



priorité aux microbrasseries

Eurobière 99

Gilbert DELOS

Passé sous le contrôle de la Sofex (la Société des foires et expositions de Strasbourg), le Salon Eurobière a amorcé un virage pour sa sixième édition qui s'est tenue fin avril au parc du Wacken. L'ambiguïté qui a toujours pesé sur la Biennale, à la fois ouverte pendant deux jours au grand public et ensuite pendant trois jours aux professionnels, a commencé à être dissipée. Car, à force de vouloir toucher deux cibles, Eurobière finissait par n'en atteindre aucune : l'affluence excessive du grand public rendait la manifestation presque incontrôlable, notamment en fin de journée; et, après deux jours de grande foule, les exposants n'étaient plus vraiment en mesure de recevoir leurs clients, quand il leur restait encore du matériel et

des produits !

Aussi, pour cette édition 1999, la Sofex n'a, par exemple, envoyé aucune invitation en direction du grand public, cherchant uniquement à attirer distributeurs, importateurs et professionnels des cafés-restaurants. Une volonté qui se traduit dans le bilan final : Eurobière 99 a accueilli un peu plus de 20 000 visiteurs, contre 35 000 en 1997, dont 19 000 professionnels ! La répartition entre professionnels et grand public n'a pas été donnée cette année, mais il est évident qu'il y a eu diminution sensible du nombre des visiteurs dans les deux catégories.

**Priorité aux
brasseries artisanales**

Un autre constat s'impose en ce qui concerne les exposants. Les

grands brasseurs ne sont manifestement plus intéressés par la manifestation : non seulement les poids lourds Kronenbourg, Heineken et Interbrew ont une nouvelle fois brillé par leur absence, mais ce fut également le cas pour de nombreuses grosses brasseries européennes, notamment allemandes (Spaten, Warsteiner, Erdinger, König, etc.), ou encore Carlsberg, Guinness, Bass, San Miguel, Damm, Alken-Maës... Leurs bières étaient parfois présentes par l'intermédiaire de leurs distributeurs alsaciens, très nombreux cette année, mais ces brasseries n'avaient pas pris leurs propres stands, contrairement à ce qu'on avait constaté à « Pianeta Birra », le salon italien qui s'est tenu à Rimini en mars dernier. Pour sa première édition, celui-ci a d'emblée surclassé



Le palmarès du concours féminin des meilleures bières

Principale animation d'Eurobière 99, un concours de dégustation ne réunissant que des femmes, toutes s'occupant de bières à des titres divers, et présidée par Mme Rina Muller, P.d.g. de Schutzenberger, s'est déroulé pendant trois jours. Les résultats de ce concours témoignent de la capacité des femmes à repérer les bonnes bières (plusieurs dizaines de produits étaient présentés dans neuf catégories) :

- Bière sur lie : Brune La Siervoise (Suisse)
- Lager : Zig-Zag River Lager de Portland (États-Unis)
- Abbaye : McChouffe, de la brasserie d'Achouffe (Belgique)
- Pilsener : Premium de la brasserie Scherdel (Allemagne)
- Blanche : Mahr's Brau Weisse (Allemagne)
- Stout : Noire de Scharrach, de la brasserie artisanale Lauth (France)
- Ale : Ambrel, de la brasserie Duwac (Belgique)
- Aromatisée : X.O. Beer au cognac, de L & L (France)
- Forte : Bush Ambrée, de la brasserie Dubuisson (Belgique).

Eurobière, avec plus de 30 000 visiteurs et deux fois plus d'exposants. Par contre, les brasseries artisanales ont été nombreuses au rendez-vous d'Eurobière, que ce soit de France ou d'autres pays européens. En ce sens, le Salon de Strasbourg est en prise directe sur l'évolution du marché. Après les Pays-Bas et l'Amérique du Nord (sans parler des traditions maintenues en Belgique, en Grande-Bretagne et en Allemagne), la France connaît depuis peu un véritable réveil des microrasseries, dont le nombre atteint la centaine actuellement. Et ce chiffre devrait au moins doubler dans les deux ans à venir selon tous les observateurs.

