

LA LEVURE, arme secrète
des brasseurs

Comprendre le **MALT**
en 36 mots

L'express

Pages spéciales • L'Express n° 3438 du 24 mai 2017 • Ne peut être vendu séparément

SPÉCIAL BIÈRE

**LA MOUSSE DANS
TOUS SES ÉTATS**

ÉDITION 2017

ON NE PLAISANTE PAS
— AVEC LE GOÛT —



SERVICEPLAN II Entreprise RCS Nanterre 41842062

Les moines de l'Abbaye d'Affligem approuvent encore aujourd'hui avec soin la recette d'Affligem Cuvée Blonde.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

THE SUB[®]

THE-SUB.COM

LA BIÈRE PRESSION PARFAITE*, CHEZ VOUS.



Une technologie machine
unique pour
une bière parfaite*



SYSTÈME
BREVETÉ



BIÈRE
À 2°C

Une utilisation simple
grâce aux
recharges TORPS



2L



8 demis

Une large gamme de bières
disponible en magasin et sur

WWW.FR.THE-SUB.COM



KRUPS | THE SUB[®]
THE-SUB.COM

* Qualité professionnelle

Heineken Entreprise SAS RCS Nanterre 414 842 062.

SOMMAIRE

ÉDITO

Ne plus se mettre la pression ! _____ 7

ZOOM

La levure, alliée du brasseur _____ 8

TENDANCE

Les brasseries rentrent en ville _____ 14



ABÉCÉDAIRE

Les mots du malt _____ 22

DÉGUSTATION

Bière et chocolat, un mariage décomplexé _____ 32

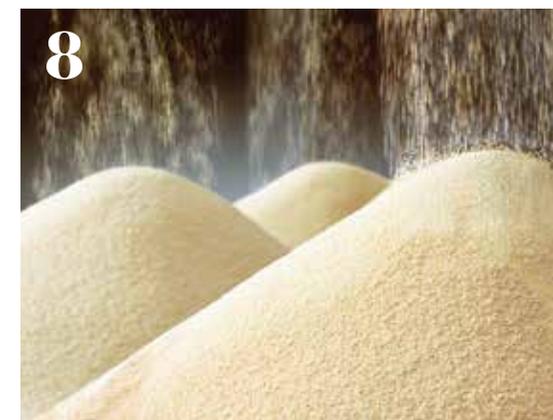
SHOPPING

Quel verre pour quelle bière _____ 36

ACTUALITÉS

Brèves de comptoir _____ 38

8



32



38



PHOTOS : LA NOUVELLE GALLIA - TOM FRITZ STUDIOS / LESAFFRE - YANN DERET - DR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

l'express
24 mai 2017
SPÉCIAL BIÈRE

CHRISTOPHE
BARBIER

Ne plus se mettre la pression !

« **A**ux lueurs d'ambre dur
Des soleils drus et blonds,
J'ai cueilli l'épi mûr
Et le subtil houblon... »

La pastorale imagée d'Édouard Ralunac dit tout de la bière et de son univers, de ses saveurs profondes et veloutées comme de son pétillant aiguisé, de son immarcescible reflet de civilisation et de sa palette inépuisable de saveurs et de couleurs.

Si la bière plaît aux poètes, alors qu'elle les enivre moins vite que l'absinthe de Verlaine et de Rimbaud, c'est parce qu'elle porte en elle une certaine idée de l'infini. Et de la liberté. En effet, tandis que la poésie ne s'use que si on l'enserre, la bière ne mousse que si on la sert.

Aujourd'hui, le salut de la bière passe par l'homme.

D'abord le consommateur avisé, qui évite les étanchements formatés, exige qu'on titille ses papilles et chope au vol les expériences gustatives. Le producteur aussi, qui sait le prix de la surprise et se veut l'as de l'audace. Petites quantités, recettes originales, bouteilles inédites et merchandising artistique participent de ce mouvement de fond. La bière ne veut plus se mettre la pression, elle préfère prendre son temps.

C'est là une révolution, qui décapsule les habitudes et renverse les régimes les plus établis. La bière soudain se marie avec le fromage et le chocolat, elle s'éloigne de la tradition des grandes lampées pour recommander la pratique des petites gorgées; elle ne s'engloutit plus, elle se déguste. Le fût n'est plus ce qu'il fut. Et honni soit qui malt y pense. ■



PHOTOS: DR - ZLIVOVEC / GETTY IMAGES

DÉCOUVREZ
H71° WILD LAGER*
BY
Heineken

**HEINEKEN® REVISITE LES BIÈRES
LAGERS ET DÉVOILE H71 :**

*UNE BIÈRE LAGER RAFRAICHISSANTE AUX
NOTES ÉPICÉES ET HOUBLONNÉES, BRASSÉE
À PARTIR D'UNE LEVURE SAUVAGE
DÉCOUVERTE EN PATAGONIE.

Heineken Entreprise SAS RCS Nanterre 414 842 062

LA LEVURE, ALLIÉE DU BRASSEUR

Méconnue du grand public, la levure est un agent essentiel dans la fabrication de la bière. Elle conditionne la présence d'alcool, de bulles et d'un grand nombre de saveurs. De plus en plus de brasseurs en font aujourd'hui un champ d'expérimentation. Avec de très belles réussites à la clé.

Par Yann Petiteaux et Catherine Foulsham

« **C**'est une grande mystérieuse, et pourtant, elle est l'âme de la bière », résume le biérologue Hervé Marziou. La levure est longtemps restée dans l'ombre du célèbre triptyque brassicole : eau, malt, houblon. Elle est pourtant un composant tout aussi essentiel. Comme on ne fait pas de pain sans levain, on ne fait pas de bière sans levure. Mais si elle est injustement ignorée, c'est que son rôle reste méconnu du grand public. En réalité, les brasseurs eux-mêmes en ignoraient l'existence jusqu'à sa découverte à la fin du XIX^e siècle (lire encadré).

Organisme vivant, la levure est un champignon microscopique unicellulaire qui se multiplie de façon exponentielle lors de la fermentation. C'est elle qui transforme en alcool et en gaz carbonique le sucre du moût obtenu à partir de malt, d'eau et de houblon. La levure produit également de nombreuses substances aromatiques. « Elle est le catalyseur des centaines de réactions chimiques qui vont déterminer la complexité finale du produit », affirme le biérologue Emmanuel Gillard. Réactions qui peuvent, par exemple, conférer des arômes de banane et de clou de girofle aux Weizenbock allemandes ou de beurre rance à certaines bières écossaises.

Haute, basse, spontanée

Sommairement, on distingue deux grandes familles : les levures de fermentation haute (*saccharomyces cerevisiae*) et les levures de fermentation basse (*saccharomyces uvarum*, anciennement *carlsbergensis*). →



Grâce au microscope, la culture de la levure a pu être maîtrisée.

De la magie à la science

Depuis la préhistoire, les hommes ont fabriqué de la bière sans trop savoir comment, se contentant de laisser fermenter leur moût à l'air libre. Un procédé hautement aléatoire que les moines, notamment, ont appris à maîtriser de façon empirique. La fabrication de la bière était alors un acte quasi magique soumis à toutes les superstitions : brassage de nuit sous la pleine lune, à côté d'une statue de Saint-Arnould, le saint patron des brasseurs... Longtemps, la levure n'a pas été identifiée comme agent de la fermentation. Pour preuve, la loi de pureté allemande de 1516 (*Reinheitsgebot*) ne mentionne que trois ingrédients autorisés lors du brassage : eau, malt et houblon. Il faut attendre la fin du XVIII^e siècle et l'invention du microscope par le Hollandais Antoni Van Leeuwenhoek, puis les travaux de Louis Pasteur (1871) et du Danois Emil Christian Hansen de la brasserie Carlsberg (1883) pour que la culture de la levure soit enfin maîtrisée.

→ Les premières réagissent à des températures supérieures à 20° C et vont donner des bières de type « ale » plutôt expressives. Les secondes fermentent à des températures inférieures à 10° C et servent à la fabrication des « lager » plus légères, apanage des grandes marques internationales (Heineken, Kronenbourg, Carlsberg...). À quoi il faut ajouter une troisième voie : la fermentation spontanée, au cours de laquelle le moût estensemencé par les levures contenues naturellement dans l'air ambiant. Cette méthode ancestrale reste une spécialité de la région de Bruxelles pour le brassage des lambics et des gueuzes (assemblages de jeunes et de vieux lambics).

Actuellement, la grande majorité des brasseurs utilisent des levures (sèches ou liquides) exogènes, fabriquées à la brasserie dans des installations dédiées ou par des industriels. « L'avantage, c'est que ce type de levures est facilement disponible et garantit la qualité de la bière », explique Jean-Jacques Bourdallé, directeur des ventes Europe chez Fermentis, division du groupe Lesaffre spécialisée dans la fabrication de levures pour la fermentation de l'alcool de bouche. Cette entreprise familiale française fabrique des levures sèches utilisées par un grand nombre de brasseurs, de l'amateur à l'industriel. Elle possède en catalogue une douzaine de levures déshydratées dont certaines sont devenues des best-sellers. Au risque d'une certaine standardisation ? « Pour faire de la bière, il faut cinq éléments : de l'eau,

du malt, du houblon, de la levure et un brasseur, répond Jean-Jacques Bourdallé. Chacun de ces éléments pèse dans le processus de fabrication et interagit avec les autres. Cela offre une infinité de paramètres qui font que deux brasseurs ne produiront jamais la même bière. »

Levures sauvages

Toutefois, un nombre croissant de brasseurs artisanaux n'entendent pas se contenter des levures classiques et rivalisent d'imagination en matière d'expérimentation. « J'ai

toujours été étonnée que les brasseurs parlent peu de leurs levures, mais aujourd'hui, on constate un regain d'intérêt pour ce sujet », observe la biérogue Élisabeth Pierre. L'une des grandes tendances est l'attrait actuel des brasseurs artisanaux pour l'emploi de levures sauvages (*brettanomyces*), historiquement utilisées dans le brassage de lambics. Comme souvent, cet engouement est arrivé en Europe via les États-Unis et le Québec, avec des ambassadeurs tels que la brasserie Dunham ou le Trou du diable. Les « brett » sont des levures instables et agressives qui donnent des breuvages très secs comme les bières dites « saison » ou les « wild ales » (bières sauvages). Elles apportent une dimension rustique voire animale à la bière.

Yvan de Baets, cofondateur et directeur de la production de la Brasserie de la Senne (Belgique), est de ces audacieux brasseurs. Pour lui « la levure est un être vivant, un orga-

nisme sensible, elle n'est pas inerte ». Il ne la considère pas comme un simple ingrédient mais comme faisant partie de son équipe. « Le bon brasseur est celui qui sait faire coïncider ses intérêts avec ceux de ses levures », affirme-t-il. Du coup, ce passionné a bâti toute sa brasserie en pensant au bien-être de ces micro-organismes. « Nos cuves de fermentation sont plus larges que hautes, afin que les levures subissent moins de pression hydrostatique, explique Yvan de Baets. En cela, nous prenons l'exact contrepied de 99 % des brasseries. » Il travaille avec une levure qu'il a récupérée auprès d'une brasserie sous le sceau du secret. Celle-ci est conservée dans l'azote liquide au cœur de la banque de levures de l'Institut Meurice, une haute école de brasserie. La Brasserie de la Senne utilise également une levure sauvage (*brettanomyces*) qui confère à sa « Bruxellensis » des arômes d'ananas et de cuir. « C'est la levure qui fait tout le boulot, assure le brasseur belge. Elle compte pour au moins 60% du profil organoleptique d'une bière. »

Fermentation lactique

Depuis deux ans, on voit également fleurir sur le marché de plus en plus de mousses issues de la fermentation lactique, comme le sont les traditionnelles Berliner Weisse allemandes. Un procédé qui donne des bières acides (sour beers), sèches et désaltérantes. L'utilisation de levures de vin est également tendance. Il existait déjà des bières dites « brutes » telles que la Deus ou la Malheur brut, brassées avec des levures de champagne et dont le degré d'alcool est assez élevé. Récemment, la brasserie lyonnaise Ninkasi a lancé une bière de type « wheat wine » (vin de blé) élaborée avec des levures de riesling. À quelques dizaines de kilo-

Pour faire de la bière, il faut cinq éléments : de l'eau, du malt, du houblon, de la levure et un brasseur.



