

Guirec Aubert

La bière dans tous ses états

Le renouveau de la culture brassicole

LE
SA
VOIR
BOIRE



La Bière dans tous ses états

« Le Savoir boire », une collection dirigée par Pierre Guigui.

Guirec Aubert est bièrologue, journaliste, formateur et consultant bière pour de grands comptes et anime les ateliers de découverte « Bière Masterclass ». Il participe à différents jurys de concours de bières et vins (Meilleur sommelier de France, concours Amphore). Il est l'auteur de *La bière c'est pas sorcier* (éditions Marabout) et de *L'Art de faire sa bière. Du brassage à la dégustation* (éditions Parramon).

Correction et mise en pages : Nord Compo

Conception graphique de la couverture :

Laure Bombail

© 2019, Éditions Apogée

une marque de la société Feuilles de style, Rennes

ISBN : 978-2-84398-540-9

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction, sous quelque forme que ce soit, réservés pour tous pays.

Guirec Aubert

La Bière dans tous ses états

Le renouveau
de la culture brassicole

Éditions Apogée

SOMMAIRE

Préface.....	9
Chapitre I. Qu'est-ce que la bière ?.....	11
Chapitre II. Perspective historique	19
Chapitre III. La nouvelle révolution brassicole — Le réveil de la bière artisanale.....	39
Chapitre IV. Les enjeux d'une montée en qualité. . .	67
Chapitre V. La bière, un produit gastronomique.....	89
Chapitre VI. La dégustation.....	109
Chapitre VII. Où trouver de la bière ?.....	117
Bibliographie.....	127
Remerciements	129

La grande épopée de la bière

Il y a la bière tendance, au lactose, ultra trouble, ultra *light*, ultra *sour* (acide)... et la bière industrielle, formatée au goût du grand public, pour le plus grand nombre. Entre ces deux mouvements, il y a des bières qui cherchent à raconter une véritable histoire, celle du goût provenant du geste juste d'un artisan consciencieux.

Parmi les bières artisanales, il faut distinguer celles à taille humaine des semi-industrielles. Selon l'usage, une brasserie artisanale peut produire jusqu'à 10 000 hectolitres/an. C'est quand même pas mal 10 000 hectolitres, cela représente la production de vin d'un domaine de 250 hectares. C'est simple, pour savoir si la brasserie du coin est « vraiment » petite et artisanale, il faut la visiter. Si vous voyez une cuverie importante et une petite flopée d'employés afférés, ce n'est ni artisanal ni petit. Le fait que cela soit industriel ou semi-industriel n'est pas gênant en soi, ce qui est problématique c'est l'abus de langage.

Aujourd'hui, il y a un fort retour vers l'artisanal et le local et une belle percée des bières bio.

Demain le défi sera peut-être la biodynamie et pourquoi pas la question de l'AOP ou de l'IGP (appellation d'origine protégée ou indication géographique protégée) pour les orges comme pour le houblon déjà engagé ?

Il semble que la bière se cherche, essaye, s'amuse, transgresse, va un peu loin, se banalise aussi. On ne peut que saluer et se faire plaisir avec des bières qui sont d'une richesse de variété incroyable. Une variété qui décoiffe, qui frétille, qui innove, qui va dans tous les sens et dont ce livre vous donnera quelques clefs bien utiles pour vous y retrouver.

Pierre Guigui

Directeur de la collection

PRÉFACE

Dans mon quotidien de sommelier, j'adore la bière et les coïncidences.

Il est donc plutôt amusant de réfléchir à ce petit édito de retour d'une semaine de compétition en Belgique où s'est tenu le 26^e Concours du meilleur sommelier du monde. Un concours qui a vu un jeune Allemand, Marc Almert, remporter le titre.

Je n'ai cependant pas attendu cette semaine passée à Anvers pour m'intéresser à la bière. Mes toutes premières notes de dégustation lui sont d'ailleurs consacrées, bien avant celles que j'ai pu faire sur le vin.

Depuis ce début de carrière houblonné, l'essor des bières artisanales ou *craft beer* a chamboulé le paysage gastronomique et les sommeliers s'y intéressent à juste titre de plus en plus. Certains de mes confrères les plus réputés signent d'ailleurs des collaborations, à l'instar d'Arvid Rosengren qui vient de réaliser une édition spéciale avec la brasserie *Duvel Moortgat*.

Gambrinus et Bacchus ont de tout temps suscité une passion commune. En 2019, le travail du brasseur trouve d'ailleurs beaucoup de résonance dans celui du vigneron.

Pêle-mêle, quelques points communs entre ces deux univers :

- Toutes deux sont des boissons fermentées, fruit d'expérimentations qui ont accompagné l'évolution de l'homme depuis l'Antiquité.

- La bière, à l'image du vin, peut avoir des défauts, et ce n'est pas parce que j'apprécie le vent de liberté qui souffle dans les brasseries artisanales que les qualités organoleptiques de celle-ci doivent en pâtir.

