

C'est avec plaisir que nous avons accueilli, samedi 23 février 2013, à l'occasion d'une dégustation dans notre boutique à Manosque, David Desmars, brasseur et gérant de la Brasserie artisanale de Haut Buéch (BHB) située à La Jarjatte sur la commune de Lus la Croix Haute.



Malgré les conditions météorologiques défavorables, sous la neige, les clients ont répondu présents pour écouter David nous parler de ses bières, que nous avons dégustées dans une ambiance conviviale.



David nous a expliqués les mystères de la fabrication et de la conception d'une bière sans pour autant en dévoiler tous ses secrets.



Comment choisir le malt ?

Quelle variété de houblon utilisée ?

Quelle levure choisir ?

Pour quel résultat ?

Quelle température de transformation retenir ?

Une première étape consistant à extraire un jus appelé le Mout, vient ensuite le houblonnage puis une première fermentation en cuve avec ajout des levures et enfin la garde et le conditionnement en bouteille.

L'alchimie est à l'ouvrage, tout s'explique, le secret est dans le dosage, la température et les arômes recherchés... Une vraie cuisine pour un maître brasseur compositeur.



David est l'auteur de 5 bières qu'il commercialise sous les noms de Pamela, Belle Abeille, Tango, Agrume of Love et Nomade.



PAMELA

Blonde 5% vol.alc.



BELLE ABEILLE

Ambrée 5,5% vol.alc



NOMADE

Blanche 5,7% vol.alc



TANGO

Brune 6% vol.alc



Agrumes of Love

Blonde 5% vol.alc

Pour en savoir plus rendez vous sur le site de la brasserie
<http://bhbrasserieartisanale.blogspot.fr/>

