

LA BIÈRE, ANECDOTES ET PETITS CONSEILS



COMPOSITION: PETITE RÉVISION...

Une bière est composée de 4 ingrédients principaux :

1. de l'eau de source pure (jusqu'à 10 litres pour 1 litre de 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).

LA BIÈRE LA PLUS PURE DU MONDE

Chaque amateur de bière sait qu'un élément déterminant dans la qualité de ce breuvage, c'est la pureté de l'eau qui entre dans sa composition. Une brasserie du Groenland vient de commercialiser une bière faite avec de l'eau qui vient de la fonte des icebergs. Cette eau est vieille de 2000 ans et ne contient aucun polluant. D'après ceux qui l'ont essayé, la bière groenlandaise a un goût plus doux et plus pur que les autres bières, grâce à l'eau de la calotte glaciaire.

BIÈRE ET SANTÉ...

User mais ne pas abuser pour que la bière garde ses effets protecteurs, la consommation quotidienne ne doit pas dépasser 1 litre de bière par jour, sachant que le volume d'alcool que contient chaque bière influencera la quantité consommée. Rappelons que la bière est un produit sain puisqu'elle est constituée de matières premières naturelles : orge, houblon, levure et eau à 90%.

Les bienfaits de la bière sont multiples :

Contrairement aux idées reçues la bière ne fait pas grossir ! Diurétique, elle facilite le travail des reins et l'élimination des toxines. Elle est même recommandée dans certains régimes amaigrissants pour 20cl de bière, on ne compte que 76 Kcal contre 96 pour 1 même verre de jus de fruits. La raison est simple : la bière ne contient aucune matière grasse. Grâce à sa richesse en minéraux et en vitamines (phosphore et calcium), la bière permet de combattre arthrose et rhumatisme. Moralité, la bière est bonne pour le squelette.

La bière peut être recommandée, avec modération et sans alcool de préférence, aux femmes qui allaitent car elle facilite la montée de lait et prolonge la

fabrication de lait maternel. La bière est aussi un excellent tonique : pur cocktail de vitamines, elle est un bon reconstituant après une compétition sportive. Les vitamines B1 et B2 qui la composent facilitent l'effort et renforcent les défenses immunitaires.

Le houblon se révèle être une véritable plante médicinale. Il est, par exemple, reconnu pour apaiser l'esprit : la bière agit ainsi sur notre système nerveux en réduisant le stress. Autrefois, les mères plaçaient sous les oreillers de leurs enfants des sachets de houblon pour leur assurer un bon sommeil. Elle est aussi reconnue pour améliorer la qualité de la peau, des ongles, des cheveux et limiter l'eczéma et l'acné. Il suffit d'écouter les anciens : Cléopâtre entretenait la douceur de sa peau grâce à des bains de bière.

Alcool en petite quantité, glucide, dextrose, maltose et acides aminés, sels minéraux : calcium, potassium, magnésium, cuivre, manganèse et fer, vitamines : B1, B2, B6, B9, B12, PP et PCA sont toutes les richesses que contient la bière.

Voilà qui ressemble à un élixir de Jouvence... mais tout est affaire de modération !

LA PIETRA, UNE AVENTURE DEPUIS 1996

Cadre parisien surmené, Dominique Sialelli décide à 35 ans de changer de vie . D'une discussion de comptoir entre amis naîtra l'idée : Pietra, la bière à la châtaigne. Sa femme et lui peaufineront leur projet trois ans avant de se lancer. Pari gagné. La bière corse connaît un succès immédiat sur l'île, le continent et à l'étranger. Aujourd'hui, les Sialelli doivent construire une autre usine pour couvrir la demande.

Comment avez-vous eu l'idée ?

L'idée de Pietra est née d'une discussion de comptoir ! A l'origine : l'envie avec mon épouse de quitter notre vie de cadres parisiens pour créer une affaire en Corse, d'où je suis originaire. Mais que faire sur cette île ? Nous ne voulions pas ouvrir une pizzeria ! Dès lors, nous avons sorti nos antennes, en quête d'une idée. Jusqu'à l'été 1992. Nous prenions un verre entre amis, à Corte. Ma femme plaisantait : " Vous, les corses, vous tchachez mais n'entrez pas. Tous les pays ont leur bière et on est en train de boire une Kronembourg ! ". Et voilà ! Nous étions partis pour quatre ans de développement, avant de poser la première pierre de l'usine ! D'emblée, nous avons senti que ce projet nous dépassait. Nous n'avions pas d'expérience agroalimentaire, pas assez de capitaux pour monter une entreprise industrielle. Le marché corse ne serait pas assez porteur pour faire tourner une usine à l'année. Nous devions peaufiner le concept. Et plancher sur un produit exportable et haut de gamme. Le début des années 1990 marquait l'arrivée des produits de terroir et des bières exotiques. Nous sentions qu'il y aurait un créneau. A condition de donner du sens à la bière corse.

Comment vous êtes-vous préparés ?

