

**ÉDITION
2013**

TENDANCES
La vogue des
microbrasseries

GUIDE D'ACHAT
Nos 100 coups
de cœur

GASTRONOMIE
La mousse
s'invite à table

Spécial

Bière

SON SUCCÈS NE S'ÉMousse PAS !



LA BRASSERIE DU PILAT Avec ses 81 brasseries, Rhône-Alpes s'affiche comme la première région brassicole de France.

Le nouvel ordre du malt

En France, le nombre de petites brasseries explose depuis dix ans. Des passionnés produisent des bières locales et originales pour le plus grand plaisir des consommateurs à la recherche d'un autre goût.

Par **Frédéric Couzet**

Il connaît (presque) tous les brasseurs de France. Robert Dutin, 69 ans, publie chaque année, à compte d'auteur, un très sérieux et exhaustif *Annuaire des brasseries françaises*. Et d'une édition à l'autre, il doit rajouter des pages ! « Pour le premier annuaire, en 2008, j'avais recensé 293 brasseries. Cette année, il y en a près de 500, dont 84 nouvelles. Le développement des brasseries artisanales se poursuit à marche forcée », constate ce cadre en retraite, installé près de Royan (Cha-

rente-Maritime). Si une dizaine de sites industriels produisent 98 % de la bière française, les petites brasseries locales forment le gros des troupes. Souvent avec de très petites quantités. On distingue les brasseries artisanales (moins de 10 000 hectolitres par an), les microbrasseries (moins de 1 000 hl), les fermes brassicoles, les brasseries pédagogiques, rattachées à une école où un musée, et celles qui produisent sur place pour un restaurant ou un bar.

Le goût du terroir

« Cette tendance répond à un besoin des consommateurs. Il y a d'abord une lassitude des bières standardisées. Et un engouement pour les produits locaux », analyse Robert Dutin. « Les Français boivent moins de bière qu'avant, mais ils recherchent de la qualité et de l'origi-

nalité, des bières de spécialité, de terroir, comme les nôtres », observe Christian Bourganel, président de l'association des brasseurs de Rhône-Alpes, première région de France en nombre de brasseries (81 contre 42 en Nord-Pas-de-Calais). A Vals-les-Bains, en Ardèche, ce distributeur de boisson a lancé des bières aromatisées aux produits du cru, comme le marron, la myrtille ou le nougat ! En Corse, la brasserie Pietra a, elle aussi, misé sur le local avec sa recette à la farine de châtaigne.

Les étiquettes de ces petites bières fleurent souvent bon le patrimoine et le terroir, comme la « Gueule noire » dans la Loire près de Saint-Étienne, la « Celtika » ou la « Mor Bihan » de Bretagne, la bière « des Sangliers » en Ardennes, la « Ch'ti » du Pas-de-Calais, la « Piste noire » ou « l'Avalanche » dans les ●●

« Le plus dur, c'est de maintenir un haut niveau de qualité et d'hygiène. »

••• Alpes. Et ces brasseurs essaient au maximum de se fournir en orge, matière première de la bière, avec l'eau et le houblon, auprès d'agriculteurs de leur région. La distribution s'appuie également sur des circuits courts, ciblant les épiceries, les cafés, les petites surfaces ou encore les festivals du territoire. Les plus réputées se font une place chez les cavistes spécialisés dans toute la France, et parviennent même à s'exporter. La brasserie du Mont-Blanc, en Savoie, dont la bière rousse a obtenu le titre de meilleure bière ambrée du monde, en 2011, a ainsi vendu, l'an dernier, un tiers de sa production totale (10 000 hl) à l'étranger.

Demain, tous brasseurs ?

« Chaque brasseur élabore ses propres recettes, ses trucs, pour créer des bières toutes différentes », précise Robert Dutin. La plupart des fabricants de bière artisanale sont des passionnés autodidactes, formés sur le tas ou lors de stages. Suivant une mode, partie du Canada, des États-Unis, mais aussi d'Italie, du Royaume-Uni ou des pays

scandinaves, ils ont réalisé leurs premiers brassins dans leur cuisine ou leur garage pour une consommation personnelle. Car, à l'aide de quelques accessoires vendus dans les magasins spécialisés, tout le monde peut faire sa bière.

« Il y a une dimension sociologique dans cette multiplication des brasseries. Avec la crise et le chômage, des brasseurs amateurs, dont les bières plaisaient à leur entourage, ont voulu en faire leur activité professionnelle », indique Robert Dutin. « Faire une bière peut paraître simple. Mais c'est plus compliqué à fabriquer que du vin », témoigne Jean-Barthélémy Chancel, créateur d'une microbrasserie dans le Vaucluse, après avoir travaillé au domaine viticole familial. « Le plus dur, c'est de la refaire et de maintenir un haut niveau de qualité et d'hygiène », prévient Lionel Bailly. Cet ancien informaticien s'est, lui aussi, reconverti dans la bière en ouvrant, dans la banlieue de Lyon, une brasserie en libre-service où les particuliers viennent apprendre à faire leurs propres brassins, du broyage des malts à la mise en bouteille en passant



ARTISANAL La plupart des microbrasseurs sont des passionnés autodidactes.

D.R.

par l'infusion des malts. Il a ainsi mis le pied à l'étrier à de nombreux futurs brasseurs professionnels.

Pour se lancer, il existe, en France, une petite dizaine d'établissements proposant des formations théoriques et pratiques sur l'art du brassage, comme l'Institut français des boissons et de la malterie, à Nancy. Et l'université de La Rochelle dispense, depuis 2008, un très sérieux diplôme de brasseur, avec cours de chimie et de marketing, et en travaux pratiques la réalisation d'une bière baptisée « Science infuse ». Cette année, une seconde session de formation de quatre semaines a dû être ajoutée, en juin, afin de répondre à l'importante demande des apprentis brasseurs. Les bières artisanales n'ont pas fini de mousser... ● F.C.



THOMAS CAMPAGNE

TERRE DE BIÈRES

L'autre breuvage du Beaujolais

Après avoir tenu le « fourquet », cette pelle servant à confectionner la bière, dans deux restaurants-brasseries à Lyon, Florent Langloy s'est mis à son compte, en 2008, à Limas (Rhône), à deux pas des vignobles du Beaujolais. Un pari un peu fou, mais réussi. La production de sa brasserie, Terre de Bières, ne cesse de croître et devrait atteindre 700 hectolitres cette année, après l'investissement dans de nouvelles machines pour la mise en bouteille. Sa gamme de blondes, ambrées, ou noires, vient de s'étoffer avec la Caladoise, une bière dorée bien houblonnée et fleurie. « La bière artisanale permet de retrouver le goût des matières premières, des céréales », revendique Florent Langloy.

Distribué essentiellement dans un réseau local, Terre de Bières est de plus en plus sollicité par la grande distribution. Mais aussi par des hôtels et des restaurants haut de gamme. Les flacons de Terre de Bières sont ainsi commercialisés à l'hôtel Royal Bellecour de Lyon et dans une brasserie de l'étoilé Georges Blanc. ● F.C.