

TERROIR

“Mousse” de Noël

La bière de Noël n'a pas une barbe de plusieurs siècles, mais elle ne date pas d'hier. Longtemps soumis au rythme du calendrier saisonnier, les brasseurs vidaient, à l'automne, leurs greniers pour entreposer la nouvelle récolte. Les reliquats d'orge et de houblon servaient alors à brasser une bière singulière offerte par le patron aux employés et clients fidèles.



REMY CORTIN

« C'était, et ça reste, un brassin de qualité, très soigné : toujours une bière brune ou ambrée, parfumée aux épices ou aux agrumes, un peu plus dense, plus forte pour protéger des affres de l'hiver, précise Alain Pesez, du Village de la Bière à Strasbourg* (photo). Rien à voir avec une opération marketing. Ce n'est pas le beaujolais nouveau ! Les belles brasseries s'en servent même de carte de visite. » Originaire du nord de la France et de Belgique, la tradition s'est imposée un peu partout, notamment en Alsace où, à l'occasion du festif *Christkindelmärlik*, les ventes explosent. Le choix est vaste. Mieux vaut ne pas être à cheval sur l'étiquette et faire preuve d'un humour cavalier en reluquant la Fouettarde (Matten) ou La Bête des Vosges de Noël (La Madelon). Plus sobres sont l'Uberach, la Holl et l'Hansi... Et la Perle de Noël, produite par la plus vieille marque alsacienne (1882), relancée artisanalement par Christian Artzner. Malts caramélisés, fermentation haute et subtil mélange d'épices donnent envie de faire mousser la fin d'année !

LAURENCE HALOCHE

* 22, rue des Frères (03.88.36.90.04).