

**TOUT SAVOIR SUR LA BIÈRE**



**CRAFT  
BEERS  
& COE**

**200**  
YEARS  
**NICOLAS**  
We take care of your wine

BLANCHES - BLONDES - AMBRÉES - BRUNES - SPÉCIALES

# THE BEER SPECIALIST !



CHEZ



Nicolas collabore avec Craft Beers & Cie. Craft Beers & Cie est une enseigne spécialisée dans la bière artisanale. Elle propose à ses clients une très large sélection de bières artisanales de France et d'ailleurs. L'ambition de Craft Beers & Cie est de vous faire découvrir les bonnes bières et toutes leurs saveurs. Qu'il s'agisse de blondes, blanches, brunes ou ambrées, vous trouverez une large sélection de bières artisanales mais aussi de bières connues de tous comme la Leffe, la Corona ou la Bud.

La collaboration Craft Beers chez Nicolas c'est :

- 3 points de ventes Craft Beers & Cie avec des ateliers de brassage
- 1 cave à bières Craft Beers & Cie
- 500 points de ventes bières en France.

# GUIDE PRATIQUE

La bière existe depuis la nuit des temps, elle vit le jour il y a plus 10 000 ans en Mésopotamie. L'histoire raconte que les Sumériens se nourrissaient essentiellement de pain de céréales, celui-ci était trop dur, ils le trempaient donc dans de l'eau pour le manger. Un jour, l'un d'eux aurait mis de côté son pain trempé dans l'eau. À l'aide des levures sauvages, cette eau se mit à fermenter et à se transformer en bière.

À l'heure actuelle, c'est un produit que l'on connaît finalement assez peu, on se contente de la partager en bonne compagnie. Elle est synonyme de convivialité et d'accessibilité. Ce petit guide est là pour donner quelques clés de compréhension sur cette boisson houblonnée, afin de toujours mieux l'apprécier.

## SOMMAIRE

### **1 Les ingrédients de la bière**

- L'eau
- La céréale
- Le houblon, l'or vert de la bière
- La levure et l'art de la fermentation
- C'est le malt qui donne à la bière sa couleur !

### **2 4 minutes pour comprendre la fabrication de la bière**

- Première étape : le concassage
- Deuxième étape : l'empâtage
- Troisième étape : l'ébullition
- Quatrième étape : la fermentation
- Cinquième étape : la garde et le conditionnement

### **3 Les styles de bière**

- Les blanches
- Les blondes
- Les ambrées
- Les brunes
- Des bières pas comme les autres

### **4 Comment déguster une bière ?**

- L'importance de la température de service
- Les étapes de la dégustation



## **1 LES INGRÉDIENTS DE LA BIÈRE**

## UNE BIÈRE EST COMPOSÉE DE 4 INGRÉDIENTS DE BASE



L'eau



Les céréales



Le houblon



La levure

 **L'eau** fait partie de 90 à 95% de la composition d'une bière : c'est un ingrédient qui a toute son importance. Par sa composition en minéraux et par son pH, elle est capable d'influer le goût final de la bière. Aujourd'hui, les brasseries disposent des outils nécessaires pour modifier leur eau et l'adapter aux bières brassées. Auparavant, il fallait s'installer près d'une source d'eau et composer avec celle-ci en adaptant plutôt les styles de bières brassés. Par exemple, une eau riche en sulfates accentue l'amertume du houblon, tandis qu'une eau riche en sodium va plutôt mettre en avant les saveurs sucrées du malt.

 **La céréale** de base qui est utilisée dans la grande majorité des bières est le **malt d'orge**. L'orge est utilisée pour **sa richesse en amidon** ainsi que pour son écorce, qui favorise une filtration naturelle. **D'autres céréales peuvent être ajoutées** en plus de l'orge : l'avoine, pour donner de la rondeur, du blé - dans le cas des bières dites blanches -, du seigle pour apporter une note épicée, etc.

 **Le houblon**, l'or vert de la bière. La plante qui permet de rendre **la bière amère**, c'est le houblon. Il s'agit d'une plante grimpante (jusqu'à 7 mètres de haut !). Le houblon est cultivé et connu depuis des siècles qui existe aussi à l'état sauvage. Mais son apparition dans la bière demeure relativement récente ; avant l'utilisation du houblon, on ajoutait alors diverses plantes (myrte, bruyère, baies de genièvre...).

Il existe des **centaines de variétés de houblon**, cultivées dans des dizaines de pays.

