

La famille Browaeyss a été bien représentée parmi les élèves du Collège de Combrée entre 1940 et 1984:

Le grand-père de Lancelot, Michel était du cours 1945, de la même époque que Mgr Jean Tortiger (cours 1949 et aumônier de 1962 à 1990) et que notre doyen Jean-Pierre Strager (cours 1945, cf. article du dernier Bulletin de juillet 2026).

Le Haut Anjou dans son édition du 24 juillet propose quelques mousses élaborées par Lancelot :

Deux amis font mousser le patrimoine angevin

Saint-Martin-du-Bois
Éloi Tourangin et Lancelot
Browaeyss lancent
une nouvelle bière artisanale :
La Saint d'Anjou.

D'ici quelques jours, La Saint d'Anjou pourrait bien s'inviter dans les fêtes de village, les manifestations locales ou les événements associatifs.

Derrière cette bière artisanale se cachent deux jeunes Erdréens, Éloi Tourangin (21 ans) et Lancelot Browaeyss (23 ans), bien décidés à faire découvrir leur passion tout en mettant en valeur l'histoire de l'Anjou.

Brasseurs amateurs depuis cinq ans, les deux amis ont longtemps perfectionné leurs recettes dans un cadre privé. Encouragés par leur entourage, ils ont franchi le pas. "Nous brassons pour notre famille et nos amis. Les retours étaient très positifs sur la qualité de nos bières. Lancelot a donc passé une formation pour obtenir la certification professionnelle de brasseur, raconte Éloi. Avec ce titre qui nous permet de brasser sous la dénomination de bière artisanale, nous avons logiquement créé notre association, et voici la naissance de La Saint d'Anjou."

Si l'aventure a commencé à cinq, c'est désormais à deux que les coprésidents poursuivent le projet. "Nous avons racheté le matériel d'un de nos amis lors-



Lancelot Browaeyss (à gauche) et Éloi Tourangin (à droite)
ont lancé leur bière artisanale : La Saint d'Anjou.

qu'il a quitté l'aventure", précise le jeune brasseur.

Le patrimoine angevin au cœur de chaque bouteille

Chez Éloi et Lancelot, la bière ne se limite pas à une recette. Chaque bouteille raconte une histoire. Passionnés par le patrimoine local, ils ont choisi de baptiser leur création La Saint d'Anjou, en référence au surnom donné au général Jacques Cathelineau, originaire de Maine-et-Loire. "Il est décédé un 14 juillet, date qui correspond aussi au début

de notre aventure dans le brassage. Nous voulions créer une bière qui raconte une partie de l'histoire de l'Anjou, trop méconnue, mais aussi mettre en avant les différents saints qui ont marqué la France", explique Éloi, qui partage son temps entre son alternance dans l'ingénierie et la gestion de l'association.

Les deux jeunes vont même plus loin en proposant un produit personnalisé. "Selon l'origine de la commande, nous adaptons nos étiquettes avec un personnage historique ou un monument emblématique de la commune ou de l'associa-

tion cliente." Une manière de transformer chaque bouteille en véritable clin d'œil au patrimoine local.

"La Saint d'Anjou est une bière légère en houblon, mais riche en goût, tout en restant accessible"

Avant d'arriver dans les verres, La Saint d'Anjou demande de la patience. Entre le brassage, la fermentation et le conditionnement, près d'un mois est nécessaire pour obtenir le produit fini. "Aujourd'hui nous sommes capables de produire trois brassins de 700 litres par mois", assure Éloi.

Après cinq années d'expérimentation, ils estiment avoir trouvé leur identité. "Depuis que nous brassons nous-mêmes, les bières industrielles n'ont plus la même saveur à nos yeux. La Saint d'Anjou est une bière légère en houblon, mais riche en goût, tout en restant accessible. C'est ce qui fait notre ADN", partage-t-il, avec l'ambition de faire rayonner, à travers chaque gorgée, le savoir-faire artisanal et l'histoire de l'Anjou.

Clément Bouteau

■ 2934, route Anjou Maine, Saint-Martin-du-Bois (derrière le restaurant La Fleche de Lys). Contact : contact@lesaintdanjou.fr. Tél. 07.67.44.31.64.