

EXTRAIT



DAVID LÉVESQUE GENDRON
&
MARTIN THIBAUT

**LES
SAVEURS
GASTRONOMIQUES
DE LA BIÈRE**

TOME I

photographies

DAVID GINGRAS

Druide

TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE	8	VOYAGE AU CENTRE DE LA BIÈRE	83
INTRODUCTION	10	Introduction	84
PRÉSENTATION DES AUTEURS ET DU PHOTOGRAPHE	12	Survol des étapes de fabrication	86
À QUI S'ADRESSE CET OUVRAGE ?	14	L'importance de l'eau	90
COMMENT DÉGUSTER UNE BIÈRE	17	Des céréales de choix	94
POURQUOI DÉGUSTER ?	18	Le houblon : une épice polyvalente	110
Les qualités d'un dégustateur	22	Levures et bactéries : de vraies magiciennes	130
Comment s'y préparer ?	28	Le fruit de la complicité	148
Doit-on impliquer chacun des cinq sens ?	32	Épices, herbes, fleurs et autres adjuvants	152
Le principe de l'entonnoir	36	Le mûrissement en baril	154
Le vocabulaire des arômes	38	Le conditionnement	158
Le vocabulaire du visuel	44	La conservation	164
Le vocabulaire des textures	50	Conclusion	168
Le vocabulaire des saveurs	54	LES FLAVEURS DE LA BIÈRE	171
Les différentes définitions de la qualité	58	Introduction	172
Le vocabulaire des défauts	60	<i>Abricot</i>	182
Les différents types de dégustation	68	<i>Alcool</i>	183
Exercices de dégustation	72	<i>Anis</i>	184
Comment se souvenir des bières qu'on a dégustées ?	76	<i>Avoine</i>	185
Conclusion	80	<i>Banane</i>	186
		<i>Beurre</i>	188
		<i>Biscuit</i>	189
		<i>Blé</i>	190
		<i>Bleuet</i>	191
		<i>Bonbon</i>	193
		<i>Bourbon</i>	194
		<i>Café</i>	195
		<i>Cannelle</i>	196
		<i>Caramel</i>	197
		<i>Cassis</i>	198
		<i>Cendre</i>	199
		<i>Céréale</i>	201

<i>Cerise</i>	202	<i>Orange</i>	256
<i>Chêne</i>	203	<i>Pain frais</i>	257
<i>Cheval</i>	204	<i>Pamplemousse</i>	258
<i>Chocolat</i>	205	<i>Parfum</i>	259
<i>Citron</i>	206	<i>Pâtisserie</i>	260
<i>Clou de girofle</i>	207	<i>Pêche</i>	261
<i>Conifère</i>	208	<i>Piment fort</i>	262
<i>Coriandre</i>	209	<i>Poivre</i>	263
<i>Crème</i>	210	<i>Pomme</i>	265
<i>Cuir</i>	211	<i>Porto</i>	266
<i>Datte</i>	212	<i>Poussière</i>	267
<i>Épices</i>	213	<i>Prune</i>	268
<i>Érable</i>	214	<i>Raisin</i>	269
<i>Feuille</i>	216	<i>Résine</i>	270
<i>Figue</i>	217	<i>Rôti</i>	271
<i>Fleur</i>	218	<i>Seigle</i>	272
<i>Foin</i>	220	<i>Sirop contre la toux</i>	273
<i>Fraise</i>	221	<i>Soufre</i>	274
<i>Framboise</i>	222	<i>Tabac</i>	275
<i>Fromage</i>	224	<i>Terre</i>	277
<i>Fruits séchés</i>	225	<i>Thé</i>	278
<i>Fruits tropicaux</i>	226	<i>Toast</i>	280
<i>Fumée</i>	227	<i>Toffee</i>	281
<i>Gazon</i>	230	<i>Tourbe</i>	282
<i>Gingembre</i>	231	<i>Vanille</i>	283
<i>Gomme balloune</i>	232	<i>Vinaigre</i>	284
<i>Grain</i>	233	<i>Xérès</i>	285
<i>Herbes</i>	234		
<i>Hibiscus</i>	235	LES HARMONIES ENTRE	
<i>Lactique</i>	236	BIÈRES ET METS	289
<i>Légume</i>	238		
<i>Levure</i>	239	Introduction	290
<i>Madère</i>	240	Le début d'une révolution	292
<i>Maïs</i>	241	Bière et santé	296
<i>Massepain</i>	242	Les avantages de la bière à table	300
<i>Médicament</i>	243	Les fondements des harmonies entre	
<i>Mélasses</i>	244	bières et mets	304
<i>Melon</i>	245	Quelques exemples d'accord en fonction	
<i>Menthe</i>	248	des saveurs dominantes	310
<i>Miel</i>	249	<i>Les viandes, poissons et fruits de mer</i>	
<i>Minéraux</i>	251	<i>crus, ou presque</i>	312
<i>Mouffette</i>	252	<i>Les viandes, poissons et fruits de mer</i>	
<i>Mûre</i>	253	<i>rôtis, poêlés ou grillés</i>	314
<i>Noix</i>	254		

<i>Les viandes, poissons et fruits de mer frits ou panés</i>	316	Biéologues en herbes	399
<i>Les sauces et leurs effets sur les viandes, poissons, pâtes et fruits de mer</i>	317	<i>À l'aveugle, on y voit bien mieux !</i>	400
<i>Charcuteries et saucisses</i>	320	<i>Le temps des sucres... liquides !</i>	402
<i>Pâtés, terrines, rillettes et foie gras</i>	321	<i>Les multiples personnalités du malt d'orge</i>	404
<i>Les viandes et poissons fumés</i>	322	<i>Apprivoiser les bières sauvages</i>	406
<i>Les salades vertes</i>	323	<i>Du désert au dessert</i>	408
<i>Les œufs</i>	325	<i>L'or vert de l'univers de la bière</i>	410
<i>Les assaisonnements vinaigrés</i>	326	<i>La multiplication des levains</i>	412
<i>Les accompagnements salés</i>	327	<i>Les fruits d'une belle complicité</i>	414
<i>L'ail</i>	329	<i>Plein feu sur les bières chaleureuses</i>	416
<i>Les mets et accompagnements piquants</i>	330	UNE DERNIÈRE BOUCHÉE ATTISE	
<i>Les fromages</i>	332	LA FAIM DE SAVOIR	418
<i>Les fruits</i>	336		
<i>Le chocolat</i>	338		
<i>Autres desserts sucrés</i>	340	BIBLIOGRAPHIE DES DEUX TOMES	420
<i>En faire tout un plat</i>	342		
Cuisine à la bière	344		
Des accords sur mesure ?	348	INDEX DES DEUX TOMES	422
Des accords en dehors de la table	350		

LES DÉGUSTATIONS THÉMATIQUES 353

Des itinéraires de dégustation	354
Gastronomes, à vos fourchettes !	357
<i>Quelques petits péchés en revenant de la pêche</i>	358
<i>Lorsqu'on laisse la chasse prendre toute la place</i>	362
<i>À la santé des herbivores</i>	364
<i>Un plateau de fromages bien arrosé</i>	366
<i>Une soirée épicée avec l'être cher</i>	370
Menus du voyageur de bière	373
<i>Trois petits cochons allemands bien rôtis</i>	374
<i>À table avec des moines belges</i>	376
Mettre la dent sur l'Angleterre	378
<i>La diète à l'américaine</i>	380
Harmonies exotiques	383
<i>Prélude à une siesta mexicana</i>	384
<i>Un petit bistro parisien</i>	386
<i>La dolce birra</i>	390
<i>Un festin au retour du souk à épices</i>	392
<i>Vagues de saveurs thaïlandaises</i>	396

ET LA LUMIERE
L'AILLUMINATION
E S B I O T E F
30 MILLION DE
E NUIT DE TA
DUMDUM DES TA
BWANDI
FRANK
Pied

PRÉFACE

– La bière la plus impressionnante a été disqualifiée du concours !

– Pourquoi ? !, s'étonna l'ami barbu du brasseur, difficilement dissociable du reste de la faune masculine trinquant paisiblement aux tables avoisinantes.

– Parce qu'elle ne répondait pas aux critères de sa catégorie, répondit le brasseur, le regard enflammé.

À ce moment même, la serveuse glissa deux verres sur la table, esquissant un sourire en coin. Une des pintes contenait une ale aux envoûtants reflets ébène. Elle portait un nom propre, mais l'ardoise y adjoignait la dénomination stylistique « Dry Stout ». Son amertume résineuse caractéristique de certains cultivars de houblon du nord-ouest des États-Unis lui octroyait cependant une personnalité unique qui faisait d'elle un produit prisé de la clientèle. Les paupières du barbu devinrent lourdes de plaisir pour quelques instants.

– Qu'est-ce que tu as commandé ? Je ne la connais pas celle-là, je crois, continua-t-il, remis de ses émotions gustatives.

– Bah, c'est un genre d'India Pale Ale à l'américaine, mais vieillie en barriques de chêne français avec du zeste de pamplemousse rose, répondit le brasseur.

– Dans quelle catégorie la mettrais-tu ?

Cette fois-ci, la serveuse ne sut pas retenir son rire.

::

Au même moment, quelques coins de rue plus loin, un pâtissier reconnu décora son comptoir de deux nouveaux gâteaux Forêt-Noire, précisément sous le nez d'une dame zieutant les gâteries du jour.

– Est-ce un vrai Forêt-Noire, Monsieur, avec du kirsch et tout ?

– Oui et non, Madame Bousquet. J'ai bel et bien utilisé du kirsch pour faire macérer mes cerises, mais j'ai ajouté un soupçon de sirop d'érable dans la crème.

– Vous ne voulez vraiment pas que je perde du poids, Monsieur ! J'en prends un, c'est certain.

