

LesEchos.fr

# La renaissance des brasseurs artisanaux

LAURENCE ALBERT / JOURNALISTE | LE 13/01 À 13:05, MIS À JOUR LE 16/01 À 10:29



Le renouveau des micro-brasseries est dû à un double phénomène de mode : le succès des petits brasseurs outre-Atlantique et l'engouement français pour les produits régionaux. - Shutterstock - " mention Alcool !"

Le nombre de producteurs de bières est passé de 22 à 700 en trente ans dans l'Hexagone. L'Université de la Rochelle qui a créé un diplôme de brasseur est débordée de candidats.

---

## ARTICLE(S) ASSOCIÉ(S)

- › Paris vaut bien une mousse...
- › Bière : la consommation allemande à son plus bas niveau depuis la réunification
- › La croissance des brasseurs sous pression

Frédéric Sannier est un professeur d'université comblé. Comblé et presque décontenancé par le succès de **sa formation** : son diplôme universitaire de microbrasseur, créé en 2007, affiche complet. Sur ce créneau de niche, l'université de La Rochelle refuse chaque année des dizaines de postulants. Un indice parmi d'autres de l'incroyable résurrection d'une pratique pourtant vouée à la mort dans les années 1980 : la production de bière artisanale. En 1985, il ne restait plus que 22 brasseurs, contre plus d'un millier en 1926. Vingt régions n'avaient plus de brasseur et d'autant moins de chances d'en retrouver que l'Education nationale avait supprimé le CAP de brasseur. Vingt ans plus tard, la France compte 700 brasseurs. Il s'ouvre un établissement tous les trois jours. Des « pico-brasseries » à la production presque confidentielle. Des microbrasseries ou des établissements intégrés dans des hôtels. De gros établissements régionaux, qui brassent de 1.000 à 10.000 hectolitres par an. Un renouveau dû à un double phénomène de mode : le succès des petits brasseurs outre-Atlantique et l'engouement français pour les produits régionaux. « *La renaissance des brasseries est notamment liée à celle du fait régional. Il est d'ailleurs largement parti de régions à forte identité comme la Corse ou la Bretagne. Les nouveaux brasseurs y ont intégré des éléments comme la châtaigne, le nougat, la canneberge. Et les structures régionales qui font la promotion des spécialités les ont poussés* », analyse Pascal Chèvremont, le délégué général de l'association des brasseurs de France.

## 6,7 millions d'hectolitres pour Kronenbourg

Une percée sous l'œil bienveillant des 19 gros brasseurs hexagonaux à qui elles ne font pas vraiment d'ombre. « *A eux seuls les gros brasseurs concentrent 98,6 % de la production, ils ne jouent pas dans la même cour : Kronenbourg produit en moyenne 6,7 millions d'hectolitres par an, contre quelques milliers pour un brasseur régional* », souligne Robert Dutin, auteur du « Guide des brasseurs et bières de France ». « *Au contraire, les gros brasseurs en profitent aussi, car ces microbrasseries, porteuses d'une image d'authenticité et de qualité, amènent de nouveaux publics vers la bière* », veut même croire Frédéric Sannier. Le segment des bières dites « de spécialité » est d'ailleurs le plus prospère du marché. Un engouement qui tombe à point nommé, alors que le secteur cherche à monter en gamme. « *Nous voulons montrer que la France est aussi un pays de bière* », indique Pascal Chèvremont.

## La bière au patrimoine culturel français

Les professionnels ont déjà obtenu la reconnaissance, cet automne, de l'inscription de la bière au patrimoine culturel français dans le cadre de la loi sur l'agriculture. Mais le chemin est encore long : avec 18,5 millions d'hectolitres produits et 20 millions consommés, la France n'est que 26<sup>e</sup> sur 28 en Europe. On en boit, sans surprise, davantage dans le Nord et l'Est. On en produit aussi beaucoup plus : « *11,3 millions d'hectolitres par an dans le quart nord-est, contre à peine 42.000 dans le sud-ouest où l'on ne compte que 97 microbrasseries* », recense Robert Dutin. Le poids des traditions et celui de l'histoire n'expliquent pas tout : la région Rhône-Alpes est devenue, contre toute attente, un fief de microbrasseries. Résisteront-elles au temps ? « *Nous ne constatons pas beaucoup de défaillances chez ces microbrasseurs. Il est vrai qu'ils ne se lancent pas du jour au lendemain. Ce sont souvent des amateurs expérimentés et qui désormais se forment* », constate Pascal Chèvremont, qui espère avoir à terme 700 brasseurs formés, à La Rochelle, dans les établissements spécialisés, voire par la validation d'acquis de l'expérience. Étonnamment, aucune formation n'est aujourd'hui requise pour s'installer. Mais l'acquisition du matériel nécessite entre 100.000 et 250.000 euros. Un prêt que les banquiers ne consentent souvent qu'à ceux qui ont suivi une formation. D'où cet engouement pour le diplôme universitaire de La Rochelle, où les étudiants potassent la chimie, la physique, le marketing ou le génie des procédés. Un cursus intensif pour fabriquer, à l'arrivée, une bière « d'école », joliment baptisée... la « Science infuse ». ●

@L\_Albert\_