



*Maxime Pecsteen du Brussels Beer Project Pigalle lancé en mars.*

LAURA STEVENS



# LA FINE MOUSSE DE PARIS

Grâce à des *PASSIONNÉS*, fermenteurs d'idées et de **projets**, qui ont créé des lieux pour mettre en scène et faire découvrir les bières artisanales, le secteur est en pleine EFFERVESCENCE. Il était temps que la capitale se mette au diapason et que le houblon redore son blason. Rencontre avec une *nouvelle génération* de brasseurs.

Par Catherine Deydier

**S**igne des temps? Si Barack Obama avait donné le ton en installant sa brasserie à la Maison-Blanche, c'est bien à l'Élysée que s'est invitée la bière de printemps en avril. Preuve qu'elle ne compte plus pour des prunes. Et si l'on avait le moindre doute, les 200 événements programmés lors de la dernière Paris Beer Week, qui a eu lieu début juin, consacrée à la bière artisanale et initiée par des professionnels indépendants et des associations d'amateurs particulièrement mordus, l'ont balayé. Déjà, le succès public du salon Planète Bière, à la Cité de la mode et du design en mars dernier, avait donné la mesure avec ses 5000 visiteurs venus découvrir des breuvages en provenance de 100 brasseries et de 14 pays. «*Tous les voyants sont au vert pour la bière à Paris*, confirme Franck Poncelet, cofondateur du salon, témoin privilégié de cet engouement. *Avant tout conviviale et rassembleuse, la bière s'offre une nouvelle jeunesse, portée par la génération des millennials, pour qui la déguster, l'apprécier, voire la fabriquer, est devenu le dernier rendez-vous à la mode, mais il y a une vraie démarche sur la qualité et le goût, une hyperspécialisation des cavistes*», insiste-t-il, en notant encore que dans le contexte de la dégustation, les lieux sont essentiels. Ce spécialiste constate enfin qu'il s'agit d'un phénomène porté par un consommateur jeune, plutôt bon vivant, ayant déjà une petite expérience dans l'approche de la dégustation du produit, voire du vin, et avec un certain pouvoir d'achat. Parmi les autres explications, retenons la curiosité du public qui découvre de nombreuses et d'inattendues saveurs, la multitude de producteurs régionaux, car la bière reste «relative» facile à faire. Le tout surfant dans un climat post-crise, l'envie de consommer des Parisiens et le phénomène locavore. La lame de fond de la bière craft est arrivée tout droit des États-Unis, où elle a pris naissance il y a une vingtaine d'années, bousculant au passage les Européens, qui se reposaient sur leurs

houblons, se souvient le designer Antoine Fenoglio des Sismo, qui s'est penché sur la question il y a quelques années dans une optique de développement durable. Ce «*bouleversement "bière de baignoire"*, explique-t-il, *est une révolution très générationnelle, dans la foulée du mouvement "Do it yourself". Assez tentant d'essayer car ne comportant presque aucun risque sanitaire*», explique-t-il.

## UN PARCOURS SOUS INFLUENCES

Un constat que n'ont pas manqué de faire Martin Pellet et Gaspard de Stabenrath, qui fondent en 2016 un petit atelier, la Beer Fabrique, dans le XI<sup>e</sup> arrondissement de la capitale. Leur objectif? Proposer une expérience rythmée, ludique et créative pour apprendre à faire sa propre bière et repartir avec. Une formation suivie par l'illustrateur Vincent Pradier, consommateur amateur, qui explique: «*Je pensais m'y connaître, mais j'ai découvert des processus de fabrication qui relèvent d'une certaine complexité dès que l'on veut créer un goût, une identité, même s'ils paraissent simples au premier abord. Au cours de cette initiation orchestrée par Guillaume de Dalleray, j'ai été sensibilisé à l'importance de la torréfaction du malt ou de l'orge, à ouvrir mon palais aux saveurs des grains. À comprendre qu'il y a autre chose que la bière de soif au goût aseptisé et mondialisé. Je ne sais pas si, après ces quelques heures, je ferai la différence entre une fumée et une stout sans hésiter, mais cela m'a donné envie d'aller plus loin et de fabriquer ma propre bière. Peut-être pas tout de suite, mais le germe est dans le fruit.*»

