

Bières et fromages



Définition Wikipédia

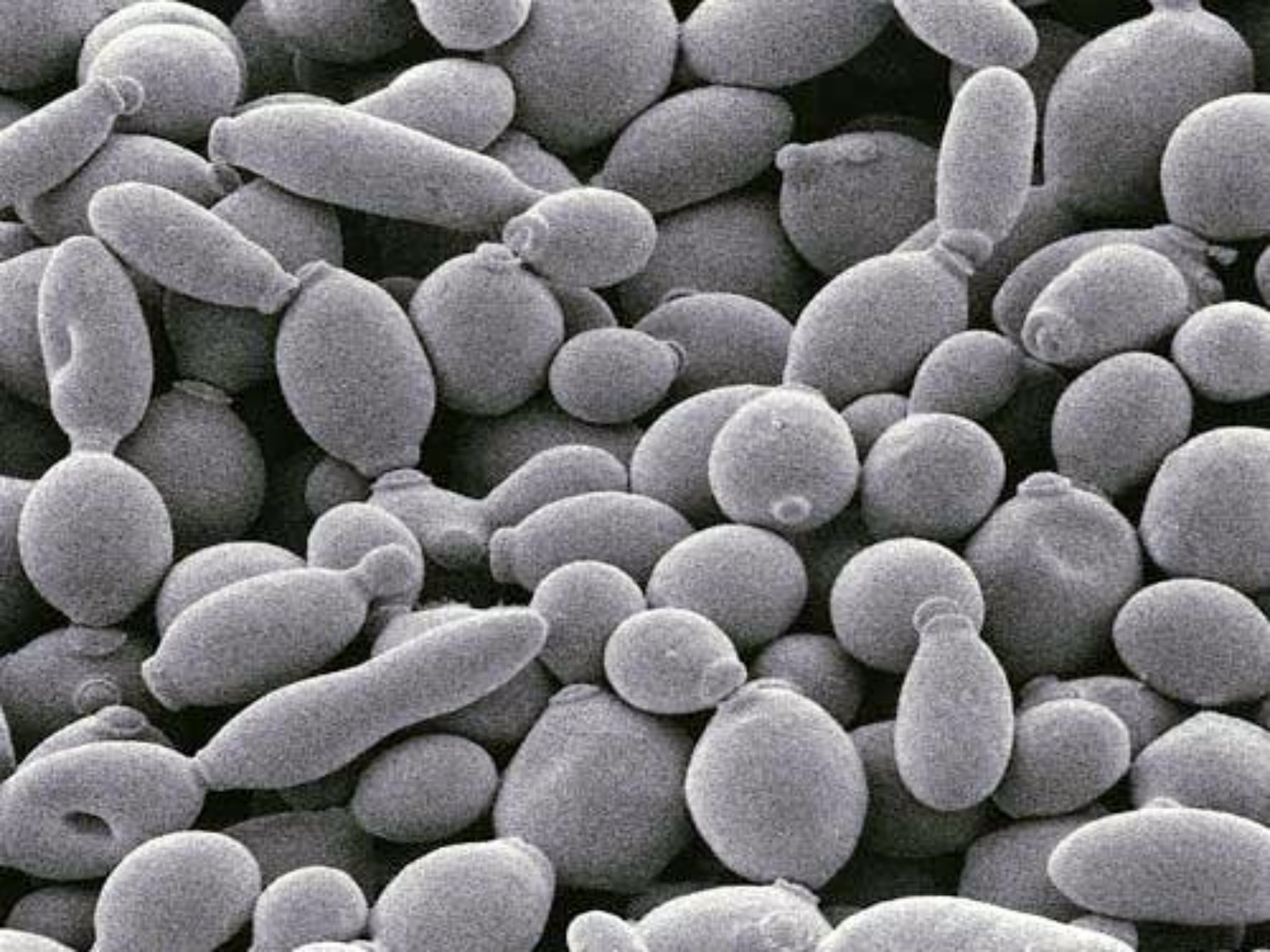
- * La **fabrication de la bière** consiste à produire une boisson alcoolisée par la fermentation d'un moût de céréales dont les sucres complexes ont été rendus fermentescibles.