Dans les années 1980, les ouvrages de feu Michael James Jackson, père spirituel de plusieurs auteurs contemporains de la planète bière, établirent un outil de classement rafraîchissant basé sur les styles et traditions de par le monde. Le milieu en avait grandement besoin. Les acteurs principaux, brasseurs comme amateurs, ont vu leur monde se pourvoir d'une série de termes tels « Tripel », « Extra Special Bitter » et « Weizenbock », qui dénotent l'origine géographique de la bière décrite, ainsi qu'une allusion à des ingrédients spécifiques et à des méthodes de brassage. Ce vocabulaire de mieux en mieux défini a même pu créer des assises sur lesquelles les brasseurs se sont installés. En d'autres mots, on leur donnait un gabarit clé en main pour élaborer des douzaines de bières différentes sans nécessairement avoir recours à leurs connaissances propres, à leur créativité. Mais la nature du marché mondial au XXI^e siècle nous force à quitter ce nid douillet où tout est catégorisé pour nous. Il est grand temps de parler de saveurs, au-delà des styles.

Dans les deux dernières décennies, de brasseries en restaurants et de boulangeries en pâtisseries, le nombre de saveurs possibles, engendrées par l'inventivité des artisans et leur capacité d'adaptation aux ingrédients et aux méthodes disponibles, a décuplé. Bien

qu'il soit parfaitement acceptable, et même louangé, dans le monde gastronomique de démontrer une maîtrise de la tradition aux côtés d'une créativité ludique, certaines organisations importantes du monde brassicole tardent néanmoins à emboîter le pas. Les noms de styles de bières utilisés demeurent et demeureront utiles pour les initiés pour les mêmes raisons que celles évoquées précédemment, mais force est d'admettre que la liberté avec laquelle les brasseurs manient leurs fourquets donne naissance à de multiples interprétations divergentes d'un style. Et cette vision plus personnelle ne doit surtout pas être la cause d'une mise de côté d'un produit tout simplement parce qu'il n'adhère pas à des conventions pré-établies.

Tout comme peu de gens se plaindraient sérieusement de l'ajout de sirop d'érable au gâteau Forêt-Noire de notre pâtissier, un faible pourcentage de la clientèle avide de bières de qualité se voit offusquée lorsqu'une bière hors norme leur est suggérée à la carte des nombreuses brasseries artisanales, et moins artisanales, de nos contrées. Pourtant, quantité de compétitions prestigieuses sont toujours sanctionnées par des organismes à cheval sur des principes de classification bien rigides qui se sont formés à partir de l'œuvre de Jackson. Des bières comme la *Buteuse Brassin Spécial*, de la microbrasserie Le Trou du Diable, deviennent de véritables casse-têtes, alors qu'elles devraient être précisément le contraire. Sa base est une celle d'une Tripel, certes, mais elle se voit mûrie dans des barriques de chêne mouillées de brandy de pomme, puisensemencée de levures sauvages. Comment diantre trouver LA catégorie qui lui sied le mieux ? Cette récente créativité n'avait pas été prévue par les organisateurs des nombreuses compétitions de brasseurs et par les auteurs utilisant les fruits du splendide travail de recherche de Jackson. La solution ?

Nous proposons d'utiliser le langage universel qu'est celui des saveurs.

En effet, des descripteurs connus de tous communiquent directement avec le dégustateur, tant chevronné que néophyte. C'est un langage qui fait appel à ce que nous recherchons et aimons tous en consommant une bière. *La Buteuse Brassin Spécial*, par exemple, est de prime abord une bière sauvage, chaleureuse et fruitée : un ou deux adjectifs dénotant les sensations en bouche, puis un ou deux adjectifs présentant les saveurs dominantes du produit. Si on désire aller plus loin, on peut rajouter que la *Buteuse Brassin Spécial* est aussi empreinte de notes de conifère, de confiture d'abricots, de bois et de fleurs. Qu'elle est très effervescente, sèche, légèrement amère et complexe. Et qu'elle est une Tripel, mûrie en barriques de chêne, etc. Les possibilités sont infinies, mais elles communiqueront toutes les impressions principales partagées par la bière en question, outrepassant l'obstacle que peuvent représenter les termes stylistiques (« Tripel ») pour le consommateur moyen et acceptant donc à bras ouverts de nouveaux produits qui ne se veulent pas des émules de recettes traditionnelles. Ce qui importe le plus dorénavant pour nous et, nous l'espérons bien, pour le nouveau monde brassicole, c'est de parler de saveurs. De façon concise et précise en premier lieu afin de présenter les dominantes, puis en élaborant selon le contexte. Nous croyons fermement que c'est de cette façon que l'univers de la bière pourra continuer à prendre de l'expansion, en communiquant plus aisément avec des consommateurs de tout acabit tout en étant plus inclusif envers des produits autrement inclassables. Ce livre fait montre de ce désir d'évolution, un désir qui, une fois assouvi, pourra même arrimer la bière à des plats cuisinés de toutes origines.

INTRODUCTION

Non gavés du succès de notre premier opus, La route des grands crus de la bière paru à l'automne 2010, nous avons cru bon répéter l'expérience. Il faut dire que le monde de la bière nous simplifie la tâche. Entre les centaines de nouvelles brasseries ayant ouvert leurs portes au cours des dernières années, les nombreux amateurs donnant fréquemment de nouveaux axes de conversation, de même qu'une communauté d'internautes plus active que jamais, ce ne sont pas les sujets d'actualité qui manquent dans l'univers fascinant de la seule boisson ayant la sagesse d'assumer l'amertume de la vie à travers un bouquet de houblon bien senti.

Dans notre premier livre, nous relevions notre étonnement face à la prolifération de nouvelles brasseries aventureuses. Aujourd'hui, nous notons une évolution semblable sur tous les dérivés de l'industrie. Les nouvelles brasseries s'expriment maintenant à l'aide de processus de plus en plus inusités, qu'il s'agisse du vieillissement en barriques ou de l'utilisation de ferments non traditionnels. De nombreux nouveaux festivals voient le jour chaque été, mettant en valeur non seulement la bière, mais aussi les produits du terroir qui savent si bien l'accompagner. Parlant de produits du terroir, c'est là un autre domaine où nous remarquons une évolution notable lors des dernières années. De plus en plus, la bière est associée aux mets qui parsèment nos quotidiens. Aux États-Unis, nous avons vu apparaître la certification *Cicerone* qui fait la promotion, en quelque sorte, de la reconnaissance de sommeliers en bières. Pour en revenir à nos moutons (les brasseries !), nous pourrions refaire le même constat aujourd'hui et l'amplifier encore davantage tellement nous entendons parler

de nouveaux projets chaque semaine. Nous ne sommes toutefois pas hommes de répétitions... Plutôt que de parler de thèmes qui ont déjà été abordés, nous préférons nous pencher sur de nouveaux sujets chauds. C'est ainsi que nous nous proposons de cheminer à travers la bière en passant de l'outillage du dégustateur à l'utilisation de notre boisson favorite pour le gastronome. Après tout, s'il est plaisant de bien boire, c'est encore plus agréable lorsque c'est accompagné de bonne chère, d'autant plus que la bière est somme toute peu chère !

Il fait bon vivre en cette époque qui est la nôtre ; les brasseurs se multiplient, les commerçants leur offrant des ingrédients de qualité d'origines diverses aussi. Les connaissances culinaires de tout un chacun suivent la tendance des émissions culinaires omniprésentes. Il est de plus en plus aisé de vivre une vie gastronomique riche et bien arrosée. Dans ces circonstances, il est grand temps qu'un ouvrage arpente, selon une approche pédagogique, l'ensemble des thématiques liées à la dégustation de la bière et plus précisément à ses saveurs afin de les lier à la gastronomie. C'est le mandat que nous nous sommes donné pour ce livre. D'autres ouvrages ont couvert élégamment les thématiques de la dégustation, tandis que d'autres ont traité intelligemment des différents styles propres à l'univers de la bière. D'autres encore ont formé la base des accords entre bières et nourriture. Ces livres nous ont tous inspirés. Tous ces sujets influenceront les quelques centaines de pages qui suivent. Par contre, le fil conducteur qui nous intéresse particulièrement est celui des saveurs : des presque infinis arômes, saveurs et textures que la bière parvient à aborder dans ses nombreuses déclinaisons.

Comment allons-nous traiter de tous ces sujets en quelques centaines de pages ? Simplement, nous nous appuyerons sur un support graphique omniprésent, incluant tant des images évocatrices que des tableaux résumant le propos en quelques lignes. En termes plus chronologiques, nous nous proposons d'explorer d'abord, dans le premier tome, la dégustation de la bière proprement dite. Nous ferons également un détour obligatoire par les processus et les ingrédients qui forment la bière, avec l'objectif de comprendre d'où viennent ces saveurs qui nous enchantent. Nous bâtirons sur ces nouvelles connaissances pour renverser l'ordre des choses dans la dernière ligne droite de l'ouvrage. Nous ferons ainsi un tour d'horizon des principales saveurs perceptibles dans les bières les plus répandues. Face à l'extraordinaire éventail de saveurs possibles

dans le monde de la bière, nous en viendrons à nous interroger sur la prédominance du vin comme accompagnateur systématique de nos repas. Se pourrait-il que la bière mérite une place plus importante ? Nous vous laisserons juger par vous-mêmes en vous invitant à prendre part à de nombreuses dégustations thématiques qui permettront d'appliquer toutes les découvertes des premiers chapitres.

Dans le second tome, qui se veut un guide à la fois pratique et portatif, nous explorerons de fond en comble l'ensemble des familles de bières les plus communes, afin que vous ne soyez plus jamais pris de court devant le tableau des offrandes de votre brouepub favori. Une arborescence des saveurs y est aussi développée de façon à vous aider à apposer les termes descriptifs justes sur vos conquêtes.

Bonnes découvertes !

PRÉSENTATION DES AUTEURS ET DU PHOTOGRAPHE

Qu'est-ce qui unit un directeur financier dans une entreprise privée, un enseignant au Cégep et un artiste ? La réponse : deux passions, celle de la bière, bien entendu, mais aussi celle du travail bien fait ! C'est ainsi que David Lévesque Gendron, Martin Thibault et David Gingras en sont venus à consacrer leurs soirs et fins de semaine à une forme de bénévolat mieux connue sous le nom de « rédaction de livres ».

