Le Point

PAYS :France
PAGE(S) :128;129;130;132;134
SURFACE :495 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

RUBRIQUE :Spécial bières
DIFFUSION :399291
JOURNALISTE :Olivier Bompas

► 29 mai 2019 - N°2439

SPÉCIAL BIÈRES

La bière se hausse du col

Dégustation. Blanche, brune, blonde ou d'abbaye, elle retrouve des arômes de terroir.

PAR OLIVIER BOMPAS

« *Même Line Renaud, originaire d'ici, nous a adressé un petit mot très gentil !* » Fin du suspense à Armentières. Le 5 avril, le nom était enfin dévoilé : « *Cette première création s'appelle René, en hommage à mon arrière-grand-père* », expliquait Frédéric Motte, chef d'entreprise avisé, ex-responsable régional du Medef et très dynamique porte-parole de la tribu familiale. Réunie au grand complet, la famille Motte présentait officiellement en mairie la bière du renouveau, celui de la marque Motte-Cordonnier. Un nom à effet madeleine de Proust garanti pour les Armentiérois. De la brasserie Motte-Cordonnier ne subsiste que le château-usine construit dans les années 1920. Classé aux Monuments historiques, il fait l'objet d'un ambitieux projet, Euraloisirs, regroupant installations de loisirs, appartements et commerces. La famille Motte envisage d'y réinstaller son activité et souhaiterait y créer l'équivalent pour la bière d'une petite cité du vin à Bordeaux.

« *Quel engouement ! Après trois décennies de baisse de la consommation, la bière a été relancée à partir de 2013 et la croissance est repartie… 2 % par an et même le double en 2018* », se réjouit Philippe Collinet, directeur de la communication externe de Kronenbourg. L'offre explose avec près de 6 000 références, et un rayon dans la grande distribution compte aujourd'hui en moyenne 240 marques. En léger retrait bien qu'encore très majoritaires en volume, les bières blondes légères, qui constituent l'essentiel des demi-pression ou demis de comptoir, cèdent le pas aux bières dites premium. « *On constate un phénomène de transfert des unes vers les autres,* poursuit Philippe Collinet, *d'autant plus que l'on voit arriver en grand nombre de nouveaux consommateurs, plus jeunes, très curieux et à la recherche de nouveautés.* »

Dans ce domaine, un seul embarras : le choix. En quelques années, les bières de spécialité, comme les bières d'abbaye ou les blanches, ont connu un essor sans précédent. Il y a à peine cinq ans, un département sur deux ne possédait pas de brasserie, quand, aujourd'hui, 90 % des Français en ont une à moins de vingt minutes de chez eux. Au total, 1 800 brasseurs, qui redonnent à la bière un petit goût de terroir tellement à la mode et l'installent dans l'univers de la gastronomie, jusque-là dévolu au vin, comme le souligne Maxime Costilhes, délégué général de l'Association des brasseurs de France : « *Par exemple avec les bières vieillies dans des fûts qui ont préalablement servi à élever des vins, j'ai l'impression que l'on ouvre de nouvelles perspectives. Ce sont des bières plus rondes, plus complexes, avec des arômes originaux, et puis on trouve de plus en plus de bières brunes, parfois aromatisées. Ce n'est pas vraiment dans le goût traditionnel français, mais les consommateurs expérimentent et les apprécient de plus en plus.* »

Favorisée par la multiplication des brasseries artisanales, cette diversification intéresse les grandes marques, capables aussi bien de produire les bières blondes de soif que l'ensemble de ■■■

190 millions d'euros d'investissements ont été consacrés en 2018 à de nouvelles installations de production et à des agrandissements de sites, contre 131 millions en 2017.

18,8 % des emplois de l'agro-alimentaire ont été créés par la brasserie française en 2018.

33 litres C'est la consommation de bière par habitant et par an en France.

L'activité dans les régions de production historiques de la bière.