Ces microbrasseries se rangent dans deux catégories principales :

- les brasseries de comptoir, c'est-à-dire celles installées dans un café et produisant leurs propres bières vendues essentiellement sur place :

- les brasseries artisanales, commercialisant l'essentiel de leur production dans les circuits de distribution : CHR, grandes surfaces, épiceries, voire foires et marchés.

À l'origine, c'étaient surtout des

passionnés qui souhaitaient faire leurs propres bières, mais arrivent aujourd'hui de véritables chefs d'entreprises qui ont compris que ce marché était prometteur : Dominique Sialelli avec la Pietra corse, Claude Chapelle avec Britt en Bretagne,

Jean-François Blaimont et Oldarki du Pays Basque, etc. S'appuyant sur leurs terroirs respectifs, leurs perspectives s'inscrivent entre 3 000 et 10 000 hl par an, un chiffre d'ailleurs déjà atteint par Pietra l'année dernière.

Même de taille plus modeste, arrivent des professionnels plus aguerris, comme Eric Trossat, un ingénieur qui ouvre sa brasserie à Uberach en Alsace avec un système de chauffage électrique de cuve totalement nouveau. Une situation qui permet aux équipementiers d'afficher le sourire : BBG, le leader, installe ses brasseries automatisées aussi bien dans les cafés que dans le circuit artisanal ; Yves Castelain (La Cht'i), qui vient également de se lancer sur ce créneau avec l'appui de Gaston Dubois (ex-Brasseurs de Gayant), a enregistré ainsi six commandes pour ce seul salon.

En volume, ce développement des brasseries artisanales ne menace guère les géants du marché, même s'ils s'en méfient tout de même. Ainsi, une brasserie artisanale d'Alsace avait choisi de ne mettre sa bière que dans un seul café de sa ville. Or, le distributeur a vite fait comprendre au patron de l'établissement qu'il devait la retirer en raison du contrat qui les liait.

Ces nouvelles brasseries sont déjà confrontées à différents problèmes : qualité parfois incertaine de leurs productions (avec de nombreuses infections), concurrence naissante entre elles (comme en Bretagne, où elles sont déjà plus de douze), obstruction des distributeurs intégrés, qui n'acceptent parfois de les vendre aux cafetiers qu'à des prix prohibitifs. Uniront-elles leurs forces pour assurer leur distribution ? On en parlait déjà dans les allées d'Eurobière... Toujours est-il qu'elles s'inscrivent dans une tendance de fond du marché : la recherche d'une plus grande diversité par les consommateurs. Car il faut rappeler que si les bières de luxe ont perdu près de 8 % de vente en volume sur 1997 et 1998, les bières de spécialité sont les seules à connaître une progression continue, avec les importations, qui ont doublé en cinq ans !

Les principales nouveautés

Eurobière a permis à de nombreux brasseurs de présenter leurs dernières créations, ou de faire découvrir des bières inconnues jusque-là en France. En voici une sélection non exhaustive :

- Bonnets Rouges est la nouvelle création de la brasserie bretonne Lancelot. Grâce à l'adjonction de baies de sureau, elle présente une belle couleur rouge et une bouche acidulée très



rafraîchissante. Elle rejoint la gamme fort complète de la brasserie, qui vient d'emménager dans un nouveau bâtiment où elle bénéficie d'une eau très pure.

- Antoon, de la brasserie De Koninck à Anvers en Belgique, a été élaborée en hommage au 400^e anniversaire du peintre Antoine Van Dyck, célébrité de la cité flamande. Les qualités de cette blonde dorée de fermentation haute, titrant 6 %, sont telles que son avenir ne se bornera pas aux seules festivités de cet anniversaire. Bouquet puissant, belle présence maltée en bouche, avec des notes fruitées et une grande longueur.

- les X.O. Beer, au cognac ou à l'armagnac, ont été créées par L & L, un producteur d'eau-de-vie installé à Cognac depuis 1982. Pour cette création, a été choisie une bière ambrée à laquelle est ajoutée une petite quantité (5 %) de cognac ou d'armagnac X.O. Le résultat est très intéressant, grâce à l'emploi de produits de bonne qualité. On retrouve bien les saveurs spécifiques, donnant une bonne bière de dégustation, titrant 8 % alc./vol.

