

# Carol-Ann, blogueuse dévolue à la mise en bières

HOUBLON Sur son blog récemment mis en ligne, la Bordelaise de 25 ans explore le monde des micro-brasseries locales, saluant l'audace et la richesse du milieu

YANNICK DELNESTE

Qui a dit que la bière était affaire exclusive de Munichois en culottes bouffantes, ou de Belges ripaillant dans les estaminets septentrionaux ? Depuis quelques années, les clichés sont battus en brèche avec entrain et ingéniosité : le phénomène des microbrasseries, laboratoire de nombreuses audaces houblonnées, se distille doucement mais sûrement, renouvelant les publics et les générations.

À Bordeaux, l'un de ses symboles est une grande fille au large sourire qui boit une bière comme on déguste un grand cru, mais sans le cérémonial parfois ridicule que le rituel œnologique prend dans une région si fière de ses vignes certes passionnantes. Dans la Mecque du raisin fermenté, Carol-Ann Cailly a fait du houblon sa passion.

L'amour après la haine " J'ai détesté ça pendant très longtemps ", avoue-t-elle, ne blâmant pas (trop) son père qui ne boit que le breuvage faisant croire qu'il a 417 ans. Carol-Ann a connu ses premières soirées mousse... en Floride, où l'Orléanaise est partie il y a deux ans après avoir baguenaudé dans un parcours universitaire fait de langues étrangères appliquées, de photo et d'École du Louvre. À Orlando, elle travaille à Disney World dans les deux restaurants de Bouse, Chef de France et Monsieur

Paul.

" C'est paradoxalement là-bas, lors de fêtes assez récurrentes que j'ai découvert quelques bières artisanales qui ont changé mon regard sur cette boisson ", explique Carol-Ann. Conquise également par le vin, la jeune femme revient en France, file à Bordeaux en 2015, admise à l'École internationale en vins et spiritueux aux Chartrons. Si les vignes locales n'ont plus de secret pour elle quand elle en sort diplômée en novembre dernier, Carol-Ann a complété aussi ses connaissances houblonnées. Connaissances parfaites lors de sa collaboration à Arkoze, site d'escalade indoor cours du Médoc mais aussi lieu de restauration soignée où les bières locales sont choyées.



Carol-Ann Cailly au Jaqen Craft Beer, un des lieux incontournables de la dégustation à Bordeaux. PHOTO FABIEN COTTEREAU

L'idée d'un blog alors, " destiné à

parler des bières artisanales en France qui est un vrai phénomène dans la foulée des États-Unis, Canada, Pays-Bas, Angleterre ou Belgique : on compte un millier de micro-brasseries dans le pays aujourd'hui ! " Si elle n'est pas terre naturelle d'élection, l'Aquitaine n'est pas en reste, et Carol-Ann a entrepris de faire découvrir " ces lieux étonnants où je n'ai rencontré pour l'instant que des passionnés et des bières passionnantes. On est dans un autre esprit que le vin, sans protocole, plus populaire. " Conférencière

Et d'être intarissable sur la liberté de création, le renouvellement constant, le citron et le basilic des Capus dans la blanche d'Azimut, la " white stout ", lager torréfiée à la mode en ce moment. La fille n'a pas sa plume dans sa poche et n'hésite pas à dénoncer une enseigne qui vante sa bière produite en Gironde... mais qui vient de Lorraine.

La P'tite Martial, bière du Bassin mais aussi la brasserie bordelaise Azimut, Terko à Cadaujac ou encore " Pourquoi la bière blanche n'est-elle pas (vraiment) blanche ? " : les premiers articles de " Hoppy hours " sont variés, documentés, donnent envie de se taper une mousse, et plus vraiment celles qu'on achète par pack de 12 ou 24 dans les supermarchés.

La blogueuse revendique sa

fraîcheur en la matière, voire son inexpérience, n'empêche qu'elle tenait conférence en fin de semaine dernière à Marseille, à la Provence bière connection... sur les bières mensongères. " Je voudrais aider à démocratiser la bière de qualité, dit-elle. Si elle est logiquement un peu plus chère que l'industrielle, le plaisir de la boire est incomparable, et convertit rapidement. " Son prochain article : les femmes et la bière.

Depuis 2000, la Gironde s'est progressivement remise à la bière, dix ans après la disparition de la dernière brasserie locale. C'est le restaurant Fleur de houblon à Villenave-d'Ornon d'abord qui propose ses propres bières à ses clients, puis [The Frog and rosbif](#) à Bordeaux. Brasseries et micro-brasseries fleurissent depuis, tout comme quelques années plus tard les caves et bar à bières où l'on déguste des centaines de variétés du monde en entier... mais aussi d'ici. Le dernier lieu de production à ouvrir a été Azimut, l'automne dernier, sur la zone d'activités de Bordeaux-Nord.

Depuis juillet 2015, La P'tite Martial brasse et propose sur place aux Chartrons des bières 100 % bio. Côté dégustation, l'Amirale bière, le Jaqen Craft Beer sont devenues des références mais ils sont légion à valoir le détour : Cave des moines, Mal & Co, Bordeaux Beer Shop, Comptoir, etc. Et depuis un an, tabernacle ! Le restaurant québécois Le Nouveau Monde propose ses bières brassées sous le plancher. ■