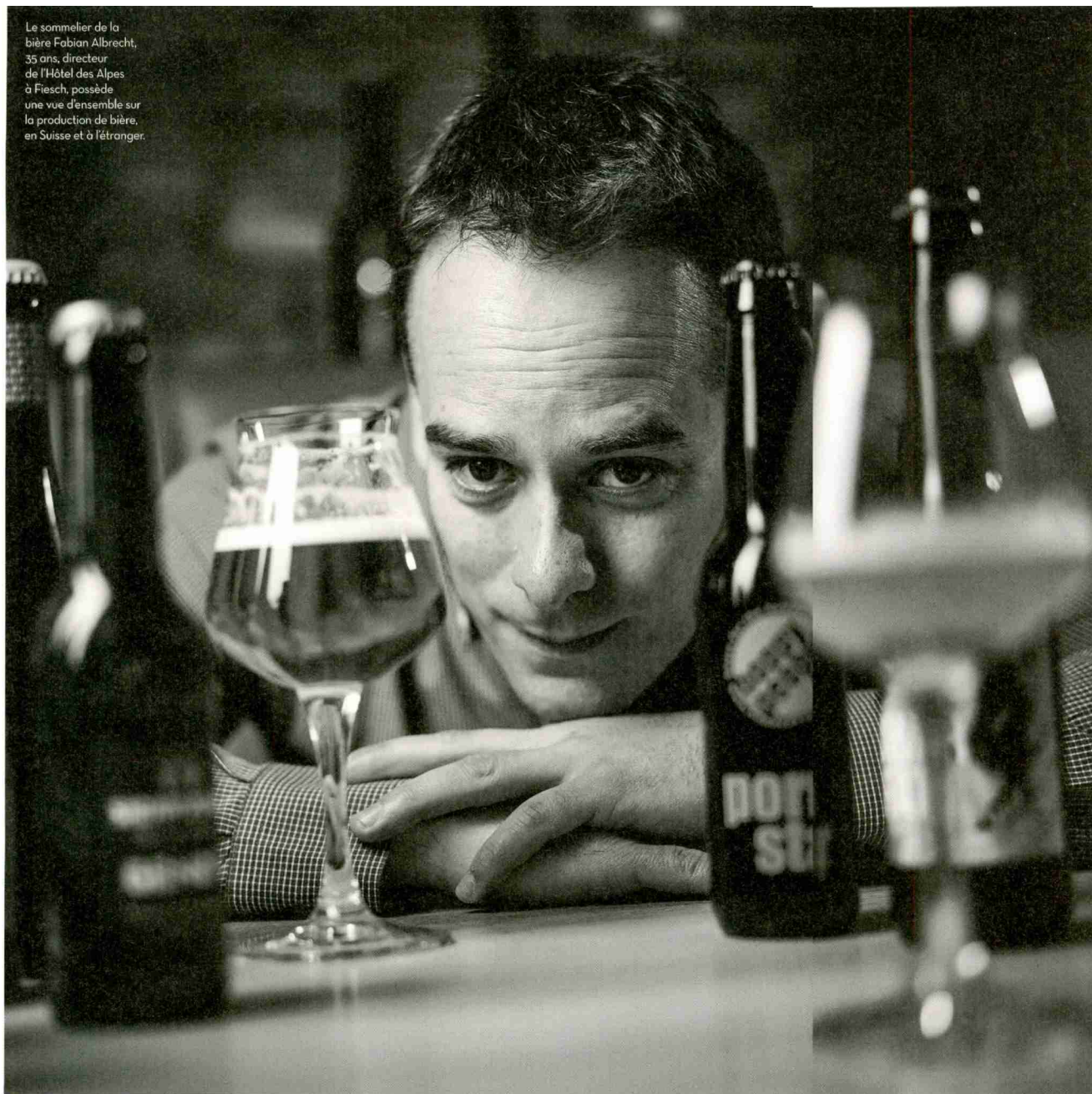


Le sommelier de la
bière Fabian Albrecht,
35 ans, directeur
de l'Hôtel des Alpes
à Fiesch, possède
une vue d'ensemble sur
la production de bière,
en Suisse et à l'étranger.



Bières artisanales au pays du vin

Les bières artisanales ont le vent en poupe et comptent de nombreux amateurs, même dans le plus viticole des cantons suisses. **Fabian Albrecht, sommelier** de la bière, explique les origines de cette tendance et teste quatre bières valaisannes.

