

Panorama d'un monde en effervescence. Entretien avec Simon Thillou

Le développement des bières de Noël se traduit-il par une diversification des saveurs régionales ?

Il est difficile de parler de « saveurs régionales ». Les bières de Noël répondent plus à une logique de saison que de région. Bien sûr il y a des styles locaux. Les bières du Nord notamment représentent un modèle de bières puissantes, plus fortes en alcool, ambrées, souvent épicées et caramélisées ; en Alsace, on y intègre traditionnellement de la cannelle. Mais la bière d'hiver est surtout une bière propice à la créativité. Je pense aux brasseurs de montagne, qui proposent des bières enrichies de matériaux issus de leurs régions, par exemple des branches de sapins, comme la Mandrin, bière d'hiver aujourd'hui brassée toute l'année. D'une manière générale, on peut dire que la spécificité d'une bière de Noël tient davantage à l'art du brasseur qu'à son terroir.



© SYLVAIN LEURENT

Simon Thillou, fondateur de la Cave à Bulle, le caviste parisien spécialiste des bières françaises régionales.



Quelles sont, selon vous, les nouvelles tendances en matière de bière de Noël ?

La tendance est clairement à la diversification. Cette année par exemple, certains brasseurs nordistes changent de cap en offrant à leur bière de Noël un houblonage fort, conduisant à une amertume prononcée. On constate également le développement de bières vieillies en fûts de chêne ayant contenu du vin de Bordeaux comme la « Vieille Brune » de la brasserie Thiriez (Nord) ou la « Barrique » de la brasserie des Garrigues (Gard), élevée dans une barrique de Cognac.

Personnellement, comment dégustez-vous les bières de Noël ?

À côté des vins, j'apprécie de pouvoir déguster une bière par plat. Parmi les multiples associations avec les mets, j'apprécie particulièrement l'accord d'une bière avec un foie gras aux coings, accord qui reste un souvenir mémorable dans ma famille... La période des fêtes est le moment où je laisse libre cours à ma créativité. Par exemple, en guise de trou normand une bière sèche, mince, très amère revivifie à merveille les papilles.

Si l'Alsace et le Nord demeurent les grandes spécialistes des bières de Noël, les brasseurs de la France entière partagent aujourd'hui cette tradition. De gauche à droite : la bière de Noël de Page 24 (Nord-Pas-de-Calais), la bière de Brie ambrée de la brasserie de Courpalay (Ile de France), la Bourganel aux marrons de la brasserie Bourganel (Ardèche), l'Hivern'Ale de la brasserie des Garrigues (Gard), la bière de Noël de la brasserie St Rieul (Picardie) et la Nocturne, bière au café, de la brasserie Thiriez (Nord-Pas-de-Calais).