



EN VILLE

COMMERCE

Une bière bien de chez nous

Installée depuis 2013 à proximité de l'hôpital Delafontaine, la micro-brasserie FrogBeer permet au groupe FrogPubs de développer ses boissons en grande quantité.

1993. Deux diplômés de l'Insead (1) ouvrent à Paris The Frog & Rosbif. Le concept ? Un pub anglais avec micro-brasserie intégrée pour déguster de la bière artisanale produite sur place. Plus de vingt ans plus tard, l'Hexagone compte 9 FrogPubs, 3 FrogBurger, et... une micro-brasserie externe à Saint-Denis. Cette nouvelle unité de production a une triple mission : approvisionner les pubs dépourvus de micro-brasseries, inventer de nouvelles recettes et développer la vente aux particuliers pour imposer la marque FrogBeer sur le marché florissant des bières artisanales. Pour ce faire, le groupe a investi dans de nouvelles cuves de fermentation, une ligne d'embouteillage iso-barométrique, une remplisseuse de fûts, etc.

Le processus de fabrication se déroule en trois phases : le brassage, la fermentation et la maturation (ou garde). Le brassage consiste à infuser les céréales pour produire le moût. Ce jus sucré est ensuite porté à ébullition avec du houblon « *qui parfamera et apportera son amertume à la bière* », précise Eugénie Mai-Thé, la brasseuse en chef. Vient ensuite l'étape de la fermentation où l'on « *ajoute la levure pour transformer le sucre en alcool et en CO2, ce qui donne le côté pétillant* ». La phase de garde permet enfin

« *la clarification de la bière et la maturation des arômes pour que le goût gagne en complexité* », indique Eugénie Mai-Thé.

« DÉSALTÉRANTE ET FACILE À BOIRE »

C'est aussi à Saint-Denis que l'on expérimente les futures recettes en jouant sur différents paramètres : arôme, texture, degré d'alcool, pétillance, couleur... L'entreprise a d'ailleurs été primée pour sa Thawack!, sacrée championne du monde aux World Beer Awards 2015. « *Nous disposons d'une grande liberté pour exprimer notre créativité sur des petits lots de 25 hectolitres*, se réjouit Eugénie Mai-Thé. *Nous sommes toujours à la recherche d'un équilibre entre l'amertume, le degré d'alcool et le corps de la bière... Nos bières sont désaltérantes et faciles à boire, elles ne sont pas très alcoolisées, pas très amères, pas très houblonnées.* »

Une fois le breuvage houblonné produit, il est conditionné sur place : en fûts ou en bouteilles sur la ligne d'embouteillage. Les FrogBeer sont ensuite commercialisées dans les pubs et restaurants du groupe, les Repaire de Bacchus et les Monoprix d'Île-de-France, mais aussi par une Amap de la ville : la Dionyversité. Reste à savoir quel sera le premier bar dionysien à proposer de la FrogBeer en pression. En attendant, les candidats éventuels sont cordialement invités à visiter la micro-brasserie. ●

Julien Moschetti

(1) Institut européen d'administration des affaires.
12, chemin du Moulin-Basset. www.frogpubs.com/fr



Eugénie Mai-Thé, brasseuse en chef de la bière fabriquée à Saint-Denis.