



Dans un passé pas si lointain, la bière se cantonnait à désaltérer et à désinhiber une foule d'étudiants avides de bibine facile et bon marché. Elle trouvait difficilement sa place ailleurs que dans les fûts en métal de troquets parisiens. Elle s'accommodait de sirops en tous genres, se payant même le luxe d'un pied-à-terre à Monaco. Mais la bière a plus de panache et c'est bien ce qu'entend démontrer la nouvelle vague d'artisans brasseurs, en France comme ailleurs.

[Texte Marjorie Fenestre]

Et la bière fut !

Première boisson alcoolisée produite par l'homme, la bière commence son histoire 12 000 ans avant J.-C. avec le développement des cultures de céréales comme l'orge et le blé. Au fil des civilisations, les recettes évoluent, le pain liquide siroté en Mésopotamie ou en Égypte devient l'objet de rituels et de croyances divines. Le breuvage est même reconnu pour ses vertus médicinales dans la Grèce antique. Au Moyen-Âge, la bière

se rapproche de plus en plus de la boisson que nous connaissons aujourd'hui, notamment avec l'introduction du houblon. Jusqu'à la Première Guerre mondiale, son essor ne faiblira pas.

Du déclin au regain

En 1910, l'Hexagone comptait 2 670 brasseries contre 670 en 1947. Pire encore, 22 lieux de production subsistent au début des années 1980. Quelque peu émue, la bière aura bien du mal à se remettre de cette véritable hécatombe. Mais c'était sans compter l'acharnement de quelques passionnés. « Aux États-Unis, dans les années 60, le mouvement *do it yourself* fait son apparition. Les femmes apprennent à coudre ce qu'elles portent, les hommes s'essayaient au brassage dans leur garage. Face au succès croissant et à une clientèle curieuse, les amateurs se professionnalisent et créent des micro brasseries » explique Hervé Marziou, expert biérologue. Le phénomène gagnera la France des années plus tard. En 1985, la Coreff voit le jour à Morlaix. L'année suivante, Les 3 Brasseurs s'installent à Lille. 30 ans plus tard, la France devient le 3e pays européen en nombre de sites de production, avec pas moins de 800 brasseries.

Artisanale mais pas banale

Avant de plonger les mains dans le malt et le houblon, la nouvelle génération de brasseurs a généralement brassé d'innombrables métiers. C'est le cas de Michaël Novo, propriétaire de la brasserie du Mont Salève en Haute-Savoie. « Lassé de mon travail dans un bureau d'études, j'ai eu besoin de faire quelque chose de mes mains, d'être en contact avec des ingrédients. Fabriquer de la bière m'offre la liberté et la créativité nécessaires à mon épanouissement. C'est aussi un formidable objet de curiosité. J'ai découvert les multiples facettes de

l'amertume. Un goût négligé, mal aimé, pas évident à apprivoiser mais tellement intéressant ! » Tel un cuisinier, le brasseur sélectionne ses ingrédients, pense à leur association, teste des dosages, imagine des nuances de saveurs... La bière artisanale permet d'innombrables possibilités, d'innombrables personnalités. Elle bouscule parfois les codes, recherchant la compagnie de mets raffinés. Un mariage parfaitement légitime aux yeux de Florent Ladeyn qui la propose en accompagnement de certaines créations de son auberge gastronomique. Mais quelques consommateurs restent réticents, comme le confirme Ludovic Mey, chef du restaurant Les Apothicaires à Lyon. « Depuis l'ouverture, nous proposons notre propre bière brassée par Hexagone & ales. C'est une blonde, assez classique dans un style ale, très prisée à l'apéritif. Mais lorsque nous la proposons en accord sur un plat, tout le monde n'ose pas jouer le jeu... » De toute évidence, la bière a encore du chemin à faire pour prouver qu'elle n'est pas seulement l'amère à boire !

"Fabriquer de la bière m'offre la liberté et la créativité nécessaires à mon épanouissement. C'est aussi un formidable objet de curiosité."

Michaël Novo

VRAI OU FAUX ?

LA BIÈRE CONTIENT DU GLUTEN ?

VRAI L'orge, le blé et le seigle, couramment utilisés pour l'élaboration, contiennent tous du gluten. Dans le commerce et les magasins bio, il n'est pas rare de trouver des mousses estampillées « sans gluten » mais le goût est rarement au rendez-vous.

