

AMBIANCE PUB ANGLAIS...



ORIGINE DU MOT PUB :

Le mot PUB vient de « Public house »...autrefois une sorte de maison du quartier avant la lettre. Dans de très nombreux pubs, la grande majorité des consommateurs sont des personnes du quartier, du village, de la paroisse, venus se retrouver autour du bar ou d'une table. Le pub que l'on fréquente le plus régulièrement se dit son "local".

ODE A LA BIERE

La bière est l'amie du sage, l'ennemie de l'ivrogne.
Elle est amère et utile comme le conseil d'un philosophe.
Elle est permise aux gens d'esprit, interdite aux imbéciles.
Elle pousse le sot vers les ténèbres, et guide le sage vers les dieux.
Humour est bière !
Conviviale, la bière est un facteur dont le chuintement mousseux rappelle un rire en cascade.

ALE, BITTER, STOUT...LE ROYAUME DE LA FERMENTATION HAUTE.

Parmi les différentes typologies de bières, on trouve les bières de fermentation haute. Ce type de bières est présent en Belgique, mais principalement au Royaume-Uni, où la quasi-totalité des bières brassées- et il y en a plus de 2500 différentes sur le territoire- sont de fermentation haute.

Plusieurs types principaux s'y distinguent :

BITTER

- Une faible densité, un faible pourcentage d'alcool et une faible effervescence rendent cette bière facile à boire, composante essentielle de son style; l'emphase demeure du côté de l'amertume du houblon.

PALE ALE

- Ou Strong Bitter : Une bière de force moyenne, savoureuse mais facile à boire. Bon équilibre entre le houblon et le malt avec un faible penchant pour l'amertume.

SCOTTISH ALE

- Riche, maltée et souvent sucrée, une bonne bière à servir même en dessert. Des saveurs secondaires de malt ajoutent une complexité à la bière.

L'alcool et le malté varient d'une interprétation à l'autre.

ALE FORTE

- Ou Barley Wine (« vin d'orge ») Britannique : La plus riche et la plus forte des ales britanniques. Le caractère de ces bières varie beaucoup avec le temps. On les apprécie autant jeunes que vieilles.

STOUT

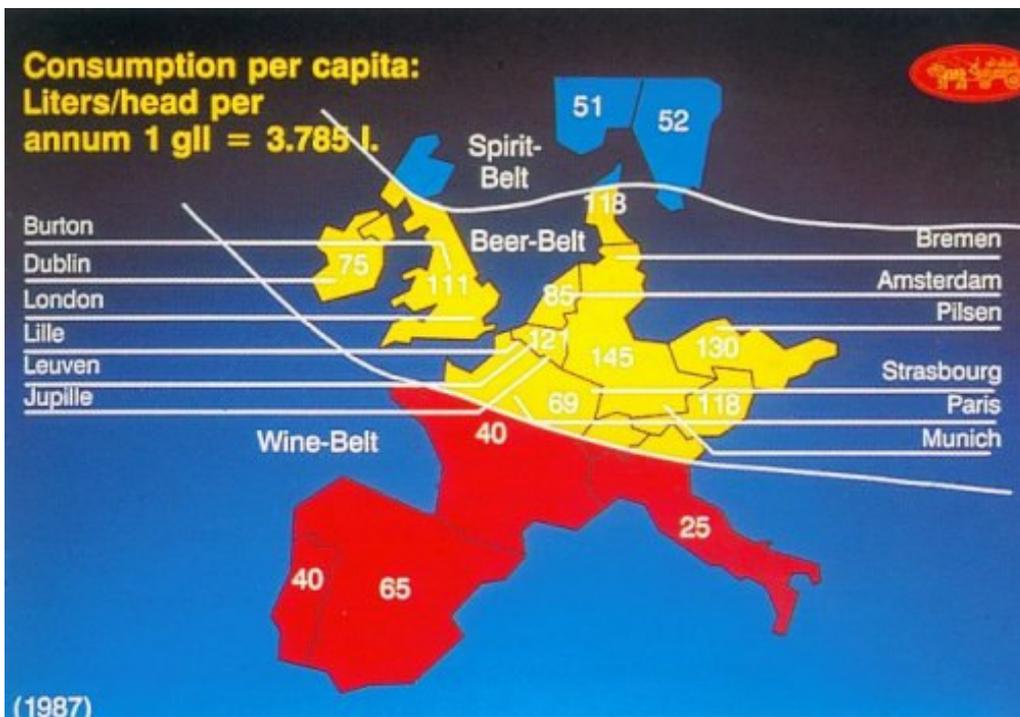
- Une bière très foncée, crémeuse et amère, avec des notes de torréfaction. Il y a les Dry, Sweet et Imperial Stout, Certaines font penser à un expresso sucré.

