

IMPRESSIONS D'UN CHASSEUR DE BIÈRE par Philippe « Bov » Corbat

Quoi de neuf en Suisse ?

L'année 2006 n'appartient certes pas encore au passé (du moins au moment où j'écris ces lignes), mais il me semble intéressant de jeter un coup d'œil en arrière et de la disséquer quelque peu. Je me contenterai de parler des bières et brasseries suisses, ça fait déjà beaucoup !

Depuis le milieu des années 90, la vague quasi-mondiale de la renaissance de la bière a provoqué l'ouverture de nombreuses brasseries dans notre pays. Alors qu'on ne comptait plus qu'une trentaine de brasseries en 1994, plus de 110 nouvelles ont été créées depuis lors. Et rien ne semble pour l'instant pouvoir stopper cette tendance. Tant mieux !

Les nouvelles brasseries

Pas moins de 9 brasseries ont ouvert leurs portes dans les 10 premiers mois de l'année. A l'exception notable d'Aare Bier qui, avec sa capacité annuelle de 5'000 hectolitres, ne cache pas ses ambitions, les autres sont presque toutes de petites brasseries dirigées par des amateurs (à ne pas comprendre dans le mauvais sens du terme !).

En voici la liste :

- Aare-Bier (Bargen, canton de Berne)
- Augenbrauerei Biel (Bienne). Une „contract brewery“ : ils font brasser leur bière par Aare-Bier
- Kleinbrauerei Lehner u. Rohde (Bürchen, Valais)
- Kleinbrauerei Oberson (Himmelried, canton de Soleure)
- Komturei (Tobel-Tägerschen, canton de Thurgovie)
- Pauli Bräu (Strengelbach, Argovie)
- Stäuble (Gipf-Oberfrick, Argovie)
- Maxx-Bräu (Oftringen, Argovie).
- La Cratschla (Tschier, canton des Grisons)

Celles qui n'ont pas survécu

Lawinenbräu (2004-2006) :

Cette entreprise schwytzoise, qui commercialisait une sorte de bière au chanvre brassée dans le canton de Zurich (probablement par Turbinenbräu ?), avait déjà du retirer ses bières du marché en 2005 suite à des contrôles ayant révélés une teneur en THC trop élevée. Après quelques tergiversations, elle a finalement fermé boutique.

Löwengarten (1871-2006)

La brasserie, qui représentait tout de même quelques 45'000 hectolitres annuels, a été rachetée en avril 2006 par le grand frère du canton, Schützengarten. Il est prévu de fermer les installations de Rorschach en novembre de la même année et apparemment seules 2 sortes de bières Löwengarten continueront à être brassées à St Gall (la Helles Lager et la Löwenprinz).

Ziegelhof (1850-2006)

La brasserie bâloise n'a pas pu résister aux changements du marché de la bière et a été reprise par Eichhof en mai 2006, la fermeture des installations de Liestal ayant eu lieu en octobre. A l'instant où j'écris ces lignes, il n'était pas encore précisé quelles marques de Ziegelhof continueront à être produites à Lucerne. La brasserie brassait environ 25'000 hectolitres annuellement.

Celles qui déménagent

La brasserie du Clos des Pommiers s'est déplacée à Vuillens et s'appelle maintenant Brasserie Artisanale du Jorat. Sa production a été augmentée et devrait atteindre 60 hectolitres par année. La brasserie zurichoise Gnos & Retsch, qui se trouvait auparavant à Horgen, a emménagé au mois d'avril dans l'ancienne brasserie Schlossbraui à Nürensdorf. Les Faiseurs de Bière se trouvent maintenant à Goumoens-la-Ville.

Les bières

La multiplication des brasseries signifie bien sûr plus de bières à découvrir et ce n'est pas moins de 85 nouvelles bières suisses qui sont passées par mon gosier dans les 10 premiers mois de l'année. Mais

étant donnée la taille de ces brasseries, la probabilité que vous trouviez leurs bières dans votre magasin favori n'est pas bien grande. Suivant le proverbe « si la bière ne vient pas à toi, va à la brasserie », j'ai donc engrangé cette année encore quelques kilomètres à la recherche de nouveautés.

