

> LES IDÉLODIES

Bières sur la ville

Elle a la cote, la bière artisanale dans la Ville rose. S'inscrivant dans le mouvement du "Fooding", elle compte de plus en plus d'amateurs exigeants. Un phénomène qui pousse les professionnels de la bière à proposer des produits de caractère et de qualité. Que cela soit au bar, au resto, ou dans les caves, la bière artisanale a le vent en poupe. À Toulouse, elle a même depuis l'an dernier un festival dédié : "OctoBière". Avec Raimbault Fontanet, son organisateur, je suis partie à la rencontre d'un certain nombre de ses acteurs.

Nicolas Servant - Au Bon Servant © Adrien Petissie (Antibiotik Daw)

> LE BAR : BARALLEL

Ouvert il y a tout juste un an par Nicolas et Clélia, le **Barallel** s'est spécialisé dans les bières européennes et les vins pétillants et biologiques. On vient ici pour admirer le joli carrelage, mais aussi pour déguster des breuvages pointus dans une atmosphère conviviale. Le bar héberge une micro-brasserie avec cinq fermenteurs et deux cuves, permettant de produire environ 2 250 litres par mois. Ancien caviste, Nicolas travaille avec Justin, spécialiste des techniques de fermentation, afin de créer ses propres bières artisanales. Ils proposent ensuite quatre bières pression maison différentes à leurs clients. Barallel accueille ensuite plus de 90 références en bouteille dans ses frigos, et en tout dans sa cave plus de 150 bières différentes. Ce qu'il aime ? « Avoir une carte changeante, créer la surprise et proposer des outsiders. Avoir des choses qui se goûtent, qui se dégustent avec des saveurs venant d'ailleurs », dit-il. Au Barallel, on vient aussi parfois écouter un concert, faire un blind-test, ou jouer à des jeux de société, les premiers dimanches du mois.

Pour l'"**OctoBière**", cinq brasseurs seront à l'honneur et un bec leur sera dédié pour leur bière. La Brasserie du Pays Flamand, Elixkir, Christophe Ratz, Siren, et Rocket Browning du Danemark seront pendant quatre jours assignés à résidence pour rencontrer les amateurs.



• 9, rue Cujas, métro Esquirol, 09 82 50 43 58

> LA CAVE : LA HOUBLONNIÈRE

Clément Condamines est un véritable technicien de la bière. Le « *punkypedia* » de la craft. Il bosse dans le milieu depuis dix-sept ans. Au départ ? « Avec mon sac à dos, je vendais des Kronenbourg sur les parkings des salles de concerts pour me payer les entrées », explique-t-il. De fil en aiguille, il travaille derrière des bars pour des associations, devient chauffeur-livreur dans l'industrie de la bière, technicien tirage pression, logisticien... « J'avais fait tous les métiers sauf caviste et brasseur », précise-t-il.

En 2010, il fait un séjour en Belgique et à force de parler avec cavistes, restaurateurs et barmans, qui lui confirment son expertise, il décide de lancer sa boutique. Il ouvre **La Houblonnière** en septembre 2012 quartier Saint-Cyprien ; d'abord comme cave et aujourd'hui comme cave-bar. Il a aménagé, en mars un espace confortable et convivial pour s'asseoir, boire un verre, grignoter et déguster des bières artisanales. Il fait aussi office d'espace d'exposition. Ses fûts et ses

bouteilles ? « Ils viennent pour beaucoup de brasseurs de la région, ce sont les fers de lance. Mais il y a des bières belges, des allemandes, des américaines et des françaises évidemment ». À La Houblonnière, on trouve des bières pression avec huit lignes qui changent régulièrement. Clément possède une véritable installation technique au sous-sol qui lui permet de s'assurer une qualité optimale de la bière qu'il tire des fûts. Sa cave accueille aussi plus de 400 références de bouteilles, qu'il vend non sans passion ni conseil. Et il passe sa vie à en chercher de nouvelles...

Pour l'"**OctoBière**", il proposera la journée des rencontres et des dégustations avec les brasseurs qui prendront le temps d'expliquer leur façon de travailler. Le soir, on sera en mode apéro, toujours avec un brasseur en avant.



