

Numero 14

LES BIÈRES DES COUSINS, ON REDOUBLE AVEC PLAISIR...



LE PRIS DE LA BIÈRE SOUS PRESSION...

Le prix de la bière augmentera en 2011 en raison des inondations qui ont frappé le Canada, la Russie et l'Australie, nuisant aux récoltes d'orge, l'un des principaux ingrédients de la bière. La Commission canadienne du blé prédit une hausse de 33% du prix de l'orge.

REVISIONS NOTRE LATIN...

«*Liquida non frangunt jeunum*» disaient les moines. «La nourriture liquide n'interrompt pas le jeûne». Pouvant par cette interprétation consommer de la bière même pendant les périodes de jeûne, ils se sont grandement intéressés à la bière qu'ils brassaient tant pour la communauté que pour les pèlerins. Ils ont ainsi commencé à cultiver activement le houblon. C'est donc grâce à eux que la bière a pris son essor! Aujourd'hui, seuls les moines des sept monastères trappistes brassent encore de la bière.

BIÈRES DU QUÉBEC, UN PETIT RAPPEL...

La bière du Québec est souvent brassée avec des ingrédients québécois et suivant les recettes des traditions brassicoles française, belge et britannique. Elle se distingue de la bière brassée dans les autres régions de l'Amérique du Nord notamment par la place qu'y occupe les bières de fermentation haute et particulièrement celles de type belge.

Rappelons que dès le 17^{ème} siècle, la bière est brassée couramment au Canada, dans des brasseries familiales. Des brasseurs professionnels ouvrent peu à peu des établissements à Québec et Montréal, et se créent les grands empires brassicoles. En 1960, l'industrie brassicole n'est composée que de deux géants, Molson et Labatt, qui monopolisent le marché.



C'est en 1982 que La Brasserie Massawippi, désormais UNIBROUÉ, élabore la première bière artisanale à vocation commerciale. 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, mais en limitant la vente au lieu de sa fabrication et à la région avoisinante.

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

Le monde brassicole est très animé au Québec. De nombreux festivals sont apparus ces 10 dernières années, bien sûr le Mondial de la bière, à Montréal, mais aussi de nombreux festivals gastronomiques autour de la divine boisson.

Un site internet très actif, bieresetplaisirs.com vous donnera l'envie de découvrir encore plus sur les bières de nos lointains cousins...



SOS BIÈRE... OU LA NECESSITE D'UN BON DEPANNEUR!

Le commerce de proximité nommé épicerie en France se nomme « dépanneur » au Canada... Ça ne s'invente pas!



Or au Québec, les dépanneurs ont longtemps été les seuls commerces autorisés à vendre de la bière en dehors de la société d'État, seuls magasins détaillant les boissons alcoolisées. La plupart s'enorgueillit donc de rayons de bières sélectionnées avec soin, en particulier parmi les brasseurs locaux. Un des plus connus dans la banlieue de Montréal

est par exemple le « Sixième continent », avec 325 sortes de bières...de quoi vous dépanner à coup sur!

LES GIREAUD AU QUÉBEC, OU UN VOYAGE D'ETUDES...

Poussant le dévouement à notre petit groupe de fidèles dégustateurs biérophiles jusqu'au bout, nous consacrerons donc une partie de nos vacances à parcourir les chemins pour découvrir encore plus de nouvelles saveurs à vous faire partager...

Ainsi nous ferons sans doute un détour par la brasserie Dunham, à 70 km de Montréal, afin de leur donner un retour sur vos commentaires de dégustations de ce jour... D'autre part nous ne partons pas totalement à l'aventure, en prévoyant, dans nos bagages:

La carte « ROUTE DES BIÈRES DU QUÉBEC » qui invite à un voyage initiatique dans l'univers des bières québécoises. Que l'on soit un dégustateur régulier ou occasionnel, un expert ou un néophyte, on trouve sur cette carte une multitude de lieux à visiter. De Montréal à Québec, un éventail d'adresses pour savoir où trouver les bières, des producteurs, des bars, des restaurants, des épicerie, des festivals et des dépanneurs spécialisés bières.



« Ah ça c'est bon, ça, hein?... »

OFFICIEL: LA
BIÈRE, C'EST
DE L'ALCOOL...

Saviez-vous qu'en Russie la bière est encore considérée comme un produit alimentaire et non comme de l'alcool? Les brasseurs ont ainsi toujours réussi à passer entre les mailles du filet et continuent à promouvoir la bière à grand coup de marketing. Le gouvernement russe a décidé de changer la réglementation et de reconnaître la bière comme un produit alcoolisé, un projet de loi est en voie d'être voté. La bière n'est pas la boisson alcoolisée préférée des Russes, c'est la Vodka qui domine, mais elle crée des ravages auprès des jeunes en particulier.

Même si on peut de nos jours trouver amusant de classer la bière comme produit alimentaire, tous les pays producteurs faisaient la même chose il y a quelques décennies: au 18^{ème} siècle, la bière était en effet un élément essentiel à la survie des populations et remplaçait l'eau.

Aujourd'hui, certaines bières désinvoltes ressemblant de plus en plus à de l'eau, la boucle est presque... bouclée!

IL Y A DE LA POESIE DANS LA BIÈRE...

