

BIÈRES UNE DÉFERLANTE D'ÉCUME

La Normandie se houblonnise ! Elles seraient désormais plus de soixante-dix, ces brasseries artisanales qui font mousser le pays du cidre. De la bonne dizaine que compte la Manche, celle de L'Écume des Falaises, à Jullouville, a même dû affronter la pénurie en cet été de sécheresse.

En panne sèche, ou presque. En tout cas pour la blonde ! Plus une seule bouteille à vendre, en plein cœur de l'été dernier, alors que les touristes en villégiature du côté de Granville avaient envie de se réhydrater dès la fin de matinée. « La rançon du succès ! On a loupé pas mal de ventes, mais avec nos nouvelles cuves, ça n'arrivera plus », se rassurait Adèle Bourgeois, brassreuse de cette écume houblonnée qu'elle s'est plu à lancer, en

2014 : « J'ai été baignée dans la bière. Chez mes parents, je n'ai jamais vu une Kro, mais des bières de caractère, genre Chimay. Du coup, je me suis jetée à l'eau, dans la bourgade de Champeaux, avec une vue imprenable sur le Mont-Saint-Michel, d'où notre logo. Je brassais dans un cabanon, au fond d'un jardin. Et ça a démarré fort. » Au point qu'elle s'associera bientôt avec un de ses premiers clients, Martial Peck, lui aussi disciple de Gambrinus. La demande grandissante les amènera même, en 2017, à s'ancreur au niveau de la mer, dans un ancien garage de la station balnéaire de Jullouville.

Adèle Bourgeois, la souriante brassreuse de Jullouville.



Des céréales, des fleurs de houblon et de l'eau pour de L'Écume qui mousse à merveille en bouche.

LA PLUS BELGE DES NORMANDES

Bingo ! Si les deux brassieurs vendent encore les deux tiers de leur production dans un rayon de 30 km, ils cartonnent aussi désormais à la brasserie même, leur Licence IV leur ayant permis d'en faire un lieu d'animation, avec ainsi un marché de Noël, des concerts toute l'année et, l'été, un « after plage » avec DJ trois soirs par semaine. Des « ateliers découverte » permettent aussi de s'initier à la



Lou, la stagiaire de L'Écume.

UNE DÉFERLANTE

méthode de brassage. Laquelle s'exprime là à la mode du Plat Pays : « On fait la plus belge des Normandes. De la bière qui a du corps, non filtrée et refermentée en bouteille. » Et fortes pour certaines, la blonde classique pesant déjà 6°. Ronde, fleurie et goûteuse, avec une pointe d'amertume, elle se décline avec une étiquette spéciale pour les bouteilles livrées au seul hôtel-restaurant des îles Chausey. Légèrement infusée aux écorces d'orange, la blanche se révèle tout aussi *désouffante*, la rousse IPA (Indian Pale Ale) étant plus houblonnée et plus forte. Fierté de la maison, genre bière d'abbaye, la triple blonde s'élève à 7,5° et la « spéciale » aux trois levures culmine à 8,5°. La gamme comprend encore une blanche à la framboise et les rituelles ambrée de printemps et brune de Noël.

Neuf bières qui font recette, l'Écume des Falaises coulant annuellement en quelque 120 000 bouteilles. Un succès inhérent tant à sa qualité qu'à un investissement conséquent : « Au départ, on n'a investi chacun que 5 000 €, mais depuis on a dû attendre les 200 000 », assure Adèle, ravie de s'être positionnée dans ce créneau porteur qu'est devenue la bière artisanale. Laquelle, par ses quelque 1 800 micro-brasseries, représenterait désormais 8% des ventes hexagonales. Il suffit d'ailleurs de voir, chaque année début avril, à Étainhus, en Seine-Maritime, le succès de la *Fête de la bière artisanale normande*, où s'alignent près d'une cinquantaine d'enseignes, pour se dire que cet engouement pour les mousses d'ici n'est pas près de s'émousser. Plus qu'une vague, une déferlante ! ■ JLP.

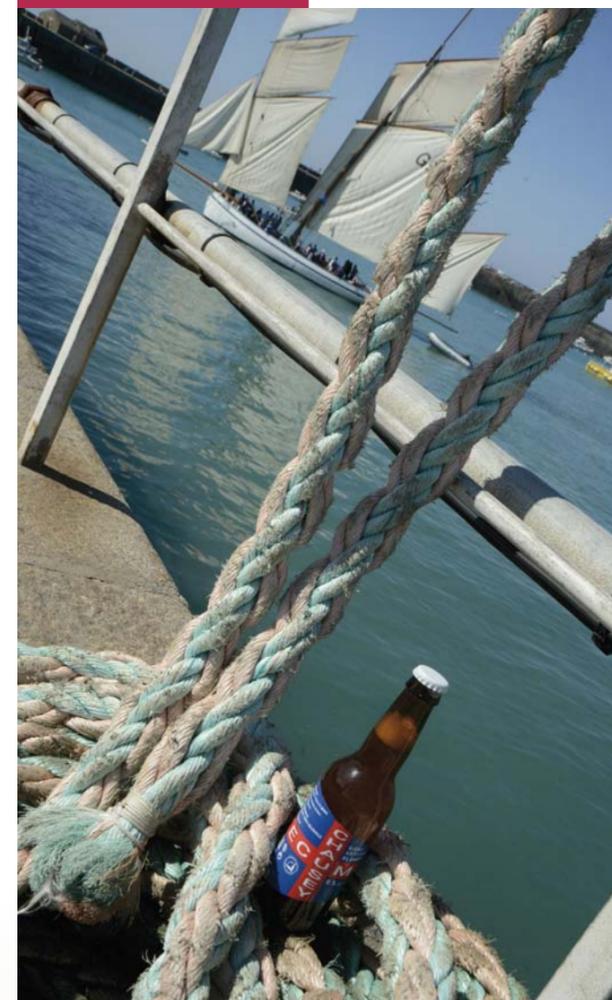


Des bouteilles pansues pour des bières de caractère.



Une brasserie ayant pour cadre un ancien garage, au décor hétéroclite.

L'Écume des Falaises... et des îles Chausey.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

L'Écume des Falaises
 16, avenue du Général-Eisenhower
 50610 Jullouville
 Tél. : 06 06 54 92 53
 contact@lecume-des-falaises.fr
 www.lecume-des-falaises.fr

