



Découvertes des bières du Panama : blondes légères et artisanales inventives.

Dernière mise à jour le 29/09/2023

Découvrez les bières de soif disponibles au Panama, mais aussi les brasseries artisanales et leurs nectars à la robe enchanteresse... avec modération !

En bref : La bière nationale à connaître et à déguster au Panama est la Balboa. Et ce, à un prix dérisoire. De nombreuses bières nationales existent et les Panaméens les apprécient beaucoup. Pour les amateurs, il est apparu ces dernières années de très bonnes bières artisanales brassées sur place.

Très nombreux sont les amateurs de bières dans le monde. Ne le cachons pas, la boisson alcoolisée la plus vieille du monde est particulièrement populaire partout sur terre. En faisant le troisième breuvage le plus consommé après l'eau et le thé, elle est en plus rafraîchissante.

Cerise sur le gâteau : sous un soleil de plomb, on est devant ce petit moment de plénitude de la **première gorgée de bière**, servie bien fraîche pour se désaltérer après une journée bien remplie.

Le Panama, avec la plus grosse proportion de bières dans sa consommation d'alcool en Amérique centrale (près de 8 litres d'alcool sur 10 consommés dans le pays), très loin devant les spiritueux, même [le rhum](#), le marché national représente un fort enjeu pour les brasseurs. La très grande majorité de la production se résume à des « bières de soif », voire leurs version « light ». Mais les brassins artisanaux tel le houblon ont commencé à fleurir depuis une quinzaine d'année, et les bières artisanales de qualité se rencontrent maintenant sur les plages de Bocas del Toro, dans les montagnes de Chiriquí, et jusqu'aux quartiers historiques de la capitale.

Quelle **bonne bière** va donc vous désaltérer (avec modération) durant votre séjour au Panama ?

Les productions nationales

Cervecería Nacional



La grande marque historique du pays, c'est la **Balboa**, du nom du conquistador qui a érigé sa légende sur les terres de l'isthme. Elle est brassée depuis plus d'un siècle maintenant par la « Cervecería Nacional » fondée en 1909. Si elle n'est plus la marque la plus consommée du pays, elle reste néanmoins la plus iconique du pays avec sa couleur rouge assez voyante. Il s'agit, comme la plupart de ses bières de grande consommation, d'une lager assez légère, avec un taux d'alcool inférieur à 4,5 %. Elle a été déclinée en 2016 sous l'appellation « Ice », avec une filtration à une température inférieure à 0 °C, afin d'entrer par une voie détournée sur le marché des bières légères. Vous la trouverez partout à des tarifs allant d'1.00 USD à 4.00 USD dans les [bars et restaurants](#) du pays.

L'autre étiquette de la brasserie est tout simplement la plus vendue dans le pays : **l'Atlas** ! Son histoire commence en 1926 du côté de Colón, sur la côte caraïbe où elle est initialement brassée.

Les amateurs sauteront même au plafond en découvrant que c'est sa déclinaison allégée qui est en tête des ventes, sous l'appellation « **Atlas Golden Light** », et affichant 3,7 % d'alcool pour seulement 76 calories... de quoi boire du soir au matin sous le soleil panaméen, que ce soit dans la piscine ou autour d'un barbecue. Désaltérante, mais sans saveur...



Cervecería Barú

La seconde brasserie qui positionne ses marques au niveau de l'intégralité du pays, c'est la « Cervecería Barú », aujourd'hui partenaire/propriété du Groupe Heineken. Elle représente les enseignes « **Panamá** » (ben oui, pourquoi aller chercher loin le nom



d'une bière nationale ?!), « **Cristal** » et « **Soberana** ». La première est la plus connue des trois et la plus largement distribuée, que ce soit en grande surface ou dans les bars. Également disponible en version light, la « Panamá » est la digne représentante de son pays en devenant dès 1987 la première bière panaméenne à être exportée aux USA. Encore une lager, blonde légère, avec un taux d'alcool peu élevé, titrant à 4,4 % dans sa version classique et 3,8 % dans sa version light, qui ne compte que 40 calories.

