

## Je suis biérologue, vous m'avez posé vos questions !

Emmanuel Gillard | Biérologue



Emmanuel Gillard est biérologue (Emmanuel Gillard)

Je suis biérologue de passion. Intéressé par la collection et les bonnes choses, j'ai décidé d'allier les deux en collectionnant les expériences de dégustation.

J'ai déjà plus de 5 000 bières goûtées à mon actif, mais au delà du produit, c'est tout le monde de la brasserie artisanale que je défends.

En trente ans, le nombre de brasseries françaises a explosé : d'une vingtaine dans les années 80, nous en sommes à 508 aujourd'hui. Si la France est en retard sur le marché de la bière, elle ne peut que le rattraper grâce à la qualité de sa production.

Si vous souhaitez en savoir plus, posez-moi des questions dans les commentaires, je vous répondrai.

### Sélection de réponses

**Passage\_Piéton.** « Pour la bière, est-ce que la qualité du malt et du houblon ont une importance aussi grande que le raisin et le terroir pour le vin ? »

Les ingrédients, le processus de brassage, le conditionnement et la garde ont une influence sur le produit dégusté.

En ce qui concerne les ingrédients, commençons par l'eau. Certains types de bière nécessitent des « normes » d'eau bien spécifiques. Dans le passé, beaucoup de bières ne pouvaient être brassées que dans un nombre restreint de régions vu la salinité de l'eau de brassage disponible.

L'orge, qui sera transformée en malt, joue également un rôle primordial. Il en existe différents types. Toutes ne sont pas propices à la production de bière. Une première distinction se fait entre l'orge d'hiver et l'orge d'été. Plus ou moins 250 grammes d'orge sont nécessaires pour brasser un litre de bière à 5° d'alcool (par exemple, la Pils).

Enfin, n'oublions pas le houblon qui est « l'épice officielle » de la bière, et qui peut être classé en deux grandes variétés : houblons amérisants et aromatiques.

[\(L'échange complet\)](#)

## **r0ckw1d3r. « Quelles sont les meilleures bières que vous ayez goûtées ? »**

En voici quelques-unes :

- Gouden Carolus, Carolus d'or. Cuvee Van De Keizer 2000 (Het Anker, BE).
- Hop Dink ! (De Dolle Brouwers, BE).
- Westvleteren 12 Abt de 11 ans d'âge (Westvleteren, BE).
- Hemel & Aarde (De Molen, NL).
- Matt's Sleepy Time Belgian Imperial Stout Wild Oats Series n°01 (Beau's All Natural Brewing Company, CA).
- Til Fra Via Mikkeller 'De Proef Brouwerij, BE), 4th D Olde Ale 2011 (Kuhnhenn Brewing Company, US)
- Orval de 7 ans d'âge (Orval, BE)
- Black Mes Black Damnation III (De Struise Brouwers, BE)
- Bul Light Ale (Brasserie Artisanale du Léman, FR)
- Rasputin Russian Imperial Stout (De Molen, NL)
- Mikkeller Beer Geek Breakfast (Nøgne Ø, NO) [\(L'échange complet\)](#)

## **Stié. « Comment se forge-t-on un goût ? »**

Je vous propose quelques conseils pour se « forger le goût » :

- Il ne faut pas se limiter à un produit mais essayer de s'intéresser à tous, pour se constituer un bon référentiel.
- Il faut partager ses expériences gustatives avec d'autres. La dégustation partagée permet de confronter ses impressions et de se donner confiance.
- Il faut multiplier les expériences gustatives. Plus vous dégustez de bières (et pas toujours la même, hein !), plus vous mettez en place vos connaissances nécessaires à l'analyse de vos futures dégustations. Je compare souvent cela à une grande bibliothèque dont chaque bière constitue un livre... [\(L'échange complet\)](#)

## **Firefly. « Quelles sont les différences de fabrication entre une bière trappiste et une bière d'abbaye ? »**

Les **bières d'abbaye** sont des bières faisant référence à une abbaye particulière, en activité ou non. Autrefois brassées sur place par les moines, il s'agit actuellement d'une licence délivrée à un brasseur par une communauté monastique, ou simplement de la référence à une abbaye disparue.

En 1997, la Confédération des brasseurs de Belgique a créé le label « bière d'abbaye reconnue ». Les brasseurs ne peuvent utiliser cette marque collective que quand les conditions suivantes sont remplies :

- Il y a un lien avec une abbaye existante ou non.
- L'abbaye ou l'institution existante exerce un droit de contrôle en matière de publicité.

- Soit la bière est brassée dans une abbaye existante non-trappiste, soit une abbaye existante fait brasser sous sa responsabilité et en licence la bière dans une brasserie laïque, et aide à commercialiser la bière.

Les bières respectant ce cahier des charges peuvent alors utiliser le logo « bière belge d'abbaye reconnue » (« Erkend Belgisch Abdijbier »).

Une **bière trappiste** est un produit fabriqué dans les monastères cisterciens et sous la responsabilité des moines ou des moniales.

Le logo Authentic Trappist Product est accordé par l'Association internationale trappiste. Il garantit au consommateur la provenance trappiste des produits selon des critères bien déterminés :

- Ils sont fabriqués sur le site ou dans la proximité du monastère.
- La communauté monastique est engagée dans la gestion et l'ensemble des moyens nécessaires pour l'exploitation.
- Les revenus subviennent pour la majeure partie aux nécessités de la communauté et à des œuvres sociales. ([L'échange complet](#))

## **Plieuse. « Est-ce que la bière fait vraiment prendre du ventre ? »**

Cette question est d'actualité. En effet, une série d'articles [vient de paraître](#) sur le sujet et confirme d'autres études antérieures. Je cite quelques extraits :

« Menée par la nutritionniste Kathryn O'Sullivan, l'étude intitulée "Beer & calories, a scientific review", démontre que la bière est loin d'être aussi calorique qu'on a tendance à l'imaginer.

Pour parvenir à cette conclusion, la nutritionniste et son équipe ont passé au crible les données des nombreuses études scientifiques qui ont déjà été effectuées sur le sujet. Remplacer deux verres de vins quotidiens par deux bouteilles de bière permettrait même de sauver 58 240 calories par an. » ([L'échange complet](#))

## **Fantomiald. « Est-ce vrai que la quantité de protéines contenues dans une pinte de Guinness est équivalente à celle d'un steak de bœuf ? »**

Il y a très peu de protéines et d'acides-amino dans la bière. On se situe volontairement à moins de 0,5 % dans le produit fini, afin d'assurer une bonne tenue de mousse. On sélectionne d'ailleurs des variétés d'orge spécifiques pour le brassage, et un des critères est une teneur modérée en protéines.

Donc, si vous voulez des protéines, mangez du bœuf (et/ou du cheval) ! ([L'échange complet](#))

## **Agaga. « Comment bien servir une bière ? A quelle température, dans quel verre ? »**

Des pintes, flûtes, verres hauts, calices élancés ou larges, verres de cognac, calices de Bourgogne, verres à trappiste, chardons écossais... voire des « pots de confiture ».

Plus sérieusement, il est malgré tout possible de distinguer certains éléments qui influenceront sur la dégustation :

- Un verre aux parois épaisses permettra, s'il a été convenablement refroidi, de conserver plus longtemps la fraîcheur du liquide.
- Un bon verre à bière voit son diamètre diminuer vers le bas afin de maintenir la hauteur du chapeau de mousse.
- Un verre dont la forme se resserre vers le haut présente l'avantage de concentrer les odeurs.

Pour ma part, afin d'assurer la reproductibilité des conditions de dégustation, j'emploie toujours le même verre. Il s'agit d'un verre sur pied, assez haut et étroit, qui se resserre vers le haut.

Pour le service de la bière, voici quelques conseils pour une bière de fermentation haute :

- La température de service variera de 6°C à 15°C selon la puissance gustative (ampleur aromatique) de la bière. Plus la température est élevée, plus une bière aura l'occasion de s'exprimer.
- Maintenir le verre légèrement penché et commencez à verser le liquide doucement, afin de ne pas remuer la levure éventuellement présente dans le fond de la bouteille. Evitez de faire « glouglouter » la bière.  
[\(L'échange complet\)](#)

### **The Corpse Grinders. « Avez-vous goûté la Lubie ? »**

Avec plus de 2100 bières françaises différentes dégustées, j'ai goûté les produits de beaucoup des 509 brasseries françaises en activité (voir listing sur [Lien](#)).

Mais malheureusement pas encore celles de la brasserie Blondel de Montluçon. Vous trouverez toutes mes fiches de dégustation sur mon site Projet amertume ([Lien](#)).

Si vous trouvez une bière qui ne figure pas dans mon listing de dégustation, n'hésitez pas à me contacter. Si je la trouve intéressante, il vous reste à me la faire parvenir par colis postal. Je m'engage bien entendu à vous rembourser l'intégralité des frais.

### **3èmeàgauche. « Est-ce que les canettes en aluminium donnent un goût à la bière ? »**

Non, les procédés actuels d'enrobage intérieur ont bien évolués et le contact avec le métal n'est plus possible.

Seules des bières pasteurisées peuvent cependant être conditionnées en canettes métalliques, ce qui exclut la quasi-totalité des bières artisanales.

Mais la canette métallique a aussi ses avantages. Elle protège la bière de l'oxydation et de la lumière, qui sont deux éléments pouvant avoir une influence négative sur [les caractéristiques organoleptiques](#) du produit. [\(L'échange complet\)](#)

### **Resume. « Est-il vrai que la bière procure les même effets (dans une moindre mesure) que le cannabis ? »**

Le houblon est une plante grimpante dioïque appartenant en effet à la famille du chanvre, ce qui signifie qu'elle possède une inflorescence mâle et femelle.

Ce sont néanmoins les cônes femelles de houblon qui sont employés dans la fabrication de la bière. Il est plutôt rare d'observer des cônes mâles dans des bières, sauf dans quelques bières anglaises.

