

ART DE VIVRE

Avis de grand frais sur la bière d'été

Des bières artisanales toujours plus variées et d'extravagantes créations de grands brasseurs font souffler un vent de nouveauté sur nos mousses estivales... Notre sélection après dégustation au Mondial de la bière.

Le monde de la bière est en pleine effervescence! Pour la première fois s'est tenu à Paris, du 30 juin au 2 juillet, le salon Mondial de la bière (Mondialdelabiereparis.com). À cette occasion, plus de 100 brasseurs artisanaux venus du monde entier se sont retrouvés pour présenter de délicieuses mousses qu'on pourra goûter dès cet été. À l'honneur, toutes les régions de France, tant leur dynamisme est remarquable. Parmi les exposants, la brasserie Cantik de Chantilly (Oise), les bourguignons de la maison Larché de Sens (Yonne) ou encore la Brasserie de Bretagne à Trégunc, dans le Finistère.

En perte de vitesse il y a trois ans, tout le marché reprend de la vigueur

Le boom des brasseurs artisanaux ou locaux est en effet stupéfiant. En vingt-cinq ans, ils sont passés d'une trentaine à sans doute bientôt plus de 1000. Ainsi, Paul Chantler a été un véritable pionnier en brassant ses bières FrogBeer, dans ses pubs parisiens, dès 1993. Ce mouvement vers des bières artisanales — *craft beer* en anglais — est né aux États-Unis et au Canada puis est passé par le Royaume-Uni avant d'arriver en France. « On renoue avec la

tradition ancestrale où les bières étaient fabriquées sur place. Cela permet de créer des recettes vraiment originales en dialoguant avec nos clients. Mais, avec nos 12000 hectolitres par an, nous sommes marginaux face aux industriels qui brassent des millions de litres... », explique Paul Chantler.

Ces nouvelles bières séduisent de plus en plus de consommateurs, au point d'avoir redonné, à partir de 2015, des couleurs à un marché qui était en baisse depuis trois décennies. Elles ne doivent cependant pas occulter la place toujours prépondérante de grands groupes comme Kronenbourg ou Heineken, qui produisent une écrasante majorité des 2 milliards de litres consommés, chaque année, en France. Aiguillonnés par cette nouvelle concurrence et disposant de moyens techniques phénoménaux — il est par exemple très difficile de réaliser une bière artisanale à faible taux d'alcool —, ils sont finalement entraînés dans un grand mouvement d'innovation qui, cet été plus que jamais, permettra très certainement à chacun de trouver "sa" bière estivale, à consommer bien sûr avec modération. Voici notre coup de cœur pour 8 mousses à savourer cet été. ●

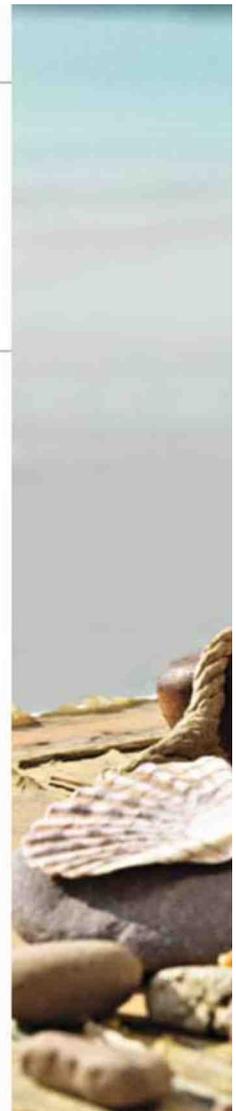
Rémi Dechambre

Britt Blanche Bretonne

La légende dit que la Brasserie de Bretagne, qui fabrique cette bière blanche fraîche et légère, aurait été fondée en 1998 par le petit-fils d'un brasseur malouin qui avait mis au point, au début du XX^e siècle, une bière spécialement élaborée pour les marins au long cours! En tout cas, en bouche, les céréales dominent avec une pointe d'épices (coriandre et écorce d'orange) qui invitent au voyage...
1,78 € la bouteille de 25 cl.