Le houblon a des propriétés amérisantes, aromatiques et anti-oxydantes. C'est le taux d'acides alphas contenus dans le cône qui va déterminer l'intensité de l'amertume, tandis que les huiles essentielles contribuent à l'aromatique. Chaque variété de houblon offre des arômes différents.

Durant le brassage, le houblon peut être ajouté à différentes étapes : lors de l'ébullition, on en extrait l'amertume et un peu d'aromatique. Lors de la fermentation, un brasseur peut utiliser la technique du **dry hop** (houblonnage à cru / à froid) pour maximiser l'extraction d'arômes. C'est une technique très répandue pour les IPA par exemple, qui ont un nez particulièrement houblonné et frais.

 **La levure** et l'art de la fermentation. On utilise une si petite quantité de levure lors du brassage, qu'elle peut paraître presque anodine. Pourtant, elle est capable d'apporter à la bière une large palette de saveurs et d'arômes, en plus de **convertir les sucres en alcool** et en CO<sub>2</sub>.

Les levures sont généralement classées en **deux grandes catégories**, suivant leur souche : les *Saccharomyces cerevisiae* (qui vont produire les bières **Ales**) et les *Saccharomyces pastorianus* (qui permettent d'obtenir des **Lagers**).

Ces dernières passent par un processus de fermentation, il en existe plusieurs types comme la fermentation haute, la fermentation basse ou encore la fermentation spontanée ce qui permet de distinguer les différents types de bières.

Nous pouvons voir cela avec la **Lager** : bière dite de **fermentation basse** (le travail des levures se fait à une température de plus ou moins 10°C). Les **Lagers** font référence à un **type de fermentation**, qui permet de regrouper ensuite plusieurs styles de bières (Helles en Allemagne, Pils en République Tchèque...). En règle générale, les **Lagers mettent plus en évidence les ingrédients comme le malt et le houblon**, contrairement aux **Ales (fermentation haute)**. La souche de levure des Ales travaille à plus haute température ; en général, ce sont donc **des bières ayant plus de caractère**.

La richesse et la diversité des bières sont bien représentées dans les pays historiquement brassicoles, comme la Belgique.

**Triples, bières d'abbaye, Belgian pale ale, Trappistes, lambics...** sont autant de styles belges connus dans le monde entier. Ce sont des bières de **fermentation haute** pour la plupart, sauf le **lambic**, qui subit une **fermentation dite spontanée**. Ce sont les levures et bactéries ambiantes qui viennentensemencer le moût et déclencher la fermentation. Cette bière bruxelloise comporte des levures sauvages, ce qui fait qu'elle n'appartient pas aux familles Lager et Ales. De couleur blonde sans pétillance, ni mousse, elle se caractérise par son acidité et sa faible amertume.

## C'EST LE MALT QUI DONNE À LA BIÈRE SA COULEUR !

Le malt d'orge, pour être utilisé en brasserie, doit subir un **touraillage** : c'est-à-dire qu'il va être chauffé plus ou moins longtemps, à une température plus ou moins élevée. Sa couleur va donc d'un **malt pâle** (le malt de base pour les bières blondes) au **malt torréfié** noir (pour les bières brunes).

Il existe des dizaines de variétés de malts aux couleurs différentes. L'échelle européenne pour ces variations de couleurs s'appelle **EBC** (European Brewery Convention) - ou SRM pour l'Amérique du Nord.

2

4 MINUTES POUR COMPRENDRE  
LA FABRICATION DE LA BIÈRE

## PREMIÈRE ÉTAPE : LE CONCASSAGE

Grâce à un moulin spécial, le malt est grossièrement réduit en morceaux, permettant ainsi de libérer l'amidon. Le but n'est pas d'en faire de la farine ! Les écorces vont servir à la filtration.

## DEUXIÈME ÉTAPE : L'EMPÂTAGE

Le malt concassé est mélangé avec de l'eau dans une cuve d'empâtage, et l'ensemble est porté à une température comprise entre 62 et 78°C (selon la bière), pendant environ 1 heure.

Cette étape permet d'activer les enzymes, utiles pour transformer les sucres complexes en sucres simples, que la levure va pouvoir ensuite consommer.

Le moût, ce jus de céréales non fermenté, va être séparé des matières solides grâce à une filtration naturelle. À la fin de l'empâtage, le brasseur ou la brassouse verse de l'eau chaude sur les drêches (ces résidus de malt solides) pour en extraire le plus de sucres possibles.

Ces drêches peuvent être réutilisées pour l'alimentation animale, voire même pour en faire des biscuits ou de la farine !

