

Numero 9

## LES BRUNES NE COMPTENT PAS POUR DES PRUNES, DU MOINS EN BELGIQUE...



### GUINNESS TESTE UNE BLONDE ... BRUNE?

La marque irlandaise Guinness, mondialement réputée pour sa fameuse stout teste en Irlande du Nord et en Malaisie une "Lager brune", type de bière pourtant normalement blonde.

La "Guinness Black Lager" sera testée pendant six mois, a indiqué la maison-mère. Le nouveau produit sera vendu en bouteilles, dans l'espoir d'attirer une clientèle jeune, préférant ce format à la bière pression. La presse soulignait que le groupe doit s'attacher à ne pas répéter l'échec de la "Guinness Light", abandonnée deux ans après sa sortie en 1979.

La Guinness traditionnelle se classe parmi les stouts, utilisant donc une fermentation "haute". Les Lager, en revanche, sont issues d'une fermentation basse. Cette catégorie est souvent snobée par les puristes qui risquent d'être choqués par la nouvelle Guinness.



### LA BIÈRE , FAUSSE BLONDE?

*Parée d'or, d'ambre, d'ébène ou de jaune, la bière aux allures de top-model défile dans les bars. Le créateur de cette riche palette ? Le malt. Il est seul responsable de la variété de la couleur et des arômes de la bière. La couleur s'obtient donc lors de l'étape du maltage.*

Il existe donc plusieurs types de bières : les brunes, les blondes, les rousses, les blanches et les noires.

La différence entre ces catégories s'explique par l'utilisation d'une méthode de fermentation distincte.

- Les bières **brunes** sont brassées à des températures plus élevées et sont plus riches et plus fruitées. Les bières **noires** sont fabriquées à base de malts très torréfiés.
- Les bières **blondes** sont brassées à des températures plus basses ce qui explique leur couleur claire, elles ont un arôme doux et assez neutre.
- Les bières **rousses**, dont la couleur varie entre l'or cuivré et le roux franc, ont un goût caramélisé. Elles sont surtout fabriquées dans les pays nordiques.
- Les bières **blanches** sont légères et non filtrées.

Cette alchimie de la bière apparaît au moment du maltage. Une céréale, couramment l'orge ou le froment, est mise à germer puis sa croissance est stoppée au moyen d'une soufflerie chaude. Sous l'effet de la chaleur, les sucres réducteurs réagissent avec les acides aminés de la céréale.

En fonction de la température, le malt vert change de couleur. Plus cette température est élevée, plus le brunissement est pro-

noncé et plus les molécules aromatisantes sont libérées. Elles confèrent à la bière tout son parfum et son caractère.

À chaque malt, sa bière. À partir de l'orge, on obtient du malt pâle qui donne de la bière blonde, du malt caramel pour l'ambree ou du malt chocolat pour la brune. La bière blanche, quant à elle, doit avant tout son apparat à son mélange de malt d'orge et de froment.

Petit Rappel: ce n'est donc pas la couleur qui donnera sa saveur à une bière, mais le type de fermentation, en général "haute", c'est-à-dire avec une levure qui remonte à la surface une fois la fermentation achevée, pour les bières brunes, stout ou ales. La fermentation « basse », soit une levure qui ne remonte pas à la surface, donne généralement les bières blondes, lager, ou les blanches.

La fermentation "haute" confère en général plus d'arômes à la bière, tandis que la "basse" apporte moins de fruits et d'alcool.



## BIERE LIBRE OU BIERE « OPEN SOURCE » ...

*Un concept qui parlera surtout tout d'abord aux informaticiens... Les premières bières « open source » sont nées de l'idée de plusieurs étudiants danois, dans le but de transférer le concept d'Open source, généralement utilisé par les logiciels libres, sur un produit concret du quotidien. Pourquoi la bière ? « Pourquoi pas ? On aime tous ça ! » affirment les créateurs.*

### Le concept :

Dès 2005, ils mettent au point et lancent la « Vores Ol » (« notre bière »), première version de la Free Beer.



