

THE BEST OF CULTURE & ART DE VIVRE

APRIL 2017

# FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



## TRENDS

THE FRENCH CRAFT BEER REVOLUTION

## HERITAGE

AN ART DECO SWIMMING POOL FILLED WITH ART

Guide TV5Monde

## LAFAYETTE

THE FRENCH HERO'S FAVORITE PLACES TO SLEEP IN THE U.S.A.

Volume 10, No. 4 USD 8.00 / C\$ 10.60



O.TALLEC

# LE RETOUR DE LA BIÈRE ARTISANALE

## CRAFT BEER'S TRIUMPHANT RETURN

By Clément Thiery / Translated from French to English by Alexander Uff

**Depuis les années 1980, les brasseurs américains redécouvrent et s'approprient de vieilles recettes de bières françaises tombées dans l'oubli. Certains de ces brasseurs américains se sont installés en France, où ils participent aujourd'hui à la « révolution de la bière artisanale ».**

American brewers have been rediscovering and remixing long-forgotten traditional French beer recipes since the 1980s. Some of these U.S. beer artisans have even moved to France, and today are playing a role in the “craft beer revolution.”

La bière Anton-François, brassée à partir de malt et de houblon français, fait la fierté de la brasserie Diebolt à Denver (Colorado). The beer Anton-François is brewed using French malt and hops, and is the pride and joy of the Diebolt brewery in Denver (Colorado). © Dustin Hall



À la brasserie-restaurant Ladyface à Agoura Hills, une petite ville située entre Los Angeles et Malibu, la Grisette est servie au comptoir. Son logo évoque la Nana des romans d'Émile Zola, drapée dans son long châle gris. Une bière blanche traditionnelle des régions minières du nord-est de la France et du Hainaut belge, la Grisette appartient à la catégorie des bières de ferme, ou bières de saison. Populaires au XIX<sup>e</sup> siècle, ces bières étaient brassées pendant l'hiver et consommées durant les beaux jours. En Californie, la brasserie Ladyface perpétue cette tradition.

La catégorie des bières de ferme est en plein essor. Mais cela n'a pas toujours été le cas. Les brasseries françaises et belges ont été mises à mal par les deux guerres mondiales, leurs cuves de cuivre réquisitionnées et transformées en munitions. Dans les années 1970, la fermeture des mines de charbon et la modernisation des exploitations agricoles ont accéléré le déclin des brasseries artisanales et scellé le sort des bières de ferme. Seule une poignée de brasseurs européens produisaient encore ce type de bière à la fin du XX<sup>e</sup> siècle.

Les bières de ferme renaissent aujourd'hui aux États-Unis. Les micro-brasseurs américains ont découvert le genre lorsque la maison belge Dupont a commencé à exporter sa production en Amérique du Nord dans les années 1980. « Vous pouviez alors compter sur une main le nombre de bières françaises ou belges distribuées aux États-Unis », se souvient Charlie Papazian, le fondateur de l'association des brasseurs américains. « Les bières brassées aux États-Unis étaient blondes, légères et avaient ce même goût neutre de New York à San Francisco ! »

The beer La Grisette is served at the bar of the Ladyface alehouse and brasserie restaurant in Agoura Hills, a small town between Los Angeles and Malibu.

The beer's logo conjures up images of Nana from Emile Zola's novels, draped in her long, gray shawl. La Grisette is a wheat beer traditionally made in the mining regions of northeastern France and the Hainaut province of Belgium, and belongs to the category of farmhouse or *saison* beers. These beers were renowned in the 19<sup>th</sup> century, and were brewed during the winter to be enjoyed with the arrival of warmer weather. The Ladyface brewery in California is continuing this tradition.

Farmhouse beers are booming, but it's a recent development. French and Belgian breweries took a hit during the two world wars, when the authorities seized their copper vats to transform them into ammunition. The closure of the coalmines in the 1970s, coupled with the modernization of the farming sector, also sped up the decline of craft breweries and spelled the end of farmhouse beers. Only a handful of European brewers continued to produce this type of beer at the end of the 20<sup>th</sup> century.