• 37, rue de la République, métro Saint-Cyprien/République, 09 51 14 53 71

> LE MENU : AU BON SERVANT

Son restaurant vient de fêter ses trois ans, lui, bientôt ses 28 : et la deuxième passion de **Nicolas Servant** après la cuisine, c'est bien la boisson. Vignerons indépendants et brasseurs artisanaux : il les met à l'honneur à sa carte, travaillant au maximum avec les acteurs du sud ou de la région. « Notamment la brasserie *Sulauze*, à Miramas ou la *Biérataise*, à Bérat », précise-t-il. Sa cuisine change chaque jour aux grès de ses envies, de ses trouvailles et des saisons. Elle est instinctive, délicate, féminine. Elle tranche avec le caractère du garçon. Son petit menu proposant de choisir entre deux entrées, deux plats, un fromage et un dessert lui permet de travailler uniquement des produits frais (20,00 € le midi, 25,00 € le samedi, 32,00 € le soir). Si entre ses doigts, ses recettes s'exécutent avec précision, côté breuvage, dans le gosier, s'il ne dit jamais non à un verre, il a quand même une petite hésitation... « Bière, vin, mon cœur balance », avoue-t-il. Et ça tombe bien!

Pour l'"**OctoBière**", il prépare le mercredi 25 octobre ce que l'on appelle un « VS ». Il compose le menu. Bruno Delaunay, passeur de vin nature proposera l'accord avec le vin. Elisabeth Pierre, "zythologue" (1), qui se consacre depuis vingt ans au développement de la connaissance des bières en France, s'occupera de l'accord bière. Vous dégusterez. Il faudra ensuite, désigner (ou pas) le gagnant.



• 22, rue des Couteliers, métro Esquirol, 05 62 75 58 25

> LE BRASSEUR : BENJAMIN

Cela fait deux ans maintenant que Benjamin André s'est décidé à professionnaliser son activité avec la **Brasserie du Midi**. Ancien ingénieur conception et brasseur amateur, il produit aujourd'hui à Montrabé cinq variétés de bière artisanale. Easy Going, Pancho Villa, Barbe Rouge, et les "IPA" (2) Black Mamba et Badass Ipa sont toutes différentes et le fruit d'un savant mélange et dosage d'eau, houblon, malt et levure. De la mise en broyage du grain à la mise en bouteille, jusqu'à la livraison, Benjamin fait tout lui-même : « et je fais très attention à ce que mes bières les plus légères soient bien dosées en houblon et aient du caractère ». Il prend lui aussi le contre-pied des goûts standardisés. Pour pouvoir déguster l'une de ses bières, il faut se tourner vers les bars et cavistes un peu spécialisés dans Toulouse et ses environs. Il fait aussi un peu de vente directe, ce qui permet de visiter (pas trop longtemps) ses installations. Car produire de la bière prend du temps : 50 heures par semaine pour produire 2 000 litres par mois. S'il compte réinvestir pour augmenter son volume de production, il espère aussi lever un peu le pied et prendre quelqu'un pour l'aider dans ses missions. Mais il ne regrette en aucun cas le choix de cette reconversion : « J'aime mon métier et je sais pourquoi je me lève tous les matins ». Et quand on ouvre l'une de ses bouteilles, on retrouve bien du caractère, la nécessaire amertume... mais surtout, la passion.

Pour l'"**OctoBière**", Benjamin a collaboré avec la Brasserie Joli rouge pour brasser une bière spéciale, une IPA avec du Timut, une baie du Népal. Ils la feront déguster pendant le festival au Bierographe, le jeudi soir et à l'Almanach, le vendredi soir. Le jeudi après-midi, il sera aussi à la Boutique des Saveurs.



Benjamin André © D. R.

• 23, chemin de Bordé Haute à Montrabé, 06 62 26 98 14, www.brasserie-du-midi.com

• **Petit dico de la mousse :** 1) Zythologue : connaisseur de la bière et de sa dégustation. Comme un sommelier, il est capable de dire quelle bière est en concordance avec quel plat, et comme un œnologue, il maîtrise les étapes chimique et biochimique des processus de fabrication. 2) IPA : veut dire India Pale Ale. Qu'est-ce que c'est au juste ? Il s'agit d'une bière de type ale, brassée à l'aide de malt pâle, utilisant des levures fermentant sur le dessus. 3) Craft : la Craft a ce petit truc en plus qui mêle la recherche d'innovation à la création de bière artisanale. 4) Beergeek : personne passionnée par la bière qui dévoue une bonne partie de son temps à développer ses connaissances sur l'univers de la bière. 5) Le Tap Takeover : quand une micro-brasserie invitée prend le contrôle des lignes de fûts d'un pub. 6) Soirée pairing : accord mets et bières.

