

Numero 5

LES BIÈRES DE LA BELLE PROVINCE...



LA JOURNÉE QUEBÉCOISE DE LA BIÈRE

La Première a eu lieu le 15 Août 2009. Son but est d'informer et de divertir le grand public et de promouvoir la bière comme produit artisanal de dégustation, mais aussi culturel. La volonté est de mettre l'emphasis sur le caractère gastronomique et convivial de la bière, la régionalisation des brasseries et l'appartenance à part entière au patrimoine du Québec.

BIÈRE DE L'ESPACE...

La brasserie japonaise Sapporo annonce une nouvelle création des plus originales. Une bière brassée à partir d'orge produit dans la station spatiale internationale. Mais vous devrez attendre encore avant de goûter cette "Space Barley", seulement 100 litres ont été produits. Pour l'instant, les scientifiques n'ont pas trouvé de différence entre cet orge et un orge terrestre. Espérons surtout que cette bière à 5,5% sera plus réussie que la Sapporo made in earth...

BIÈRE CANADIENNE, BIÈRE QUÉBÉCOISE

Brassée depuis des millénaires en Europe, la bière apparaît au Canada au 17^e siècle. Depuis de véritables empires se sont forgés. Les géants Molson, Labatt, ou encore Moosehead dominent le marché. Mais au milieu des années 1980, l'intérêt des consommateurs pour les bières artisanales favorise l'émergence des micro-brasseries, tout particulièrement au Québec. Vingt ans ont suffi pour que le Québec devienne une des régions les plus effervescentes par son choix de bière et sa culture bière. Avec ses bières artisanales brassées par des artisans passionnés, il se targue d'offrir une expérience brassicole unique en Amérique du nord, voire dans le monde.

Les premiers colons québécois étaient originaires de régions de France où l'on produisait plus de cidre et de bière que de vin. Dès le début de la colonisation française, ils concoctent une boisson qui sera caractéristique du pays pendant longtemps : la bière d'épinette. Aujourd'hui la bière d'épinette désigne plutôt une boisson gazeuse sucrée non-alcoolisée, mais historiquement il s'agit bien d'une bière dans laquelle l'épinette et parfois d'autres « épices » et racines remplaçaient le houblon.

Dès le 17^e siècle, la bière est brassée couramment, dans des brasseries familiales. Des brasseurs professionnels ouvrent peu à peu des établissements à Québec et Montréal, mais la production demeure modeste. La concurrence des vins importés d'Europe expliquerait le faible engouement des Canadiens pour la bière locale. Il faudra attendre le Régime anglais pour voir la production véritablement démarrer. Ainsi, en 1785, John Molson, un Anglais immigré, débute la production de Molson. Cette brasserie montréalaise est donc

vieille de plus de 200 ans.

Peu à peu se créent les grands empires brassicoles. Dans les années 1960, l'industrie brassicole n'est composée que de deux géants, Molson et Labatt, qui monopolisaient le marché autant au Québec que dans tout le Canada.

C'est en 1982 que La Brasserie Massawippi élabore la première bière artisanale à vocation commerciale. Elle sera rachetée en 1990 pour fonder le groupe UNIBROUÉ. Puis au milieu des années 1980 la Régie des alcools du Québec commence à délivrer un nouveau type de permis autorisant un établissement à brasser de la bière de façon artisanale. Ce permis limite la vente de la bière au lieu de sa fabrication.

Depuis, d'autres brasseries et micro-brasseries ont pris leur essor au Québec. De nos jours, on y compte 60 brasseurs produisant plus de 400 bières différentes.



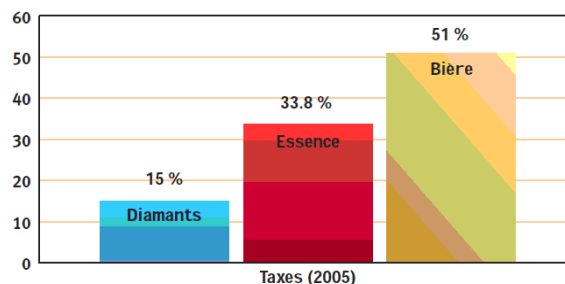
LA BIÈRE, MEILLEURE QUE LE DIAMANT... POUR L'ÉCONOMIE DU PAYS

La bière n'est pas seulement une excellente boisson. Elle est aussi un produit qui contribue de façon importante à la prospérité des Canadiens et des Canadiennes et à leur qualité de vie élevée. Chaque année, la contribution de l'industrie brassicole à l'économie atteint presque 14 milliards de dollars. En fait, les brasseurs représentent 12 % du PIB engendré par l'ensemble du secteur de la fabrication de produits alimentaires au Canada.

