

Numero 6

TROIS FOIS MEILLEURES?... LES BELGES TRIPLES



LES SEPT TRAPPISTES...

Seules 7 Abbayes au monde brassant et commercialisant leur bière détiennent l'appellation Trappiste : 6 en Belgique, une aux Pays-Bas:

Westmalle

Achel

Orval

Rocheport

Chimay

Westvleteren (très rare)

laTrappe (Pays-Bas)



LA MAXIME DU JOUR...

«Donnez-moi une femme qui aime vraiment la bière et je conquerrai le monde ».

Guillaume II,

1859-1941,

Empereur d'Allemagne

TRIPLE : TROIS FOIS PLUS, TROIS FOIS MIEUX?...

Contrairement à ce que l'on peut penser de prime abord, Triple ne désigne pas une Triple Fermentation. En effet, la majorité des bières de haute fermentation embouteillées ont de fait une triple fermentation: deux étapes de fermentation lors de la fabrication, plus une en bouteille. L'appellation Belge Triple, que beaucoup de marques utilisent comme argument marketing, a donc une origine plus ambiguë.

Rappel: fermentation haute, triple fermentation?

Pour la méthode de fermentation haute, on considère en général les trois fermentations suivantes : Une fois le brassage terminé, le mout est refroidi (max 23°C selon les levures utilisées) jusqu'à pouvoir ensemer le brassin de levures.

La première fermentation commence, elle dure environ 4 jours.

Quand la fermentation se calme, la bière est transvasée dans un récipient muni d'une bonde qui protège le liquide de l'oxygène, cette seconde fermentation dure environ 3 semaines.

Ensuite la jeune bière est mise en bouteille avec un éventuel ajout de levure et de sucre, la troisième fermentation débute alors, et le gaz carbonique piégé vient saturer notre bière. sa libération fera notre délice en formant la mousse et les bulles.

On considère parfois que la seconde fermentation n'est que le prolongement de la première, et on ne parle donc que de double fermentation. Donc la notion même de Triple fermentation est déjà ambiguë.

Dénomination Bière Belge Triple

Cette dénomination, utilisée couramment, et reconnue même dans les différents concours internationaux, regroupe en

grande majorité des bières d'Abbaye.

Une bière d'Abbaye, à défaut d'être encore actuellement fabriquée à l'abbaye, le fut généralement il y a quelques années. A ce jour, en Belgique, seules les Abbayes trappistes brassent encore elles mêmes leur bière. Ces bières, se distinguant le plus souvent par leur qualité, sont fortes et onctueuses. et fabriquées selon des recettes ancestrales.

Les techniques de fabrication des bières triples proviennent de l'abbaye cistercienne de Westmalle (la Westmalle triple est souvent appelée « mère de toute les triples »).

La mention Triple donne en fait une idée de la quantité de grains de malt lors du brassage. Plus il y a de grains, plus la bière est forte et sucrée. Attention, une double n'a pas forcément deux fois plus de grains que la simple, ou une triple trois fois plus... C'est donc une simple indication sur la force et le degré d'alcool. On retrouve dans certaines bières d'abbaye un système 4, 6, 8, 10, 12 qui découle d'une mesure de densité, donnant donc aussi une échelle de force et d'alcool. On peut remarquer que les doubles sont souvent brunes alors que les triples sont souvent blondes.

Les Triples sont donc des bières plutôt blondes, de degré alcoolique assez élevé (supérieur à 8), refermentées en bouteilles.

LA BELGIQUE, TERRE DE BIÈRES...

la Belgique est le pays de la bière, alignant plus de 350 sortes de bière. Presque chaque village a eu sa brasserie, beaucoup ont survécu. On pourrait comparer ces bières régionales aux grands crus classés ou aux appellations d'origine de nos vins.

Ce qui caractérise les bières belges, c'est avant tout leur grande diversité. Tant au niveau de la couleur, de la saveur que du mode de fabrication. Chaque bière présente un caractère unique et authentique car elle reflète l'histoire et le goût du terroir qui l'a vue naître. Néanmoins, si l'on veut établir une typologie ou une classification de la production brassicole, on peut distinguer trois grands groupes de bières: les bières de fermentation spontanée: les fameux lambics de la région bruxelloise. Les bières de fermentation basse, généralement des bières de type " pils, blondes et peu alcoolisées.