> LE FESTIVAL : "OCTOBIÈRE"

Un festival 100 % bière, 100 % artisanal, 100 % cool. Ils ont la technique, la tchatche, l'enthousiasme, la passion, et même le vocabulaire : rencontre avec Clément Condamines et Raimbault Fontanet, respectivement caviste et ceinture noire de bière artisanale. Ils sont aux commandes de la seconde édition du festival "Octo-Bière" qui se déroulera du 25 au 28 octobre dans de nombreux lieux de la Ville rose. Au programme : dégustation, rencontres avec des brasseurs et fooding.



Quelle est l'origine du festival lancé en 2016 ?

> **Raimbault Fontanet** : « À l'origine, je co-organisais des événements qui s'appelaient "Food and the Gang", des soirées pop-up qui alliaient la musique, la bonne bouffe, le vin ou la bière en impliquant au maximum des acteurs locaux. Et puis j'ai commencé à trainer dans le milieu de la bière artisanale, et à travailler autour du projet Houblon de France : la relocalisation de la production du houblon. À force de côtoyer brasseurs, cavistes et à la suite de ma rencontre avec Clément, on s'est dit que Toulouse manquait d'un festival qui mette en visibilité la "craft"(3), et la bière artisanale au sens large. »

Comment s'est passée la première édition ?

> **R. F.** : « La première édition a provoqué une vraie émulation : partis de seize brasseurs invités, nous sommes vite retrouvés à quarante. Si on ne peut pas dire exactement combien de personnes ont participé puisque les lieux partenaires étaient ouverts à tous, on peut vous dire que tous les bars qui organisaient des dégustations étaient bondés et se sont retrouvés à sec! Toutes les soirées au resto ont affiché complet. Les brasseurs présents lors des soirées dégustations ont aussi été très sollicités, on leur a posé beaucoup de questions. »
 > **Clément Condamines** : « On a eu un public assez large : on a eu autant de "beergeeks"(4) que de néophytes, j'ai même eu des familles qui sont venues d'assez loin. L'idée du festival, ce n'est pas d'organiser une beuverie mais de vraies rencontres et des dégustations. »

Donc le festival s'articule autour des rencontres et de la dégustation.

> **R. F.** : « Chaque marque doit au moins être accompagnée de son représentant si ce n'est pas le brasseur lui-même. On n'encourage pas les gens à boire dans des pintes d'un litre mais dans de petits verres qui favorisent la dégustation de différentes bières. On est bien loin du modèle de la "Fête de la bière" allemande : on est dans un format éducatif, ludique qui invite à la découverte et l'aventure. Pas dans l'objectif de la cuite monumentale. »

Que nous préparez-vous pour cette nouvelle édition ?

> **R. F.** : « Cette année, on a créé une association pour soutenir le festival : Les Amis de Poulpie. On a ajouté un jour de plus de festival, pour pouvoir délayer l'offre. De quarante, nous passons maintenant à cinquante-quatre brasseurs qui peuvent soutenir une soirée de dégustation ou faire des "tap takeover"(5). Plus de restaurants, mais aussi des boutiques, des épicerie fines, se sont portés volontaires pour des journées et des soirées "pairing"(6), accords mets et bière. Il y a Bichettes, Chai Vincent, Solides, Au Bon Servant... L'idée est que tous les partenaires soient libres de leur proposition et d'imaginer leurs événements autour de la bière, sauf s'ils ont besoin d'un petit coup de pouce. Les seules contraintes : qu'ils soient officiellement partenaires et que la marque de bière valorisée ait un représentant. C'est du participatif. L'an dernier, tout le monde s'est impliqué. L'ambiance était géniale, on se fait des amis. Je suis certain que ce sera pareil cette année. »

Est-ce qu'on peut expliquer cet engouement des Toulousains pour la bière ?

