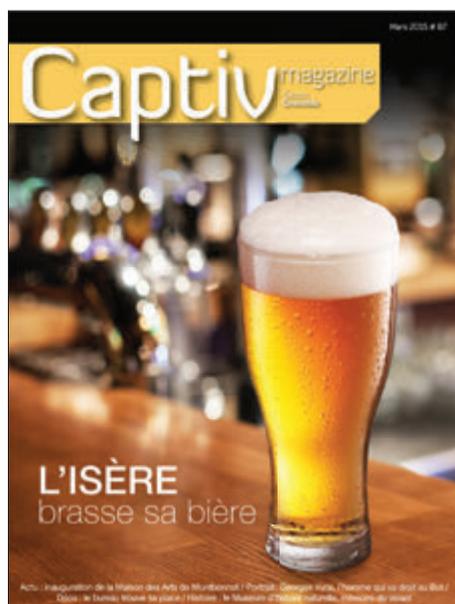


Captiv magazine

Édition
Grenoble

L'ISÈRE brasse sa bière





Retrouvez tous nos magazines sur notre site
www.captivpress.com

CaptivPress

Captiv Magazine est édité par **Captiv Press**
 Tél. 04 38 24 11 08 / Fax 04 38 37 02 87
 445, rue Lavoisier / Novesparc / 38330 Montbonnot
 Sarl au capital de 180 000 €
 RCS Grenoble 491 648 689

Directeur de la publication :
 Fabien Cellini

Responsable de la rédaction :
 Sandy Plas

Rédaction :
 Sandy Plas, Frédéric Cristofol,
redaction@captivpress.com

Ont collaboré à ce magazine :
 Frenchie Cristogatin

Couverture :
 © Fotolia / Volff

Publicité All Media :
 Romain Alves, Sandra Guelmami, Virginie Ananou.
 Tél. 04 38 24 11 08 contact@captivpress.com

Création graphique & mise en pages :
lesimprimeurs.fr

Impression :
 Riccobono Offset Presse, Le Muy (83)

Diffusion : Géo Diffusion
 Reproduction interdite sans autorisation.
 Dépôt légal à parution.

BLONDE OU BRUNE ?

La bière serait-elle en train de faire sa révolution ? Si l'on en croit les chiffres, le breuvage dans sa version artisanale connaîtrait un intérêt marqué depuis plusieurs années. Brasseries locales, boutiques et bars spécialisés... Le phénomène ne cesse de prendre de l'ampleur et la bière possède désormais ses amateurs éclairés, adeptes de ses multiples saveurs, couleurs et textures... Nous vous invitons à découvrir le monde de la bière « made in Isère », dans un dossier qui vous donnera à n'en pas douter l'envie de vous laisser aller à une dégustation... avec modération !

Fabien Cellini

Abonnez-vous à Captiv Magazine !

Nom Prénom

Adresse

Code Postal Ville

Je souhaite m'abonner à :

10 numéros de Captiv Magazine par an et son hors-série sur l'histoire de Grenoble (1950-1990) : **25 €**

Règlement par chèque, à l'ordre de Captiv Press, à retourner à :

Captiv Magazine / Service abonnement : 445, rue Lavoisier - Bât B - 38330 Montbonnot St-Martin

18



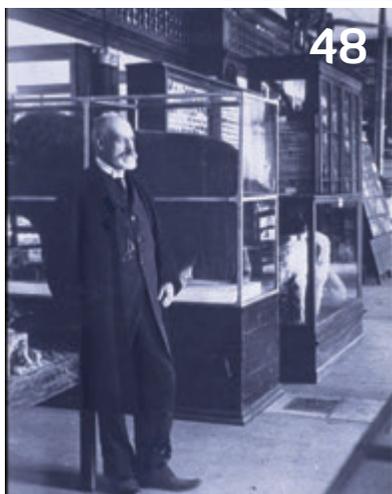
36



30



48



10



Sommaire Mars 2015 # 87

- 4 Captiv'en Bref

- 8 Le Portrait
Georges Yvrai, l'homme qui va droit au But

- 10 Captiv'Actu
Quand l'art ressuscite le passé

- 15 Captiv'Eco

- 17 Paroles d'élu
David Queiros, maire de Saint-Martin-d'Hères

- 18 Décoration
Le bureau trouve sa place

- 30 Accès Privé
Jeu de construction au cœur de Lyon

- 36 **À la Une**
L'Isère, un département qui brasse !

