

Les autres bulles de Grenoble

La première gorgée de bière, « c'est la seule qui compte », a écrit Philippe Delerm, ajoutant que l'« on aimerait garder le secret de l'or pur, et l'enfermer dans des formules ». Dans la capitale des Alpes, un certain nombre de néo-alchimistes se sont mis au défi de réinventer cette boisson populaire. Tour d'horizon.

TEXTE MAÏTÉ DARNAULT PHOTOS PASCALE CHOLETTE

Grenoble, son eau pure et ses digestifs : la fameuse Chartreuse ou le génépi... La carte postale est datée. Car c'est désormais du succès de ses bières que peut se targuer la capitale des Alpes, profitant du boom des brasseries artisanales en France depuis une dizaine d'années. La région Rhône-Alpes en possède aujourd'hui le plus grand nombre par habitant (près de 130). Dans l'agglomération grenobloise, on en compte neuf. Vincent Gachet est le pionnier de cette tendance. Électronicien chez HP, ce passionné quitte l'entreprise en 2001 pour réaliser un vieux rêve. Il commence par tester ses recettes dans sa cuisine. Son premier brassin à la noix est commercialisé sous la marque Mandrin en 2002. « Il y a dix-sept ans, on me prenait pour un fou de me

lancer dans un secteur inconnu en France », se souvient-il. D'autant que les Alpes ne possèdent pas de tradition brassicole, contrairement au nord et à l'est du pays. À la fin du XIX^e siècle, il n'existe à Grenoble qu'un établissement reconnu, la brasserie de La Frise, qui cesse toute activité en 1957 avant d'être démolie pour faire place au quartier Europole. « Comme ailleurs dans le pays, il y a toujours eu des brasseries, mais qui n'avaient pas de patte, pas de signature particulière », analyse le biérologue Emmanuel Gillard. C'est justement cette fadeur de caractère que prend à contre-pied la montée en puissance de la production artisanale depuis le milieu des années 90. Jusqu'à réintroduire la notion de terroir, peu mise en avant par les brasseurs historiques.



Vincent Gachet, le créateur de la brasserie du Dauphiné, est le pionnier du renouveau de la bière artisanale dans la région grenobloise.



Quand il s'est lancé en 2002, Vincent Gachet a commercialisé ses premiers brassins sous l'étiquette Mandrin. Il développe aujourd'hui deux autres marques, les Bières des Alpes et la NoBow.

LA CARTE DE L'AUTENTICITÉ

Les nouveaux artisans proposent des bières en petite quantité, jouant la carte de l'authenticité tout en osant des combinaisons fantaisistes, piochant notamment dans les produits locaux pour aromatiser leurs brassins (plantes, épices, fruits). Hormis la brasserie du Dauphiné de Vincent Gachet (qui développe en plus de la Mandrin deux autres marques, les Bières des Alpes et la NoBow), les micro-brasseries grenobloises sont toutes nées durant ces cinq dernières années. À Sassenage, on en trouve deux, quasi voisines : celle des Cuves (qui a notamment relancé la marque La Frise) et La Furieuse. Elles ont le vent en poupe. « On s'est lancés en 2014 avec une mise de 10 000 euros, ça a bien pris, avec un taux de croissance de 60 % chaque année », explique Stéphane Louvion, fondateur avec Nicolas Fernandez de la brasserie des Cuves. Et de se féliciter : « On n'a pas besoin de faire de démarchage, il y a un très bon bouche-à-oreille. »

