



Bières le goût de l'artisanal

Les brasseries locales se développent sur tout le territoire. Nombre de ces nouveaux brasseurs sont formés à l'université de La Rochelle.

Par **Alexandre Duval**

Il n'y a pas si longtemps, boire une bière produite dans la région tenait de l'exceptionnel. Pour les amateurs, cette option devient de plus en plus fréquente. Le renouveau de la production de bières locales depuis une quinzaine d'années peut être résumé par ces quelques mots : «*On doit pouvoir le faire.*» Telle a été la réaction de Jérôme Bonneau devant l'exemple du Québec où les micro-brasseries semblent omniprésentes. En 2010, avec les autres membres du Café du Boulevard à Melle, il crée la brasserie Pelboise. Parallèlement à cette activité, ils mènent ensemble des recherches sur le passé brassicole de leur ville. Les informations obtenues sont

assez rares. Ils retiennent surtout que Melle a compté deux sites de production de bières par le passé. Car en effet, on a su faire. Au début du ^{xx}e siècle, il y aurait eu jusqu'à 3 500 brasseries en France. En 2012, *L'Annuaire des brasseries françaises* de Robert Dutin recense 503 sites de production, pour des volumes compris entre 30 hectolitres par an pour les petits brasseurs à 2 millions d'hectolitres (hl) par an pour les producteurs industriels. La région Poitou-Charentes compte aujourd'hui 17 brasseries, lesquelles sont pour la plupart apparues dans les années 2000.

Devant la demande croissante de formations dans le domaine brassicole, le département Biotechnologies de l'université de La Rochelle propose depuis 2008 le diplôme universitaire (DU) Opérateur de brasserie au rythme de deux sessions par an. En juin dernier, la formation vient d'accueillir son 100^e candidat. Là, tout l'enjeu consiste à mettre au point une bière, la Science infuse, laquelle se décline en quatre types. «*Le chal-*

Expertise olfactive de Frédéric Sannier, responsable de la formation opérateur de brasserie à l'université de La Rochelle.

lence, c'était de se dire qu'on pouvait faire une formation brasserie à La Rochelle, alors même que les gens disaient que ce n'était pas la tradition», s'enthousiasme Frédéric Sannier, professeur de biotechnologie et initiateur du projet. L'installation a nécessité un équipement de 400 000 € qui comprend notamment l'acquisition d'une cuve de 100 litres puis une seconde de 1 000 litres. Cette bière dite pédagogique a démarré en 2000. Elle est produite à raison d'un volume de 100 hl par an. L'argent généré par la vente de la bière et les inscriptions au DU est réinvesti dans les salaires, l'investissement et le fonctionnement du laboratoire.

PLAISIR ET TRAVAIL

La fabrication d'une bière dans des laboratoires répondait au départ à un but précis : proposer un support pédagogique à même de stimuler l'intérêt des étudiants pour les sciences. Au cours du master sciences pour l'ingénieur, spécialité génie biotechnologique et management en agro-industries (<http://formation.univ-larochelle.fr/master-biotechnologies>), ceux-ci apprennent le métier de brasseur, les principes de la fermentation, et à commercialiser un produit. La production de la bière réunit un panel large de connaissances en biochimie, microbiologie et physique industrielle. Selon Frédéric Sannier, «les personnes en formation viennent particulièrement chercher des bonnes pratiques en microbiologie, notamment en matière d'hygiène. C'est la seule étape de fabrication qui ne s'apparente pas à de la cuisine.» Les profils des candidats sont variés et un bon nombre envisagent une reconversion. Parmi les 65 premiers formés, 25 se sont installés comme brasseurs. Selon Michel Jeannès, qui a suivi la formation en mars 2013, «avec la crise, les gens se créent un boulot». Il associe également cet intérêt pour la production de bières à un certain regard sur l'industrie et les métiers : «Il y a l'envie de faire, de ne pas toujours être dans une démarche déshumanisée.»

