



Tendance

Le renouveau de LA BIÈRE

Grâce à l'éclosion de plusieurs centaines de brasseries, cette boisson redore son blason pour se faire épicurienne.

Texte : Catherine Gerbod

La France compte désormais plus de 700 brasseries alors qu'elles n'étaient que 200 en 2004. Appelées micro-brasseries ou brasseries artisanales, elles sont en fait de taille variable mais cherchent toutes à se démarquer par la sélectivité de leurs malts, céréales, houblons, levures... Beaucoup sont bios.

SOUFFLE CRÉATIF

Si la plupart des nouveaux brasseurs ont créé leur brasserie ex-nihilo, comme les Michard à Limoges, d'autres ont ressuscité des brasseries locales terrassées par l'essor de la bière industrielle. Ainsi la brasserie parisienne Gallia, née en 1890 puis fermée en 1969, a été relancée il y a six ans. "Ces bières coûtent entre 2,50 € et 6 € les 33 cl en épicerie ou chez les cavistes. C'est le prix de la qualité et de l'artisanat", relève Pascal Guellec, directeur général du site Point B, caviste en ligne spécialisé bière. "La brasserie entame le virage de la quantité vers la qualité que le vin a connu il y a une vingtaine d'années", ajoute-t-il. Jouant à fond sur la liberté de création qu'autorise leur taille, les micro-brasseries multiplient les références. Cette diversité séduit de nouveaux publics. L'humour est souvent au rendez-vous comme avec la brasserie La Franche et ses bières Franche d'embas ou Franche profonde. Les petits brasseurs mettent de la pression sur le marché, même si leur poids reste modeste. Le succès des bières artisanales très houblonnées, indien



pale ale ou IPA, a ainsi inspiré Leffe, propriété du géant Inbev, qui a lancé la Leffe Royale Cascade IPA.

ESPRIT LOCAL

"Revenir à l'authentique, au local, savoir d'où viennent les ingrédients sont des tendances de fond", constate Philippe Juge, créateur du salon Planète bière. Les nouvelles brasseries s'inscrivent dans cette logique. La brasserie Lancelot élabore sa Telenn Du avec du blé noir. Cap d'Ona, en Languedoc-Roussillon, propose des bières au banyuls ou au muscat-de-rivesaltes. Ces bières misent sur les circuits courts. D'abord diffusées localement, elles ont suscité la naissance de points de vente spécialisés. "Il y a 250 cavistes spécialisés bière aujourd'hui, il y en avait moins de 10 il y a dix ans, souligne Philippe Juge. Internet a aussi ses cavistes bière comme Point B, exclusivement dédié à la vente de "bières d'expressions". Elles intéressent aussi les cavistes vin. Le réseau Repaire de Bacchus vient ainsi de référencer 5 bières de FrogBeer, l'un des pionniers des micro-brasseurs parisiens. ■

Audaces gustatives

Au rayon des curiosités, citons la bière sans gluten de la Brasserie Arlésienne, la 3Ter au café née de la collaboration de la brasserie de la Goutte d'Or et de Café Lomi, la Blanche truffée de L'Atelier de la Bière, la Mousse à Zigui issue de malt en biodynamie, la Love & Flowers à la rose de la brasserie Mélusine ou La Violette de la Brasserie du Mont Blanc à la violette et aux airelles.