

Craig Allan, un chimiste en kilt, au festival international de la Bière

lundi 27.09.2010, 05:06 - La Voix du Nord



Il y avait une quinzaine de brasseurs au festival, dont Craig Allan, installé dans l'Oise.

| LE VISAGE DE L'ACTUALITÉ |

Environ quinze mille visiteurs, une cinquantaine de bières à goûter. Encore une fois, le festival international de la Bière artisanale (FIBA) de Sainte-Marie-Cappel a tenu toutes ses promesses. L'occasion de croiser des mordus, aux parcours plus pétillants les uns que les autres. Cette année, c'est Craig Allan, Écossais installé en France, qui a coupé la tresse de houblon inaugurale.

PAR RAPHAËLLE REMANDE

hazebrouck@lavoixdunord.fr PHOTOS LA VOIX

Bien loin de l'image du brasseur artisanal, qui concocte ses mousses dans sa cave, Craig Allan est un alchimiste - et d'abord chimiste - de la bière. Son CV n'est pas une plaisanterie, et pourtant, il prête à sourire. À 37 ans, l'homme est titulaire d'une maîtrise « Maltage, brassage et distillation » de l'université d'Edimbourg. Il l'avoue, toute sa famille était écroulée de rire lorsqu'il a annoncé qu'il choisissait ces études : « Il y a très peu de diplômes aussi pointus en Europe. Même en Écosse, ce n'est pas très connu. » Avec Craig Allan, c'est tout un pan méconnu de la bière qui se découvre : celui de sa fabrication, éminemment scientifique. « On peut calculer la couleur, la nature, le fruité. Sur le marché, il y a une cinquantaine de houblons et une vingtaine de malts facilement trouvables. Après, certains essayent, c'est peut-être plus typique. Moi je définis les paramètres à l'avance. » De formation scientifique (il a une maîtrise de biochimie), Craig Allan est également attiré par le bricolage des saveurs, c'est ce qui l'a amené à devenir brasseur. « Pour moi, il y a deux parties dans la fabrication de la bière. La première, c'est la cuisine, on joue avec les ingrédients. La deuxième, c'est la fermentation. Et là, c'est de la microbiologie ! C'est le plus difficile à maîtriser si on veut avoir une constance. Il faut vérifier la santé des souches au microscope. Car ce n'est pas comme le vin, on ne peut pas avoir de mauvais millésimes !

» Après avoir rencontré sa femme, française, Craig Allan a lancé sa propre activité, et sa bière, il y a quatre mois. Elle est pour l'instant fabriquée près de Gand et notamment distribuée dans deux bars lillois. C'est donc tout naturellement que Craig Allan est venu à Sainte-Marie-Cappel. « Mes associés français m'ont dit qu'il ne fallait pas le louper ! Il fait partie des festivals français les plus réputés. Et pour moi, c'est important de voir la réaction des visiteurs. » Et le tout, en kilt ! Comme pour se faire une place dans le marché du Nord, sans renier ses racines, à l'image de sa bière. « À 6,5 %, elle est trop forte pour nous mais pour vous, ce n'est pas beaucoup ! », constate malicieusement l'Écossais. De son pays natal, sa blonde garde le cachet d'une mousse très houblonnée. « Elle s'appelle agent provocateur car elle est très typée. » Pour Craig Allan, comme d'autres jeunes, le FIBA peut être l'un des tremplins d'un début d'activité. À terme, le brasseur aimerait avoir son propre outil de production. •

La bière est distribuée à Lille, aux bars La Capsule et L'Abbaye des saveurs.