> **R. F.** : « L'effet de mode est certes récent. Mais dans la région, on a quand même la chance d'avoir des vieilles brasseries comme la Biérataise, qui vient de fêter ses 21 ans, Garland, qui a 23 ans et Ratz qui brasse depuis 16 ans. Il y a toujours eu une présence locale de la bière artisanale et une consommation associée. Aujourd'hui, c'est vrai que de nombreuses brasseries sont arrivées : Joli Rouge, Brasserie des Vignes, Iron, la Causse... C'est exponentiel. La loi Évin a fait baisser la consommation d'alcool fort dans beaucoup de lieux. Depuis longtemps aussi, les grandes marques industrielles ont eu le monopole et aujourd'hui les gens découvrent une plus grande variété de choix, de goûts, de la recherche et de la complexité. Ça s'inscrit un peu dans la démarche fooding mais aussi dans l'identité locale. »
 > **C. C.** : « Il y a une histoire de la bière à Toulouse qui est assez intéressante. Même si on a un terroir propice au vin on a toujours eu un intérêt pour la bière. On a certes perdu cette culture pendant la deuxième guerre mondiale, lorsque dans le sud, nous avons dû payer un tribut à l'Allemagne. Ce tribut, on le payait en métaux. On a donc démonté les cuves. Après guerre, on n'a pas remonté les brasseries familiales. Aujourd'hui, on assiste à une vraie réappropriation du terroir et des savoir-faire. On est même l'une des régions où il y a le plus de brasseries. On reçoit beaucoup de demandes de conseils de fabrication, de brassage, de matériel surtout via l'association toulousaine Les Forces du Malt. »

Et pour la suite ?

> **C. C.** : « L'association des Amis de Poulpie va certainement préparer le festival l'année prochaine. Peut-être aussi des événements durant l'année, nous allons voir cela. Mais la demande est là! »

> **Élodie Pages**

• www.facebook.com/octobiere

• **Élodie Pages** est l'animatrice du blog www.hello-toulouse.fr

PROGRAMME 2017/18



DANY BOON

« DES HAUTS-DE-FRANCE »

MARDI 07

NOVEMBRE 2017 ◉ 20H

📍 ZÉNITH - TOULOUSE



SERGE LAMA

« JE DÉBUTE »

JEUDI 16

NOVEMBRE 2017 ◉ 20H30

📍 ZÉNITH - TOULOUSE



SOY LUNA

« LIVE »

DIMANCHE 18

FÉVRIER 2018 ◉ 15H

📍 ZÉNITH - TOULOUSE



BERNARD LAVILLIERS

« 5 MINUTES AU PARADIS »

VENDREDI 16

MARS 2018 ◉ 15H

📍 ZÉNITH - TOULOUSE



ÂGE TENDRE

« LA TOURNÉE DES IDOLES 2018 »

JEUDI 22

MARS 2018 ◉ 15H&20H

📍 ZÉNITH - TOULOUSE



MICHEL JONASZ

« QUARTET - SAISON 2 »

DIMANCHE 25

MARS 2018 ◉ 18H

📍 CASINO THÉÂTRE BARRIÈRE - TOULOUSE



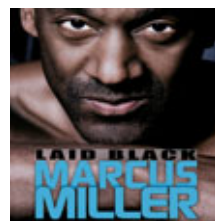
TOTO

« 40 TRIPS AROUND THE SUN WORLD TOUR »

LUNDI 26

MARS 2018 ◉ 20H

📍 ZÉNITH - TOULOUSE



MARCUS MILLER

« LAID BLACK »

LUNDI 09

AVRIL 2018 ◉ 20H30

📍 CASINO THÉÂTRE BARRIÈRE - TOULOUSE



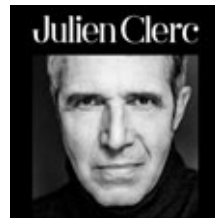
LES STENTORS

« MA PATRIE »

LUNDI 16

MAI 2018 ◉ 20H30

📍 CASINO THÉÂTRE BARRIÈRE - TOULOUSE



JULIEN CLERC

« 50 ANS DE CARRIÈRE »

JEUDI 06

DÉCEMBRE 2018 ◉ 20H

📍 ZÉNITH - TOULOUSE

INFORMATIONS/RÉSERVATIONS

05 56 51 80 23

contact@goproductions.fr

WWW.AGOPROD.FR

POINTS DE VENTE HABITUELS

ALTERNATIVE
GRAND OUEST

Licences : 2-1072059 / 3-1072060