Les atouts des brasseries artisanales : la proximité et le souci de la qualité, qui répondent à l'aspiration contemporaine au consommer "local" et "mieux", y compris chez les amateurs de houblon. « L'idée, c'est de retrouver du goût dans la bière », résume Antoine Maulin, qui s'est associé à Olivier Caillat et Simon Buron pour lancer La Furieuse en 2017. « Si on les fait, c'est qu'on les aime toutes, ajoute Simon Buron, ancien prof de sciences. Le milieu de la bière reste assez convivial, on prend la place des industriels, pas entre nous. » Cette ouverture, en termes de marché, profite aux unités plus petites, telles les brasseries Maltobar, Irvoy, Solstice, La Dourbie, Les Dameuses. Cette dernière est la plus récente, créée l'été dernier par deux femmes, Isabelle Riou et Isabelle Gibault, dont le projet s'inspire de l'économie circulaire. « À terme, on voudrait pouvoir réutiliser les drèches [résidus du brassage, NDLR], les levures, les moûts de bière pour faire d'autres choses », explique Isabelle Riou. La maîtrise de la filière, tout ou partie, est également le leitmotiv d'Une Petite



ESPACES ATYPIQUES

GRENOBLE

Le réseau d'agences immobilières expert en immobilier contemporain

ESPACES-ATYPIQUES.COM

UNE AGENCE À L'IMAGE DES BIENS QUE NOUS PROPOSONS : **UNIQUE**



**Loft - Duplex - Appartement terrasse - Rénovation contemporaine
Surface brute - Maison d'architecte...**

7, rue Dominique Villars - 38000 Grenoble
Téléphone : 04 76 24 46 19
grenoble@espaces-atypiques.com



L'entreprise Une Petite Mousse, cofondée par Jonathan Bonzy, a commencé par vendre en 2013 des coffrets de dégustation de bière. Depuis deux ans, elle produit ses propres brassins et fait pousser du houblon bio.

Mousse. L'entreprise, née à Échirolles en 2013, vend des coffrets de dégustation de bière sur abonnement. En 2017, elle décide de produire ses propres brassins. Et quelques mois plus tard, de faire pousser son houblon, bio, afin de s'affranchir de la tension qui pèse sur cette matière première. « Le développement de la partie approvisionnement, c'est pour fournir une Petite Mousse mais aussi les autres brasseries grenobloises », précise Jonathan Bonzy, l'un de ses fondateurs.

NUMÉRO 1 DE L'APÉRITIF POUR LES 18-50 ANS

La demande est bien au rendez-vous : en 2017, 76% des Français consommaient de la bière, boisson numéro un de l'apéritif pour les 18-50 ans. À Grenoble, les aficionados ont leur lieu : l'association JustBeer, fondée en 1990, qui propose chaque jeudi à ses adhérents de déguster « à tarif démocratique des bières qu'on ne trouve pas

ailleurs », résume son président honoraire, le biérologue Emmanuel Gillard. Ce soir d'hiver, ils sont une dizaine dans leur local de la rue Saint-Laurent. À la table de Roger, Jean-Paul et Georges, retraités de Neyrpic, une demi-douzaine de bières seront ouvertes, servies dans de petits verres. On hume, on prend une gorgée, les langues claquent puis se délient pour commenter les sensations du palais. JustBeer propose également des cycles de formation à la biérologie et des ateliers de brassage. Georges s'y est déjà essayé à la maison, « pour les anniversaires, pour accompagner la tourte aux cèpes ». Son secret de fabrication ? L'air expert, il répond avec malice : « La première chose à faire, c'est l'étiquette. » ■

*JustBeer / 51, rue Saint-Laurent, 38000 Grenoble
www.justbeer.fr*

Utilisateur de véhicules électriques ?

Découvrez le **RÉSEAU eborn**

1^{er} réseau national

1 badge unique pour 5 départements et 700 bornes

Prenez l'air en Isère avec les 126 bornes du territoire !

> Besoin d'infos ?

www.eborn.fr



Retrouvez-nous sur : @Reseau.eborn

Bièrologue (ou zythologue), un métier d'avenir



Emmanuel Gillard, 46 ans, est bièrologue. Belge installé à Échirolles, il est spécialiste du paysage brassicole français.