PHOTO : LAURENT MAYEUX / LESAFFRE

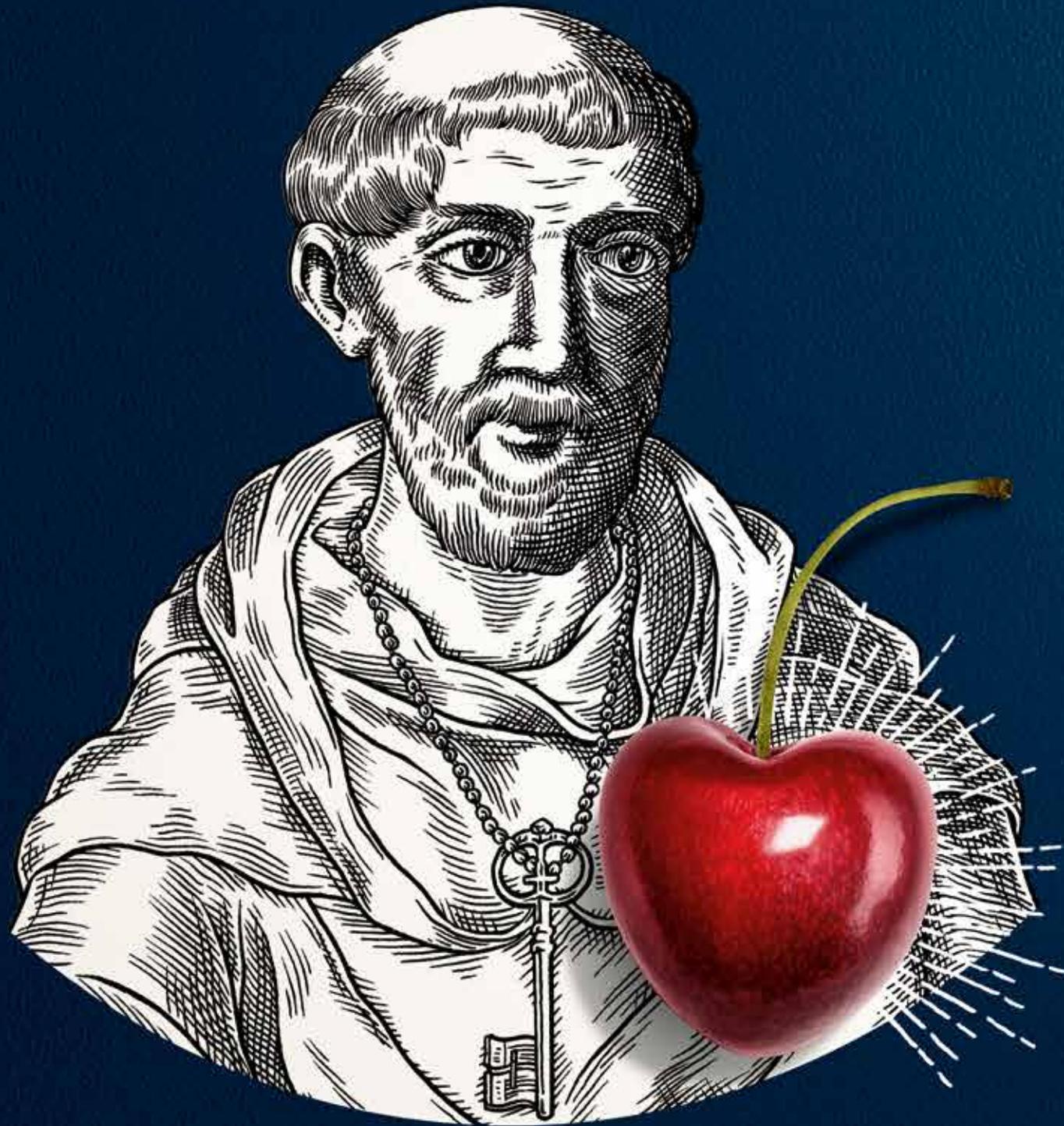
La belle aventure de la H71

41° S, 71° O. Ces coordonnées géographiques feront sans doute date dans l'histoire brassicole. Elles indiquent l'endroit exact où a été trouvée une levure jusque-là inconnue, point de départ d'une aventure inédite. Tout commence, en 2010, dans une forêt primitive de Patagonie, contrée spectaculaire aux confins du continent sud-américain. Emmenée par Diego Lipkind, un chercheur passionné d'alpinisme, une équipe de scientifiques partie à la recherche de micro-organismes, découvre, par hasard, une levure à l'état sauvage. Une analyse ADN démontrera qu'il s'agit de la fameuse levure mère de toutes les lagers* qui n'avait jusqu'alors jamais été trouvée. De publications scientifiques en conférences, la nouvelle se répand tant et si bien qu'à l'autre bout du monde, aux Pays-Bas, Willem Van Waesberghe, maître-brasseur Heineken, curieux d'explorer de nouvelles saveurs, décide de se la procurer. Objectif : brasser la première mousse à la levure sauvage. De son propre aveu, les premiers essais ne sont pas vraiment concluants, mais la saveur obtenue – « un goût de clou de girofle très spécifique » – est tellement singulière qu'il décide de poursuivre l'expérience, totalement inédite. Il faudra deux ans à Heineken pour dompter ladite levure. En 2012, la H71 -H pour Heineken, 71 comme la longitude ouest - voit le jour. Blonde aux reflets cuivrés, offrant au nez des notes de sous-bois, de miel et de caramel et en bouche une alliance entre des notes douces d'épices et de thym, elle revisite subtilement l'approche des bières lagers. « La H71 permet de ré-éclairer l'histoire de Heineken et l'importance de la levure sur un produit », insiste Willem. C'est en effet la première fois en 140 ans que la marque née au cœur d'Amsterdam se lance à la conquête de nouvelles saveurs et la seconde fois qu'une levure impacte son histoire. C'est en effet la découverte de la levure A par un disciple de Louis Pasteur, en 1886, qui a donné son âme à la bière Heineken. Cette fois, plus qu'une simple bière, la découverte d'une levure permet de créer une nouvelle famille de bières, les Wild Lagers. **C.F.**

* Lager est le nom générique donné aux bières brassées à l'aide de levures de fermentation basses. Puis entreposées pour la période de garde.

mètres de là, en Haute-Savoie, la Brasserie du Mont-Salève produit une blonde fermentée grâce au résidu de pressurage de raisin. Dans la capitale, Bruno Torres, le fondateur de la brasserie la Baleine s'est, lui, tourné vers d'autres levures. Il a mis au point la Cru 1910, une blanche fermentée par un assemblage de levures de brassage et de levures de boulangerie. « Je cherchais à développer de nouveaux goûts et une identité propre, précise-t-il. Je suis arrivé à un produit qui déploie des arômes de champagne et tend vers le vin blanc. Avec les levures, le terrain de jeu est immense, l'expérimentation sans fin. » ■

ON NE PLAISANTE PAS
— AVEC LE GOÛT —



LES BRASSERIES RENTRENT EN VILLE

En 2015, pour la première fois depuis trente ans, les ventes de bière ont enregistré une croissance de 3,1% en volume. Une évolution portée par le boom des brasseries artisanales urbaines.

Par Guillaume Bouvy

Tous les trois jours, une micro-brasserie s'ouvre en France. Plus qu'une tendance, il s'agit en réalité d'un juste retour aux sources.

En effet, au début du XX^e siècle, l'Hexagone compte environ trois mille brasseries, qui ferment les unes après les autres à cause des deux guerres et de l'industrialisation, au point que seule une vingtaine subsistent à la fin des années 1970. Le biéologue Hervé Marziou expose ainsi : « Nous assistons à une révolution, au sens cyclique du terme. Les dernières brasseries parisiennes ont fermé dans les années 1970. Le public est un peu nostalgique de ces bières, que les nouvelles brasseries remettent au goût du jour, en s'inspirant des brasseurs californiens des années 1960 et des bières canadiennes. »

Depuis le milieu des années 1980, le secteur connaît un nouvel essor avec la création de brasseries indépendantes qui revendiquent des spécificités régionales. « Historiquement, les principales régions productrices de bière étaient le Nord et l'Est. Aujourd'hui, les deux régions dans lesquelles il y a le plus

grand nombre de brasseries sont Auvergne-Rhône-Alpes et la Bretagne », remarque Philippe Jugé, organisateur de Planète Bière, qui s'est tenu pour la troisième année consécutive, à Paris.

2015, année de la mousse

Selon l'annuaire professionnel de la Brasserie et de la Malterie de Robert Dutin, unique base statistique et chiffrée disponible en France, la seule année 2015 a vu s'ouvrir cent cinquante micro-brasseries, pour seulement vingt fermetures. Et la consommation augmenter de 3,1%, une première depuis trente ans. Une reprise portée par l'intérêt des Français pour la bière, dont l'image n'a cessé de monter en gamme. Mais également par la vigueur des brasseries indépendantes, citées pour la première fois en tant que moteur de l'économie brasseicole française.

Autre tendance : l'implantation et/ou le retour de nouvelles brasseries dans les grandes villes. Garlonn Kergourlay, déléguée générale du Syndicat national des brasseurs indépen-

dants (SNBI), a suivi de près cette évolution. Après avoir travaillé à la Brasserie des Vignes, dans le Tarn, elle a participé à la création du syndicat, il y a un peu moins d'un an. Fort de 250 adhérents, le SNBI a pour vocation la défense des intérêts des brasseurs indépendants. « Les brasseries qui s'installent en ville ont, la plupart du temps, la volonté affichée de recréer du lien social. On peut ainsi échanger avec les brasseurs comme on peut discuter avec son boulanger », analyse Garlonn Kergourlay.

Gérer les contraintes urbaines

À l'appellation brasserie artisanale, les puristes préfèrent celle de brasserie indépendante. « La notion d'artisanat est très relative, si l'on prend l'exemple du rachat de la brasserie belge Mort Subite par Heineken. Peut-on encore parler d'artisanat ? », s'interroge Christophe Fargier, fondateur de la brasserie

L'installation de brasseries en ville n'est pas dénuée de contraintes



Née en 1890 dans le XIV^e arrondissement de Paris, la Brasserie Gallia produit une bière emblématique jusqu'en 1969.

indépendante lyonnaise Ninkasi. Pour rappel, l'appellation brasserie indépendante concerne celles dont la production n'excède pas 200 000 hectolitres de bière par an en propre. En théorie, le terme « artisanal » est délivré après un délai de trois années suivant la création de la brasserie. « Selon les derniers chiffres, la part de marché occupée par les brasseries indépendantes approche les 5 %, précise Hervé Marziou. Même si les brasseries industrielles restent en position dominante, elles ne peuvent plus ignorer les plus petites brasseries, qui affichent une grande créativité. » De l'expérimentation incertaine et divertissante à la création de commerces, le marché se structure progressivement, plus particulièrement au sein des agglomérations.

Pourquoi donc un tel engouement ? D'aucuns en font un argument marketing doublé d'une stratégie commerciale, afin de toucher une clientèle urbaine, plus aisée et plus fidèle. L'installation de brasseries dans les villes n'est pourtant pas dénuée de contraintes : gestion des rejets des drêches (résidus liés au brassage des céréales), prix de l'immobilier ou encore qualité de l'eau. Un vrai écueil, car l'eau, ingrédient principal de la bière, est souvent très calcaire en ville. Afin de trouver des solutions et de conseiller les brasseries urbaines, l'association Zone-AH ! a imaginé le projet ZéBU (pour Zone d'étude écosystémique sur le métabolisme des Brasseries urbaines). « Notre objectif est de développer une filière coopérative au cœur de l'agglomération parisienne pour gérer, en particulier, les déchets des brasseries et leurs coproduits, les drêches, détaille Bruno Vitasse, directeur de l'association. Aujourd'hui, le brasseur doit payer pour se débarrasser de ses déchets et les valoriser. Or ces déchets doivent s'inscrire dans une chaîne de valeur, pour produire des biomatériaux, servir aux agriculteurs ou encore pour la production d'énergie (biométhanisation) ».

Pour autant, la tendance au retour en ville des brasseries n'est pas générale, certains brasseurs préférant nettement la campagne, allant même jusqu'à refuser de participer à des salons qu'ils jugent trop urbains ! Illustrant ainsi toute la richesse et la diversité du secteur, qui brasse tous les styles et répond à tous les goûts. ■

→

→ **Ninkasi fait mousser Lyon**

Figurant parmi les plus grosses brasseries indépendantes de France, avec 170 employés et 13 lieux, Ninkasi, à Lyon, a fait le pari (réussi) d'associer la production de bière à la culture urbaine et à la musique, en imaginant ses propres lieux de dégustation. Implantés en cœur de ville, ils proposent de la bonne bière, de la bonne nourriture et des animations (concerts et soirées d'improvisation théâtrale).

