

BRASSERIE. Une bière Saint-Fiacre à votre nom

La brasserie Saint-Fiacre vient de créer une bière blonde unique pour la crêperie de Guillaume Rech. La Korrigan succède à la Triple de Vignoly, produite en 2019 pour les 800 ans de la Collégiale.

Depuis fin 2017, Laurent Delabroy brasse des bières artisanales, exclusivement produites à base d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, dans sa brasserie de la place Camus.

La palette est infinie

« J'ai brassé une bière spéciale pour Guillaume pour les 10 ans de sa crêperie Le Korrigan ». Une exclusivité en série limitée qui ne sera vendue que chez lui. « C'est lui qui en a élaboré la composition, une bière de seigle avec du malt, des épices, des notes de coriandre, de gingembre et d'écorces de citron confit... » explique Laurent. Il peut ainsi créer des bières à façon pour les restaurateurs, les entreprises ou les particuliers à l'occasion d'événements, « pour une quantité minimale de 250 litres, soit 700 bouteilles.

Beaucoup d'ingrédients différents peuvent entrer dans la composition d'une bière, dans des proportions variées. « La palette est quasi infinie et le



Guillaume Rech et Laurent Delabroy devant la brasserie Saint Fiacre.

client à un produit vraiment unique avec une étiquette personnalisée ».

La Korrigan sera bio, avec le même niveau d'exigence de qualité que les blondes, ambrées et brunes telles la Faron, la Breuilleoise ou la Tour Noire, entre autres, qui ont fait la réputation de Laurent Delabroy.

Des tireuses sur la terrasse « Le confinement a été difficile, il a fallu trouver des ressources plutôt que subir... Alors, j'ai continué à brasser et à servir les clients. »

Laurent Delabroy s'est aussi mis à cuisiner des plats à emporter chaque semaine, « et ce, au moins jusqu'à mes vacances

d'août... ». Dès qu'il a pu rouvrir, il a agrandi sa terrasse extérieure. « J'avais depuis peu mis en place des tireuses pour servir la Faron et la Breuilleoise à la pression, c'est vraiment bien tombé ! » poursuit Laurent. Le brasseur propose également la location de tireuses : chacun peut ainsi faire déguster les bières Saint-Fiacre à la pression, lors d'événements privés.

Un partenariat réussi entre commerçants

Guillaume Rech affichait des bières sur le menu de sa crêperie. « J'ai eu l'idée de lui en faire brasser une spécialement pour Le Korrigan. On a ouvert

fin 2010, alors le prétexte ça a été les 10 ans du restaurant, et on a un peu avancé la date de l'anniversaire » s'amuse Guillaume Rech. La bière créée pour Le Korrigan titre 5° d'alcool. Selon Guillaume, c'est une bière de soif, avec ce côté un peu épicé qui reste en bouche après la dégustation et qui lui donne son caractère. « Exactement ce que je voulais et les clients apprécient ! »

Ph. J

■ Brasserie Saint-Fiacre, 11 place Camus, Crécy-la-Chapelle, 01 61 10 16 99 et 06 62 29 75 28. Crêperie Le Korrigan, 1 place Camus, 01 64 17 12 76.

Visitez la Collégiale le 5 juillet



Une visite qui fait voyager dans le temps. © Mairie Crécy

Les Amis du patrimoine créçois vous ouvrent les portes de la collégiale dimanche 5 juillet de 15 h à 17 h.

Vous êtes curieux de voir ou revoir l'intérieur de ce joyau du Moyen Âge, apportez votre masque (obligatoire) et un petit gilet (le lieu est frais). Une belle idée d'échappée (gratuite) en ce chaud début de juillet.

L'association reconduira les portes ouvertes le premier dimanche de chaque mois, à partir de septembre.

Bibliothèque

ROUVERTURE. Mercredi 1^{er} juillet, la bibliothèque de Crécy-la-Chapelle rouvre ses portes. Le protocole sanitaire, validé par la mairie, impose de respecter quelques mesures de précautions : port du masque obligatoire pour les visiteurs et les bibliothécaires bénévoles, dépôt des livres dans un carton à l'entrée et mise à disposition de gel hydroalcoolique pour les visiteurs. Au mois de juillet, la bibliothèque sera ouverte les mercredis et samedis de 14 h à 17 h. Au mois d'août, ce sera uniquement le samedi de 14 h à 17 h.

ART. Slava fête l'art et la nature

Le 14 juin, le Moulin Jaune a rouvert ses portes aux visiteurs sur le thème Masques et Crinolines, clin d'œil facétieux aux gestes barrière et à la distanciation imposés par la pandémie. Les 4 et 5 juillet prochains, pour fêter l'été, ce seront les fleurs qui seront à l'honneur pour un week-end, comme toujours déjanté, « Happy Hoppy Hippies » (voir article en pages Loisirs).