## TROISIÈME ÉTAPE : L'ÉBULLITION

Le moût est transféré dans une cuve pour être bouilli, afin de le stériliser et de le concentrer. Cela dure environ 1 heure. C'est également à cette étape cruciale qu'est ajouté le houblon : en début d'ébullition pour en extraire l'amertume, et à la fin de l'ébullition pour conserver ses arômes.

## QUATRIÈME ÉTAPE : LA FERMENTATION

Après l'ébullition, le moût est rapidement refroidi pour être transféré en cuve de fermentation. On y ajoute alors les levures, qui vont travailler et consommer les sucres fermentescibles pendant plusieurs jours. Grâce à ce travail, elles vont produire de l'alcool, bien sûr, mais aussi du gaz carbonique et des composés aromatiques tels que phénols ou esters.

## CINQUIÈME ÉTAPE : LA GARDE ET LE CONDITIONNEMENT

La bière est conservée pendant plusieurs semaines à une température fraîche pour l'affiner et lui permettre de se stabiliser. Elle est ensuite prête à être conditionnée : fût, bouteille ou canette !



3

LES STYLES DE BIÈRES



## LES BLANCHES

Une bière blanche est en fait une bière **contenant du blé** parmi ses ingrédients, en complément du malt d'orge. C'est tout !

Il existe différents styles de bières blanches aux goûts variés. La **bière blanche belge** est l'une des plus connues en France : elle est facilement identifiable grâce à ses arômes épicés et sa touche acidulée. En effet, on y ajoute traditionnellement des **écorces d'orange amère et des graines de coriandre**.

Les **bières blanches allemandes**, qu'on peut retrouver sous le nom de Weisse ou de Weizen, contiennent également du blé mais n'ont aucune épice ajoutée. C'est la levure, dans ces bières, qui joue un grand rôle : elle apporte en effet un **nez typique de banane**.



## LES BLONDES

On utilise régulièrement le terme générique de "blonde" pour désigner une bière, en rapport à sa couleur. Mais cela ne dit pas grand-chose de son profil aromatique ou gustatif : est-elle amère, douce, sucrée, fruitée, forte, acide ?

Difficile de savoir sans goûter ! C'est pourquoi certaines brasseries complètent désormais leur nom de bière avec un style. **Un style de bière** est généralement historique : c'est le cas par exemple des Pilsners en République-Tchèque. **Une époque, un lieu, un savoir-faire particulier**. Aujourd'hui, tous les styles peuvent être brassés, explorés et réinventés dans le monde entier ; ils ne sont plus produits uniquement là où ils sont nés.

Les styles sont nombreux et permettent de **donner une idée du profil gustatif de la bière**. Ils ne sont pas officiels - il n'y a pas de cahier des charges à appliquer et à respecter - mais sont d'une grande aide pour les consommateurs et consommatrices.

L'idéal, pour bien choisir sa bière blonde, reste de se référer à son ou sa caviste ! On peut ainsi partir à la découverte des nombreux styles de bières blondes : Pale ale, Bière de garde, Pilsner, Belgian ale...

## Quelques exemples de styles connus

**Pale Ale** : une bière blonde rafraîchissante et houblonnée, équilibrée avec le malt. Les houblons sont bien présents, mais elle reste moins amère qu'une IPA.



Exemples chez Nicolas : Exotic Devil (brasserie Inkraft), Icauna (brasserie Popihn), French Pale ale (brasserie Toussaint)



**Pils (ou Pilsner)** : une bière blonde de fermentation basse, au corps léger, rafraîchissante et herbacée.

Exemple chez Nicolas : Pétrolette blonde

**Triple** : une bière blonde forte, quelque peu épicée, sèche, avec une agréable rondeur de malt et une franche amertume. Bien équilibrée, c'est une boisson étonnamment agréable à boire au vu de son taux d'alcool élevé.



Exemples chez Nicolas : Triple (brasserie Lyderic), Jambé de bois (brasserie de la Senne), Estaminet triple



## LES AMBRÉES

Les bières de couleur ambrée sont particulièrement appréciées pour **leurs saveurs gourmandes de biscuit, de caramel ou de pain grillé.**

Leur couleur provient donc des types de malt utilisés, de couleur légèrement plus foncée que les malts de base pâles. Les arômes de céréales y sont donc plus marqués.

Une ambrée peut aussi bien être riche, douce et sucrée, que forte et amère ! Il existe une multitude de styles dont voici quelques exemples :



**Red Ale** : ces bières rousses sont historiquement d'origine irlandaise, mais sont aujourd'hui brassées partout dans le monde. Ce sont des bières désaltérantes aux saveurs délicates de caramel, avec une fine amertume en fin de bouche qui les rend particulièrement désaltérantes.

