Fleuron des brasseries indépendantes françaises,

Meteor accueille sa huitième génération de brasseurs

Numéro 100 oblige, l'occasion était trop belle pour ne point l'esquiver et évoquer le passé, le présent et l'avenir de la bière par l'interview de deux personnalités emblématiques qui ont trouvé et cultivent les secrets de la longévité.

→ *par* **Jean-Claude Colin**

Édouard et Michel Haag, un duo fusionnel.

Face à nous, Michel Haag, président de la brasserie Meteor, et son fils Édouard, huitième génération, jeune incarnation de la relève, prêt à pérenniser le modèle unique de brasserie indépendante, alsacienne et familiale, à l'œuvre depuis 1640.

Fusionnels dès la première question, nos deux interlocuteurs répondent en chœur : « *Il s'agit certes d'une évolution, mais sans révolution, ni remous d'aucune sorte, une "révolution tranquille" somme toute, programmée, préparée et parfaitement assumée !* »

Et père et fils d'ajouter : « *C'est exactement ce qu'incarne notre nouveau logo doré sur fond noir, qui n'est autre que le tout premier logo Meteor, revisité et modernisé, garant de ce passé qui répond de l'avenir avec pour maître mot, la pérennité* ».

Et Michel de se souvenir : « *Quand j'avais quinze ans, il restait 21 brasseries indépendantes, toutes familiales, en Alsace, il n'en reste qu'une parmi elles aujourd'hui : Meteor. Nous avons réussi cet exploit grâce au réinvestissement continu des bénéfices dans l'outil de travail, l'innovation et le très fort attachement de notre clientèle* ».

C'est un combat de tous les jours pour lequel Michel Haag assume avoir joué les équilibristes « *ayant dû gérer la brasserie au sein d'un marché de la bière qui avait baissé de 30 % en 30 ans* ».

Leur force, Édouard l'identifie : « *À la qualité et à la fidélité à nos valeurs* » via le profil même de l'entreprise brassicole qu'il aime dépeindre comme une PME à taille humaine, en fait « *la première brasserie craft française* ».

Quels sont les secrets qui permettent à Meteor de s'adapter au marché actuel ?

La réponse peut paraître simple pour certains, plus compliquée pour d'autres mais qui se « résume » en un savant mélange de souplesse et de pugnacité, un penchant pour l'innovation, un relationnel impeccable avec ses clients, un engagement sincère pour le soutien du verre consigné, une gamme de bières soignée et reconnue, des bières éphémères en avance sur leur temps qui ont fait du bruit et séduit un nouveau public.
Mais pour cela, il faut une assise solide qui assure la pérennité de l'entreprise : une famille unie, fière de son outil de travail et passionnée par son savoir-faire. Sachant que lorsque l'on parle famille chez Meteor, Michel tient à préciser que l'on parle à la fois de la dynastie brassicole familiale, mais aussi, « *des 200 employés tous très attachés à l'entreprise, certains même depuis plusieurs générations et plus largement aussi de nos clients et fans au nombre de 85 000 sur les réseaux sociaux, et avec lesquels nous entretenons des liens de plus en plus étroits* ».

Les bières de Noël, été et printemps.

Aujourd'hui rajeunie, la brasserie ne cesse de faire parler d'elle : « *d'abord avec les bières éphémères, dont les recettes sont mises en œuvre par le tout nouveau département recherche et développement, appréciées pour leurs goûts branchés issus de leurs recettes audacieuses qui s'appuient par exemple sur la fermentation haute, le dry-hopping ou la macération d'épices* ». Et la créativité ne s'arrête pas là, avec le brassin d'été, Summer IPA ou le retour d'une recette éphémère de bière blanche IPA plébiscitée en 2017 et médaillée d'or. À venir, avant la fin de l'été, une bière bio éphémère et, côté festivités, la reconduction du génial Bierfescht d'Hochfelden les 14 et 15 septembre prochains.

Les bières éphémères Meteor Lab.

