La bière allemande se réinvente

Si la bière allemande reste riche en traditions, elle est aussi en constante évolution et sait s'adapter aux attentes d'aujourd'hui.

Voilà plus de 500 ans que le décret sur la pureté de la bière (« Reinheitsgebot ») est en vigueur en Allemagne. Considéré comme l'un des plus anciens textes de loi cherchant à protéger le consommateur, ce décret prévoit que les bières produites en Allemagne en vue d'y être vendues ne peuvent être brassées qu'à partir de houblon, de malt, de levure et d'eau (même si certains additifs ont été autorisés au fil du temps). Comme le montrent l'essor de la production artisanale, des variantes sans alcool, mais aussi de toutes sortes de mélanges et le retour à des variétés régionales : loin d'être figée dans le passé, la scène brassicole allemande est en pleine effervescence.

Sans alcool, mais avec du goût

Boire de la bière est une tradition en Allemagne. Pourtant, la consommation de bière classique est en baisse, notamment parce que les nombreuses alternatives sans alcool gagnent du terrain. Au cours des 20 dernières années, les ventes de bière sans alcool ont en effet plus que doublé, indique la Fédération allemande des brasseurs dont le président Christian Weber estime que « la force d'innovation des brasseries joue un rôle déterminant dans cette croissance. » Ces bières sans alcool sont peu caloriques et font office de boissons sportives. Très désaltérantes, elles présentent des saveurs extrêmement variées. Certaines brasseries produisent même exclusivement de la bière sans alcool. Autrement dit, celle qui a longtemps été considérée comme un simple ersatz est devenue une véritable alternative.

Des bières artisanales plutôt que des grands noms

Dans des cuves de brassage urbaines, on expérimente : de petites brasseries mettent au point de nouvelles variétés aux saveurs originales pouvant être fruitées, âpres, fumées ou acides, avec une note d'hibiscus ou un soupçon de thym. Tout un chacun peut également se procurer un kit de bière artisanale pour concocter son propre brassin à la maison. Désormais, la bière artisanale n'est pas qu'une boisson : Pour beaucoup, c'est un loisir ! Les amateurs et amatrices de bières artisanales apprécient d'ailleurs de se réunir pour tester les produits des brasseries artisanales les plus cotées ou pour présenter leur modeste bière maison.

Un retour aux sources

Autre tendance : De nombreux brasseurs redécouvrent actuellement leurs racines avec, par exemple, la « Zwickelbier », une bière de cave non filtrée et donc naturellement trouble, ou les « bières de campagne » traditionnelles qui opèrent un retour remarqué. On observe également un recours accru aux matières premières locales, à commencer par l'orge de brasserie, ainsi qu'aux méthodes de fabrication traditionnelles. Dans un entretien accordé à un magazine spécialisé, le président de la Fédération des brasseurs, M. Weber, s'enthousiasme devant « ces brasseries [qui] ont réussi quelque chose de vraiment remarquable : elles ont remis au goût du jour de nombreux types et styles de bières qui étaient un peu tombés dans l'oubli. Cela aura un impact durable. »

Qu'elle soit sans alcool, élaborée par des micro-brasseries ou brassée selon la tradition locale : la bière reste un classique aux multiples facettes qui ne cesse de se réinventer.