

BIÈRES DES ALPES

la pression monte !

LES ALPES N'ONT JAMAIS AUTANT BRASSÉ. CLASSÉE CETTE ANNÉE PREMIÈRE RÉGION BRASSICOLE DE FRANCE, RHÔNE-ALPES REGORGE DE CES NOUVELLES PETITES FABRIQUES QUI PRIVILÉGIENT LES BIÈRES DE FÉRMONTATION HAUTE, TERRIBLEMENT EXPRESSIVES EN GOÛT ! DU PIED DES PISTES AUX SOMMETS, SORTEZ DES SENTIERS BATTUS AVEC NOTRE SÉLECTION ET LES CONSEILS DE DÉGUSTATION D'UN BIÉROLOGUE.

Par Isabelle Ambregou / Photos : David Richalet

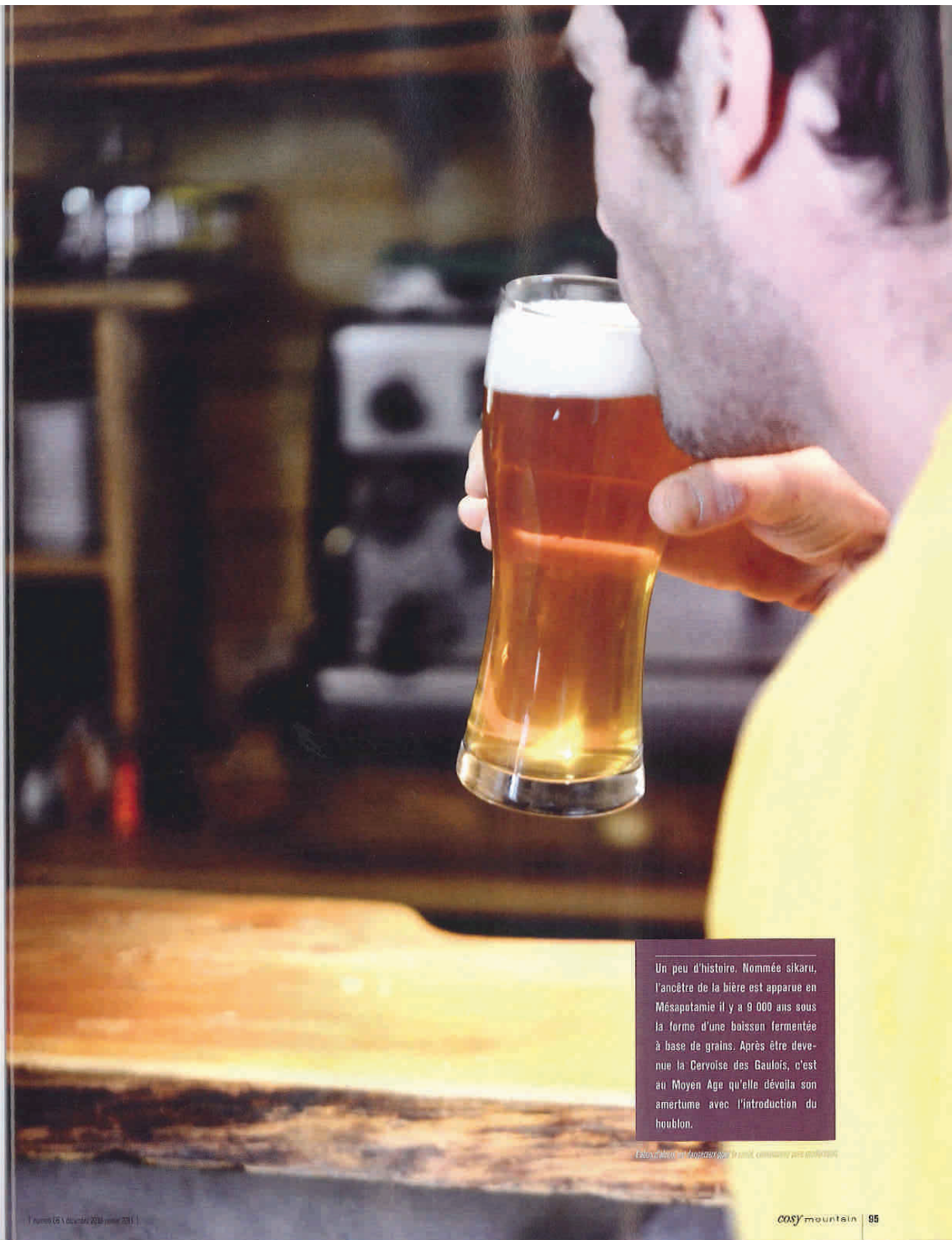
Tchin ! Dans les Alpes, rien de plus tendance que de trinquer... avec une mousse. Les quarante-trois brasseurs rhônalpins ne vous diront pas le contraire : ils sont désormais plus nombreux que leurs homologues du Nord-Pas-de-Calais !