Il faut 5 à 10 litres
d'eau pour
fabriquer 1 litre de
bière





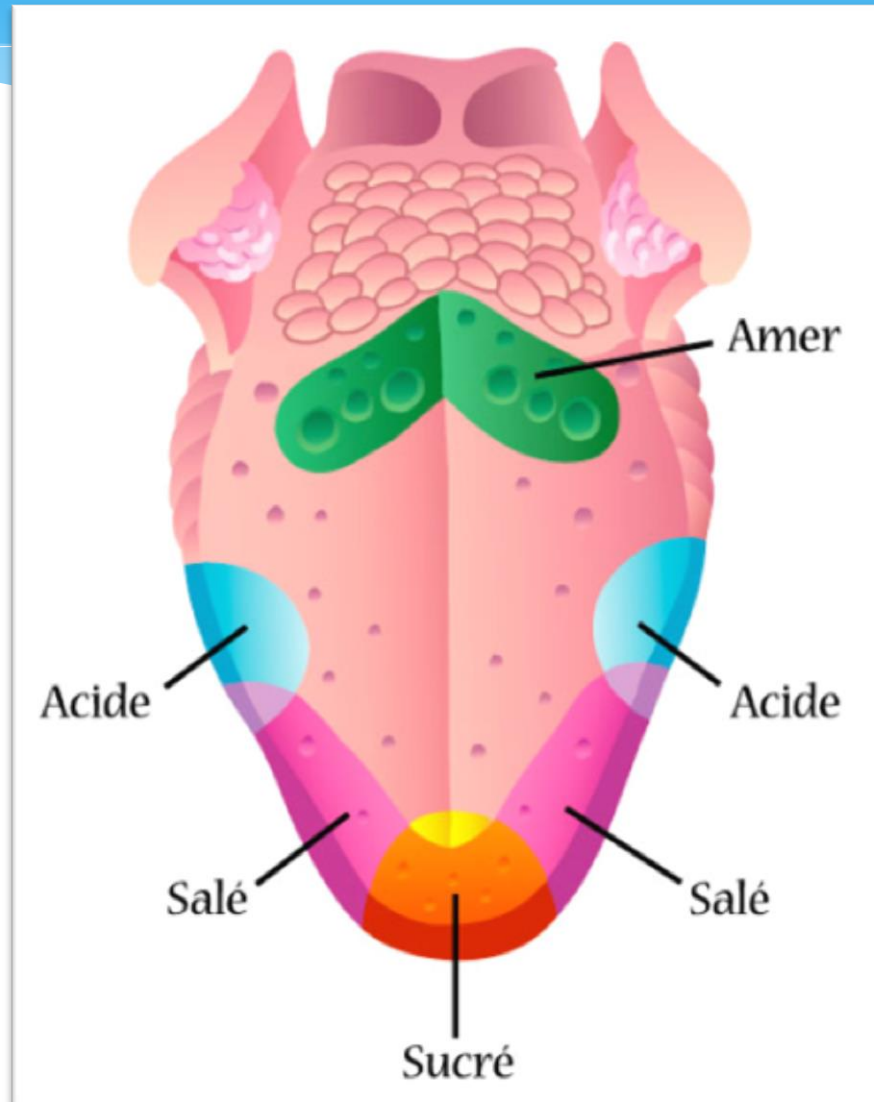


Autres ingrédients

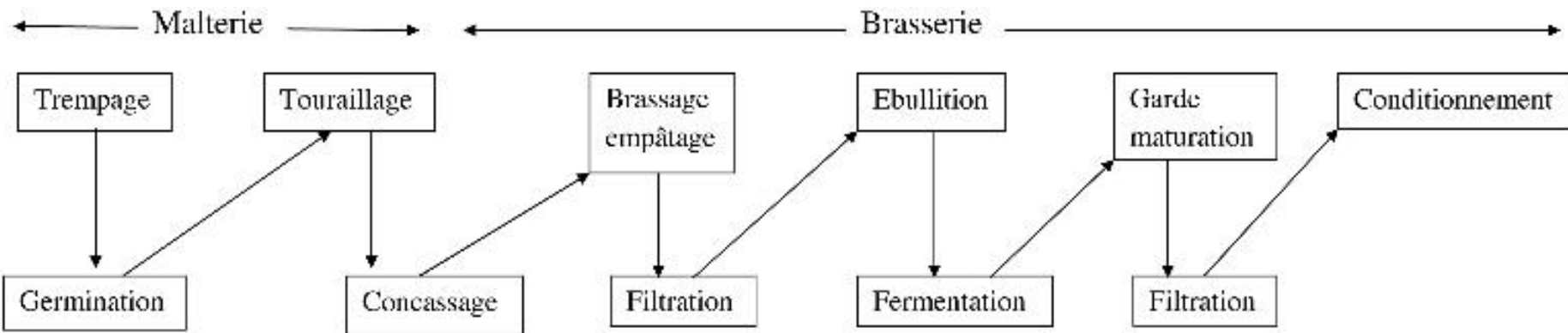
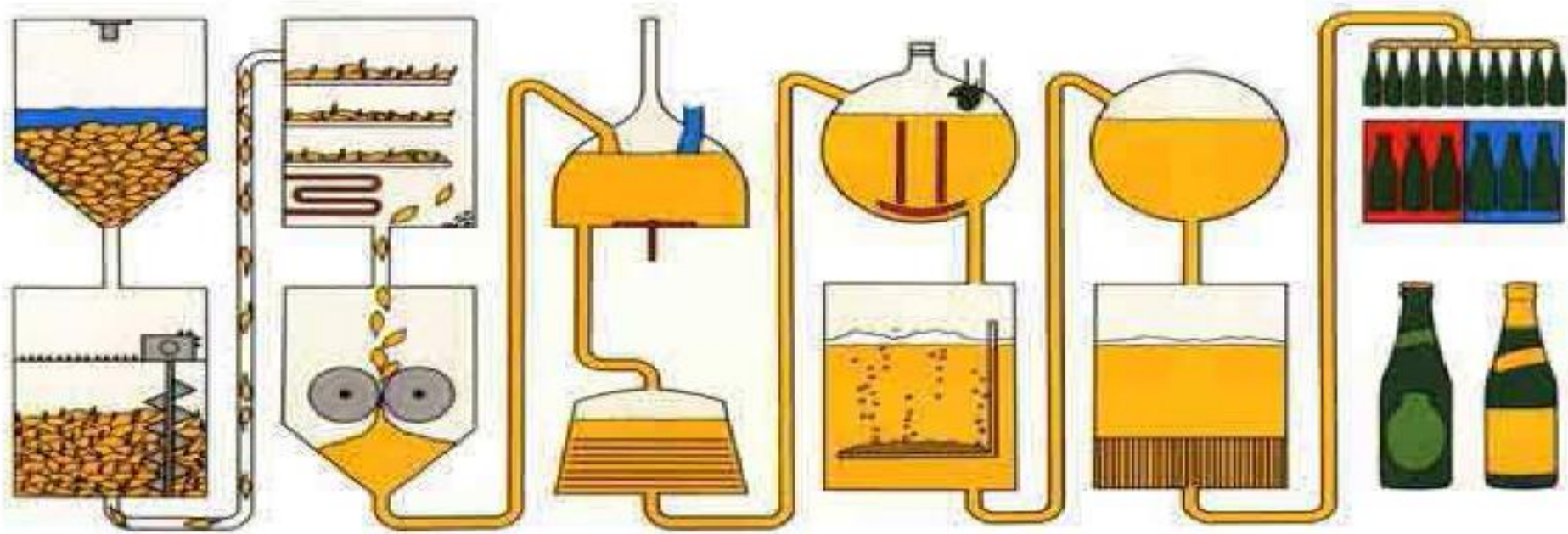
- * Fruits : cerises, framboises, mirabelles, prunes, mûres, myrtilles,...
- * Sucre (candi), lactose, cassonade, miel.
- * Epices : graines de coriandre, écorces d'oranges, herbes aromatiques (thym, basilic, ...), gingembre, cannelle, anis étoilé, safran,...
- * Antioxydants, colorants, stabilisants, ...

