

Mars 2015

## LA BIÈRE, DU BASIQUE A L'INSOLITE...



### RETOUR SUR LES FONDAMENTAUX: COMMENT EST FABRIQUÉ LE DIVIN BREUVAGE...

La fabrication de la bière varie de 2 à 3 semaines (bières industrielles) à quelques mois (bières de garde, de haute fermentation, trappistes). En voici les 7 principales étapes :

**1. Le maltage (durée : une semaine à 10 jours) :** transformation de l'orge par germination artificielle. Le but est d'obtenir un grain friable (le malt) à partir d'un grain dur (l'orge).

**2. Le brassage (durée : environ 9 heures) :** Le Malt est moulu, puis la farine de malt obtenue par ce concassage est mélangé à de l'eau. Une fois chauffé dans une chaudière, l'amidon du mélange se transforme en sucres : glucoses et fructoses dont la proportion varie en fonction de la température de chauffage. Après filtration, le moût obtenu doit passer par une ébullition d'environ 2 heures. C'est là qu'intervient le houblonnage : quelques dizaines de grammes de houblon pour un hectolitre de moût. De là est déterminé le goût final de la bière.

**3. La fermentation (durée : 4 à 10 jours) :** Cette fermentation primaire vise principalement à produire de l'alcool. Dans les cuves est ajoutée la levure, à raison d'un litre environ pour 100 litres de moût. Grâce à la levure, les sucres du moût sont transformés en alcool et en

gaz carbonique. Le brasseur a le choix entre deux types de fermentation : Fermentation basse, à une température de 7°C à 11°C, dans de grandes cuves réfrigérées, ou fermentation haute, ayant lieu entre 18 et 26 °C, ce qui accélère la fermentation.

**4. La garde (durée : de 3 à 6 semaines) :** étape de maturation: la bière est maintenue à 0°C dans des cuves fermées hermétiquement. Elle y subit une seconde fermentation qui lui permet de s'affiner et de s'équilibrer.

**5. La filtration (durée : quelques minutes) :** Le processus de filtration permet d'éliminer les levures et les particules solides restant en suspension dans la bière. Ce filtrage apporte à la bière sa brillance.

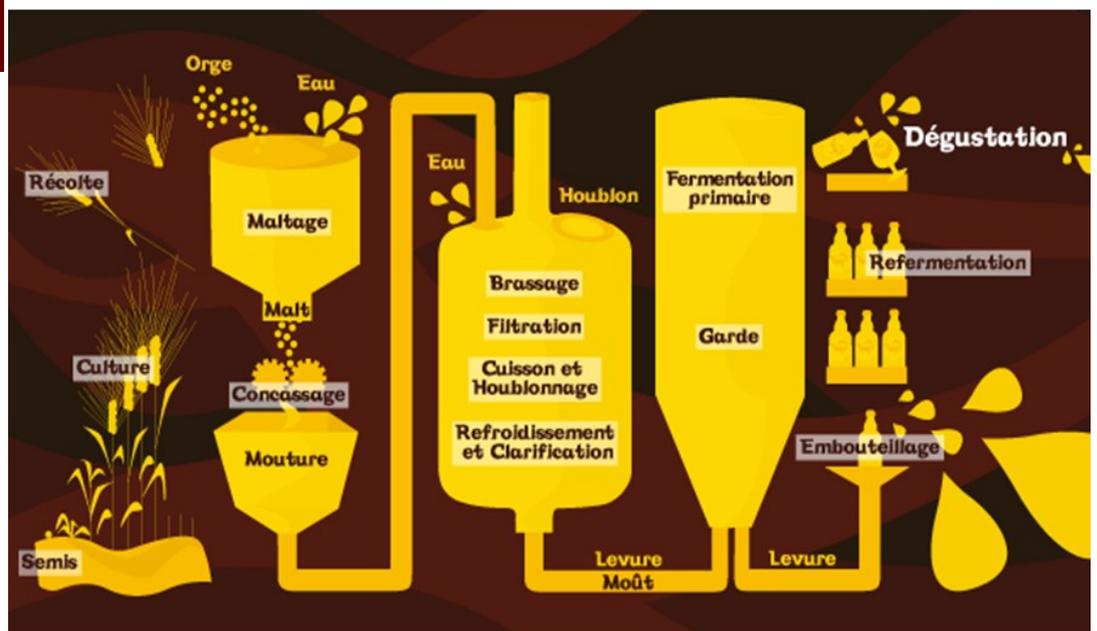
**6. Mise en bouteilles ou en tonnelets.**

