



La brasserie Ninkasi, c'est cinq personnes et 370 000 litres de bière brassés par an, repartis sur une douzaine de variétés (blonde, ambrée, blanche, fruitée, noire et différentes bières de saison). Mais comment les fabrique-t-on ? *Lyon chez moi* a levé le couvercle de la marmite, pardon de la cuve de fermentation.

**E**au, malt, houblon, épices et levure, voici ce qu'il faut pour faire cette boisson : 90% de la bière est constitué d'eau, sa qualité est donc primordiale. C'est pourtant celle du robinet qui est utilisée. Elle est filtrée, puis enrichie de certains minéraux, comme le calcium et le sulfate.

Le malt ce sont des céréales (de l'orge dans la plupart des cas) qui ont légèrement germé, puis séché. Selon la température de séchage, on obtient des malts de couleurs différentes : du jaune paille au noir (pour les malts torrifiés). Le talent du brasseur consiste alors à mélanger des malts différents pour obtenir le goût recherché. Pour un litre de bière, il faut environ 200 à 250g de malt.

Le houblon est une épice qui fait partie de la famille du chanvre (sans en déployer toutefois les mêmes effets). Les pieds de houblon forment d'immenses lianes qui peuvent atteindre plus de sept mètres de longueur. Mais c'est les fleurs qui sont utilisées pour la bière. Outre leurs vertus aromatisantes, elles tuent les bactéries et favorisent la fermentation. C'est le houblon qui donne l'amertume à la

bière. On l'utilise alors avec parcimonie, un gramme par litre de bière suffit.

Ensuite, il y a la levure sans laquelle il n'y a pas de fermentation et donc pas d'alcool. Puis, des épices comme la coriandre, les zestes d'orange amère ou encore le gingembre peuvent être ajoutés pour donner un goût particulier à la bière. Leur nature et dosage sont un secret bien gardé.



Frédéric Evellin est maître-brasseur, depuis 4 ans au Ninkasi

Maintenant que nous avons réuni tous les ingrédients, comment fabriquer la bière ? Tout d'abord, les malts sont broyés, mélangés avec l'eau et chauffés. Cela donne une espèce de sirop, appelé « *maische* ». La maische est ensuite filtrée afin de séparer le liquide de la farine de malt résiduelle. Cette farine, la « *drêche* » est récupérée et donnée aux vaches (pas d'inquiétude, cela ne donnera pas de lait alcoolisé).

Le liquide restant (le « *moût* ») est ensuite chauffé pendant une heure, entre autre pour le stériliser. C'est à ce moment-là qu'on ajoute le houblon et les éventuels épices. Une fois le tout bien infusé, le breuvage est centrifugé afin d'obtenir à nouveau un liquide limpide, puis

refroidi et transféré en cuve de fermentation, où on ajoute la levure.

Durant la fermentation, le glucose (c'est-à-dire le sucre) du moût se transforme en alcool. Sans fermentation la bière ne serait qu'un jus sucré. Elle dure entre 3 et 10 jours. Suit la garde, pendant laquelle la bière est refroidie à 2 °C. La levure va alors se poser au fond de la cuve et le brasseur peut l'éliminer par des purges régulières. Le temps de garde varie selon le type de bière. Le plus long est de quinze jours pour des bières de type Lager. Ensuite, les bières devant être limpides, ce qui est le cas des blondes mais pas de la blanche par exemple, font encore un tour de manège dans la centrifugeuse ce qui éliminera toutes les particules solides.

Puis, elles sont conditionnées dans d'immenses cuves de 2 000 litres (le Ninkasi Gerland en a huit, directement reliées au bar), voire de 4000 litres (pour la bière blonde, très demandée après chaque match de l'OL). Ou alors en futs et bouteilles pour les autres Ninkasi, la vente à emporter et les grandes surfaces.

