

**Eaubonne.** Au festival Osons les arts !

## L'art au-delà du handicap

**D**u théâtre, de la danse et bien sûr de la sculpture... La deuxième édition d'Osons les arts ! se termine en fanfare aujourd'hui, à l'Orange bleue. Le festival, dont l'objectif est de promouvoir les talents des artistes amateurs et professionnels en situation de handicap moteur, avait mis en avant le sculpteur et peintre Georges Tag. Il est possible de le rencontrer, ainsi que d'autres artistes à partir de 16 heures. A 17 heures, les ateliers artistiques de l'APF 95 monteront sur scène pour interpréter la pièce « Improbables rencontres ». A partir de 19 heures, danse, musique et poésie sont au programme.

## Championnat de France La crème de l'haltérophilie handisport

**L**e Championnat de France d'Hiver 2014 d'haltérophilie handisport Michel Allorge a lieu aujourd'hui au Centre départemental de formation et d'animation sportive (CDFAS). L'événement réunit trente-cinq athlètes issus de douze clubs représentant neuf régions françaises. Parmi cette sélection, retrouvez les athlètes de l'équipe de France en lice pour les Championnats du monde à Dubaï en avril et les athlètes potentiels pour les Jeux de Rio en 2016. *Aujourd'hui, de 10 heures à 18 heures, au CDFAS. Entrée libre.*

**Bernes-sur-Oise.** Tout au long du week-end

## Vente de décorations chez Emmaüs

**L**a communauté Emmaüs de Bernes-sur-Oise organise une vente spéciale décoration maison. L'occasion de trouver rideaux, objets de la table, tapis et linge de maison à bas prix. *Aujourd'hui, demain et mercredi, de 14 heures à 18 heures. Renseignements au 01.30.28.67.20.*

## Argenteuil. Aujourd'hui Hommage à Stéphane Hessel

**U**n an après la mort de Stéphane Hessel, auteur de l'essai « Indignez-vous », l'association Argenteuil solidarité Palestine lui rend hommage aujourd'hui. Sa femme Christiane Hessel sera présente. Le rendez-vous est fixé à 17 heures à l'espace Nelson-Mandela. « Cet homme de conviction, constant dans son engagement pour la justice et la liberté, épris d'un universalisme sans centre et sans périphérie, nous a quittés le 27 février 2013, mais les raisons d'indignation dans notre monde sont toujours d'actualité », explique l'association.

# Les bières du Val-d'Oise au banc d'essai

Deux d'entre elles viennent de nouveau d'être primées : les bières du département séduisent. Hervé Maziou, un spécialiste, a testé les quatre productions locales.

**E**t une médaille de plus pour la bière du Vexin ! La Vexinoise ambrée et la Véliocassee, élaborées à Théméricourt, ont encore été primées lors du Salon international de l'agriculture qui s'achève demain. La « success story » de la famille Sargeret a ouvert la voie à d'autres entrepreneurs innovants. Comme ailleurs en Ile-de-France, le Val-d'Oise voit fleurir un peu partout des brasseries artisanales ou des microbrasseries.

Pour savoir ce que valaient vraiment ces breuvages estampillés « made in Val-d'Oise », nous les avons soumis à l'expertise d'un biérologue. Hervé Marziou est l'un des spécialistes incontestés de la bière en France. Il animera d'ailleurs en mars une formation de biérologie au service des professionnels de l'hôtellerie-restauration à l'Université de Cergy-Pontoise. Une première dans le monde universitaire. En attendant, il s'est livré à un exercice de dégustation dans les règles de l'art en décortiquant avec méthode la couleur, le bouquet et l'arôme des bouteilles locales.

### ■ La Blonche, bière du Chat volant



D'un aspect jaune pâle orangé, cette bière quasi transparente a un arôme fruité (*lire ci-dessous*), « rappelant un fruit blanc type pêche », analyse Hervé Marziou dès la première gorgée. « Il y a aussi un floral très discret, comme l'air chargé du printemps. Puis se développe un goût épicé que l'on

n'avait pas au départ. L'amertume est bien équilibrée par l'acidité. »

Le biérologue semble conquis : « C'est une bière très désaltérante et originale. On est vraiment dans la créativité : je n'avais jamais vu de mi-blonde mi-blanche qui ne soit pas décevante, là on est véritablement entre ces deux styles. » *2,50 € les 33 cl.*

