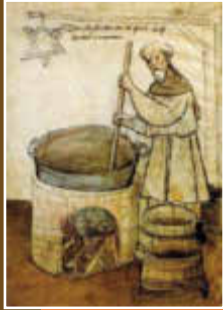


L'étoile des Brasseurs !



Au Moyen-Âge, l'étoile des Brasseurs se confond avec le sceau de Salomon, symbole de l'alchimie. Elle se décompose en un double mouvement descendant et ascendant de deux triangles entrelacés qui veut que, selon l'un des fondements mêmes de l'alchimie cité dans « La Table d'Emeraude » : « Il monte de la terre au ciel et aussitôt redescend sur la terre et il recueille la force des choses supérieures et inférieures ». Ce que fait exactement le Maître Brasseur dans sa gestuelle profane en remontant son moût bouillant et stérile dans les cuves à refroidir des étages de la brasserie, avant de redescendre le moût fécondé par les levures sauvages dans les caves de fermentation. Emblème légendaire de l'alchimie, [terre = orge, eau = trempage, feu = empâtage/brassage, air = levures], ce signe constituait l'étoile du berger des consommateurs moyenâgeux qui repéraient les brasseries signalées à l'extérieur par cet ancêtre de l'enseigne que l'on trouve encore souvent au fronton des auberges du bassin rhénan. Hexagramme placé au-dessus des cuves, il servait aussi, jadis, tel un fer à cheval gambrinal*, à conjurer le sort en chassant les mauvais esprits du brassin.

**Gambrinal : adjectif tiré du nom de Gambrinus ci-devant Roi de la Bière, et préféré à brassicole jugé trop industriel.*

Les trains de la Bière !



Mais c'est surtout le chemin de fer qui permettra à cette industrie alsacienne de se développer. À partir de 1852 un train relie Paris à Strasbourg, et permet d'inonder la capitale de ce breuvage sans en altérer la qualité, contrairement au transport par route. De 1855 à 1871, c'est l'âge d'or de la bière d'Alsace. En 1860 la compagnie des chemins de fer de l'Est et le syndicat des brasseurs de Strasbourg concluent un accord afin d'envoyer des convois qui ne transportent que de la bière afin d'être plus efficace et rapide. À partir de cet événement, la quantité de bière qui arrive en gare de l'Est à Paris, double entre 1860 et 1866. Ce n'est plus un train, mais trois, qui arrivent toutes les semaines en gare de l'Est. En vogue dans les brasseries parisiennes naissantes érigées avec l'argent de la mousse (Lipp, La Coupole, le Train Bleu, etc.), la qualité de la bière est consacrée lors de l'Exposition Universelle de 1867 à Paris, où les brasseurs strasbourgeois remportent toutes les médailles d'or. À la fin du Second Empire en 1870, la compagnie assurait un service par jour [dimanche excepté] avec départ régulier le matin à 8 h 35 et arrivée le lendemain à 3 h 30, soit en un peu moins de vingt heures. Ce succès confère aux brasseurs alsaciens un soutien politique puissant et ils obtiennent la mise en place de lourdes taxes sur les bières étrangères, avant que l'Alsace ne redevienne allemande en 1871.



Petite histoire de la Bière en Alsace !

Même si la bière existait déjà sous forme de boisson céréalière fermentée dès le néolithique, ce sont les Celtes et les Germains qui ont introduit la bière dès l'âge de bronze en Alsace sous le nom de « cervoise ». En 1259, un certain Arnoldus fonde à Strasbourg derrière la Cathédrale, la première brasserie roturière alsacienne, suivi 8 ans plus tard par plusieurs de ses collègues qui intègrent la Tribu des Tonneliers à Strasbourg pour cause de travail fractionné.

À cette période, où l'on ne brasse que de la Saint Georges à la Saint Michel pour cause de variations climatiques, le commerce de la bière ne suffit pas à nourrir son homme. D'où le besoin impérieux d'avoir un second métier si possible complémentaire de la première activité d'où le choix corporatif des tonneliers ! Parallèlement la présence sur le sol limoneux de la plaine d'Alsace d'orge, de houblon et d'eaux de sources de bonne qualité favorise le développement des brasseries. Et même si la vigne fait peu à peu son trou sur les coteaux du piémont des Vosges, la bière demeure vivace qui supplée au manque de jus de treille dû au gel cossu que subit chaque hiver la région, pour abreuver la nombreuse soldatesque présente en ces terres frontalières du Saint Empire Germanique !

