

Rechercher...



Controis-en-Sologne : Bière et patrimoine, ça mousse bien !

🕒 5 AVR 2022



En français dans le texte, l'association d'une boisson et d'un patrimoine locaux a pris entre potager et pierres historiques. Le brasseur Guillaume Leclercq et les époux de La Villarmois ont rassemblé leurs talents pour proposer une gamme de bières estampillées Abbaye de Cornilly, au bon goût d'amour du terroir et de savoir-faire artisanal.

Pour les palais amateurs, la brasserie Guillaume est connue dans le Loir-et-Cher, avec un atelier de production sis à Cour-Cheverny depuis 2015 qui a lancé sa première bière iconique, la "1515". À consommer avec modération, mais après deux années de pandémie et de restrictions associées, entendre les verres se remplir et s'entrechoquer génère forcément un sentiment positif. Si vous disposez dans cette marmite une sortie non pas dans un château mais dans une abbaye, monument historique tout de même, les ingrédients paraissent réunis pour faire prendre une mayonnaise propice aux chopes. Et

[Lire le journal](#)

À LIRE AUSSI

- Orléans : Musique et peinture au diapason
- Blois - Anne Hidalgo : dépasser les clichés ?
- Nouvelles Renaissances, tous au jardin !
- Romorantin : La jeunesse possède son théâtre, voici L'Entracte !

LES + PARTAGÉS

- Cour-Cheverny : Le comité des fêtes se renouvelle et lance la fête de la fraise
- Blois : Podcast réalité d'un élu local : tendez l'oreille
- Blois VMF et Fondation du Patrimoine encouragent

ainsi sont nées les bières “Abbaye de Cornilly”, fruit d’une rencontre de goût entre deux passions. D’un côté, celle des pierres locales pour Mr et Mme de La Villarmois; de l’autre, celles des bières locales pour Guillaume Leclercq. Il y a sept ans, l’artisan brasseur Leclercq, originaire du Nord et au passé d’oenologue, a eu l’idée de proposer des bières de terroir et d’histoire (blondes, blanches et ambrées) ; il fut même le premier en Loir-et-Cher. Ce printemps 2022, son partenariat avec l’Abbaye de Cornilly, dans le Controis-en-Sologne, entre Contres et Thenay (RD 30), est guidé par cette philosophie de départ. “J’aime les vieilles pierres,” assure Guillaume Leclercq. “Je suis tombé au hasard sur le site Web du monument et l’idée d’une nouvelle bière m’est venue. Les propriétaires ont en plus dit oui !” Ce rapprochement attire en sus l’attention touristique sur une Abbaye qui n’est pas forcément encore bien identifiée et connue en Loir-et-Cher (400 visiteurs payants en 2019 en ont toutefois trouvé le chemin, ndr), bien qu’elle vaille le déplacement. Fondée au XIe siècle par Hervé de Donzy, seigneur de Saint-Aignan, elle a jadis abrité des moines qui y choyaient notamment seigle, étangs de pisciculture, moutons, avant d’être détruite pendant la guerre de Cent ans et les guerres de religion, avant d’être reconstruite au profit des religieux de Pontlevoy et de devenir ferme jusqu’en 1960. “La marque a été déposée à l’INPI et un contrat de licence en délègue l’exploitation exclusive à la brasserie Guillaume, » ont ajouté Sylvie et Bruno de La Villarmois, ses propriétaires d’origine bretonne dont la famille a racheté le site d’intérêt historique il y a 50 ans. « C’est une première bière et un formidable vecteur de communication.”