Il y a maintenant une dizaine d'années que David L.G. réplique aux excès d'enthousiasme de Martin par des projets d'envergure déraisonnable. Martin, de son côté, trouve toujours la répartie nécessaire pour amplifier davantage les torts déjà irréparables créés par les idées farfelues de David L.G.. Bref, ces deux comparses sont pris dans un éternel capharnaüm créatif et quelque part en route, ils ont oublié de s'en plaindre.

Il y a trois ans, ils ont publié leur premier livre, *La route des grands crus de la bière - Québec et Nouvelle-Angleterre*, très bien reçu par la critique et primé d'une médaille d'or dans la catégorie des livres d'intérêt particulier en français du Concours de Livres Culinaires Canadien. L'ouvrage survolait les rudiments de la dégustation pour ensuite parcourir l'ensemble des brasseries actives du Québec et de la Nouvelle-Angleterre afin d'y relever les meilleurs crus de ces joueurs et finalement suggérer les meilleurs itinéraires de voyage sur le territoire couvert. Simultanément, les auteurs ont lancé le blogue *Les Coureurs*

des Boires, toujours actif. Rapidement, il est devenu évident pour le lecteur que la vie parfaite, selon Martin et David, consistait en une enfilade plus ou moins réaliste de voyages lors desquels une proportion importante du temps est consacrée à l'exploration brassicole. Dans leurs temps libres, ils sont donc les premiers à sauter dans un autobus, un train ou mieux, un avion les menant à de nouvelles découvertes liquides. C'est ainsi qu'ils ont continué, sur leur blogue, à couvrir les grands crus locaux, tout en fournissant à leurs lecteurs des guides de voyage pour l'amateur de bonne cervoise. En parallèle, en bons gastronomes, ils recherchent l'accord parfait pour les bières qui chavirent leur univers. Dans quels contextes ces merveilles déjà merveilleuses peuvent-elles voyager dans une nouvelle dimension ? Cet intérêt satellite se trouve à l'origine du présent ouvrage.

Depuis maintenant trois ans, David Gingras, talentueux photographe doté du juteux manque de rationalité propre à la race des artistes, les accompagne dans leurs ambitions créatrices. Sur la simple base d'une promesse irréaliste, il s'est embarqué corps, âme et obturateur dans une aventure qui allait nécessiter un nombre de photos exponentiellement croissant.

Une fois la folie ainsi déterminée comme trame directrice de l'ouvrage en développement, le projet s'est mis à prendre de l'ampleur. Si un livre focalisant sur une

centaine de flaveurs paraissait au préalable un objectif raisonnable à David L.G., Martin eut tôt fait d'ajouter son grain de sel, lourd d'une centaine de pages qui allaient bientôt en devenir 150. Quelques introductions de nature plus techniques se sont rapidement avérées nécessaires. Et il va sans dire, la nature même de ces introductions exigeait l'annexe de sections plus pragmatiques, des mises en application, quoi ! Rapidement, le volume du manuscrit a atteint les proportions que vous tenez entre vos mains.

Après tout, il est facile d'encourager la prise de risque lorsque c'est l'éditeur qui défraie la note de l'imprimeur. David L.G., Martin et David G. ne sont en fait rien d'autre que de braves gens qui avaient un jour entendu dire qu'il fallait toujours demander deux si l'on voulait obtenir un. Jusqu'ici, cette philosophie leur sied bien, exception faite que les éditeurs leur accordent toujours deux plutôt qu'un, si bien qu'ils deviennent obligés de livrer la marchandise. Espérons que vous ne regretterez pas leur audace !



Martin Thibault, auteur



David Lévesque Gendron, auteur



David Gingras, photographe

À QUI S'ADRESSE CET OUVRAGE ?

Dans la vie, il faut parfois prendre des décisions difficiles. La plupart des gens se souscrivent volontairement à cet exercice. Nous avons opté pour la bravoure. Nous nous prononcerons dès les premières pages du livre quant à la nature des personnes à qui cet ouvrage n'est pas destiné. D'emblée, nous ne nous adressons pas aux gens dépourvus de curiosité. Si l'inconnu et la nouveauté vous effraient, il vaut peut-être mieux retourner à vos habitudes préférées. Tenez-vous-le pour dit.

À qui donc, nous adressons-nous ? Aux bons vivants, tout simplement ! À celui, qui, intrigué par sa visite dans un excellent restaurant, décide de tenter de reproduire l'orgasme gustatif vécu dans sa propre cuisine, sans doute. Au quidam qui, devant son verre de bière, se surprend à humer les délicieux arômes houblonnés, il va sans dire. À celle qui, connaissant un brasseur maison, lui offre de

l'assister une journée, bien entendu. Au brave qui, ayant sauvé quelques vies en détresse lors de sa journée de travail, ne cherche qu'à relaxer à son retour à la maison, assurément. Bref, que vous soyez gastronomes, amateurs de vins, amateurs de bières, brasseurs maison, dégustateurs occasionnels, *geeks* de bière ou simplement curieux généralistes, ce livre est pour vous. Connaître la dégustation de la bière et ses applications vous sera sans doute utile lors des prochaines années. D'abord, car la bière artisanale est loin d'avoir complété son ascension fulgurante dans les cercles gastronomiques. Mais surtout parce que dans le confort de nos maisons, la bière représente une option économique, accessible à tous, pour transformer nos vies parfois quelconques, en festins répétés de saveurs variées.

Madame, Monsieur, c'est à vous que nous nous adressons !



COMMENT
DÉGUSTER
UNE BIÈRE

POURQUOI DÉGUSTER ?

Regardez bien cette bière que vous tenez précieusement. Encore un peu. Elle le mérite. Habituellement, vous lui sautez dessus comme vous le feriez avec toute victime consentante. Cette fois, prenons le temps de penser aux conséquences d'un tel geste.

18

Le moment risque d'être agréable si vous foncez sans trop vous poser de questions, mais sera-t-il optimal ? Répondra-t-il véritablement à vos besoins ? Êtes-vous sûrs de ne pas être en train de vous faire bernier ? Votre victime est-elle vraiment celle que vous croyez ? Comment le savoir sans prendre le temps de l'étudier, de la déguster ? L'objectif de cette section (et de ce livre !) est de vous familiariser avec les grands principes de la dégustation de bière. Vous pourrez alors répondre aux questions qui précèdent avec assurance.

C'est à la fois heureux pour la diversité et malheureux pour ceux qui tombent sur les maillons faibles, mais toutes les bières ne sont pas nées égales. Certains défauts sont attribuables à ce que la bière ne soit pas parvenue à atteindre ce que nous recherchions comme dégustateur. Ces défauts sont pardonnables ; ils découlent plus de notre ignorance que d'une faute du produit. N'empêche qu'un brin de prévention aurait pu nous faire économiser temps et argent. Comment ? En commençant par comprendre un peu mieux la bière que nous achetons, notamment en étant en mesure d'en déchiffrer l'étiquette.

Malheureusement, certains autres défauts sont moins légitimes. Ils peuvent résulter de processus inappropriés de la part du brasseur. Dans ces cas, nous avons tout avantage à être en mesure de les reconnaître afin d'éviter d'encourager une entreprise qui ne le mérite pas. Les plus curieux voudront pousser le dossier plus loin et entrer en contact avec le

brasseur pour lui expliquer le problème. Encore faut-il savoir quoi lui dire ! Enfin, d'autres défauts peuvent provenir du distributeur ou même du consommateur. Ceux-là, nous pouvons au moins partiellement les prévenir en poussant l'industrie à imposer des normes de fraîcheur et en étant avertis des ennemis de la bière que sont entre autres la chaleur et la lumière.

Ne serait-il pas plus simple de boire et de se taire ? Ce le serait probablement. Par contre, en nous contentant de cette simplicité, nous perdrons au change les fréquents moments de béatitude vécus par l'amateur averti. Sensible à certains charmes comme un mariage parfait avec la nourriture, l'équilibre extraordinaire de la petite blonde du brouepub du coin ou le parfum enivrant du houblonnage à cru des bières de telles et telles brasseries, l'amateur ouvre toutes grandes ses nombreuses portes au bonheur. L'acquisition de certaines connaissances plus théoriques lui permet d'aiguiller sa quête très pratique de ces moments parfaits.

Voilà pour la justification égoïste de la dégustation. Une justification plus altruiste serait l'affirmation à la fois simple et vraie que les brasseurs artisans ont souvent mis de l'amour dans leurs recettes. Ils ont pris des risques considérables pour se lancer en affaires alors qu'ils menaient souvent une carrière stable et lucrative auparavant. Il n'y a qu'à penser à Jonathan Gaudreault, maître-brasseur et copropriétaire de la microbrasserie Siboire. Ce jeune homme plein de potentiel venait de compléter le programme de médecine de même qu'une partie de sa spécialisation en anesthésie lorsqu'il a décidé de lancer le Siboire. Pourquoi ? Par passion, mais peut-être aussi parce qu'une bonne bière peut soigner certains petits maux du quotidien que même les meilleures drogues n'arrivent pas à traiter. Dans notre monde cynique et individualiste, cette passion mérite un respect certain. Ce dernier s'exprime en portant attention aux nuances, aux subtilités des traits de fourquets exprimés par le brasseur dans notre verre. Il s'exprime en tentant de découvrir les intentions du brasseur, en comprenant comment et pourquoi il a choisi de mettre tel ingrédient en valeur. Au Québec, nous avons la chance d'apprécier une industrie de la bière où les maîtres-brasseurs demeurent très abordables et ouverts d'esprit, généralement sensibles aux questionnements et critiques de leurs clients. Profitons-en avant que ça ne change !