Faisant fi des guerres et des invasions, des épidémies et des anathèmes, la bière poursuit son bonhomme de chemin convivial au fil des siècles, alignant des centaines d'auberges brasseries entre estaminets et tavernes. Brassant en autarcie pour leurs propres besoins consommés sur place, ces

tavernes disparaissent à la fin du XIXème siècle pour cause d'industrialisation. Une industrialisation qui permet à la bière, et de se conserver, et de voyager, passant d'une consommation hors domicile à une consommation intra-muros ! Au 19^e siècle les brasseries franchissent le pas industriel grâce au progrès scientifiques et techniques à l'image de la pasteurisation de Pasteur, de la naissance de la bouteille qui facilite son transport ou des travaux sur les levures du danois Jacobsen et du bavarois Sedlmayr.

En 1872, l'Alsace compte 270 brasseries [les trois-quarts concentrés dans le Bas-Rhin], dont près d'une soixantaine de brasseurs strasbourgeois. Les brasseurs se trouvent alors à l'étroit au centre de Strasbourg où leurs caves subissent de fréquentes inondations, et ils vont s'installer dans la périphérie sur des terres argileuses : Schiltigheim, Cronenbourg ou Koenigshoffen. Peu à peu des regroupements s'opèrent. À la veille de la Seconde guerre mondiale, l'Alsace possédait 23 brasseries, dont 4 dans le Haut-Rhin. Aujourd'hui l'Alsace ne compte plus que 4 brasseries industrielles (Heineken/Fischer, Kronenbourg, Meteor et Licorne) auxquelles s'ajoutent près d'une centaine de microbrasseries et brew-pubs qui fabriquent plus de la moitié de la production française de bière !

Les différentes fermentations haute, basse, spontanée et naturelle !

Faite d'eau et de céréales, la bière est un produit naturel. Obtenue par fermentation, la fabrication d'1 hectolitre de bière nécessite entre 12 et 19 kg de malt d'orge de grande qualité, 5 à 6 hectolitres d'eau pure, 170 grammes de houblon, de baies ou de bouquet d'épices, et de la levure. Provoquée par le mélange d'un peu de moût additionné de levures, la fermentation peut-être de plusieurs types :

- la fermentation basse se fait à une température de 8° selon une durée qui oscille de 8 à 10 jours. Durant ce laps de temps, les levures travaillent dans le bas de la cuve. Elle donne les pils, les lagers, les viennoises, les munichoises, les bocks, dopple-bocks et rauchbiers.

- la fermentation haute voit sa température se situer entre 15 et 20° pendant 4 à 6 jours. Engendrant un processus de fermentation plus rapide, la levure monte en surface vers le troisième jour. En sont issues les ales, les stouts, les porters, les « barley wines », les altbiers, les Trappistes, les vrais Abbayes, les bières de garde et les fromentacées [bières dites blanches ou weissen/weizen].

- la fermentation spontanée est le fruit d'un ensemencement bactériel naturel à l'air réalisé sans levure. Les micro-organismes sont omniprésents dans la terre, l'eau, l'air. Les levures sont véhiculées par l'air et certaines souches se développent plus particulièrement à la saison des fruits. La tradition provient d'une petite région proche de Bruxelles, la vallée de la Senne et le Pajottenland, où dans les brasseries, le moût de bière est laissé à refroidir à l'air libre, que des microbes bienveillants vontensemencer ce milieu nutritif. La bière de levain qui en découle donne naissance au lambic, matrice des gueuzes, des krieks et des faros.

- la bière sur lie subit une seconde fermentation en bouteille sachant qu'au niveau artisanal, la filtration n'est pas courante et moins encore, la pasteurisation. Aussi la bière contient-elle de la levure susceptible de fermenter les sucres résiduels en bouteille et de se déposer. Il est recommandé de laisser ces bouteilles debout et de verser la bière avec délicatesse. L'étiquette évoquera la présence de levures sous le vocable, bière vivante ou bière sur lie. Il existe aussi une fermentation mixte qui allie en général une fermentation basse et une fermentation haute sur une même bière.



Matières premières et fabrication de la Bière !

Du semis au demi, la fabrication de la bière utilise 4 éléments en quatre étapes majeures. Tout commence par le maltage de l'orge qui subit une valse à quatre temps. Premier mouvement, la dormance voit l'orge récoltée se reposer avant que d'être travaillé. Le trempage prend le relais en l'humidifiant. La germination lui succède et voit le grain germer en 5/6 jours, l'orge libérant des enzymes. Le séchage du grain stoppe la germination avant le coup de feu qui va le griller plus ou moins qui va donner sa couleur finale à la robe de la bière.

