

# Brasseurs. Olivier et Mike, de Rosnoën à l'île de Pâques

🕒 Publié le 15 juin 2016  
Modifié le 15 juin 2016 à 07h10

LOÏC L'HARIDON

🗨️ VOIR LES COMMENTAIRES

Le reportage de Jean-Luc Padellec. Plus d'infos sur [www.letelegramme.fr](http://www.letelegramme.fr)

*Le projet qui fermente à la Brasserie du Bout du monde n'est pas banal. Le brasseur artisanal Olivier Lallemand a reçu, à Rosnoën, son seul homologue de l'île de Pâques, Mike Rapu. Objectif : partager leur savoir-faire pour brasser de la Térénez, là-bas, et de la Mahina, ici.*

Des mois aux menhirs, les idées moussent aux deux bouts du monde. Le brassage des statues monumentales de l'île de Pâques et de nos pierres dressées est en tout cas en bonne voie. L'étincelle s'est produite dans les tunnels de l'Otan. C'est là, qu'en 2014, Olivier Lallemand a installé sa Brasserie du Bout du monde. Situés à Rosnoën (29), porte d'entrée de la presqu'île de Crozon, les immenses tunnels ont été creusés dans les années 60 pour y abriter un véritable arsenal. Ils en ont été vidés 30 ans après et rachetés par la communauté de communes de l'Aulne maritime. Ainsi, à une température constante de 12°C, blonde, blanche, triple et brune y fermentent pendant 28 jours, avant d'être commercialisées, en caves et épicerie fines, sous la marque Térénez. « Avec notre nouveau fermenteur et notre nouvelle ligne d'embouteillage, nous doublons notre production, soit 1.400 hectolitres annuels », comptabilise le brasseur avec qui travaillent sept personnes.

## **Deux jours à brasser ensemble**

À l'autre bout du monde, il y a l'île de Pâques. Il a fallu deux jours d'avion à Mike Rapu et à son maître brasseur, Pedro Salfate, pour arriver jusqu'à Rosnoën. Et autant de temps à discuter du processus de fabrication avec l'équipe d'Olivier Lallemand, avant de terminer la semaine par un petit repos parisien. « Nous sommes dans l'échange d'expérience. En janvier prochain, j'irai à mon tour sur l'île de Pâques pour voir comment Mike travaille », prévoit le brasseur breton. « À terme, nous allons créer une

recette ensemble, nos bières étant assez similaires. Mike produira de la Térénez, chez lui, et moi sa Mahina, ici. Ainsi, nous éviterons les coûts exorbitants de l'exportation ».

### **300 hectolitres de Pia Mahina**

On doit la rencontre entre les deux brasseurs à Erwan Cloître qui vit six mois de l'année sur l'île de Pâques. L'ancien militaire a navigué dans la Royale avec Olivier Lallemand et collabore avec lui ponctuellement. À la faveur d'une escale sur l'île, en 2007, il a rencontré sa femme, une Pascuane de l'ethnie Rapa nui. « Cette communauté représente environ la moitié des 7.000 habitants parmi lesquels on compte 27 Français », renseigne celui qui participe à l'Alliance française et s'emploie à développer des relations entre les entreprises. Ainsi, lorsqu'il a appris que Mike Rapu venait de remettre sur pied la seule brasserie de l'île, l'occasion était trop belle de relier ces deux bouts du monde. Quatre personnes y produisent 300 hectolitres par an de Pia Mahina. Blanches et brunes sont peu sucrées et leur amertume rappelle celle des bières belges et allemandes. « Pia signifie bière et Mahina veut dire clair de lune en rapanui. Pour nous, la lune est très importante car, de l'agriculteur au pêcheur, tous travaillent à leur rythme », raconte Mike Rapu. Certes, le brasseur pascuan découvre à Rosnoën un matériel « très différent » de celui qu'il utilise. « Pour autant, nous avons pratiquement la même façon de brasser et nous le faisons dans le même esprit : celui d'un cuisinier qui veut faire plaisir à ses clients. Seuls nos grains nous distinguent. Les miens proviennent d'Argentine car ils ne peuvent pousser sur l'île ».

### **22 coups de fouet après la messe**

Rapa nui d'origine, Mike Rapu dirige aussi un club de plongée. Il n'est pas peu fier de confier qu'il a participé à deux championnats du monde d'apnée, en Croatie et à Tahiti, avec un record à 76 m en 5'12". Il est également à la tête d'un café et préside la chambre de commerce de l'île. « Je ne brasse pas pour gagner de l'argent mais pour honorer la mémoire de mon grand-père ». Dans les années 1920, la fabrication de l'alcool était réservée au seul gouvernement. Mais Paea, l'aïeul de Mike Rapu, ne l'entendait pas de cette oreille. « Il fut le premier à transgresser la règle en distillant un alcool à base de maïs. Pour cela, il reçut 22 coups de fouet mouillé, à la sortie de la messe ». Pas très chrétien.

### **103.000 touristes en 2015**

Disant ne se sentir ni Chilien ni Polynésien, Mike Rapu utilise la bière comme « vecteur pour faire rejaillir l'histoire et la beauté de l'île » mais aussi pour « véhiculer la force de sa culture ». De quoi donner du grain à moudre aux touristes sans cesse plus nombreux. « Ces dix dernières années, la fréquentation touristique a été multipliée par deux. En 2015, nous avons accueilli 103.000 visiteurs. Il ne faudrait pas aller au-delà », estime l'insulaire dont le bout de terre ne fait que 23 km de long. Il n'en reste pas moins que les Pascuans, à l'instar des Bretons, sont de gros consommateurs de bière, soit plus de 40 l par habitant et par an. En témoigne l'emblématique Hinano tahitienne qui s'imprime là-bas sur tous les tee-shirts. Peut-être plus pour très longtemps.

Retrouvez **plus d'articles**

Consommation   brasserie   bout du monde   térénez