



Le goût des terroirs

Les brasseurs, parfois aussi agriculteurs, composent la palette gustative de chaque bière à partir de quatre éléments naturels issus de différents terroirs : l'orge, le houblon, la levure et l'eau.

Agriculteur-brasseur

Intimement liées au monde agricole, la plupart des 400 brasseries françaises se trouvent à la campagne. Certains brasseurs sont également agriculteurs, souvent parce qu'ils ont hérité une exploitation agricole et ont pu ainsi concilier tradition familiale et passion de la bière. C'est le cas d'Hubert Rabourdin, propriétaire de la ferme-brasserie de Gaillon, à Courpalay dans la Brie, qui propose des visites et des dégustations à la ferme (voir Destination bières). Autre région, autre parcours : Christophe Noyon, ingénieur agricole en région parisienne, qui décida un beau jour de revenir aux sources. Devenir brasseur lui a permis de redonner une dimension économique à l'exploitation de 70 ha héritée de sa famille, la ferme de la Belle Dalle. Aujourd'hui, il brasse l'orge qu'il cultive. En rotation triennale, comme autrefois, chaque parcelle a sa personnalité et son nom : le bois de la Belle Dalle, le jardin de la Belle Dalle, le chemin de Wissant. Mais aussi son goût car, sur la Côte d'Opale, entre le Cap Blanc-Nez et le Cap Gris-Nez, la proximité de la mer apporte à chaque parcelle d'orge une saveur différente.

Le fromage Un accord de terroir

PHOTO © HENRY VANDESMET / BRAVO



Dans les années 2000, l'accord bière et fromage était encore considéré par le grand public comme une extravagance gustative ou, par les gastronomes, comme un intéressant « régionalisme ». Aujourd'hui, ce type d'accord est devenu un classique que l'on retrouve dans nombre de restaurants étoilés. Pour illustrer cette tendance, voici un accord de terroir qui vient tout juste de voir le jour : celui d'une bière blonde du Pas-de-Calais, la Belle Dalle (brasserie des 2 caps), et d'un fromage à pâte pressée (de type mimolette) fabriqué à 7 kilomètres de la brasserie, et dont la croûte est lavée avec cette bière pendant l'affinage.