

Numero 7

LA BIÈRE DE MARS... ATTAQUE!

(CELLE-LÀ ON NE POUVAIT LA LAISSER PASSER)



A LA SAINT-PATRICK... FINIS TA BARRIQUE!



Le 17 Mars est pour tous les Irlandais du Monde -et les sympathisants à cette noble cause- l'occasion de fêter leur St Patron, avec entre autres force pintes de bière.

Et pourquoi ce trèfle ?

La légende dit que Saint Patrick utilisait un trèfle à 3 feuilles lors de ses sermons pour illustrer la notion de trinité.

Tout ce vert donc, ça vient du trèfle ?

C'est le vert du trèfle, et aussi du printemps. La coutume veut que tout le monde s'habille en vert ce jour là. Certains produisent même des bières vertes pour l'occasion... à vos risques et périls !



BIÈRE DE MARS, BIÈRE DE SAISON OU ENCORE BIÈRE DE PRINTEMPS ?

Parmi la trentaine de types de bières recensées, on trouve la fameuse bière de Printemps. Elle est plus connue sous le nom de « bière de mars » en France, de « bière de rameaux » en Suisse romande ou de « Märzen » en Allemagne. Elle n'est normalement commercialisée que pendant la saison printanière. L'appellation « bière de Mars », exclusivement française, répond cependant à des critères précis.

La Bière de printemps est vieille de plus de 600 ans. Originaires du nord de la France, elle était dépendante du cycle de floraison de ses composants, en particulier l'orge. En effet, les orges cueillies au dernier mois d'été étaient mises en cuves en octobre afin d'être gardées pendant 3 à 5 mois dans des conditions de froid naturelles de l'hiver -en l'absence de réfrigération à l'époque. «En mars, les brasseurs invitaient à venir déguster cette première bière de la saison, preuve de leur savoir-faire», raconte Claude Varga, gérant de la brasserie artisanale la Saint-Pierre.

Plusieurs traditions accompagnèrent à travers les siècles la sortie de cette bière, se manifestant par des grandes festivités. La pratique de cette tradition commença à se perdre et ne fut remise au goût du jour que dans les années 80, sauf en Belgique qui a de tous temps proposé des types de bière dédiées aux 4 saisons.

Aujourd'hui, brasseurs industriels et artisans perpétuent la tradition. Une charte de qualité établie par l'Association des brasseurs de France protège l'appellation « Bière de mars ». Cette bière de fermentation haute, de couleur ambrée, avec une mousse moelleuse, ne doit pas excéder 5,5° d'alcool et doit être brassée avec des orges récoltées entre le 14 juillet et le 15 août. Elle ne peut être à l'origine être ser-

vie qu'à la pression, entre le 1er et le 31 mars, mais la tolérance s'est étendue aux bières embouteillées. 60 000 hectolitres sont produits chaque année, une quantité infime représentant moins de 0,5% de la production française. Les brasseurs rivalisent d'originalité pour donner à leur brassin des arômes particuliers: fruits divers, fleur d'hibiscus, caramel, etc.

Le produit est surtout devenu un phénomène marketing. «Il crée un événement particulier sur un marché quelque peu délaissé l'hiver», souligne le chef de produit chez Fischer Tradition.

L'enjeu de la dénomination bière de Printemps par rapport à la bière de Mars est lui aussi commercial puisque l'appellation Printemps suggère tout d'abord plus de mois de commercialisation. Cette appellation, libre, permet surtout de s'affranchir des critères en produisant en particulier des bières plus fortes, correspondant mieux à la demande des connaisseurs.



BIÈRE DE MARS, OKTOBERFEST...TOUT EST LIÉ!

Lors de la fête de la bière à Munich, la célèbre « OKTOBERFEST », on boit de la « MARZËN » ou bière de mars... Pourtant, on est en septembre-octobre!

La raison de l'appellation « marzën » est historique. Comme la fermentation basse nécessite une température inférieure à dix degrés, la bière ne pouvait être brassée que jusqu'au mois de mars. Par ailleurs, l'édit bavarois de 1539 sur le brassage de la bière interdisait le brassage entre le avril et septembre en raison de risques d'incendie.

Les brasseurs devaient donc faire des stocks avant l'été et produisaient ainsi en mars une bière houblonnée, relativement forte en alcool et capable de se conserver environ six mois. Elle était stockée au frais et dans le noir.

Cette durée de conservation de six mois est l'une des raisons pour lesquelles l'Oktoberfest débute en septembre, à la fois pour écouler les stocks, mais surtout aujourd'hui pour consommer cette bière de mars préparée spécialement en grande quantité pour l'occasion, brassée et fermentée sur une période plus longue, avec une recette spécifique permettant sa conservation et sa maturation en fut après brassage, ce qui lui donne sa saveur, sa mousse généreuse ainsi que sa couleur particulière.



AH CE GOÛT DE BIÈRE SUR TES LÈVRES...

Messieurs, vous vous êtes cassé la tête en février pour trouver quel cadeau offrir à vos chères et tendres pour la Saint Valentin... Pourtant, Heineken était là pour vous aider! Mais non, pas un fût de 5 litres...



