

La Nordé, ou comment faire de sa passion son métier !



Julien Quentin et Gautier Jaumes sont amis depuis longtemps déjà et partagent la même passion pour la bière. En 2016, ils ont mis en commun leurs compétences pour créer leur brasserie artisanale. La Nordé connaît déjà un vif succès et accompagne les événements organisés sur le territoire.

La bière de la cote

À Tréveneuc, vous avez peut-être eu l'opportunité de déguster La Nordé lors de « Ze Rock and Cars Festival » ou de « La Fête des jardins » cet automne, des partenariats ont été mis en place qui permettent de valoriser la petite entreprise en devenant du Goëlo. Si ce n'est pas encore le cas, voilà une bonne occasion d'aller passer un petit moment « Chez Stéph' » pour goûter à un produit 100% local. Mais, vous pouvez aussi trouver La Nordé dans de nombreux restaurants bars et caves alentour, Le Tartan, Le Victoria, Le Plaisancier, La Brèche, Chez Paulette, La Cabane à Crabes, Entre-Nous... La liste n'est pas exhaustive et ne cesse de s'agrandir, de Dinan à Paimpol, c'est simple, tout le monde en parle. Et, si vous préférez la déguster entre amis à la maison, avec modération bien-sûr, il vous suffit d'aller à Plouha, directement à la source !

À partager et à emporter

Julien et Gautier ont d'abord installé leur atelier à Saint-Quay-Portrieux, dans un local attenant à La Brocante tenue depuis des années par la mère de Julien boulevard du Général De Gaulle, pour des raisons pratiques et budgétaires. Fin 2017, face à la nécessité de devoir investir dans de nouvelles cuves pour répondre à la demande exponentielle, le local de 60m² était déjà trop exigü. Gautier, résidant à Tréveneuc, aurait souhaité y aménager la brasserie, mais aucun bâtiment ne répondant aux attentes des associés, La Nordé a mis les voiles dans la zone artisanale du Grand Étang à Plouha. Ce n'est qu'à quelques pas et la marque peut garder sa signature de Brasserie artisanale du Goëlo tout en continuant de se développer et de se faire connaître lors des nombreuses animations locales.

À consommer avec modération

200 hectolitres ont été produits en 2017 pour les trois gammes, blonde, blanche et ambrée, entre 300 et 500hl sont d'ores et déjà prévus pour 2018, à brasser et mettre en bouteille à deux, ce n'est pas une mince affaire ! Il est loin le temps où les deux amis confectionnaient chez eux, pour le plaisir, quelques bières à partager entre amis et, s'ils sont eux-mêmes surpris par le succès, ils n'ont en rien démerité. Ils ont longuement affiné leurs recettes pour marier les saveurs et trouver l'originalité, alliant l'expérience de cuisinier de Gautier Jaumes et les souvenirs des nombreux voyages de Julien Quentin. Quelques fleurs sauvages dans la Nordé blonde, du combava pour la blanche, des fleurs de canellier et des fèves de tonka pour l'ambrée et l'on ne vous en dira pas davantage évidemment !



A déguster sans attendre

En 2017, Gautier et Julien ont présenté leur gamme au Concours régional des bières de Bretagne des Terralies où plus d'une vingtaine de brasseries participaient et pas moins de 36 goûteurs. Ils ont remporté deux Médailles d'or avec La Nordé ambrée et la Nordé blanche, et si ces récompenses sont venues valoriser leur savoir-faire, ces médailles ont aussi permis de donner un coup de projecteur à leur marque, encore toute fraîche.

Ils relèveront en 2018 le défi du Concours Général Agricole de Paris dans leur catégorie, la Bretagne serait très fière de les voir au palmarès et cette nouvelle « petite » étiquette pourrait les propulser bien au-delà de nos frontières. Bien que certains clients viennent déjà de loin, Julien et Gautier restent humbles et gardent les pieds sur terre, il ne faut pas vendre la peau de l'ours...

Vent de Nordet cap à la bolée

Ils s'investissent sans compter pour pérenniser leur affaire et y ont engagé toutes leurs économies, si les banques, rassurées aujourd'hui, commencent à leur faire confiance cela n'a évidemment pas été toujours le cas. Ils ont démarré avec le matériel minimum, cuve de fermentation, cuve de brassage, tuyaux, pompes et un système d'embouteillage basique.

Ils se sont accrochés à l'idée de ne travailler qu'avec des produits naturels sans aucun arôme artificiel et ont privilégié tant que faire se peut les fournisseurs locaux. Leur logo a été créé par un ami et revendique l'identité bretonne du produit, le triskell, une vague, le phare et le dicton marin, « Vent de Nordet cap à la bolée » qui invite les pêcheurs à aller boire un verre plutôt que de prendre la mer quand les vents viennent du nord-est. Le petit point jaune estampillé Breizh rappelle aussi que le soleil brille toujours en Bretagne.

Les projets Nordé

Avec la Samain, les marchés de Noël, les commandes pour les fêtes, le déménagement de l'entreprise et l'arrivée de nouveaux matériels, la fin d'année a été bien chargée pour les deux jeunes brasseurs. Ils concoctent pourtant en cuisine de nouvelles recettes qu'ils peaufinent et testent avant de les proposer à la clientèle. Une Pils, bière d'origine Tchèque, au goût de malt prononcé, légère et désaltérante et dont le processus de fabrication est un peu différent, une bière à triple fermentation un peu plus forte en alcool et très à la mode en ce moment, et une bière brune peut-être. La Nordé devra donc trouver de nouveaux codes couleur si la gamme s'élargit, actuellement étiquettes et capsules se reconnaissent facilement, jaune pour la blonde, orange pour l'ambrée et blanc pour la blanche, une évidence.



Cap sur les festivités

Toutes les bières sont disponibles en 33cl et 75cl et à Plouha, Julien et Gautier préparent des assortiments à la demande par pack de 6 ou de 3. Pour les événements festifs et familiaux ils proposent aussi des fûts et mettent à disposition une tireuse qu'ils viennent eux-mêmes installer. Vous pourrez les retrouver au prochain Salon Vintage de l'Ouest de Saint-Quay-Portrieux en février, à La fête des jardins au printemps, aux différentes rencontres organisées par l'Asso Atypik de Saint-Quay et l'Asso-chiche d'Étables-sur-Mer. Le Char à Bancs à Plélo a aussi mis La Nordé à l'honneur sur sa carte. Blonde, blanche ou ambrée La Nordé est désormais incontournable vous ne pouvez plus passer à côté en 2018. Alors, bonne dégustation !

**Contact : La Nordé, zone artisanale
du Grand Étang à Plouha
Julien Quentin : 06 21 53 62 81 /
Gautier Jaumes : 06 08 00 47 39
www.facebook.com/lanorde.
biereartisanale/**

