



SPÉCIAL B

L'INVENTION PER

Rien de mieux qu'une bonne bière pour aider à animer une discussion entre copains. A droite, dans une des brasseries Kronenbourg, les cuves de fermentation en inox ont pris la place du spectaculaire matériel tout cuivre.



EASYPHOTO/STOCKAGE PHOTO/STOCK



IÈRE MANENTE



En 2015, le marché de la bière en France affiche une augmentation de 5 % en volume dans les secteurs alimentaires, et 70 % des bières consommées dans l'Hexagone sont produites sur notre territoire, soit plus de 2 000 marques et saveurs différentes.

PAR VALÉRIE FAUST

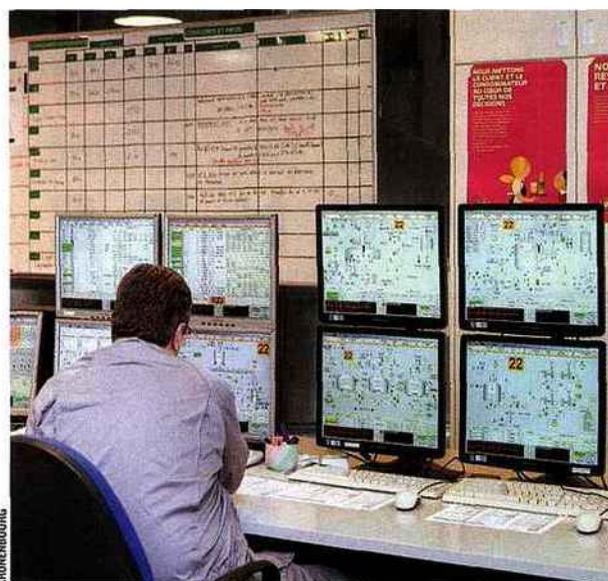
Plusieurs phénomènes jouent en faveur de l'incroyable intérêt contemporain pour la bière : les perpétuelles innovations des marques leaders, le développement des bières de spécialité, artisanales, régionales, aromatisées, fruitées ou sans alcool ; une offre riche et variée contribuant à un engouement croissant pour des goûts différents ; les bières apéritives et de dégustation ou associées dans des cocktails grandes tendances émergentes en 2016. « *Le premier phénomène qui a participé à l'engouement pour la bière ne date pas d'hier. Il est né avec l'envie de "boire local", prévient François Loos, président de l'association des Brasseurs de France. Il a vu le jour en 1985 en Bretagne, avec la création de la brasserie Coreff à Carhaix-Plouguer.* » La tendance n'a fait ensuite que s'amplifier, le nombre de microbrasseries a doublé ces cinq dernières années. C'est dans les régions Bretagne

LA BRETAGNE COMPTE 120 MICROBRASSERIES

et Rhône-Alpes qu'elles sont les plus nombreuses, s'instantiant là où les grandes brasseries type Kronenbourg, Fischer, Meteor, Uberach... ne se trouvent pas. « Par exemple, l'Alsace, qui produit 60 % de la production nationale, ne compte que 40 petites brasseries, alors qu'on en recense environ 120 en Bretagne. » Un deuxième phénomène suscite l'intérêt des brasseurs et des consommateurs : la fabrication locale. « La bière est élaborée avec de l'eau, du malt (orge transformée), du houblon et de la levure. On constate des initiatives de plantations locales d'orge, de houblon et de fabrication de malt. » Pour 30 brasseries institutionnelles en France, on dénombrait 520 microbrasseries et brasseries artisanales en 2013, 670 en 2014 et 800 en 2015 !

Goût de la diversité, de l'originalité, du mystère, les brasseurs innovent... Avec des bières bio et sans gluten, des bières aromatisées ou fruitées (+ 21 %), qui séduisent les consommateurs n'appréciant pas l'amertume.

