

Dégustons les bières fribourgeoises

À l'occasion de la 3^e édition du Festival des brasseries artisanales de Fribourg, qui se déroule ce samedi, *La Gruyère* a organisé une dégustation avec le juge international **Laurent Mousson**. Histoire de goûter douze bières artisanales brassées dans le canton.

CHRISTOPHE DUTOIT

BIÈRES. Depuis le départ de Cardinal de son site de Fribourg en 2012, le monde de la bière artisanale n'a cessé de fleurir dans le canton. Officiellement, dix-neuf brasseries fribourgeoises sont inscrites auprès de l'Administration fédérale des douanes. Mais que valent-elles vraiment, ces bières qui font de plus en plus parler d'elles?

Pour en savoir davantage, nous avons organisé une dégustation au café-restaurant Les Trentenaires, à Fribourg, en

serie du Chauve, Fri-Mousse et la Freiburger Biermanufaktur. Les produits de ces trois brasseries sont disponibles dans certaines grandes surfaces et elles ambitionnent clairement d'être les principales actrices du marché.

En outre, le choix s'est porté sur trois brasseries implantées depuis plusieurs années dans le canton: la brasserie Haldemann, à Sugiez, Jüscht, à Alterswil, et le Pot des Cieux (Croix-Blanche), à Posieux. Nous avons également sélectionné deux bières de microbrasseries amateurs, la Brasserie du Poyet, à Autavaux et la Brasserie du Pignon, aux Paccots, qui a commencé son activité cet été. Nous avons enfin sélectionné une bière artisanale de la marque Gruerius, élaborée à Breuvanne, en Belgique, et lancée par une Belge installée en Gruyère.

Et maintenant, parole au dégustateur Laurent Mousson. ■

La Patriote

Lager blonde / 5%

Freiburger Biermanufaktur, Fribourg. Active depuis 2009, la Freiburger Biermanufaktur est actuellement en pleine expansion. Elle propose un assortiment de sept bières.

A l'œil. Belle couleur jaune paille. Léger voile. Effervescence très fine, plutôt un bon signe.

Au nez. Notes miellées (hydromel) et florales. On sent également les légumes cuits, ce qui n'est pas typique, mais pas dérangeant. Un petit côté levuré.

En bouche. Belle épaisseur à l'attaque. On retrouve les notes miellées. Un poil acidulé, pas typique. Globalement très plaisant. Une bière goûteuse sans être lourde. Très buvable. Manque peut-être un tout petit peu d'amertume.

A l'achat. 2 fr., Halle aux Boissons, La Tour-de-Trême. www.freiburger-biermanufaktur.ch

L'Eternelle

Blanche / 4,8%

Brasserie du Chauve, Fribourg. Fondée en 2010 par Jann Pochet, la Brasserie du Chauve propose un assortiment de neuf bières, que l'on trouve dans certaines grandes surfaces

A l'œil. Couleur blond doré. Trouble évident, sans doute dû à la présence de blé. Mousse éphémère. Grosse effervescence.

Au nez. Grosse dominante levurée. On perçoit des notes souffrées pas dérangeantes.

En bouche. Fort caractère de levure. Notes d'arômes de fruit ou de bubble gum. Très sèche, un peu mince en bouche. Notes acidulées en finale. On sent également un petit côté épicé. Une bière très buvable, mais un peu hérétique: entre une witbier belge et une weizen allemande.

A l'achat. 4 fr. 20, Halle aux Boissons, La Tour-de-Trême. www.labrasserie-duchauve.ch

Bière du Vully ambrée

Ambrée / 5,6%

Brasserie Haldemann, Sugiez. Fondée en 1998, la Brasserie Haldemann produit une dizaine de bières, servies à la pression à la brasserie, et quatre bières en bouteille.

A l'œil. Belle couleur cuivrée qui accroche bien la lumière. Très léger trouble. Effervescence assez fine.

Au nez. Dominante de levure. Notes caramélisées et de grains mouillés. Assez rond.

En bouche. On retrouve les notes de caramel, de grains mouillés. On sent la levure. Sec et mince. Étalement assez harmonieux en bouche. Amertume modérée. Un poil acidulé en finale. Une bière de soif plaisante, même si j'attendrais de sentir plus franchement des notes caramélisées.

