

La grande et vertueuse mode de la bière artisanale

ÉCONOMIE

Le houblon fait la force. Et il est à la mode : un écosystème de trente brasseries innovantes et engagées s'est développé dans tout le département

Guy Trubuil
et Patrice Espinasse

« Ce sont des produits locaux dont on est fiers ». En quelques années, les brasseries artisanales ont creusé leur sillon à Montpellier. Jordi Tavoillot, créateur du Beer love festival en mesure aujourd'hui les progrès. La ville et, plus largement, le département, sont devenus des places fortes nationales dans la production et la commercialisation de bières locales, originales.

Un peu plus d'une trentaine de brasseurs y sont recensés et un véritable écosystème s'est développé autour de valeurs communes, au cœur desquelles la volonté de proposer des boissons de qualité. « Le public est en demande de ça. L'exemple que je prends souvent est celui de la tomate. Je préfère qu'elle ait du goût, savoir d'où elle vient et à qui je l'achète plutôt qu'un fruit produit sous serre en Belgique », résume Jordi Tavoillot.

« Pas de bière de femmes... ou d'hommes »

Dans la région, l'ambition n'est pas d'empêcher sur le marché du vin mais « plutôt de des grands groupes industriels » largement majoritaires. « La bière artisanale représente aujourd'hui 6 % des volumes brassés. Mais dans un marché global en progres-

sion de 3 % par an, celui de la production artisanale atteint 16 % », relève Antoine Blain, dont le magasin fourmille de références. Une progression d'autant plus significative que les coûts de production sont multipliés par deux pour les petites structures.

Ce biérologue installé à Montpellier bénéficie d'une réputation qui le conduit désormais à diriger des cours sur le sujet à l'institut spécialisé dans les formations des métiers du vin, l'IFCO à Marseille. « Les restaurants sont en demande. Beaucoup d'entreprises y envoient leurs employés, ça se démocratise de plus en plus » observe-t-il. Quelque 2 000 brasseries artisanales sont ouvertes en France et, malgré la crise sanitaire, près de 400 projets d'ouverture sont en cours. « Ce renouveau est né aux États-Unis, on a cinq ou six ans de retard ».

« Des gens connaisseurs »

Selon Antoine Blain, six brasseries héraultaises figurent aujourd'hui dans le « Top 20 national » en termes qualitatifs. « On dispose ici d'une scène complète ». « Et il y a un côté entraide. On n'est pas là pour se piquer des parts de marché, cela tire le secteur vers le haut », note Jordi Tavoillot selon lequel une « éducation au goût des produits bien faits » s'est faite et se ressent dans la demande des



clients, dans l'affluence et la curiosité manifestées lors du Beer love festival, dont la prochaine édition aura lieu en septembre prochain. « Les gens sont de plus en plus connaisseurs et cela concerne tous les publics ». La tranche d'âge 25-35 ans semble la plus réceptive à l'offre brassicole artisanale. Autant les femmes que les hommes. « La bière

d'homme ou la bière de femme, ça n'existe pas. On s'aperçoit par exemple qu'une bière brune de 12° sera très majoritairement consommée par des femmes », souligne Antoine Blain, qui s'attache à conseiller les producteurs nouveaux venus à stabiliser les goûts recherchés. Selon ses critères, une bière réussie doit correspondre à ce qu'elle

affiche sur son étiquette, à un bon rapport qualité-prix et à l'équilibre de ses saveurs. « Certains aujourd'hui parlent de bières juteuses par exemple. Chaque houblon a sa spécificité. L'Américain a plus de goût, celui d'Europe est plus herbacé ». En matière d'équilibre économique cette fois, une brasserie artisanale n'est pas jugée rentable à

moins de 300 hectolitres produits par an, la stabilité se trouvant autour du millier d'hectos. « Mais c'est extrêmement créateur d'emplois directs et indirects, un des plus gros dans le secteur de l'agroalimentaire », souligne Jordi Tavoillot. Un passionné qui rêve désormais d'associer davantage les collectivités locales à cette inédite aventure brassicole.