Pour la petite histoire, plusieurs brasseurs français ont dans leur gamme des bières au chanvre. Le chanvre donne à la bière des arômes spécifiques, légèrement acidulés et une bonne longueur en bouche. Le chanvre utilisé est cependant très contrôlé quant à son taux de THC qui doit être inférieur à 0,2%.

Donc, la bière ne procure pas vraiment les mêmes effets. [\(L'échange complet\)](#)

### **Hurz. « La Kanterbrau est-elle meilleure que la Kronenbourg ? »**

Mes compétences se limitent à la bière, produit agricole (eau, céréales, houblon, levure) noble et complexe, qui ne subit pas de pasteurisation et le plus souvent pas de filtration. Je ne peux donc pas vous répondre concernant ces deux produits.

[\(L'échange complet\)](#)

**Dave\_Grabo. « Où et à quel prix peut-on acheter du matériel pour brasser la bière ? »**

Vous pouvez commencer par [Brouwland](#), un des plus gros fournisseurs européens de matériel de brassage amateur. Le prix des kits varie de 35€ à 570€.

Le kit SUPERIOR BASE contient tout ce qu'il faut pour brasser à partir de malt : moulin à malt, cuve, densimètre, sacs de houblon entre autres.

En France, il y a aussi [Bières du Monde](#) et [Le Bon Plan](#).

[\(L'échange complet\)](#)

**Racaille la Rouge. « Les bières pression sont excellentes en Belgique et en Hollande mais très médiocres en France. Cela viendrait d'une négligence dans le nettoyage quotidien des fûts. Qu'en pensez-vous ? »**

C'est malheureusement la vérité. L'entretien des tirages pression est souvent déplorable : absence de rincage des tuyaux lors du changement de fût, nettoyage peu fréquent de l'intérieur des tuyaux (sanitation).

Mais c'est aussi une histoire de service correct de la bière à la pression. C'est aux brasseurs, aux distributeurs et aux pouvoirs publics de se mobiliser pour atteindre un tel objectif.

En Belgique, il existe une formation de « Maître Serveur de Bière ». Et cela est bien utile pour tout le monde, car les études montrent qu'un cafetier ayant suivi ce cours pouvait voir sa rentabilité grimper de 10 à 20 % (source : Sven Gatz, Directeur de la fédération des Brasseurs belges)

[\(L'échange complet\)](#)

- **18152 VISITES**
- **151 REACTIONS**



**[Deamon7](#)**

Petit agité

Comment expliquez-vous que les peuples qui boivent de la bière sont des barbares incultes alors que ceux qui boivent du vin sont subtils et raffinés ?

Merci.

o



**[The Corpse Grinders](#)** répond à [Deamon7](#)

Zombie AMC

C'est vrai que les Belges sont connus pour avoir envahi et massacré de nombreux voisins.



▪ [Deamon7](#) répond à [The Corpse Grinders](#)

Petit agité

Et les Romains des barbares qui ont colonisés des esthètes.



▪ [Cataphractaire](#) répond à [Deamon7](#)

Keodedour ar bed

Les Égyptiens n'étaient pas raffinés ?



▪ [Deamon7](#) répond à [Cataphractaire](#)

Petit agité

Il faut reconnaître qu'ils avaient le nez fin.



▪ [Gibert Because-Youngo](#) répond à [Deamon7](#)

Kaléidoscopique

Et puis c'étaient des cracs, niveau mise en bière.



▪ [Deamon7](#) répond à [Gibert Because-Youngo](#)

Petit agité

Joli.



▪ [Tassin](#) répond à [The Corpse Grinders](#)

Inquiet

Jamais entendu parlé du Congo Belge et de Leopold II notamment ?



▪ [The Corpse Grinders](#) répond à [Tassin](#)

Zombie AMC

Pas faux, mais je parlais des voisins là ; -)



■ [Deamon7](#) répond à [Tassin](#)

Petit agité

Vous allez rire ils viennent de m'envoyer un email pour m'expliquer que la réponse que je vous faisais était très vilaine et que j'allais devoir cesser les commentaires hors-charte.



■ [Tmal](#) répond à [The Corpse Grinders](#)

Parti rider...

Création du royaume de Belgique : 1830. Laissez leur un peu le temps !!!



○

[Cataphractaire](#) répond à [Deamon7](#)

Keodedour ar bed

Ce sont les gagnants qui font l'histoire. C'est eux qui peuvent dire que leurs ennemis vaincus ne sont ni esthètes ni raffinés.



○

[Emmanuel Gillard](#) répond à [Deamon7](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Si des gens subtils et raffinés n'avaient pas détruit tant d'abbayes en Belgique (et ailleurs) à l'époque de la Révolution française, il y aurait encore plus de bière d'abbaye produites actuellement



■ [Deamon7](#) répond à [Emmanuel Gillard](#)

Petit agité

Ça, on est bien d'accord. Quelle tragédie cette révolution.



■

[ring de boxe](#) répond à [Deamon7](#)

jojo

c'est clair.

A chaque fois que l'on voit les statues décapitées, Saint Denis ravagée ...



o

**Thomas L** répond à [Deamon7](#)

Ours misanthrope

C'est pas faux.

Il est toujours de bon ton en société d'aimer le vin, de l'apprécier et de faire des longues discussions sur le tanin et les arômes de fruits rouges.

Tandis que l'amateur de bière sera toujours un rustre, un campagnard voire un pochtron incapable d'apprécier les bonnes choses.

Pourquoi au resto, on nous propose la carte des vins ? On peut faire tout un repas avec différentes bières, et quand je parle d'un repas à la bière, on me regarde limite avec dégoût...



o

**Tmal** répond à [Deamon7](#)

Parti rider...

Parce qu'en France on s'imagine que la bière c'est de la kro ou à la rigueur de la leffe ?



▪

**Deamon7** répond à [Tmal](#)

Petit agité

[Lien](#)



o

**psych0Dad** répond à [Deamon7](#)

sociopathe

Horum omnium fortissimi sunt Belgae



▪

**Deamon7** répond à [psych0Dad](#)

Petit agité

Je me doutais bien que vous alliez rappliquer vous.



•

**Deamon7**

Petit agité



Comment on fait les bulles ?



**[Emmanuel Gillard](#)** répond à [Deamon7](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Les bulles dont vous parlez sont liées à l'effervescence.

En dégustation, nous utilisons nos cinq sens. L'effervescence met en œuvre le toucher, car elle influe sur le contact de la bière dans la bouche qui est d'ordre physique, c'est-à-dire tactile.

L'effervescence se traduit par une sensation de picotement perçue en bouche, liée à la désaturation du liquide en gaz carbonique (CO<sub>2</sub>). Ce gaz carbonique est apparu lors de la fermentation et de la garde. Le CO<sub>2</sub> se libère en partie lorsqu'on verse le liquide dans le verre, entraînant la formation de mousse. Le CO<sub>2</sub> dissout résiduel constitue alors la base de l'effervescence ou pétillance de la bière.

L'effervescence d'une bière est fortement liée au style de bière. Ainsi, il est normal pour un lambic (bière de fermentation spontanée, vieille en fûts durant plusieurs années et typique de la vallée de la Senne, en Belgique) ou la plupart des ales britanniques d'avoir une effervescence quasi-nulle. Par contre, une bonne effervescence est une caractéristique d'une pils.

Une effervescence trop importante est souvent liée à un ajout excessif de sucre lors de l'embouteillage. Ce sucre résiduel aura en effet pour fonction de permettre aux levures de continuer à se nourrir, et donc de produire de l'alcool et du gaz carbonique.

On observe parfois la formation de grosses bulles qui se fixent aux parois du verre. Le plus souvent, ce phénomène est lié à un mauvais nettoyage du verre à bière. Parfois, cela peut également être le résultat d'une sursaturation en gaz carbonique.

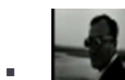


**[Deamon7](#)** répond à [Emmanuel Gillard](#)

Petit agité

Merci pour tous ces détails.

J'ai une autre question si vous voulez bien. Y a-t-il une seule bière correcte disponible facilement dans le commerce ou bien on est obligé d'aller chez des spécialistes ? Non sans rire, quand on prend une bière dans un resto allemand, on a l'impression que toutes celles qu'on avait bues avant n'en étaient pas, pourtant il doit bien y avoir un créneau à exploiter pour les grands groupes ? Ou est-ce parce que ça demande une méthode de fabrication qui ne peut pas s'accommoder d'une production industrielle ?



**[Gibert Because-Youno](#)** répond à [Deamon7](#)

Kaléidoscopique

Il y a de plus en plus de bonnes bières artisanales, disponibles dans le commerce. Après, ça dépend grandement de votre localisation géographique. Plus vous vous rapprochez du nord ou de l'est, et plus le choix est grand. Lorsque vous vous rapprochez de Marseille ou de Perpignan, là, bon, ben...

Après, c'est sûr, qu'on est encore loin des belges ou des allemands - à la fois niveau qualité, et prix bordel de merde. En disant cela, je suis pris d'une terrible nostalgie de Bruxelles et Berlin d'un seul coup.



**Deamon7** répond à [Gibert Because-Youngo](#)

Petit agité

Dans ce cas j'ai peur que ce soit un peu tendu pour moi niveau localisation géographique.



**Gibert Because-Youngo** répond à [Deamon7](#)

Kaléidoscopique

En même temps, attendez la réponse de l'expert, sait-on jamais. Il connaît peut-être quelques pépites occitanes... Quand je descends vers le sud, j'ai tendance à basculer au pastis et au vin, je deviens moins attentif à la bière.