UNE BIÈRE TROUBLE EST DE MAUVAISE QUALITÉ

FAUX C'est le signe d'une bière non filtrée ou refermentée. Les levures font partie intégrante de la boisson et la lie dort généralement au fond de la bouteille. Pour beaucoup de brasseurs artisanaux, c'est le parti pris d'une boisson racée et authentique.

Une fabrication plus complexe qu'il n'y paraît !

Vous n'imaginez pas à quel point la bière renferme des subtilités et des procédés techniques. Avant de finir dans un verre, la descendante de la cervoise convoque plusieurs métiers et de nombreux savoir-faire, tous plus spécifiques les uns que les autres. Pour faire une bonne bière, pas question de lâcher la pression !

LE MALTAGE

C'est l'affaire d'un corps de métier à part entière puisque le brasseur reçoit le malt prêt à être utilisé. Le malteur fait tremper les grains d'orge (ou d'autres céréales) dans des cuves d'eau pour les faire germer. Ils sont ensuite envoyés dans une sorte de grand four, c'est le touraillage. Dedans, les grains séchent à différentes températures selon le style voulu. Plus la couleur sera foncée, plus les grains se feront dorer la pilule. De fait, l'étape déterminera la couleur et bon nombre d'arômes.

LE BRASSAGE

1
Le concassage
Le malt est concassé.

2
L'empâtage
Dans une immense cuve d'empâtage, on incorpore de l'eau à la mouture de malt. Résultat de ce savant mélange : la maïsche.

3
Le filtrage
Le brasseur filtre le mout (un jus riche en sucres) et récupère les drèches (les

résidus du malt) qui serviront de nourriture au bétail.

4
L'ébullition
Le mout subit une montée en température dans une chaudière à mout. Ceci a pour effet de le stabiliser et de le stériliser. Dans ce gros chaudron, la recette et la personnalité de la bière commencent à prendre vie. Tel un cuisinier, le brasseur concocte une préparation qu'il agrémente de divers ingrédients : une ou plusieurs sortes de houblons, des épices, du miel, des herbes...

5
La fermentation
Après refroidissement, le mout reçoit les levures qui vont opérer une fermentation alcoolique. Les sucres se transforment alors en alcool et en gaz carbonique. Selon le type de bière recherché, les brasseries ont recours à trois types de fermentation.
• **La fermentation basse** : entre 5 et 12 °C, généralement utilisée par les industriels. Exemples de bières : lager, pils.
• **La fermentation haute** : entre 15 et 25 °C. Exemples de bières : ale, IPA, porter, stout.
• **La fermentation spontanée** : aucune levure n'est introduite, ce sont les levures

sauvages et naturelles qui font le travail. Exemples de bières : lambic, gueuze.

6
La maturation
Pendant ce temps de repos, la bière s'affine et s'affirme, elle se clarifie, les levures terminent leur action.

7
La filtration
Pour devenir éclatante, la bière passe par une dernière filtration. Elle se débarrasse ainsi de ses levures et autres impuretés. La plupart des artisans brasseurs ne filtrent pas.

8
Le conditionnement
Avant cette étape, il arrive que certains brasseurs pratiquent la refermentation en bouteille. Ils ajoutent des levures ou du sucre avant d'apposer les capsules. Le but ? Obtenir une boisson plus perlante.

VRAI OU FAUX ?

LE MALT REND LA BIÈRE AMÈRE

FAUX C'est la responsabilité du houblon, ingrédient que l'on intègre à la fabrication seulement à partir du XIV^e siècle. Il provient d'une liane grimpante, atteignant parfois plus de 8 mètres. Les fleurs femelles sont séchées puis commercialisées en cônes (entières) ou en granulés (appelés pellets). Le brasseur apporte un soin tout particulier à leur sélection, car c'est en quelque sorte le cépage de la bière. Dans un exercice de style, le professionnel mélange une ou plusieurs variétés et pratique parfois le houblonnage à cru (dry hop). Kezako ? Après la première fermentation, un ajout de houblon dans la cuve diffuse des arômes, sans apporter d'amertume.

L'EAU EST UN INGRÉDIENT MAJEUR

VRAI La plupart des bières en contiennent plus de 90 %. Pour fabriquer 1 litre de bière, 7 à 10 litres d'eau sont nécessaires (dont 1,3 litres pour le brassage : le reste pour des étapes comme le nettoyage et la pasteurisation). Loin d'être anecdotique, l'eau a aussi son mot à dire dans la personnalité d'une bière. D'ailleurs, le caractère de certaines est intimement lié à leurs eaux. C'est le cas de la ville de Pilsen en République Tchèque.

