

QUE FAIRE LE WEEK-END ?

spot

MAGAZINE

MARS 17

N°148

MENSUEL GRATUIT
WWW.SPOT-WEB.FR

ÉDITION GRENOBLE

VISITE URBAINE

STREET ART

L'ART DE TOUS LES POSSIBLES

GRAND FORMAT

MICROBRASSERIES

*LA BIÈRE ARTISANALE,
NOUVELLE ÉGÉRIE GRENOBLOISE*

ÉVÈNEMENT DU MOIS

MAKER FAIRE

ET BIEN INVENTEZ MAINTENANT !

GAGNEZ

3 CONCOURS
EN MARS

MARS 17

N°148



En couverture :
Une bière, une bière,
oui mais une bière
artisanale.
À consommer avec
modération.
© Click and photo

BIÉROTHÉRAPIE

D'abord ils sont ingénieur, thésard, chercheur, financier, banquier, cadre et sont assurés de brillantes carrières, si l'on s'en tient aux critères convenus. Le lendemain, ils se retrouvent à la tête d'une microbrasserie ou d'une savonnerie, abandonnant brutalement ou progressivement la quiétude de leur emploi doré pour une vie plus hasardeuse. Leurs motivations ? Moins la quête de l'argent que celle de sens et de valeurs dans leur travail. Pour certains, la perspective d'un salaire régulier ne suffit pas à palier l'ennui ou l'exécution de tâches qui heurtent leurs valeurs. D'autres recherchent un travail valorisant, créatif, manuel, en accord avec leurs opinions. L'un des nouveaux brasseurs, ex-comptable, nous confiait : « Je ne fais pas de musique, pas de peinture, je ne bricole pas, je n'ai jamais rien créé dans ma vie. Ma bière, c'est ma création, c'est moi, c'est ma fierté. » Produire de la bière pour solliciter la meilleure part de soi-même ? La biérothérapie, un concept d'avenir. ■



P.4



P.6



P.8



P.16



P.18



P.22



P.26



P.28



P.30

P.4 | EN BREF

Biodiv'sport. 2 nouveaux escape room. Rossignol se paie Felt...

P.6 | VISITE URBAINE
À Grenoble, l'effervescence du Street-art.

P.8 | GRAND FORMAT
La bière artisanale : la nouvelle égérie locale.

P.16 | ÉVÈNEMENT DU MOIS
Maker Faire : l'âge de faire !

P.18 | ÉVÈNEMENTS
Mondial du monoski.

Festival Détours de Babel. Nuit de l'eau. Fête de la coquille Saint-Jacques. Salon du randonneur. Salon de printemps. Tohu-Bohu, la fête du jeu...

P.26 | DESTINATION
Briançon, la belle sportive.

P.28 | CARNET D'ADRESSES
Les fils à maman. Le tonneau de Diogène. Saveurs et Délices.

P.30 | CARNET D'ADRESSE ÉTHIQUE
Savonnerie les Affranchis.

**DIMANCHE
2 AVRIL 2017**

**SOYEZ
RÉVOLUTIONNAIRES !
DÉFIEZ LA ROUTE
NAPOLÉON !**

GRENOBLE VIZILLE

SOLO - DUO - RANDO - MINOT



GRENOBLE - ALPES
MÉTROPOLITAIN



isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr



RENAISSANCE BRASSICOLE

LA RUÉE VERS L'ORGE

Isère est la terre bénie des micro-brasseurs. Tenaillés par leur passion du houblon, ils ont tout plaqué pour leurs brassins. Bienvenue dans le petit monde de la nouvelle égérie locale : la bière artisanale.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Blonde, brune, rousse, ambrée, stout, saison, garde, pils, fumée... Les variétés de bières sont nombreuses et leur appellation varie selon les pays. À Grenoble, les microbrasseurs s'inspirent de tout ce patrimoine. À consommer avec modération.