La passion du houblon s'est fait un nom : les mots "bièrologie" et "zythologie" ont fait leur entrée dans les éditions 2019 du Petit Larousse illustré et du Petit Robert. Leur définition est identique : « Étude de la bière, aussi bien du point de vue historique que technique. » La consécration de ces termes appelle ainsi à la reconnaissance d'un métier encore confidentiel en France : celui de bièrologue (ou de zythologue). Emmanuel Gillard, 46 ans, Belge installé à Échirolles, est l'un de ces experts. Avec plus de 14 500 dégustations à son actif, dont plus de 4 900 bières françaises, il est spécialiste du paysage brassicole, en particulier dans l'Hexagone. Webmaster de Projet Amertume, l'un des sites francophones de référence en la matière, président honoraire de l'association grenobloise JustBeer et juré du France Bière Challenge, qui se tient à Paris les 28 et 29 mars prochains, Emmanuel Gillard est l'auteur de "La Bière en France" ⁽¹⁾, dont l'édition 2019 recense 1 659 brasseries et propose plus de 5 000 fiches de dégustation détaillées.

Qu'est-ce qu'un bièrologue ?

« La nouvelle définition du dictionnaire, bien trop restrictive à mon goût, a au moins le mérite d'apporter une reconnaissance à une discipline nouvelle dont une quarantaine de personnes à ce jour en ont fait leur métier en France. Pour ma part, je définis le bièrologue comme l'équivalent, dans le monde de la bière, d'un œnologue (garant de la qualité de la production) et d'un sommelier (professionnel de la dégustation). Bref, quelqu'un qui manie toutes les facettes du produit, depuis ses ingrédients, les techniques de brassage, sa commercialisation et sa consommation. »

Quelles sont ses compétences ?

« Doté d'un palais entraîné, le bièrologue maîtrise les différentes étapes de fabrication (matières premières, processus de brassage, garde, conditionnement) et dispose d'une bonne connaissance des styles de bière. Il est formé au service de la bière et est un véritable

NE PRENEZ PAS DE RISQUES INUTILES !

Appart : 753 m²
Terrasse : 871 m²

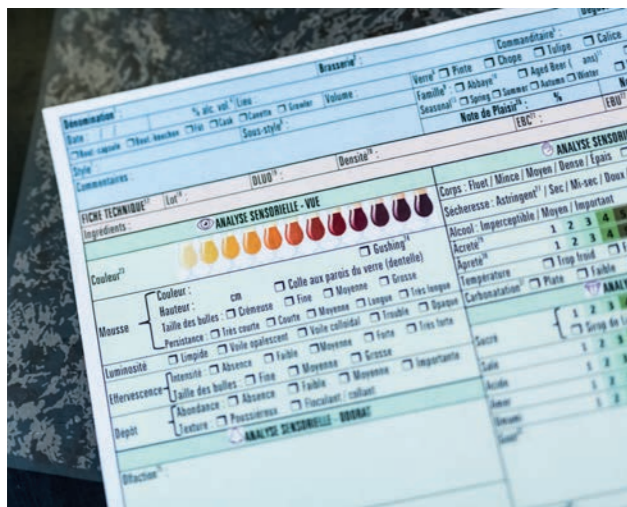


Confiez plutôt vos diagnostics à un PROFESSIONNEL RECONNU !

16 ANS D'EXPERTISE



ACTE2I.COM
04 38 86 43 20



Doté d'un palais expert, le zythologue (ou biérologue) peut distinguer les différentes saveurs des bières qu'il déguste et les classer en goûts attendus et faux goûts.

expert dans les techniques de dégustation. En particulier, il pourra distinguer les différentes saveurs du produit et les classer en goûts attendus et faux goûts, selon le style de bière recherché. Il a de la curiosité pour les domaines concernés par la bière : cuisine et gastronomie, histoire, géographie, économie, recherches scientifiques, culture des bières régionales, nationales et internationales... Il maîtrise l'hygiène et la législation du produit. Formé à la prise de parole, il a une forte envie de transmettre son expertise. Il est en relation constante avec l'ensemble des acteurs de la filière : céréaliers, houblonniers, malteurs, brasseurs, distributeurs, cuisiniers et les autres biérologues. Enfin, il sera attentif à l'environnement et au développement durable.»

