

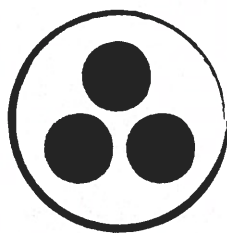
Flore

Brasserie éclectique

Installée depuis septembre 2020 à Fontaine, dans la banlieue ouest de Grenoble, la brasserie Flore vient de rejoindre la déjà grande famille des microbrasseries françaises. Avec plus de 2 000 unités de production sur le territoire, se lancer dans l'aventure de la bière artisanale nécessite dorénavant de disposer d'une vision claire du marché, de se positionner sur un segment précis et de mettre en avant des valeurs spécifiques à son entreprise.

→ par Emmanuel Gillard - Projet Amertume

Si la région Auvergne-Rhône-Alpes dispose de près de 400 brasseries, la positionnant de fait à la première place, peu parmi celles-ci se sont spécialisées au point de produire une large gamme



BRASSERIE
FLORE

recourant à tous les types de fermentation, pour un public allant du néophyte jusqu'au beer geek.

Éclectique, la brasserie Flore l'est assurément. Après seulement six mois d'activité, elle avait déjà à son compteur treize bières,



Une partie de la gamme.



Houblonnage à cru à l'aide de houblons azacca et mandarina bavaria en pellets.

dont un Imperial stout (L'Impératrice), une Saison (Harvest Moon), une Hefeweizen (Blanche Transalpine), une Sour Ale à la framboise (Avalanche de Framboise), une bière d'inspiration norvégienne brassée sans ébullition avec une infusion de branches de genévrier et levure Hornindal (Byggvir : Nordford), un India Pale Ale Amarillo -

Rakau (Côtes Transpacifiques), une bière acide et fumée oscillant entre Lichtenhainer et Grätzer (Dragon Tattoo), un American Pale Ale (La Fontainoise), une bière fumée combinant avoine et levure kveik Tormodgarden & Ebbegarden (Byggvir : Først), une Helles Lager (Patience Irrémédiable), une Belgian Dubbel (Sainte Flore), une pils 100 %

malt Weyermann Barke Pilsner (Barke Pilsner) et un Oatmeal stout (Vol de Nuit). Une Berliner Weisse « traditionnelle » (bière crue, vieillie cinq mois avec lacto et souche de brett berlinoise) viendra s'y ajouter pour l'été. Sans compter les bières patiemment élevées en barriques qui ne seront disponibles que dans quelques mois.



Vue de la brasserie Flore.