Motivations pour ces petites fabriques en revanche plus modestes sur la quantité (de 500 à 1 500 hectolitres par an et par unité de fabrication) : assurer une production locale de qualité qu'elles obtiennent, en premier lieu, grâce à la proximité des massifs montagneux et de l'eau, réputée excellente. Un critère décisif : l'ingrédient pèse à 90 % dans la composition d'une bière. C'est dans son fief familial à Vallouise dans le Massif des Ecrins que Lionel Alphand a créé en 1998 l'une de ces toutes premières micro brasseries. Guide-accompagnateur et ex-entraîneur de ski, cet amateur de bières avait découvert lors de ses périples au Canada et dans l'ouest américain la culture des microbrewery : ces brasseries artisanales dont la plus grosse concentration se trouve justement au Colorado... près des Montagnes Rocheuses. Interpellé par ces fabrications « à petite échelle, marquées par une diversité aromatique », il met le cap en Bretagne acquérir une expérience de brasseur et revient à forger dans les Alpes - épaulé par son frère, Luc. Au pied du Vercors, Vincent Gachot, créateur de la Brasserie du Dauphiné a suivi un cheminement similaire. Mais pour ancrer sa Brasserie du Dauphiné et lancer sa première recette de Mandrin aux noix, c'est dans une source régionale qu'il puise : entre les XIX^{ème} et le XX^{ème} siècle, une dizaine de brasseries tournaient à plein régime, de la Frise à Grenoble, celle du Mont-Blanc à Sallanches et Jorcin à Chambéry, ou des Pères trappistes du plateau de Chambarand à la célèbre noire de Lyon - aussi réputée qu'une Porter ! Pour garantir une production annuelle de qualité et maintenir les températures, « on stockait l'hiver des blocs extraits des glaciers », raconte

aussi Jean Clochet, patron de la Brasserie des Cimes à Aix-les-Bains et des Sirops Roulin, ancien limonadier qui jadis travaillait avec La Frise. Dans les années cinquante, début des concentrations industrielles, celle-ci manqua d'être rachetée par Jorcin, elle-même reprise plus tard par Krönenbourg.

Exit les bières de soif

Près d'un demi-siècle plus tard, la nouvelle vague de brassours fait renaître cette tradition brassicole, mais exit les bières de soif ! Les Alpes cultivent l'esprit des bières de dégustation. Soit des petites quantités travaillées de façon artisanale, ni filtrées ni pasteurisées, en fermentation haute alternant périodes de garde et refermentation en bouteille, auxquelles s'ajoutent des ingrédients : à l'accent du terroir : génepi ou violette, sapin ou plantes de Chartreuse... Et un secret bien gardé : la souche de levure, signature du brasseur. Et ça marche ! Pour le plaisir de goûter à des produits authentiques qui plus est en Rhône-Alpes où « la forte représentation d'anglo-saxons, notamment en montagne, participent à la redécouverte de cette culture "bière" », observe Emmanuel Gillard, biérologue et président de Just a Beer à Grenoble. Créée il y a 23 ans par Tim Collins, un jeune anglais, ce club de dégustation est devenu aussi réputé que le Club des Croqueurs de chocolat ! « L'éducation au goût se met en place », souligne Vincent Gachot qui vient de compléter ses visites d'atelier par l'ouverture d'une boutique à Grenoble. Un nouveau rayonnement pour ces discrètes bières alpines qui creusent leur sillon avec de (nouvelles) alliances mets et bières et une... poussée vers l'international. Témoignage cette année, le lancement de la French Craft Brewers, un club d'exportateurs initié par neuf brasseurs indépendants dont la Brasserie du Mont-Blanc. Direction ? Les USA. Ce qui coulait de source. ■



Un peu d'histoire. Nommée sikaru, l'ancêtre de la bière est apparue en Mésopotamie il y a 9 000 ans sous la forme d'une boisson fermentée à base de grains. Après être devenue la Cerveoise des Gaulois, c'est au Moyen Âge qu'elle dévoila son amertume avec l'introduction du houblon.