EOUZAN PIER/RÉA POUR « LE POINT »

CÔME ET ASTRID BESSE
DIVINE BOX
« Notre frère Hilaire habite à Barcelone. Quand il revient en France, notre mère lui offre des produits régionaux. Une année, il y avait un pâté de l'abbaye de Bricquebec, une abbaye trappiste en Normandie. On s'est dit : pourquoi ne pas inventer une box d'apéro composée de produits venant de monastères ? Tout le monde a rigolé, mais on s'est lancés. On a contacté 150 abbayes, on en a sélectionné une soixantaine et on a commencé. Rapidement, on a touché une clientèle jeune, qui nous a demandé des bières. On a découvert les bières trappistes soumises à un cahier des charges. Ce sont de vraies bières de dégustation, avec une histoire très porteuse ; on ne s'attendait pas à susciter autant d'intérêt. » *www.divinebox.fr*

Tous droits de reproduction réservés

Le Point

PAYS :France
PAGE(S) :128;129;130;132;134
SURFACE :495 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

RUBRIQUE :Spécial bières
DIFFUSION :399291
JOURNALISTE :Olivier Bompas

► 29 mai 2019 - N°2439

Monacal. Dans les box d'apéro préparées par Astrid et Côme Besse, des bières brassées sous contrôle de moines trappistes.

Tous droits de reproduction réservés

Le Point

PAYS :France
PAGE(S) :128;129;130;132;134
SURFACE :495 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

RUBRIQUE :Spécial bières
DIFFUSION :399291
JOURNALISTE :Olivier Bompas

► 29 mai 2019 - N°2439

■■■ la palette des bières tendance. Chez Heineken, Paolo Bouquin est responsable des nouveaux marchés des bières artisanales : *« On étudie toutes les pistes, les projets fusent, mais on ne peut pas tout faire. On préfère développer des partenariats avec des petites brasseries comme on l'a fait avec Brixton, en Angleterre, dans laquelle on a investi à hauteur de 49 %. »*

Brixton est une brasserie créée par Mike, Xochitl, Jez et Libby en 2013, dans un quartier de Londres dont elle porte le nom. En 2017, limités dans leur développement pour des raisons financières, ils ont l'idée de s'adresser à un grand groupe. Heineken répond présent. *« Brixton brassait 3 000 hectolitres par an ; aujourd'hui, il est à 10 000*, précise Bouquin. *Il fait 80 % de ses volumes autour de chez lui, mais on importe en France L'Atlantic Apa, qui se caractérise par la présence marquée du houblon américain, une bière en canette qu'on conserve au frais pour préserver la fraîcheur des arômes, comme une bière brassée sur place. »*

Mais la bière n'intéresse pas seulement les passionnés et n'est pas destinée qu'à la dégustation. Bières aromatisées et bières sans alcool explosent. Tourtel, la marque historique de Kronenbourg qui joue sur les deux tableaux avec Tourtel Twist, bière sans alcool aromatisée aux fruits, a connu en 2018 une hausse des ventes de 30 % et Heineken 0.0, lancée en 2017, a doublé ses ventes en dix-huit mois. Si l'argument zéro alcool est pour beaucoup dans le succès de ce type de bière, l'amélioration de la qualité compte également. Pour preuve, la 1664 Blanc (Kronenbourg), dégustée à l'aveugle en parallèle de son équivalent alcoolisé. *« C'est bluffant*, s'amuse Philippe Collinet. *75 % des consommateurs se trompent en comparant les deux. »* ■

IANNIS/RÉA POUR « LE POINT »