*Exemple chez Nicolas : McGargles Granny's red ale*

**Vienna Lager** : ce sont des bières de fermentation basse (lagers) d'origine allemande, à la couleur ambrée ou cuivrée et limpide. Ses saveurs sont maltées, sur des notes briochées et grillées. Elles restent sèches et très désaltérantes.



*Exemple chez Nicolas : Vienna, brasserie Petite couronne*



**Amber ale** : les Amber ales sont notamment connues aux Etats-Unis, et sont l'adaptation américaine des ambrées belges plus traditionnelles. Ce sont des bières maltées et caramélisées, avec une touche houblonnée plus marquée, pouvant ajouter des arômes fruités.

*Exemple chez Nicolas : Big Daddy (brasserie 3ienchs)*



## LES BRUNES

Les bières brunes ont longtemps été consommées en Europe, notamment les célèbres **Stouts irlandais et Porters londoniens.**

Avec l'avènement de la bière industrielle au XIXème siècle et la montée en puissance des lagers blondes, les bières sombres ont cédé leur place et sont tombées en désuétude.

C'est le **renouveau de la brasserie artisanale**, initié dès la fin du XXème siècle, qui a permis de remettre sur le devant de la scène ces bières aux couleurs acajou, brune ou noire, et aux **arômes torréfiés de cacao et de café.**

Aujourd'hui, on trouve une multitude de bières noires, aux saveurs et à l'intensité très variées. En effet, **une bière brune peut être douce et légère, contrairement aux idées reçues !**

**Leur couleur noire vient des céréales** et de leur torréfaction : le touraillage se fait à haute température, jusqu'à 140°C. Très peu de malt torréfié est nécessaire pour faire une bière intensément sombre, moins de 10% du total du malt d'orge suffit.

Les bières brunes se dégustent différemment des bières blondes : pour retrouver tous leurs arômes, on préférera la déguster à une température moins fraîche, entre 8 et 12°C par exemple.

Leur complexité et leur diversité en fait des **bières idéales à accorder avec des mets.** L'un des meilleurs accords reste sans doute un plateau d'**huîtres avec un Stout !**



*Exemple chez Nicolas : Ilkley stout mary*



## DES BIÈRES PAS COMME LES AUTRES

### Le mythe de la création de l'IPA (India Pale Ale)

C'est le style en vogue en France ces dernières années. Les consommateurs et consommatrices de bière ont redécouvert l'**amertume fruitée** et y ont pris goût. Désormais, chaque brasserie française ou presque propose une IPA (ou plusieurs). Comment s'y retrouver ? Sont-elles vraiment différentes les unes des autres ?

Il y a un mythe assez répandu d'après lequel l'**IPA (India Pale Ale)** était destinée aux colonies anglaises en Inde. Un brasseur anglais, Hodgson, aurait eu l'idée de **houblonner plus généreusement les bières** à destination de ces colonies afin qu'elles supportent mieux le long voyage en bateau (pour rappel, le houblon permet de conserver la bière). On augmentait également le taux d'alcool, pour mieux protéger la boisson.

Tout n'est pas complètement faux... mais beaucoup de ces affirmations ne sont pas vérifiables historiquement ; l'IPA n'est pas une invention subite d'un seul et même brasseur, mais plutôt une adaptation progressive qui s'étend sur plusieurs dizaines d'années.

### Tour d'horizon des différentes IPA que l'on peut trouver (liste non exhaustive) :

**ENGLISH IPA** : les Anglais ont leur propre style d'IPA, étant donné que c'est à eux qu'on doit sa création. Le houblon n'est pas toujours prédominant dans la bière ; il est surtout là pour équilibrer les notes maltées et pour ajouter de l'amertume. Les principaux houblons utilisés sont l'East Kent Goldings et le Fuggles.

**AMERICAN IPA** : On peut différencier une East Coast IPA d'une West Coast IPA. Les West Coast IPA, comme leur nom l'indique, seraient donc nées sur la côte ouest des Etats-Unis. On y retrouve des houblons originaires de la région – Cascade, Chinook, Citra... Elle est plutôt axée sur le houblon. Une East Coast IPA est donc une IPA avec un côté malté plus prononcé.

