

Oise

Montataire : bières artisanales, plats ma l'ancien chef de palace veut rendre la gastronomie « accessible »

La brasserie Egua de Montataire (Oise) propose de siroter des bières brassées sur place tout en dégustant des plats faits maison... Une initiative unique de Romain Schaller, ancien chef de partie de grands palaces parisiens et vice-champion du monde de lièvre à la royale.

Par **Florent Heib**Le 9 octobre 2024 à
15h02

Abonnés Votre abonnement vous permet d'accéder à cet article.



Montataire (Oise), le 3 octobre. Romain Schaller, a fondé la brasserie Egua. Il a plus de 15 ans d'expérience dans le domaine de la restauration gastronomique et travaillé dans les plus grands palaces parisiens. LP/Florent Heib

[Offrir cet article](#) [Réagir](#) [Enregistrer](#) [Partager](#)

Écouter l'article



00:00/00:00

Sa toque au placard, Romain Schaller ne s'est pas résigné à ranger sa veste blanche de cuisinier. Pas qu'il soit du genre nostalgique, au contraire, mais l'ancien cuistot joue de son pedigree et en fait son va-tout pour « un type d'activité qui n'existe pas dans le Bassin creillois ».

Le premier brasseur de [Montataire \(Oise\)](#), est aussi le premier à mêler gastronomie et [boisson fermentée](#). Siroter une bière au milieu des

cuves tout en dégustant [un pâté en croûte](#), du [saumon Gravlax](#) et « tout ce qui [lui] passe par la tête », c'est son idée. « Pour moi la gastronomie ce n'est pas le luxe mais quelque chose d'accessible et de qualité avec des bons produits, bien travaillés et faits avec amour. »



La brasserie de Romain Schaller est équipée de trois fermenteurs et autant de cuves. Sa capacité de production est de 25 000 bouteilles de bières par mois. LP/Florent Heib

En mai, les Marches de l'Oise, un vaste parc d'activités de 120 entreprises à cheval sur Montataire et Creil, avaient accueilli le transfuge de la cuisine gastronomique. Le jeudi 3 octobre dernier, la matinée des lauréats du réseau Initiative Oise Sud, mettait à l'honneur son projet et celui d'une cinquantaine d'autres entrepreneurs de l'agglomération Creil Sud Oise (ACSO). Tous ont été aidés et accompagnés par l'association créée en 1997 pour redynamiser un bassin d'emploi alors sinistré.

En lieu et place des Marches, [l'usine Brissonneau-Chausson](#) triomphait autrefois : au plus fort de son activité, le site produisait 800 voitures par jour. Puis plus rien. En 1996, le fleuron de l'industrie autrefois rugissante du Bassin creillois s'est tu, laissant dans son sillage des milliers d'ouvriers sur le carreau. La fin d'une ère, le début d'une autre. L'économie a mué, et la brasserie s'inscrit pleinement dans cette nouvelle dynamique.

Un menu gastro à 55 euros articulé autour des bières brassées sur place

Le défi est de taille pour l'homme de 35 ans qui entend prouver que « faire de la gastronomie, c'est possible partout ». Une fois par mois, Romain Schaller se métamorphose en « sommelier ». Mais lui articule le repas autour des recettes de bières qu'il a concoctées, et non l'inverse. « J'organise un dîner gastronomique dans la brasserie avec une grande tablée de 20 personnes avec réservation un mois avant. » Le tout au prix relativement accessible de 55 euros. « Lors du dernier repas on a servi une noix d'entrecôte maturée avec un espuma de pomme de terre, un tacos d'effilochés de bœuf avec du foie gras et du citron de caviar servi avec une bière au yuzu. »

À lire aussi Oise : après des siècles d'absence, la bière fait son grand retour à l'abbaye de Chaalis

Le néo brasseur propose ses bières éphémères, en plus de trois permanentes, ainsi que des prestations événementielles et ne s'arrête pas là. Il va jusqu'à créer des bières sur-mesure « que l'on ne retrouve nulle part ailleurs » aux goûts pour le moins audacieux. « Je veux une triple avec tant de degrés et un goût de miel, eh bien on est capable de le faire. »

Newsletter L'essentiel du 60

Un tour de l'actualité de l'Oise et de l'IDF

S'inscrire à la newsletter

[Toutes les newsletters](#)



L'audace, il a su la cultiver dès ses 15 ans, formé dans les palaces les plus côtés de la place parisienne : l'InterContinental Paris, la présidence du Sénat, le Royal Monceau ou le [château hôtel Mont Royal Chantilly](#)... Avant de s'essayer à la restauration sur-mesure dans une société privée.

« Montrer qu'on peut consommer la bière différemment »

Au fil de sa carrière, l'habitant de Thiers-sur-Thève, a amassé des trophées, vestiges de ses nombreux succès aux concours internationaux auxquels il a participé : vice-champion du monde de lièvre à la royale en 2019, ça ne s'invente pas... « J'ai un beau parcours derrière moi », lance-t-il fièrement.

Il aurait pu s'y complaire mais la quête de l'entrepreneuriat et la passion de la bière ont eu raison de lui. « Ça faisait longtemps que j'avais le projet de monter une entreprise mais je m'étais toujours dit que je n'ouvrirai jamais de restaurant ou de brasserie. Je voulais monter un univers autour des deux et montrer qu'on peut consommer la bière différemment. »



Compétiteur dans l'âme, Romain Schaller a remporté de nombreux concours internationaux. LP/Florent Heib

Il est du genre pugnace et trime « 17 à 18 heures par jour, sept jours sur sept », quitte à se claquemurer parfois : « J'ai dormi quelques fois ici pendant la saison d'été ». L'entrepreneuriat et ses réalités... « Ce n'est pas simple, il y a beaucoup d'investissement, poursuit l'homme marié et père de deux enfants. Je n'ai aucun regret, c'est un changement de vie radical. Mais dans la vie, il faut faire ce en quoi on croit et aujourd'hui j'ai trouvé ce qui m'anime et me rend heureux. C'est difficile, mais on n'a rien sans rien. » Pour l'instant seul, l'ancien chef de partie des palaces compte embaucher une employée prochainement.

À l'entrée de sa brasserie, Romain Schaller exhume toujours une partie de son passé flamboyant. Devant la photo prise après l'une de ses victoires à un concours international, il concède une légère pointe d'amertume. « Ça me rappelle qu'il faut que je m'y remette, sourit-il. Les concours commencent à me manquer, je suis un compétiteur. Je me laisse le temps de respirer et quand j'atteindrai la stabilité, je me remettrai sur le chemin des concours. »

De gastronomie comme toujours, mais ce coup-ci il compte bien s'essayer à la bière.

Plus d'informations sur la brasserie Egua : <https://www.brasserie-egua.fr/>