

« REDONNER SES LETTRES DE NOBLESSE À LA BIÈRE »



Cyril Hubert, biérologue. La classe. © DR

Longtemps considérée comme un alcool bas de gamme pour supporters de foot, la bière, avec la renaissance des brasseries artisanales, redore peu à peu son blason, tout en restant la boisson alcoolisée populaire par excellence. Rencontre avec Cyril Hubert, biérologue installé en Suisse.

L'âge de faire : Simple curiosité, d'abord : pour quoi devient-on biérologue ?

Cyril Hubert : C'est une histoire de passion, d'alchimie. Un jour, un ami m'a amené dans une cave à bières. J'ai découvert toutes ces bières artisanales, moi qui étais habitué à boire des bières industrielles insipides. De là, j'ai appris qu'il existait en Suisse des formations pour devenir « sommelier de la bière ». J'ai passé cette formation et j'ai commencé à côtoyer les brasseurs, à découvrir de nouvelles brasseries... à m'immerger dans le monde fabuleux de la bière !

Comment expliquez-vous le boom actuel des bières artisanales ?

C.H. : Le phénomène est mondial. Ce mouvement a commencé dans certains pays d'Europe, puis a connu une vague supplémentaire arrivée principalement des États-Unis où des brasseurs, il y a une trentaine d'années, ont voulu retravailler des vieux styles de bière – souvent d'inspiration anglo-saxonne, belge ou allemande – avec un renouveau à l'américaine souvent plus houblonné. Ils les ont exportées à travers le monde et notamment en Europe, où elles ont bien marché. Tous simplement parce qu'elles avaient du goût, contrairement aux bières industrielles ! Les brasseries qui se sont créées ensuite s'en sont inspirées, en allant souvent reconquérir de vieux styles de bière.

On ne compte plus les créations de brasseries artisanales et de caves à bière...

C.H. : Les gens se sont rendu compte que la bière artisanale est un produit vraiment différent de l'industrielle et qu'elle porte des valeurs, notamment celle de boire moins mais mieux. Et puis, il faut être honnête, les brasseurs ont toujours eu une dizaine d'années d'avance sur le marketing de leurs produits par rapport à d'autres alcools. Regardez les étiquettes : la plupart des brasseurs font un gros effort là-dessus. Il y a une espèce de snobisme qui s'est installé dans le vin, alors qu'avec la bière, on est plus dans une notion de partage, de convivialité, d'authenticité. Les brasseurs ont compris qu'ils n'étaient pas tenus par des codes, qu'ils pouvaient avoir l'identité qu'ils désiraient, ils se sont emparés de cette liberté. Ce marketing original plaît aux consommateurs.

Mais concrètement, comment fait-on la différence entre une bière artisanale et une bière industrielle ?

La frontière est assez floue. On se base souvent sur

le nombre d'hectolitres produits à l'année. Mais que dire, par exemple, d'une brasserie comme BrewDog, installée en Écosse ? Ses fondateurs ont commencé il y a un peu plus de dix ans en brassant dans des marmites, dans leur jardin. Aujourd'hui, ils sont à plus d'un million d'hectolitres à l'année, avec une trentaine de variétés. Ils exportent à travers le monde mais n'ont pas changé leur recette : ils utilisent les mêmes matières premières, dans les mêmes proportions, sans couper leur préparation avec du maïs ou du riz – ce que font les industriels pour augmenter leurs profits. Ils ont gardé leur âme. Pour moi, la bière artisanale doit avant tout être meilleure que la bière industrielle, en préservant son authenticité et son éthique.

Comment expliquer une telle hégémonie du vin en France ?

C.H. : À mon avis, cela s'explique, à la base, par le christianisme. L'histoire était écrite par les dominants qui savaient lire et écrire. Or, l'Église catholique se présentait comme l'héritière de l'empire romain, lequel voyait la bière comme une boisson de Germains, de Vikings, de barbares nordiques, pilleurs de monastères... Il faut également noter que « *Jésus changea l'eau en vin* », ce qui explique aussi la prédominance du vin dans notre culture. La bière a pourtant elle aussi une vraie histoire, d'ailleurs plus ancienne que celle du vin : elle a été inventée environ 8 000 ans avant J.-C., en Mésopotamie. Le savoir-faire s'est ensuite transmis de civilisation en civilisation, des Sumériens aux Babyloniens, puis aux Égyptiens, en passant par les Grecs et les Romains, tout en sachant que la culture de la bière existait déjà chez les Celtes et les Gaulois. À ces époques, la bière était même une boisson vénérée, on en faisait des offrandes aux Dieux. Puis les moines catholiques se sont approprié ce

savoir, même si, au sein de l'église, les nonnes ont longtemps brassé. L'industrialisation a débuté vers le milieu du XVIII^e siècle. La bière est alors passée de la commodité domestique – comme celle de la fabrication du pain, par exemple – à la possibilité de faire carrière dans les affaires. Et aux XX^e siècle, c'est devenu une boisson totalement industrialisée, pas « faite main » comme le vin. Elle était accessible au plus grand nombre et n'avait donc pas de caractère suffisamment « exclusif » pour la classe bourgeoise, ce qui a provoqué un certain rejet de sa part.

L'extrême industrialisation s'est-elle faite aux dépens du goût ?

C.H. : Il est clair que plus de la moitié des bières vendues dans le monde appartiennent à uniquement trois très grands groupes : AB InBev, Carlsberg et Heineken. Les bières industrielles de masse sont généralement d'une qualité technique excellente, sans faux goût, mais l'harmonie, l'intensité, la complexité manquent souvent. Au fil des années 60 - 70, on a perdu le goût des bonnes bières, qui sont devenues un alcool bas de gamme qui devait surtout être bon marché. À l'inverse, les vigneronnes ont su s'organiser pour défendre leurs intérêts et travailler leur image.