MARC CHARPENTIER, YOUSSEF CHRAIBI ET MARTIN PELLET
LE BAR FONDAMENTAL

« Tout a commencé en 2016 avec la Beer Fabrique, atelier de brassage de bières pour amateurs. Les Français connaissent peu la bière, mais ils sont de plus en plus intéressés ; 10 000 personnes sont déjà venues s'initier… Le Bar fondamental a ouvert en 2018 à Paris. On voulait casser les codes du bar à bières traditionnel, sortir aussi du phénomène *beer geeks*, ces passionnés de bières parmi lesquels un novice peut se sentir exclu. On a donc élaboré une carte en deux parties, la première avec des infos un peu pro assorties d'un lexique et la seconde, très accessible, avec deux axes simples, la puissance en alcool et la description des arômes. On propose 15 bières à la pression : les quatre de La Brasserie fondamentale, notre marque, des bières à base d'ingrédients français, une bière éphémère brassée sur place à la vue de tous – en ce moment, c'est une bière à la bruyère un peu acidulée – et une dizaine de bières sélectionnées chez des brasseurs français et étrangers. Notre principe est simple, on fait goûter aux clients deux-trois bières et ils font leur choix. »

NOTRE SÉLECTION 2019

Vendues en France sur Internet, en direct dans les brasseries, chez les cavistes ou en grande distribution.

Bières françaises

Brasserie Belenium
Beaune (21) - 09.83.08.08.10
www.belenium.com.
16 - Blonde au cassis Bernard Loiseau 5,6°. Bière artisanale de Bourgogne, refermentée au nectar de cassis. Jaune blond un peu trouble, mousse onctueuse, nez frais, houblon, cassis frais, note végétale, fine amertume, finale épicée.

Brasserie artisanale des 2 caps
Tardinghen (62) - 03.21.10.56.53.
www.2 caps.fr.
15 - D-Day blonde 6,5°. Bière blonde. Jaune doré, nez frais, agrumes, houblon frais, amer végétal agréable, onctueuse, gourmande.

Brasserie des sources
Saint-Amand-les-Eaux (59) - 03.27.48.77.77.
www.brasseriedessources.fr.
16 - Bellerose blonde 6,5°. Mélange de 3 houblons. Jaune doré, beaucoup de fraîcheur, litchis, agrumes, amertume bien dosée, de la rondeur, persistante.

Brasserie Carteron
Hyères-les-Palmiers (83) - 04.94.38.54.84.
www.brasseriecarteron.com
16 - Pure 5,5°. Bière de garde bio. Couleur ambrée, céréales torréfiées, caramel, épices douces, prune confite, bien sèche, typée, désaltérante.

Brasserie Goudale
Arques (62) - 03.66.10.01.60.
www.brasserie-goudale.com.
16 - Circus triple 9°. Robe cuivrée, mousse dense, riche, céréale grillée, caramel, zeste d'orange, note fumée marquée, bon volume, très harmonieuse, touche amère en finale, bière de repas.
15/15,5 - The Goudale Project – Hop ! Lager 5,2°. Houblonnage à cru. Ambrée, nez expressif de houblon frais, végétal, floral, amertume moyenne, nette, bonne fraîcheur, persistante, finale fraîche.

Brasserie de Bellefois
Neuville-de-Poitou (86) - 05.49.58.33.50.
www.brasserie-de-bellefois.fr.
15,5/16 - La Bio de Bellefois 5,6°. Bière dorée. Ambré soutenu, mousse épaisse, cacao, réglisse, bouche relevée, amertume marquée, finale sèche, note végétale, du caractère.

Grimbergen
www.beertime.fr.
16 - Pale Ale 5,5°. Bon compromis entre la fraîcheur d'une lager et le caractère d'une bière d'abbaye, fruitée au nez, épices douces, houblon frais, note végétale, fine, désaltérante.

Skoll
www.beertime.fr
15/15,5 - Moscow Mule 6°. Bière à la vodka, arôme net de vodka, agrumes, bulles fines, rafraîchissante, goût très fidèle du gingembre en finale, étonnante.

Brasserie de Vézelay
Saint-Père (89) - 03.86.34.26.79.
www.brasseriedevezelay.com.
16,5 - IPA bio 5,4°. Robe cuivrée, mousse dense, veloutée, agrume, zeste d'orange, amer fin, net, finale sur le houblon, savoureuse.

