

VENT DE FOLIE SUR LA PLANÈTE BIÈRE

Coup de projecteur, avec le cabinet XTC, sur les innovations les plus originales lancées ces derniers mois à travers le monde. Les brasseurs ne manquent incontestablement pas d'idées.

SANTÉ

Les consommateurs de bières ne sont pas à un paradoxe près. Pour preuve, les créations de produits « santé » inventés par trois brasseurs à travers le monde. Direction les États-Unis, tout d'abord, à la rencontre de l'entreprise Supplemental Brewing qui enrichit ses bières en protéines et cible tout particulièrement les sportifs malgré un taux d'alcool de 4° à 5°. Gare au contrôle anti-dopage ! Au Japon, Suntory a lancé une bière titrant 5° dans laquelle a infusé du collagène. En boire aurait des vertus cosmétiques. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, enfin, ce n'est pas via sa bière que SP Brewery se préoccupe de la santé de ses consommateurs mais via son suremballage. Le paludisme sévissant sérieusement sur place, la filiale locale du groupe Heineken a décidé d'intégrer de l'eucalyptus dans ses cartons, qui une fois brûlés, émettront une odeur repoussant les moustiques. Ambiance garantie autour du feu de camp.

HISTOIRE

Revenons à des produits plus conventionnels avec des bières qui témoignent d'événements liés à l'histoire de cette boisson. Au Canada, les Brasseurs du Monde proposent ainsi la Nectareus, bière brune au miel faisant référence au mode de brassage en vigueur il y a plus de 5000 ans en Égypte. L'Exploité, une stout au moka, rappelle de son côté que ce type de bière noire était souvent consommé par les travailleurs du port de Londres, les fameux « porteurs », qui déchargeaient à longueur de journée des

sacs de café et de cacao. L'Interdite, quant à elle, est une bière fortement houblonnée de style India pale ale (IPA) évoquant la période de la prohibition aux États-Unis. De même, l'industriel britannique Halewood utilise l'imaginaire de la prohibition outre-Atlantique pour habiller l'étiquette de sa bière baptisée Bootlegger Prohibition Beer : un brassin aromatisé à l'alcool blanc et à la pomme.

RÉCUPÉRATION

L'innovation, aussi surprenante soit-elle, peut servir de grandes causes. Certains brasseurs tentent en tout cas ce pari, à l'image des créateurs belges du Beer Project Brussels. Adeptes du financement participatif et des projets collectifs, ils apportent une réponse à la problématique du gaspillage alimentaire. Leur bière Babylone est ainsi fabriquée à partir du pain invendu des supermarchés Delhaize, qui remplace une partie de l'orge nécessaire au brassage. Le pain est tranché, séché à basse température puis broyé pour être réduit en farine. Dans un esprit proche, l'Oxbow Brewing Company, aux États-Unis, propose une bière au goût de homard rehaussé d'une pincée de sel de mer. Cet industriel récupère les carapaces de homards, considérés comme des déchets, pour leur donner une seconde vie. Celles-ci sont chauffées dans le moût durant le brassage. C'est écologique et intéressant au niveau économique ! Car si les industriels ont parfois de curieuses idées, les consommateurs ne manquent pas non plus de curiosité.

J.B. AVEC XAVIER PILLOY (XTC)

QUATRE EXEMPLES D'INNOVATIONS

XTC
world innovations

UNE BIÈRE QUI REND BELLE

➤ Enrichie en collagène, la bière Precious du Japonais Suntory est censée entretenir l'élasticité de la peau et donc retarder les signes du vieillissement cutané. Un comble pour une boisson affichant par ailleurs un taux d'alcool de 5°.



1



2

ANTI-MOUSTIQUES

➤ La Mozzie Box de SP Brewery devrait faire un carton en Papouasie. Adeptes de moments conviviaux autour d'un feu de camp, les consommateurs de bières locaux pourront faire brûler ce suremballage dont les odeurs feront fuir les moustiques.

LA BIÈRE DE LA PROHIBITION

➤ Créée par Halewood au Royaume-Uni, la Bootlegger Prohibition Beer, aromatisée à l'alcool blanc et à la pomme, surfe sur la notion d'interdit associée à la période de la prohibition aux États-Unis. La bière à l'étiquette rétro titre 5,5°.



3



4

CONTRE LE GASPILLAGE

➤ La Babylone du Beer Project Brussels est fabriquée à partir de pain invendu récupéré dans les magasins belges Delhaize. Réduit en farine, il remplace une partie de l'orge nécessaire au brassage de cette bière de 7°.