

Originaire de Saint-Pée-sur-Nivelle, Martin Lemaire a fondé la brasserie Arkatza. Bien plus qu'une énième micro-brasserie artisanale, l'homme veut relier la bière à la terre, en ne sélectionnant que des ingrédients locaux. Du champ à la bouteille, une démarche inspirée du monde viticole.

Par Yannick Revel



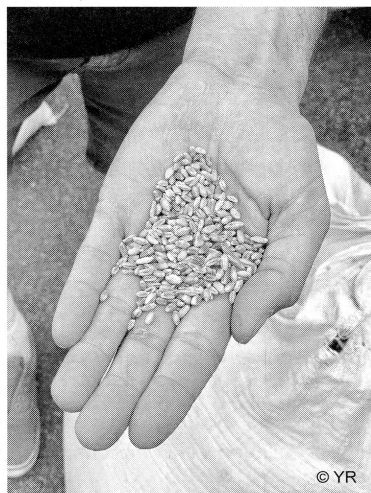
Martin Lemaire, fondateur de la brasserie Arkatza

# MARTIN LEMAIRE, du champ à la bouteille

**E**n cette matinée de printemps, Martin n'est pas aux champs. Dans son local de la zone artisanale Errobi à Itxassou, le jeune homme s'affaire pour mettre de l'ordre dans ses stocks. Tout à coup, en plongeant la main dans un sac, il ressort une poignée de grains de blé. « Il est produit par les frères Mendiboure à Irissarry », précise-t-il pour leur rendre hommage. Une phrase qui en dit long sur sa démarche, faire pousser et transformer les cultures, ici au Pays Basque.

## D'ingénieur à paysan

Avant de devenir brasseur, Martin Lemaire est ingénieur agronome. À la fin de ses études, en 2012, il effectue quelques stages avec déjà l'idée de travailler dans l'univers de la bière. À cette époque, le boom des brasseries n'est pas d'actualité, et il est difficile de trouver un emploi dans cette filière. Il se tourne alors vers le vin et enchaîne huit saisons de vinification,



© YR

Les bières sont élaborées à partir d'ingrédients locaux, comme ce blé en provenance d'Irissarry.

à Irouléguay, dans le Mairandais, en Corse ou encore en Australie. « Ma plus grosse expérience est dans le vin, mais je n'ai jamais perdu de vue mon projet de faire de la bière ».

Son idée, s'installer chez lui, au Pays Basque, en tant qu'agriculteur, et transformer ses cultures pour en faire des boissons. D'un côté le vin, de l'autre la bière, deux facettes et deux univers qu'il souhaite travailler avec la même démarche. « Lorsque j'ai présenté mon projet pour la première fois en 2014, on m'a pris pour un fou », s'amuse-t-il.

Aujourd'hui, les temps sont plus favorables, « le regard est

différent ». Du coup, Martin Lemaire a obtenu ses premières terres, et pu lancer son activité de brasseur depuis deux ans. Considéré comme un artisan, il va bientôt changer de statut. « Je veux devenir paysan », dit-il avec fierté. « La bière c'est comme le vin, il s'agit d'un produit agricole transformé ».

## Remettre la matière première au centre

Il faut l'avouer, peu de monde sait exactement de quoi est composée une bière. Pourtant les ingrédients sont simples : de l'eau, du malt (céréales de houblon et des levures). « Quand je fais les marchés, je mets des pains avec des céréales que j'utilise », explique le brasseur. Ainsi, il fait de la pédagogie et rend ses lettres de noblesse à un produit trop connu sous sa version industrielle.

Du blé d'Irissarry, du houblon de Bidarray, de l'orge de Béhasque-Lapiste, du 100 % local. En bouteilles de 75 cl ou 33cl, il élabore principalement de la bière blonde et de la blanche, ainsi que certaines créations éphémères. Son premier coup d'éclat, c'est d'avoir confectionné une mousse en recyclant du pain durci. En partenariat avec la boulangerie Darrigau à Saint-Pée-sur-Nivelle, il récupère les invendus et les incorpore dans ses mixtures, tels des ajouts supplémentaires de céréales.

Entre le champ et la brasserie, les journées sont bien remplies. D'autant que l'apprenti paysan a obtenu ses premières terres. Une pour faire pousser du houblon dans son village de Saint-Pée-sur-Nivelle, l'autre pour la vigne sur la commune de Saint-Jean-de-Luz. « On va y planter du chenin et du cabernet franc » pour faire un vin blanc dont les premières bouteilles devraient être disponibles en 2025 ou 2026.

Malgré les périodes de galère, l'idéaliste ne perd jamais son cap et « au fin, les planètes semblent s'aligner. « J'ai obtenu le foncier avec l'aide de Lurzaindia et de la mairie de Saint-Pée-sur-Nivelle, on va aussi pouvoir construire nos locaux et déménager là-bas en début d'année 2023 ».

Mais par-dessus tout, ce qui le rend fier, c'est l'obtention de son statut d'agriculteur. « Une reconnaissance » pour celui qui, plus que jamais, croit en son projet, car « il est unique et adapté aux enjeux de notre monde ».