DE L'AMATEURISME À L'ENTREPRISE

Pascal Pouilly intervient à La Rochelle afin de faire profiter de son expérience sur la désinfection des cuves. Cette formation joue pour lui un rôle de complément. «C'est un maillon dans la chaîne avant la création d'une entreprise.» Comme beaucoup, ce passionné de bière a commencé par produire quelques hectolitres à domicile. Quand il a débuté il y a une quinzaine d'années, les lieux pour se former étaient rares. La France compte aujourd'hui 19 brasseries pédagogiques. C'est au musée français de la brasserie à Saint-Nicolas-de-Port (Meurthe-et-Moselle) qu'il ira se perfectionner. Car 80 % de son savoir-faire, il estime l'avoir acquis lors de son expérience de 25 ans à travailler dans l'industrie laitière. En 2007, l'activité de la brasserie lui accapare tout son temps et il décide



Alexandre Duval

de quitter le secteur du lait. Désormais, sa femme et lui dirigent une entreprise en pleine expansion : la brasserie Bellefois à Neuville-de-Poitou, laquelle produit plus de 1 000 hl chaque année.

Pascal Pouilly et les trois cuves de fermentation de sa brasserie Bellefois, à Neuville-de-Poitou.

DES INVESTISSEMENTS IMPORTANTS

Devant le nombre de demandes, Frédéric Sannier envisage de réserver les cours aux personnes ayant déjà une expérience du brassage. Michel Jeannès concède volontiers ses lacunes, notamment en biochimie. «Je n'avais pas de base. J'ai ramé pendant le mois qu'a duré la formation. Quelqu'un avec un profil d'ingénieur serait plus à l'aise dans ce genre de formation. Je suis plus habitué à la manipulation des formes et des mots.» Chez cet artiste, l'idée de devenir brasseur a germé il y a un an. Depuis, il s'est construit un miniparcours de formation à La Rochelle et à Saint-Nicolas-de-Port. Après avoir suscité des échanges à partir d'un travail artistique basé sur un objet riche en histoires, le bouton, Michel Jeannès souhaite réunir autour de ce breuvage les habitants de Lusigny-sur-Ouche, village de 200 âmes en Bourgogne. «La place de brasseur dans un village, ça doit toucher quelque chose d'assez fort.»

En matière de bière, tout est question d'échelle. Un seul litre suffit pour mettre au point la recette d'une bière. Après, tout l'enjeu est d'être à même de reproduire dans des volumes importants un produit stable et reconnaissable. «C'est très dur de faire toujours la même chose,

Annuaire 2013 des brasseries françaises, de Robert Dutin, RcD éditions, 720 p., 35 €



Alexandre Duval

Jérôme Bonneau, à Melle, et David Ollivier, à Pamproux, la nouvelle génération de brasseurs locaux.



Alexandre Duval

estime Michel Jeannès. *Cette maîtrise des éléments est comparable au billard où il s'agit de garder la mesure, c'est-à-dire de garder les boules rassemblées pour faire le point.*» Cela peut passer par l'automatisation des tâches comme à la brasserie de Bellefois. Pour lancer son entreprise, Pascal Pouilly a investi 80 000 €. Aujourd'hui l'équipement pour une brasserie clés en main coûte de 100 000 à 150 000 €. Depuis, il a acquis une salle de brassage pour 300 000 € en 2011, trois fermenteurs pour 70 000 € en 2012, et prépare des investissements pour mettre en place une salle d'embouteillage entièrement automatisée.

Michel Jeannès apparente l'univers de la brasserie à une table de poker où il faut aligner une mise minimum pour être dans la partie. À Pamproux, David Ollivier vient d'investir 20 000 €, notamment dans des tanks à lait, afin de lancer en juin dernier la brasserie Val de Sèvre. Il envisage de produire de 70 à 80 hl par an parallèlement à son métier de chargé d'études en tant que botaniste à Vienne Nature. Dans son ouvrage, Robert Dutin marque une différence entre les micro-brasseries à la production inférieure à 200 hl par an, et les brasseries artisanales générant des volumes plus importants. Il existe cinq

