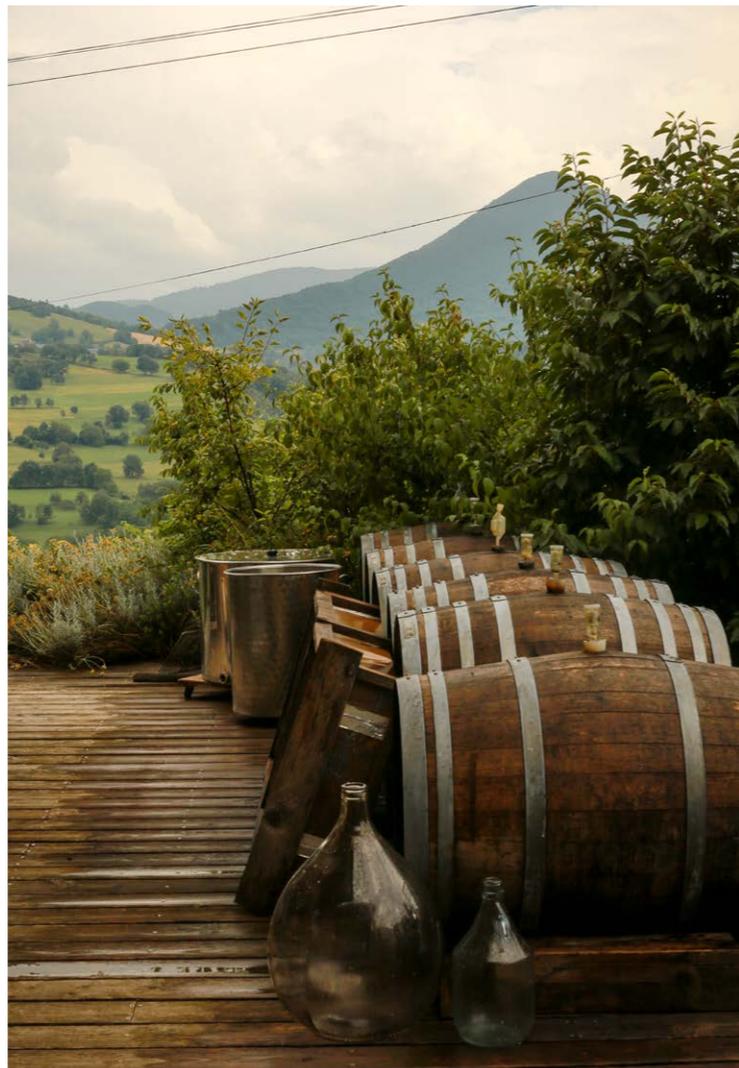


# LE GRUIT : MÉLANGE OUBLIÉ, TERROIR RETROUVÉ

MOTS : JUSTINE NERINI  
PHOTOS : JUSTINE HERN

Du haut de leur montagne, Fanny et Christophe ont choisi de s'affranchir d'un monde brassicole profondément standardisé. À travers leur microbrasserie nichée au cœur du massif des Bauges, le couple sort des sentiers battus et propose depuis quatre ans, avec La Montagnarde, un style de bière mystérieux, ancestral et de cueillette : le gruit. Immersion au cœur d'un mélange secret longtemps abandonné, qui revient progressivement au goût du jour.





Sur l'une des routes escarpées qui gravit les contreforts des Bauges, une bourgade paisible toise sa grande voisine Chambéry, dont la rumeur se fait à peine entendre. C'est à Saint-Jean-d'Arvey que Fanny et Christophe ont fait leur nid, après avoir posé leurs valises il y a cinq ans. Dans ce lieu façonné à leur image, l'activité de brassage prend vite sa place au sein du chalet. Alors que des dames-jeannes occupent fièrement les étagères du salon, dans le garage, d'énormes cuves en inox s'imposent, tandis que la terrasse s'entoure de dizaines de barriques. Un changement de vie peu anodin pour cette ancienne assistante dentaire et cet ex-directeur informatique, qui ont fait le choix de revenir au pays après avoir longtemps navigué de ville en ville. Réunis dans un brassage détonnant, l'appel du grand air et l'envie de vivre d'une passion commune ont ainsi donné naissance à La Montagnarde.

Semblables à deux joyeux druides, Fanny et Christophe prennent vite goût au jeu de l'expérimentation, pour fabriquer des bières différentes et revisiter des styles anciens et oubliés. « Dès le début, le gruit nous a intéressés. C'est un style de bière que l'on ne trouve nulle part, personne ne fait ça ! », ajoute Christophe. Le gruit. Un nom tout aussi mystérieux que le procédé de fabrication auquel il s'associe.

