

GASTRONOMIE RHÔNE

La brasserie Georges se fait mousser avec sa nouvelle gamme de bières

Créée en 1836 à Lyon, la brasserie Georges a toujours rencontré un vif succès, aussi bien pour sa carte que pour sa bière. Après avoir repris la production de ses mousses en 2004, l'institution a également eu à cœur de faire renaître ses bières en bouteilles, et de les proposer à la vente localement.

Quatre petites nouvelles ont fait leur apparition dans les cuisines de la Georges. Une blonde, une blanche, une ambrée et une brune. Des mousses imaginées et créées par Loïc Mayoud, maître brasseur à la Georges depuis 2005. « La Silky Weiss est une bière blanche, douce et rafraîchissante, contrairement à la Princesse Pale Ale qui a beaucoup plus de caractère ! Cette bière blonde est idéale pour étancher sa soif. La Munica Brune² rappelle la Munica Brune originale et historique de la brasserie Georges. Elle est puissante, avec un goût sec et torréfié. Enfin, la More is Bitter, ma préférée, a une amertume assez prononcée, et une pétillance fine, idéale pour l'apéro. » Mais ce n'est pas la seule nouveauté. En effet, la Georges veut intensifier sa production et exporter ces bières hors de la brasserie. Un souhait exprimé par Édouard Lameloise, le fils de l'actuel propriétaire du lieu, Christian Lameloise. « On voulait renouer avec le passé du lieu. C'est pour cela que nous avons décidé de sortir ces nouvelles bières artisanales. Mais cette tradition incluait aussi le fait de proposer et de vendre ces bières en dehors de la Georges, comme lors des débuts de la brasserie. »



■ Les quatre nouvelles bières de la brasserie Georges. Photo DR

Un souhait qui se concrétise, car ces petites nouvelles sont dorénavant disponibles dans de nombreux points de vente comme Les Fleurs du Malt (Lyon 3^e), Chope de Lug (Lyon 5^e), ou encore à la cave Charlemagne (Lyon 2^e), et peut-être plus tard dans des bars et restaurants lyonnais. Et en dehors de la ville ? Édouard Lameloise n'y pense pas encore. « L'objectif est pour l'instant de faire vivre ces bières dans la ville de Lyon. Pour le reste, on verra plus tard, mais pourquoi pas ! ».

Manon Perrin

PRATIQUE Points de vente sur www.bieresgeorges.com

Quatre bières pour une multitude d'accords

- **La More is Bitter**, avec ses reflets acajou, est une bière sèche, très amère. C'est une bière d'apéritif qui se marie bien avec des crudités accompagnées d'une sauce yaourt légèrement assaisonnée.
- **La Princesse Pale Ale**, la blonde de la bande, possède des notes herbacées et légèrement citronnées. Elle peut s'associer à des mets comme la choucroute et convient parfaitement pour l'apéritif autour d'une planche de charcuterie accompagnée de bretzels.
- **La Munica Brune²**, avec ses notes de chocolat, café et noisette, se boit avec les huîtres, les fromages à pâte molle et les desserts chocolatés.
- **La Silky Weiss**, bière blanche de tradition allemande, plus douce. Elle se marie aisément avec le poisson, la viande blanche, la choucroute, les fromages non persillés et les desserts sucrés, crémeux et non chocolatés.

Zoom sur... la Brasserie Georges

Paul Verlaine, Alphonse de Lamartine, Jules Verne, les frères Lumière et Léon Blum ont un point commun. Ils ont tous mangé au moins une fois à la brasserie Georges, cette institution lyonnaise fondée en 1836. « Bonne bière et bonne chère », le slogan ne se dément pas, 181 ans plus tard. Si le lieu est devenu aussi mythique, c'est grâce à sa nourriture 100 % lyonnaise, son bâtiment aux dimensions démesurées, son ambiance, mais aussi grâce à sa bière. De 1836 à 1865, les bières sont pensées et brassées à la Georges, puis, à cause d'une production trop importante, la fabrication sera ensuite délocalisée à l'angle des rues Delandine et Bélier. En effet, cette bière connaît un réel succès, s'exportant même jusqu'à Alger. En 1930, le dessinateur Henri Le Monnier crée l'affiche du Saint-Georges terrassant un dragon, qui devien-



■ La production de bière Georges réalisée sur place chaque année est de 750 hectolitres. La blonde reste la plus consommée. Photo DR

dra l'emblème des bières Georges. À la fin des années 1930, les brasseries sont au bord de la faillite, et la Georges ne fait pas exception. Un groupe de brasseurs lyonnais sauve alors l'entreprise, mais la célèbre bière lyonnaise disparaît. Il faudra attendre 2004 et la reprise de l'institution par Christian Lameloise, pour que la bière Georges renaisse de ses cendres. Blonde, dorée, de saison ou noire, elle se décline de nouveau sous toutes ses robes. En 2016, date anniversaire des 180 ans de la brasserie, une nouvelle bière brune est créée, sous l'impulsion du nouveau maître brasseur, Loïc Mayoud. Vous connaissez la suite. Quatre nouvelles bières en bouteille, et un projet de diffusion dans la ville de Lyon. La Georges n'a pas fini de nous étonner.

PRATIQUE 30 cours de Verdun, Perrache, Lyon 2^e.