De plus, l'émergence de points de vente et de caves 100% bière, dans l'Est parisien au début, essaimés partout aujourd'hui, a mis au jour la nécessité de proposer une palette de choix et de propositions conséquentes. Cette nouvelle génération de consommateurs aime la surprise et tester de nouvelles saveurs. «*C'est avant tout un état d'esprit assez communautaire, mais si la bière craft reste cool et très accessible, elle n'en a pas moins une exigence sur le plan de l'esthétique*», insiste Franck Poncelet. Ce qu'a parfaite-

ment intégré le duo de la Beer Fabrique en s'appropriant les caractéristiques du luxe pour les déplacer sur leur terrain de jeu. Et, pour mieux creuser le sillon, après avoir créé leur atelier de brassage et leur marque, le Bar Fondamental, qu'ils vont ouvrir en septembre prochain à Pigalle pour «*réinventer l'expérience et le rapport à la bière*», est désigné par Chafik Studio, à qui l'on doit, entre autres, le premier concept de magasin Sephora sur les Champs-Élysées, le premier hôtel Baccarat... «*Et s'il y avait plus de richesse aromatique dans la bière que dans le vin?*» interrogent-ils, sans perdre de vue l'esprit pédagogique qu'ils veulent développer, de nouvelles formations pour les novices et les plus experts sont mises en place. Ils réinventent leur propre bière. Exit Supra, place à la LBF, La Bière Fondamentale. Plus chic, mais ils jurent que cela «*reste un produit qui ne se prend pas au sérieux, même s'il y a un effet d'entraînement incroyable, depuis six mois, c'est de la folie, et, depuis, les chefs affichent une carte des bières.*» Cette profusion de bières locales, artisanales, racées, qu'il a ensuite été possible de personnaliser, a bousculé la donne, constate la cuisinière Sonia Ezgullian, membre du Club des buveuses de bière à talons aiguilles, qui réunira un temps autour du breuvage personnalités et professionnels, notamment de la mode, et les très actifs Brasseurs de France. «*Nous nous sommes amusées à montrer que les accords mets-bières pouvaient se décliner à tout moment de la journée et aussi bien avec huîtres et homard que les plats plus traditionnels qui lui collent au verre. Depuis que j'ai adhéré à ce club, j'ai tendance à cuisiner bien plus avec de la bière. On peut pratiquement l'utiliser comme un poivre, qu'elle soit aromatisée ou plus amère. Elle mousse dans l'air du temps, c'est très inspirant.*»

Ce n'est pas le Britannique Paul Chantler, un pionnier qui a ouvert un premier pub de référence, The Frog & Rosbif, en 1993, dans le quartier du Châtelet, qui la contredira. Il développe avec un enthousiasme intact des pubs-microbrasseries dans la capitale (Frog XVI, Frog & British Library, The Frog at Bercy Village...), →



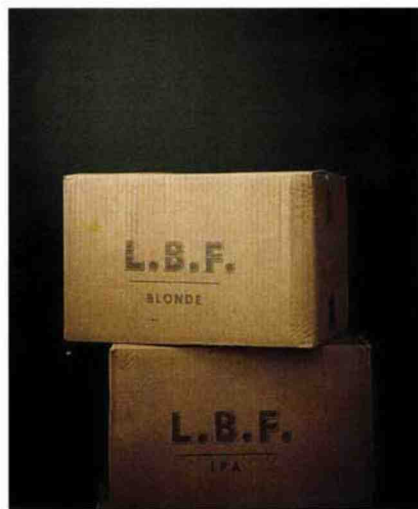
Martin Pellet (à gauche)  
et Gaspard de Stabenrath,  
La Beer Fabrique.