La bière et ses tonneaux étaient les larges puits,
Où l'on trempait gaîment sa fièvre et son courage ;
Où l'on noyait dûment sa honte et ses ennuis.
Pintes brunes et pintes blondes,
Comme les filles du pays,
Lèvres belles et bouches rondes.
Autour des brocs superbement remplis[...]
L'ample servante
Circulait, avec de longs plateaux d'étain ;
On la hélait de groupe en groupe.
Elle passait, frôlant les gens avec sa croupe ;
Et ses bras nus, ses bras ardents,
Qu'on eût voulu marquer d'un coup de dents
Et de chaudes morsures,
Tendaient, jusqu'à la bouche des buveurs,
Les brocs remplis d'ivresse et de saveurs
Et surmontés de mousseuses tonsures.

TOUTE LA FLANDRE

Émile Verhaeren (1855-1916)

PLUS MORDUS QUE NOUS... OU LE PARADIS DE LA BIÈRE

Vous êtes arrivés au «paradis et son musée de la bière», laissez entendre la voix d'André Paradis sur son répondeur.

Depuis 20 ans, ce collectionneur canadien consacre la majorité de son temps à son musée. Juxtaposée à sa maison, une écurie abrite plus de 4000 bouteilles et cannettes et près de 7000 artefacts : publicités lumineuses, ouvre-bouteilles, chopos... Le prix d'entrée : siroter une bière avec le bonhomme.

Son annexe : une énorme bouteille de 30 tonnes conçue à partir d'un silo de 10m de hauteur sur lequel on a apposé une étiquette de la célèbre Black Horse Ale et un bouchon de 6 pieds de diamètre. «la bouteille de type «stubby» à l'échelle 1/200 000 ».

En pénétrant à l'intérieur de la bouteille, on trouve sur les murs des bouteilles et cannettes de tous les pays, toutes les sortes et tous les formats inimaginables débordant sur les murs de béton. Elles sont de plus répertoriées et informatisées. Au centre du silo, un escalier en colimaçon donne jusqu'à un petit bar. M. Paradis assure qu'il a goûté à la majorité des produits de sa collection.



FONDUE MALTEE AU FROMAGE



Ingrédients (pour 4 personnes)

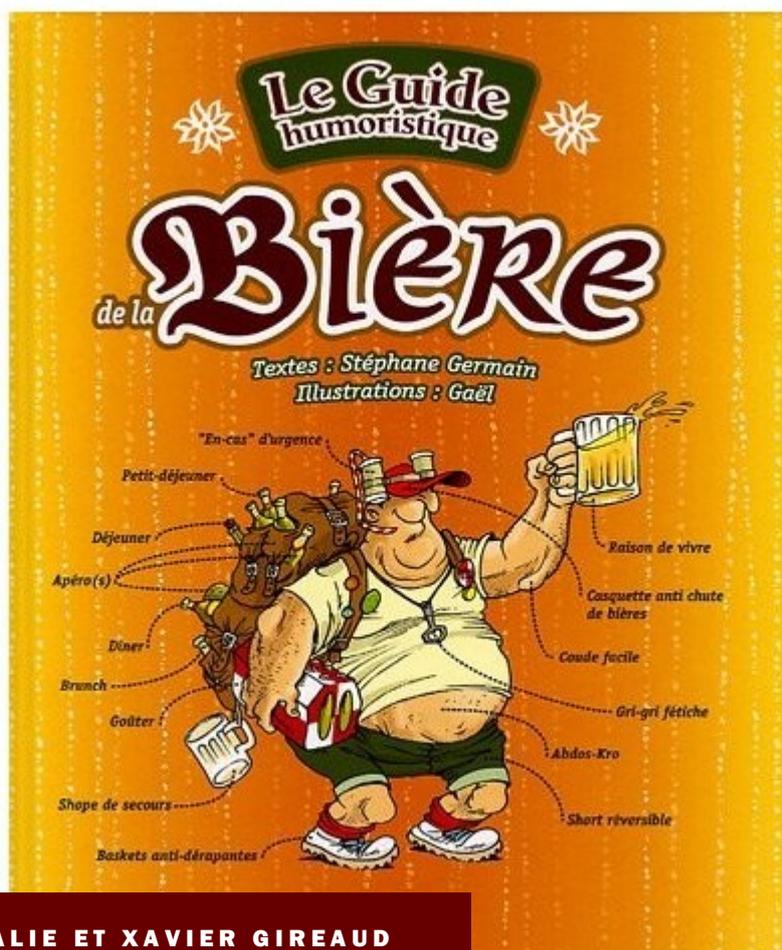
- Vieux cheddar (200g par personne)
- Gouda ou équivalent (200g par personne)
- 1 gousse d'ail
- 33cl de bière ambrée
- pain rassis

Préparation

Frottez votre caquelon avec une gousse d'ail; Ajoutez la bière. À feu vif, faites la réduire de moitié.

Ajoutez progressivement votre fromage et fait fondre le tout à feu doux, en évitant de faire bouillir

Il ne vous reste plus qu'à préparer des croûtons de pain et déguster le tout. Pour varier un peu les plaisirs, vous pouvez aussi tremper dans votre fondue des légumes; des champignons rôtis ou des pommes de terre cuites au four, ou encore des viandes froides.



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...

16 Mars 2010

Retrouvez la gazette et les bières du mois sur www.gireaud.com