

Numero 13

## DOUCE NUIT...

### LES BIERES DE NOËL



"EN ÉTÉ, BRASSE QUI PEUT. EN HIVER, BRASSE QUI VEUT"

Ce vieil adage traduit bien les difficultés rencontrées jadis par les brasseurs, lorsqu'ils ne maîtrisaient pas la température des cuves de fermentation. La période de brassage débutant le 29 septembre, jour de la Saint Michel (fin de dormance de l'orge), et finissant à la St George, le 23 avril, les brassins et les tonneaux étaient numérotés au fur et à mesure de l'année brassicole. Le numéro le plus bas, issu des premières récoltes, bénéficiait des températures plus fraîches de l'automne pour mûrir tranquillement pendant plusieurs semaines... Elle arrivait à maturité complète aux environs de Noël : c'est là l'origine de la **Bière de Noël**, une bière plus énergique et plus aromatique puisqu'elle était élaborée pour affronter les froids de l'hiver.

## PETIT CONTE DE NOËL...

*La Bière de Noël, bière de saison éphémère, est brassée avec des matières premières fraîches... et en quantité limitée. À déguster chaque année de la mi-novembre à fin décembre sous peine d'attendre un an de plus, alors dépêchons-nous!*

L'origine de la **Bière de Noël** remonterait au XI<sup>e</sup> siècle et fait désormais partie intégrante des **traditions de fin d'année dans de nombreux pays**. C'est en **Norvège** qu'elle serait née, pour la **fête païenne de Jol** qui marque le solstice d'hiver; on la dégustait jadis en hommage aux dieux nordiques, qui en auraient livré le secret de fabrication aux hommes. Encore fallait-il que le breuvage fût suffisamment fort : si les convives ne sombraient pas dans l'ivresse, ils risquaient d'être frappés d'un sort pour n'avoir pas honoré le don des dieux ! Aujourd'hui heureusement, on la savoure sans excès et pour le seul plaisir des papilles !

En **Belgique**, comme en **France**, elle était offerte dès 1900 en cadeau de fin d'année: Les Maîtres Brasseurs offraient chaque année pour Noël à leur personnel, leurs meilleurs clients

et aux villageois, **une bière spéciale d'une qualité exceptionnelle...**

Issue des dernières récoltes d'orges, cette bière, autrefois dite « d'octobre », bénéficiait des températures plus fraîches de l'automne et pouvait mûrir tranquillement pendant plusieurs semaines...



Elle arrivait ainsi à maturité complète aux environs de Noël : c'est là l'origine de la **Bière de Noël, une bière atypique et généreuse, plus épicée, plus forte, plus houblonnée.**

Aujourd'hui, l'avancée des technologies du froid permet de maîtriser à volonté la fermentation, et le développement des réseaux de transports rend possible une large distribution. Mais ces progrès ne peuvent rien contre la nature ! La **Bière de Noël** reste une bière de saison éphémère .

## LA BIÈRE DE NOËL, LA DEGUSTER, LA SAVOURER.....

Plus riche, plus marquée en goût et de couleur ambrée, la **Bière de Noël** présente des caractéristiques bien particulières :

**À l'œil**, une couleur ambrée soutenue avec un reflet cuivré, une mousse fine, moelleuse, dense.

**Au nez**, des notes aromatiques & fruitées.

**En bouche**, un goût très riche, malt fruité et caramel, une bière ronde et



charnue, un peu alcoolisée (6°minimum)

Les bières de Noël, douces et originales, sont les alliées d'une cuisine généreuse imaginée avec les produits de la saison d'hiver. Ainsi avec le foie gras, la viande rouge grillée, certains produits tripiers tels les ris de veau, de nombreux fromages comme le gouda, des produits de la

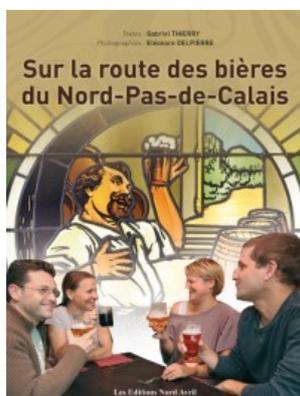
mer (coquilles Saint-Jacques, poissons fumés), des légumes d'hiver comme l'endive, les fruits secs...

## BIENVENUE CHEZ LES CH'TIS...

« Sur la route des bières du Pas-de-Calais » ou comment découvrir « le Nord »!

Vient de parître le guide touristique **INDISPENSABLE** à une bonne découverte de cette région chaleureuse: Ce livre, baptisé **Sur la Route des Bières du Nord-Pas-de-Calais**, est la réponse à un manque d'information flagrant sur la plus importante région brassicole de France, qui compte à ce jour plus d'une trentaine de brasseries en activité.