Prix et taxes

Les taxes que les consommateurs canadiens versent à l'égard d'une caisse de bière comptent parmi les plus élevées au monde.

TAXES GOUVERNEMENTALES EN POURCENTAGE DU PRIX AU DÉTAIL



L'INDÉPENDANTE, UNE BIÈRE MILITANTE...

Un grand projet de financement et de promotion de l'indépendance du Québec est en marche. Les profits de " L'indépendante ", une nouvelle bière, serviront à faire la promotion du pays du Québec.

« L'indépendante est une bière qui ne se soumettra jamais. Son goût est celui de la liberté et son arôme celui de la volonté de reprendre notre destinée en main. Ses ingrédients comprennent le courage, l'affirmation, la détermination et l'assurance de faire du Québec un pays où se brassent idées et passions. »

L'indépendante est brassée dans différentes régions du Québec, par des micro-brasseries locales. Ses profits serviront à la promotion du pays du Québec et à engager la marche de ceux et celles qui veulent que le Québec prenne une meilleure place dans le monde.

Disponible en fût et en bouteille depuis 2008 septembre, cette ale blonde à 5% d'alcool a pour volonté d'occuper le territoire québécois autant par sa distribution que par sa production.



POMPIERS DU QUÉBÉC: BIÈRE OU DÉMISSION...

Cette prise de bec a débuté quand le maire d'une petite ville de Terre-Neuve a décrété que les pompiers ne pourraient plus consommer d'alcool à la caserne. Ceci a entraîné de vives protestations de la part des habitants, qui réclament sa démission. En effet, pendant plus de 30 ans, la caserne de pompiers locale servait en même temps de bar clandestin. Les pompiers volontaires vendaient et buvaient régulièrement de la bière à la caserne, jusqu'à ce quela municipalité ne confisque les bouteilles le printemps dernier. Le chef des pompiers a alors démissionné. Puis les 17 pompiers volontaires restants démissionnaient en bloc, invoquant un «manque de respect» à leur endroit dans une lettre au Maire.

Celui-ci justifie sa décision par le fait que des pompiers auraient répondu à des alertes incendie en état d'ivresse. Mais l'ex-chef des pompiers a fait valoir que le corps des pompiers désignait toujours certains membres qui devaient s'abstenir de boire. Il soutient que la position du maire découle plutôt de la volonté des pompiers d'obtenir une rétribution annuelle.

De nouveaux pompiers ont été formés. Mais plus de 300 citoyens ont signé une pétition réclamant la réintégration des anciens pompiers.

BIÈRE POUR CHIEN...

Le propriétaire d'une animalerie a créé une bière sans alcool pour son chien.

Cette idée lui est venue après une journée de chasse. Pour lui, rien de tel qu'une bière pour se désaltérer et son chien en méritait une aussi... il a demandé à une brasserie de fabriquer la bière, sans alcool bien sûr, à partir d'extraits de boeuf et de malt.

La boisson a été introduite sur le marché et son slogan est «Une bière pour votre meilleur ami». Elle peut aussi être consommée par les humains, précise le concepteur...



UNE BIÈRE FINE À 270 EUROS...

La série Vintage de chez Carlsberg est désignée pour être la bière la plus chère du monde, mise en place pour concurrencer les vins fins.

Comptez 270 euros pour en faire l'acquisition et un billet d'avion pour aller la chercher dans un des 3 restaurants de Copenhague où elle est disponible depuis 2008 pour la Vintage n°1, et 2009 pour la n°2.

De plus en plus de brasseurs danois tentent de hausser la barre de ce qu'une bière peut être. Mais quelle est la particularité de cette bière si chère? Le producteur de cette bière n'a pas voulu dévoiler combien de temps il a fallu pour la mettre au point, se contentant de dire que le temps qui a été consacré à sa création est tel que la compagnie ne prévoit pas que le projet sera rentable.

