



■ **BARD**
Le cuisinier chef Stéphane Sanial sublime le terroir forézien depuis dix ans
CAHIER DÉTACHABLE



Ensemble, **construisons vos rêves !**

■ **VENTE DE TERRAINS**

■ **CONSTRUCTION DE MAISONS INDIVIDUELLES**
Plans personnalisés

■ **PROGRAMME IMMOBILIER**
Appartements neufs



■ **Votre constructeur Montbrisonnais et promoteur depuis 1973**

04 77 58 33 37 • Agence : 9, rue Simon Boyer - 42600 MONTBRISON
Du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h, le samedi de 9 h à 12 h • scf-montbrison.com

le-pays.fr

TARARE
FOREZ
MONTAGNES DU MATIN

LE PAYS

L'ARBRESLE
BEAUJOLAIS VERT
MONTS DU LYONNAIS

CentreFrance

D'ENTRE LOIRE ET RHÔNE

N° 3858 - JEUDI 12 SEPTEMBRE 2019 - 1,50 €

■ **BEAUJOLAIS**

Vendanges amères chez Jean-Pierre Rivière

PAGE 6

■ **BALBIGNY**

Ossabois installe une nouvelle usine et crée 15 emplois

PAGE 20

■ **TARARE**

Le groupe LBD veut fermer Mitsie, 18 emplois menacés

PAGE 13



■ **SAISONS CULTURELLES**

Notre sélection coups de cœur entre COR, l'Arbresle et Feurs

PAGE 39

Bière qui roule amasse mousse



■ **GERMINATION.** Avec 275 adresses répertoriées, dont une cinquantaine entre Rhône et Loire, Auvergne Rhône-Alpes s'affirme comme la 1^{re} région brassicole de France.

■ **DILATATION.** La 2^e édition du festival lyonnais Bière sur la ville est l'occasion de mettre en lumière les brasseurs locaux. PHOTO D'ILLUSTRATION STÉPHANIE PARA

PAGES 3 À 5

AMÉNAGEMENTS INTÉRIEURS | JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE 2019 |



JUSQU'À -35 %

SUR LES PORTES ET AMÉNAGEMENTS DE PLACARDS

*VOIR CONDITIONS EN MAGASIN

BigMat SAGRA

RENDEZ-VOUS DANS NOS AGENCES OU SUR WWW.BIGMATSAGRA.FR
FIRMINY | SAVIGNEUX | FEURS | BOËN | RIORGES | ST SYMPHORIEN/COISE

LR 0744 150
ISSN EN COURS
12/09/19
Tarare

BIÈRE SUR LA VILLE DU 18 AU 27 SEPTEMBRE À LYON



FESTIVAL. Lyon brasse bière et cuisine. Plus de 70 brasseries artisanales régionales seront à l'honneur lors de la 2^e édition de Bière sur la ville, festival bière et gastronomie (baptisé Région'Ale #1, l'an passé) qui se déroulera du 18 au 28 septembre, à Lyon. Si 40 lieux de la ville et de sa proche agglomération avaient accueilli 40 brasseries indépendantes le temps d'un week-end en 2018, cette année, la manifestation s'étoffe. La promotion de la bière artisanale régionale est la vocation de ce festival qui s'ouvrira au Bieristan, rue Paul-Lafargue, à Villeurbanne, jeudi 19 septembre, à partir de 18 heures. La veille, Christian Têtedoie aura ouvert, pour l'avant-première, les portes du Phosphore, un des établissements du chef cuisinier français décoré d'une étoile au guide Michelin depuis 2000 pour son restaurant gastronomique de la rue du Professeur-Pierre-Marion, dans le 5^e arrondissement. Cette figure de la cuisine lyonnaise est le parrain de Bière sur la ville. ■

SPORT 2000 SÉLECTIONNEUR POUR LA RENTRÉE DES CLUBS... DISTRIBUTEUR D'ÉMOTIONS

DU 28 AOÛT AU 22 SEPTEMBRE 2019*

39,95€

60€ -33%

CHAUSSURES RUNNING RUN ALL DAY HOMME

SPORT 2000 MONTBRISON | SPORT 2000 PONTCHARRA

Dossier → Bières régionales

HOUBLON ■ La Région compte 275 brasseries artisanales sur les 1.600 répertoriées dans l'Hexagone

Auvergne Rhône-Alpes se fait mousser

Dans un secteur industriel en phase de fermentation, Auvergne Rhône-Alpes est la première région brassicole de France en nombre de sites de production recensés.