Associées à cette ébullition gustative, les valeurs sûres suscitent plus d'engouement que jamais à l'image de la Meteor Pils chère au père et grand-père de Michel, fleuron de la brasserie située en plein cœur du Kochersberg, siège alsacien des plus importantes houblonnières de France.
« *La bière de désaltération par excellence. Sa fine amertume lui donne son caractère et la rend immédiatement reconnaissable. Elle "cartonne" au point de voir sa production en fût en constante augmentation. Le retour à l'amertume via l'engouement pour les IPA n'y est peut-être pas étranger* ».
Comme quoi, après avoir quelque peu titillé les brasseurs établis, le phénomène des brasseries artisanales est la meilleure chose qui soit arrivé à la bière ces dernières décennies. Pour Michel et Édouard, ce retour vers le futur aux auberges-brasseries autrefois nombreuses en Alsace et ailleurs, est dû « *à la fois à une réaction vis-à-vis des concentrations industrielles et à la fois à une banalisation du goût dans les années 80. Ajoutés à cela le coût moindre du matériel, la multiplication des stages assurant une formation rapide, la masse de connaissance brassicole accessible sur le Net, le retour aux circuits courts, la dimension humaine doublée de la fierté du self-made-man à l'américaine complètent l'attractivité. Sans oublier l'acceptation de la part du consommateur de payer sa bière plus chère pour boire moins, mais mieux* ».

Comment la succession se passe-t-elle ?

Comment, au troisième millénaire, assure-t-on la succession à la tête d'une brasserie flirtant avec les 500 000 hectolitres l'an ?
« *Comme mon père,* souligne Édouard, *j'ai baigné tôt dans la bière, habitant la brasserie, respirant les effluves de moût, jouant dans la cour devant les cuves* ». Et le père, fier de son fils – comme le sont tous les pères –, d'ajouter : « *le début du sacerdoce familial* » qui veut qu'on entre en brasserie comme

en religion. Voulue, l'entrée d'Édouard pour succéder à son père a été longuement préparée. Investi de l'esprit de l'entreprise, Édouard était destiné à cela et a fait de la brasserie son terrain de jeu.
Son père confirme : « *Édouard a dû faire ses preuves, étudier, voyager pour s'ouvrir au monde, se former au management et au commerce à l'ESCP Europe, créer sa propre entreprise avant d'être consacré par une décision collective collégiale en sa faveur* ».
Créée en 1640 par Jean Klein, la brasserie de Hochfelden, baptisée à l'enseigne de la Couronne jusqu'à la fin du XIXe siècle, est entre les mains solides de la famille d'Édouard et Michel, depuis 1844. Huitième génération, Édouard reflète l'ouverture d'esprit d'une nouvelle génération de brasseurs nés de la révolution culturelle des microbrasseries avec pour timbale de naissance, la culture d'entreprise propre aux grands entrepreneurs des siècles passés. D'un commun accord et en un duo touchant, Michel comme Édouard témoignent que depuis l'arrivée de ce dernier : « *tout se passe très bien. Possédant fibre commerciale et sens stratégique, Édouard, désormais directeur général et commercial, assume à merveille son destin en composant un trio avec Philippe Généreux, président du directoire et directeur technique, et Alain Daeffler, directeur général et directeur administratif et financier* ».
Collégiale, la direction repose sur le principe de l'union qui fait la force, principe majeur qui a fait ses preuves.
Adeptes du développement du tourisme brassicole qu'ils considèrent comme « *incontestable* », Michel comme Édouard en sont depuis 2016 les fers de lance, en Alsace et au-delà avec la réalisation de la Villa Meteor. Ce site de découverte brassicole unique en France est une réussite totale qui a dépassé les 20 000 visiteurs (!).
Et de beaux projets s'annoncent dans un futur proche, puisque Meteor prépare avec Franck Meunier, magnat des CHR strasbourgeois, une ambassade de la Bière estampillée Meteor en plein cœur de Strasbourg.
Selon Edouard : « *L'ouverture de ce complexe gourmand dédié à la bière Meteor est prévue au premier semestre 2019, rue du 22 Novembre à deux pas de la place Kléber, au cœur de la ville. Il comprendra un grand restaurant-bar de type "brasserie" avec bons petits plats et bières délicieuses servis à toute heure sans oublier un authentique four à bois pour y cuire la véritable tarte flambée alsacienne. L'établissement sera ensuite augmenté d'un bar-pub en sous-sol et plus tard d'un étage si le besoin s'en fait sentir* ».

La première salle de brassage à Hochfelden date de 1640.

De quoi faire briller encore plus l'or liquide brassé par Meteor cher à Michel et à Édouard Haag au firmament de la planète bière. Un pari que l'on sent déjà gagnant, quand on connaît le sérieux et le professionnalisme de cette « grande famille Meteor », ancienne mais néanmoins moderne, entreprenante et surtout passionnée comme ces innombrables brasseurs qui n'ont de cesse de chercher à faire d'excellents produits au sein de brasseries porteuses de sens pour les générations à venir. ●

La succession d'Édouard à son père a longuement été préparée.

Lors de l'inauguration de la Villa Meteor, une partie de l'équipe des salariés pose avec Michel et Édouard Haag.