

# La Bière en folie - Le Figaro Vin

Valérie Faust

Le marché de la bière ne cesse de progresser. En 2017, les ventes en grandes et moyennes surfaces ont augmenté de 3,3 %, représentant ainsi près de **3,4 milliards d'euros de chiffre d'affaires**. Et 2018 a plutôt bien démarré : + 3,6 % à la mi-février. De plus, le nombre de brasseries artisanales (ou microbrasseries) continue d'exploser. En France et dans le monde.

"Les chiffres annoncés par les grandes brasseries industrielles Kronenbourg et Heineken reflètent la **bonne santé** de la catégorie bière", confirme Franck Poncelet, organisateur avec Philippe Jugé du salon Planète Bière, dont la quatrième édition s'est tenue à Paris en mars dernier. "Ces dernières années, le marché a fortement progressé. Fin 2017, environ **1.280 brasseries** étaient en activité en France. C'est énorme." Et le phénomène ne fait que s'accroître, comme on peut le constater sur Projet Amertume, le site internet du biéologue Emmanuel Gillard : la carte de France est tapissée de brasseries, **artisanales pour la plupart**. Il s'en est encore créé 75 entre janvier et mai 2018. En 2014, les 30 brasseries institutionnelles incluses, l'Hexagone comptait 550 brasseries. En 2015, elles étaient 700. En mai 2018, leur nombre frôlait les 1.300 !

"La plupart des brasseries investissent considérablement pour augmenter leur capacité de production", enchaîne Franck Poncelet. La Brasserie du Mont-Blanc en Savoie ou encore Mélusine en Vendée. "Nous avons investi au total près de 3 millions d'euros pour arriver à une capacité supérieure à **30.000 hectolitres**, annonce Laurent Boiteau, de Mélusine. On avait déjà investi 1,2 million en 2016, mais notre croissance est de l'ordre de 25 à 30 % par an depuis cinq années... Ce qui nous fait passer d'environ 3.000 hectolitres à plus de 10.000 dans cette période. Cette année, **la croissance dépasse 30 %**, d'où un besoin important en investissement."

Mais qui boit toutes ces bières ? "De nouveaux consommateurs qui disaient ne pas aimer la bière à cause des goûts standard sont aujourd'hui attirés par la **diversité** et une **palette aromatique immense**. Comme pour le vin, les cocktails et les spiritueux, l'amateur peut désormais poser des mots sur les bières : couleurs, arômes, provenance... Il apprécie les différences de goûts et de styles, veut de la nouveauté en permanence, des **surprises**. Il tient à savoir qui fabrique cette bière et comment.

Les **points de vente se sont spécialisés**. En 2017, 400 cavistes en France réalisaient au moins 80 % de leur chiffre d'affaires avec une offre de bières, certains 100 %. Ainsi, à Paris : Brewberry, Moustache blanche, La Cave à Bulles, la chaîne Bières cultes. En province : La Capsule à Nancy, La Minute blonde à Niort, des réseaux comme La Cervoiserie ou Orge & Houblon..."

Le marché en pleine expansion suscite des vocations. A l'instar de Florian Abadie, qui a démarré l'activité de sa société **Brasseurs unis** l'an dernier. Il a déjà conquis plus de 220 cavistes en France avec une soixantaine de bières artisanales.

"Des bars se créent également autour de la bière : Ninkasi à Lyon, la chaîne Les 3 Brasseurs dans plusieurs villes de France... La Fine Mousse, à Paris, sert des **bières artisanales** pour la plupart, à la pression ou en bouteille et propose des accords mets et bières dans son espace restaurant." Le réseau FrogBeer avec ses pubs au sein desquels s'installent des microbrasseries (Paris, Toulouse, Bordeaux), vient de lancer une nouvelle gamme de bières à partir de poivre et de piment.

Franck Poncelet (Planète Bière) décrypte le marché actuel.

IPA est la **grande tendance** du moment. Tant et si bien que le style IPA est entré dans le langage courant, au même titre que "mojito" ou "spritz". C'est d'ailleurs le style qui a été le plus représenté sur la manifestation Planète Bière. Quasiment toutes les brasseries produisent une IPA. Leffe, brasserie statutaire pourtant, lançait la sienne il y a trois ans, la Leffe Royale Cascade IPA (Cascade est une variété de houblon très populaire chez les maîtres brasseurs américains).



