Anne Perra

Maître-brasseuse chez Meteor

Souriante, avenante et charmante, une jeune femme nous accueille à la brasserie Meteor d'Hochfelden. Rencontre avec une maître-brasseuse.

→ par **Jean-Claude Colin**

Entrée chez Meteor en 2020, Anne Perra conforte le souffle de jeunesse qui, une fois encore, avec la huitième génération de brasseurs personnifiée par Édouard Haag, anime cette brasserie familiale et indépendante. En charge d'une équipe de 15 brasseurs, Anne Perra mène le vaisseau Meteor tel un chef d'orchestre tant avec fermeté qu'avec diplomatie, forte d'une expérience professionnelle conséquente pour cette trentenaire. Elle doit à son papa son premier contact avec la bière : « *j'ai le souvenir du dimanche soir de ma jeunesse où mon père avait du plaisir à goûter de nouvelles bières qu'il adorait déguster dans le verre adéquat, vivant là un grand moment de détente* ». Et d'insister, « *pour moi cette valse de verres et de couleurs a éveillé ma curiosité pour la bière* ». Aujourd'hui encore, Anne déguste diverses bières avec son père afin d'échanger leur ressenti… entre experts !

Étudiante, Anne ressent son second appel de la bière lors de son entrée à l'ENSAIA (École nationale supérieure en agronomie et industries alimentaires) à Nancy alors qu'elle hésite entre les cursus agronomie ou agro-alimentaire. « *En dégustant les brassins éphémères de l'IFBM, d'un coup je retrouvais mes sensations enfantines* ». La petite musique de jeunesse est revenue qui poursuit son entreprise de séduction. Précision d'importance, son diplôme ENSAIA est de surcroît couronné d'un diplôme de l'IBD, Institute Brewing and Distilling passé à l'IFBM.

Plus intime, son premier émoi gustatif lui vient d'une bière particulière : « *une Guinness, dégustée en France, dont la texture et la mousse dense me font prendre conscience qu'il n'y a pas que des bières légères sur le marché, mais qu'en fait, le panel de goûts est infini* ».

© Meteor

Anne Perra dans son élément.

© Meteor

Édouard Haag est à la tête de la brasserie depuis deux ans.

© Meteor

Un parcours professionnel

Accrochée à sa mémoire, la bière reste alors en sommeil dans son esprit qui se concentre sur les différents postes qui jalonnent sa carrière plus que brillante vue sa jeunesse. Ainsi trouve-t-elle son premier emploi chez Mondelez International avant d'entrer chez Bonduelle, puis chez Unilever et enfin au sein du sucrier Saint-Louis où elle officie en tant qu'ingénieur process en production. « *Je découvre alors à ce moment-là une appétence pour le process de la transformation d'une matière vivante comme le sucre ou plus tard la levure* ». La bière n'est pas loin qui la voit intégrer la brasserie Heineken de Schiltigheim en 2016 en tant que Team leader fabrication. « *Là, je suis à ma place* ». Tel est alors son ressenti d'autant qu'elle rencontre des gens fiers de leur métier dont certains comme son prédécesseur Gaston Huss qui l'initie aux mystères du brassage, désireux de transmettre avant de partir en retraite. En quête de créativité, elle quitte Heineken en 2020 pour diriger une équipe d'une quinzaine de brasseurs chez Meteor à Hochfelden. Un défi qu'elle remporte haut la main avec l'aide de son prédécesseur Jean-Marie Kessler soucieux, lui aussi, de lui transmettre le savoir-faire maison à nul autre pareil telle la fabrication de la fameuse pils Meteor. Anne précise pour l'anecdote : « *il est entré chez Meteor il y a trente-trois ans, ce qui était précisément mon âge à mon arrivée chez Meteor* ».

Un métier passion

À cet instant, pour Anne, la boucle est bouclée et son métier est devenu une passion. Promotion d'importance au sein

Nouvelle bière IPA Meteor.

