

## Doubs

### Une bière de la plus belle eau

**À Malans, la société Terra Comtix fabrique la Trobonix, une bière artisanale qui doit beaucoup à la source du village.**

« Je me suis installé ici pour la qualité de la matière première, la qualité de l'eau ». Richard Gay se définit comme un « saltimbanque de l'alimentaire » mais il a toujours eu dans l'idée de fabriquer de la bière. Après un BTS agroalimentaire avec une spécialisation en fermentation, il travaille dans le lait, les œufs, les pâtes fraîches, le pain avant de passer à la mousse. En septembre 2009, il commence à brasser à Malans, un joli village niché près de Cléron. La Trobonix est née. Blonde, brune, blanche ou ambrée, toutes les saveurs sont déclinées et lors de la dernière foire comtoise, toutes les Trobonix ont été primées. « La 2<sup>e</sup> matière première, c'est le malt, l'orge qu'on fait germer et sécher. » Richard Gay fait goûter le malt chocolat. « Quand je n'ai plus de café, j'utilise cela. Je me fournis dans une malterie belge, la plus ancienne mais aussi la plus petite, qui travaille avec les artisans ». Il montre les différents types de graines des plus foncées aux plus claires

avant de présenter « son moulin de compétition ». Ah d'accord. Pour un peu, on l'imaginerait pédaler à côté. « Je broie 100 kg à l'heure, pour une fabrication, il faut 300 kg ». Pour les cuves de fabrication, Richard Gay n'a pas lésiné « J'ai fait du sur-mesure pour que cela corresponde exactement à ce que je voulais. Je ne fais que de la bière pur malt, le houblon vient d'Alsace, la principale région productrice. Plus la fermentation est lente, plus cela libère les arômes. À l'issue de la garde, je mets en bouteilles ». 4.000 bouteilles en une journée. « C'est du sport. » Son associé Philippe Pourcelot se charge de la distribution de Belfort à Saint-Claude. Une centaine de distributeurs ont déjà ouvert leurs portes et, cette année, Richard Gay compte présenter la Trobonix au salon de l'agriculture, à Paris.

Michèle YAHYAOUI