La Beun’aise, récompensée au Salon du brasseur

mercredi 3 mai 2017, par lpe

La bière ambrée du brasseur rochelais La Beun’aise vient de recevoir le « Fourquet de bronze » au Concours de bière de Saint-Nicolas-de-Port.

« *Vous aimez notre Ambrée ? Vous buvez désormais une bière primée !* », sourit Christophe Gauthier, brasseur passionné (et créateur avec son épouse Maria) de “La Beun’aise“. Grand amateur de bière « authentique et de qualité », le couple a lancé il y a deux ans sa petite brasserie artisanale à La Rochelle, zone de Belle-Aire à Aytré. Il écoule le fruit de sa production « 100 % made in France » en vente directe, principalement sur les marchés, mais aussi dans différents points de vente de la région.

Ces 21 et 22 avril, La Beun’aise participait pour la 1ère fois au Salon du Brasseur & Salon Bières et Saveurs à Saint Nicolas-de-Port, près de Nancy : « *Nous faisons partie des premiers adhérents à avoir rejoint la Fédération nationale des petits brasseurs. C’est un engagement auquel nous tenions, qui permet notamment de défendre nos intérêts dans un contexte concurrentiel et réglementaire qui évolue beaucoup* ».

En s’inscrivant au 21ème Concours national de bière organisé par le Musée Français de la Brasserie, nos jeunes brasseurs ne s’attendaient pas à monter sur le podium. « *La reconnaissance de nos pairs, avec un jury composé de brasseurs primés et de biérologues, le top*. » Et un beau cadeau d’anniversaire pour Maria qui soufflait ses bougies le 22 avril. « *Une belle surprise !* » Pas tant que ça… si l’on en croit les messages postés par leurs clients sur leur page Facebook.

L’Ambrée, ronde et robuste, est produite avec des malts d’orge en provenance directe du centre de la France et des houblons récoltés en Alsace. « *Créée à partir de plusieurs malts colorés, cette bière développe des arômes de caramel ainsi que quelques notes plus fortes qui plairont aux amateurs de whisky. Le houblonnage est discret et sert ici avant tout à la conservation de la bière* ». (ALCOOL : 7,2 % vol - TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10° C - FORMATS : Bouteilles de 33 et 75 cl).

Christophe GAUTHIER est la preuve vivante que le journalisme mène à tout… à condition d’en sortir. Après une quinzaine d’années passées à travailler à Paris pour la presse spécialisée (informatique), ce natif de Saint-Jean-d’Angély (17) a ressenti le besoin de reprendre sa vie professionnelle en mains et de revenir vivre dans sa région natale. Sa reconversion (dans laquelle il a entraîné son épouse), passera par le houblon. Après plusieurs formations à Douai et à Nancy (et des centaines de litres brassés en amateur), il se lance à 40 ans dans le grand bain de la bière artisanale… ou plutôt dans le grand brassin !
Maria GAUTHIER est née en Bulgarie. Grande amatrice de bières du monde entier, amoureuse de l’océan, elle est titulaire d’un DEA de lettres mais a fait carrière dans le domaine de l’administration des ventes. Le traitement des commandes, la facturation, la gestion des fournisseurs ou encore la comptabilité n’ont pas de secrets pour elle. A La Beun’aise : la première testeuse des bières, c’est elle !

Plus : www.labeunaise.fr

Après une trentaine d’années de baisse du marché, la consommation française de bière a renoué avec la

croissance en 2015.
La multiplication des brasseries et des variétés de bières, ainsi qu'une nouvelle clientèle (les femmes), ont permis d'inverser la tendance. Le nombre de brasseries a été multiplié par 2 en 5 ans, offrant plus de 2 000 marques de bières, alors que dans le même temps, la consommation de bière s'est stabilisée globalement autour de 20 millions d'hectolitres.
En 2014 et 2015 le rythme est passé à 100 nouvelles brasseries par an.
Il se crée 1 brasserie tous les 2 jours.

Le SNBI : une alternative au syndicat historique contrôlé par les brasseurs industriels
Né en 2016 au Salon du Brasseur à la demande des microbrasseries indépendantes, le Syndicat National des brasseurs indépendants (SNBI) compte aujourd'hui près de 250 adhérents. « *Il ne s'agit pas de construire contre Brasseurs de France, mais de bâtir quelque chose qui nous rassemble et nous ressemble* ». On recense en France plus de 1 000 brasseurs indépendants (début 2017).