Bien que le pub-brasserie Rathaus, situé au bord de la Reuss du côté de la charmante vieille ville de Lucerne, existe depuis 1998, je n'avais encore jamais eu l'occasion de goûter leurs bières. Ce manquement a été réparé grâce à la belle Helles à l'amertume plaisante, proche d'une pils allemande, et la « 5 Korn » (brassée avec 5 céréales comme vous l'aurez sans doute deviné), une bière malheureusement sans subtilité ni caractère.

La Brasserie de l'Ours, sur la place centrale de Château-d'Oex, brasse sa propre bière depuis l'année 2005. Leurs produits confirment malheureusement la fâcheuse tendance des pub-brasseries en Suisse romande à ne pas prendre leurs clients au sérieux. Diacétyl en veux-tu en voilà, gaz carbonique en excès et quelques arômes de chou. Voyons les choses du bon côté: le potentiel d'amélioration est élevé...

C'est en 2004 que le restaurant Linde-Oberstrass, située en ville de Zurich à environ 15 minutes à pied de la gare, a racheté les installations de brassage d'un pub-brasserie Back & Bräu. Les bières y sont brassées sous la supervision de Back & Bräu et les recettes sont en grande partie les mêmes. Résultat : du solide et du bien fait avec, en point d'orgue, la « Linde-Huusbiere », une Helles aux subtiles arômes d'herbe et de poivre avec une amertume respectable.

Voici deux ans qu'Andreas Wittwer a installé sa microbrasserie, Wabräu, dans la fameuse Gurten-Areal à Wabern dans la banlieue de Berne. Malgré une incertitude quant à l'avenir de cette zone depuis la désertion de la brasserie Gurten en 1997, le sympathique brasseur a mis en place ses installations de brassage ainsi qu'une petite salle où l'on peut déguster ses bières dans un cadre vraiment séduisant. Deux sortes sont brassées pour l'instant : une Helles décentement houblonnée aux touches fruitées, gentiment amère et une Dunkles au caractère malté avec des notes de caramel.

Le centre de loisirs Fun-Maxx à Oftringen est ouvert depuis le mois d'avril. A côté de trois discothèques, un cinéma, une salle de jeu et quelques bars, on peut également y trouver une brasserie. Celle-ci, Maxx-Bräu, brasse une superbe lager riche et maltée, offrant une bonne amertume.

La fête d'inauguration de la brasserie Aare Bier (Bargen, 15 km au sud de Bienne) a eu lieu les 26 et 27 août. La visite des installations a fait pâlir plus d'un microbrasseur ! En effet le propriétaire, Max Hermann, a fait assez fort au niveau capacité pour une brasserie qui débute. L'avenir dira si ses ambitions étaient justifiées. Ses trois bières (enfin quatre si l'on compte celle qu'il brasse pour l'Augenbrauerei biennoise) se distinguent en tous les cas clairement de la lager de masse sans toutefois aller trop loin. Un positionnement qui pourrait avoir du succès, pour autant que l'accès au marché se fasse sans trop de problèmes.

Une autre méthode, moins sympathique mais fort efficace, est la commande par internet. Le nombre de brasseries offrant ce service augmente lentement mais sûrement chaque année et je suis prêt à parier que cela se généralisera dans un avenir proche. C'est ainsi que j'ai eu accès aux bières ambitieuses de Martin Wartmann (brassée par « Brauhaus Sternen »), ainsi qu'à celles, disons douteuses (pour rester politiquement correcte) et très chères de la brasserie de Courrendlin « Au Fût Malté ».

Et finalement, il y a toutes les autres méthodes permettant d'accéder à de nouvelles bières suisses : les amis en balade dans les coins reculés du pays et qui croisent une microbrasserie sur leur chemin; les brasseurs répondant positivement à mes requêtes écrites et qui m'envoient leurs produits ; ceux qui me les envoient sans que je leur demande (!), etc.