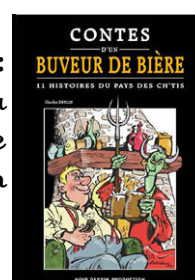
Avec son taux d'alcool de 10.5%, elle propose des soupçons de prune, de caramel, de vanille et de chêne provenant des tonneaux français et suédois où elle mûrit. Sa robe est marron, elle mousse peu et accompagne bien fromages et desserts.

Seuls 600 exemplaires ont été produits, que les collectionneurs se sont parait-il arrachés.



CONTES D'UN BUVEUR DE BIÈRE

Noir Dessin Production publie les "Contes d'un buveur de bière": 11 contes, issus du terroir ch'ti, qui parlent d'une région où coutumes et folklore riment avec plaisir de déguster une bonne chope de bière. Retrouvez Gambrinus, le roi de la bière, et bien d'autres personnages. En vente sur le site www.noirdessin.be



POUDING A LA DON DE DIEU

Pour 8 pers

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 3 oeufs
- 250 ml de sucre
- 250 ml de beurre ramolli
- 250 ml de farine
- 1 sachet de poudre à pâte (levure)
- 1 pincée de sel
- 125 ml de lait
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le sirop :

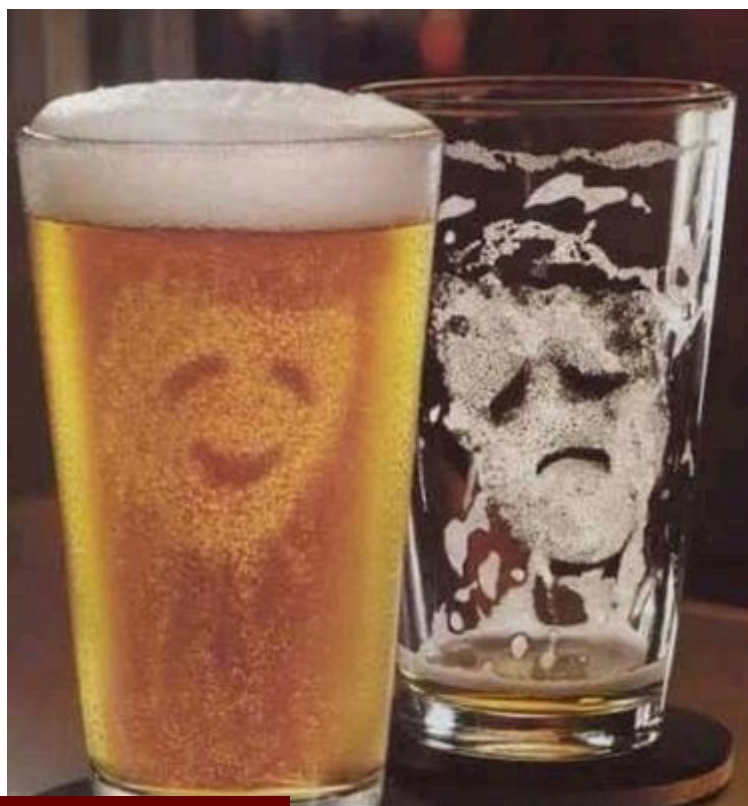
- 33 cl de bière Don de Dieu
- 500 ml de sirop d'érable
- 250 ml de cassonade

Préchauffer le four à 180°C. Battre ensemble les œufs, le sucre, et le beurre. Réserver.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel ; réserver. Dans un petit bol, mélanger le lait et la vanille. Incorporer, en alternant, le mélange de farine et le mélange de lait à la préparation aux œufs. Mélanger 2 à 3 minutes pour que la préparation soit homogène. Réserver.

Dans une casserole, amener à ébullition la bière le sirop d'érable et la cassonade. Verser dans le fond d'un moule à gâteau et recouvrir du mélange à gâteau.

Cuire au four 35 à 45 minutes. Vérifier la cuisson du gâteau avec la pointe d'un couteau.



NATHALIE ET XAVIER GIREAUD

*En souhaitant que cette promenade au pays
de la divine cervoise vous aura réjouis et donné
l'envie de nous y rejoindre à nouveau...*

13 Janvier 2010

*Une excellente année
2010 à tous!*