

de cultures

Simple à faire... et à rater

Autre lieu, autre concept. Pico Mousse est ouvert depuis 15 mois. Cet établissement situé à Vénissieux, propose un concept original, unique en France et en Europe : permettre aux gens de fabriquer leur propre bière en mettant à leur disposition le matériel et les ingrédients. Drôlement « fût-é » non ? Encore fallait-il y penser...

C'est Lionel Bailly qui est à l'origine de ce projet. Avant de se lancer dans l'aventure, il travaillait dans l'informatique. Arrivé à 40 ans, il dit en avoir eu assez du train-train quotidien, et à l'instar des personnes qu'on voit à la télévision se lancer dans de nouveaux projets, il choisit de faire à son tour le grand saut.

Pour ce passionné de bière, (il en fabriquait dans son garage) l'idée est vite trouvée. Il en parle autour de lui. Les avis sont unanimes, c'est une excellente idée. Reste à convaincre une banque de le suivre dans cette aventure. Et c'est là que le parcours du combattant va commencer. Lionel encaisse les refus. Les arguments des banques sont toujours les mêmes, « votre idée est trop originale », « le concept est trop innovant ». C'est donc auprès des amis, que Lionel Bailly a dû trouver l'argent nécessaire. Le concept, quant à lui, est en effet si innovant que le public a répondu présent dès l'ouverture.

Ce qui séduit Lionel dans son nouveau métier, c'est les multiples facettes qu'il offre. « C'est une passion complète qui mêle plomberie, électricité, cuisine, biologie, chimie », précise t-il. En plus, « il y a le côté créatif qui me plaît, ce que j'adore, c'est inventer de nouvelles recettes. Ce ne sont jamais les mêmes bières, ça me permet d'enseigner en quelque sorte, et surtout de faire des adeptes » ajoute t-il.

Et si le public répond présent, c'est parce qu'« on vient là pour se faire plaisir. C'est nouveau, ça plaît, c'est ludique », explique le patron. Et d'ajouter : « certains n'aimaient pas spécialement la bière. »

Aujourd'hui, Lionel Bailly peut partager sa passion avec ses clients, parmi lesquels beaucoup d'habitues. C'est le cas par exemple de Nicolas, journaliste de profession, il avait réalisé un



© Sandrine Pettiti

reportage sur l'établissement, aujourd'hui il y revient avec des amis pour leur faire découvrir le concept. « D'autres ont reçu un « bon pour un brassin » à l'occasion d'un anniversaire. « Ils peuvent choisir des recettes Pico Mousse ou venir avec leurs propres recettes », explique le patron. « C'est plus convivial ici que tout seul dans son garage. »

Curieusement, il y a autant de filles que de garçons parmi ses clients. Contrairement aux idées reçues, « les filles aiment bien la bière », assure Lionel. Alors, si on leur donne l'occasion d'en faire une qui corresponde parfaitement à leur goût, elles apprécient. D'ailleurs, on vient ici pour toutes sortes d'occasions. « Je reçois beaucoup de monde pour des enterrements de vie de jeune fille, ou des enterrements de vie de garçon ». « Il y a également beaucoup de Comités d'Entreprise qui viennent. J'organise des soirées privées ; ça peut être une vraie activité de groupe. Je peux recevoir jusqu'à 15 personnes ».

Mais comment brasse-t-on ?

Tout d'abord, le maître des lieux procède à une petite interrogation sur les ingrédients nécessaires. Alors ... quels ingrédients nous faut-il pour faire de la bière ? Du malt ? D'accord. Du houblon, oui. Et ensuite ? Vous donnez votre langue au chat ? De l'eau bien sûr ! Cet ingrédient a une importance primordiale pour réussir sa bière, celle-ci est constituée à 90-95% d'eau. Enfin, dernier élément indispensable, le savoir faire ... qui n'est pas si compliqué. « La bière c'est simple à faire, mais il y a des règles à suivre », précise Lionel. Car elle est tout aussi facile à rater. Il suffit d'un faux pas, d'un manque de vigilance, pour que votre grand fût se transforme en soupe infâme ! Parmi les grands dangers menaçant votre nectar, il y a

l'infection. Si une bière est infectée, elle sera généralement acide. On dit, elle perd de son corps.

Une fois les ingrédients présentés et expliqués, une fois l'histoire de la bière et des différentes bières racontée, il ne vous reste plus qu'à choisir une recette – et c'est là que ça se corse, compte tenu de la variété de recettes proposées. « J'oriente les indécis vers les primées (Pico Mousse a d'ores et déjà, reçu plusieurs prix pour ses créations). Des valeurs sûres en quelque sorte », explique Lionel.

Ensuite, il ne vous manquera plus qu'à bien écouter les consignes de sécurité, et vous voilà nommés apprentis brasseurs. A vous de jouer ! Une fois votre bière prête, elle prendra la route de la fermentation.

Rendez-vous 15 jours plus tard pour récupérer votre création. Ce sera l'heure du verdict !

Pico' Mousse

Allée Denis Papin – ZI du Génie

69200 Vénissieux

04 78 70 94 16

Ouvert du Mardi au samedi

10h-12h et 14h-18h

Sur place et sur le site, vous pouvez aussi commander des matières premières et plusieurs bières de micro brasseries françaises.



© Sandrine Pettiti

Le saviez-vous ?

Le houblon est une fleur. Ce sont les fleurs femelles qui sont utilisées dans la conception de la bière. C'est le houblon qui va donner l'amertume à la bière, on peut le comparer au sel en cuisine.

Les levures sont des champignons microscopiques qui vont manger le sucre pour le transformer en alcool.

La bière n'est pas filtrée ni pasteurisée, c'est un élément vivant qui va continuer à évoluer dans le temps.



© Sandrine Pettiti