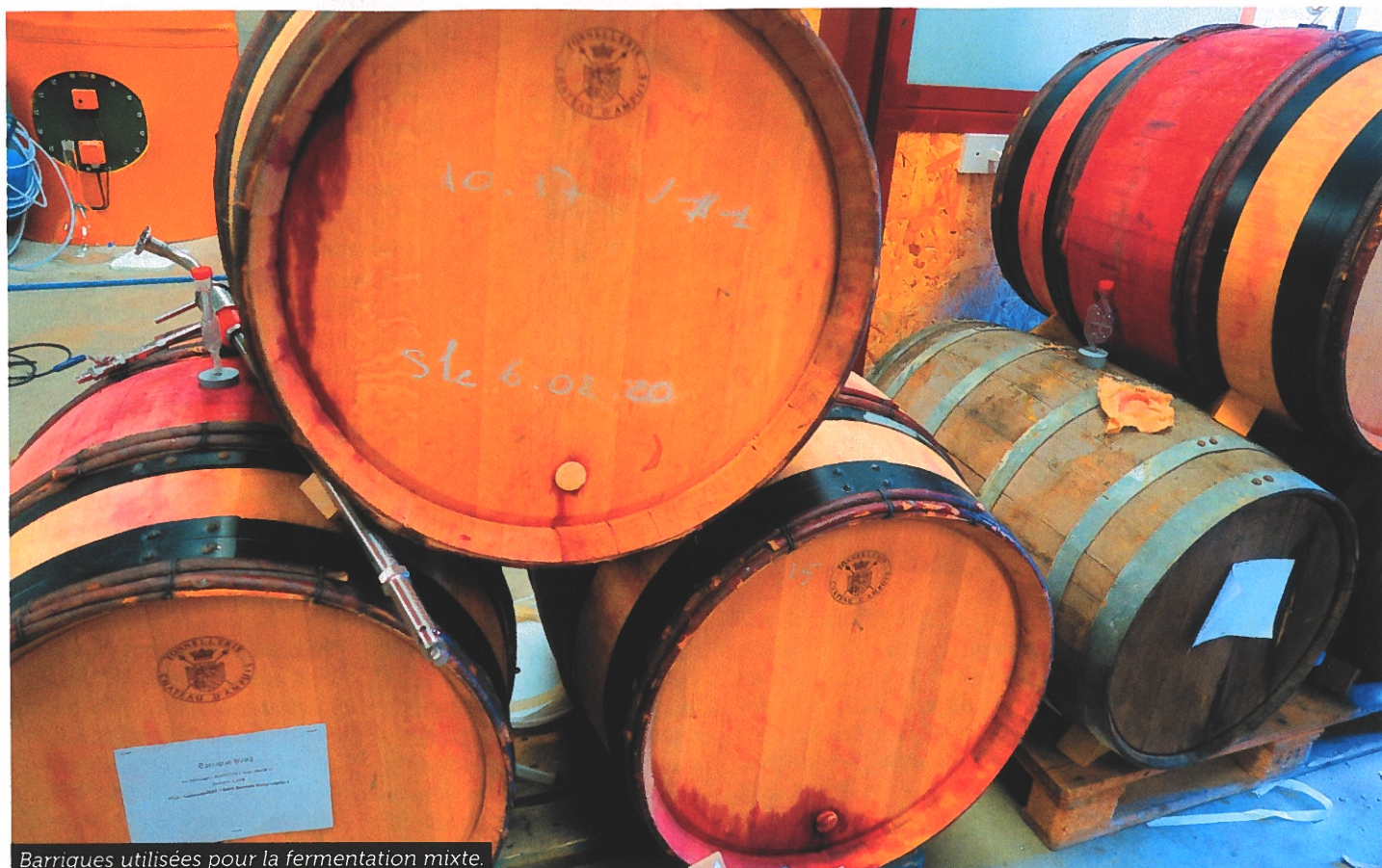


De gauche à droite : chaîne d'embouteillage, trois fermenteurs, cuve d'ébullition, cuve tampon, cuve d'empâtage).

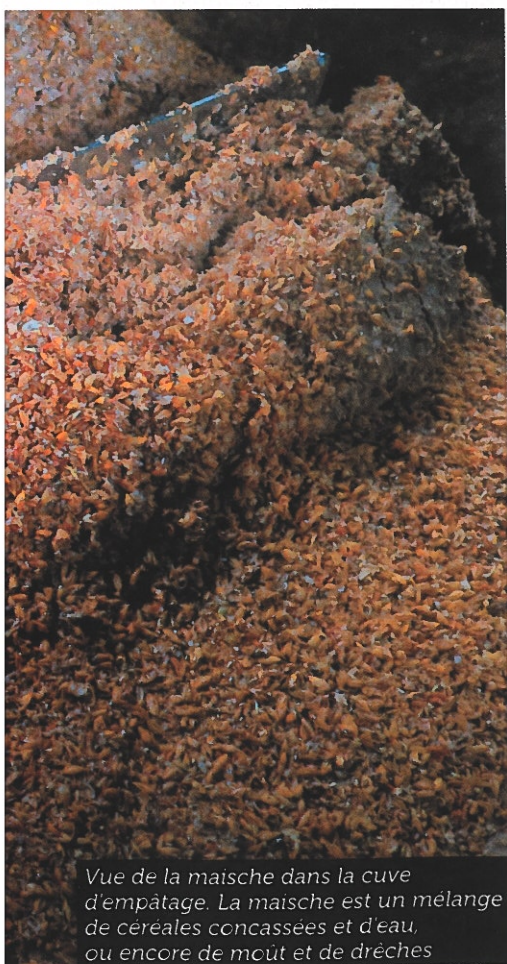


Gjærkrans (anneau à levure) de la brasserie Flore. Cet anneau est traditionnellement utilisé en Norvège pour récolter et conserver la levure kveik, afin d'inoculer le prochain brassin.





Barriques utilisées pour la fermentation mixte.



Vue de la mout dans la cuve d'empâtage. La mout est un mélange de céréales concassées et d'eau, ou encore de mout et de drèches

Un brasseur

La personne derrière ce grand choix s'appelle Olivier Coponet. Sorti d'une école d'ingénieurs en électronique et informatique industrielle, et après un CDD au CEA de Grenoble, il comprend rapidement que faire de la programmation pour de l'électronique embarquée n'est pas sa tasse de thé. Il préfère depuis bien longtemps la bière, qu'il a découverte en autodidacte en avalant de nombreux ouvrages scientifiques et en expérimentant inlassablement en brassage amateur, parfois au sein de l'association JustBeer. Ses goûts reflètent l'éclectisme de sa gamme : fermentation mixte, bières barriquées et bières fortes (Barley Wine, Imperial stout...). « D'accord pour produire des bières fruitées, avec des fruits européens, mais pas avec n'importe quoi et toujours dans la recherche d'équilibre. Et je ne fais pas que des IPA ! » précise-t-il.

