



# SOIRÉE DEGUSTATION DU 24 mai 2007

## LES 80 ANS DE CH'TI

Ce soir nous fêtons (avec un peu de retard) les 80 ans de la brasserie Castelain, dont le produit phare est à lui seul symbolique de la région du Nord-Pas-de-Calais : la CH'TI.  
Petit rappel des événements qui ont rythmé la vie de cette vieille dame (mais incroyablement en forme).

**1926** : Création de la brasserie familiale Delomel à Bénifontaine.

En **1945**, la brasserie produit 45000 hl de bière « de ménage » en fermentation haute.

**1966** : rachat de la brasserie par Roland Castelain. La production est alors de 25000 hl.

**1978** : Yves et Annick Castelain succèdent à leur père.

En **1979** : Subissant eux aussi l'évolution de la brasserie française, la production n'est plus que de 4000 hl.

Mais depuis décembre 1978 et le lancement de la CH'TI de Noël, Yves Castelain a décidé de relever le défi des bières de qualité. Cela passe par l'abandon du procédé de fermentation haute pour la fermentation basse. Le succès est au rendez-vous.

La gamme CH'TI est étendue. Après la blonde, la brune et l'ambrée, viendront la blanche et la triple.

**1986** : Lancement de la première bière bio en France : la Jade

**1990** : La production est de 15000 hl.

La brasserie continue les créations (blanche de Bénifontaine, les sept-Vallées, St patron, Géant, St Poloise) mais recentrera plus tard sa gamme autour de la CH'TI, ne gardant que la Jade.

**2000** : 30000 hl

Actuellement la production est de 40000 hl, et le volume de 50000 hl est annoncé pour 2009.

En prime, une nouvelle bière est attendue cette année (Maltesse sera la toute nouvelle bière de la Brasserie Castelain. Déjà récompensée d'une Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2007, Maltesse sera commercialisée à partir du 30 mai dans le réseau Grandes et Moyennes Surfaces).

Pour ce qui est de la partie technique :

**Brassage par infusion** en cuve filtre pur malt, **fermentation basse** à 14°C, **garde longue** à 0°C.

L'eau est puisée dans le sous-sol de la brasserie à 40 mètres de profondeur (eau contrôlée par l'Institut Pasteur).

La Brasserie Castelain sélectionne exclusivement des variétés d'orge **Scarlett** et **Esterel** qui sont considérés par l'ensemble de la profession comme étant les meilleurs.

La bière est maintenue durant 6 longues semaines dans de vastes cuves de garde. Au calme et à la fraîcheur (0°C) la bière mûrit, s'affine, parfait son bouquet et acquiert son pétillant naturel et caractéristique.



En attendant, bonne dégustation et bon anniversaire CH'TI !

**Brasserie Castelain** - 13 rue Pasteur - 62410 Benifontaine - FRANCE  
Tel : (33) 03 21 08 68 68 - Fax : (33) 03 21 08 6



**CH'TI BLONDE** Alcool 6.4% volume (Création 1979)

La CH'TI Blonde est une bière moelleuse aux arômes fins et délicats. Ses qualités ont été récompensées par la médaille d'Or lors de la Sélection Mondiale de la bière en 2003 à Bruxelles. Afin de profiter de toute sa saveur, nous vous conseillons de la tenir au frais et de la déguster à une température de +/- 6 °C dans son verre préalablement rincé et non essuyé.



La **CH'TI BLONDE** a reçu la "**Médaille d'argent**" au Concours Général Agricole de Paris.



**CH'TI BLANCHE** Alcool 4.5% volume (Création Avril 2002)

La CH'TI Blanche est une bière naturellement trouble, rafraîchissante et légère aux arômes fruités et épicés. Afin de profiter de toute sa saveur, nous vous conseillons de la tenir au frais et de la déguster à une température de +/- 5 °C dans son verre préalablement rincé et non essuyé.



**CH'TI BRUNE** Alcool 6.4% volume (Création 1983)

La CH'TI Brune est une bière dense et onctueuse. Sa couleur noire intense provient de malts puissamment torréfiés. Afin de profiter de toute sa saveur, nous vous conseillons de la tenir au frais et de la déguster à une température de +/- 8 °C dans son verre préalablement rincé et non essuyé.



**CH'TI AMBREE** Alcool 5.9% volume (Création 1986)

Aux allures cuivrées, la CH'TI Ambrée dégage des arômes de malts subtilement torréfiés. Ses qualités ont été récompensées par la médaille d'Or lors de la Sélection Mondiale de la bière en 2003 à Bruxelles et par la médaille d'argent lors du Concours Général Agricole de Paris en 2004 et 2005. Afin de profiter de toute sa saveur, nous vous conseillons de la tenir au frais et de la déguster à une température de +/- 8 °C dans son verre préalablement rincé et non essuyé.



**CH'TI TRIPLE** Alcool 7.5% volume (Création 1997)

La CH'TI Triple est une bière puissante, aux arômes riches et authentiques. Ses qualités ont été récompensées par la médaille d'Or lors de la Sélection Mondiale de la bière à Bruxelles en 2004 et par la médaille d'Argent lors du Concours Général Agricole de Paris en 2004. Afin de profiter de toute sa saveur, nous vous conseillons de la tenir au frais et de la déguster à une température de +/- 8 °C dans son verre préalablement rincé et non essuyé.



La **CH'TI TRIPLE** a reçu la "**Médaille d'or**" au Concours Général Agricole de Paris.

**JUST BEER** association loi 1901 pour la promotion de la bière sur Grenoble  
51 rue Saint Laurent – 38100 Grenoble  
e-mail : justbeer@hotmail.com  
<http://www.chez.com/justbeer>