

BIÈRE ET GASTRONOMIE, RENCONTRE AU *sommet*

LA BIÈRE ET LA GASTRONOMIE VONT NATURELLEMENT DE PAIR. SI CETTE AFFIRMATION EST UNE ÉVIDENCE POUR LA PLUPART DES CONNAISSEURS, ELLE NÉCESSITE ENCORE QUELQUES ARGUMENTATIONS POUR ENTRAÎNER L'ADHÉSION DU PLUS GRAND NOMBRE. FOODPRINT A RENCONTRÉ DEUX PARFAITS AMBASSADEURS DE LA QUESTION, SPÉCIALISTES CONVAINCUS ET CONVAINCANTS : PETER BUELENS, PR & COMMUNICATION MANAGER DE PALM BELGIAN CRAFT BREWERS, ET LE CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ DU 'T ZILTE, VIKI GEUNES, QUI NOUS RECEVAIT DANS SON TOUT NOUVEAU RESTAURANT ANVERSOIS, U-EAT.

PEYO LISSARRAGUE

Les accords gastronomiques se font traditionnellement sur les vins. Est-ce que la bière est en passe de supplanter celui-ci ?

Peter Buelens : « Je ne crois pas qu'il faille penser en termes de remplacement ou de concurrence. La bière ne prend pas la place du vin, elle le complète. Ce n'est pas l'un ou l'autre, mais l'un et l'autre. On peut parfaitement alterner, en fonction des moments, des saisons ou même au fil des plats d'un menu. Aujourd'hui, de nombreuses boissons ont leur place dans le food pairing, avec ou sans alcool. Grâce à son immense diversité et au très large spectre aromatique qu'elle propose, la bière est évidemment un choix privilégié. »

Viki Geunes : « Il ne faut pas exclure l'un ou l'autre, en effet, mais il faut reconnaître que l'on peut travailler sur des accords très différents avec la bière. On est vraiment sur une autre palette de saveurs. Les accents boisés par exemple, qui sont parfois trop présents dans le vin, s'expriment de façon beaucoup plus subtils dans une bière comme la Cornet. On retrouve la force du bois, mais en gardant de la fraîcheur et du fruité, sans lourdeur. L'un des grands arguments pour les pairings autour de la bière, c'est justement cette buvabilité. Les papilles sont attisées par la bière, elles deviennent plus réceptives. »

Pas de concurrence entre la bière et les autres boissons, mais vous montrez bien qu'il y a de vraies spécificités...

Viki Geunes : « La bière est souvent moins lourde, elle n'écrase pas le plat. Elle est tout à fait dans la tendance actuelle d'une cuisine plus légère et moins surchargée de saveurs. On peut travailler sur des accents qui vont de l'acide à l'amer, en passant par le fruité, les épices, le bois... Sans oublier un taux d'alcool plus faible. Là aussi, on répond à la demande grandissante des clients. Le temps des repas trop arrosés est révolu, nous le constatons chaque jour. »

L'image de la bière n'est pas toujours très bonne quand on parle de gastronomie. Pour beaucoup de gens, elle est encore associée au café, voir aux retransmissions sportives. Comment faire évoluer cette perception ?

Peter Buelens : « Les choses ont déjà fortement évolué ces dernières années. Pour commencer, la consommation s'est diversifiée. Il y a 20 ans, un amateur avait souvent sa bière de prédilection et il en changeait rarement. Aujourd'hui, quand on demande aux gens de citer leur bière favorite, ils en nomment une douzaine. La connaissance générale de la bière est plus grande. Il suffit de voir le nombre de festivals ou de magazines consacrés à la bière,

partout dans le monde, pour s'en convaincre. »

L'engouement international est indéniable. Mais est-ce que la Belgique n'est pas en retard, notamment sur le terrain de la craft beer ?

Viki Geunes : « Quand on voit ce qui s'est passé en France avec le vin, on peut se poser la question en effet. Comme on dit : 'Quand on croit qu'on est arrivé, c'est qu'on est fini'. La Belgique est le pays de référence pour la bière, tout le monde s'accorde à le dire. Nous ne devons certainement pas nous reposer sur nos lauriers, mais le savoir-faire est quelque chose d'irremplaçable. La continuité, l'artisanat, cela ne s'invente pas. La créativité doit suivre, bien sûr, mais je pense que le dynamisme actuel de la scène brassicole belge montre que nous nous sommes réveillés à temps. »

Peter Buelens : « Il se passe beaucoup de choses dans le monde de la bière. Mais on constate que les classiques sont toujours plébiscités. Comme souvent, la Belgique est en fait trop modeste. Nous avons ici tous les types de bières, des plus traditionnelles aux plus innovantes. Chez Palm Belgian Craft Brewers, nous avons mis en place depuis plusieurs années des structures d'innovation. Notre microbrasserie De Hoorn est ainsi un véritable laboratoire créatif, où nous expérimentons sans œillères. La Cornet y est née et nous y brassons huit nouvelles bières 'Arthur's Legacy' par an. Ce qui nous caractérise, c'est la volonté de toujours chercher à créer des bières équilibrées. Oser, oui, mais sans perdre notre ADN. La provocation pour la provocation n'est pas très intéressante. Le goût doit rester la

PETER BUELENS :

« AUJOURD'HUI, QUAND ON DEMANDE AUX GENS DE CITER LEUR BIÈRE FAVORITE, ILS EN NOMMENT UNE DOUZAINÉ. LA CONNAISSANCE GÉNÉRALE DE LA BIÈRE EST PLUS GRANDE. »