Brasserie du Cateau
Le Cateau-Cambrésis (59) - 03.27.07.19.19.
www.brasserieducateau.fr.
17 - Impérial stout 10,3°. Bière brune, nez de moka, cacao, réglisse, bouche onctueuse, du moelleux, notes boisées, épices douces, finale persistante, gourmande.

Terre & Tradition
Quérénaing (59) - 03.27.27.85.66.
www.terreettradition.fr.
16/16,5 - Umami Beer 7°. Bière blonde à l'ail noir. Ambrée, trouble, mousse abondante et dense, note végétale, ail frais, réglisse en bouche, vive, truffe blanche, fine amertume, finale épicée, bien sèche, très originale, bière de repas.

Brasserie des Cimes
Aix-les-Bains (73) - 04.79.88.16.80.
www.brasserie-des-cimes.com.
Cindy Durchon est directrice de la brasserie depuis 2014 : « On a fait un peu partie des pionniers dans le renouveau. Depuis 2017, on propose des bières de dégustation sur lesquelles on indique le nom des houblons. C'est pour un public averti, les consommateurs ont bien évolué, ils veulent savoir ce qu'ils ont dans le verre. »
16 - IPA cascade-citra-target 5°. Blond doré, nez frais, floral, fleurs blanches, expressif, riche, amertume présente, finale sèche, note végétale, typé et équilibrée.
16 - Rye IPA pacifica-magnum-amarillo 6,5°. Ambrée, mousse dense, riche, bonne matière, amertume enrobée, céréales toastées, caramel, réglisse, bonne bière d'amateur.

Brasserie Pietra
(Voir portrait Hugo Sialelli)
Furiani (20) - 04.95.30.14.70.
www.brasseriepietra.corsica.
17 - Corsican IPA 6°. Nez frais, floral, agrume, mangue, amertume marquée mais bien équilibrée, fraîche en finale, finale un peu verte, plante sauvage, riche, onctueuse, bière de caractère pour tout un repas. ■■■

Tous droits de reproduction réservés

Le Point

PAYS :France
PAGE(S) :128;129;130;132;134
SURFACE :495 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

RUBRIQUE :Spécial bières
DIFFUSION :399291
JOURNALISTE :Olivier Bompas

► 29 mai 2019 - N°2439

Lager, ale, stout, gueuze... Savoir faire la différence

La couleur de la bière est, pour beaucoup de personnes, un repère. Les blondes sont synonymes de demi de comptoir et considérées, a priori comme légères et désaltérantes. C'est le cas des bières de type lager ou pils, mais les bières India Pale Ale (IPA), très à la mode aujourd'hui, sont souvent de couleur claire. Ce sont pourtant des bières au fort potentiel d'amertume et d'alcool. De même, les brunes de type stout sont considérées comme fortes et amères, alors qu'elles peuvent, au contraire, être douces et gourmandes. Dépendant en grande partie du degré de torréfaction du malt (orge germée, séchée puis grillée), la couleur de la bière donne quelques indications sur le type d'arôme que l'on peut y trouver, mais cela n'a aucun effet sur le degré d'alcool ou sur l'amertume due à la présence du houblon.

• Les lagers sont des bières blondes légères, fleuries, finement amères et peu alcoolisées, parmi lesquelles on trouve, entre autres, les pils ou pilsner, du nom de la ville tchèque de Plzen (Pilsen). Ce sont des bières légères plus houblonnées que les autres lagers, mais avec des houblons fins, aromatiques, contrairement aux houblons amérisants.

• Les lambics, gueuzes et faros sont issus d'un moût laissé à l'air libre et ensemencé de façon naturelle. Les lambics sont souvent aux fruits, la plus connue étant la kriek, à base de cerise. La gueuze, puissante, est obtenue par assemblage de jeunes et vieux lambics. La faro est un lambic fraîchement brassé auquel on ajoute mélasse et sucre candi brun.

