

Colmar

Artisanat Ça brasse à nouveau dans le canton welche

Voilà que les époux Hauser font revivre à Lapoutroie la culture brassicole. La welche est née !

De puissantes odeurs de céréales, puis de houblon flottent dans l'air. D'une cuve de 800 litres s'échappe une vapeur épaisse : un brassin est en préparation dans cet ancien garage transformé en laboratoire. Tel un cuisinier, « un alchimiste », nous dira-t-on, Patrick Hauser bâtonne ce liquide prometteur dont la composition exacte demeurera évidemment un secret de fabrication ; c'est son épouse, Évelyne Hauser qui est la patronne de la brasserie du pays Welche car c'est ainsi qu'elle a été opportunément baptisée.

Bouche à oreille

Idéalement située au lieu-dit Faurupt à 800 m d'altitude (comme indiqué élégamment sur les superbes étiquettes), dominée par Le Brézouard, cette brasserie artisanale a déjà produit plus d'un millier de bouteilles de 33 cl ; le succès commercial a été immédiat ; « On s'attendait à un démarrage assez lent ». Les choses sont allées plus vite que prévu, « la bouche à oreille » fonctionnant avec la rapidité de l'éclair. De nombreux commerçants, à commencer par ceux du canton, n'ont



Évelyne et Patrick Hauser et leurs quatre bébés de 33 cl.

Photo JD Kientz

pas hésité, fiers, semble-t-il, d'avoir à proposer des bières brassées, embouteillées et étiquetées localement. Elles forment un élégant quatuor : blonde et ambrée titrant 5 degrés d'alcool, bières de soif (comme il y a des vins de soif), légères et désaltérantes dotées d'une finale longue marquée par l'amertume ; et puis il y a les blondes et ambrées à 7 et 8 degrés ; Patrick voit dans ces deux-là

un produit orientée « dégustation » : il y a du soyeux et de la matière dans cette ambrée à 8 degrés !

Le bio comme objectif

Des codes couleurs les différencient mais l'empreinte topographique placée quasiment au centre de l'étiquette constitue leur dénominateur commun. Plusieurs années se sont écoulées entre les très nombreuses lectures, les expérimentations faites en cuisine, comme tout amateur qui se respecte et la création effective de cette micro-brasserie familiale. Le couple a opté pour un style de bière au caractère bien trempé (« comme [leurs] trois filles »), des bières sur lie à fermentation haute que l'on peut garder au frais quelques mois, ou plusieurs années, histoire d'en apprécier l'évolution aromatique.

Il aura fallu 60 000€ d'investissement et une bonne dose de système D. Évelyne est née dans une famille d'agriculteur (son papa, Dany Schmidt, préside l'Opaba), connue pour son engagement en faveur de la production écologique et durable. « Le bio, c'est l'un de mes objectifs ; mais il faut d'abord trouver la matière première qui convient ». En tout cas, le captage de la source d'en face est le secret le moins bien gardé dans cette histoire ; les propriétés de cette eau pure de montagne légèrement acide jouent en faveur du caractère marqué de ces bières à forte identité. Le couple joue la carte du produit le plus naturel possible ; dans un canton plutôt écolo, on n'en attendait pas moins.

■ EN SAVOIR PLUS Dégustation des bières du pays Welche aujourd'hui de 10 h à 12 h, boulangerie Kieffer, à Lapoutroie. Web : www.brasserie-du-payswelche.fr

Visite et dégustation

Il y a des choses à montrer et donc à voir dans cette micro-brasserie du pays Welche, au Faurupt à Lapoutroie ; les visites-dégustation sont donc possibles, uniquement sur rendez-vous (06.86.85.03.20). Dans le canton, il est possible de se faire livrer chez soi. Elles sont disponibles, notamment, à Kaysersberg (Bières du monde), à Ribeauvillé (bar le Saint-UI'), à Orbey (bar Black Night, Biosphère), à Colmar (la libellule café), etc. Pour les associations ou les mairies, des fûts de 30 litres sont proposés à 3€ le litre. En bouteille de 33 cl, la bière du pays welche s'affiche à 2,50€ ; à déguster avec modération.