« Les brasseurs cherchent à élaborer des recettes originales, mystérieuses, afin d'avoir une histoire à raconter, poursuit François Loos. Afin de relancer l'intérêt toute l'année, il est de tradition de produire une bière de printemps, une autre de Noël, et j'encourage les brasseurs à en faire une fête avec les institutionnels de leur région. Chaque brasseur a sa propre recette, soit autant de bières de Noël différentes. » Certains brasseurs élaborent même une bière du mois qui peut être aromatisée, riche en houblon ou en malt, vieillie en fût de chêne, de cognac, etc. « La demande de bière aromatisée n'a jamais été aussi forte en France, renchérit Patrick Robert, de Café Oz, leader des pubs à thème australien en France. Nous avons examiné diverses options sur le marché et avons décidé de créer notre propre bière de style artisanal. » Lancée à l'occasion de l'Euro, Mule - c'est son nom - est une bière bio au gingem-



KRONENBOURG

Chez Kronenbourg, on suit l'évolution de la bière dans chaque cuve sur les tableaux d'affichage des ordinateurs.

bre, jus de citron vert et arôme de vodka qui titre 4,9 %, réalisée avec la collaboration de Creatrive Drink et Southern Cross Beverage.

La Brasserie du Mont-Blanc, située à La Motte-Servolex en Savoie, produit des bières artisanales, de caractère, de dégustation ou « fantaisie », brassées à l'eau des glaciers du Mont-Blanc. Dans la catégorie « fantaisie », deux bières aux extractions alcooliques de fleurs : La Violette (aux aïrelles et à la violette), La Verte (à l'alcoolat de génépi et autres plantes aromatiques).

Les nouvelles références de bières sans alcool contribuent à une croissance de 32 % du marché en alimentaire. « En 2015, nous avons constaté une augmentation de 70 % des ventes des bières sans alcool en France suite au lancement de Tourtel Twist, boisson à base de bière 0,0 % et au jus de citron ou d'agrumes », confirme Philippe Collinet, directeur de la communication externe de Kronenbourg SAS. D'où une troisième variété

DU NOUVEAU, ENCORE DU NOUVEAU

BRASSERIE LANCELOT, houblonnée.

Blanche Hermine IPA, nouvelle recette de bière blanche en version India pale ale (IPA) de la brasserie bretonne Lancelot, joue sur la force des houblons et leur richesse aromatique avec, entre autres, les variétés américaines Colombus et Mount Hood. Une bière vive, rafraîchissante, soutenue par l'amertume, titrant 5,6 %.

A partir de 1,95 € les 33 cl.

LEFFE, nouveau verre.

A chaque type de bière correspond

un verre qui met en valeur l'analyse sensorielle du breuvage. Le L gravé au fond du nouveau verre Leffe favorise la libération des bulles et la tenue de mousse tandis que la forme plus ronde, au col plus resserré, concentre le bouquet de la bière d'abbaye. Deux années ont été nécessaires à la conception de ce verre que vous trouverez dans deux coffrets. L'un contenant Leffe Blonde, le second composé de Leffe Blonde, Ruby et Nectar. A partir de 6,15 € le coffret Leffe Blonde de 4 x 33 cl.

GRIMBERGEN ELIXIR, aux trois malts.

Fruit de plusieurs mois de recherches, Grimbergen Elixir est une recette unique, élaborée à partir de trois malts de caractère soigneusement sélectionnés : des malts d'orge, de seigle et de froment concassés. Cette bière d'abbaye et de dégustation, qui titre 7 % d'alcool, porte une robe dorée à reflets cuivrés, une mousse généreuse de couleur crème. En bouche, les notes de caramel,

fruits macérés, amandes grillées, prolongent les sensations olfactives. Environ 4,35 € le pack de 3 x 33 cl.

TOURTEL TWIST orange sanguine.

Une nouvelle saveur vient parfumer Tourtel Twist autour de l'alliance inédite entre l'orange sanguine et le malt de la bière sans alcool 0,0 %. Parée d'une robe rouge orangé, chapeauté d'une mousse légère, elle se révèle à la fois gourmande et rafraîchissante. Environ 3,95 € le pack de 6 x 27,5 cl.

LA 1664 BLONDE SANS ALCOOL DE KRONENBOURG

Tourtel Twist cette année, aromatisée à l'orange sanguine. « La relance du marché des bières sans alcool s'est amorcée en 2013 avec notre Kronenbourg Pur Malt. En 2014, nous avons aussi sorti 1664 Blonde sans alcool, une bière de goût qui satisfait les amateurs de bière. »

Les grands chefs s'intéressent de près au produit bière depuis des années. Philippe Etchebest (« Top Chef », « Cauchemar en cuisine »...) a élaboré plus de 60 recettes pour Brasseries Kronenbourg. A l'occasion de l'Euro 2016, il a imaginé des plateaux télé « mets et bières ». Des bouchées portant les couleurs des pays en lice. Bleu, blanc, rouge pour la France : petites brochettes au fromage bleu, poires et tomates cerises escortées par 1664 blonde. Aux couleurs de l'Italie : panna cotta lait de coco, jus et zeste de citron vert, menthe et coulis de fraise en compagnie de 1664 blanche Passion Citron vert.