Brasserie des Garrigues : le modèle

DOYENNE Dans le (petit) milieu des brasseurs artisanaux héraultais, elle est considérée comme la doyenne et l'un des modèles à suivre. La Brasserie des Garrigues a été créée à Sommières, dans le Gard, en 2007, par deux amis autodidactes, Emmanuel Pierre-Auguste et Gwenaël Samotyj. Elle propose aujourd'hui une gamme d'une vingtaine de bières, labellisées bio et élaborées à partir de techniques de brassages rustiques. Des bières comme La Belle en Gouquette ou la Frappadingue ont acquis une solide réputation dans la région.



LE BILLET
DE PATRICE ESPINASSE
Reporter départemental

Mousse identitaire

La mode se confirme. Avec 6 % de la consommation française, les bières artisanales ne remettront pas de sitôt en cause le leadership des puissants industriels. Mais l'ancrage local se redessine un peu partout, notamment dans l'Hérault, pays du vin. Et il y en a dans tous les coins, de toutes les tailles et pour tous les goûts ! La revitalisation de ce savoir-faire est une chance. S'ils s'inspirent parfois de recettes internationales, les jeunes brasseurs ont le souci de s'ancrer dans leur terroir et de le valoriser. Ils sont passionnés. Engagés. Souvent écoresponsables. Leur aventure mousseuse et les goûts innovants qu'ils déploient s'écrivent en valorisant les produits d'ici. Une question de qualité mais aussi d'authenticité : le succès d'une bière locale peut aussi nourrir l'identité de son territoire. Un malt pour un bien.

Sur Youtube, Jivay impose sa « biérosophie »

Créée en 2015, la chaîne de ce Montpelliérain de 34 ans, "Une bière et Jivay", axée sur la bière dans tous ses états, rencontre un vrai succès.

Quand et comment vous est venue l'idée de créer cette chaîne sur YouTube ?

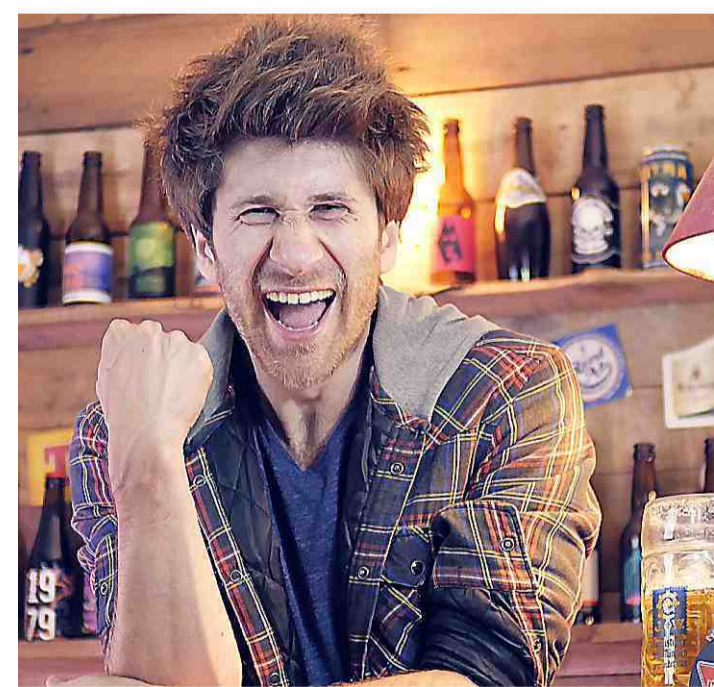
En 2015. Je m'intéressais à l'histoire de la bière, je collectionnais les sous-bocks et les capsules. Cela fait 20 000 ans que la bière existe, la boisson est liée à plein de choses dans l'histoire. Mon petit frère m'a dit : « Tu n'as qu'à en parler sur YouTube ». Il s'agissait de partager ma passion à la base et, petit à petit, je me suis pris au jeu. Le mouvement de la bière artisanale était en pleine expansion à ce moment-là, la chaîne a pris de l'ampleur et, aujourd'hui, j'en vis. Au début, c'était du bricolage mais j'ai pris de la bouteille. On rencontre des personnes qui vous apportent leurs conseils.

Quelle est l'audience de vos vidéos ? Quelle est leur périodicité ?

C'est assez variable mais disons entre 100 000 et 200 000 personnes. La plus regardée a atteint les 800 000 vues sur la bière vendue dans les grandes surfaces. Je réalise environ deux vidéos par mois, une émission c'est au minimum 50 heures de travail, c'est assez chronophage et je réfléchis à prendre quelqu'un pour le montage. J'ai 300 sujets de vidéos en avance. Je croise les thèmes, par exemple la bière et la question des femmes, la bière et l'espace.