Quelles sont ses missions ?

« Il peut intervenir pour des missions de conseils et d'études. Son

La "recette" de la bière



■ **Le maltage** cette première étape consiste à faire germer les grains d'orge dans de l'eau. Le malt vert est ensuite séché avec de l'air chaud, pour obtenir trois types de malt : pâle pour les bières blondes, caramel pour les bières rousses et ambré pour les bières brunes.

■ **Le brassage** le malt est mélangé à un grand volume d'eau chaude, c'est l'"empâtage". Le moût obtenu est filtré, cuit puis associé au houblon. C'est ce qui donne à la bière son goût et sa durée de conservation.

■ **La fermentation** le moût est mélangé à la levure de bière, qui va transformer le sucre en alcool et en gaz carbonique.

■ **La maturation** le mélange est refroidi avant d'être transféré en cave de garde pour une deuxième fermentation plus lente, qui va durer plusieurs semaines. Et une fois embouteillée, la bière artisanale, non-pasteurisée, va continuer sa fermentation dans la bouteille. Il s'agit d'un produit "vivant", évolutif, contrairement aux bières industrielles, saturées artificiellement en gaz et dont les goûts sont standardisés.

Le boom des fabrications artisanales a imposé une remise à plat de la composition de la bière. Après concertation avec l'Association des brasseurs de France, le décret du 15 novembre 2016 « relatif à la composition et à l'étiquetage des produits brassicoles » a été mis en application au 1^{er} janvier 2017 afin d'encadrer les changements, notamment l'ajout d'ingrédients (herbes, plantes, épices, miel, fruits...).

expertise sera utile dans les travaux d'analyse sensorielle, l'encadrement de panels de dégustation, l'organisation et la participation à des concours, l'animation de conférences, l'aide à la rédaction de cartes et de menus dans les bars et restaurants ainsi que tout ce qui concerne la communication.»

Comment devient-on zythologue ?

« En France, il n'existe pas de diplôme ni de certification pour devenir zythologue. Néanmoins, différents organismes dispensent des formations de maîtres-brasseurs, permettant de produire des bières dans les règles de l'art. Pour la partie que l'on peut qualifier de sommelier de la bière, c'est-à-dire tout ce qui concerne la mise en valeur du produit fini, l'institut Doemens de Munich offre depuis début 2018 une formation diplômante en français. On peut donc considérer que le métier émergent de biérologue est, à l'instar de toute la



À Grenoble, on peut s'initier aux productions locales au sein de l'association JustBeer ou dans l'un des bars ou des brewpubs de la ville. Le dernier en date à avoir ouvert : Le Ptit Labo, rue d'Alembert.

filrière de la bière artisanale, en train de se structurer afin de répondre à une demande croissante.»

Pouvez-vous nous en dire plus sur la Brut IPA ?

« C'est le dernier style à la mode, certains l'appellent le champagne de la bière. Créée en 2018 à San Francisco, la Brut IPA est une variante très sèche en bouche d'une India Pale Ale, avec une pétillance particulièrement prononcée. Elle est obtenue grâce à l'ajout d'une enzyme pendant la fermentation, qui permet de convertir la totalité des sucres en alcool. Cette dernière décennie, les India Pale Ale se sont imposées dans le monde de la bière artisanale. Ce style, qui met en avant les facettes tant amérisantes qu'aromatiques du houblon, est devenu tellement populaire que plusieurs variantes ont été créées : les Black IPA (version foncée), les Imperial IPA (version alcoolisée), les Session IPA (version très légère en alcool



qui mise tout sur l'aromatique du houblon) et les New England IPA (version trouble et très fruitée, utilisant les huiles essentielles de certaines variétés de houblon pour se rapprocher d'un jus de fruit frais). » ■ M.D.

