

India Pale Ale (IPA): la reine des bières amères connaît un succès grandissant

IPA, à prononcer «aye-pié» ou «ipât»

Derrière le nom India Pale Ale (IPA), il y a l'histoire, pour ne pas dire la légende, que l'on aime narrer au moment du service. On raconte, par exemple, que ces IPA – à prononcer «aye-pié», ou plus branché «ipât» – auraient été inventées pour satisfaire les colons anglais en Inde. Pour supporter le long voyage en bateau, les Anglais auraient créé une recette spéciale, très houblonnée, car le houblon est un agent conservateur naturel! Mais, dans ce long téléphone arabe, quelques données se sont perdues, comme le soulignent nombre de spécialistes. En résumé, les IPA font bel et bien référence aux transports en bateau vers l'Inde dès la fin du XVIII^e siècle, d'où le nom «India», mais la bière n'aurait pas été inventée pour l'occasion. Ainsi, à l'origine, l'IPA était très probablement une bière qui existait déjà sous un nom différent.

Même si son histoire devient ainsi moins romantique et romanesque, le style continue de se réinventer et sert souvent de catalyseur vers le monde fascinant des bières craft. En effet, les clients, tous sexes confondus, qui découvrent les IPA – très souvent lors d'un voyage aux Etats-Unis – commencent également à s'intéresser de près à d'autres styles.

Si les IPA furent inventées en Angleterre, elles sont aujourd'hui célèbres grâce aux Américains qui lui donnèrent une plus forte amertume (surtout sur la côte ouest) et un bouquet généreusement fruité. De nombreuses variantes et sous-catégories d'IPA cohabitent aujourd'hui: les IPA Belges, Black IPA, Red IPA, White IPA, Rye IPA, Session IPA, Fruit IPA ou même des India Pale Lager... Les variantes sont infinies, montrant encore une fois

l'engouement actuel pour ce style.

Le succès de ces bières est tel qu'aujourd'hui, en Suisse, les brasseries artisanales qui ne proposent pas ce type de bières dans leur offre se font de plus en plus rares. Et même les industrielles comme Schützengarten s'y mettent.

Du côté des bars-restaurants romands qui vendent des bières craft, les IPA sont très à la mode et font même partie de l'offre de base comme Au Bout du Monde, à Vevey, ou aux Boucaniers, à Lausanne. Et la clientèle qui en commande augmente de jour en jour. «Les IPA ont toujours plus de succès et leurs amateurs en redemandent toujours plus», constate Ludovic Schmutz, associé-gérant aux Boucaniers qui propose six IPA en bouteille et une à la pression.

Cette mode ne touche toutefois que les amateurs de bières craft. Et les établissements qui prennent le risque de sortir des sentiers battus en proposant un choix plus varié de bières restent encore rares.

Mais les temps changent. Le dernier rapport annuel de l'Association suisse des brasseries montre, par exemple, que les «spécialités», généralement de fermentation haute, telles les IPA, Porter ou bières blanches gagnent du terrain et séduisent désormais plus de 10% des consommateurs. La lager, elle, fait toujours vibrer les masses et séduit 80% des Suisses. Qu'en sera-t-il dans quelques années? A quelle évolution s'attendre? Une chose est sûre, la bière craft s'impose, à un rythme bien helvétique certes, «lentement mais sûrement».

Jasmina Slacanin