**Emmanuel Gillard** répond à [Gibert Because-Youngo](#)

Auteur(e) de l'article [Biérologue](#)

Voici une carte de France des brasseries françaises : [Lien](#)

Vous constaterez que le sud n'est pas en reste, même si c'est l'est qui rafle dorénavant la mise, en particulier Rhône-Alpes avec 85 microbrasseries. Dans le sud, je conseille tout particulièrement la brasserie des Garrigues (Sommières, Gard). Et puis, si vous n'avez pas (encore) la chance d'avoir une microbrasserie à proximité de chez vous, vous pouvez commander des bières françaises sur internet sur les sites suivants : Saveur Bière ([Lien](#)), Au Nom de la Bière ([Lien](#)), Brouette de Bières ([Lien](#)), L'Empire du Malt ([Lien](#)), Arti-Bières ([Lien](#)),...



**Edeon**

I'm the King, the King of (...)

Souvent après une soirée passé à boire de la bière, je perds la raison (ou la raison me trouve c'est selon), je ne me souviens plus de tout et me dit « plus jamais ». Cependant malgré ces bons sentiments le problème revient souvent.

Ma question est donc la suivante : en soirée la bière me fait perdre la mémoire soit, mais la bière à-t-elle également un effet retardateur me faisant oublier mes hypothétiques résolutions du lendemain ?



[Agaga](#)

hu

Amateur de bière également j'aurai beaucoup de questions à vous poser là dessus :

- Que pensez-vous de la « taxe bière » prévue par l'actuelle gouvernement et qui prévoit de taxer la production plutôt que la vente ? Cela ne risque pas de nuire aux petits brasseurs ?
- On voit fleurir bon nombre de micro-brasseries qui ont de bonnes idées pour de nouvelles bières mais qui ont bien souvent du mal à assurer une qualité stable pour leur différent brassins, d'après votre connaissance comment allier micro-brasserie avec suivi qualité ?
- Chaque pays (région) à ses habitudes et préférences, pouvez-vous dresser un portrait des goût en matière de bière en France et dans les pays voisins ?
- Bière pression ou bière bouteille, y-a-t'il un moyen de connaître quel format est le plus avantageux pour la bière (en terme de goût) ?
- Comment bien servir une bière ? A quelle température, dans quel verre ?



o

[Emmanuel Gillard](#) répond à [Agaga](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Comment bien servir une bière ? A quelle température, dans quel verre ?

Des pintes, flûtes, verres hauts, calices élancés ou larges, verres de cognac, calices de Bourgogne, verres à trappiste, chardons écossais,... voire même des « pots de confiture ». L'assortiment de verres de bière est très étendu.

Plus sérieusement, il est malgré tout possible de distinguer certains éléments qui influenceront sur la dégustation :

- un verre aux parois épaisses permettra, s'il a été convenablement refroidi, de conserver plus longtemps la fraîcheur du liquide (ex : blanches belges type « Hoegaarden »). Si le verre ne peut pas être refroidi, il convient d'en choisir un qui dispose de fines parois,
  - un verre à pied, s'il est tenu correctement, évitera le réchauffement de la bière par la chaleur de la main,
  - les verres ne disposant pas de pied sont souvent striés à la base. On réduit ainsi la surface de contact entre la main et le verre, ce qui permet à la bière de maintenir plus longtemps sa température,
  - la surface de contact de l'air avec la bière déterminera la vitesse d'oxydation de cette dernière. De ce fait, un verre de type « flute » protégera mieux qu'un verre de type « calice ». Néanmoins, certaines bières puissantes, protégées durablement de l'oxydation par leur mousse, peuvent se permettre l'usage d'un verre calice,
  - un bon verre à bière voit son diamètre diminuer vers le bas afin de maintenir la hauteur du chapeau de mousse,
  - un verre dont la forme se resserre vers le haut présente l'avantage de concentrer les odeurs,
  - enfin, un verre de plus petit contenance présente deux avantages : celui de renouveler plus fréquemment le contenu et donc de limiter son oxydation et celui d'éviter l'ajout de la levure résiduelle qui peut se trouver dans le fond de la bouteille, ce qui n'est pas toujours opportun pour certaines bières
- Pour ma part, afin d'assurer la reproductibilité des conditions de dégustation, j'emploie toujours le même verre. Il s'agit d'un verre sur pied, assez haut et étroit, qui se resserre vers le haut.

Plus que le choix du verre, l'entretien de ce dernier est réellement important. Ennemi public numéro 1 : la graisse. Il est donc indispensable de conserver les verres en dehors de la cuisine, même s'ils sont enfermés dans une armoire. La graisse finira tôt ou tard par les enduire et les rendra inutilisables. De la même manière, les verres de bière ne peuvent être placés dans le lave-vaisselle avec le reste, car des traces de graisses émanant de tasses et d'assiettes pourraient s'y fixer. Les verres seront stockés en les posant à l'envers, pour les protéger de la poussière.

Pour le service de la bière, voici quelques conseils pour une bière de fermentation haute :

- Le verre employé sera sec, à température ambiante.
- La température de service variera de 6°C à 15°C selon la puissance gustative (ampleur aromatique) de la bière. Si on ne la connaît pas, il suffit de se référer au pourcentage d'alcool en volume (mention obligatoire en Europe). Plus la température est élevée, plus une bière aura l'occasion de s'exprimer... et de montrer ses éventuels défauts.
- Maintenir le verre légèrement penché et commencez à verser le liquide doucement, afin de ne pas remuer la levure éventuellement présente dans le fond de la bouteille. Evitez de faire « glouglouter » la bière.
- Lorsqu'on arrive à la moitié du contenu du verre, redressez celui-ci verticalement et écartez (10cm maximum) la bouteille du verre afin de favoriser la formation de la mousse. Moins la bière produit de mousse, plus il sera nécessaire d'écartier le verre.
- La mousse et le liquide ne doivent en aucun cas déborder.
- Laissez dans la bouteille un à deux centimètres de liquide. On évite ainsi de mélanger la levure résiduelle avec la bière déjà servie. A la fin de la dégustation, vous pourrez secouer légèrement le fond de la bouteille avant de le déguster. Vous remarquerez alors à quel point la levure influe sur le goût. D'une manière générale, la présence de levure rend plus difficile l'identification des goûts constitutifs de la bière.
- Présentez la bière au dégustateur en la posant sur un sous-bock, le verre étant orienté de manière à distinguer la marque de la bière. La bouteille accompagnée du fond de levure sera posée à côté du verre.



o

**Emmanuel Gillard** répond à *Agaga*

Auteur(e) de l'article Biérologue

Que pensez-vous de la « taxe bière » prévue par l'actuel gouvernement et qui prévoit de taxer la production plutôt que la vente ? Cela ne risque pas de nuire aux petits brasseurs ?

La hausse des droits d'accises sur la bière de 160% est en application depuis le 1er janvier 2013.

Cette taxe est injuste pour plusieurs raisons :

- Les accises vont ainsi représenter environ 480 millions d'euros pour un secteur qui réalise un chiffre d'affaires de 2 milliards d'euros !
- Le montant de la taxe s'élève à 3,60 euros par degré et par hectolitre. A titre de comparaison, la taxe pour les vins tranquilles (non mousseux) s'élève à 3,60 euros par hectolitre, indépendamment du degré d'alcool. Une bière à 7% alc. Vol. est donc sept fois plus taxée qu'un vin à 12% alc. Vol. Pourtant, en 2008 (source : Brasseurs de France), sur 10,5 litres d'alcool pur consommé par an et par habitant, 59% proviennent du vin, 25% des spiritueux et seulement 16% de la bière.
- La hausse de la taxe est de 160% pour les petites brasseries (moins de 10.000hl) et les grandes brasseries (plus de 200.000hl) alors même qu'elle est de 120% pour les brasseries produisant entre 10.000 et 50.000hl et de 75% pour celles entre 50.000 et 200.000hl. Ce qui revient à taxer de manière plus importante les quelques 450 microbrasseries disséminées sur l'ensemble du territoire, le plus souvent des entreprises individuelles et artisanales qui brassent des produits de qualité sans avoir les mêmes moyens que les gros industriels.

En synthèse, tout ceci traduit la mauvaise image que la bière véhicule encore en France, même si les sondages annuels montrent que celle-ci s'améliore lentement. Il reste encore beaucoup de chemin à parcourir mais ceci ne fera que retarder l'essor inévitable de la bière artisanale en France dont je suis persuadé que le nombre d'unités de production flirtera avec les 1000 brasseries d'ici quelques années



• **Percy Schramm**

Reaktionär

A quoi reconnaît-on une bière de qualité (mousse, couleur, goût...) et quelles sont les meilleures conditions pour la déguster (température du breuvage, forme du verre) ?

Vivant en Allemagne, auriez-vous des coups de coeur pour des bières de ce côté du Rhin où vous me diriez qu'il n'y a pas vraiment de bières supérieures aux autres, que tout est une histoire de goût ?

Merci.



**Pivar** répond à [Percy Schramm](#)

Pyropygiste

Personnellement, même si j'apprécie les bières allemandes, je pense que rien ne vaut les bières belges. Obsédés par la « pureté » de la bière (par exemple un édit de Bavière limitait les ingrédients au houblon, malt d'orge et eau), nos voisins teutons manquent d'imagination. En Belgique, c'est un festival, avec la Chimay, la Tripel Karmeliet ou encore la Kwak...

En tout cas, il y a bien des bières supérieures à d'autre, on ne me fera pas boire de la 33 Export.



**Percy Schramm** répond à [Pivar](#)

Reaktionär

Il est vrai que des amis amateurs de bière aiment les belges... mais je reste attaché à la bière allemande, surtout que j'ai la possibilité d'en boire dans des tavernes qui font leur propre bière (c'est sans doute subjectif, mais de le savoir ça la rend divinement bonne...).



**beulande** répond à [Percy Schramm](#)

Des nuées de sens

Perso en tant qu'ancien brasseur, rien ne vaut les bières anglaises, les belges sont trop alcoolisées à mon goût.

En passant par la CAMRA on peut goûter des merveilles.



