

LYON Initiative

Match entre deux recettes de bière lyonnaise : à la fin, il n'en restera qu'une

Voir mais aussi boire la bière autrement. Tel est le projet de deux Lyonnais qui ont décidé de mettre le consommateur au cœur du choix de leur recette : ils travaillent et proposent annuellement deux prototypes. Au bout du compte, une seule sera sélectionnée et commercialisée, grâce au collaboratif.

Qu'est-ce qui est agréable dans le fait de boire une bonne bière ? Plus que le côté rafraîchissant, c'est indiscutablement le fait de la partager... Symbole du côté festif et détente, la bière est aujourd'hui redevenue un produit tendance. Fini la bière industrielle, de plus en plus de micro-brasseurs tentent leur chance et Lyon accueille même son festival depuis 4 ans en avril...

C'est en partant de ce postulat que deux Lyonnais, Tim Beugnot et Félix Crépet ont décidé d'urbaniser la bière. Tous deux financiers, fans de fooding et de street-art, cherchaient un produit sans limite, où l'innovation était primordiale et le renouvellement permanent. « J'étais un ancien de chez Pernod et après une première expérience en startup, à 30 ans, j'avais envie de monter ma boîte » explique Tim Beugnot, co-fondateur de Hubster. « J'ai adoré l'univers de la boisson. Fans de bière, je ne m'y étais pourtant jamais consacré à fond. Je m'y suis mis pendant un an ».

Se focaliser sur le savoir-faire

Douze mois à tout apprendre auprès du consultant brasseur Samuel Roselli... Puis lors de la création de la société avec Felix se pose la vraie question au moment du lancement... Comment produire ? « Nous étions limités en fonds propre et plutôt que d'investir dans du matériel pour produire la bière, nous avons réfléchi différemment : nous avons fait le choix de maîtriser plutôt le savoir-faire... en attendant de pouvoir investir dans une vraie chaîne de production ».

En 2018, ils débent dans un local à Vaulx-en-Velin et commencent par réfléchir sur une blonde. Huit mois de travail, pour créer Up town, une Lager un peu trouble à base de blé cru et aux accents citronnés.



Félix Crépet et Tim Beugnot, co-fondateurs de Hubster. Photo Progrès/Morgan BOVE

Un apprentissage indispensable avant de pouvoir passer à l'ADN de Hubster, c'est-à-dire une bière collaborative...

Donner le dernier mot aux testeurs

Car pour permettre un véritable choix au public, il faut proposer des bières qui plaisent. Et tout comme le fait la référence en la matière Brooklyn Brewery qu'ils ont visités, le labo créatif joue un rôle primordial. « C'est là que nous travaillons les prototypes » poursuit Tim Beugnot. « En compagnie de Samuel Roselli, nous regardons les tendances, écoutons les demandes des bars et élaborons nos recettes pour des bières peu alcoolisées mais qui respectent le style recherché ». En 2019, le style justement, c'était une IPA. Les 170 membres de la fratrie - à savoir les testeurs - ont fait le choix de l'Américaine... qui fait désormais partie de la gamme permanente.

« On brasse, on apprend de nos erreurs »

Cette année, après un déménagement pour un entrepôt plus grand du côté de Rilleux, les Lyonnais se sont focalisés sur une bière blanche. Pas moins de six mois de réflexion et 7 ou 8 prototypes ont été

nécessaires. A chaque nouvel essai, les recettes ont été modifiées et systématiquement, après trois semaines de fermentation, elles sont goûtées et évaluées. « Nos protos sont désormais prêts et celui qui sera sélectionné sera commercialisé » précise-t-il. Une production externalisée en Belgique pour le moment, faute de moyen. « On brasse, on apprend de nos erreurs, mais

c'est clair qu'une ligne de production, c'est notre objectif ! ».

Deux produits à découvrir en brasserie

Avec 22 000 litres écoulés en 2019, Hubster poursuit sa progression auprès des brasseries lyonnaises comme le Crazy Dog ou le Kaffee Berlin. Les particuliers devront se contenter pour le moment de quelques cavistes comme La plante

du loup dans le 7e. « Dès l'an prochain nous allons travailler sur des produits plus éphémères, en petite quantité. Du coup, on s'ouvrira plus au particulier. Comme nos amis de la Canute ou de la Grihete, on se bat pour la même cause : évangéliser le marché lyonnais ».

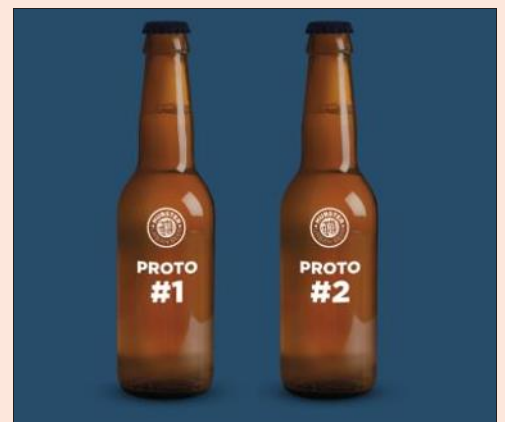
David TAPISSIER

Hubster - Site internet : www.hubster.beer

Une soirée pour faire le bon choix

Le proto testing, c'est le cœur du projet Hubster. Le principe ? Une soirée festive où des testeurs vont faire un choix simple : désigner quelle sera la bière « permanente » pour 2020. Deux prototypes, avec leurs spécificités (florales notamment, mais chut !) ont été brassés par Hubster et mercredi 19 février à Insted, à partir de 19 heures, ce sera le moment de faire le choix. Pour cette édition 2020, Hubster s'attaque aux Witbier, plus simplement la bière blanche, mais pas n'importe laquelle ! L'inspiration vient plutôt de chez les Belges -Witbier- plutôt que chez les Allemands -Weissbier. Dans les deux cas, même degré d'alcool, même base d'orge et de froment. La différence se fera sur les ingrédients spécifiques. « C'est une soirée dégustation, donc la bière est servie dans de petits verres de 10 cl... Il faut simplement s'écouter et départager ces deux bières » précise Tim Beugnot de Hubster.

À noter également la présence d'un DJ sur place mais également de food-truck. La dégustation n'en sera que meilleure...



Un seul prototype sera conservé, ce sera désormais la «Blanche» permanente de Hubster.

Photo Progrès/David TAPISSIER

Proto Tasting 2020, mercredi 19 février chez In-Std, 6 rue de la Part-Dieu à Lyon 3e, à partir de 19 heures. Entrée gratuite mais réservation obligatoire sur Yourplan (places limitées).