

# Abonnez-vous dès maintenant

## Bière : la nouvelle vague

le 14 août 2017 - Jean-Baptiste AUDUC - Économie - Agroalimentaire



**Depuis quelques années, de jeunes créateurs d'entreprises se sont lancés dans l'aventure brassicole. Brasserie artisanale, bar à bière, ou les deux : tour d'horizon de ce secteur en plein essor.**

« Cela fait 8 ans que l'on brasse », introduit Antoine Maulin, cofondateur de la Furieuse, brasserie installée à Sassenage. Elle a ouvert ses portes l'an dernier, juste à côté de la brasserie de Sassenage et dispose, au même titre que sa voisine, de cuves colossales.

En contrepied des autres brasseurs de l'agglomération grenobloise, la Furieuse est une usine à bière, tout en restant artisanale. « Grâce à un investissement d'1 M€ environ, nous avons commencé à produire de gros brassins avec des recettes que nous avons travaillées », continue Antoine. Ce qui leur permet de vendre la bouteille de 33 cl, « pas trop cher, à 2,2 €, puisque le souci avec la bière artisanale, c'est qu'elle peut être relativement coûteuse », assure Antoine Maulin. Avant cette « usine » artisanale, il a commencé, comme ses compères brasseurs grenoblois, à la maison, en faisant refroidir leurs petits brassins dans la baignoire. C'est le cas pour les brasseries Irvoy, Solstice ou encore Maltobar. Ces trois brasseries grenobloises âgées de quelques années seulement ont désormais un local et une production fixe.

Emmanuel Gillard, biérologue grenoblois (spécialiste de la bière, Ndlr), tient d'ailleurs les statistiques au niveau national. Le cap des 1 000 brasseries artisanales a été atteint en fin d'année dernière et selon ses projections, devrait passer les 2 000 en 2019. Une courbe exponentielle.

### Business models divers

Une Petite Mousse, qui a des locaux à Échirrolles, développe un business model original. « Au départ, nous avons commencé par envoyer des box de six bières, choisies par nos soins », explique Julie Jarrand, responsable communication de la PME. La structure est désormais une brasserie participative « lorsqu'on hésite sur tel ou tel houblon, nous faisons appel à notre communauté ». Elle va également se lancer dans l'événementiel dès la rentrée avec le Grenoble Beer Fest, au cours duquel, de la place sera laissée au brasseur amateur.

Les participants pourront goûter les bières « home made », puis partir à la découverte des nouveaux bars de Grenoble : « De multiples lieux font vivre la bière et il nous semblait logique de les mettre en avant. » Paye ta bière, chemin Joseph-Brun, Not a beer, place Sainte-Claire, ou encore Docteur D (brasserie et bar à bière) à l'angle des rues Barnave et Pierre-Duclos, qui va ouvrir ses portes dans quelques semaines... On ne compte plus les projets lancés ou en cours.

Un domaine qui semble inépuisable.

Jean-Baptiste Auduc



## L'Essor

Hebdomadaire d'informations locales et régionales

- › Pour plus de contenu, papier + web
- › l'accès aux annonces légales,
- › l'accès aux ventes aux enchères.



› Abonnez-vous ‹