©Hector Yane



« APRÈS AVOIR EXPÉRIMENTÉ, CERTAINS VEULENT PASSER À L'ÉTAPE DE LA PRODUCTION. LE CHANGEMENT D'ÉCHELLE EST UN DÉFI AUTREMENT PLUS COMPLIQUÉ. »

Dans les années 70, de jeunes citoyens barbus se tournaient vers l'Ardèche, terre superbement sauvage, pour effectuer leur retour aux origines. Aujourd'hui, il suffit de se rendre au coin de la rue et de monter une micro-brasserie. Ces mêmes citoyens (jeunes et barbus) retrouvent les beautés du travail de la terre. Des souvenirs ruraux resurgissent : parfums des grains séchés, aléas des résultats inhérents à l'artisanat, travail physique... Parmi les brasseurs grenoblois, l'un était ingénieur, l'autre thésard, ou encore cadre au CEA. À un moment, ils ont pressé le bouton « pause ». Chez Maltobar, installé rue Très-Cloître, le cliché grenoblois

est tenace : « Nous, on était ingénieur-thésard au CEA, dans le domaine de la microélectronique » sourit Benoit, l'un des associés. Cependant, face à une carrière professionnelle toute prête, ils ont fui à Nancy. Dans la petite ville du Nord se trouve l'IFBM (Institut français de la brasserie et de la malterie). « Cela nous a permis de nous corriger puisqu'on a commencé il y a huit ans dans la cuisine, avec des brassins de 20 litres chez Quentin », détaille Benoit. « La filière bière recrute énormément, mais elle n'est pas encore structurée. On compte tout de même 29 brasseries en Isère », analyse Emmanuel Gillard, biérologue grenoblois reconnu dans le monde. La plupart des

brasseurs grenoblois ont, contrairement à Maltobar, sauté l'étape "école". Chez Biercors, la bière a "commencé avec des dames-jeannes (bonbonne en verre), je filtrais avec un couscoussier et je refroidissais la bière dans la baignoire de l'appart", se souvient, un peu ému, Martin Torès. Et puis, Internet est né. "Nous, on a beaucoup traîné sur les forums amateurs. On a commencé l'apprentissage ainsi. Et puis, en discutant avec les brasseurs grenoblois, on a évolué." Après avoir expérimenté, certains veulent passer à l'étape de la production. Le changement d'échelle est un défi autrement plus compliqué. Suzy est une des fondatrices de



© Jean-Baptiste Audic

la brasserie Irvoy : "Sergio travaille beaucoup sur les bières. Lorsqu'il a fallu passer à une plus grande quantité, il y a eu des soucis pour équilibrer les bières." Emmanuel Gillard l'assure : "ils ont débuté avec des erreurs, mais désormais leurs recettes sont affinées, et ils ont trouvé leur identité"

DE PETITES ENTREPRISES

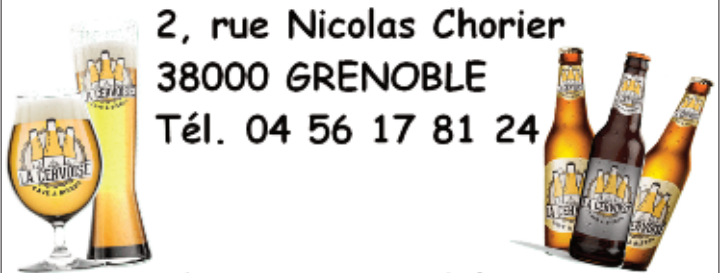
Pourtant, ce produit abouti est fait avec trois bouts de ficelle. L'installation et les cuves de brassage de La Dourbie sont bricolées par Renaud. Celles d'Irvoys sont logées dans un petit garage. Sergio les a améliorées avec laine de verre et couverture chauffante. L'unité d'embouteillage et d'étiquetage, elle, se situe dans un sous-sol au plafond très bas. Des débuts à la Steve Jobs. Pour passer à des volumes plus importants, les entrepreneurs/brasseurs doivent gérer ces aléas. Maltobar, par exemple, a consulté la Poussada (pépinières d'entreprises à Mistral) et France Active (qui aide et ■■■



Plus de 400
références de bières
du monde, artisanales,
bio...

Verres, chopes,
coffrets cadeaux...

Location de tireuses
Soirées dégustation !



www.lacervoise-caveabières.com
www.facebook.com/cervoise.grenoble

Pour votre santé attention à l'abus d'alcool

En exclusivité !

