



HOCKEY
Baptiste Amar, les
adieux aux Brûleurs

P.10

TECHNOLOGIES
Un Grenoblois invente une appli
"lunettes" pour smartphones

P.4

AU SUMMUM
Patrice : "J'ai de bons
souvenirs de Grenoble"

P.17



l'hebdo qui se lit aussi sur le web

À Grenoble, ils font leur propre bière

Ce n'est pas un remède anti-crise, ce n'est pas non plus un appel à la beuverie, c'est une affaire de culture et de traditions, et c'est aussi, le 17 mars, la Saint-Patrick ! L'Isère compte 17 brasseries et à cela s'ajoute une poignée de brasseurs amateurs. Ils font leur bière par amour du goût. Un Echirollois en a d'ailleurs testé 9000 différentes. **P. 8 et 9**

ENVIRONNEMENT

À Grenoble, un manque d'arbres ?



Grenoble compte plus de 40000 arbres, ce qui est en soi déjà pas si mal. Mais un grand nombre a été coupé pour des raisons d'urbanisme, de renouvellement naturel ou à cause de la tempête de 2012... **P. 3**

SOCIÉTÉ

Terminez le resto chez vous

Vous n'avez pas fini votre assiette ? Pas de problème, le doggy bag est là pour ça. La pratique est courante outre-Atlantique. Elle se développe tout juste à Grenoble. **P.2**



Photo GreNews. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

N°264 / GRATUIT / Semaine du 12 au 18 mars 2014 / www.citylocalnews.com/grenoble

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

PROGRAMME LEONARDO DA VINCI

'PORTES OUVERTES'

2014

Vendredi 4 Avril (17h/20h) & Samedi 5 Avril (9h/12h)

04 76 90 12 16 \ 118 avenue de l'Eygala \ 38700 CORENC \ contactcorenc@itecboisfleury.fr
 04 76 42 04 89 \ 76 Grand Rue \ 38700 LA TRONCHE \ contactlatronche@itecboisfleury.fr

ITEC - BOISFLEURY
LYCÉE EUROPE

Secondes,
Premières,
Terminales,
Générales, Technologiques
et Professionnelles
CPGE, BTS, (Bac+2), Bachelor (Bac+3),
Prépa Concours

Pensez à formuler vos vœux sur le site www.admission-postbac.fr AVANT LE 20 MARS 2014

www.itecboisfleury.fr

Page Facebook

Version mobile PROCHAINEMENT

Ces Grenoblois qui

La Saint-Patrick, qui, le 17 mars, rend hommage à l'Irlande, est en général une bonne raison (parmi tant d'autres...) de boire une bonne bière. Ça tombe bien, Grenoble et - plus largement - l'Isère sont bien dotées en bières locales. Les brasseries sont là. Les brasseurs amateurs aussi. Et le champion de France officieux de dégustation de bibines est échirollois ! Bref, il y avait de nombreuses raisons de faire un dossier mousses. En n'oubliant pas que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Un dossier de Delphine Dauvergne
avec Roxanne D'Arco

Le livre numérique édité par le biérologue Emmanuel Gillard le rappelle (lire en page 9) : l'Isère compte 17 brasseries. C'est un département fort du patrimoine bières. A Saint-Martin-Hères, par exemple, Mandrin est bien installé. "On est l'une des plus vieilles brasseries artisanales de Rhône-Alpes", explique Marion, employée de l'enseigne. Cette bière du Dauphiné, présente dans 400 points de vente, est une affaire qui marche. Lancée en 2002 par Vincent Gachet, elle est principalement

présente dans la région, mais cherche à se développer, d'où des travaux effectués récemment afin d'augmenter la production.

"Il y a de plus en plus de demandes", constate Marion. "Il y a même des gens qui viennent à la boutique pour nous demander où la trouver ailleurs en France. Beaucoup l'achètent aussi pour en faire cadeau".

