



Les bières
artisanales
s'exposent
à « La Cave
à bulles »
(Paris 4').

Bières artisanales Elles sont de retour

Alors que l'activité brassicole artisanale avait presque disparu en France, depuis quelques années, des brasseries s'ouvrent un peu partout et rivalisent d'imagination pour proposer des bières très spéciales... *Le Chasseur Français* a sélectionné pour vous les meilleures !

THIERRY LACOUR



IL EST REVENU, le temps où l'on n'avait le choix qu'entre la blonde ou la brune. La bière était sous pression et se résumait au demi qu'on commandait pour ses vertus désaltérantes, sans trop se préoccuper de son goût ni de sa provenance. Aujourd'hui, les bières prennent une place croissante dans le rayon boissons des grandes surfaces, et les cafés mettent à leur carte une plus grande variété de bières en bouteille, quand ils ne brassent pas eux-mêmes leurs propres « mousses ». De plus, nous assistons à la renaissance d'une tradition presque éteinte dans l'Hexagone : la brasserie artisanale ou la micro-brasserie. Il y a quinze ans, il n'en subsistait qu'une dizaine, alors qu'on en dénombre plus de 250 aujourd'hui ! Ce qui est encore loin des 3 000 brasseries dénombrées au milieu du XIX^e siècle, sans compter tous les cafés qui brassaient plus ou moins clandestinement dans leur cuisine... Chacun avait sa recette, et l'on n'hésitait pas à ajouter des épices ou un agent aromatique pour exhausser le goût s'il était fade, ou le masquer s'il était désagréable. Est-ce pour cette raison qu'on brasse aujourd'hui



des bières au chanvre, à la réglisse, à la fraise, au potiron ou au gingembre ? Non, il ne s'agit pas de compenser un éventuel défaut de la bière. Au contraire, aujourd'hui, la qualité des bières produites s'est nettement améliorée, car on maîtrise mieux le processus complexe de la fermentation et de la conservation. En ce qui concerne les épices telles que la coriandre, la cannelle, le girofle, le gingembre..., elles entrent traditionnellement dans la recette des bières de saison (bière de Noël, bière de mars). Si les brasseurs rivalisent d'imagination pour incorporer à leurs bières les ingrédients les plus divers, il faut y voir un moyen de se démarquer de la concurrence et de produire une bière unique, de terroir. Dominique Sialelli, créateur en 1996 de la première bière au monde à être brassée à partir d'un mélange de malt d'orge et de farine de châtaignes, explique : « Je voulais créer une bière corse fortement ancrée dans le terroir. Or, ici, on n'a pas d'orge, mais de la châtaigne. On a donc fait la Pietra, une bière ambrée assez douce, peu houblonnée, qui a plu aux consommateurs. Devant ce succès, nous avons aussi sorti une bière blanche, la

Colomba, aromatisée aux herbes du maquis corse. » Parmi ces nouvelles bières « régionales », citons la Mandrin aux noix (près de Grenoble), la Tourmente au genépi (Hautes-Alpes), la Perle verte aux lentilles vertes du Puy (Loire), ou la Paludière au caramel au beurre salé (Brière)... Le créateur de cette dernière, Thierry Claude, précise que cette bière

Au Bar Belge, à Maisons-Alfort (Val-de-Marne), on retrouve le plaisir de découvrir de nouvelles bières entre amis.

Face à la concurrence industrielle, ces brasseurs misent sur l'originalité

douce et aromatique a séduit une nouvelle clientèle, plutôt féminine, peu attirée par les bières fortement alcoolisées ou amères. Une clientèle jeune qui apprécie les boissons sucrées, voire fruitées... L'idée n'est pas nouvelle, les brasseries belges faisant depuis longtemps la krieg, une bière assez sucrée aromatisée à la cerise. C'est pourquoi les brasseries artisanales françaises utilisent souvent des fruits pour aromatiser leurs bières : cerise, fraise, framboise, mûre, myrtille, coing, rhubarbe, baies de su-



PHOTO: J. DESQUERES/ADP



PHOTO: F. JACOBINI

À l'instar d'Éric Trossat (de la brasserie Überach, dans le Bas-Rhin), les brasseurs artisanaux proposent aussi des blondes ou des brunes classiques.

