

**BRASSÉES AVEC SOIN  
ET AMOUR,  
LES BIÈRES ARTISANALES**



**BIÈRES  
ARTISANALE,  
APPELLATION  
RECONNUE?**

En France et en Belgique, les bières artisanales recouvrent une catégorie relativement large de bières, incluant les trappistes, les bières régionales et celles produites par les micro-brasseries ainsi que par les établissements familiaux. En Belgique, la mention « artisanale » est de fait peu présente, contrairement à la France.



En France, tout commence fin des années 80 avec la création de deux brasseries : la bretonne Coreff et une brasserie charentaise, la « Bobtail ». Ceci amorce le renouveau de la brasserie française. On enregistre plus d'une création par mois dans les années 2000, passant de 20 brasseries il y a 25 ans à plus de 300 désormais sur l'ensemble du pays !

**BIÈRE ARTISANALE, BIÈRE  
INDUSTRIELLE, OU EST LA FRONTIÈRE?**

*À l'heure où l'industrie brassicole européenne déplore une baisse de la consommation (-25 % en 25 ans), la brasserie artisanale affiche depuis quelques années une insolente progression qui vient égayer la morosité ambiante. Il convient toutefois de ne pas s'enflammer : avec moins de 200.000 hectolitres produits, toutes brasseries artisanales françaises confondues, ce mouvement représente seulement 1% de la production nationale ! Les 20 millions d'hectolitres que représente le marché français restent détenu par les géants industriels (Heineken, Kronenbourg, etc.).*

D'ailleurs, qu'est-ce qu'une « brasserie artisanale »? On considère généralement qu'il s'agit d'une brasserie dans laquelle une personne (souvent le brasseur ou le chef d'entreprise) crée ses propres recettes et ses procédés de fabrication. Ceci en opposition aux grandes brasseries qui délèguent cette partie création à d'autres prestataires spécialisés.

Le seul cadre légal proposant une définition est européen : sont considérées comme artisanales les brasseries dont la production n'excède pas ... 200.000 hectolitres, soit la totalité de la production artisanale cumulée ! Puisque ce paramètre européen est en totale inadéquation avec le modèle français, il faut chercher ailleurs pour dresser le portrait-robot de la brasserie artisanale.

Le premier trait tient aux volumes produits : de quelques centaines à quelques milliers d'hectolitres. En termes de fabrication, les bières sont en très grande majorité issues de fermentations hautes, sans filtration, et refermentatées en bouteille ou en fût. Elles proviennent souvent d'une recette traditionnelle, ou inspirée d'une tradition régionale.

La distribution constitue aussi un frein majeur à l'expansion de nombre de bières artisanales. Bien qu'interdits par des directives européennes, les contrats d'exclusivité entre grands brasseurs et cafetiers, interdisant à ces derniers de proposer des bières de leur choix, perdurent. Ceci ne laisse donc le champ qu'à la seule vente à la bouteille, plus onéreuse ... et uniquement souvent dans un rayon proche de la brasserie.

Autre frein: très indépendants, les brasseurs artisanaux ne sont pas structurés en un organisme leur garantissant une certaine visibilité. Seule l'association « les brasseurs de France », fondée à l'origine par les mastodontes du secteur, s'est depuis peu ouverte aux « petits » brasseurs.

Mais ces derniers ont heureusement nombre d'atouts: passion fiévreuse, production de bières typées et originales, diversité, dans une recherche de qualité! Les bières artisanales s'inscrivent de plus dans le large mouvement du « bien manger, bien boire », voire du « bio », et les consommateurs associent désormais ces bières de spécialités à des « produits du terroir ». Elles s'adressent avant tout à des consommateurs avertis ou curieux.



## PETITE HISTOIRE DE DEUX BRASSERIES ARTISANALES...

*Deux Brasseries qualifiées toutes deux d' « artisanales », mais de taille et d'histoires différentes, caractérisées par la même recherche de la qualité et du plaisir des consommateurs, et réunies donc autour de la même passion, l'amour de la bière...*

### La Crécelle, à Bourges :

En 2007, la brasserie de la Crécelle naît, sous l'impulsion de Benoit Bolzan, qui décide de faire de son passe-temps du week-end sa profession, et de fabriquer des bières de tradition de grande qualité. Il lui aura fallu plusieurs stages en brasserie pour acquérir les bases du métier, auquel il apporte ses connaissances culinaires (3 ans à l'Institut Paul Bocuse).