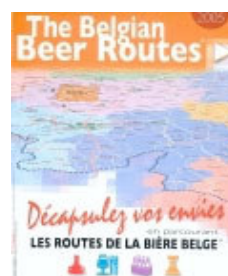
Mais les plus illustres sont les bières de fermentation haute. Appelées en général " bières spéciales ", elles sont encore brassées de manière traditionnelle et artisanale, additionnées le plus souvent d'épices, d'aromates ou de sucre (aucun additif chimique). Suivant le type de malt, elles présentent une jolie couleur blonde, ambrée, voire brune et affichent un degré alcoolique plus élevé que les bières de fermentation basse. Ce sont des bières que l'on apprécie à l'apogée de leur maturité. En fonction de leur histoire et de leur mode de brassage, on y distingue: les bières de saison, les bières blanches, les bières régionales et les bières d'abbaye, dont les bières trappistes.



DANS VOS LIBRAIRIE...

« Les Routes de la bière Belge », collectif, 2005

Un superbe outil pour le routard qui veut se promener en Belgique à la découverte des trésors brassicoles! 141 brasseries, 82 tavernes et restaurants, 80 magasins, 13 musées, voici ce que propose cette carte. Elle est disponible dans les brasseries à visiter, dans les Offices de Tourisme, et au prix de 5€ l'exemplaire sur demande sur belgian-beer-routes@xlcom.biz



Le Petit futé vient de sortir une nouvelle édition du guide des « Bières belges ».

Plus de 275 bières différentes ont ainsi été dégustées et commentées, soit un éventail plutôt représentatif du monde des bières belges. Une sélection des meilleures adresses où acheter et consommer ces divins breuvages a aussi été établie.

L'histoire de la bière débute l'ouvrage. Ensuite il comprend une explication claire et complète des différentes étapes de fabrication selon le type de fermentation; des techniques de dégustation..



LES 10 BIERES LES PLUS BUES AU MONDE...

Bud Light
Snow (China)
Budweiser
Skol (InBev)
Corona (Modelo)
Heineken
Brahma (InBev)
Coors Light
Miller Lite
Tsingtao.

Rassurez-vous, on
vous en épargnera la
dégustation...

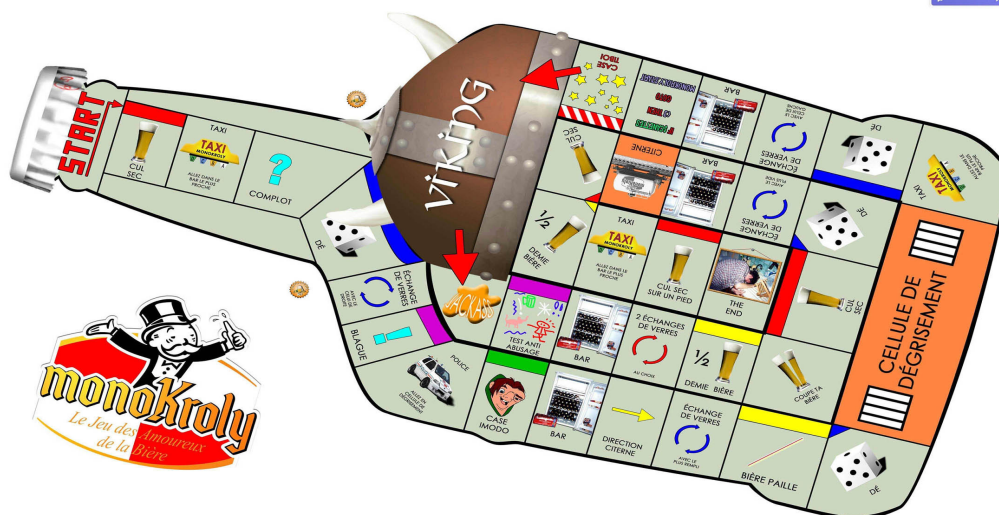
DE LA BIÈRE CHAUDE CONTRE L'ALCOOL AU VOLANT ...

Pour lutter contre l'alcool au volant, un sénateur américain a proposé un projet de loi: obliger les magasins à ne vendre que de la bière chaude. Les épiceries pourraient perdre leur licence en cas de vente de bières à moins de 15,5° C. Le but est de dissuader les clients de boire une bière bien fraîche dès la sortie du magasin. "La seule raison pour laquelle une bière doit être fraîche, c'est pour qu'elle puisse être consommée tout de suite", a déclaré le sénateur.

