

Aventuriers du goût : ligne de départ dans le Dauphiné et la Drôme

Textes : Elisabeth Pierre - Photos : Brasserie du Haut-Buëch - Epicerie Locavore

Un véritable défi que cette expérience gustative unique ! Les bières complexes de David Desmars associées aux makis aussi bien salés, sucrés, fumés, crus, ou pimentés, mais toujours umami !

L'épicerie Locavore
1 place Jacqueline Marval
38000 Grenoble
06.88.68.74.83
www.epicerie.locavore.fr

Brasserie du Haut Buëch
La Jarjatte
26620 Lus la Croix Haute
06.83.79.60.83
<http://bhbrasserieartisanale.blogspot.com>

Retour sur une soirée Bières & Makis, expérience unique proposée par Isabelle Lege de l'Epicerie Locavore à Grenoble. Unique parce que la palette des goûts des makis est immense, unique par ces accords avec les bières vivantes de David Desmars, brasseur de la Brasserie du Haut Buëch dans la Drôme. En présence du brasseur qui a partagé sa vision, sa façon de travailler, ses essais, ses recherches. Le tout avec passion, simplicité, et à distance !



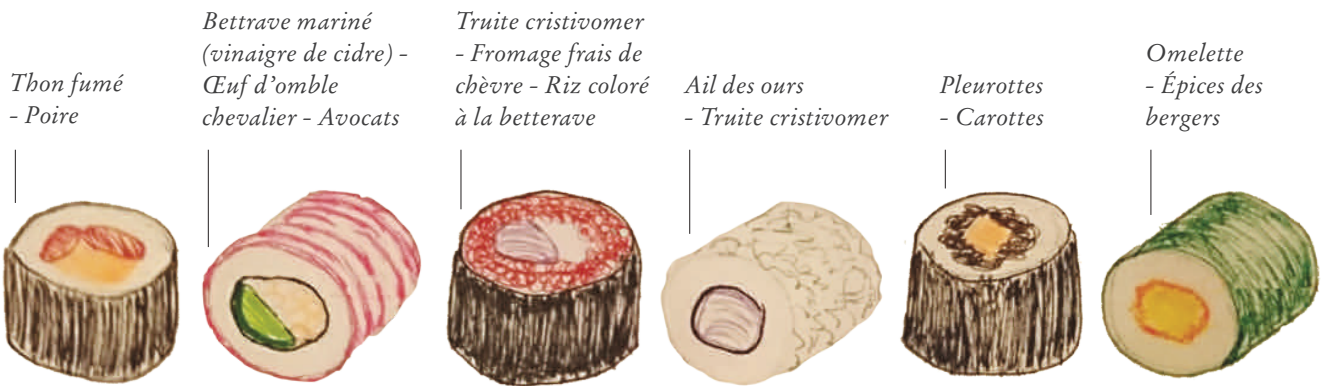


David Desmars

Sa conception des bières est le contraire absolu de la standardisation. Des bières intuitives, vivantes, extrêmes. La trame de sa brasserie ? Sécheresse, amertume, acidité, et goûts exacerbés (fumés, tourbés, pimentés...) ! David Desmars aime rappeler que la nature offre énormément de supports très intéressants, que c'est passionnant de les utiliser. « Je considère le métier de brasseur comme un cuisinier ». précise-t-il. « Ma vision de la bière, c'est une céréale fermentée. Dans certaines recettes, je pousse la fermentation lactique au maximum, dans lesquelles le houblon joue un rôle minimal. Mon envie est d'aller de plus en plus vers des levures et bactéries sauvages ».

Isabelle Lege

Son épicerie aborde sa dixième année. Son approche ultra locale, sa recherche permanente de producteurs des régions, sa curiosité vis-à-vis des bières font de cette passionnée du goût un personnage à rencontrer absolument. Direction le centre-ville de Grenoble, à quelques pas de la place Championnet. 80 % de ses produits proviennent de producteurs bios dans un rayon de 200 km. Il faut goûter ses épices élaborés avec les baies, graines, plantes, herbes et fleurs cueilli.e.s dans la région ! On retrouve ces épices notamment dans les recettes des makis confectionnés par Lisa de l'Épicerie Locavore, comme les épices des bergers (raisin d'ours, carotte sauvage, racine de gentiane jaune), ou encore le poivre des Alpes (fenouil, groseille sauvage, piment du Lopin d'terre de Xavier Mogé à Sassenage).



MAKIS DE LISA

Les makis ont cette capacité extraordinaire d'apporter des textures, des saveurs et des goûts tellement différents qu'ils influencent directement les goûts des bières. D'où le choix de bières intenses en aromatiques et en goûts.

BIÈRES DE DAVID

Dominante acide : Gose orange câpres et Imperial Lactic Poire et Wakamé

Dominante houblonnée : Pale Ale aromatiques zestes d'oranges, résines, facile à boire, rafraîchissante

Imperial Berliner Weisse Poire Wakamé

Cette bière est une Berliner Weisse revisitée en mode fort en alcool avec du jus de poire frais et des algues Wakamé. « J'adore les algues et je trouve que la poire se marie bien avec le sel » explique le brasseur. Et de continuer sur la préparation de la lacto fermentation : « quelque soit le support utilisé, poire, orange, tomates, pousses de sapin, piment, prune pourrie, je prépare un pied de cuve, j'isole les bactéries lactiques, j'ensemence 900 litres de moût que je laisse fermenter, j'ajoute du jus de poire frais non pasteurisé, je met les algues en cuve et laisse vieillir pendant une année. »

Pale Ale Pamela

La première bière de la brasserie. Dix ans en arrière, l'amertume n'était pas aussi démocratisée qu'aujourd'hui. David est parti d'emblée sur ce style, car il n'aime pas les bières sucrées. Cette Pale Ale sèche est travaillée avec un houblon américain Cascade (exceptionnellement sur cette bière), un houblon tchèque et slovaque pour apporter un côté herbacé. L'ensemble est « tutti frutti » comme dit David, des notes agrumes, ananas, litchee, pamplemousse. Une dimension fruitée renforcée par l'utilisation d'une levure riche en esters fruités.



