



Emmanuel Gillard

Le marathonnier de la dégustation

Avec 11 895 bières, dont 3 677 françaises, dégustées au 18 janvier 2017 (date de cette interview), Emmanuel Gillard est sans aucun doute celui « qui en a le plus à son compteur ». Mais, au-delà des records, c'est surtout sa passion méthodique pour la bière qui est vraiment remarquable, comme le prouve son livre disponible sur le Net, ou encore l'animation du club Just Beer.

→ par Gilbert Delos

Tout a commencé en 1990, à Mons, en Belgique. Lors de ses études d'ingénieur, Emmanuel Gillard y déguste sa première bière à l'âge de 18 ans, et, dit-il, « tout un monde de folklore et de tradition qui constitue un pan entier de la culture belge ».

Mais, en homme méthodique qu'il se révélera être au fil des années qui vont suivre, il prend aussitôt des notes de ses premières dégustations, d'abord sur carnet, puis sous forme informatisée, selon une grille qui lui est propre et qu'il ne cessera de perfectionner. Les 1 000 bières sont atteintes dès 1998, les 5 000 en février 2009 et les 10 000 en avril

2015. Actuellement, son rythme est de deux à trois bières par jour, mais il y a parfois des journées plus « remplies », comme lors d'un récent festival dans le Gard, où il a atteint les cent fiches de dégustation en 24 heures. Pour y arriver, Emmanuel voyage beaucoup, sillonnant les salons régionaux et nationaux, voire à l'étranger. Avec sa notoriété, les bras-

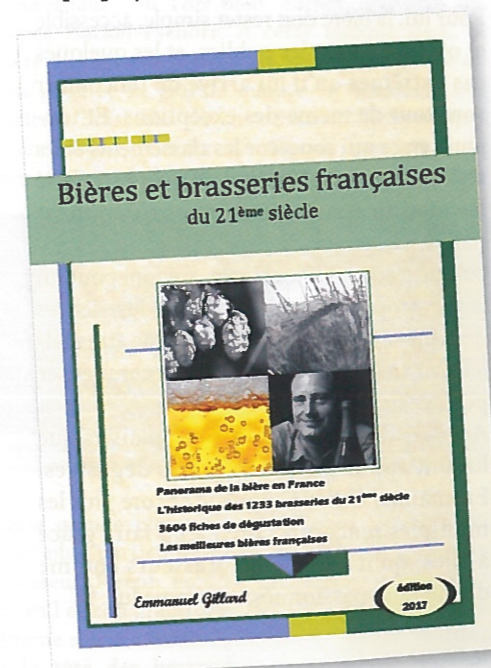
seurs n'hésitent pas à lui envoyer des échantillons de leurs derniers brassins, et ses amis s'ingénient pour lui apporter leurs découvertes les plus rares ou les plus lointaines. Mais il achète toujours ce qu'il déguste !

Bières et collections

Comme ce n'est pas seulement la boisson qui l'intéresse, mais toute la culture brassicole qui le passionne, Emmanuel Gillard multiplie les initiatives en la matière. Ainsi, il a fondé dès 1991 l'association pour la promotion de la bière belge artisanale et organise dans la foulée des soirées de dégustation. Il collectionne aussi tout ce qui a trait à la bière, à commencer par les étiquettes (environ 100 000 actuellement) et de nombreux objets de toute taille qu'il accumule dans sa cave, à côté de bières qu'il laisse vieillir longuement, les plus anciennes remontant aux années 50.

Grand lecteur de livres et de publications, il témoigne à nouveau de son caractère méthodique, car chaque ouvrage, chaque article fait l'objet d'une référence spécifique dans une banque de données, de même que les bières dégustées et les objets brassicoles conservés : magazines, posters, sous-bocks, étiquettes, livres, lettres, capsules, collerettes de fûts, vêtements, etc. Ils sont stockés dans des caisses en plastique empilées dans sa cave et dûment référencées, ce qui permet de les retrouver facilement.

Pour exploiter ses matériaux et surtout faire partager ses connaissances, il va alors publier un premier livre en 2014, intitulé « Bières et brasseries françaises au XXI^e siècle », qui a pour originalité d'exister uniquement sur internet, par l'intermédiaire de son site <http://projet.amertume.free.fr>.



Rencontre avec un «solide» buveur de bière à Immenstadt, dans les Alpes bavaroises.

