



Food
Spécial Euro



À Paris GOD SAVE THE BEER!

La brasserie FrogBeer ressusciter la tradition sont devenus le rendez-

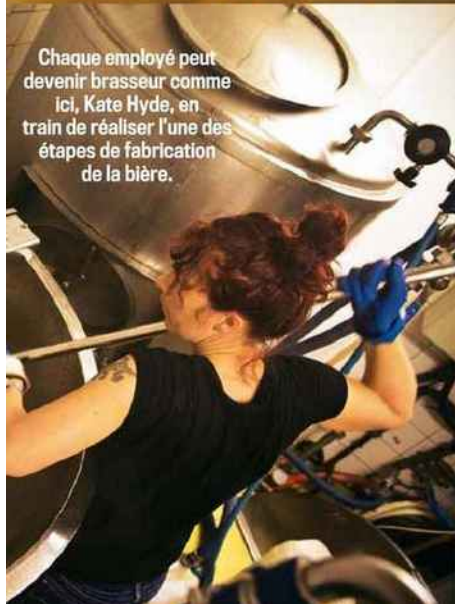


Paul Chantler, fondateur des Frog pubs et de leurs bières, aussi variées qu'étonnantes.



Avec treize pubs en France et une gamme de plus de 20 références, Frog illustre la réussite de la bière artisanale.

fut la première à parisienne. Et ses comptoirs vous des amateurs de foot.



Chaque employé peut devenir brasseur comme ici, Kate Hyde, en train de réaliser l'une des étapes de fabrication de la bière.

PHOTOS : PASCAL VILAVSD - LABUIS D'AL COOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Pour un vieux pays de cervoise comme le nôtre, c'est à un Anglais que l'on doit le fait de pouvoir goûter une bière «made in Paris» depuis les années quatre-vingt-dix. La capitale fut pourtant un haut lieu de brasseries, notamment au XIX^e siècle avec l'arrivée des Alsaciens, mais la concentration des groupes industriels et les économies d'échelle eurent raison des derniers petits faiseurs de bière parisiens dans les années soixante-dix. Paul Chantler, pur sujet de Sa Majesté, terminait un MBA en France, et son projet de fin d'études consistait à créer un pub parisien qui permettrait à tous les anglophones de la capitale de retrouver les saveurs de leurs bières. Et, parce qu'il aurait été trop compliqué et coûteux de les importer, mieux valait les produire dans le ventre de Paris. En 1993, le Frog & Rosbif voit le jour rue Saint-Denis, à côté des Halles. En vingt-trois ans, treize pubs Frog ont émergé en France, dont quatre brassent eux-mêmes leurs bières sur place. Un site de production a aussi été installé en 2013 à Saint-Denis pour réaliser les mises en fûts et en bouteilles

Une bière 100 % british produite en plein cœur de la capitale

d'une gamme qui comporte désormais plus de vingt références. Avec plus de 1,5 million de pintes brassées par an et trois cents employés, le «rosbif» de l'enseigne revendique toujours le statut d'artisan. «C'est quoi, une bière artisanale ? C'est une limite en termes de taille de cuves, en nombre d'employés, c'est un statut d'artisan même s'il n'exerce que depuis six mois et qu'il n'y a pas eu de transmission du savoir. Une brasserie artisanale, c'est comme la pornographie. C'est difficile à définir mais quand tu la vois, tu la reconnais.»

Devenue leader des brasseries parisiennes en termes de volume et de notoriété, Frog Beer cultive la créativité : à côté de ses bières emblématiques, elle lance régulièrement des séries limitées qui, sous des dehors humoristiques, témoignent toujours de leur exigence. Ainsi la gamme Superhero rend hommage aux bières américaines et à leurs variétés spécifiques de houblons, notamment avec Tha...wack ! une black IPA (India pale ale) qui fut même sacrée championne du monde de sa catégorie aux World Beer Awards l'an dernier. La Great British Beers Serie, elle, recrée les bières de différentes régions de Grande-Bretagne en poussant le souci du détail jusqu'à reproduire les particularités de leur eau d'origine. Prochain bébé de la maison, un ovni baptisé White Light, une blanche dotée de toute l'amertume d'une IPA et qui devrait sortir le mois prochain. «Celle-ci est née d'un concours interne chez nous : chaque employé peut se former au brassage. On encourage la polyvalence, ce qui est un facteur de cohésion et de dynamisme. Toutes nos bières ont une histoire», résume Paul Chantler. Et si c'était justement l'ingrédient principal d'une bière artisanale ? **MARIE GRÉZARD**

Les différents Frog assurent les retransmissions et des animations spéciales supporters. On conseille celui de Bercy Village (25, cour Saint-Émilien), doté du plus grand écran plat de la capitale.



Le matériel est importé d'Angleterre. Comme pour tout produit alimentaire, la bière demande une hygiène irréprochable.

Et aussi NOUVEAU !

Saveurs inédites pour ses deux séries limitées.



Oat Stout

Dans la série Cereals, une bière noire à l'avoine, superbement onctueuse et douce, aux arômes chocolatés et maltés, en attendant les suivants, à l'épeautre, au froment et au seigle. 3,50 €, frogpubs.com



Hopster

Une bière mixte : le caractère d'une IPA mais sans l'amertume habituelle, une robe et une légèreté de pale ale. Houblonnée, aromatique, fraîche et facile. 3,50 € frogpubs.com