Rodolphe Montagnier
rodolphe.montagnier@centrefrance.com

Voilà des « prises de becs » (*tap takeover* en anglais) qu'apprécient tous les amateurs de bière... Les 26 et 27 septembre, 70 brasseries et micro-brasseries régionales prendront possession des lignes de fûts de 70 bars et restaurants de Lyon et de son agglomération dans le cadre de Bière sur la ville.

La 2^e édition de ce festival brassant bière et gastronomie (*lire ci-dessus*) s'inscrit dans une certaine logique : Auvergne Rhône-Alpes est en effet la première région brassicole de France. À considérer que cette hiérarchie s'établit sur la localisation des brasseries dressée par le Syndicat national des brasseries indépendantes (SNBI, 440 adhérents), une des deux organisations professionnelles avec la puissante et historique association des Brasseurs de France (qui assure « fédérer 98 % de la production de bière des brasseries françaises », soit moins d'une centaine d'adhérents).

Ainsi, 275 brasseries indépendantes sont localisées dans les 12 départements sur les quel- que 1.600 adresses répertoriées sur le territoire français pour un chiffre d'affaires évalué à 450-500 millions d'euros. Parce



VOLUME. Selon le SNBI, les brasseries indépendantes ont produit 1.350.000 hectolitres de bière en 2018.

qu'elles hébergent les sites des principaux producteurs (Kronenbourg à Obernai, propriété des Danois de Carlsberg, les Néerlandais de Heineken à Mons-en-Barœul et Schiltigheim...), les régions du Grand-Est via l'Alsace et des Hauts-de-France avec le Nord-Pas-de-Calais restent largement en tête d'une production qui a dépassé les 20 millions d'hectolitres en 2018.

Plus de 50 brasseries entre Rhône et Loire

Comment expliquer qu'il existe aujourd'hui autant de brasseries en Auvergne Rhône-Alpes ? Difficile à dire. D'emblée, Sonia Rigal souligne « la taille importante de la région ». L'auteure

du *Rigal de la bière*, future « bible » de la profession (*lire page 5*), connaît bien un secteur qui, après l'avènement des bières de fermentation basse, garanties sans amertume pour plaire au plus grand nombre de consommateurs, et la concentration industrielle assiste au retour des produits à la fois plus simples, plus naturels mais aussi plus locaux. Plus houblonnés également.

Ces nouveaux brasseurs, artisanaux dans l'immense majorité, sont souvent situés en milieu rural. D'où la naissance de micro-brasseries en Auvergne Rhône-Alpes, région composée de plusieurs départements où l'agriculture est encore omniprésente. Exemple avec La

Soyeuse à Rontalon, la Brasserie des Monts du Lyonnais à Saint-Martin-en-Haut, La Farlodoise à Chazelles-sur-Lyon, L'Agarithe à Panissières, Hoodo et La brasserie du Mont Popey à Saint-Forgeux ou encore Prisca à l'Arbresle (*lire page 4*) et Ninkasi à Tarare dans un environnement plus urbain.

Une quarantaine d'adresses est dénombrée dans le Rhône, une quinzaine dans la Loire. La carte et tous les documents proposés par le biéologue belge Emmanuel Gillard sur son site Internet (www.projet.amertume.free.fr) témoignent de ce foisonnement. Sans oublier les emplois que ce secteur représente. Ni négliger que près des

deux tiers de ces petites entreprises n'ont pas encore atteint leur seuil de rentabilité.