Dans le petit milieu des brasseries artisanales, cette marque est connue comme le loup blanc. Fondée en 1997 par Christophe Fargier et son associé américain Kurt Huffman (reparti depuis aux États-Unis), le « concept Ninkasi » s'est inspiré des micro-brasseries de Portland dans l'Oregon, proposant des bières désaltérantes et peu alcoolisées pour les ouvriers. Christophe Fargier, originaire de Saint-Étienne, a vécu un an aux États-Unis, où il a appris les techniques de brassage de la bière. De retour en France, il crée Ninkasi, du nom de la déesse de la bière, selon la mythologie sumérienne. La brasserie s'installe dans d'anciens entrepôts de transport du 7^e arrondissement de Lyon, plus précisément dans le quartier de Gerland. Initialement, Ninkasi proposait quatre bières, gamme élargie depuis à neuf. On retrouve notamment la bière noire (porter), élue meilleure bière du monde au *World Beer Awards 2015*. « L'objectif est d'avoir autant de bières en bouteille qu'à la pression », souligne le président du groupe, Christophe Fargier. Depuis 2012, la production a été délocalisée à Tarare, commune située à une quarantaine de kilomètres de la métropole lyonnaise, en raison du manque de place et pour la qualité de l'eau.

Le groupe Ninkasi, dont le chiffre d'affaires 2016 s'élève à 14,5 millions d'euros, n'a de cesse de se développer, uniquement



Christophe Fargier, fondateur du Ninkasi.

au niveau régional, et notamment sous la forme de franchises depuis 2014. « Nous avons fait le choix de rester en circuit court, aussi bien pour la production que la consommation de nos produits, afin d'en préserver les saveurs et la qualité » précise Christophe Fargier, qui n'envisage pas d'extension en dehors d'Auvergne-Rhône-Alpes dans les dix prochaines années. Ninkasi a également lancé sa propre vodka ainsi que des sodas, et l'équipe travaille à l'élaboration d'un whisky, dont la commercialisation est prévue pour 2018. ■

OÙ LA DÉGUSTER ?

On peut retrouver ces bières lyonnaises dans **les huit bars Ninkasi** de la métropole et autour de Lyon, à **Brignais**, ouvert en avril 2017. On les déguste aussi à **Tarare**, sur le lieu de production, et elles sont également en vente chez les cavistes et dans les réseaux de grande distribution régionaux.

Roazhon city ales, la brasserie XXS de Rennes

Ouverte en décembre 2015, la micro-brasserie Roazhon city ales (RZN pour les intimes) a été créée par Clément Auvitu, ancien étudiant en sociologie, qui a également suivi une formation à l'Institut français de la brasserie et de la malterie (IFBM) de Nancy. Ce dernier entend « produire une bière ale populaire et accessible à partir de produits locaux »,

dans la tradition d'avant-guerre, quand chaque port avait sa brasserie pour les marins ou les ouvriers. Ici, la bière, considérée comme partie intégrante de la culture bretonne, emprunte son savoir-faire aux techniques artisanales traditionnelles des real ales britanniques (fermentation haute, infusion à monopacier, ni filtrées ni pasteurisées). La brasserie

propose La Bagoul (porter), la Vieux Canal (special bitter), et la Vilaine (english IPA).

OÙ LES DÉCOUVRIR ?

Roazhon city ales. 16, square de la Rance, Rennes. Ouverture les jeudis et vendredis de 17h 30 à 20h. En vente également les mercredis au **marché Sainte-Thérèse**, et dans différents **bars, cafés, épiceries et magasins** de la région rennaise.

PHOTO : MAXIME BROCHER

Au Brasseur, Strasbourgeois depuis 1746

Fondée en 1746 par Jean Hatt, la brasserie l'Espérance a produit de la bière jusqu'en 1863, avant de fermer ses portes. La fabrication n'a repris qu'en 1991, l'établissement rouvrant sous le nom Au Brasseur. Forte de ce savoir-faire, la brasserie propose un éventail de bières 100 % purs malt et houblon, en fermentation haute. Leurs produits phares sont l'ambrée Saint-Guillaume, au malt grillé, la Brune du quai, au malt dit « chocolat », la blonde des bateliers, très houblonnée, et la

blanche de l'III, au blé malté. Des bières spéciales sont proposées au fil des saisons : bière de Noël, bière de printemps ou encore IPA de style britannique.

OÙ LES DÉCOUVRIR ?

Au Brasseur. 22, rue des Veaux, Strasbourg. Ouvert tous les jours de 11h à 1h, le dimanche jusqu'à minuit. Un service restauration est assuré en non-stop de 11h à 00h30.

À Paris, des brasseries capitales

La brasserie O'Neil est la première micro-brasserie parisienne à avoir ouvert, en 1991. Une réussite qui en a inspiré d'autres, telles que la nouvelle brasserie Gallia. Située depuis 1890 dans le 15^e arrondissement, cette dernière a fermé ses cuves en 1969. Quarante ans plus tard, Guillaume Roy et Jacques Ferté la font renaître, la marque étant tombée dans le domaine public. Aujourd'hui, ils brassent sept bières à Pantin, dont la lager blonde maltée d'origine, à laquelle s'ajoutent une blanche au blé ou encore la triple (belgian novel ale). Si la production a bien baissé eu égard à la brasserie historique (elle est passée de 150 000 hectolitres par an en 1932 à 400 000 litres actuellement), l'enthousiasme et le dynamisme de l'équipe de cette micro-brasserie les placent parmi les premiers à avoir relancé la production de bière en région parisienne, en 2009. précisément en 2012, Thierry Roche, ancien publicitaire originaire du Vercors, ouvre au cœur de Barbès la brasserie de la Goutte d'Or. La Môme, à la fois douce et épicée, Château-Rouge, une rousse pimentée, Charbonnière, l'ambrée aux saveurs maltées, Léon, la brune au gingembre... les quelque quinze bières qui y sont produites portent les noms des artères de ce Paris populaire.

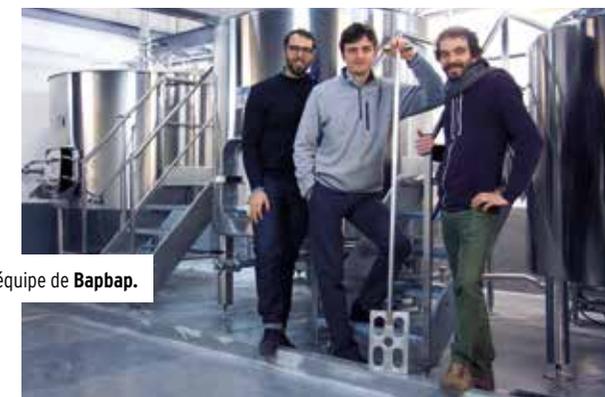
Dans un autre genre, une bière blonde de type pale ale est produite par la brasserie Bapbap (acronyme de « brassée à Paris, bue à Paris ») depuis 2015. Installés dans le quartier Oberkampf, Édouard et Archibald, les fondateurs, ont fait le pari d'associer un lieu de production de bière, un espace dégustation et un de *coworking*. La gamme se compose de six bières permanentes (l'Originale, bière de fermentation haute de type pale ale), mais aussi IPA, ou encore brune de style porter et d'éditions limitées. ■

OÙ LA DÉGUSTER ?

Brasserie Gallia. 35, rue Méhul, Pantin. Et dans une centaine de points de vente à Paris et en Île-de-France.
Brasserie La Goutte d'Or. 28, rue de la Goutte-d'Or, Paris XVIII^e.
Brasserie Bapbap. 79, rue Saint-Maur, Paris XI^e. Et dans plus d'une centaine d'établissements et points de vente.



Thierry Roche, de la brasserie de la Goutte d'Or.



L'équipe de Bapbap.

→ **Les Bières de Célestin, lilloise depuis 1740**

Implantée au cœur du Vieux-Lille, la brasserie Les Bières de Célestin se situe à l'origine à Haubourdin. Le flambeau s'est transmis dans la famille au fil du temps, Amaury d'Herbigny étant le descendant du fondateur de la brasserie, Célestin Cordonnier. En neuf générations, la marque a su innover. Outre une gamme à la vente de près de 400 bières du monde, une micro-brasserie en annexe du magasin propose aujourd'hui des malts d'orge 100% bio, issus du nord de la France. Trois bières artisanales sont à découvrir : la Dix (blonde cuivrée de type abbaye), la Wal Triple (blonde cuivrée triple) et la Hoppy Yuzu, (blonde cuivrée de type IPA). ■

OÙ LES DÉCOUVRIR ?

Bières de Célestin. 19, rue Jean-Jacques Rousseau, Vieux-Lille. Une vingtaine de restaurants lillois et de la région la proposent à leur table. On la retrouve également chez deux chefs étoilés parisiens : **Pierre Gagnaire** (15^e arrondissement) et **le café des Abattoirs** (1^{er} arrondissement). Les Bières de Célestin sont par ailleurs vendues dans quelques caves à bières : **Brewberry** (Paris), **Wine Corner** (Bordeaux), et **les Comptoirs des Produits régionaux** (Béthune, Carvin et Hénin-Beaumont).



La Part Faite, bio et marseillaise

Après la Bière de la Plaine, la Minotte et la Brasserie de Sulauze à Miramas, la micro-brasserie Des Suds s'est lancée à son tour, l'an dernier, avec une gamme 100% bio. Gonzalo Araque, le brasseur, s'est appuyé sur de nombreuses dégustations-tests avec son équipe et les clients. La Part Faite se décline aujourd'hui en plusieurs recettes, le produit phare étant la Part Faite Kölsch style ale, une bière allemande et « participative ». À découvrir également, Été infini, une bière blanche houblonnée à cru. D'autres bières limitées et éphémères ont été conçues. ■

OÙ LES DÉCOUVRIR ?

Brasserie Des Suds. 6, Traverse de la Bounaude, Marseille 11^e. Ponctuellement, des ventes ont lieu sur les marchés et dans quelques lieux à Marseille. La Part Faite est également vendue dans les magasins **La Route des Bières** à Aix-en-Provence et Bouc-Bel-Air. →

PHOTOS: DR

DÉCOUVREZ FISCHER 3 HOUBLONS Alsaciens

NOTRE MAÎTRE BRASSEUR A SU METTRE LES SAVEURS DE L'ALSACE EN BOUTEILLE AVEC CE MÉLANGE SUBTILE DE HOUBLONS FINS AROMATIQUES OFFRANT UNE BIÈRE ÉQUILIBRÉE AUX NOTES DISCRÈTES D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Heineken Entreprise SAS RCS Numéro 414 842 062

→ **La Garonnette, la bière made in Toulouse**

Depuis novembre 2016, Jonathan Bois et Benjamin Serralta se sont lancés dans la production de bière, au sein de leur micro-brasserie, La Garonnette. Leur offre se décline autour d'une brune, d'une blonde, d'une blanche et d'une ambrée pour les classiques, ainsi que des éditions limitées (bière de Noël et bière de printemps). On retrouve des spéciales : double IPA en ambrée et en blonde et la brune impérial stout. Le malt, quant à lui, est bio et régional, en provenance de Lisle-sur-Tarn. Dans le sillage de la brasserie du Bec (quartier Saint-Aubin), et d'autres projets d'ouverture de micro-brasseries en cours dans la ville rose, La Garonnette étend un marché pour l'instant assez timide. ■

OÙ LES DÉCOUVRIR ?

Brasserie La Garonnette. 30, avenue Jules-Julien, Toulouse. Ouverture du mardi au vendredi de 14h à 19h30. La distribution est assurée dans une trentaine de points de vente, restaurants, cafés, caves et épiceries de la région.

