



Du grain à la chope, le paysan-brasseur du Vexin



On est à peine à une heure de Paris, et c'est la pleine campagne : des plateaux cultivés ourlés de crêtes boisées s'étendent au loin. Les moissons se terminent pour Denis Sargeret, et la récolte d'orge va bientôt prendre la route en direction de la malterie. Mais, bientôt, il va falloir démarrer un nouveau brassin.

Cette vie d'agriculteur, Denis n'en a jamais imaginé d'autre. Il est né dans cette région du Vexin, mais ses parents n'étaient pas cultivateurs. La passion - car c'en est une - lui est venue de son grand-père, et ses meilleurs souvenirs remontent à sa petite enfance, lorsqu'il jouait dans la cour de la ferme.

"Au moment des moissons, c'était la fête, il y avait du monde partout autour de la batteuse installée devant les hangars, et l'ambiance était chaleureuse et gaie".

Une quarantaine d'années

Au cœur du Parc naturel régional du Vexin, au nord-ouest de Paris, Denis Sargeret est d'abord agriculteur, produisant surtout des céréales. Et s'il est devenu également brasseur, c'est parce qu'il cherchait une filière de transformation de sa production. Un besoin qui est devenu une passion.

après, la mécanisation est passée par là, et la campagne s'est désertée. Mais, avec la brasserie, c'est une autre foule qui se presse chaque week-end à la ferme Sargeret, entre cent et deux cents personnes qui viennent découvrir les bières et la manière dont on les élabore.

156 hectares et une brasserie

Dès qu'il l'a pu, Denis Sargeret a quitté l'école pour reprendre l'exploitation de son grand-père, d'une cinquantaine d'hectares à l'époque, et la ferme située à Thé-

méricourt. Aujourd'hui, la surface, qui a pratiquement triplé, est consacrée surtout aux céréales (blé, orge de brasserie, maïs) mais aussi au colza, betteraves et pois, cultivés en famille, sans pratiquement de personnel.

Denis Sargeret a également développé par le passé une entreprise de travaux agricoles, mais qu'il a abandonnée depuis qu'il s'est lancé dans la brasserie. C'est par envie de transformer lui-même les céréales de son exploitation qu'il en est arrivé là. *"Je cherchais une idée, se souvient-il, quand - je ne sais plus où - j'ai lu qu'un agricul-*

teur du centre de la France était devenu brasseur. Tout de suite, cela m'a intéressé".

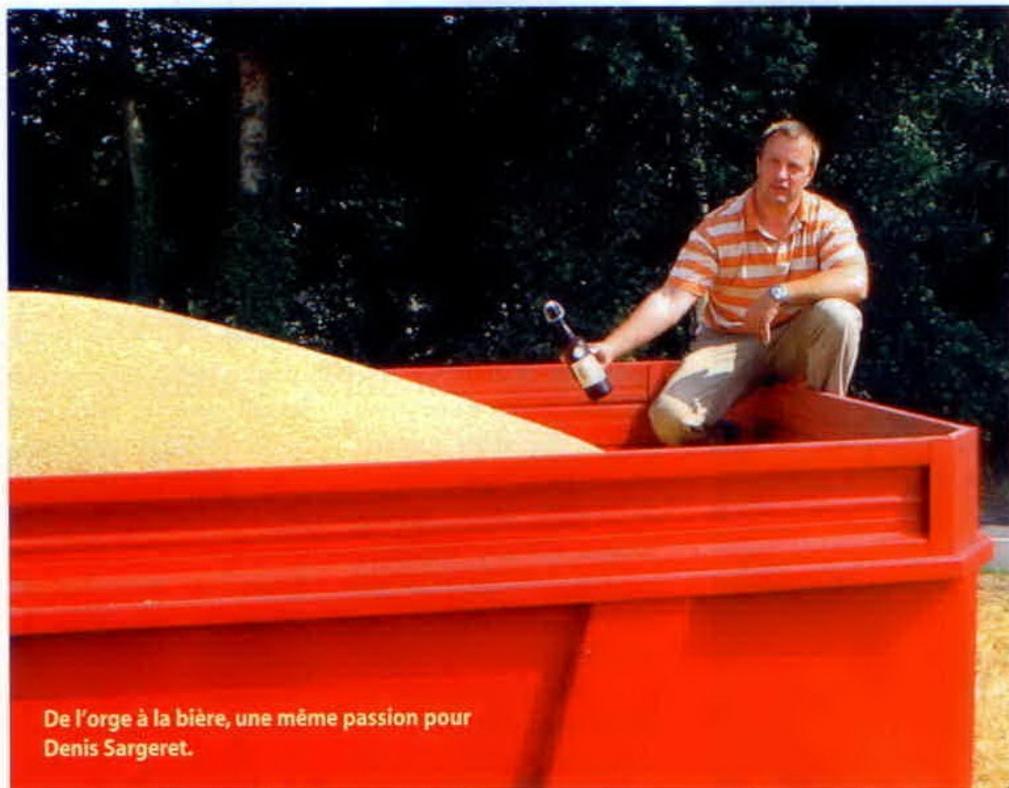
En poursuivant ses recherches, il entend parler de l'IFBM, à Nancy, et s'inscrit pour un stage de formation. *"À la veille de le commencer, je me demandais bien ce que je faisais là. Je crois même que je le faisais uniquement pour me décourager de ce métier dont j'ignorais tout. Heureusement que ma femme m'a poussé à tenir bon".*

