

Bière de Noël



DOSSIER DE PRESSE

Bière
de Noël
ET CHAMPIGNONS :
À table,
BONS COMPAGNONS !



AVEC LES PREMIERS FROIDS DE L'HIVER, LA BIÈRE DE NOËL EST DE RETOUR, PARÉE DE SA ROBE BRILLANTE ET AMBRÉE !

Par ses arômes épicés, soutenus par un mélange de malts pâles ou plus torrifiés, la Bière de Noël se prête à de savoureuses alliances. Son goût particulier et sa mousse crémeuse lui donnent caractère et rondeur en bouche et permettent une multitude d'associations gustatives.

Ses couleurs, de l'or à l'acajou, promettent originalité et accords savoureux sur toutes les tables de fête, où souvent les champignons, si riches et variés en goût, sont invités, des plus simples aux plus sophistiqués comme les morilles ou les truffes. Cultivés, sauvages, frais ou surgelés, séchés ou en bocaux, les champignons offrent une multitude de saveurs et de textures, se consomment seuls, crus, ou cuits mais prêtent aussi volontiers leurs arômes aux plats en sauce de viandes ou de poissons. Cette année, aux côtés des Bières de Noël, nous trouverons donc **pleurotes, trompettes de la mort, girolles et truffes... des champignons** qui sauront faire ressortir les notes de sous-bois, de compote de fruits jaunes ou de fruits secs des bières d'hiver. La Bière de Noël se déguste à la pression ou en bouteille, de mi-novembre à fin décembre. Elle se consomme de préférence entre 4° et 7°.

BIÈRE DE NOËL : UNE TRADITION PERPÉTUÉE

L'origine de la Bière de Noël remonte au XVII^{ème} siècle. À l'automne, pour pouvoir stocker leurs récoltes d'orge et de houblon, les brasseurs devaient vider les récoltes restant de l'an passé. Ils utilisaient alors ces matières premières pour créer un dernier brassin, plus riche en malt et en houblon que leurs cuvées habituelles. Ce brassin spécial souvent agrémenté d'épices, était ensuite offert aux employés de la brasserie et à ses meilleurs clients pour être dégusté à la veille de Noël. La tradition s'est perpétuée et a fait de la Bière de Noël un moment fort du calendrier brassicole.



FILET DE BOEUF EN CROUTE *aux trompettes de la mort*

POUR 6 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 50 MINUTES

ingrédients

1,2 kg filet de boeuf
1 filet d'huile d'olive
160 g de trompettes de la mort
1 échalote
40 g de beurre
Quelques brins de persil plat
2 cuillères à soupe de crème fraîche
40 g de noisettes concassées
350 g de pâte feuilletée
Sel, poivre du moulin

POUR LA DORURE

1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de lait

- ◇ Dans une cocotte en fonte, faire dorer le filet de boeuf dans 1 filet d'huile d'olive et 15 g de beurre sur toutes les faces. Laisser refroidir. Saler et poivrer.
- ◇ Nettoyer les champignons. Les rincer à l'eau. Laisser égoutter.
- ◇ Éplucher et émincer finement l'échalote. Ciseler le persil.
- ◇ Faire fondre l'échalote émincée dans une poêle avec le beurre restant.
- ◇ Ajouter les champignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Ajouter la crème fraîche, une partie du persil et les noisettes concassées. Assaisonner selon votre goût et mélanger. Réserver.
- ◇ Préchauffer le four à 240°C (th.8).
- ◇ Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail.
- ◇ Étaler au centre 1/3 des trompettes de la mort à la crème.
- ◇ Poser le filet de boeuf dessus. Déposer le reste de la farce aux champignons sur la viande.
- ◇ Diluer le jaune d'oeuf avec le lait. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les côtés de la pâte feuilletée. La rabattre pour envelopper entièrement le filet de boeuf. Souder les bords au jaune d'oeuf.
- ◇ Retourner le filet boeuf de façon à mettre la pliure en dessous et le déposer sur une plaque allant au four.
- ◇ Découper des motifs dans les chutes de pâte et les coller avec la dorure.
- ◇ Dorer la surface du filet de boeuf en croûte et enfourner pendant 8 à 10 minutes.
- ◇ Baisser le four à 190°C (th.6-7) et poursuivre la cuisson pendant 30 à 35 minutes selon la cuisson voulue (environ 15 minutes/livre).
- ◇ Laisser dans le four éteint ouvert pendant 10 minutes.