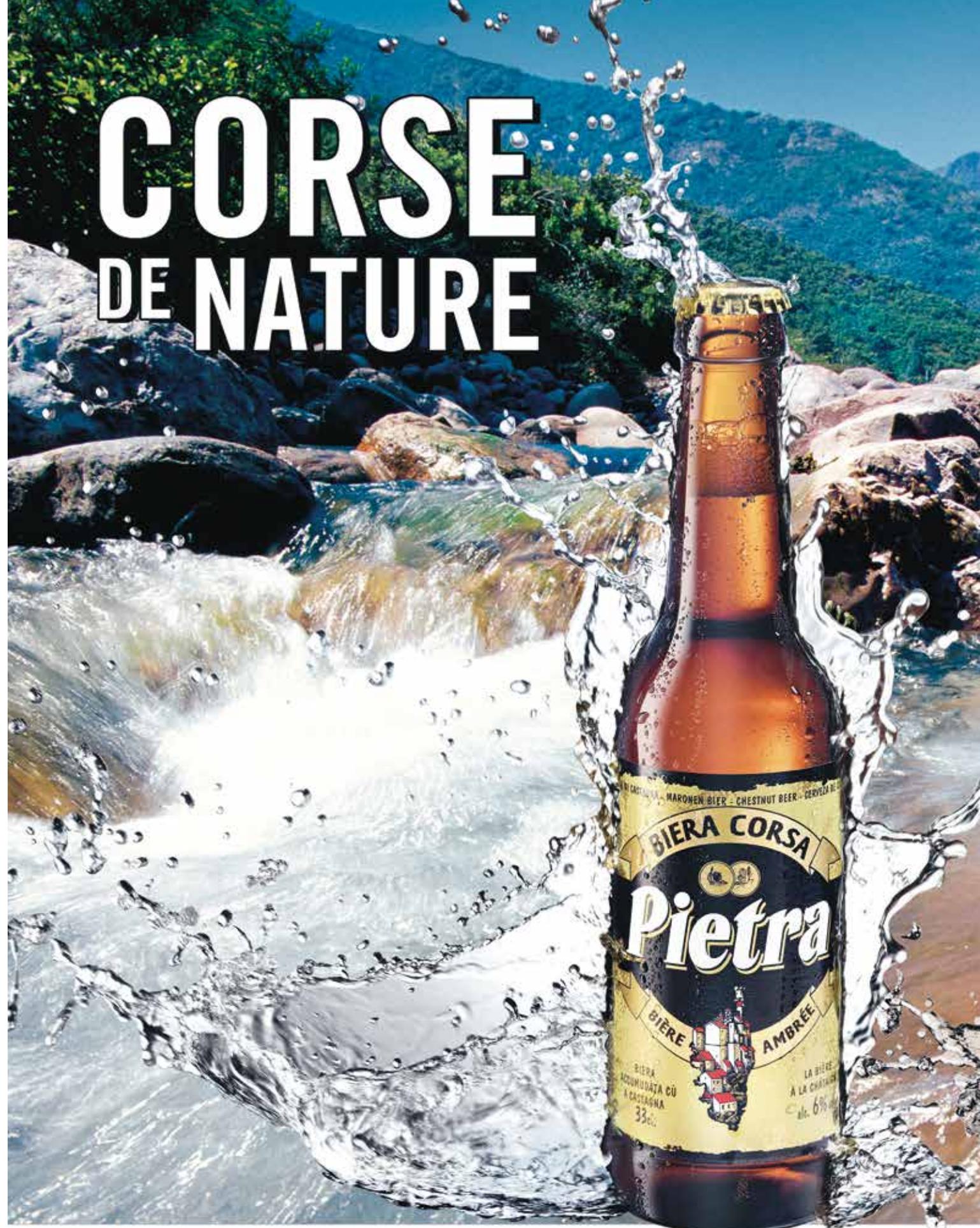


La brasserie Azimut surprend les Bordelais

Se revendiquant « brasseurs explorateurs », cette brasserie créée en 2016 met un point d'honneur à produire des bières simples, originales, accessibles et surprenantes. Initialement designer, Paul a monté il y a quelques années à Bordeaux la cave à bières l'Amirale. Vincent, Québécois d'origine, arrivé au début des années 2000 en France, l'a rejoint pour créer la brasserie Azimut, en continuant de surfer sur le thème de la marine (l'azimut est l'angle du plan horizontal, mesuré de 0 à 360° entre le nord et la direction souhaitée). D'une superficie de 350 mètres carrés, la brasserie partage ses murs avec la PIP, une autre micro-brasserie bordelaise. Paul et Vincent proposent cinq bières permanentes, dont la pale ale française, Lanche lime & basilic (qui a reçu la Capsule d'or au Planète bière de Paris en 2017), ou encore l'American IPA. Un seul mot d'ordre pour ces brasseurs qui cultivent un style hybride : travailler « dans l'esprit de Mies van der Rohe : *Less is more* ». ■

OÙ LES DÉCOUVRIR ?

Brasserie Azimut. 5, avenue du Dr-Schinazi, Bordeaux. Ouverture du lundi au vendredi de 9h à 18h.



PHOTOS: DR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES MOTS DU MALT

De A comme Amertume à Z comme Zythologue, en passant par K comme Kriek ou S comme Stout, voici un glossaire - non exhaustif - de termes essentiels pour parfaire sa culture bière. Soit 36 définitions pour vous faire mousser lors de vos prochaines soirées de dégustation.

Par Catherine Foulsham. Illustrations : Élodie Balandras



Amertume

C'est l'une des caractéristiques principales de la bière et l'une des quatre saveurs primaires avec le sucré, le salé et l'acide. Endive, artichaut cru, écorce de pamplemousse, quinine... l'amer, difficile à apprécier, entraîne en général de la répulsion, que certains assimilent

à une forme instinctive de protection, les poisons ayant souvent un goût amer. Dans une mousse, elle est apportée par le houblon. Plus précisément par les acides alpha présents dans la lupine contenue dans les cônes de houblon. Plus la variété de houblon utilisée contient un taux élevé d'acides iso alpha et plus la quantité de houblon est importante, plus l'amertume sera prononcée. Des malts très torréfiés renforcent aussi la sensation d'amertume du breuvage.

Pour mesurer l'amertume de leur bière, les brasseurs utilisent l'IBU (International Bitterness Unit). Cette échelle d'amertume internationale s'exprime en mg/L d'acide iso alpha contenu dans la bière. Ainsi, 1 IBU = 1 mg d'acide iso alpha et plus l'IBU est élevé, plus l'amertume est importante. Il varie de 8-12 pour une lager, à 32-38 pour une pale ale, voire 70-80 pour les mousses plus complexes comme les pales ales/IPA. Ces dernières années, l'amertume a la cote auprès des amateurs, incitant un nombre croissant de brasseries à miser sur l'amer plutôt que sur le sucré.

Ales

C'est l'une des trois grandes familles de bières. Ces mousses de couleur or, originaires de Grande-Bretagne (ale signifie vieux) utilisent des levures qui travaillent à haute température. Selon les pays, les ales recouvrent des styles très différents. →



Brasseur

C'est l'homme de l'art. Ou plutôt la femme. En effet, au même titre que la fabrication du pain, le brassage de la bière était une tâche domestique et de fait incombait aux femmes. Dans son *Guide Hachette des Bières*, Elisabeth Pierre rapporte qu'au IV^e siècle avant

J.-C., à Mari en Mésopotamie, c'est une équipe de six brasseuses qui fabriquaient la bière à l'intérieur du palais. Au Moyen Âge, les outils de brassage font partie de la dot apportée par les épouses et, en Grande-Bretagne, les « *ale wives* » (épouses de la bière) brassaient des bières fameuses qu'elles servaient dans leurs maisons, baptisées « *public houses* ». Véritable alchimiste, son art se perfectionne au fil du temps et des découvertes (réfrigération, pasteurisation...), lui permettant de garantir une qualité de plus en plus pérenne. Entre le X^e et le XIII^e siècle, le brassage se développe dans les villes et devient un métier à part entière. Exit les brasseuses, les artisans-brasseurs se fédèrent, s'organisent en corporations qui assurent la transmission du savoir-faire. Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, la plupart des grandes villes comptent une brasserie dont on boit, localement, la production, et depuis vingt ans, on assiste à la montée en puissance de microbrasseries, portées par de « petits » brasseurs passionnés qui font le pari de bières dites de spécialité.



Craft Beers

Mouvement micro-brassicole né aux États-Unis dans les années 1970, qui a pris de l'ampleur - on dénombre plus de 3000 « *craft breweries* » outre-

Atlantique - et s'est propagé à l'Europe. En France, depuis la création de la brasserie des Deux Rivières (devenue Coreff à l'aube de l'an 2000) à Morlaix en 1985, le nombre de brasseries artisanales a explosé ; d'une dizaine dans les années 1950, leur nombre est passé à plus de 800 aujourd'hui. Parmi elles, on distingue les brasseries artisanales (moins de 10 000 hectolitres par an), les microbrasseries (moins de 1 000 hectolitres), les fermes brassicoles, les brasseries pédagogiques, rattachées à une école ou un musée, et celles qui produisent sur place pour un restaurant ou un bar. Toutes proposent des bières locales aux goûts complexes, répondant ainsi à un engouement des consommateurs pour les circuits courts et le terroir. Des bières que l'on va acheter directement à la brasserie de la même manière qu'on va à la rencontre d'un vigneron.



Degré

La bière est la plus ancienne boisson alcoolisée connue au monde. Son degré d'alcool s'exprime en pourcentage d'alcool par volume de bière. Il correspond au pourcentage d'éthanol, exprimé en volume, contenu dans la boisson. Les bières de table affichent entre 2 et 3,5% ; les porters entre 4 et 6% ; les stouts et imperial stouts entre 8 et 12%. Les bières sans alcool le sont rarement. Il s'agit en réalité de bières à faible taux alcoolique (jusqu'à 1,2%) dont la valeur est fixée par la réglementation du pays. Une nouvelle technique permet d'obtenir des bières titrant réellement 0% grâce à un phénomène d'osmose. Entre le X^e et le XIII^e siècle, le brassage se développe dans les villes et devient un métier à part entière. Exit les brasseuses, les artisans-brasseurs se fédèrent, s'organisent en corporations qui assurent la transmission du savoir-faire. Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, la plupart des grandes villes comptent une brasserie dont on boit, localement, la production, et depuis vingt ans, on assiste à la montée en puissance de microbrasseries, portées par de « petits » brasseurs passionnés qui font le pari de bières dites de spécialité.

Drêches

Il s'agit des résidus des écorces des céréales et de l'ensemble des éléments non solubles récupérés après la fermentation et la filtration. De couleur plus ou moins jaune selon le type de bière, elles sentent le pain frais et sont utilisées pour l'alimentation animale en raison de leur teneur en protéines, fibres et amidon.



EBC

Acronyme pour European Brewery Convention. Fondée en 1946, cette organisation européenne technique et scientifique de la bière, dont le siège est à Bruxelles, organise tous les deux ans un congrès mondialement connu réunissant les acteurs du brassage, du maltage et du processus de fermentation de la bière. La 36^e édition s'est tenue du 14 au 18 mai dernier à Ljubljana (Slovaquie). Cette

organisation est également connue pour son échelle de couleurs utilisée pour classer les malts et les bières. Plus le chiffre est élevé, plus la couleur est foncée. Ainsi, selon ce système de mesure, une blonde est entre 6 et 12 EBC ; une ambrée entre 13 et 30 EBC et au-delà de 60 EBC, on a une bière noire. Très étendue, la palette de couleurs des bières va bien au-delà des six couleurs de base communément évoquées (blanches, blondes, ambrées, rousses, brunes et noires).



Fermentation

C'est une étape essentielle de la fabrication de la bière durant laquelle les sucres se transforment en alcool et en gaz carbonique sous l'action des levures (ou des bactéries). C'est alors que se créent les principaux composés aromatiques. On distingue trois types de fermentation. La fermentation basse qui utilise des levures travaillant à basse température (entre 5° C et 14° C, de 5

à 14 jours), habituellement associée aux lagers ; la fermentation haute (pour les ales et les porters), procédé dans lequel interviennent des levures actives à haute température (entre 15° C et 24° C, de 2 à 6 jours) et la fermentation spontanée, la plus ancienne, qui se fait à température ambiante et sans ajout de levures exogènes mais par contamination « sauvage » de levures / bactéries du terroir environnant.



Houblon

Cette plante vivace ancestrale est l'un des quatre ingrédients de base de la bière avec les céréales (essentiellement l'orge), l'eau et la levure. Utilisé en faible quantité (entre 1 et 10 grammes par litre de bière contre 200 grammes de céréales en moyenne), le houblon contribue à l'amertume et aux arômes. Il en existe une centaine de variétés, chacune conférant des saveurs différentes aux bières. Seul les cônes ou fleurs de cette plante vivace pouvant atteindre 8 à 10 mètres de haut sont utilisés, soit en début d'ébullition, soit en fin, soit en houblonnage à cru dans une cuve de garde. Il n'en a pas toujours été ainsi. En effet, si aujourd'hui toutes les bières du monde contiennent du houblon, il a fallu attendre le XI^e siècle pour qu'il soit introduit dans la bière et le XV^e siècle pour qu'il s'impose dans

l'Hexagone. Avec 7 000 tonnes de houblon produites, la France se situe au 7^e rang européen. En revanche, elle exporte la moitié de sa production, dont la fameuse Strisselspalt, originaire d'Alsace, utilisée pour aromatiser les lagers et bières de garde.



