

Atabula ✂

OPINION

L'ACTU DES CHEFS



TENDANCES

BUSINESS

DÉCRYPTAGE

À BOIRE

TABLES



Microbrasseries urbaines : ça mousse toujours plus en ville

par Alice Mariette

16 mai 2019

À lire lundi



Elles s'appellent BapBap à Paris, Platypus à Lyon ou encore Part Faite à Marseille. Leur point commun : elles brassent leurs bières sur place, en plein cœur de la ville. État des lieux du phénomène microbrasseries urbaines en France.

« On constate une véritable tendance de fond, plus d'une brasserie ouvre par jour en France », lance d'emblée Emmanuel Gillard, biérologue, auteur du site Projet



Amertume et du livre La bière en France. Il a recensé quelque 1500 brasseries artisanales dans l'hexagone, soit... plus qu'au Royaume-Uni! « La France est en train de devenir une terre brassicole, comme l'Espagne, qui, en quelques années, est passée d'une terre de vin à une terre de bières », ajoute-t-il. Même son de cloche du côté d'Élisabeth Pierre de Bierissima, zythologue (de « zythos » : bière) et rédactrice en chef du magazine Bières & Mets. « Le développement des créations de brasseries en France est phénoménal par rapport à ce que l'on aurait pu imaginer il y a 10 ans. C'est le cas dans d'autres pays, mais en revanche on est les seuls à avoir un nombre important aussi rapidement », précise-t-elle.

C'est dans ce marché en plein essor qu'une autre tendance a émergé ces dernières années : les brasseurs s'installent en plein cœur des villes. Ou se réinstallent plutôt. « Il faut d'abord revenir à l'aspect historique, car c'est un beau pied de nez. Au départ, les brasseries étaient bien en plein centre-ville », explique Emmanuel Gillard. Effectivement, il y a un siècle, les brasseries qui possédaient leur propre débit de boissons restaient en ville, là où résidaient la plupart des consommateurs. Finalement, la pollution, le manque de place et la flambée du prix de l'immobilier ont eu raison de ces lieux. Ils ont fui les milieux urbains pour préférer les campagnes, quand ils n'ont pas tout simplement fermé leurs portes.

« Depuis peu, on assiste à un vrai retour des brasseries urbaines », constate le biérologue, mentionnant notamment la création des concepts de brewpubs. Entendre : brasserie où l'on peut consommer de la bière brassée sur place et dont l'objectif n'est pas nécessairement de vendre à grande échelle des bières mises en bouteilles. Très populaires en Amérique du Nord, mais aussi en Angleterre et en Australie, ces lieux fleurissent dans toutes les grandes villes de France. On en compte d'ores et déjà une vingtaine à Paris (La Goutte d'Or, Paname Brewing Company, Brew Unique...), une dizaine à Lyon (Et la Bière Fût Maltin' Bot Tom & Co. Not



TOAST événement-débat

**LA LIVRAISON À
DOMICILE,
NOUVEL
ELDORADO DE
LA FOOD ?**

AVEC
**UBER EATS
TASTER**
...

PLACES LIMITÉES
RÉSERVATION OBLIGATOIRE PAR MAIL
CONTACT@ATABULA.COM

— LUNDI 03 JUIN —
80 RUE DES HAIES, 75020 PARIS
8H30 / 10H
39 EUROS

GRATUIT POUR LES ABONNÉS ATABULA+

À lire aujourd'hui



**Microbrasseries
urbaines : ça
mousse
toujours plus
en ville**

Alice Mariette | 16 mai
2019

Elles s'appellent BapBap à Paris, Platypus à Lyon ou encore Part Faite à Marseille. Leur point

commun : elles brassent leurs bières sur place, en plein cœur...

une dizaine à Lyon (El la Bière Fut, Maiting Pol, Tom & Co...) et presque autant à Marseille (Brasserie de la Plaine, La Minotte/Minot...). « Avec les brewpubs, on retrouve complètement la dimension initiale de la bière, car plus la bière est fraîche, meilleure elle est ! », lance Élisabeth Pierre.

