

nouvelle tendance de fabrication. Les kits de brassage de l'entreprise Saveur Bière s'affichaient ainsi partout avant les fêtes de fin d'année dès 2016. La société, qui se revendique comme le leader national de la vente de bière en ligne avec 1.800 références, a aussi démocratisé l'abonnement mensuel pour recevoir une box de plusieurs bouteilles différentes. Dans le même esprit, les chocolats ont cédé leur place à 24 canettes dans de nouvelles versions du calendrier de l'aveugle... dédiées aux plus de 18 ans ! Proposé dès 2015 par Craft Beer, il a conquis les foyers français en 2017. Tout est bon pour faire consommer de la bière !

Les buveurs deviennent experts

La Beer Fabrique et Les Houblonneurs à Paris, le At Home Bière à Lille... Les ateliers de brassages se multiplient un peu partout en France. Ils attestent une fois encore de l'intérêt de la population pour le faire soi-même et leur nouveau goût pour la bière. Ces stages peuvent même susciter des vocations, les brasseurs artisanaux qui se lancent ont en effet souvent commencé par là. Or « une brasserie se crée chaque jour en France », rappelle Maxime Costilhes, le délégué général de

« Stages d'initiation, kits de brassage maison... les amateurs se forment »

Brasseurs de France (cf. IDC n° 201) et le marché ne semble pas encore saturé. La microbrasserie BapBap située à Paris a par exemple vu ses volumes de production passer de 800 hl en 2016 à 2.500 hl en 2017. Et, pour cette année, l'unité vise une production de 5.000 hl.

« Les bières indépendantes et artisanales, au nombre de 7.000, représentent 8 % du marché en volume avec une croissance de 1 % tous les deux ans », indiquent Les Brasseurs Indépendants. L'Hexagone comptabilise 1.260 brasseries pour une production totale estimée à 19,8 Mhl. « Nous souhaitons avoir des malts locaux et de haute qualité », témoigne Fabio Aprile brasseur à la microbrasserie BapBap lors de la journée portes ouvertes, le 2 juin à l'occasion de

La Beer Week. Pour accompagner ces tendances et le besoin de s'approvisionner en petite quantité, « les micromalteurs vont évoluer rapidement sur le marché pour répondre aux demandes des microbrasseries et offrir des malts spéciaux », estime Jean-Philippe Jelu, président de Malteurs de France. Ces productions, et celles de houblons aromatiques, permettront de continuer d'élargir la palette gustative. Les tendances actuelles ? Les bières aromatisées, de plus en plus nombreuses, et l'amertume qui a refait son apparition avec les IPA, dans la droite ligne du marché américain. La bière au miel est aussi en vogue. Et des mentions apparaissent comme celles rencontrées à l'international : stouts, sour, lager, porter, IPA...

Toujours associée à la convivialité

Reflétant le dynamisme actuel, les festivals consacrés à la bière se multiplient sur tout le territoire. Dijon et ses Houblonnades (depuis 2016), Bordeaux et son BLIB (Bières Libres et Indépendantes, 4^e édition), Lyon propose son Bières festival (2^e édition) et Marseille la Provence Bière Connexion (3^e édition)... À Nancy, le professionnel Salon du Brasseur organisé depuis 22 ans accueille aussi le grand public. Et on ne compte plus les événements brassicoles en région parisienne. Ainsi, la Paris Beer Week, 1^{er} festival d'Île-de-France complètement dédié à la bière artisanale (né en 2013), se clôture par un concours de brasseurs amateurs. Et la célèbre fête de la bière de Munich, l'Oktoberfest s'est invitée pour la première fois dans la capitale en 2015 et est amenée à y revenir chaque année. Les fanfares, les chants, les concours de porté de chopes et l'ambiance typiquement bavaroise y sont à l'honneur.

L'événement Planète Bière s'articule, quant à lui, autour de dégustations de plus de 500 bières en provenance du monde entier. Conférences, ateliers food-pairing (une méthode pour identifier quels ingrédients s'accrochent les uns avec les autres), dîners accords mets/bières rythment l'événement depuis 2015. Il s'agit là aussi d'une tendance empruntée à l'œnologie. D'ailleurs, sans surprise, une box d'association fromages et bières arçemment vu le jour (Box fromage-bières de La boîte du Fromager et Bieropolis)... Les établissements



Récupération des drèches dans l'atelier de la microbrasserie parisienne BapBap.

dédiés, dont certains surfent sur l'idée des accords des mets & bières artisanales, la biérologie, rencontrent eux aussi un grand succès. D'autres s'appuient sur des concepts encore plus ludiques comme d'équiper les tables d'une pompe à bière différente. Chacun est alors libre de tester en se servant lui-même ! Sur le Canal de l'Ourcq, la brasserie artisanale, Paname Brewing Compagny (PBC), qui propose 5 références et des brassins saisonniers en édition limitée, attire pour sa part les jeunes adultes du monde entier. « Aujourd'hui, les Millennials du Japon, de France, d'Amérique du Nord, de Corée du Sud et de certaines classes sociales chinoises ont plus de points communs entre eux qu'avec la génération de leurs propres parents ! », souligne Richard C. Delerins.