Saveurs de base

- * Combien ?
- * 4 saveurs



Fabrication de la bière



L'eau

- * 90 à 95% du poids de la bière
- * Pour faire 1L de bière, il faut environ 200g d'orge, 2g de houblon, 1cL de levure
- * Normes fixées par l'[OMS](#)
- * Différentes qualités d'eau en fonction des régions
- * Corrections à apporter ou non (pH, dureté, sulfates, chlorures,...)



Régions vs eaux

- * Tchéquie : eau douce, très faible en minéraux et en sels => Pils
- * Dublin, Munich : eau dure, riche en minéraux et calcium => Stout
- * UK : eaux sulfatées et très dures => IPA, Pale Ale, Bitter



Les céréales

- * Orge : très bon rendement en sucre
- * Froment : améliore tenue de mousse, apport protéiné, légère acidité
- * Avoine : apporte rondeur et crémeux
- * Seigle : notes épicées, poivrées
- * Epeautre : goût de noisette
- * Sarrasin
- * Riz, maïs (non maltés)



Malt de céréales



Houblon (*humulus lupulus*)



- Introduction au 12^e s. en même temps que le mot « bière »
- Ancêtre : le GRUYT (mélange d'épices)
- Pouvoir antiseptique et conservateur
- Responsable de l'amertume et de certains arômes
- Liane grimpante de 6 à 8m de haut
- Mesure en IBU = International Bitterness Unit



Lupuline



Pellets



Houblonnage :

Cuve d'ébullition

/

cuve de garde (dry hopping)



