

Saveur | « La P'tite Martial » fait pétiller les Chartrons



Lydia Servary a créé sa propre brasserie artisanale, « La P'tite Martial », en 2015. Neuf brasseurs artisanaux officiaient dans la Gironde à l'époque ; ils sont aujourd'hui vingt-huit, mais la cheffe d'entreprise de 60 ans reste la seule femme à faire sa propre production dans la région. Basée aux Chartrons, dans le quartier Saint-Martial, sa fabrique constitue un lieu de rencontre convivial avec ses clients. Elle nous y a reçu mardi après-midi pour une visite, avec son unique salarié, Alain, en charge de la logistique depuis 2016.

Un rayon de soleil atterrit pile sur les étagères remplies de bouteilles de bière, à l'entrée de l'entrepôt de « La P'tite Martial », ce mardi après-midi. Devant, un vélo triporteur électrique attend patiemment une demande de livraison pour aller se promener dans les rues de Bordeaux, avec sa fondatrice Lydia Servary. Multi-casquette, celle-ci sort, d'ailleurs, de son bureau. Après le brassage, les livraisons et la gestion des commandes, la courageuse cheffe d'entreprise prend le temps de nous recevoir, le sourire aux lèvres.

« Vous savez, je travaille le double des 35 heures, mais je suis très heureuse de ce que je fais », explique celle qui a commencé à brasser dans la cuisine du théâtre La Boîte à Jouer, avant de fonder son entreprise. Après un CAP de menuiserie, un accident du travail, une carrière d'éducatrice spécialisée, et plusieurs autres gros soucis de santé, la guerrière, équipée d'une doudoune et d'une polaire pour se prémunir du froid, a investi toutes ses économies dans sa brasserie.

À 57 ans, elle s'est lancée dans cette aventure. « À l'âge où certains partent à la retraite, la passion, le partage, m'ont donné envie de me lancer dans ce parcours du combattant », avant de préciser aussi, « Et puis le « pain liquide », c'est une histoire de femme, les filles à marier avaient un nécessaire à brasser dans leur dot au Moyen Age ».

Le bruit des bulles de fermentation

Alain sort à son tour du bureau, les yeux brillants : « La bière, ce n'est pas de l'alcool, c'est du plaisir ». « Oui, enfin, il faut quand même en boire avec modération » le tempère Lydia, les sourcils froncés. Ça trinque avec deux belles pintes bien remplies sur le logo des bouteilles de « La P'tite Martial ». Les bières sont toutes bio, à base d'ingrédients bio donc, et vegan, c'est-à-dire qu'aucun élément de nature animale n'y a été ajouté. « J'ai choisi de

prendre le contre-pied des bières amères, type IPA, pour me concentrer sur le travail des céréales », indique Lydia.

« Blop, blop, blop », le bruit des petites bulles de la fermentation se fait entendre dans la brasserie. En tout, il faut 21 jours pour fabriquer une bière. Cela commence par le brassage musclé que la grande brune fait à la main à l'aide d'un « fourquet », jusqu'au stockage dans une pièce noire fermée qui sent bon le houblon. Transparente, la brasseuruse indique que son malt vient de Belgique, son houblon, d'Alsace, son orge, de France, et que l'eau qu'elle utilise, et qui représente 90% de la composition d'une bière, est celle de Bordeaux, filtrée. Rien ne se perd dans la fabrication, puisqu'elle donne les résidus à un éleveur.

Côté choix, aux classiques blonde, blanche et brune, viennent s'ajouter la Printemps, une blonde « fleurie » avec hibiscus et marjolaine, la Safranée, une bière « signature » au safran, une Ambrée avec le malt en force, une Spéciale vieillie en fût d'Armagnac et une Bière de Noël aux épices. Non filtrées, elles oscillent toutes entre 4° et 6° d'alcool. En ce moment, Lydia essaie de mettre au point une recette sans gluten. La bouteille de 33cl est à 3,20 euros et celle de 75cl, à 5,90 euros. « Je vends 80% de ma production à des professionnels, des bars, des restaurants, des magasins bios de Bordeaux, et 20% aux particuliers directement ».

Visites guidées et Beer Tour

À l'heure de la sortie des classes, un riverain arrive avec le sac à dos rose de sa fille flanqué sur l'épaule. « Je voudrais trois bouteilles différentes pour un apéro ce soir, mais pas de brune », précise le père. « Ah bon, tu n'aimes pas ça », s'insurge la petite aux cheveux couleur châtain. Dans le quartier des Chartrons, réputé pour être celui des négociants en vin, « La P'tite Martial » a été très bien accueillie. « C'est sans doute car la bière est plus conviviale », suppose la cheffe d'entreprise, qui y a toujours habité. Elle a rénové un ancien entrepôt de peinture délabré, avec l'aide de ses amis, pour y faire sa brasserie.

Véritable lieu de lien social, le 40, rue de Surson accueille régulièrement ses clients, du mardi au vendredi de 16 à 18 heures. Lydia y organise aussi des visites guidées, pour 10 euros, et le « Bordeaux Beer Tour », dans quatre brasseries artisanales de Bordeaux, une fois par mois, pour 39 euros. Elle sera également présente au « Bière Fest » à Cestas, le 21 avril.

L'année dernière, elle a accueilli un stagiaire chinois dans sa fabrique : « Pourquoi pas aller l'aider à développer son commerce là-bas, en 2019 », songe la créative, qui a définitivement plus d'un tour dans son sac.

Alix Fourcade

Crédit Photo : Alix Fourcade
Publié sur aqui.fr le 04/04/2018
[Url de cet article](#)