

15 microbrasseries catalanes réunies pour une première Fête de la bière locale place de Belgique

ANIMATIONS

Faire la part belle aux bières locales place de Belgique à Perpignan, l'idée coule de source. Rendez-vous toute la journée quartier gare, dimanche 14 mai avec 15 brasseries artisanales venues des quatre coins des Pyrénées-Orientales.

De Prats-de-Mollo à Banyuls-sur-Mer et de Perpignan à Céret... 15 brasseurs indépendants venus de tout le département donnent rendez-vous aux amateurs de boissons houblonnées, ce dimanche 14 mai, place de Belgique à Perpignan. Un événement inédit et festif organisé par le Comité d'animation

du quartier de la Gare qui s'apprête à recevoir du monde. Une idée suggérée par Alain Pares, habitant de ce quartier et brasseur à Salelles avec sa bière artisanale l'o2 Là. « D'habitude tout le monde est chacun de son côté, c'est la première fois qu'on est autant à se retrouver au même en-

droit », fait savoir le local de l'étape.

Un engouement pour les bières artisanales « Made in P.-O. » qui ne se dément pas avec plusieurs dizaines de producteurs sur tout le territoire et de belles réussites (Cap d'Ona, La Canya...). Parmi les raisons du succès, la qualité de l'eau malgré la sécheresse actuelle. « Sans une bonne eau, on ne fait pas une bonne bière », souligne le créateur de l'o2 Là. Certaines bières artisanales ont aussi tendance à se bonifier comme le vin. » Ce passionné a d'ailleurs quitté l'univers de la restauration pour en faire son métier. « Je brassais déjà de la bière à la maison et en voyant d'autres brasseurs réussir à mener une vie de famille à côté de ce métier, ça m'a donné l'envie de changer. Si on se donne les moyens, on peut en vivre. »

Avec des bières originales à découvrir comme à la fleur de sureau, au jus de

muscat ou, pourquoi pas, ultralégères...

« La bière artisanale est devenue à la mode, abonde Malika Ghassouli, l'une des organisatrices. En tant que consommatrice, j'aime découvrir différentes notes comme on les retrouve aussi dans le vin. Chaque bière a une identité. »

Aurélien Marchand

> Les 15 microbrasseries participantes : L'o2 Là (Salelles), La Boc (Perpignan), Boaca (Alenya), L'art de la joie (Rivesaltes), Le Grabuge (Perpignan), La Trubuc (Banyuls-sur-Mer), Senyor Voltor (Prats-de-Mollo), Canigou (Le Soler), La Canetoise (Canet-en-Roussillon), L'Albercaïne (Le Perthus), Xot - B.A.R. (Rivesaltes), La Fresca (Saint-Hippolyte), Bruma Brew (Calce), La Ferme en T (Millas), La Tòa (Céret).

Dimanche 14 mai de 11 h à 20 h, place de Belgique à Perpignan. Animation musicale avec La Boutifanfare, DJs et restauration.



L'équipe d'animation du quartier de la Gare a invité 15 brasseurs locaux ce dimanche 14 mai.

M.CLEMENTZ

Un quartier de la Gare toujours plus animé

Jamais à court d'idées, le Comité d'animation du quartier de la Gare donne ensuite rendez-vous le jeudi 18 mai, jour de l'Ascension, pour les huit ans de son marché alimentaire de la place de Belgique (chaque jeudi et dimanche matin). Avec, là encore, de la musique et des bouquinistes pour animer les lieux. Sans oublier le traditionnel bal populaire avec une 12e édition programmée le vendredi 7 juillet 2023. Et toujours un parcours touristique pour admirer le riche patrimoine architectural et industriel Art Déco de ce quartier toujours empreint de son esprit village. « L'association a permis aux gens de se connaître et de créer du lien. On a aussi une mixité sociale plus importante avec des milieux plus favorisés qui viennent s'installer, constate Béatrice Soulé-Roig, restauratrice de tableaux et responsable de l'association. Un environnement citadin où il fait visiblement bon vivre. « Le quartier de la Gare eu mauvaise réputation pendant de longues années, mais les gens cherchent de nouveau à acheter. »