**simla** répond à [Pivar](#)

desperate housewife

C'est vrai. Il y a des différences importantes entre les bières.

En Australie, ils en ont de l'excellente et les pubs qui vont avec.

En Nouvelle Calédonie, on a la « Number one » très bonne.



**The Corpse Grinders**

Zombie AMC

Avez-vous goûté [celle-là](#) ?



**[Emmanuel Gillard](#)** répond à [The Corpse Grinders](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Avec plus de 2100 bières françaises différentes dégustées, j'ai goûté les produits de beaucoup des 509 brasseries françaises en activité (voir listing sur [Lien](#)).

Mais malheureusement pas encore celles de la brasserie Blondel de Montluçon.

Vous trouverez toutes mes fiches de dégustation sur mon site [Projet amertume](#) ([Lien](#)).

Si vous trouvez une bière qui ne figure pas dans mon listing de dégustation, n'hésitez pas à me contacter.

Si je la trouve intéressante, il vous reste à me la faire parvenir par colis postal. Je m'engage bien entendu à vous rembourser l'intégralité des frais.



**[The Corpse Grinders](#)** répond à [Emmanuel Gillard](#)

Zombie AMC

OK.



**[Pierre74](#)** répond à [The Corpse Grinders](#)

assis

Moi j'aime bien la Markus, production drômoise...



**[The Corpse Grinders](#)** répond à [Pierre74](#)

Zombie AMC

Je suis pas très connaisseur, mais je n'imaginai pas qu'il y avait autant de bières en France. C'est noté.



**[Pierre74](#)** répond à [The Corpse Grinders](#)

assis

Moi j'aime bien la Markus, production drômoise...



**[3èmeàgauche](#)**

Expatrié

Est-ce que les canettes en aluminium donnent un goût à la bière ?



o

**Emmanuel Gillard** répond à [3ème à gauche](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Non, les procédés actuels d'enrobage intérieur ont bien évolués et le contact avec le métal n'est plus possible.

Seules des bières pasteurisées peuvent cependant être conditionnées en canettes métalliques, ce qui exclut la quasi-totalité des bières artisanales. En effet, pour une bière vivante, on ajoute du sucre lors du conditionnement du produit. Ce sucre est destiné à permettre une prise de mousse naturelle par l'action des levures résiduelles qui transforment le sucre en alcool et en gaz carbonique. Ceci ferait donc augmenter la pression à l'intérieur de la canette métallique qui se déformerait.

Mais la canette métallique a aussi ses avantages. Elle protège la bière de l'oxydation et de la lumière, qui sont deux éléments pouvant avoir une influence négative sur les caractéristiques organoleptiques du produit.



•

**Hurz**

-

La Kanterbrau est-elle meilleure que la Kronenbourg ?



o

**Dave Grabo** répond à [Hurz](#)

Chômeur

Oui si c'est la Kanterbrau aux 2 céréales. ;)



o

**Emmanuel Gillard** répond à [Hurz](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Je suis désolé, mes compétences se limitent à la bière, produit agricole (eau, céréales, houblon, levure) noble et complexe, qui ne subit pas de pasteurisation et le plus souvent pas de filtration. C'est ce qui autorise une prise de mousse naturelle et une évolutivité du goût, en particulier grâce aux levures résiduelles présentes dans le fond de la bouteille.

Je ne peux donc pas vous répondre concernant ces deux produits.



•

**firefly**

Corvéable à merci...

Comment fait on des bières qui atteignent 15% d'alcool voir plus ?

Comment fait on une bière light ? (pas sans alcool, light)



o

**Dave Grabo** répond à [firefly](#)

Chômeur

Pour les bières dépassant les 12-13°, c'est en général par concentration. La célèbre brasserie écossaise brew dog utilise par exemple la différence de température de congélation entre l'eau et l'éthanol. L'eau gèle, mais pas l'alcool. En retirant de la glace, on retire de l'eau, et on concentre donc en alcool.



o

**beaulande** répond à [firefly](#)

Des nuées de sens

Pour les bières fortes, se sont des levures spécifiques ayant un bon pouvoir alcoogène et une bonne résistance à l'alcool. Ça coûte moins cher que la concentration, mais il faut beaucoup plus de malt blond.



•

**Fantomiald**

Entrepreneur

Est-ce vrai que la quantité de protéines contenues dans une pinte de Guinness est équivalente à celle d'un steak (de boeuf) ?



o

**firefly** répond à [Fantomiald](#)

Corvéable à merci...

D'ailleurs c'est quoi la boule dans une Guinness en canette ? C'est pour éviter que la bière se fige ?



▪

**Dave Grabo** répond à [firefly](#)

Chômeur

Une capsule d'azote censée restituer la texture et le goût de la guinness sortant d'une tireuse à bière à azote.



o

**Emmanuel Gillard** répond à [Fantomiald](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Il y a très peu de protéines et d'amino-acides dans la bière. On se situe volontairement à moins de 0,5 % dans le produit fini, afin d'assurer une bonne tenue de mousse. On sélectionne d'ailleurs des variétés d'orge spécifiques pour le brassage, et un des critères est une teneur modérée en protéines. Donc, si vous voulez des protéines, mangez du bœuf (et/ou du cheval) !





## Bourdonnement

Etudiant

Bonjour, métier intéressant !

Le goût est-il le seul critère qui nous fait apprécier une bière ? J'ai l'impression que, plus que les autres boissons, elle se consomme en communauté, dans des moments souvent conviviaux. Les conditions dans lesquelles on goûte une bière ne peuvent-elles pas avoir un impact sur notre jugement d'une bonne bière ? Si on fonctionne ainsi, j' imagine que ça ne vaut pas seulement pour la bière.

Peut-être que je généralise sur mon cas mais bon...



### Emmanuel Gillard répond à Bourdonnement

Auteur(e) de l'article Biérologue

Je n'aime pas parler de goût mais plutôt de flaveur, terme qui combine à la fois l'odeur et le goût.

Dans la pratique, ces éléments sont indissociables.

- Au moment où vous prenez une gorgée de bière, votre nez se trouve dans le verre et vous inhalez donc des odeurs. On parle de voie olfactive directe.

- Lorsque le liquide est présent dans la bouche, vous analysez les sensations perçues par les papilles gustatives de la langue, mais également des parois buccales.

- Enfin, lorsque vous avalez une gorgée, les odeurs qui remontent vers les fosses nasales stimulent à nouveau les cellules olfactives ; il s'agit de la rétro-olfaction. On parle aussi de voie rétronasale ou d'olfaction rétronasale, en effet les arômes suivent une trajectoire passant en arrière du palais pour atteindre les fosses nasales. La température de dégagement des composés volatils, c'est-à-dire celle de la bouche, ainsi que l'adjonction de salive, causent des modifications au produit et lui donnent une autre apparence aromatique que celle perçue par la voie olfactive directe.

Les flaveurs constituent ainsi la somme des sensations perçues par voie olfactive directe, par contact de la bière avec la bouche et par voie rétronasale.

Il ressort d'études scientifiques que la bière contient plus de 1200 composés naturels qui ont pu être identifiés. Environ 700 participent à la fraction aromatique (les odeurs) et quelques 500 contribuent au goût. Ces éléments proviennent à la fois des ingrédients, du brassage, de la fermentation et de la maturation. Si l'on compare avec d'autres boissons, le cidre et le vin contiennent entre 200 et 400 composés naturels participant au profil sensoriel tandis que le café et le chocolat comptent entre 600 et 800 composés. La bière dispose donc d'une richesse aromatique exceptionnelle qui contribue à la complexité et à l'intérêt des expériences gustatives.

Bien entendu, de nombreux paramètres peuvent influencer la dégustation : l'environnement (lumière, odeurs,...), le verre employé, la manière dont le service de la bière a été assuré, l'heure de la journée, le nombre de bières déjà dégustées,... mais aussi le fait que l'on soit de bonne ou de mauvaise humeur ! Autre exemple : la couleur suscite parfois des sentiments subjectifs. C'est ainsi que les bières foncées sont souvent associées à des bières sucrées, alors qu'elles peuvent tout aussi bien être amères et acides.



## firefly

Corvéable à merci...

Quel sont les différences de fabrication d'une bière trapiste et d'une bière d'abbaye ?

o



**Emmanuel Gillard** répond à [firefly](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Les bières d'abbaye sont des bières faisant référence à une abbaye particulière, en activité ou non. Autrefois brassées sur place par les moines, il s'agit actuellement d'une licence délivrée à un brasseur par une communauté monastique, ou simplement de la référence à une abbaye disparue.

Dans le contexte brassicole belge et apparenté, le terme bière d'abbaye désigne généralement plusieurs styles, notamment Belgian Dubbel, Belgian Tripel et Belgian Quadrupel.

En 1997, la Confédération des Brasseurs de Belgique a créé le label « Bière d'Abbaye Reconnue ». Les brasseurs ne peuvent utiliser cette marque collective que quand les conditions suivantes sont remplies :

– pour les « bières d'abbaye » existantes au moment du dépôt de la marque :

1. il y a un lien avec une abbaye existante / n'existant plus actuellement et
  2. il faut payer des royalties destinées au financement d'œuvres caritatives ou autres ou des œuvres culturelles en vue de préserver le patrimoine culturel de l'abbaye, liées à l'abbaye ou à une institution si l'abbaye n'existe plus et
  3. l'abbaye ou l'institution existante exerce un droit de contrôle en matière de publicité.
- pour les nouvelles bières d'abbaye (non commercialisées au 12 juillet 1999) :
1. soit la bière est brassée dans une abbaye existante non-trappiste, soit une abbaye existante fait brasser sous sa responsabilité et en licence la bière dans une brasserie laïque et aide à commercialiser la bière ;  
ou
  2. une bière brassée par une brasserie laïque ayant un lien juridique via un contrat avec une abbaye existante pour l'emploi de son nom. La commercialisation est faite par la brasserie laïque ; et
  3. il faut payer des royalties à l'abbaye / l'ordre concernés et l'ordre doit soutenir des œuvres caritatives ; et
  4. doit être basé sur un fond historique (l'abbaye en question doit avoir existé dans le passé et doit avoir brassé) ; et
  5. l'abbaye exerce un droit de contrôle en matière de publicité.