Coup de coeur

L'expérience consistait avant tout à goûter le maximum de combinaisons pour découvrir l'amplitude des possibles. Parmi les croisements réalisés, les coups de coeur des participants :

La Gose orange-câpres

Avec le maki carotte -pleurotes : l'acidité de la bière s'amoindrit, le maki renforce le fruité de la bière.

Avec le maki chèvre - truite - betterave, comme le fromage donne l'axe central dans ce maki, l'acidité donne un coup de fouet au maki et le résultat est sur l'équilibre entre les 3 composants du maki.

La Pale Ale Pamela

Elle fait ressortir le goût du champignon du maki carotte -pleurotes, est en équilibre parfait sur le sushi ail des ours -truite fumée.

La Poire Wakamé

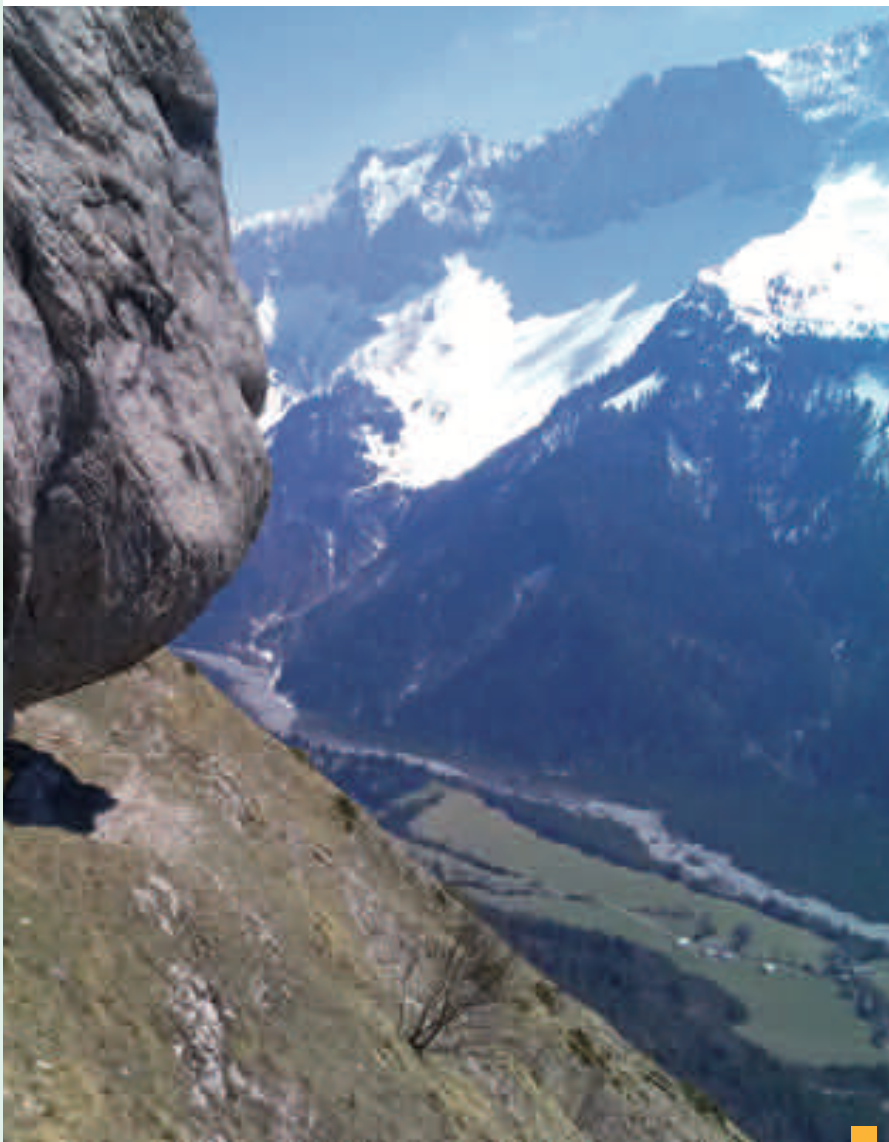
Elle ponctue tout ! Plus les makis sont complexes et épicés, plus la Poire Wakamé, intense et complexe, s'impose.

3 coup de coeur :

Omelette - épices des bergers où la bière fait ressortir les épices.

Avec le sushi ail des ours - truite cristivomer : la bière donne une dimension exceptionnelle et prolonge le goût du sushi longtemps.

Avec le sushi poire-thon fumé : la fusion est totale, la sensation à la fois douce et intense en fruit ; l'acidité et le fumé se révèlent une combinaison magique.



Vallon de la Jarjatte,
site classé.



**Deux dominantes
en association
avec les makis :
acides et
houblonnées**