

St-Nicolas-de-Port Des nouveautés pour tout le monde

Avec sa nouvelle configuration sur trois jours et en deux temps (professionnels puis amateurs de bière), le salon de Saint-Nicolas-de-Port satisfait tous les publics, tout en permettant aux différents exposants de faire connaître leurs dernières nouveautés. Sans oublier le concours de bières, le plus important au plan national.

Côté professionnels, la grande première, c'était bien entendu le nouveau fût Ecofass, présenté par la société jurassienne CG Industry. Il s'agit d'un fût en matière plastique (PEHD) équipé d'une poche (baptisée sache par le concepteur) en polypropylène à usage unique qui contient la bière. Ce système - qui s'adapte à toutes les installations de tirage existantes - a de multiples avantages: la bière n'est plus en contact avec le gaz (qui peut donc être simplement de l'air comprimé) qui fait pression sur la poche; le fût est beaucoup plus léger (économies de transport) et deux fois moins cher qu'un fût en métal; il n'y a

plus besoin de laver le fût entre deux utilisations; il peut être au nom et aux couleurs du brasseur; il est entièrement recyclable; le contenu de la poche est utilisé jusqu'à la dernière goutte (pas de perte de fonds de fûts). Bref que des avantages, qui devraient séduire petits et grands brasseurs.



Le prototype de l'Houblonator créé par Lionel Bailly de Picomousse.

Chez Picomousse (l'atelier de Vénissieux où les amateurs peuvent apprendre à brasser), un prototype assez original a été présenté par Lionel Bailly, baptisé *Houblonator*! Il s'agit d'une cartouche contenant du houblon frais qui est placé après la sortie de la bière d'un système de tirage. La bière y circule sous pression (3 à 4 bars au minimum) avant d'être versé dans le verre. Se dégage immédiatement une bonne odeur de houblon frais très agréable... mais qui ne dure que quelques minutes! Original et amusant...



Ecofass et sa poche hermétique, présentés par Michel Bonaffé et Alain Delorme de CG Industry.

Sur les autres stands les professionnels ont pu s'informer et découvrir tout ce qui peut être nécessaire pour brasser, depuis les équipements et les matières premières (avec notamment la Malterie du Château) jusqu'aux capsules, aux cartonnages et même les panneaux publicitaires et décoratifs. Par exemple,



La Malterie du Château, fidèle au rendez-vous du salon.

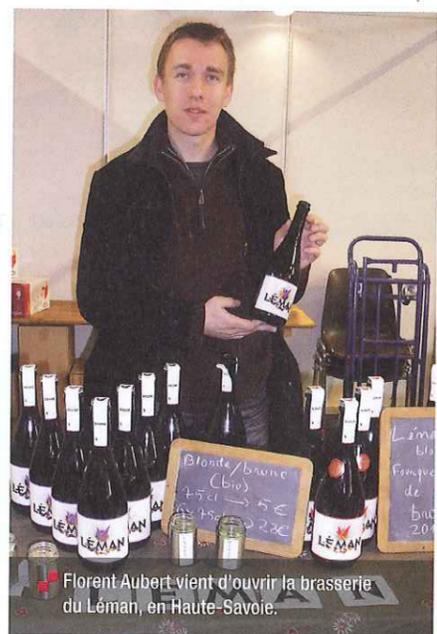


Démonstration de brassage par l'équipe du Musée Français de la Brasserie.

les équipes du musée Français de la Brasserie ont réalisé en direct des démonstrations de brassage et de maltage. Enfin, les conférences techniques ont drainé pendant deux jours un important public à l'attention très soutenue.

Côté brasseurs...

Le dimanche, près d'une trentaine de brasseries étaient représentées, soit bien plus que l'an dernier. Parmi les nouvelles venues (car le nombre de brasseries artisanales ne cesse d'augmenter...) il faut citer la brasserie du Léman, créée à Allinges par Florent Aubert, qui



Florent Aubert vient d'ouvrir la brasserie du Léman, en Haute-Savoie.

a une formation d'ingénieur et a mis au point de belles bières bio; Steve Mobsby, un Britannique installé depuis peu dans le Calvados, et qui, avec son passé de brasseur chez Adnam's, élabore maintenant des ales parfaites dans le plus pur style anglais;



Steve Mobsby et son épouse installés dans le Calvados pour brasser des real ales superbes.

Jean-Michel Demerson, apiculteur à Champenoux près de Sarreguemines, brasse au Rucher de la Bouzule une très belle cervoise aux jolies notes miellées, mais sans excès de

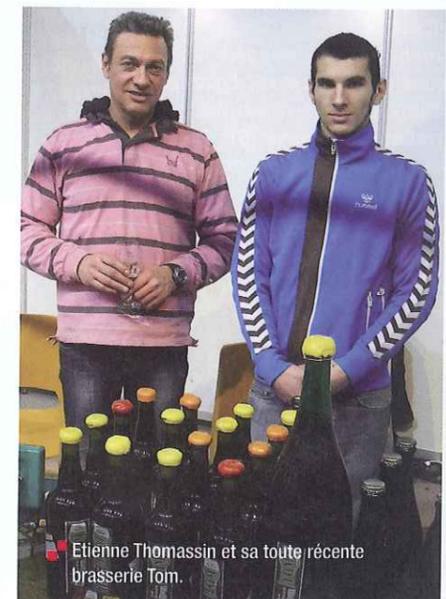


Jean-Michel Demerson, du Rucher de la Bouzule.