Lors de notre passage fin mars 2021, c'était cependant bien une deuxième India Pale Ale qui était en cours de brassage. Mais comme Olivier aime bien expérimenter, le houblonnage a été effectué en deux étapes, sans aucun ajout en chaudière. D'une part, en intégrant les variétés azacca, mandarina bavaria et chinook lors du whirlpool à 97°C,

technique permettant de filtrer le moût en fin d'ébullition. D'autre part, en pratiquant la méthode du « dip hopping » qui favorise la biotransformation des huiles aromatiques des houblons sous l'action des levures. À titre d'exemple, le Géraniole est progressivement transformé en Citronellole qui contribue à des saveurs de rose et de citronnelle.

Un « dip hopping » consiste ainsi à réaliser un houblonnage à cru dans le fermenteur. On ajoute le houblon dans le fermenteur vide et on le recouvre durant environ une heure avec du moût à une température de 65°C. L'ensemble va progressivement se refroidir. Le reste du moût sera ajouté après le whirlpool et l'on procédera alors à l'ensemencement, qui se fera avec une levure Verdant pour cette recette.

Une brasserie

Le nom de la brasserie s'inspire de la microflore de fermentation. Et le logo, avec ses trois points, représente le malt, le houblon et la levure. À moins que ce ne soit les levures *Saccharomyces*, *Brettanomyces* et *Lactobacillus* ?

Encore une référence à la fermentation mixte qu'Olivier affectionne particulièrement. À ses yeux, cette méthode offre de nombreux

La cuve d'empâtage.



avantages: peu d'acteurs locaux sur ce créneau, beaucoup de fruits disponibles dans la région, un grand choix de barriques usagées à tarif convenable et un palais français assez adapté grâce à sa connaissance du monde viticole.

La brasserie est équipée pour des brassins de cinq hectolitres et dispose de quatre fermenteurs atmosphériques isolés et régulés en chaud et en froid. L'embouteillage se fait manuellement en bouteilles long neck de 33 et 75cl. Un parc de fûts EcoFass 20 litres viendra compléter l'offre...

Les étiquettes, inspirées vraisemblablement par l'art naïf, sont l'œuvre de sa sœur.

Les bières en dégustation

par Projet Amertume

Blanche transalpine Hefeweizen (4,3%).

Une Hefeweizen assez fluette qui désaltère parfaitement grâce à l'acidité du blé et une bonne carbonatation. La levure apporte essentiellement des composantes phénoliques, à la fois épicées et légèrement boisées.



Avalanche de framboise Raspberry Lactic Sour Beer (4,5%). Acidité bien maîtrisée dans cette bière lactique qui se révèle un



véritable sorbet à la framboise et à la mûre, avec une réelle impression de fruits frais en bouche. L'ajout de l'abondant dépôt présent dans le fond de la bouteille diminue l'acidité tout en transformant l'ensemble en smoothie de fruits rouges.

Byggvir - Forst (7%).

Malt fumé en première bouche. Corps avec de la mâche, le côté nourrissant recherché étant bien marqué. Carbonatation modérée, qui pétille au palais, malgré l'absence visible d'effervescence. Les malts caramélisés sont secondés par une touche de malt carafa et un soupçon de grains brûlés. Quelques tanins viennent assécher la fin de bouche.



Byggvir - Nordfjord (8,5%).

Une bière d'inspiration norvégienne brassée sans ébullition, avec une infusion de branches de genévrier. Un velouté exceptionnel et une onctuosité recouvre littéralement la cavité buccale d'un voile

légèrement huileux combinant céréales mielleuses et notes de beurre frais (diacétyle).

Le caractère fruité est directement imputable à l'utilisation d'une levure kveik Hornindal, laquelle offre des saveurs complexes de fruits rouges, de mangue et d'ananas. Une certaine amertume se développe en fin de bouche, lorsqu'on déguste l'abondant dépôt présent dans le fond du verre.



Côtes Transpacifiques IPA Amarillo-Rakau (6,9%).

Attaque résineuse et pétillante qui picote agréablement en bouche. L'amertume se veut



intense et s'accroche durablement au palais. Mais le fond de malt carapils apporte suffisamment de matière. Le houblonnage devient légèrement terreux, avec des saveurs d'orange amère. La finale évolue vers le végétal et évoque clairement la quinine.

