

COORDONNÉES
Rédaction. 31, rue de la République, 14100 Lisieux - 02 31 48 54 60
Email. redaction-pontleveque@publihebdos.fr
Correspondants. Pont-l'Évêque : Gilles Guyon (gilles14390@free.fr) et Anne Morez (annemorez14@gmail.com) ; Blangy-le-Château : Pascal Desmoudt (pascal.desmoudt@orange.fr) ; Cambremer : Monique Verel (monique.verel@orange.fr).

En bref

■ PONT-L'ÉVÊQUE
Messe. Mardi 12 mars, 14 h 30, résidence Clos des cèdres.
Permanence du conciliateur de justice sur Rendez-vous. Mardi 12 mars, mardi 9 avril, 14 h à 17 h, Mairie, 58 Rue Saint Michel. Gratuit. Réservation : 02 31 64 00 02, jean-pierre.levieils@conciliateurdejustice.fr, http://conciliateurs.fr
Confessions. Jeudi 14, jeudi 21, jeudi 28 mars, 18 h 45 à 19 h 30, église Saint-Michel. Confessions.
Concert-conférence : American Clarinets. Ce concert a pour but de faire découvrir la musique répétitive à travers une œuvre de Steve Reich. Gilles Leyronnas, clarinettiste à l'orchestre régional de Normandie, présentera le principe d'écriture de cette œuvre accompagné par trente élèves clarinettistes de la région. Samedi 16 mars, 18 h, cinéma Le Concorde. Gratuit. Réservation : 02 31 65 45 60.
Messe. Dimanche 17 mars, 11 h, église Saint-Michel. Messe dominicale.
Cessez-le-feu de la Guerre d'Algérie. Mardi 19 mars, 10 h 15, monument aux morts, place Foch. Dépôt de gerbes.

■ LE BREUIL-EN-AUGE Avec la brasserie Sagesse, la bière bio s'installe au village

La brasserie Sagesse vient d'ouvrir ses portes au Breuil-en-Auge. Elle produit la seule bière artisanale entièrement bio du pays d'Auge. Présentation, avec Valérie et Nicolas Vieillard, les gérants.



Des bières pour tous les goûts, à consommer avec modération bien entendu.



David Potier en compagnie de Valérie et Nicolas Vieillard, lors de l'inauguration de la brasserie.

« Nous avons le calvados, avec le Château du Breuil, mais pas encore la bière, se réjouit David Pottier, maire du Breuil-en-Auge. Maintenant c'est chose faite, et c'est une très bonne chose pour le village et son attractivité ».

Depuis une semaine en effet, la brasserie Sagesse a ouvert ses portes à quelques dizaines de mètres à peine de la mairie, dans l'ancien bâtiment Lebas. 300 m² à présent entièrement dédiés à la fabrication et l'embouteillage de la bière Sagesse.

De la Lorraine au pays d'Auge
La brasserie Sagesse est une brasserie artisanale familiale

qui a vu le jour en 2013 à Maisons-Laffitte, dans les Yvelines. En 2018, son brasseur, Nicolas Vieillard, lorrain d'origine mais amoureux tant du houblon que de la Normandie, a choisi de déménager pour installer sa brasserie au cœur du pays d'Auge. « Mes parents habitent en Normandie, à Deauville, et nous y venions souvent, explique Valérie, épouse de Nicolas Vieillard. Nous connaissons bien le pays d'Auge et s'y installer était un rêve que nous avions depuis longtemps. Après, il fallait trouver l'endroit idéal. Nous ne voulions pas en bord de mer, mais sans être trop éloignés non plus du littoral. Nous avons cherché

un village dynamique, avec des commerces, l'école pour les enfants, et nous avons trouvé exactement ce que nous espérions au Breuil-en-Auge ».

De toutes les couleurs, mais bio
Plus qu'un simple déménagement, cette installation en terre augeronne, avec un investissement de 300 000 €, a été pour le brasseur l'occasion de revoir sa production et de passer au bio. Un choix raisonné « par la volonté d'utiliser des ingrédients de la plus haute qualité » précise Nicolas Vieillard, « des mélanges de houblons

sélectionnés avec soin pour obtenir une bière originale, douce ou amère selon les recettes ». Blonde, brune ou rousse, le brasseur offre toute une gamme de bières, pour tous les goûts, avec pour seul point commun la certification ECO-CERT, un label bio à la procédure exigeante.

La brasserie a également largement augmenté sa production, avec une capacité de 5 000 litres par mois, soit cinq fois plus qu'auparavant. Mais Nicolas Vieillard entend bien conserver ses techniques artisanales qui lui ont déjà valu plusieurs récompenses : médaille de bronze au Salon National de la Brasserie en

2016, médaille d'or en 2017, et médaille d'argent en 2018. La brasserie fournit déjà plusieurs bars, restaurants et caves, et est ouverte au public deux jours par semaine pour la vente en direct.

■ PRATIQUE
Brasserie Sagesse, 4, rue André Druelle, Le Breuil-en-Auge (à côté de la mairie). Ouvert au public le vendredi et le samedi après-midi de 14 h 30 à 19 h. Renseignements au 06 30 56 65 89. Site Internet : biere-sagesse.fr