

**LES BIÈRES
BRUNES
SONT DE RETOUR !**

DOSSIER DE PRESSE
2021

É

DI

TO

Dans la bière comme dans la mode, le noir est éternellement chic. **Black is back** et c'est une bonne nouvelle. L'Europe a tant aimé les bières sombres, qui jusqu'au XVIII^e siècle, offraient des robes ambrée à noire ! Elles ont perdu du terrain face à la montée en puissance des pale ales et des lagers, au point de disparaître de certains pays. La bière sombre, acajou, brune ou noire, devenait une exception ou une expérience particulière comme lors d'un séjour en Irlande par exemple.

Le renouveau de la brasserie artisanale a remis au goût du jour le côté obscur de la bière, avec ses malts torréfiés porteurs d'arômes de café, cacao, révélés par le feu. Et le consommateur apprend à dépasser la couleur et à construire une approche par style, qui s'appuie sur des expériences centenaires, renvoie à la recette, aux ingrédients et aux méthodes mises en œuvre par le brasseur.

Il y a profusion de bières sombres, pour tous les usages, et dans de nombreux pays européens. Une constante : une couleur sombre mais de nombreuses recettes qui offrent des bières tantôt légères, en dépit des a priori, tantôt rondes, fortes et généreuses qu'on explore patiemment, tantôt douces et crémeuses, à la robe acajou, qui se dégustent comme une vraie gourmandise.

Et au-delà des traditions, la bière a ceci de magique qu'elle permet toutes les audaces. La rencontre de l'IPA du nord-ouest américain, résineuse aux arômes d'agrumes, et du malt torréfié, a produit un bel hybride nommé Cascadian dark ale ou black IPA, alliant le meilleur des deux mondes et déclinée désormais en France avec succès.

Les bières sombres suivent le chemin de la redécouverte de l'amertume avec de nouvelles saveurs qui renouvellent notre quotidien.

1

LA TORRÉFACTION À L'ORIGINE DES BIÈRES SOMBRES

DERRIÈRE LA BIÈRE, LE MALT

La bière sombre, brune ou noire, c'est d'abord une histoire de céréales. Après l'eau, le malt est le premier composé de la bière. Jusqu'à 200g pour un litre à 4 % d'alcool. Pour faire du malt, l'orge est trempée pour activer la germination. Elle est ensuite touraillée, c'est-à-dire exposée à de l'air chaud entre **40 et 100 °C**. La durée, la température et l'humidité déterminent la couleur et les saveurs du malt. Chaque brasseur compose sa recette en mélangeant des malts en proportions différentes.

LE RÈGNE DU FEU

Pour un touraillage à haute température, de **100 à 140 °C**, on parle de torréfaction, comme pour le café ou le cacao. Là encore, les différences de durée, d'humidité et température permettent de créer différents malts torréfiés aux saveurs différentes. Il s'agit des saveurs empyreumatiques, issues du feu. Ce sont ces saveurs que le brasseur cherche à capter quand il brasse une bière sombre. Il suffit de peu de malt torréfié, moins de 10 %, pour apporter ces couleurs et arômes caractéristiques.

MESURER LA COULEUR DES BIÈRES

Si la couleur n'est pas toujours un indicateur fiable, elle traduit cependant la présence de malts torréfiés. **On mesure la couleur d'une bière en EBC (European brewery convention) sur une échelle allant de 0 à 100.**

LES DOUCEURS CACHÉES

DU CÔTÉ OBSCUR DE LA BIÈRE

La bière brune, c'est souvent la peur de l'inconnu, et la crainte de se confronter à des boissons fortes en alcool, des saveurs âpres et brutales. Mais il faut dépasser ces a priori. L'alcool dans une bière, c'est d'abord la quantité de malt mise en œuvre par le brasseur. Il y a certes l'Imperial stout ou le Barley wine, fortes et rondes, qui se dégustent en petite quantité et méritent le détour. Mais d'autres se complaisent dans la légèreté et la fine effervescence.

Les saveurs classiques des bières sombres, café, cacao, tanin, peuvent être modulées par le brasseur qui sait doser les malts utilisés, en particulier les malts torréfiés.



SRM	2	3	4	6	8	10	13	17	20	24	29	35	40
EBC	4	6	8	12	16	20	26	33	39	47	57	69	79

LES SAVEURS DE LA TORRÉFACTION



S'ils ne sont pas les seuls, il faut compter avec les autres céréales, le houblon et la levure, les malts torréfiés sont l'âme des bières sombres.

Outre la couleur, plus ou moins marquée, ils apportent des saveurs liées aux effets du feu sur la céréale.