Nous venons d'apprendre que le
crétin des Alpes prépare en secret
de nouvelles recettes.



Crétin mais pas feignant !
Vous pourrez déguster toute la gamme
de ses produits dès le mois de juin.
On vous en dit plus bientôt...

En attendant, suivez-le sur Facebook



accompagne les créateurs d'entreprises) afin d'obtenir des prêts avantageux. Martin Torès (Biercors), quant à lui, a fait appel à du crowdfunding : « 153 personnes m'ont prêté 50 000 euros sur Bluebees (une plateforme dédiée à l'agriculture et l'agroécologie). Deux exemples font saliver les débutants. D'un côté, il y a Mandrin (à Saint-Martin-d'Hères), qui vend sa bière partout, du Casino du coin à l'hypermarché en passant par les caves à bières. De l'autre, il y a le Chardon, de taille plus réduite, qui se tourne vers la production raisonnée. « Cela correspondait au format d'entreprise que nous désirions. On préfère plein de petites brasseries plutôt que quelques très grosses », déclare Denis Dumand, le fondateur de la brasserie Chardon. Pour Emmanuel Gillard, le biéologue qui étudie avec finesse le milieu : « D'après mes chiffres, la barre des 1000 brasseries aurait dû être atteinte à la mi-2017. Finalement, mes chiffres étaient sous-estimés puisqu'on en compte 1050 aujourd'hui. » Nos brasseries grenobloises sont juste dans les temps pour profiter de cette expansion phénoménale. Encore faut-il faire de la bonne bière.

LA RECHERCHE DES SAVEURS

Chacune des brasseries visitées a cherché, pendant deux ou trois ans, sa recette. Et la variété des ingrédients est pléthorique : les levures, les houblons, les orges se comptent par centaines sur le marché. Les modes, elles, sont facilement identifiables. En ce moment, la IPA est la star. IPA (pour Indian Pale Ale) est une bière forte en amertume où le houblon prime, au contraire des produits industriels qui ont gommé cette saveur. « Aujourd'hui, tout le monde connaît l'IPA, et grâce à elle, les gens ont redécouvert l'amertume », défend Suzy. Pour réussir cette bière, il faut, après ébullition de l'eau, ajouter des houblons, en général provenant des États-Unis. « Il y a autant de croisement de variétés sur le houblon que sur le cannabis. Ils y ont fait beaucoup de recherche, ce qui donne des fleurs aux notes tropicales », compare Florian, de la brasserie Solstice. Ce sont ces houblons dénommés Cascade, Columbus ou Chinook qui permettent de transmettre aux



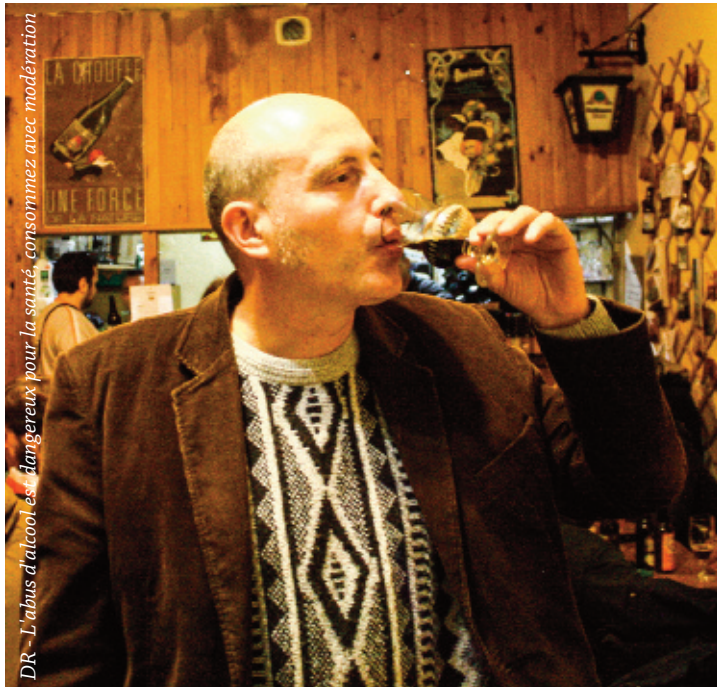
En-haut :
Embouteilleuse artisanale de la brasserie Irvoy.

