



**BIÈRES**

# LES MOUSSES LÉGÈRES COMMENCENT À PESER

Dans la lignée des recettes à zéro degré, les bières légères se multiplient et font de plus en plus d'adeptes. Il est désormais possible de limiter sa consommation d'alcool sans faire de compromis sur le goût.

« La tendance est aux bières légères, car la nouvelle génération cherche à boire moins d'alcool. » Les propos de Paul-Loup Jacques, responsable du développement commercial de la brasserie Ninkasi, peuvent surprendre mais semblent pourtant se vérifier. D'après une étude réalisée par Mintel en 2017, 37 % des consommateurs français âgés de 18 à 24 ans trouvent le goût des bières faiblement alcoolisées tout aussi agréable que celui d'une bière classique titrant entre 4° et 6°. Il faut dire que ces dernières années, les brasseurs ont fait de nombreux efforts pour que goût ne rime pas toujours avec alcool. « Contrairement à ce qu'on pourrait penser, c'est plus dur de créer une bière à faible degré, indique Kate Hyde, brasseuse en charge de la distribution et des ventes chez Frogbeer. Il faut tout de même qu'elle soit riche en saveurs et ce n'est pas toujours évident. Mais grâce aux fruits ainsi qu'aux épices, nous y sommes parvenus. »

**DANS LES PAS DU SANS ALCOOL**

Aujourd'hui, même les plus gros opérateurs se montrent intéressés par ces bières à moins de 4°. « On réfléchit fortement, car on voit que la tendance santé et bien-être se



Au printemps dernier, deux nouvelles références de style radler ont fait leur apparition en rayon. En version cranberry-orange sanguine pour Hoegaarden (AB InBev) et citron pour Grolsch (Asahi).

développe en Europe, souligne Jacques Lebel, directeur marketing d'AB InBev. Les gens ont envie de prendre soin d'eux. » Le groupe mise notamment sur sa Hoegaarden rosée à 3° et sur sa gamme Hoegaarden Radler aux fruits à 2° pour cibler ces consommateurs en quête de modération, de plus en plus nombreux. Pour s'en assurer, il suffit de regarder l'impressionnante progression du segment sans alcool. Avec un chiffre d'affaires en croissance de +24,4 % ces douze

**37%**  
 DES CONSOMMATEURS FRANÇAIS ÂGÉS DE 18 À 24 ANS TROUVENT LE GOÛT DES BIÈRES FAIBLEMENT ALCOOLISÉES TOUT AUSSI AGRÉABLE QUE CELUI D'UNE BIÈRE CLASSIQUE TITRANT ENTRE 4° ET 6°.

derniers mois en grande distribution, les bières telles que Tourtel Twist, Heineken 0.0 ou encore 1664 à 0,5° ne cessent de grappiller des parts de marché à leurs concurrentes. Mais plus encore qu'au sans alcool, le groupe Asahi, qui a sorti au printemps sa Grolsch Radler à 2°, croit lui aux bières faiblement alcoolisées. « Nous n'avons pas voulu créer un produit totalement sans alcool, affirme Bénédicte Oudin, responsable marketing

d'Asahi France. Non seulement parce que nous souhaitons nous différencier, mais aussi parce qu'à zéro degré la sensation de bière est parfois assez lointaine. »

**LES IPA PERDENT DES DEGRÉS**

Aux côtés des radlers, un autre type de brassin faible en alcool pointe son nez. Après l'arrivée des india pale ales (IPA) et de leurs saveurs houblonnées, il n'aura pas fallu longtemps aux brasseurs pour offrir une alternative plus légère, à savoir les sessions IPA. Ces références d'inspiration anglaise, proposées par des marques comme Vedett ou Brewdog, conservent l'amertume et les arômes du houblon sans dépasser les 4°. « L'alcool est un exhausteur de goût. Les sessions étant des bières peu alcoolisées, on pourrait penser obtenir un produit peu typé, indique Pernille Wolf, chargée de communication de la brasserie Duvel Moortgat. Mais ce n'est pas le cas, car le houblon est privilégié dans la recette et apporte ce qu'il faut pour compenser l'aspect plus léger. » Et si la session présente un taux d'alcool faible, c'est parce qu'elle était destinée à l'origine à être consommée durant la pause des ouvriers anglais, entre deux « sessions » de travail.

« Pour garantir la productivité et éviter les accidents, on brassait de la bière qui pouvait être bu pendant toute la pause », indique Pernille Wolf. Aujourd'hui, ces brassins riment davantage avec détente. « La craft

beer Dead Pony pale ale de Brewdog permet de se rafraîchir durant les longs week-ends ensoleillés », illustre Jean-Luc Butez, patron de l'entreprise de distribution IBB. Preuve de son succès, la Dead Pony est rapidement devenue la deuxième recette la plus produite par la brasserie écossaise, juste après la Punk IPA. Les bières légères ont donc réussi à se faire une place en rayon et ce, jusque dans la cave à bières. **CAMILLE BOURGAULT**

**LES BIÈRES FORTES CARTONNENT AUSSI**

Les consommateurs ne sont pas à un paradoxe près. Si les bières légères séduisent de plus en plus, ils ne boudent pas pour autant les bières fortes. Loin de là. Les cinq bouteilles 33 cl les plus vendues de la cave à bières en 2017 parlent d'elles-mêmes. Chimay bleue, Duvel, La Chouffe, Triple Karmeliet et Kwak : pas une seule de ces références ne titre en dessous de 8°. Mais cela pourrait progressivement évoluer et certains brasseurs en sont bien conscients. À l'image de la brasserie de Saint-Sylvestre, réputée pour sa bière Trois Monts à 8,5°, qui sort cette année une version plus légère. Sa nouvelle Saison 2 houblons affiche « seulement » 6,5°.