**7. Refermentation éventuelle en bouteilles :** Pour faire refermenter la bière en bouteille, on ajoute du sucre et un peu de levure. Généralement, on place les bouteilles dans un local chaud (parfois plus de 20°C), puis un plus froid (5 à 10°C) où la bière s'enrichit encore en arômes et en saveur. Le processus de maturation des bières embouteillées avec des levures vivantes peut continuer plusieurs années. Ces bières sont rarissimes, souvent millésimées.

### COMPOSITION

Une bière est seulement composée de 4 ingrédients principaux :

- 1. de l'eau de source pure** (jusqu'à 10 litres pour 1 litre de bière), la qualité de l'eau fait beaucoup pour le goût de la bière.
- 2. du houblon** (entre 150 et 250g pour 100 litres de bière),
- 3. de l'orge** (130g environ pour un litre de bière),
- 4. de la levure** (6g environ pour un litre de bière).



## COMMENT DÉGUSTER UNE BIÈRE ?

### AVANT DE COMMENCER...DEUX POINTS IMPORTANTS

**la température** : une température basse casse les arômes; une bière de dégustation ne doit donc pas être trop fraîche, contrairement à une bière dite « de soif » ou pils.

**Le verre** a son importance. Les lambics se dégustent dans des flûtes, les bières d'abbaye dans des verres larges et évasés, les lager ou pils dans des bocks ou des verres coniques et les stouts dans des verres cylindriques. Il est important de rincer le verre à l'eau froide. Cela évitera que les bulles ne se collent à ses parois, attirées par les impuretés.



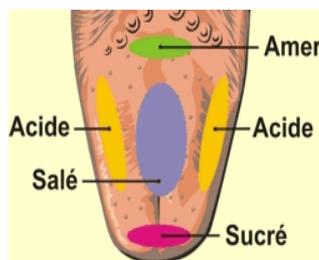
### LA DÉGUSTATION: LA VUE, L'ODORAT ET LE GOÛT

#### Regarder une bière:

1. **la mousse ou collet** : elle doit adhérer aux parois du verre. Son aspect varie: compact, avec de petites bulles, persistant, ou carrément absent.
2. **les bulles** : elles doivent être petites et régulières. Si la bière ne pétillie pas du tout, c'est mal parti pour les étapes suivantes : elle est éventée.
3. **la couleur** : brillante, sauf pour les bières sur levure comme la blanche par exemple. Elle résulte en partie du degré de torréfaction des grains d'orge. Pour les blondes, l'orge n'est pas torréfié alors que pour les rousses, ou brunes, oui. La couleur n'a aucun rapport avec le degré d'alcool.



**Au niveau de l'odorat**, la bière contenant plus de 650 composés aromatiques, il faut d'abord la sentir sans remuer le verre afin de saisir l'odeur dominante. On fait ensuite tourner la bière dans le verre afin de libérer les arômes secondaires.



**Quand finalement on la goûte**, une première étape est de comparer la différence de goût entre la mousse et le liquide lui-même. Une fois en bouche, les saveurs de base à découvrir sont le sucré, sur la pointe de la langue, l'acide sur ses côtés et l'amer, au fond. La langue permet aussi d'estimer densité et texture de la bière.

Les parois de la bouche perçoivent l'alcool, l'astringence et le pétilllement. Après avoir avalé, les saveurs de base s'imprègnent sur la langue et s'effacent plus ou moins rapidement. C'est à ce moment que l'on peut finalement évaluer l'amertume.

### EN POUDRE OU EN PÂTE...

Une start-up américaine vient de créer ... la bière en poudre, un concentré de houblon à mélanger avec de l'eau gazeuse. Ils font bouillir de l'eau et du malt pour créer une bière non fermentée. Ensuite, ils font refroidir et ajoutent de la levure. Et au lieu de la brasser à ce moment là, ils la concentrent.