Au milieu :
Renaud, de la brasserie la Dourbie, en pleine étape de brassage avec ses cuves faites maison.

En-bas :
Ian Lishman de la brasserie Lishman's est très vite passé sur des volumes importants de brassage.



Ci-dessous :
Emmanuel Gillard a dégusté plus de 11 000 bières. Avec modération bien entendu.



3 QUESTIONS À EMMANUEL GILLARD, BIÉROLOGUE

Pourquoi y a-t-il un intérêt pour la bière artisanale aujourd'hui ?

La bière est une boisson universelle. Elle est présente dans tous les pays, et c'est la boisson manufacturée la plus bue au monde. Cependant, la standardisation industrielle a tiré vers le bas en termes de qualité. Or ces bières ne sont pas amères. Toute une génération a perdu ce goût.

Comment va se comporter le marché français dans les prochaines années ?

La courbe de créations de brasseries est exponentielle, comme la courbe des fermetures. Mais lorsque des brasseries ferment, c'est plutôt la conséquence d'un mauvais montage financier ou pour des raisons familiales. Les courbes ne vont pas s'essouffler. On a des boulangeries dans tous les coins de rue. Pourquoi ne pas avoir autant de brasseries ?

Et la bière grenobloise, vous la trouvez comment ?

Le petit nouveau, la Dourbie a une recette très simple, mais elle est bien faite. La Irvoy, de son côté, a un peu de mal à changer d'échelle. Mais elles ont trouvé une identité. En revanche, il peut y avoir de la mauvaise bière artisanale et de la bonne bière industrielle. Les 3 brasseurs à Échirolles est le premier producteur de bière en Isère, devant Mandrin. Même si l'entreprise appartient à la famille Muliez, la brasserie d'Échirolles a gagné un prix pour sa bière vieillit en fût. ■

BIG FERNAND



2 RUE DIODORE RAHOULT À GRENoble
04 76 42 43 92

La BULLE
Grenobloise

CAVE À BIÈRES
ARTISANALES
RÉGIONALES

PLUS DE 250
BIÈRES ARTISANALES
DE RHÔNE ALPES

Pensez à La St Patrick !
Nouveau
"BREWPACK"
kit de brassage
Vente en boutique et en ligne

Prêt gratuit
de tireuse à bière
pour vos événements

Au niveau du 8 Rue Lesdiguières
38000 Grenoble
09 83 74 04 35
www.labullegrenobloise.com

bières ces saveurs d'ananas ou à de mangue. Après, à chacun brasseur sa recette. Chez Lishman's, la nouvelle brasserie à Gières près de l'UGA, le choix s'est tourné vers le Single Hop, où un seul houblon est utilisé. « J'ai pris du Cascade anglais, ce qui permet de découvrir toutes les saveurs du houblon », témoigne Ian Lishman, formé en Angleterre et dans le nord de la France. Le brasseur propose aussi deux Blended malt : un savant mélange de céréales maltées qui donnent des bières robustes aux notes de caramel, chocolat, café ou biscuit.

LA BIÈRE, PLUS QUE JAMAIS

La bière fascine plus que jamais. Les brasseurs, passionnés avant tout, sont aussi déterminés à transmettre leur fanatisme.

Avec leur large baie vitrée, les acolytes de Maltobar offrent leur travail à la vue des passants : « en s'installant en centre-ville, on savait qu'on n'allait pas faire de plus en plus de volume. On veut plutôt se diversifier, en proposant des initiations au brassage. » De même, le bar et cave à bières Paye ta bière, est dans cette démarche puisqu'elle organise régulièrement des ateliers. L'intérêt social de cet alcool ne se dément pas. Pas moins de sept fêtes autour de cette boisson sont répertoriées localement par Emmanuel Gillard. De plus, dans le centre-ville, des bruits courent sur l'ouverture dans les prochains mois de trois bars consacrés à la bière artisanale. Suzy conclut : « La bière, ce n'est pas qu'une mode. » Tout le monde boira de la bière. Alors, autant boire un élixir local. ■