Deuxième étape, le brassage commence par le mélange de l'eau et du malt concassé que l'on chauffe. Modifiée par paliers, sa température conduit les molécules d'amidon du grain à le transformer en

sucre sous l'action des enzymes. Filtré, le liquide obtenu donne le moût auquel on ajoute en général l'épice reine de la bière, le houblon (à noter que l'Alsace est première productrice française en ses terres du Kochersberg), mais aussi d'autres épices, fleurs, fruits ou baies, durant son ébullition. Refroidi, le moût est ensemencé par les levures qui vont convertir le sucre qu'il contient en alcool et en gaz carbonique.

Mise en garde, la bière subit une fermentation secondaire. Maintenu au froid durant des semaines, elle s'affine et acquiert son arôme jusqu'à ce qu'elle soit mature. Ultime séquence, la filtration lui apporte l'impidité et brillance de quoi se montrer fringante au soutirage.



Microbrasserie Michel DEBUS



Microbrasserie du RIED



Microbrasserie Sainte Cru



Microbrasserie Saint-Alphonse
à Vogelgrun



Le phénomène des micro-brasseries en Alsace !

Depuis les années 1990, venu d'Amérique du Nord, le concept de micro-brasserie ou de *brew-pub*, connaît une résonance planétaire à commencer par la France où l'on en compte plus de 1500 aujourd'hui.

Attractives, elles font la joie des consommateurs qui y trouvent ce qu'ils cherchent dans le plaisir d'une bière, une typicité mêlant goûts variés et terroir. Avenir de la bière, la micro-brasserie fonctionne en autarcie et redonne saveurs et lettres de noblesse au métier de brasseur vécu comme un art. Révolution culturelle concomitante de la révolution de palais qui agite le monde de la planète bière avec pour conséquence la reconnaissance d'une « Culture Bière » intemporelle et universelle diffusée par les zythologues et autres bièrologues.

Portait d'une micro-brasserie !

Phénomène en plein essor, le *brew-pub*, la micro-brasserie ou la brasserie artisanale constitue une sorte de retour vers le futur à l'heure où l'on revient à ce qu'étaient la brasserie d'antan : une auberge souvent restaurant où le tenancier brassait intra-muros la bière nécessaire à sa seule clientèle. Né dans les eighties, le concept actuel couvre les besoins personnels du brasseur à la maison (pico ou piccolo-brasserie) comme ceux du cafetier désireux de fabriquer sa bière en ses murs, ou ceux de l'artisan tenté par l'aventure de la brasserie à taille humaine. En plein développement, les brasseries artisanales se font l'écho d'un bouleversement culturel brassicole au travers de productions identitaires goûteuses, brassées tant avec divers malts que plusieurs houblons et aromatisées de fruits, de fleurs ou d'épices de terroir. Cerise sur le gâteau, la non-filtration et la non-pasteurisation quasi générales apportent un côté pain liquide nourricier écologique valorisant. D'un poids modeste dans la production mondiale, leur volume en hectolitres est toutefois en augmentation qui sert de mouche de coche au marché. Bar à thème le plus performant du genre autant qu'attraction touristique, la brasserie artisanale est le théâtre d'un savoir-faire magique aux yeux des consommateurs !



Les types de Bières !

Au vu de la palette diversifiée qu'offre les brasseurs aux consommateurs, la notion de style est de plus en plus utilisée pour caractériser les bières. Le style ou type mentionné sur l'étiquette, définit une recette, une origine historique ou géographique, des ingrédients particuliers combinés par le brasseur pour donner naissance à des bières imaginatives (liste non exhaustive eu égard aux déclinaisons de gamme et du niveau de créativité des brasseurs).

Altbier : bière de fermentation ouverte [levures « sauvages »] et de maturation à froid (entre 0 et 8 degrés durant 3 à 8 semaines), elle a un goût assez léger et houblonné. Bière de tradition ancienne, elle a pour origine le nord de l'Allemagne. Titrant entre 4,5 et 5 % d'alcool elle est d'une couleur cuivre à brun.

Bière de garde : ce style typique du Nord de la France indique que la bière a été « gardée », autrefois en fûts, aujourd'hui en cuves avant d'être embouteillée, ce qui permet de parfaire ses arômes et son goût. Ces bières de garde peuvent être consommées plusieurs mois, voire plusieurs années après leur mise en bouteille. Douces, elles révèlent des notes céréalières, parfois caramélisées pour les plus foncées. Elles peuvent être de fermentation haute ou basse.

Bière d'abbaye : le plus souvent blonde ou ambrée, sa recette doit s'appuyer sur une production historique attestée de bière issue d'une abbaye, les moines étant autrefois des brasseurs réputés. Ronde en bouche, peu amère et riche en malt, la bière d'abbaye se rapproche d'un pain liquide.

