Une nouvelle vie pour la Perle

Auteur : Thomas Calinon

Date : 16 octobre 2010

En 1882, Charles Hoeffel fondait la brasserie Perle à Schiltigheim. À l'été 2009, Christian Artzner reprenait le flambeau en perçant le premier fût de la Perle nouvelle génération. Ce maître-brasseur de 32 ans est l'arrière-arrière-petit-fils du fondateur de la brasserie qui avait cessé son activité en 1971. Il a appris le métier en Écosse, a travaillé chez Scottish & Newcastle au Nigeria, puis aux États-Unis pour un brasseur du Missouri, avant de reposer ses valises à Strasbourg pour y concrétiser une idée qu'il avait en tête «*depuis pas mal d'années* ». Il dit de la Perle, «*en deux mots* », que c'est une «*pils artisanale* » à base de houblon strisselspalt : «*Je ne revendique pas d'avoir retrouvé la recette originelle dans le grenier, ce serait du bluff. Mais j'essaie de faire quelque chose de légitime et fidèle par rapport au goût d'une bière alsacienne* » du milieu du XX^{e} siècle, en veillant particulièrement «*aux matières premières, à l'outil et au process* ». Aujourd'hui,

la Perle est disponible à la pression dans une vingtaine de cafés-restaurants du Bas-Rhin et en bouteille dans une quarantaine de points de vente. « *On grandit doucement, c'est un produit qui a une maturation longue et il faut faire un travail d'escargot pour augmenter doucement le niveau de chalandise* », commente-t-il. Sa production moyenne s'établit à « *une quarantaine d'hectolitres* » par mois, brassés pour l'heure de l'autre côté du Rhin, en Forêt Noire. Mais il projette de réimplanter la production de Perle en Alsace en créant sa propre brasserie. Une ambition à maturation longue, là aussi, « *car cela nécessite des investissements qui ne peuvent pas se faire du jour au lendemain* ».