L'édition 2017 est sortie fin décembre, et comporte, outre 3 604 fiches de dégustation de bières françaises, un panorama complet de la bière en France avec l'historique des 1 233 brasseries du XXI^e siècle (y compris celles qui ont fermé depuis), et même son classement personnel des meilleures bières hexagonales. Deux arrivent ex-aequo, avec la note de 98 sur 100 : La Délicate de la brasserie des Vignes dans le Tarn, et la Planche 2012 Madeleine (vin d'orge), de la brasserie jurassienne La Franche.

Toutefois, inutile de chercher à acheter ce livre unique en son genre (4 715 pages!)... car il est gratuit. Il faut simplement, pour en obtenir copie, faire un don aux Restos du Cœur,

d'un montant laissé au libre choix de la personne intéressée. Car Emmanuel s'est toujours interdit de « rentabiliser » sa passion.

Travail et vie de famille

Comme tout un chacun, il a en effet un emploi mais qui n'a rien à voir avec la bière, car il travaille comme ingénieur pour les différents systèmes de communication du département de l'Isère, où il réside depuis longtemps déjà. Et il a également épouse et enfants, auxquels il s'efforce de consacrer tout le temps souhaitable. Mais la bière lui prend tout de même en moyenne quatre à cinq heures par jour, entre les dégustations, les lectures, les recherches et le classement



Dans la cave d'Emmanuel Gillard, les casiers contenant ses objets et documents brassicoles... et quelques bouteilles de ses dernières dégustations.

de tout ce qu'il accumule au quotidien. Et quand il part en vacances en famille, il s'arrange, notamment le soir, pour aller déguster quelques bières qu'il ne connaît pas encore dans un bar de la ville où toute la famille séjourne. Aussi, toujours méthodique, il planifie jusqu'à six mois à l'avance toutes ses activités et déplacements, et s'y tient résolument.

Évidemment, avoir goûté autant de bières depuis 1990 lui a donné quelques préférences, même s'il s'efforce de garder sa neutralité à chaque fois qu'il en aborde une nouvelle: « Je suis surtout passionné par les lambics, les bières d'hiver, et plus généralement les bières fortes à gros potentiel de vieillissement, car elles évoluent dans des directions insoupçonnables quand elles sont jeunes ». Comme tous ceux qui s'intéressent à la bière depuis plus de vingt ans, il ne peut que constater que les styles évoluent beaucoup depuis quelques années, donnant par exemple les White IPA ou un stout à la framboise.

Pour lui, « les styles sont nécessaires, car ils aident le consommateur à savoir ce qu'il y a dans la bouteille qu'il rencontre. Mais ils sont faits également pour évoluer, voire être cassés. L'important, au final, ce sont les qualités gustatives que ces évolutions amènent ».



La maturation des bières dans leur bouteille d'origine est régulièrement contrôlée.

«Just Beer» : 25 ans de passion pour la bière

Fêtant ses 25 ans cette année, l'association grenobloise Just Beer est sans équivalent dans le monde de la bière, en tout cas en France. Car, chaque jeudi soir, le local qu'elle occupe en plein centre ville, rue Saint-Laurent, voit passer entre 80 et 100 personnes qui viennent découvrir, sans contrainte horaire, les bières disponibles ce soir-là. Emmanuel Gillard en a été le président pendant dix ans, laissant son poste à un autre afin de ne pas «s'incruster». Une telle activité intense est unique en France d'autant qu'elle se passe en toute convivialité, les participants venant tout autant pour la dégustation proposée que pour échanger et discuter avec les autres membres présents. Il n'y a pas d'inscription préalable à la soirée, et les bières coûtent entre 2 à 3 euros en moyenne pour les bouteilles de 25 et 33 cl ou encore celles servies à la pression. L'adhésion annuelle est de 15 €, mais il est toutefois possible de participer aux activités, tant qu'on paie les bières consommées.

De plus, Just Beer organise également des sessions de formation au brassage, des stages de dégustation, notamment lors de salons, ou encore des visites de brasserie. Fonctionnant de septembre à juin, elle peut compter sur une bonne vingtaine de bénévoles qui réalisent les nécessaires tâches pratiques, comme le lavage des verres, l'entretien du local ou encore l'acheminement des bières présentées. Ils ont bien de la chance les Isérois...



Soirée de dégustation au local Just Beer: entre 80 et 120 personnes peuvent y passer.

