

Encre de seiche, crème brûlée, pavé... Les brasseurs n'ont-ils vraiment aucune limite?

Aude Deraedt | Boire & manger | 14.05.2016 - 18 h 02 | mis à jour le 14.05.2016 à 18 h 02



Montage Slate.fr de photos de bières aromatisées postées sur Instagram

Les brasseurs ont adopté la tendance de «bières à...». Jusqu'où?

Par **Aude Deraedt**
Journaliste
Sa bio (/source/86711)
articles (/source/367) / aude-deraedt

Peut-on mettre du lactose dans la bière? J'ai plein d'idées. La question est: 'Est-ce que j'ai le droit?'

Jeter un pavé dans la bière. L'idée de la brasserie associative [Raccoon Brewery](https://www.facebook.com/raccoonbrewery) (<https://www.facebook.com/raccoonbrewery>) ne manque pas de culot. Alors que les deux-roues allaient braver les routes cabossées du Paris-Roubaix, de jeunes brasseurs lillois ont décidé de s'éloigner des sentiers battus en créant la Storme, un breuvage houblonné au pavé. Oui, un vrai pavé, en pierre, tout droit sorti des pistes boueuses de la course (mais lavé) et infusé lors de l'ébullition. Le buzz est créé. Le goût, lui, interroge.

Encre de seiche, crème brûlée, huîtres et désormais pavé. Ces dernières années, les brasseurs ont redoublé d'inventivité afin de repousser les limites gustatives de la bière. Simple mélange de

Anne-Laure Pelloux-Prayer-Molle,
créatrice de la Brasserie de la Loire

houblon, d'eau, de céréales et de levure, la boisson fétiche des comptoirs s'est muée en un breuvage délicat, voire audacieux. L'intrépidité des brasseurs n'est plus légendaire et chacun est prêt à payer le prix pour déguster LA bière qui étonnera les yeux, comme les papilles. Quitte parfois à être déçu.

Derrière des intitulés déroutants, difficile de parvenir à répondre aux attentes des consommateurs. «*La plus grande contrainte, c'est de créer une bière qui ait du sens au niveau du goût*», explique Olivier De Brauwere, cofondateur du [Brussels Beer Project](http://www.beerproject.be/en) (<http://www.beerproject.be/en>). Pour élargir sa palette gustative, il préfère «*ne pas ajouter d'ingrédients supplémentaires*»: «*Il faut que ça reste exceptionnel et que ça ait réellement un intérêt*.» Sa méthode: décliner les ingrédients de base, en utilisant des houblons différents ou même du pain rassis (<http://www.slate.fr/story/105675/bruxelles-brasserie-fabrique-biere-partir-pain-inventu-supermarche>). «*Une méthode qui était utilisée en Mésopotamie*», rappelle-t-il.

Scepticisme gustatif

À Lille, Pascal, cofondateur de la Raccoon Brewery, est moins catégorique. Côté technique, rien ne semble impossible. «*On peut vraiment tout faire, on ne s'interdit rien. En évitant, peut-être, l'amanite tue-mouche*», reconnaît-il toutefois avec humour. L'originalité des ingrédients, c'est l'identité de son association, qui ne propose que des bières éphémères, adaptées à chaque événement auquel elle participe. Du pavé pour le Paris-Roubaix, de l'encre de seiche pour l'anniversaire d'une auteure ou encore à la banane pour le Feastfest. «*Il ne faut pas que ça fasse simplement joli sur l'étiquette*», précise celui qui a élaboré plus de vingt-cinq recettes en huit mois.



La Storme, un breuvage houblonné au pavé
| Avec l'aimable autorisation du Carpodium

Cette tendance de «*bières à...*» laisse sceptiques certains biéologues. Emmanuel Gillard, fidèle arpenteur de salons et [auteur d'un blog consacré à la fine mousse](http://projet.amertume.free.fr/) (<http://projet.amertume.free.fr/>), déplore l'ajout d'ingrédients dans la bière. «*On retrouve tout et n'importe quoi. L'encre de seiche, par exemple, n'a pas de goût prononcé. Elle se dépose au fond du verre. Il faut mélanger la bière pour obtenir une coloration, donc ça fait mousser. Sincèrement, ça n'a pas de grand intérêt en termes de goût.*» S'il confirme qu'il n'existe aucune limite technique à l'ajout

de nouveaux ingrédients, il préfère voir évoluer celles qui s'attellent à transformer le houblon ou le malt. «*Réveiller d'anciens styles de bière, utiliser de nouvelles variétés de houblons... On peut faire*

beaucoup avec les produits de base.»