Étape par étape. Un travail de recherche sur l'histoire de la bière nous a appris qu'elle fut le premier moyen pour l'homme de conserver les céréales et de rendre l'eau potable. Dans l'Antiquité on l'appelait "le pain liquide". Une association d'idées nous conduisit à Pietra. La bière qui intégrerait une partie du patrimoine de la Corse: la châtaigne. Le châtaigner est d'ailleurs nommé en Corse "l'arbre à pain". Nos proches nous prenaient pour des fous ! Nous avons piloté des tests en laboratoire depuis Paris. Un an après nous avons la recette : un produit ambré et goûteux, avec du caractère . Il ressemblait à la Corse. Il nous plaisait. Nous avons alors testé le "marketing mix " avec des échantillons en magasins : goûts, packaging, prix... Pari gagné ! Le premier test s'est transformé en lancement, sans que nous le voulions ! La rumeur de l'existence d'une bière corse s'est répandue par bouche à oreille. Elle faisait la une du Corse Matin le lendemain.

Comment vous êtes-vous financés ?

Le succès du produit a gagné la confiance d'investisseurs. Dès le premier exercice l'usine fut rentable. Depuis, nous avons élargi de notre gamme avec Colomba (bière blanche)

*Devenir
Brasseur...*

*Pourquoi
pas vous?*



et Serena (bière blonde), pour les gens qui demandent un demi dans les bars... Les recettes en ont été créées en interne avec notre maître-brasseur. Puis nous avons augmenté notre capital via les FCPI (fonds communs de placements pour l'innovation). Pietra est la seule entreprise corse qui bénéficie d'investisseurs continentaux ! Aujourd'hui, la Corse représente 60% de nos ventes, le continent 30% et l'export 10%. Les premiers clients étrangers sont venus vers nous grâce à la fréquentation touristique estivale de la Corse. Nous avons également misé sur les salons.

Quelle a été la principale difficulté ?

Gagner la confiance sur un bout de papier. Convaincre simplement sur une idée. Nous voulions tellement blinder le

projet que la phase de gestation - période où tout le monde a une objection - a été longue.

Quels sont vos projets ?

Déménager ! Pour faire face à la croissance inespérée de la demande, nous devons nous agrandir.

Notre second projet : Nous lancer dans le whisky avec un producteur d'eau de vie de la plaine orientale.



RECETTES COCKTAIL À LA JENLAIN AMBRÉE

L'Avesnois du Trappiste : 2 cl de Genièvre, 25 cl de Jenlain Ambrée

Le Kitty O'Shea's : 4 cl de whisky, 1,25 cl de sirop de grenadine, 1 trait de citron, 25 cl de Jenlain Ambrée

Le James Joyce : ¼ de jus d'orange, ¾ de Jenlain Ambrée

Le Blackface : 10 cl de cidre, 2 cl de Fine Marne, 1 trait de sirop de framboise, 12 cl de Jenlain Ambrée

Le Jenlain Orient-Express : 2 cl de Soho, 1 trait de sirop d'orange, 25 cl de Jenlain

Quinger Beer : 1 citron, 1 morceau de gingembre frais, 2 cuillères à café de miel liquide, 2 cuillères à soupe de vodka et 33 cl de Jenlain Ambrée

Le Jenlainquila : Dans un shaker à part ; 2 cl de Tequila, 1 cuillère à café de cassonade, 1 cuillère à café de citron vert, 3 gouttes de Tabasco et 3 cuillères à soupe de glace pilée. Shaker le tout et rajouter 25 cl de Jenlain Ambrée

L'Euskara : 2 cuillères à soupe de Patxaran (liqueur de prunelles sauvages), 1/2 pincée de piment d'Espelette et 25 cl de Jenlain Ambrée

Le Péché Mignon : 2 cl de liqueur de pêche de vigne, 2 cl de Picon, 1 cl de sirop de cerise et 25 cl de Jenlain Ambrée

Passion de Rothschild : Versez dans une flûte à Champagne de 17 cl : 4 cl de jus de fruits de la passion, 2,5 cl de champagne rosé de Rothschild frais, 6,5 cl de Jenlain Ambrée. Remuez délicatement avec un agitateur décoratif

LAPIN À LA PIETRA

Pour 6 :

1 lapin, 100 g de poitrine de porc, 200 g de pruneaux, 300 g d'oignons, 100 g de champignons, 30 g de farine de châtaigne et de blé, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 40 cl de bière Pietra, 3 cuillères à soupe d'huile, sel, poivre.

Découpez le lapin en morceaux. Salez, poivrez, farinez. Epluchez les oignons, écrasez l'ail, coupez en cubes la poitrine de porc. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et dorer les morceaux de lapin. Ajoutez oignons et poitrine de porc et faites encore dorer quelques minutes. Versez la bière et un verre d'eau tiède. Ajoutez le bouquet garni et l'ail écrasé. Faites cuire à feu moyen durant 30 min. Ajoutez les pruneaux et faites cuire pendant 15 min. Nettoyez et coupez les champignons, faites-les cuire dans un peu d'huile, ajoutez-les à la préparation.



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...*

7 Octobre 2009