Photo : David Richalet / La Presse.com / La Presse.com

CINQ BRASSERIES AU SOMMET

Proche du Mont-Revard *la Brasserie des Cîmes*

« Nous sommes la plus grosse des petites brasseries », sourit Jean Clochet. La sienne revient de loin. Démarrée en 1999 par Steeve Sweeney, un jeune brasseur américain de Denver, la petite unité de fabrication avait bien failli couler. Repêchée par le patron des Sirops Routin, convaincu de son potentiel, elle fait figure de success story avec ses 20 000 hectolitres/an : son Aiguille Blanche, sa Yéti et son Bâton de feu comptent parmi ses mousses emblématiques présentes en montagne mais pas seulement : l'Italie du nord et les USA démarrent ! Sa petite gamme, confiée à Cindy, jeune maître brasseur lui ajoute une douceur inattendue. **Sa bière inimitable : la Piste noire, une ambrée pur mall, magistrale avec sa robe rouge et or et un bouquet aromatique teinté de notes de caramel.**



Emmanuel Gillard, biérologue

« La bière est un produit vivant »

Emmanuel Girard est à la biérologie ce que Battane & Dessauve sont à l'œnologie. Avec 6 054 bières dégustées dont 2 059 belges, son pays d'origine, ce discret quadra grenoblois fait partie des rares biérologues de France, une spécialité qu'il revendique et alimente... A raison de dix salons par an, recherche d'archives, articles rédigés pour All About Beer ou à son opus électronique qui émanera de son Projet Amertume (1), premier site web francophone dédié à la dégustation de bières l'Conseils liés à la dégustation ou l'art de la conservation : tout y est. Ajoutez à cela qu'il est légétophile, vous aurez une (première) idée de la concentration de connaissances qui gisent chez celui qui à l'instar des bières, fait figure de patrimoine vivant. « Les quatre musées français, sourit-il, ne peuvent pas assurer ce patrimoine, mais je ne suis pas collectionneur, je le fais pour prolonger le plaisir de la dégustation ». Sur ce fleuve ambré, cet insatiable ne navigue pas en solo. Son plaisir : partager ses dernières trouvailles - des bières hollandaises, arméniennes jusqu'aux alpines - à l'aide des trente et un critères organoleptiques qui permettent d'en redécouvrir la palette d'arômes (oubliés). Visuel, mousse, effervescence, persistance du dépôt, avant-palais sont partagés chaque jeudi soir en direct rue Saint-Laurent dans les locaux de Just a Beer, club de dégustation qu'il préside et où l'on peut (aussi) s'initier aux techniques de brassage. Un QG pour la moitié des nouveaux brasseurs isérois ! Les bières alpines ont leur mot à dire, glisse en substance Emmanuel Gillard qui verrait bien monter la pression avec l'arrivée des « drink market » et la fin des becs, cadencés par les très grosses brasseries.

(1) <http://projetamertume.free.fr>



Dans le massif du Vercors *Biercors et bio*

L'une des dernières microbrasseries est aussi la toute première à brasser l'eau du Vercors. De retour aux sources à Villard-de-Lans, dans son pays après un périple en Irlande, Martin Torres, 31 ans, en révèle les capacités méconnues : derrière sa dureté, l'eau capte en douceur goûts et tanins. Sa gamme de (déjà) sept bières labellisées AB et hautes en goût révèle un bouquet d'arômes nés des houblons, baies et plantes aromatiques... cultivées sur son propre terrain. 100 % Vercors !

Son nectar inimitable : un whisky local macéré en fût de chêne à partir d'une eau de vie distillée à partir de ses bières de montagne !



CINQ BRASSERIES AU SOMMET

Au cœur des Ecrins *L&L Alphan*

On ne se refait pas. Montagnard pur jus, Lionel Alphan a coulé son premier litre de bière dans un vieux chalet, niché à 1 170 mètres. A cette altitude, la brasserie tient presque du sacerdoce... Ce qui n'a pas empêché ce passionné de hisser ses six bières au top niveau : neuf malt provenant d'une maison allemande, houblons aromatiques, cinq souches de levure (sélectionnées parmi les 6 000 de la souchothèque de l'Université de Louvain !) annoncent la couleur de ces bières sur lie très typées



qui creusent leur sillon (800 hectolitres/an) avec le coup de booster de Luc Alphan. Et l'excellent restaurant familial : fondue aux cepts, tarte à la bière et dégustation d'Alpen ou d'Alpa Cola maison.

Sa bière inimitable : l'Ambrée de type Pale Ale associant cinq malts et quatre houblons, au pétillant discret et à la mousse persistante.



En direct des hauts plateaux du Vercors *Brasserie du Mont Aiguille*

Démarrée de façon quasi confidentielle depuis un an par une équipée de cinq double actifs, cette petite fabrique monte doucement en pression : outre trois bières pur malt brassées par pallier qui mettent l'eau (de la plus grande Réserve naturelle de France) à la bouche, une volonté clairement affichée de produire une bière peu énergivore : bâtiment ossature bois (livraison au printemps 2011 à Clelles), couplage chaudière bois et panneaux solaires, bouteilles et fûts recyclables et premiers brassins avec du malt 100 % Trièves. Bières personnalisées sur demande.