CAFÉ I Sans surprise, c'est la première saveur associée aux bières sombres. Une évidence aromatique qu'on identifie dès la première découverte olfactive, et qui reste étonnamment proche du parfum d'un café authentique. Elle emporte avec elle des notes chaudes qui rappellent le pain légèrement grillé. Pendant la seconde guerre mondiale, les Français en manque de café en produisaient une imitation à base d'orge grillée.

CACAO I C'est une saveur complexe qui se laisse désirer. Pas question de boire un Porter trop frais au risque d'inhiber certaines des saveurs les plus agréables. Il faut bien 10 °C dans le verre pour que la bière dévoile des notes de cacao. L'expérience ultime consiste à la déguster en mangeant du chocolat. Une confrontation en miroir qui se défend honorablement.

ET D'AUTRES SAVEURS ENCORE I En jouant sur la nature des grains (orge, blé, seigle) et les paramètres de maltage, une malterie peut produire jusqu'à une dizaine de malts torréfiés. Ce qui multiplie les saveurs potentielles. Il faut citer les notes grillées, qu'on obtient simplement en faisant rôtir des grains crus, la réglisse et même les fruits rouges.

Il faut ajouter à cela les autres malts qui entrent en œuvre dans la recette, et qui peuvent apporter des notes de toast, de céréales ou de caramel.

À LA DÉCOUVERTE DE L'ASTRINGENCE

Elle est souvent confondue avec l'amertume, l'une des saveurs fondamentales qu'on trouve notamment dans le houblon. L'astringence, elle, est d'une nature différente. Pensez au goût âpre de la prune, ou à un pépin de raisin croqué en bouche. Cette sensation rêche, qui assèche la bouche, vient stimuler les muqueuses et activer la salivation.

Dans notre alimentation, elle vient souvent des tanins, des polyphénols qu'on retrouve dans les raisins ou le bois, et finalement dans le vin.

Des tanins sont naturellement présents dans l'écorce du grain d'orge. Lorsqu'on brasse avec des malts clairs, ces tanins restent prisonniers de la partie solide, la drêche, qui est évacuée après une heure d'infusion.

En revanche, la torréfaction des malts sombres a libéré ces tanins, qui se trouvent alors dissous dans le moût en cours de brassage. L'astringence est une saveur complexe dont la qualité repose sur le savoir-faire du brasseur. Elle dépend des malts torréfiés mis en œuvre, de la chimie de l'eau. Elle s'équilibre avec le sucre résiduel et le niveau d'alcool.



LES BIÈRES SOMBRES, UNE LONGUE HISTOIRE

Rien de nouveau sous le soleil. Pendant des milliers d'années, les Égyptiens ont produit et consommé la bière. Si les pharaons marquaient un goût pour des breuvages agrémentés de miel, dattes et autres fruits, le peuple, au quotidien, buvait la henequet. L'orge germée était broyée, mélangée au blé, et façonnée en pâton. Ces pâtons étaient ensuite cuits jusqu'à obtenir une sorte de biscuit superficiellement brûlé, avant d'être broyé, mélangé à l'eau et mis en fermentation. La bière ordinaire, la plus souvent sombre, était consommée dans un récipient collectif avec une paille de roseau. Les maisons de production plus prestigieuses conditionnaient leur bière en jarres bouchées hermétiquement, et parfois millésimées.

Au XVII^e siècle, des écrits mentionnent la bière Porter consommée à Londres, qui semble d'un usage courant. D'une texture riche, elle se distingue également à l'origine par la couleur sombre très marquée, par opposition aux bières continentales, plus ambrées. Il nous semble naturel aujourd'hui de boire des bières claires, voire très claires, qui sont pourtant des inventions récentes. Pendant longtemps, les orges germées étaient directement maltées au contact du feu, d'où une grande part du grain était alors torréfiée. Cette caractéristique a joué un rôle dans le développement de la Porter. L'eau disponible à Londres est naturellement très chargée en carbonates. Une caractéristique chimique qui peut générer

des saveurs désagréables. Or, les malts torréfiés, plus acides, viennent équilibrer le profil chimique de l'eau, permettant d'allier la douceur et les saveurs puissantes de la torréfaction. Et rapidement, la production se diversifie, notamment avec la Stout, à l'origine une version forte du Porter.

Si les bières sombres allemandes restent des productions locales, les Britanniques jouent la carte de cette première mondialisation qui sera portée par la Révolution industrielle. Le marché de la mer Baltique devient une importante zone d'exportation au point de susciter la création de styles particuliers, comme le Baltic Porter, bière fermentée à basse température, ou l'Imperial stout, particulièrement forte, dont on raconte qu'elle faisait les joies de la cour impériale de Russie.