Acides alpha et beta => amertume



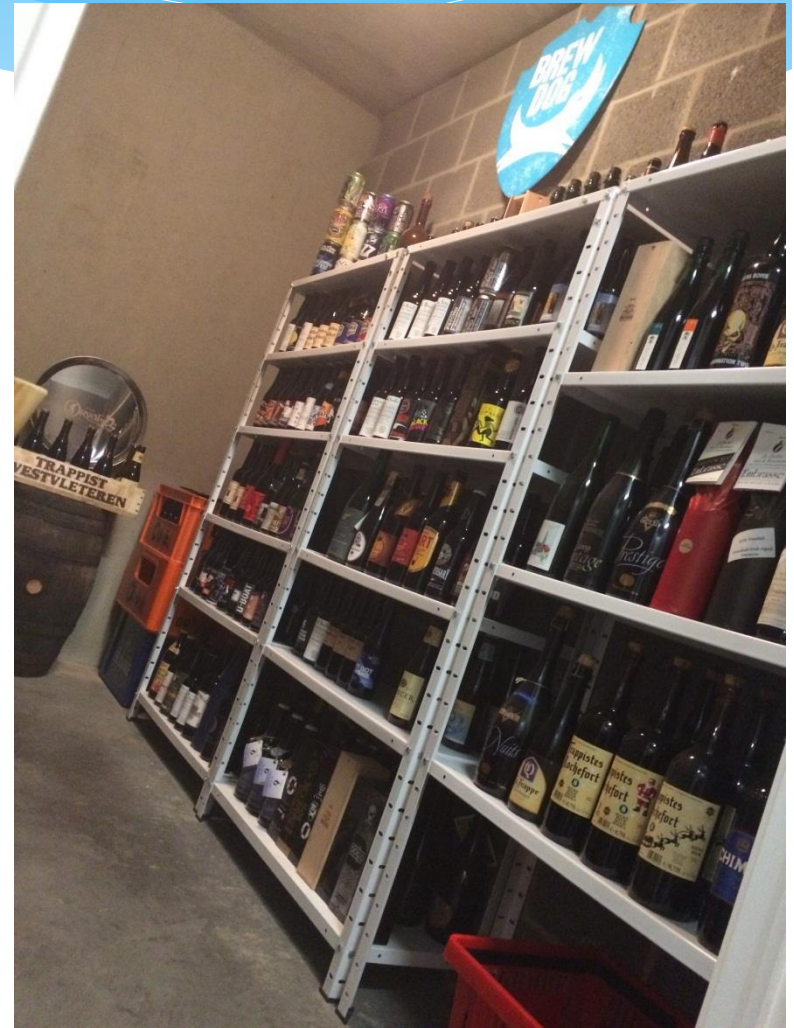
Huiles essentielles => arôme

Différentes levures / fermentation

Fermentation	Levure(s)	Température de fermentation (°C)	Appellation(s)
basse	<i>Saccharomyces uvarum</i> (<i>Carlsbergensis</i>)	4-12	lager , pils , Schwarzbier , Dunkles , Export Bier , Helles
haute	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	15-25	ale , stout , weizen , etc.
spontanée	<i>Brettanomyces bruxellensis</i> , <i>Brettanomyces lambicus</i>	NC	lambic , gueuze , faro , kriek
mixte	<i>Brettanomyces bruxellensis</i> , <i>Brettanomyces lambicus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	NC	bière rouge

Conservation de la bière

- * Obscurité
- * T° de cave ou frigo ?
- * Couché ou debout ?
- * Quels styles vieillissent bien ?



Dégustation : Les Règles

- * Moment de la journée (11h – 17h)
- * T° de dégustation
- * Verre propre (graisse) et adapté (forme, pied)
- * Bouteille ayant « reposé » debout min. 24h
- * Utilisation des 5 sens => être à l'écoute
- * Faites mousser et ne crachez pas !
- * Laisser-lui et laissez-vous une chance : les goûts s'éduquent et s'affinent



Dégustation : NOS Règles

- * 10 bières différentes
- * Votre conso. Totale = 2,9 Jupiler 33cl
- * Différents styles : bières goutues.
- * Certaines vont déplaire => soyez honnêtes
- * Mais surtout : soyez OUVERTS

- * Dégustation à l'aveugle
- * Accords avec fromages : d'abord bière puis fromage
- * Bouteilles d'eau ou pain



Accords bières et fromages

« Les vrais *foodies* le savent depuis longtemps, la bière s'accorde bien mieux au fromage que le vin. » Ben Vinken – 50 accords bières et fromages, 2011.

Motivation

- * Fromage fort salé agresse les tanins (vins rouges)
- * Fromage couvre la langue d'un film gras et crémeux
- * Bière rince mieux la bouche et prépare mieux à la bouchée suivante car :
- * Alcool + faible => plus grandes lampées
- * Pétillance – Amertume - Acidité aident



Comment accorder ?

4 types d'accords

- * Ton sur ton : douceur avec douceur, chèvre frais + blanche douce ; bière puissante + fromage corsé
- * De complément : chèvre mi-frais + bière au miel
- * De contraste : Roquefort + bière liquoreuse ; Stilton crémeux et puissant + IPA fruitée exotique
- * De terroir : trappistes + leur fromages ; Maroilles + bière de garde du Nord ; Comté + bière fumée du Jura

Dégustation 1

Style : Pils (Lager)

Brasserie : Sainte-Hélène

Pays : Belgique

% Alc. : 3,5



* Comté jeune et fruité

* N : fruité (orange), fleuri et notes de miel.

* B : goût de céréales et de grain suivi par une amertume herbacée prononcée, belle longueur en bouche.