Photo : DR

Les grandes brasseries traditionnelles ne cessent d'**innover**. Cette innovation fait partie des fondamentaux de Kronenbourg SAS depuis 354 ans. L'entreprise lance actuellement trois nouveaux produits sur les segments les plus dynamiques du marché : sans alcool (+ 10,6 %), aromatisé (+ 11,2 %) et dégustation (+ 11,9 %).

Ainsi, Tourtel Twist au citron vert et notes de menthe façon mojito sans alcool ; Skoll Caipiroska aux arômes de vodka et citron vert ; Grimbergen Héritage de l'Abbaye, une bière de dégustation qui reprend le gruyt (mélange de plantes aromatiques à base de sauge, d'armoïse, d'angélique officinale, de chardon béni, etc.), autrefois utilisé par les brasseurs pour **donner plus de goût** à la cervoise.

"En 2017, les ventes de Kronenbourg SAS ont enregistré une croissance en volume de 1,7 % pour atteindre un **chiffre d'affaires de 936 millions d'euros**, explique le PDG João Abecasis. En grandes et moyennes surfaces, les ventes ont progressé de 3,6 %. Les Français sont de plus en plus nombreux à aimer la bière (80 % en ont consommé en 2017)."

Le groupe renforce par ailleurs ses **partenariats de distribution** avec des brasseries régionales indépendantes françaises (Pietra en Corse, Brasserie du Pays basque) et étrangères (l'américaine Brooklyn, l'irlandaise Guinness). Kronenbourg investit 23 millions d'euros dans sa brasserie d'Obernai et s'engage dans une stratégie de **développement durable** en synergie avec celle du Groupe Carlsberg "Ensemble vers un impact zéro".

Dans le giron du groupe néerlandais Heineken, la bière belge d'abbaye Affligem continue d'**honorer le savoir-faire** acquis depuis près de mille ans. Notamment grâce à la Formula antiqua renovata basée sur des principes édictés en 1950 par les moines de l'abbaye. Ce qui n'empêche guère la bière d'innover chaque année avec, depuis avril 2018, Affligem Coeur Châtaignes qui, comme son nom l'indique, se distingue par ses saveurs de châtaigne.



Photo : DR

Quant à la blonde Heineken proprement dite, elle évolue vers **trois nouvelles saveurs** au sein d'une gamme baptisée Wild Lager, sans changer les ingrédients qui constituent sa base (eau, malt, houblon, levure) depuis 140 ans. Les maîtres brasseurs ont effectué de nombreux essais dans le temps pour réussir à maîtriser des **levures découvertes à l'état sauvage** dans différentes régions du monde, afin de créer ses nouvelles bières. Elles portent le nom de la région et de la latitude d'où les levures proviennent : Patagonie/H71, Blue Ridge Mountains/H35 et Himalaya/H32 (pas encore disponible en circuits traditionnels).

Société cotée en Bourse, Anheuser-Busch InBev détient un portefeuille de plus de 500 marques de bières au nombre desquelles la célèbre bière d'abbaye Leffe. L'an dernier, cette dernière présentait Caractère by Leffe. Pour la brasser, les maîtres brasseurs avaient plongé des **copeaux de bois de chêne** dans du whisky écossais et les avaient fait sécher avant de les déposer dans une cuve de bière blonde pour maturation.

En 2018, Leffe Ambrée combine rafraîchissement d'une bière blonde et complexité d'une bière brune. Leffe d'Été, **édition limitée à la période estivale**, s'annonce comme la plus rafraîchissante des bières Leffe, sa saveur oscillant entre douceur et amertume.

Duyck, petite brasserie industrielle, familiale et indépendante située dans le Nord (50 ans cette année), continue à se réinventer et lance une **nouvelle gamme de trois bières** Jenlain de dégustation : Brown Ale, IPA et Grand Cru.



Photo : Anne Milloux

La bière, c'est toute une histoire...

**En bière d'apéritif :** Vitus, de la brasserie allemande Weihenstephaner qui serait la plus ancienne brasserie en activité au monde.

**En bière de dégustation :** The Original, de la brasserie écossaise Innis & Gunn. Une bière brassée à basse température, infusée avec des morceaux de fûts de bourbon grâce à l'Amplifier Kit, une technologie particulière s'inspirant du percolateur. Depuis, Innis & Gunn a lancé sa bière Mangoes on the Run, une India Pale Ale (IPA) infusée avec des mangues.

