



BIÈRES
LIQUIDES
64 DOSSIER

LES DEUX VOIES DU SANS ALCOOL

Les brasseurs, grands groupes ou artisans, se développent chacun à leur manière sur le segment du sans alcool. Plus ou moins coûteuses et complexes, les techniques divergent pour des résultats bien différents. Rayon Boissons fait le point.

Plus une semaine ne passe sans l'annonce d'un nouveau lancement ! Alors que le segment des bières sans alcool connaît un véritable engouement depuis le retour de Tourtel en version aromatisée en 2015, le phénomène semble encore s'accélérer ces derniers mois. Désormais, tout brasseur propose son offre à très faible degré (cf. encadré).

Si la création de ces recettes était dans un premier temps l'apanage des géants brassicoles, nécessitant des investissements coûteux et complexes, elle est aujourd'hui l'affaire de tous les fabricants, y compris les brasseurs artisanaux. « Créer une bière sans alcool est quelque chose de technique mais cela n'implique aucune technologie ou sophistication en termes d'équipement pour nous. C'est du savoir-faire ! », revendique Eugénie Mai-Thé, brasseuse en chef de FrogBeer, qui sort cette année une gamme de quatre références à 0,5°. En effet, la meilleure



compréhension du processus de brassage a permis de dévoiler plusieurs méthodes pour atteindre ce résultat, dont certaines sont accessibles au plus grand nombre. Globalement, celles-ci peuvent être regroupées en deux catégories.

DEUX MÉTHODES POUR DEUX OBJECTIFS

Tout d'abord, celles qu'on pourrait appeler les « biologiques ». Leur principe ? Elles permettent

Le groupe Kronenbourg possède le plus large portefeuille de bières sans alcool avec quatre marques (Kronenbourg, 1664, Tourtel Twist et Grimbergen) déclinées sur 17 références.

d'éviter, de freiner ou de stopper la fermentation du moût de bière, ce mélange de malt et d'eau bouilli à l'origine de la bière. En utilisant des levures spécifiques ou en abaissant la température de la cuve brutalement, on empêche ainsi la transformation du sucre du moût en alcool. Des méthodes efficaces et pratiques puisqu'elles nécessitent un investissement matériel limité.

Mais elles présentent tout de même plusieurs inconvénients. Premièrement, étant donné que le produit n'est pas complètement fermenté, il n'a pas tout à fait le goût de bière. Il exprime des saveurs beaucoup plus maltées et peut parfois se rapprocher davantage d'un jus de céréales sucré. Ensuite, si ces techniques permettent de contenir le taux d'alcool en dessous de 1,2 % – ce qui est la limite fixée par la loi pour pouvoir être définie comme une bière sans alcool – elles ne permettent pas d'atteindre le taux d'alcool nul. Or, pour pouvoir afficher la mention 0,0 % sur son

TROIS BIÈRES SANS ALCOOL AUX STYLES BIEN DIFFÉRENTS



1
TOURTEL TWIST, LA 0,0 % AROMATISÉE

► Relancée en 2015 en version aromatisée, la marque Tourtel a révolutionné le marché de la bière sans alcool avec son brassin titrant 0,0 % ! Une promesse inédite pour l'époque qui lui vaut d'être, aujourd'hui encore, la star des sans alcool aromatisées.



2
FROGBEER INCROYABLE, L'ARTISANALE À 0,5 %

► Aujourd'hui, le monde du sans alcool n'est plus réservé aux grands groupes. La brasserie francilienne le prouve en lançant une gamme complète de brassins artisanaux à 0,5°. À savoir une blonde, une IPA, une stout et une blanche.



3
HEINEKEN 0,0 %, LA BLONDE À ZÉRO

► Composée des mêmes ingrédients que la Heineken classique, cette version désalcoolisée titre 0,0 %. Lancée en 2017, elle était parmi les premières à proposer aux amateurs de bières de retrouver toutes les saveurs de leur bière blonde classique, quasiment à l'identique.

© Rayon Boissons et DR

