



Brasseries Kronenbourg S.A.S
68 Rte d'Oberhausbergen
BP 13
67037 Strasbourg Cedex 2
France

Tel +33 (0)3 88 27 44 88
Fax +33 (0)3 88 27 42 06

La bière, toute une histoire : des origines à la dégustation

Histoire d'eau, d'orge et de houblon...

Si la fameuse boisson ne fut désignée sous le nom de « bière » qu'à partir de 1435, ses origines remontent à plus de 8000 ans. Des matières premières naturelles au choix du contenant final, la bière implique le respect d'une tradition voire d'un rituel : un subtil mélange de saveurs et de gestes précis.

À l'origine, tout n'était qu'eau et céréales...

- Les premières traces de fabrication brassicole remontent à 6000 ans avant Jésus Christ (grands contenants servant à fabriquer et à conserver une boisson proche de la bière retrouvée à Jéricho) : consommation en Mésopotamie d'un simple mélange d'eau et de céréales (épeautre ou orge pure), aromatisé de miel, de cannelle ou de dattes appelé « Sikaru ».
- Chez les Gaulois, la « brace » ou « cervisia » est fabriquée par les femmes selon une recette très proche de celle d'aujourd'hui déclinée par les brasseurs : de l'orge moulue mélangée à de l'eau, le tout étant ensuite chauffé et aromatisé.
- En 1489, Charles VIII définit les statuts des brasseurs de Paris et utilise le terme de « bière ». La bière doit désormais être uniquement fabriquée par des Maîtres Brasseurs et à partir de trois ingrédients : du grain, de l'eau et du houblon.
- Au XIX^e siècle, la pasteurisation favorise l'essor du marché brassicole : première installation frigorifique dans une brasserie à Marseille en 1859. Le froid industriel est né et avec lui apparaît la fermentation basse.
- Aujourd'hui, la fabrication de la bière requiert toujours les mêmes ingrédients essentiels : eau, houblon, orge / malt, levure, dans le plus pur respect des conditions d'hygiène. Seuls 2 g de houblon et 10 g de levure entrent dans l'élaboration d'un litre de bière.

Une bière, oui, mais laquelle ?

Transformée en malt, l'orge (céréale à paille composée d'épis aux longues barbes) apporte couleur et saveur à la bière. Il existe différents malts. Les brasseurs utilisent un crescendo qui varie en fonction des recettes :

- les malts pâles font la finesse et le moelleux des bières blondes ;
- les malts dits caramel apportent leur couleur ambrée aux bières rousses ;
- les malts bruns et noirs, qui subissent en plus une torréfaction, confèrent aux bières brunes la couleur acajou et un petit goût de café.

Pour un litre de bière, l'on compte environ 140 g de malt.

La majorité des bières sont des bières blondes de fermentation basse, caractérisées par une mousse fine et un arôme subtil > *1664, Kronenbourg, Kanterbräu, Gold*.

Viennent ensuite d'autres bières, elles aussi fruits de l'interaction de plus de 600 composants organoleptiques.

- **Les Abbayes** : très aromatiques et épicées, souvent d'origine belge, elles respectent les recettes élaborées par les moines > *Grimbergen*.
- **Les Blanches** : souvent issues du brassage du malt et du froment, elles contiennent d'autres épices comme le coriandre ou l'écorce d'orange amère > *1664 blanche*.
- **Les Stouts** : une bière brune avec une mousse très crémeuse et compacte, avec des arômes grillés que crée l'orge torréfiée > *Wilfort*.
- **Les Ales** : une robe ambrée aux reflets cuivrés, un accent fruité dû à une fermentation rapide et chaude > *Wel Scotch*.

Au-delà du savoir-faire : savoir servir et savoir déguster

Servir la bière représente tout un art. Quand le produit élaboré se retrouve entre les mains du consommateur (bouteille ou boîte métallique) voire dans son verre, une autre tradition se perpétue : celle des gestes liés à la découverte de la boisson brassicole et à ses modes de consommation.

Les 5 sens en éveil

De la prise en main à la mise en bouche, les sensations s'enchaînent.

- **La vue et le toucher** : vous identifiez pour commencer l'emballage et l'étiquette ; appréciez en un coup d'œil la qualité de la bière choisie, la meilleure façon de la stocker et de la déguster. La bière doit être conservée à l'abri de la lumière, entre 7° et 9° C ou dans votre réfrigérateur au niveau du bac à légumes, où la température est moins froide. Et pour une prise en main encore plus pratique et facile, le système *twist-off* vous permet de dévisser la capsule des bouteilles manuellement, avec une parfaite étanchéité.
- **La vue et l'ouïe** : l'aspect de la bière comme sa couleur sont des indices de sa saveur. L'œil perçoit les nuances et évalue l'intensité de la bière à déguster. Observez sa tenue. Sa robe, sa brillance, l'auréolent d'un éclat supplémentaire. Blonde, ambrée ou rousse, blanche ou ivoire, elles varient selon les malts et procurent en pétillant une variété de sensations visuelles... et sonores. Le rituel du service accomplit cette harmonie délicate et marquée : d'abord, inclinez le verre et laissez couler la bière ; ensuite, redressez-le et complétez en éloignant la bouteille pour former un col d'une hauteur de deux doigts. Écoutez le chant de ses bulles quand elle s'écoule ; la densité de sa mousse détermine cet air puissant qui se joue aussi à hauteur de vos yeux.
- **L'odorat** : la passion brassicole est aussi une question d'inspiration. Une fois servie, la bière s'apprécie d'abord par les parfums qu'elle dégage. Remuez votre verre en un mouvement circulaire. Inspirez et découvrez à quelle grande famille de parfums elle appartient : les malts, parfum de céréales, de caramel et de grillé ; le houblon, parfum floral, de citron ou d'agrumes ; la levure, parfum fruité, notamment de pomme, de banane, de cerise, de pêche, de levure, de brioche...
- **Le goût, découverte aromatique ultime** : une première gorgée à garder en bouche en vous pinçant le nez. Pas d'arôme perceptible d'emblée, mais lorsque vous avalez et expirez, vous en distinguez toutes les subtilités. Comme pour les parfums, les arômes sont variés.
 - **La saveur** : sucrée, acide et / ou amère, c'est une seconde gorgée et votre langue qui vous permettront de la déterminer.
 - **La texture** : pétillante, dense, moelleuse et / ou astringente (sensation de sécheresse liée à la présence de tanins issus du malt). Bien en bouche, la bière se révèle.
 - **La persistance** : un goût vous reste en bouche. Arômes, amertume ou astringence, chaque gorgée avalée suscite une expérience sensorielle.

L'art du bon demi

Le tirage d'une bière à la pression relève d'un véritable savoir-faire. Brasseries Kronenbourg mène depuis plusieurs années des actions de formation à cet « Art du Bon Demi » et aux techniques d'installation du matériel de tirage pression.

Tous les gestes doivent être justes, du stockage des fûts au nettoyage des verres, en passant par le maintien de la température de la cave, jusqu'à la façon d'habiller le verre pour éveiller les sens.

Un bon demi se reconnaît à son chapeau de mousse d'une hauteur de 2 à 3 cm en forme de dôme qui protège la bière de l'oxydation. La mousse doit être compacte et composée de fines bulles, la bière limpide et brillante. Le verre est accompagné du sous-bock et d'une collerette correspondant à la marque servie. À consommer avec modération.