

Championne du monde !

Produite à Saint-Denis (93), la Tha...wack ! vient d'être sacrée lors d'un concours en Angleterre.

PAR FLORIAN NIGET

POUR BIEN L'APPRECIER, il vous faudra d'abord apprendre à dire son nom : avis aux futurs consommateurs qui se presseront au comptoir, Tha...wak ! se prononce « swac ». Cette bière produite à Saint-Denis (Seine-Saint-Denis), en bordure de l'A 1, vient de recevoir le prix de meilleure Black IPA (India pale ale noire) du monde, lors des World beer awards, un concours britannique.

Elle est vendue – et parfois directement brassée – dans les 13 bars-restaurants du réseau **Frogpubs** à Paris, Bordeaux et Toulouse. L'Ile-de-France continue donc de se faire mousser alors que la région compte désormais une quarantaine de brasseurs de bières artisanales.

Aspect très noir, caramélisé, légèreté en bouche

C'est la deuxième fois que la Black IPA de **Frogbeer** obtient la récompense suprême aux World beer awards, après 2015. Un succès qui a conduit la brasserie fondée à Paris il y a vingt-cinq ans à en faire un incontournable de son catalogue. « Je pense qu'on a su trouver la bonne combinaison entre le côté malté et le caractère houblonné. Elle est complexe mais facile à boire », affirme **Eugénie Mai-Thé**, chef brasseur de l'unité de production dionysienne.

A la fois amère et aromatique, avec des notes de café, la

Tha...wack ! peut représenter jusqu'à 10 % des ventes de la marque, qui a développé plus d'une trentaine de recettes. Le puissant breuvage (5,5 % d'alcool) s'est ainsi fait une place derrière les deux best-sellers de la maison, la Pearl (pale ale) et la Ginger Twist (ambrée).

À la dégustation, au comptoir d'un **Frogpub**, David, grand amateur de bières artisanales, est séduit par sa couleur « profonde » et sa « légèreté en bouche ». « L'aspect très noir fait parfois hésiter les clients, mais ils sont surpris quand ils la goûtent », assure un barman du **Frog**. Charles, Parisien de 34 ans, apprécie son « côté caramélisé » : « C'est original, élégant. Pour une consommation occasionnelle, pourquoi pas. »

« On essaie de sortir de l'ordinaire sans verser non plus dans l'extrême. Le but premier, c'est de produire quelque chose d'agréable à boire », souligne **Eugénie Mai-Thé**, qui voit sortir de son atelier, toutes bières confondues, 4 000 hectolitres chaque année, soit 40 % de la production globale de la marque.

Un volume appelé à augmenter rapidement. Cet automne, **Frogbeer** déménagera ses cuves, sa ligne d'embouteillage et ses 5 à 6 brasseurs de Saint-Denis à Pierrefitte, à quelques kilomètres, dans un nouveau local de 1 200 m². « Actuellement, on est toujours à flux tendu », indique la marque, pionnière d'une microbrasserie parisienne, toujours plus tendance et qui n'en finit pas de faire des émules.



Saint-Denis, mardi. La brasserie **Frogbeer** a été récompensée pour ce breuvage dans la catégorie Black IPA.