Une consommation annuelle moyenne de 33 litres par habitant en France

En amont, le houblon peut être une culture d'avenir pour des exploitants. L'orge offre également des perspectives. Avec 11 millions de tonnes récoltées chaque année en moyenne (dont 4 millions de tonnes d'orge brassicole), la France est le premier producteur de l'Union européenne et le premier exportateur mondial de malt (céréale germée, en général de l'orge), principalement utilisé pour la fabrication de boissons alcoolisées telles que le whisky mais surtout la bière. « Parmi ces brasseries, il y a de nombreuses entreprises pour lesquelles la production de bière est une activité complémentaire, souligne Emmanuel Gillard. Il peut s'agir de passionnés qui testent le marché avant de se lancer éventuellement à temps plein. Mais il s'agit également d'agriculteurs et de viticulteurs recherchant une diversification. »

Dans une filière qui se structure, l'industrie brassicole estime qu'avec une consommation moyenne de 33 litres par habitant en 2018 (trois fois moins que les Allemands), le marché français est loin d'être arrivé à maturité. De quoi alimenter la soif d'ambitions de la bière artisanale. ■

Comptoir des Menuisiers

PORTES OUVERTES
vendredi 27 sept.
de 9 à 19 h

NOUVEAU
salle de bains clé en main

somfy **VELUX**

Wizeo **SAFASTE EXTERRIA** **CEC**

Comptoir des Menuisiers
ZA du Bois Vert II (rond-point Balbigny)
Epercieux-Saint-Paul
04 77 26 43 73

Portes | Fenêtres | Volets | Portails | Stores bannes | Pergolas

Dossier → Bières régionales

L'ARBRESLE ■ La brasserie artisanale Prisca, fondée début 2011, est aujourd'hui victime de son succès

« On n'arrive plus à suivre la demande »

Les investissements consentis pour augmenter la production et l'embauche d'un salarié ne suffisent plus à l'artisan brasseur Julien Déplanche, qui doit faire face à une forte demande.

Stéphane Voyant

stephane.voyant@centrefrance.com

Depuis fin juin, c'est l'effervescence dans la petite brasserie de Julien Déplanche, rue Émile-Fournier à l'Arbresle. Entre la production de quelque 350 hectolitres de bières blondes, blanches, brunes ou ambrées, la mise en bouteille ou l'étiquetage, l'artisan brasseur Julien Déplanche et son salarié, David, sont sur tous les fronts. Il faut dire que l'année a été très bonne pour la brasserie artisanale. « On n'arrive plus à suivre la demande, résume l'artisan. Depuis des mois, on tente de refaire du stock pour absorber cette demande, mais c'est difficile. Tout part ».

Investir pour porter la production à 450 hectolitres

Ce succès, Julien Déplanche l'attribue à la présen-



PRODUCTION. Depuis plusieurs mois, Julien Déplanche, artisan brasseur, refait son stock de bières artisanales. PHOTO STÉPHANE VOYANT

ce de la brasserie Prisca sur les réseaux sociaux, les marchés et sa participation aux différentes animations dans le territoire. « Les gens nous voient, viennent à la brasserie et apprécient nos produits, poursuit l'artisan brasseur. L'effet produit local doit également jouer tout comme le bouche-à-oreille. Car tout ce qu'on met dans nos bières vient du pays de l'Arbresle (*hormis l'orge et le houblon. N.D.L.R.*). C'est tout l'intérêt de notre brasserie ».

Avec un chiffre d'affaires en progression de 30 %, tout comme sa production, il a donc investi 7.000 € l'an dernier pour répondre à la demande. Notamment dans trois cuves supplémentaires de 625 litres chacune. L'an prochain, il compte investir 9.000 € supplémentaires afin d'améliorer la qualité du brassage et augmenter la production pour arriver à 450 hectolitres.

Mais la grosse nouveauté, c'est que Julien Dé-

planche n'est plus seul. Depuis avril, il a en effet embauché un salarié à temps partiel, qui sera finalement embauché à temps plein dès janvier. « Je ne m'en sortais plus, j'avais une trop grosse charge de travail, raconte Julien Déplanche. J'ai donc décidé de l'embaucher à temps plein afin de développer l'activité. C'est quelqu'un qui travaille bien et cela fait toujours plaisir de créer de l'emploi ».

Cette volonté de se développer était surtout deve-

nue une obligation face à une concurrence de plus en plus rude. « On le ressent vraiment cette année car il y a de plus en plus de petites brasseries qui se créent, explique-t-il. Du coup, je me fais prendre quelques points de vente, mais comme il y a un certain temps que je suis en place, j'ai de plus gros clients. Le marché de la bière artisanale devient vraiment concurrentiel alors qu'il y a quelques années encore, nous n'étions pas nombreux ».