**Éléonore Delpierre** et **Gabriel Thierry**, auteurs de l'ouvrage, et les 25 brasseurs qui ont accepté d'ouvrir les portes de leurs brasseries pour livrer leurs secrets, ont créé un ouvrage qui se veut comme une invitation à la décou-



te, entre tourisme et patrimoine, et balade historique et gourmande.

L'occasion de découvrir les personnalités qui font vivre la passion de la bière, souvent avec grand plaisir et toujours dans l'ombre car si l'on connaît parfois les produits, on connaît plus rarement leurs brasseurs, leurs origines et leurs histoires. Abondamment illustré, cet ouvrage a donc parcouru pour vous les routes pavées du nord en vous laissant une foule de repères qui vous aideront à en faire de même!

**Sur la Route des Bières Du Nord-Pas-de-Calais** est édité par Nord Avril, au prix de 15 euros.

## UNE BIÈRE AU FROMAGE... ILS SONT FOUS CES ANGLAIS!

Stilton Cheese, célèbre marque de fromage britannique, vient de créer pour les fêtes une bière... au goût de fromage ! Baptisée **The Blue Brew**, elle a été mélangée durant le processus de fermentation au fromage Stilton pour obtenir une boisson onctueuse et riche en goût. Disponible au **Belvoir Brewery**, un restaurant anglais, des clients affirment que l'on sent "vraiment le goût du fromage."



Selon le porte-parole de Stilton Cheese, elle permet de prouver que le Stilton n'est pas qu'un fromage pour Noël, mais peut servir pour d'autres occasions.

la Blue Brew, une bière couleur châtaigne aux saveurs inédites, titre 4,2°.

## COMPUT-BE-ER ?

*Un geek répondant au nom de Ben Lzicar s'est servi d'un fût de bière pour y intégrer son PC. Si l'idée de base est saugrenue, il faut avouer que le gars en question est agile de ses doigts. Après des découpes et une séquence de peinture noire black piano, son PC a trouvé refuge dans ce fût, et même si on n'apprécie pas particulièrement, force est de constater que le résultat est impressionnant!*



## UNE BIÈRE TESTÉE EN APESANTEUR

*Une bière australienne va prochainement être étudiée en apesanteur en vue du tourisme spatial. Cette bière a été créée afin de pouvoir être consommée en microgravité. Elle sera étudiée à bord d'un Boeing modifié qui simule l'absence d'apesanteur. Les chercheurs prendront des échantillons de la boisson pendant les périodes d'apesanteur, et recueilleront également des données sur la chaleur corporelle, le rythme cardiaque et le taux d'alcool dans le sang, afin de déterminer si la bière peut être consommée dans l'espace. Ce n'est pas la première fois qu'une bière est étudiée pour des raisons spatiales. Toutefois la politique actuelle sur la station spatiale internationale interdit tout alcool.*

## LA MAXIME DU JOUR

*Vingt-quatre heures dans une journée. 24 bouteilles dans un casier. coïncidence ?*

## UNE BÛCHE À LA BIÈRE...

*Une bûche à la bière signée par le chef Alexandre Gauthier. Aux fourneaux de l'auberge La Grenouillère ( Pas-de-Calais), le jeune chef Alexandre Gauthier a créé une bûche de Noël en collaboration avec la marque de bière Affligem, chère aux dégustateurs. La création s'appuie sur une gelée et des poires pochées dans cette boisson réputée dans le Nord, sur une mousse au caramel, et autour d'un cœur glacé.*

*La bûche à l'Affligem sera disponible au Publicis Drugstore à Paris du 15 décembre 2010 au 1er janvier 2011 au prix de 34 €*



## BIÈRE CHAUDE ÉPICÉE DE NOËL

*Pour 4 verres de 250 ml*

- 1 litre de bière de Noël
- 150 ml d'eau
- 100 g de sucre
- 1/2 citron jaune en zestes
- 1/2 orange en zestes
- 1/2 citron vert en zestes
- 1 citron vert en jus
- 18 g d'épices (cannelle, cardamome, gingembre, vanille, clou de girofle)



*Dans une casserole placer le sucre, l'eau, les épices, et les zestes. Faire bouillir 1 mn, et hors du feu incorporer le jus du citron vert. Laisser infuser 10 mn, filtrer.*

**Préparer verre par verre:**

*Faire chauffer 250 ml de bière de Noël 1 mn au micro-ondes à 900W, afin d'éviter qu'elle ne mousse.*

*Verser 60 ml de sirop dans la bière et servir.*

*Nb: Au XVIIe siècle la bière était souvent réchauffée pour développer ses vertus digestives. Dans les tavernes, on buvait la bière agrémentée de clous de girofle et d'épices. Il existait un appareil baptisé 'réchauffe bière', tube en métal fermé qu'on remplissait d'eau bouillante avant de le plonger dans la bière.*



**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...*

*15 Décembre 2010*

*Joyeux Noël à tous!*

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