La bière, c'est aussi l'affaire de la micro-brasserie associative Sottai Malté. Antoine, son trésorier, raconte. "C'est un membre de Just Beer qui nous a formé au début. Il a vite abandonné quand il a vu qu'on buvait autant qu'on brassait !" L'association, installée depuis plus d'un an au centre-ville de Grenoble, compte 600 adhérents. "On a un public qui réunit tous les âges, la bière c'est fédérateur", vante Antoine. Pour Sottai Malté, la règle numéro un est de ne pas se prendre au sérieux. Ils font tout eux-mêmes, de l'étiquetage à leur

site Internet. "On en est à une dizaine de variétés depuis le début. Vu que nous sommes très souvent en rupture de stock, on ne force pas trop sur la communication".

Pour Benjamin et Sébastien, 28 et 27 ans et brasseurs amateurs, l'aventure a commencé il y a deux ans. "Cela a pris un an pour réunir le matériel nécessaire", se souvient Benjamin. C'est via Internet et l'association Just

on fait sa propre bière", précise Sébastien. "On achète les matières premières en petite quantité, mais cela revient quand même moins cher de la faire soi-même, ça nous revient environ à 1,50 euro le litre". Pour ces amateurs, se professionnaliser dans le domaine n'est pas d'actualité. "Je préfère rester à mon niveau", ajoute Sébastien. "J'ai peur de tuer ce goût pour la bière si j'en fais

" On a un public qui réunit tous les âges, la bière c'est fédérateur "

Beer qu'ils ont cumulé bons plans et contacts. Une expérience qui demande de l'énergie, où il faut choisir entre le statut d'association ou entreprise si on veut en vendre... Pour autant, ces difficultés ne les ont pas arrêtés. "Le plaisir est double quand

mon travail, et il y a de plus en plus de micro-brasseries, donc de la concurrence" ●

- Just Beer (51, rue Saint-Laurent) à Grenoble.
- Mandrin, brasserie artisanale du Dauphiné (33, rue Champ Roman) à Saint-Martin d'Hères, tél. 04 38 37 19 67.
- Sottai Malté, micro-brasserie associative (46, cours Berriat) à Grenoble.

Sébastien abrite dans son garage le matériel permettant de brasser 70 litres par cuvée. Photo GreNews



brassent leur bière



La Cervoise, une cave à bières grenobloise

Offrir une bière locale, c'est une tendance confirmée par des cavistes, spécialistes du genre. Rolland Gallay, l'un des deux propriétaires de la Cervoise (rue Nicolas-Chorier) l'explique : "Les Grenoblois aiment offrir des produits d'ici. On commence à avoir beaucoup de brasseurs locaux." Le caviste précise : "Ici, on propose les bières d'une quinzaine de brasseurs régionaux. Chacun trouve sa voie, son produit, sans trop déborder sur le voisin." Un développement qui permet de proposer un large panel de références. Aujourd'hui, le commerce propose 350 bières différentes. De quoi satisfaire tous les goûts, pour tous les prix : "On cherche des bières que les gens ne trouvent pas en grande surface, meilleures que celles qu'on trouve sur le marché, et ce, pour tous les budgets."

Photo Roxanne D'Arco

Les 3 Brasseurs, une chaîne internationale de brassage local

Selon la légende, c'est au cours du XIX^e siècle que trois maîtres brasseurs lillois, belge et alsacien se sont associés pour produire la meilleure bière possible. La dégustation de leurs trois bières différentes aurait duré trois jours et trois nuits, mais ils n'ont pas su se départager. Aujourd'hui, la brasserie Les 3 Brasseurs est devenue une chaîne internationale, avec une vingtaine d'établissements en France et huit au Canada. La bière est fabriquée artisanalement, directement sur place dans chaque brasserie, comme c'est le cas dans les cuves échirolloises (56 avenue du 8 mai 1945). La micro-brasserie iséroise propose même régulièrement des karaokés pour accompagner la dégustation de sa bière.