Carnet d'adresses

- La Cave à bulles :
45, rue Quincampoix,
75004 Paris
☎ 01. 40. 29. 03. 69.
 - Association
pour l'union des
biérophiles :
www.atpub.org.
 - Le Bar Belge :
97, avenue du
Général-Leclerc,
94700 Maisons-Alfort
☎ 01. 43. 68. 20. 50.
- Belle carte de bières françaises (et belges, bien sûr !).

Pour retrouver les coordonnées de toutes les brasseries citées dans cet article, consulter le site Internet : www.brasseries-france.info.

reau... Qu'en est-il de ces ingrédients non édulcorants tels que les algues, la menthe, le café ou l'infusion de cépes ? La démarche est avant tout créative. Un brasseur d'Oléron revient de Madagascar avec de la vanille et décide de l'incorporer en gousse dans ses bouteilles, un autre proche de Montélimar a l'idée de créer une bière au nougat, et chacun fait ses expériences avec ce qu'il aime, ou ce qu'il trouve. Christian Bourganet, créateur de la bière au nougat, affirme : « Il faut étonner les gens avec des bières originales. La nouveauté paie ! » Ainsi, ces nouvelles bières ont pour mission d'attirer le chalant par la curiosité et de se démarquer de la concurrence. Après tout, ces brasseries artisanales ne peuvent pas rivaliser avec les géants de l'industrie brassicole (Kronenbourg, Heineken...) ni sur le terrain des prix ni sur celui de la distribution ! Ces derniers produisent 21 millions d'hectolitres de bière par an, soit 100 fois plus que toutes les brasseries artisanales réunies...

● **Avant tout, des bières de plaisir**

Mais jusqu'où cette recherche d'originalité peut-elle aller ? Une brasserie de Marseille a sorti une bière au pistou, et il existe en Bretagne une bière au kéfir (boisson du Caucase à base de lait) ! À quand une bière au camembert ou une bière à la choucroute ? D'un point de vue légal, la législation française est assez peu contraignante, comparativement à l'Allemagne où règne la loi de pureté (bière = eau + céréales + houblon + levure). Chez nous, une boisson peut s'appeler bière du moment que le malt de céréales représente au moins

50 % du poids des matières premières amylicées ou sucrées mises en œuvre. La porte est donc ouverte à d'autres « matières premières amylicées ou sucrées » telles que le riz ou le maïs... En théorie, si une bière contient des arômes artificiels, elle doit porter la dénomination « bière aromatisée à ». Si les arômes sont naturels (par macération ou addition de jus de fruit ou de légumes ou d'extraits végétaux), c'est une « bière à ». Mais ce n'est pas toujours bien respecté...

Pour Philippe Voluer, président de la Fédération nationale des associations brassicoles, cette recherche est positive, car c'est le signe du dynamisme de la brasserie française. Mais il reconnaît que ces nouvelles bières ne sont pas toujours des réussites : « Une bière à doit rester une bière, il ne faut pas que l'arôme domine. J'ai goûté à des bières qui n'étaient que des sodas aromatisés... En fait, j'apprécie surtout les bières aromatisées par des succédanés naturels du houblon : gingembre, absinthe, aspérule... » Les véritables amateurs, les biérophiles, partagent en général ce point de vue, comme Gilbert Delos, président des Amis de la bière d'Ile-de-France, qui précise : « Les goûts de malt et de houblon doivent toujours être présents, après, tout est une question d'accord et d'équilibre avec le produit ajouté. Il est évident qu'une bière sera meilleure si un produit naturel est incorporé en cours de brassage, comme une purée de fruits, plutôt qu'un arôme artificiel à la mise en bouteille. Par exemple, je déteste la bière aux aïrelles et à la violette (Brasserie du Mont-Blanc), car on ne sent plus la bière, la violette couvre tout. Au contraire, j'aime la Colomba, qui reste fidèle à l'esprit de la bière blanche... Dans notre association, nous n'avons pas d'a priori. Nous goûtons d'abord, nous jugeons ensuite ! »

En effet, comme il n'est pas possible de juger une bière à la seule vue de son étiquette, il faut s'en remettre à ses papilles. Ne pas hésiter à goûter toutes les saveurs nouvelles créées dans les cuves des brasseurs artisanaux, qui se battent dans tout l'Hexagone pour faire aimer la bière. Bien sûr, ce ne sont pas des bières de tous les jours, des bières de soif, mais des bières plaisir que vous dégusterez entre amis, à l'apéritif ou au dessert, ou lors d'une fête.