Aujourd'hui, pour beaucoup de gens, ce n'est pas un problème de mettre 20 euros pour une bonne bouteille de vin, mais ils ne mettront jamais 10 euros dans une bouteille de bière. De même, il est très difficile de mettre de la bière sur les tables des restaurants de France. Dans la tête des gens, quand on mange au restaurant, on boit du vin. On ne pense pas que la bière peut accorder les mets. Je peux pourtant vous garantir que les possibilités avec la bière sont dix fois plus importantes qu'avec le vin ! Il y a énormément d'arômes, de saveurs, de flaveurs en général. La complexité de la bière propose des variantes quasiment infinies. Mon rôle, c'est donc de redonner ses lettres de noblesse à la bière.

Existe-t-il de grandes bières comme il existe de grands vins ?

C.H. : Bien sûr ! Je vais vous citer juste un nom : la Westv-leteren, brassée à l'abbaye de Saint Sixte, en Belgique. C'est l'une des onze brasseries à travers le monde qui font des bières trappistes. Celle-ci fait trois bières dont l'une, la Westvleteren 12, a été élue à deux reprises meilleure bière du monde. Beaucoup de gens ont donc voulu se la procurer, à travers le monde. Pour autant, les moines n'ont pas voulu augmenter leurs volumes. Il est donc très difficile d'en avoir. Certains cavistes en ont, mais très peu. Sinon, il faut aller la chercher sur place, en faisant une précommande, et en étant limité en quantité... C'est une bière vraiment incroyable, et il en existe beaucoup d'autres remarquables.

Propos recueillis par Nicolas Bérard

SYNDICAT DES « VRAIS » BRASSEURS INDÉPENDANTS

Aux yeux de la loi, la catégorie des « petites » brasseries rassemble toutes celles qui brassent moins de 200 000 hectolitres par an... « *En additionnant la production de l'ensemble de nos adhérents, nous n'arrivons même pas à 200 000 hl !* », s'amuse Garlonn Kergourlay, déléguée générale du tout nouveau Syndicat national des brasseurs indépendants.

Si, un an après sa création, il compte déjà près de trois cents adhérents, c'est bien qu'il y avait un sentiment de manque de représentativité au sein du syndicat historique, l'Association des brasseurs de France. Il est vrai que les gros industriels y font la pluie et le beau temps, puisque 65 % des voix sont réservées aux brasseries produisant plus de 200 000 hl par an. Le fonctionnement du syndicat des brasseurs indépendants se veut plus égalitaire : pour chaque brasserie, une voix, quelle que soit la production. « *On peut faire un parallèle entre nos deux syndicats et l'opposition FNSEA/Confédération paysanne dans l'agriculture* », résume Garlonn Kergourlay.

Parmi les chantiers en cours du jeune syndicat : faire entrer le métier de brasseur au Répertoire national des certifications professionnelles, ce qui pourrait aboutir en 2018. Le syndicat lutte aussi contre les « *brasseries mensongères* ». Exemple : une entreprise a commercialisé l'an dernier la « *bière du bassin d'Arcachon* ». Problème : elle était en réalité brassée par un industriel à plusieurs centaines de kilomètres de là...



LA FRANCE MOUSSE BIO

Avec 1 200 brasseries, la France est plutôt à la traîne en matière de renouveau des bières locales. En revanche, c'est le pays au monde qui compte le plus de bières bio. « *Il y avait 70 brasseries bio en 2014, 105 en 2015 et 160 en 2016*, recense le biérologue Emmanuel Gillard. *Sans compter celles qui ne veulent pas payer la certification, mais utilisent des ingrédients bio.* » Beaucoup ont des problèmes d'approvisionnement, mais « *les houblonneries et malteries qui se créent actuellement sont bio* », note le biérologue.

Pour consulter son site : projet.amertume.free.fr

POUR MÉMOIRE

David Baudrin est tombé sur un stock de vieux bouchons de bière dans une ancienne brasserie. Quelles conclusions en tirer sur la provenance des bières consommées avant-guerre ? C'est ce type d'articles, rédigés par des passionnés, que l'on peut trouver dans la gazette de l'association Les amis de la bière. À lire aussi, le livret *Les brasseries coopératives, une spécificité de la région Nord-Pas-de-Calais*, de Pierre-André Dubois. **Amis de la bière, 56, rue Jean-Baptiste Lebas, 59450 Sille-Noble, www.amis-biere.org**

GÉNÉRATION LAB

Après les fablab, les brewlab. La remise à la mode de la bière a donné naissance aux microbrasseries, nanobrasseries (encore plus petites), et aux brewlab, espaces de cobrassage, souvent construits à partir de matériaux de récupération. Au cœur de Lille, le Singe savant est un tout jeune projet, qui allie une nanobrasserie et une salle de brassage ouverte aux amateurs plus ou moins chevronnés. **1 bis rue Charles Deleselle, 59000 Lille – page facebook : Brasserie du singe savant**

LA SOUPE QUI ENIVRE

Dès la préhistoire, les humains découvrent que leurs soupes de céréales moussent et enivrent l'esprit lorsqu'elles contiennent des grains germés. En Mésopotamie, les Sumériens sont déjà d'excellents brasseurs. Les Égyptiens aussi, qui brassent dans de grands ateliers pour alimenter les chantiers de pyramides. Dans l'Antiquité, les Romains nomment cervoise (force de la moisson) la boisson d'orge qu'ils découvrent en remontant vers le nord. Au XII^e siècle, la botaniste Hildegarde met en avant les qualités anti-septiques du houblon, qui est un conservateur et aromate incontournable de la bière. *Source : La bière, Pierre-André Dubois, Musée français de la brasserie*