

LES BRUNES, UNE OPPORTUNITÉ POUR LE RAYON BIÈRES

Si le marché de la bière a connu cette dernière décennie un rebond fulgurant, c'est en particulier avec le développement de la bière artisanale portée par les styles stars que sont les IPA et autres sours. Il ne faut pas pour autant oublier la famille des brunes qui a vraiment sa place en caves, notamment l'hiver.

par **Christophe Hamieau**

Après un été où les bières fraîches et légères, les brassins houblonnés, fruités et autres acidulés ont su répondre aux attentes des consommateurs, il est temps de penser à préparer ses stocks pour les saisons plus froides. En parodiant les paroles d'une chanteuse de variété française, rappelons en effet que pour la bière également, les « *brunes ne comptent pas pour des prunes* ». En effet, ce serait se méprendre que de penser que la bière brune est une catégorie qui ne plaît pas aux consommateurs. Rappelons que l'une des bières les plus vendues au monde n'est autre que la Guinness, avec chaque jour, plus de 10 millions de verres consommés dans le monde, soit environ 850 millions de litres par an ! En France, l'un des succès les plus retentissants de ces dernières années n'est autre que la Black by Licorne de la bras-

serie alsacienne du même nom. Au point d'en sortir une version à 0,0° d'alcool qui se vend elle aussi très bien ! Enfin, en septembre dernier, le brasseur écossais BrewDog a lancé en France Black Heart, un stout nitro (à l'azote) titrant 4,1°, permettant d'obtenir une grande douceur en bouche ainsi qu'une mousse épaisse. Alors, bien sûr, il y a un monde entre le stout irlandais et la bière alsacienne. Aussi vaste que cette grande famille de bières qui ne se contente pas d'une couleur puisque, dans l'esprit du consommateur, cela s'étage du brun au noir. Rappelons que les bières dites brunes ont une robe qui va de l'ambre foncé au brun soutenu, voire au noir. Soit un EBC (European Brewery Convention ou SRM pour Standard Reference Method en Amérique du Nord) entre 25 et 40, sachant qu'une blonde classique se situe autour de 8 EBC (4 SRM). La coloration est due à l'utilisation de malts torrifiés et de malts grillés.

On notera d'ailleurs que les quantités utilisées de ces malts sont très faibles dans les recettes, entre 2 et 10% grand maximum. Mais attention, comme le souligne Emmanuel Gillard, biérologue, auteur du site *Projet Amertume* et éditeur chaque année de l'ouvrage *La bière en France*, « *la couleur n'est pas un style. Dans les bières brunes on va de la schwarzbier allemande de fermentation basse au stout moderne en passant par le porter de fermentation haute* ». Soit un grand nombre de styles et au moins autant de saveurs, sans oublier la puissance alcoolique.

AUTANT DE STYLES QUE DE SAVEURS

On peut distinguer les grands styles et les caractériser, notamment par pays de production. On trouvera chez nos voisins allemands la classique doppelbock, une bière puissante sur de belles notes grillées, qui va de l'ambéré au brun, dont on pourra citer les deux Munichoises

que sont la Maximator (Augustiner) et la Salvator (Paulaner). Toujours originaires de Bavière, les münchenner dunkel sont, elles, peu alcoolisées (entre 4,5 et 6°). De fermentation basse, elles offrent de belles notes de malt et de fruits secs comme la noisette. La bras-

serie française Galibot en propose une très belle, baptisée, non sans humour, Panic at Munich...

Enfin, on n'oubliera pas les étonnantes et intéressantes dunkelweizen, des bières de blé sombres, peu alcoolisées, comme la Hefeweissbier de Weihenstephaner.

Ni, bien sûr, les schwarzbier titrant entre 4,5 et 5° et aux saveurs intenses, dont la plus célèbre est signée de la brasserie Köstritzer (mais Galibot en fait aussi une très belle, Magie Noire...)