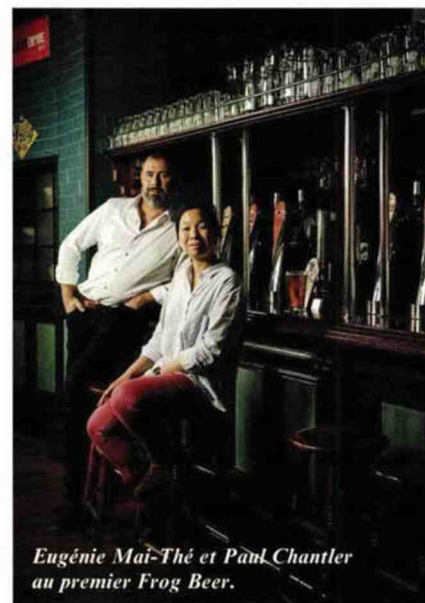
Universelle, la bière a trouvé ses marques dans la capitale. Microbrasseries et bartenders affirment leurs personnalités en déclinant des accords inédits voir inattendus.

→ mais est aussi présent à Toulouse et Bordeaux. L'unité de production qu'il a installée à Saint-Denis approvisionne, via une ligne d'embouteillage et de mise en fût, les pubs qui ne brassent pas et fournissent les partenaires à un réseau de distribution en plein développement. À ses côtés depuis maintenant cinq ans, Eugénie Mai-Thé, ingénier agronome de formation, est cobrasseuse en chef de FrogBeer avec Bruno Allainmat. Elle veille à chaque changement de carte dans les microbrasseries « à montrer toute la créativité que l'on peut déployer autour d'une même recette. Nous avons gardé l'âme du pub traditionnel. Paul Chantler a créé un lieu où les gens ont compris que l'on pouvait déguster différentes variétés de bières, à l'image de ce qui se fait dans le vin. Il a jeté un pont entre la bière et les autres produits. Elle y a gagné en noblesse, intérêt et considération. Les influences sont plus larges qu'avant et des brasseurs comme moi apportent des influences différentes, une certaine effervescence. Ma formation bio m'a incitée à faire des essais et m'a donné une grande curiosité. »

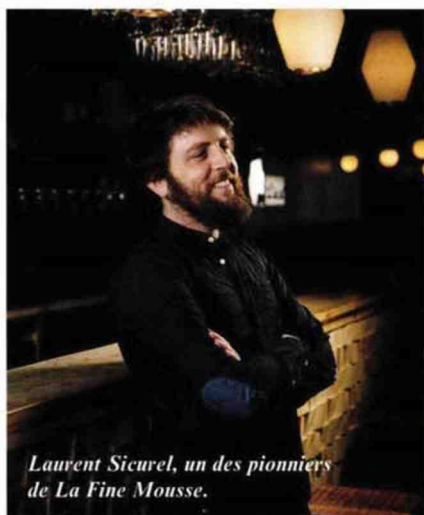
#### RICHESSSES AROMATIQUES

« Ce n'est qu'un début », se réjouit Laurent Sicurel, cofondateur avec trois autres passionnés de la Fine Mousse, un des passages obligés du circuit des amateurs. Ils se sont lancés dans l'aventure, car, à leurs yeux, aucun lieu n'était à l'image du dynamisme de la révolution craft qui débarquait de l'étranger et de la province. Ici, pas de marketing, juste la convivialité d'un lieu de vie où se retrouver entre amateurs. Cadre épuré, joli comptoir en béton, fauteuils en cuir face à un parc, des verres à pied, le décor est planté pour accompagner une carte de bières d'expressions. « Ce premier bar artisanal loin des clichés a trouvé rapidement son public. Deux ans plus tard, nous avons ouvert le restaurant pour proposer des accords bière-mets puissants, aux goûts variés. Un lieu dédié aux expériences et à une amplitude gustative sans limite. » Mais, assure-t-il, il y a encore beaucoup à faire pour « propager la bière artisanale dans Paris ». Une seconde adresse, la Robe et la Mousse, a donc déjà vu le jour vers Odéon, et une société de distribution, la Compagnie des boissons vivantes, a été créée pour aider les petits fournisseurs indépendants qui proposent « des bières de qualité, brassées localement ». →

