La Teste-de-Buch : la Burdigala emballe le jury des Pentawards

Publié le 01/08/2016 . Mis à jour à 09h31 par Sabine Luong-Nhu-Truat

S'ABONNER À PARTIR DE 1€ 0 COMMENTAIRE

▲ Grégoire Agostini : « J'habite Bordeaux mais je brasse ici, précisément car le goût de l'eau du réseau testerin est idéal pour le résultat que je souhaite ». *© PHOTO S. L.-T.*

La société Burdigala, créée par Grégoire Agostini, est sélectionnée pour la compétition mondiale dédiée au packaging design, qui a lieu en septembre à Shangaï.

Grégoire Agostini, trentenaire, Bordelais d'origine, voulait rendre toute sa noblesse à la bière. Ce passionné, qui a commencé à brasser dans la salle de bain de ses sœurs, est aujourd'hui à la tête de la brasserie Burdigala, du nom gallo-romain de la ville de Bordeaux. Depuis deux ans, elle est située dans la zone industrielle où il a peaufiné, seul, quatre produits haut de gamme dans leur écrin de mini-bouteille de champagne de 33 cl. Ce packaging de luxe lui vaut une nomination au Pentawards 2016. Aussi, Burdigala participera à la remise des prix à Shanghai fin septembre.

Les Pentawards sont reconnus comme la plus prestigieuse compétition mondiale dédiée exclusivement au packaging design. Les emballages du monde entier sont jugés par un jury international, composé de douze designers réputés et de responsables packagings auprès de grandes sociétés.

Le jury sélectionne les gagnants en fonction de la qualité créative et la pertinence marketing des œuvres.

Logo à tête de renard

La Burdigala interpelle. Le produit est beau, abordable et s'adresse aux amateurs de dégustation, aux restaurants de bonne table ou aux cavistes. « Je mets beaucoup de soin au packaging pour que la qualité de la bière se marie avec l'emballage », explique Grégoire. « J'habite Bordeaux mais je brasse ici, précisément car le goût de l'eau du réseau testerin est idéal pour le résultat que je souhaite. La bière c'est de la biochimie. Elle peut se parfumer et s'inventer à l'infini. C'est aussi un fait de mode qui rassemble aujourd'hui pas loin de 800 microbrasseries artisanales en France », ajoute-t-il.

En somme, la bière se déguste tout comme un bon vin, s'affine en vieillissant dans des caves maintenues à 20 degrés. Cet engouement pour cette boisson répond à une envie des consommateurs qui affectionnent le goût du terroir, l'artisanal, le local et aussi à une lassitude pour les bières standardisées. Le créneau de Grégoire reste la qualité et le label bio.

Tout est artisanal chez Burdigala, jusqu'au moulin à malt qu'il actionnait à la force du poignet, où le fait que toutes ses bouteilles, estampillées d'un logo à tête de renard, sont capsulées à la main. « Renard, c'était mon surnom quand j'étais petit. J'ai dû depuis investir dans des moulins plus performants pour répondre à la demande », précise-t-il.

Exportée en Allemagne

La Burdigala s'exporte aujourd'hui à Berlin en Allemagne, un gage de qualité pour une bière française. Les recettes sont « toutes en finesse, complexes mais accessibles, mariant le meilleur des malts avec le cachet et la subtilité des grands houblons », peut-on lire sur son site. Grégoire se rend à l'évidence, il faut embaucher pour l'aider dans sa tâche. Même si la distribution se fait sur circuits courts, Internet, marchés bio - les quais des Chartrons ou Caudéran, il attend de pouvoir intégrer le marché bio du Moulleau -, restaurants, cavistes, bouche à oreille européen, il est passé à 550 bouteilles par semaine. Il envisage les 2 000 avec son futur salarié.

Chez Burdigala sont à déguster quatre saveurs, la blanche aux fleurs de sureau, deux blondes, la french Ale et la Triple, et enfin la noire IPA. Sont à venir, l'ambrée au miel et la noire au Cacao.

Outre la Burdigala, la cité testerine va accueillir une autre bière : la Mira qui sera bientôt brassée à l'eau du Bassin (1).

Brasserie Burdigala, contact Grégoire Agostini, tél. 07 82 88 94 47. Pour consulter les lieux de vente ou de dégustation, site Internet : www.bieredebordeaux.com.