Si vous êtes déjà convaincus des vertus de la dégustation, voici le cheminement que nous proposons pour en découvrir



Jonathan Gaudreault, médecin de formation, a plutôt choisi de devenir maître-brasseur à la microbrasserie Siboire, à Sherbrooke. Rassurant, non ?

les secrets. D'abord, nous verrons comment se préparer à la dégustation, notamment en contrôlant les variables qui influencent nos capacités. Nous procéderons ensuite à l'exploration des cinq sens et des informations qu'ils peuvent nous fournir. Puis, nous utiliserons nos sens pour décortiquer l'ensemble des étapes de la dégustation, de l'observation à la décortication des saveurs. Finalement, nous passerons à la pratique à l'aide de quelques suggestions de dégustations et exercices de perfectionnement. La section sur les dégustations thématiques à la fin de ce tome portera ce concept encore plus loin avec des formules clé en main. Maintenant, dégustons !

>> Quoi de plus alléchant qu'une spectaculaire Stout bien crémeuse comme celle de La Chouape, à St-Félicien !



LES QUALITÉS D'UN DÉGUSTATEUR

Aucun doute, lorsqu'il est question de dégustation, tous ne sont pas égaux à la naissance. Néanmoins, tous peuvent s'améliorer avec l'expérience et les connaissances. Certaines variables peuvent être contrôlées à différents degrés. Pour d'autres, impossible !

22

Qu'est-ce qui fait d'un individu choisi au hasard dans une foule un bon dégustateur ? En somme, certains éléments rendent universellement un dégustateur meilleur tandis que d'autres lui donnent plus de potentiel d'être meilleur. La plus importante qualité est sans l'ombre d'un doute la capacité de communication. S'il sait adapter son langage en fonction de la compagnie, s'il est en mesure de vulgariser, s'il ne se gêne pas pour mettre les mots sur ses expériences, le dégustateur rend la dégustation plus grande que son simple sens littéraire. Parallèlement, la curiosité reste sans conteste la principale qualité qui détermine le potentiel de devenir un bon dégustateur. Elle constitue le moteur qui permet de maintenir et de rehausser nos compétences. En posant de bonnes questions, en laissant primer notre soif de connaissance sur notre ego, nous grandissons constamment.

Sur un plan plus physiologique, les distinctions entre dégustateurs s'observent principalement au niveau de leurs sensibilités respectives. On dit de certaines personnes qu'elles ont le nez fin ou un bon odorat. Il s'agit à tout le moins d'un raccourci, qui peut avoir du sens comme généralisation, mais qui manque cruellement de précision. En effet, nos niveaux de sensibilité varient en fonction des arômes. Certains dégustateurs peinent à identifier un arôme de clou de girofle, mais excellent pour percevoir celui de la vanille. Comment est-ce possible ? Simplement parce qu'ils ont des seuils de perception différents pour les composés aromatiques comme

QUELQUES NOTIONS DE DÉGUSTATION...

Le seuil incrémental est la concentration de saveurs supplémentaires nécessaire pour que nous soyons en mesure de faire la différence entre deux niveaux de concentration. Par exemple, pour l'amertume, il semble que le seuil incrémental soit d'environ 5 IBU (une mesure du degré d'amertume définie dans la section sur les ingrédients [I-127]).

Le seuil de saturation est plutôt le délai au terme duquel un dégustateur ne perçoit plus un arôme. Nous avons tous déjà rencontré pareil phénomène en pénétrant la résidence de notre grand-mère. En franchissant la porte, les arômes du souper sont envoûtants, mais rapidement, nous ne les percevons plus. Le dégustateur profite de cette saturation puisqu'elle lui permet alors de découvrir d'autres parfums moins dominants.

L'unité de saveur est non pas un seuil, mais une mesure de l'intensité d'une saveur en fonction de son seuil de perception. En effet, une grande concentration d'un composé aromatique n'implique pas nécessairement qu'on le percevra davantage qu'un composé moins concentré si ce dernier est perceptible en concentration moindre. L'unité de saveur est donc la concentration du composé divisée par son seuil de perception. La mesure se situe généralement entre 0 et 5. Plus la mesure d'un arôme se rapproche de 5, plus l'arôme est dominant.



le 4-vinylegâicol, typique du clou de girofle et la vanilline, typique de la vanille. Le seuil de perception se définit comme la concentration minimale à partir de laquelle un dégustateur est en mesure de percevoir un arôme.

Théoriquement, nous pourrions dresser la liste des arômes présents dans la bière et tâcher d'identifier le profil complet d'un goûteur en identifiant ses seuils de perception. Il suffirait d'ajouter de faibles doses de concentrés d'arômes successivement dans un liquide neutre comme l'eau jusqu'à ce que le candidat soit en mesure de l'identifier. À l'aide d'échantillons statistiquement représentatifs, certains chercheurs comme Morten Meilgaard, scientifique et auteur de *Sensory Evaluation Technique* (1991), ont été en mesure d'établir des seuils de perception typiques de différents arômes pour les humains. Pour les propos de ce livre, nous pouvons imaginer que tous les humains se répartissent autour du seuil de perception moyen selon une distribution normale.

À quoi cette digression scientifique nous mène-t-elle ? Au constat qui nous semble immédiatement évident : le bon dégustateur a des seuils de perception faible des principaux arômes présents dans la bière. Bien qu'il y ait là une part de vérité, la réalité de la dégustation est beaucoup plus complexe. On a beau être très sensible à un arôme, encore faut-il être en mesure de l'identifier, de penser au mot qui traduit bien le signal que nos cils olfactifs envoient à notre cerveau. Le bon dégustateur est davantage celui qui parvient

LE SAVIEZ-VOUS ?

Durant la grossesse et de manière encore plus marquée lors des premiers mois de cette dernière, l'odorat des femmes s'avère spécialement sensible. Étonnant qu'elles craquent malgré tout pour la crème glacée aux cornichons...

à établir ces liens que celui qui, physiologiquement, est avantageé. Et bien souvent, cette capacité à faire des liens s'améliore avec l'expérience et les connaissances. On a bien plus de chances de remarquer qu'une Hefeweizen sent le clou de girofle sachant que ce dernier constitue un arôme caractéristique de ce type de bière.

Outre les éléments fondamentaux dont nous venons de discuter, plusieurs autres facteurs entrent en ligne de compte dans la détermination des capacités d'un dégustateur. Ce qu'il y a de particulier, c'est que plusieurs d'entre eux évoluent dans le temps, et ce, pour un même dégustateur. Fidèles à notre propension pour les présentations pédagogiques et visuelles, nous vous dressons la liste de quelques-uns de ces facteurs sous forme de tableaux. Nous les séparons en deux tableaux distincts selon qu'ils sont contrôlables ou non par le dégustateur. Fort heureusement, la plupart sont contrôlables !

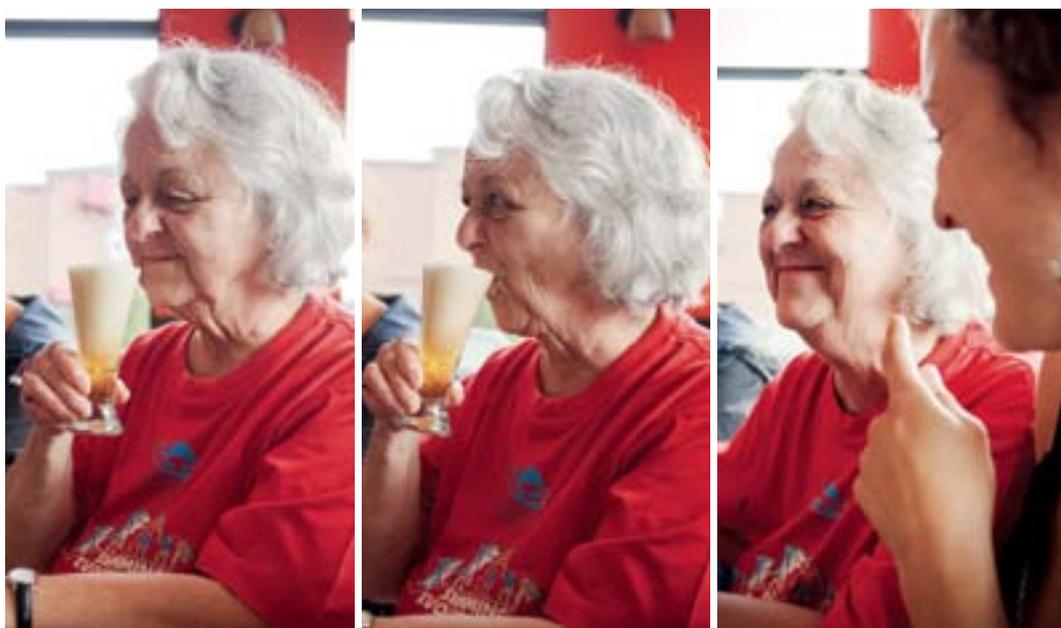
Il peut paraître surprenant que tant de variables influencent la dégustation, mais à la lecture de la liste, parions que pour la plupart des éléments, vous vous êtes dit : « Ah oui... Ça a du sens ». Ce qu'il y a à retenir, c'est que la majorité des facteurs sont sous notre contrôle. Nous avons ainsi un grand pouvoir sur nos capacités de dégustateurs en nous assurant de déguster dans des conditions optimales. Bien souvent, c'est impossible, mais en étant conscients des facteurs qui nous influencent, nous pouvons au moins nuancer notre opinion. Inutile de vilipender un brasseur pour sa bière qui nous a déplu alors que nous en avons bu douze, un jour de pluie, après avoir perdu notre grand amour qui nous a quitté(e) parce que nous n'avions plus d'emploi ! Donnons-lui plutôt une seconde chance, après tout, c'est ce que nous voudrions souvent que nos ex-employeurs et ex-amours fassent.