Plus près de nous, on trouvait à Lyon au XIX^e siècle une Porter noire, éloignée de son modèle d'origine et adaptée à l'usage local. Cette bière obscure, de 4 à 5 % était décrite comme obscure, épaisse et moelleuse, avec des saveurs intenses. Bien que produite au centre d'une région viticole, elle fut plébiscitée dans les établissements de débits où l'on servait à manger, qui prirent bientôt le nom de... brasserie. La bière noire de Lyon fut progressivement évincée par la concurrence des bières claires, particulièrement des lagers.

3

PIERRE-SANG
BOYER
HISTOIRE
D'UN CHEF
ATYPIQUE



« En tant que Chef, je me suis toujours beaucoup intéressé au vin, dans un premier temps, mais plus largement à toutes les boissons qui peuvent accompagner les mets.

Grand fan de bière, produit à la fois accessible mais possédant également une grande complexité en termes de goût, c'est un réel challenge pour moi de réaliser des créations culinaires en association avec la bière brune.

Cette typologie de bière a souvent été oubliée alors qu'à mon sens, elle offre des arômes riches, avec des saveurs proches du chocolat ou du café. C'est ainsi que j'ai souhaité les allier à des produits plus doux comme la patate douce mais également acides comme l'orange sanguine. »

À la croisée des chemins entre la France, son pays d'adoption et la Corée d'où il vient, sa cuisine reflète son double ADN. Empreint de ses racines coréennes, amoureux de la France et de sa région d'Auvergne, Pierre Sang crée au gré de ses envies. Fervent défenseur de la nature, le partage, la transmission et l'audace sont les fondements de son parcours et de sa réussite. Adeptes du locavorisme et militant contre le gaspillage alimentaire, ce jeune chef généreux défend les valeurs de la terre en associant à sa cuisine les produits locaux, garant d'une qualité remarquable. Et comme dans sa jeunesse, les artisans de son quartier sont devenus ses alliés les plus chers chez qui il se fournit régulièrement.

AMUSE-BOUCHE





ENTRÉE



PLAT



AMUSE-BOUCHE

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE COPEAUX DE CHÂTAIGNE, ROSE DES SABLES, CRESSON

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE

500gr de châtaignes sous vide
3 échalotes
1l de crème
3 fèves de tonka
50gr de beurre

PROGRESSION

Émincer les échalotes, faire fondre le beurre et rissoler les échalotes dans le beurre pendant environ 5 minutes. Ajouter les châtaignes et faire cuire à feu doux pendant 10 minutes. Mouiller à la crème et porter à ébullition. Mixer le tout. Râper la tonka dans la préparation, assaisonner et réserver.

ROSES DES SABLES

200gr de corn flakes
100gr chocolat noir 70%
20gr de beurre
1 pincée de sel

PROGRESSION

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, ajouter le sel. Une fois fondu, mélanger à la spatule avec les corn flakes. Étaler sur une plaque et réserver au réfrigérateur.

COPEAUX DE CHÂTAIGNE

Réaliser les copeaux de châtaigne à l'aide d'un économe.

DRESSAGE

Verser une louche de velouté de châtaigne chaud dans un bol. Ajouter par-dessus une rose des sables et les copeaux de châtaigne.

ENTRÉE

MERLU CONFIT AU BEURRE D'AGRUMES, PURÉE DE PATATE DOUCE AU CITRON VERT, CAVIAR DE PAMPLEMOUSSE, PESTO ROQUETTE, CRUMBLE AUX OLIVES

MERLU CONFIT AU BEURRE D'AGRUMES

120gr de filet de merlu

100gr de beurre

1 pamplemousse

1 citron vert

1 pincée de sel

PROGRESSION

Faire ramollir le beurre pommade. Zester dans le beurre un pamplemousse et un citron vert, ajouter du sel et mélanger. Mettre le beurre dans une petite casserole à feux doux, ajouter le merlu (le poisson doit être complètement immergé). Laisser cuire jusqu'à ce qu'il devienne blanc, environ 10 minutes.

PURÉE DE PATATE DOUCE

2 patates douces

1 citron vert

1 pincée de sel

20gr d'huile d'olive (2c.s)

Gros sel

PROGRESSION

Mettre les patates douces dans un plat sur un nid de gros sel et enfourner à 160 °C pendant 40 minutes. Après cuisson, vider la chair de la patate douce dans un mixeur, ajouter l'huile d'olive, le sel et le jus d'un citron vert. Mixer et réserver.

PESTO ROQUETTE

100gr de roquette

15gr de pignons de pain

30gr d'huile d'olive

1 pincée de sel

DRESSAGE

Mixer le tout ensemble et réserver.