### ■ L'Héloïse, l'Astrolabe



Cette bière d'Argenteuil, présentée dans un « emballage original » offre une « très belle mousse, comme on n'en voit plus beaucoup. » C'est le goût du houblon, « même le cône du houblon », qui domine rapidement. « On ne peut pas parler d'une grande complexité aromatique au nez », reconnaît Hervé Marziou. « Il y a une amertume presque un peu agressive, c'est une bière un peu rude, sans aucune douceur. Mais l'amertume forte est dans l'air du temps. »

### ■ L'Oysia, les Trois brasseurs, à Eragny

Cette boisson blonde aux reflets cuivrés fleurit « légèrement le caramel. Puis, en rétro-olfaction, on a de bons arômes de malt et de céréales. » Hervé Marziou



apprécie « l'amertume d'une grande finesse équilibrée par un floral de feuille. Et la texture est très raffinée en bouche. » *3,60 € les 75 cl.*

### ■ La Véliocassee, bière du Vexin

« La première fois que je l'ai bue, j'ai été transporté dans le temps », avoue le biérologue. « Il y a cette odeur de rucher, et l'air ambiant de la campagne comme lorsque, enfant, j'allais passer le week-end en dehors de Paris. La Véliocassee a un goût sucré apporté par le miel qui met en valeur la

douceur des céréales. Cette bière rend très bien tout cela à la fois. » Hervé Marziou a déjà eu à juger plusieurs fois les différentes bières du Vexin — et pas seulement la Véliocassee — lors de concours. « Ce sont toutes des bières très abouties et équilibrées. » *2,20 € la 33 cl.*

MARIE PERSIDAT



Paris. Hervé Marziou est un biérologue reconnu. Il a goûté pour nous les quatre bières produites dans le Val-d'Oise et nous livre ses impressions. (LP/Ma.P.)

# A Montgeroult, la dernière née est bio

**D**es bruits de casseroles, un esprit d'entreprise et la folie douce d'un chat. Voilà les ingrédients principaux ayant donné naissance à la Blonche, dernière création val-d'oisienne dans le petit monde de la bière. Sylvain Delord vient de mettre au point ses premières recettes, utilisant des produits issus de l'agriculture biologique. A 43 ans, cet habitant de Montgeroult fait partie de la nouvelle vague de brasseurs artisans qui est en train de déferler sur l'Ile-de-France.

**« J'ai commencé dans ma cuisine, avec un petit moulin pour moudre le malt et de grosses marmites »**

Sylvain Delord, brasseur

Tapotant sur le clavier de son ordinateur portable, Sylvain gère le « ph » et la température de son eau via un logiciel simulateur de brassage. Il parle avec passion « d'alpha-amylase » et de « bêta amylase ». Le brasseur a gardé sa vision de scientifique. C'est d'ailleurs son métier



Montgeroult. Sylvain Delord a déjà élaboré deux recettes de bière avec des ingrédients bio sous la marque le Chat volant. Sa Blonche est déjà en vente. (LP/Ma.P.)

d'origine : il est ingénieur agronome spécialisé dans l'aquaculture. « La maîtrise du processus de fabrication, c'est ma formation, et j'aime la bière », résume simplement le Val-d'Oisien pour expliquer sa nouvelle orientation professionnelle. Mais la

création d'une brasserie artisanale ne peut se résumer aux mesures de fermentation et à l'action de bactéries. La dose d'imagination nécessaire est sans doute incarnée ici par Tchoko, le fameux « chat volant » de la famille qui a donné son nom à la

brasserie et aime se suspendre des heures sur une branche de glycine accrochée au mur de la maison.

« J'ai commencé dans ma cuisine, avec un petit moulin pour moudre le malt et de grosses marmites », raconte Sylvain. « Avec un copain, on a testé des recettes et fait goûter aux amis. Cela a été probant, je me suis pris au jeu. » Pour démarrer son activité, il brasse sa boisson chez des producteurs qui l'accueillent du côté de Blois (Loir-et-Cher).

Ses toutes premières bouteilles de Blonche, une mi-blonde mi-blanche, sont déjà en vente dans différents bars. Notamment celui du cinéma Utopia à Saint-Ouen-l'Aumône, du Sax à Achères (Yvelines) ou du Louxor, à Paris. Mais sa réputation a déjà franchi les frontières hexagonales. « J'ai envoyé mes premières caisses en Australie et je prépare un envoi pour le Brésil », raconte Sylvain. En parallèle, il vient de mettre la touche finale à sa deuxième recette : la Fly to Mumbai est une IPA (Indian Pale Ale), un style de bière ancien mais en plein renouveau, assez amère et au degré d'alcool plus élevé. **MA. P.**