**QUELQUES FACTEURS INFLUENÇANT LA DÉGUSTATION
QUI NE PEUVENT PAS ÊTRE CONTRÔLÉS PAR LE DÉGUSTATEUR**

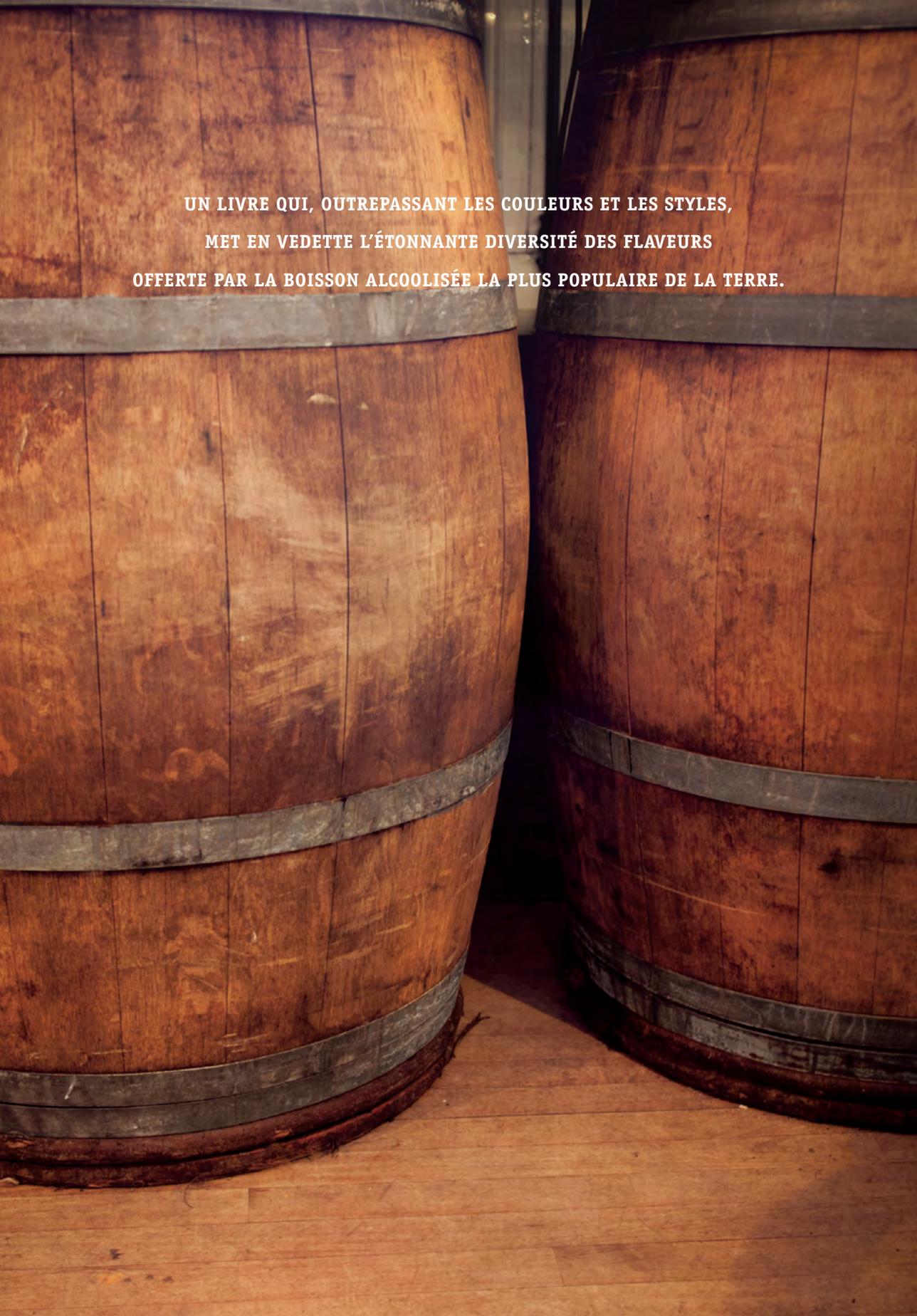
FACTEUR	IMPACT SUR LES CAPACITÉS DE DÉGUSTATION
Culture	Certaines saveurs sont plus communes et plus connues, plus significatives, dans certaines cultures.
État de santé (rhume, allergies, grippe, etc.)	L'engorgement des voies respiratoires nuit à la dégustation.
Hérédité	Certains naissent avec un potentiel de dégustation supérieur (ou non...)
Sexe	Les femmes seraient de meilleures goûteuses, leurs seuils de perception étant plus faibles.

QUELQUES FACTEURS INFLUENÇANT LA DÉGUSTATION QUI PEUVENT ÊTRE CONTRÔLÉS PAR LE DÉGUSTATEUR	
FACTEUR	IMPACT SUR LES CAPACITÉS DE DÉGUSTATION
Cigarette	Les fumeurs tendent à être de moins bons goûteurs ; ils auraient donc des seuils de perception plus élevés.
Compagnie	Nous sommes plus enclins à être de généreux évaluateurs en compagnie de la femme de nos rêves, par exemple.
Distractions environnementales	Il est plus facile de déguster sans abondance de stimuli extérieurs – par exemple un bruit gênant, de la fumée secondaire, un individu parfumé à proximité...
Éclairage	Un éclairage naturel sur fond blanc permet mieux de saisir les nuances de coloration qu'un éclairage artificiel ou déficient.
Effet de halo	Lorsqu'un élément saillant nous plaît dans une bière, nous avons tendance à négliger les éléments moins positifs. Par exemple, si l'amertume nous plaît, nous accepterons plus facilement une grande concentration de diacétyle dans une bière amère que dans une bière moins amère.
Humeur	La bière semble toujours meilleure après, disons, avoir obtenu une promotion...
Idées préconçues/ préjugés/ réputation	En nous fiant à la réputation d'un brasseur ou en ayant des attentes avant même d'y goûter, nous introduisons un biais dans la dégustation. Nous l'approchons différemment. Il est préférable de déguster à l'aveugle.
Influence des pairs	Nos amis s'exclamant « Wow, c'est la meilleure bière du monde ! » risquent de biaiser notre jugement.
Ivresse	L'état d'ivresse, bien que parfois amusant, handicape sévèrement notre jugement.
Météo	La bière semble toujours meilleure sous un soleil radieux !
Moment de la journée	Les capacités de dégustation atteindraient leur pic environ trois heures après le réveil, la fin de soirée s'avérant inappropriée étant donnée une certaine forme de saturation.
Saturation	Les dégustations récentes laissent des résidus sur nos papilles qui sont alors moins sensibles.
Température de service	Une température de service trop froide rehausse les seuils de perception, rendant les arômes difficilement perceptibles.
Verre	Un verre inapproprié peut nuire à la perception des textures, à la rétention de la mousse ou à la captation des arômes.

Dans les prochaines pages, nous verrons comment nous préparer à la dégustation une fois les facteurs externes sous contrôle.



Cette sage dame a bien compris que l'ouverture d'esprit génère les plus beaux sourires.

The image shows two large, cylindrical wooden barrels standing side-by-side in a cellar. The barrels are made of dark, weathered wood with several horizontal metal bands. The lighting is warm and focused on the barrels, creating a sense of depth and texture. The floor is made of light-colored wooden planks.

UN LIVRE QUI, OUTREPASSANT LES COULEURS ET LES STYLES,
MET EN VEDETTE L'ÉTONNANTE DIVERSITÉ DES FLAVEURS
OFFERTE PAR LA BOISSON ALCOOLISÉE LA PLUS POPULAIRE DE LA TERRE.



DAVID LÉVESQUE GENDRON
&
MARTIN THIBAUT

**LES
SAVEURS
GASTRONOMIQUES
DE LA BIÈRE**

TOME II

photographies

DAVID GINGRAS

Druide



TABLE DES MATIÈRES

Le monde de la bière est bien plus qu'un monde de couleurs, c'est un univers de saveurs !	6	Rustique, épicée et fruitée	105
Préface	8	Florale, citrique et bien amère	111
LES GRANDES FAMILLES		Chaleureuse, citrique et très amère	117
A-t-on vraiment besoin des styles de bière ?	10	Liquoreuse et richement caramélisée	123
La nécessité de voyager ou l'histoire du brasseur et du pâtissier	12	Fumées	131
Les familles de bières et le gabarit de mise en page utilisé pour les présenter	14	Adjuvants et traitements particuliers	137
Blanche, délicatement fruitée et épicée	17	Reste-t-il un espace pour la création de nouveaux types de bières ?	142
Blanche, chaleureuse, bien épicée et fruitée	23	ANNEXES	
Blanche ou blonde, acide et citronnée	27	Annexe 1 : sommaire des Familles	145
Blonde, délicate et désaltérante	35	Annexe 2 : arborescence des saveurs	159
Blonde, miellée et chaleureuse	45	<i>Arborescence de la dégustation</i>	160
Ambrée ou rousse, délicatement caramélisée et désaltérante	51	<i>Arbre de l'apparence</i>	162
Ambrée ou rousse, charnue, caramélisée et herbacée	57	<i>Arbre des saveurs/malt</i>	164
Ambrée ou rousse, délicatement épicée et fruitée	61	<i>Arbre des saveurs/houblon</i>	168
Rousse ou brune, fruitée et sure	65	<i>Arbre des saveurs/fermentation</i>	170
Brune, chaleureuse, bien épicée et fruitée	71	<i>Arbre des saveurs/eau</i>	172
Brune ou noire, délicatement grillée et désaltérante	79	<i>Arbre des saveurs/adjuvants</i>	174
Brune ou noire, chocolatée et rôtie	85	<i>Arbre des saveurs/le vieillissement</i>	176
Brune ou noire, richement chocolatée et liquoreuse	91	<i>Arbre des saveurs/mûrissement en fût</i>	178
Herbacée, délicatement grillée et désaltérante	97	<i>Arbre des saveurs/saveurs</i>	180
		<i>Arbre des saveurs/textures</i>	181
		Annexe 3 : liste de bons détaillants de bière au Québec	183
		Annexe 4 : liste des brasseries du Québec	187
		INDEX	192

LE MONDE DE LA BIÈRE EST BIEN PLUS QU'UN MONDE DE COULEURS, C'EST UN UNIVERS DE SAVEURS!