Des journalistes ont testé: « Même si la saveur est presque équivalente à celle des bières brunes, il y a quelque chose qui cloche (!). Ce n'est pas la pire des choses que nous ayons bues, mais nous serions très heureux si cette première expérience était aussi la dernière ».



Après avoir inventé la Nutella dans les années 40, des Italiens ont fait une nouvelle trouvaille: le chocolatier **Pietro Napoleone** et la brasserie **Alta Quota** ont réussi à transformer le fameux breuvage houblonné en une pâte à tartiner. "Un produit doux et onctueux qui peut se tartiner comme du chocolat". Intitulé Birra Spalmabile («bière à tartiner»), elle existe en versions bière brune ou bière blonde, et se déguste idéalement avec du **fromage**. Il est même possible de faire des **gâteaux** et des **tartes** avec, comme avec une confiture.

### TOURISME...

A Lake Skanderborg, au Danemark, entre étang et forêt, les amoureux de la bière ne peuvent qu'être conquis par ce concept original et estival de l'hôtel Can Sleep: glouglouter la traditionnelle boisson alcoolisée le jour, et dormir dans une authentique canette de bière XXL la nuit.



### BIERE A VOLONTE...

Les rêves deviennent réalité... Enfin presque... En effet le Beer Boulevard de Tokyo a mis en place une carte qui permet d'avoir accès à sa bière en illimité pour un an, et ce pour 29 800 yens (215€). Seuls inconvénients, cela donne accès seulement à la bière de la marque Asahi et ça se trouve au Japon...



### QUAND LA BIÈRE SAUVE UN RALLYE...

L'une des épreuves du dernier **Championnat du Monde des Rallyes**, principalement sponsorisé par la marque de bière mexicaine **Corona**, se déroulait au Mexique. Le pilote belge **Thierry Neuville**, vice champion du monde 2013, se trouvait à la 3e place au classement général quand sa *Hyundai i20* rencontra en fin de spéciale des soucis techniques, et n'avait plus de liquide de refroidissement pour se rendre au « parc fermé » comme après chaque fin d'étape, afin de valider son résultat. Le règlement du WRC interdisant aux pilotes d'avoir toute

aide extérieure, il n'était pas possible d'aller acheter un quelconque liquide. Heureusement pour lui, le sponsor principal **Corona** avait offert une énorme bouteille de **bière Corona Extra** à la fin de l'épreuve ! C'est donc cette **bière blonde** mexicaine qui a offert la possibilité à Thierry Neuville de parcourir les 20kms de liaison afin de rejoindre le parc fermé et de remporter son premier podium WRC pour le compte du *Hyundai Shell World Rallye Team* !



Une anecdote qui restera gravée dans les mémoires!

### LE BIERAMISU



#### Ingrédients pour 6 personnes

- 5 œufs,
  - 1 pincée de sel
  - 500 gr de mascarpone
  - 1/4 tasse de sirop d'érable
  - 1 espresso
  - 1 paquet de biscuits
- cuillère
- 1/2 tasse de bière forte vieillie en fut de bourbon, type Wee Heavy.
  - 1 bout. de Pêché Mortel
  - Cacao en poudre

#### Préparation

1. Fouetter vivement les jaunes d'œufs avec le sirop d'érable jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Rajouter le mascarpone et la Wee Heavy, mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène
2. Monter les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule au mélange de mascarpone, puis étendre une couche du mélange dans un plat.
3. Dans un bol, verser la Pêché Mortel et l'espresso. Un à un, tremper rapidement les biscuits et en tapisser le fond du plat.
4. Recouvrir de la moitié du mélange de mascarpone
5. Recommencer ces deux étapes pour obtenir deux étages.
6. Réfrigérer 4 h minimum.
7. Saupoudrer de cacao.

A VOS AGENDAS...



PARIS 2015  
29 & 30 MARS 2015

PLANÈTE  
BIÈRE

400 BIÈRES EN DÉGUSTATION - 75 EXPOSANTS  
RENCONTRES - INITIATION - ALLIANCES GOURMANDES - CONFÉRENCES - ATELIERS



**NATHALIE ET XAVIER GIREAUD**

En espérant vous avoir... peut-être initiés,  
du moins confortés, régalés, parfois surpris,  
mais surtout...

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

9 Mars 2015