

o86	UTBM Service communication	DNA	26 octobre 2018
		Mulhouse	brasserie - bière bio - vie étudiante - Quentin Mangel - projet

MULHOUSE

[Vidéo] Les BB bières des Halles nature

Prévue dès l'ouverture du magasin de Mulhouse, la microbrasserie des Halles nature va bientôt fournir ses premières bouteilles de bière blonde et de bière de Noël. L'ensemble de la gamme sera mis en place dans les prochains mois.



Pour Quentin Mangel, la création de la microbrasserie des Halles nature a été son projet de fin d'études en tant qu'étudiant à l'université de technologie Belfort-Montbéliard. Photo : Francis Daxek Szulc / Photo L'Alsace

1 / 2



Le bio a le vent en poupe. Et pour se démarquer, les professionnels du secteur doivent donc trouver comment se différencier. Aux Halles nature de Mulhouse, dès l'ouverture en avril dernier, Dominique Roth, le gérant des Halles de Cernay et de ses satellites, et Olivier List, le responsable du magasin mulhousien, avaient déjà prévu « d'allier l'utile à l'agréable » en s'associant au restaurant végétal Biofresh et en songeant à la création d'une microbrasserie. Le restaurant est en développement et la microbrasserie va bientôt livrer ses premières bouteilles.

« C'est grâce à la rencontre avec Quentin Mangel, grâce à un article dans L'Alsace, que le projet de microbrasserie a pu se faire », précise Olivier List. Nous nous sommes rencontrés en octobre 2017 et lui avons présenté notre projet avec nos idées pour la gamme de bières que nous voulions : un produit d'Alsace bio, de qualité et qui serait vendu en pression et en bouteille dans nos cinq magasins. »

Encore étudiant à l'UTBM (Université de technologie Belfort-Montbéliard), Quentin Mangel avait déjà créé sa brasserie du Vallon en micro-entreprise en 2016. « J'ai une passion pour la bière », explique-t-il. En tant que buveur mais aussi en tant qu'ingénieur. Dans le processus de brassage, il y a un aspect scientifique avec la liberté de faire une infinité de bières en changeant de recette. »

Pour le jeune brasseur, le projet des Halles nature est également devenu son propre projet de fin d'études. « Il a fallu montrer comment étaient utilisés les outils de l'ingénieur dans la création de la brasserie. J'étais le seul technicien de l'entreprise et ce travail était très complet. »

Brune généreuse et bien maltée

Commencée en février, cette réalisation est désormais en fonction. « Il s'agit d'une unité de brassage de 500 litres », commente Quentin Mangel. Et bien sûr, pour les Halles nature, le but était de trouver des ingrédients bio. Ce qui n'est pas si facile pour le houblon. « Nous avons demandé à Cernay par exemple. Mais leur production est réservée pour deux ans », note Olivier List. Il a donc fallu aller un peu plus loin pour trouver cet ingrédient en gardant les exigences voulues dans le cahier des charges original. À une petite exception près : « L'un des houblons américains ne sera pas bio. Il est important pour le goût, mais ça ne concerne que 1 % de ce qui est utilisé », ajoute Quentin Mangel.

Concrètement, cinq sortes de bières ainsi qu'une bière de saison sortiront de la microbrasserie : « Une brune généreuse mais pas trop sucrée et bien maltée, une blanche à partir de malt de blé, typée grâce à sa levure, une blonde légère et florale. Il y aura aussi une ambrée et une sans gluten. » Les premières à être mises en bouteilles seront les bières de Noël, « juste avec un peu de cannelle », et la blonde. « Elles seront prêtes à boire autour du 15 novembre. » Environ 900 bouteilles sont prévues pour la bière de Noël et 1200 bouteilles pour la blonde.

La fabrication de la brune vient tout juste de commencer. Elle devra donc encore rester en cuves de fermentation pendant six semaines et patienter pendant deux autres semaines en bouteille.

« On commence par une infusion de céréales avec l'eau et le malt qui donne le moût, un jus sucré. Il faut le faire bouillir et c'est seulement après qu'apparaît le houblon. Je dis toujours que le houblon est à la bière ce que le laurier est au pot-au-feu : une épice », poursuit le brasseur. Quand cette préparation est refroidie, elle est placée en cuve de fermentation. C'est là que l'alcool se développe. « Cette étape, c'est 50 % de la saveur d'une bière. L'autre moitié étant la recette. »

« Notre but n'est pas de devenir une grande brasserie »

Les bières des Halles nature seront non pasteurisées et non filtrées. La clarification se fera naturellement sans aucun ajout. Et c'est après la mise en bouteille que les bulles arrivent également naturellement grâce à la formation de la lie, une petite couche de levure.

Après la bière de Noël et la blonde, la brune sera disponible mi-décembre et l'ambrée suivra de près. « La blanche a été mise en pause pour sortir l'été prochain. La sans gluten est encore en cours d'élaboration. Nous voulons une évaluation par un laboratoire pour garantir sa composition. Nous tenons à ce côté éthique. »

Pour la suite, Quentin Mangel reviendra dans son local, visible depuis les rayons du magasin, deux fois par mois. « La production mensuelle moyenne sera de 900 litres, soit 2700 bouteilles. Les bières seront proposées dans nos cinq magasins. Notre but n'est pas de devenir une grande brasserie. Ça doit rester un plaisir », note Olivier List.

Le nom même de la bière des Halles nature en dit long sur la façon dont l'équipe du magasin et le brasseur la considèrent : « Elle s'appelle BB, parce que c'est notre bébé. Les initiales peuvent aussi vouloir dire bière bio, brasserie bio ou tout ce que les gens pourront imaginer. »