#### UN SECRET BIEN GARDÉ DEPUIS LE V<sup>e</sup> SIÈCLE

Derrière cette dénomination énigmatique se cachent en réalité les origines de la bière telle que nous la connaissons aujourd'hui. D'après le biéologue Emmanuel Gillard, le terme "gruit" (aussi appelé "gruut", "grut" ou "gruyt") décrit un mélange d'herbes séchées, utilisé au Moyen Âge en Europe pour aromatiser et préserver la bière grâce à ses propriétés bactériostatiques. Le gruit ale désigne quant à lui une boisson fermentée à partir de céréales et aromatisée avec du gruit. Autrefois, la composition de ce mélange variait grandement, et les recettes étaient gardées secrètes, puis transmises d'un brasseur à un autre.

Soumis à une taxe à travers le *Gutrecht*, perçu par les seigneurs locaux, abbayes ou monastères, les brasseurs étaient contraints d'acheter leur gruit au sein d'une *Gruuthuse*. Cette maison des herbes aromatiques destinées à la fabrication de la bière fournissait l'indispensable mélange tout en se gardant

de révéler les ingrédients le composant généralement. C'était alors une manière d'éviter toute fraude fiscale et de garder le pouvoir sur la production. D'une *Gruuthuse* à une autre, les plantes contenues dans les sacs variaient selon la disponibilité et les préférences, mais aussi au fil du temps, du lieu et de la saison. Aujourd'hui encore, son assemblage ancestral reste inconnu, bien que l'on note cependant la présence régulière du myrique baumier. Présente près des cours d'eau, cette plante sauvage dégage un agréable parfum poivré. Ses notes de sapin et de muscade sont idéales pour épicer le mélange.

Afin de contourner cette taxe, les brasseurs de l'époque commencent alors à utiliser le houblon. Ses propriétés de conservation en font un ingrédient de choix, volant peu à peu la vedette au gruit qui sera au fil du temps oublié et délaissé. Mais les expérimentations infinies et les assemblages multiples qu'offre la bière de gruit encouragent les brasseurs artisanaux modernes à se lancer dans l'aventure.

#### BIÈRE ANCESTRALE DE TERROIR

Fanny et Christophe sont de ceux-là. Leur passion pour les plantes, mélangée à la volonté de créer une contre-culture face au houblon, les mène tout droit jusqu'au gruit. Comme un mouvement contestataire, le couple revendique le droit de faire des bières comme elles se faisaient à l'époque. Christophe ajoute même que « le fait d'intégrer des plantes nous permet de nous reconnecter à la nature et de donner une notion de terroir à notre bière ». Il faut dire qu'aujourd'hui, une bière au gruit est sensiblement différente de celles qui se faisaient au Moyen Âge. Les mélanges se dessinent selon les intuitions saisonnières et le plaisir d'incorporer des ingrédients originaux qui s'épanouissent autour de la brasserie. « Pour nous, les bières au gruit, ce sont des bières de cueillette », confie Christophe.

Depuis environ quatre ans, le couple produit une à deux bières de gruit par an. Partisans d'un travail artisanal, les quantités récoltées de leurs mains dans la montagne environnante ne leur permettent pas de produire des volumes trop importants. Le couple a également à cœur de ne pas s'entourer d'herboristes, autant par idéologie que par plaisir de partir en balade. « Si tu commences à cueillir les plantes qui poussent autour de chez toi, personne ne fera

*une bière comme toi*», explique Christophe. Conscient que leurs breuvages sont uniques, le duo souhaite entretenir ce lien tissé avec la nature, en apprenant à reconnaître le plus de plantes possibles.

### LE GRUIT DÉFENDU

Porté par l'amour du terroir et leurs solides convictions, le couple est persuadé que les réglementations dictées par les industriels de la bière n'ont fait que conduire à sa progressive uniformisation. Emmanuel Gillard rappelle d'ailleurs qu'aux yeux de la loi, est considérée comme bière « *une boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon, d'eau potable* ». En d'autres termes, un cahier des charges qui interdit le style de bière réalisé pendant près de 1000 ans. « *Je n'ai pas peur de dire haut et fort qu'il faut franchir la barrière* » : nullement intimidé, Christophe clame ses revendications et appose malgré tout le terme "bière" sur les étiquettes de ses gruit ales, bien qu'elles ne contiennent pas de houblon. « *Parfois, il faut être en marge de la légalité pour bousculer les règles qui sont allées trop loin et ont contribué à une aseptisation du produit* », conclut-il. À l'image des cépages interdits dans le milieu viticole, le druide de Saint-Jean-d'Arvey affirme qu'« *il va falloir se battre pour continuer*

*d'avoir le droit de cueillir des plantes et de proposer des styles alternatifs. Pour continuer à faire les bières dont on a envie, il est nécessaire de repenser la législation.* » Convaincu que c'est en faisant partie du paysage et en existant que la bière au gruit sera intégrée et autorisée, le couple est toutefois bien conscient qu'elle ne sera jamais totalement popularisée. Par leur démarche, Fanny et Christophe proposent néanmoins une alternative à un houblon qui, aujourd'hui, ne parvient pas à satisfaire la demande locale.

