

Après 53 ans

Une bière naît à Genève

La bière artisanale n'était plus fabriquée depuis plus de cinquante ans à Genève. Un amateur corrige cette absence.

Catherine ANDRÉ

Un nouveau produit du terroir genevois vient de naître: une bière sous l'appellation la «Belle de Genève». On ne brassait plus à Genève depuis 1950, mais grâce à Dominique Suchet, brasseur, les Genevois vont découvrir un nouveau produit issu de notre canton. Dominique, grand épicien, s'était tout d'abord intéressé aux vins avant de suivre une formation de brassicole. C'est dans sa cuisine qu'il a commencé ses premières expériences avant de suivre une solide formation de brasseur à l'institut français de brasserie et de malterie de Nancy. Aujourd'hui il s'installe dans la campagne genevoise à Satigny. Après avoir testé son breuvage, les dégustateurs sont encourageants et dès octobre la brasserie de Satigny produira 3000 hectolitres. Donc rendez-vous en novembre pour une dégustation de la «Belle de Genève».

Dominique Suchet définit la «Belle de Genève» comme étant une bière de soif, la plus naturelle possible, non pasteurisée, donc facile à boire. Une bière de fermentation haute aux levures fraîches qui lui apporte la finesse. Une bière pure malt, carbonatée naturellement donc très digestive. Son étiquette est femme mystérieuse, sans âge. Dominique Suchet a voulu créer une brasserie artisanale avec tous les moyens que la technique actuelle procure afin d'offrir la meilleure qualité.

Antiquité

La bière n'est pas récente. Les plus anciens vestiges que nous connaissons concernant l'existence d'une industrie brassicole ont été mis à jour à

Sumer, au cœur de la Mésopotamie 5000 ans avant J.C. Les Sumériens fabriquaient une bière appelée «Sika-ru». Il fut une époque au cours de laquelle ce breuvage se consommait exclusivement dans les temples, et était servi par des prêtresses. L'Égypte fut le seul pays vraiment reconnu pour sa fabrication et cela intéressait particulièrement les Grecs. Ils la transmirent ensuite aux Romains qui la firent connaître aux Gaulois, elle devint la Cerveoise. Jusqu'au moyen âge c'était les femmes qui étaient chargées de la préparer, ensuite couvents et monastères prirent le relais. Les moines furent en effet des brasseurs avisés et tout laisse à penser que ce furent eux qui découvrirent le houblon les premiers. Car à l'origine, la cervoise n'était pas une boisson houblonnée. Dès 1516, la bière est officiellement codifiée par l'Allemagne. Au milieu du XIXe siècle, la réfrigération, le maltage industriel, la filtration et surtout la pasteurisation sont découverts en France. On attribue à Louis Pasteur l'explication du rôle des levures dans la fermentation. Il énonçait de nouveaux principes de fabrication et établissait les bases de la brasserie moderne.

Comment on fait

Les quatre constituants primordiaux dans la fabrication sont l'eau, l'orge, le houblon et la levure. L'eau est un élément très important puisqu'il faut savoir que la fabrication d'un litre de bière nécessite sept à huit litres d'eau. Les étapes de fabrication sont: le maltage qui doit donner à l'orge un arôme plus développé. Le traitement du malt s'effectue en laissant vieillir les grains

deux ou trois semaines avant de passer au brassage. Il s'agit de prendre le malt ainsi que les autres grains et de les faire bouillir pour en retirer toutes les substances qu'elles contiennent et qui sont utiles au brassage. Le brasseur doit concasser les grains de malt pour en faire de la farine. On effectue ensuite une filtration du moût avant de passer au houblonnage. Il s'effectue en envoyant le moût dans un autre bassin où on le fait cuire environ deux heures en ajoutant également les éléments aromatiques, comme l'incontournable houblon. On passe ensuite à la fermentation qui va durer plusieurs jours. Il ne reste plus qu'à passer à la filtration ainsi qu'à l'embouteillage. La fabrication totale dure 4 à 6 semaines. Entre nous, il est vraiment plus simple d'ouvrir une bouteille ou de commander une pression dans l'un des nombreux établissements de la région. (<http://www.labelle-ge.ch>).

LE TIRAMI-SU

Salle climatisée

Pizzas et pain faits maison au feu de bois

Plat du jour soigné, prix corrects
Pâtes cuites à la minute

Crevettes n°2 à gogo Fr. 32.-

Joli cadre - Carte traditionnelle
Merci d'avance de toutes vos suggestions

Tous les soirs
apéritif maison offert

11, rue Voltaire
1202 Genève
022 344 83 65

Trinacria

Restaurant - Pizzeria
25, rue Prévost-Martin - 1205 Genève
Tél. 022 321 39 28

PROMOTION PIZZAS

consommées sur place le soir
sur présentation de ce bon
du 10 septembre au 10 décembre

**VOUS ETES DEUX ET
VOUS N'EN PAYEZ QU'UNE**

Spécialités valaisannes

Le patron est au fourneau

4 fondues aux fromages
Grillades - Gambas à gogo (le soir)

16, rue du Cendrier 1201 Genève
Tél. 022 732 41 21
Fermé samedi-dimanche