

BIÈRES

LE GUIDE ULTIME

GILBERT
DELOS

DUNOD

Création graphique de la couverture
et des pages intérieures :
Atelier Marge Design

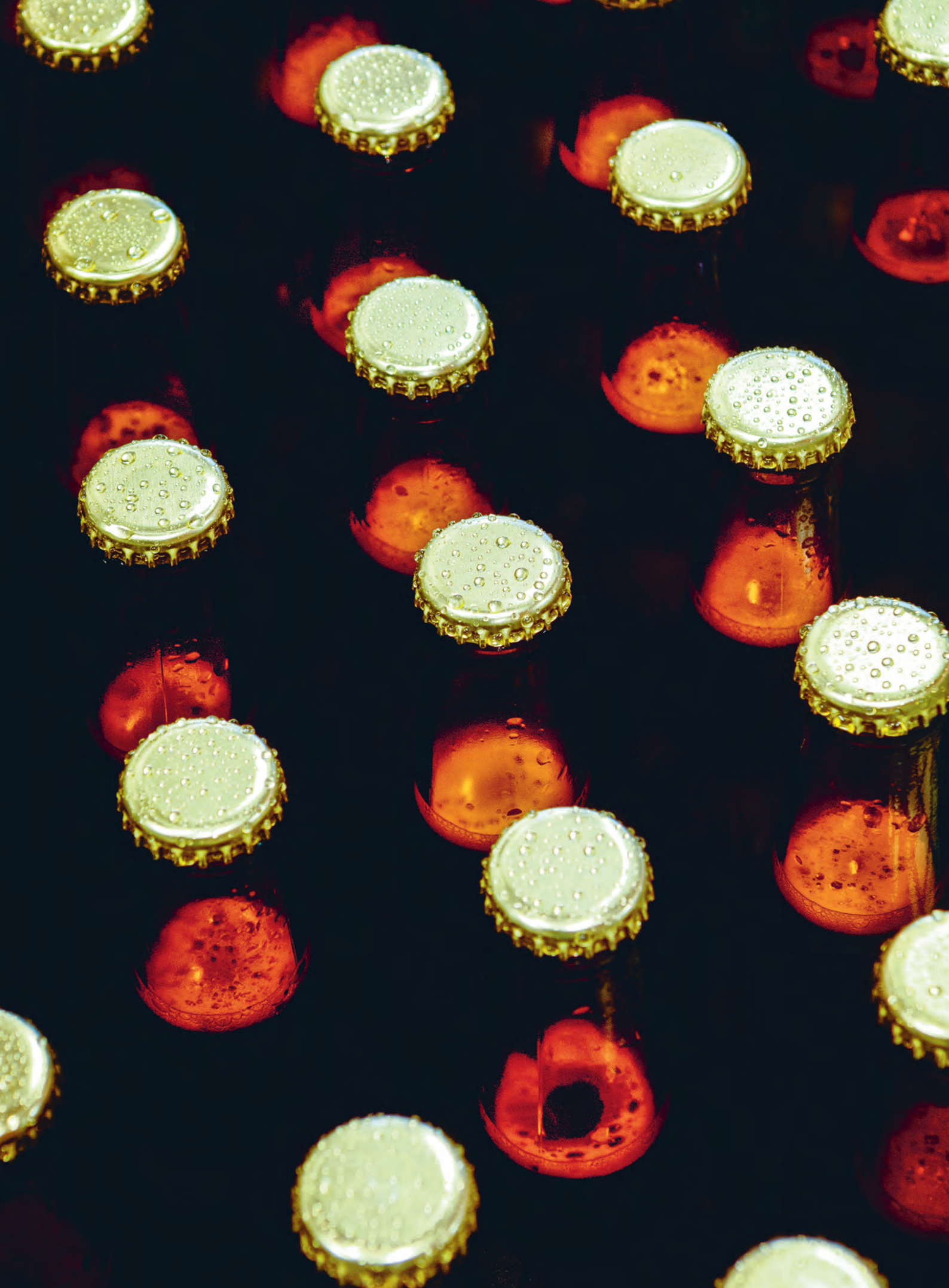
—

Ouvrage composé en Bell Gothic
et Lyon Text.

© Dunod, 2017
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-077233-9

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.



SOM- MAI

P. 10 HISTORIQUE

- 13 **Du néolithique à la grande industrie**
- 13 Au commencement était le grain
- 16 Le mythe de la cervoise et autres gauloiseries
- 18 Des femmes et des moines
- 19 Le temps des artisans
- 22 La révolution industrielle
- 27 **Le renouveau par la base**
- 27 Contre l'uniformisation des bières
- 28 La renaissance de la brasserie artisanale

P. 32 INGRÉDIENTS

- 35 L'eau
- 39 Les céréales
- 40 Les levures
- 42 Le houblon & l'amertume
- 46 Arômes et colorants

P. 48 ÉLABORATION

- 51 **Cinq étapes incontournables**
- 51 Le maltage
- 53 Le brassage
- 56 La fermentation
- 59 La garde
- 61 La filtration
- 63 **Le conditionnement**
- 63 Les fûts
- 66 Bouteilles et boîtes
- 67 Et après?

P. 70 PORTRAITS

72 Brasserie des Vignes
Gambrinus dans
ses vignes

74 Brasserie Cantillon
Qu'est-ce qu'elle a
ma gueuze ?

**77 Brasserie du mas
Andral**

Causse toujours !