- Comme le vin, la bière doit être servie à la bonne température et s'apprécier dans un verre digne de ce nom, un verre à pied. Sans aller jusqu'à parler de sommelier de la bière, un professionnel doit être à même de recommander et de servir toutes les boissons dans de parfaites conditions.

- Le point commun le plus passionnant à mon sens entre ces deux boissons est sans doute la table. En effet, très longtemps oubliée, trop longtemps dénigrée, la bière possède pourtant une dimension gastronomique qui permet de très beaux accords, notamment grâce à son effervescence. C'est cette effervescence alliée à l'amertume qui rend la bière très pertinente, notamment en compagnie de fromages.

Un sujet passionnant donc que Guirec Aubert, grâce à un travail très documenté, rend accessible. Il revient tout d'abord sur les origines de la bière avant de développer les tendances actuelles, détaillant au passage les différents styles qui existent.

De quoi remettre ce divin breuvage en perspective !

Bonne lecture.

Benjamin Roffet

Meilleur sommelier de France 2010

Meilleur ouvrier de France Sommellerie 2011

CHAPITRE I

Qu'est-ce que la bière ?

Il existe un paradoxe de la bière. C'est l'une des boissons les plus consommées au monde, dont la composition reste souvent méconnue. Nul n'ignore le lien entre vin et raisin. La culture de la vigne, les vendanges, le pressage, la vinification, le service et la consommation du vin imprègnent nos cultures occidentales depuis que Dionysos a débarqué en Grèce il y a deux mille cinq cents ans. Et la transsubstantiation du sang du Christ dans le vin de messe a donné une autre dimension mystique à cette boisson. À cet égard, bière et vin ne sont pas à la même enseigne. Le vin est facilement considéré comme un objet de culture sur lequel projeter un certain nombre de fantasmes culturels (« la France éternelle », « le sang de la terre, qui, elle, ne ment pas ») ou fantasmes sociaux (« une boisson noble »). Le vin possède ses grandes représentations, son lobby et ses personnalités.

La bière, bien que très courante, est méprisée. Le Français reste d'ailleurs un petit buveur avec 34 l par an (songez aux 135 l annuels d'un Tchèque). Elle est souvent juste bonne à étancher la soif du jardinier du dimanche. Et se trouve affublée de surnoms réducteurs, de la mousse à la roteuse. L'affaire semble entendue : la bière est une boisson vulgaire, la bière des ouvriers, des punks à chien. Comme le chantaient tristement Les Garçons bouchers : « La bière, la bière.

Qu'est-ce qu'elle a fait de moi la bière ? » Son représentant le plus éminent : l'adjudant Kronenbourg du regretté Cabu dont la vulgarité a beaucoup nui à l'image de la marque. Une image déplorable sans commune mesure avec l'imaginaire qu'elle peut déployer dans les mondes germanique ou anglo-saxon.

En France, la bière reste donc nimbée d'un brouillard de mépris et d'ignorance. Il est parfois question de « jus de houblon », sans précision sur la nature de cette plante étrange. Rappelons-le, la bière est d'abord un jus de céréales.

Comment fait-on la bière ? Pour répondre à cette question, il faut d'abord présenter chacun des ingrédients dont la nature n'est pas si simple pour une population urbaine qui s'est déshabituée de pratiques ancestrales. Il s'agit du malt, du houblon, de la levure. Sans oublier l'eau.

Notons qu'il s'agit de la définition légale au sens du décret n° 92-307.

« La dénomination "bière" est réservée à la boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon, d'eau potable. Le malt de céréales représente au moins 50 % du poids des matières amylacées ou sucrées mises en œuvre. » Autrement dit, sans houblon, pas de bière.

L'eau

C'est le premier ingrédient, jusqu'à 90 % de la composition de la bière. La composition minérale, carbonates, soufre et calcium en particulier, impacte le goût final. Traditionnellement, les brasseurs adaptaient leurs recettes à l'eau disponible. Cette contrainte est aujourd'hui maîtrisée. Beaucoup de brasseurs filtrent leur eau ou la corrigent par ajout de minéraux.

- *La Fine Mousse Le meilleur de la bière artisanale* (Tana)
- *Les Saveurs gastronomiques de la bière* David Lévesque
Gendron et Martin Thibault (Druide)
- *Bières et brasseries françaises du 21^e siècle* Emmanuel Gillard
(<http://projet.amertume.free.fr/>)

REMERCIEMENTS

Merci à mon éditeur, Antoine Cam, et mon directeur de collection, Pierre Guigui, pour leur confiance et leur (infinie) patience.

Merci à la bière et à ceux qui la font, la vendent, la servent, en parlent, transforment et font pousser les choses utiles pour brasser, pour tous ces bons moments passés ensemble.