*Exemple chez Nicolas : Goose Island IPA, Tropical IPA brasserie Inkraft*



**SESSION IPA** : Le terme « session » fait référence à un degré d'alcool inférieur à environ 4%. C'est une bière amère et houblonnée, mais plus légère en alcool qu'une IPA classique.

*Exemples chez Nicolas : Ad lib, brasserie Hopy road / Louise la rebelle Paname*

**DOUBLE IPA** ou IMPERIAL IPA : le terme Imperial, né récemment aux Etats-Unis pour désigner les IPA, induit simplement le fait que ce soit une version plus forte d'une IPA classique, donc plus houblonnée, plus amère et légèrement plus alcoolisée. Double, extra, ou tout autre adjectif de même nature sont en fait synonymes.

*Exemples chez Nicolas : DDH Double IPA, brasserie Azimut*



## La Triple, bière des moines

Les triples, ces bières belges fortes, sont très plébiscitées par les consommateurs de bière, mais font aussi l'objet de mauvaises interprétations.

Contrairement à une idée reçue, **les triples ne subissent pas une triple fermentation** ! Le nom de ce style est en fait assez récent et a été popularisé par un **monastère trappiste belge**. Il serait inspiré de la bière brassée par les moines à l'époque médiévale, qui produisaient en effet trois types de bières aux taux d'alcool différents.

Ce qui caractérise une bière triple, aujourd'hui, c'est un **caractère épicé** et malté et un **taux d'alcool élevé**, avoisinant souvent les 9°. Elle est généralement très pétillante et a des saveurs douces et sucrées. Une **fine amertume** vient équilibrer le tout, la rendant ainsi facilement buvable.



4

## COMMENT DÉGUSTER UNE BIÈRE

### POUR ALLER PLUS LOIN

#### L'importance de la température de service

Il est impensable, pour certaines personnes, de boire une bière qui ne soit pas fraîche. Et c'est pourtant dommage !

Si la bière est trop froide, son nez reste fermé et ses arômes difficilement perceptibles. Plus la bière se réchauffe, plus ses arômes se révèlent et permettent de mieux apprécier la bière.

La température idéale de dégustation diffère, bien sûr, en fonction du type de bière. Certaines brasseries indiquent sur leurs étiquettes la température à laquelle elle devrait être dégustée.

Si ce n'est pas le cas, une technique simple permet de ne pas se tromper : elle consiste à regarder le taux d'alcool, à y ajouter 1 ou 2 degrés, et on obtient ainsi **la température de dégustation idéale**. En effet, plus une bière est forte, plus il est préférable de la consommer légèrement réchauffée pour en apprécier toute la complexité.

#### Les étapes de la dégustation :



**1. Visuel :** une fois servie dans un verre, on prend le temps d'**observer la bière**, sa couleur, sa brillance et sa limpidité. La mousse est-elle tenace, de quelle couleur est-elle, comment sont ses bulles ?



**2. Olfactif :** avant de prendre une gorgée, on sent la bière pour identifier ses arômes.

On commence par **identifier les familles d'arômes** : est-ce qu'il y a des arômes rappelant **les céréales**, tels que le caramel, le café ou le pain grillé ? **Le houblon**, quant à lui, peut apporter une large palette d'arômes : fruités, épicés, floraux, herbacés... Enfin, **la levure** contribue elle aussi, dans certaines bières, à l'aromatique. Elle peut avoir des notes épicées ou fruitées, comme le clou de girofle ou la banane.

À partir de ces grandes familles d'arômes, on peut préciser leur nature. Si l'on sent du fruit, est-ce qu'il s'agit d'agrumes ou plutôt de fruits à noyaux ? De quel type d'épices s'agit-il ?

 **3. Gustatif :** On goûte la bière et on la garde en bouche quelques secondes. Il faut alors observer tout ce qu'il se passe. Les bulles peuvent être grossières ou au contraire, fines et délicates. Les saveurs peuvent être identiques aux arômes, ou bien tout à fait différentes. Puis, la bière est-elle **amère, douce, sucrée, chaleureuse** ? Enfin, on qualifie la **texture** et la **finale** (la dernière étape après avoir avalé la gorgée de bière).



Maintenant la prochaine  
étape pour que la bière n'ait  
plus de secret pour vous :

Venez brasser votre propre  
bière chez Craft Beers & Cie  
l'enseigne de bières Nicolas.

01 41 12 90 65  
(Saint-Cloud)

-

03 20 42 18 97  
(Lille)

-

04 73 29 17 54  
(Clermont-Ferrand)

Retrouvez toutes nos bières :

[bierotheque.nicolas.com](http://bierotheque.nicolas.com)