Michael Augustin

## LE NINKASI A 10 ANS

De la sueur et des larmes ou plutôt une semaine de festivités et de découvertes, c'est ce que le plus mythique des bars/restos/salles de concerts du Lyon by night nous promet du 23 au 29 Septembre 2007. Et tout est gratuit. Demandez le programme (ou plutôt : ne demandez plus).

### Dimanche 23 septembre : Un peu d'histoire

Au programme : une soirée quiz sur l'histoire du Ninkasi et des groupes qui sont passés à Gerland durant ces 10 dernières années, un diaporama des meilleurs photos sur la Ninka Télé et l'inauguration de l'espace « Musée du Ninkasi »

### Lundi 24 septembre : Image et vidéo

Depuis 2005, le Ninkasi a fortement développé la vidéo au sein de ses établissements au travers de son projet Ninka Télé. C'est pourquoi cet univers est à l'honneur pendant cette journée spéciale, avec projection d'images, Battle, VJing, et concours de court métrage.

Deux collectifs de VJs : Vision Sonore et Infrakound se partagent les écrans de Gerland, avec le son de DJ Loo.

### Mardi 25 septembre : Le goût à l'honneur

Découverte de produits artisanaux avec les fournisseurs du Ninkasi : fabrication de sirops, torrification du café... Ça sera aussi l'occasion de déguster la nouvelle carte resto et le menu spécial 10 ans. Le soir un concours de cocktail se déroulera sur la scène du Kafé.

### Mercredi 26 septembre : Le royaume pour les petits

Journée familiale au Kafé avec pour les enfants un atelier boulangerie où ils pourront apprendre à faire du pain, un atelier sirop, des jeux, des cours de hip-hop par Mista Sty, et le concert de Gangpol und Mit (électro et art numérique) au Ninkasi Kao. Le soir sera consacré au Air Guitar, suivi du set de Harry Cover.

### Judi 27 septembre : Ça brasse au Ninkasi

Le jeudi, c'est la bière qui sera à la fête. La brasserie vous ouvre ses portes et vous invite à apprendre les secrets de la fabrication de la bière. Y compris dégustation d'un menu autour de la bière et de la bière spéciale 10 ans.

Le soir il y a le choix entre un bœuf au kao, un battle ipod au kafé et un brassage nocturne à la Fabrique.

### Vendredi 28 septembre : Anniversaire Rock

Au Ninkasi Kafé :

De 12h30 à 14h : Rouslan

18 : Petit mot de Christophe Fargier et présentation des engagements pour les 10 ans à venir !

18h30 : No Mad Band

20h à 23h : DJ Harry Cover

23h à 1h30 : Bal de l'Elysée Montmartre à Lyon // Bal MTV Idol

Le bal pop rock le plus populaire de la planète ! (Rita Mitsouko, Clash, Nirvana, Les Wampas, les Sex Pistols, The White Stripes, Madness, Chuck Berry, Les Beatles et Eddy Mitchell...)

1h30-4h30 : DJ Connasse et Tatïe Charby

### Soirée french touch débile

Au Ninkaso Kao :

De 21h à 22h : Lutin Bleu

De 22h30 à 23h30 : Mouloud & The Sonic Destruction

De minuit à 1h : Fancy

De 1h à 3h30 : DJ Moule

De 3h45 à 4h30 : DJ Harry Cover - Le retour !

### Samedi 29 septembre : Anniversaire électro

Au Ninkasi Kafé :

De 19h à 21h : DJ Click

De 21h à 22h : Duracell

De 22h à 00h30 : DJ Slider et Kenny Ken

De 0h30 à 2h : Mister Aul

De 2h à 4h30 : DJ Click

Au Ninkasi Kao :

De 21h30 à 22h15 : Sanssecret

23h à 0h : Karlit & Kabok

0h30 à 1h30 : Interlope

2h à 3h : DJ Sitch

3h15 à 4h30 : DJ Salaryman

Infos :

[www.ninkasi.fr](http://www.ninkasi.fr)

[ninkasi10ans.blogspot.com](http://ninkasi10ans.blogspot.com)

