

La " Saint-Wandrille" une nouvelle bière française... fabriquée par des moines

Une bière d'abbaye à partir de



La " Saint-Wandrille" une nouvelle bière française... fabriquée par des moines

Devenus brasseurs, les moines bénédictins de l'abbaye de Saint-Wandrille dans la vallée de la Seine (Seine-Maritime) lancent ce 1er novembre la commercialisation de leur bière. Ils revendiquent d'être les seuls moines en France à fabriquer de la bière. La Saint-Wandrille est une bière blonde, légèrement ambrée, de caractère assez épicée mais ronde et rafraichissante, élaborée au monastère et produite exclusivement avec des céréales et du houblon cultivés en France.

La décision de reprendre cette activité séculaire, l'Abbaye fabriquait de la bière au Moyen-Age, a été prise en 2015. Un an après, travaux et installation de matériel de haute technologie leurs permettent de lancer un produit de qualité. Deux moines ont été se former auprès de maîtres brasseurs français. Les premières bières ont produit avec du petit matériel (20 litres) et une équipe de quelques moines se réunissait pour goûter la production et la comparer avec d'autres bières différentes et d'origines diverses. C'est ainsi qu'a été mise au point, la recette originale et unique de cette bière "Saint - Wandrille", avec l'aide et le conseil d'experts de la profession.

Jusqu'à présent vendue uniquement dans la boutique de l'abbaye et sur Internet, la commercialisée dans l'ensemble du réseau monastique débutera dès ce mois de novembre. L'objectif atteindre une production de 140 000 bouteilles de 50 cl par an