Dégustation 2

Style : Saison

Brasserie : de Bastogne

Pays : Belgique

% Alc. : 5,5



* Fromage d'Orval / Wavreumont

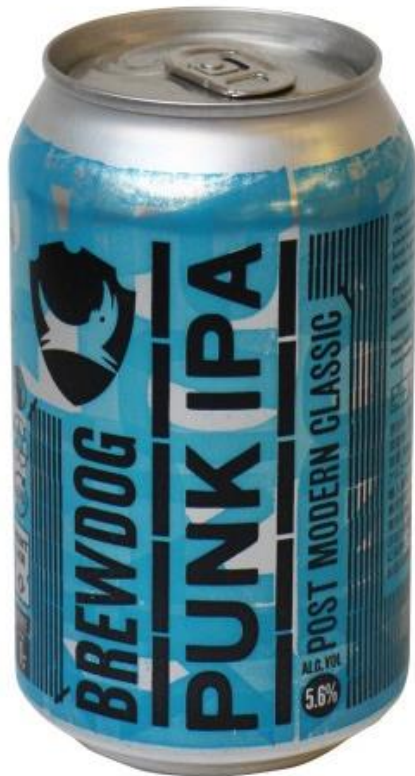
* N : houblon et notes de cuir, de brettanomyces.


* B : corps léger, amertume marquée en fin de bouche, aucun sucre, une super sécheresse, on retrouve le côté âcre et un tantinet acidulé de la levure brett' d'Orval mais l'amertume a le dessus.



Dégustation 3

Style : *India Pale Ale*
Brasserie : *BrewDog*
Pays : *Ecosse (UK)*
% Alc. : 5,6



- *  *Abondance / Reblochon*
- * *N : houblon fruité tirant sur les agrumes et le lychee*
- * *B : corps malté limpide, amertume dominante avec notes fruitées d'agrumes. Longueur amère persistante.*

Dégustation 4

Style : Rouge – brune (fruits)

Brasserie : Rodenbach

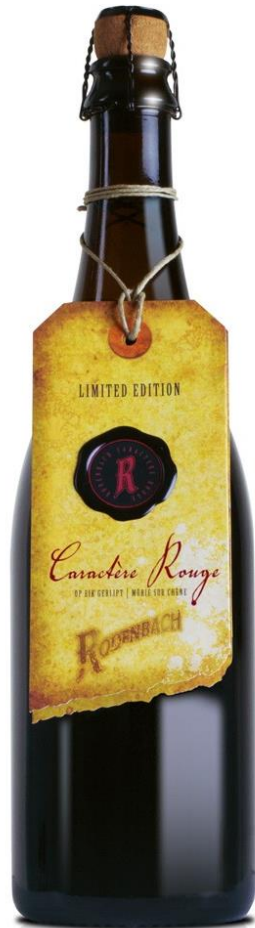
Pays : Belgique

% Alc. : 7



* Brillat-Savarin / Chaource

RODENBACH
Caractère Rouge



- * N : très fruité, framboise surtout (cerise, framboise, airelle)
- * B : une belle pétillance champenoise. Beaucoup de fruits rouges, notes acidulés accompagnés d'un côté boisé. Cela la rend fort sèche, très fruitée et très buvable. Moins acide qu'une vraie kriek mais plus sèche que les fruitées classiques, elle est extrêmement rafraîchissante.
- * Vieillie 2 ans en foudre de chêne avec macération de fruits rouges pdt 6 mois

