



Paul Chantler Il convertit les grenouilles à la bière anglaise

Obélix moquait l'habitude qu'ont les Anglais de boire la cervoise tiède. Eh bien, ce «rosbif» de 50 ans est en train de convertir les Gaulois à ce curieux breuvage. Dans ses FrogPubs («pubs pour grenouilles») de Paris, Toulouse et Bordeaux, les clients se délectent de ces bières sans tirage pression dites «biters» ou «pale ales» outre-Manche.

L'histoire a commencé en 1992. Venu faire son MBA à l'Insead, Paul Chantler avait comme projet de fin d'études de monter un pub à Paris. Quelques pintes plus tard, et sans un penny, il ouvrait rue Saint-Denis son premier établissement, le Frog & Rosbif. Au départ, la bière était importée en fûts, mais, très vite, ce diplômé de philo a eu l'idée de la réaliser lui-même sur place, en installant des microbrasseries. «La réglementation était très light et la mode de la bière artisanale en était à ses débuts», raconte-t-il. Bingo : aujourd'hui, il est à la tête de douze pubs, dont un gigantesque à Bercy Village, bondés les soirs de rugby ou de Super Bowl. Sa gamme de bières n'a cessé de s'enrichir de nouvelles recettes aux noms imagés, Inseine, Dark de Triomphe ou Natural Blonde. Le brasseur, qui réalise 17 millions d'euros de chiffre d'affaires, compte doubler la mise dans les cinq ans avec un nouveau concept de FrogBurger : «On vend 10 000 burgers par semaine», se félicite le boss, intarissable sur la qualité de sa viande. Et ses bières, déjà vendues à Monoprix et au Repaire de Bacchus, vont partir à l'assaut des cavistes et épicerie. Enfin, avis aux amateurs, il veut lancer sa marque en franchise courant 2016. Cheers! **C**

Christophe David