Le principe, comme pour les logiciels, est d'offrir publiquement la recette que chacun peut utiliser à sa guise, y compris en la modifiant ou en commercialisant le produit fini, à condition de respecter certaines conditions, définies par la licence Creative commons:

- Le principe de paternité : tout utilisateur se doit de citer le nom de l'auteur original.
- Le partage des conditions initiales à l'identique : si quelqu'un modifie, transforme ou adapte cette création, il n'a le droit de distribuer la création qui en résulte que sous un contrat identique à celui de l'original.

Depuis sont sorties de nouvelles versions, dont la « Free Beer ».

### La recette :

La principale caractéristique de cette bière, outre le côté légal, est le fait qu'elle contient du guarana, graine d'Amérique du Sud, bien connue pour ses propriétés stimulantes. Les effets énergisants du guarana apportent, selon les créateurs, un équilibre idéal avec la somno-



lence liée aux effets de la bière. Dotée d'une robe d'un profond rouge doré, son goût est original bien que familier (citation des créateurs).

Vous trouverez sur Internet la recette de cette bière, qui nécessite bien évidemment quand même un bon équipement de brasseur.

<http://www.freebeer.org>

### Les dérivés:

De par sa licence, cette bière incite quiconque à améliorer la recette et à la redistribuer. Il est donc dans la continuité de la réussite du projet de voir des brasseurs, professionnels ou non, proposer de nouvelles bières open source basées sur les recettes des différentes versions de la Free Beer. Ainsi, en Suisse : **Le Baiser de la Princesse** est proposé à la vente. Sur leur site, on peut trouver la recette détaillée alimentée de photos explicites permettant à tout un chacun de la recréer.

Le Baiser de la Princesse est une bière ambrée dont la robe aux reflets rouges développe à la dégustation un corps rond et puissant où se mêlent les arômes de malts, légèrement caramélisés et une touche de sucre candi. Au final, une saveur boisée et résineuse, due à l'adjonction de bourgeons de conifères.

<http://baiserdelaprincesse.com>



## BIERE ET MONDIAL DE FOOT EN AFRIQUE DU SUD

Les supporters n'ont pas besoin de faire des provisions en vue de leur voyage, la bière ne manquera pas durant la Coupe du monde en Afrique du Sud, assure le plus important brasseur du pays.



"Il n'y a pas lieu de s'inquiéter, les gars. Il y aura assez de notre bière pour tous les fans pendant cette période", a déclaré le directeur général des Brasseries sud-africaine, filiale de SABMiller.

L'entreprise produit près de 90% de la bière consommée en Afrique du Sud et s'attend à une hausse des ventes de 50% durant le tournoi qui aura lieu du 11 juin au 11 juillet.

Elle pense cependant être en mesure de satisfaire cette demande supplémentaire, évaluée à 30 millions de bouteilles, puisque la période hivernale dans l'hémisphère Sud est la plus creuse habituellement en termes de ventes.

## LE BRICOLAGE DU MOIS...

### R2D2 à partir d'un fût Beer tender Heineken

À la fois un geste écologique (recyclons, recyclons...) et une saine occupation pour les longues soirées d'été, voici une idée qui plaira aux grands et aux petits...

Nous vous laissons le choix des matériaux à rajouter à votre mini fût Heineken (vide de préférence...). Selon votre consommation de bière, montrez-nous vite des photos de votre armée de droïdes...

Variante: R2D2 en fût Pelforth ou Affligen.

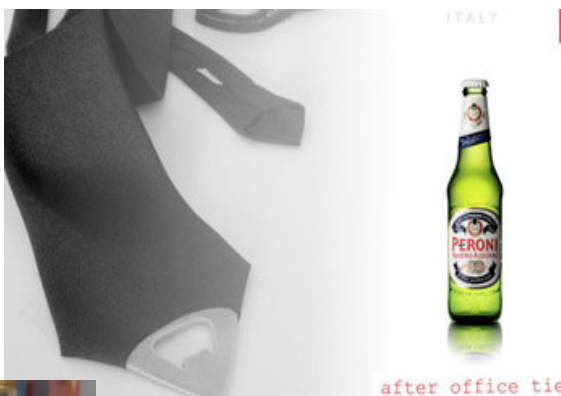


## BIENTÔT LA FÊTE DES PERES...

### La cravate décapsuleur...

Tout le chic d'un couturier Italien...

