

Vincent Gachet.



## Faire mousser Noël

Pour compléter de façon saisonnière sa gamme de bières artisanales, la Brasserie Mandrin a élaboré une petite mousse délicatement aromatisée d'épices de Noël. Visite et dégustation à Saint-Martin-d'Hères.

par Caroline Fouché

Une bière ambrée, plutôt ronde, au goût un peu soutenu et surtout empreinte d'épices : c'est la première bière de Noël confectionnée par la Brasserie Mandrin, installée à Saint-Martin-d'Hères. « Nous l'avons lancée fin novembre, en production limitée, explique Vincent GACHET, créateur de la brasserie en 2002. Après la bière aux noix, nous avons rapidement imaginé une bière d'hiver au sapin (à partir d'épines séchées), mais elle a tellement plu qu'elle est entrée dans la gamme permanente. J'avais très envie de créer une bière de Noël, car c'est toujours plaisant pour un brasseur d'inventer chaque année de nouvelles recettes ».

Toujours réalisé de façon traditionnelle avec une vraie recherche de qualité, ce nouveau cru de Noël est finalement assez fort en alcool, puisque la bière titre à 8°. Les épices choisies pour lui donner rondeur et caractère sont très proches de celles utilisées dans le vin chaud ou le pain d'épices : cannelle, clou de girofle, gingembre, cardamome, mais aussi miel de châtaignier et écorces d'oranges amères. « Autrefois, rappelle Vincent GACHET, la bière

de printemps était réalisée avec la première récolte toute fraîche, ce qui lui donnait une belle légèreté. Au contraire, la bière de Noël était brassée avec les dernières récoltes : c'était avant de bien maîtriser les techniques de refroidissement pour réaliser de la bière. Aujourd'hui, créer une bière événementielle, c'est surtout pour relancer la consommation d'une boisson qui se boit essentiellement aux beaux jours ».

Côté fabrication, la bière de Noël suit le même processus que pour toutes les bières Mandrin : « La matière première reste le malt, que je choisis plutôt clair, mais légèrement caramélisé, ce qui donne une couleur ambrée, mais aussi développe des arômes qui tirent sur le biscuit. » Dans la cuve, le malt concassé est mouillé peu à peu par de l'eau de Grenoble chauffée jusqu'à 80°. Brassée régulièrement, l'infusion dure environ 1 h 30, afin de permettre à l'amidon de se transformer en sucre, sous l'action d'enzymes. Le jus sucré est ensuite placé dans une chaudière qui monte le mout à ébullition à gros bouillons, afin de le stériliser. C'est à ce moment-là que sont ajoutées les fleurs séchées de houblon, ainsi que les fameuses épices. « Plutôt qu'en matières brutes, j'ai préféré les choisir en poudre, afin de mieux maîtriser le mélange et donc le goût final. » Refroidi aux alentours de 25°C, le jus est ensuite placé dans la cuve à fermentation : la bièreensemencée de levures y reste environ une semaine, le temps de laisser fermenter les sucres. « J'ai choisi une famille de levures qui offre l'avantage d'une fermentation à haute température, ce qui donne davantage de composés aromatiques. » Après un refroidissement jusqu'à 1 à 4°C, la bière s'affine par le froid, durant une semaine. Au moment de la mise en bouteille, réalisée de façon automatisée à la brasserie, la fermentation est relancée par l'ajout d'un peu de sucre, ce qui ajoute encore un peu d'alcool, mais surtout gazéifie naturellement la bière, d'où ses bulles légères et sa mousse extrêmement fine.

« J'ai réalisé un seul brassin de bière de Noël, soit 1 700 litres, précise Vincent GACHET, dont la nouvelle création est en vente en bouteilles de 75 cl et de 33 cl, ainsi qu'en

### Agenda gourmand

**Marché de Noël**  
Jusqu'au 31 décembre,  
tous les jours, 10h/20h.  
Grenoble - 04 76 76 36 36

**Marché de Noël**  
Vendredi 23 décembre, 10h/18h.  
Place des Orgières  
Auris-en-Oisans - 04 76 80 13 52

**Marché de Noël**  
Vendredi 23 décembre, 16h.  
Goncelin

**Tire à neige**  
Tire d'érablé.  
Vendredi 30 décembre  
Oz-en-Oisans - 04 76 80 78 01

**Marché de producteurs**  
Lundi 2 janvier  
Gresse-en-Vercors  
04 76 34 33 40

**Mondée géante**  
Samedi 14 janvier, 19h.  
Salle des fêtes  
St-Hilaire-du-Rosier  
04 76 38 53 85

**Salon du terroir et du savoir-faire**  
Dégustation, ateliers cuisine,  
œnologie, artisanat...  
Dimanche 15 janvier, 14h/19h.  
Salle polyvalente  
Chapareillan - 04 76 97 68 08