79 Brasserie Lancelot
Plus celte que moi...

**82 Brasserie du pays
Flamand**
Deux Flamands à l'amer

85 Brasserie Dubuisson
Et le fût vint...

87 Brasserie Garland
Fait maison

**89 Brasserie de
la Goutte-d'Or**
Épicez-moi ça !

93 Brasserie Ninkasi
Bock'n roll

96 Brasserie Le Paradis
On ira tous au paradis

RE

P. 130 PAIRING

133 La bière à table

133 L'équilibre

134 La complémentarité

135 Le contraste

**137 Accords mets-bières
réussis**

138 Cuisiner à la bière

**138 Des découvertes
en perspective**

**138 Des préparations
inventives**

P. 140 RECETTES

143 Entrées

143 Soupe à la bière

143 Tarte au maroilles

145 Poissons

**145 Nage de Saint-Jacques
à la bière de blé**

**145 Dos de saumon
à la choucroute**

147 Viandes

147 Potjevleesch

150 Joues de porc à la bière

150 Daube d'agneau

150 Palette à la diable

155 Desserts

155 Beignets aux pommes

156 Tarte au sirop d'érable

156 Charlotte à la bière

156 Poire rôtie aux épices

P. 98 DÉGUSTATION

101 Bien servir la bière

102 Déguster

102 La vue

104 L'odorat

105 Le goût

107 La texture

108 La finale

**110 Une bière pour
chaque moment**

111 Les désaltérantes

112 Les apéritives

113 Les savoureuses

114 Les festives

115 Les digestives

P. 118 SÉLECTION

120 D'Angelus à Assomoir

**121 De Barley Wine à Bolten
Ur-Alt**

**122 De Brooklyn Lager
à Carolus Hopsinjoor**

**123 De Caussenarde
avoinée à Deus**

**124 De Duvel à Fourche
du Diable**

**125 De Gens de la Lune
à Jenlain Or**

**126 De La Rousse à
Love & Flowers**

**127 De Mont Salève tourbée
à Sous les pavés**

**128 De St Stefanus Grand
Cru à Titanic IPA**

**129 De Touraille à Vent
d'Ange**

P. 160 LES MOTS DE LA BIÈRE

160 D'abbaye à weissen



ET SI ON PARLAIT BIÈRE ?

Cela fait plus de trente ans que je m'intéresse à la bière. Au départ, c'était surtout pour des raisons professionnelles, travaillant comme journaliste dans des revues où elle jouait un rôle important, au moins sur le plan économique. Une des premières devises qu'on m'a assénée était : « La bière, c'est de l'eau plus des frais généraux. »

Mais, très vite, j'ai cherché à percer ses mystères, d'autant plus nombreux à l'époque qu'elle était fort méconnue, tout particulièrement en France. Ainsi, beaucoup pensaient que le houblon était son ingrédient principal, alors que les bières les plus répandues n'en contenaient que fort peu. Gambrinus était considéré comme sa divinité antique tutélaire, alors qu'il n'est apparu qu'au XIX^e siècle, comme figure publicitaire !

De nos jours, son statut et son image ont bien changé, heureusement, et la diversité d'arômes et de goûts qu'elle peut nous apporter commence à s'imposer à un nombre croissant de consommateurs. Ce n'est plus la boisson passe-partout simplement désaltérante de mes débuts, mais tout un univers de saveurs qui m'étonne et m'enchant de plus en plus.

Comme le lecteur le découvrira au fil des chapitres, l'intérêt nouveau pour la bière, qui est bien plus qu'une mode, exige de l'expliquer à tous ceux qui la découvrent,

que ce soit dans son histoire, ses ingrédients ou ses modes d'élaboration. C'est aussi l'occasion pour moi de rétablir certaines vérités et de mettre à mal quelques fausses légendes (comme celle de la cervoise au miel) qui circulent, faute de véritables connaisseurs.

Avec tous les styles existants et leurs interprétations multiples, il y a toujours une bière en adéquation avec les moments de la vie, de la dégustation en solo à la fête partagée, à l'apéritif comme en fin de repas, et bien entendu à table, de l'entrée au dessert.

Mais, tout autant que la boisson elle-même, ma passion pour la bière vient des femmes et des hommes qui la font, et que j'ai eue l'occasion de rencontrer au fil de mes reportages. D'où les portraits que j'ai consacrés dans ce livre à dix brasseurs passionnants et passionnés. Pour elle, certains ont changé radicalement de vie, d'autres ont consacré beaucoup de temps pour élaborer les bières qui leur plaisent, sans parler de certains héritiers qui, dans des conditions difficiles, maintiennent des traditions parfois centenaires.

Car ce qui compte le plus à mes yeux, c'est à quel point la bière est uniquement le résultat du savoir-faire de ceux qui la réalisent, et de la peine comme de la maîtrise qu'ils développent pour y arriver.

Après de telles rencontres, comment ne pas l'aimer ?

HIS

RI

—

TO

QUE

HISTORIQUE

La plus ancienne des boissons créées par l'homme est plus que jamais bien vivante, des millénaires après sa première apparition. Si elle a présenté des visages très différents au fil du temps, elle demeure cette décoction éternelle à base d'eau, de céréales et de levures. Quelle santé!

