



Les délices de l'amertume

et vue sur les ALPES

Laurent MOUSSON



« tonnez-moi... »
L'entrée en

matière a de quoi surprendre. De l'autre côté du bar du pavillon anglo-saxon, il me regarde avec un petit sourire tranquille, un mélange de défi et de confiance. Il attend un service, et c'est exactement ce pourquoi nous sommes là. Je lance mes questions d'usage : « Vous les aimez sucrées ? sèches ? fruitées ? amères ? fortes ? légères ? ambrées ? brunes ? noires ?... », rattrape au vol les réponses, avant de me retourner vers les frigos, et d'empoigner une bouteille d'un demi-litre que je lui présente : dorée, légère, fruitée, sèche, et joliment amère, son dosage de First Gold étant ce qu'il est. Une Cropton Honey Farm a tout pour surprendre, tant elle n'a vraiment pas le sucré et l'épaisseur qu'on attendrait d'une bière au miel. Ouverture, gobelet incliné dans la main gauche, versage, doucement, attention à la levure... voilà, huit N'ABOs (la monnaie de la fête) siouplait, m'sieu. Santé ! Il prend son gobelet, le hume, y trempe les lèvres... clairement un peu surpris par l'attaque du houblon, mais pas désagréablement, au contraire, car il replonge de plus belle avec le sourire...

Vues de derrière le bar anglo-saxon, d'où j'apporte ma pierre à l'édifice de cette troisième Fête Européenne de la Bière et des Musiques Festives de Lausanne/Ouchy en ce début juin, les choses s'annoncent bien, malgré la pluie qui ne daigne cesser que pour avoir une bonne raison de reprendre.

Entre les différents pavillons, belgo-néerlandais, german, gaulois, hongro-slave, helvète, scandinave, anglo-saxon et « du monde », ce sont plus de 350 produits qui sont proposés, dont une sahti finlandaise, une gose (blanche est-allemande au froment cru, coriandre et... sel), et de nombreux « introu-vables » produits de microbrasseries belges, françaises, britanniques, suisses, allemandes et d'ailleurs. Potentiellement de quoi satisfaire les

buveurs les plus exigeants, mais aussi un joli défi pour le personnel des bars chargé de conseiller les « débutants ».

Les clients, quant à eux, sont effectivement de plus en plus au fait des choses de la bière, curieux, cultivés, venus majoritairement pour boire bien plutôt que beaucoup, souvent en famille ou entre amis. On goûte, on hume, on échange les verres, on scrute, hume encore, reprend une gorgée, la laissant étaler ses merveilles sur le palais, on discute...

Outre qu'elle aide à diluer dans une foule « civilisée » le « noyau dur » de gros buveurs et d'adolescents en mal d'affirmation par l'alcool, cette situation permet de tirer un maximum de l'occasion en termes de promotion et d'éducation. Ce qui est crucial dans la situation suisse, la bière étant encore ici, dans l'esprit de trop de gens, une simple boisson de soif bue tiède sur les chantiers.

Pourtant, en fait de variété et de qualité, la situation suisse a rarement été aussi bonne : les importations sont de plus en plus importantes et diversifiées, et les brassins indigènes, en particulier ceux des microbrasseries, sont chaque année plus encourageants.

La plus connue de nos micros, de par l'exposition médiatique dont son fondateur a été l'objet, est la Brasserie des Franches-Montagnes, sise à Saignelégier, dans le canton du Jura. Son fondateur, Jérôme Rebetez, oenologue de formation, était venu spécialement à Ouchy pour une table ronde consacrée aux microbrasseries. On a pu juger de la passion et du panache du personnage lorsqu'il y remercia le représentant du plus grand groupe brassicole du pays de faire des produits dénués de caractère, car cela laissait de la place aux siens sur le marché...

Et du caractère, c'est vrai que ses fermentations hautes sur levure n'en manquent pas. Entre la Salamandre (5,5 % alc./vol.), une blanche légèrement acide, additionnée de miel et de plantes aroma-



tiques, la Meule (6 %), une ale blonde à laquelle un mélange de plantes (secret) donne des touches de gingembre et de tilleul au nez, et la Torpille (7,5 %), une brune épicée d'inspiration belge, mais au caractère original, il y a déjà de quoi occuper quelques soirées. Mais Jérôme annonce déjà pour la fin de l'été une stout, glissant au passage : « ...je vais essayer d'y mettre de l'absinthe pour l'amertume » (l'absinthe sous sa forme distillée est une spécialité - au demeurant toujours illégale - des Franches-Montagnes). Inutile de dire que nous l'attendons avec impatience.

À propos d'amertume, il est une image de cette Fête de la Bière que je conserverai longtemps : celle d'une dame, d'un âge qu'il serait inconvenant de préciser, prenant manifestement un grand plaisir à siroter un verre de porter, puis lâchant d'un coup, comme réconciliée, sur un ton décidé : « j'aime cette bière parce qu'elle est amère ». Trente ans de ce trop fameux conditionnement à identifier l'amertume comme un défaut qui s'effondrent d'un coup, c'est toujours beau à voir !

Par le côté ouvert de la tente qui abrite la microbrasserie, l'espace multimédia et le carrefour des bières (séminaires et tables rondes), je vois le soleil revenu sur la Savoie, de l'autre côté du lac Léman. C'est dimanche après-midi, il ne reste que quelques heures avant la fin, je suis, comme les autres, mort de fatigue, but who cares ? Ainsi qu'en convenait sous forme de boutade lain Loe, de la CAMRA, trois jours plus tôt, ce festival a un atout majeur, indépendamment des bières, du personnel et des clients : la vue sur les Alpes...

