

**Faut que ça brasse**



Reto Engler, l'un des cofondateurs de la brasserie Dr. Gab's, déguste la Placébo. Lancée l'année passée, cette bière sans alcool représente 3% des ventes de la société installée à Puidoux.

# Nouvelle ère pour la bière sans alcool

Une levure permet aux brasseries non industrielles de bousculer le marché en y apportant goût et diversité.

### **Raphaël Ebinger**

Les amateurs de houblon qui participent au Dry January s'en sont aperçus. Depuis cinq ou six ans, le marché de la bière sans alcool vit une petite révolution. L'arrivée d'une nouvelle levure donne la possibilité aux brasseries artisanales de bousculer dans ce domaine les grands producteurs industriels. Avec, comme principal effet, l'arrivée de bières aux saveurs franches et à l'amertume gourmande.

«Jusque-là, les bières sans alcool étaient essentiellement des lagers fadasses destinées à un public qui, pour des raisons de santé, ne pouvait plus en boire de traditionnelles, explique Yan Amstein, patron de l'entreprise qui porte son nom, l'un des principaux distributeurs romands. Aujourd'hui, ce sont des bières de spécialité.»

Pour les produire, il n'existait que deux méthodes, qui demandaient de lourds investissements. Elles consistaient toutes deux à produire une bière traditionnelle, puis à en ôter l'alcool, soit par une distillation sous vide et à basse température, soit avec un filtre très fin piégeant les molécules d'éthanol.

### **(Presque) sans alcool**

La nouvelle voie est plus accessible pour les petites structures. Les brasseurs utilisent comme matière première un malt qui produit moins de sucres fermentes-

cibles puis une levure qui travaille avec moins d'efficacité pour transformer ces sucres en alcool. Les produits finaux peuvent être étiquetés sans alcool s'ils en contiennent 0,5% au maximum, selon la loi suisse.

«C'est un peu schizophrénique de se dire que nous ajoutons une levure en souhaitant qu'elle travaille de manière paresseuse pour éviter de produire trop d'alcool», admet Reto Engler, cofondateur de la brasserie Dr. Gab's. Mais il n'est pas possible de se passer simplement de levure, explique le biéologue Christophe Gillard: «La fermentation a d'autres bénéfices que la production d'alcool. Elle développe des saveurs sous forme d'esters qui apportent des notes fruitées et d'épices, notamment.» Elle permet aussi d'améliorer la qualité gustative du moût. «L'amertume s'arrondit pendant la fermentation, note Reto Engler. C'est un effet secondaire qui n'est pas négligeable.»

C'est cette méthode qu'utilisent les deux brasseries vaudoises La Nébuleuse et Dr. Gab's, qui ont lancé leur bière sans alcool - la Diversion et la Placebo - il y a quelques mois. Elles rencontrent un beau succès, mérité selon nos papilles (*lire ci-dessous*). La première est brassée à raison de 6000 litres par semaine. Il s'agit de 13% du volume en bouteilles produites par la brasserie. La seconde représente 3% des ventes de la société installée à Puidoux.

Chez Amstein, la gamme comprend désormais plus de 40 occurrences. «La bière a un avantage sur le vin dans ce domaine, remarque son patron. Pour compenser la perte de saveur liée à l'absence d'alcool, les brasseurs peuvent ajouter du houblon et des épices.» Il existe désormais une grande diversité dans les styles. «Les IPA conviennent bien au sans-alcool car elles sont produites avec beaucoup de houblon», relève-t-il. Portées par les brasseries allemandes qui ont anticipé le virage de la sobriété il y a quelques années déjà, les blanches s'en sortent très bien. Tout comme les stouts, bien noires, dont les notes de torrification et de chocolat font oublier le manque d'éthanol.

### **Plus de sucre**

Reste que ces bières sans alcool sont souvent plus sucrées, puisque la fermentation a été incomplète pour éviter la production d'alcool. La mousse retombe et disparaît aussi plus rapidement. L'identité de ces mousses peut être même assez éloignée de celle d'une bière capable d'enivrer. Ce n'est pas bien grave, note la consultante lausannoise qui répond au nom de Brassheureuse: «J'éprouve le même plaisir à boire une bière avec ou sans alcool. Mais je ne cherche pas à comparer l'une avec l'autre. Je ne cherche pas le même goût, sinon ce serait impossible.»

## Quatre bières à déguster sans modération



**La Diversion de La Nébuleuse** (Renens). Belle interprétation d'une IPA. Nez piquant et résineux sur l'herbe fraîche. Étonnamment sèche en bouche pour une bière sans alcool. Belles notes d'agrumes qui se posent sur une trame maltée. Très agréable à boire.



**La Placebo de Dr. Gabs** (Puidoux). Le terme d'IPA, sur l'étiquette, est trompeur à cause de son manque d'amertume. Mais c'est une excellente bière sans alcool, très fruitée (pêche, ananas), qui se savoure avec plaisir. Joli corps malgré l'absence d'éthanol.

### **IPA Liberis 2+3 de Riegele BierManufaktur** (Allemagne).



Une des meilleures bières sans alcool sur le marché. Fraîche et désaltérante, elle possède le punch attendu d'une IPA. La sensation sucrée est parfaitement compensée par l'amertume maîtrisée qui se développe en finale. De belles notes de citron tant au nez qu'en bouche.



**Melkstout de Nørgne** (Norvège). Notre coup de cœur. Une bière stout (noire) qui exhale et goûte le yogourt moka. Des notes de pain grillé, le café serré et, en finale, le chocolat noir égagent l'expérience. Avec en plus une petite touche de vanille pour adoucir le tout. L'absence de sucrosité lui permet d'être sèche. Très équilibrée.