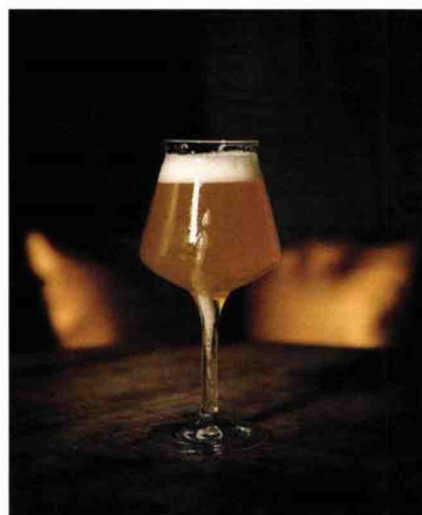




Eugénie Mai-Thé et Paul Chantler  
au premier Frog Beer.



Laurent Sieurel, un des pionniers  
de La Fine Mousse.



→ Avec une priorité : « garder la passion et une dimension humaine », ajoute celui qui ne se défend pas d'être idéaliste, voire utopiste. Mais, que l'on ne s'y trompe pas, la Fine Mousse n'en est pas moins connectée au monde entier. Que Philippe et Sébastien Olivier, qui ont initié Brussels Beer Project via le crowdfunding il y a quatre ans dans la capitale belge, décident de devenir parisiens et d'ouvrir une antenne à Pigalle n'est pas un hasard non plus. Maxime Pecsteen, qui l'anime, après avoir passé deux ans au Japon pour faire connaître leur tap room de Tokyo, raconte : « Nous voulons exporter un esprit communautaire qui est très fort chez nous. Bien sûr, faire découvrir nos propres bières, mais aussi promouvoir les craft locales. Nous avons gardé l'esprit de Bruxelles, mais nous avons essayé de nous adapter à l'exigence parisienne. Cet endroit situé par pur hasard rue de Bruxelles est plus léché, plus aménagé que le premier. Je me suis imprégné du quartier et j'ai essayé de le distiller dans ce nouveau projet. »

Extrêmement chic, donc, pour certains, mais avant tout conviviale et rassembleuse, la bière s'offre une nouvelle jeunesse portée par la génération des millennials pour qui la déguster, l'apprécier, voire la fabriquer, est devenu le dernier jeu - rendez-vous - à la mode. « C'est une alchimie très accessible, il est assez jouissif de créer sa propre bière », commente Sonia Ezgulian. Ce phénomène multigénérationnel, très accessible, véhicule le vrai renouveau de cette boisson snobée hier. Aujourd'hui à la carte des maisons étoilées, elle inspire également les maîtres verriers, qui, de Saint-Louis à Baccarat, proposent des contenants adaptés, signés par de grands designers. Philippe Starck n'a pas été le dernier à s'intéresser à la question. Or l'homme ne manque pas de flair. À suivre, en attendant le nouveau rituel de dégustation, whisky et bière, qui arrive des États-Unis... Ou que Maxime Pecsteen ait mis, comme il le souhaite, Pigalle en bouteille.

## LES ADRESSES

### La Beer Fabrique

6, rue Guillaume-Bertrand, Paris XI<sup>e</sup>.  
[www.labeerfabrique.com](http://www.labeerfabrique.com)

### Frog Beer

[www.frogbeer.com](http://www.frogbeer.com)

### La Fine Mousse

Bar : 6, avenue Jean-Aicard, Paris XI<sup>e</sup>.  
Restaurant : 4 bis, avenue Jean-Aicard,  
Paris XI<sup>e</sup>. Tél. : 01 48 06 40 94.  
[www.lafinemousse.fr](http://www.lafinemousse.fr)

### La Robe et la Mousse

3, rue Monsieur-le-Prince, Paris VI<sup>e</sup>.

### Brussels Beer Project Pigalle

1, rue de Bruxelles, Paris IX<sup>e</sup>.  
Tél. : +33 788 593472.  
[pigalle@beerproject.be](mailto:pigalle@beerproject.be)