© Bartosch Salmanski

de la plus grande brasserie « craft » de France comme certains se plaisent à la qualifier, ce poste directionnel voit Anne gérer des professionnels dont certains évoluent dans leur secteur propre comme le brassage, le suivi des fermentations et des levures, ou la filtration. D'entrée l'osmose se fait entre brasseurs historiques et nouveaux élus, même s'ils n'aiment pas les mêmes bières et ne pratiquent pas les mêmes rites. L'effet Meteor, brasserie familiale à taille humaine, indépendante et exemplaire a fonctionné, plongeant Anne dans la culture bière au sens noble du terme sans que cela dévalorise son passé industriel éducatif. Et tous de travailler en équipe pour le bien de la brasserie et la qualité de sa production aujourd'hui diversifiée. Côté malts, Anne n'a pas de préférence marquée : « *je n'ai pas de préférences particulières, je n'ai pas pu encore les tester tous ; j'aime la variété et le choix est large. Les malts spéciaux se développent de plus en plus et offrent encore plus de possibilité de recettes aux brasseurs. J'ai découvert le malt Honey lors d'un salon et j'ai hâte de pouvoir le tester dans de nouvelles recettes* ».

Côté épices voire baies, fleurs ou fruits, la tendance aromatique a le vent en poupe au vu de l'attirance des consommateurs pour les aventures gustatives, ce à quoi notre maître-brasseuse avisée est attentive : « *la brasserie Meteor porte un intérêt marqué aux épices, macérations et ajouts de fruits. Coriandre, gingembre, baie de timur, framboise, jus d'ananas, cerise et même affinage sur copeaux de chêne ou feuilles de cassis … la liste est longue. J'ai donc l'occasion de me prêter fréquemment à l'exercice avec toute la complexité de mise en œuvre que cela implique !* ».

L'horizon créatif que procure ces expériences s'avère foisonnant et plein de promesses qui ne peut que réjouir la brasseuse en titillant son imagination : « *les recettes possibles pour le brasseur qui travaille les malts, les houblons et la levure sont déjà très nombreuses, si on y ajoute les épices, les baies, les fleurs et les fruits, on multiplie encore de manière exponentielle les possibilités. L'horizon s'ouvre aussi sur des consommateurs curieux et qui veulent découvrir d'autres saveurs que les saveurs classiques des bières traditionnelles* ». Ce qui depuis son arrivée se traduit par le brassage de deux bières éphémères par an qui permettent l'inventivité autant que la prise de risques, les quatre dernières du genre ayant bénéficié d'une levure différente. La création est alors à l'ordre du jour et les soucis font leur entrée tels les pépins dans les framboises lors de l'opération Meteor Pulplosion : « *la Meteor Pulplosion m'a laissé un souvenir sportif pour retirer les grains de framboise, mais ça en valait la peine ! Je n'ai encore jamais travaillé avec des fleurs, mais j'espère pouvoir le faire, peut-être dans une prochaine bière éphémère… J'aimerais beaucoup travailler sur une recette à base de thé, je trouve certaines recettes très délicates et agréables* ». De cette bière déjà culte, Anne se souvient comme d'un vrai challenge finalement gagné face à une fermentation haute difficile à maîtriser, avec dans la foulée une bière à la cerise

totalement aboutie. Le summum pour Anne dont la rigueur est sans doute l'une des qualités majeures, réside dans l'équilibre du produit adapté au moment ou à la saison, tout en fraîcheur et en rondeurs délicates et goûteuses.

Une femme et des bières

Les nouveautés inscrites à la gamme confirment ces exigences telle la Blonde Garde, superbe produit tout en arômes et rondeurs, l'IPA, racée et parfaitement équilibrée en amertume, ou la Micro IPA, une bière légère bluffante car goûteuse. Quant à rêver d'une bière, une bière noire de type stout, souvenir de jeunesse, l'attire, histoire de cousiner avec la Baltic Porter Ink qui figure dans la gamme Meteor. Elle se sent loin du machisme de jadis auquel Anne, de son propre aveu, n'a jamais été confrontée. « *Les femmes sont de plus en plus présentes dans la filière bière et mon souhait est de voir s'imposer une évolution mixte comme dans notre panel de dégustation composé à 50/50 de femmes et d'hommes* ». À son niveau, son professionnalisme lui assure le respect de ses pairs, le milieu professionnel de la bière ayant considérablement évolué avec un retour en force de l'innovation, génératrice d'une diversité qui répond au désir d'un public devenu zappeur quant à ses goûts.

© Meteor

Avec pour satisfaction l'attrait des femmes pour la bière : « *finie la noire pour monsieur, la blanche pour madame, les femmes qui consomment de la bière aujourd'hui sont amatrices de bières typées, gouleyantes, caractérielles…* ». Passion autant que métier, pour Anne la bière est une activité professionnelle voire un sacerdoce dont on ne sort pas, tant elle est chronophage. Et si la femme est l'avenir de la bière, chez Meteor, Anne Perra en est le parfait exemple.

Nouvelle Blonde de Garde Meteor.

© Bartosch Salmanski