À quelques jours de la Saint Valentin, Heineken a proposé le cadeau idéal pour les passionnés de la bière : le Gloss à la bière. Quelques bisous avec ce gloss et votre homme sera aux anges... (ou pas)

« 99% des hommes préfèrent un parfum de bière pour seulement 1% pour un parfum de fruit pour le gloss de leur dulcinée qu'ils aiment embrasser » confie le marketing de la célèbre marque.

Pour l'instant le baume à lèvres n'est disponible qu'en Italie, mais il devrait arriver très vite en France...

Notre question à présent: à quand le gloss à l'Orval ou à la Chimay?



PARI PERDU...

Obama offre deux caisses de bière au Premier ministre canadien



L'ambassadeur des États-Unis au Canada, David Jacobson, a remis ce mois-ci deux caisses de bière au Premier ministre canadien Stephen Harper, pour solder un pari perdu par le président Barack Obama après la victoire canadienne en hockey sur glace aux JO de Vancouver.

Les deux hommes avaient misé chacun sur leur pays respectif concernant l'issue du match pour la médaille d'or aux Jeux olympiques de Vancouver. Or ce sont les Canadiens qui ont remporté le titre suprême sur les Américains, par 3 à 2 en prolongation.

L'ambassadeur Jacobson a remis à M. Harper une caisse de bière Yeungling, de la plus vieille brasserie aux États-Unis, ainsi qu'une caisse de Molson Canadien, une bière typique au Canada.

Les deux caisses de bière seront expédiées au Temple de la renommée du hockey, à Toronto, a indiqué le porte-parole du Premier ministre du Canada.

UNE BIÈRE INSPIRÉE PAR STAR WARS...

On le sait, l'impact culturel de *Star Wars* est immense. En voici un nouvel exemple avec cette nouvelle bière dont le nom et l'étiquette s'inspirent largement de la saga culte.

Son nom ? L'*Imperial Stout Trooper*, un jeu de mot avec *Scout Trooper* (nom anglais des soldats de l'empire).

Malheureusement -ou heureusement?- pour nous, étant donné qu'il s'agit d'une bière américaine, il y a peu de chance qu'elle fasse son apparition sur le marché européen... ou alors, cette apparition sera discrète et relativement coûteuse...



BIÈRE ET GEEK...

Pourquoi ne pas opter pour le summum du kitch et du bon goût ?



La clé usb décapsuleur ...

Pratique pour décapsuler vos bières tout en surfant sur le net ...

Petite précision : la clé offre une capacité de stockage de 1 à 16Go suivant les versions. Bières non fournies

APPEL AU PEUPLE...

Nous vous proposons en juin, avant la trêve estivale, une soirée « membres ». Chacun amène sa bière préférée, ou une découverte, un délire... Cela peut être une bière déjà dégustée ensemble, ou non, une artisanale, une bière de chantier, de supermarché, ou alors une super recette de cocktail à la bière... vos avis ?

LA GAZETTE EN LIGNE...



Vous trouverez désormais le lien direct sur la page www.gireaud.com

FRAISES EN CAPPUCCINO, ARÔMES BIÈRE DE MARS

Pour 4 pers

- 2 c. à soupe de sucre roux
- 4 c. à soupe de Bière de Mars
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe d'amandes effilées
- poivre du moulin
- poudre de cacao
- chantilly en bombe

Passer rapidement les fraises sous l'eau. Les sécher délicatement et les équeuter.

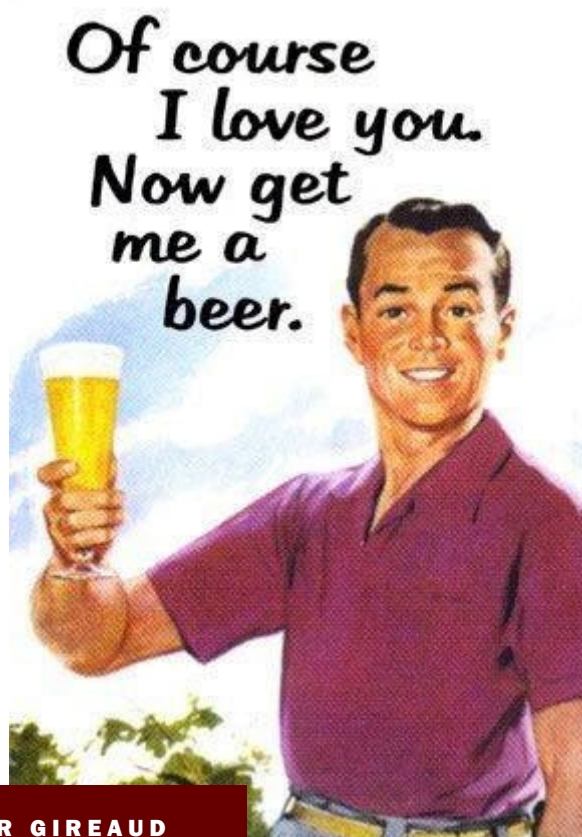
Les mixer finement en ajoutant progressivement le sucre, l'huile et la bière.

Poivrer et réserver au frais.

Dans une poêle anti-adhésive, faire griller doucement les amandes effilées.

Au moment de servir, répartir l'émulsion de fraises dans des verres et la recouvrir de chantilly. Poudrer de cacao, parsemer d'amandes et servir immédiatement avec une Bière de Mars.





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 Mars 2010