Bock : originaires du nord de l'Allemagne ces bières titrent entre 6,5 et 7% alcool/volume, mais ne sont pas très puissantes en goût. Peu d'amertume, peu de malt, peu de corps.

Doppelbock : toute bière qui serait rangée dans la catégorie Bock, mais qui dépasse les 7,5°. Blonde à très sombre, elle est offre toutefois plus d'amertume qu'une Bock.

Classification autour des couleurs de la bière !

La couleur de la bière vient avant tout de la torréfaction du malt, appelé touraillage en brasserie, plus ou moins grillé au vu de la recette utilisée. Selon la durée et la température du dit touraillage, on obtient des bières de couleurs variées. Le touraillage correspond à l'étape finale de la malterie : après la germination de l'orge, le malt vert est séché. L'humidité du grain va passer de 44% à 4% en 24 heures à 48 heures, sous l'effet d'un courant d'air chaud. En fonction de la durée et de la température, le malt va se colorer.

Les bières blanches sont brassées avec des malts pâles et des malts de froment. Le malt de blé ne comporte pas d'enveloppes comme le malt d'orge, aussi les matières colorantes sont moindres.

Les bières blondes sont brassées avec des malts d'orge pâles.

Les bières ambrées ou rousses sont brassées avec des malts dits « caramel » plus grillés et torréfiés que les bières blondes.

Les bières brunes sont brassées avec des malts bruns qui leurs confèrent des couleurs allant du marron au noir. Précision importante, le degré d'alcool d'une bière n'a rien à voir avec sa couleur, une bière noire de type stout tournant autour de 4,5 % d'alcool/volume alors que la plupart des bières fortes au-delà de 8% sont la plupart du temps d'un doré clair !



Lager : bière blonde classique de fermentation basse la plus bue au monde (près de 90 % de la production mondiale), de fermentation basse, titrant de 4 à 5% volume, la lager développe des notes florales et une amertume légère. Sa déclinaison la plus renommée est la Pils, pilsner ou pilsener, de Pilsen, ville brassicole tchèque, aux saveurs fines de malt et de houblon. La bock originaire de la ville allemande d'Einbeck et de l'emblème du bouc constitue sa version la plus pâle.

Ale ou Pale Ale : en anglais « bière pâle », cette blonde est obtenue par fermentation haute, et élaborée à base de malts spéciaux, d'où ses notes de biscuit. Typique du Royaume-Uni même s'il existe aujourd'hui des ales américaines. Une variété d'ale de caractère, le Barley Wine littéralement vin d'orge, s'avère très alcoolisé et rappelle madères et autres portos pour ce qui est plus une liqueur de bière qu'une bière.

India Pale Ale : actuellement, cette ale se distingue par une forte amertume et des arômes intenses d'agrumes. Redécouverte par les brasseurs artisanaux américains dans les années 80, la recette initiale a été mise au point par les Britanniques au XIX^e siècle pour permettre à leurs bières de mieux voyager par bateau jusqu'aux Indes, en augmentant conséquemment la quantité de houblon de ses brassins afin d'assurer sa conservation jusqu'à destination.

Pils ou Pilsner : elles sont considérées comme des bières de qualité. Leur origine se trouve dans les brasseries de la ville tchèque de Plzeň [Pilsen] dont la Pilsen Urquell est la meilleure représentante. Issues de fermentation basse, elles sont blondes, dites sèches, avec un bel arôme de houblon et fleuri. La variante allemande (les Pilsners) dégagent plus d'amertume et moins de malt.

Triple : bière plus aromatique et ronde en bouche, de fermentation haute, la Triple est produite avec des levures particulières qui lui confèrent des saveurs de fruits mûrs, ainsi que des notes épicées de clou de girofle.

Bruno : spéciales car souvent dotées de saveurs d'amandes amères, les brunes se voient brassées avec des malts bruns, appelés malts « chocolat ». Fortement torrifiés ces malts leurs procurent un fort potentiel aromatique et des couleurs oscillant entre marron et noir.

Stout : cette ale de tradition irlandaise se distingue des autres bières brunes par un goût de grillé persistant obtenu via un touraillage poussé des malts qui exhalent de fait des arômes de café, voire de cacao ou de réglisse. Proche de cette bière nommée le velours d'Irlande, la Porter est un peu sa version britannique.

Blanche : une forte proportion de blé apporte acidité et fraîcheur à ces bières effervescentes, souvent troubles car non filtrées. À noter que ce style de bière comporte des versions blondes ou brunes sachant que son nom vient de la différence de couleur entre le malt d'orge, écu, et le malt de blé ou froment, blanc comme neige ! Les styles allemands comme la Weizenbier ou la Weisse présentent un léger parfum de banane et se servent parfois avec une rondelle de citron ou un schuss [doigt] de sirop de framboise ou d'aspérule. Les Witbier, de tradition belge, sont agrémentées de graines de coriandre et d'écorces d'agrumes.