Du végétal sinon rien

Fin connaisseur du breuvage, mais aussi des lois qui l'encadre, ce spécialiste franco-belge souligne par ailleurs que *«certains brasseurs français font des bières qu'ils ne peuvent pas faire»*. Du moins, légalement. Et de brandir l'article de loi qui va avec: *«la dénomination “bière à...” complétée par la nature de la matière végétale mise en œuvre, est réservée à la bière aromatisée par macération de fruits, de légumes ou de plantes ou par addition de jus de fruits, de jus de légumes, de jus concentré de fruits, de jus concentrés de légumes, d'extraits végétaux» (décret du 31 mars 1992 (<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000006078963>)). «Végétale.»* C'est bien dans ce mot que se tient l'une des limites les plus difficiles à tenir pour les brasseurs. Car si les taux de malt ou d'eau contenus dans la bière n'ont de secret pour aucun, certains oublient souvent cette dimension. Anne-Laure Pelloux-Prayer-Molle, créatrice de [la Brasserie de la Loire](http://brasserie-delaloire.fr/) (<http://brasserie-delaloire.fr/>), l'a d'ailleurs appris à ses dépens.

En 2005, alors qu'elle met en vente une bière de Noël, des agents de la répression des fraudes débarquent chez elle. *«C'était une bière au miel, comme beaucoup en France et dans le monde. Je n'avais pas pensé en le mettant qu'il s'agissait d'un produit d'origine animale, et non végétale. On m'a mis un PV, sans amende, en me laissant le choix: retirer le miel de la recette ou changer l'appellation en “boisson fermentée au houblon et au miel”. Autant dire que c'est moins vendeur.»*

Anne-Laure a décidé de retirer l'ingrédient interdit. Comme elle, la Brasserie Dulion, située elle aussi dans le Rhône, a été confrontée aux douanes pour le même ingrédient. *«Le brasseur a décidé de changer l'appellation, ce qui permettait en plus de baisser la taxe, souligne Emmanuel Gillard. Dans certains départements, les douanes sont plus sévères que dans d'autres. C'est le cas dans le Rhône. À l'inverse, d'autres, tels que la Drôme, sont réputés plus laxistes.»*

Pour le biéologue, il s'agit-là d'un *«trou noir juridique»*. Selon la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), la réglementation sur les *«bières à...»* pourrait évoluer dans un futur proche. Un prochain décret, non homologué à l'heure actuelle, pourrait *«prendre en compte l'évolution de certaines des catégories de produits brassicoles»* et *«définir de nouvelles catégories»*. En attendant, certains brasseurs s'y perdent, involontairement ou non.

Marketing ou ignorance ?

«Peut-on mettre du lactose dans la bière?» s'interroge la fondatrice

de la Brasserie de la Loire, en référence à la Bilk, une bière au lait. Si certaines brasseries françaises se sont lancées dans cette aventure, difficile de savoir, au vu de la répression sur le miel, si le lactose est autorisé ou pas. *«J'ai plein d'idées, ajoute Anne-Laure Pelloux-Prayer-Molle. La question est: "Est-ce que j'ai le droit?"»*

Encre de seiche, huître, lactose, miel... La liste des ingrédients d'origine animale présents dans les bières françaises n'est pas bien longue. Pourtant, lorsqu'on demande aux services de la DGCCRF si ces éléments sont autorisés, la réponse est toujours la même: on nous redirige vers le texte de loi. Certains brasseurs, qui utilisent au moins un de ces produits, ne semblent même pas au courant de ce point de législation et n'ont pour autant jamais eu affaire à la répression des fraudes. Dans le doute, certains préfèrent se lancer, quitte à récolter un procès-verbal.

«Ça peut être une technique de marketing. On marque les esprits pour faire connaître une brasserie, et s'il le faut, on fait disparaître la bière par la suite, explique Anne-Laure Pelloux-Prayer-Molle. Mais souvent, c'est surtout pour mettre l'accent sur le local, le terroir.» Un avis partagé par Emmanuel Gillard: *«La plupart des jeunes brasseurs n'ajoutent rien. Cette tendance des "bières à..." disparaît aujourd'hui. Durant une dizaine d'années, les brasseries artisanales, en plein essor, devaient se démarquer des brasseries industrielles pour se retrouver dans une cave à vin. Aujourd'hui, elles n'ont plus besoin de ça.»*

Aude Deraedt

PARTAGEZ CET ARTICLE

43

LIKES

0

TWEETS

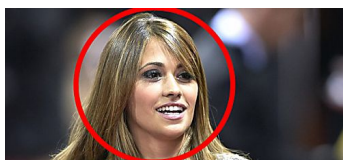
0

+1

0

LINKEDIN

AILLEURS SUR LE WEB:



(http://www.pause-sport.com/top-20-belles-femmes-footballleurs/?utm_source=outbrain&utm_medium=referral&utm_campaign=femmesfootballleurs-frdesktop&utm_term=200117)

Sans leur argent, ces footballeurs seraient t'ils avec ces vraies...
(http://www.pause-sport.com/top-20-belles-femmes-footballleurs/?utm_source=outbrain&utm_medium=referral&utm_campaign=femmesfootballleurs-frdesktop&utm_term=200117)

NOUS RECOMMANDONS:



(<http://www.slate.fr/story/118231/chimpanzes-presidentielle-trump>)

Donald Trump a tout de la posture du «mâle alpha» et rien de sa...

(<http://www.slate.fr/story/118231/chimpanzes-presidentielle-trump>)

Les sifflets cannois sont une bonne nouvelle pour