**La carte des bières.** Des cartes s'établissent autour d'un thème comme les bières locales (parisiennes, franciliennes, bretonnes...), les bières artisanales aux différents styles, etc. Sur la carte des bières du restaurant Spoon d'Alain Ducasse à Paris, citons celle fabriquée par Philippe Starck avec la collaboration de la Brasserie d'Olt, dans l'Aveyron.

**L'acidité.** Les bières acides (sauer) sont obtenues à l'aide de certaines levures et ce fut la grande tendance au BXL BeerFest, festival international de Bruxelles. Il y en avait sur tous les stands. Des bières acides ou vieilles en fûts. Pour apprécier les sauer, il faut un palais éduqué. Elles sont complexes mais l'acidité peut engendrer des bières très vinaigrées qui donnent des idées d'accords originaux avec les plats et les fromages notamment. Les bières ne se distinguent plus par leur couleur – blonde, rousse, brune... – mais par leur style (IPA, pils, stout, sauer...).

**Levures sauvages.** Un type de fermentation fait son apparition, à partir de levures sauvages trouvées en milieu naturel, domptées par les maîtres brasseurs de Heineken ou de la brasserie belge Alvinne. Cette dernière a mis deux ans à maîtriser une levure dénichée en forêt dans le Massif central.

**Bières bio et sans gluten.** Ce ne sont pas des tendances de fond. Petite pensée pour la Brasserie de Vézelay, qui produit des bières biologiques sans aucun intrant, dans le respect de la loi de pureté édictée en Bavière au XVIIe siècle.

**Matières premières et techniques de brassage.** Les expérimentations et innovations participent à la dynamique d'une marque tout en apportant de nouvelles saveurs. Bières vieillies en fûts de chêne neufs ou dans des fûts ayant contenu vin (sauternes, pinot noir, meursault), rhum, cognac, whisky ou calvados. Bières brassées à partir de pain rassis, de raisins, de malt fumé au bois de hêtre, de malt de blé (ou froment), seigle, sarrasin, avoine. Bières aromatisées par l'ajout de végétaux, de fruits, de jus de fruits, bières sans alcool...

Styles et grandes familles

**Lager :** terme générique désignant des bières de fermentation basse, blondes, ambrées, brunes, conservées au froid et rafraîchissantes, la plus populaire d'entre elles étant la pils, ou pilsner. Une bière blonde, légère, bien houblonnée.

**Ale (ale signifie bière) :** bière traditionnelle du Royaume-Uni, de fermentation haute, légère en alcool. Elle se décline en pale ale (claire), mild (douce), Brown (un peu sucrée), bitter (très houblonnée, donc amère), porter (brune), stout (noire, à base de malt d'orge très torréfié), barley wine (qui signifie vin d'orge, avec beaucoup d'orge malté, fortement alcoolisée).

Au sein de cette famille de bières figure l'India Pale Ale (IPA), riche en houblons très spécifiques, aux arômes d'agrumes, floraux, terreux, fruités...

**Bière d'abbaye :** la bière porte le nom d'une abbaye mais le brassage est assuré par une brasserie extérieure.

**Trappiste :** bière brassée dans l'enceinte d'une abbaye ou sous le contrôle et la responsabilité de la communauté monastique.

**Double ou triple :** utilisées en Belgique pour les bières d'abbaye notamment, ces dénominations désignent les bières les plus fortes en alcool. La double est une bière foncée titrant au moins 6 % d'alcool. La triple est une bière blonde ou dorée qui titre entre 7,5 % et 9 %.

**Bières de spécialité :** celles qui sont inclassables dans les autres familles, des bières généralement régionales et de fermentation haute.

Trois types de fermentation

**Les bières de fermentation haute :** dans le brassin, les levures travaillent (elles transforment les sucres en alcool et en gaz carbonique) à des températures hautes, comprises entre 15 et 25 °C.

**Les bières de fermentation basse :** les levures travaillent à des températures basses, entre 5 et 12 °C.

**Les bières de fermentation spontanée :** des levures se trouvant dans l'air ambiant provoquent une fermentation naturelle en ensemençant le moût de bière dans des cuves ouvertes. C'est le cas des lambics et des gueuzes en Belgique.

Du 29 juin au 1er juillet 2018, 2e édition parisienne du Mondial de la Bière à la Maison de la Mutualité. 20 nationalités et 120 brasseries ont répondu présent.

Les 25 et 26 août 2018, à Bruxelles, prochain BXL BeerFest, rendez-vous des passionnés de bières du monde et des brasseries indépendantes.