

PORTRAIT

# Jenni Loret brassela bière au Frog & Rosbif

*Silvana Grasso*

C'est une femme douce et déterminée à la jolie chevelure rousse, couleurs des steppes irlandaises qu'elle affectionne particulièrement. Posée, Jenni Loret raconte son parcours de brasseur au féminin, un métier longtemps réservé aux hommes. « En 2001 j'étais étudiante en psychologie à la faculté Jean -Jaurès (ex Mirail). Je voulais faire ce métier. J'avais la vocation d'écouter les gens. Il est vrai aussi que ma famille est dans la profession ».

Jenni ne sera pas psychologue. Elle sera brasseur. Au grand dam de sa mère. « En 1999, j'ai commencé à travailler au The Frog & Rosbif pour me faire un peu d'argent de poche. Cette brasserie fabriquait sa propre bière. J'ai découvert ce monde qui m'était inconnu. Il a attisé ma curiosité ».

En démarrant son apprentissage de brasseur, Jenni commence à sentir s'éloigner le métier de psy.

« Fabriquer quelque chose m'a séduite. J'ai découvert que j'étais une manuelle qui se méconnaissait ». En 2001, le pub a eu besoin d'un brasseur. « Tombée amoureuse du métier, j'ai dit oui sans hésiter ».

Formée au métier de brasseur par The Frog & Rosbif, Jenni, penchée au-dessus des cuves en inox, commence à attaquer de longues journées (9h30-17 h), « on doit respecter le planning de la semaine

avec les recettes de bière ».

Composée de différents ingrédients de base longuement mélangés (eau, levure, houblon et malt), la bière se colore par le malt. Elle devient alors blanche et douce, blonde et fruitée, brune et sucrée, rousse et irlandaise. On peut aussi ajouter d'autres composants comme le gingembre frais qui va donner à la bière, une saveur particulière.

Jenni l'avoue, le métier est dur physiquement « je dois soulever des sacs de 25 kg d'orge malté. Je n'ai pas vraiment besoin de pratiquer du sport à côté », plaisante-t-elle.

De plus en plus de femmes choisissent ce métier, « un peu à l'exemple du vin, les femmes sont devenues de grandes consommatrices de bière. Les écoles et formations ont dû suivre ». Et de citer l'exemple d'Eugénie Mai-Thé, brasseuse en chef au FrogBeer en région parisienne qui a obtenu en 2015, le prix de la meilleure Black Pale Ale au World Beer Award.

Cette profession demande rigueur, exigence et curiosité « le bonheur de fabriquer sa bière, de découvrir tous ses arômes, est un pur plaisir ». Amatrice de bières (sa préférée est l'India Pale Ale, bière anglaise dont elle adore l'amertume), Jenni apprécie aussi les grands crus et le whisky fumé, « je suis épicurienne. C'est pour cela que j'aime la bière ».



Toulouse Beer Fest se déroule dimanche 11 juin de 10 h à 19 heures au Lab'Oïros, 32 rue Riquet. Plus de 20 micro brasseries, 100 bières artisanales en dégustation. « La plupart des bières de The Frog & Rosbif sont primées. Elles ont reçu pas moins de 25 médailles en trois ans dont le Dublin Craft Beer Club.

Jenni Loret, brasseur 800 litres par jour de bière. c'est la quantité de bière que Jenni brasse quotidiennement.

l'essentiel t  
Jenni Loret est brasseuse au pub anglais The Frog & Rosbif à Toulouse depuis 2001. Elle participe dimanche au premier festival Toulouse Beer Fest pour promouvoir la bière artisanale en Occitanie.

« Le bonheur de fabriquer sa bière, de découvrir tous ses arômes, est un pur plaisir ». ■