**84<sup>e</sup> Marché aux vins**  
Du 20 au 23 janvier  
Salle polyvalente  
Ampuis - 04 74 56 18 20

**24<sup>e</sup> Salon Intervin**  
Les 28 et 29 janvier  
Salle des fêtes  
Place Miremont  
Vienne - 04 74 53 80 30

**26<sup>e</sup> Primevère**  
Salon-rencontres  
de l'alter-écologie.  
Les 24, 25 et 26 février  
Ven 14h/22h. Sam 10h/20h.  
Dim 10h/19h.  
Eurexpo Lyon  
Boulevard de l'Europe  
Chassieu - 04 74 72 89 90

**Salon des vins de vigneron indépendants**  
Les 2, 3 et 4 mars  
Eurexpo Lyon  
Chassieu - 04 72 22 33 44

**4<sup>e</sup> Fête de la coquille St-Jacques**  
Les 10 et 11 mars  
Villard-de-Lans - 04 76 95 10 38

**11<sup>e</sup> Salon des vins et produits du terroir en Chartreuse**  
Les 17 et 18 mars  
Sam 15h/20h. Dim 10h/18h.  
Salle du Revol  
St-Laurent-du-Pont  
04 76 06 20 00

dégustation à la pression, à la Brasserie et au café Court-Circuit à Lyon. C'est d'ailleurs un volet de diffusion de nos produits que nous souhaitons développer. Nous pouvons accompagner de nouveaux établissements, souvent repris par des jeunes, qui proposent un concept entre bar à thème et bar de quartier, mais qui souhaitent travailler avec des fournisseurs en circuit court. Des projets en gestation dans la région grenobloise ».

Brasserie artisanale du Dauphiné,  
33, rue Champ-Roman à Saint-Martin-d'Hères. 04 38 37 19 67.  
Ouvert du mardi au samedi, de 10 h à 19 h. [www.bieres-mandrin.fr](http://www.bieres-mandrin.fr)  
La bière de Noël est au même prix que toutes les autres bières Mandrin : 2,25 € les 33 cl ; 4,80 € les 75 cl.  
Tarifs dégressifs à partir de 6 bières achetées (1 bouteille offerte).

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



Qu'a donc glissé dans sa marmite le lutin de la Brasserie Mandrin pour confectionner sa bière de Noël ?



Cuve « matière », chaudière, cuves à fermentation : les bières Mandrin se fabriquent sous le regard des visiteurs de la Brasserie.

### Boutique

Voici près d'un an, Mandrin a ouvert une boutique à Grenoble, au 14, rue Lesdiguières, dans le quartier Étoile/rue de Strasbourg. On y trouve bien évidemment toute la gamme de bières, mais aussi un certain nombre d'autres produits locaux. « Ce sont avant tout des produits que j'aime, assure Vincent Gachet. Ils sont fabriqués le plus naturellement possible, dans l'esprit de ce que nous faisons à la brasserie ». Terrines, miels, confitures, crème de noix, croquants au bleu et aux noix voisinent par exemple avec des liqueurs, comme la chartreuse, la salettina ou Cherry-Rocher, mais aussi sirops Bigallet, les jus de fruits Bêchet et quelques vins du Grésivaudan.

La Boutique Mandrin 14, rue Lesdiguières, à Grenoble. 04 76 26 56 69.

Ouvert du mardi au vendredi 13 h/19 h 30 ; le samedi 10 h/13 h et 15 h/19 h 30.



### Gamme

À côté de ses bières artisanales, brassées à l'ancienne et au naturel (noix, sapin, chanvre, réglisse, sept plantes de Chartreuse, miel, bio et donc Noël), la Brasserie Mandrin a élargi au fil des ans sa gamme de produits, alcoolisés ou non.



• « **Esprit de Mandrin** » (Mandrin spirit) est une eau-de-vie, créée par distillation de la bière, puis élevée en fûts de chêne durant deux à trois ans. Titrant à 43°, ce spiritueux ravit notamment les fins connaisseurs du goût malté du whisky.

• « **Vin & Noix** » est un apéritif classique du Dauphiné, revisité par Mandrin, selon une recette familiale à base de noix vertes, de vin rouge et d'eau-de-vie de bière.

• « **Vin & Oranges** » est un apéritif du Sud de la France, fabriqué à partir d'oranges amères, de vin rosé et d'eau-de-vie de bière.

• Depuis un an, un vinaigre de bière aux noix est fabriqué selon la recette originale de l'associé de Vincent GACHET, Christophe CHENAL. Le vinaigre est obtenu après une fermentation de la bière à l'air libre, suivi d'un élevage en fûts de chêne.