• Les trappistes sont brassées sous le contrôle de monastères historiquement rattachés à l'abbaye de La Trappe, en Normandie, et répondent à un cahier des charges précis. Les bières d'abbaye, brassées à l'origine par des moines autres que trappistes, n'ont aucune réglementation et sont produites essentiellement de façon industrielle sous des noms de marque.

• Les ales (d'origine scandinave) sont blondes à ambrées, plutôt riches et fortes en alcool, dont l'archétype est l'IPA, une bière d'origine anglaise riche en houblon, très prisée actuellement du fait du retour en force de l'amertume.

• Les stouts et les porters, de couleur sombre, constituent la catégorie des bières brunes. Parfois très noires, elles se caractérisent par des arômes toastés qui rappellent le café, le chocolat et le caramel, et parfois les épices ou les fruits noirs.

• Les blanches sont élaborées à partir d'une large proportion de froment (blé tendre), au moins 30 %. Non filtrées et d'un aspect laiteux, auquel elles doivent leur nom, elles se caractérisent par une note acidulée et des parfums rappelant les agrumes.

Brasserie Meteor

Hochfelden (67) - 03.88.02.22.44. www.brasserie-meteor.fr.

16,5/17 - Ale bio 5,5°. Robe dorée, nez fruité, frais, délicat, végétal frais, note amère délicate, bonne astringence, savoureuse, gourmande, désaltérante, finale très nette.

16,5/17 - Feuillue 6,5 %. Bière brune aux feuilles de cassis. Couleur brou de noix, nez fruité, végétal frais, note fumée, réglisse, touche anisée, un côté foin, très originale, ronde, gourmande.

Brasserie Petite Couronne

Colombes (92) - 01.47.84.50.71. www.petite-couronne.fr

Benjamin Gauffre et Jean Sébastien Rougier ont créé leur brasserie en 2017 : « Nous n'utilisons que de l'orge d'Ile-de-France, on sert des tables étoilées, d'entrée nous avons visé la restauration, les nouvelles tables en vogue et ça marche très bien. »

16,5/17 - A 86 - Imperial stout 7,7°. Brou de noix, chocolat, moka, torréfiée, café en bouche, note fumée, complexe, céréales grillées, finale épicée, grasse, persistante, bière de repas.

16 - IPA 5,9°. Fruitée, dorée, fruits jaunes, abricot, mangue, fruité net en bouche, pulpeuse, amertume équilibrée, finale sèche, nette, très originale, le goût de la bière domine.

Brasserie du Mont-Blanc

La Motte-Servolex (73) - 04.79.62.23.99. www.brasserie-montblanc.com.

15,5 - La Cristal IPA 4,7°. Jaune doré, bien marquée houblon frais, fleurs blanches, vive, très aromatique, amertume rafraîchissante, note végétale, un peu pomélo, cristalline, fine.

Terre de Bières

Villefranche-sur-Saône (69) - 04.74.68.41.81. www.terredebieres.fr.

Florent Langloy s'est installé en 2008, son épouse, Laurence, puéricultrice, a tout arrêté pour travailler avec lui : « On a commencé avec une blonde douce un peu passe-partout. Nous sommes allés vers des bières plus corsées, plus goûteuses, plus typées, ça correspond à une évolution des goûts, la demande est de plus en plus exigeante. »

17 - Ambrée 5°. Ambré cuivré, lard fumé, note tourbée, amer fin, mousse dense, veloutée, de la fraîcheur en bouche, typée, céréales toastées, persistante.

16/16,5 - Caladoise 4,5°. Blonde colorée, aromatique, fraîche, céréales fraîches, mousse veloutée, côté pain chaud, gourmande, délicate, onctueuse.

Brasserie Castelain

Bénifontaine (62) - 03.21.08.68.68. www.brasseriecastelain.com.