brasseries de cette capacité en Poitou-Charentes. «*Nous, on bricole*», prévient Jérôme Bonneau. Pour son lieu de production, il a investi le rez-de-chaussée de l'ancien hôpital de Melle. Là, tout est basé sur la récupération et le système D comme en témoigne le brûleur de chaudière à gaz employé pour la cuve à ébullition. L'équipement est très peu automatisé. Jérôme Bonneau consacre une vingtaine d'heures par semaine à cette activité complémentaire. «*Nous ne sommes pas sur des installations*

typiques de brasserie. Ce qui nous importait, c'était de ne pas nous encombrer d'investissements lourds pour ne pas en devenir les esclaves. Nous avons préféré avoir une rentabilité immédiate et, au fur et à mesure des besoins, acheter du matériel plus adéquat et performant.» Presque toute la production (40 hl par an) est vendue directement au Café du Boulevard.

DES RÉFÉRENCES LOCALES

Il existe plusieurs manières de s'ancrer dans le territoire. La brasserie de Bellefois a opté pour le marketing en déclinant une gamme de bières rappelant les dates de batailles célèbres de la région (507, bataille de Vouillé ; 732, bataille de Moussais où Charles Martel s'est illustré...)¹. Les membres de la brasserie Pelboise, en militants de la culture locale, ont tenu à mettre à l'honneur le parlanjhe ou poitevin-saintongeais. Leur bière blonde s'appelle ainsi La Blonde à Teurtous, ce qui signifie la blonde «à tout le monde» et évoque la Talle à teurtous, impressionnant châtaigner situé au croisement de plusieurs routes à Celles-sur-Belle. Plus original encore : L'Ortige, et qui n'est autre que la bière à l'ortie, dans la ville de l'ortie². De l'aveu même du créateur de L'Ortige : on aime ou on n'aime pas. Pascal Pouilly défend différemment ses produits : «*Il ne faut pas fabriquer de la bière qui vous plaît à vous mais celle qui va plaire à vos clients.*» ■

1. 507 et 732 une histoire de bières, L'Actualité Poitou-Charentes, n° 62.

2. Rappelons que Melle est devenue la ville de l'ortie en 2007 quand Gilles Clément y a créé son *jardin d'eau - jardin d'orties*, premier jardin de «résistance» après le vote de la loi d'orientation agricole qui interdisait la commercialisation, la circulation et même l'évocation de produits phytosanitaires non homologués comme le purin d'orties, que les jardiniers fabriquent eux-mêmes pour renforcer l'immunité des plantes et éviter les traitements et pesticides.

UN MARCHÉ RÉGIONAL

Quel que soit le volume de production, la vente des bières locales n'est en général pas vouée à dépasser le cadre de la région. Éric Planchon dirige avec sa femme La Cervoiserie, cave à bières récemment implantée à Poitiers Sud. Le gros des ventes y est représenté par les bières belges et allemandes. Le caviste remarque

que les achats de bière locale en volumes importants sont souvent effectués à l'occasion d'une fête. Les gens ont à cœur de faire goûter des bières produites localement à de la famille venue de régions où il existe une culture ancrée de la micro-brasserie telle la Bretagne. Ce que confirme Frédéric Sannier : «*Il y a un engouement pour la bière produite dans son terroir.*»

La recette de la bière, une science infuse

Comme pour toute fabrication de bières, seulement 4 ingrédients sont nécessaires à la Science infuse. Pour 100 l de bière, il faut 100 l d'eau, 150 g de houblon (plante qui apporte de l'amertume, des arômes et son pouvoir antiseptique), de la levure et 15 kg de malt (en général, de l'orge germé et d'origine française pour la Science infuse).

Première étape : l'empâtage ou la mouture du malt. Celui-ci est concassé, écrasé finement afin de le mélanger à l'eau chaude. Il permet l'activation des enzymes contenues dans le germe des grains, enzymes qui dégradent par la suite les réserves du malt et provoquent la conversion de l'amidon en sucres et acides aminés, nutriments assimilables par la levure.

Pour la phase de brassage, la température de l'eau (50 °C à l'origine) monte jusqu'à 78 °C avec des plateaux intermédiaires à 62 °C puis 72 °C (30 minutes pour

levure décompose les sucres produits précédemment pour en faire de l'éthanol, correspondant à l'alcool contenu dans la boisson, et du gaz carbonique, à l'origine des bulles et de la mousse. À l'université de La Rochelle, on procède à une semaine de fermentation primaire accompagnée de quelques semaines de garde à basse température.