Saison : trop confidentielle, la Saison a vu le jour au sein des fermes brassicoles du nord de la France et de Belgique (Flandres). Délicieusement fraîche et fruitée, elle est brassée avec une levure particulière et des houblons belges ou anglais qui lui confèrent des saveurs herbacées.

Sour : *acide* en anglais, sont des bières de tradition belge dont l'acidité est due à l'action des lactobacilles dont la maîtrise relève d'un vrai savoir-faire. Le moût souvent laissé à l'air libre estensemencé par les organismes présents dans l'air et se prête ensuite à différentes recettes : rajout de fruits, vieillissement en tonneaux pour donner naissance au lambic ou à la gueuze.

Gose ou gooze : la Gose est une bière allemande de fermentation haute et spontanée qui contient du sel et de la coriandre, ce qui fait son originalité. La recette aurait été créée en Basse Saxe en la cité de Goslar dans le massif du Harz, dès le XIV^e siècle. Aujourd'hui, c'est devenu la spécialité de la ville de Leipzig.

Vieille en fût : certaines bières se prêtent à des vieillissements en fûts de chêne ayant contenu des vins ou des liqueurs. Durant 3 à 18 mois, la bière s'approprie les arômes du bois, mais aussi ceux laissés par les boissons vieilles auparavant en leur sein. Ces bières de dégustation sont prisées par la restauration pour la richesse de leurs saveurs, certaines se voyant estampillées porto brassicole !



Vienna Lagers, Märzen et Oktoberfest Lager : ce sont l'équivalent des Lager de Vienne, mais produites en Bavière. Elles sont produites en mars pour les fêtes d'automne..

American standards : bières américaines brassées avec 25 à 40% de riz et de maïs. Ce qui leur confère très peu d'arôme malté, peu de corps, voir même peu de goût. Elles sont légèrement houblonnées.

Wheat Beer : une bière brassée avec 50% de blé et en fermentation haute. Plutôt pétillante, elle est légèrement houblonnée. Appelées Weissenbier (ou Weiss, Weisse, Weizen, Hefe) elles sont souvent originaires du sud de l'Allemagne. Elles peuvent être « parfumées » avec du clou de girofle, de la cannelle ou de la noix de muscade. La variété belge, souvent appelée Blanche ou Wit (selon que l'on se trouve en Flandre ou en Wallonie) est brassée avec des blés non maltés. Elle offre ainsi plus de corps et un goût plus prononcé. Les levures utilisées donnent également un parfum d'agrumes. L'ajout d'épices est également fréquent. Il existe aussi des Wheat Beer américaines et canadiennes, peu épicées et généralement très légères.

Bitter : typiquement anglaise, cette bière est assez amer du fait de son houblonnage. Légères, les Bitters titrent entre 3,5 et 4,5°. Elles offrent une large palette de couleur, de blond clair à roux foncé.

Lambic : c'est une bière de blé dont la fermentation est dite spontanée grâce à des levures « sauvages ». Originaires de la région de Bruxelles, cette bière est vieillie pendant 3 ans en fût de chêne où elle subit ainsi une nouvelle fermentation. Acide, peu pétillante et donc peu mousseuse, elle titre généralement autour de 5°.

Geuze : obtenue suite au mélange d'une jeune et d'un vieux lambic, elle vieillit plusieurs années en bouteille pour atteindre sa maturation. De fait elle gagne en pétillant et pour cette raison est embouteillée dans des bouteilles proches de celles utilisées pour le champagne. La gueuze affiche entre 5 et 8° d'alcool.

Faro : là encore il s'agit d'un type de lambic. Le lambic fraîchement brassé est adouci à la mélasse et au candi brun. On y ajoute aussi parfois des épices pour développer des arômes. Aujourd'hui le faro est pasteurisé pour empêcher le sucre de pousser la fermentation. C'est pour cela qu'on le trouve en bouteille. Plutôt légère et douce en bouche.

Kriek et lambics aux fruits : ces bières sont le résultat d'un mélange de lambic jeune avec des fruits entiers. La peau, le noyau ainsi que les levures présentes sur le fruit donnent ce goût particulier. Les cerises utilisées pour la kriek ont un goût sucré et le sucre qu'elles apportent se transforme en alcool. Les vraies krieks sont vraiment peu sucrées. La mode et l'industrialisation ont poussé les brasseurs à produire des bières « aromatisées » avec des sirops qui donnent des boissons très sucrées.

