VISITE DE BRASSERIE
LA BRASSERIE ARTISANALE DU DAUPHINE
17 JUILLET 2009

Association JUST BEER
51, rue Saint Laurent
38100 Grenoble

Nous nous étions donné rendez vous pour une visite estivale, la première depuis longtemps dans notre périple brassicole. C'est sous la chaleur de juillet que Vincent Gachet nous a reçu à l'ombre de la Brasserie Artisanale du Dauphiné.

La Brasserie Artisanale du Dauphiné fait renaître, à sa création en 2002, l'histoire des brasserie iséroises, disparue avec la fermeture de la Brasserie de la Frise en 1957. Vincent (ancien cadre chez HP) se lance dans l'aventure après de nombreux brassins dans sa cuisine. Il pousse en son temps la porte de Just Beer, mais l'organisation de l'époque ne lui permet pas de brasser à son rythme.
Qu'importe, il achète des livres au Etats-Unis, du matériel sur internet et commence son premier brassin.

-« J'ai tout de suite commencé à brasser avec du malt en grain. Je l'ai concassé sur la table de la cuisine avec un rouleau à pâtisserie. Cela m'a pris 8 heures, j'ai finis avec des ampoules aux mains. Pour le second brassin, j'ai acheté un moulin ! »
-« J'ai brassé pendant 3 ans pour apprendre, ensuite j'ai mis 2 ans à mettre au point la recette de la bière aux noix. »

Cette bière deviendra la Mandrin aux noix. Le nom rendant hommage au célèbre contrebandier dauphinois Louis Mandrin. Une référence locale évidente, mais aussi le symbole d'une brasserie artisanale jouant les trouble fête parmi les géants du moment. La Brasserie débute avec cette unique référence.
Depuis, la famille c'est agrandie. Vincent nous à présenté les membre de la tribu :
-« Je souhaitais faire des bières dans le style belge, mais avec moins d'alcool et d'amertume, pour que cela puisse rester des bières désaltérantes tout au long de la journée. »
C'est ainsi que se succède sur le présentoir :

- Mandrin aux noix
- Mandrin au sapin (avec des aiguilles de sapin mis dans la chaudière). C'est la seconde bière arrivée dans la brasserie. Cette bière d'hiver à l'origine est maintenant disponible toute l'année.
- Mandrin Blanche aux 7 plantes de Chartreuse
- Mandrin au miel : refermentée en bouteille avec du miel de châtaigner.
- Mandrin au chanvre
- Mandrin réglisse
- Mandrin bio

- Et la nouvelle tradition blonde, pils de fermentation basse uniquement disponible à la pression.

La visite des installations (actuellement 1200hl/an) a été suivi avec attention, et a suscité de nombreuses questions parfois très techniques. Nous avons pu goûter le mout du brassin du jour. Un jus ambré très sucré et plein d'amertume qui deviendra la future Mandrin ….au sapin ! Rare sont ceux qui ont pu l'identifier.

La conversation s'est poursuivi autour d'une petite dégustation. Vincent (derrière un verre de Mandrin à la réglisse – que l'on devine être une de ses préférée) et Guillaume ont pu répondre à nos questions.
Nous avons donc découvert la tradition blonde à la pression. Une pils de très bonne facture, dont la présence est surtout faite pour garantir une offre commerciale complète auprès des professionnels. Une différence qui fait qu'elle ne porte pas le nom de Mandrin.

Vincent nous a apporté les détails de la création de la Mandrin réglisse. L'idée lui a été soufflé par le PDG de la société Voironaise Antesite, qui lui a fourni de l'arôme concentré ainsi que des bâtons de réglisse broyés. La nature de Vincent a fait que le concentré doit continuer à prendre la poussière quelque part, et qu' il s'est directement attaqué au brassage à l'aide de ces fameux bâtonnets. Le résultat est donc bien une bière noire à la réglisse, et non pas à l'Antésite comme l'historique pourrai le faire penser.

A la question de la présence d'une bière bio au sein de la gamme, Vincent s'est expliqué que c'était dans la continuité de son travail et de ses choix.
-« Les bières Mandrin sont à base de produits naturel, sans emploi d'arômes. Une partie de mes ingrédients proviennent déjà de la filière bio. Seul le surcoût des matières première est un frein pour étendre le bio à toute la gamme. ».
Il faut rappeler que la première bière bio française, la fraîche de l'Aulne, à été créée par la brasserie Castelain (non bio), et que c'est un phénomène courant en Belgique pour les brasserie de proposer une bière bio au sein de leur gamme.

Nous nous sommes quittés, content de cette petite escapade, qui en amènera j'espère beaucoup d'autre.