

22 Aout 2022

Amateur, il lance sa première bière lors d'un événement inédit

Dimanche 28 août, Chaignay accueillera la première édition de l'événement "Vide ta bière et ton grenier", qui regroupera six brasseurs, dont Jean Éric Dos Santos, gérant de la pico-brasserie *Casa da Cerveja*. L'occasion pour le jeune brasseur de commercialiser pour la première fois son unique bière.



Jean Éric Dos Santos vient d'ouvrir sa pico-brasserie nommée *Casa da Cerveja*. Elle est installée dans le garage de sa maison, à Savigny-le-Sec. Photo LBP /Mo. MO.

« Je ne bois que de la bière, alors je me suis dit : “Pourquoi ne pas la fabriquer ?” ». » Jean Éric Dos Santos, 35 ans, est le gérant de la pico-brasserie *Casa da Cerveja*, à Savigny-le-Sec. Tout a commencé avec un cadeau de sa copine : un kit pour fabriquer soi-même sa bière. « Même si cela n’a pas été une franche réussite, j’ai trouvé le principe intéressant », se souvient-il, amusé.

Le jeune homme décide donc d’acheter du malte et du houblon pour retenter l’expérience. « Je ne savais absolument pas comment fabriquer ma bière. Mais à force d’entraînement, de conseils des copains et de ceux que je trouvais sur Internet, elle commençait à prendre du goût. » Il y a sept mois, Jean Éric Dos Santos se lance alors dans l’achat de matériel plus spécifique, tel que des cuves « semi-professionnelles » qu’il installe dans son garage.

Chauffeur de poids lourd la semaine, brasseur amateur le week-end

Cependant Jean Éric Dos Santos n’est pas brasseur. « Je garde mon métier de chauffeur de poids lourd la semaine et fabrique ma bière le week-end », explique le trentenaire, avant d’ajouter qu’il ne souhaite pas, pour le moment, se consacrer entièrement à sa nouvelle passion, mais ne se refuse pas de le faire plus tard.

Jusqu’ici, la bière fabriquée servait à sa consommation personnelle, ce qui lui permettait aussi de la tester auprès de ses proches. « Ça prend du temps », souligne le brasseur amateur. « J’ai beaucoup de passions. Je fais du foot, je chasse, etc. Alors je ne peux fabriquer que 200 litres de bière par mois, c’est vraiment peu finalement. » Et de souligner ne pas se mettre la pression : « Je préfère vendre une bonne bière et être sûr de mon produit, plutôt que de me faire une mauvaise publicité. »

« Je ne le fais pas vraiment pour l’argent »

Aujourd’hui, Jean Éric Dos Santos ne propose qu’une seule bière, nommée La Savinoise, qu’il va commercialiser pour la première fois dimanche 28 août à l’occasion de [l’événement “Vide ta bière et ton grenier”](#). « Elle a un petit goût d’IPA, même si on reste sur une bière assez ronde. Elle est un peu florale, avec une petite note d’amertume qui reste en fin de bouche », indique le jeune homme, fier de sa recette, aboutie il y a quatre mois. Il affirme de plus vouloir développer la vente de sa bière dès septembre, en participant, tous les samedis, au marché de Savigny-le-Sec. « Je ne le fais pas vraiment pour l’argent, car avec la faible quantité que je produis, je ne pourrais en vivre. Si je le fais, c’est par passion et fierté de fabriquer quelque chose par mes mains. »

Avec la faible quantité que je produis, je ne pourrais en vivre. Si je le fais, c'est par passion et fierté de fabriquer quelque chose par mes mains.

Jean Éric Dos Santos, gérant de la Casa da Cerveja

À force d'entraînement, de conseils [...], ma bière commençait à prendre du goût.

Jean Éric Dos Santos , gérant de la Casa da Cerveja

“Vide ta bière et ton grenier” : première édition dimanche

La première édition de “Vide ta bière et ton grenier” se tiendra dimanche 28 août, place Saint-Jacques, à Chaignay, de 9 à 18 heures. Ce vide-greniers original est organisé par l'association Blé en herbe à l'origine de la fête de l'Âne. Cette dernière « s'essoufflait », d'après Frédérique Daval, présidente de l'association.

Six brasseurs et 50 exposants

« Pendant le premier confinement, on prenait l'apéro autour d'une bonne bière et mes enfants m'ont demandé quand est-ce que j'allais refaire des événements. C'est comme ça que l'idée m'est venue », explique Frédérique Daval. Pour cette occasion, six brasseurs artisanaux seront présents (*La Roteuse* , *La Kanopée* , *La Luxoise* , *Hop'art* , *Bois des mousses* et *Casa de Cerveja*) et seront accompagnés de 50 exposants. Le traiteur local *Les Casnedois* sera aussi présent pour le plaisir des plus gourmands. Pour cette première, le mot d'ordre est « la convivialité et la bonne humeur », souligne la présidente de Blé en herbe, qui espère pouvoir rendre cet événement annuel. « L'idée c'est “jamais pleins, toujours nombreux” », conclut-elle, amusée.