(1) "La Bière en France", édition 2019, par Emmanuel Gillard, Éditions Projet Amertume, livre électronique au format PDF, 6237 pages, prix de l'ouvrage libre (les sommes récoltées sont versées intégralement aux Restos du Cœur), à télécharger sur www.projet.amertume.free.fr et sur Amazon.

Où boire et acheter des bières artisanales à Grenoble

Les brasseries

■ MALTOBAR

10 place Edmond-Arnaud, 38000 Grenoble
Tél. 06 50 22 19 92 et 06 73 16 76 47 / www.maltobar.fr

Ouverte en mars 2014. Des bières d'inspiration belge, américaine ou allemande et des créations originales (brune à la cerise, ambrée piment gingembre, bière blanche à la chartreuse...), à déguster dans leur brewpub ou à acheter sur leur remorque à vélo aux marchés de l'Estacade et de Hoche. Ateliers de brassage.

■ SOLSTICE

47, rue de Turenne, 38000 Grenoble
Tél. 06 44 27 11 09 / www.brasserie-solstice.fr

Ouverte en mars 2016. Une production confidentielle «avec du goût et du caractère», à découvrir sur place ou à emporter. Stages de brassage.

■ IRVOY

8, rue Gay-Lussac, 38100 Grenoble
Tél. 06 51 54 42 61 / www.brasserie-irvoy.fr

Ouverte en mars 2016. Une gamme variée, inspirée des styles de bières de certains pays de tradition brassicole (Belgique, États-Unis, Allemagne et Angleterre), qui utilise des levures provenant justement de ces pays. Production certifiée bio depuis un an.

■ UNE PETITE MOUSSE

32, rue de Comboire, bâtiment H3, 38130 Échirolles
Tél. 04 20 88 00 66 / www.unepetitemousse.fr

Ouverte en janvier 2017. La brasserie a été créée en complément de la distribution de coffrets de bière. Et pour aller plus loin, «de la fourche à la pinte», deux houblonnières ont été plantées en mai 2017 à Saint-Martin-d'Uriage et en 2018 à Vaulnaveys-le-Bas. Ouverture imminente d'un bar-restaurant "craft beer" sur le site Bouchayer-Viallet, face au CNAC-Magasin des horizons. La Petite Mousse organise également le festival Grenoble Beer Week, dont la troisième édition aura lieu à la mi-septembre 2019.



■ BRASSERIE DES CUVES

5, rue de la Maladière, 38360 Sassenage
Tél. 07 71 63 25 22 / www.brasseriendescuves.fr

Ouverte en juillet 2014. Ils ont fait fureur à l'été 2016 avec la Sacrebleu, une bière blanche à la spiruline, ils comptent bien faire parler d'eux l'été prochain avec la Wipa, une blanche IPA.

■ LA FURIEUSE

7, rue de la Maladière, 38360 Sassenage
Tél. 04 76 26 11 64 / www.lafurieuse.com

Ouverte en mai 2017. Une gamme variée et des brassins éphémères, à des prix accessibles. Leur credo : ne furieusement pas trop se prendre au sérieux.



■ BRASSERIE DU DAUPHINÉ

33, rue Champ-Roman, 38400 Saint-Martin-d'Hères
Tél. 04 38 37 19 67 / www.brasseriedulauphine.fr

Ouverte en novembre 2002. La doyenne des néo-brasseries iséroises, qui s'adresse à tous les goûts et toutes les envies, avec ses trois gammes (Mandrin, NoBow et Les Bières des Alpes).

■ LA DOURBIE

2, rue Baptiste-Marcet, 38600 Fontaine
Tél. 06 64 13 64 83 / www.la-dourbie.fr

Ouverte en octobre 2016. Un brasseur sympathique qui gère seul sa brasserie produisant une gamme d'inspiration belge... mais pas que!