A l'issue du stage dirigé par Franck Jolibert - véritable "père" spirituel de la brasserie artisanale française - il s'est complètement transformé en un véritable passionné de bière et de sa production.

Recherche d'un bon matériel, visites et stages complémentaires d'autres brasseries : il n'aura pas fallu une année pour que la brasserie du Vexin s'installe dans un ancien hangar de la ferme, et le premier brassin est réalisé en 2001.



Denis et Aurélien Sargeret, devant leurs médailles du concours général agricole des bières.



De l'orge à la bière, une même passion pour Denis Sargeret.



La ferme-brasserie du Vexin à la fin des moissons.

Le Parc naturel régional du Vexin : protéger et développer.

Créé en 1995 sur 77 communes du Val d'Oise et 17 des Yvelines, le Parc du Vexin réunit 79 000 habitants sur 66 000 ha, et c'est le plus proche de l'agglomération parisienne. Vouloir le préserver ne signifie pas le mettre sous cloche : accompagner l'agriculture, soutenir l'économie locale, valoriser les savoir-faire et l'artisanat, mettre en œuvre une stratégie touristique adaptée, sont les axes forts d'une politique de développement soucieuse de l'environnement. Ce n'est donc en aucun cas une "réserve" comme on le pense généralement en matière de Parc naturel, mais une union de communes et d'habitants pour se donner les moyens de gérer en commun leur territoire autour d'une charte qui, après dix ans d'existence, est actuellement en cours de révision. Même s'il n'y avait pas de tout pensé en créant sa brasserie, l'existence du Parc a représenté un effet d'aubaine pour Denis Sargeret. D'abord parce qu'il est proche de la maison du Parc, située à Théméricourt, ce qui permet d'informer les visiteurs de l'un et l'autre site de l'existence du voisin. Et puis, il est le seul brasseur français à être installé dans un Parc naturel régional : une distinction dont cet agriculteur dans l'âme n'est pas peu fier !



Les cuves de brassage, d'une capacité de 10 hl.

Deux cuves de 10 hl et quatre fermenteurs - du matériel d'une firme allemande qui a fait faillite depuis - ont été choisis par Denis Sargeret pour leur robustesse, après examen minutieux des fournisseurs existants. Une taille suffisante pour sa production annuelle, mais il faudra toutefois investir dans des fermenteurs supplémentaires, car la brasserie a été presque à court de bières au début de l'été.