Les bières respectant ce cahier des charges peuvent alors utiliser le logo « Bière belge d'abbaye reconnue – Erkend Belgisch Abdijbier »

Une bière trappiste est un produit fabriqué dans les monastères cisterciens et sous la responsabilité des moines ou des moniales.

Le logo « Authentic Trappist Product » est accordé par l'Association Internationale Trappist.

Il garantit au consommateur la provenance trappiste des produits selon des critères bien déterminés :

1. Ils sont fabriqués sur le site ou dans la proximité du monastère.
2. La communauté monastique est engagée dans la gestion et l'ensemble des moyens nécessaires pour l'exploitation. Celle-ci doit refléter clairement tant un lien de subordination indiscutable avec le monastère bénéficiaire que l'appartenance à la culture d'entreprise propre au projet de vie monastique.
3. Les revenus subviennent pour la majeure partie aux nécessités de la communauté et à des œuvres sociales.

Il n'existe que huit brasseries trappistes au monde. Pour la Belgique, il s'agit d'Orval, Chimay, Rochefort, Westvleteren, Westmalle et Achel. Pour les Pays-Bas, seule la brasserie Koningshoeven ainsi peut se prévaloir de cette dénomination. Et, depuis le 15 octobre 2012, on a également l'abbaye d'Engelszell en Autriche. D'autres projets sont en cours, notamment aux USA.

Cette appellation ne concerne néanmoins pas que des bières, mais aussi du fromage, des liqueurs,...

Les bières respectant ce cahier des charges peuvent alors utiliser le logo « Authentic Trappist Product ».



**rumpus**

friend/unfriend

(Désolé !)

Pourquoi parle-t-on toujours des modèles allemand et suédois et jamais du modèle tchèque qui est à mon sens [le plus avancé en Europe](#) ?

Sinon, en tant que professionnel, disposez-vous d'un droit de retrait vis à vis de certains produits américains prétendument qualifiés de « bière » ?



### **Buzzcocks**

Anarchiste

Lors d'un concert des Damned, le guitariste avait présenté une bouteille de Valstar comme « the Punk's beer » (avant de la boire et se l'enfoncer dans le cul).

C'était drôle et à la sortie, tout le public avait sa bière dans le cul.

Depuis les rappeurs se sont mis au cognac qui offre une image bling bling, ray ban, pouffes dans le cabriolet et chaîne en or.

La question ... comment faire pour que la bière redevienne la boisson officielle des concerts ? Faut il monter en gamme ?



### **Dave Grabo**

Chômeur

La trois monts est-elle la meilleure bière française disponible dans les grandes et moyennes surface ?



### **Pierre74 répond à Dave Grabo**

assis

Suis plutôt d'accord... avec la goudale peut-être... mais si il n'y a pas de bière locale dans les rayons (ce qui est de plus en plus souvent le cas) !!!



### **mmarvinbear**

Socialiste, tendance coup-de- (...)

Quelle est la pire bière que vous ayez jamais goûté ?



### **Stié**

Rien

Comment se forge-t-on un goût ? J'ai goûté pas mal de bières, il y en a que j'aime, d'autres que je n'aime pas, je peux percevoir qu'une se rapproche d'une autre, mais j'ai du mal à oser avoir un avis sûr (savoir si une bière est de qualité ou pas), et je ne sais pas sur quels aspects, ou quelles caractéristiques, me concentrer. Du coup, j'ai aussi du mal à garder en mémoire les bières.



o

**Emmanuel Gillard** répond à Stié

Auteur(e) de l'article Biérologue

Quelques conseils pour se « forger le goût » :

- ne pas se limiter à un produit mais essayer de s'intéresser à tous les produits, afin de pouvoir se constituer un bon référentiel
- partagez ses expériences gustatives avec d'autres. La bière étant par nature synonyme de convivialité, la dégustation partagée permet de confronter ses impressions avec les autres et de se donner confiance
- multiplier les expériences gustatives. Plus vous dégustez de bières (et pas toujours la même, hein !), plus vous mettez en place vos connaissances nécessaires à l'analyse de vos futures dégustations. Je compare souvent cela à une grande bibliothèque dont chaque bière constitue un livre...



•

**Taladris**

Ancien observateur

J'avais lu « Je suis biélorusse, posez-moi vos questions ? » au début XD..



•

**Dave Grabo**

Chômeur

Où et à quel prix peut on se procurer du matériel pour brasser sa propre bière ?



o

**firefly** répond à Dave Grabo

Corvéable à merci...

logiciel opensource pour gérer la fabrication.

Liens



o

**Emmanuel Gillard** répond à Dave Grabo

Auteur(e) de l'article Biérologue

Vous pouvez commencer par Brouwland, un des plus gros fournisseurs européens de matériel de brassage amateur. Les kits de brassage varient de 35€ à 570€ Par exemple, le kit SUPERIOR BASE contient tout ce qu'il faut pour brasser à partir de malt : moulin à malt avec finesse réglable, pelle à moût et à grains, gobelet gradué 5 l, cuillère de moût, teinture d'iode, sacs de houblon, refroidisseur de moût à plaques soudé, cuve de fermentation de 30 l avec barboteur et robinet de vidange, tige de remplissage, densimètre + éprouvette pour contrôler la fermentation, détergent, capsuleuse avec 100 capsules, thermomètre de brassage avec protection, livre : « Le brassage pour débutants ».

En France, il y a Bières du Monde et Le Bon Plan



[firefly](#)

Corvéable à merci...



o

[sanstefanobelbo](#) répond à [firefly](#)

En vie

Dans le même genre d'idées, la mise en bière veut-elle dire qu'on peut se faire enterrer dans un cercueil rempli du délicieux breuvage ?



[J-B](#)

Etudiant. Si si, pour de vrai.

Si on a aussi bu 5.000 bières dans sa vie, mais souvent les mêmes, peut-on se qualifier de biérologue ?



o

[Pierre74](#) répond à [J-B](#)

assis

Dans ce cas, on est pas mal à être spécialistes. Je pense que rien que durant mes études, j'ai bien dû dépasser les 5000 kro/keken et autres 16 (à coups de « cap's » et autres jeux à boire débiles : bière-foot par exemple... le pire c'est que j'aime pas le foot).



o

[Spool](#) répond à [J-B](#)

ici

il y a des écrivains reconnus qui ont beaucoup lu dans leur vie, mais peu d'auteurs ([ici](#), la partie kafka) : -)



## Plieuse

Insomniaque

Est-ce que la bière fait vraiment prendre du ventre ?



o

**Emmanuel Gillard** répond à Plieuse

Auteur(e) de l'article Biérologue

Question d'actualité. En effet, une série d'articles vient de paraître sur le sujet et confirme d'autres études antérieures (exemple : [Lien](#)).

Je cite quelques extraits :

« Menée par la nutritionniste Kathryn O'Sullivan, l'étude intitulée Beer & calories, a scientific review, démontre que la bière est loin d'être aussi calorique qu'on a tendance à l'imaginer. Pour parvenir à cette conclusion, la nutritionniste et son équipe ont passé au crible les données des nombreuses études scientifiques qui ont déjà été effectuées sur le sujet. Les buveurs de bière au galbe abdominal prononcé devront donc chercher ailleurs les causes de leur silhouette bedonnante. Celle-ci serait en fait le fruit d'une alimentation déséquilibrée, trop riche en calories »

« Remplacer deux verres de vins quotidiens par deux bouteilles de bière permettrait même de sauver 58.240 calories par an »



o

**Lionel06** répond à Plieuse

Dessoucheur

Ce n'est pas la bière par elle-même qui fait prendre du ventre.

Comme pour le chocolat ou les frites, c'est seulement l'écart entre les calories absorbées et celles qui sont dépensées par les activités physiques qui entraîne le stockage de graisse dans le corps.

On peut être donc marathonien et grand buveur de bières.



•

**librespri**

Etudiant

Mon TOP 3

Queue de charrue brune (Belgique)

Mikkeler (Danemark)

La rouge flammande (France)

Enfin la bière à l'honneur !



•

**r0ckw1d3r**

Buveur de bière

Quelles sont les meilleurs bières que vous avez goûtées ?



- [Emmanuel Gillard](#) répond à [r0ckw1d3r](#)  
Auteur(e) de l'article Biérologue

En voici quelques-unes : GOUDEN CAROLUS CAROLUS D'OR Cuvee Van De Keizer 2000 (Het Anker, BE), HOP...,DINK ! (De Dolle Brouwers, BE), WESTVLETEREN 12 Abt de 11 ans d'âge (Westvleteren, BE), HEMEL & AARDE (De Molen, NL), MATT'S SLEEPY TIME Belgian Imperial Stout Wild Oats Series n°01 (Beau's All Natural Brewing Company, CA), TIL FRA VIA MIKKELLER (De Proef Brouwerij, BE), 4th D Olde Ale 2011 (Kuhnhenn Brewing Company, US), Orval de 7 ans d'âge (Orval, BE), BLACK MES Black Damnation III (De Struise Brouwers, BE), BUL Light Ale (Brasserie Artisanale du Léman, FR), RASPUTIN Russian Imperial Stout (De Molen, NL), MIKKELLER Beer Geek Breakfast (Nøgne Ø, NO)



- [Pas lolo](#) répond à [Emmanuel Gillard](#)  
fasciné

« WESTVLETEREN 12 Abt de 11 ans d'âge (Westvleteren, BE) »  
Comment se la procurer ? Dans mes lointains souvenirs la 12 ne se vendait que dans la boutique face à l'abbaye. Ca a changé ?



