

Brasserie Cascinazza

Première bière monastique d'Italie

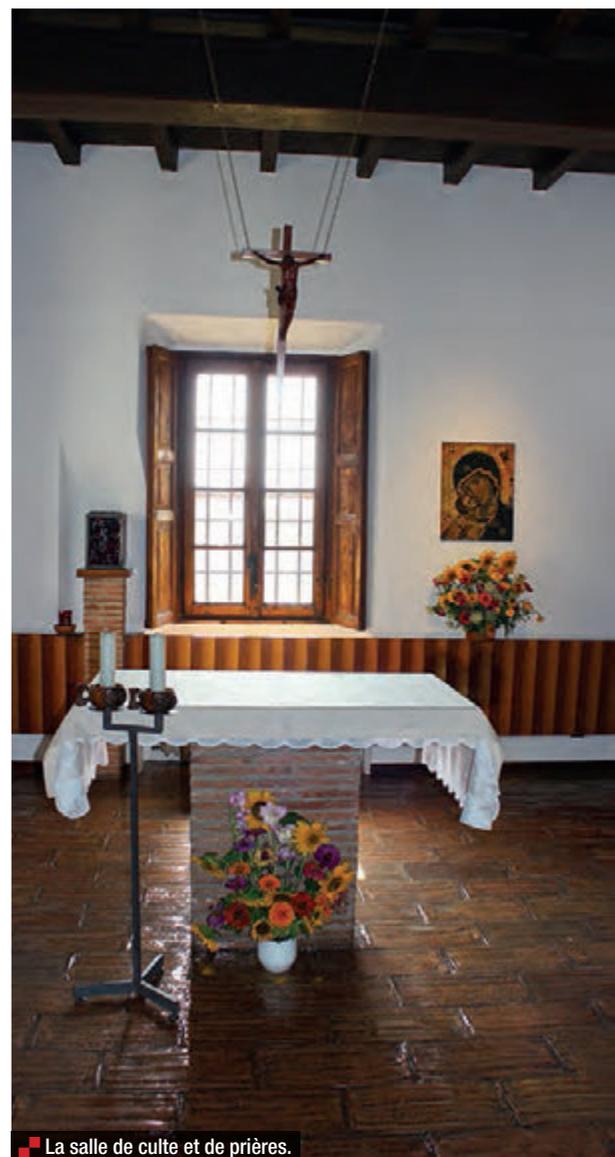
À environ 10 km à l'est de Milan, à Buccinasco plus précisément, réside une communauté de Bénédictins qui a décidé de se lancer dans la fabrication de la bière.



Le père Claudio nous reçoit et nous fait visiter les bâtiments. C'est un peu déroutant au départ, car il ne s'agit pas d'une abbaye ou d'un monastère au sens strict du terme comme nous avons eu l'habitude d'en visiter jusqu'à présent. Nous sommes ici dans un corps de ferme où la communauté monastique s'est implantée le 29 juin 1971 et dont une partie a été réaménagée pour la prière, l'autre étant conservée pour une activité agricole. Le lieu est paisible et retiré. On y arrive par une route sinueuse bordée de canaux et de champs verdoyants, puis par un chemin caillouteux et bosselé.

Au tout début

La petite communauté bénédictine des saints Pierre et Paul se situe au lieu-dit Cascinazza. Constituée initialement de treize membres, elle en compte aujourd'hui une vingtaine. L'histoire (brassicole) qui nous concerne débute en 2004. Les ressources financières proviennent, à cette époque, de l'agriculture, essentiellement la production de céréales, et ceci après l'arrêt de la production laitière dans les années 1985. Leurs ressources ainsi limitées vont contraindre les frères bénédictins à réfléchir sur les moyens qui permettront d'accroître leurs revenus afin d'assurer et faire face aux besoins de la communauté. Après quelques recherches, une personne leur suggère la fabrication de leur propre bière.



La salle de culte et de prières.

■ Vue extérieure du monastère.



■ La ferme convertie en salle de recueillement.

L'idée paraît surprenante, d'autant plus qu'aucun des membres de la communauté n'a de connaissance en ce domaine. Qu'à cela ne tienne! Ils partent en quête de solutions et c'est tout naturellement qu'ils vont se tourner vers les pères trappistes de Westvleteren (abbaye de Saint-Sixte) et prendre contact avec un grand professionnel de la brasserie artisanale en Italie en la personne de Teo Musso (brasserie Baladin).