Photo GreNews



L'ATELIER

Pour les amateurs, la Bulle grenobloise propose des dégustations mensuelles. Gratuites, ces séances proposent aux intéressés de venir goûter des bières en présence de leur brasseur. Autre initiative de la "Bulle", des ateliers de découverte avec un biéologue. Moins fréquentes, des séances de deux heures où les inscrits savourent des produits du terroir. Informations et inscription sur leur site : <http://labullegrenobloise.com>

LE CHIFFRE

93

Comme le nombre de micro-brasseries en activité en Rhône-Alpes. C'est la première région en France en nombre de brasseries. Mais pour le volume de bières produit, c'est l'Alsace qui est en tête. En France, on comptabilise 569 brasseries en activité, un chiffre qui augmente constamment. L'Isère en est dotée de 17.

PORTRAIT

Emmanuel, l'Echirollois qui a goûté 9 000 bières

Le biéologue Emmanuel Gillard consacre tout son temps libre à la dégustation et l'étude de sa boisson favorite. Plus de 9000 bières sont passées par son palais expert.

Emmanuel Gillard est biéologue. Une appellation non contrôlée en France, alors qu'il existe un diplôme d'Etat en Belgique. Depuis qu'il est étudiant, cet Echirollois, belge d'origine, déguste donc et répertorie des bières. A 41 ans, il en a goûté 9000 différentes, dont plus de 2500 françaises. En l'absence de structure officielle, on ne peut pas parler de record de France ou de champion de France. "Mais personne n'en revendique plus". Dont acte.

Ce fonctionnaire du Conseil général de l'Isère s'astreint à la discipline de découvrir 3 à 4



Emmanuel est concentré lorsqu'il remplit ses fiches de dégustation. Aspect visuel, goût, faux-goûts, odeurs... Il ne laisse rien au hasard. Photo Grenews

nouvelles bières par jour en moyenne. "L'objectif est de ne pas goûter deux fois la même bière", explique-t-il. "Je consacre 4 heures quotidiennement à ma passion pour la bière et quasiment l'essentiel de mes vacances sont orientées autour d'elle, avec des festivals. Ma famille est compré-

hensive", confie ce père de trois enfants. "Ils ont avalé leur première goutte de bière alors qu'ils avaient moins de 24 heures, le palais ça s'éduque très tôt !", raconte-t-il. Emmanuel a aussi fêté son mariage dans une brasserie, tout le repas a été servi avec de la bière et les invités ont pu

repartir avec une bouteille de la cuvée de son mariage.

57 critères

Et naturellement, le biéologue possède une cave à bières, où il conserve celles qu'on lui envoie, avant de les ouvrir. "J'en reçois de partout, j'ai même des brasseurs qui m'envoient leurs produits pour avoir mon avis avant de les commercialiser", décrit-il. Avec ses fiches aux 57 critères, il fait office de spécialiste hors pair et est organisé comme tel. Dans son "mur de la bière", il stocke ses objets de collection, ses fiches de dégustation mais aussi ses magazines spécialisés. Emmanuel est en effet abonné à une cinquantaine de revues spécialisées et il publie occasionnellement des articles dans certaines. Un sens du partage évident. Car, comme le dit la maxime, "le buveur de bière parle à ses amis, le buveur de vin... à son verre" ●

DO IT YOURSELF

Faire sa propre bière, c'est possible avec le matériel approprié. Il est possible de le faire soi-même ou de le se procurer sur le net. Quelques adresses utiles où vous trouverez de bons conseils :

www.brouwland.com
www.picomousse.fr
www.lebonplan.fr
www.bieresdumonde.fr
www.rolling-beers.fr

LE LIVRE

Emmanuel Gillard vient de mettre en ligne « Bières et brasseries françaises du 21^e siècle ». Cet ouvrage rassemble 2500 fiches de dégustation, un historique des brasseries, mais aussi les tendances et l'identité du goût en France... Chacun peut reverser une somme libre pour y avoir accès, l'argent recueilli ira aux Restos du cœur. A lire sur <http://projet.amertume.free.fr>