15/15,5 - *Ch'ti saison 5,5°. Bière de saison créée pour les 40 ans de la Ch'ti à base de Sorachi Ace, un houblon noble au goût original de noix de coco. Blond doré, fruité frais, bien équilibré, note amère, noix de coco, bouche fraîche, finale gourmande, on garde la touche d'amertume, bonne bière de soif.*

Brasserie de Malt et d'Ô

Charleville-Mézières (08) - 03.24.32.32.47. www.ardennes.com

Benoît Guibert a racheté en 2012 cette brasserie créée au départ par une bande de copains : « C'était géré comme une association, il fallait relancer l'activité. On s'est rééquipés et ça a décollé. Il nous manque toujours du volume, tout ce qui est brassé est déjà vendu. »

16,5/17 - Ambrée 6°. Nez frais, aromatique, épices douces, un peu moka, réglisse, amer délicat, très veloutée, houblon frais, note végétale, très harmonieuse.

16 - Triple 8°. Ambrée, note boisée, balsamique, grasse en bouche, bon volume, complexe, cire, pain d'épices, amer, réglisse, persistante, très originale.

Brasserie de Chablis - Maddam

(Voir le portait d'Alexis et de Vianney Madelin)

Chablis (89) - 03.86.47.51.46. www.maddam-chablis.com.

18 - Perle d'ébène 5°. Blanche de cassis. Rouge profond, Fruité net, bien sèche, on croque dans le cassis, note acidulée, petite astringence du cassis en finale, beaucoup de fraîcheur, un modèle du genre.

17/17,5 - Blonde de garde bio 9°. Triple 2017 élevée en fût de chablis. Ambré léger, nez végétal, frais, floral, caractère vineux, fruits secs, épicée, riche, vraie bière de repas, très originale.

Ferme brasserie du Vexin

Théméricourt (95) - 01.30.39.24.43. www.biere-du-vexin.com.

16 - La Vexinoise 6°. Ambrée non filtrée, fruits confits, caramel au lait, chocolat, pain d'épices, grasse, ronde, mousse très fine, crémeuse, gourmande.

15,5/16 - Blonde 5,5°. Ambré doré, nez de céréales fraîches, tendre, pain chaud, gourmand, froment, pas d'amertume, très crémeuse, très originale, bonne bière fermière.

Les Brasseurs de Lorraine

Pont-à-Mousson (54) - 03.83.80.02.64. www.brasseurs-lorraine.com.

16 - Noiraude 4,5°. Bière blanche, nez tout en fraîcheur, délicat, note citronnée, bon équilibre entre malt et houblon, vive, désaltérante. ■■■

Tous droits de reproduction réservés

Le Point

PAYS :France
PAGE(S) :128;129;130;132;134
SURFACE :495 %
PERIODICITE :Hebdomadaire

RUBRIQUE :Spécial bières
DIFFUSION :399291
JOURNALISTE :Olivier Bompas

► 29 mai 2019 - N°2439

Brasserie la Madelon
Saint-Etienne-lès-Remiremont (88) - 03.29.22.11.36. www.brasserie-lamadelon.fr.
Francis Hoffner : « J'étais cordonnier, on s'est lancés avec mon épouse, Amparo, en 2000. A l'époque, on nous a dit qu'il n'y avait pas d'avenir pour la bière dans les Vosges. On a commencé dans une ancienne brasserie où j'allais en vacances enfant, c'était une friche industrielle. On fait une quinzaine de bières. »
15,5 - La bière du darou des Vosges 8°. Bière ambrée, nez expressif, riche, goûteuse, cire, caramel, épices, goût de malt marqué, grasse, riche, complète, finale nette, sèche, fraîche.
14,5/15 - La Meilleure 8,8°. Blonde, double fermentation en cuve, nez fin, floral, frais, mousse abondante, ronde, gourmande, bien veloutée.

Brasserie angevine
Angers (49) - 02.41.17.31.59. www.brasserieangevine.com.
15,5 - Marie d'Anjou 4,5°. Bière blanche, nez frais, pomélo, citron, touche d'épices douces, froment, de la rondeur, savoureuse, rafraîchissante.