Rauchbier : bière brune à base d'orge malté mis à reposer sur un plateau troué au-dessus d'un feu de bois de hêtre. Cette méthode de séchage du grain qui est semblable à celle utilisée pour la fabrication du whisky écossais donne un goût sec et fumé à la bière. Cette méthode est le fait de quelques brasseries en Pologne et en Allemagne. Cette bière de fermentation basse est assez douce en bouche.

Steam beer : bière brassée essentiellement dans la région de San Francisco en Californie, en cuves peu profondes. Ce brassage est effectué à la température des ales, mais avec de la levure de lager. Elle refroidit ainsi rapidement. Relativement bien pétillante, cette blonde est bien aromatisée et titre 5°.

Trappiste : issue de fermentation haute, la trappiste est plutôt bien alcoolisée, avec des arômes puissants, fruitée et douce en bouche. On ne la trouve qu'en bouteille. Elle est le fruit de moines brasseurs dont les seuls monastères (rattachés historiquement à l'abbaye de la Grande Trappe, en Normandie, d'où le terme de trappiste) encore en activité sont ceux de Chimay, d'Orval, de Rochefort, de Saint Sixtus et de Westmalle en Belgique. Tilburg (l'abbaye Notre-Dame de Koningshoeven) est le dernier des Pays Bas.

À noter que les déclinaisons de types prolifèrent qui augmentent les gammes au fil des Blond Ale, Mild Ale, Brown Ale, Scotch Ale, des Eis-Bock, des Kölsch, des Dunkel-Weisses, des Porters, des Chili ou Imperial Russian Stout, des White, Black ou Strong IPA et autres variétés nées au fil de l'imagination fertile des brasseuses et brasseurs.

