

Pour les belges, ce n'est pas de la petite bière!

...

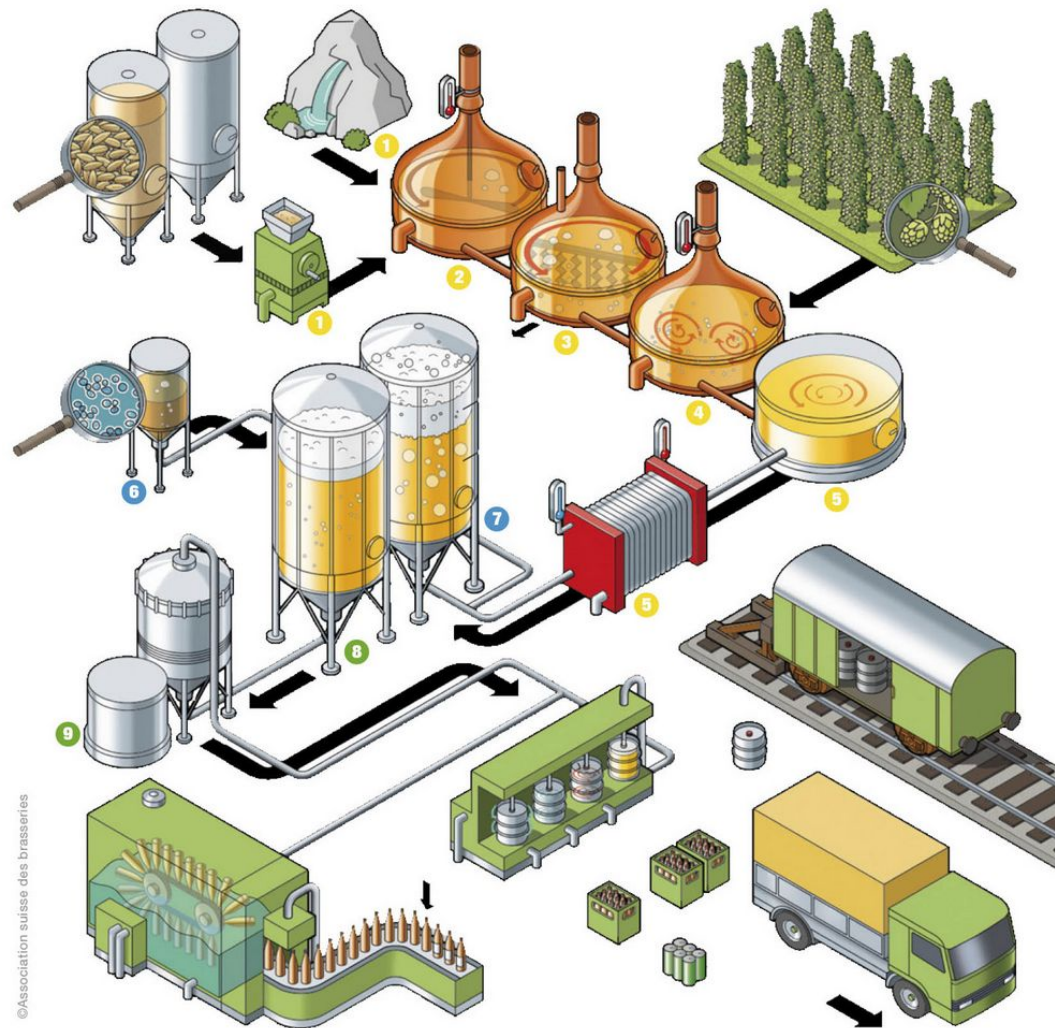
Jacopo De Stefani, Ir.
jdestefa@ulb.ac.be

LANG-B-909 - FLE
Niveau Avancé 2



La fabrication de la bière

1. Concassage du malt d'orge
2. Empâtage (Ajoute de 2 à 3 fois en volume d'eau) et première cuisson dans cuve-matière: Malt -> Moût
3. Cuve de filtration
4. Deuxième cuisson et houblonnage dans chaudière à moût
5. Cuve à remous et refroidissement
6. Cuve de levure
 - a. Haute fermentation (4-12 °C)
 - b. Basse fermentation (15-25 °C)
7. Cuve de fermentation
8. Cuve de garde
9. Conditionnement de la bière
 - a. Fût
 - b. Bouteille



Qu'est que c'est le Reinheitsgebot?

- Décret sur la pureté de la bière - Bavière, 1516
- Ensemble des réglementations sur les ingrédients de la bière
- Orge à la place du blé pour éviter des famines.
- Et la levure?
 - Découverte en 1857 par Pasteur



Et en Belgique?

4 INGREDIENTS



EAU



MALT



HOUBLON



LEVURE

+ ?

Quels types de bière peut-on trouver en Belgique?

- Selon un étude du 2011 [1], 1150 bières originales
- En 2016, environ 200 brasseries qui produisent 2500 variétés de bières.
- > 8700 bières uniques à production limitée

[1] Les Bières Belges, Stichting Kunstboek, 2011, 1568 p. (ISBN [9058563774](#))



Pils

160 bières



Bières blanches

104 bières



Bières d'abbaye

128 bières



Bières trappistes

22 bières



Rouges des Flandres

25 bières



Saisons

41 bières



Ales, Stouts et IPA

179 bières



Lambics et gueuzes

96 bières



Bières fruitées

265 bières



Spéciales blondes

700 bières



Spéciales ambrées

184 bières



Spéciales brunes

308 bières



Bières thématiques

424 bières



Bières de Noël

118 bières

Source: [Bierebel.com](#)

Bières d'abbaye

- Haute fermentation, haute contenu en alcool
- Bière d'abbaye reconnue
 - a. Lien avec une abbaye existante ou reconnue
 - b. Une partie des bénéfices est reversée à la communauté monastique
 - c. Droit de contrôle en matière de publicité de l'abbaye



Trappistes



- À l'intérieur ou à proximité d'une abbaye
- Commercialisé par/ sous contrôle des moines trappistes
- Pour la subsistance des moines, entretien de l'abbaye et fins caritatifs

Lambic



- **Lambic:**
- **Gueuze:** Mélange de lambic
- **Faro:** Avec sucre candi brun
- **Aux fruits:** Kriek, Framboise
- Levures sauvages: Brettanomyces bruxellensis et Brettanomyces lambicus,
- Cuve ouverte -> Fermentation en barrique

A chaque bière son verre!



Culture de la bière

- Festival
 - [Zythos - Leuven - Avril](#)
 - [Carrément Bières - Villers-La-Ville - Septembre](#)
 - ...
- Musées
 - [Cantillon - Musée Bruxellois de la Gueuze](#)
 - [Musée Schaerbeekois de la Bière](#)
- Bières Maison



**Merci pour votre
attention!
Questions?**

