

Gilbert Delos

101 bières

Grandes marques et brasseries artisanales

Autres titres dans la collection **Les 101 à découvrir**

101 parfums à découvrir par Nicolas de Barry

101 whiskies à découvrir par Ian Buxton

101 whiskies du monde entier à découvrir par Ian Buxton

101 bordeaux à découvrir par Antoine Lebègue

101 chocolats à découvrir par Valentine Tibère

101 rhums à découvrir par Alexandre Vingtier

101 saveurs du Japon par François-Xavier Robert

101 cocktails par François Monti

Gilbert Delos

101 bières

Grandes marques et brasseries artisanales

DUNOD

Graphisme de couverture : Maud Warg.

Photographies des bouteilles Asociale, OV-RAL, Rigor Mortis,
Sainte Colombe, Sylvie'cious, Vie de Château : Cédric Duchamp

Photographie page 9 : © Maksim Shebeko – fotolia.com

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage. Le Code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements	d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée. Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).
	

© Dunod, Paris 2013, 2014, 2015
5 rue Laromiguière, 75005 Paris
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-074034-5

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.

Sommaire

Introduction	6
101 bières	10
Servir et déguster la bière	212
Accord bières-mets	213
Où acheter	214
Lexique	220
Index par pays	223

Introduction

Ce guide est conçu pour aider ses lecteurs à s'y retrouver dans le monde complexe et varié de la bière.

Il n'est surtout pas un palmarès des meilleures bières, pas plus qu'une nomenclature des bières existantes. On compte actuellement au moins 4 à 5 000 brasseries de par le monde, élaborant chacune au moins quatre à cinq bières différentes. Vouloir les recenser toutes relèverait d'un travail de Sisyphe, d'autant qu'au moins une nouvelle se lance chaque jour.

Les bières présentées ici, venant du monde entier, relèvent donc d'abord du choix subjectif d'un passionné qui s'intéresse au sujet depuis une trentaine d'années environ... Aussi, pour rédiger cette 2^e édition, je n'ai eu que l'embarras du choix pour sélectionner quelques nouveautés parmi les plus intéressantes dans les salons de bière.

L'autre critère de cette sélection, c'est que toutes les bières présentées soient disponibles facilement... à une exception près ! à vous de trouver laquelle...

Car la chance que nous avons, nous autres amateurs de bières, est que celles-ci sont de plus en plus disponibles, et dans des styles de plus en plus variés. Et cela, pour deux raisons principales.

D'une part, la renaissance des brasseries artisanales françaises se traduit par l'existence de plus de 600 sites brassicoles, offrant une diversité accrue de styles et d'arômes. Un renouveau qui touche aussi l'Italie et en partie la Belgique. De plus, ces nouveaux brasseurs se sont notablement perfectionnés, et il est de plus en plus rare de trouver chez eux des bières quelconques, voire ratées comme c'était encore le cas il y a une dizaine d'années.

D'autre part, il est de plus en plus facile de se fournir. Car s'est développé dans un grand nombre de villes (cf. liste en fin d'ouvrage) un réseau de boutiques spécialisées, les caves à bières, capables d'offrir en permanence un choix d'au moins 300 à 400 bières différentes. Et si votre caviste n'a pas la bière que vous désirez, il est capable de se la procurer rapidement.

Et l'explosion d'Internet permet de plus en plus aisément de commander et de se faire livrer à domicile les bières souhaitées, soit auprès des brasseries elles-mêmes, soit sur des sites spécialisés.

Le seul maillon faible entre brasseurs et consommateurs reste aujourd'hui le circuit des cafés-restaurants. Dans un passé pas si lointain, c'était en effet dans ces établissements que l'on pouvait faire l'apprentissage de la bière. Aujourd'hui, l'écrasante majorité d'entre eux se contente de vendre (et assez cher en plus...) ce que leur fournit d'autorité le distributeur avec lequel ils sont sous contrat.

Cette sélection est donc subjective, disais-je, et réunit quelques-unes des bières incontournables pour tous ceux qui s'intéressent à cette boisson à base de céréales fermentées, vieille d'environ dix mille ans.

Beaucoup de coups de cœur, donc, mais aussi quelques coups de griffe. Car quelques-unes des bières présentées, et souvent largement diffusées, ne méritent guère ce nom pour des raisons variées, misant davantage sur leur emballage que sur leur contenu, le plus souvent d'une triste pauvreté.

Culturellement, les Français sont globalement sous-informés en ce qui concerne la bière. Une grande majorité d'entre eux pensent encore que le houblon est son principal ingrédient (alors qu'il n'est qu'une épice, d'ailleurs pas indispensable pour réaliser une grande bière), et ne voient dans la bière qu'une boisson blonde pétillante, surtout faite pour les désaltérer.

Or, entre les blondes, les ambrées, les brunes, les noires, les amères, les fruitées, les acidulées, les torréfiées, les épicées, les florales, les herbacées, les astringentes, les caramélisées... le choix est bien plus vaste qu'on ne l'imagine souvent.

La sélection présentée ici vise donc à rendre compte de cette grande diversité de styles, d'arômes et de goûts qu'offre aujourd'hui le monde de la bière. Ce n'est plus uniquement – même si elle le restera toujours un peu – une boisson idéale pour se désaltérer, cela peut être aussi une compagne de chaque instant de la journée, pour peu qu'on apprenne à la choisir.