A l'achat. 2 fr., Brasserie Haldemann, Sugiez. www.brasserie-haldemann.ch



Fleur de sureau

Saison au sureau / 5%

Fri-Mousse, Fribourg. Depuis son premier brassin en 1993, la Brasserie artisanale de Fribourg est devenue Fri-Mousse et propose un choix de six bières.

A l'œil. Belle couleur paille. Léger trouble. Grosses bulles et effervescence agressive.

Au nez. Notes citronnées de fleurs de sureau. Présence de levure.

En bouche. Au premier abord, l'effervescence couvre tout. Extrêmement mince en bouche. Amertume modérée, mais bien présente. Les fleurs de sureau sont bien intégrées, sans dominer. L'assemblage est harmonieux. Une bière globalement très plaisante, qui développe toutes ses saveurs après avoir dégazé quelques minutes. Idéal pour une clientèle qui n'aime – a priori – pas la bière.

A l'achat. 4 fr. 50, Halle aux Boissons, La Tour-de-Trême. www.fri-mousse.ch

Franziskus

Altbier / 5%

Freiburger Biermanufaktur, Fribourg. Singularité dans le canton, la Freiburger Biermanufaktur propose quatre bières en bouteille d'un litre.

A l'œil. Jaune paille, alors qu'on s'attendrait à une couleur plus ambrée pour une altbier allemande. Trouble assez net. Effervescence moyenne.

Au nez. Notes miellées et florales. Grosse présence de levure, qui rappelle l'odeur de la pâte à pain.

En bouche. Mince au palais. Caractère de levure dominant. Légère amertume. Une bière sèche et pas très complexe. Mérite-t-elle la mention altbier (pas spécifiée sur l'étiquette, mais sur le site internet)? Ce n'est pas très clair. On attendrait davantage un côté caramel...

A l'achat. 11 fr. 90 + 5 fr. consigne (pour 1 litre). Landi, Marly. www.freiburger-biermanufaktur.ch

La Chaleureuse

Pale ale gingembre-piment / 5%

Brasserie du Chauve, Fribourg. En constante expansion, la Brasserie du Chauve occupe actuellement une dizaine de personnes.

A l'œil. Couleur bronze, limite ambrée. Peu de mousse. Effervescence moyenne. Léger trouble.

Au nez. Notes de gingembre, avec le piment en embuscade. Notes mordantes et poivrées.

En bouche. Sec. Caractères de levure et de gingembre assez écrasants. En fin de bouche, le piment arrive. L'intégration est bien faite. Une bière pas déplaisante en soi, mais avec un gros potentiel en gastronomie: à accorder avec une cuisine orientale, un bœuf au gingembre, voire des sushis. Elle peut plaire à un public qui pense ne pas aimer la bière.

A l'achat. 4 fr. 20, Halle aux Boissons, La Tour-de-Trême. www.labrasserie-duchauve.ch



Fribourg



Douze bières artisanales fribourgeoises sont passées au crible par Laurent Mousson, juge international et biérophile convaincu. «Le niveau des bières que j'ai goûtées est globalement bon, avec quelques splendeurs.» PHOTOS RÉGINE GAPANY

Bière d'abbaye

Pale ale d'abbaye ambrée / 6,5%

Brasserie du Poyet, Autavaux. Microbrasserie amateur fondée en 2007, elle effectue une quinzaine de brassins par année.

A l'œil. Couleur cuivrée. Nettement trouble. Effervescence pas très fine et mousse plutôt grossière.

Au nez. Notes d'épices, cannelle, muscade, girofle, cardamome. Présence de levure. Petit caractère fruité agréable.

En bouche. Plutôt mince. Légèrement caramélisé. Finale épicée très chaleureuse, avec des notes de fruits secs (poires, pommes) ou d'abricots séchés maison). L'équilibre est plutôt bon et sa minceur la rend très plaisante à boire. Certains produits de ce genre sont parfois très écœurants. Une bière d'automne ou d'hiver, à accorder avec du canard, de l'agneau ou de la chasse.

A l'achat. 3 fr. 50, Brasserie du Poyet, Autavaux. www.brasseriedupoyet.ch

Jüscht's Amarillo

Ale noire / 4,8%

Jüscht's, Alterswil. Fleisch und Brau mêle boucherie et brasserie depuis 2004 et brasse ses bières sous l'appellation Jüscht's.

A l'œil. Brun roux avec un très léger trouble. Effervescence fine et belle mousse.