Pourquoi avons-nous choisi de diviser le contenu de ce livre en deux tomes? Au risque de passer pour des adeptes du credo *Think big* tel que popularisé par Elvis Gratton et, accessoirement, les États-Unis d'Amérique, nous avons cru pertinent d'offrir à nos lecteurs beaucoup d'information... et encore plus! Néanmoins, nous voulions par-dessus tout qu'ils soient en mesure de s'en servir. Si les livres de table à café comme le premier tome de ce coffret nous permettent de prétendre à une certaine érudition lorsque des amis nous visitent, la bière, elle, ne se boit pas qu'à la maison. C'est plus souvent dans un contexte social que nous venons à l'apprivoiser. Les amoureux du livre ne méritent-ils pas d'avoir un guide de la bière facile à inclure dans leurs bagages lorsqu'ils voyagent? Un véritable guide de terrain qui les suit partout, qu'ils peuvent secrètement consulter aux toilettes d'un brouepub après que leurs compagnons de table les aient interrogés sur la définition d'une Gose ou encore les effets potentiels du vieillissement d'une bière sur son effervescence. Nous croyons que les amateurs recherchent un juste équilibre entre le livre qu'est le tome I et celui que vous tenez entre les mains. Si le premier est une présence aussi réconfortante que rassurante par son contenu volumineux, ce deuxième opus, svelte et de consultation rapide, facilite l'adéquation entre l'univers de la bière et nos vies. Nous sommes effectivement d'avis que dans tout apprentissage d'envergure, une exposition fréquente est nécessaire à l'appropriation des connaissances. C'est l'objectif recherché par le coffret : que son premier tome soit toujours disponible, mais que son deuxième soit toujours consulté.

Que doit donc renfermer un livre sur la bière qui se prétend « de terrain »? Nous estimons que l'essentiel d'un tel ouvrage doit permettre à l'amateur qui se trouve dans un brouepub de comprendre le menu apparaissant sur l'ardoise. C'est donc ici que vous trouverez notre étude sur les styles de bière. Contrairement à l'approche traditionnelle, nous les avons regroupés en familles qui partagent à la fois de nombreuses saveurs et souvent, au moins une intention, rafraîchir par exemple. Cette section constitue le noyau du livre et nous avons donc extrait un sommaire qui fournira l'essentiel aux impatientes. Nous voulons également offrir au lecteur une ressource pratique afin de l'appuyer dans ses efforts de description de la bière. Comment déterminer les arômes, les saveurs du breuvage que nous sirotions attentivement? La méthode de l'entonnoir détaillée dans ce tome devrait procurer une base intéressante. Enfin, pour aider l'amateur à la recherche de bières dignes d'intérêt, nous avons aussi constitué un recensement des brasseries du Québec ainsi qu'une liste de quelques-uns des détaillants de bières les plus intéressants de la province.

En espérant que vous traînerez votre nouvel ami sur nombre de routes bien arrosées, nous vous souhaitons une bonne lecture!



...TES • DOUBLES • IMITATIONS • DOUBLES • SPECIAL

★ **Dieu du Ciel!** • Route des épices, 5.3%, 341ml, 5.50
• Solstice d'hiver, 10.27, 341ml, 6.00 BARLEY WINE
• EQUINOXE DU PRINTEMPS, 9.17, 341ml, 7.00. SCOTCH ALC À L'ÉRABLE
• CORNE DU DIABLE, 6.57, 341ml, 6.75, IPA • PÊCHE MÔRTEL, 9.57, 341ml
Stout au café • **B**RESSOURS illimités • **A**LTBIER, 6.87, 341ml, 6.00
• DOUBLE PORTER FUMÉ, 6.97, 341ml, 6.50 • **S**TOUT IMPÉRIALE, 8.17, 341ml
• FUMÉE MASSIVE, 8.67, 341ml, 7.25
FULLER'S (LONDRES) • **L**ONDON PRIDE, 4.77, 500ml, 9.25 • **L**ONDON ES
Sour, 9.25 • **L**ONDON PORTER, 5.97, 500ml, 9.25 • **Y**OUNG'S Double
Stout, 5.27, 500ml, 10.50 • **M**OORGAT DUNEL, 8.57, 330ml, 7.50
Anter. Golden Catfish Classic, 8.57, 330ml, 7.50 • **C**HIMNEY Round
8.75 • **M**ORLAND de Speckles, 4.41, 500ml, 9.75 • **B**ELLIARD
Task IPA, 6.17, 500ml, 9.75
• **R**OCKWELL 8.927, 330ml, 8.75 • **S**CHNEIDER & SOHN
Weisse, 5.97, 500ml, 7.00. **A**ITE WITZEN
P...
...out 5...
...IPA
...Hopsicle



PRÉFACE

- Avez-vous fait votre choix, monsieur ?
- Je n’ai pas terminé de lire tout ce qu’il y a à l’ardoise !, de rétorquer le nouveau client, encore estomaqué par la sélection de plusieurs douzaines de bières différentes qui y était affichée.
- OK, je vous laisse du temps. Si vous avez des questions, faites-moi signe.
- En fait, je veux une bière rousse.
- Oh, nous en avons presque une dizaine de cette teinte, mais elles ne goûtent pas toutes la même chose ! Certaines sont caramélisées, d’autres sont sèches et herbacées, d’autres encore sont liquoreuses, très fortes en alcool et il y en a même une qui est passablement sure.

Par orgueil masculin ou par pure stupéfaction, l’homme ne sut comment continuer la conversation sans hésitation. Afin de se rattraper, il demanda soudainement :

- Dans ce cas-là... Qu’est-ce qu’une ESB ? Je vois ça au moins deux fois au tableau...
- Une Extra Special Bitter, répond la serveuse.
- Et ça goûte quoi ça, en hiver ?
- C’est délicatement caramélisé, avec de belles saveurs de céréales et une amertume franche. Ça se boit très bien sans être trop léger.
- Ah, bon. C’est plus clair comme ça, merci. Et puis, une Weizenbock, ça sonne autoritaire comme bière... Je n’aime pas qu’on me commande de faire quoi que ce soit !

Souriant poliment, la jeune dame se lance : « C’est une bière de blé corpulente, aux arômes de banane flambée, de clou de girofle et de caramel. »

- Ouf, j’ai le goût de déjeuner tout d’un coup. Je vous en commande une avec plaisir !

::

La conversation a lieu au Vices et Versa, bar à bières de spécialité, sur la rue Saint-Laurent, à Montréal, mais pourrait avoir lieu dans quantité d’établissements brassicoles de la province, comme L’Autre Œil d’Aylmer, le Dieu du Ciel ! de Saint-Jérôme, le Bateau de Nuit de Québec, le

Trèfle Noir de Rouyn-Noranda, le Brouhaha de Montréal, Brasseurs du Temps de Gatineau, et nous en passons des dizaines. Les menus de bières de la province regorgent de plus en plus de produits variés, d’inspirations multiples, aux ramifications gustatives vastes. De quoi demeurer pantois pendant quelques instants, que l’on soit connaisseur ou néophyte ! Surtout par économie d’espace et de temps, la majorité des établissements spécialisés décrivent leurs produits en utilisant des noms de styles de bière tels que ceux évoqués dans notre historiette. Cependant, est-ce la meilleure façon de rejoindre la majorité de la clientèle découvrant la portée gustative immense de l’univers de la bière ? Ce deuxième tome discutera d’abord de l’utilisation des styles de bière aujourd’hui, bien ancrée dans une révolution brassicole couronnée de succès, puis proposera une méthode alternative de présenter les bières, peu importe leur provenance, leur couleur et les ingrédients utilisés dans leur confection.

Ce deuxième volume se veut avant tout un outil pédagogique, un guide pratique, permettant à tous et à chacun de voir les nombreux liens qui existent entre des types de bières de par le monde. Même si plusieurs termes créent la plupart du temps des attentes précises, comme la Extra Special Bitter (ESB) et la Weizenbock mentionnées précédemment, rares sont les ouvrages qui ont tenté de démontrer les affinités gustatives existant entre tous ces termes, tous ces styles de bière. Nous sommes convaincus que l’univers de la bière, avec ses interprétations libres et son hybridation facile (tout brasseur peut utiliser des ingrédients de provenances diverses dans une même bière), mérite de franchir cet obstacle qu’est la classification par style. Le monde brassicole du XXI^e siècle est tout simplement rendu ailleurs.

De plus, cette nouvelle conceptualisation des familles de bière a pour objectif de promouvoir une expression plus claire des désirs d’un consommateur qui ne trouve pas au menu une terminologie propice à faire un choix. Les désignations stylistiques aident effectivement les connaisseurs à lire un menu

efficacement sans avoir à quitter la conversation de la table pour plus de quelques secondes, mais qu'en est-il de la majorité de la clientèle? Nous croyons fermement que la classification par saveurs mènerait habilement au but: aider chaque personne assoiffée à choisir une bière plaisante, peu importe son origine et sa composition.

Qui plus est, cette approche qui consiste à classer les styles de bière par saveurs et non par provenance géographique se veut également un outil de formation efficace pour les tenanciers de bar qui désirent éduquer leurs employés. Même constat pour les sommeliers et restaurateurs qui aimeraient concevoir leurs propres accords avec les succulents plats qui sortent de leurs cuisines. En nous concentrant sur les saveurs que nous désirons – et pas uniquement les couleurs ou les styles –, nous maximisons les chances d'obtenir la bière tant convoitée que l'on soit dans un pays étranger ou devant une ardoise contenant trente-trois, ou trois cent trente-trois, bières différentes.



C'est en comparant diverses interprétations de Quadrupels comme la ABT 12 de St-Bernardus, la Special B du Brouhaha et la 10 de Rochefort que nous découvrons l'étendue des saveurs de ce style chaleureux, fruité et épicé.

A-T-ON VRAIMENT BESOIN DES STYLES DE BIÈRE ?