Selon Slava et les membres de son académie des fous, qui entre au Moulin Jaune participe à un carnaval, pas en simple spectateur, mais comme co-créateur, co-participant qui doit retrouver en lui son enfance est cachée...

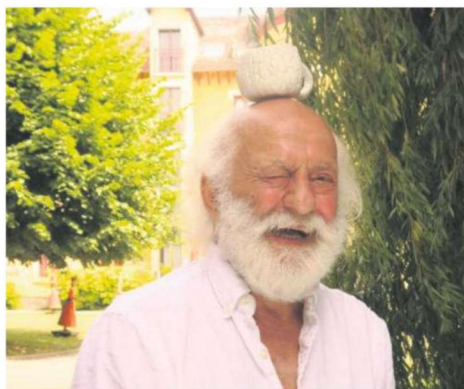
On vient participer à l'ambiance

« Chacun est le bienvenu au Moulin Jaune, mais ici on ne vient pas visiter ou assister à, on vient participer à l'ambiance, faire des rencontres, découvrir, partager... Lors des promenades, tous les participants font partie du spectacle, et il est parfois difficile de savoir si tel ou tel est un artiste ou un simple visiteur »

confirme Sara Lubtchansky, déléguée générale du Moulin Jaune.

Terrain d'expérimentation, école d'un mode de vie créatif et naturel au quotidien, le Moulin Jaune se nourrit de l'énergie créatrice de chaque personne qui y passe, artiste, artisan ou visiteur. C'est la même démarche, qu'il s'agisse d'une simple ouverture au public autour d'un thème ou de festivals qui nécessitent plusieurs mois de préparation à des centaines de personnes.

L'été prochain, Slava organise durant 100 jours, à Moscou, une exposition de ses plus grands



Slava Polunin devant son Moulin.

projets, spectacles, festivals... et le Moulin y sera bien sûr représenté. Les trente plus grands downs du monde entier seront ensemble sur scène.

Slava envisage déjà, après Moscou, de recréer cet événement à Crécy-la-Chapelle !

Ce qu'il nous réserve, en secret, pour les 20 ans du Moulin Jaune en 2021, devrait nous permettre de patienter jusque-là.

Le plus important ? Etre ensemble

Confiné au Moulin Jaune, Slava a vu ses spectacles et festivals annulés dans le monde

entier mais, comme de tout, il en retire un aspect positif. « Le confinement a permis à chacun de se rendre compte de ce qui est vraiment important, essentiel dans sa vie, ce sur quoi il faut se concentrer. Ce qui nous a le plus manqué, ce n'est pas l'activité, c'est d'être ensemble, parce que c'est la chose la plus importante ! »

Ph. J

■ Le Moulin Jaune, 1, sente du Moulin Nicole, Crécy-la-Chapelle. www.moulin-jaune.com

■ SAINT-GERMAIN-SUR-MORIN

Don du sang le 10 juillet

Si vous êtes en bonne santé et pesez plus de 50 kg, vous avez le pouvoir de sauver des vies. Les bénévoles de l'ADSB de Meaux et sa Région accueilleront les volontaires au don de sang pendant la collecte organisée par l'Établissement Français du Sang (EFS) à Saint-Germain-sur-Morin, vendredi 10 juillet 2020 de 14 h 30 à 19 h 30 au Centre sportif Jacques Goddet, 2-D Rue de Montguillon.

RDV en ligne

Les besoins de sang ne cessent d'augmenter même en période de confinement. Les malades antérieurs au COVID-19 ont toujours besoin de sang. Ils sont plus d'un million chaque année à être ainsi soignés. Nous remercions tous les volontaires, âgés de 18 à 70 ans (veille du 71e). Il est nécessaire d'avoir mangé et bu. Vous devrez vous munir d'une carte de donneur ou d'une pièce d'identité et de plus vous devrez prendre rendez-vous sur le site de l'EFS pour cela. ans la rubrique RDV en ligne, saisissez St-Germain-sur-Morin dans la case « recherche par ville ».

Les règles de distanciation physique seront respectées. Le port du masque sera obligatoire. Les règles de distanciation physique seront respectées. Le port du masque sera obligatoire. Une collation sera offerte aux donneurs.

■ Pour tout renseignement complémentaire, contacter l'ADSB de Meaux et sa Région au 0 663 271 053, email : adsb.meaux@orange.fr

 **La Marne**
Envoyez vos informations
redaction@journal-lamarne.fr