C'est ainsi qu'il faut considérer ces bières artisanales, qui n'ont pas vocation à remplacer le demi de comptoir, mais qui sont plutôt destinées à paraître plus souvent sur nos tables. ■

La dégustation de bières du "Chasseur Français"

NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ 25 bières artisanales françaises, réparties dans 6 catégories. Le jury a procédé à une dégustation à l'aveugle des bières, en choisissant la meilleure de chaque catégorie, et en suggérant un accord mets-bière pour les bières élues. Les catégories et les bières sélectionnées étaient :

- Bières aux fruits : Solstice d'Été framboise ; Page 24 thubarbe ; Nuit d'Été cerise ; Marie-Noëlle cerise-framboise ;
- Bières aux épices ou plantes aromatiques : Sancerroise au gruyt ; Colomba à la myrthe ; Mandrin aux herbes de Chartreuse ; Page 24 à la chicorée ;
- Bières aux autres céréales ou farines : Bourganel aux marrons ; Canardou aux noix ; Armen au blé noir ;
- Bières aux légumes : Uberach au potiron ; Sornin aux lentilles vertes du Puy ; Sornin aux cépes ;
- Bières au miel : Naufrageurs blonde spéciale au miel ; Audomaroise au miel ; Mandrin au miel ;
- Autres bières : Uberach à la rose ; Ouessane aux algues ; Bourganel au nougat ; Naufrageurs à la fleur de sel.



Composition du jury

*Philippe Faure-Brach : Meilleur Sommelier du monde 1992 ;
Patrick Revet : chef de rubrique à Du Chasseur Français ;
Gaëlle Miel, d'Arc International (verres de dégustation) ;
Aymeric Gillet-Chevais : président de l'Association pour l'union des biérophiles ;
Antoine Pétrus : Meilleur Jeune Sommelier de France 2006 ;
David Cobbolt : journaliste spécialisé alcools et gastronomie ;
Simon Thillou : biérophile et propriétaire de la « Cave à Bulles » ;
Thierry Lacour : journaliste pour Le Chasseur Français (hors photo).*

NOTRE SÉLECTION



Solstice d'Été :
3,35 €



Mandrin :
3,33 €



Canardou aux noix :
3 €



Uberach au potiron :
2,95 €



L'Audomaroise :
3,80 €

Bière des naufrageurs :
4,20 €



• Bières aux fruits : la Solstice d'Été a réuni le plus de suffrages. À déguster avec un suprême de volaille poché ou un dessert aux fruits rouges. Brasserie de la Motte-Juillet, 03248 Treban ☎ 04. 70. 42. 36. 55.

• Bières aux épices ou plantes aromatiques : la Mandrin aux herbes de Chartreuse a presque fait l'unanimité, même si les autres n'ont pas déçu. À boire avec un foie gras aux épices, ou un poisson de rivière, ou encore seule, en apéritif. Brasserie artisanale du Dauphiné, 38400 Saint-Martin-d'Hères ☎ 04. 38. 37. 19. 67 ou www.mandrin.biz.

• Bières aux autres céréales ou farines : le jury a préféré la Canardou aux noix. À déguster avec un fromage à croûte lavée. Brasserie du Canardou, 24610 Villefranche-de-Lonchat ☎ 05. 53. 80. 55. 54.

• Bières aux légumes : l'Uberach au potiron a été choisie. Avec une soupe aux légumes ou des endives caramélisées. Brasserie Uberach, 67350 Uberach ☎ 03. 88. 07. 07. 77.

• Bières au miel : l'Audomaroise a fait l'unanimité. Pour son nez, sa persistance, ses arômes complexes et son équilibre. À essayer sur un fromage de chèvre type sainte-maure ou sur

une tarte au citron ou aux poires. Brasserie Audomaroise, 62500 St-Omer ☎ 03. 21. 88. 08. 80.

• Autres bières : avis partagés pour ces bières aux goûts peu conventionnels. Certains ont apprécié le côté iodé de la Ouessane, d'autres pas, *idem* pour la Bourganel au nougat qui a ravi deux dégustateurs et hérisse deux autres... Finalement, c'est celle à la fleur de sel qui a été choisie, celle qui n'a pas le goût de sel ! et qui est juste une bière de bonne densité aux nuances de... céréales ! Brasserie des Naufrageurs, 17190 Saint-Georges-d'Oleron ☎ 05. 46. 76. 67. 50. □