Texte: *Anita Lehmeier* Photos: *Sedrik Nemeth*

Avec 53 litres par année et par personne, les Suisses ne sont pas de grands buveurs de bière comparativement à des nations telles que l'Allemagne, l'Autriche ou la Pologne qui franchissent allègrement la barre des 100 litres. Les premiers du classement sont sans conteste les Tchèques, qui ont inventé la pils et boivent pas moins de 145 litres par année. Cependant, notre pays présente l'une des densités de brasseries les plus élevées d'Europe, voire du monde. Depuis que la demande en bières artisanales augmente de manière vertigineuse, les micro-brasseries sortent de terre comme les champignons après la pluie. Rien que cette année, plus de 200 personnes ont déjà souhaité obtenir une licence de brasseur. Si le guide de la bière suisse recensait l'an dernier 200 bières artisanales, il en compte 325 dans sa nouvelle édition. Comment expliquer le succès obtenu par les petites brasseries? Que recouvre exactement le terme de bière artisanale et quelles sont les brasseries qui par-

viennent à s'imposer au pays du vin? Nous avons interrogé le sommelier de la bière et vice-champion suisse Fabian Albrecht, de Fiesch.

Tout le monde parle de bière artisanale. Dans les grandes métropoles, certains bars proposent jusqu'à 500 marques. Cette tendance se remarque-t-elle aussi en Suisse?

FABIAN ALBRECHT: Absolument. Les bières artisanales seront la boisson de l'été.

Pouvez-vous nous expliquer la signification du terme «artisanal»?

Il n'a aucune signification d'un point de vue légal, car ce concept n'est pas protégé. L'Association des brasseurs des Etats-Unis utilise le terme de «craft beer» pour des établissements qui brassent moins de sept millions d'hectolitres de bière par année. A titre de comparaison, la Suisse a consommé 4,5 millions de litres de bière en 2015. Nous parlons d'une bière artisanale quand elle est brassée en petites quantités par des fabricants indépendants. Elle est l'ex-

pression de la passion plutôt que le résultat d'un processus automatisé et évoque l'image d'un artisan traditionnel qui porte un sac de 20 kilos sur les épaules et concasse lui-même son malt.

Qu'en est-il des ingrédients? Proviennent-ils de la région pour les bières artisanales?

Rarement. Un peu de houblon est cultivé dans la vallée de Frick et la brasserie du monastère d'Ittingen possède ses propres cultures. La plus grande partie est toutefois importée des États-Unis, d'Allemagne ou de Nouvelle-Zélande. Le malt, dont il existe une centaine de variétés, provient généralement de malteries allemandes.

Une matière première est cependant indigène, l'eau. La qualité de l'eau est-elle importante à cet égard?

Une eau de bonne qualité est indispensable à la fabrication de la bière. Heureusement, nous n'en manquons pas en Valais. Au Moyen Âge, la population, enfants et bébés compris, consommait de la bière en abondance. Cette habitude s'expliquait par la piètre qualité de l'eau. Elle était si mauvaise qu'il était plus sûr et plus sain de boire de la bière.

En tant que Valaisan, comment avez-vous découvert la bière? N'aimez-vous pas le vin?

Si, il y avait toujours du vin pour l'apéritif et lors des fêtes de famille. J'apprécie les vins valaisans et, fils d'hôtelier, j'ai grandi avec eux. Lors de mon séjour linguistique au Canada en 2009, j'ai réalisé en buvant une pumpkin ale que la bière pouvait être davantage que les pressions que nous connaissons en Suisse. Ces arômes intenses dans le nez et le palais ont été une révélation. A cette époque, toutefois, il n'y avait guère de bières artisanales dans notre pays et je

n'étais pas fan de la lager. En 2012, j'ai découvert à ma plus grande joie que GastroSuisse proposait un cours de sommelier de la bière. Je l'ai suivi en 2013 et, depuis lors, ma soif de connaissance sur la bière demeure inextinguible. Il existe 140 variétés de bières et j'ai donc encore beaucoup à apprendre. Deux à trois fois par année, je me rends en pèlerinage dans diverses villes et fais le tour des bars et des brasseries. C'est la partie la plus agréable de mon travail. A l'hôtel, nous organisons des dîners à la bière où nous préparons six mets avec de la bière et en présentons huit autres. Ma carte des bières comprend une trentaine de marques et ma cave une cinquantaine.

La bière peut-elle accompagner tout un menu?

Absolument. Il existe des bières pour accompagner un repas de l'apéritif au dessert. Et il est plus agréable de boire de la bière avec une salade assaisonnée d'une sauce au vinaigre.

En février, vous êtes devenu vice-champion suisse et membre de l'équipe suisse des sommeliers de la bière. Quelle est l'importance de cette distinction à vos yeux?

Je serai l'un des quatre sommeliers qui se mesureront le 10 septembre aux 32 meilleures équipes à l'échelle internationale lors des Championnats du monde.

Nous vous souhaitons bonne chance!

Si l'équipe de Suisse gagnait la compétition, ce serait un nouveau titre de champion du monde pour la maison Albrecht: le frère de Fabian est le skieur Daniel Albrecht, triple champion du monde, qui s'est retiré de la compétition en 2013 après avoir pris part à 138 courses de Coupe du monde.

INFORMATIONS

Une liste de toutes les brasseries suisses peut être consultée sur www.bier-verzeichnis.ch

Le guide «Schweizer Biere 2017/2018», Gabriela Gerber, Editions Werd, 39 fr., vient de paraître.

«Une eau de bonne qualité est importante et nous en avons en abondance.»