La Belgique nous brasse quelques brunes incontournables comme les tripel et autres quadrupel. Il s'agit souvent de brassins d'abbaye, puissamment alcoolisés et aux notes fruitées. On citera bien sûr la Chimay Bleue, la Saint Feuillien Brune, la Lupulus Hibernatus de la Brasserie les 3 Fourquets, la Brune du Monastère d'Achel, etc. À La Boîte à Houblon, cave à bières de Saint-Jean-de-Védas, aux portes de Montpellier, la Gouden Carolus Whisky Infused, un imperial dark enrichi par infusion du whisky de la brasserie distillerie Het Anker, titrant 11,7°, connaît un certain succès.

Lorsque l'on prend le large, les Anglais ont été les maîtres du porter avec, dans les recettes originelles du XVIII^e siècle, du malt grillé légèrement fumé. Étonnamment, aujourd'hui, ce style est plutôt travaillé hors du Royaume-Uni, sous l'appellation baltic porter, car sa renaissance s'est passée à l'est de l'Europe. En France, on peut citer le baltic porter de La Débauche, celui de la brasserie Cambier, ou bien encore Archibaltic, une collab' signée BAPBAP - VNDL.

Du porter a découlé le style stout, plus puissant, dont les déclinaisons ont aujourd'hui trouvé leur public. À commencer par l'imperial stout, haut en degrés et parfois barriqué. Comme celui de la Brasserie Popihn, le Russian Imperial Stout – Bourbon Barrel Aged Blend que Vincent Bouchard de La Binouze à Paris vend plutôt bien. « L'imperial est le style qui rencontre le plus de

succès. Ici des produits t-il.

Puisqu'il est il est aussi des bières dessert, co généralement États-Unis. brouillent p avec Tiramis Café Cacao une bière l'avoine.

LA BRUNE P D'HISTORI

On le comp tisanaux fr approprié mais certain depuis long souviennent Brasserie c ses 43 kg Une collab priétaire de et la Brass même sorti Plein Nord. lette propos Brune per Brasserie c loin de Lille type porter, adepte du qui eut son bière brune de la qualité la producti On parlat porter de vaillée par pour sa N l'or aux W dans la cat la brasserie rrique de la à l'honneu



DR

7 BRUNES PAS COMME LES AUTRES

Emmanuel Gillard, biéologue, a déjà dégusté plus de 7 223 bières françaises dans le cadre de son Projet Amertume. Il nous propose ici une petite sélection « made in France ».

- **BRUNE ICÔNE (Brasserie AixPression)**, une bière à 7°, avec de la finesse et du caractère en même temps.
- **GRIS'MOUSS BRUNE (Brasserie Gris'Mouss)**, un OBNI – objet brassicole non identifié – titrant 8°, entre le barley wine, l'imperial stout et la belgian quadrupel.
- **HELLO COCO (Brasserie Ibex)**, stout à 4,5°, saveurs cacao, pointe de vanille et noix de coco intense.
- **LUNASKI (Brasserie Pleine Lune)**, imperial stout titrant 8,6° pour un équilibre entre moelleux, amertume et torréfié.
- **ÇA VA ÊTRE STOUT NOIR (Brasserie Popihn)**, un stout à 11°, à la superbe amertume.
- **MINOTTE ALISMA (Brasserie Minot)**, un caribbean porter léger, titrant 5,5°, complexe et fluide en bouche.
- **BEETLE JUICE (Brasserie Hoppy Road)**, une black IPA titrant 8° d'un rare équilibre et d'une complexité incroyable. —

succès. Ici la clientèle recherche des produits très riches... », confie-t-il.

Puisqu'il est question de richesse, il est aussi possible de proposer des bières brunes proches d'un dessert, comme les pastry stouts, généralement originaires des États-Unis. Mais les Français se débrouillent pas mal non plus, comme avec Tirami Stout, un Oatmeal Stout Café Cacao de la brasserie Elixkir, une bière ample brassée avec de l'avoine.