Ainsi, il est tout de même sceptique sur certaines créations rencontrées, comme une bière à la paëlla trouvée en Espagne, ou encore un stout à l'ail. « On finit par trouver tout et n'importe quoi en matière d'ajouts dans la bière, et ça peut la fragiliser, d'autant que ça se vend toujours bien. En plus, certains n'osent même plus les critiquer! »

Pour lui, la bière doit rester simple, accessible et ouverte à tous les publics, et les quelques cas extrêmes qu'il lui arrive de rencontrer sont tout de même des exceptions. Et toujours en ce qui concerne les classements et les styles, Emmanuel Gillard n'a guère apprécié les modifications intervenues récemment dans le règlement du Concours général agricole de Paris pour les bières, qui font pour lui la part trop belle aux brasseurs industriels au détriment des artisans, qu'il estime être réellement inventifs, et qu'il faut récompenser pour cela.

Au-delà des sensations et des plaisirs que lui ont apportés tant de bières dégustées, Emmanuel Gillard apprécie encore plus les multiples rencontres qu'il a pu faire grâce à elles, qu'il s'agisse de brasseurs comme d'amateurs passionnés... comme lui. ●



HACKER-PSCHORR – UNE TRADITION OUVERTE AUX NOUVELLES IDÉES ET NOURRIE PAR L'HÉRITAGE DES ANCIENNES VERTUS.

Plusieurs siècles de tradition brassicole, un art du brassage parfaitement maîtrisé et ouvert à l'innovation, une gamme de bières savoureuses brassées au plein cœur de la Bavière – tels sont les attributs de la brasserie munichoise de tradition Hacker-Pschorr dont l'histoire remonte loin dans le temps. Depuis toujours, le nom de „Hacker-Pschorr“ est synonyme de bières au goût authentique, porteuses des valeurs de vie et de joie de vivre de la Bavière.



Pas plus tard qu'au 15ème siècle est évoquée une petite brasserie située dans la ruelle Münchner Hackergasse, à l'endroit même où se trouve aujourd'hui la brasserie-restaurant „Alten Hackerhaus“ où l'on peut encore déguster les bières Hacker-Pschorr. A cette époque déjà, la bière Hacker est renommée pour l'excellence de son goût et sa grande qualité de brassage. Les maîtres brasseurs de chez Hacker-Pschorr sont encore aujourd'hui fiers de figurer dans la galerie des ancêtres de la brasserie et de pouvoir brasser



cette grande bière. L'un de leurs prédécesseurs sort plus particulièrement du rang : Il s'agit du brasseur Joseph Pschorr qui, par son ardeur au travail et son grand sens du commerce, réussit au 19ème siècle à hisser la brasserie Hacker-Pschorr à la tête des brasseries munichoises. Hacker-

Pschorr sera à partir de là l'une des rares bières auxquelles la ville de Munich restera à jamais associée. Il est vrai que Joseph Pschorr, pionnier de sa profession, était particulièrement ouvert à l'innovation. Il fut l'un des premiers brasseurs à faire creuser et construire une cave à 12 mètres sous le sol. Celle-ci avait l'avantage d'offrir - également pendant les mois d'été - des conditions de température optimales pour la conservation de la bière qui était réfrigérée par des blocs de glace naturelle. Une véritable révolution puisque plus rien ne s'opposait au brassage de la bière à l'année du fait qu'on était en mesure de stocker celle-ci à l'année. La brasserie Hacker-Pschorr est l'une des toutes premières à exporter sa bière à l'étranger. Dès la fin du 19ème siècle, l'Exportbier d'Hacker-Pschorr est très appréciée en Europe, aux USA et en Afrique. Et se déguste un peu partout à travers le monde. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si Joseph Pschorr est l'unique brasseur à avoir son buste au Panthéon des Bavarois.

Le brassage de la bière dans les règles de l'art, l'engagement sur la qualité et l'attachement à Munich et à la Bavière sont aujourd'hui encore, chez Hacker-Pschorr, au centre de toutes les préoccupations. Hacker-Pschorr, qui brasse sa

bière depuis des siècles avec soin et amour, continue parmi les six brasseries de tradition munichoises autorisées à proposer à la dégustation de l'enceinte de l'Oktoberfest la bière spéciale brassée pour l'occasion. Les chapiteaux „Himmler Bayern“ et „Pschorr Bräurosl“ figurent parmi les chapiteaux les plus prisés de l'Oktoberfest où les jeunes et les moins jeunes, la population munichoise et les touristes aiment se retrouver pour faire la fête dans un climat de liesse et de paix.

Hacker-Pschorr, c'est une bière authentique au bon goût de la Bavière !