- 44 L'expo du mois
Confidences d'outre-tombe, les squelettes se révèlent

- 46 Culture

- 48 Histoire
Museum d'histoire naturelle, la mémoire du vivant

- 51 Dans l'œil des libraires
Les 5 coups de cœur de la Librairie Nouvelle

- 52 C'est nouveau

- 55 Pause gourmande
L'Auberge Napoléon

- 56 Agenda



Suivez-nous
sur Facebook & Twitter !

www.facebook.com/CaptivMagazine
@CaptivMagazine

L'Isère, un département

Quasiment disparues dans les années 1980, les micro-brasseries artisanales connaissent un renouveau spectaculaire en France depuis 25 ans. Un phénomène auquel l'Isère n'échappe pas, avec une vingtaine de petites structures déjà créées et des centaines de bières disponibles. Qui sont ces nouveaux brasseurs ? Arrivent-ils à vivre de leur passion ?

DOSSIER RÉALISÉ PAR FRÉDÉRIC CRISTOFOL



© Les 3 Brasseurs

Aux 3 Brasseurs (Echirolles), les cuves et tuyaux nécessaires à la fabrication de la bière servie sur place sont installés au cœur du bâtiment.

qui brasse !



En 2002, Vincent Gachet, ingénieur en électronique chez HP, saisissait l'opportunité d'un plan social pour concrétiser un projet longuement mûri : celui d'ouvrir une micro-brasserie artisanale à Saint-Martin-d'Hères. L'homme ne possédait à l'époque qu'une seule recette, celle d'une bière à la noix, qu'il baptisa « Mandrin », en mémoire du célèbre contrebandier. Treize années plus tard, le pionnier des brasseurs isérois a été rejoint par... 19 confrères ! De la vallée du Grésivaudan au Nord-Isère, en passant par la Matheysine, le Trièves, le Voironnais ou encore le bassin grenoblois, chaque recoin du département a désormais sa ou ses bière(s) locale(s) répondant aux doux noms de La Dauphine, la Frivole, la Belette, la Funambule, Roche Noire... « Tous les 15 jours, une nouvelle brasserie se monte en Isère ou dans le reste de Rhône-Alpes », exagère à peine Maxime Chardon, gérant de la cave à bières La Bulle Grenobloise, spécialisée dans les bières rhônalpines. En quelques années, Rhône-Alpes est en effet devenue la première région brassicole de France en nombre de structures, avec 102 brasseries artisanales en activité, sur les 640 que compte la France.



UNE TRADITION GRENOBLOISE

Grenoble, une terre de tradition brassicole, au même titre que la Lorraine, l'Alsace et le Lyonnais ? Et bien oui ! Au début du XX^e siècle, les brasseries étaient nombreuses dans le Dauphiné. La brasserie de la Frise (ex-Brasserie Brun), fondée à Grenoble dans les années 1830, a produit ainsi jusqu'à 30 000 hectolitres par an (hl/an) de 1926 à 1929, avant de péricliter dans les années 1950. L'une de ses concurrentes directes, la brasserie de Saint-Robert, située à Saint-Egrève, a produit de son côté jusqu'à 20 000 hl/an dans les années 1930, mais son activité cessa en 1942.

Source : association Just Beer





RECONVERSIONS

Dans notre département, le profil-type du brasseur est celui d'un trentenaire, passionné par la bière, en reconversion professionnelle. Il a généralement appris les rudiments du brassage dans sa cuisine, puis a réalisé de courts stages de formation afin de maîtriser toutes les étapes de fabrication : concassage du malt, empâtage (mélange des différents malts concassés dans de l'eau chaude), ébullition, fermentation, embouteillage... Ses objectifs ? Produire des bières de qualité (le plus souvent non-filtrées et non-pasteurisées), vivre de sa passion, puis embaucher une à deux personnes pour l'assister. « On note également, en Isère et dans toute la région, une forte proportion de brasseurs "bohèmes", un peu babacools, mais intransigeants sur la qualité de leurs bières, qui vendent leur production sur les marchés », souligne l'Échirolois Emmanuel Gillard, l'un des meilleurs biérologues français (voir encadré).