BIÈRE D'ALSACE - ELSÄSSBIER

LICORNE

Elsäss



100%
elsässisch

Orge et houblon
récoltés en
ALSACE

www.brasserielelicorne.com 

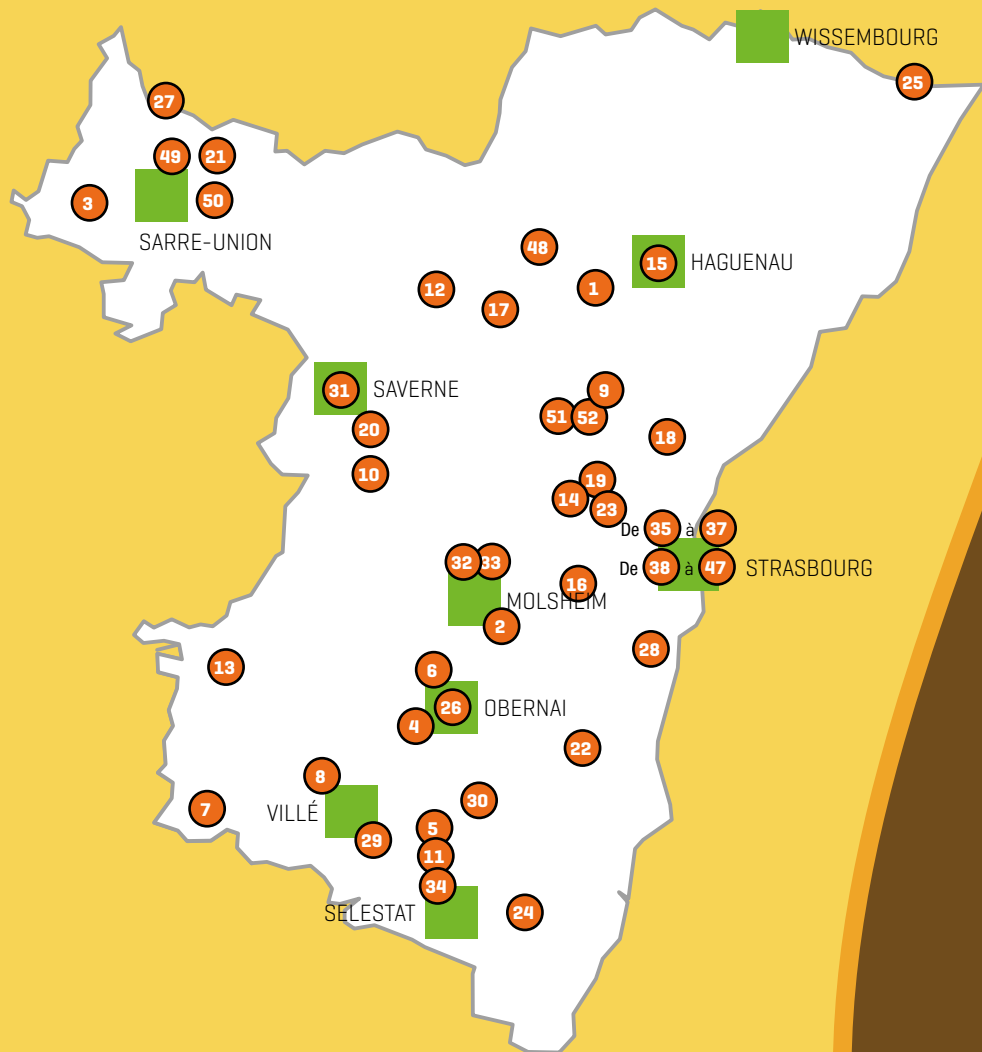


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES BRASSERIES DU

BAS- RHIN





1. Brasserie BLÛEME à ALTECKENDORF	P. 21
2. Brasserie L'ALTORFOISE à ALTORF	P. 23
3. Brasserie Le CENTIEME SINGE à ALTWILLER	P. 25
4. Brasserie BUCHER à BERNARDSWILLER	P. 27
5. Brasserie GUILHEON à BLIENSCHWILLER	P. 29
6. Brasserie DUTT à BOERSCH	P. 31
7. Brasserie La BOURLINGUEUSE à BOURG BRUCHE	P. 35
8. Brasserie L'ABREUVOIR à BREITENBACH	P. 37
9. Brasserie BROCOMAGUS à BRUMATH	P. 33
10. Brasserie-Epicerie La MERCIERE à COSSWILLER	P. 39
11. Brasserie ORIGIN à DAMBACH-LA-VILLE.....	P. 41
12. Brasserie La PASTEL à GEISWILLER	P. 43
13. Brasserie du FRAMONT à GRANDFONTAINE	P. 45
14. Brasserie La SOUFFEL à GRIESHEIM SUR SOUFFEL	P. 47
15. Brasserie Le REGUGE à HAGUENAU.....	P. 49
16. Brasserie des POULES à HANGENBIETEN	P. 51
17. Brasserie METEOR à HOCHFELDEN	P. 53
18. Brasserie du SORCIER à HOERDT.....	P. 55
19. Brasserie Les TROIS BRASSEURS à LAMPERTHEIM.....	P. 57
20. Brasserie BAT à LOCHWILLER.....	P. 59
21. Brasserie ROEHRIG à LORENTZEN	P. 61
22. Brasserie MATTEN à MATZENHEIM	P. 63
23. Brasserie Les INTENABLES à MUNDOLSHEIM	P. 65
24. Brasserie BRASSEURS DU RIED à MUTTERSCHOLTZ	P. 67
25. Brasserie du GARÇON POINTU à NIEDERLAUTENBACH	P. 69
26. Brasserie KRONENBOURG à OBERNAI	P. 71
27. Brasserie La BOSSUE à OERMINGEN	P. 73
28. Brasserie BRASSIN des FRANGINS à PLOBSHEIM.....	P. 75
29. Brasserie GUTH à SAINT MAURICE	P. 77
30. Brasserie SAINT-PIERRE à SAINT PIERRE	P. 79
31. Brasserie La LICORNE à SAVERNE	P. 81
32. Brasserie La NARCOSE à SCHARRACHBERGHEIM	P. 83
33. Brasserie du SCHARRACH à SCHARRACHBERGHEIM	P. 85
34. Brasserie L'ALTRUISTE à SCHERWILLER	P. 87
35. Brasserie HEINEKEN à SCHILTIGHEIM	P. 89
36. Brasserie SKILDEN à SCHILTIGHEIM	P. 91
37. Brasserie STORIG à SCHILTIGHEIM	P. 93
38. Brasserie Au BRASSEUR à STRASBOURG	P. 95
39. Brasserie BENDORF à STRASBOURG	P. 97
40. Brasserie La LANTERNE à STRASBOURG.....	P. 99
41. Brasserie Le MANDALA à STRASBOURG	P. 101
42. Brasserie ROUE LIBRE à STRASBOURG	P. 103
43. Brasserie La PERLE à STRASBOURG	P. 105
44. Brasserie Le SCALA à STRASBOURG	P. 107
45. Brasserie Le TIGRE à STRASBOURG	P. 109
46. Brasserie Les TROIS BRASSEURS à STRASBOURG	P. 111
47. Brasserie Les TROIS MÂTS à STRASBOURG	P. 113
48. Brasserie d'UBERACH à UBERACH	P. 115
49. Brasserie Les VERGERS d'ARLETTE à VOELLERDINGEN	P. 117
50. Brasserie BLESSING à WALDHAMBACH	P. 119
51. Brasserie HOLTZMANN à WINGERSHEIM	P. 121
52. Brasserie La HOUBLONNIERE à WINGERSHEIM	P. 123

