

Numero

Spécial

TH

PREMIERES TRACES ... DANS LA MOUSSE



COMPOSITION

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).

CLASSIFICATION

On classe généralement les bières en 3 catégories, en fonction de leur mode de fermentation.

La Fermentation basse, la plus récente (1840), donne la pils ou encore lager, la bière blonde. C'est 90% de la production de bière.

La Fermentation haute, plus ancienne et traditionnelle, est à l'origine de nombre de bières différentes : les bières ambrées, les bières blanches, non filtrées et troubles, ou encore les brunes ou stout. Les bières d'Abbaye en font partie, ainsi que les bières à double ou triple fermentation.

La Fermentation spontanée, spécifique à la région de Bruxelles, donne les lambic. On y trouve les gueuze, krieks ou encore la Faro.

COMMENT EST FABRIQUÉ LE DIVIN BREUVAGE...

La transformation des 4 ingrédients (eau, houblon, levure et orge) en bière s'étale sur une durée variant de 2 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 mélangée à de l'eau. La pureté et les qualités de l'eau sont déterminantes pour la clarté et le goût de la bière. Une fois ce mélange chauffé dans une chaudière, l'amidon contenu se transforme en sucres dont la proportion varie en fonction de la température de chauffage. Après filtration, Le moût obtenu doit passer par une ébullition de 2 heures. C'est là que le houblon est ajouté : quelques dizaines de grammes 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, 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, entre

18 et 26 °C, accélérant la fermentation.

4. **La garde (durée : de 3 à 6 semaines)** : étape de maturation pendant laquelle la bière est maintenue à 0°C dans des cuves fermées hermétiquement (la bière ne sera plus au contact de l'air tant qu'on ne l'aura pas décapsulée) appelées tanks. Elle y su-



bit une seconde fermentation qui lui permet de s'affiner et de s'équilibrer.

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

6. **La mise en bouteilles** : La bière est versée dans des tonnelets ou des bouteilles.

7. **Refermentation éventuelle en bouteilles ou troisième fermentation** : On ajoute du sucre et un peu de levure. Puis on place les bouteilles dans un local chaud (parfois plus de 20°C), puis dans un local plus froid (5°C) où la bière s'enrichit encore en arômes et en saveur. Le processus de maturation des bières embouteillées avec des levures vivantes peut



COMMENT DÉGUSTER UNE BIÈRE ?

AVANT DE COMMENCER...

Deux éléments sont importants dans le cadre d'une dégustation :

La température à laquelle on sert la bière : une température basse casse les arômes; une bière de dégustation ne doit donc pas être bu trop fraîche, contrairement à une bière dite « de soif ».

Le verre a également son importance. Lorsqu'on déguste de la bière, sa forme et sa profondeur ont un effet sur l'arôme. Les lambics se dégustent dans des flûtes, les bières d'abbaye et surtout les trappistes dans des verres larges et évasés, les lager 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...

Lors de la dégustation, trois sens interviennent. Dans l'ordre : la vue, l'odorat et le goût.

Lorsque l'on regarde une bière, il faut faire attention à trois éléments :

1. **la mousse** : elle doit adhérer aux parois du verre. L'aspect change d'une bière à l'autre. Pour certaines elle est plus compacte, avec des plus petites bulles, elle peut aussi être plus persistante ou être carrément absente.
2. **les bulles** : elles doivent être petites et régulières. Si la bière ne pétille pas, c'est mal parti pour les étapes suivantes : elle est éventée.
3. **la couleur** : elle doit être brillante sauf pour les bières sur levure comme la blanche par exemple. Elle résulte en partie du degré de torré-

faction des grains d'orge. Pour les blondes, l'orge n'est pas torréfié alors que pour les rousses, ambrées et brunes, oui. La couleur n'a aucun rapport avec le pourcentage 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 peut ensuite faire 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 de se faire une

RECORD...

Un Allemand a battu le mois dernier son propre record du monde en avalant 50 litres de bière en 4 minutes et 55 secondes.