Brasserie de Bretagne
Trégunc (29) - 02.98.50.25.97. www.brasserie-bretagne.fr.
15 - Sant Erwann 7°. IPA, ambré clair, nez frais, bonne amertume, houblon frais en bouche, amertume végétale très marquée en finale, pour amateur.

Brasserie Blondel
Montluçon (03) - 04.70.51.43.38. www.brasserieblondel.fr
Adrien Blondel : « Ma philosophie, c'est les standards revus à ma sauce, ce que j'ai envie de boire dans chaque catégorie. Il faut aussi des bières de soif, des blondes faciles à boire, faibles en alcool, mais bien faites, avec de la persistance en bouche. »
16 - Bière blonde triple 8,5°. Ambré doré, note florale, céréales toastées, nougatine, amertume équilibrée, grasse, finale bien sèche, sapide, très persistante.
15 - La Lubie 5,5°. Jaune un peu trouble, nez frais, note de citron, mousse légère, note florale, bouche fraîche, bonne persistance.

Brasserie du Grand Paris
Saint-Denis (93) - 06.63.24.62.88. www.bgp.paris.
16 - Double IPA - Nice to Meet You ! 8,5°. Nez aromatique, végétal frais, amertume bien marquée, équilibrée, sans concession dans le style, pour connaisseur.

La Parisienne
Pantin (93) - 09.52.34.94.69. www.brasserielaparisienne.com
17,5/18 - L'Apache 2.0 7,5°. Impérial stout infusée au café, brou de noix, nez de café, très pur, opulente, grasse, réglisse, épices, amertume parfaitement équilibrée avec le goût du café, originale.

Lagunitas
www.heinekenfrance.fr
15,5 - Maximus 8,2°. Double IPA, nez de malt, caramel, touche d'agrumes, zan à la violette, bouche moelleuse, épaisse, amertume qui revient en fin de bouche.

Brasserie Saint-Germain
Aix-Noulette (62) - 03.21.72.24.24. www.page24.fr.
Vincent Bogaert : « J'ai démarré dans un restaurant de Lille qui fabriquait de la bière, ça m'a inspiré. On a monté un projet à trois associés, on a imaginé des bières qui sortent de l'ordinaire, mais il faut que ça reste qualitatif, ce n'est pas si simple de faire de la bonne bière. Tout ça évolue, il y a des horizons qui vont s'ouvrir par exemple dans l'univers de la gastronomie. »
17 - Double IPA 8,9°. American Hops. Ambré clair, céréales toastées, épices, agrumes, amer puissant, bien maîtrisé, relevé, puissance maîtrisée, persistante, très équilibrée.
16 - Rhub'IPA 6,9°. Aromatisée à la rhubarbe. Jaune doré, fruité, framboise, parfumé, on sent la rhubarbe en bouche, caractère végétal original, amertume très fondue, note saline.

Frog Beer
www.frogpubs.com
15 - Rhubarb White 4,4°. Nez fin, délicat, végétal frais, bulles fines, onctueuse, note acidulée, gourmande, nette, vive, persistante.

KM5
Génissac (33) - 06.65.66.04.25. www.km5biere.com.
Baez Pablo : « Je suis argentin, j'ai ouvert en 2016. Ma femme est française et elle voulait revenir à ses origines. J'ai tout créé dans un ancien chai de vinification. Le nom KM5, c'est celui d'un quartier de chez moi en Argentine, ça correspond à la distance jusqu'à la ville. »
16 - Loica de Patagonie 5,2°. Bière ambrée, bien maltée, caramel au lait, mousse abondante, très onctueuse, amertume fondue, riche, rafraîchissante, finale moka, épicée.
15 - Renard gris de Patagonie 4°. Bière blonde, jaune doré, beaucoup de fraîcheur, légère, aromatique, tendre, céréales fraîches, un peu de malt de blé qui donne un côté froment.

