



Daniel Thiriez dans sa brasserie à Esquelbecq (Nord). À droite, une micro-brasserie à Pau.

BEN BAZI/THIRIEZ ; SERGE MOULIA/RESERVOIR PHOTO

Le retour des petits brasseurs

Parce que la bière retrouve son caractère, **800 micro-brasseries artisanales ont ouvert en France** ces dernières années

CHARLOTTE LANGRAND @chalangrand

De l'eau, du houblon et de la levure. Cette simple formule a fait de la bière l'une des boissons les plus populaires du monde. Accessible, conviviale, rafraîchissante mais... de plus en plus lisse en bouche à mesure que sa production devenait industrielle. Aujourd'hui, la bière retrouve son caractère et voit le métier de brasseur indépendant renaître. Dans les foires régionales, les épiceries et les marchés locaux, jusqu'aux supermarchés, de nouvelles bouteilles se taillent une belle part du rayon mousses.

Une production raisonnée, non filtrée, sans additifs ni agents

Tel Astérix, le petit brasseur retrouve ses droits et les cuves reprennent du service. La France compte aujourd'hui 1.000 brasseries, un chiffre qui a été multiplié par deux ces cinq dernières années. Parmi elles, 800 micro-brasseries artisanales ont fleuri. « Elles ont une forte identité régionale, constate Pascal Chèvremont, délégué général des Brasseurs de France. La plupart des brasseries ont fermé dans les années 1990 mais aujourd'hui, il se produit un mouvement de déstandardisation. Le consommateur veut de la diversité, des circuits courts, des ingrédients du terroir... »

Même si la plupart des micro-brasseries produisent moins de 300 hectolitres par an et que Heineken et Kronenbourg représentent, à eux seuls, 60 % du marché, le public est ravi de boire artisanal. Le secteur était pourtant sinistré : sans formation nationale pour apprendre le métier, l'aventure pouvait décourager. Au contraire : « L'identité très forte que confère le houblon à une région a rejoint une autre envie actuelle, celle d'entreprendre différemment. Les nouveaux brasseurs sont souvent de jeunes diplômés ou d'anciens cadres en reconversion », affirme Luc Dubanchet, fondateur du festival Omnivore, qui lancera cet été le premier Mondial de la bière à Paris.



Les bières artisanales de Daniel Thiriez.

Des centaines de nouvelles mousses ont ainsi vu le jour récemment. Le pionnier des « petits » brasseurs, Daniel Thiriez, ancien cadre en ressources humaines, a ouvert en 1996 : « J'étais convaincu que les petites brasseries avaient un bel avenir car nous perdions notre patrimoine avec des bières insipides. Mais nous sommes en train de le réinventer. » Daniel Thiriez s'est formé en Belgique avant de s'installer entre Lille et Dunkerque. Légère et aromatique, sa première bière, la Blonde d'Esquelbecq, compte maintenant neuf consœurs. Ces breuvages à la production raisonnée, non filtrée, sans additifs ni agents moussants, répondent aux attentes actuelles en matière de traçabilité. Pour protéger ce savoir-faire, Daniel Thiriez, vice-président du nouveau Syndicat national des brasseurs indépendants, va créer un label et une formation continue.

Un breuvage sans territoire ni cépage

Le Nord et l'Est, de tradition brassicole, ne sont plus les seuls territoires à brasser. L'Ouest, le Sud-Ouest et même Paris rivalisent de talents. Car la bière restera populaire, ancrée dans le quotidien des campagnes et des villes : « Contrairement au vin, elle n'a pas de terroir ou de cépage, poursuit Luc Dubanchet. Elle n'a pas le côté "petit doigt en l'air" qui intimide. Elle est conviviale et touche les plus jeunes, qui la redécouvrent comme une boisson de connaissance plutôt que de soif. » Peu alcoolisée, abordable, rapide à produire (deux mois) et d'une grande richesse aromatique (sucrée, fruitée, torréfiée, acide...), la mousse artisanale a même fait naître un métier, « biérologue », cousin du sommelier. Certains font même vieillir les crus dans des tonneaux, comme pour le vin.