Au nez. Notes de malt mouillé, de caramel subtil. Pas très riche comme nez...

En bouche. Caractère de malt assez juteux et caramélisé. Presque des notes de noix. Ample et peu sucré. Long étalement en bouche, assez harmonieux. Belle amertume finale. Quelques notes de fruits secs. Une old ale anglaise à accorder avec une cuisine roborative, de la cochonaille, un bon ragout longtempis mijoté. Voire pour des fins de repas ou certains desserts.

A l'achat. 3 fr. 30 + 30 ct. consigne, Halle aux Boissons, La Tour-de-Trême. www.fleischundbrau.ch



La Catillon

Ambrée fumée / 6,5%

Gruerius, Bulle (brassé par Millevertus). Bière d'étiquette grüerienne brassée en Belgique, la gamme Gruerius compte trois bières qui répondent au nom de Catillon, Chalamala et Jehan l'Éclopé.

A l'œil. Roux ambré. Léger trouble. Effervescence très fine. Peu de mousse.

Au nez. Evidentes notes de fumée de hêtre. Léger caractère de levure. Petite douceur.

En bouche. Assez rond et doux. Fumée bien présente, façon saucisson ou gendarme. Finale fumée un peu acidulée. Enorme potentiel en gastronomie: à accorder avec de la cochonaille, du chorizo ou un vieux gryère d'alpage. Avec un plat au paprika doux, une vraie tuerie! Il faut apprivoiser ce goût de fumée, qui peut être écœurant pour le commun des mortels. Une bière qui éclate avec la bouffe!

A l'achat. 4 fr. 90, Le Royaume des saveurs, Bulle. www.gruerius.ch

IPA citra galaxy

India pale ale / 6,5%

Brasserie du Pignon, Les Paccots. Dernière-née des microbrasseries artisanales fribourgeoises, la Brasserie du Pignon a ouvert ses portes à l'été 2015.

A l'œil. Ambrée. Trouble. Belle mousse et effervescence fine.

Au nez. A 100% des notes de houblons américains ou australiens. Notes de citrons et d'agrumes, voire de pétales de rose. Un très joli nez.

En bouche. Très belle india pale ale, caramélisée au départ, très aromatique. Finale longue, amère et aromatique. Un corps moins épais que la tradition américaine. Un beau produit, très bien maîtrisé. A accorder avec de la cuisine mexicaine ou indienne. Ou avec des viandes au barbecue. A goûter d'urgence avec du chocolat blanc!

A l'achat. 4 fr. 50, Côté potager, Vevey. www.brasseriedupignon.ch



Old Cat

Stout / 5,5%

Fri-Mousse, Fribourg. Cette Old Cat est la plus ancienne bière brassée par Fri-Mousse, sa recette remonte en effet à 1995 et elle fête cette année son vingtième anniversaire.

A l'œil. Roux très foncé. Belle mousse, pas très fine.

Au nez. Caractère grillé. Légère note lactée. Petite douceur.

En bouche. Effervescence un peu trop forte au départ. Notes de réglisse, de mélasse, de chocolat. Petites touches beurrées et vanillées en fin de bouche. Une bonne stout qui tire sur le style porter. Très joli potentiel en gastronomie, avec un plateau de fromages, un caviar d'aubergines libanais, voire des desserts au chocolat noir, un bavaresois aux cassis ou la fameuse salade bananes/citrons verts de Girardet.

A l'achat. 4 fr. 50, Halle aux Boissons, La Tour-de-Trême. www.fri-mousse.ch

Barley Wine

Vin d'orge / 8%

Le Pot des Cieux, Posieux. Depuis le début des années 1990, la Croix-Blanche, à Posieux, brasse ses propres bières, dont cinq sont disponibles en bouteille.

A l'œil. Rouge très foncé. Bien limpide. Peu de mousse, mais ce n'est pas un drame.

Au nez. Nez charnu et très riche. Notes de malt caramélisés et grillés. Touche de cènovis et de fruits secs.

En bouche. Waouh, c'est du costaud! Épaisse en bouche, mais ça ne gêne pas. On sent les fruits secs, avec des touches de vin cuit. Des touches acidulées et amères en finale allègent le tout. Une bière bien travaillée, équilibrée, aboutie. A accorder avec n'importe quel fromage. Comme digestif en fin de repas, pour des occasions festives. En italien, on dira *una birra da divano* (une bière de canapé).