Bière de goût et de dégustation, 1664 Millésime se savoure à table, à l'occasion d'un repas élaboré. Philippe Etchebest a étroitement participé à l'élaboration du millésime 2016, qu'il a souhaité intense, complexe, structuré. Une bière de caractère, vive et fraîche. « En jouant sur les types de malts et de houblons, je voulais de la puissance mais également de la douceur, à l'image d'un rugbyman bourru, qui a du cœur. » Il l'associe entre autres à un foie gras de canard poêlé, chutney de raisin au verjus et noix du Périgord, pousses de roquette (re-

SECRETS DE FABRICATION

Pour élaborer un litre de bière, il faut environ : 4,7 litres d'eau, 140 g de malt, 2 g de houblon, 10 g de levure

Le malt d'orge, le cœur et l'âme de la bière, lui donne sa couleur. Le malteur fait germer de l'orge, puis arrête la germination par un courant d'air chaud qui, en fonction de sa puissance, déterminera la couleur, de la plus claire (bière blanche) à la plus foncée (stout).

Et la recherche est sans limites ! Il existe des malts spéciaux : de blé, de sorgho, de triticale, de maïs, de seigle, d'avoine, de millet, de riz (au Japon)... Le houblon, l'épice de la bière,

apporte arômes et amertume. Il en existe une centaine de variétés réparties en trois catégories : l'une au fort pouvoir amérisant, la deuxième, riche en résine amère et en huiles aromatiques, la troisième reprenant les vertus des deux premières. La levure détermine la typicité aromatique de la bière. Elle est l'ingrédient secret que chaque brasseur conserve jalousement. Il existe environ 2 000 souches de levures dans deux variétés (pour fermentation haute ou fermentation basse) ainsi que des levures hybrides fabriquées par des labos.



KRONENBOURG

**Comment obtenir une mousse parfaite ?
Là encore, l'ordinateur fait office de juge de paix.**

cettes sur www.beertime.fr/food-and-cocktails/food).

Le tourisme brassicole commence, lui, à se développer. Entièrement dédiée à la bière, sa culture, ses brasseurs, L'Echappée Bière suggère un large éventail de circuits de visites, routes de la bière, dégustations ou rallyes bières à Lille, Bruxelles et Paris. A l'occasion de la visite « Lille côté bière », vous saurez tout sur le patrimoine brassicole passé et présent de la ville, tandis que les sessions Malterchef (réalisation de cocktails à la bière) et soirées à thème (dégustations à l'aveugle) remportent un vif succès (www.echappee-biere.com).

La sixième édition de la Moisson des brasseurs revient dans toute la France les 24, 25 et 26 juin. Les Brasseurs ouvrent leurs portes au public afin de partager leurs métier et savoir-faire à l'occasion de visites guidées de sites de production, de dégustations, d'animations, d'associations mets et bières...

Rappelons que la Moisson des Brasseurs est organisée par l'association des Brasseurs de France qui rassemble 125 membres représentant 98 % de la consommation française de bière (www.lamoissondesbrasseurs.com).

Les maîtres brasseurs belges ont conçu Leffe Royale Crystal (7,5 %) selon la technique du houblonnage à cru, avec du houblon Crystal cultivé sur la côte Ouest des Etats-Unis. Il confère à la bière des saveurs de fruit de la passion, de pêche, d'abricot et d'orange. Une nouvelle bière d'été, rafraîchissante et... houblonnée.

Frog & Rosbif fut le premier pub-bar-restaurant-micro-brasserie de l'enseigne Frogpubs à brasser sa propre bière sur place dans la capitale, rue Saint-Denis. Elle compte aujourd'hui 13 points de vente à Paris, Bordeaux et Toulouse. L'une de ses dernières recettes, Hopster, est une bière hybride, à la robe d'une pale ale, aux arômes de fruits tropicaux et de faible teneur en alcool (3,8 %). Les houblons qui la composent viennent des Etats-Unis (Cluster, Chinook, Mosaic) et d'Australie (Equinox, Summer, Vic Secret). Une bière houblonnée, fraîche, légère, peu amère (www.frogpubs.com). ■ VALÉRIE FAUST