

Article paru dans l'édition du
Dimanche 9 Mars 2008.

Strasbourg campagne. Weyersheim / Dégustation

Amateurs de bière artisanale.

Fabrice Burg, un jeune Weyersheimois de 31 ans, fait partie de la
bonne centaine de brasseurs amateurs recensés en Alsace.
Rencontre, chez lui, un samedi soir, entre une dizaine de passionnés
venus de toute la région.

Fabrice Burg fabrique sa bière depuis deux ans. « Pour mon plaisir ». Un mot qui revient dans toutes les bouches. Il n'y a aucun secret de fabrication : « Le procédé est assez simple, mais il faut, absolument, une propreté impeccable du matériel pour éviter un accident de parcours ». Il faut aussi de bonnes matières premières. Dans son brassin de 20 litres, Fabrice mélange 4 kg de malt (orge germée et séchée), avec de l'eau du robinet. « Moi, je préfère de l'eau de source », affirme Daniel, un Wantzenauvien qui fabrique sa bière depuis une dizaine d'année. Fabrice ajoute quelques pincées de houblon alsacien, de l'aromatique ou de l'amérisant, selon son humeur. « J'aime les bières bien fruitées », salive t'il.

Du malt, issu d'orge, torréfié selon différents indices de couleur.

Le tout est porté à ébullition. Second stade, introduire la levure de bière dans le mélange refroidi, entre 18° et 24°C et laisser reposer une semaine dans un fût. Le mélange est ensuite réactivé avec de la levure sucrée. Une semaine plus tard, la bière peut-être tirée. Daniel ne jure que le fameux « Reinheitsgebot » qui régit la fabrication de la bière depuis 1516, et qui interdit (ce n'est pas le cas en France) l'apport de maïs ou de riz. « Nous, les amateurs, n'utilisons que du malt, issu d'orge, torréfié selon différents indices de couleur pour la fabrication de bières blondes, brunes ou noires, ou de blé pour les bières blanches », souligne Daniel.

L'autre samedi soir, chaque brasseur amateur avait apporté son petit lot de belles bouteilles de dégustation. En guise d'apéritif avant la tarte flambée, la bière artisanale a coulé à petits flots. Couronnés de très belles boursoufflures et de pics de délicate mousse, les verres se sont entrechoqués avec des exclamations enthousiastes sur la richesse des arômes et les couleurs de la robe, suivies de claquements de langue après chaque gorgées.

Pour Fabrice, Daniel et les autres, faire sa bière est une véritable passion et un motif de satisfaction et de fierté. « Ma bière est incomparable, elle est la meilleure au monde », prétend chacun. Heureux cercle de buveurs de bière !

Bière de mars avec du malt caramel.

Prochaine rencontre, ce mois-ci avec la fabrication, en commun, d'un brassin de mars avec du malt caramel qui lui donne une belle couleur ambrée et une incomparable finesse de goût.

Amateurs, certes, mais véritables connaisseurs, ils sont plus d'une centaine en Alsace, quelque 1200 en France qui se rencontrent et font des échanges sur un forum très visité (www.brassageamateur.com)

- [L'excès d'alcool nuit gravement à la santé.](#)

**Dimanche 9 Mars 2008.
STRASBOURG-CAMPAGNE.**



Ils sont une centaine, en Alsace, à fabriquer de la bière pour leur consommation personnelle. (Photo DNA)