Beaucoup de créativité avec Marjorie Jacobi et sa brasserie du Paradis.

sucre; Marjorie Jacobi a baptisé sa brasserie Le Paradis, située à Blainville sur l'Eau près de Nancy, et elle y élabore avec fougue des bières atypiques, mais très réussies comme celle aromatisée à la violette, très agréable à déguster; installée à Apt dans le Vaucluse, la brasserie Tom a été créée par Etienne Thomassin, longtemps brasseur amateur et formé notamment à Ville-sur-Illon, et



Etienne Thomassin et sa toute récente brasserie Tom.



Alain Girsch, créateur de la brasserie du Chaudron.

qui a mis au point des bières de caractère comme sa blonde miellée; Alain Girsch, à la Brasserie du Chaudron à Chaudeney sur Moselle, a imaginé une bière au pain finement acidulée; la brasserie Malissoles, installée à Grenoble par Ludovic Fayolle (qui a fait des études approfondies en agro-alimentaire et en biochimie) s'insère dans un projet collectif réunissant des maraîchers et

des artisans, avec des bières très originales (comme une Californian Lager réussie, ou encore une Triple basée sur une triple fermentation avec trois céréales et trois houblons différents) mais que le brasseur n'est pas certain de produire régulièrement, car il préfère expérimenter régulièrement de nouvelles idées!

Par ailleurs, il y avait également des brasseries de création récente, mais déjà présentes à Richement Bière, et qui sont donc mentionnées dans le compte-rendu inséré dans ce numéro.

Gilbert Delos



Ludovic Fayolle et ses bières originales élaborées à Grenoble.

Le palmarès du concours de bières

avec 267 bières présentées (144 pour les professionnels et 123 pour les amateurs), le concours 2010 a dépassé celui de 2009 et constitue toujours l'épreuve la plus importante au plan national. Il y a eu deux étapes de présélection avant le concours final, qui a eu lieu le samedi 20 février.

Outre les catégories habituelles, les participants amateurs comme professionnels étaient invités à présenter leurs créations dans une catégorie spéciale, les pils. Entre parenthèses, le nombre d'échantillons jugés dans chaque catégorie.

AMATEURS

Kits ou extraits (8): Or pour Jean-Gabriel Soto de Villeurbanne (Rhône); Argent pour José Falce de Huclier (Pas-de-Calais).

Blanches (8): Argent pour Nicolas Martinez de Cavanac (Aude); Bronze pour Matthieu Lang de Petersbach (Bas-Rhin).

Fermentation basse (6): Or pour Lionel Bailly de Genas (Rhône).

Brunes (16): Or pour Pierre Esmes de Nancy; Argent pour Philippe Laurent de Ligny-en-Barrois (Meuse); Bronze pour Gilles Henry de Blainville-sur-l'eau (Meurthe et Moselle).

Blondes de fermentation haute (22): Or pour Matthieu Lang de Petersbach (Bas-Rhin); Argent pour Matthieu Durville de Noyon (Oise); Bronze pour Dominique Villemin de Cheniménil (Vosges).

Ambrées (36): Or pour Eric Nicolas de Nancy; Argent pour Matthieu Durville de Noyon (Oise) et pour Gilles Gix de St-Nicolas-de-Port; Bronze pour Christophe Courtens de Saulzet-le-Froid (Puy-de-Dôme) et pour Pascal Gehlen de Bernardwiller (Bas-Rhin).

Aromatisées (12): Bronze pour Daniel Pladys de Saint-Max (Meurthe et Moselle) et pour Martial Hervy de Thomery (Seine-et-Marne).

Pils (15): Or pour Lionel Bailly de Genas (Rhône); Argent pour Stéphanie Allermatt d'Annecy-le-Vieux (Haute-Savoie).

PROFESSIONNELS

Blanches (12): Argent pour la Fabrique Ninkasi (Lyon); Bronze pour la Crécelle à Bourges (Cher).

Fermentation basse (6): Or pour la brasserie Pivovar Modra Hvezda de Dobrans (République Tchèque); Argent pour la brasserie de Monaco.

Brunes (25): Or pour la brasserie Pivovar a Sodobkarna de Kout na Sumavé (République Tchèque); Argent pour Voie Maltée à St-Romain-Mont d'Or (Rhône) et pour l'Agrivoise à St-Agrève (Ardèche); Bronze pour Val de Drome à Saou (Drome).