Garde

Période de maturation intervenant après la fermentation, pendant laquelle la bière s'affine, se stabilise, mûrit. Elle est alors conservée plusieurs semaines dans une cuve de garde, à 0° C. Depuis une douzaine d'années, la demande de bières de garde explose. Petites et grosses brasseries mettent au point des cuvées millésimées, souvent élevées en barriques, aptes à la longue conservation. Pour traverser le temps, ces mousses ne sont pas pasteurisées, subissent une seconde fermentation en bouteille et généralement un fort houblonnage, affichent un degré d'alcool élevé (au moins 8 à 10 degrés) et offrent des goûts plus concentrés et sucrés. En Belgique, la brasserie Cantillon a loué, pour une durée de trente ans, un abri de la Seconde Guerre mondiale dans lequel vont tranquillement vieillir 80 000 bouteilles de Gueuze.



IPA

L'India pale ale est une bière de fermentation haute, de couleur dorée à ambrée, très houblonnée. C'est LA bière tendance du moment. La légende raconte qu'elle a été développée vers la fin du XVIII^e siècle par George Hodgson pour étancher la soif des colons britanniques en Inde. Sa forte teneur en houblon, plante connue pour ses vertus antiseptiques et conservatrices, permettait à la bière d'endurer les quatre mois que durait le voyage vers l'Inde. La réalité est plus complexe. « Au XVIII^e siècle, les brasseurs anglais produisaient déjà des "ale" très houblonnées, explique Élisabeth Pierre, biérologue et auteur du guide Hachette des bières. Quand la Compagnie des Indes a commencé à en exporter, ces breuvages étaient expédiés par bateau. Le terme IPA, lui, n'est apparu qu'au XIX^e siècle. » En clair, il n'existe aucune preuve que le produit était différent de celui consommé à Londres. Oublié avec la dissolution de l'Empire britannique, le style IPA revient en force grâce à l'émergence des brasseurs artisanaux qui ont su remettre l'amertume au goût du jour. Pour goûter quelques breuvages, testez ceux des brasseries Page 24, Sainte Cru, Les trois loups, la brasserie des Garrigues ou la brasserie du Quercorb.



Jargon

Il existe plusieurs synonymes, plus ou moins familiers, pour désigner la bière. En voici quelques-uns pour varier les plaisirs et élargir votre vocabulaire brassicole : une bibine, un demi, un bock, une moussante, une kro, une gueuze, un houblon, une binch, une valse, une mousse, une binouze, une pression, une pinte, une chope...



Kriek

Ce terme, qui signifie « cerise » en flamand, désigne des bières élaborées par macération de cerises ou avec l'ajout d'arômes de cerise. Originaires de la vallée de la Senne en Belgique, la kriek est traditionnellement un lambic, bière de fermentation spontanée. Néanmoins, la dénomination n'étant pas protégée, toute bière aromatisée à la cerise peut s'autoproclamer « kriek ». C'est une mousse qui se marie particulièrement bien avec le fromage bleu et les desserts au chocolat (*lire page 22*).

Krausen

Ce terme d'origine allemande fait référence à la couche de mousse qui se forme à la surface du moût pendant l'étape de fermentation. De couleur crémeuse, elle est composée de levures et de protéines. C'est aussi le nom d'une méthode utilisée pour sucrer la bière avant la refermentation en bouteilles.



Lambic

Un lambic (et non une...) est une bière de fermentation spontanée obtenue grâce aux seules levures sauvages présentes dans l'air ambiant. Produits exclusivement dans la vallée de la Senne, au sud de Bruxelles, et dans le Pajottenland, à l'ouest de la capitale belge, les lambics sont brassés à partir de blé non malté et de malts pâles. Autres particularités : le houblonnage est réalisé avec des houblons vieux de trois à quatre ans et, une fois ensemencé, le moût est transféré dans des barriques de chêne, où il fermentera pendant un à trois ans, jusqu'à devenir un lambic, c'est-à-dire une bière plus ou moins acide, sans pétillant ni mousse, titrant environ 5° d'alcool. Il se déguste avec une salade d'endives ou du saumon fumé.

Lagers

Les lagers sont une famille de bières utilisant des levures travaillant à basse température et dont la fermentation est suivie d'une phase de stockage au froid (en allemand « lagern » signifie stocker).

Levures

Micro-organismes vivants de la famille des champignons, les levures sont essentielles dans la fabrication de la bière. Utilisées en faible quantité, leur rôle est de transformer le sucre en alcool, liant tous les ingrédients entre eux pour former la bière. Au-delà de ça, la levure, véritable signature de la bière, influe sur les arômes et les saveurs de la recette (*lire également page 8*).



Mousse

Synonyme de bière, la mousse est avant tout cette couche crémeuse plus ou moins fine, plus ou moins dense, plus ou moins fugace... qui se forme au-dessus du liquide. Et se dépose dans les moustaches des hommes ou en dessine une au-dessus des lèvres des femmes lors de la dégustation. Vivier d'amertume, fragile, la mousse constituée à partir des protéines présentes dans la bière, protège celle-ci de l'oxydation de l'air. Selon le pays et la culture, la mousse ne s'apprécie pas de la même façon : en France, on estime qu'un bon col de mousse doit faire deux à trois centimètres ; en Belgique on l'aime plus épais (deux doigts après passage du coupe-mousse) et en Allemagne, on apprécie que se forme un dôme de mousse. Dans tous les cas, avant de boire une première gorgée, prenez le temps d'écouter la mousse se déliter délicatement. Un son tout en subtilité qui fait partie intégrante du plaisir de la dégustation.



Nez

Tous les spécialistes vous le diront, on boit d'abord avec le nez. Car l'odorat est notre sens le plus complexe, capable de percevoir plus de mille arômes différents. Pour décrire, ou essayer de décrire le nez d'une bière, une fois servi, penchez le verre, humez-le, puis faites-le délicatement tourner pour libérer encore plus d'arômes. En approchant le nez, on apprécie d'abord le bouquet, fruité, floral, herbacé, céréalié, épicé ou boisé, puis les arômes.



Orge

Céréale de la famille des graminées qui constitue la base du brassage. Les maîtres brasseurs utilisent par tradition des espèces à deux ou six rangs, d'hiver ou de printemps selon la période des semis. La France, avec 4 millions de tonnes, figure au deuxième rang des producteurs mondiaux d'orge de brasserie.

Moût

C'est un jus concentré en sucres obtenu après les phases d'empâtage du malt et de filtration. Additionné de houblons, épices, herbes, plantes... ce moût sera ensuite porté à ébullition pendant un temps dépendant du résultat recherché par le brasseur. Il sera ensuite refroidi avant d'être ensemencé, dans les cuves de fermentation, par les levures qui vont s'y multiplier.

Malt

Céréale - souvent de l'orge - trempée, germée, tournée puis séchée, utilisée pour fabriquer la bière. C'est le chauffage de l'orge qui confère sa coloration plus ou moins accentuée au malt et, donc, détermine la couleur de la bière. Certains malts sont torréfiés pour donner à la bière une teinte sombre et un goût particulier de « grillé ».



Pression

« Garçon, un demi ! » Considérée par beaucoup de puristes comme la plus authentique, la bière à la pression ou la pression est la plus consommée dans le monde. Il s'agit d'une bière pompée d'un fût entreposé dans une cave réfrigérée, servie entre 2° et 5° C. Non pasteurisée, donc non stérilisée, elle doit être consommée dans un certain délai. Par ailleurs, la façon de servir la bière pression joue un rôle dans la qualité de celle-ci, rappelle Élisabeth Pierre. Dans son ouvrage *Biéographie*, elle rappelle le bon geste pour une bonne pression : rincer le verre à l'eau claire sans l'essuyer ; d'une main, pencher le verre à 45° (angle d'inclinaison optimum pour une bonne formation de mousse), tandis que l'autre ouvre le robinet de tirage ; redresser le verre quand la bière atteint la mi-hauteur et continuer à remplir le verre sans le faire déborder. Attention, le bec du tirage ne doit à aucun moment toucher le verre. Par ailleurs, en actionnant plusieurs fois le robinet ou en faisant descendre le verre pendant le tirage, le demi risque de s'éventer et la mousse d'être soit trop abondante, soit au contraire inexistante. Pour permettre aux inconditionnels de s'offrir un demi à domicile, les brasseurs ont imaginé des fûts avec pression intégrée et des systèmes de pression à domicile. Enfin, récemment sont apparus les « growlers stations », permettant de remplir des cruches de 2 à 5 litres (les « growlers ») de CO₂ et de bière. Et de les emporter chez soi pour une dégustation maison (*lire également page 32*).

Pils

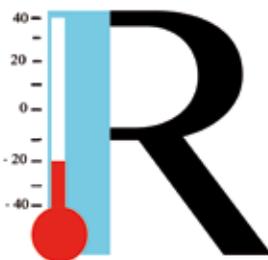
Un style de bière né en 1842, à Pilsen en République tchèque. Les pils sont des blondes de fermentation basse, brassées avec des malts pâles, des houblons de Saaz, de l'eau douce et des levures qui travaillent à basse température. Leur amertume fine et nette s'accorde parfaitement avec un plateau de fruits de mer ou de simples crudités.



Qualité

Qu'est-ce qu'une bonne bière ? Comment reconnaît-on une mousse de qualité ? Si l'on se réfère à la définition « officielle » de la bière inscrite dans le décret du 31 mars 1992, la bière est une « boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt

de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon, d'eau potable. Le malt de céréales représente au moins 50% du poids des matières amylacées ou sucrées mises en œuvre. L'extrait sec représente au moins 2% du poids du moût primitif ». Un texte modifié en novembre 2016, puis en janvier 2017 (*lire page 28*). Voilà, d'un point de vue législatif, ce qu'est une « bonne bière ». Mais si ces décrets ont le mérite de poser des exigences en termes de composition (avec une liste d'ingrédients autorisés), de processus (fermentation alcoolique), et de poids relatif des ingrédients, ils omettent tout le reste. C'est-à-dire que la bière est avant tout une question de goût ; qu'aujourd'hui les brasseurs expérimentent des recettes en lien avec leur terroir ; que leurs mousses, à la fois uniques et multiples, n'ont pas la même saveur selon le moment de la journée où elles sont dégustées. La bonne bière n'est-elle pas tout simplement celle qui tue la soif et enfante la joie.



Réfrigération

Parce qu'elle sort à 3° C du bec de pression, on pense, à tort, que la bière doit forcément être servie très fraîche. En réalité, la bonne température, parfois renseignée sur les étiquettes, diffère selon les mousses. « En règle générale, une blanche se déguste à 4° C, une blonde désaltérante à 5° C, une ambrée entre 6° et 7° C, une brune de 7 à 8° C et une bière de dégustation, comme les trappistes, à 9 ou 10° C. » Plus étonnant, Hervé Marziou n'hésite pas à proposer l'Orval, une trappiste belge classique de fermentation haute, à température de cave, c'est-à-dire à 16° C, lors de séances de dégustation bières-ci-gares.



Stout

Bières de fermentation haute, les stouts sont les dignes héritières des porters. Ces bières très brunes, apparues dans l'Angleterre du XVIII^e siècle sont très prisées des Londoniens, particulièrement dans leur version la plus forte et la plus épaisse, les stouts

porter. Au fil du temps, seul le terme stout est resté, qui désigne aujourd'hui un style de bière mondialement connu, dont la plus célèbre représentante est la mythique Guinness et sa mousse crémeuse. La stout, peu alcoolisée (4 à 5% vol), doit sa couleur noire et ses arômes de café à l'utilisation de malts et d'orges torrifiés. Une recette savoureuse qui sera exportée en Russie à la demande du tsar Pierre Le Grand. Plus alcoolisée afin de supporter le voyage et le froid de la mer Baltique, le succès de l'imperial stout, prisée de l'impératrice Catherine II de Russie et de sa cour, s'estompera. Jusque dans les années 2000 où elle retrouve grâce à nos palais avec des recettes plus travaillées. La stout aime la compagnie des viandes grillées, des roqueforts et des desserts au chocolat.



Trappiste

Appellation historique qui désigne une bière de fermentation haute produite dans une abbaye trappiste sous la supervision de moines de l'Ordre cistercien de la stricte observance.