Un marché de la bière artisanale de plus en plus concurrentiel

Pour se démarquer de cette concurrence accrue,

Julien Déplanche n'hésite à innover, voire à surprendre. Il a proposé ainsi la bière de l'Abbaye de Savigny baptisée Monac'ale aux arômes épicés ou encore la RN7, une bière blonde citronnée.

Cette année, il propose la Vent d'Ange, une bière rousse brassée avec des cerises du pays de Bessénay. Fin octobre, il mettra en vente l'Impérial Stout. Une bière brune de 9° très torréfiée avec de la vanille. « L'idée est de créer comme une sorte de capuccino, une bière ample en bouche et très sucrée », résume-t-il. Puis cet hiver, après le succès rencontré l'an dernier, Julien Déplanche proposera à nouveau son hivernale. Une bière brassée à la figue baptisée Bière des lutins qui tire à 7°. Bref, là encore, l'artisan brasseur ne manque pas d'idées. ■

■ Recherche locaux désespérément

Face à une demande de plus en plus forte, les locaux de la rue Émile-Fournier deviennent étroits. « C'est trop petit, explique Julien Déplanche. Nous sommes désormais deux et dès que l'on fait une manipulation, il faut tout chambouler, enlever certains matériels pour en mettre d'autres. C'est vraiment compliqué ».

Depuis plusieurs années maintenant, l'artisan brasseur cherche donc de nouveaux locaux afin d'augmenter sa production et réaliser de nouveaux projets. « J'aimerais bien trouver des locaux à l'Arbresle mais, pour l'instant, il n'y a rien », conclut-il.

SAINT-FORGEUX ■ Stéphan Armengaud brasse ses bières bio à la main

Ne devient pas micro-brasseur qui veut

Visite à la brasserie du Mont Popey où l'on découvre que la profession ne souffre pas l'improvisation.

Il y aurait un effet de mode. Celui du retour au fait maison. Comme on fait son pain, ses conserves, on ferait sa bière. Et parce qu'on se croit connaisseur, qu'on sait faire la différence entre une Ale et une Lager, qu'on a des envies professionnelles d'ailleurs, on s'imaginerait brasseur. Une visite chez Stéphan Armengaud, à la brasserie du Mont Popey à Saint-Forgeux, vous ôte rapidement l'idée que cette profession pourrait s'offrir à l'improvisation.

Plantes sauvages

Le choix de l'orge maltée, le concassage, le temps et la température d'ébullition qui commencent à structurer la bière, le refroidissement, la fermentation, la garde. L'ajout de plantes sau-



SAVOIR-FAIRE. Il faut un mois pour produire la bière du Mont Popey. PHOTO BRASSERIE DU MONT POPEY

ges, l'achillé millefeuille, la fleur de sureau, le mélilot ou la sauge que le brasseur artisanal 100 % bio

cultive dans son jardin dominant le relief tararien, du miel de Gaston Faure en provenance di-

recte du Mont Gerbier (Ardèche), la sélection du houblon et de la levure qui viendront affiner le goût, du fruité au plus épicé... Il faut un bon mois pour produire la bière du Mont Popey, brassée à la main. Ambrée, noire, blonde ou Indian Pale Ale, toute la gamme porte l'appellation Noctambule. « Parce qu'au début, je travaillais en dehors et que je faisais la bière la nuit », explique Stéphan Armengaud, 40 ans, qui va boucler son premier bilan de brasseur autodidacte sans s'être tiré pour l'instant le moindre salaire de son activité. Ses 200 hectolitres de production annuelle trouvent preneurs en bouteille ou en fût dans les bars comme la 6^e Faute à Tarare, la Halle de la Martinière à Lyon, les grandes surfaces de l'Ouest du Rhône ou le réseau Bio-coop. ■

Ludovic Daim

VIOLAY
meubles

LE GAGNANT DE L'OPÉRATION SOLDES



M. Bernard Chaussy, de Sainte-Concorse, est l'heureux gagnant de la cave à vin mise en jeu par Violay Meubles dans le cadre de son opération réalisée pour les soldes. Il a été désigné par le tirage au sort, et c'est avec un grand plaisir que M. et M^{me} Periat lui ont remis dernièrement ce superbe cadeau.

