

MONDIAL DE LA BIÈRE :

La CMA fait mousser les artisans-brasseurs

Du 16 au 18 octobre dernier, Strasbourg a accueilli la 1^{re} édition du Mondial de la bière. La Chambre de Métiers d'Alsace a saisi cette occasion pour organiser sous une même bannière la participation groupée de brasseries artisanales de la région.

L'Alsace a cette autre particularité d'être la seule région de France à la fois viticole et brassicole. Cette double culture est en pleine forme côté vin, mais malheureusement en perte de vitesse côté bière.

Les brasseries industrielles disparaissent les unes après les autres, victimes de regroupements souvent suivis de fermetures. Face aux deux géants de dimension internationale, que sont Heineken et Kronenbourg, il ne reste plus entre Rhin et Vosges que l'héroïque Météor à Hochfelden et la Brasserie La Licorne à Saverne, passée depuis belle lurette dans le giron de l'allemand Karlsbraü.

Mais la dernière décennie a vu naître une nouvelle forme de brasseries, les micro-brasseries, qui ont essaimé sur toute la planète bière.

D'Eurobière au Mondial

Depuis la disparition d'Eurobière, Strasbourg ne comptait plus de grande manifestation brassicole, d'où l'idée de Strasbourg Evénements de rebondir, en s'associant aux organisateurs du Mondial canadien, pour un autre événement planétaire se déroulant dans la capitale européenne.

Objectif ambitieux de cette première édition : proposer au grand public

alsacien un salon de dégustation afin de faire son éducation et de démontrer que la bière propose autant d'arômes et de goûts que son éternel rival, le vin. Une occasion que la Chambre de Métiers d'Alsace n'a pas voulu manquer pour mettre en valeur des artisans-brasseurs qu'elle a réunis sur un stand collectif.

Les artisans brasseurs d'Alsace

Inauguré par Bernard Stalter et Jean-Louis Freyd, le stand des artisans brasseurs d'Alsace accueillait six brasseries et un traiteur.

Gilles Le Quellec est le dirigeant de la brasserie Storig à Schiltigheim, à quelques encablures de la CMA. Il s'est associé les compétences d'Alfred Gass, le « sorcier » de la bière, ancien maître-brasseur de la défunte brasserie Schutzenberger.

Toni Kostovski de la brasserie Lobsann, dans la localité éponyme, fabrique et commercialise 23 bières différentes.

Bruno Rocher exploite sous l'enseigne « Au Brasseur », la plus ancienne micro-brasserie alsacienne, rue des Veaux à Strasbourg, à l'emplacement d'une ancienne brasserie. Il brasse en permanence une blonde, une brune, une ambrée et une blanche.

Daniel Lauth a créé la bière des vendanges (il fallait oser) et celle de l'été indien.

Christian Artzner, maître brasseur de son état, a ressuscité la fameuse enseigne de « La Perle », disparue au début des années 70, dans la mouvance de l'Alsacienne de Brasserie. Descendant des fondateurs de la brasserie La Perle,



Le stand des artisans brasseurs d'Alsace au Mondial de la Bière.

il a réinventé, en quelque sorte, la bière de ses ancêtres.

Fabrice Burg, de l'Atelier du Brasseur à Weyersheim, élabore une limonade à base de citron et de houblon pour la confection du panaché et commercialise du matériel brassicole.

Christophe Gerber et **Pierre Siegrist** ne sont pas brasseurs, mais bouchers charcutiers traiteurs. La Fine Fourchette est leur raison sociale et au Mondial cette entreprise de Sundhouse a proposé ses knacks (knack d'or 2006 et 2007), indissociables de la bière.

Vers une Corporation des artisans brasseurs ?

Pour cette première participation, les artisans brasseurs se sont déclarés globalement satisfaits, soulignant en particulier l'implication de la Chambre de Métiers d'Alsace, sans l'aide de laquelle certains n'auraient pas exposé.

Avec 10.000 visiteurs sur trois jours, le Mondial a devant lui une belle marge de progression et Strasbourg Evénements s'attèle déjà à la deuxième édition qui aura lieu du 22 au 24 octobre 2010.

En attendant, les artisans-brasseurs d'Alsace entendent capitaliser leur initiative collective et l'intitulé « les artisans-brasseurs d'Alsace », pourrait à terme, -l'idée a jailli à plusieurs reprises- constituer une corporation, résurgence de l'ancien « poêle des brasseurs ».

« Ils peuvent compter sur notre soutien pour les aider à se développer » a promis Bernard Stalter, avec une fois n'est pas coutume, un verre de bière à la main! ■