### LE SECRET DE LA POTION MAGIQUE

Alors que les gruits étaient originellement codifiés, Fanny et Christophe cherchent avant tout à laisser s'exprimer leur terroir à travers leurs bières. Un choix affirmé par les plantes locales qu'ils sélectionnent et cueillent, en ne laissant aucune place aux diktats du Moyen Âge. Pour concevoir chaque assemblage, le couple travaille à l'instinct, exprime sa créativité et se laisse guider par son envie et son ressenti. Les différentes périodes de l'année sont également un élément moteur pour offrir des bières de saison. Impatients de composer leur mélange, Fanny et Christophe ajoutent leur récolte dans les cuves immédiatement après leur retour de cueillette. Sureau, fleurs d'acacia, fenouil sauvage, sauge ou encore absinthe et achillée naine ont régulièrement les faveurs de leur panier. Une liste qui s'allonge bien souvent, et toujours selon l'humeur.

**FENOUIL SAUVAGE, REINE-DES-PRÉS,  
FLEURS D'ACACIA, SUREAU OU SAUGE  
ONT RÉGULIÈREMENT LES FAVEURS  
DE LEUR PANIER.**





Côté préparation, le binôme travaille à la manière des parfumeurs et fait confiance à son odorat et ses papilles pour doser les plantes. Cela dit, pour révéler le meilleur de chacune d'entre elles, les procédés d'extraction diffèrent d'une plante à une autre et le duo alterne entre celles à chaud, à froid et en "teinture", c'est-à-dire en macération dans l'alcool. Ce qu'ils affectionnent dans la réalisation de ce type de bière, c'est la fermentation spontanée : un processus naturel qui laisse la nature s'exprimer. « Avec les plantes, c'est impossible pour nous de faire deux fois la même boisson. Mais c'est tout ce qui fait la beauté du produit. » Plutôt fier de ses bières, Christophe aime les qualifier de « vivantes ». « Aujourd'hui, on ne peut plus continuer à parler de brasseries locales et

*artisanales si tout le monde produit la même chose et s'approvisionne auprès du même fournisseur »,* raisonne-t-il. Avec le gruit, l'objectif est de faire (re)découvrir le goût des plantes à ceux qui les boivent.

En attendant, Fanny et Christophe espèrent voir revenir un monde brassicole où les libertés et le terroir pourraient enfin s'exprimer pour de vrai. Quant à nous, nous laisserons au secret du gruit le temps qu'il lui faudra pour peu à peu se révéler.

—  
**Microbrasserie La Montagnarde**  
 9 route du Four, 73230 Saint-Jean-d'Arvey  
[la-montagnarde.fr](http://la-montagnarde.fr)

# TUBERCULES INATTENDUS

Au potager, un geste enfantin persiste : serrer tiges et feuilles apparentes puis les monter vers le ciel pour découvrir la partie enterrée du légume. De la même manière qu'on tire la ficelle du forain sans connaître le jouet fixé à son autre extrémité, le jardinier doutera jusqu'au bout de la taille exacte de son butin. Sous nos pieds dorment secrètement les tubercules. Pomme de terre, carotte, radis, mais aussi les inattendus comme la glycine tubéreuse, le topinambour ou l'héliantis ne se cachent pas par simple jeu. Ce sont des excroissances situées sur une racine, un rhizome ou une tige, agissant comme des réservoirs nourriciers pour que la plante puisse passer l'hiver. Un peu comme si nous confiions nos provisions sucrées aux entrailles de la terre.

Mais la réputation des plus méconnus frôle plutôt le goût amer. Ceux-là ont écopé du titre non honorifique de "légumes anciens", à la connotation poussiéreuse, dans une société où la jeunesse fraîche et croquante récolte toutes les louanges. Pendant la guerre, leur richesse nutritive a permis la survie, mais la moindre bouchée

évoque désormais un souvenir peu tendre. Les aliments n'étant pas vierges de toute pensée, l'étiquette accolée a laissé des traces chez la génération suivante. Et une culture en a chassé une autre.

Pourtant, la poire de terre affiche la même douceur que le fruit auquel elle a emprunté le nom ; l'oca du Pérou, aux allures de radis rose tortueux, n'a rien à envier aux frites de pomme de terre ; le cerfeuil tubéreux, sorte de panais dodu et court sur pattes, sent la châtaigne ; le rutabaga s'approche du navet, avec plus de sucrosité dans son cœur jaune et charnu ; le crosne, qui s'épluche frotté avec du sel dans un linge, suggère la noisette une fois cuit.

Leurs secrets ne s'arrêtent pas là. En leur faisant retrouver l'obscurité qui leur est familière, dans un cellier ou une cave par exemple, dans le sable pour certaines, les tubercules restent intacts tout en se gorgeant en sucre. Une collection idéale pour le retour du printemps, sans graines ni semis à prévoir pour la plupart : il suffira de retourner les bêtes entières directement à la terre, pour espérer pouvoir les déloger de leur tanière à l'automne suivant.

MOTS : JUSTINE KNAPP  
 ILLUSTRATIONS : NOÉMIE MALAIZE