Situé au cœur des montagnes du Matin, à 30 mn de Roanne, 20 mn de Feurs et 10 mn de Tarare, Violay Meubles vous propose, sur 2 200 m², un très beau showroom dédié à l'ameublement. Séjours, salons, dressings, petits meubles, chambres, literies, cuisines... venez découvrir toutes les tendances actuelles pour sublimer votre intérieur.

Forte de son expérience depuis 1972, l'équipe Violay Meubles saura vous conseiller dans vos futurs projets.

95, route de la Berchère - 42780 VIOLAY - ☎ 04 74 63 91 50

Le plus GRAND CHOIX de la région

Dossier → Bières régionales

MONTROND-LES-BAINS ■ Le casino Joa fait sa propre bière depuis l'ouverture de son nouvel établissement, en 2012

Une micro-brasserie unique en France

Il y a une dizaine d'années, le groupe lyonnais a eu l'idée d'élaborer sa propre bière. La seule micro-brasserie de Joa est installée dans le casino de Montrond-les-Bains. Elle produit 1.500 litres par mois, en moyenne.

Rodolphe Montagnier
rodolphe.montagnier@centrefrance.com

Preuve que la bière artisanale brassée par et dans le casino Joa de Montrond-les-Bains est bonne, l'association des Amis du château de la cité forézienne en a commandé 50 fûts de 30 litres pour la dernière édition de la fête médiévale, début août. Sous un soleil de plomb, les visiteurs de la manifestation ont bu les

1.500 litres en deux jours.

Du personnel dédié

Le breuvage a également ses adeptes parmi les clients du casino forézien. Ces derniers ont pris l'habitude de « boire une mousse » dans cet établissement de jeu depuis son déménagement dans ses murs de la rue Francis-Laur, en 2012. « Notre président, Laurent Lassiaz, avait senti que les bières artisanales allaient avoir le vent en poupe, bien avant que ce ne soit tendance, assure Maxime Lucciardi, le directeur du casino ligérien. Nous avons proposé cette activité dans le cadre du renouvellement de la délégation de service public. »



MALT. Maxime Lucciardi, le directeur (au centre), avec ses deux brasseurs, Armand (à gauche) et Éric.

Pour cette première, restée unique jusqu'à présent, le groupe n'a pas lésiné sur les moyens : installations estampillées

Schulz, spécialiste allemand des salles de brassage, formation de personnels dédiés et matières premières (malts, hou-

blon, levures...) fournies par la Malterie du château, prestigieuse maison belge.

Une pratique à haute technicité

Joa propose deux recettes de bière, une blonde et une ambrée, fabriquées sur place, à déguster (avec modération) à la pression, en demi ou en pinte. Mais le brasseur forézien élabore et teste régulièrement de nouvelles recettes. Plus ou moins de sucre, utilisation de différents malts, brassages plus ou moins longs, haute fermentation, ajout de fruits ou d'ingrédients comme les clous de girofle, les écorces d'orange... Armand et Éric, les deux salariés formés, ne

négligent rien et savent que le brassage est une pratique de haute technicité. Le changement d'un réglage peut envoyer 250 litres vers l'évier plutôt que dans les fûts qui sont stockés durant une quinzaine de jours, en chambre froide, avant que le breuvage ne soit commercialisé. Et Maxime Lucciardi d'assurer que « l'activité est rentable ».

La micro-brasserie montrondaise est visible de tous, face à la salle de restauration, contiguë au bar des sports. Le casino propose des visites de son équipement, assorties de dégustation, pour celles et ceux qui veulent découvrir les différentes étapes de fabrication de la bière. ■

Venez profiter de la **RENTÉE maison** du 12 au 23 septembre



Junet Bois

RÉSEAU UNIVERSTURE

PARLONS MAISON

LE MEILLEUR PRIX TOUT COMPRIS!

PRENEZ RENDEZ-VOUS POUR VOTRE CUISINE!

