



Juillet
2015
N°16

La gazette des producteurs aux locavores haut-marnais

Au Sommaire

- Actualités
- Les rendez-vous des producteurs
- Dans nos fermes au fil des saisons
- Idée recette : Gaspacho de courgettes

Retrouvez la gazette en ligne chaque mois et faites-nous part de vos suggestions et de vos envies de publication sur www.terroir-hautemarne.com

Actualités

Les produits de terroir à l'honneur cet été en Pays de Chaumont !

Avec près de 300 visiteurs dans la soirée, le marché de Vignory lance avec succès la deuxième édition des marchés nocturnes des Petites Cités de Caractère, organisée par l'ADMA et le Pays de Chaumont. Les producteurs et artisans vous attendent nombreux pour les deux prochains rendez-vous, à Bourmont le 04 Juillet et à Chateaufvillain le 18 Juillet. Le Pays de Chaumont met aussi le terroir à l'honneur avec Rando'Bistrot. Rendez-vous à l'une des 7 dates proposées pour une demi-journée avec une activité sportive accessible à tous, la visite d'une ferme et un repas dans un bistrot de Pays à base de produits de terroir. Tous les détails dans l'agenda ci-dessous !



Les rendez-vous des producteurs

Marchés Nocturnes des Petites Cités de Caractères - Producteurs et artisans d'art - De 18h00 à 22h00

- **Samedi 04 Juillet à Bourmont** - Spectacle « Pique-nique en Campagne » de la Cie Préface à 21h30

- **Samedi 18 Juillet à Chateaufvillain** - Spectacle Déambulatoire par « Les lutins » au long de la soirée

Rando'Bistrot - 7 rendez-vous entre Juin et Septembre pour partager le terroir en plein air et à table

Une rando accompagnée / Une rencontre autour d'un produit de terroir / Un repas dans un Bistrot de Pays

04/07	Descente en kayak le long de la Marne - Visite de la Chèvrerie d'Artémis à Riaucourt - Repas au Bistrot de Pays « Au Pied de la Roche » de Viéville
08/07	Randonnée le long de la Manoise - Visite de l'élevage Masselot à Vignes-la-Côte (Bœuf Charolais en Agriculture Biologique) - Repas au Bistrot de Pays « La Taverne des Gaulois » de Manois.
15/07	Randonnée dans la vallée du Rognon - Visite du Rucher du grand Jardin à Signéville - Repas au Bistrot de Pays « Le Cantarel » à Andelot

Programme détaillée, tarifs et réservations : <http://www.pays-chaumont.com> - 03.25.31.67.37

Dimanche 12 Juillet - Fête des Boissons à Montier-en-Der par l'Association Forcément Bière

Rendez-vous à la Brasserie du Der de 11h à 20h - Exposition et vente de boissons et produits de terroir - Démonstration de Vannerie - Concerts - Plus d'infos : <http://www.festibrasseurs52.com/>

Portes ouvertes à la Ferme

- **Dimanche 11 Juillet** : A la Ferme aux Escargots à Meures - Plus d'infos : 03.25.01.06.95

- **Samedi et Dimanche 26 et 27 Juillet** : Aux caves de Coiffy et à la SCEA des Coteaux de Coiffy - **De 10h à 19h**

Visite des vignes et des caves, ouverture des caveaux, le dimanche : animations, produits du terroir, restauration.

Dans nos fermes au fil des saisons

La brassage de la bière

La bière est une boisson obtenue par fermentation de céréales, le plus souvent de l'orge germée, appelé **malt**. En général, la brasserie réceptionne directement le malt puis lui fait subir une première étape de transformation, le concassage. La farine de malt obtenue est alors mélangée avec de l'eau puis chauffée à différents paliers de température pour libérer l'amidon et le transformer en sucres. Le mélange obtenu est ensuite filtré (cela donne le moût), récupéré et porté à ébullition. C'est à cette étape qu'on ajoute le **houblon** (et épices éventuelles) qui fournit des acides qui stérilisent, conservent la bière et lui donne son amertume. Après l'ébullition, on laisse décanter les résidus de houblon et on pompe le moût par le haut de la cuve pour l'acheminer vers un circuit de refroidissement.