Des digital natives... jusque dans la chope !

Les applications mobiles autour de la bière se multiplient. « Aujourd'hui, la théorie des micro-moments peut permettre l'essor des micro-brasseries », insiste

l'expert. « Il s'agit de brefs segments de temps pendant lesquels les consommateurs font des demandes sur leur smartphone et attendent des réponses instantanément pour prendre une décision. » Aux Etats-Unis, par exemple l'application Barly a su surfer sur les attentes de la génération des digital natives. Elle intègre les goûts des utilisateurs en termes de bières puis leur recommande des boissons ainsi que des bars où les consommer. Par la suite, ils peuvent noter les bières et retrouver leurs historiques. En France, l'application Pint Please est basée sur le même principe. Récemment téléchargeable sur son portable, elle permet de scanner le code barre d'une bouteille de bière ou de faire une recherche via le nom de la boisson. L'utilisateur peut évaluer sa bière et recevoir des recommandations en fonction de ses goûts.

Plus fou, des entreprises américaines cherchent à mettre au point des offres hyper-personnalisées en travaillant la génomique. « L'ADN est désormais regardé comme le software des cellules vivantes. Le séquençage d'un génome transforme l'information du code génétique en code informatique

(en fichier numérique). Mais l'opération inverse est maintenant possible à l'aide d'un Digital Biological Converter, sorte de "bio-imprimante" 3D qui peut construire un génome synthétique à partir d'un fichier numérique », explique Richard C. Delerins. « La startup de food tech, Clara Foods utilise les techniques

« Les Américains se penchent sur l'ADN pour créer de nouvelles bières »

de la biologie synthétique pour produire du "blanc d'œuf" liquide à usage culinaire à partir de levures. » Ce type de progrès scientifique est amené à être transposé dans le processus d'élaboration de divers aliments. Déjà, « les Américains travaillent sur des séquençages pour créer de nouvelles bières », ajoute le spécialiste. Des attentes qui peuvent sembler incompatibles avec celles des Français qui « recherchent des produits localisés, naturels et authentiques.

La bière rentre complètement dans ces critères », détaille le délégué général de Brasseurs de France, ajoute Maxime Costilhes. Pas pour les Millennials, génération avide de personnalisation de la part des grandes marques et qui ne nourrit plus les craintes de leurs aînées sur la question des OGM. Selon une étude britannique et parue dans le Daily Telegraph du 7 mai 2018, « seuls 20 %, des Millennials sondés ont exprimé des inquiétudes faces aux avantages de l'édition ou de la modification des semences agricoles ». ● Lucile Legaignoux

#Brasserie
#Malterie
#OS #BVP
#Epicerie

13

La nouvelle vie des drêches de brasseries

Aujourd'hui plusieurs initiatives cherchent à valoriser les co-produits de la fabrication de la bière, les drêches de brasserie. C'est le cas de Ramen Tes Drêches dont l'ambition est, entre autres, de récupérer et transformer des drêches de brasseries artisanales en "nouilles pirates", nutritives, alternatives et nomades, inspirées des nouilles instantanées. « Je propose une salade de nouilles aux drêches à la japonaise, à préparer soi-même », a expliqué Sabrina Michée à l'origine du projet, venue faire déguster son produit le 2 juin au sein des locaux de la microbrasserie BapBap, dans le cadre de la Paris Beer Week. « Vendues en sachet individuel dans un premier temps, il s'agit d'un plat complet contenant des nouilles sèches à base de drêches associées à une légumineuse, fournit avec un assaisonnement asiatique ».

Autres exemple, les crackers de la marque Résurrection. Trois recettes à base de drêches brasseries bio et locales y sont référencées. La première : farine de châtaigne, paprika, curcuma, graines carvi, tournesol ; la seconde : petit épeautre, graines de fenouil et de tournesol ; enfin la 3^{ème} : farine de sarrasin, graines de courges, tournesol et poussière d'agrumes.

Quant au projet du Rab, il est orienté vers la transformation des drêches de brasserie en granolas sucrés et salés. Une idée hébergée au sein du Food Inn'Lab d'AgroParisTech.



© SABRINA MICHÉE



© SABRINA MICHÉE