A l'achat. 10 fr. 50, Le Royaume des saveurs, Bulle. www.brasserie-fribourg.com



Laurent Mousson l'affirme sans détours: «Question bières artisanales, le pays de Fribourg se débrouille bien!»

CHRISTOPHE DUTOIT

Du chemin fait depuis la monoculture Cardinal

Au terme de la dégustation, Laurent Mousson tire un **bilan plutôt positif** du niveau des brasseries artisanales fribourgeoises. Quant aux consommateurs, il leur donne ces conseils: «Expérimentez, sortez de votre zone de confort!»

Quel bilan tirez-vous de cette dégustation?

Le niveau des bières que j'ai goûtées est globalement bon, avec quelques splendeurs. Il n'y a pas eu de catastrophes, pas de bières infectées, pas de produits clairement foirés. Je donnerais un conseil général aux brasseurs: suivez attentivement vos fermentations. On retrouve encore des notes marquées de levures dans certains cas. Maintenant, le défi est d'assurer la

«Il faut continuer à former les consommateurs à percevoir les différents goûts.»

LAURENT MOUSSON

Justement, est-ce que le départ de Cardinal a laissé un vide aujourd'hui comblé par ces brasseries artisanales?

Oui, ce départ a eu un effet positif sur les microbrasseries. Maintenant qu'elles ont quelques années d'existence, elles doivent trouver leur clientèle. Et se pose la question de la distribution. Faut-il passer par les grandes surfaces? Boif! Je pense plutôt qu'elles doivent viser les commerces spécialisés en boissons ou en produits locaux et rester sur ces créneaux. Elles doivent garder des prix en fonction de leurs coûts de production. Il faut donc qu'elles privilégient la vente directe ou les circuits courts.

On parle souvent de brasseries artisanales: ne devrait-on pas qualifier d'amateurs certaines de ces microbrasseries?

Sur les 500 brasseries officiellement déclarées, seule une centaine dégage un revenu égal ou supérieur à un mi-temps. Même si elles grandissent, elles ne doivent pas perdre de vue la qualité. A ce titre, La Nébuleuse, à Lausanne, est à un tournant: elle est bien partie pour jouer un joli rôle en Suisse romande si elle reste concentrée sur ses produits. Les brasseries doivent savoir si elles veulent faire de la bière ou de l'argent!

Aux Etats-Unis, l'exemple de Sierra Nevada est emblématique. Elle a été le fer de lance du renouveau des bières artisanales à la fin des années 1970. Mais elle est restée centrée sur le produit, pas le tiroir-caisse. Brasseur est un métier ingrat, physique, dur. Il ne faut pas compter ses heures et conserver la flamme. Parmi les brasseurs, il y a des talents naturels, des intuitifs, pour qui la fabrication tient de l'art.

Certains consommateurs trouvent que «toutes les bières artisanales se ressemblent»: est-ce vrai?

Il faut continuer à former les consommateurs à percevoir les différents goûts. Il existe sur le marché une quarantaine de malts différents, plus de cent houblons, des centaines de souches de levure.

Que pensez-vous de ces bières soi-disant locales, mais brassées à l'étranger?

Ce sont des bières d'étiquette. C'est légitime pour des brasseries qui n'ont pas d'outil de production dès le départ. La législation n'est pas très restrictive à ce propos et les brasseries jouent avec l'attachement à l'identité locale. Dans le cas de la Gruerius, l'étiquette est au moins claire: brassée en Belgique. Il faut être transparent avec le consommateur. CD

Dix brasseries à découvrir

Ce samedi, dès 10 h, se déroule la troisième édition du Festival des brasseries artisanales de Fribourg, sur la place Georges-Python. Dix brasseries locales présentent leurs produits: les brasseries du Chauve, du Poyet, Haldemann, Brewhouse, la Freiburger Biermanufaktur, Fri-Mousse, Jüscht's, la Microbrasserie du Prévert, The Stillmans et la Brasserie de la vallée du Giffre, en France voisine. Quatre stands de restauration proposent menus de bûchichon, fish and chips et hamburgers. L'an dernier, le festival avait écoulé quelque 2000 litres de bières artisanales. CD

Fribourg, place Georges-Python, ce samedi, de 10 h à 1 h. Infos: fbf.ch