

VIDEO. Il produit une bière à la myrtille avec son mystérieux maïs violet, dans les Pyrénées



Agriculture, Gastronomie et terroir, Laloubère

Publié le 11/07/2025 à 17:03 , mis à jour le 13/07/2025 à 19:55

Manon Adoue

Écouter cet article ⓘ



00:00 / 03:40

Powered by ETX Majelan

À Laloubère, près de Tarbes, Nicolas Penin-Peyta cultive depuis quatre ans du maïs violet. Une variété très rare en France qui s'est adaptée au climat pyrénéen. Et qui permet surtout à l'agriculteur de produire une bière à la myrtille.

C'est un secret bien gardé qui a la couleur du violet. Ou en tout cas, une nouvelle nuance dans les champs parsemés de jaune paille, au pied des Pyrénées. Car depuis 2021, Nicolas Penin-Peyta a repris la ferme Peyta de ses parents à Laloubère avec sa petite touche à lui. Parmi ses 50 hectares de maïs (30 en conventionnel et 20 en bio cultivés à Laloubère et à Horgues), il a ajouté des parcelles de maïs violet originaire du Pérou. Pourtant, depuis le bord du chemin, rien de spécial. Il faut avancer dans les rangées, ouvrir l'épi pour le voir. Et pour le croire. " J'avais un projet de bière et je cherchais un maïs coloré pour me démarquer. J'ai d'abord pensé au maïs rouge d'Astarac. comme il s'en fait dans le Gers ". se rappelle-t-il. L'agriculture se met en relation

avec le brasseur Dulion, près de Lyon. Les premiers tests sont réalisés avec des épis de maïs rouge. Mais fausse bonne idée : " La coloration n'est pas concluante. Le brasseur me conseille de regarder du côté du maïs violet, utilisé au Pérou pour faire la chicha morada ".

Alors, l'agriculteur se met en quête du précieux maïs violet et en plus, il veut du bio. Autant dire qu'il commence à chercher une aiguille dans une botte de foin. " Je découvre qu'il y a très peu d'exports car les Péruviens le conservent comme un trésor national, c'est un marché en dehors des circuits classiques des semenciers ", explique-t-il. Nicolas Penin-Peyta entame des démarches administratives, passe des coups de téléphone. En Espagne d'abord, auprès d'un fournisseur. Échec. En Scandinavie, ensuite, auprès d'une banque de graines spécialisée. Échec et mat.

3 hectares aujourd'hui

Le paysan ne sait plus vers qui se tourner ni à quel Saint se vouer. C'est que le maïs violet se révèle être un secret trop bien gardé. Finalement, après un an de recherches, il identifie en Europe un fournisseur capable de lui livrer des semences. À son tour, il gardera le secret sur son identité. Les premières graines sont semées en 2021 sur 0,25 hectare. " Je plante d'abord au cœur des haricots tarbais. Au bout d'un an, j'envoie les premiers épis par centaines de kilos au brasseur lyonnais ", raconte encore l'agriculteur. Cette fois-ci, le test est concluant. Les grains sont brassés crus, c'est-à-dire non maltés. Et le rendu, c'est une jolie robe violet pourpre.

L'année suivante, Nicolas Penin-Peyta augmente la cadence avec 1 hectare de production puis, 3 hectares finalement, cette année. Entre-temps, le producteur a trouvé des myrtilles pour rajouter à son mélange dans une exploitation à Buzy, Les jardins d'Ossau. Dans ses champs, les épis violets grandissent mais moins vite que leurs grands frères, les jaunes. " C'est une variété sélectionnée pour la couleur plus que le rendement. Disons que ce n'est pas une bête de course ", observe le paysan. Il n'empêche qu'en 2023, sa bière est fin prête. " La première fois que je l'ai goûtée, j'ai presque été déçu car je m'attendais à un mélange sucré. Et puis finalement, j'ai apprécié de plus en plus ", se souvient-il. D'abord commercialisée par le brasseur lyonnais, dans les Biocoop de France, sa bière, la Peyta'mousse saveur myrtilles, est également depuis plusieurs semaines vendue en son nom (à la ferme de Campagnole à Laloubère, à l'épicerie la Cachette gourmande à Horgues, au restaurant du golf le Tumulus à Laloubère...) " C'est l'occasion de me diversifier et de marger sur un autre produit ", note le Pyrénéen. Et quoi de mieux qu'une mousse violette ?

[Voir les commentaires](#)

Nicop65 Il y a 3 mois Le 11/07/2025 à 22:25

En vente également au restaurant "Les tables gourmandes " à Lanne (65) et La madrague du Cap au Cap Ferret (33)