Les recettes, issues d'ouvrages anciens et de traditions régionales, ont été adaptées, améliorées, Rien que du naturel, aucun additif, pas de filtration, pas de conservateur. Mais la touche du chef est là, dans les épices et dans les ingrédients, fruits frais ou secs, miel, chanvre, les fûts de chêne...

Aujourd'hui huit bières sont disponibles :

- Bière ambrée façon abbaye
- Bière aux noix, au chanvre ou au miel
- Bière blanche, blonde, ou brune
- Bière rouge aux orties

Benoit Bolzan développe aussi des produits autour de la bière... avez vous testé les pâtes à la bière? et organise régulièrement stages et week-end de brassage entre amis .



### La Brasserie Lefebvre, en Belgique :

En 1876, Jules Lefebvre, garde-chasse, aubergiste et malteur, inaugure sa brasserie.



Malgré un démantèlement pendant la première guerre, dû aux réquisitions de métaux, la Brasserie est reprise de père en fils sur six générations jusqu'à nos jours.

Entretemps la gamme s'est développée, la distribution élargie, et de nouveaux contrats conclus, comme en 1983, celui de l'Abbaye de Floreffe qui confie à Lefebvre la production de ses bières.

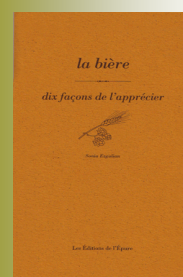


A la gamme traditionnelle, se sont substituées au fil des années la Barbär, la Blanche de Bruxelles, les Belgian Kriek, pêche ou Framboise, la « saison 1900 », et la Hopus en 2008. Toutes restent des bières non filtrées, de fabrication traditionnelle.

Jeune de six générations, la brasserie Lefebvre reste avant tout familiale. Sans cesse en extension, elle travaille principalement avec l'étranger en exportant plus de 80% de sa production.

## 10 FAÇONS D'APPRECIER LA BIÈRE...

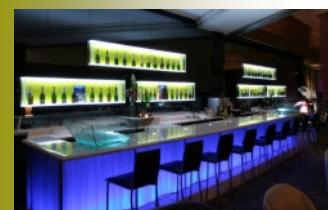
A la demande des Brasseurs de France, Sonia Ezgulian a imaginé 10 recettes gourmandes et chics, à accompagner de bière. Blonde, blanche, brune, ambrée, aromatisée... Chaque famille fait naître de beaux accords.



Un livret précieux imprimé sur un joli papier matière, le Beer Paper, qui s'inscrit dans la riche collection « 10 façons ... » aux Éditions de l'Épure.

## ONE BEER PLEASE!

« Travaillant » chez Selfridges à Londres, le robot barman est programmé pour servir des verres de bière s.



Conçu pour décapsuler une bouteille de bière et servir une pinte en moins de deux minutes, Mr Asahi est un prototype de robot capable d'assurer le service au bar. Il peut également « parler » grâce à plusieurs phrases pré-enregistrées.

## POUR NE PAS PERDRE LE COMPTE...

Vous connaissez les podomètres, ces petits machins qui calculent le nombre de pas que vous faites dans une journée de marche ? Parfaits pour mesurer votre degré d'activité physique, certes... Mais il y a mieux : le BeerTracker, lui, calcule votre consommation de bière!

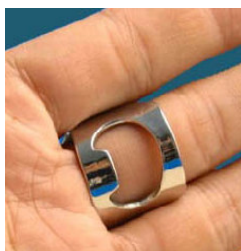
Il s'agit d'un ouvre-bouteilles doté d'un compteur électronique à piles. Chaque fois que vous décapsulez une cervoise, le compteur augmente. Plus aucun danger de perdre le compte de votre consommation du week-end.

