

Axel Cleenewerck

METEOR

Le bel équilibre entre tradition familiale et innovation

Comme de nombreux pays, la France observe une explosion du nombre de brasseries. Mais, tout pays viticole qu'elle est, elle dispose également d'une tradition brassicole séculaire. Quelques représentants de cette tradition sont encore bien présents aujourd'hui, à l'image de la brasserie alsacienne Meteor. Et à l'instar de certaines brasseries historiques belges, elle jette un regard attentif aux productions des jeunes acteurs. Une stratégie payante car elle peut dès lors orienter sa communication vers son héritage, son indépendance et ses innovations.

UNE GAMME VARIÉE

Une pils, une bière d'abbaye, une histoire de famille... La brasserie Meteor rassemble quelques-unes des caractéristiques typiques de la tradition brassicole franco-belge. D'importants volumes sont brassés à Hochfelden (nord-ouest de Strasbourg): un demi-million d'hectolitres chaque année. Notons que cette quantité n'a plus évolué depuis... plus de 15 ans. Mais cette inertie dans la production ne se reflète pas dans la diversité des bières. Les marques de Meteor ont en effet considérablement augmenté au point qu'aujourd'hui, la brasserie consacre même une partie de sa production à des bières éphémères. Le MeteorLab a ainsi été créé en 2016. Cette unité R&D permet à l'équipe de brasseurs de réaliser de nombreuses créations par le biais de brassins de 10 à 20 hectolitres. La Hop Star, une

blonde houblonnée à cru, et la Ink, un porter, ont vu le jour récemment. Une IPA a par ailleurs déjà intégré la gamme permanente alors que la blanche IPA fait des apparitions estivales. La maison alsacienne compte une vingtaine de bières et panachés, les dernières nouveautés partageant le terrain avec des classiques comme la Meteor de Noël et la gamme de bières d'abbaye Wendelinus.

VILLA METEOR

Pour mettre son patrimoine historique et familial en valeur, la maison a inauguré à l'automne 2016 un parcours touristique à son siège même de Hochfelden. L'expérience de la Villa Meteor permet au visiteur à la fois de découvrir le processus de fabrication de la bière, depuis les matières premières dans le jardin, jusqu'aux équipements, et également d'approcher la réalité d'une entreprise familiale séculaire au travers de nombreuses photos et de mobilier d'époque. Du matériel historique a également été conservé comme, dans la salle des machines, ce gigantesque moteur à vapeur qui dépannait la brasserie il y a quelques décennies encore en cas de pénurie de courant.

Au travers de vidéos, l'ancien patron de la brasserie, Michel Haag et son épouse Yolande, reviennent dans la demeure familiale sur les valeurs et les personnalités fortes de la brasserie. Les Haag ont fait leur entrée dans l'entreprise à

la fin du 19^e siècle mais la première activité brassicole sur le site remonte à 1640, lorsque Jean Klein ouvre une brasserie au milieu des champs de houblon. Aujourd'hui, c'est Edouard Haag, incarnant la 8^e génération, qui dirige la société. Celle-ci est animée d'un esprit familial tel que les salariés semblent très bien s'y plaire, comme en témoigne l'ancienneté moyenne de 17 ans pour les quelque 200 travailleurs du site. Un quota que la direction se félicite d'avoir pu conserver quasiment intact depuis les années soixante.

ET DANS LE VERRE... ?

Comme dans d'autres expériences touristiques similaires, le parcours se termine dans la salle de dégustation de la brasserie, elle aussi richement décorée. Vous apprécierez passer ici quelques temps après votre visite et pas de risque de s'embêter car bon nombre des bières de la maison peuvent être goûtées, tant au fût qu'en bouteille.

Si Hochfelden vous est trop 'éloigné', l'entreprise a inauguré fin 2019 l'immense café Le Meteor en plein centre de Strasbourg, dans le piétonnier. Une douzaine de bières de la maison sont proposées au fût dans des formats qui raviront les plus déshydratés : 40 cl ou 1 litre ! Une petite restauration est également proposée avec les incontournables *flammekuche* ou tartes flambées et d'autres plats ou en-cas de la région.



UNE PILS ADOUBÉE PAR LES TCHÈQUES

Meteor lance sa pils en 1927, un an avant la première pils à voir le jour en Belgique, la Cristal. Louis Haag s'est imprégné des recettes de type Pilsner lors d'un déplacement en Tchécoslovaquie. Il élabore sa propre recette avec du houblon tchèque (Saaz) et une variété plus locale, l'aromatique Strisselspalt. La bière obtiendra même l'aval des autorités tchèques qui reconnaissent l'appellation officielle Meteor Pils, associant ainsi la ville de Pilsen, considérée comme le berceau de la pils, à une recette alsacienne.