- [Lionel06](#)  
Dessoucheur

Est-il vrai que la seule différence entre la bière et l'urine est de quinze minutes ?



- [Tmal](#) répond à [Lionel06](#)  
Parti rider...

Alors ça d'après mon expérience ça dépend à fond de la bière.

Une bière normale fait pisser. De la pisse de chat type amstel, heinneken ou kro beaucoup moins. J'aimerais bien savoir ce qu'ils mettent dedans !



- [Dave Grabo](#) répond à [Tmal](#)  
Chômeur

En fait l'alcool inhibe la vasopressine, qui est une hormone anti-diurétique. Les bières légères de types amstel ou kro font donc moins pisser par rapport à des bières plus fortes. Pas besoin de faire intervenir un additif, mais bon c'est toujours mieux un bon petit complot...



-

## Jakar

Le biérologue est à la zythologie ce que le vinologue est à l'œnologie ?



o

**Pierre74** répond à Jakar

assis

C'est pas la peine d'être grossier : -)

Trêve de plaisanterie, je crois qu'il s'agit de synonymes (en ce qui concerne biérologie et zythologie)... le premier des deux mots ayant l'avantage d'être compréhensibles par tous quand le second doit être uniquement utilisé par quelques initiés (contrairement à l'œnologie)...

Donc à mon avis, le choix lexical a plutôt été dicté par un souci de compréhension. Mais c'est vrai que biérologue, ça fait pas hyper sérieux...



o

**Emmanuel Gillard** répond à Jakar

Auteur(e) de l'article Biérologue

Biérologue et Zythologue sont deux synonymes.

Le terme Zythologue (du grec zythos) est plus souvent employé en Belgique. Zythos est d'ailleurs le nom de la principale confédération de dégustateurs en Belgique.

En ce qui concerne Biérologue, je pense que le terme a été employé pour la première fois par le comédien Ronny Coutteure.

Dans les deux cas, il s'agit d'avoir une bonne connaissance de la bière, des techniques de dégustation et des associations plat/bière (food pairing)



▪

**Enki** répond à Emmanuel Gillard

alchimiste



Oui, c'est bien Ronny Coutteure, disparu en 2000, qui a donné ses lettres françaises à la discipline, en fondant l'université de biérologie dans son estaminet-théâtre de Fretin, « La Ferme aux hirondelles ». On citera « Le temps de la bière » aux éditions La Voix du Nord en 1997. Le bonhomme ne mérite t'il pas notre hommage appuyé ici ?

Saltimbanque bonhomme, généreusement humble et passionément ch'ti,  
le maître et bon camarade :

[Lien](#)





### **Baalder**

docteur au chômage

Bonjour, actuellement en pleine reconversion professionnelle, je songe de plus en plus à ouvrir une micro-brasserie, bien que je n'en sois qu'au début de ce projet. Auriez-vous des conseils à donner, formation de brasseur ou autre ?



o

### **Emmanuel Gillard** répond à Baalder

Auteur(e) de l'article Biérologue

Les formations les plus connues en France :

\* Musée Français de la Brasserie 62 rue Charles Courtois 54210 ST NICOLAS DE PORT Tél. : 03 83 46 95 52 E-mail : mfb@passionbrasserie.com

Leur stage d'été est très intéressant.

\* I.F.B.M. 7 rue du Bois de la Champelle 54500 VANDOEUVRE-LÈS-NANCY Tél. : 03 83 44 88 00 03 83 44 12 90 Contact : M'baka Malanda (mbaka.malanda@ifbm-qualtech.com)

\* Science Infuse Université de La Rochelle, Département Biotechnologie, av. Michel Crépeau 17042 LA ROCHELLE CEDEX Tél. : 05 46 45 72 49 Contact : Frédéric Sannier (fsannier@univ-lr.fr)

Sinon, il y a la Belgique :

\* Gand (Institut Meurice)

\* Louvain-la-Neuve (UCL)

\* Ath (Haute Ecole Provinciale de Hainaut Condorcet)



### **John Merrick**

pachyderme que ça

Comment avez-vous expliqué à votre copine/femme/conjoint(e) que vous n'étiez pas alcoolique, mais « biérologue » ?

Ca m'intéresse.



o

### **Emmanuel Gillard** répond à John Merrick

Auteur(e) de l'article Biérologue

Un biérologue déguste des bières différentes à chaque fois. Si je bois deux fois la même bière, c'est parce qu'un paramètre a été modifié (exemple : étudier l'influence du vieillissement du produit).

Un alcoolique n'a pas ce souci de diversité.



▪

### **Pierre74** répond à Emmanuel Gillard

assis

Vous recrachez ?

La dégustation en elle-même ressemble-t-elle à celle du vin (je pense notamment à l'oxygénation du liquide dans la bouche) ? ?



▪ **Hurz** répond à [Emmanuel Gillard](#)

-

D'après Héraclite on ne boit jamais deux fois la même bière.



▪ **John Merrick** répond à [Emmanuel Gillard](#)

pachyderme que ça

Damned...

Bon merci quand même.



▪ **Yaaakari** répond à [Emmanuel Gillard](#)

Photographe - eye of the tiger (...)

Comment pouvez vous vous rappeler ou apprécier un goût aussi complexe si vous ne buvez une bière qu'une seule fois ? Vous avez une mémoire absolue ? Est ce que vous cracher comme pour les dégustations de vins ?



▪ **Emmanuel Gillard** répond à [Yaaakari](#)

Auteur(e) de l'article [Biérologue](#)

La fiche de dégustation me permet de conserver la trace de toutes mes dégustations. Chaque bière est décrite par l'intermédiaire de 37 éléments regroupés dans 4 sections : Base (les informations de base sur la bière dégustée), Fiche de dégustation (les données liées à la dégustation), Fiche technique (les informations techniques sur la bière) et Historique (l'historique de production). Vous trouverez tout le détail de ces 37 éléments dans la rubrique « Aide » de mon [listing des bières dégustées](#).

Concernant le fait de recracher, ceci est incompatible avec l'analyse de la rétro-olfaction. La recherche des odeurs d'une bière ne se limite en effet pas à mettre son nez au-dessus du verre, afin que les cellules olfactives identifient les molécules présentes. Elle intervient en effet aussi dans un second temps, une fois la gorgée avalée. C'est ce qu'on appelle la rétro-olfaction. Une fois passée la bouche et la gorge, la bière avalée va envoyer un nouveau message odorant qui remonte vers les fosses nasales et stimule à nouveau les cellules olfactives. Cette seconde salve d'odeurs va permettre de compléter, de confirmer ou d'infirmer la première.

Bien entendu, cette méthode ne fonctionne que si on avale une gorgée, mais il arrive rarement qu'un dégustateur de bière recrache le liquide.



## Tonpla

Bonjour Emmanuel,

pourriez-vous nous signaler les 5 dernières bonnes découvertes biéologiques que vous avez faites en France (et dans le reste du monde, si vous le souhaitez) ? Merci !



## Pierre74

assis

Je suis kronembourologue de passion. Intéressé par la collection de cuites et les bonnes gueules de bois, j'ai décidé d'allier les deux en collectionnant les expériences de dégustation.

J'ai déjà (largement) plus de 5000 bières goûtées (vidées, devrais-je dire... parfois même vomies) à mon actif mais au delà du produit c'est tout le pack que je défends.

Si vous souhaitez en savoir plus, posez-moi des questions dans les commentaires, je vous répondrai.



## Passage piéton

Salarié

Dans le vin, le type de raisin, et le terroir sur lequel il a poussé ont une très grande importance.

Pour la bière est-ce que la qualité du malt et du houblon ont une importance aussi grande, ou est-ce que c'est le processus de fabrication qui prédomine dans le goût final ?



### Emmanuel Gillard répond à Passage piéton

Auteur(e) de l'article Biéologue

Les ingrédients, le processus de brassage, le conditionnement et la garde ont une influence sur le produit dégusté.

En ce qui concerne les ingrédients, commençons par l'eau :

Certains types de bière nécessitent des « normes » d'eau bien spécifiques. Dans le passé, beaucoup de bières ne pouvaient être brassées que dans un nombre restreint de régions vu la salinité de l'eau de brassage disponible. La pale anglaise est connue pour sa haute teneur en sel (2 gr/l), tandis que l'eau de la pils tchèque ne contient que très peu de sel (0,005 gr/l). Les bières de Munich sont brassées à base d'eau carbonatée ; les bières de Dortmund, à base d'une eau fortement carbonatée et sulfatée.

La technologie actuelle permet néanmoins au brasseur d'apporter des corrections. De cette façon, il peut garantir une qualité et une composition constante de l'eau de brassage.

L'orge, qui sera transformée en malt, joue également un rôle primordial.

Il existe différents types d'orge. Toutes les variétés ne sont pas propices à la production de bière. Une première distinction se fait entre l'orge d'hiver et l'orge d'été. Selon la composition de l'épi, on distingue l'orge à deux rangs et l'orge à six rangs. Il n'y a que l'orge d'été à deux rangs et l'orge d'hiver à six rangs, en provenance de l'Europe centrale, qui sont utilisées au cours du maltage.

Plus ou moins 250 grammes d'orge sont nécessaires pour brasser un litre de bière de cinq degrés (par exemple la pils).

Il est à noter qu'une bonne dizaine de brasseurs français sont également malteurs et produisent parfois même leur céréales. Bref, la devise "De l'épi au demi" trouve ici tout son sens.

Voici un exemple d'intégration verticale réussie : la Ferme-Brasserie La Soyeuse (Rhône) dont le brasseur Bertrand Burcklé est à la fois agriculteur-malteur-brasseur. La notion de terroir prend dès lors tout son sens.

