

Les bières d'Île-de-France

L'engouement pour le manger local se répercute sur la boisson. Résultat : les microbrasseries franciliennes proposant de nouvelles saveurs se multiplient.

Bonnes adresses

• Le bar El Tast

(70, rue Duquesne, Paris 18^e).

L'établissement propose 70 bières provenant de 15 brasseries artisanales franciliennes. Et trois de ses tenanciers venant de Valence en Espagne, ces bières accompagnent des plats ibériques, des charcuteries, du fromage...



© Alfred Crombach/Picturastank

L'outil indispensable

Un fourquet est une petite pelle trouée

avec laquelle le brasseur mélange l'eau chaude et le malt dans la cuve d'empâtage. Ainsi élabore-t-il le moût, première étape dans la fabrication de la bière.



© William Dupuy/Picturastank



© Région Île-de-France

• La brasserie La Baleine

(17, rue Henri-Duvernois, Paris 20^e).

« Je suis tombé amoureux de la bière dans les livres », explique Bruno Torres, son créateur. Ancien photographe, il a beaucoup brassé dans sa cuisine avant d'investir 70 000 euros pour sa cuve, ses fermenteurs et une chaîne d'embouteillage. Sa brasserie, située au rez-de-chaussée d'un immeuble, propose quatre recettes en permanence et innove avec une bière à l'encre de seiche, une autre à la chlorophylle...



© William Dupuy/Picturastank

20

C'est le nombre de microbrasseries que compte l'Île-de-France au minimum.

À Bonnelles (78), on brasse même bio chez Volcelest, avec le blé et l'orge du cultivateur voisin. Et l'on tente des recettes inédites, en mélangeant des malts et en variant les qualités de houblon.

Recettes inattendues

Volaille à la bière du Gâtinais,

à la moutarde de Meaux et au chou de Pontoise, tarte à la bière blonde, glace à la bière... Envie de retrouver le goût du houblon fermenté dans des plats ou des desserts ? Rendez-vous sur

www.mangeonslocal-en-idf.com

Les premiers cultivateurs

du Bassin parisien connaissaient peut-être la bière, car son invention est contemporaine de la naissance de l'agriculture, il y a 10 000 ans. Ce n'est qu'au XII^e siècle que l'on découvre les propriétés antiseptiques du houblon et que l'on fait entrer l'inflorescence femelle de cette liane dans la composition de la boisson, modifiant sa saveur et améliorant sa conservation. Des monastères se spécialisent dans le brassage. Pas très gazeuse, la bière est trouble et instable, souffrant des mêmes maux que les vins, qui s'acidifient en été. Au XIX^e siècle, les progrès de la



© William Dupuy/Picturastank

biologie et de l'industrie conduisent à la production d'une boisson proche des standards actuels. En France, elle doit beaucoup à Louis Pasteur. Le biologiste déteste la bière mais plus encore les Allemands, qui ont bombardé le Muséum d'histoire naturelle en 1871. Pour hisser la bière française au niveau de celle d'outre-Rhin, il entreprend des recherches qui l'amènent à préconiser une fermentation à l'abri de l'air, et demande que les bières brassées avec ce procédé portent le nom de « bières de la Revanche ». La production explose, le processus d'industrialisation allant de pair avec la généralisation de l'électricité. ■