Dragon Tattoo Bière acide fumée (4,9%).

Aigrette et citrique, cette bière blonde fluette s'apparente au style Lichtenhainer. Le malt de blé fumé au bois de chêne tempère cette acidité par ses notes fines et moins agressives que lorsqu'il est fumé au bois de hêtre. La levure Voss complète le tableau avec des touches citronnées qui complexifient l'ensemble.



La Fontainoise - Pale Ale (4,9%).

Belle présence des céréales, relevée par une levure phénolique apportant un côté épicé, du clou de girofle et des notes fumées. Frais, vif et désaltérant, grâce à une forte effervescence

Olivier Coponet vise une production de 200 hectolitres la première année. Il déclenche ses références au travers de quatre gammes distinctes soit, une gamme disponible à l'année (Pale Ale, Hefeweizen, Oatmeal stout et IPA), une gamme saisonnière (Saison en été, Dubbel en hiver...), une gamme éphémère (Kettle sour, IPA...) et enfin une gamme fermentation mixte et/ou barriquée.

On peut trouver les bières de la brasserie Flore sur le marché des producteurs de Fontaine, par le biais de distributeurs (Hoppy Trade et Dauphi Bières), dans certains commerces locaux et cavistes (Not A Beer, La Bulle Grenobloise, etc.), ainsi qu'en vente

directe sur le lieu de production, avec possibilité de click & collect.

Lorsque la pandémie mondiale sera définitivement derrière nous, le bar intégré à la brasserie reprendra du service. Olivier envisage aussi des soirées food truck, des visites guidées et des ateliers pédagogiques (bière et mets, découverte d'un style, etc.). À terme, il souhaite déménager dans un endroit plus frais pour les barriques et facilement accessible au public.

Au fait, histoire de mériter encore plus son appellation de brasserie éclectique, le brasseur ambitionne de se lancer dans la production d'hydromels. Et après avoir goûté un échantillon vieilli sur cerises avec noyaux, nous ne pouvons que lui donner raison ! ●



et un houblonnage herbacé et amérisant. L'amertume l'emporte d'ailleurs dans une finale qui libère des flaveurs de pain frais en rétro-olfaction.



L'Impératrice

Imperial stout (12,4%).

Les grains torréfiés dominent dès l'attaque, apportant également un peu d'acidité et d'amertume. Riche et complexe, avec du café brûlé, du chocolat amer et une pointe de noix et de cuir. L'amertume s'amplifie progressivement et culmine dans une finale un rien terreuse et argileuse, laissant une impression de sous-bois humide.



Harvest Moon - Saison (6,7%).

Relativement soyeux en bouche pour le style, les céréales rustiques sont relevées par des notes florales et une levure phénolique qui révèle des saveurs légèrement épicées, voire boisées. L'amertume, bien marquée, s'impose facilement en finale tout en gardant un bon équilibre et une grande buvabilité.



Patience Irrémédiable

Helles lager (4,9%).

Suffisamment de corps et de caractère pour un degré d'alcool modéré, tout en conservant un côté frais et désaltérant.



Le malt domine en première bouche sur le pain légèrement brioché, ainsi qu'un soupçon de noisette et de caramel. Puis, les houblons nobles viennent équilibrer l'ensemble, avec quelques notes herbacées et une amertume d'abord discrète qui finit cependant par dominer après quelques gorgées. Simple et efficace.

Série Malts

Barke Pilsner (5,3%).

Une belle netteté en bouche pour cette lager sèche et cristalline, particulièrement atténuée et désaltérante. Dans le style German Pilsner, avec une mouture 100% malt Barke Pilsner offrant une touche d'acidité. Le houblonnage apporte une discrète note terreuse, avec une amertume en retrait qui laisse la vedette aux céréales.



Sainte Flore

Dubbel Double Belge (7%).

Attaque légèrement sulfureuse avec une forte carbonatation qui pétille au palais.

Corps relativement sucré et alcoolisé sur fond de céréales caramélisées. Quelques esters fruités à la fois sur les fruits rouges et les fruits à chair blanche. Levure assez présente qui, combinée aux malts, confère des saveurs de croûte de pain ainsi que des notes phénoliques boisées et épicées.



Vol de Nuit

Oatmeal stout (5,8%).

L'acidité et l'amertume des grains torréfiés dominent en première bouche. Quelques notes fumées en rétro-olfaction. L'ensemble est plutôt léger, les flocons d'avoine restant en retrait.

