



# Tendances bières

## Au-delà des chiffres

Au fil des festivals parcourus, des brasseries visitées, des amateurs rencontrés, un constat s'impose : les tendances bières évoluent constamment et le paysage brassicole se modifie à un rythme effréné.

→ par **Élisabeth Pierre**

Il suffit pour s'en convaincre de constater les difficultés rencontrées pour suivre et comptabiliser les ouvertures de brasseries, en France particulièrement. Sur ce point, l'actualisation la plus proche de la réalité du terrain est certainement celle d'Emmanuel Gillard, qui réalise sur son site *Projet Amertume* un travail de titan à saluer.

### Au-delà des chiffres, que remarque-t-on ?

Tout d'abord un mouvement de professionnalisation des brasseries. Que ce soit parmi les brasseries de la fin de la première génération (années 2000) ou celles qui ont suivi (jusque dans les années 2012-2014), plusieurs acquièrent de nouveaux espaces, investissent dans de nouveaux matériels (fermenteurs,



Brasserie de la Loire, Anne-Laure Pelloux-Prayer s'occupe elle-même du déchargement de ses nouveaux fermenteurs.



Fermenteurs à la Brasserie Mélusine.

salle de brassage) et les arrivées de cuves nouvelles ou supplémentaires sont légion (Brasserie de la Rente Rouge, Brasserie Les Trois Loups, Brasserie Mélusine, Brasserie de la Loire, Brasserie de la Pleine Lune, Brasserie La Bouquine...).

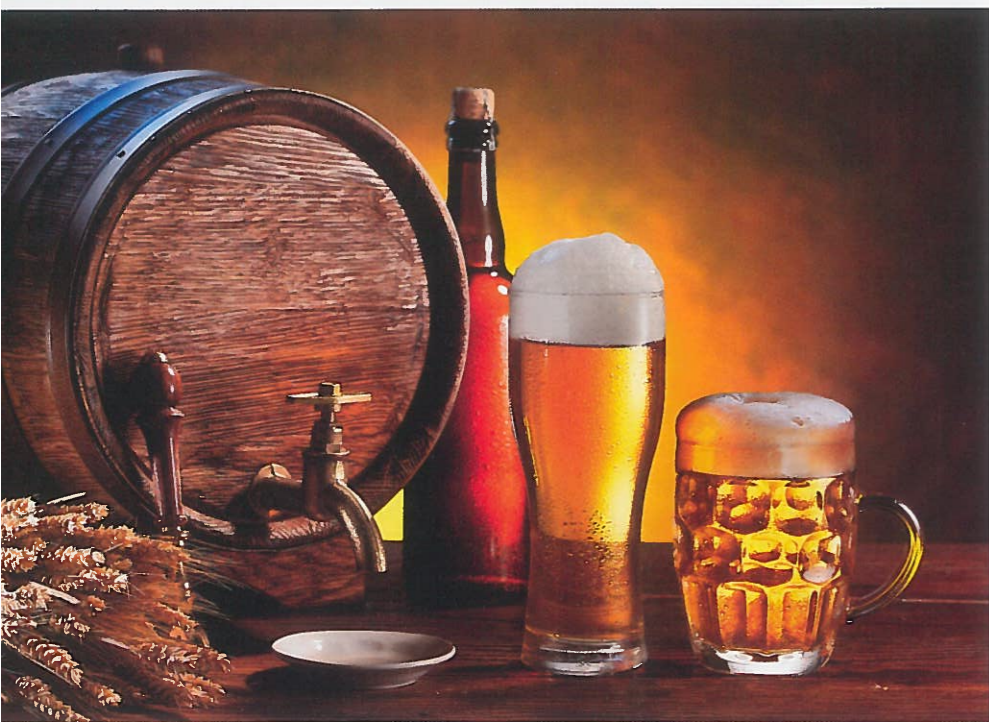
Quant aux nouvelles brasseries récemment créées (depuis environ deux-trois ans), on constate des dimensionnements sans commune mesure avec ceux de la plupart de leurs aînées, avec d'entrée des installations de 20 hl, voire de 30 ou 40 comme Hoppy Road, Brasseurs du Grand Paris, Gallia, Brasserie Alaryk, etc. Le paysage ne serait pas complet sans évoquer les toutes petites brasseries, qui ne souhaitent (ou ne peuvent) pas grandir, et restent sur des volumes de brassage en moyenne à deux ou trois hectolitres. Côté formation, le nombre des candidatures pour suivre le diplôme universitaire de brasseur à La Rochelle témoigne du besoin de formation des futurs professionnels et ce quel que soit leur âge. À ce propos, la démarche de formation initiée conjointement par les deux syndicats de brasseurs au sein de l'APCMA (Assemblée permanente des chambres des métiers et de l'artisanat) en vue de l'obtention du titre « artisan brasseur » est en voie de finalisation. Rappelons qu'elle garantit sans notion d'obligation le titre d'artisan brasseur sans attendre les trois années nécessaires jusqu'ici pour l'utiliser.