A déguster avec une bière de Noël bien fraîche !

OSSO-BUCO DE LOTTE AUX *girolles et sa gremolata*

POUR 6 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 20 MINUTES

ingrédients

1 belle queue
de lotte 1,2/1,3 kg (en filets)
350 g de girolles
2 carottes
3 tomates
2 échalotes
20 g de beurre
1 filet d'huile d'olive
50 cl de fumet de poisson
Sel, poivre du moulin

POUR LA GREMOLATA

1 gousse d'ail
orange
1 citron jaune
1 cuillère à soupe de coriandre
ciselée
1 cuillère à soupe de persil ciselé

GREMOLATA

- ◇ Peler et dégermer l'ail. Rincer les agrumes et prélever les zestes.
- ◇ Mixer rapidement la gousse d'ail, les herbes ciselées et les zestes d'agrumes. Bien mélanger et réserver.

OSSO-BUCO

- ◇ Couper les filets de lotte en tronçons d'environ 5 à 6 cm.
- ◇ Nettoyer les girolles en coupant le bout du pied et en grattant délicatement la tige. Si elles sont terreuses, les essuyer avec un linge légèrement humide.
- ◇ Eplucher et laver les carottes. Les tailler en fines rondelles. Laver et couper les tomates en quartiers. Eplucher et émincer finement les échalotes.
- ◇ Dans une cocotte en fonte, faire chauffer le beurre et l'huile. Saisir les morceaux de lotte pendant 2 à 3 minutes à feu vif sur toutes les faces jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés. Assaisonner selon votre goût et réserver.
- ◇ Faire revenir l'échalote, dans la cocotte, dans le reste d'huile d'olive et de beurre. Ajouter les rondelles de carottes, les girolles et les quartiers de tomates.
- ◇ Déposer les morceaux de lotte et verser le fumet de poisson.
- ◇ Laissez mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes en mélangeant régulièrement.
- ◇ Servir votre osso-buco de lotte aux girolles parsemé de gremolata.

A déguster avec une bière de Noël bien fraîche !



RAVIOLES DE LANGOUSTINES *aux pleurottes*

POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MINUTES - TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES

TEMPS DE REPOS : 30 MINUTES

ingrédients

POUR LA PÂTE À RAVIOLE

2 oeufs
250 g de farine T55
100 g de semoule de blé dur extra fine
½ cuillère à soupe d'huile d'olive
½ verre d'eau

POUR LA FARCE

700 g de langoustines fraîches
80 g pleurote
1 belle carotte
½ branche de céleri
1 petit oignon cébette
5 cl de crème liquide
Sel, poivre du moulin

POUR LE BOUILLON

1 cm de gingembre
1 bâton de citronnelle
1 citron vert
50 cl d'eau de cuisson des langoustines
1 cuillère à soupe de fumet de poisson
3 feuilles de combava
Quelques pleurotes

♦ **LANGOUSTINES** Plonger les langoustines vivantes dans un gros volume d'eau bouillante salée. Lorsque les langoustines commencent à remonter à la surface de l'eau, prolonger la cuisson d'1 minute maximum. Les égoutter rapidement. Réserver ½ litre d'eau de cuisson pour réaliser le bouillon.

♦ **PÂTE À RAVIOLES** Battre les oeufs en omelette. Dans un récipient, déposer la farine et la semoule de blé dur. Creuser un puits et ajouter les oeufs battus, l'huile d'olive et l'eau. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle commence à devenir sableuse. La travailler à la main pour lui donner de l'élasticité, ajouter une cuillère à soupe d'eau si nécessaire : la pâte doit être souple et élastique mais pas collante. Laisser reposer pendant 30 minutes au frais dans du film étirable.

♦ **BOUILLON** Eplucher et râper le gingembre frais. Tailler le bâton de citronnelle en très fines rondelles. Couper le citron vert en quatre. Faire chauffer l'eau de cuisson des langoustines. Ajouter le gingembre râpé, les rondelles de citronnelle. Presser 2 ou 3 quartiers de citrons et les déposer dans le bouillon. Ajouter le fumet et mélanger bien. Assaisonner selon votre goût. Ajouter les feuilles de combava et faire infuser à feu doux pendant 20 minutes environ. Ajouter les pleurotes. Réserver au chaud.

