

## Le Gers a sa MousseQuetaire

La brasserie artisanale qui fleure bon l'histoire de célèbres Gascons



Le Gers a sa MousseQuetaire

Qu'est-ce qui a motivé Laurent Bordes pour venir installer une brasserie en plein cœur du Gers, après avoir travaillé en France et à l'étranger dans les systèmes thermiques industriels pendant vingt ans ?

« J'ai grandi à Preignan, et je voulais revenir pour être plus près de ma famille et mes amis. J'ai réfléchi à plusieurs voies pour me reconverter, et j'ai choisi la bière. Mes parents ont des amis belges chez qui nous allons souvent depuis que je suis tout petit. J'ai visité les abbayes avant de découvrir les caves ! Et comme j'ai toujours été amateur de bière... ».

Laurent s'initie chez lui, avec de petits volumes et un système sur mesure, jusqu'à parvenir à la parfaite gorgée de bière qui viendra émousser ses papilles. Le temps de se former à Douai, de trouver un local tout près de son village, de retaper lui-même les lieux – un ancien garage situé à Montaut-Les-Créneaux -, « MousseQuetaire », la bien nommée, voit le jour le 1er avril 2019.

« J'ai commencé à brasser fin mai, en bénéficiant des conseils d'Alexis de "Jean Brasse", à Gimont, et j'ai commercialisé ma bière en juillet 2019. Comme je suis en bio, et qu'il est difficile pour l'instant de trouver du malt local, je me fournis auprès de malteries franco-belge et belge. Pour limiter mes coûts de transport, je commande également le houblon et les levures nécessaires. Mais je suis aujourd'hui à la recherche d'agriculteurs locaux qui pourraient me fournir en bio, ce qui me permettrait ensuite de travailler avec la malterie tarnaise ».

La crise liée au Covid a secoué bien entendu son prévisionnel, notamment avec les annulations de festivals. Loin de se décourager, notre brasseur en a profité pour se faire connaître auprès des particuliers en organisant des livraisons à domicile. Le bouche-à-oreille a très bien fonctionné, et les ventes ont grimpé en flèche l'été suivant.

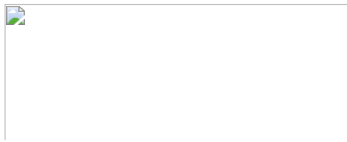


Ses bières affichent un fier caractère gascon, avec d'emblée un graphisme qui fait mouche, et des noms empruntés à l'escrime, domaine cher à nos célèbres mousquetaires : "La Garde", une blonde aux saveurs de litchi et rose, "L'Estocade", une Indian Pale Ale aux agrumes et réglisse, "La Balestra", autre blonde qui vous mettra en garde avec ses agrumes empreints d'amertume. Avec l'éphémère "La Septime", pas d'esquive possible : vous succomberez...le temps d'une saison.

« C'est vrai que beaucoup de brasseries ouvrent en France ces derniers temps. Mais c'est une bonne chose, car elles permettent d'offrir une plus grande diversité de bières artisanales, tout en enlevant des parts de marché à celles qui sont industrielles. Parce qu'une fois que l'on a goûté aux premières, difficile de revenir aux autres... ».

Pour découvrir les bières "MousseQuetaire", il faut se rendre dans les nombreux points de vente – une soixantaine – à retrouver sur la carte du site ([cliquez ici](#)), ou se rendre le mercredi après-midi au marché des Hebdo Bios, 5 rue Racine à Auch.

Information sur le site internet, [cliquez ici](#)



MOUSSEQUETAIRE LOGO.jpg