POUDRE D'OLIVE

1 boîte de conserve d'olives noires dénoyautées

PROGRESSION (À FAIRE LA VEILLE) :

Mixer les olives, les mettre sur plaque et enfourner à 110 °C pendant 3 heures. Sortir quand les olives sont bien sèches.

DRESSAGE

Mettre une cuillère de purée de patate douce au fond de l'assiette, ajouter la poudre d'olive par-dessus et enfin, le poisson. Disposer le caviar de pamplemousse sur le poisson et faire des jolis points de pesto de roquette autour à l'aide d'une poche à pâtisserie.





PLAT

MAGRET DE CANARD FUMÉ, GEL BIÈRE, CRUMBLE CORÉEN, ORANGE SANGUINE, RADICCHIO

JUS DE CANARD

1kg de manchons de canard
30gr d'échalotes
15gr d'ail
¼ de botte de thym
50gr de beurre

PROGRESSION

Faire colorer les manchons au four pendant 1h30 à 180 °C. Tailler la garniture. Au bout de 1h30, ajouter le beurre et les légumes. Faire rôtir le tout pendant 20 minutes. Dégraisser, débarrasser dans une casserole et mouiller à l'eau. Bien déglacer la plaque de cuisson pour récupérer tous les sucs. Porter à l'ébullition, puis laisser cuire 6h à feu doux. Au bout de 6 heures, passer le jus à la passoire et remettre à réduire jusqu'à consistance sirupeuse. Passer au chinois, dégraisser si besoin et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

MAGRET DE CANARD

1 magret de canard pour 2 personnes

PROGRESSION

Parer et cuire le magret sur la peau jusqu'à obtenir une belle coloration. Finir de cuire au four à 180 °C pendant 15 minutes. Mettre trois tours de moulin à poivre et réserver (pour avoir une cuisson rosée).

GEL BIÈRE

1 bouteille (33cl) de bière brune
10gr d'agar agar

DRESSAGE

Faire bouillir la bière avec l'agar agar. Refroidir. Mixer à froid pour obtenir une texture de gel.

PURÉE D'ARTICHAUT AU SÉSAME

300gr de cœurs d'artichauts surgelés
40gr de beurre
20gr de graines de sésame noir
1 pincée de sel
50gr d'eau

PROGRESSION

Faire rôtir les artichauts dans une casserole avec du beurre pendant 10 minutes. Puis, ajouter les graines de sésame et mouiller à l'eau. Mixer et réserver. Assaisonner.

SEGMENT D'ORANGE SANGUINE

1 orange sanguine

PROGRESSION

Éplucher l'orange sanguine, lever les suprêmes d'agrumes et réserver.

RADICCHIO DE TRÉVISE

1 radicchio de Trévise
Huile d'olive
Vinaigre (au choix)
1 pincée de sel
Poivre

PROGRESSION

Laver et séparer les feuilles du radicchio. Assaisonner avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et du vinaigre.

DRESSAGE

Mettre une cuillerée de purée d'artichaut au fond de l'assiette. Déposer le magret de canard par-dessus. Mettre les segments d'orange sur le magret. Ajouter la salade de radicchio sur les côtés et faire des points de gel autour de l'assiette. Enfin, ajouter le jus sur la viande.



ET POURQUOI PAS ?

AVEC LES HUITRES, PENSEZ AU PORTER

Cet accord de contraste est contraire aux traditions, mais il est surprenant. Les saveurs iodées et noisette sont exacerbées, tandis que la salinité met en valeur la rondeur de cette bière réconfortante.

BIÈRE SOMBRE ET DESSERT

On peut appréhender la sommellerie de la bière comme une recette à travers les saveurs principales. Le mariage d'une bière sombre avec un dessert crémeux peut rappeler le tiramisu. Avec un dessert aux cerises, il rappellera une forêt-noire.

LE BLEU ET LE NOIR

Les bières sombres s'accordent à merveille aux fromages bleus. Sur un roquefort, un bleu des Causses ou une fourme d'Ambert, l'effervescence vient alléger la bouche tandis les notes torréfiées, d'une Brown ale par exemple, soulignent les subtilités des saveurs persillées.

DP réalisé en collaboration avec le biéologue Guirec AUBERT
www.bieremasterclass.fr - 06 64 61 54 24



@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 MÉDIAS

VFC RELATIONS PUBLICS

37/41 rue Fernand Pelloutier
92100 Boulogne-Billancourt

Linda AMSELEM
lamsellem@vfcrp.fr

Valérie LANGLOIS
vlanglois@vfcrp.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.