Les chefs cuisiniers s'attachent aussi à ces bouteilles artisanales, comme les IPA (Indian Pale Ale), au houblon et aux épices. L'époque n'est plus à la cuisine à la bière mais aux accords avec les plats. « Les petits brasseurs font des bières ahurissantes avec des palettes aromatiques incroyables, qui sont très intéressantes à accorder, s'emballe Florent Ladeyn, chef du Bloempot à Lille et de l'auberge Le Vert Mont, près de Dunkerque. On peut aller chercher des accords de fumé, d'acidité, de chocolaté ou même de bacon ! C'est plus facile qu'avec le vin car elles sont digestes et légères. »

Avec plus de 100 références artisanales à la carte de ses restaurants, le chef est un grand connaisseur. Son dernier coup de cœur est une IPA de la brasserie du Mont-Salève, aromatisée à... l'ail. « Ça va être fantastique avec un agneau pommes de terre et fenouil de mer des dunes flamandes ou bien avec des topinambours confits au beurre et un tartare d'agneau », avance-t-il. Il accorde aussi la Petite Princesse de Daniel Thiriez avec une entrée aux oignons frais rôtis, lait battu et huile de camomille. Il a même inventé, avec le brasseur, une mousse de printemps, au foin. « Je ne servirai jamais de bière industrielle, jure-t-il. C'est une démarche militante, cohérente avec ma cuisine, mes vins naturels et mes légumes issus de la permaculture. » Un jour, il le promet, il fabriquera sa propre bière. ●



Bordeaux joue Carte sur table

Pendant tout le mois de mars, quelques-uns des meilleurs vins issus des plus grands châteaux sont proposés à prix caviste dans une sélection de restaurants

Les grands bordeaux sont devenus inaccessibles... En plus de masquer le bon rapport qualité-prix de l'essentiel du vignoble bordelais, cette antienne est à la fois vraie et fautive. Vraie parce que les premiers crus classés, par exemple, ont atteint des sommets indécents ces dernières années. Fausse parce qu'il en existe beaucoup d'autres et qu'une opération comme Carte sur table vient souligner les efforts de la filière pour les rendre abordables. Lancée en 2011 par Jean Moueix pour le négociant Duclot La Vinicole, par ailleurs propriétaire via la holding Vidélot du fameux Petrus, l'événement consiste à offrir, pendant tout le mois de mars, une carte de grands bordeaux à prix caviste dans une sélection de restaurants, à Paris comme en régions Sud-Ouest et Sud-Est.

Lutter contre le « bashing »

« C'est vrai que c'est une manière de lutter contre le bordeaux bashing et de porter les couleurs des châteaux dans la restauration, affirme Ariane Khaida, la directrice générale de Duclot. Ce sont des vins prêts à boire depuis le millésime 1996 jusqu'au 2013. Et tout le monde a fait des efforts sur les marges. » Parmi les 15 vins sélectionnés, issus des meilleurs terroirs des deux rives, figurent certes un Lafite 2002 à 520 € mais aussi un Pape Clément 2013 blanc à 130 €, un Gazin 2012 ou un Rauzan-Ségla 2012 à 90 €, ou encore un Guiraud 1997, une pépite en sauternes à 35 € en bouteille de 50 cl.

Ces prix sont intouchables le reste de l'année, a fortiori dans les quelques établissements étoilés qui participent à l'événement. Une offre de service au verre est même proposée par chaque restaurant grâce à Coravin, associé à l'opération, un système qui permet de goûter le vin d'une bouteille sans avoir à la déboucher. Différents accords mets-vins seront ainsi possibles à prix raisonnable. Alors inaccessibles, les grands bordeaux ?

G.R.

Carte sur table, du 1^{er} au 31 mars.

Liste des vins et des restaurants participants : cartesurtable.fr

DANS L'AIR

La Parde Haut-Bailly fête ses 50 ans

Quand Château Haut-Bailly, cru classé de Graves, crée La Parde en 1967, il est l'un des tout premiers domaines à élaborer un second vin. Un procédé généralisé aujourd'hui, certaines propriétés produisant même un troisième vin. Issu des mêmes parcelles et vinifié de manière identique, La Parde Haut-Bailly a son style distinctif, marqué par la dominante merlot, quand Haut-Bailly privilégie le cabernet-sauvignon.

Millésime 2011, au prix moyen de 28 €, chateau-haut-bailly.com

Glenmorangie édition limitée

La distillerie écossaise produit depuis huit ans sa gamme Private Edition, une pratique largement répandue depuis dans l'univers des whiskies. Le nouveau Glenmorangie Bacalta a connu un vieillissement sur mesure avant un affinage en fûts de vin Malmsey de Madère.

Chez les cavistes, 85 €, moethennessy-selection.fr