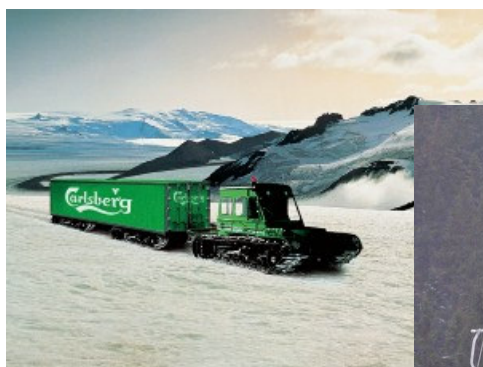
Cette idée a été accueillie assez tièdement. Et comme dit le proverbe : « Bière qui coule n'amasse pas mousse ».

POUR SOIRÉES ENTRE AMIS...

... ou pour initier très tôt ses enfants aux choses importantes de la vie.



SKI: L'IMPORTANT EST DE BIEN CHOISIR SON MATÉRIEL ET SA STATION...



LA GAZETTE EN LIGNE...

Pour ceux et celles qui oublient en fin de soirée la précieuse prose sur l'autel sur lequel nous avons sacrifié quelques bières, Retrouvez en ligne tous les opus de nos petites soirées biérophiles... adresse (provisoire):



<http://provenceminiatures.gireaud.com/site%20bieres/indexbieres.htm>

MATEFAIM À LA MAREDSOUS TRIPLE

Pour 4 pers

- 5 oeufs
- 50cl de Maredsous Triple
- 80 gr de farine
- 100 gr de lardons
- 1 gros oignon
- 2 c à soupe de crème fraîche liquide
- 30 gr de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- Sel, poivre

Eplucher puis émincer les oignons.

Hacher séparément le persil et l'ail.

Préchauffer le four à 180 °C.

Battre les œufs en omelette dans un saladier. Incorporer progressivement la farine, la bière et la crème fraîche, en mélangeant constamment. Ajouter ensuite le persil haché, saler et poivrer et bien mélanger à nouveau la préparation.

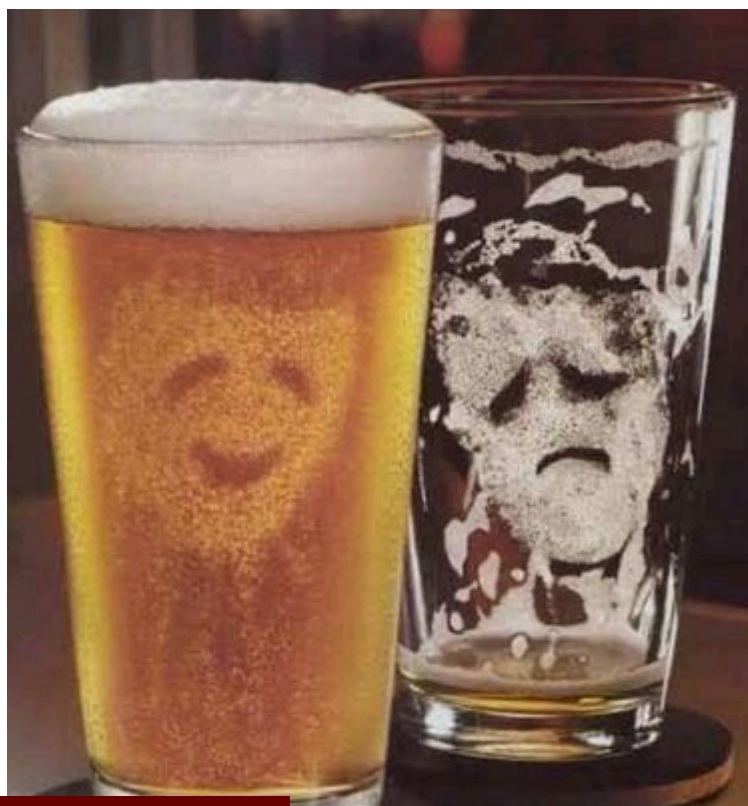
Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajouter les oignons, les lardons ainsi que l'ail haché.

Dès que les oignons et les lardons ont pris une belle coloration, verser le contenu de la poêle dans le saladier.

Bien mélanger, puis verser le tout dans un plat à four.

Mettre le plat au four pendant 20 mn, en baissant la température de celui-ci à 160 °C environ 5 minutes avant la fin de cuisson.

Servir bien chaud.



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...*

24 Février 2010