BROWN ALE

- Bières au goût léger, dont l'accent porte sur le malt, faites pour être bues en grandes quantités. Rafraîchissante mais goûteuse. Des notes de caramel, de fruits ou de noisettes.



LES TROIS CEINTURES DE L'EUROPE



En Europe, on distingue 3 ceintures, en fonction de la consommation d'alcool annuelle par habitant :

- La ceinture de VIN dans le sud de l'Europe (Espagne, France, Italie)
- La ceinture de BIERE dans la ligne centrale (Belgique, Irlande, Royaume-Uni, Pays-Bas, Allemagne, pays de l'Europe de l'Est, Alsace, Lorraine, Ardennes et Nord Pas de Calais en France)
- La ceinture d'ALCOOL dans le Nord de l'Europe (Ecosse, Suède, Pologne, Russie)

Ceci est principalement lié au climat et à l'agriculture, ainsi par exemple avec le climat présent en Belgique (tempéré), on a toujours cultivé des céréales et donc des ingrédients pour fabriquer de la bière.

SA SEIGNEURIE LA THOMAS HARDY'S ALE...

Si l'on devait ne retenir qu'une seule bière britannique, beaucoup de connaisseurs choisiraient la «Thomas Hardy's ale», allant jusqu'à comparer ses millésimes... Et vous, laquelle préférerez-vous?

ROYAUME-UNI:

« RECHERCHE
BUVEUR DE
BIÈRE POUR
ACCOMPAGNER
MON PÈRE AU
PUB »

Voilà l'insolite petite annonce déposée par Mike Hammond au bureau de poste de son village du sud de l'Angleterre, pour permettre à son père Jack, un veuf de 88 ans, d'avoir quelqu'un à qui tailler une bavette lorsque, deux fois par semaine, il quitte sa maison de retraite pour aller boire une bière au pub du coin. L'heureux élu sera payé 7 livres de l'heure et sirotera ses bières à l'oeil.



FOR MEN ONLY...

C'est en Autriche qu'une brasserie a eu l'idée d'ouvrir un centre de cure thermique où les clients ont la possibilité de s'immerger pendant deux heures dans une piscine remplie par pas moins de 20 mètres cubes de bière.



Les vertus de cette cure sont au rendez-vous, car la bière aurait la particularité de soulager les nerfs tendus de nos nageurs amateurs, et d'adoucir la peau.

Pour l'instant, seuls les hommes ont le privilège de barboter dans ce bain pétillant-en sirotant quand même de la bière fraîche offerte par la compagnie Starkenberg...



IRISH STEW

Ingrédients pour 6:

- 1 kg de poitrine de mouton
- 50 cl de **STOUT**
- 1 kg de pommes de terre
- 8 poireaux
- 2 branches de céleri
- 50 g de beurre
- 2 échalotes
- 2 oignons moyens
- Thym : 1 cuillère à café
- Persil une demie botte
- Sel, poivre.

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)

Epluchez et coupez en fines rondelles pommes de terre, poireaux et céleri.

Dans une grande cocotte allant au four, faites blondir dans le beurre oignons et échalotes émincés, sans les laisser brunir. Ajoutez le persil haché.

Sur feu doux, ajoutez la moitié des rondelles de pommes de terre, des poireaux et du céleri.

Découpez le mouton en gros cubes, mettez-les par dessus les légumes, salez et poivrez généreusement.

Saupoudrez avec le thym, puis recouvrez du reste de légumes. Versez la bière.

Couvrez la cocotte et enfournez au four pour 1h30.

NOUS AVONS TOUT JUSTE MANQUE LA PREMIERE EDITION...

Les 16, 17 et 18 Octobre a eu lieu à Strasbourg la première édition du Mondial de la bière, salon se définissant comme « un Festival de dégustation de bières du monde entier, ouvert au grand public comme aux professionnels, et dont le slogan serait « Déguster peu, déguster mieux » ».



Des centaines d'exposants du monde entier, des dégustations, des conférences, des concours et des médailles...

ET SI ON PENSAIT A LA SECONDE?

2^{ème} EDITION
22, 23 et 24 octobre 2010



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...*

11 Novembre 2009