

SONDAGE

Les 10 meilleures brasseries de 2023

Ce classement a été établi à partir d'un sondage adressé à 208 professionnels du monde de la bière (cavistes, patrons de bar, distributeurs, biérologues...). Un grand merci à tous les participants de ce sondage, et nos excuses à toutes celles/ceux dont nous n'avons pu retranscrire les propos par manque de place. Le classement a été fait par ordre décroissant.

→ par Alain Gadan

9.

VIF (21)

« D'inspiration américaine, belge ou allemande, leurs bières sont toujours dans la finesse, la justesse des styles et l'équilibre. Et le très bon rapport qualité-



prix en fait une brasserie intéressante pour nous cavistes ».

Christèle Zamprogno, BeerZ, (Cherbourg).

« Les bourguignons proposent des canettes au superbe *design*, et leurs bières sont de très bons exemples de Lagers : Vienna Lager, Helles, Pils... »



Maxime Cailloux, Maison Hops, (Orléans).

« Nous avons rencontré cette jeune brasserie lors du dernier Paris Beer Festival. Nous avons été fortement impressionnés par leur gamme de bières élégantes. Chaque bière reflète réellement le style annoncé ».

Jaclyn & Pierre Gidel, Biérocration, (Paris).



Jaclyn et Pierre Gidel, Biérocration.

Lara Young et Tommy Pace, fondateurs de Vif

Votre année 2023 ? Elle a été pleine de défis à relever, pour le secteur de façon générale et pour les petites brasseries en particulier. On a fait de notre mieux pour imaginer des recettes qui suscitent l'intérêt et les exécuter le mieux possible. Même si les bières houblonnées sont toujours très populaires, on est ravis de voir que l'intérêt du public grandit pour les bières artisanales de fermentation basse. On y a apporté notre petite contribution en étoffant notre offre de Lagers, et on en est très fiers.

Vos projets pour 2024 ? D'abord augmenter notre volume de production et étoffer nos réseaux de distribution. On va évidemment continuer à explorer l'univers immense des fermentations basses. Plusieurs collab' sont en préparation dont quelques recettes assez folles. Nous avons créé un partenariat avec la Brasserie Ammonite et Lucien

Rocault, un agriculteur de Côte-d'Or qui a semé de l'orge bio sur ses terres. Grâce à ces céréales et aux houblons bourguignons de la Houblonnière du Château, on devrait brasser quelques bières très locales. Nous préparons aussi plusieurs recettes d'inspiration tchèque. Bref, on a plein d'idées en tête !



Lara Young et Tommy Pace ont fondé VIF en 2021.