→ 04 74 05 88 83

Lundi : de 13h30 à 18h30
Mardi au Samedi : 8h - 12h et 13h30 - 18h30

SAINT ROMAIN DE POPEY
1050, route de Sarcey

04 74 05 88 88

www.junet.fr

ANNUAIRE ■ Sonia Rigal publie la 2^e édition de son ouvrage recensant les 1.600 brasseries artisanales de France

Le Rigal de la bière, future bible de l'industrie brassicole

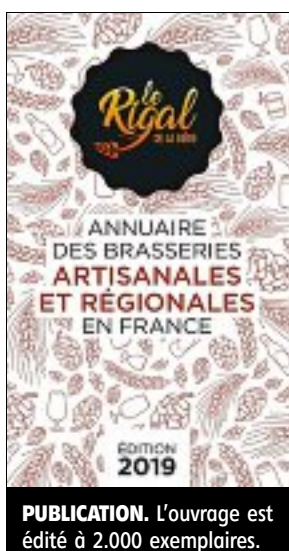
Le Rigal de la bière, ouvrage déjà de référence, est l'œuvre de Sonia Rigal, femme passionnée par un univers brassicole dans et pour lequel elle travaille depuis bientôt deux décennies.

Comment vous est venue l'idée de créer cet annuaire ? J'ai travaillé pendant 16 ans chez Brasseurs de France (le syndicat historique. N.D.L.R.). J'avais fait le tour et je voulais créer ma société de consultante en communication axée sur l'industrie brassicole (elle s'occupe notamment de la communication et des adhérents du Syndicat national des brasseurs indépendants, l'autre syndicat français. N.D.L.R.). J'ai

un vrai attachement pour ces gens qui font preuve d'un courage assez exceptionnel pour se lancer dans un projet qui demande beaucoup de moyens financiers face à un milieu de plus en plus concurrentiel. J'avais envie de créer un annuaire depuis longtemps.

Comment travaillez-vous ?

Le Rigal de la bière est un très gros boulot. Surtout que je le fais toute seule (rire). En début d'année, je recherche et je pointe tous les brasseurs. Je leur envoie ensuite un questionnaire qu'ils me retournent rempli. Emmanuel Gillard (biéologue belge installé à Echirolles et excellent connaisseur du paysage bras-



PUBLICATION. L'ouvrage est édité à 2.000 exemplaires.

sicole français. N.D.L.R.), lui, s'occupe de la partie

analyse chiffrée qu'il connaît très bien, depuis longtemps. Ce n'est pas un simple annuaire. Il y a aussi du contenu, des chiffres, des indications de tendances, des informations sur la filière en amont, la partie houblon, malt, orge..., des visuels et un recensement des malteries pour que les brasseurs connaissent les adresses locales. J'essaie d'être le plus exhaustif possible mais il y a sûrement des erreurs car c'est un secteur d'activité en constante évolution.

Comment l'ouvrage est-il diffusé ? Chaque brasseur qui a répondu reçoit un exemplaire, soit plus de 1.000 sur les 2.000 im-

més. Évidemment, c'est un très gros coût financier et je ne suis pas rentrée dans mes frais à la première édition mais les cavistes commencent à m'en demander, les amateurs de bières aussi...

Auvergne Rhône-Alpes est-elle vraiment la première région brassicole ? Tout à fait avec 275 adresses comptabilisées en juin 2019 sur les quelque 1.600 brasseries artisanales recensées par le Syndicat national des brasseurs indépendants (SNBI). Ces chiffres sont énormes, surtout si vous considérez que certains ne répondent pas car pour eux, c'est une double activité. Ils craignent de ne pas pouvoir

répondre à la demande.

Comment expliquez-vous que les consommateurs se tournent plus nombreux vers la bière ?

Je crois que les gens font de plus en plus attention à leur santé. Les bières locales avec des matières premières clairement identifiées et un processus maîtrisé sont de nature à les rassurer. Ils savent aussi qu'il y a plus de risques à boire de l'alcool. Les bières peu alcoolisées permettent ainsi de partager un ou plusieurs verres avec des amis sans péril ; un produit qui séduit aussi les femmes. ■

➔ **Le Rigal de la bière.** 45 €. Contact : sonia@lerigaldelabiere.fr