



Planète Bière

3 000 personnes
(au moins) pour
la seule journée
du dimanche.

© Eric Pérez

Mode d'emploi

Avec une centaine de brasseries et au moins 500 bières au programme, un salon comme Planète Bière représente un véritable challenge pour ses visiteurs. Impossible bien évidemment de tout découvrir et de tout déguster. Faute de pouvoir être exhaustif, il vaut mieux se donner quelques pistes cohérentes de visite... et s'y tenir.

→ par Gilbert Delos

Plus grande et mieux agencée, la quatrième édition de Planète Bière, fin mars à Paris, a connu un succès plus important que les années précédentes, avec 5 000 entrées en deux jours, dont 3 000 pour le grand public et 2 000 pour les professionnels. En déménageant à la Cité de la Mode et du Design, le salon a gagné non seulement en surface, mais surtout en praticité : fini les grands escaliers du Tapis Rouge, certes superbes, mais franchement quelque peu fatigants à monter et descendre durant deux jours... Et le site du quai d'Austerlitz offre de nombreux avantages, notamment une vaste terrasse sur son sommet, bien appréciée pour se reposer entre deux dégustations, et pas seulement des fumeurs.

Toutefois, un tel ensemble réuni sur un même plateau exige un peu de logique pour en tirer le maximum. Grâce au guide pratique fourni à l'entrée, un des plus précis et mieux fait dans le genre, c'est finalement assez facile.

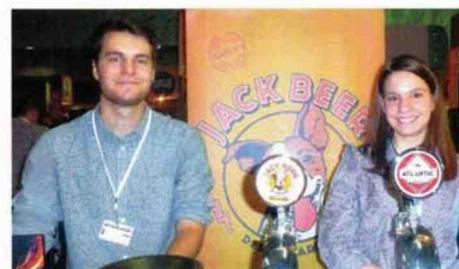
Rechercher les nouveaux brasseurs

Car il y en a toujours, même dans un salon somme toute assez cher pour les exposants et surtout pour les petits nouveaux qui débutent dans la profession.

À l'image de nos amis belges de la brasserie du Lion, certifiée bio et innovante avec une bouteille en aluminium, ou encore une IPA à 0° !

Les Gabariers sont venus de Charente avec un nouveau propriétaire et une XO au cognac.

Né à Bruxelles, Beerstorming commence par innover avec une IPA au kumquat. Les Suisses de White Frontier font déjà beaucoup parler d'eux en 18 mois d'existence, alliant bières modernes... et sports extrêmes. Belge également, Brussels Beer Project est autant une brasserie qu'un concept de bar dont le dernier vient d'ouvrir à Paris.



La toute récente brasserie des Gabariers n'a pas hésité à venir se présenter à Planète Bière.



Les lauréats des Capsules d'Or (Weihestephan et Innis & Gunn) félicités par Philippe Jugé.

© Eric Pérez



Sur le stand Innis & Gunn, heureux gagnants de la Capsule d'or.

Ou encore Galway Bay, des Irlandais qui ont commencé par ouvrir une série de brew-pubs avant de se lancer dans l'exportation.

Se donner un thème

Bien sûr, il y a les IPA. Qui n'en fait pas de nos jours? L'intéressant ici, c'était d'aller vers les brasseurs dont on aurait pu penser qu'ils n'en feraient jamais. Or, en guise de démenti, il y avait la Corsican de **Pietra**, aux subtils accents méditerranéens; la rafraichissante Cristal de la Brasserie du **Mont Blanc**, sans doute une des plus légères en alcool (4,7°) et en IBU (30); la Hellfest de **Mélusine**, bien typée; la Hopstar de **Meteor**, élaborée en fermen-



Sur le stand de la Brasserie du Mont Blanc.

tation basse; la French IPA de **Ninkasi** aux houblons uniquement français, comme la French Devil de **Paname Brewing Company**; la White IPA de **Vézelay**, une bière de blé - s'il vous plaît -; la Black IPA de **Brussels Beer Project**; l'Empire IPA de **Frog Beer**; la Bellerose Black IPA, etc. etc. et nous devons en avoir oublié quelques-unes, pardonnez-nous.

L'Imperial Stout est une autre des nouvelles références très en vogue, avec, comme pour les IPA, des variations de plus en plus éloignées du style originel (si tant est qu'il soit vraiment défini), voire mixant les deux comme l'Imperial IPA (8,5°) de **Baladin**.

Alors, il fallait déguster Vanishing Point (11°) d'**Innis & Gunn** vieillie en barrique et celle à 9,9° de **Lagunitas**; la Vivat (**Le Cateau**) réalisée en collaboration avec **De Molen**; la Dark Metal de l'italienne **Elav**; l'Irlandaise **Boyne** à 10,8°; **Mooi & Meedogenloos** (ne nous demandez pas la traduction) à 10,2° de **De Molen**; et, sans aller jusqu'à se dire Imperial, **Mélusine** propose toujours sa Barbe Bleue à 7° comme étant un Double Stout.

Les plus affûtés (sic) avaient de quoi faire avec les bières vieillies en barriques, plus rares mais bien passionnantes. Le coup de cœur a été pour **Page 24** avec sa Triple maturée en fût de Meursault pendant un an (cf. la rubrique des bières dégustées dans ce numéro). Que du bonheur! **Innis & Gunn** était évidemment incontournable dans le genre, et leur Capsule d'Or décernée par le public était amplement méritée. À voir aussi la Double IPA de **Paris** vieillie en fût... à comparer avec celle qui ne l'était pas.

De Sutter, pour sa part, a fait vieillir sa quadruple en fût, atteignant les 11,8°. Et puis, la sublime **Cornet**, véritable révélation de ce salon pour son remarquable boisé (cf. également la rubrique des dégustations).



Avec ses reconnaissances à l'aveugle, l'équipe du Brewberry a toujours autant de succès



Weihenstephan a reçu la Capsule d'or de cette édition.

Quant aux « sour beers », ces acides qui font tellement parler d'elles, il y en avait bien quelques-unes mais nous n'avons vraiment pas eu le temps de partir à leur rencontre.

Revoir ses classiques

Assez des élucubrations ou des dernières modes ? Alors, Planète Bière a aussi de la ressource, d'autant que les brasseries bien connues sont également capables de proposer des créations qui ne renient pas leurs origines, à l'image de l'incomparable Vitus de Weihenstephan (l'autre Capsule d'or de cette édition) ; la Nitro IPA de Guinness, tirée à l'azote comme il se doit ; la Double IPA de Brewdog, baptisée « Hello my name is Marianne » en clin d'œil à la France ; la Pale Ale très réussie de Castelain ; la Chimay Bleue vieillie en barrique ; la Grand Cru de Jenlain ; la gueuze Botanic de Mort Subite ; la Blanche de Saint-Stephanus ; les quatre (!) barley wine de Van Steenberghe...

Bref, une Planète qui avait tout du paradis pour les amoureux de la bière. Mais, si toute l'organisation a été remarquable, il y a eu tout de même un problème qu'il faut signaler : les verres.

Force est de constater qu'il y en avait treize mille (de trois formats différents) pour la

seule journée de dimanche, mais, vers 16h, il était quand même difficile d'en trouver un propre. En cause manifestement une logistique bien insuffisante pour les nettoyer dans les temps.

Comme quoi, toute belle médaille a aussi son revers. ●



En prologue au salon, le diner des Epicuriens a proposé au restaurant « La Fine Mousse » des alliances créatives autour de ces cinq bières



Garett Oliver, le brasseur « sorcier » de Brooklyn, a été l'un des conférenciers les plus suivis



Sur le stand de Brooklyn.