Loin de nous l'idée de reléguer les styles aux oubliettes. Les histoires qui leur sont reliées, les saveurs auxquelles ils font souvent référence et les souvenirs qu'ils peuvent évoquer ne seront jamais délogés de l'univers de la bière. Il reste qu'approcher la bière selon l'axe régional, comme plusieurs œuvres l'ont fait depuis des décennies, devient de plus en plus désuet, les ingrédients et les techniques brassicoles voyageant autant qu'une idée révolutionnaire. Un grand nombre de brasseries, en Amérique du Nord surtout, ne se spécialisent plus dans un type de bière en particulier, brassant des produits de toutes les provenances (Dieu du Ciel!, Benelux et Le Trou du Diable en sont de bons exemples). Les styles demeurent très pertinents sur le vieux continent, mais encore là, on trouve des houblons américains généreusement mis à profit en Angleterre, des malts anglais utilisés au Danemark, des techniques de fermentation belges couplées avec des houblons néo-zélandais, etc. Les influences traversent les frontières au gré des artisans du fourquet ouverts sur le monde. De plus, l'émergence de styles hybrides et de bières sans style précis ou traditionnel nous force à penser et à déguster autrement. L'évolution est tellement rapide que seule une approche de classification par saveurs peut, à notre avis, aujourd'hui se targuer d'être réellement universelle.

Les vertus pédagogiques d'une telle méthode sont nombreuses. En plus de faire référence à des termes que tout le monde peut comprendre – des saveurs telles que « caramel », « pain », « agrumes », par exemple –, la classification par saveurs ouvre plusieurs portes en ce qui a trait aux accords avec la nourriture. Il devient beaucoup plus simple de trouver un accord juste et plaisant à son plat lorsque nous savons qu'une bière de dénomination particulière appartient à une famille de saveurs précise. C'est ce que nous tenterons de démontrer plus loin en liant une panoplie de styles et de

termes que l'on retrouve sur les ardoises, menus et étiquettes de l'univers de la bière par leurs saveurs dominantes.

En réalité, plusieurs pays produisent des types de bières semblables même si les ingrédients locaux et les méthodes de brassage diffèrent. La Witbier belge et la Hefeweizen allemande, à titre d'exemple, partagent une robe dite blanche étant donné leur voile de protéines de blé et leurs levures en suspension, mais partagent aussi des saveurs épicées et fruitées dans un corps léger et effervescent propice aux grandes gorgées. Est-ce que les brasseurs bavarois ont consulté les paysans belges afin de concevoir un style de bière similaire? Jamais de la vie! D'ailleurs, ils seraient insultés par la moindre insinuation à cet effet. Les Belges de même. Cependant, pour le buveur du XXI^e siècle, il reste que les deux styles de bière risquent de satisfaire les mêmes désirs. Le côté épicé de la Witbier provient de la coriandre et de l'écorce d'orange utilisées, alors que les effluves de clou de girofle, de banane et de poire qui épicent la Weizen proviennent uniquement des levures. Quelles que soient les provenances des arômes, c'est évidemment le résultat final qui nous procure un plaisir gustatif. On peut bien dépendre ce résultat en lui apposant une étiquette stylistique, mais n'est-il pas plus intéressant de le décrire par ses saveurs afin que tous nos interlocuteurs soient en mesure de comprendre nos références?



Bien que la couleur rousse de cette bière puisse faire imaginer des saveurs bien spécifiques, rien ne les garantit. La bière pourrait être délicate, intense, sèche, lourde, sucrée, amère, acidulée, etc.

LA NÉCESSITÉ DE VOYAGER OU L'HISTOIRE DU BRASSEUR ET DU PÂTISSIER

Une autre réalité explique la disparité entre les saveurs traditionnelles offertes par un style spécifique et celles que l'on retrouve dans l'interprétation singulière d'un brasseur de chez nous : la fragilité de la majorité des styles de bière. Bien que le vieillissement de certains types de bière soit en vogue, force est d'admettre que la bière, dans grand nombre de ses expressions, n'est pas un produit apte à mûrir avec le temps. Évidemment, plusieurs bières fortes en alcool et en sucres résiduels peuvent s'affiner sur une période de plusieurs mois, ou du moins garder le cap gustatif initialement visé. Cependant, ce n'est pas le cas pour un très grand pourcentage de styles de bière qui sont conçus pour être dégustés dans les semaines qui suivent leur mise en marché par le brasseur. Règle générale, il faut penser à la bière comme on considérerait les gâteries d'une pâtisserie.

Premièrement, nul n'essaierait de faire vieillir un croissant au beurre que le pâtissier vient de poser sur son comptoir de vente. C'est précisément l'état d'esprit que le dégustateur de bière devrait adopter lorsque vient le temps de se procurer une bière. Certes, la durée de vie de la plupart des styles de bière est bien plus grande que celle d'un croissant. Mais l'idée principale demeure la même. Il faut viser la fraîcheur presque à tout coup, à moins de désirer voir s'affaiblir les propriétés aromatiques du houblon et des épices ou de souhaiter un équilibre différent dans le produit acheté.

Ensuite, il y a la question du transport. La bière est non seulement meilleure fraîche ; elle s'exprime mieux lorsqu'elle ne subit pas trop de soubresauts. Les styles plus délicats – comme Pilsener ou Bitter,

pour ne nommer que ceux-là – que nous obtenons par importation font office de copies-carbone de versions authentiques. Tout de même efficaces, mais sans les nuances et la vivacité des teintes offertes par l'originale. Un court voyage en Allemagne ou en Angleterre pour tester les styles mentionnés ci-dessus vous révélera rapidement la différence entre une version préparée pour un grand voyage et celle élaborée pour une consommation locale. Si vous trouvez loufoque l'idée de remplir vos valises de petits gâteaux en guise de souvenir d'un périple en terre française, rappelez-vous que certains styles de bière méritent le même traitement.

Le voyage devient donc impératif pour celui ou celle qui désire peaufiner ses connaissances et ses aptitudes gustatives sur plusieurs types de bières. Contrairement à plusieurs autres alcools nobles qui voyagent très bien en bouteille, la majorité des styles de bière gagnent à être dégustés près de leur lieu de création, dans de courts délais après la confection. De plus, les contextes de service, de conditionnement et de dégustation sont différents de pays en pays, de brasserie en brasserie même. Il serait réducteur de résumer son appréciation d'une bière, ou d'un style de bière, par l'entremise d'exemples embouteillés. Le biéologue ne peut tout simplement pas se bâtir une cave comme un amateur de vin et espérer connaître les grandes lignes de tous les styles de bière brassés sur la planète.

>> L'univers de la bière lituanienne ne peut être découvert à moins de visiter certains bars à bière de Vilnius, sa capitale. Ci-contre, le propriétaire du Snekutis.



MEDAI
ALUS
0,5
5

VILNIUS ALUS
TAMBUKAS

VILNIUS ALUS
TAMBUKAS

LES FAMILLES DE BIÈRES ET LE GABARIT DE MISE EN PAGE UTILISÉ POUR LES PRÉSENTER

Dans la section qui suit, vous trouverez les familles de bières sous lesquelles nous avons regroupé l'ensemble des styles conçus sur la planète, en plus de la grande majorité des termes que l'on retrouve sur des étiquettes, des ardoises et des menus sans toutefois être reconnus comme étant des styles à proprement dit. La méthode que nous préconisons prend la forme d'un regroupement par dominantes gustatives afin de rejoindre les amateurs en quête de saveurs. Les couleurs figurent également dans le nom de la famille, lorsque possible et utile. Comme les tableaux des bars à bières et même des magasins classent souvent leurs produits de cette manière, nous avons dû nous rendre à l'évidence que ces teintes constituent un repère important pour le consommateur. De plus, il est même possible d'affirmer que la couleur a parfois, avec raison, un effet sur les attentes dudit consommateur quant aux saveurs de la bière reluquée.

Le but ultime de cette section demeure d'aider le consommateur à comprendre quelles saveurs devraient être rattachées aux termes utilisés dans l'univers de la bière. Nous ne débattons pas chaque fois à savoir si la terminologie en question est un style ou non. Nous préférons nous concentrer sur le point de vue de la personne qui recherche une bière avec des saveurs qui lui plaira.

Voici donc le gabarit de mise en page utilisé pour chaque famille de bières de la section suivante, ainsi que celui de chaque terme à l'étude :

LE NOM DE LA FAMILLE : COULEUR (SI UTILE) ET IMPRESSIONS GUSTATIVES GÉNÉRALES

Accords possibles : En d'autres mots, qu'est-ce qu'on peut manger pour décupler le plaisir lorsqu'on déguste une bière se rapportant au style/terme en question, et pourquoi est-ce potentiellement harmonieux ?

Style ou Terme descriptif (classés par ordre alphabétique pour les styles majeurs auxquels une fiche entière est consacrée. À la fin de plusieurs familles, quelques autres styles très fréquents sont présentés en quelques lignes sans respecter le gabarit de mise en page)

Dominantes : Les saveurs principales, autres que les impressions générales, sont énumérées ici afin de différencier chaque style ou terme descriptif des autres styles dans sa famille.

Particularités : Ce paragraphe rassemble les éléments distinctifs du style ou du terme descriptif. Par exemple, nous mentionnerons quels ingrédients sont habituellement utilisés pour obtenir les saveurs en question ou encore si la bière a un potentiel de vieillissement. C'est aussi ici que nous pourrions exposer les éléments distinctifs du type de bière à l'étude, ses origines, ses différences d'interprétation selon les pays, etc.