Lever son verre n’est plus vain

Enfin, davantage qu’une collaboration gagnant-gagnant, c’est aussi une initiative d’agriculture et de consommation raisonnées. Quatorze pieds de houblon, dont l’aspect rugueux des feuilles fait songer à l’ortie et constitue un régal pour les lapins, sont en effet plantés dans le potager de l’Abbaye pour permettre à Guillaume Leclercq de brasser ses élixirs au plus près du territoire, grâce à une première récolte de pas moins de 7 kg l’an dernier dans ce potager de Cornilly. Toutes ses bières suivent une recette issue des produits locaux et de saison, c’est-à-dire avec zéro additif; et 50% de matières premières naturelles et locales (orge du Vendômois), d’où l’obtention du label régional “C du Centre ». La “1515” est par exemple également quand le temps est venu, agrémentée de fraise de Sologne. La gamme “Abbaye”, disponible depuis l’été 2021, enfonce en tout cas ce clou en 2022 avec de la verveine citronnelle en provenance du domaine Saint-Gilles de Pontlevoy, ou donc du houblon de Cornilly qui peaufine l’amertume de sa “blonde”, entre autres sources de choix artisanal. « Mon style est classique. Comme pour le vin, c’est une histoire d’assemblages. Mes bières ne sont pas de soif mais de restauration et d’accompagnement de repas,” a insisté M. Leclercq qui emploie un salarié côté commercial, Stéphane Plat, et espère doubler, voire tripler sa production estimée sur les six derniers mois à 3000 bouteilles. Et à la dégustation, le discours se confirme : l’amertume est mesurée, et l’expérience gustative agréable, y compris pour celles et ceux qui n’y connaissent rien ou qui ont un méchant souvenir des bières industrielles (même si les goûts, les couleurs,

restaurations et sauvegardes immobilières

- Deux maisonnées de l’Arche à Saint-Jean-de-Braye
- Selles-sur-Cher Photofolies 41 : Annie Duperey en guest star cet été !

GUIDE GOURMAND



hein). Petit plus, boire un verre n'est ici pas vain puisque 1€ par bière de 75 cl et 0,45€ pour 33 cl seront reversés à l'Abbaye de Cornilly. Une collecte de fonds qui permettra sa restauration et de répondre à de colossaux travaux à mener in situ, suite à l'effondrement de pierres et de murs dits affamés, sans oublier un projet ambitieux de rebâtir un cloître.

É. Rencien

Plus sur <http://cornilly.fr/> et <http://www.brasserieguillaume.com/>

Et la drêche, ça vous parle ?

Vous non plus, vous ne savez pas de quoi il s'agit ? Cela pourrait évoquer un poisson d'émblée et bien, c'est raté car ce n'est pas du tout animal. Cela sert par contre à nourrir le bétail principalement, donc inutile d'en chercher au rayon de votre supermarché ou sur le marché du samedi matin, même si peut-être qui sait, un jour, nous pourrions en trouver pour cuisiner. Pour preuve, le produit a été spécialement présenté aux journalistes autour d'une bière "Abbaye de Cornilly", concocté en versions salées et sucrées par Stéphane Bureau, restaurateur émérite de "La Botte d'Asperges" (Contres) – qui a cuisiné en direct s'il-vous-plaît sur le plateau de l'émission "C à vous" sur France 5, du 28 mars au 1er avril 2022 -, pour rester dans le thème. C'est en effet tout simplement un résidu de céréale (orge et froment) issu de la cuisson de la bière. Vous n'en trouverez pas sur vos étals, encore une fois; dommage car pour avoir testé, ça change comme texture et se mange sans faim !

É.R.

← Blois : Des DJ près d'une piscine en folie, c'est de nouveau permis !

À lire aussi...



🕒 1 AVRIL 2022

Blois : Des DJ près d'une piscine en folie, c'est de nouveau permis !



🕒 30 MARS 2022

Deux maisonnées de l'Arche à Saint-Jean-de-Braye



🕒 29 MARS 2022

Blois VMF et Fondation du Patrimoine encouragent restaurations et

sauvegardes
immobilières

LE PETIT SOLOGNOT

- Qui sommes-nous ?
- Mentions légales
- Anciens numéros du journal
- Calendrier des parutions

EN UN CLIC...

Actualité

Billet d'humeur

Coin Cuisine

Coin des livres

Comme ça vient

CORONAVIRUS

Informations locales

Instant insolite

La cuisine d'Amandine

Rubrique 1918-1968

CONTACT

- Contacter la rédaction
- Contacter le service commercial
- Annoncer une manifestation

NOUS SUIVRE