Ces microbrasseries urbaines, qui ne brassent que quelques hectolitres par années, s'inscrivent souvent dans un projet plus large que la simple production de mousses. « Les brasseries de centre-ville ont la volonté de s'implanter culturellement dans la ville. Elles s'impliquent dans les quartiers, impliquent les citoyens et jouent sur l'image de la ville », estime Emmanuel Gillard. C'est par exemple ce que fait la brasserie Part Faite à Marseille avec sa Bière au houblon urbain marseillais (BHUM). Chaque printemps, les brasseurs distribuent des plants de houblons aux habitants afin que ceux-ci puissent les cultiver chez eux. Ils sont ensuite invité à ramener les cônes séchés en septembre pour le brassage de la BHUM, une bière ultra-locale, donc. « C'est d'abord les habitants du quartier qui font vivre ces établissements, moi je les compare aux boulangeries. En Belgique, on parle d'ailleurs du pain liquide », glisse Emmanuel Gillard.

« EXACTEMENT COMME DES CHEFS DE CUISINE, IL NE VA PAS Y AVOIR UN SEUL TYPE DE BIÈRE QUI VA AVOIR UN SEUL GOÛT, CELA DÉPEND DE CHAQUE BRASSEUR »

ÉLISABETH PIERRE

Si les brewpubs sont à la mode, c'est aussi parce que le circuit court et les produits locaux ont la côte. « Les

consommateurs veulent revenir à certaines valeurs d'économie circulaire, valoriser les producteurs locaux, être plus en lien avec eux », estime Élisabeth Pierre. Ces lieux où tout est fabriqué sur place s'affranchissent complètement des intermédiaires... Dans ces brewpubs

Les plus lus du mois

01 LA UNE
Viandes, poissons, légumes... On a fouillé dans le frigo de 10 chefs locavores

02 LA UNE
Additifs et haute gastronomie : la fin de la poudre de perlimpinpin ?

03 LA UNE
Le coworking culinaire, nouvelle tendance bouillonnante en France

04 LA UNE
Souvent invité, parfois starifié : le critique gastronomique est-il encore crédible ? La réponse de Stéphane Méjanès

05 LA UNE
Comment se passe le ramadan au restaurant ? La

réponse d'Abdel Alaoui, fondateur de la cantine marocaine Yemma

complètement des intermédiaires. « Dans ces brewpubs, souvent, on peut voir les cuves, sentir le mout et voir le brasseur réaliser son produit. Comme pour tous les produits alimentaires, les gens sont rassurés. Ils en sont témoins, voire acteurs », pense Emmanuel Gillard. Dans une logique de réduction des déchets, dans certaines brasseries, il est possible de venir avec des bouteilles vides consignées et repartir avec de la bière sortie d'un tirage pression.

Par ailleurs, les brasseries urbaines créent une nouvelle tendance, celle de manger un bon plat en buvant une bière. « On retrouve l'association de la bière à table, car dans ces lieux ce n'est pas seulement dans un contexte de consommation de bar. C'est aussi un moment à table, avec en plus une dimension conviviale », défend la zythologue. Et les bières proposées sont très variées. « Exactement comme des chefs de cuisine, il ne va pas y avoir un seul type de bière qui va avoir un seul goût, cela dépend de chaque brasseur », explique Élisabeth Pierre, constatant aussi que les brasseurs développent des gammes de bières de plus en plus importantes et sont prêts à tester des choses originales, ce qui permet davantage d'accords bières et mets intéressants.

Enfin, au cœur des villes, de véritables « quartiers de la bière » se sont créés, comme à Grenoble, autour de la place Notre-Dame ou dans le 7^e arrondissement de Lyon. « C'est intéressant pour les consommateurs, ils peuvent faire plusieurs établissements dans une soirée et acheter moins de bouteilles », détaille le biérologue. Dans d'autres cas, ce sont même des villages qui ont pu renaître autour de leur brasserie locale. C'est le cas de Chargey-lès-Gray, en Haute-Saône, où la Brasserie artisanale de la Rente Rouge a totalement redynamisé l'activité locale.

Sur le même sujet – La ville de Denver sacrée meilleure ville où boire de la bière artisanale / Un café belge élu « Meilleur endroit au monde où boire une bière » /



TOAST la citation du jour

La cheffe **Alice Waters** juge les choix environnementaux de **Donald Trump**.

LIRE TOUTES LES CITATIONS DU JOUR

TOAST les chiffres du jour

Employés versatiles en cuisine / Développement du groupe **Restaurants Brands**

LIRE TOUTES LES CHIFFRES DU JOUR

TOAST les infos du jour

CONCEPTS



LE CHEF ÉTOILÉ VIVIEN DURAND SE LANCE DANS LA GAUFRE

17 mai 2019