Actuellement, seules onze bières sont autorisées à afficher le logo « Authentic Trappist Product ». Ce label impose que la bière soit brassée à l'intérieur ou à proximité d'une abbaye trappiste ; qu'elle soit brassée et commercialisée par des moines trappistes ou sous leur contrôle ; qu'une partie des bénéfices soit affectée à la subsistance des moines et à l'entretien de l'abbaye, le reste étant reversé à des œuvres. Parmi les bières trappistes célèbres : Orval, Chimay, Westmalle, Westvleteren.

Température

Voir Réfrigération.

Triple

Une bière triple est une blonde, fruitée, douce, sucrée, trois fois plus alcoolisée que la bière de base de 3% vol. Soit une bière titrant environ 9% vol. Parfois le terme fait référence aux trois grains utilisés dans son élaboration (orge, blé, avoine) ou aux trois types de houblon entrant dans sa composition. →

DEPUIS 1926
CASTELAIN

Bières d'exception
AUX HOUBLONS DES FLANDRES



www.brasseriecastelain.com

La gamme de bières d'exception CASTELAIN retranscrit un savoir-faire artisanal perpétué depuis maintenant trois générations. Leur profil unique se caractérise par l'assemblage d'une sélection de houblons d'une qualité supérieure. Leurs arômes puissants, riches et contrastés sauront séduire les amateurs de bières de dégustation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Umami

Cinquième saveur découverte, en 1908, par un chimiste japonais. Signifiant « savoureux », ce goût, vulgarisé à partir des années 1980, serait dû à la présence de glutamate, que l'on retrouve naturellement dans les aliments riches en protéines comme les viandes, les poissons, la tomate ou encore le parmesan dont on dit qu'il est un concentré d'umami... Difficile à cerner pour le profane, l'umami fait parler de lui dans le monde brassicole et à ce titre mérite une place dans notre abécédaire.



Verre

S'il existe quasiment autant de formes de verres que de variétés de bières, le sujet du contenant est moins crucial qu'il n'y paraît. « Hors domicile, appréciez le verre proposé car il a été

choisi par le brasseur pour mettre sa boisson en valeur », conseille Hervé Marziou, biéroglogue émérite. À domicile, faites simple et optez pour la forme qui vous convient le mieux, en gardant à l'esprit que les contenants larges et évasés sont préférables car « plus la paraison (le corps du verre) s'ouvre, plus les arômes s'épanouissent. » Enfin, ne boudez pas la chope, « tenir l'anse d'une chope est un plaisir intemporel ». Le verre choisi, vous devez le rincer à l'eau fraîche, à la dernière minute, et en essuyer uniquement l'extérieur ; une étape indispensable pour éviter le choc thermique et débarrasser la paroi intérieure de tout corps étranger, aspérités sur lesquels le gaz carbonique viendrait s'accrocher, provoquant une désaturation de la bière (lire page 26).



Zythologue

Le zythologue, ou biéroglogue, est à la bière ce que le sommelier est au vin. C'est un fin connaisseur de la mousse dans ses dimensions culturelle et historique et un expert de sa dégustation. Passionné, il en connaît tous les secrets de fabrication, la subtilité de son service et contribue à faire évoluer les mentalités sur ce produit noble, encore trop méconnu des Français.



Weizen

Aussi appelées weisse, ces bières de blé d'origine allemande sont élaborées avec un mélange de malt d'orge et de malt de blé. Très rafraîchissantes, elles se caractérisent par un aspect trouble et des saveurs d'épices et de banane.



XIX^e

Siècle de la révolution industrielle et des grandes inventions, le XIX^e siècle marque un tournant dans l'histoire de la bière. En 1856, le réfrigérant de Baudelot permet de refroidir la bière,

puis le développement des moyens de transport améliore sa diffusion, et enfin se généralise la fermentation à basse température. En 1876, les travaux de Pasteur permettent de comprendre toutes les étapes de l'élaboration de la bière et la découverte de la pasteurisation de la transporter sans risque. On entre dans l'ère de la brasserie industrielle.



Yeux

L'aspect visuel de la bière participe du plaisir de la dégustation. On s'attachera d'abord à apprécier la subtile palette des couleurs, la luminosité, les reflets, la transparence, la finesse des bulles... en plaçant le verre devant une source lumineuse.

Attardez-vous sur l'aspect de la mousse, sa teinte, sa consistance, sa tenue. Regarder une bière est la seconde étape de la dégustation (après l'avoir écoutée). Ensuite pour pourrez la sentir, la goûter et la ressentir.

JE SUIS
TON PÈRE



Ils manient le fourquet comme d'autres le sabre laser. Ce sont nos brasseurs. Créatifs, passionnés, professionnels, ils écrivent chaque jour une saga unique : celles des bières 3 Brasseurs. Tous les mois, une nouvelle création voit le jour dans nos restaurants fabriques de bières. Venez découvrir le prochain épisode dans nos 30 restaurants en France : www.les3brasseurs.com

RESTAURANT - BAR - FABRIQUE DE BIÈRES

Depuis
1986



BIÈRE ET CHOCOLAT, UN MARIAGE DÉCOMPLEXÉ

S'AFFRANCISSANT DE CODES INTELLECTUALISÉS, DE NOMBREUX BRASSEURS ET DE GRANDS CHOCOLATIERS S'INTÉRESSENT DE TRÈS PRÈS AU SINGULIER MÉLANGE D'AMERTUME ET DE FRAÎCHEUR.

Par Romy Ducoulombier



Le marché de la bière explose depuis quelques années. Le nombre de microbrasseries ne cesse d'enfler et les brasseurs d'innover avec des bières artisanales toutes plus typées. « Blondes, blanches, brunes, ambrées, bières IPA (très houblonnées), bières aromatisées (aux agrumes, à la myrtille ou au miel)... C'est un secteur créatif en plein essor », commente Jacqueline Lariven, directrice de la communication des Brasseurs de France. L'univers de la chocolaterie n'est pas en reste et le parallélisme s'impose. « Innombrables sont les variétés de cacao, de pralinés, de ganaches fruitées promues par des pointures de la chocolaterie et de la pâtisserie », observe-t-elle. Pour Luc Dubanchet, fondateur d'Omnivore et organisateur du Mondial

de la bière à Paris, « l'accord entre bière et chocolat fonctionne car il s'affranchit de codes intellectualisés. Contrairement au vin, la bière est un breuvage populaire qui s'accorde plus simplement avec les mets ».

Des accords aux formes variées

« Certaines bières foncées sont fabriquées à partir de malts dits "chocolat" et évoquent directement ce produit. Elles ont des saveurs torrifiées, cacaotées, avec une pointe d'amertume en fin de bouche », décrit Jacqueline Lariven. Mais les correspondances entre la bière et le chocolat peuvent s'établir sur d'autres évidences. « Les bières aromatisées ont le vent en poupe. Celles aux fruits rouges, par exemple, apprécient la compagnie du chocolat noir. Le côté acidulé de la cerise apporte du pep's au cho-

colat et tempère son amertume », continue-t-elle. La fraîcheur de la bière et son effervescence donnent un coup de fouet aux papilles gustatives. « Des notes, très vives, de gingembre, de poivre ou de foin coupé, que l'on perçoit à la dégustation de certaines bières, viennent "rincer" un palais nappé de chocolat », ajoute Luc Dubanchet. « À l'opposé, les bières stout, peu bulleuses, aux arômes tertiaires (vanille, pain d'épices, fruits secs) amplifient la consistance du chocolat », termine-t-il. Dans l'opposition ou en continuité, notre duo fait le bonheur des professionnels de la gastronomie.

La bière, une affaire de chocolatiers ?

En novembre dernier, Cyril Lignac lançait sa bière blonde bio Homemade (avec la Brasserie de la Vallée de Chevreuse). Un nectar doux et fruité que l'on peut déguster dans l'un de ses

quatre restaurants ou acheter directement à La Chocolaterie Cyril Lignac. Dans le nord de la France, le pâtissier-chocolatier Philippe Guilbert (pâtisserie Gourmandine à Valenciennes) et le brasseur Sylvain Delhay (brasserie Terre et Tradition – Les Bières de l'Écaillon à Quérénaing) ont associé leurs savoir-faire. « À l'occasion du Salon Choco & Co qui se tient à Lille, il a créé une bière au chocolat et moi, un chocolat avec sa bière », explique Philippe Guilbert. Le chocolat Triplus et la bière Triplus choco, une bière blonde qui s'inscrit dans le registre des bières trappistes, se font écho. « J'ai introduit de la poudre de cacao brute au cours de deux fermentations de ma bière. Cet ingrédient reste visible en suspension dans le breuvage final car la bière est non filtrée. Le cacao lui apporte une amertume et beaucoup de subtilité », explique le brasseur Sylvain Delhay. Quant au chocolat Triplus ? La bière de Sylvain a été portée à ébullition puis incorporée à la ganache. Résultat ? « L'amertume de la bière ne prend pas le dessus sur le goût du chocolat et vice versa. Dès que l'on trouve le bon équilibre, il n'y a pas de rivalité », termine le pâtissier. ■

CARNET D'ADRESSES

Dégustez la bière Triplus Choco à la brasserie de la Ferme des Traditions à Quérénaing. 4,95 € les 75 cl. lafermedestradditions.com
Et savourez le chocolat Triplus à la Pâtisserie Gourmandine. 58, avenue Girard, Valenciennes. www.patisseriegourmandine.com



PHOTO : LA VANDA / GETTY IMAGES

PHOTOS : DR - NICOLAS BUISSON



“Un match de saveurs très serré”

PIERRE MARCOLINI

Chocolat et bière partagent des caractéristiques communes : la puissance, l'amertume et certains arômes fruités. Les grands crus de cacao originaires de Java ont de la fraîcheur et un côté acidulé. Ceux-ci vont de pair avec les bières légèrement amères ; blanches ou blondes. Une bière brune, aux notes torrifiées, se mariera plutôt avec un chocolat noir (au minimum 70 % de cacao) de type Grand Cru Cuba. Leurs saveurs complexes se font écho au palais. Contrairement aux idées reçues, il est possible de proposer du chocolat blanc avec certaines bières blanches. Leur acidité permet de neutraliser l'excès de sucre et de mettre en valeur les notes lactées du chocolat. Cela donne un mélange plutôt moelleux. Les bières fruitées (framboise, cerise, fruits exotiques) s'accordent facilement avec les bonbons de chocolat aux ganaches du même type. Et le praliné donne des associations incroyables avec la bière ! À tester : un duo praliné de quinoa et bière brune. Mais pour que le « match de saveurs » se joue au palais, il est important de veiller à la température de dégustation de la bière. L'écart thermique ne doit pas être trop important entre la boisson et le chocolat. C'est pourquoi, je conseille de la servir à 10° C. Une bière trop froide, en accompagnement d'un chocolat, bloque tout le processus organoleptique. ■

Les bières aux fruits rouges apprécient la compagnie du chocolat noir



→ "Des liens sensoriels étroits"

CHRISTOPHE ROUSSEL

“ J’apprécie les bières artisanales qui ont du goût ! Pour accompagner une bière blanche aux notes citronnées, par exemple, je conseille de déguster un chocolat au lait à la ganache citron, orange, pamplemousse. C’est un accord particulièrement rafraîchissant ! Le côté lacté du chocolat en question vient contrer l’acidité des agrumes que l’on perçoit dans la bière (et la ganache) et apporte de la douceur. Avec une bière d’abbaye, plus intense et structurée, je partirais sur un chocolat noir à l’infusion de grains de café et à la cardamome. C’est une combinaison idéale pour les amateurs de notes torréfiées et épicées. Vous aimez la Guinness ? Avec cette bière puissante, je recommande une ganache tannique à base de cacao pur Brésil ou pur Ghana. Si vous préférez le chocolat blanc, orientez-vous plutôt vers une bière blanche. À condition que le chocolat en question soit composé d’une ganache acidulée (aux fruits de la passion, par exemple) ou florale (au jasmin). Cette composition doit « essayer » d’abaisser la sucrosité du chocolat blanc. Enfin, les bières aromatisées aux fruits, par exemple, permettent de complexifier les combinaisons de saveurs avec les ganaches des chocolats. L’accord parfait selon moi ? Une bière à la cerise accompagnée d’un chocolat bicouche : pâte de fruit à la griotte surmontée d’un praliné amande. Cet accord apporte une densité aromatique incroyable. ■ ”

Sélection

Dans vos tablettes

CROQUÉES ET APPROUVÉES PAR SAVEUR BIÈRE, CES SEPT BIÈRES À LA ROBE FONCÉE ÉVOQUANT LE CHOCOLAT OU BRASSÉES AVEC DU CACAO VONT VOUS FAIRE FONDRE.

