

Court déplacement pour cette première sortie de l'année 2024-2025 : 47 adhérents de l'UTL quittent la place du Vally, où il est encore possible de stationner (!) pour prendre la direction de Péder nec où ils sont attendus à La Brûlerie du Ménez Bré.

À l'arrivée sur les lieux, nous apprenons que nous aurons droit non seulement à la visite guidée de la brûlerie, mais aussi à la partie brasserie, parce que, ici, sont aussi fabriquées et embouteillées toutes sortes de bières. Nous voici donc divisés en deux groupes.



← Ici, dans la partie brasserie, notre guide va nous fournir toutes les explications concernant la fabrication de la bière, fabrication qui demande de l'eau, du malt, du houblon, de la levure.

On plonge dans de l'eau chaude de l'orge qui a été maltée. Pourquoi maltée ? parce que l'orge est pleine d'amidon, gros morceaux de sucre que les levures ne peuvent pas consommer tels quels et que l'on doit donc transformer en sucres simples assimilables par les levures..

Les mélanges se font dans de grandes cuves où les températures sont maintenues à un

certain niveau : 14-15° ou 20-21° selon ce que l'on veut obtenir.

On peut fabriquer diverses sortes de bières, selon le type de fermentation, le degré d'alcool, la couleur : bières blondes, brunes, blanches, ambrées...

Après les différentes étapes de fabrication : brassage, fermentation, maturation etc arrive le conditionnement ; embouteillées, les bouteilles sont capsulées avant d'être déposées dans des cartons.

Tout cela produit un environnement assez bruyant !

Seconde partie de la visite : la brûlerie de café.



Et, tout d'abord, apprendre le b-a ba du métier : reconnaître les grains verts des grains torréfiés, cela, c'est facile ! et distinguer les grains d'arabica des grains de robusta : ces derniers sont plus gros que ceux d'arabica et le sillon central sur chaque grain est droit ! Notre guide nous indique aussi que l'arabica pousse à une altitude variant entre 800 et 2000 m alors que le robusta que l'on récolte uniquement en Afrique et Asie peut, très bien, pousser en plaine.



Les « élèves » très attentifs auront même droit à une dégustation gratuite du café de leur choix avant de passer dans la partie fabrication où, bientôt, de la petite boule rouge qui pousse sur les caféiers et renferme deux grains jusqu'aux différents types de café qui croissent dans le monde- en passant par la torréfaction -↓

cette production n'aura plus aucun secret pour eux.

Après un passage par la boutique où chacun peut faire ses emplettes, tout le monde remonte dans le car, direction Kermoroc'h où nous attend notre guide pour la visite de la chapelle Saint-Louis de Langouërat.



Construite en 1373 par Alain du Périer, Maréchal de Bretagne, cette chapelle qui fut sans doute l'église paroissiale de Kermoroc'h avant que cette trêve de Squiffiec ne devienne paroisse en 1841, a perdu son statut en 1895 quand fut édifée la nouvelle église de Kermoroc'h .



Vendue à plusieurs reprises, notamment comme bien national, à la Révolution, elle fut peu à peu laissée à l'abandon et, en 1968, la toiture s'effondra.



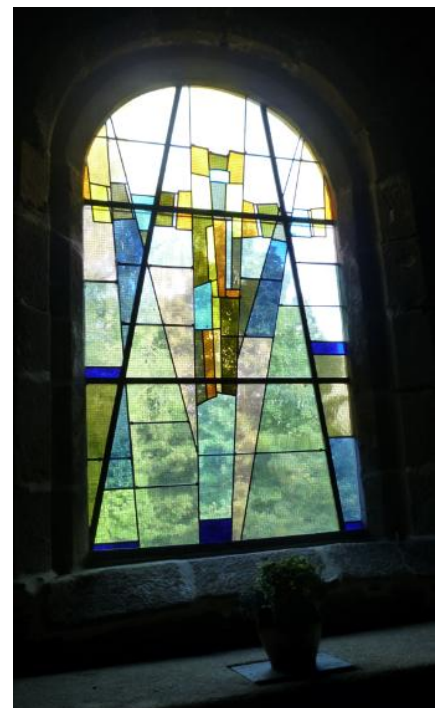
Quant au calvaire et aux fontaines, ils furent vendus et se retrouvèrent au domaine du Douven à Trédrez-Locquémeau.

Mais, en 1877 quand ils retrouvèrent leur place initiale, une association fut créée pour sauver l'édifice que la commune venait d'acquérir.

Grâce aux dons, au mécénat, aux divers partenaires financiers et au travail de nombreux bénévoles, la chapelle retrouva sa charpente, puis sa toiture ; ensuite ce sont les vitraux qui furent installés et, dernièrement, trois portes permirent de clore l'édifice...



la charpente est remarquable



Les vitraux évoquent une croix qui rappelle le « vol » du calvaire.

Après la visite de ce joyau, place à un autre type de restauration !



Un bon goûter nous est servi à Péderneac, très apprécié par l'ensemble des convives qui attendent maintenant la prochaine sortie !



Merci à Martine et ...à Jeanine dont c'était la grande première... qui ont parfaitement organisé cette demi-journée !



