

# L'Eurélienne sur la plus haute marche du podium au Salon

Le made in Eure-et-Loir a une nouvelle fois été mis à l'honneur lors du concours général agricole au Salon International de l'Agriculture. La prestigieuse médaille d'or a notamment été raflée par Vincent Crosnier pour sa bière rousse, l'Eurélienne.

Hélène Challier

chartres@centrefrance.com

**S**ecoué par l'actualité relative à la crise agricole, le Salon international de l'agriculture de Paris a tout de même rempli ses fonctions, comme celle de récompenser les meilleurs produits du terroir français.

Vincent Crosnier, brasseur à Sours, y participe depuis 2006 et présente chaque année les différentes déclinaisons de sa bière L'Eurélienne. Et, en 2016, c'est sur la bière rousse que le jury du concours général agricole, composé de professionnels particulièrement pointilleux, a jeté son dévolu en lui accordant la première place du podium.

## Une belle robe flamboyante

Cette médaille d'or est d'autant plus prestigieuse que le nombre de brasseurs se présentant au concours s'accroît d'année en année. « Sur environ 400 bières soumises au jury, seulement 13 obtiennent la médaille d'or », précise Vincent Crosnier. La bière rousse L'Eurélienne a été particulièrement appréciée



**LAURÉAT.** Vincent Crosnier fait partie des producteurs euréliens consacrés par le Concours général agricole 2016 avec sa bière rousse l'Eurélienne qui remporté la médaille d'or.

pour son équilibre entre le malt et le caractère caramélisé, à la saveur légèrement amère, le tout présenté sous une belle robe flamboyante. Avant d'en arriver à ce résultat, le brasseur eurélien doit mettre en œuvre un processus de fabrication exigeant qu'il doit sans cesse réadapter en fonction des matières premières utilisées pour obtenir ce subtil mélange tant apprécié.

## ■ Une nouvelle bière locale à découvrir

Pour découvrir la bière eurélienne dans son univers de production, la famille Crosnier ouvrira les portes de sa ferme le temps d'un week-end, ponctué de nombreuses animations, dégustations, découvertes au sein du marché fermier réunissant une cinquantaine d'exposants. Une toute nouvelle bière sera présentée à cette occasion : la Pils. Ce type de bière comprend un degré d'alcool moins important (4,9°) que l'Ale, et est issu d'une fermentation basse. D'autres produits du terroir seront proposés.

**➔ Pratique.** Rendez-vous les 2 et 3 avril, de 10 à 18 heures, à la Brasserie de Chandres, à Sours.

## PALMARÈS

**L'Eure-et-Loir au Concours général agricole.** L'année 2016 est celle de la consécration pour l'éleveuse et productrice de fromages de chèvre Laure Poirier, de Mézières-en-Drouais. Pas moins de trois médailles lui ont été décernées : le bronze pour le crottin demi-sec, l'argent pour la bûche cendrée type Sainte Maure, et l'or pour le Perche cendré. Du côté des volailles, la société Ronsard Ile-de-France, située à Jouy, a obtenu la médaille d'or pour son poulet fermier blanc 100 jours à pattes bleues. L'EARL la Ferme de Grandvillain a obtenu la médaille d'argent pour son poulet nourri avec les céréales de la ferme.

« Au total, 90 % des orges que nous utilisons proviennent de notre exploitation agricole, explique Vincent Crosnier. Une traçabilité des produits est mise en œuvre de la ferme à la malterie. Pour la bière rousse, nous faisons appel à sept sortes d'orge, dont six maltées. Le fait de recourir à de l'orge pure nécessite un constant réajustement pour obtenir l'équilibre recherché entre le goût, la finesse, la limpidité, le gazeux... »

Estampillées de médailles d'or, les bouteilles de bière rousse bénéficient d'une nouvelle notoriété dont les effets, s'ils ne sont pas immédiats, permettront d'ouvrir des perspectives tout en valorisant ce produit eurélien. ■