Enfin, n'oublions pas le houblon qui est "l'épice officielle" de la bière et qui peut être classé en deux grandes variétés : houblons amérissants et aromatiques



## resume

Délinquant sexuel

J'ai appris lors d'une visite à Bruges que le houblon était une plante de la même famille que le cannabis, ce qui expliquerait la raison pour laquelle le peuple belge est toujours souriant. Est-il vrai que la bière procure les mêmes effets (dans une moindre mesure) que ceux du cannabis ?



o

**Pierre74** répond à [resume](#)

assis

C'est quand même vachement plus difficile à effriter et à rouler, il me semble.



■

**vieilanarfatiq ** répond à [Pierre74](#)

Changer le monde, c'est se (...)

et puis même avec un lance flammes.... pour l'allumer pas évident !



o

**Emmanuel Gillard** répond à [resume](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Le houblon est une plante grimpante dioïque appartenant en effet à la famille du chanvre, ce qui signifie qu'elle possède une inflorescence mâle et femelle. Ce sont néanmoins les cônes femelles de houblon qui sont employés dans la fabrication de la bière. Il est plutôt rare d'observer des cônes mâles dans des bières, sauf dans quelques bières anglaises. Cette plante vivace fleurit une fois par an et ses vrilles peuvent atteindre une hauteur de 5 à 6 mètres. En automne, les cônes de houblon sont cueillis, séchés et pressés. Le cône de houblon dégage un arôme puissant et contient en outre une poudre jaune, amère et aromatique appelée « lupuline ».

Lors de l'ébullition, les brasseurs ajoutent le houblon sous forme de cônes naturels ou séchés ou dans des

“pellets”. Le houblon y est écrasé et transformé en granulés. Afin de donner à la bière un goût moins amer, les brasseurs utilisent du houblon de plus d'un an, ce qui est le cas pour le lambic.

Pour la petite histoire, plusieurs brasseurs français ont dans leur gamme des bières au chanvre. Le chanvre donne à la bière des arômes spécifiques, légèrement acidulés et une bonne longueur en bouche.

Le Chanvre utilisé est cependant très contrôlé quant à son taux de THC qui doit être inférieur à 0,2%.

Donc, la bière ne procure pas vraiment les mêmes effets !



▪

[Pierre74](#) répond à [Emmanuel Gillard](#)

assis

Les cônes de houblon ne sont donc pas une légende...



▪

[Enki](#) répond à [Emmanuel Gillard](#)

alchimiste

C'est de l'effet sédatif de la lupuline, effectivement proche de celui du cannabis, dont parle Resume. Un oreiller rempli de têtes de houblon ou de cannabis vous invitera chez Morphée par le même chemin. La similarité des effets s'arrête là, la bière n'étant pas une concentration de lupuline, et ses effets psychotropes étant surtout ceux de l'alcool, mais pas la similarité de la plante.

En effet, la greffe de houblon sur cannabis est fort connue des amateurs, pour être un camouflage idéal, et pour l'histoire d'avoir été expérimentée par les agro-industriels qui espéraient augmenter la production de fibres du chanvre en supprimant sa production de résine. La greffe donne l'effet inverse de celui attendu alors, et des têtes de houblon possédant les effets du cannabis.

Hélas, de toutes façons, le THC est soluble dans l'alcool mais pas dans l'eau, ce qui fait que ses effets seraient de toutes façons imperceptibles par sa faible concentration par rapport à celle de l'alcool.



▪

[fatabot](#) répond à [Enki](#)

Euh un paquet d'imprécisions... Déjà pour camoufler on fait une greffe inverse : greffe de cannabis sur houblon. Ensuite, la greffe de houblon sur cannabis ne donne pas d'effets psychotrope sur le houblon, le THC est produit dans les trichomes en surface des fleurs femelles, pas dans la sève.

○



[Racaille la Rouge](#) répond à [resume](#)

zig-zag

Et il paraît que le houblon évite les caries dentaires qu'elle sont ces qualités



• **Dave Grabo**

Chômeur

Quelle est la meilleure bière à associer au Picon ?



• **Zééva**

Autistement vôtre...

Non.



• **vieilnarfatiqué**

Changer le monde, c'est se (...)

ça c'est un métier pour se faire mousser ! Moi la bière , je l'utilise pour nettoyer les feuilles des plantes vertes, ou dans le piège à frelons.

J'évite d'en boire avec le croque mort car ça porte malheur, ça met en surpression la vessie et fait déborder les chiottes, sans compter les remontées intempestives et néanmoins gastriques, et si tu veux embrasser mémé après, les effluves de houblon chaud, ça tue l'amour..

Bref, je préfère le pif, rouge avec un glaçon qui a des inconvénients aussi, notamment en bleu au bord de la route.



o

**Pierre74** répond à **vieilnarfatiqué**

assis

Avec un glaçon ? ? Il y a des limites à l'anarchisme, quand même ! : -)



▪

**vieilnarfatiqué** répond à **Pierre74**

Changer le monde, c'est se (...)

Que nenni ! Aucune limite, c'est la définition même ! un glaçon vous transforme n'importe quelle piquette en nectar, ça change l'eau en vin, un miracle quoi, surtout par 40° à l'ombre.



o

**Pierre74** répond à **vieilnarfatiqué**

assis

Chaipapourquoi... mais ça doublonne à chaque fois...



▪

[vieilnarfatigué](#) répond à [Pierre74](#)

Changer le monde, c'est se (...)

Pas normal en effet , ça aurait du houblonner simplement !



**[Tmal](#)**

Parti rider...

Quelles sont les bonnes adresses en IDF pour faire du stock ? ? ? J'ai encore rien trouvé de mieux que la Belgique dont la frontière est un peu lointaine : (

Connaissez-vous l'Angélus ? Si oui l'opinion d'un spécialiste m'intéresse : dois-je persister ou dois-je essayer mieux ?



**[Chef de projet émotionnel](#)**

Détecteur d'âmes

Aimez-vous les Indian Pale Ale (IPA) ? (Moi j'adore !!!)

Et si oui lesquelles préférez vous ?



**[Emmanuel Gillard](#)** répond à [Chef de projet émotionnel](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Un India Pale Ale est une version plus houblonnée d'un Pale Ale afin de mieux supporter les longs voyages en bateau de l'Angleterre jusqu'à l'Inde. Actuellement, le style se décline en deux versions :

- English India Pale Ale : la version historique, plus maltée et moins houblonnée. Les températures importantes et le remuage constant lié aux vagues fournissaient une bière très atténuée à l'arrivée.

- American India Pale Ale : la version moderne, présentant des saveurs intenses de houblons américains.

Personnellement, j'aime ces deux variantes.

En voici quelques-unes que j'ai appréciées, en provenance de France : L'AFFOLEUSE du Peuple

(Brasserie L'Affoleuse, FR), L'AMERINDIENNE Simple Blonde IPA (Brasserie de Fleurac, FR),

ANOSTEKÉ Bière Blonde Artisanale (Brasserie du Pays Flamand, FR), AUBELOUN India Pale Ale

(Brasserie de la Pleine Lune, FR), LA BRASSERIE DU MONT SALÈVE Amiral Benson Nelson Sauvín IPA

(Brasserie du Mont Salève, FR), DALVA Double India Pale Ale (Brasserie Thiriez, FR), LA FRANCHE IE -

XXYZ Bitter (La Franche, FR), LA FRAPPISTE Grand Cru (Brasserie des Garrigues, FR), HOPHOPHOP !

Nelson Sauvín (Brasserie Corrèzienne, FR), IPA Bière blonde typé Indian Pale Ale (Teddy Beer, FR), IPA

CITRA GALACTIQUE (My Beer Company, FR), MATTEN LA FOUETTARDE Bière Brune d'Hiver

(Brasserie Artisanale de Matzenheim, FR), Olde DECCA DANCE (Le Brewery, FR), SPEED KING India

Pale Ale (Brasserie Artisanale du Léman, FR), VUE SUR L'AMER (L'Agrivoise, FR)



**[Chef de projet émotionnel](#)** répond à [Emmanuel Gillard](#)

Détecteur d'âmes

Merci pour votre réponse. J'ai un gros faible pour la brasserie du Mont Salève et son Amiral Benson, il y en a quelques unes que je ne connais pas que je vais m'empresser d'aller goûter chez mon caviste !

Sinon côté 'explosivité' du houblon chez nos voisins écossais, j'aime beaucoup la '5 am' de chez Brewdog !!!

Houblonement vôtre



▪ **PingouinEnPerdition** répond à **Emmanuel Gillard**  
Etudiant

Je rebondis là-dessus : installé depuis quelques mois dans le Wisconsin, réputé pour ces nombreuses brasseries, j'ai été très surpris de découvrir le nombre d'IPA qu'on pouvait y trouver. Personnellement je n'aime pas franchement ce genre de bières et surtout n'en avait jamais goûté auparavant en Europe. Vous en citez quelques-unes mais ca reste très marginal par chez nous, non ? Comment l'expliquez-vous ? Une simple différence culturelle qui fait que l'on aime pas (ou moins) ça en Europe ou alors es-ce compliqué à produire chez nous ?

Et pour finir, en jetant un oeil à votre liste de dégustation je ne vois pas beaucoup de bière américaines. Si vous n'avez pas encore fait le voyage pour les goûter je vous le conseille (faut prévoir quelques mois ou une grande valise...) parce que la variété, le nombre de brasseries et les cartes de bières dans les restaurants sont assez déconcertant mais c'est souvent très intéressant !



• **yandelug**

[Lien](#)



• **sanstefanobelbo**

En vie

Envisagez-vous de devenir biélorusse ?



○ **Emmanuel Gillard** répond à **sanstefanobelbo**

Auteur(e) de l'article Biérologue

Seulement si je parviens à faire fortune, que je n'ai plus de points sur mon permis de conduire et que des brasseries artisanales se développent dans le coin !





[sanstefanobelbo](#) répond à [Emmanuel Gillard](#)

En vie

Bonne chance à vous !