À SAVOIR :
La couleur d'une bière ne détermine pas son degré en alcool.
La Stout, une bière noire, titre à 4-5 % vol.

MONDIAL DE LA BIÈRE



Pour la première fois, l'événement montréalais débarque à Paris en partenariat avec Omnivore.

30 juin
02 juillet

80
brasseurs

700
bières artisanales



IBU : INTERNATIONAL BITTERNESS UNIT
échelle de mesure de l'amertume d'une bière, plus il est élevé plus la bière est amère

À quantités égales, un verre de bière est moins calorique que le vin.

100 ML = 75-100 CALORIES
100 ML = 30-45 CALORIES

56% DES FEMMES AFFIRMENT CONSOMMER RÉGULIÈREMENT DE LA BIÈRE

la Bière



UNE CRAFT BEER EST UNE BIÈRE ARTISANALE



7/10
Français se disent consommateurs de bière, et 1/3 en consomme au moins une fois par semaine



Un cervolobéophile est un collectionneur de sous-bocks

PRODUCTION

- MICRO-BRASSERIE : < 1000 hL par an
- BRASSERIE ARTISANALE : 10 000 < 20 000 hL par an
- BRASSERIE INDUSTRIELLE : des millions d'hL par an

LA BIÈRE BLONDE



EST PLÉBISCITÉE PAR 47% DES FRANÇAIS

À mettre dans sa chope !

Brasserie Touken

Philomenn blanche Parfaite au goût des réfractaires de l'amer tume ostenatoiro. Rafraichissante et désalterante à souhait, la petite bretonne élevée au froment se laisse facilement apprivoiser. Elle s'apprécie seule ou bien escortée d'une crêpe, évidemment !

Brasserie Coutte d'Or

3 Ter
Un spécimen original issu du savoir-faire de la brasserie parisienne et du réputé Café Lormi. Cette triple singulière fait forcément la part belle au kawa qui répond parfaitement aux saveurs maltées. Un duo racé, à décapsuler pour un moment gourmand autour d'un tiramisu ou d'un dessert au chocolat.

Porter

Bon Poison

Cette belle brune affiche une noirceur hypnotique et ne se laisse pas apprivoiser par tous les palais. Sensations et caractère bien trempés, saveurs de café, de chocolat et délices. A se damner avec un morceau de tomme de Savoie.

Brasserie du Mont Saleve

India Pale Ale

Tout débute avec un élégant col de mousse crémeuse. Le nez révèle des notes fruitées, plus spécifiquement les agrumes, également démonstratifs à la dégustation. Bulles légères pour entourer la puissance d'une amer tume captivante.

Saint Rieul

Silvanecte

Maintes fois récompensée au Concours général agricole de Paris, cette brasserie donne à boire des mousses vraiment plaisantes. Parmi elle, la Silvanecte joue la carte des nuances florales et herbacées. Son profil rustique et sa personnalité chaleureuse sont autant d'atouts qui ne laissent pas indifférent.

Pale Ale

Callia

Dans un style d'inspiration anglaise, la pale ale s'exprime dans la douceur et l'insouciance de la chaleur estivale. Loïn dière une bière de soif, les notes houblonnées et fruitées offrent du relief sans en faire des montagnes !



Brasserie de la presqu'île de Quiberon

Zéphyr ambrée

Une bière douce et légère aux reflets dorés qui laissent entrevoir toutes les nuances et arômes caramélisés du malt. L'amer tume est présente sans être tapageuse, les bulles sont agréables et digestes.

Brasserie des Carrigues

Bière Barrique

Vieilles dans les tonneaux d'une maison de cognac, cette bière d'exception flatte par ses odeurs de vanille. Lorsque l'on trempe ses lèvres dedans, c'est comme un petit bonbon. Si le goût peut dérouter, c'est une curiosité à essayer au moins une fois !

Confluence

La Canute Lyonnaise

Son nom laisse peu de doute sur ses origines! Parmi la dizaine de références, la Confluence retient l'attention. Un style belge blonde ale pour une amer tume tout en sobriété, laissant place aux notes fleuries et épicées.