Abbaye Saint-Wandrille
Saint-Wandrille (76) - 02.35.95.98.44. www.boutique-saintwandrille.com
15 - Sicera Humolone 5°. Jaune doré, nez fin, léger, fleur blanche, mousse abondante, aérienne, fruits jaunes, fruits exotiques, touche amère, finale très fraîche.

IANNIS/RÉA POUR « LE POINT »

Brasserie artisanale Ratz
Fontanes (46) - 05.65.53.05.63. www.biereratz.fr.
16 - Ambrée 5°. Robe ambrée, nez délicat, bois de réglisse, très savoureuse, originale, note boisée, bien maltée en bouche, finale sèche, très harmonieuse.

Les brasseurs de l'Esterel
Saint-Raphaël (83) - 04.94.55.48.79. www.brasseurs-de-lesterel.com.
14,5/15 - Riviera Beer 7°. Bière ambrée, nez frais, léger, floral, fleurs blanches, céréales toastées, ronde, suave, gourmande, finale sur le pain grillé.

Brasserie Duyck – Bières Jenlain
Jenlain (59) - 03.27.49.70.03. www.jenlain.fr.
15,5 - IPA Amber 7°. Bière ambrée, végétal frais, notes florales, amertume marquée, vive, du moelleux, fruits secs, réglisse, persistante.

Bières étrangères

Brixton Brewery
Angleterre
www.brixtonbrewery.com.
16 - Atlantic APA 5,4°. Nez de cire, fruits jaunes mûrs, pêche, melon, beaucoup de corps, notes fumées, houblonnée, crémeuse, bonne amertume en finale.

Mort subite
www.mortsubite.be.
15 - Mort subite Oude Kriek lambic 6,5°. Bière lambic, maturation en fût de chêne, nez boisé, vineux, liqueur de cerise, acidulée, typée, pour amateur.

Leffe
Belgique
www.leffe.com.
15 - Triple 8,5°. Bière blonde, riche, fruits jaunes, pain d'épices, écorce d'orange, onctueuse, note amère bien enrobée, persistante, harmonieuse.

Duvel
Belgique
www.duvel.com.
15 - Tripel Hop Cashmere. IPA, caramel, agrumes, rhubarbe, bouche très crémeuse, houblon marqué, ample, persistance sur l'amertume, bière d'amateur.

Bières sans alcool

Heineken
www.heineken.com.
14,5/15 - Affligem 0.0. Nez marin, fruitée, bouche douce, moelleuse, note exotique, un peu banane en finale, harmonieuse.
14 - Heineken 0.0. Nez de céréales, pain d'épices, arômes de bière traditionnelle, bon équilibre, pointe d'agrumes en finale.

Kronenbourg
www.beertime.fr.
15 - 1664 Blanc sans alcool. Goût de bière classique, note citronnée, épices, coriandre, désaltérante, fine, savoureuse, équilibrée.
14 - Tourtel Twist pêche. Nez frais, pêche, jaune, fruité pur en bouche, fine, désaltérante, bon équilibre avec une note de céréale en finale.

ALEXIS ET VIANNEY MADELIN

BRASSERIE DE CHABLIS, BIÈRE MADDAM

« Quelques mois après notre installation en 2016, on a remporté le titre de meilleure bière blonde de France lors d'un concours international à Londres... Ça nous a donné un véritable élan, on a démarré très vite. L'engouement général est porteur, on a une gamme fixe de trois bières et quatre références sur lesquelles on tourne régulièrement. Pour l'instant, on les conserve un an. On est sur une demande de diversité, tous les styles marchent. On fait du classique et des bières assez atypiques, comme une triple vieillie en fût de chablis, qui est vite partie. On a surtout misé sur les bières de gastronomie, notre but était de coller un peu aux codes du vin. On a fidélisé une vraie clientèle d'amateurs, des consommateurs très ouverts, curieux, mais en même temps de plus en plus exigeants. »

Tous droits de reproduction réservés