© Jérémy Tronc

PAYE TA BIÈRE : ATELIER BRASSERIE, BAR ET CAVE

Bar, atelier, cave à bière, on s'y perd un peu. « Je ne connaissais pas grand-chose à la bière, mais je ne voulais pas mettre en pratique mon master de finance », alors Nicolas va voir Jean-Hugues, brasseur chez Mandrin. Un an plus tard, le bébé est né. » Ce bébé, c'est Paye ta bière, objet sympathiquement hybride. « On cherchait un lieu passant, à la sortie de la ville pour avoir accès en voiture facilement, et où il n'y a pas trop de concurrence », commente Nicolas. Voilà pourquoi Paye ta bière, nouveau magasin consacré à la bière, s'est installé dans le quartier Flandrin. Pas seulement un magasin, puisqu'on peut faire des brassages avec des copains, les gens du boulot ou sa maman. « Ma copine m'a offert cela lorsqu'on était à Lyon. Je m'étais dit qu'à Grenoble, il n'y avait pas de lieu similaire. » Aujourd'hui, on trouve à Paye ta bière 120 références de bière, de la Drôme, Isère ou encore Côte-d'Or. « On choisit surtout ce qu'on aime », termine le gérant. Le bar devait représenter une part infime de leur activité. Mais en trois mois, les associés ont dû revoir leur plan. Ainsi, ils proposent à la pression six bières locales, qui varient d'une semaine à l'autre. Un moyen économe de faire le tour de saveurs iséroises.

> 15 Bis Chemin Joseph Brun à Grenoble /
09 81 00 58 55 / www.facebook.com/paye.ta.biere/

CARNET D'ADRESSE

CAVES À BIÈRES

> LA CERVOISE

400 bières du monde et produits dérivés
2 rue Nicolas Chorier à Grenoble /
04 56 17 81 24 /
www.lacervoise-caveabieres.com

> LA BULLE GRENOBLOISE

30 brasseries en boutique et plus de 250 références de bières artisanales régionales.
8, rue Lesdiguières à Grenoble /
06 63 80 02 67 / <http://labullegrenobloise.com>

MICRO-BRASSERIES LOCALES

> LA DOURBIE

30 Avenue Jeanne d'Arc à Grenoble /
06 64 13 64 83 / la-dourbie.fr

> IRVOY

www.brasserie-irvoy.fr/la-brasserie/
06 51 54 42 61

> LISHMAN'S

11 rue de Mayencin à Gières / 09 81 28 06 64
www.brasserie-lishman.com

> MALT O'BAR

Place Edmond Arnaud à Grenoble
<http://maltobar.fr>

> SOLSTICE

22 rue Charrel à Grenoble / 06 44 27 11 09 /
<https://brasserie-solstice.fr>

ÉVÈNEMENTS

> GRENOBLE BIÈRE FESTIVAL

Une vingtaine de brasseries artisanales réunies sur 2 jours au Palais des sports de Grenoble. Dégustation, achat (plus de 300 bières et kits de fabrication), démonstration, musique, restauration, animations... Entrée : 6 euros avec un verre offert
Les 7 et 8 avril au Palais des sports.
<https://fr-fr.facebook.com/festivaldelabiere>

> LYON BIÈRE FESTIVAL

Une soixantaine de brasseries artisanales, conférences, beer pairing, food trucks, musique, espace enfants. Le plus grand !
Entrée 6 euros avec un verre offert.
Les 15 et 16 avril à La Sucrière à Lyon.
<http://lyonbierefestival.fr/>

> CHOP'IN VOUREY

16 brasseurs régionaux dont 5 isérois.
Démonstration, dégustation, achat de bières et matériel, animation. Entrée : 2 euros avec un verre offert
Samedi 29 avril de 11h à 20h à l'espace Jean Roybon de Vourey

Rue89Lyon, Bieronomy
& Le Petit Bulletin présentent

sam. dim
15. 16
avril '17

lyon ✂
bière
festival #2

* le meilleur de la brasserie artisanale

dégustation/vente
conférences
beer pairing
foodtruck
espace kids

la sucrière
49-50 quai rambaud - lyon 2
sam 12h-22h dim 12h-19h
6€ en prévente - 7€ sur place
www.lyonbierfestival.fr