■ LES DAMEUSES

38640 Claix
Tél. 07 67 37 39 40 / www.brasserie-les-dameuses.fr

Ouverte en août 2018. Deux Isabelle qui ont décidé de rendre hommage aux femmes en donnant à leurs bières de doux prénoms... La petite dernière : Miette, faite à base de pain récupéré dans une cantine de l'agglomération. À déguster dans leur brewpub qui devrait ouvrir début avril à Fontaine.

Les brewpubs

(brasseries dont l'ensemble de la production est à consommer sur place)

■ DR D.

2, rue Pierre Duclot, 38000 Grenoble
www.drd-brewpub.com

Ouvert en août 2017. Un repaire à beer geeks mais également un lieu convivial. Les bières sont servies uniquement à la pression. En plus des bières brassées sur place, il y a une dizaine de bières artisanales avec une offre sans cesse renouvelée.

■ KILTIN'

13, rue de la Poste, Passage des Dauphins, 38000 Grenoble
Tél. 04 56 24 64 47 / kiltinbrewpub.com

Ouvert en janvier 2018. La seule brasserie française produisant des bières en cask ales, c'est-à-dire refermentées directement dans le fût et servies avec une pompe à main, sans ajout de gaz carbonique.

■ LE PTIT LABO

46, rue d'Alembert, 38000 Grenoble

Ouvert en février 2019. À quelques pas de la place Saint-Bruno, d'excellentes bières bio brassées par cuves de 2000 litres. Une dizaine de recettes proposées à terme, en parallèle d'une offre de petite restauration.



■ LES 3 BRASSEURS

56, avenue du 8-Mai-1945, bâtiment Solo 3, 38130 Échirolles
Tél. 04 76 29 17 53
www.les3brasseurs.com

Ouvert en avril 2008. Une chaîne nationale de brewpubs avec restauration d'influence nordiste. L'établissement d'Échirolles propose régulièrement des bières vieillies en fûts (de cognac, whisky, vin).

Les bars et magasins spécialisés

■ PAYE TA BIÈRE

15bis, chemin Joseph-Brun, 38100 Grenoble
Tél. 09 81 00 58 55 / payetabiere.fr

Ouvert en novembre 2016. Atelier de brassage, cave à bières et bar à bières, le tout à la même adresse.

■ NOT A BEER

4, place Sainte-Claire, 38000 Grenoble / notabeer.com

Cave à bières et bar spécialisé avec 200 bouteilles en frigo, 10 becs pression dont 7 tournants et un système growler vous permettant d'emporter votre pression préférée.

■ LA CERVOISE

2, rue Nicolas-Chorier, 38000 Grenoble
Tél. 04 56 17 81 24 / www.lacervoise-caveabieres.com

Plus de 350 bières du monde et plein de produits dérivés.

■ LA BULLE GRENOBLOISE

8, rue Lesdiguières, 38000 Grenoble
Tél. 06 63 80 02 67 / labullegrenobloise.fr

Le spécialiste des bières artisanales de Rhône-Alpes.

La tendance du "libre-service"

Quand il fait soif, atteindre le barman peut tenir du supplice. Certains zéros, victimes de leur succès, sont les soirs de fin de semaine pris d'assaut par les buveurs en goguette. Pour ceux que la queue rebute, un nouveau concept existe : avoir accès à des tireuses à bière en libre-service, installées en rangée dans une partie du bar ou carrément à sa table. À Grenoble, les deux options sont possibles dans le centre piéton, au Beer O'Clock et Au fût et à mesure, des lieux prisés des étudiants. À vous de vous faire un avis : finie l'impatience à quelques pas du comptoir pendant la mi-temps des matchs... Adieu aussi les rencontres inopinées – d'amis ou d'inconnus – avec qui trinquer après avoir poireauté de concert!

Beer O'Clock 13, place Sainte-Claire, 38000 Grenoble. Tél. 04 76 25 81 14

Au fût et à mesure 12bis, rue des Clercs, 38000 Grenoble. www.aufutetamesure.fr