Dégustation 5

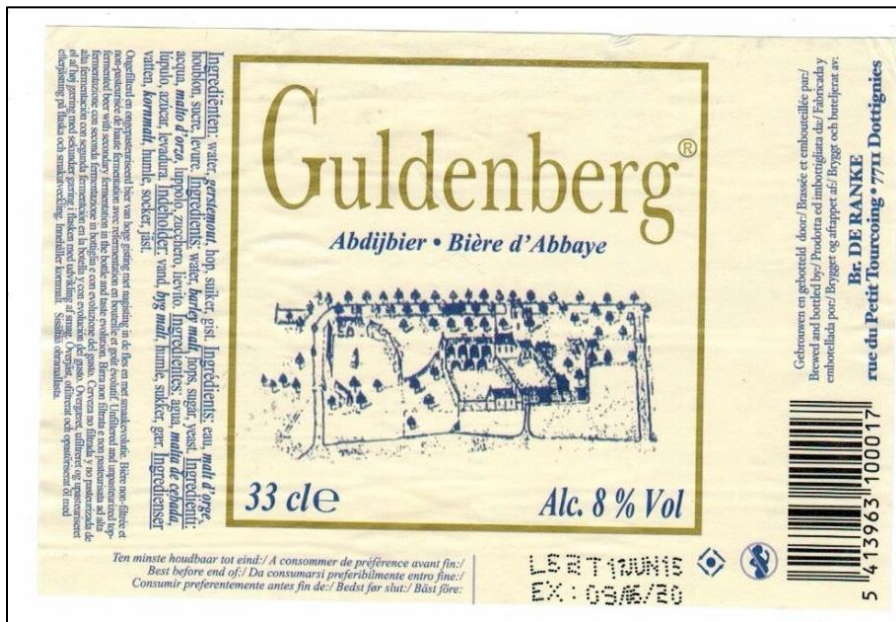
Style : Triple
Brasserie : De Ranke
Pays : Belgique
% Alc. : 8



* Dent du Chat / Beaufort

* N : intensément herbacé

* B : entrée en bouche douce avec des notes de céréales, puis l'amertume fait son entrée, elle est marquée et persistante, elle est apportée par le houblon Hallertau aromatique et amérisant. Très belle balance doux / amer



Dégustation 6

Style : Gueuze

Brasserie : Cantillon

Pays : Belgique

% Alc. : 5



*  Nuits-St Georges / Tome des Bauges

- * N : notes de cave, souffre, cuir, notes animales et boisées.
- * B : fine pétillance et d'entrée de jeu une acidité mordante. Notes lactiques et de cidre de pomme. Très longue, très sèche, boisée et astringente.

Dégustation 7

Style : *Fumée (Rauchbier)*

Brasserie : *Dochter van de Korenaar*

Pays : Belgique

% Alc. : 6,5



*  Munster

- * N : subtilement fumé, comme une vieille cendrée.
- * B : notes fumées, goût léger de salaison allié à un corps malté au ton caramel.

Dégustation 8

Style : Brune forte (5 ans d'âge)

Brasserie : Chimay

Pays : Belgique

% Alc. : 9



* Fourme d'Ambert / Langres

* N : notes madérisées
rappelant le porto

* B : le malt brun et les notes
de caramel se transforment
avec le temps en notes
madérisées rappelant le
porto ou l'alcool de noix. La
touche fraîche et fruitée
persiste sous une forme plus
fermentée.



Dégustation 9

Style : Barley Wine

Brasserie : Dochter van de Korenaar

Pays : Belgique

% Alc. : 13



*  Herve / Brie

- * N : fruité et doux, notes de miel et de caramel, fruits secs et un petit peu de houblon fruité
- * B : une solide épaisseur maltée, plein de notes de caramel brûlé. La chaleur de l'alcool est perceptible mais balancée par le sucré. Grand équilibre des saveurs. Bcp de longueur. Monbazillac de la bière

Dégustation 10

Style : *Imperial Stout*

Brasserie : *BrewDog*

Pays : *Ecosse (UK)*

% Alc. : 10



* Montbriac / Gorgonzola

- * N : café, chocolat noir et malt grillé
- * B : la bouche frappe d'entrée par son côté fort amer du malt rôti. Des notes de pain brûlé, de café noir et de chocolat très noir. Elle possède néanmoins une légère épaisseur sucrée mais l'amertume reste dominante. Bcp de longueur et intense goût de torréfaction.

Bières et fromages

Coordonnées

- * Lionel Pelecyn
- * Boulevard des invalides 202 bte 4,
1160 Auderghem
- * pelecyn.lionel@gmail.com
- * 0495 / 42.71.82