

## **Visite et Dégustation à la Ferme Brasserie du Vexin**

**Catégorie : Sports & Loisirs**

**Publié par [Lhautillois](#) le 11/8/2002**

Un après-midi à occuper ? vous êtes amateur de bière artisanale ? rendez-vous à la brasserie du Vexin, à côté du château de Théméricourt. C'est très proche de l'Hautail, d'ailleurs ça sent déjà la bière ...

Depuis le mois de mai, le château de Théméricourt, maison du parc du Vexin, a un voisin qui attire les curieux : Denis Sargeret a ouvert une micro-brasserie qui produit la "bière du Vexin". Avec son orge, le nouveau brasseur peut produire jusqu'à 250 hectolitres de bière blonde et ambrée. Dégustation.

Depuis trois mois, ça sent la bière dans le Vexin. Denis Sargeret, un agriculteur céréalier de Théméricourt s'est lancé dans la production d'orge de brasserie. Et s'il laisse la moitié de ses 30 tonnes d'orge à Issoudun, où elle est transformée, il récupère 15 tonnes de malt pour faire lui-même sa "bière du Vexin". Une blonde "pilsen" et une bière ambrée (avec du malt torréfié) qui sont brassées dans les trois tanks de fermentation situés sous le grand hangar à côté du château.

"Mon fils suit une formation agricole au lycée Sully de Magnanville, et quand il aura fini, il va revenir travailler avec nous sur l'exploitation" explique Denis Sargeret. "Mais 150 hectares, c'est insuffisant pour faire vivre trois personnes. Il a donc fallu que je trouve une activité complémentaire. J'ai lu un article sur des micro-brasseries installées dans le centre de la France, et j'ai décidé de me lancer". Sûr de son coup, Denis Sargeret a acheté trois tanks à fermentation en Allemagne - deux de 10 hectolitres et un de 20 - et il a lancé ses premiers essais en mars dernier. Concluants, selon le brasseur qui est aussi amateur de bière. Alors, il a ouvert sa micro-brasserie le 5 mai dernier.

"Je cultive 10 hectares d'orge, qui me donnent 30 tonnes" explique-t-il. Après la moisson, il envoie son orge à Issoudun, où une entreprise transforme l'orge en malt en faisant germer la graine, en la séchant et en enlevant les radicules. Il récupère ainsi 15 tonnes de malt, qui lui permettent de produire 250 hectolitres de bière, objectif affiché pour cette année. "Ce malt, je le mélange à de l'eau dans une cuve d'empâtage" poursuit le brasseur-pédagogue. Puis je le filtre, et le jus sucré est porté à ébullition pendant une heure et demie. Enfin, j'ajoute le houblon, 1,5 à 2 kilos pour 200 kilos de malt, soit 1 000 litres de bière".

Visites de la brasserie le week-end

Ce mélange est ensuite placé dans les tanks à fermentation, avec de la levure. La fermentation dure 3 à 5 jours, puis la bière est gardée dix jours dans le tank. "Le mélange produit lui-même un dioxyde carbone naturel, et je n'en rajoute pas" précise Denis Sargeret, qui ajoute, que sa bière est réalisée "sans produit chimique, ni pasteurisation". De ce fait, il est conseillé de la boire dans les deux mois suivant l'achat. A la fin du cycle, le brasseur enlève la levure, et la bière est prête.

Depuis l'ouverture, la brasserie du Vexin a produit 120 hectolitres de blonde et de bière ambrée, et Denis Sargeret en a vendu une dizaine. Essentiellement sur place, à des visiteurs de la maison du

parc du Vexin qui font un crochet par la brasserie, mais aussi à quelques restaurants de la région qui aiment proposer à leurs clients un produit local non industriel.

Et en plus de la fabrication de la bière, Denis Sargeret se plaît à faire partager sa nouvelle passion : il explique aux visiteurs le processus de fabrication tous les week-ends et jours fériés, de 10 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30. Et à la fin de la visite, on peut repartir avec une bouteille de 75 cl (23 F) ou une caisse de six (120 F), à moins que l'on ne boive seul et que l'on préfère la petite bouteille de 33 cl (13 F) ou son pack de six (70 F).

Le Courrier de Mantes, 22 août 2001