

LE PETIT

GOURMET

GASTRONOMIE
ACTU DÉCOUVERTES
COUPS DE CŒUR
PORTRAITS ET PLUS
SIAFFINITÉS

GRATUIT

N° 115 MARS 2022



L'Auvergne

Terre de mousse

ÉLISABETH PIERRE

« L'Auvergne, une terre brassicole »

Élisabeth Pierre est zythologue, experte en petites et grandes mousses. Le 26 janvier sortait sa 4^e édition du Guide Hachette dédié à la bière. Depuis une vingtaine d'années, elle observe et participe à l'évolution du paysage brassicole français, région par région.

Le Petit Gourmet: *Sans entrer dans le détail d'une sélection incontournable de bières artisanales françaises, ni dans celui de vos « super coups de cœur » – spécifiques à cette nouvelle édition –, quel regard portez-vous sur notre région ?*

Élisabeth Pierre: Précisons tout d'abord que cette sélection fait suite à un appel à échantillons. Certaines régions ont été plus réactives que d'autres et le contexte de légère reprise post-confinement n'a pas rendu les choses faciles. Ceci étant, l'Auvergne est une terre brassicole et le redevient. Historiquement, en plus des quatre éléments de base que sont l'orge maltée, le houblon, la levure et l'eau, les bières que l'on y produit se démarquent par un ajout de plantes comme la racine de gentiane. Autre point commun à vos quatre départements, la taille des brasseries car la majorité d'entre elles produisent de petits volumes, moins de 1 000 hectolitres par an. Celles-ci sont souvent le fruit d'une personne, elles sont bien ancrées et ont vocation à rester locales, voire rurales.

LPG: *Vous qui sur votre site Bierissima avez ouvert un Cercle notamment dédié aux femmes dans l'uni-*

vers de la bière, quelle est la présence de ces dernières en Auvergne ?

EP: À ma connaissance, vous êtes la seule région de France à avoir une malterie artisanale créée et tenue par une femme, la Malterie des Volcans ouverte en 2018 par Lucile Comptour. Or, les malteries et houblonnières locales en bio sont amenées à se développer car elles répondent à une demande de traçabilité fiable et de circuits courts.

LPG: *Quelles sont les grandes évolutions dans un secteur où le nombre de microbrasseries semble exponentiel ?*

EP: Exponentiel, c'est le terme car en 2000, on dénombrait 100 microbrasseries contre 2 400 aujourd'hui. Sur les cinq dernières années, on constate une hausse de la qualité et de la notoriété. Il n'existe pas un seul désert brassicole en France. Pour schématiser, il y a deux grandes approches. Une, majoritaire, concerne des productions locales très liées à la personnalité de chacun et chacune. Je parlais avec un brasseur franc-comtois – comme moi – qui comme beaucoup d'autres se positionne hors des modes,



© Astrid di Crollanza

« PAS UN SEUL DÉSERT BRASSICOLE EN FRANCE. »

qui n'hésite pas à expérimenter, à élaborer ses recettes en fonction de ses envies. L'autre approche est celle d'entrepreneurs plus récents – souvent des gens jeunes ayant beaucoup voyagé –, que l'on pourrait appeler « néo brasseurs » et qui s'inscrivent dans l'air du temps. Avec des influences plutôt nord-américaines, ils remettent ainsi au goût du jour des styles anciens comme la Berliner Weisse, une bière de blé acide, très légère en alcool.

LPG: *Si l'on revient à la définition même de votre métier – zythologue ou biérologue – vous êtes en quelque sorte l'œnologue de la bière ?*

EP: C'est en effet mon cœur de métier. Depuis quinze ans que je suis indépendante, j'ai formé beaucoup de personnes et me concentre à présent sur l'accompagnement des restaurateurs. Je les aide à établir une carte des bières et à mettre en place des accords – à table et en cuisine. Mon expertise touche aux différents process de fabrication qui induisent une diversité de goûts. Aujourd'hui, il y a un réel engouement des brasseurs pour l'utilisation des barriques, à la fois pour l'élevage et la fermentation.

LPG: *Quelques mots sur la revue trimestrielle Bières & Mets que vous avez fondée ?*

EP: Il s'agit de la seule revue de langue française dédiée à la bière dans l'univers de la table et qui donne une place centrale aux associations.

Propos recueillis par Corinne Pradier

Pratique



Le Guide Hachette des Bières (janvier 2022), signé Elisabeth Pierre offre un panorama complet de la bière en France (entièrement renouvelé à chaque édition). Véritable observatoire des tendances, il propose une approche pratique pour aller à la rencontre des brasseurs et découvrir de belles adresses. Classées par département, 800

bières de 290 brasseries y sont notées (à l'aveugle) et décrites en termes de goût avec les accords conseillés.

Prix : 24,95 €.

www.bierissima.com
www.bierissima.com/la-revue-papier