De l'orge "maison"

La grande particularité de la brasserie du Vexin, c'est qu'elle utilise l'orge produite sur ses terres, ce qui n'est pas si facile, compte-tenu du passage obligé par le maltage. Mais, après avoir travaillé avec la malterie d'Issoudun (qui a arrêté les petites fabrications), Denis Sargeret passe aujourd'hui par la malterie du Château, à Belœil en Belgique. Chaque année, 72 tonnes d'orge de la variété Scarlet y sont expédiées, et il récupère ensuite un semi-remorque de 25 tonnes de malt qui lui suffisent pour une année entière.

De quoi donner un sérieux argument de "naturalité" pour les bières du Vexin, symbolisé par les grains d'orge figurant sur les étiquettes, également ornées d'une croix pattée, longtemps utilisée dans la région pour le bornage des champs. S'il pratique l'agriculture raisonnée, en veillant à limiter au maximum l'utilisation de produits chimiques, Denis Sargeret n'est pour autant intéressé par le "bio", estimant impossible à le mettre en œuvre tout seul dans son secteur.

Ses bières sont donc pur malt, sauf pour la blanche, où il utilise du blé à égalité avec l'orge. Elles sont aujourd'hui au nombre de quatre :

- la *Blonde* qui titre 5,5 °,
- la *Blanche*, sur le modèle belge, à 4,5 °,
- l'*Ambrée*, à 5,5 °,
- la *Vélocasse*, ambrée à 7 °, aromatisée au miel.

Le nom vient d'une tribu gauloise qui vivait autrefois dans le Vexin.

À l'origine, Denis Sargeret pensait élaborer régulièrement de nouvelles bières aux côtés de sa blonde et de son ambrée, mais lors de la sortie de la *Vélocasse*, puis de la *Blanche*, ses clients lui ont demandé de continuer à les produire ; alors, il a arrêté pour l'instant d'en créer de nouvelles.

Au total, ce sont 600 hl qui sont produits chaque année à la brasserie du Vexin, "pas de quoi devenir un industriel", sourit Denis Sargeret, qui est fier d'être, sans doute, le plus petit producteur adhérent à Brasseurs de France.

L'important est que 75 % des volumes sont vendus sur place, principalement le samedi, lorsque la brasserie ouvre ses portes au public le matin et l'après-midi. Au vu du succès rencontré, Denis Sargeret a mis en place plusieurs panneaux d'exposition présentant son activité de brasseur, et avec son fils Aurélien, ils passent beaucoup de temps à expliquer les étapes de la production : "c'est sidérant le nombre de personnes qui croient encore que la bière est faite uniquement avec du houblon".

Le reste est vendu localement, surtout chez les petits commerçants : "ils ont été les

premiers à me faire confiance, et c'est pour cela que je ne vends pas mes bières aux grandes surfaces. Quant aux cafetiers, je ne les fournis qu'en bouteilles : pas question de se frotter aux contrats des gros brasseurs pour la bière pression".

Et si un peu de fûts sont conditionnés, c'est essentiellement pour les particuliers ou lors de fêtes associatives. Une activité que Denis Sargeret ne cherche pas tellement à développer, car le nettoyage et l'entretien de grandes quantités de fûts lui poseraient trop de problèmes. C'est un véritable maniaque de l'hygiène : il faut même se déchausser pour entrer dans la salle de brassage, afin d'éviter de la polluer avec la poussière et les cailloux de l'extérieur.

Habitué de longue date du salon de l'Agriculture, Denis Sargeret expose ses bières sur le stand de l'Île-de-France, et il s'est inscrit dès la première édition du Concours général des bières. Avec raison : à chaque édition, il figure en bonne place au palmarès !

Médaille de bronze pour la Blonde en 2003, médaille d'or pour la Blonde en 2004, médaille d'argent pour la Blonde (une vraie star) et médaille de bronze pour l'Ambrée en 2005.

Inutile de dire que de telles récompenses figurent en bonne place dans la brasserie et sur les étiquettes des bouteilles.

Aujourd'hui, Denis Sargeret alterne ses activités de cultivateur et de brasseur, unies par une même passion : celle de travailler la terre du Vexin.

♦ Gilbert Delos

