METEOR une doyenne innovante

Par Jean-Louis Sparmont

vec ses presque quatre siècles d'existence, la brasserie alsacienne Meteor affiche non sans fierté son titre de «plus ancienne brasserie de France en activité». D'abord ouverte en 1640 par Jean Klein, elle est rachetée par Martin METZGER en 1840, et devient Metzger-Haag en 1898, lorsque Louise Metzger épouse Louis Haag, brasseur à Ingwiller. Elle prendra son nom actuel de Meteor en 1925 et appartient encore aujourd'hui à la famille HAAG.

Ce solide ancrage dans le passé n'empêche visiblement pas le brasseur alsacien de s'inscrire dans les nouvelles évolutions brassicoles. Il s'est en effet doté d'un département Recherche et Développement, capable de réaliser des petits brassins de 10 à 20 hectolitres. Il y a attiré une équipe de jeunes collaborateurs; ils y ont mis leurs idées et leur enthousiasme en pratique et crée ainsi depuis 2016, 3 bières éphémères à la pression par an, ainsi que d'autres innovations permanentes, comme par exemple une nouvelle gamme baptisée Meteorlab: trois bières très «tendance», tant dans la composition que dans la présentation.

«Cette nouvelle activité permet de tester en grandeur nature une série d'innovations, afin de répondre à la demande actuelle des consommateurs pour des bières aux goûts très variés», précise à ce propos Edouard Haag, 8eme génération de brasseur, l'un des trois directeurs généraux de Meteor. Il espère que le conditionnement et le graphisme liés aux bières de la gamme METEORLAB feront comprendre au consommateur qu'il s'agit de bières aux recettes originales, destinées aux amateurs exigeants.

Elles sont en effet logées dans des bouteilles de 75 cl. au décor résolument moderne. On découvre ainsi une Hopstar dans le style IPL, marquée par le houblon Strisselspalt, ajouté à chaud, et le Mistral, introduit à froid, selon la méthode du dry hopping. Elle n'est pas filtrée et combine sa prédominance houblonnée avec des notes maltées et d'alcools fins. La Meteor Ink est une bière noire de type Porter Baltique. On y retrouve donc au nez des arômes de café et de caramel, et en bouche du café encore et des malts torréfiés.

Si l'on s'attarde sur cette lager noire et que l'on décide d'en sortir une bouteille pour arroser un repas, elle fera merveille sur un boeuf grillé, un gâteau au chocolat, des fromages cendrés, des fruits rouges. Un buffet a d'ailleurs été récemment consacré, en accords mets-bières, à cette noire Ink. Il avait régalé les convives de brochettes de magret de canard (laqué!), de briochain au foie gras de canard, de toast à la fourme d'Ambert, ou autres tartelette au chocolat et compotée de fruits rouges...

La troisième s'appelle Opale; c'est une ale légère (5% vol. alc.), issue de malt de blé. Elle est trouble, présente au nez des notes fruitées, maltées, légèrement houblonnées et en bouche des touches de bananes et d'épices.

Mais revenons à notre livre d'histoire: installée à Hochfelden, non loin de l'Allemagne, la brasserie se devait d'être la première à brasser une «Pils» en France, ce qu'elle fit en 1927 en produisant une bière de fermentation basse, largement inspirée des breuvages mis au point par les brasseurs de Plzen (Pilsen en allemand) en Bohème mais présentant l'originalité d'intégrer à



Scanned by CamScanner



La Meteor Ink est une bière noire de type Porter Baltique. On y retrouve donc au nez des arômes de café et de caramel, et en bouche du café encore et des malts torréfiés.

> sa recette du houblon d'Alsace (la fameuse variété Strisselspalt). Une bière de mars voit le jour en 1930, de même qu'une nouvelle brune, d'inspiration germanique elle aussi : la Wendelinus Braü.

A côté de sa Pils, Meteor produit maintenant une gamme de près de 20 bières. On y trouve des Lager, Hefeweizen (bière de blé non filtrée), Wendelinus Blonde, Rossa, Tenebris, mais aussi une Blanche, une Grand Malt, une Fruitée, une Printemps, une bière de Noël, une originale Blanche IPA, ou encore des brassins éphémères, réinventés tous les quatre mois. A noter que les Alsaciens sont la chance de bénéficier de la Pils dans sa version non pasteurisée, avec le bouchon jaune (quasiment exclusivement distribuée en Alsace, compte tenu de sa durée de vie courte). Un classique indétrônable, à courir se procurer lors de

tout voyage en Alsace.

Après avoir misé essentiellement sur les bières de basse fermentation, la brasserie s'est donc montrée innovante en s'investissant dans la maîtrise des hautes fermentations ou encore du houblonnage à cru, dit-on encore à Hochfelden, où l'on n'est pas peu fier d'avoir aussi été les premiers à développer en France le conditionnement en petits fûts de 5 litres.

Si Meteor est restée farouchement indépendante et familiale, elle figure toutefois au nombre des brasseries françaises de taille respectable: après avoir atteint le cap de 200.000 hectolitres brassés en 1966, elle en affiche aujourd'hui presque 500.000.
Cinq pour cent partent à l'exportation, principalement au Royaume-Uni, en Italie et aux Etats-Unis. Des clients chinois commencent aussi à se manifester.

La vénérable demeure familiale, baptisée Villa Meteor, et son parc, sont mis à contribution pour présenter, depuis octobre 2016, la fabrication de la bière et l'histoire de Meteor. Elle a accueilli 25.000 visiteurs cette année là. Et depuis peu, une «Bierfescht», fête purement alsacienne, est à nouveau organisée à Hochfelden au mois de septembre, pour renouer avec une tradition un temps interrompue.