École de brassage La Rochelle. Maxime Retailleau et Frédéric Sannier.



### Une évolution sur les gammes et les modes de travail

Parallèlement aux installations, on assiste à un élargissement des gammes proposées : d'un côté une gamme de bières plus ou moins classique, traditionnelle (encore souvent présentée par les couleurs), de l'autre une gamme de bières avec des typicités plus prononcées, allant des bières houblonnées (le spectre du houblonnage est d'ailleurs très large!) aux bières élaborées avec des ajouts d'ingrédients (épices, fleurs, fruits, café...) en passant par les bières élevées en barrique.

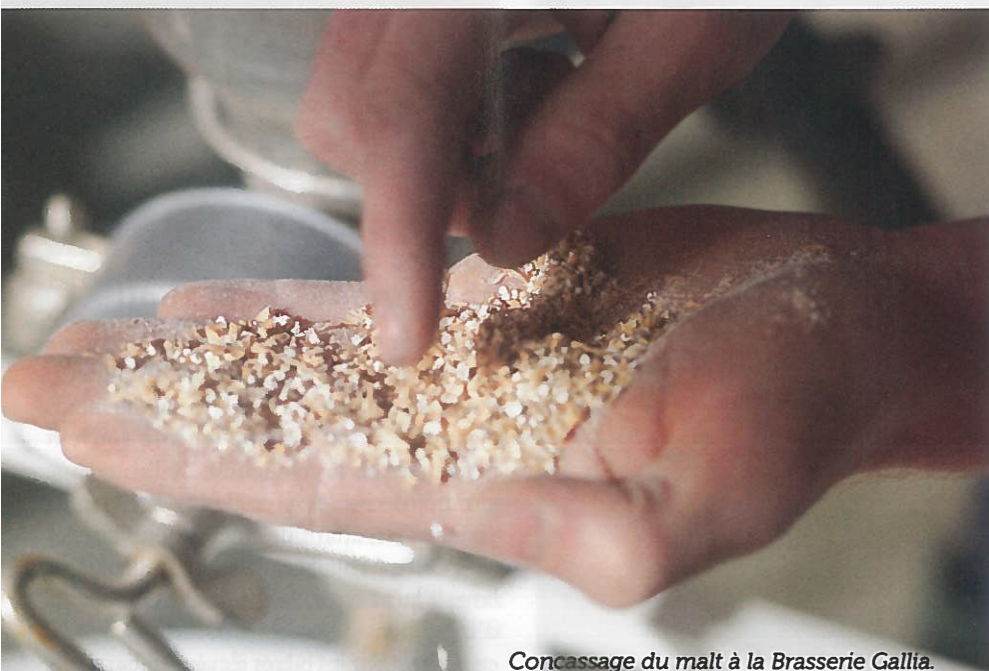


© shutterstock.com



Houblons, les alliés du brasseur.

