



Les Travailleurs de l'Amer est la bière créée par David Cosseron, qui enfant, passe ses vacances à Bretteville-sur-Ay, commune balnéaire de la Côte des Havres dans le Cotentin. Passionné de bière, il s'imprègne de la culture anglaise de cette boisson (l'atmosphère des pubs, les habitudes de consommation populaire,...), se forme chez différents artisans-brasseurs, obtient des bons classements dans les concours et brasse pour sa consommation personnelle.

La bière brune / brown revendique une influence british. Il s'agit d'une ale ambrée/brune légère dans l'esprit Newcastle Brown Ale, au goût malté et à l'arôme fruité. *Nous avons choisi d'orienter sa dégustation par la photo d'un bateau de pêche de Bretteville-sur-Ay dans une menace orageuse.*

La bière ambrée / amber est une ale de profil anglais bien équilibrée au houblon East Kent Golding. *Sur la bouteille figurent deux mytiliculteurs d'Agon-Coutainville en plein labeur à marée basse.*

En 2014, il décide de professionnaliser sa passion et son savoir-faire.

Il ancre sa micro-brasserie à l'abri des dunes protégées de Bretteville-sur-Ay, face à Jersey où Victor Hugo trouva l'inspiration pour écrire « *Les Travailleurs de la Mer* » lors de son exil.

Puisque le lien à la mer a façonné l'identité des « culs-salés » de cette zone particulière du littoral Cotentin, il sera le fil conducteur de l'esprit de chaque bière :

La bière blonde / single malt & single hop présente une douceur élégante et des arômes d'agrumes se mélangeant avec un côté frais et malté.

La sérénité qu'elle inspire est illustrée par la remontée d'un troupeau de moutons de prés-salés avant la marée (Saint-Germain sur Ay).

La cuvée « Marée du siècle » est une bière moyennement alcoolisée, bien houblonnée, fruitée et rafraichissante.

Son étiquette sera une surprise (et collector !)

Ces références de bières seront présentées pour la première fois le 21 mars prochain, lors de la plus grande marée du siècle. Pour célébrer cet excitant phénomène, un mini-concert en bordure du havre de St-Germain sur Ay sera organisé et une restauration légère et locale proposée (grillades de merguez de prés-salés, soupe aux légumes bio). Le public pourra ainsi s'imprégner lui-même de l'esprit et de la saveur des **Travailleurs de l'Amer** dans le cadre d'une expérience terroir multi sensorielle et gustative.

La cuvée « Marée du siècle » est créée spécialement pour cette occasion !

Quelques infos généralistes sur la bière :

La **bière** est une boisson alcoolisée obtenue par fermentation de matières glucidiques végétales et d'eau. **C'est la boisson la plus populaire et la plus ancienne dans le monde.**

Depuis sa création en 6 000 ans avant J.C en Mésopotamie, l'évolution de la bière n'a pas cessé ; elle s'est exportée dans tous les pays du monde, et il y a eu divers modes de brassage donnant ainsi de nombreuses combinaisons de goût ; les brasseurs ont adapté le mode de fabrication aux évolutions techniques et aux matières disponibles.

De nos jours, elle est généralement fabriquée à partir d'eau, de malt (céréale germée, principalement de l'orge) et de houblon.

Le houblon est une grande liane de 6 m dont les fruits (les akènes) sont utilisés depuis le Moyen-Âge dans la bière car en plus de l'aromatiser et lui apporter de l'amertume, il agit comme conservateur. Il existe des dizaines de variétés de houblon, qui est le principal paramètre pour orienter la saveur d'une bière, après l'eau, autre matière première dont la qualité est essentielle.

Constituée de 3 ingrédients, la bière est donc une boisson qui reflète l'identité d'un terroir.

Le concept de « **microbrasserie** » est né au Royaume-Uni à la fin des 1970' pour décrire une nouvelle génération de petites brasseries spécialisées dans la production d'ale en fûts, non filtrée et non pasteurisée. Le terme désigne désormais aussi une nouvelle attitude et une approche du brassage de la bière plus flexible, adaptative, expérimentale et plus à l'écoute des consommateurs.

Les microbrasseurs, insistant sur les particularités locales ou régionales de leurs recettes, parlent aussi parfois de « bière identitaire » ou de « bière de terroir ». On peut rapprocher cette démarche de celle de nombreux producteurs régionaux de colas alternatifs (le *Meuh Cola* dans la Manche !)

La créativité de certaines microbrasseries a permis la réapparition ou la création de bières originales, comme les bières bretonnes aux algues ou au sarrasin. En France, on compte 600 microbrasseries, et nous sommes la 4^{ème} dans la Manche !



Contact : **David Cosseron**
lestravailleursdelamer@yahoo.fr
06 61 16 45 29