BIÈRES DE SPÉCIALITÉS



LA COURSE À L'INNOVATION DANS LE MONDE

Coup de projecteur, avec le cabinet XTC, sur les demières tendances observées cette année à travers le monde. Les brasseurs ne manquent incontestablement pas d'idées.

SAVEURS

Les consommateurs ont horreur de la monotonie, tout particulièrement dans l'alimentaire. Une bonne nouvelle pour les petits brasseurs qui multiplient les associations de toutes sortes pour apporter de nouvelles saveurs. En Espagne, La Chinita signe une bière rafraîchissante à 4.7° élaborée en combinant orge et olive, parfaite pour l'apéritif. Aux États-Unis, Tailgate penche davantage vers le sucré avec une bière à 5,8° au beurre de cacahuètes. Alors qu'au Brésil, Way Beer mise, de son côté, sur une aromatisation aux noisettes pour son Avela Porter à 5,6°. Plus étonnant encore, la brasserie japonaise Aomori propose une stout à l'ail noir titrant 5,5°. Même si cet ingrédient peut paraître rebutant pour un Européen, il est couramment utilisé au Japon où il est loué pour ses nombreuses vertus. Enfin, dans un tout autre style, la bière russe Therabeer à la valériane (5,8°) se positionne comme une alternative aux calmants et antidépresseurs.

TRADITION

L'histoire est une formidable source d'inspiration. De nombreux brasseurs jouent cette carte de la tradition revisitée: prendre le meilleur du passé pour l'adapter aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui. Au Canada, Molson fouille dans ses archives pour ressusciter une recette de 1908. Il s'agit d'une pale ale d'apparence cuivrée titrant 6,8° conditionnée dans une grande bouteille de 62,5 cl. En Irlande, l'objectif du Guinness Bre-

wers Project est également d'imaginer de nouvelles recettes et d'en revisiter d'anciennes. À l'image de la Dublin Porter, réinterprétation d'une bière créée en 1796, ou de la West Indies Porter, dont l'origine remonte à 1801. Plus dépaysante encore, la bière Hvalur vous transporte directement dans les traditions islandaises. Faisant référence aux mythiques festivités scandinaves, ce brassin à 5,1° se distingue par l'utilisation au cours de son élaboration de testicule de baleine fumé!

PACKAGING

Les Américains ne cessent de mettre les bières en boîtes. Toujours plus populaires aux États-Unis, les canettes métalliques sont également un excellent support de communication. Ce qu'ont bien compris les créateurs de la toute ieune Noble Rey Brewing Company. Ils ont conçu le design de leurs canettes pour qu'elles forment, une fois empilées l'une sur l'autre, l'une des quatre mascottes des différentes variétés de leur gamme. Également adeptes des bières en canettes, les brasseurs de la Saltwater Brewery, en Floride, se veulent à la pointe de la protection du milieu marin. C'est pour cela qu'ils recourent à un anneau biodégradable et comestible, réalisé à base d'orge et de blé, pour former leurs packs de six boîtes. Pas de pollution si celui-ci est jeté à l'eau. Reste la problématique de la boîte. Mais gageons qu'ils y travaillent. Les microbrasseurs ne manquent clairement pas de volonté et d'imagination.

J.B. AVEC XAVIER PILLOY (XTC)

QUATRE PRODUITS À LA LOUPE



PEANUT BUTTER MILK STOUT

BEURRE DE CACAHUÈTES

) À Nashville, au Tennessee, Tailgate brasse des bières aux notes sucrées, comme la Peanut Butter Milk Stout au beurre de cacahuètes qui titre 5,8°. Autres créations de la brasserie: une IPA au pamplemousse et une blanche à la pastèque.





2

« THÉRAPEUTIQUE »

En Russie, Unbeerlvbl présente sa Therabeer à la valériane (5,8°) comme une bière relaxante « idéale pour les personnes rencontrant des problèmes de couple ou des tensions au travail ». Un concept provoquant mais qui ne manque pas d'interpeller.



mode. Profitez-en pour tester la bière Hvalur à 5,1°. Sa recette, faisant référence aux mythiques festivités scandinaves, comprend du testicule de baleine fumé. Un argument marketing imbattable!

TESTICULE

DE BALEINE

>L'Islande est à la





EMPILABLE

> Empilez l'une sur l'autre deux canettes de la Noble Rey Brewing Company et vous obtiendrez l'un des quatre personnages symbolisant les différentes recettes de cette microbrasserie américaine.