But farmhouse beers are now enjoying a new lease of life in the United States. American microbreweries first discovered them when the Belgian Dupont brewery began exporting its products to North America in the 1980s. "You used to be able to count the number of French and Belgian beers available in the U.S.A. on one hand," says Charlie Papazian, founder of the American Brewers Association. "Beers brewed in the United States were indistinguishable – light lagers with the same neutral taste, from New York to San Francisco!" ●●●





À Denver (Colorado), le brasseur Jack Diebolt ressuscite d'anciennes recettes de bières françaises qu'auraient sûrement apprécié ses ancêtres alsaciens. In Denver (Colorado), brewer Jack Diebolt draws on ancient French beer recipes which would have been quite popular with his Alsace-born ancestors. © Dustin Hall



En Californie, la brasserie Ladyface perpétue la tradition des bières de saison. Traditionnellement brassée dans le nord-est de la France et le Hainaut belge, la Grisette est l'une de leurs bières les plus populaires. The Ladyface alehouse and brasserie restaurant in California is continuing the French tradition of *saison* beers. Traditionally brewed in northeastern France and the Hainaut province of Belgium, La Grisette is among their most popular beers. © Raj Naik / Ladyface Ale Company

## HUIT CENT NOUVELLES BRASSERIES AUX ÉTATS-UNIS EN 2016

Brassées à partir d'orge fermenté et de blé, épicées mais peu alcoolisées, les bières de ferme tranchent avec les bières allemandes, des lagers blondes et légères, et les bières anglaises, des pale ales relevées qui se prolongent en bouche ou d'épaisses porters. Les brasseurs amateurs américains ont commencé à s'approprier de vieilles recettes artisanales françaises et belges, ouvrant leur propre brasserie et distribuant leur production localement.

## EIGHT HUNDRED NEW BREWERIES IN THE UNITED STATES IN 2016

Farmhouse beers are brewed using fermented barley and wheat. They offer a spicy taste but low alcohol content, and are distinctly different from the light German lagers and the strong pale ales and thick porters found in England. Amateur American brewers have started drawing on ancient French and Belgian recipes, and have even opened their own breweries and begun distributing their products locally. ●●●

Le nombre de brasseries indépendantes aux États-Unis est passé de 89 en 1978 à 4 269 en 2015. Pas moins de huit cent nouvelles micro-brasseries ont vu le jour aux États-Unis en 2016 ! « Nous nous sommes entraînés avec un kit de brasseur amateur puis nous avons ouvert notre établissement en 2009 », commente Cyrena Nouzille, fondatrice de la brasserie-restaurant Ladyface en Californie — le premier État américain par le nombre de brasseurs indépendants.

Originaire d'Aix-en-Provence, Jean-Luc Nouzille a transmis à sa femme sa passion pour les bières de ferme. Le couple en apprécie la recette simple et déclinable à souhait. Leur bière Dérailleur est vieillie pendant un an dans d'anciens fûts de Mourvèdre, un cépage rouge typique des régions chaudes et sèches comme la Provence et le sud de la Californie. La Coquette, une bière ambrée aux touches acidulées, est brassée à partir de kumquats que le couple récolte dans son jardin. Le miel de houx produit par un artisan local donne un parfum végétal à la bière Chapparat, servie en été. La carte du restaurant accompagne les saisons et les brassins : une salade niçoise avec la Grisette, un plat de moules frites avec la Blonde ou une assiette de choux et de saucisse artisanale avec la Dérailleur.

## PUISER DANS LES RECETTES FRANÇAISES OUBLIÉES

« Ressusciter de vieilles recettes françaises nous permet de nous différencier de nos concurrents et de rendre hommage à notre histoire familiale », annonce Jack Diebolt, originaire du Kansas. Il s'est associé à son père en 2013 pour fonder la brasserie Diebolt à Denver, dans le Colorado. Brassée à partir de malt et de houblon français, leur bière phare est une révérence au parcours de leurs ancêtres Anton et François, nés à Detwiller en Alsace et émigrés à La Nouvelle-Orléans en 1852. D'une couleur miel et légèrement fruitée, leur bière Anton-François est distribuée dans 130 bars, restaurants et magasins de Denver. La brasserie en a produit cent-cinquante barils (ou 176 hectolitres) l'année dernière.

The number of independent breweries in the United States jumped from 89 in 1978 to 4,269 in 2015, and no less than 800 new microbreweries were founded in the U.S.A. in 2016! “We practiced using a home-brewing kit, and went on to open our own establishment in 2009,” says Cyrena Nouzille, founder of the Ladyface alehouse and brasserie restaurant in California — the state with the most independent breweries in America. Originally from Aix-en-Provence, Jean-Luc Nouzille passed down his passion for farmhouse beers to his wife. The couple are particularly partial to simple recipes that can be adapted. Their Dérailleur beer is aged for a year in old barrels used for fermenting Mourvèdre, a red grape native to hot, dry regions such as Provence and southern California. La Coquette is an amber beer with a tangy twist, and is brewed using kumquats the duo pick in their garden. And the addition of locally produced gallberry honey lends a vegetal aroma to the Chapparat beer, served in the summer. The restaurant menu is dictated by the seasons and the latest batches, offering food-beer pairings such as salade niçoise with La Grisette, an entrée of moules-frites with La Blonde, and a plate of Choucroute and artisan sausages served with La Dérailleur.

