



© Terre de Pastel / Lydie Lecarpentier

ALIMENTATION ET CIRCUIT COURT
**TERRE DE PASTEL INVENTE
LA PREMIÈRE BIÈRE AU MIEL
DE PASTEL OCCITAN**
DEUX ENTREPRISES TOULOUSAINES

La bière blanche de l'été du groupe Terre de Pastel sortira chaque année au mois de juin, en édition limitée.

A la base, le Pastel est une plante médicinale dont les feuilles sont également utilisées pour teindre en bleu toutes sortes de supports. Depuis sa création en 2013, le groupe toulousain Terre de Pastel utilise formidablement toutes les propriétés de cette plante séculaire de la région Occitanie, dans différents univers ; la beauté, la mode, la décoration. Il fabrique également un délicieux miel de pastel, dans les champs qu'il cultive aux portes de Toulouse, mis à disposition dans le cadre d'un commodat par le Sicoval. On le consomme sous sa forme brute mais il entre aussi dans la composition de certains cosmétiques du fabricant. Pourtant cette année, les récoltes de miel ont été promises à une toute autre utilisation, aussi surprenante que gourmande ; la fabrication d'une bière à base de miel de pastel occitan ! Le groupe Terre de Pastel affirme, dans cette démarche, sa capacité à innover sans cesse, en s'appuyant sur une activité séculaire, humaine et traditionnelle.

Du malt du Tarn et du miel produit à Toulouse pour un résultat 100 % local !

Pour se lancer dans cette nouvelle aventure, le groupe Terre de Pastel a fait appel au savoir-faire du brasseur toulousain La Garonnette. Cent vingt kilos de miel ont livrés au printemps. Ils ont ensuite été mélangés à 2000 litres de bière puis ont tranquillement été brassés pendant plusieurs semaines. Les deux partenaires se sont attachés à privilégier une démarche éco-responsable pour la fabriquer. Ainsi le malt provient localement de la Malterie du vieux Silo, dans le Tarn, plus petite et artisanale. Elle a fourni l'ensemble des céréales pour fabriquer le malt, une association de 50 % d'orge et de 50 % de blé. Juste séchés, il offre un résultat tout en finesse. De cette association 100 % locale, 100 % Made In Occitanie est née une bière blanche, baptisée La Bière du Pastelier (33cl, en bouteille de verre). Douce, soyeuse en bouche, on aime son côté désaltérant et cette discrète touche de miel qui lui apporte de la rondeur, sans toutefois la dénaturer. Légèrement alcoolisée (5%) et typée, sa mousse compacte incite à tremper les lèvres. A déguster bien fraîche à une température idéale de 8 °C. On peut l'accompagner d'un délicieux fromage de chèvre frais. Idéale pour l'été quand les températures s'envolent !

La Bière du Pastelier, bière blanche au miel de pastel occitan (33 cl) - prix de vente public 5 €. En vente dans les boutiques du réseau Terre de Pastel à Labège, Toulouse, Albi et sur la e-boutique www.bleuparnature.com. Liste des distributeurs disponible sur le site internet.

A propos du groupe Terre de Pastel

Co-fondé en 2013 par Jean-Jacques Germain et Sandrine Banessy , il est installé à Labège et propose un bouquet de produits et de services innovants liés au Pastel *Isatis tinctoria* L. sur 4 dynamiques :

- **L'agriculture raisonnée** avec 14 hectares de champs cultivés dans le cadre d'un commodat accordé par le Sicoval, partenaire indéfectible, qui approvisionnent la chaîne de production.
- **La cosmétique** : avec trois gammes de soins, un Spa à Labège et un Boudoir à Toulouse.
- **Le textile** avec plusieurs lignes dédiés à la mode et à la décoration.
- **Le patrimoine** avec le Muséum du Pastel, un lieu foisonnant de ressources scientifiques.

Trois boutiques complètent le réseau à Labège, Toulouse et Albi ainsi qu'une e-boutique.