CHAUD CACAO

Cette porter à la robe noire possède une mousse épaisse de type café au lait et un nez intensément cacaoaté. En bouche, le breuvage est onctueux avec des saveurs de chocolat, de vanille et de café torréfié. Elle a été brassée par la Brasserie Thornbridge en collaboration avec la chocolaterie anglaise Cocoa Wonderland.
Thornbridge Cocoa Wonderland, 6,8 %, 33 cl.



CHOCOLAT ET NOIX DE COCO

Voici une bière imperial porter brassée en Espagne, par les brasseurs de Basqueland, avec du chocolat et infusée avec de la noix de coco grillée. Un breuvage équilibré aux saveurs choco, coco, malt grillé et café.
Basqueland Coco Chango, 9,5 %, 33 cl.



AVIS AUX AMATEURS DE STOUT !

Cette anglaise a été brassée avec des malts foncés dits « chocolat » associés à des extraits de chocolat noir. D’où sa robe opaque et ses saveurs de cacao très affirmées. Au palais, on perçoit des pointes de pruneau et de vanille légèrement fumées.
Young’s Double Chocolate Stout, 5,2 %, 50 cl.



PHOTOS : PATRICK GERARD - DR

Sélection

POUR LE DESSERT

C’est une brasserie estonienne, Sori Brewing, qui est à l’origine de cette bière au style imperial stout. Sirotez un véritable dessert. Des saveurs de cacao, de caramel, de fruits secs et de malt grillé se relaient au palais.
Sori Dark Humor Club Hot Chocolate, 10,2 %, 33 cl.



PURE GOURMANDISE

Forte en chocolat, cette bière ale provient de la brasserie Robinsons en Angleterre. Sa robe est ambrée, sa texture crémeuse et son bouquet s’épanouit sur la gourmandise : chocolat noir, caramel au lait, raisins secs et café.
Old Tom Chocolate, 6 %, 33 cl.



PAUSE CAFÉ

Cette bière brune belge évoque le café. Sa robe est aussi noire et intense qu’un carré de chocolat. Son nez évoque le caramel, le cacao et le malt torréfié. Elle s’accorde bien avec la douceur du chocolat ou, plus surprenant, avec une viande grillée.
Barista Chocolate Quad, 11 %, 33 cl.



À BOIRE SANS FAIM

Cette bière danoise flirte avec le chocolat noir ! Extrêmement puissante et complexe, cette imperial stout mêle l’amertume et le sucré, la glace au chocolat, la vanille et la réglisse sur un final très chocolat au lait.
Mikkeller Beer Geek Cocoa Shake, 12,1 %, 33 cl.



(www.saveur-biere.com)

PHOTOS : DR - CHARLOTTE LINDE



"Un beau mariage de typicités"

CYRIL LIGNAC

“ Ces deux produits possèdent des arômes qui se ressemblent (fruits, fleurs, épices, vanille...). C’est pourquoi il est intéressant de les proposer en association à la dégustation. Il faut simplement éviter les bières trop amères en accompagnement d’un chocolat noir intense. En revanche, un chocolat noir praliné et une bière brune s’accommodent parfaitement. Le côté caramélisé et cacaoaté de ce type de bière souligne la rondeur du chocolat et décuple la richesse de son praliné. Côté desserts et gourmandises chocolatées, je recommande de servir un traditionnel moelleux au chocolat avec une bière brune artisanale un peu âgée. Également, les irrésistibles oursons guimauve que l’on trouve au sein de mon établissement, La Chocolaterie, peuvent tout à fait accompagner une onctueuse bière blanche aux forts accents de blé. Quant à ma bière Homemade, réalisée en collaboration avec Emmanuel Rey, propriétaire de la Brasserie de la Vallée de Chevreuse en Île-de-France, elle se déguste en compagnie du Lait Création de La Chocolaterie. Il s’agit d’un chocolat au lait grand cru fondant et onctueux. La bière blonde lui apporte de la fraîcheur et des saveurs fruitées. ■ ”



Bière de chef

Élaborée en partenariat avec la Brasserie de la Vallée de Chevreuse, en Île-de-France, cette bière est signée Cyril Lignac. Délicatement fruitée, elle dévoile une tendre sucrosité. Non filtrée et non pasteurisée, c’est une bière de caractère qui se déguste aussi bien à l’apéritif que tout au long du repas.
33 cl. www.lachocolateriecyrilignac.com

QUEL VERRE POUR QUELLE BIÈRE ?

Comme pour goûter un vin, le verre est devenu l'élément incontournable d'une véritable dégustation de bière. Calice, tulipe ou chope, chaque forme de verre est liée à un type de bière, à une brasserie et à une histoire.

Par Maylis Jean-Préau

Il existe mille et une façons de boire la bière. Et ce depuis la nuit des temps. « Le pharaon l'aspirait avec un roseau, directement dans l'amphore, raconte le biérologue Hervé Marziou. Avec la sédentarisation sont nées les chopes en terre ou en bois, puis celles en étain. » Ce n'est que dans la seconde moitié du XIX^e siècle qu'apparaissent les verres spécifiquement dédiés à la bière. « En 1842, grâce à de nouvelles levures, la pils naît en Bohême, la bière devient belle à voir ! L'expansion des verres en verre commence », éclaire Hervé Marziou. Après la Seconde Guerre mondiale, les grands brasseurs se développent. Ils vont tous créer des verres adaptés à leurs propres bières. Des verres qui mettent en valeur le bouquet aromatique, la couronne de mousse ou encore la fraîcheur pour révéler le meilleur de chaque boisson. C'est la naissance de verres emblématiques comme

le calice pour la bière d'abbaye Grimbergen. En Irlande, Guinness préfère un verre sans pied. Évasé par le haut, il permet aux bulles de descendre et non de remonter dans le verre, donnant son caractère à la boisson. La brasserie Kwak, elle, crée le verre du cocher, dont la forme s'adapte à l'usage de ses clients... des cochers de diligences !

Aujourd'hui encore, les brasseurs ne cessent de réinventer leurs verres, n'hésitant pas à faire appel à de grands noms du design. Pour autant, la forme du verre garde une certaine constance, à l'image du verre Kronenbourg, relooké en 2015 mais resté fidèle au traditionnel verre format pinte qui permet une prise en main facile et préserve la fraîcheur de la bière. Chez Heineken aussi, « le design du verre est revu régulièrement mais la forme reste la même depuis des années car elle est optimale pour apprécier notre bière », explique Marion Parayre, ambassadeur brasseur. Ce verre

emblématique a été entièrement pensé par rapport aux caractéristiques de la bière. « Il est long car la Heineken a une forte pétillance, il est épais car c'est une

bière qui se boit fraîche, et son diamètre est resserré pour concentrer les arômes », poursuit Marion Parayre.

Si les brasseurs se donnent du mal pour créer un verre à leur image, c'est autant pour des besoins marketing que pour optimiser la dégustation. Pour le spécialiste de la question, Hervé Marziou, « la forme du verre va jouer sur la langue de la bière. » Par exemple, « si le buvant du verre est large, on prend une grosse gorgée en bouche. S'il se resserre, on prend moins de bière, elle va donc d'abord toucher la langue avant d'atteindre le palais, les arômes sont concentrés, la dégustation est différente ». Ainsi, le verre tulipe est recommandé pour boire une bière blonde, car il permet au gaz carbonique de s'échapper. Le verre à ballon, lui, sera plus adapté à une bière brune, alors que le calice est idéal pour laisser se déployer les bières ayant une large palette aromatique, comme les bières trappistes. Malgré toutes ces recommandations expertes, le choix du contenant reste quelque chose de très personnel. « C'est aussi lié à la façon de la boire, il faut être à l'aise avec son verre. À l'Oktoberfest, aucun Allemand ne boit dans autre chose que dans sa propre chope ! », pointe du doigt Hervé Marziou. ■

Les brasseurs réinventent leurs verres en faisant appel à des designers de renom



1 VERRE À DOUBLE PAROI
Avec son design de bouteille de bière renversée et sa paroi épaisse, il conserve plus longtemps la fraîcheur de la bière.

2 DARTINGTON CRYSTAL
Rarement utilisé pour la bière, le cristal donne une belle transparence à ce verre.

3 CHOPE EN ÉTAÏN
Cette pinte martelée signée par Arthur Price of England joue la tradition *british*.

4 VIKING ODIN
Esprit viking pour cette chope gravée à la main dans de la corne véritable.

5 VERRE GORDON FINEST
Élégant et reconnaissable au premier coup d'œil ! La célèbre brasserie belgo-écossaise du même nom a voulu une forme originale de chardon.

6 VERRE LICORNE BLACK
Spécialement conçu pour apprécier les arômes fruités et les notes de caramel et de café de la Licorne Black.

7 VERRE KWAK
Posé sur son pied en bois, il promet une belle expérience au moment où la bière, située sous le rétrécissement, surprend le palais à pleine vitesse.

8 VERRE CALICE WESTVLETEREN XII
Un verre calice ultra-classique en cristal et ou pour déguster la bière trappiste.

9 LA CORNE DU BOIS DES PENDUS
Un verre en forme de corne posé sur un socle en bois pour une gorgée de bière blonde de la Brasserie d'Elby très désaltérante.

10 VERRE BOTTE OU « BIERSTIEFEL »
Original, il se décline dans toutes les tailles même les plus grandes.

11 VERRE DUVEL
Une forme avec buvant resserré plébiscité par les amateurs de la bière du même nom depuis 1871.

BRÈVES DE COMPTOIR

FESTIVAL, DÉCRETS, CONCOURS, HÔTELLERIE, OUVRAGES... À LA BELLE SAISON, LA MOUSSE ENVAHIT NOTRE QUOTIDIEN ET S'INVITE DANS TOUS LES ÉVÉNEMENTS. NOTRE BRASSIN DE NOUVEAUTÉS.

Par Yann Petiteaux et Catherine Foulsham



Le nouveau décret divise la profession

En vigueur depuis le 1^{er} janvier, le nouveau décret bière régissant l'activité des brasseries françaises ne fait pas l'unanimité dans le secteur. D'un côté, l'association Brasseurs de France, réunissant 95% de la production française de bière (Heineken, Kronenbourg...), salue ce texte qui formalise l'utilisation d'ingrédients tels que le miel, les herbes, les fruits, les épices, les légumes ou les extraits de fleurs. De l'autre, le Syndicat national des brasseurs indépendants (SNBI), regroupant 230 petites brasseries, fustige un texte « déjà obsolète, sujet à interprétation et ne correspondant pas à la réalité ». Pour sa part, la biéologue Élisabeth Pierre regrette que la France définisse par décret ce que doit être une bière : « C'est comme si l'on inscrivait dans la loi la recette du pot-au-feu. » **Y.P.**

LE LYON BIÈRE FESTIVAL 2017 a frappé fort

À l'issue de sa deuxième édition, le Lyon bière festival se classe désormais parmi les rendez-vous français majeurs en matière de bière artisanale. L'événement, qui s'est déroulé les 15 et 16 avril à la Sucrière, a accueilli plus de sept mille personnes. En ajoutant les nombreux repas, soirées et ateliers organisés en marge de la manifestation, ce sont au total près de neuf mille amateurs de bière qui ont fréquenté le Lyon bière festival. Plusieurs conférences et rencontres animées par des personnalités du secteur ont également eu lieu pendant la manifestation. L'événement, co-organisé par Bieronomy.com, Rue89Lyon et Le Petit bulletin, a regroupé près de quatre-vingt-dix brasseries françaises et étrangères (Angleterre, Belgique, Italie, Allemagne, Suisse, Hollande...). Une ouverture sur l'international que les organisateurs ont bien l'intention de renforcer l'an prochain. **Y.P.**

PHOTOS : DEMARCO MEDIA - DR



PHOTOS : CASPAR MISKIN - DR - FRANÇOIS MOURA

Le Mondial de la bière débarque à Paris



LUC DUBANCHET, DIRECTEUR DU MONDIAL DE LA BIÈRE PARIS (OMNIVORE)

► Pourquoi une édition parisienne du Mondial de la bière ?

Nous avons depuis six ans, grâce à notre festival Omnivore à Montréal et à New York, assisté à l'engouement extraordinaire pour la bière artisanale outre-Atlantique. C'était donc une évidence pour nous de créer une édition parisienne du Mondial de la bière, un festival pionnier créé par Jeannine Marois, cela afin d'accompagner l'explosion d'un marché et l'apparition d'un nouveau mode de consommation.