Mes coups de coeur

Voici les bières qui m'ont le plus excité les papilles gustatives cette année :

BFM Cuvée du 8^{ème} [17,2/20]

Aromatisée au cacao. Trouble et de couleur ambre-rouge avec une petite mousse persistante accrochant parfaitement à la paroi du verre. Un nez légèrement toasté avec des notes subtiles de fruits et de cacao. Un corps solidement malté, une touche de douceur et une belle amertume. L'arrière-goût est sec et

végétal avec une touche supplémentaire de cacao et une pointe d'alcool. Cette bière a quelque chose de magique dans son équilibre et sa subtilité. Jérôme atteint de nouveaux paliers !

BFM Cuvée du 7^{ème} [17,2/20]

Brassée en ajoutant 6 sortes de houblons, ceci est la 2ème version de la Cuvée du 7ème. Une partie est exportée aux USA. Elle est trouble avec une couleur rousse-brune sous une mousse épaisse et beige. Un nez complexe et fortement houblonné où des notes fruitées et florales rencontrent des senteurs de biscuit et de malt chocolaté. Très crémeuse en bouche, un corps imposant et une forte amertume astringente qui persiste longtemps en arrière-goût. Une superbe bière et une version définitivement plus équilibrée que la première.

BeSte IPA [16,4/20], BeSte Smoked Porter [16/20] et BeSte Keilerschweiss [15,6/20]

(cf. également mon article dans le courrier de l'Orge précédent) Les thurgoviens de BeSte sont vraiment doués et je ne peux que vous conseiller d'essayer leurs bières. Rendez-vous donc aux Biertage de Soleure en 2007 où ils devraient être présents !

Aare Bier Bier-Bienne [15,6/20]

Une recette de l'"Augenbrauerei Biel", propriétaire du bar POOC et du magasin de bière Bier-Bienne adjacent. La bière est brassée par Aare Bier. De couleur ambrée, trouble et avec une mousse solide et persistante. Un nez joyeusement houblonné offrant des arômes d'herbes et de fruits (raisin, cerise). Un corps moyen dominé par une amertume imposante et qui dure longtemps après que vous ayez fini votre verre. Une belle bière qui constitue une sorte de croisement entre une IPA et une pils de bonne facture.

ECM Bräu s'Bier Naturtrüb [15,2/20]

Cette bière présente une couleur resplendissante bronze-dorée, est légèrement trouble et sa mousse disparaît rapidement. Un bel arôme de houblons avec des notes d'abricots et de cacahuètes. Un corps bien malté, légèrement doux en attaque, puis généreusement amer et astringent. L'arrière-goût est sec et assez court, mais délivre tout de même de belles notes de houblons aromatiques. Difficile de faire beaucoup mieux dans la catégorie lager blonde !

... et les bières qui m'ont moins plu

Napf Himpi [5,2/20]

(cf. mon article dans le courrier de l'Orge précédent)

Heineken Switzerland Calanda Mezza [5,6/20]

Depuis l'introduction du 0,5% au volant, les grandes brasseries se sont lancées vaillamment dans la catégorie des bières « demi-portion » : Schützengarten Edelspez 2,8%, Cardinal 2.4, Falken ZwoAcht, Locher Légère, Eichhof Das Leichte, Stadtbühl Minimal, Feldschlösschen 2.4, Felsenau Schümli, Müller Leicht, et ainsi de suite ... Vive le nivellement par le bas ! Evidemment, Heineken s'y est mis aussi et nous présente sa Mezza (2,5%). Transparente et d'une couleur dorée et brillante, elle offre une belle mousse crémeuse. Un soupçon d'houblons aromatiques titille vaguement le nez en concurrence avec des notes de céréales. Un corps très léger et sans saveur. Pas d'amertume et un arrière-goût bref et aqueux. Extrêmement proche de l'eau.

Au Fût Malté Chastellum Pomme [6/20]

D'une couleur orange, trouble et ne présentant aucune mousse. Très fort arôme de fruits excessivement mûrs (litchi, pomme) avec des notes de cannelle ; pratiquement pas de gaz carbonique et terriblement douce. L'arrière-goût est douçâtre avec des touches supplémentaires de pomme et de canne à sucre. Et quand je pense que cette bière m'a coûté la peau des fesses ...