Il est ensuite transféré dans une cuve de fermentation, où il estensemencé avec de la levure de bière, c'est la **fermentation principale** au cours de laquelle les sucres sont transformés en alcool. Il existe différents types de fermentations, basse et haute (degrés de température différents). Le moût est ensuite transféré dans une autre cuve pour une **fermentation secondaire** à plus basse température de plusieurs semaines à plusieurs mois, c'est la **garde**. La dernière étape consiste à soutirer la bière puis la mettre en bouteille. Ce sont les différents types de malts utilisés, les épices ou autres ingrédients ajoutés qui donneront les différents types de bière.

Le mois prochain : La moisson

Témoignage de Noël Lepoix de la Brasserie Artisanale du Der à Montier-en-Der :

Je me suis installé en 2006 en tant qu'artisan brasseur suite à une reconversion professionnelle. Je portais un intérêt pour la brasserie depuis longtemps et l'occasion a fait que j'ai pu me lancer. Au bout de presque 9 ans de fonctionnement, je suis assez fier du chemin parcouru.

J'ai pu créer ma marque et me faire connaître dans le département mais aussi dans les départements voisins grâce à ma position géographique entre Aube, Marne et Meuse. J'ai choisi le parti pris de brasser des bières artisanales avec du caractère.

Elles ont su trouver leurs amateurs et j'en suis ravi. Dernièrement, j'ai relancé la bière de St-Dizier, la bière de Fort Carré avec une association locale d'amateurs de bières et celle-ci a rencontré énormément de succès. J'ai même du mal à suivre le rythme.

Pour pouvoir produire plus, j'ai décidé dernièrement d'investir dans de nouvelles machines afin de doubler ma capacité de production. Je pourrais maintenant produire jusqu'à 600 hL par an dans ma brasserie à Montier-en-Der.

Je suis également en réflexion pour sortir une limonade prochainement pour pouvoir abreuver également les plus petits.

La brasserie est ouverte pour des visites avec dégustation, mais prenez rendez-vous avant de passer pour vous assurer que je ne suis pas sorti en livraison ou sur une foire.

Le 12 juillet, la brasserie organise la Fête des Boissons : concerts, produits locaux et animations au programme. Venez nombreux !



La Brasserie du Der
7 avenue d'Alsace
52220 Montier-en-Der
Tél : 06.76.25.50.22



Idée recette - Gaspacho de courgettes

Ingrédients :

- 700 g de courgettes
- Environ une quinzaine de feuille de basilic
- 2 gousses d'ail
- 40 g de mie de pain rassis
- 2 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 15 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

- Pelez et émincez les échalotes puis faites les revenir dans l'huile d'olive
- Coupez les courgettes en morceaux sans les éplucher et ajoutez-les au mélange
- Ajoutez les gousses d'ail, le pain, puis couvrez d'eau. Laissez cuire 15 minutes après l'ébullition
- Une fois les courgettes cuites, hors du feu, ajoutez les feuilles de basilic
- Mixez le tout
- Ajoutez un filet d'huile d'olive, le vinaigre balsamique, assaisonnez de sel et de poivre puis mélangez .
- Placez au frais au moins 1 heure au réfrigérateur et servir bien frais !



BON APPÉTIT !

Gazette rédigée par l'ADMA (Association pour la Diversification des Métiers de l'Agriculture) et la Chambre d'agriculture dans le cadre de la mission « Appro52 »; Mangeons bien, Mangeons local !

Avec le soutien financier de :



Pour plus d'infos :

www.terroir-hautemarne.com

Contact :

adma@haute-marne.chambagri.fr
03.25.35.00.60