© Brasserie du Mont-Blanc



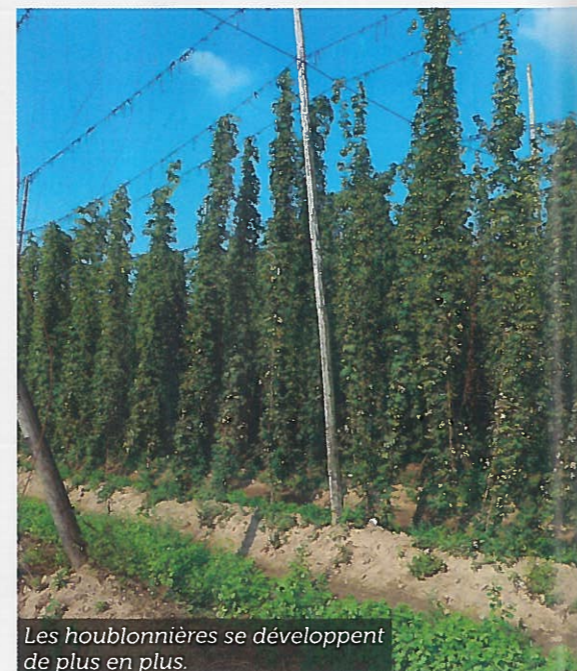
Concassage du malt à la Brasserie Gallia.

Cette dernière tendance a comme conséquence l'ouverture de nouveaux marchés sur les barriques, neuves ou ayant contenu des vins ou des spiritueux... et le nécessaire élargissement des locaux pour abriter lesdites barriques. De plus, les visions et les stratégies des brasseurs évoluent, des gammes spécifiques pour les circuits cavistes ou la grande distribution sont créées, les brassages en collaboration se multiplient, tout comme le nombre de bières éphémères.

### Un renouveau des malteries et des houblonnières locales

Des projets de malteries locales en concertation et avec le rôle de soutien majeur de Malteurs Échos voient le jour dans plusieurs régions. À l'heure où nous écrivons, l'ouverture de la Malterie des Volcans à Saint-Germain-Lembron dans le Puy-de-Dôme par Lucile Comptour en fait la quatrième malterie artisanale en France. Un mouvement né de la demande des brasseurs locaux qui souhaitent privilégier le local avec des malts issus d'orges bios. Les rencontres brassicoles régionales initiées par des brasseurs associant agriculteurs, malteurs et houblonniers voient le jour, comme en PACA avec la Brasserie de La Plaine, dans le sillage du Comice du Houblon ou des rencontres Ébullitions de Malteurs échos.

Côté houblon, le marché connaît une évolution radicale depuis plus de dix ans, suite aux succès des variétés aromatiques. Plus récemment, les démarches conjointes de Houblon de France et du collectif des Houblonniers parisiens font connaître au public la culture



Les houblonnières se développent de plus en plus.

de cette plante. Ils favorisent le développement des initiatives de houblonnières locales, en sensibilisant les agriculteurs pour planter des houblons afin de répondre à la demande des brasseurs désireux de privilégier les matières premières locales.

### Un renouveau des cours et des formations sur le brassage maison

Le grand public de plus en plus curieux et avide de connaissances explique le développement des ateliers dégustation et des ateliers de brassage. On trouve ainsi facilement en boutiques des kits de brassage pour s'initier, et pour aller plus loin, des sociétés spécialisées (Brew Unique à Paris), des brasseurs (La Montreuilloise) et des cavistes (voir l'article page 76 sur le Veilleur de Bières à Muret) proposent des ateliers pédagogiques de brassage qui rencontrent un succès réel.