Ainsi deux frères sont envoyés en formation pendant 40 jours à Vleteren courant 2005, afin d'y apprendre leur nouveau métier de brasseur. Il faudra encore trois bonnes années pour que la première bière voie enfin le jour, au terme d'un long apprentissage et d'une longue mise au point, soutenus par des amis brasseurs et des passionnés de bière.

Le matériel, la production, les ingrédients

Les frères, avec ces aides sacrées et précieuses, vont faire fabriquer une unité de production italienne sur mesure, très élaborée techniquement, mais avec une petite capacité de production. La production annuelle se situe actuellement autour de 150 hl avec des brassins de 7 hectolitres...



■ Le père Claudio et le frère Marco dans la salle de brassage.



Les trois bières fabriquées au monastère.

Le frère Marco, en charge de la partie technique, nous explique lors de notre visite le processus de fabrication avec cette unité de petite taille, mais très efficace. Il en profite pour nous parler de l'eau qui est issue d'un puits artésien de 80 mètres de profondeur d'une qualité irréprochable, des malts italiens, avec un soupçon de malt allemand, des houblons européens, au nombre de quatre et enfin d'une levure qui a été développée avec l'aide d'un laboratoire milanais où elle est conservée en sécurité, en cas de mutation. Rien n'est laissé au hasard.

La gamme de bières

La brasserie dispose de trois bières différentes, essentiellement en bouteilles de 75 cl. On trouvera une blonde qui titre 5,2 % alc. qui a obtenu la médaille d'argent au réputé concours Brussels Beer Challenge 2014, une ambrée à 6,4 % alc. et une brune à 8,0 % alc. Ces bières ont une influence belge très nette. Elles sont peu houblonnées, rondes, marquées par la levure.

On notera qu'une quatrième bière, une «Kriek», brassée avec des cerises griottes italiennes, était en cours de préparation au moment de notre visite. Elle devrait normalement voir le jour en novembre prochain. Dans un autre registre, une liqueur à base de plantes : «Amaro», vient d'être lancée

dernièrement, preuve d'une constante innovation afin de subvenir aux besoins de la communauté.

La visite s'est déroulée dans une ambiance sereine, feutrée, presque secrète. Nous n'avons pas pu, par exemple, visiter la salle de garde, mais qu'importe. Il n'est pas non plus possible d'acheter de la bière au monastère, afin de préserver la tranquillité nécessaire à la vie paisible et au recueillement des Bénédictins. Il vous faudra, pour acquérir les précieux nectars, vous rendre à quelques kilomètres de là, dans une épicerie de produits régionaux. On retrouve finalement ici le même esprit qui anime les brasseries trappistes, mais sans l'ampleur qu'ont pu prendre certaines d'entre elles, notamment en Belgique.

À Cascinazza, tout est travail, patience, humilité et sagesse. À vous maintenant d'en découvrir les saveurs.

Hervé Loux - Photos: Claudine Piémontési-Loux

Nous avons dégusté pour vous...



Blonde

Une belle couleur blonde dorée, une mousse tenace et plutôt fine.

Nez : Les céréales dominent, avec des notes de miel mais aussi d'agrumes.

Goût : Le malt et le froment sont très présents, puis arrive une certaine rondeur relevée d'une pointe d'épices. On comprend mieux pourquoi cette bière a été médaillée. Une belle réussite.

Ambrée

Une couleur ambrée plutôt claire, mousse blanche généreuse.

Nez : Un côté levure belge, un nez discret d'où ressortent toutefois quelques notes de croûte de pain.

Goût : On note quelques esters, un équilibre, la bière est douce et manque un peu de caractère par rapport à la blonde.

Brune

Belle couleur brun foncé avec une mousse ocre de bel aloi.

Nez : Prune confite, du vin italien Passito, du rhum.

Goût : On sent des esters d'alcool, de la rondeur, et au fil du réchauffement, une touche «monastique» entre puissance et douceur. Une bière sibylline, qui paraît presque anodine, mais qui dévoile ses secrets avec le temps et vous «emporte dans les cieux». À boire avec modération.