D'EXCELLENTS EXEMPLES BRASSÉS :

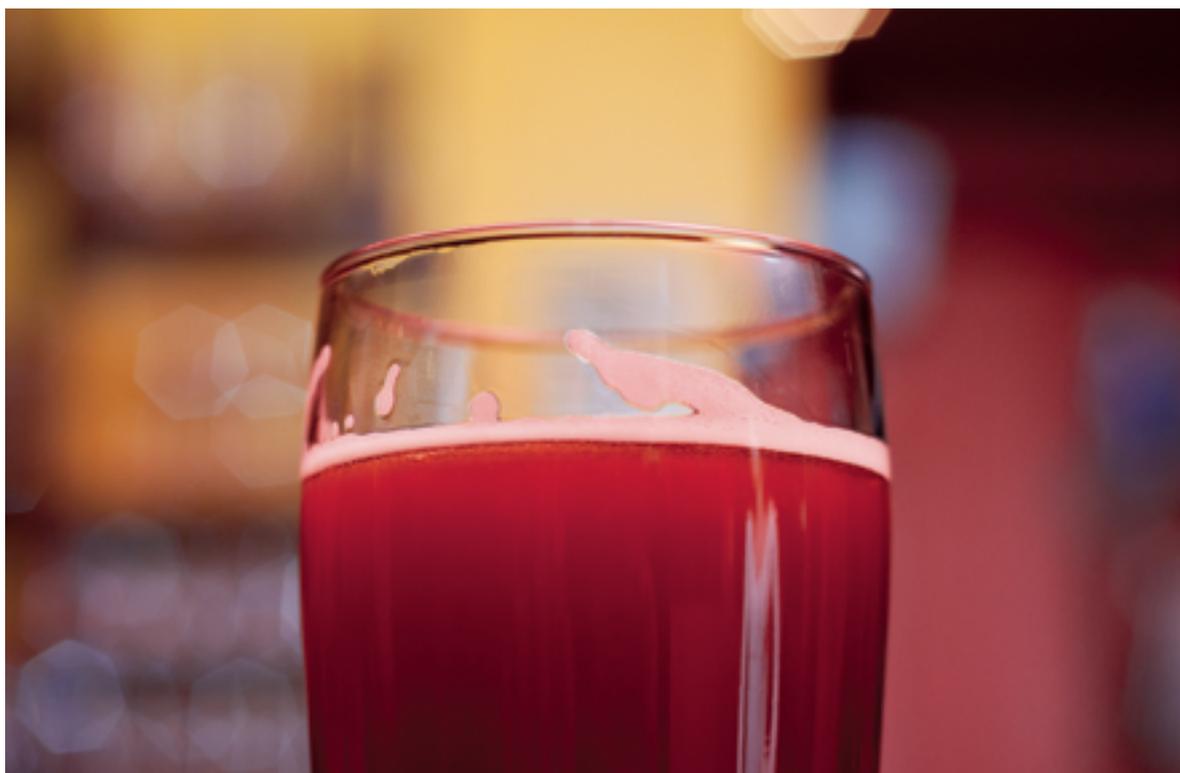
Au Québec : Lorsque c'est possible, nous vous présenterons trois exemples méritoires brassés au Québec répondant au descriptif à l'étude sur cette fiche.

Dans le pays d'origine : En deuxième lieu, nous vous présenterons trois exemples dignes de mention brassés dans le pays d'origine de cette désignation. Ces bières ne sont par contre pas souvent offertes au Québec. Voir l'article précédent sur la nécessité de voyager à la page II-12.

Ailleurs : Dans certains cas, nous vous présenterons finalement trois exemples louables brassés ailleurs dans le monde. Voir la section sur les ingrédients et leur disponibilité à la page I-83 afin de comprendre comment cela est possible.

PUIS, À LA FIN DE CHAQUE FAMILLE, UN ENCADRÉ VOUS OFFRIRA :

L'avis d'un brasseur : Un(e) brasseur(e) renommé(e) pour sa version d'un des styles/termes à l'étude nous offrira une pointe de sagesse par rapport à ce style ou à cette famille.



Prêt à découvrir les saveurs possibles d'une bière d'une telle teinte?

BLANCHE

DÉLICATEMENT
FRUITÉE ET ÉPICÉE

ACCORDS GASTRONOMIQUES

*Règle générale, ce sont de bons types de bières pour nettoyer les corps gras ou pour ajouter une touche épicée à des mets subtils.
Afin de ne pas se tromper, les mets suivants sont garants de succès avec ces blanches.*

Poissons à chair blanche avec une sauce délicate
ou un quartier de citron

Saucisses de veau

Salade du jardin

Omelette

Brie, camembert et
fromages similaires



Kristallweizen

DOMINANTES

Les esters de bananes se voient juxtaposés à des notes phénoliques rappelant le clou de girofle et la gomme balloune.

PARTICULARITÉS

Relativement rare, la Kristallweizen est une version filtrée de la Weizen classique. Toutes les saveurs fruitées et épicées proviennent du type de levure utilisée. Voir la fiche sur la Weizen pour de plus amples informations sur les caractéristiques de la bière mère de cette Kristallweizen.

Cette bière de blé possède aussi, comme sa bière mère, une mousse riche et tenace, créée par la généreuse portion de blé utilisée et la gazéification vive, surtout lorsqu'embouteillée.

Visuellement, puisqu'elle est filtrée, la Kristallweizen paraît parfois plus blonde que blanche, dépendamment des céréales utilisées. Elle tend à être moins intensément savoureuse que la Weizen.

D'EXCELLENTS EXEMPLES BRASSÉS...

Au Québec : Très peu de brasseries à l'extérieur de l'Allemagne s'adonnent à la *Kristallweizen* ; le Québec n'échappe pas à cette tendance. À part quelques rarissimes brassins ici et là, comme la *Weizgripp Kristallweizen*, du Trou du Diable, le style demeure très obscur dans la Belle Province.

En Allemagne : *Kristall Weisse* de Maisels, *Kristall Weizen* de Weihenstephaner, *Kristall Klar* de Franziskaner.

Ailleurs : *Laughing Fox* de New Glarus (Wisconsin, É.-U.).

Weizen

AUSSI SOUS LES NOMS DE : **Blanche de type allemande, Hefeweissbier, Hefeweizen, Weissbier**

DOMINANTES

Des esters de bananes et de poires supportent des notes phénoliques de clou de girofle, le tout assis sur une base douillette de blé et propulsé par une effervescence marquée.

PARTICULARITÉS

Les saveurs de bananes, de clou de girofle et souvent de gomme balloune présentes de façon variable dans la très grande majorité des exemples du style, proviennent des levures typiques à ces bières de blé. Des levures qui, contrairement à celles de plusieurs types de bières originaires d'Allemagne, doivent être fermentées à une température élevée, soit de 15 °C à 25 °C. Aucun autre ingrédient – donc, aucune épice – n'est responsable de ces saveurs. Ce sont aussi des bières généralement conçues à partir de plus de 50 % de blé malté.

La Weizen est aussi caractérisée par une effervescence marquée (plus de 3,0 volumes de CO₂), ce qui explique pourquoi elle est surtout offerte en bouteille ; les systèmes de fût ne peuvent que rarement servir une bière si gazéifiée.

Ce sont des bières non filtrées dont la spectaculaire mousse, une tour d'ivoire, et l'apparence voilée sont prisées des amateurs du style. Ce voile blanchâtre est créé par les protéines du blé en suspension et des levures utilisées pour le conditionnement en bouteille. Les brasseurs choisissent donc une levure qui ne floccule pas beaucoup, question de ne pas perdre ce côté trouble distinctif.

La fraîcheur est primordiale pour une Weizen. Ces bières doivent préférablement être consommées aussitôt que possible après leur mise en marché. Le vieillissement ne ferait que causer un dépérissement de leurs atouts les plus savoureux en plus de procurer rapidement des notes aigres désagréables.

D'EXCELLENTS EXEMPLES BRASSÉS...

Au Québec: *Le Bouillon de la Chaudière* de Brasseurs du Temps, *Nativité Blonde* de Dieu du Ciel!, *Belle Gueule Hefeweizen* de Brasseurs RJ.

En Allemagne (Bavière): *Hefeweissbier* de Weihenstephaner, *Weiss* de Ayinger, *Weissbier Hefetrüb* de Andechser.

Ailleurs: *Weissbier* de Denison's (Ontario), *Kellerweis* de Sierra Nevada (Californie, É.-U.), *Kougen Weizen* de Fujizakura (Japon).

Les bières de blé de Weihenstephan, en banlieue de Munich, atteignent des sommets de complexité tout en étant rafraîchissantes.



Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque et Archives Canada

Lévesque Gendron, David, 1983-
Les saveurs gastronomiques de la bière
(Optiques)

ISBN 978-2-89711-069-7 (ensemble)

ISBN 978-2-89711-067-3 (vol. 1)

ISBN 978-2-89711-068-0 (vol. 2)

1. Bière. 2. Bière - Dégustation. 3. Bière - Saveur et odeur.
I. Thibault, Martin, 1977- . II. Gingras, David, 1977- . III. Titre.

TP577.L48 2013 641.2'3 C2013-941186-0

Les Éditions Druide remercient le Conseil des arts du Canada et la SODEC de leur soutien.

Gouvernement du Québec – Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres – Gestion SODEC

Éditions Druide inc.
1435, rue Saint-Alexandre, bureau 1040
Montréal (Québec) H3A 2G4
Téléphone : 514-484-4998

Dépôt légal : 4^e trimestre 2013
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada

ISBN 978-2-89711-067-3

Il est interdit de reproduire une partie quelconque de ce livre sans l'autorisation écrite de l'éditeur. Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation réservés.

© 2013 Éditions Druide inc.

www.editionsdruide.com

Imprimé et relié en Chine

DIRECTION LITTÉRAIRE
Anne-Marie Villeneuve

ÉDITION
Luc Roberge et Anne-Marie Villeneuve

RÉVISION LINGUISTIQUE
Isabelle Chartrand-Delorme

ASSISTANCE À LA RÉVISION LINGUISTIQUE
Antidote 8

CONCEPTION GRAPHIQUE
Anne Tremblay

DIFFUSION
Druide informatique

RELATIONS DE PRESSE
Evelyn Mailhot

**UN GUIDE DE TERRAIN POUR FACILITER L'ADÉQUATION
ENTRE L'UNIVERS DE LA BIÈRE ET LES GOÛTS DE CHACUN.**