♦ **FARCE AUX LANGOUSTINES ET AUX PLEUROTÉS** Décortiquer les langoustines et retirer le boyau central à l'aide d'un couteau. Couper les langoustines en petits morceaux. Réserver. Couper les pleurotes et les déchirer en lamelles. Eplucher, laver la carotte et la branche de céleri. Les tailler en brunoise. Emincer finement la cébette. Dans une poêle bien chaude, faire revenir l'oignon cébette et la brunoise de légumes. Ajouter les pleurotes et faire cuire pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres en remuant régulièrement. Ajouter les morceaux de langoustines et prolonger la cuisson de 3 à 4 minutes en mélangeant. Ajouter la crème liquide et bien mélanger. Assaisonner selon votre goût. Diviser la pâte à raviole en deux. Sur un plan de travail fariné, abaisser les pâtons à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2 mm ou utiliser une machine à raviolis. À l'aide d'un emporte-pièce cannelé, découper des ronds de pâte et garnir la moitié des disques de farce en leur centre (environ 1 cuillère à café). Humidifier légèrement le pourtour de la pâte du bout des doigts avec un peu d'eau. Poser un disque de pâte non garni par-dessus et bien appuyer pour faire adhérer les deux pâtes ensemble. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients. Plonger les ravioles dans le bouillon bien chaud pendant 5 à 8 minutes. Servir 3 ravioles par assiette, verser 1 belle louche de bouillon. Poivrer et parsemer de ciboulette finement juste avant de servir.

A déguster avec une bière de Noël bien fraîche !



ROTI DE MAGRET DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS *et à la truffe, ananas rôtis*

POUR 4 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES

ingrédients

1 ananas
25 g de beurre demi-sel
1 cuillère à soupe cassonade
2 magrets de 450 g environ
150 g de foie gras frais
12 g de truffe noire
Poivre de cubèbe

- ◇ Couper les feuilles de l'ananas. Le tailler en tranches.
- ◇ Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre. Quand il est bien chaud, déposer les tranches d'ananas les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Saupoudrer de cassonade et faire caraméliser.
- ◇ Réserver au chaud.
- ◇ Préchauffer le four à 190°C (th.6-7).
- ◇ Entailler la peau des magrets en formant des croisillons avec la pointe d'un couteau.
- ◇ Saisir les magrets côté peau pendant 2 minutes. Réserver.
- ◇ Couper le foie gras en tranches fines.
- ◇ Emincer la truffe en fines tranches.
- ◇ Saler la chair des magrets.
- ◇ Répartir les tranches de foie gras et les lamelles de truffes sur un des magrets et déposer le second magret dessus. Ficeler l'ensemble comme un rôti.
- ◇ Enfourner le rôti de magret pendant 30 minutes environ.
- ◇ Parsemer de poivre de cubèbe concassé et déguster avec les tranches d'ananas rôtis.

A déguster avec une bière de Noël bien fraîche !



LISTE DES BRASSERIES ADHÉRENTES À BRASSEURS DE FRANCE

Association des Brasseurs
de Provence-Méditerranée
AB InBev France
Bières Le Plan B
Brasserie 360
Brasserie Akerbeltz
Brasserie Ambiani
Brasserie Angevine
Brasserie Ardwen
Brasserie artisanale de Saint-Pierre
Brasserie artisanale des 2 Caps
Brasserie artisanale des Grands Cols
Brasserie artisanale du Bouffay
Brasserie artisanale du Léman
Brasserie artisanale du Sud
Brasserie artisanale Ratz
Brasserie au Baron
Brasserie Au cœur du malt
Brasserie Awen
Brasserie Azuréenne
Brasserie BO6
Brasserie Beaujolaise
Brasserie Belenium
Brasserie Bière du Vercors
Brasserie Blondel
Brasserie Boum'R
Brasserie Bourganel
Brasserie Burgonde
Brasserie Carteron
Brasserie Castelain
Brasserie CAT Bell de Loing
Brasserie Champigneulles
Brasserie Charles et Vianney
Brasserie Coreff
Brasserie Crazy Hops
Brasserie de Bellefois
Brasserie de la Baie
Brasserie de la Cité
Brasserie de la Loire
Brasserie de la Vallée de Chevreuse
Brasserie de l'Abbaye Saint-Wandrille
Brasserie de Launay
Brasserie de Malt et d'Ø