[Yvon le Zébulon](#) répond à [sanstefanobelbo](#)

L'homme d'esprit n'est pas seul (...)

Un spécialiste de la bière,  
c'est aussi un employé des pompes funèbres.



[xumi](#)

One more block



[Paco Picopiedra](#)

Ami de Crackity Jones

Je n'ai pas besoin de lire l'article pour vous dire monsieur que je vous aime !



[Tinou tinou](#)

Ca m'regarde

Bonjour, j'ai tendance à consommer des bières trappistes. Les conseillez vous ? Et comment être sûr de retrouver la même qualité en me risquant vers d'autres produits ?



[Paco Picopiedra](#)

Ami de Crackity Jones

Et alors qu'avez vous à répondre à ça hein ! ? : -)



[wildbretschütze](#)

joyeux chasseur

Perso, je préfère les bières allemandes, blondes, brunes, blanches...et en plus, quand on demande un demi, c'est un vrai demi : 50cl. Sont-elles meilleures que les autres ? Affaire de goût.



## [psych0Dad](#)

sociopathe

« J'adore les cacahuètes. Tu bois une bière et tu en as marre du goût. Alors tu manges des cacahuètes. Les cacahuètes c'est doux et salé, fort et tendre, comme une femme. Manger des cacahuètes, it's a really strong feeling. Et après tu as de nouveau envie de boire de la bière. Les cacahuètes c'est le mouvement perpétuel à la portée de l'homme. »

Jean Claude Van Damme



[Mister Brown](#) répond à [psych0Dad](#)

Il a vraiment dit ça ?



## [Marcckko](#)

Surréaliste cet article... On ne croirait pas que la bière est un psychotrope, une drogue. Pas un mot sur la modération, les dangers liés à l'abus, la dépendance alcoolique et autres méfaits liés à l'alcool.



[Dave Grabo](#) répond à [Marcckko](#)

Chômeur

La dernière fois que quelqu'un a parlé de modération dans les commentaires, son compte c'est évaporé. Alors faites attention...



## [vegandfreak](#)

nouveau

pouvez vous nous expliquer les différentes façons de filtrer la bière ; merci ?



[Emmanuel Gillard](#) répond à [vegandfreak](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Commençons par le but de la filtration. Il s'agit de séparer une phase liquide continue d'une phase solide dispersée. On utilise pour cela un média filtrant poreux.

Les objectifs sont :

- stabiliser le produit
- enlever une grande partie des levures et des bactéries, voire même stériliser totalement le produit
- rendre la bière brillante

Les différentes méthodes couramment employées sont :

- la décantation naturelle lors de la garde
- le collage, avec des colles d'origine animale ou végétale

- filtre presse à kieselgurh
- les filtres à plaques, par exemple à base de cellulose
- la centrifugation
- la filtration tangentielle avec des membranes en polymères de synthèse



▪ [vegandfreak](#) répond à [Emmanuel Gillard](#)

nouveau

merci beaucoup , y a t'il une liste de bieres signalées collées avec des colles végétales ?  
merci d'avance



• [Yvon le Zébulon](#)

L'homme d'esprit n'est pas seul (...)

« Je suis biérologue, posez-moi vos questions ! »

De plus en plus de gens sont « logues » ou « listes » de quelque chose.



○

[defix](#) répond à [Yvon le Zébulon](#)

www.defix.org

exact ! tenez par exemple, si vous croisez une nana avec un gros ventre, c'est généralement qu'elle va chez le gynécologiste. Si vous croisez un mec avec un gros bide, il sort de chez son biérologue..



▪

[Yvon le Zébulon](#) répond à [defix](#)

L'homme d'esprit n'est pas seul (...)



« il sort de chez son biérologue »

Absolument : A la votre !



• [greg0rsamsa](#)

Rauque star

Ça fait clairement partie des 3 métiers les plus sexy au monde, avec rock star et astronaute.

J'en meurs de jalousie : '(

Moi qui suis un parfait et éclairé amateur d'enivrants breuvages, j'ai longtemps considéré la mythique [Bavaria](#) comme étant la meilleure bière de l'espace inter-sidéral (arôme profond et délicat, mousse onctueuse voire ondoyante, bulles subtiles comme exquises, parfums infinis), mais c'était avant que je fasse la rencontre de sa grande sœur la [Maximator](#).

Une révélation.



### Mister Brown

Une étude aux USA avait démontré qu'à partir de 40 ans, les hommes délaissent la bière pour les liqueurs. Auriez-vous une explication à ce phénomène ?

Que pensez-vous des bières à 50° ?



### PatG

(.)

Je collectionne les bières Bretonnes. J'en ai environ 90 différentes.

Certaines micro-brasseries n'existent plus depuis que j'ai commencé ma collection il y a 10 ans.

J'aime le caractère de ces bières, bien loin des stéréotypes des bières industrielles.



### Racaille la Rouge

zig-zag

Les bières pression sont excellentes en Belgique ,Hollande etc...très médiocre en France qui parait-il néglige le nettoyage quotidien des futs ,qu'en pensez vous ?



### Emmanuel Gillard répond à [Racaille la Rouge](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Il s'agit malheureusement de la vérité. L'entretien des tirages pression est souvent déplorable :

- absence de rinçage des tuyaux à l'eau claire lors du changement de fût

- pas de mise à l'eau des tuyaux en fin de service, ce qui implique que la bière reste toute la nuit en contact avec les tuyaux

- sanitation peu fréquente des installations. La sanitation, c'est le nettoyage chimique interne des tuyaux.

La sanitation doit avoir lieu toutes les 6 / 8 semaines. La sanitation est utile et indispensable pour éliminer tout risque d'infection et pour que la bière ne tourne pas et conserve arôme, goût et fraîcheur lors de sa consommation.

Mais c'est aussi une histoire de service correct de la bière à la pression. Cela ne s'apprend pas tout seul !

C'est aux brasseurs, aux distributeurs et aux pouvoirs publics de se mobiliser pour atteindre un tel objectif.

Ainsi, en Belgique, il existe une formation de « Maître Serveur de Bière ». Et cela est bien utile pour tout le monde, car les études montrent qu'un cafetier ayant suivi ce cours pouvait voir sa rentabilité grimper de 10 à 20 % (source : Sven Gatz, Directeur de la fédération des Brasseurs belges)



## [protagoras100](#)

philosophe teninsman

Bonjour Maître,

1. Pourquoi y a-t-il autant de différence pour une même bière si elle est en bouteille 75cl, 33 ou 25cl ou bien en canette alu 33 ou 50cl ? J'ai l'impression que ma préférence (en terme de goût et d'arôme) va toujours là où le contenant est en verre et là où la quantité est plus grande. Est-ce un problème de conservateur et/ou de modèle d'exportation ?
2. Les bières allemandes sont-elles les meilleures et les plus pures car, si l'on en croit les experts, elles ne sont faites que d'eau, de houblon et de malte d'orge ? Et non d'arômes et surtout de sucre comme c'est souvent le cas dans les françaises et surtout les belges ?
3. Mes bières préférées en ce moment sont la rothaus, la lowenbraü (blanche et bleue), avez-vous des suggestions ?



## [Emmanuel Gillard](#) répond à [protagoras100](#)

Auteur(e) de l'article Biérologue

Les bières allemandes sont-elles les meilleures et les plus pures car, si l'on en croit les experts, elles ne sont faites que d'eau, de houblon et de malt d'orge ? Et non d'arômes et surtout de sucre comme c'est souvent le cas dans les françaises et surtout les belges ?

La loi de pureté (Reinheitsgebot) est à la fois un avantage et un inconvénient pour la bière.

Un avantage car elle définit en effet clairement la nature des ingrédients pouvant être utilisés.

Un inconvénient car elle limite la créativité des brasseurs avec un texte qui date de plusieurs siècles.

Il faut quand même savoir qu'après la Seconde Guerre mondiale, le décret fut mis à jour et incorporé dans la loi fédérale de taxation de la bière (Biersteuergesetz).

- dans les bières de fermentation basse furent autorisés le malt d'orge, le houblon et l'eau,

- dans les bières de fermentation haute furent autorisés, en supplément, les malts d'autres céréales ainsi qu'un nombre limité de sucres et de colorants.

Donc, il est tout à fait possible de trouver du sucre dans des bières allemandes de fermentation haute, tout comme dans les bières belges ou françaises. Je ne vois d'ailleurs pas en quoi le sucre ne serait pas un ingrédient autorisé, le brassage produisant lui-même des sucres (maltose en particulier) qui seront transformés en alcool et en gaz carbonique lors de la fermentation. Une petite dose de sucre est souvent ajoutée lors de l'embouteillage afin de fournir les nutriments nécessaires au maintien en vie de la levure et garantir une prise de mousse naturelle



## [M-Smile](#)

Se cherche

Bonjour,

J'habite en Flandres (nombreuses bières) et je n'y vois presque de champs de houblon. Pouvez-vous indiquer d'où le houblon utilisé provient ?

Pays de l'est ? Filière gérée à la spangero style ?

Tks



**Emmanuel Gillard** *répond à M-Smile*

Auteur(e) de l'article Biérologue

La production française de houblon est en effet très faible. Elle s'élevait en 2010 à 800 tonnes pour 500 hectares cultivés, essentiellement dans le Nord et dans l'Est. La moitié de la production est d'ailleurs destinée à l'exportation.

Toujours en 2010, les principaux pays producteurs de houblon étaient l'Allemagne (35.000 tonnes), les USA (24.000 tonnes) et la Chine (10.000 tonnes).

Il faut bien se rappeler que le houblon n'est utilisé qu'en faible quantité, de l'ordre d'un à cinq grammes pour un litre de bière. A titre de comparaison, toujours en 2010, la France a produit 3,5 millions de tonnes d'orge de qualité brassicole sur une superficie d'1,6 millions d'hectares. La France est le deuxième exportateur mondial d'orges de brasserie