Pour de nombreux brasseurs locaux (Biercours, les Bières du Temps, la Diligence, la Brasserie du Trièves...), la démarche bio s'est imposée d'emblée. Certains tentent également, non sans difficulté, de s'approvisionner en matières premières locales (orge malté, blé, houblon...). Ils cherchent ainsi à faire vivre davantage de monde sur leur territoire et à produire de vraies bières de terroir. Mais la filière est à peine au stade de la renaissance.

UNE DEMANDE SOUTENUE

Pour plaire au plus grand nombre sur leur zone de chalandise, les brasseurs locaux sont contraints de produire des gammes classiques, avec une brune, une blonde, une blanche et une ambrée à leur catalogue, plus quelques bières infusées (au sapin, au miel, au chanvre, aux châtaignes, à la Chartreuse...) et des cuvées spéciales, plus amères, plus fortes ou plus aromatiques, à

destination de leurs clients connaisseurs. Armés d'un tel panel, ils trouvent rapidement leur place sur le marché régional, écoulant leurs bières en vente directe et via d'autres canaux, comme les grandes surfaces, les cavistes ou les épiceries fines. Très peu servis aux comptoirs des bars isérois (où la mainmise des brasseurs industriels reste très forte), ils arrivent toutefois à pérenniser leur activité. « En Rhône-Alpes, on est sur une logique de cinq ouvertures pour une fermeture. Et encore, celle-ci est rarement due à un problème économique », souligne Emmanuel Gillard. « Il y a de la place pour tout le monde, confirme Vincent Gachet. Les bières iséroises ont énormément progressé en termes de qualité et de constance. Plus on sera nombreux, plus la sensibilité du grand public à nos produits se développera, et plus le marché s'agrandira. » ■

EN ROUTE VERS LES 10 000

À 42 ans, Emmanuel Gillard est l'un des meilleurs biérologues français. Ce responsable informatique d'origine belge, qui vit et travaille dans l'agglomération grenobloise, a déjà dégusté 9 879 bières différentes, toutes évaluées selon 38 critères. Figure incontournable de la bière à Grenoble, il préside depuis 8 ans l'association grenobloise Just Beer (voir « nos bonnes adresses », page 42), conseille de nombreux professionnels du secteur et est le webmaster du Projet Amertume, un site internet de référence en matière de bière et de brasseries françaises du 21^e siècle. Vous lui parler couleur de bière ? Il vous répondra brillance, texture, densité, mousse, arômes, styles et saveurs !

projet.amertume.free.fr



© DR

« Produire en local, pour une clientèle locale »



© Christian Piedrotti / Fabien Louis

Fondateur de la Brasserie du Chardon (aujourd'hui installée à Crolles), Denis Dumant a été l'un des premiers isérois à se lancer dans la bière artisanale, en 2004. Il revient pour Captiv Magazine sur son parcours et son métier.

PROPOS RECUEILLIS PAR FRÉDÉRIC CRISTOFOL

Comment avez-vous eu l'idée de créer votre brasserie artisanale ?

« Je souhaitais me reconverter dans le bio et créer ma propre entreprise, tout en restant dans la vallée du Grésivaudan. J'étais déjà amateur de bière et après la visite d'une brasserie, j'ai décidé de me lancer. Tous les ingrédients pour réussir me semblaient réunis : une eau potable de qualité, un potentiel de clientèle suffisant et la possibilité de créer un lieu de rencontre convivial. »

Comment se sont passés vos débuts ?

« J'ai suivi une formation courte, mais de haut niveau. Puis j'ai acheté du matériel et loué un local à Bernin, où j'ai commencé à brasser, d'abord seul, puis avec l'aide de mon épouse et de salariés en insertion. Le volume de production a rapidement atteint 500 hectolitres par an, puis s'est stabilisé. À l'époque, déjà, il y avait deux profils chez les nouveaux brasseurs artisans : les businessmen, qui voulaient faire croître leurs entreprises et gagner des parts de marché, et d'autres, comme moi, beaucoup plus bohèmes ! »

Quels types de bières produisez-vous ?

« Celles que l'on aime ! Notre gamme habituelle est constituée de bières bio faiblement alcoolisées, typées, mais abordables du point de vue gustatif. Mais nous réalisons également des brassins éphémères, plus pointus. »

Votre bière est-elle vraiment locale ?