Blondes de fermentation haute (37): Or pour Petite Isle à Meyze (H^{le}-Vienne); Argent pour la Crécelle à Bourges (Cher); Bronze pour la Saint-Glinglin de l'Artésienne à Auchy-les-Mines (Pas-de-Calais) et pour la brasserie du Léman à Allinges (Haute-Savoie).

Ambrées (35): Argent pour La Puisaye à St-Privé (Yonne); Bronze pour L'Agrivoise à Saint-Agrève (Ardèche), pour la brasserie de la Dronne à Bourdailles

(Dordogne), pour la brasserie du Pays Flamand à Blaringhem (Nord) et pour la Rente Rouge, à Chargey-lès-Gray (Haute-Saône).

Aromatisées (17): Or pour Le Paradis à Blainville-sur-l'Eau (Meurthe-et-Moselle); Bronze pour Orgemont à Sommepey-Tahure (Marne).

Pils (12): Or pour la brasserie de Monaco; Argent pour la brasserie Jephie à Mery-sur-Seine (Aube).



Bel encouragement pour Benoît Bolzan (la Crécelle à Bourges) qui reçoit 2 fourquets.



Trois fourquets pour Mathieu Lang, amateur doué vivant en Alsace.



Jurés et lauréats après la proclamation du palmarès du concours de bières.

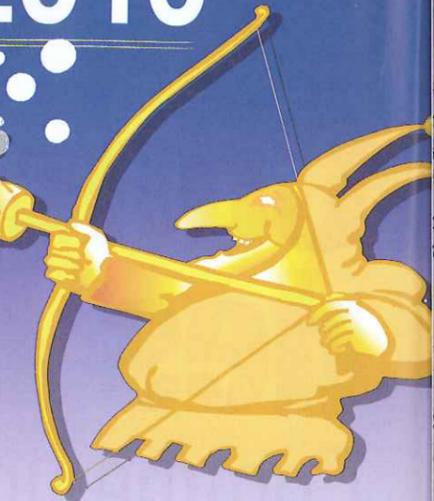
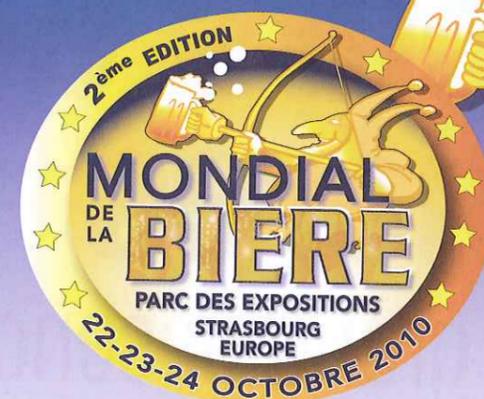


22-23-24 octobre 2010

FESTIVAL de DEGUSTATIONS

2^{ème} Edition

Parc Expo Strasbourg France



Près de 15 000 visiteurs en 2009, venant de France, de Suède, de Belgique, d'Allemagne, d'Italie, des Pays-Bas, d'Amérique du Nord et de plus loin encore !

Plus de 420 bières en dégustation et 120 brasseries représentées.

« Offrez à votre Bière la vitrine de ses rêves : le MONDIAL de la BIÈRE ! »

- L'opportunité d'inviter vos clients à découvrir un trésor de saveurs.
- Saisissez l'occasion de remporter 1 Médaille de Platine et 10 Médailles d'Or en participant au concours de dégustation professionnel MBière

« Une cave à bières planétaire, plus de 250 bières en vente à l'incontournable boutique ! »

- Des tarifs de groupe spécialement étudiés !
- Des dégustations étonnantes, associant bières et fromages !
- Une restauration adaptée à la bière !
- Le concours Grand Public primé par les visiteurs !
- Une bourse d'échanges pour les collectionneurs brassicoles !

www.mondialbierestrasbourg.com

Oui, je suis intéressé(e) par le MONDIAL DE LA BIÈRE — 22-23-24 octobre 2010

- Je souhaite recevoir un DOSSIER D'INSCRIPTION (sans engagement de ma part)
- Je souhaite être contacté(e) par TÉLÉPHONE au numéro _____ le _____
- Je souhaite recevoir l'INFOLETTRE sans frais (je peux décider de ne plus recevoir l'INFOLETTRE en tout temps)

Raison sociale _____

Nom _____ Prénom _____

Fonction _____

Secteur d'activité Brasseur Distributeur GMS (Grandes et moyennes surfaces) Autre (précisez) _____

Brasseur : Combien d'hectolitres brassez-vous ou distribuez-vous par année? _____ Hl/an

Adresse _____ Ville _____ Code postal _____

Pays _____ Tél. _____ Fax _____

Mail _____ Site Internet _____

Tél. 00 33 (0)6 30 58 22 46

Fax 00 33 (0)3 88 92 50 04

ou 00 33 (0)3 88 37 27 95

mbiere-strasbourg@orange.fr

7 place du Wacken

— BP 256/R7

— 67007 STRASBOURG Cedex

FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.