Les élus visitent la brasserie artisanale

Voilà plus de six mois que Xavier a ouvert sa brasserie artisanale « Octopus », sur la route d'Orléans, à Chaingy. Depuis, sa notoriété n'a cessé de croître. Xavier, jeune brasseur, aime parler de la bière qu'il fabrique et n'hésite pas à ouvrir son atelier de production aux visiteurs.

OCTOPUS. Xavier est intarissable lorsqu'il parle de bière.

Encourager une jeune entreprise et déguster

Aussi, dernièrement, il a reçu la majorité des membres du conseil municipal. Cette visite visait plusieurs objectifs : encourager cette jeune entreprise cambienne, découvrir les secrets de la fermentation et procéder à une dégustation. Lors des échanges entre le brasseur et les élus, il a été question des différentes sortes de malt, du houblon, des différentes phases de la transformation et de l'alcoolisation et, même, de l'eau de Chaingy dont le ph neutre « convient bien à la bière », selon Xavier.

Il a également été question de la commercialisation des 15 à 20 hectolitres produits chaque mois et des lieux orléanais, magdunois et de l'hypermarché où sont commercialisées les bières de la marque.

À l'occasion de la dégustation des blanches, blondes, ambrées, brunes, bio, à la framboise, au miel, de Noël ou de Mars, Xavier ne manquait pas d'anecdotes. Comme celle qu'il raconte à propos du nom de sa bière, « Octopus », et qui varie presqu'à chaque visite ! ■

Pratique. Brasserie, 23, route d'Orléans, à Chaingy.