

ARKATZA GARAGARDOTEGIA

Arkatza Garagardotegia est une brasserie artisanale proposant des bières produites à partir de matière première locale et écologique et/ou en conversion dans la limite de ce que l'on peut trouver en Euskal Herri.

Par exemple l'orge provient en majorité de chez Jean Claude Aguerre à Pagolle, par contre cet hiver j'ai pu semer de l'orge sur des parcelles issues de mon exploitation, environ 2ha, en plus de travailler avec des paysans notamment en Amikuze pour préparer au mieux l'année suivante.

Le houblon qui est le second élément essentiel pour faire de la bière est produit par Gwen Houeix à Bidarraï qui complète ma production personnelle en attendant que ma houblonnière à Senpere arrive en pleine production.

Tous les paysans qui travaillent avec la brasserie produisent en agriculture biologique et ou sont en conversion, moi y compris.

Toutes les bières sont brassées à la brasserie à Itsasu.

La gamme de bières en bouteilles 33cl est la suivante :

- **Bi.** : bière fabriquée en parti à partir de pains invendus de la boulangerie du fronton à Zuraide (pains au levain, farine bio), brassée et travaillée comme une bière blanche.
- Bière du mois : chaque mois je brasse une bière avec les ingrédients que je peux trouver au niveau local, souvent saisonniers et toujours en agriculture biologique. Par exemple la bière actuellement disponible, nommée **TRIPLE**, est une bière triple grains faite à partir de 3 céréales, orge, blé (Produit par Serge Gestas à Behaskane en Bio) et maïs (Ferme BIOD à Gamarte en Bio). C'est une bière blonde légère, parfaite pour profiter du soleil. La suivante, qui s'appelle **Xuri**, qui sera prête pour mi-Avril est une bière blanche dont le blé, élément essentiel à une bière blanche est produit par Serge Gestas à Behaskane en Bio. Cette nouvelle bière sera en plus certifiée Agriculture Biologique.

Concernant le prix, je propose la bouteille de Bi et Triple à **3,20 €**. La Xuri sera vendue **3.30 €** car le format est de 35cl.

Dans le futur, c'est-à-dire dans 6 semaines, je proposerai des bouteilles de 75cl consignées mais je vous en parlerai dans une future lettre d'information si vous êtes intéressés.

J'espère que vous avez toutes les informations dont vous avez besoin, n'hésitez pas à m'appeler si vous avez des questions.

Pour passer commande, appelez-moi ou envoyez-moi un email. Pour le retrait, le mieux est de passer à la brasserie mais on peut également voir ensemble si un point de rendez-vous est possible.

Laster arte

Martin Lemaire - Garagardo Egilea – Brasseur

06.36.21.84.30 - Arkatza.garagardotegia@gmail.com