- Turn, produite par une nouvelle brasserie de Berlin, est une pils de fermentation basse, à laquelle on ajoute des fleurs de chènevis, de la famille du chanvre, mais d'une faible teneur en THC, le principe actif du cannabis. Un produit d'autant plus « sulfureux » que l'étiquette a pour logo une feuille de chanvre stylisée : une représentation interdite en France, alors qu'elle est admise dans la plupart des autres pays européens. Il a fallu que le brasseur promette que le fameux logo ne sorte pas de l'enceinte d'Eurobière... Que d'histoires pour une bière guère différente des lagers classiques, malgré une saveur un peu distincte

en fin de bouche. Non loin de là, la Cannabis, une bière plus forte mais sans adjonction de chanvre... et sans logo sulfureux, était servie sans problème...

- Franches-Montagnes est une petite région du Jura suisse où s'est créée depuis peu une brasserie artisanale du même nom, présente sur le salon avec trois bières : la Salamandre, une blanche bien épicée et crémeuse; la Meule, blonde de fermentation haute aromatisée au houblon et aux plantes (sans précision...), avec une amertume significative; la Torpille, une brune plus forte (7,5 % alc./vol.) aux accents maltés et caramélisés, d'une belle richesse aromatique. Beaucoup de savoir-faire dans ces bières agréablement campagnardes.

- Latina (à la tequila) et Samba (à la cachaça) sont deux bières brésiliennes brassées sous licence par la brasserie Jeanne d'Arc (Nord). À découvrir pour leurs emballages novateurs, les bouteilles étant habillées d'un film plastique fluo du plus détonnant effet. Idéales en discothèques. Pas de quoi bouleverser l'amateur toutefois.

- Portland Brewing, dans l'Oregon (État américain de la côte Pacifique) témoigne du haut niveau qualitatif auquel arrivent aujourd'hui les brasseries artisanales américaines. Fondée en 1986 par un duo de passionnés, la brasserie est installée depuis 1993 dans un nouveau bâtiment, équipé de cuves provenant d'une brasserie allemande. Sa gamme importante comporte de belles réussites, comme la Mac Tarnahan's, une ale ambrée d'une ampleur admirable, qui lui a valu la médaille d'or du Great American Beer Festival, la Zig Zag River Lager, une blonde bien fermentée avec une saveur subtile de houblon (qui est arrivée en

tête du concours des lagers à Eurobière), et l'Original Honey Beer, aromatisée au miel sans que cela soit envahissant.

- Scherdel, brasserie familiale de Bavière qui vient de fêter son centenaire, est spécialisée dans les pils, ce qui s'explique par sa proximité de la frontière tchécoslovaque. Sa pils premium, déjà étonnante de savoir-faire, lui a valu une première place au concours d'Eurobière, mais il faut découvrir son Edelhell, superbement houblonnée, d'un équilibre parfait avec des malts de première qualité.

- Lauth, récente brasserie-auberge d'Alsace située à Scharrarch, témoigne d'un joli savoir-faire avec sa Noire, douce et voluptueuse, avec une pointe de torrification, et une blonde non filtrée d'une réelle qualité. À découvrir uniquement sur place, mais le voyage vaut le détour.

- Keiler, de la brasserie allemande Lohr, est une superbe Weizenbier parti-culièrement ample et fruitée, reconnaissable à la tête de sanglier qui orne son étiquette.

- Basinus, nouveauté de Ben Henry, le brasseur britannique installé au cœur de la Lorraine. Sans doute le plus petit brasseur de France (100 hl par an), mais pas l'un des derniers à innover, comme en témoigne cette blonde fruitée, d'une grande longueur en bouche, et beaucoup de vivacité en même temps.

- Britt, installée en Bretagne depuis moins d'un an, est une véritable entreprise aux solides prétentions. Sa bière rousse, aux nets arômes de tourbe, surclasse sans conteste de nombreuses « bières au malt à whisky » qui ont pu exister jusqu'à présent. Sa gamme comprend également une blanche épicée et une bière de sarrasin. 