Leur bière inimitable : la Funambule, ambrée associant deux malts et deux houblons, à la mousse fine et abondante, soutenant l'amertume. A déguster entre 10 et 14°C.



CINQ BRASSERIES AU SOMMET

MBC la Chamoniarde

Music live en après ski (Gary Bigham, Crevassholes), hamburger canadien en vodette et petite gamme de ales (bières en fermentation haute) brassées à guichet fermé : celle Micro brasserie de Chamonix (MBC) sort du lot. Dans ce refuge moderne (béton et grandes baies vitrées), huit cuves de bières près du bar et



autant dans le sous-sol abritent le savoir-faire de quatre Canadiens férus de snowboard : l'un brassait déjà, les autres ont fait le grand saut ! Après avoir planché sur les recettes élaborées avec l'eau glaciale de Chamonix, investit et remonté pièce par pièce cuves et mash tun, leurs Stout des Drus, Blanche des Guides cartonnent depuis 2002. Bientôt en bouteilles !

Leur bière inimitable : la Granite Pale Ale, cinq malts, trois houblons d'Amérique du Nord et des ferments fruités, aux délicieuses pointes de caramel doux.

Les cinq conseils du biéologue

- 1 Privilégiez les verres à pied en évitant le réchauffement de la bière par la chaleur de la main.
- 2 Stockez les verres à l'extérieur de la cuisine, le plus loin possible de la graisse... Ennemi n°1 !
- 3 Servez à une température inférieure au pourcentage d'alcool en volume. Plus la température est élevée, plus une bière aura l'occasion de s'exprimer... et de montrer ses éventuels défauts.
- 4 Évitez de faire « glouglouter » la bière : penchez le verre et à la moitié du contenu, redressez-le puis écartez-le de la bouteille. Moins la bière produit de mousse, plus il sera nécessaire d'écartier le verre. La mousse et le liquide ne doivent en aucun cas déborder.
- 5 Laissez 1 à 2 cm de liquide lorsque la bière a été refermée en bouteille afin d'éviter de mélanger la levure résiduelle avec la bière déjà servie. Secouez légèrement le fond de la bouteille avant de la déguster. Vous remarquerez alors à quel point la levure influe sur le goût !



DEUX BRASSERIES AU PIED DES PISTES

Aussi connue que la Bastille, *la bière Mandrin*

Dans sa marmite, des noix ou du sapin, sept plantes de Chartreuse ou du chanvre brassés par un d'un artisan curieux de son terroir au point d'en refaire jaillir une tradition oubliée : « Mes grands-parents travaillaient à la brasserie de la Frise », explique Vincent Gachel. Depuis 2002, ce passionné fait mousser le Dauphiné avec sept recettes de bières artisanales brassées à l'ancienne, ni filtrées, ni pasteurisées (1200 hectolitres/an) dans l'esprit de sa Mandrin aux noix, la toute première élaborée chez lui au pied du Vercors (ci-contre, en haut). Et d'autres saveurs comme ces



torillons à la bière fabriqués avec le savoyard Pasta & Aromi. Le tout proposé dans le nouveau refuge de Mandrin : rue Lesdiguières, sa nouvelle boutique grenobloise.

Sa bière inimitable : La Mandrin aux noix, ambrée, à la fois profonde et soutenue révèle des notes de miel inattendues. Aussi célèbre que le brigand au point de figurer sur le site officiel www.mandrin.org !

Entre deux massifs, *le Chardon*

Elle a piqué son nom entre Chartreuse et Belledonne. Dans la vallée du Grésivaudan aux anciennes terres agricoles, Denis Dumand a créé en 2004 sa petite fabrique artisanale (ci-contre, en bas) : ses cinq bières certifiées AB ont l'accent du terroir et du caractère ! Il faut goûter à sa Blonde fruitée, Fourquet d'Or 2006 brassée avec un chanvre biologique cultivé dans les chenevières du Nord-Isère, s'atteler à sa Grande Chan-tourne, bien houblonnée et désaltérante avant d'attaquer sa Tête Rousse et maltée aux pointes caramélisées qui s'écoulent tranquillement en local (vente directe et magasins bio).



Sa bière inimitable : la Roche Noire (Fourquet de Bronze) très longue en bouche inspirée d'une Porter dont le brasseur vous conte l'origine, depuis les dockers de Londres jusqu'à la touraille (dite « chocolat ») donnant cette couleur cacao. Idéal avec un dessert, naturellement.