Peut-on vous considérer comme un influenceur ?

Je n'aime pas trop ce mot, je



Jivay (son pseudo) vit aujourd'hui de ses conseils mis en ligne. DR

préfère celui de biérosophe. Je m'adresse à des gens qui n'y connaissent pas grand-chose, je les oriente vers les bons produits et je mets le doigt sur des choses que les gens ignorent, les bières d'abbayes qui ne sont pas brassées dans des abbayes. Je m'intéresse à la personne lambda mais pas mal de gens du métier me suivent également. J'essaie de m'adresser à tout le monde.

Les industriels du secteur vous ont-ils déjà démarché ?

En général, je leur casse un peu du sucre sur leur dos. Mais ça m'est arrivé. Généralement, je décline. Mon modèle économique, si on peut dire, c'est l'argent généré par la pub avant les vidéos. Là, je partage ma recette préférée et ce mois-ci je lance une plate-forme de coffrets mensuels que je propose à ma communauté.

10 000

La production d'hectolitres de bières artisanales, en 2020.

16 %

Progression annuelle du marché français de la bière artisanale.



◀ ZooBrew, une gamme qui décoiffe !

Ce n'est ni en Écosse, ni en Nouvelle-Zélande que l'on perd le goût de la mousse ! Numa, ingénieur... du son, et Jean-Baptiste, bachelier en brasserie et distillerie (photo J.-M. Mart), s'en sont inspirés pour réaliser leur rêve et créer leur brasserie aux portes de Montpellier, en 2017. ZooBrew ? Des bières hors normes. Animales par leur design et la démarche : les deux potes mettent à l'honneur, sur de splendides étiquettes, orang-outan, condor de Californie... pour sensibiliser à la protection d'espèces animales. Dans les bouteilles, des bières aux acidités, goûts, couleurs et origines culturelles différentes. Le fil rouge : les saveurs atypiques et inspirées, bien dans la culture de la bière houblonnée. Leur production hors Covid est de 1 000 hectolitres par an – le double est espéré en 2022 – avec une gamme pour les cavistes, une autre pour les grandes surfaces mais aussi une création éphémère mensuelle. ZooBrew, c'est aussi un lieu accueillant dans une zone improbable : quand le Covid se sera éloigné, tables et food truck animeront les soirées de fin de semaine.

ZooBrew, 185 avenue Blaise-Pascal, Castelnau-le-Lez. www.zoobrew.fr. 04 67 40 69 74.



▲ Alaryk, un N.1 dans le bio et le local

À Béziers, la tradition brassicole a retrouvé des couleurs. Après l'âge d'or de la Brasserie Générale du Midi, de Phénix et Kayser, le flambeau est désormais bien repris. Aux côtés de La Gorge Fraîche et de Toria, Alaryk est installé durablement dans le paysage. Déjà cinq ans que Sébastien Alary s'est lancé dans une aventure qui fait la part belle au terroir. Le houblon est planté au domaine de La Grande Courtade, à la sortie de la ville. Le malt est pour partie fourni à partir d'orge récolté à Béziers et Cruscades. Même la levure fait l'objet de travaux avec l'Inrae pour développer une souche propre à la brasserie. « L'objectif est d'avoir d'ici 5 ans une matière première 100 % locale », insiste Sébastien Alary et le maître brasseur Jean-Olivier Rieussset (photo P.E.). Alaryk produit une gamme de 12 bières – 15 dès cet été – d'inspiration culturelle belge plus qu'anglo-saxonne, en recherche d'équilibres avec la gastronomie. Avec 20 fermenteurs et 120 barriques en bois, elle est, de loin, le plus gros producteur de bières artisanales de l'Hérault. S'il a atteint 6 200 hectolitres bio en 2020, le cap des 10 000 pourrait vite être dépassé. Un développement qui doit à la fois renforcer l'indépendance d'Alaryk et garantir des débouchés à des filières du secteur évidemment locales.

Alaryk, 2 rue des Poiriers, Béziers. www.alaryk.fr. 09 52 13 60 88.