QUAND SKI RIME AVEC BIÈRE

Les usagers de la station de ski du mont Grand-Fonds (Québec) peuvent désormais déguster un produit unique conçu par la MicroBrasserie Charlevoix baptisé « Grand-Fonds » : une bière blonde de type lager fabriquée à partir de malt 100% québécois.

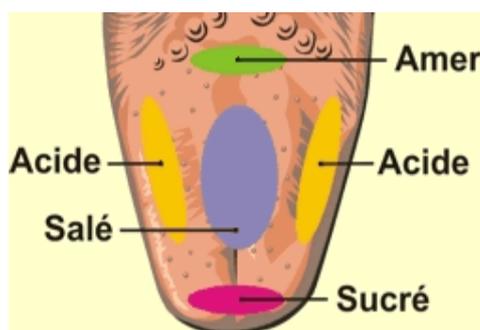
Le lancement du précieux liquide a été effectué au sommet de la station, en Janvier, en compagnie du directeur général de la station de ski, et du brasseur. « Nous sommes fiers de ce partenariat qui arrive à point concernant notre nouveau virage qui consiste à encourager les entreprises locales et leurs produits du terroir », informe le directeur.

Cette bière est proposée en fût dans un verre décoré d'un nouveau logo.



idée sur la densité et la texture de la bière.

Il ne faut pas oublier les parois de la bouche qui 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 d'une bière.



LES PRINCIPALES FAMILLES D'ODEURS ET DE GOÛTS

Le côté Houbloneux : Plus facile à apprécier en goûtant qu'en sentant.

de fruits rouges : cassis, framboise, fraise...

Les céréales : On arrive à discerner des arômes d'orge, de froment ou de blé.

Floral : Odeurs ou goûts de rose, violette ou encore géranium.

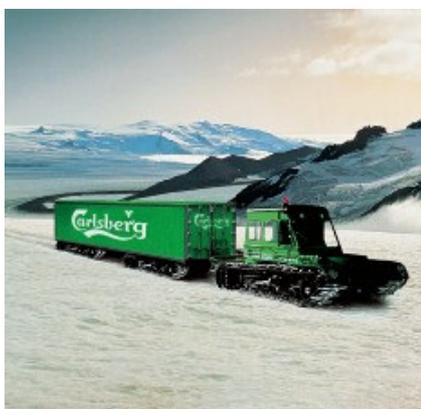
Les levures : Odeurs de pain chaud, perceptibles dans les bières non filtrées et/ou refermentées en bouteille.

La torréfaction : Ces arômes ne s'apprécient que dans les brunes foncées. Ils proviennent de la torréfaction plus ou moins longue des grains d'orge.

Fruité : Citron, pomme, banane... sont des odeurs ou goût qui s'apprécient généralement dans les bières blanches ou blondes. Les brunes ont plus des arômes

Caramélisé : Plus sensible dans les bières rousses et brunes.

SKI: L'IMPORTANT EST DE BIEN CHOISIR SON MATÉRIEL ET SA STATION...



CARBONNADÉ A LA CHOUFFE

Ingrédients (pour 4 pers):

- 600 g de "carbonnade" de boeuf (collier, épaule,...)
- 2 gros oignons
- 50cl de "Chouffe"
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 feuille de laurier
- 3 clous de girofle
- 1 c à soupe de miel
- farine, sel, poivre, beurre.

Préparation :

Dans une cocotte en fonte, faire revenir le boeuf coupé en cubes dans un peu de beurre.

Saler, poivrer, et retirer la viande.

Jeter les oignons hachés grossièrement dans la cocotte jusqu'à ce qu'ils dorent. Verser la bière pour déglacer les sucs de cuisson, remettre la viande, le laurier, clous de girofle, et le cube de bouillon.

Ajouter de l'eau jusqu'à couvrir la viande.

Saupoudrer de farine, et laisser mijoter au moins 2 h, à feu très doux.

Avant de servir, ajouter le miel, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.



NATHALIE ET XAVIER GIREAUD

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

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

10 Mars 2010