

La bière n'est pas que désaltérante

GastroJournal, 5.4.2007

En 2006, la consommation de bière n'a augmenté que légèrement, de 0,1 à 56,4 litres par habitant. Néanmoins, les restaurateurs ont pu présenter à leurs clients une diversité jamais atteinte de ce breuvage d'orge. La bière peut sans aucun doute contribuer à augmenter le chiffre d'affaires.

JO STEIMEN

En 2006, les ventes en Suisse de bière ont augmenté de 1,7% par rapport à l'année précédente. La consommation de bière a donc atteint quelque 4,5 millions d'hectolitres. La consommation par tête reste toutefois de plus de 20% en-dessous du niveau du début des années nonante et la part des importations atteint déjà 18,3% (en 2007, à peine 17%).

Pour maintenir la part des importations dans certaines limites, quelques-unes des 148 brasseries du pays, grandes ou petites, s'efforcent de présenter une diversité jamais vue de bières: en plus des bières lager, de fêtes, sans alcool ou à taux réduit, il y a une multitude de bières spéciales, à fermentation basse ou haute, claires

A LA MINUTE

- ▶ La bière n'est pas seulement un bon désaltérant, elle est digeste et il est prouvé qu'elle favorise la santé.
- ▶ Jamais il n'y a eu autant de diverses bières qu'aujourd'hui.

ou naturellement troublées par des levures. Depuis longtemps, on sait que la bière n'est pas seulement un excellent désaltérant mais aussi qu'elle est saine, si elle est consommée avec mesure. De plus, elle est riche en éléments nutritifs et accompagne parfaitement de nombreux et bons mets.

Il y a des bibliothèques entières sur le vin, mais on ne parle que rare-

SERVICE

Les bières se différencient sur la base de la teneur en alcool, de l'épice tronc et des hydrates de carbone:

- **Lager:** la sorte de bière la plus bue, est légèrement houblonnée et accuse un taux d'alcool entre 4,2 et 5,3 pour-cents volumétriques.
- **Spéciale:** par rapport à une bière lager, la bière spéciale est issue d'un brassage plus poussé, contient davantage de houblon et a un goût plus amer et plus aromatique avec un taux d'alcool entre 4,8 et 5,7 pour-cents volumétriques.
- **De fête:** les bières de fête ou bocks sont brassées pour Pâques ou Noël et correspondent à la définition des bières spéciales

dans la législation sur les denrées alimentaires.

- **Sans alcool:** une bière sans alcool est une bière lager de laquelle l'alcool a été retiré par une distillation sous vide ou par un procédé de fermentation particulier qui empêche la formation d'alcool.
- **Légère:** une bière légère est une bière qui se boit facilement, destinée aux personnes soucieuses de leur ligne dont le taux d'alcool ne doit pas dépasser 3 pour-cents volumétriques.
- **De froment:** la bière de froment est une bière à fermentation haute, avec gaz carbonique qui peut être claire ou troublée par des levures et qui est brassée avec adjonction de malt de froment.

ment de bière alors même qu'en Suisse, elle jouit d'une faveur persistante. Pourtant, on pourrait parfaitement obtenir des chiffres d'affaires supplémentaires avec de la bière. Martin Wartmann, expert en bière et brasseur à Frauenfeld en est convaincu: «Ils sont très peu nombreux, dans la restauration, ceux qui profitent réellement de la diversité, de la compétence et des possibilités de variation que l'on trouve dans la bière. Alors que c'est depuis longtemps évident dans le commerce. Les assortiments des grands détaillants s'élargissent constamment et deviennent plus professionnels. Ces derniers offrent ce que de nombreux établissements de la restauration sous-estiment, à savoir la valeur que

Nombreux sont les établissements qui vendent jusqu'à 90% de bière lager et qui oublient que l'amateur de bière prendrait plaisir à déguster des bières aux goûts très divers pour autant qu'ils soient informés sur la valeur et l'offre.»

Susciter l'intérêt du client

Martin Wartmann sait que des tenanciers se comportent tout autrement dès qu'il s'agit de vin. «A cet égard, chacun veut surpasser l'autre. Il n'est pas rare de trouver cent différents vins et même davantage dans les caves où ils sont bichonnés avant d'être servis au client.» Martin Wartmann trouve donc dommage que si peu de restaurateurs et cafetiers ont réalisé combien de connaisseurs de bière se trouvent parmi leurs clients,

parce qu'à la table des habitués, ils ne se prononcent que rarement sur la bière qu'ils y boivent. Pourtant, pour le cafetier et un personnel à la formation adéquate, il devrait être aisé de demander une fois au client qui boit une bière, si celle-ci lui convient à la température à laquelle elle est servie. Ou s'il ne voudrait pas pour une fois déguster une autre bière, une boisson qui doit évidemment figurer dans l'offre. Selon Martin Wartmann «si on expliquait au client les différences de goût d'une bière spéciale et si on lui indiquait les avantages d'une bière qui n'est pas brassée comme une lager, on pourrait susciter l'intérêt et la curiosité du client pour la bière».

Les vertus de l'acide folique

En 2005, dans le cadre d'un symposium international consacré à la bière, les aspects sanitaires de la bière, consommée avec mesure, ont été abordés. On sait que la bière n'abaisse pas seulement le taux de cholestérol et qu'elle protège les artères contre la calcification mais qu'elle parvient aussi à influencer l'évolution de l'ostéoporose.

La bière contient des vitamines, surtout de l'acide folique (vitamine B9) dont les besoins ne sont que partiellement couverts par l'alimentation quotidienne. En doses plus élevées, l'acide folique protège pourtant contre des maladies cardiovasculaires et contre le cancer.

Lors du symposium évoqué ci-dessus, le professeur universitaire Manfred Walzl, de la clinique neurologique publique de Graz, a souligné l'urgence d'une collaboration plus étroite entre les brasseries, les médecins, la recherche et la publicité sur la base de résultats avérés.

Manfred Walzl est convaincu qu'on parviendrait ainsi à séparer le produit sain qu'est la bière de l'abus d'alcool: «On sait pourtant qu'une consommation modérée peut être favorable à la santé, mais pour des raisons politiques et psychologiques, on n'ose pas sérieusement parler de ces acquis scientifiques.»