Le filtrage et la mise en bouteille précèdent une seconde fermentation, durant laquelle des sucres et de la levure sont ajoutés directement dans la bouteille : la bière mûrit ensuite pendant plusieurs semaines dans une chambre d'environ 20 °C permettant à la levure de faire son travail. Lorsque la bière vieillit de cette manière, les arômes, le goût et la couleur s'expriment davantage. Il ne reste qu'à étiqueter pour que la bière soit fin prête à être distribuée.

LES SECRETS DU GOÛT. Frédéric Sannier, responsable du diplôme d'université Opérateur de brasserie, délivre d'autres secrets sur les recettes de bière, notamment concernant le degré d'alcool souhaité et le rôle des levures : « *Le taux d'alcool désiré dans votre boisson dépend de la richesse en malt mais son goût est un équilibre complexe, résultant de la transformation de matières premières lors du brassage puis de la fermentation. Chaque type de bière nécessite en effet une levure particulière. Celle-ci va contribuer de façon prépondérante sur le goût par la synthèse d'une multitude de composés aromatiques. Si la fermentation est dite haute, effectuée à une température supérieure à 20 °C, typique des Ales, alors les saveurs de la bière seront complexes, fruitées, florales... À l'inverse, une fermentation basse (réalisée à température comprise entre 10 et 15 °C), typique des Lagers, entraînera un goût plus prononcé de houblon et de malt.* »

QUATRE BIÈRES DIFFÉRENTES. En adoptant un certain type de fermentation et en sélectionnant la nature du malt, il est donc possible de créer des styles de bière très différents. La brasserie de l'université en a conçu quatre. La plus classique, la Science infuse Pils, seule bière de fermentation basse, est une bière blonde de 5°, brassée avec des malts blonds très pâles. La Science infuse blanche (5°), conçue avec des malts de blé et d'orge et aromatisée lors de l'ébullition par des écorces d'oranges



Marie Monteiro

amères et quelques épices, a obtenu le prix des consommateurs au concours bière INSA 2004. Les deux autres sont des bières ambrées, brassées avec des malts torréfiés et foncés : la Science infuse triple, qui a obtenu la médaille d'argent de la bière du visiteur aux Journées de la bière artisanale de Royan, et la Science infuse triple spéciale, développant des notes de caramel, d'anis et d'écorce d'orange douce. Plus fortes en alcool (respectivement de 8° et 7°), elles ont la particularité d'avoir une haute coloration et un goût affirmé.

DES BIÈRES FANTASISTES ? Si la brasserie universitaire rochelaise propose un large choix de bières, elle teste aussi de nouvelles recettes à la demande d'autres brasseurs de la région. Une sorte de laboratoire d'essais, avec des résultats souvent concluants. Et pourquoi pas l'élaboration de bières biologiques à l'avenir ? « *En tant qu'organisme de formation, nous sommes plus attachés à l'enseignement des méthodes de fabrication traditionnelles, à la fabrication de bières "classiques" mais maîtrisées. Mais nous avons à plusieurs reprises préparé des bières spéciales, aromatisées au miel, au cognac macéré dans des copeaux de chêne torréfiés ou encore de la bière contenant du vin.* » En tout cas, les idées des différents brasseurs de la région ne manquent pas. À Bercloux, en Charente-Maritime, la Bergette vient d'être inventée. Une bière blonde inédite, brassée avec 80 % de malt et... 20 % de poudre de mojhettes !

Florian Cadu

Lente fermentation de la Science infuse.



Marie Monteiro

chacun). Le brassage se termine par une période d'ébullition, lors de laquelle est rajouté le houblon, qui donne à la bière son goût amer.

LA FERMENTATION, ÉTAPE FONDAMENTALE. Après 1 h 30 d'ébullition, le moût récupéré est ensuite refroidi et oxygéné. Une fois la levure ajoutée, la fermentation peut débuter afin que la