## INSPIRATION FROM FORGOTTEN FRENCH RECIPES

“Using old French recipes means we can set ourselves apart from our competition while paying homage to our family heritage,” says Jack Diebolt. The Kansas native teamed up with his father to found the Diebolt Brewing Company in Denver, Colorado, in 2013. Their flagship beer is brewed using French malt and hops, and is a nod to the journey made by their ancestors, Anton and François, who were born in Detwiller in Alsace and immigrated to New Orleans in 1852. Boasting a golden honey color and offering lightly fruity flavors, the beer Anton-François is distributed in 130 bars, restaurants and stores in Denver. The brewery produced 150 barrels (or 4,650 gallons) last year alone. ●●●

Jack Diebolt n'est jamais allé en France mais puise dans son héritage français pour créer de nouvelles recettes. Cartographe de formation et passionné par les voyages des explorateurs d'antan, il s'est inspiré de l'histoire coloniale française et de ses territoires d'outre-mer pour développer une série de bières qui « explorent la vie quotidienne d'un expatrié français ». Brassée avec du sucre de palme, des figes et du ras el-hanout — un mélange d'épices que l'on retrouve dans le couscous et le tajine —, la bière Figgy Noir évoque la cuisine du Maghreb. Jack Diebolt et son père ont aussi mis au point une bière polynésienne (fèves de cacao, gousses de vanille, noix de coco et sucre de canne), une bière réunionnaise (poivre rose et sel de mer) et une bière martiniquaise qui se boit comme « un cocktail tropical » (goyave, écorces d'orange et fleurs de plantain).

Jack Diebolt has never been to France, but draws inspiration from his French heritage to create new recipes. Originally trained as a cartographer, and passionate about the adventures of old explorers, he used the history of France's colonies and overseas territories as a base for developing a series of beers that “explore the daily lives of French immigrants.” The brewery's Figgy Noir beer is reminiscent of cuisine from the Maghreb, and is made using palm sugar, figs and ras el hanout – a spice mix found in couscous and tajine dishes. Jack Diebolt and his father have also created a Polynesian beer (cocoa beans, vanilla pods, coconut and cane sugar,) a Réunionese beer (pink peppercorn and sea salt) and a Martiniquais beer, whose guava, orange peel and plantain flowers mean it can be enjoyed like a “tropical cocktail.” ●●●



### Les brasseurs américains en France / American brewers in France

On compte en France plus de mille brasseries indépendantes, estime le Syndicat National des Brasseurs Indépendants. Moins de 150 existaient il y a dix ans. En s'installant en France, les brasseurs américains ont importé avec eux la « révolution de la bière artisanale ». Anthony Baraff, originaire de Philadelphie, est asso-

There are more than 1,000 independent breweries in France, as estimated by the Syndicat National des Brasseurs Indépendants. And yet there were less than 150 ten years ago. By moving to France, American brewers have brought the “craft beer revolution” with them. Philadelphia-born Anthony Baraff is one such pioneer, and partnered up with Breton

cié au Breton Fabrice Le Goff. Le duo brasse en région parisienne depuis 2011 et vient d'ouvrir sa propre brasserie à Saint-Denis, au nord de Paris. Ancien maître brasseur de la chaîne de pubs parisiens Frogs formé dans le Colorado, Mike Gilmore a ouvert dans le deuxième arrondissement la première salle de brassage

brewer Fabrice Le Goff. The duo have been brewing in the Parisian region since 2011, and have just opened their own brewery in Saint-Denis, north of Paris. Another U.S. figure in the beer world, Mike Gilmore is a former master brewer for the Parisian FrogPubs chain. He was trained in Colorado and has just opened the French capital's first brewing room,

artisanal de la capitale, Brew Unique. Comptez 170 euros pour brasser dix-huit litres de votre propre bière. Native de Boston, Shari Zigelbaum-Cau a ouvert le Bordeaux Beer Shop il y a trois ans et propose entre 250 et 300 références — dont une grande majorité de bières artisanales françaises. ■