Notez bien que l'écran n'affiche que 5 chiffres. Si vous dépassez les 100 000 bières entre deux remises à zéro, votre décompte perdra toute sa précision...

Environ 10 euros sur [www.curiosite.com](http://www.curiosite.com)



## BIÈRE PRÉCIEUSE...



Simple d'utilisation et d'une esthétique irréprochable, la bague décapsuleur est l'accessoire incontournable du buveur confirmé que vous êtes. À la vôtre!

Disponible en plusieurs tailles sur [www.lacavernedugeek.com](http://www.lacavernedugeek.com)

NB: Messieurs, on vous déconseille toutefois cette idée cadeau pour la fête des mères, même si votre chère moitié adore les bijoux...

## VOUS AUSSI, FAITES VOTRE BIÈRE...

Imaginez le scénario : en plein été, il fait super chaud, et vous voulez boire une bonne bière glacée, vous ouvrez le frigo et là, vous ne trouvez que de l'eau fraîche à boire. Tristesse, pleurs... mais non! puisque vous avez commandé les sachets de **bière en poudre**. Et vous retrouvez enfin le sourire! Et c'est vous qui l'avez fait, donc c'est artisanal, le bonheur, quoi! Un sachet donne une pinte, disponible en stout, ale ... A découvrir, et dites-nous ce que vous en aurez pensé...



<http://www.kegworks.com/company/insta-beer>

## PETIT RAPPEL...



Le **23 juin**, soirée « membres ». Chacun amène sa bière préférée, une découverte, un délire... Cela peut être une artisanale, une bière de chantier, de supermarché, ou alors une super recette de cocktail à la bière... et nous nous chargeons de la restauration, pour une soirée estivale sur la terrasse...

## LANGOUSTINES ET POIS GOURMANDS EN SALADE, VINAIGRETTE À LA ROUGE FLAMANDE



Pour 4 pers:

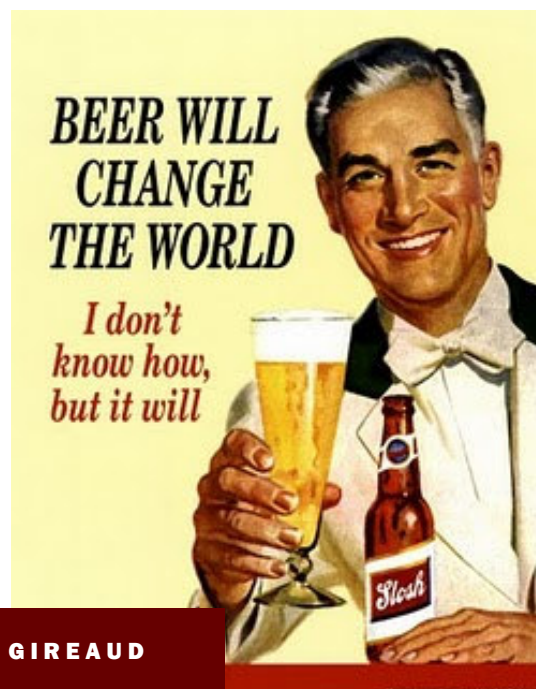
- 70g de mesclun
- 100g de pois gourmands
- 16 langoustines
- 1/4 de bouquet de cerfeuil
- 1/4 de bouquet de ciboulette
- 2 c. à soupe de Rouge Flamande
- Le jus d'1/2 citron
- 2 c. à café de vinaigre balsamique
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

Laver et essorer le mesclun et les herbes.

Laver et sécher les pois gourmands. Les ébouillanter quelques minutes. Égoutter et réserver. Faire bouillir les langoustines 5 mn. Laisser tiédir puis décortiquer les queues.

Préparer la vinaigrette en mélangeant bière, jus de citron et vinaigre. Saler et poivrer.

Sur les assiettes, répartir le mesclun et les pois gourmands puis disposer les langoustines et les herbes. Arroser de vinaigrette à la bière, servir aussitôt.



**NATHALIE ET XAVIER GIREAUD**

*En souhaitant que cette promenade au pays  
de la divine cervoise vous aura réjouis et donné  
l'envie de nous y rejoindre à nouveau...*

21 Avril 2010