LES BRASSERIES DU BAS- RHIN



Brasserie BLÜEME
Sophie PEUCKERT
3 rue des Catherinettes
67270 ALTECKENDORF
+33 (0)6 82 93 05 48
brasserie.blueme@gmail.com
https://brasserie.blueme.fr

Jours de visite : sur réservation
Horaires : sur réservation
Ateliers dégustations : sur RDV
Restauration : non
Capacité d'accueil : groupe et individuel sur RDV
Biergarten : non
Ventes : bières, crackers



1. BRASSERIE BLÜEME

Toute en finesse et élégance !



Côté brasserie !

Graphiste de formation, Sophie PEUCKERT a quitté le milieu du spectacle vivant et du design, saisie par une forte envie d'aventure. Pétrie de culture alsacienne, subjuguée par la bière, elle s'est installée comme brasserieuse à Alteckendorf, au cœur du Kochersberg houblonnier. Fascinée par la bière, elle a trouvé en elle le produit clé pour répondre à son désir d'artisanat suscité par le besoin de revenir à du fait mains loin du numérique impersonnel. Passée par une formation de brasserieuse professionnelle à Paris après des essais personnels dans sa cuisine, elle dévore tout ce qui est écrit sur la bière ou presque, participe à des festivals, rencontre des brasseurs, avant de se lancer dans le bain en collaborant notamment avec la Brasserie du Vallon de Bollwiller.

Depuis, elle vole de ses propres ailes et sa brasserie, baptisée *Blüeme* qui signifie fleurs en alsacien « strasbourgeois » au sens herborisant, revendique des caractéristiques précises à savoir artisanale, locale & biologique. L'objectif est noble qui engendre des bières goûteuses et naturelles où l'herboristerie agrémenté les ingrédients basiques de la bière (malt, houblon, eau), via baies, fleurs, plantes, fruits et légumes oubliés, tous issus de producteurs et jardins des environs. Expériences et curiosités y feront bon ménage au fil de recettes uniques au tirage limité saisonnier en constant renouvellement conditionnée en bouteilles et en fûts.



Côté bières !

Jouvencelle prometteuse, la brasserie Blüeme a déjà deux bébés à son actif : une blonde au thé matcha, thé vert japonais fort prisé, trouble et dotée d'une robe verte, coquette voulue par la brasserieuse par respect pour le thé présent dans la bière. D'entrée, le nez distingue des effluves d'abricots et des notes florales. La fin de bouche, amère juste ce qu'il faut, consacre le thé. La seconde bière du nom de TILIA est une sour, une bière acide parfumée au tilleul. L'acidité est conséquente et très rafraîchissante, preuve que le tilleul mène la danse aromatique d'autant que cette bière est brassée sans houblon à la façon médiévale.

D'autres suivent qui devraient ravir plus d'un palais tant cette jeune femme fait honneur aux brasserieuses d'aujourd'hui au travers de son approche cool marquée de l'imprégnation de la bière chez toute Alsacienne fière de sa région où la boire ou la faire est un honneur et un plaisir revendiqués depuis toujours ! Nul doute qu'elles seront, selon les dires mêmes de leur auteure, particulières, curieuses, florales, aromatisées à quelque chose et cela d'une façon cossue, la brasserieuse étant désireuse de les voir marquées tant par l'aromate que par la personnalité soignée, et de qualité, et d'originalité sans jamais se répéter !

Brasserie L'ALTORFOISE
 Cyrille ALEXANDRE
 6 place de la Krutenau
 67120 ALTORF
 +33 (0)3 88 38 68 41
 laltorfoise@gmail.com

Horaires : ouvert toute la semaine
 et WE (appeler avant)
 Bar ou pub : non
 Restauration : non
 Capacité d'accueil : NC
 Biergarten : non
 Visite : Sur RDV
 Boutique : bières



2. BRASSERIE L'ALTORFOISE

Une brasserie bucolique et agreste !



Côté brasserie & Côté bières !

Ouverte en décembre 2019 par son brasseur Cyrille Alexandre, la micro-brasserie d'ALTORF brasse plusieurs bières tant en fermentation haute qu'en fermentation basse. Au menu, une blonde, une triple, une spéciale, une ambrée et une blanche à base d'ingrédients à la provenance non précisée. Toutes ces Altorfoises sont faites maison et vendues en canettes de 33 cl capsulées, ornées de photos bucoliques du village et des environs.