La « Soberana », qui a connu un nouveau lancement en 2019, se positionne comme la marque « jeune », accompagnant les événements extérieurs comme le carnaval et les fêtes de plages. Moins amère et plus fruitée que ses consœurs, avec moins de 3,5 % d'alcool, elle tranche avec un marketing sur des couleurs vives et une communication très forte sur les réseaux sociaux. Enfin, la « Cristal » sera disponible dans la province de Chiriquí dont elle est originaire et bien moins facile à trouver dans la capitale.

L'émergence des brasseries artisanales

Une nouvelle production

Si on est dans des structures aromatiques bien différentes des bières trappistes belges, ou d'une Kriek aromatisée, la fabrication de la **bière artisanale** en petite production à travers les microbrasseries a connu une réelle explosion cette dernière dizaine d'années. Le pionnier dans le domaine fut l'« Isthmo Brew Pub » qui ouvrit le bal dès 2005. L'un des premiers succès commerciaux vint cependant avec « La Rana Dorada » en 2010, son célèbre bar à l'entrée du [Casco Antiguo](#) et ses autres locaux dans la capitale.

Difficile d'énumérer aujourd'hui toutes les marques de bières qui ont vu le jour dans le pays. Depuis les [montagnes de Chiriquí](#) et sa « Boquete Brewing Company » jusqu'aux plages de [Bocas del Toro](#) avec « Bocas Brewery », presque chaque région a vu ouvrir sa, voire ses brasseries artisanales. Cela peut être l'occasion d'une **visite de microbrasseries**, découvrir le travail du brasseur, la fermentation, la levure ou le malt utilisés, le brassage, le lambic, le passage en fûts... expérience souvent conclue par la dégustation d'une petite mousse.



Où boire une bière ?

Bière **blonde**, bière **blanche**, bière **ambrée**, « Indian Pale Ale » (la fameuse **IPA** avec son amertume) ou une « **Stout** », la dégustation de brassin artisanal n'a jamais été aussi élevée qu'aujourd'hui, surtout en plein cœur de la capitale avec ses **nombreux bars à bières**. Pour l'amateur qui veut boire une bonne pinte, vous avez le choix entre les bars des brasseurs en direct tels ceux nommés précédemment (sans oublier « Animal Brew » et « La Fábrica de la Cerveza »), mais aussi de nombreux bars dédiés tels « Buenas Pintas » ou « Capital Cerveceria » qui alignent les pompes à bières sur leurs comptoirs. N'hésitez pas à demander conseil également à l'équipe ToutPanama lors du briefing ou via l'[Assistance ToutPanama](#), il y a quelques amateurs.

Il ne faut pas non plus oublier celles qui se sont déjà tournées à l'international avec un travail de design important sur leurs étiquettes. Ainsi, le succès de « Casa Bruja » avec la « Fula » ou la « Tres Tristes Tigres » n'est pas uniquement dû à leurs qualités gustatives, mais aussi à un marketing parfaitement maîtrisé. Si la « Clandestina » (une autre marque de bière) porte son



nom, c'est aussi avec cet objectif d'image de marque en marge de la grande consommation... mais qui cède un peu à ses charmes (notamment les volumes sur le marché de la bière).



Quels événements ?

Chaque année, le « **Micro Brew Fest** » est d'ailleurs l'occasion pour tout le monde brassicole de palier à l'absence de « l'Oktoberfest », la fameuse fête de la bière allemande, et de sortir les tireuses à bière. Chope à la main, les bières du monde laissent la place aux meilleures bières produites dans l'isthme pour cette installation éphémère orientée dégustations.

Conseil

N'hésitez pas à demander à l'équipe les bonnes adresses du Réseau Solidaire lors du briefing ToutPanama. Que vos goûts vous orientent vers une rousse à la belle robe cuivrée, une blanche aux notes d'agrumes acidulés, ou une bière noire crémeuse aux notes de café torréfié ou de caramel, les amateurs de bière trouveront leur bonheur dans la variété des saveurs offerte par les desperados locaux des levures et du houblon.