Hopster En terrasse

La dernière née des bières FrogBeer de Paul Chantler est, selon les mots de son créateur, « une bière de terrasse qui fait sourire, houblonnée, fraîche et légère avec à la fois peu d'amertume et de belles saveurs fruitées ». On peut même profiter de l'été pour visiter une des brasseries où elle est fabriquée, à Paris, Toulouse ou Bordeaux, en s'inscrivant sur le site Internet.
3 € la bouteille de 33 cl.
www.frogpubs.com





**C'EST LE
BOOM DES
BRASSEURS
ARTISANAUX ET
DE NOUVELLES
MOUSSES
LÉGÈRES
ET ORIGINALES
IMAGINÉES
PAR LES
GÉANTS DU
SECTEUR,
PLACE À LA
DIVERSITÉ
DÈS CET ÉTÉ.**



**La Marise
Gastronomique**

Voulue par Charles Compagnon — à la tête des restaurants parisiens *L'Office*, le *Richer* et le *52 Faubourg-Saint-Denis* —, cette bière artisanale fabriquée par la brasserie belge De Proef tire son nom de la variété d'orge maris otter, unique céréale qui entre dans sa composition. À la dégustation, sous sa mousse onctueuse, elle dévoile une délicate amertume qui laisse très vite place à une saveur complexe et acidulée, idéale pour accompagner un repas. 9,50 € le pack de 3 bouteilles. www.lamarise.com

**Desperados
Sangré
Audacieuse**

Une création pour le moins étonnante que cette nouvelle bière qui prend les couleurs et le goût de la sangria grâce à une toute nouvelle recette mêlant les arômes de la bière, de la tequila, du raisin et des épices. De quoi faire hurler les puristes tout en réjouissant ceux qui recherchent une boisson fraîche et originale pour une fin de journée estivale! 4,85 € le pack de 3 bouteilles.



ART DE VIVRE

1664 Blanche Sans alcool

Depuis quelques semaines, c'est la grande nouveauté au rayon des bières de grande consommation: l'icône 1664 Blanche (27 % du volume total des bières blanches vendues) est désormais disponible dans une version avec seulement 0,5 % d'alcool. Au goût, on retrouve la légèreté et les arômes d'agrumes qui ont fait depuis longtemps le succès de son aînée avec alcool.

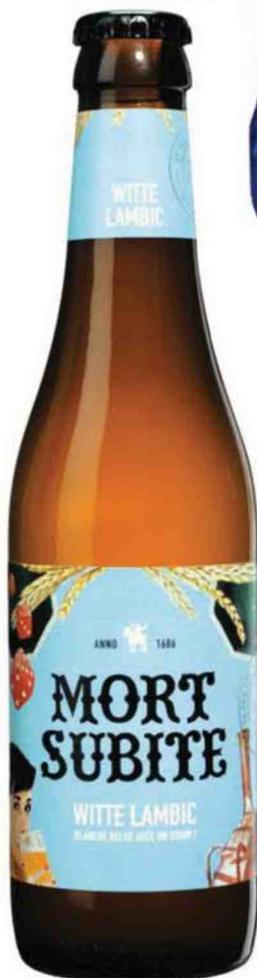
4,60 € le pack de 6 bouteilles.



Grimbergen Aux fruits des bois

Les bières fruitées sont un franc succès. Leurs ventes auraient progressé de 10 % en deux ans! Cet été, Grimbergen en profite donc pour lancer sa nouvelle bière aux fruits des bois, mariant cassis, mûre et framboise. À la dégustation, la mousse est fine et crémeuse tandis que les arômes de fruits laissent quand même percevoir ceux de la bière, dont la légère amertume contrebalance agréablement les saveurs sucrées...

5,10 € le pack de 6 bouteilles.



Mort Subite Witte Belge

La bière Mort Subite tient son étrange nom du café bruxellois *À la mort subite*. Sa version Witte est réalisée à partir d'un mélange de bière blanche et de lambic, une bière à fermentation spontanée typique de la région de Bruxelles, légèrement acide, qui ne pétillie ni ne mousse. Résultat: une bière originale fruitée très douce au goût d'agrumes et de pêche, idéale pour l'été.

1,72 € la bouteille de 33 cl.

Jenlain

Édition limitée

La Jenlain est fabriquée, depuis 1922, dans le nord de la France, par la brasserie Duyck, une des rares entreprises industrielles indépendantes du secteur. Symbole de la renaissance de la brasserie dans la région dans les années 1980, elle vient de dévoiler le millésime 2017 de l'édition limitée estivale, baptisée Humeur du brasseur: une délicieuse bière blonde aux notes florales et aux arômes d'agrumes, disponible jusqu'à épuisement des stocks...

4,20 € la bouteille de 75 cl.