### Des festivals, des salons, des fêtes de la bière nouvelle génération

Dans toutes les régions, dans les villes comme dans les villages, à l'initiative de professionnels, d'associations, de brasseurs, de cavistes, fleurissent ces festivals d'un nouveau genre. Certains privilégient l'accès au grand public à des bières de producteurs avec des approches variées sur un même espace (Festibière de Clermont, Festival des Brasseurs Artisanaux de la Vallée de Champsaur, Houblonnades à Dijon), d'autres privilégient l'approche dynamique avec la venue de brasseurs proches ou venant de loin sur des lieux répartis dans toute la ville (Paris Beer Week, BLIB à Bordeaux, Provence Bière Connection à Marseille et alentours, Octobière à Toulouse...). D'autres encore choisissent la formule salon, avec un accueil, une offre diversifiée de brasseurs et de bières, des ateliers et des conférences, des espaces d'échanges, le tout particulièrement adapté pour intéresser aussi bien un public de consommateurs fans qu'un public de professionnels en quête de nouvelles offres de bières (Planète Bière). Très fortement inspiré de ce dernier, le Mondial de la Bière à Paris a choisi de reprendre la formule associant côte-à-côte brasseurs de grands groupes, brasseries locales françaises, bières de brasseries internationales crafts et distributeurs. Sur chaque festival, (bien au-delà de ceux cités ci-dessus), la différence majeure est dans la présence plus ou moins marquée d'une démarche d'éducation et d'information au public. Dans



Atelier brassage à la Beer Fabrique.

© Daria Loman

la plupart des cas, ces festivals permettent de rencontrer, d'échanger entre brasseurs et consommateurs. Une vraie valeur ajoutée.

### Des retrouvailles avec des bières légères...

Notre constat, au fil des festivals et des brasseries visités, c'est le retour des bières légères qui semble être bien amorcé, notamment celui des lagers, décriées par le passé et estampillées sans grand intérêt gustatif. Bienvenue donc aux Pils, aux lagers houblonnés, aux lagers noirs, aux bières de table! Même si ces dernières se cachent derrière l'appellation anglo-saxonne « Session », on reconnaît ces bières légères en alcool, sèches, rafraîchissantes. Citons la Pils de la Brasserie Joli Rouge et leur Utopie à 2 %, la Pilsner alsacienne au Mistral de la Brasserie Art Malté (après la ToutauSaaz!), et sa Session Saison à 3.2 %, la Conteuse de Lune de la Brasserie Pleine Lune en collaboration avec Clémence Thibord, la Petite Princesse, bière de table de la Brasserie Thiriez, Tasty, Session Pale Ale de la Brasserie Outland, Barbe Rouge Pale à 3.3 % de la Brasserie

de la Vallée du Giffre, Poids Plume de la Brasserie BAPBAP, Hoppy Berliner Weisse de la Brasserie du Mont Salève, Petite Pigalle saison, bière de table de la Brasserie de la Goutte d'Or... La tendance touche aussi les IPA qui se déclinent en mode session, et même les bières torrifiées et houblonnées comme Chapitre XIII Black, IPA à 3 % de la Brasserie La Débauche ou la Mosaic Black Bitter de la Brasserie du Mont Salève. Pour terminer, un petit clin d'œil avec nos découvertes préférées de l'année écoulée dans quelques festivals: la Sanguine Hoppy Hibiscus Wheat de la Brasserie Iron à Octobière, l'Ambrée Bourbon de la Rustine aux Houblonnades, la Nuit Blanche de Brewery Nomade au Lyon Beer Festival, la Blanche Lime Basilic de la Brasserie Azimut à Planète Bière, l'Excommuniée élevée en barrique de vin blanc de la Brasserie de l'Excuse au Festibière Clermont, la Dark Ale de la Brasserie Perle à la Paris Beer Week, la Lichtenhainer de la Brasserie du Haut Buech à Ébullitions, le Barley Wine de la Brasserie Mandrin au Mondial de la Bière. Des bières françaises au top des tendances. ●



Rencontre entre un brasseur de Brest et les organisateurs des Houblonnades au Festibière de Clermont.