

À Aix-en-Provence, trinquer avec ou sans alcool, finalement, il n'y a pas débat



On n'hésite pas à venir de loin - ici, Camille, représentante d'un vigneron de la Loire - pour faire goûter et découvrir le sans alcool.

/ PHOTO LUCIE AMALRIC

Deux salles, deux ambiances samedi 30 mai à Aix à l'occasion d'un salon des boissons du sans alcool et de l'Aix Bière Festival. Et cette question de la plus haute importance : sans éthanol, la fête est-elle vraiment plus folle ?

D'un côté, le Cloître des Oblats éclaboussé de soleil, 25 exposants, 80 références - champagne, infusions, bières, vins, et même spritz sans alcool. De l'autre, à l'intérieur de la salle climatisée du 6mic, 26 brasseries, quelque 120 bières tutoyant parfois de jolis sommets d'alcool. Une belle gymnastique olfactive et gustative à réaliser sans filet ce samedi 30 à Aix, au gré du [Salon du sans alcool organisé par la Cave parallèle](#), et du [Aix bière festival](#) chapeauté par la brasserie aixoise Aquae Maltae. Non sans a priori : en abordant le sans alcool, on se dit que quoi qu'on goûte, il manquera toujours un truc, cette morsure caractéristique au goût qui relève le tout - et aide à se désinhiber en soirée (avec modération). On est peut-être bien le seul parmi les quelque 200 personnes passées par les stands une heure et demie après l'ouverture, et même au temple de la bière, où même les barbus nous remettent vite à notre place.

Les consommateurs y croient, les entrepreneurs suivent

Côté sans alcool, Camille Memeteau, commerciale chez Divin, gamme de vins sans éthanol produite dans la Loire lancée en 2018, professe en souriant que "les tendances évoluent, les modes de consommation aussi, [on boit de moins en moins d'alcool](#) en France et dans le monde. On fait davantage attention à notre santé, et les alternatives sont une très bonne idée". Charlotte Matthys, fondatrice de la marque, avait à peine entamé la vingtaine quand elle s'est lancée en 2018, avec un premier gin sans alcool, et depuis, un spritz. Fanny Gracia, responsable commerciale France chez Nona assure que les débuts n'ont pas été faciles, "il y a toute une éducation à faire. Nous, notre slogan, c'est 'sans alcool, sans compromis', on vient distiller l'hydrolat d'huile essentielle pour contrebalancer le manque d'alcool et non pas rajouter juste du sucre".

Pour Mathieu, la petite vingtaine, commercial chez Pink Sun, brasserie de bière artisanale à Rambouillet (Yvelines), il s'agit de "sortir le sans alcool de l'image c'est nul, c'est boring". Certains doivent accepter que le monde est en train de changer et qu'il faut se mettre à la page. L'alcool c'est cool des fois, mais on se rend compte en terrasse qu'il suffit juste d'avoir un verre qui ressemble à celui des autres, qui a la même couleur et on ne se rend même, pas compte de la différence, on passe un moment qui est tout aussi bien". Les consommateurs ne disent pas autre chose.

"On peut en profiter sans modération et le goût est le même"

Samir, venu sur les conseils de Thibault, le copain de sa fille, à l'habitude de demander du sans alcool au restau pour "égayer le repas avec une boisson conviviale. Beaucoup n'en proposent pas. Moi je trouve qu'on peut en profiter sans modération, sans devoir faire attention parce qu'on conduit, le goût est le même. Après, on s'aperçoit que ceux qui boivent de l'alcool, au fur et à mesure sont plus gais... Concède-t-il, en ajoutant de suite : mais c'est une question personnelle, la gaieté. C'est un état d'esprit". Alexandra, qui vient d'essayer le vin non alcoolisé pour la première fois, abonde. "Franchement c'était bluffant. Je ne pense pas qu'il manque quelque chose au sans alcool. C'est beaucoup dans la tête. Le plaisir est là. Personnellement j'ai une très petite résistance à l'alcool. Si on peut boire sans les effets secondaires, c'est tout bénéf".

Le sans alcool, "c'est plus juste un truc un peu nul"

À l'Aix bière festival, l'ambiance est un chouïa plus masculine, mais sensiblement plus rock et barbue. À l'instar de Jean-Michel, Marseillais et fan et connaisseur, amateur de stout et sour séduit par "la multiplicité des possibles" offert par l'univers de la bière, mais qui douche pourtant illico l'idée d'un clash entre pro et sans alcool. "On fait souvent des apéros mixtes, bières avec et sans alcool. Depuis 2-3 ans il y a plein de brasseries qui font de la bière sans alcool vraiment cool. C'est plus juste un truc un peu nul à côté pour les gens qui ne veulent pas boire d'alcool - ce qui est une façon de penser nulle, aussi ; il y a un vrai travail sur les arômes, d'un bon niveau".

Mathis, commercial, barman et frère du créateur d'Aquae Maltae, nous informe que la brasserie aixoise s'y est mise, et s'appête à réitérer un tirage sans éthanol "dans quelques mois".

Les Strasbourgeois de la brasserie Mogwai - descendus à l'Aix bière festival avec une sélection étonnante de bières à la prune, verveine citronnée, ou poivron rouge, framboise, sauce Worcestershire, ou encore façon Flamby, qui titrent jusqu'à 8°. "Bien sûr qu'on fait du sans alcool, sourit Sébastien Romé, cogérant. On en a une à la fermentation, elle était juste pas prête pour le festival. On peut tout à fait mettre les deux mondes ensemble, d'autant que l'alcool est à consommer avec modération - quand on conduit il ne faut pas boire - et qu'on peut arriver de nos jours à faire des bières sans alcool qui ont du goût, de la texture, de l'arôme". Soit. Le clash n'aura pas lieu. Alors, à la vôtre, et qu'importe le flacon, vraiment.

Si l'Aix bière festival a fermé ses portes samedi 30 mai au soir, le Salon du sans alcool continue dimanche 31 mai de 11h à 18h, au cloître des Oblats, 54 cours Mirabeau. Entrée gratuite.