Certes, on peut répartir les bières par couleur, par mode de fermentation, par style... que sais-je encore ? Mais la bière se moque un peu des classifications trop étroites et, même une fois qu'un style se dégage, il y aura toujours un brasseur un peu plus imaginatif pour lui donner une nouvelle interprétation, sortant ainsi d'un carcan restrictif.

J'aime cette liberté, cette douce folie qui règne dans le monde de la bière et souligne à quel point celle-ci n'est pas prisonnière

des cépages, des terroirs, de l'ensoleillement, voire d'interdits administratifs, à la différence des vins et de nombreux spiritueux. Car, ici, c'est le brasseur qui décide de tout, depuis ses matières premières jusqu'au mode de garde de ses bières en fin d'élaboration. Une responsabilité très lourde car, comme le dit un proverbe de la profession, « n'est pas brasseur qui veut, mais qui peut ».

Par rapport à ses concurrents, la bière présente par ailleurs des avantages évidents. Ainsi, elle est moins alcoolisée que le vin ou les spiritueux. J'entends parfois des cris d'orfraie quand je parle d'une bière à 8 ou 10% d'alc. vol., alors qu'on oublie un peu trop souvent que le vin dépasse allègrement les 13-14%... et je ne parle pas des spiritueux. Et, par rapport aux sodas et aux jus de fruits, ses concurrents sur le terrain de la soif, elle est nettement moins chargée en sucres, tout en offrant bien évidemment une toute autre richesse aromatique.

Et puis, autre atout en ces temps de crise, la bière n'est pas chère et reste très abordable. À de rarissimes exceptions près, comme ces bières rares et très alcoolisées que tentent certains brasseurs, les prix se situent dans une fourchette très raisonnable, entre 2 et 5 € pour une petite bouteille et entre 5 et 10 € pour une grande. C'est tout de même plus abordable qu'un grand cru classé de Bordeaux ou un single malt écossais de vingt ans d'âge !

Alors, profitons en... non pour boire plus que de raison bien sûr, mais pour découvrir les nombreuses facettes que nous propose aujourd'hui la bière.

Et n'ayez pas trop de complexes face à toute cette diversité. Comme l'a dit il y a longtemps déjà un grand professionnel de la bière, « le vrai critère pour savoir si une bière est bonne, c'est de se demander, lorsqu'on a fini son verre, si on a envie d'en reprendre un autre » !



1

Brasserie

Saint-Sylvestre

Adresse

121 rue de la Chapelle,
59114 Saint-Sylvestre-Cappel (France)

Marques

3 Monts, Gavroche, Luxe du Moulin

Disponibilité

Bouteilles et fûts, tous circuits

Visite

Non



www.brasserie-st-sylvestre.com

3 Monts

176 mètres pour le mont Cassel, 159 pour celui des Récollets et 158 pour celui des Cats : des altitudes qui n'ont rien de vertigineux, mais qui font tout de même leur petit effet dans la plaine des Flandres, établie entre 30 et 50 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Situés à proximité de la frontière belge, ces trois monts étaient tout indiqués pour donner leur nom à une nouvelle bière forte lancée 17 novembre 1984 par la brasserie Ricour, dont les origines remontent au moins à 1789. Depuis, elle a changé plusieurs fois de mains avant de devenir la propriété de Rémy Ricour en 1920. Ce dernier ne connaissait rien à la bière, mais son oncle va lui transmettre l'essentiel de son savoir-faire.

Dans cette région de tradition agricole, l'orge comme le houblon poussent sans problème et donnent aux bières un caractère céréaliier naturel... qui ne doit rien au marketing. Seul problème : le manque d'eau. Rémy Ricour réalise donc un forage à 120 mètres de profondeur, mais qui ne donne qu'un faible débit d'une eau trop alcaline, juste bonne pour le nettoyage des installations.

Rémy Ricour brassait des bières peu alcoolisées, livrées en fûts aux particuliers comme aux cafetiers, mais dans un rayon ne dépassant pas 10 km autour du village. Aujourd'hui, on peut trouver la 3 Monts (8,5% d'alc. vol.) aussi bien en Suède qu'en Nouvelle-Zélande, aux États-Unis comme au Brésil ou en Corée. Mais je ne sais pas comment on dit 3 Monts en coréen... L'originalité de cette bière est l'étrier métallique qui retient le bouchon de liège fermant la bouteille. Un système à peu près unique au monde... et qui énerve parfois lorsqu'il s'agit d'ouvrir le flacon !

À Rémy Ricour a succédé son fils Pierre, puis ses petits-enfants François et Serge, qui poursuivent une politique sage et sans tapage de progression régulière des ventes et de la production : 40 000 hl à l'heure actuelle, dont 15% à l'export. Preuve que l'on peut prendre de l'altitude dans le plat pays des Flandres...

Couleur

Blond doré, limpide.

Nez

Les céréales maltées dominant, avec de belles nuances fruitées.

Bouche

Généreuse dès l'attaque, ample, aux notes de céréales dominantes relevées par une agréable amertume perceptible surtout en fin de bouche.