Brasserie de Monaco
Brasserie de Sabaudia
Brasserie de Sutter
Brasserie de Vézelay
Brasserie Deck & Donohue
Brasserie des Cimes
Brasserie des Gabariers
Brasserie des Naufrageurs
Brasserie des Pyrénées
Brasserie des Sources
Brasserie d'Orville
Brasserie du Castellet
Brasserie du Cateau
Brasserie du Dauphiné
Brasserie du Grand Paris
Brasserie du Lubéron
Brasserie du Mont-Blanc
Brasserie du Moulins d'Ascq
Brasserie du Pays Basque
Brasserie du Pays Flamand
Brasserie du Pays Toy
Brasserie du Pays Welche
Brasserie du Pépère
Brasserie du Pilat
Brasserie du Sud-Ouest
Brasserie du Vignoble
Brasserie Duyck
Brasserie Félicité
Brasserie Fermière La Troliotte
Brasserie Gaillarde
Brasserie Galibier
Brasserie Goudale
Brasserie KM5 Bière Artisanale
Brasserie La 3 tertres
Brasserie La Biérataise
Brasserie La Chambraysienne
Brasserie La Chapelle - Cervoiserie Northmaen
Brasserie La Choulette
Brasserie La Germanoise
Brasserie La Gorge fraîche
Brasserie La Gourgandine
Brasserie La Grenouille Assoiffée
Brasserie La Madelon

Brasserie La Mer à Boire
Brasserie La Mousse Touch
Brasserie La Parisienne
Brasserie La petite couronne
Brasserie La petite landaise
Brasserie La Rouget de Lisle
Brasserie La Singulière
Brasserie L'Alcolyte
Brasserie Lancelot
Brasserie Larché
Brasserie Le Bougnat
Brasserie Lepers
Brasserie Les brassés
Brasserie Les 2 ours
Brasserie Les 3 caves
Brasserie Les 3 Loups
Brasserie L'Escreboise
Brasserie Licorne
Brasserie Lilloise
Brasserie Lorraine
Brasserie Lothringer Brau
Brasserie Loupoulo
Brasserie Maddam
Brasserie Markus
Brasserie Martux & Cie
Brasserie Mascaret
Brasserie Menez Bre
Brasserie Meteor
Brasserie Mira
Brasserie Mont Hardi
Brasserie Mor Braz
Brasserie Nao
Brasserie Nauera
Brasserie Ortola Family
Brasserie Perle
Brasserie Petrol
Brasserie Pietra
Brasserie Plormel
Brasserie Poem
Brasserie Qualtech
Brasserie Quatre éléments
Brasserie Quentovic
Brasserie Rabourdin

Brasserie Rivière d'Ain
Brasserie Saint Louis
Brasserie Sainte-Cécile
Brasserie Sainte-Colombe
Brasserie Saint-Germain
Brasserie Saint-Sylvestre
Brasserie Sancerroise
Brasserie Seguin Sound
Brasserie St Omer
Brasserie Terre de Bières
Brasserie Terre et Tradition
Brasserie Tichemont
Brasserie Uberach
Brasseries de Bourbon
Brasseurs du Sornin
Brasseurs Savoyards
Brew Society
Bright Star Brewery
Britt Brasserie de Bretagne
Efferv'Sciences
Ferme Brasserie La Bonne Fontaine
Ferme-Brasserie du Vexin
Frogpubs
Heineken France
Kronenbourg
La Bière des frères Clavel
L'Atelier des Brasseurs
Le bar fondamental
Les 3 Brasseurs International
Les bières de Montmorillon
Les Brasseurs de l'Estere
Les Bulles Foréziennes
Les Caves du Conquérant
Les tontons brasseurs
Maeyaert Production
Musée de la Bière
Musée français de la Brasserie
Paname Brewing Compagny
Société réunionnaise de Brasserie
Syndicat des Brasseurs d'Alsace
Syndicat des Brasseurs des Hauts-de-France



@brasseurs.france



@BrasseursFrance



brasseursdefrance

BRASSEURS DE FRANCE

9, bd Malesherbes - 75008 Paris

Tél. : 01 42 66 29 27

Jacqueline LARIVEN

jacqueline.lariven@brasseurs-de-france.com

Elise SEQUALINO

elise.sequalino@brasseurs-de-france.com

www.brasseurs-de-france.com

CONTACTS PRESSE

VFC RELATIONS PUBLICS

14 rue Carnot – 92300 Levallois-Perret

Tel. : 01 47 57 67 77

Jessica Novelli

jnovelli@vfcpr.fr

Cynthia Barbe

cbarbe@vfcpr.fr