▲ La Singulière s'est fait un nom sur le quai

Ouverte sur le quai de Bosc depuis 2017, La Singulière s'est rapidement fait un nom à Sète et autour de l'étang de Thau. Un périmètre de distribution restreint « car on veut fournir nos détaillants toute l'année »,

souligne son fondateur, Jérôme Panine. Sa brasserie produit entre 400 à 430 hectolitres par an dont 80 % sont écoulés directement dans le "brew pub" attenant. « Auparavant, j'étais skipper. Les voyages m'ont permis de découvrir des goûts des saveurs », explique-t-il. Passé par un stage à l'institut français de la brasserie et

de la malterie à Nancy, Jérôme Panine a présenté ses bières à plusieurs concours qui ont apporté « des lettres de noblesse » à ses créations et lui ont permis d'ancrer ses modes de production. « On suit nos fermentations de manière plus assidue ». Un travail conduit avec Benoît et Eléa, qui privilégie les circuits courts et les ingrédients bios, notamment du houblon en provenance de Catalogne. « Il dispose d'une amertume spécifique avec des sensations de pamplemousse, d'agrumes ». « On espère que c'est une belle aventure qui durera encore longtemps », sourit l'ancien navigateur qui attend, d'abord, la levée des mesures sanitaires pour repartir de l'avant. **La Singulière, 35 quai de Bosc, Sète. Vente à emporter de 15 h à 19 h tous les jours sauf le lundi.**



▲ Écoresponsable Séranne

C'est la petite dernière. Et ce n'est pas la moins vertueuse. Damien Martial a ouvert une microbrasserie dans le petit village de Causse-de-la-Selle, sur le terrain familial. Entre vallées de l'Hérault et de la Buèges, La Séranne ne peut pas mieux porter son nom. De sa petite structure, l'enfant du pays a une vue imprenable sur le massif. Elle l'a inspiré pour créer trois bières labellisées bio : La fée de la Buèges – une blanche aux fleurs de sureau cueillies à la main –, une Pale Ale blonde maltée finement épicée et L'envolée sauvage, ambrée, incontournable IPA qui fait référence à un couple de vautours nains nichant dans la Buèges (photo P.E.). Une gamme de trois, donc. Et, dès cet été, de cinq, le fil rouge demeurant la valorisation du riche patrimoine local. Depuis janvier, Damien Martial commercialise ses 300 hectolitres de bières artisanales dans une très louable démarche de limitation des déchets, de l'eau et de l'énergie. Il ne travaille qu'avec des fûts en inox et s'est fixé l'objectif du zéro plastique. Les bouteilles sont réutilisées. Quant à l'eau de brassage, chauffée au solaire, elle chauffe également les planchers de la microbrasserie. Circuit court et démarche écoresponsable : La Séranne a été sélectionnée dans le cadre des projets innovants de développement durable. « Il y avait un vide. Il manquait une microbrasserie pour tisser une cohérence entre les différents acteurs de ce territoire », explique Damien Martial.

La Séranne, route de Saint-Guilhem, Causse-de-la-Selle. brasserieelaseranne.fr. 06 07 66 89 76.



▲ La Malpolon, du champ au verre

Après 15 ans dans les assurances à Paris, Rémi Gliozzo est revenu au pays. Reconverti et formé, il a créé en 2018 La Malpolon (nom latin de la couleuvre de Montpellier), à Lavérune. Avec son ami Pierre Lejeune (photo Jean-Michel Mart), il y élabore une gamme annuelle de cinq bières ainsi que « deux ou trois bières éphémères, à l'instant T ». Ici, la

feuille de route est de parvenir au circuit le plus court entre le champ et le verre. Le travail s'effectue avec des matières premières les plus locales et artisanales. Une vision locale et proche de la nature de la bière avec malterie artisanale, mélanges de levures maison et créations avec ajout d'épices, herbes et fruits locaux non transformés. Kumquat, géraniums, épinettes, fraises, pommes et raisins sont du coin. Ils entrent dans des créations originales qui suivent un

courant "craft", s'inspirent de traditions oubliées et intègrent un élevage en barriques. Ici, on sort de l'habituel trio blanche-blonde-ambré. Avec une production annuelle de 800 hectolitres, La Malpolon est bien ancrée dans son territoire. Pas étonnant que, malgré un frémissement à l'export, 70 % de sa production soit bue dans l'Hérault, où la maison a ses inconditionnels !

La Malpolon, rue de la Prade, Lavérune. www.lamalpolon.fr. 06 81 67 47 48.