Brew Unique, in the second *arrondissement*. Thirsty amateurs can brew 5 gallons of their own beer for 170 euros. Moving south of Paris, Boston native Shari Zigelbaum-Cau opened the Bordeaux Beer Shop three years ago. She now sells between 250 and 300 different products, including a majority of French craft beers. ■



De la brasserie Diebolt, située dans le quartier de Sunnyside à Denver (Colorado), sont sortis 900 barils (105 000 litres) de bière l'an dernier. The Diebolt brewery is located in the Sunnyside neighborhood in Denver (Colorado). The brewery produced 900 barrels (27,900 gallons) of beer last year. © Dustin Hal



Originaire de Philadelphie, Mike Donohue (à droite) s'est associé au Strasbourgeois Thomas Deck pour ouvrir en 2014 la brasserie artisanale Deck & Donohue à Montreuil, au nord-est de Paris. Originally from Philadelphia, Mike Donohue (right) teamed up with Strasbourg-born Thomas Deck to open the Deck & Donohue craft brewery in Montreuil, northeast of Paris, in 2014. © Jean-Marie Heidinger

## LA RENAISSANCE DE LA BRASSERIE ARTISANALE EN FRANCE

Originaire de Philadelphie, Mike Donohue vit depuis trois ans à Paris, où il dirige la brasserie Deck & Donohue avec son ancien camarade d'université, le Strasbourgeois Thomas Deck. « Historiquement, le houblon, l'orge et le malt qui entrent dans la composition de la bière étaient cultivés en Europe », explique Mike Donohue. « Ouvrir une brasserie artisanale en France représente la suite logique pour beaucoup de brasseurs américains. » Le duo franco-américain s'est installé à Montreuil, au nord-est de Paris, en 2014 — l'année de la première Beer Week parisienne consacrée à la bière artisanale [la quatrième édition du festival aura lieu du 5 au 13 mai 2017].

Devant le succès, la brasserie Deck & Donohue s'est agrandie en septembre dernier. Un second site, installé au sud-est de Paris, permettra aux deux brasseurs d'accroître leur production annuelle de 700 à 2 000, puis 3 000 hectolitres d'ici l'année prochaine. Thomas Deck et Mike Donohue assurent eux-mêmes les livraisons. Trois à quatre fois par semaine, ils chargent leurs camionnettes Renault et sillonnent la région parisienne. De Vincennes à Saint-Ouen en passant par Ménilmontant, les Halles et le Trocadéro, près de cent-cinquante troquets, restaurants et épiceries distribuent les bières Deck & Donohue. La Mission Pale Ale est leur produit phare. Cette bière blonde et légère mêlant des arômes de mangue, d'orange et d'ananas est un clin d'œil à la première bière que les deux amis ont brassé ensemble dans la cuisine d'un appartement de San Francisco en 2005. « Nous brassons des bières françaises d'inspiration américaine, mais nous n'avons aucune envie d'exporter nos bières aux États-Unis », lance Mike Donohue. « Nos racines sont en France ! » ■



## THE REBIRTH OF FRENCH CRAFT BREWERIES

Originally from Philadelphia, Mike Donohue has lived in Paris for three years, and runs the Deck & Donohue brewery with his former university classmate, Strasbourg-born Thomas Deck. "The hops, barley and malt used to make beer were historically grown in Europe," says Mike Donohue. "Opening a craft brewery in France was therefore a logical step for a lot of American brewers." The Franco-American duo set up shop in Montreuil, in the northeast of Paris, in 2014. That year also saw the very first Parisian Beer Week, dedicated to craft beer. [The fourth edition of the festival will be taking place from May 5 to 13, 2017].

Faced with its growing success, the Deck & Donohue brewery expanded last September. The second site in the southeast of Paris will allow the two brewers to increase their annual production from 18,500 gallons to 80,000 gallons by next year. Thomas Deck and Mike Donohue personally take care of all the deliveries, loading up their Renault vans three or four times a week before setting off across the Parisian region. From Vincennes and Saint-Ouen to Ménilmontant, Les Halles and Trocadéro, almost 150 bars, restaurants and stores stock Deck & Donohue beers. The Mission Pale Ale is their flagship product. This light lager offers aromas of mango, orange and pineapple, and is a nod to the first beer the two friends created in a San Francisco apartment kitchen in 2005. "We brew French beer in an American style, but we have no intention of exporting our beers to the United States," says Mike Donohue. "Our roots are here in France!" ■