► À qui cet événement est-il destiné ?

À tous les amoureux de la bière, mais aussi aux professionnels, cavistes, distributeurs et restaurateurs. Nous constatons que les cartes des restaurants restent désespérément pauvres en terme de bières artisanales. Le Mondial de la bière Paris a bien l'intention de faire changer cela. Nous visons les dix mille visiteurs sur trois jours.

► Envisagez-vous d'organiser une édition parisienne chaque année ?

Bien sûr ! Parce que les évolutions sont rapides, que l'engouement comme le public et les nouveaux produits ne cessent de croître. Un festival comme le Mondial de la Bière se doit d'être annuel pour accompagner ces changements de consommation. Notre ambition est de nous implanter durablement. **Y.P.**

Première édition du Toulouse beer fest

L'association Plan G prod lance la première édition du *Toulouse beer fest*. Ce festival dédié à la brasserie artisanale d'Occitanie se déroulera le dimanche 11 juin au Lab'Oikos, espace de *coworking* dans le quartier Saint-Aubin à Toulouse. Plus de trente brasseurs de Midi-Pyrénées seront de la partie, soit cent cinquante bières différentes à venir déguster. L'occasion également de s'initier au brassage et de profiter d'une ambiance musicale rythmée par des Dj's et des concerts acoustiques. Une offre de restauration sur le thème de la bière sera également proposée. **Y.P.**
Entrée : 3 €. www.toulousebeerfest.fr



HEINEKEN DÉNICHE LES JEUNES TALENTS

Le géant de la bière a organisé cette année la douzième édition de son concours Heineken - talents biéologie. Des étudiants issus d'une cinquantaine d'écoles d'hôtellerie se sont affrontés autour des bonnes pratiques en matière de bière. Accompagnés par des professeurs référents, ces jeunes talents ont été soumis à plusieurs épreuves : alliance bière et mets, service (bouteille et pression) et réalisation de cocktails à la bière. Cinq demi-finales de six à dix participants chacune ont été organisées entre février et avril à Gérardmer, Lille, Toulon, Angers et La Rochelle. La finale s'est déroulée à Paris le 11 mai avec les dix meilleurs talents. Les trois premiers ont été récompensés (voyage, visites de brasseries, lots...). **Y.P.**

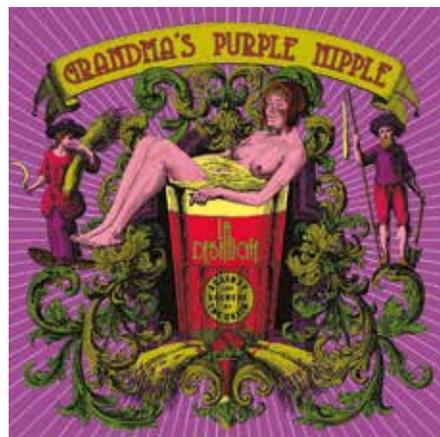
→ **Brewdog ouvre le premier hôtel dédié à la bière**



La brasserie écossaise BrewDog va investir six millions de dollars dans « the Doghouse » le premier hôtel dédié à la bière. L'établissement, qui doit ouvrir au troisième trimestre 2018 dans la ville de Columbus (Ohio), disposera de chambres à thèmes équipées d'un minibar et d'un système pression. Un frigo à bière sera même intégré dans chaque douche. The Doghouse proposera des services tels que jacuzzis à la bière, massages au malt, masques de soins à base de houblon, petits déjeuners spéciaux, repas à la bière... Une unité de fabrication sera attenante à l'hôtel. **Y.P.**

L'EXPERIENCE INÉDITE DE LA DÉBAUCHE ET AGAINST THE GRAIN

La Débauche (Angoulême) lance la « *Grandma's purple nipple* », une sour ale (bière acide) à la framboise et à la lavande, concoctée avec la brasserie américaine Against the grain (Kentucky). Cette création originale combine fermentation levurienne et lactique puis un vieillissement de six mois en barrique. La lavande fraîche a été infusée lors du brassage et les framboises ajoutées au cours de la maturation. Élaborée sur une base de bière blonde-ambree, la *Grandma's purple nipple* sera commercialisée dès le mois de mai en fûts et en bouteilles. Seulement deux mille litres seront disponibles en France et aux États-Unis. **Y.P.**



En bref...

UN GUIDE POUR CHOISIR SANS PRESSION

Élisabeth Pierre, biérologue et auteur du guide *Hachette des bières*, vient de publier le guide *Choisir et acheter sa bière en 7 secondes*. Disponible en librairie, cet ouvrage abondamment illustré s'adresse au grand public pour l'aider à mieux comprendre la variété des types de bières. L'auteur a répertorié cent styles à travers douze familles de goût (amère, acide, liqueuse, rustique, sauvage, caramélisée...). **Y.P.** *Choisir et acheter sa bière en 7 secondes*. Hachette, 12,90 €.



VERS UN CODE DES USAGES POUR LES BRASSEURS ?

Créé en juin 2016, le Syndicat national des brasseurs indépendants (SNBI) se lance dans la création d'un code des usages en partenariat avec l'ensemble de la filière brassicole française (brasseurs, experts, biérologues...). L'objectif est de garantir la transparence sur les produits en définissant clairement les éléments techniques de production, d'appellation et des styles de bières. Un cahier des charges est en cours d'élaboration en vue de la mise en place d'un label en 2018. **Y.P.**

L'ÉCHAPPÉE BIÈRE SE DÉPLOIE EN ALSACE

La première agence française de tourisme et d'événementiel brassicoles ouvrira une antenne à Strasbourg au mois de septembre. Basée à Lille, l'Échappée bière s'est spécialisée dans l'organisation de visites de brasseries, de cours de dégustation, de sorties, de soirées et d'animations sur le thème de la bière. Elle prévoit également de mettre en place un jeu de piste à Lyon d'ici la fin de l'année. **Y.P.**

PHOTOS: DR



REGRAINED fait de l'orge en barre

L'industrie du brassage génère beaucoup de déchets. Adeptes du recyclage, Dan Kurzrock et Jordan Schwartz, deux jeunes *start-uppers* californiens, ont créé Regrained. Cette entreprise innovante fabrique des barres énergétiques à base de céréales usagées habituellement jetées par les brasseurs. Deux parfums sont d'ores et déjà disponibles : IPA miel-cannelle et stout chocolat-café. Les deux entrepreneurs expliquent que les céréales ainsi revalorisées sont riches en protéines, en fibres, et affichent une faible teneur en sucre. Regrained envisage également de fabriquer à partir de ces mêmes ingrédients des pains, biscuits, chips et céréales. Il faut tout de même déboursier 14,99 dollars pour un échantillon de six barres de céréales. **Y.P.**

WWW.REGRAINED.COM

PHOTOS: DR

ÇA VA BRASSER À SAINT-ÉTIENNE

La ville des Verts accueillera, les 24 et 25 juin, la première édition de « Faut que ça brasse ». Ce festival organisé par Le Petit Bulletin Saint-Étienne se déroulera dans les anciens locaux de la Manufacture d'armes. Il accueillera une vingtaine de brasseurs régionaux et nationaux. L'événement a choisi également de s'élargir à d'autres exposants : food trucks, caviste, librairie, fromagerie, charcuterie, boulangerie... Les organisateurs prévoient de nombreuses animations (brassage public, musique, démonstrations de street-art, jeux...). Quatre conférences animées par des experts nationaux de la bière sont également au programme. **Y.P.** *Entrée : 5 € (avec un verre)*. fautquecabrasse.fr

Une petite mousse sous la douche ?

La brasserie suédoise Pang Pang et l'agence de communication Snask ont lancé la « *shower beer* », la première bière conçue pour être bue sous la douche (!). Il s'agit d'une bouteille de petit format (18 cl) apte à tenir dans le plus modeste des porte-savons et destinée à être bue en quelques minutes, soit juste le temps de prendre sa douche. Le verre épais de la bouteille permet de conserver au frais le précieux liquide malgré la chaleur ambiante. Le tout renferme une bière blonde forte titrant 10 % d'alcool. Idéal pour bien débiter une soirée tout en se préparant à sortir. Vendu en ligne, le premier brassin de la *shower beer* a très rapidement trouvé preneurs. Une nouvelle tournée est d'ores et déjà annoncée. **Y.P.** www.tastingtable.com



90 000 LITRES

C'est le volume de bière épongé, chaque année, par les moustaches des buveurs de mousse. Un gâchis révélé par le très sérieux et britannique docteur Robin Dover, expert en dermatologie, auquel Saveur Bière a décidé de pallier. La start-up lilloise, leader de la vente de bière en ligne, lance l'opération Moustache. Le principe : pour toute bacchante rasée, vous recevez une Goose Island IPA et son verre. Demain, on boit gratis. **C.F.**

Pour participer, rendez-vous sur www.saveur-biere.com/fr/shavingforsavings



LES GROWLERS FONT LE PLEIN EN FRANCE

Venu tout droit d'outre-Atlantique, le growler est en passe de devenir l'accessoire indispensable des amateurs de bière artisanale. Techniquement, le principe n'est pourtant pas révolutionnaire : il s'agit de bouteilles en verre ou en acier inoxydable qui se ferment grâce à un bouchon mécanique afin de préserver au maximum le gaz carbonique de la bière. Le growler permet ainsi d'emporter avec soi un ou deux litres de bière pression directement tirée d'un bar ou d'une brasserie artisanale. La bière ainsi transportée peut être conservée jusqu'à plusieurs jours. Quelques bars comme la Fine mousse à Paris proposent ce système, permettant à leurs clients de repartir avec leur breuvage favori. Les growlers sont vendus quinze euros auxquels s'ajoute le prix du remplissage. Depuis fin 2016, la Crafterie décline ce concept dans le 1^{er} arrondissement de Lyon avec un système de bouteilles consignées. **Y.P.**

Soif d'été

QUATRE BRASSINS POUR CÉLÉBRER LES BEAUX JOURS

Par Catherine Foulsham

ENGAGÉE

Blonde légère et subtilement houblonnée, la « R » vous en fera voir de toutes les couleurs. Produite par la Brasserie de Monaco, une partie des bénéfices sera reversée à des associations luttant contre les discriminations.

5 %, 33 cl.



FRUITÉE

Corse de nature, la Colomba Rosée de Pietra, une blanche légère, joue la carte de la douceur et de la fraîcheur grâce à l'ajout d'arômes naturels d'orange et de framboise.

4,5 %, 25 cl.



BIO

La Brasserie Castelain lance la Jade Blanche, une blonde au goût subtil d'agrumes et d'épices, brassée avec des malts et des houblons 100 % issus de l'agriculture biologique.

4,5 %, 25 cl.



SAUVAGE

Dernière-née d'Heineken, la H71 est une wild lager surprenante. Brassée avec une levure sauvage, elle offre au nez des notes de sous-bois, de miel et de caramel tandis qu'en bouche s'épanouit une légère amertume teintée de douces notes d'épices et de thym.

5,3 %, uniquement à la pression.



Agenda

DU 23 AU 25 JUIN

Ne manquez pas la 7^e édition de la **Moisson des Brasseurs** organisée par Brasseurs de France. Les brasseries vous ouvrent leurs portes pour des dégustations et des accords mets-bières dans toute la France. **R.D.** www.lamoissondesbrasseurs.com

DU 30 JUIN AU 2 JUILLET

Rendez-vous à la Maison de la Mutualité à Paris (5^e) pour **le Mondial de la bière, le Festival de la Craft Beer**. **R.D.** www.mondialdelabiereparis.com

PHOTOS : DR - VALENTYN VOLKOV - JEAN-BLAISE HALL

BIÈRE BLANCHE
Edelweiss
*Née dans les Alpes**

*Bière Blanche
Herbes des Montagnes**

Edelweiss
L'ORIGINAL BLANCHE
- Aux saveurs douces et fruitées des Alpes -

*Edelweiss est une marque de bière blanche née au cœur des Alpes autrichiennes. Bière aromatisée herbes des montagnes.

H-Entreprise RCS Nanterre 414842062 SERVICEPLAN



Heineken®

LE BRASSAGE EST UNE RICHESSE*



PUBLICIS CONSIL



*C'est grâce au brassage de ses ingrédients soigneusement sélectionnés et au savoir-faire de ses maîtres-brasseurs que la bière Heineken tire toute la richesse de son goût.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.