« Oui. Elle est brassée, ici avec de l'eau d'ici et notre orge provient à 60 % d'un agriculteur bio du Nord-Isère. Cette orge est ensuite maltée à Issoudun, dans le centre de la France. Le reste de l'orge maltée, plus spécifique, provient pour l'instant d'Allemagne, mais le houblon vient à 80 % d'Alsace et le chanvre, que nous utilisons dans l'une de nos bières, est cultivé lui-aussi dans le Nord-Isère. »

Vos bières sont non-pasteurisées et non-filtrées. Pourquoi ?

« Nous voulions tout de suite nous différencier des bières industrielles, en produisant des bières vivantes, de fermentation haute, qui subissent un procédé naturel de fermentation secondaire en bouteille. Cette méthode, qui interdit la filtration et la pasteurisation, offre une palette de saveurs bien plus large et des bières plus complexes d'un point de vue aromatique. »

Comment écoulez-vous votre production ?

« Nous produisons actuellement 650 hl/an. Cette production est vendue directement à la brasserie, dans les magasins bio de la région et chez quelques cavistes de la région, mais pas au-delà. Notre objectif, c'est de produire en local pour une clientèle locale ! »

BRASSERIE DU CHARDON - ECO-CENTRE
441, RUE CHARLES DE GAULLE - CROLLES.
WWW.BRASSERIE-DU-CHARDON.COM

Nos bonnes adresses

Où se procurer des bières locales ?



© FC

LA BULLE GRENOBLOISE

Ouverte fin 2012, cette petite boutique ne propose que des bières rhônalpines ! On y trouve près de 250 références, en provenance d'une dizaine de brasseries iséroises (La Frivole, La Dauphine, Les Bières du Temps, La Belette...) et d'une vingtaine d'autres brasseries régionales. Toutes ont été dûment sélectionnées par Maxime Chardon, un passionné toujours de bon conseil, qui distribue également 1 200 fûts par an aux professionnels et aux particuliers.

8, rue Lesdiguières – Grenoble.
www.labullegrenobloise.com

LA CERVOISE

La première cave à bière grenobloise (fondée en 2011 par Patrice Robertjot) propose 400 références de bières en bouteille, dont une sélection de bières locales, en provenance d'un quinzaine de brasseries rhônalpines.

2, rue Nicolas Chorier – Grenoble.
www.lacervoise-caveabieres.com

D'autres boutiques, comme Boissons du Monde (Le Fontanil), Bliss (Grenoble) et la Cave de Bacchus (Grenoble) proposent également une large sélection de bières artisanales... du monde entier.

Où déguster des bières locales ?

LES 3 BRASSEURS

Dans cette brasserie (au sens « bar-restaurant ») franchisée, toutes les bières sont brassées sur place. Les « classiques » sont de bonne facture et les cuvées locales, inventées par Clément Lecarpentier, valent le détour. À l'image de l'Amarillo, une blonde légèrement parfumée avec des notes d'agrumes et de bergamote.

56, avenue du 8 Mai 1945 – Echirolles.



© Les 3 Brasseurs

LE JUST BEER

Incontournable, cette association grenobloise s'attache à promouvoir et à vulgariser la (bonne) bière depuis 25 ans. Chaque jeudi soir, ses adhérents se retrouvent pour des dégustations thématiques, dans une ambiance détendue.

Adhésion : 15 € par an ou 2 € par soir.
51, rue Saint-Laurent – Grenoble
www.justbeer.fr



© DR

LE SOTTAI MALTÉ

Le Sottai Malté est une pico-brasserie associative tenue par de jeunes passionnées, adeptes du « Do It Yourself ». Son petit local est ouvert le vendredi soir (18h30-1h) pour la dégustation et le samedi en journée pour les activités de brasserie. Bières maison excellentes et à petits prix !

Adhésion : 15 € par an ou 1 € par soir.
46, cours Berriat – Grenoble
www.sottai-malte.fr

BAR À L'OUEST

Un petit bar comptoir caché derrière les Halles, avec terrasse, où l'on peut déguster une large gamme de bières artisanales locales typées India Pale Ale (IPA), à la pression ou en bouteille.

5, place Sainte-Claire – Grenoble

L'EXPRESS BAR

Un bar avec terrasse situé en face des Halles, où l'on sert de la bière « La Dauphine » à la pression et des bières locales en bouteille.

10, place Sainte-Claire – Grenoble

SHANNON PUB

Ce pub irlandais propose des bonnes bières pression « maison », brassées selon ses recettes par la brasserie Alphand à Vallouise (Hautes-Alpes).

14, rue Fantin Latour – Grenoble