

Christian Artzner veut ressusciter la Perle

■ Descendant d'un brasseur et lui-même maître-brasseur formé en Écosse, Christian Artzner a décidé de recréer à Strasbourg la bière Perle, une marque née au XIX^e siècle à l'initiative de son aïeul Pierre Hoeffel.

Moment d'émotion pour le maître-brasseur Christian Artzner, 31 ans, lundi à 18h, lorsque furent mis en perce à coups de maillet les premiers tonneaux « officiels » de sa bière Perle. Dans un cadre parfaitement approprié pour ce premier brassin puisque la cérémonie bon enfant a marqué l'ouverture de la 50^e Foire au houblon de Haguenau, en présence du maire Claude Sturni mais aussi du sénateur Philippe Richert, ami de la bière au sein de la Chambre haute, et de Daniel Hoeffel.



Christian Artzner a pour objectif de remettre la bière Perle sur le marché. (Photo DNA – Cédric Joubert)

La recette de la nouvelle Perle prête et testée

Les quatre hectolitres titrant 5,4° ont été débités à vive allure, les convives s'arrachant le liquide cuivré et frais, au parfum prononcé de houblon strisselspalt d'Alsace. Tous n'avaient peut-être pas conscience de l'importance de cet instant pour le brasseur.

« J'ai récolté moi-même l'an dernier, près de Hochfelden, une partie du houblon qui est entré dans ma recette », confiait Christian Artzner quelques minutes avant la cérémonie. Le jeune brasseur caresse un projet ambitieux qui devrait réjouir tous les amateurs de bière, surtout les nostalgiques de la mosaïque de marques qui coloraient le

paysage brassicole alsacien d'autrefois.

« La Perle a été créée par mon arrière-arrière-grand-père Pierre Hoeffel. La marque, inexploitée, était disponible. Je vais la relancer et j'espère démarrer avec une production de 500 à 1 000 hl. Elle sera commercialisée dans la restauration et la distribution », explique Christian Artzner qui souhaite brasser à Strasbourg

ou dans son agglomération. La recette de la nouvelle Perle est prête et testée, l'artisan de sa relance en confiant la production à un brasseur allemand dont il ne dévoile pas le nom.

Trouver un local à Strasbourg

Car son objectif est de produire lui-même, dans un projet industriel et commercial qui va au-delà de la micro-

brasserie locale. Le jeune brasseur prévoit d'investir 400 000 à 500 000 euros dans les équipements. Outre ses économies personnelles et son savoir-faire, il a obtenu l'appui d'amis investisseurs.

Principale difficulté pour l'instant, trouver un local approprié, suffisant pour la production et le stockage : « Je suis peut-être exigeant car je voudrais un emplacement de qualité. Cela devrait être possible avec les nombreuses friches industrielles à Strasbourg... » Ayant reçu jusqu'à présent le plein appui de la Chambre de métiers d'Alsace, la question des locaux n'est cependant pas encore résolue.

« Il y a une demande pour des produits différents »

Strasbourgeois, Christian Artzner a fait ses classes de brasseur à l'école d'Édimbourg dont il est sorti diplômé en 1999. Une formation complétée par des stages en Bavière et en Belgique. Recruté par Scottish & Newcastle, l'ex propriétaire de Kronenbourg, le brasseur a passé cinq ans dans ce groupe, dont une année au Nigéria. Avant de rejoindre Schlafly, une brasserie régionale à

Saint-Louis (États-Unis). Bilingue anglais-français, il y est parfaitement à son aise, reconnaissant le véritable « *vivier brassicole* », selon son expression, qu'est l'Amérique du Nord. Mais, il y a un an, il décide de rentrer en Alsace et de bâtir son propre projet, enraciné dans l'histoire familiale et locale : « Il y a une demande pour des produits différents. »

CK Perle est une marque historique de Schiltigheim, issue du regroupement de deux brasseries, dont la Tête Noire. Les deux lettres CK sont les initiales de Charles Kleinknecht qui reprit la brasserie en 1919. Incorporée dans l'Alsacienne de Brasseries en 1969, avec L'Espérance et Colmar, la marque disparaît en 1972 après le rachat du groupe par Heineken. Avant sa fin, la Perle représentait encore 250 000 hl par an. La nouvelle Perle n'en est pas encore là, bien sûr. Mais son inspirateur est confiant : « Il y a des milliers de vignerons en Alsace, et seulement une quinzaine de brasseurs, fait observer Christian Artzner. Et pourtant, ce sont des métiers tout aussi nobles. »

Antoine Latham