En voilà une cravate originale pour aller bosser, non ? Cette cravate est l'oeuvre d'un studio de stylisme italien, qui a quelques idées originales pour lier la bière italienne Peroni au monde de la mode. La bière, bientôt symbole de luxe et branchée ?



### Le savon à la bière...

La société BEER SOAP commercialise plus de 60 savons différents à la bière. Un avis de consommateur : « J'ai essayé le savon « Guinness 250 years ». Toutes mes idées préconçues, comme une odeur d'ivrogne, une odeur de bière intense ou beaucoup trop de mousse se sont avérées fausses...

Même l'espoir de transformer l'eau en bière ne s'est pas concrétisé... Depuis toute la famille se lave avec, sans pour autant sentir la bière. »

[www.thebeerssoapcompany.com](http://www.thebeerssoapcompany.com)



**PETIT RAPPEL SANS  
PAROLES...  
23 JUIN 2010**

## BLANCS DE POULET AUX POMMES ET A LA MC CHOUFFE

Pour 2 pers:

- 2 pommes vertes
- 2 blancs de poulet
- 2 cs d'huile d'olive
- 30 gr de beurre
- 1/2 litre de Mc-Chouffe
- 2 cs. de cognac
- 20 cl de crème fraîche
- 2 cs. de moutarde
- 2 cc. de sucre

Faites mariner les blancs de poulet pendant 24 heures dans la Mc-Chouffe, en gardant 150 ml pour la suite.

Épluchez les pommes et coupez-les en fins quartiers.

Coupez les blancs de poulet en lamelles, faites chauffer l'huile dans un wok, et faites-y dorer le poulet. Réservez.

Ajoutez le beurre dans le wok et faites sauter les pommes avec le sucre. Laissez cuire 5 minutes jusqu'à ce que les pommes soient dorées. Arrosez de cognac, et remuez jusqu'à évaporation.

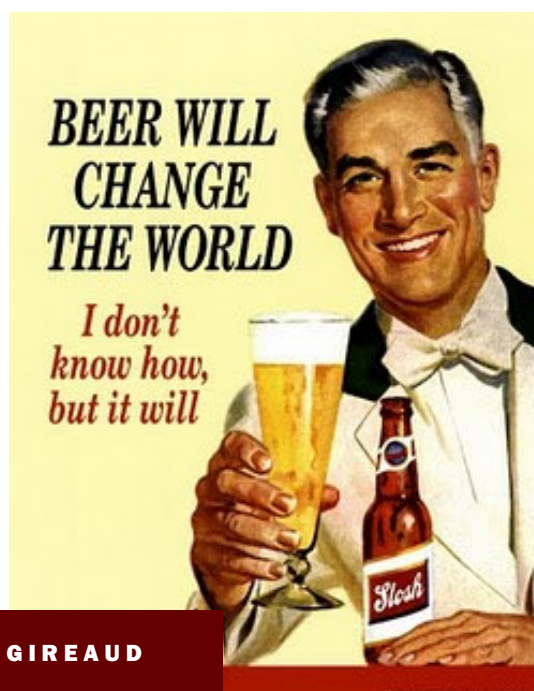
Ajoutez alors la crème fraîche et la moutarde et remuez pour réduire un peu la sauce.

Ajoutez le reste de Mc-Chouffe aux pommes et laissez mariner 5 minutes.

Ajoutez ensuite les morceaux de blancs de poulet et portez le tout à ébullition.

Laissez mijoter 5 à 10 mn, salez et poivrez.

Servir aussitôt, accompagné de riz.



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...*

26 Mai 2010

Retrouvez la gazette et la liste des bières dégustées sur  
[www.gireaud.com](http://www.gireaud.com)