

Si la région est surtout connue pour son vin, la bière a également droit de cité dans le Gard avec plusieurs brasseries artisanales et des lieux dédiés à la consommation (avec modération...) du breuvage houblonné. Découvertes



Gwenaël Samotyj et Emmanuel Pierre-Auguste tiennent à leur credo « faire une bière honnête, qui nous ressemble ». Ils la concoctent dans un hangar de Sommières et séduisent les palais les plus variés. Photos Sandra FERLEY

## La Brasserie des Garrigues a su séduire tous les palais

### SOMMIÈRES ★★★

« On fait une bière honnête, qui nous ressemble ». Gwenaël Samotyj, co-fondateur de la Brasserie des Garrigues avec son compère Emmanuel Pierre-Auguste, porte la passion en étendard. Celle de la bière, qu'il a commencé à fabriquer à la sortie de l'adolescence dans la cuisine de ses parents, tout en organisant des soirées dégustation. Le goût de l'invention aussi, de la recherche, de l'assemblage. Car la bière est aussi subtile que le vin. « Je compare les nôtres à du pic-saint-loup ou du saint-chinian. Des boissons un peu plus marquées que le commun. Le plus beau compliment qu'on peut nous faire en buvant nos bières, c'est de leur reconnaître du caractère, une patte spéciale, tout en restant grand public. »

Eux qui n'imaginaient pas faire de leur hobby leur métier, tiennent à garder le côté artisanal de leur production, labellisée bio. Même si celle-ci, depuis leurs premiers pas en 2007, progresse chaque année et trouve reconnaissance auprès d'un public de plus en plus large et même dans les hauts lieux de la bière, comme le Moeder Lambic à Bruxelles. « Nous sommes une scop. Et nous



De leurs débuts dans la cuisine familiale à la brasserie des garrigues, seul le matériel change.

### La gamme

Les bières de la brasserie, non filtrées, non pasteurisées portent des noms singuliers, à l'image de leurs créateurs : la Belle en gogouette, la Frappadingue, la Saison des amours, la Ribouldingue, la Triple Hot, l'Hivernale... Certaines sont disponibles toute l'année, d'autres saisonnières. Brasserie des garrigues, ZA de l'Arnède, Sommières. ☎ 04 66 71 05 53.

➤ [www.brasserie-des-garrigues.fr](http://www.brasserie-des-garrigues.fr)

sommes attachés à une certaine démarche. » C'est ainsi qu'ils se sont lancés l'an dernier dans la production de leur propre orge, dans le but de devenir auto-suffisants et de la malter eux-mêmes. Et qu'ils s'attachent à avoir des circuits courts de distribution, essentiellement le Gard et l'Hérault. Leur énergie, ils tiennent à la mettre avant tout dans leurs produits, garder leur inventivité, faire évoluer leurs bières de base, proposer des "one shots", inviter d'autres brasseurs, échanger, s'ouvrir aux autres. Tout ce qu'on fait autour d'une bonne bière finalement.

Sandra FERLEY [sferley@midilibre.com](mailto:sferley@midilibre.com)