LA BRUNE FRANÇAISE, D'HISTORIQUE À MODERNE

On le comprend, les brasseurs artisanaux français se sont certes approprié les styles étrangers, mais certains sont sur ce marché depuis longtemps. Les anciens se souviennent de la Pelforth 43 de la Brasserie du Pélican à Lille, avec ses 43 kg de malt à l'hectolitre ! Une collab' entre Heineken (propriétaire de la marque aujourd'hui) et la Brasserie Saint Germain est même sortie pour le centenaire : la Plein Nord. La brasserie d'Aix-Nouvelle propose d'ailleurs une Page 24 Brune permanente, tout comme la Brasserie du Pavé à Ennevelin, non loin de Lille, avec sa PVL Brune, de type porter, comme si la région était adepte du genre. Mais c'est Lyon qui eut son heure de gloire avec la bière brune, notamment en raison de la qualité de son eau, propice à la production de bières sombres. On parlait même au XIX^e siècle du porter de Lyon. Une recette travaillée par la brasserie Ninkasi pour sa Noire de Lyon qui obtint l'or aux World Beer Awards 2015 dans la catégorie « Porter ». Enfin, la brasserie Georges, lieu historique de la cité des gones, a remis à l'honneur la Brune de Georges,

CHEZ NICOLAS, LES BRUNES REPRENENT DE LA COULEUR

Pour Christopher Hermelin, directeur marketing de Nicolas, aux origines britanniques, la bière brune est un vrai sujet. Au-delà du fait que ce soit la seule qu'il boit, il tient à souligner que la France « n'a pas cette culture historiquement, mais plutôt celle de la bière désaltérante. La bière était considérée jusqu'il y a une dizaine d'années et l'arrivée de la mode craft, comme la glace, à savoir un produit rafraîchissant que l'on consomme quand la température dépasse les 18 °C ». C'est le développement de la brasserie artisanale qui a changé la donne : « Il a permis de poser le cadre d'une nouvelle consommation, celui des amateurs, des connaisseurs qui s'intéressent à ces bières. Mais cela reste un nombre limité. » Chez Nicolas, on a conscience de cette tendance. « timide mais réelle qui fait que cette bière reprend de la couleur » et on compte bien l'accompagner. En plus de profiter du Stout Day, le premier jeudi du mois de novembre, le caviste joue la carte de la saisonnalité en les mettant en avant durant toute la période automne-hiver. « Il est nécessaire aussi d'apporter un éclairage et du conseil autour de ces produits, expliquer que ces bières ne sont pas nécessairement lourdes ou avec un degré d'alcool élevé », explique-t-il. « Depuis deux ans, nous mettons en avant les accords avec les mets, un pour les vins et un pour les bières. Par exemple, sur les fruits de mer, nous conseillons un type de vin blanc, bien sûr, mais nous ajoutons aussi un stout qui fera également un très bon accord. » Pour arriver à mettre ce dispositif en place, Nicolas a dû « former les cavistes à la culture bière – qu'ils n'ont pas tous forcément – avec les brasseurs, en impliquant une notion de saisonnalité et de local dans le référencement », souligne Christopher Hermelin. C'est ainsi qu'à Paris, les caves proposent la Danse Apache, un porter fumé de la brasserie Paname Brewing Company de Pantin (93). Enfin, cette année, le réseau espère bien capitaliser sur l'événement qu'est la Coupe du monde de rugby qui se tient en France. « La bière correspond parfaitement au rugby. Elle permet également de faire jouer le côté local et donc craft. Les bières brunes ont inévitablement leur place ! », assure Christopher Hermelin. —

une recette créée il y a 180 ans. Ailleurs dans l'Hexagone, on ne manque pas non plus de créativité dans le style. Comme chez Gallia avec La Petite Coquille, un oyster stout (brassin avec macération de coquilles d'huîtres) ou bien encore chez La Débauche qui en est au dixième brassin de sa Sacred Heart, un monstre titrant ses 30° ! L'offre est large, variée, particulièrement taillée pour les mois d'hiver : sans doute une opportunité de soutenir son chiffre d'affaires bières. —