

Jeudi 16 décembre 2021: Visite de la brasserie artisanale Perle

Christian Artzner, Maître Brasseur, ouvre, à une quinzaine de philomathes, les portes de sa brasserie artisanale qui produit la bière « Perle », située à Strasbourg, dans la Plaine des Bouchers, au 11 rue de l'Ardèche. La visite, articulant « bière et sciences », nous présentera la fabrication de la bière (boisson très ancienne), après un petit détour par l'histoire de la brasserie Perle, et se terminera par une dégustation des produits.



Dès l'entrée nous sommes accueillis par le portrait de l'arrière-arrière-grand-père de Christian Artzner, Pierre Hoeffel, qui fonda la « Perle » à Schiltigheim en 1882. Au-dessus du bar, il veille au grain et règne sur le grand hangar bruisant d'activité.

En 1919, le fondateur revend l'établissement à Charles Kleinknecht, un ingénieur brasseur expérimenté, qui va développer la bière Perle et construire, dans les années 1930, une grande brasserie exemplaire en Europe.

Plus tard, la conjoncture devient plus difficile pour les 5 brasseurs de Schiltigheim.



Dans les années 60, elles s'associent pour former l'Alsacienne de Brasserie (ALBRA), qui sera plus tard rachetée par Heineken. L'une après l'autre les petites marques disparaissent et, de ce groupe, ne reste aujourd'hui que l'Espérance.

A partir de 1995, Christian Artzner suit une formation de brasseur en Angleterre et effectue plusieurs stages dans divers pays, avec notamment une expérience aux États-Unis où les brasseries artisanales se développent depuis une vingtaine d'années. En 2009, Christian Artzner et sa femme décident de faire renaître cette belle tradition familiale. Dans un premier temps, ils passent par un prestataire en Forêt-Noire pour réaliser leurs recettes jusqu'à ce qu'ils se lancent, en 2015 à la Plaine des Bouchers, avec un tout nouvel outil de production et près d'un million d'euros d'investissement.

Les « Bières Artisanales Artzner » emploient 9 personnes sur ce site. Ils ont produit cette année 4 500 hectolitres de bière (à mettre en perspective avec la production d'une célèbre brasserie basée à Obernai : 6 millions d'hectolitres !). Nous sommes dans une autre perspective, artisanale, de production locale et de qualité. Les bières sont distribuées surtout localement : 80% des clients sont à moins de 40km. 70 % de la production sont vendus en fûts, le reste en bouteilles. L'avantage d'une petite brasserie est qu'on peut suivre facilement la fabrication du moulin jusqu'à l'embouteillage; c'est ce que nous allons faire maintenant.



La production de la bière peut être divisée en trois grandes étapes: la « cuisine », la « magie », et la « technologie ».



La CUISINE

La première étape est comme la cuisine où il s'agit de rassembler l'eau, les céréales et les houblons ; elle durera à peu près 7 heures et aboutit à la fabrication du moût. L'ingrédient n°1 est l'eau. C'est l'eau du réseau strasbourgeois qui est utilisée, légèrement déminéralisée par osmose. L'avantage est un contrôle très poussé de la qualité de l'eau. Viennent ensuite les céréales : l'orge est la plus adaptée pour le brassage, mais d'autres céréales peuvent être employées (blé, épeautre, seigle,...). On peut également mélanger les grains - à chaque recette de bière correspond un assemblage de grains. La première opération appliquée à l'orge est le maltage. L'orge est mise à tremper dans l'eau pour la lui faire absorber, ce qui lui sera nécessaire pour germer. Sous l'action de l'eau se forment des amylases qui vont casser les chaînes d'amidon. Le grain est ensuite placé dans des conditions propices à la germination. Lorsque le processus est suffisamment avancé, il est stoppé par *touraillage* : il s'agit d'un chauffage à température élevée, dont l'intensité et la durée permettent d'obtenir des couleurs et des goûts différents. Le processus dure environ une semaine. Le *maltage* correspond aujourd'hui à un métier séparé de celui de brasseur.



Pierre Artzner nous propose de grignoter quelques grains de cet orge malté et c'est avec un petit goût d'Ovomaltine en bouche que nous poursuivons la visite. Le malt concassé est mélangé à de l'eau chaude (50 à 80°C) pendant 2 heures. Ceci active les enzymes et liquéfie l'amidon. Suite à une filtration, le liquide est ensuite porté à ébullition pour stériliser le moût. Il ne reste plus qu'à ajouter le houblon, *Humulus lupulus*, qui est « l'épice de la bière » ; selon les variétés de houblon et selon le moment où on l'ajoute, on obtiendra des arômes et amertumes différents. Le houblon a aussi une activité bactériostatique. Après refroidissement et filtration, le « jus » est prêt pour l'étape suivante : c'est là que la magie intervient.



Au passage nous observons une cuvée spéciale de bière au jus de raisin. C'est une bière saisonnière qui est additionnée de jus de raisin (un riesling de Saint Hippolyte), chauffé à 80°C de manière à ce que ce jus « thermisé » ne contienne plus de levures et de bactéries.

La MAGIE

La magie de la bière c'est de transformer ce jus sucré en alcool, en composés aromatiques et en dioxyde de carbone. C'est le résultat du travail de la levure. Le moût estensemencé avec la levure *Saccharomyces cerevisiae* (5 ou 6 variétés différentes sont utilisées). La fermentation dure de 3 à 8 jours avec contrôle de la température. À la fin de la fermentation, on laisse monter la pression jusqu'à 2, voire 2,5 bars. Le processus est ensuite arrêté par refroidissement. La bière est gardée plusieurs semaines à 0°C. Il s'agit ensuite de « tirer au clair », c'est à dire de rendre la bière la plus claire possible, par décantation et centrifugation.

Fin du processus : la TECHNOLOGIE

Il faut conditionner le produit sous pression, proprement, sans infection (pour éviter la pasteurisation) et sans air (pour éviter l'oxydation). Le remplissage des bouteilles est astucieux : on fait d'abord le vide dans la bouteille puis on purge avec du CO₂ (« le CO₂ est un gaz ami de la bière ») qui établit une contre-pression à l'arrivée de la bière (remplissage isobarométrique à contre-pression).





Du moulin au fût le processus dure généralement 3 à 5 semaines selon le type de bière.

Durant notre visite, un employé passait d'un poste à l'autre pour suivre attentivement le processus en cours.

Dégustation



Une sympathique dégustation a permis d'apprécier la diversité de la production de la brasserie Perle et de poser encore de nombreuses questions. Certains philomathes ont profité de la boutique pour emporter de quoi garnir la hotte du Père Noël.



Françoise PFIRSCH

<https://www.biere-perle.com/site/>