

TERROIR ET GASTRONOMIE

Mandrin ou les bières en liberté

Mandrin, forcément, cela sort des sentiers battus... En l'occurrence, le brigand bien-aimé a donné son nom à une brasserie dauphinoise qui met en valeur les produits régionaux (de la noix au chanvre)... Une bonne occasion de traiter par la bande (mais pas la contrebande) les plaisirs de la bière...

Nous ne sommes pas, reconnaissons-le, de formidables consommateurs de bières.

Sauf le temps d'une escale irlandaise dans la Smithwick's fluide et tonique. Ou d'une traite loïque chez des trappeurs du genre de Maredsous.

Justement, c'est le goût des trappeurs qui a donné à Vincent Gachet l'envie de créer une brasserie à Saint-Martin d'Hères. Non sans un réel sens du patrimoine : tous les produits qui entrent en composition dans les bières Mandrin sont aussi dauphinois que naturels...

Pour preuve, la première à entrer en scène, promise longtemps au one malt show, une bière à la noix corsée et astringente mais qui découvre peu à peu les agréments de sa fraîcheur. Le classique de la maison qui, étant réussi, a permis



Vincent Gachet, brasseur de bière, ne travaille qu'avec des produits dauphinois : noix, herbes de chartreuse, réglisse, miel et épines de pin de nos forêts. Photos Valérie GENIN / La DL

l'édification de nouveaux étages. Un best-seller, en quelque sorte, qui ne manque ni de couleur ni de matière...

● La réglisse mieux que le miel

On aime moins la bière au miel parce que, selon nous, le miel reste trop en suspens, assez inexpugnable, pas vraiment pressé de se fondre...

En revanche, la bière blanche aux plantes de la Chartreuse ne déçoit nullement grâce à un carac-

tère très aromatique (mais nettement moins prégnant que le miel). Si l'on nous permettait le pléonasm, on parlerait volontiers d'une bière de soil...

On se rapproche du stout avec la bière à la réglisse. Même impression de densité, même liberté consentie à l'amertume... On ne sait trop si on se doit de poursuivre à l'irlandaise en recommandant, comme la Guinness, en concomitance des huîtres. Voire... Au demeurant, les accords mets/bières font parfois

l'objet de travaux pratiques à Saint-Martin d'Hères sous le magistère du très honorable François Blanc-Gonnert. Un peu comme le Ninkasi lyonnais, on brasse aussi de la musique à Saint-Martin d'Hères (concerts le dimanche). Bref, comme le personnage qui lui sert d'enseigne, la brasserie Mandrin (Vincent Gachet envisage une septième bière à la cerise) multiplie les campagnes...

Jean-François WERNER



Bières Mandrin (brasserie artisanale du Dauphiné)
33, rue Champ Roman
38400 Saint-Martin-d'Hères.
Tél. 04 38 3719 67
Fax 04 38 37 01 85
A la brasserie même, les bières Mandrin sont vendues 2 euros la bouteille de 33 centilitres. La bière au sapin et la bière au chanvre, que nous n'évoquons pas dans l'article, sont elles aussi recommandables (ceci dit sans vouloir vous pousser à la roue)...