

La garde



Phase d'élaboration de la bière entre la fermentation et la filtration, la garde permet à la bière, stockée dans les caves de garde à -1°, d'achever lentement sa fermentation afin d'acquérir toute sa finesse et de stabiliser ses arômes.



Les bières dites "de garde" sont généralement fortes en alcool avec un profil aromatique marqué par les céréales et le fruité. Pour la petite histoire, le terme "garde" qui s'est développé avec le renouveau des bières artisanales n'est pas très précis techniquement puisque toutes les bières, quel que soit leur style connaissent une garde plus ou moins longue; il s'applique en fait aux bières qui subissent une garde d'au **moins deux mois**. La bière de garde est souvent conditionnée dans des bouteilles de 75 cl avec un bouchon en liège, un format symbole de partage.



Mais quelle est la différence entre fermentation haute et basse ? :

Fermentation haute : la plus ancienne des deux, elle s'effectue à 18-25° avec des levures qui remontent à la surface de la bière. Elle dure 3 à 5 jours. Le terme anglais des "hautes" est Ale.

Fermentation basse: la plus répandue actuellement, elle s'effectue à 8-12° avec des levures qui descendent au fond de la cuve. Elle dure 7 à 10 jours.

Le terme anglais des "basses" est Lager.

Les Brasseurs de Gayant

Cette brasserie créée à Douai en 1919 est aujourd'hui encore une entreprise traditionnelle, familiale et indépendante..

Elle occupe actuellement la 6ème place sur le marché français grâce à des produits très typés placés sur le segment des bières spéciales et des bières de spécialité :

- Saint-Landelin, la seule bière d'Abbaye française
- La Goudale, une recette revenue du Moyen-Âge
- Bière du Démon, la blonde la plus forte du monde
- Bière du Désert, le «champagne de la bière»
- Tequieros, bière à la Téquila
- Madison, bière à la liqueur Grand-Marnier®



Indépendants, passionnés, les Brasseurs de Gayant sont des créateurs : leur dernière-née, La Madison, bière à la liqueur Grand-Marnier® a été élue Saveur de l'Année 2001.

Rendez-vous avec leur prochaine nouveauté !

Informations presse : OPHA

Muriel Nicolas / Marie-Laure Vicidomini / Laetitia Lacourt
71, rue Fondary / 75015 Paris
Tél: 01 56 77 14 14 / Fax : 01 56 77 14 15





la Goudale



Bière Blonde à l'Ancienne
Bière de Garde de Haute Fermentation



Pour aborder l'hiver avec chaleur et convivialité, les Brasseurs de Gayant présentent la Goudale, bière de garde de haute fermentation. Tout droit issue d'une recette du Moyen-Âge, la Goudale tire son nom de son histoire. En effet, au XV^e siècle, les bonnes bières étaient appelées Goudale, Goudalle ou Good Ale. Elles se vendaient alors 2 deniers le pot chez un marchand nommé goudalier.

De cette tradition les Brasseurs de Gayant ont non seulement conservé un nom mais aussi un procédé d'élaboration découvert dans un grimoire.

Faite à partir de malts spéciaux, aromatisée aux houblons des Flandres, subissant une fermentation haute, la Goudale est une bière dorée, dense, goûteuse et longue en bouche.

Elle présente une robe jaune ambrée, un nez où le malt, le caramel dominant avec des notes de coriandre et d'écorce d'orange. En bouche, elle s'avère douce, ronde, avec des notes de poire et de banane, très légèrement amère.

Un synonyme de qualité pour les connaisseurs, symbole de qualité pour les amateurs, bière de dégustation pour les uns, bière de l'amitié pour les autres... pas de doute, la Goudale des Brasseurs de Gayant fait l'unanimité !

Où trouver la Goudale :

Chez Intermarché, Système U, Auchan, Atac, Carrefour, Champion, Match, Cora, Casino, Leclerc et Monoprix.

Bouteille 75 cl. Prix de vente moyen : 12,45 F / 1,90 €

Informations presse : OPHA

Muriel Nicolas / Marie-Laure Vicidomini / Laetitia Lacourt
71, rue Fondary / 75015 Paris

Tél: 01 56 77 14 14 / Fax : 01 56 77 14 15



Le titre est plus
Certes la bière nourrit mais en plus elle embellit les corps... et les âmes !



Petites réflexions sur la bière ou prémices de grandes discussions philosophiques : il sera toujours de bon ton de glisser ces dictons autour d'une Goudale des Brasseurs de Gayant...



- "La bière, bue avec modération, adoucie le tempérament, égale l'esprit et promeut la santé". **Thomas Jefferson**
- "Tandis que de la chope coule le breuvage, l'homme peu à peu se fait plus sage". **Ancienne chanson anonyme**
- "Si Adam avait su, le premier de la bière brasser, jamais Ève n'aurait pû, avec du jus de pomme, le tenter". **Marcel Gocar**
- "L' homme indifférent à la bière qu'il boit est comparable à quelqu'un qui ne se préoccupe pas du pain qu'il mange". **Anonyme**

Le saviez-vous ?

Dans la bière... rien ne se perd !

Si la bière est une passion pour les amateurs, les dégustateurs, les brasseurs, elle fait aussi le bonheur de nombreux collectionneurs !

Et... tout se collectionne dans la bière : étiquettes, capsules, bouteilles, sous-bock, décapsuleurs, sets de bar, livres, publicités, coupes-mousse, matériel de brassage, ...



Comme toute collection, elle a un nom : la tégestophilie, action de collectionner tout ce qui se rapporte à l'univers brassicole.

Quant aux " fans " d'étiquettes de bières, ils sont si nombreux qu'on leur a trouvé un nom bien à eux... ce sont les cervelabélophiles !



Que signifie " Brasseurs de Gayant " :

Un peu d'histoire.



Bière et géants sont intimement liés : la bière est la reine de toutes les fêtes du Nord cotoie les géants qui en sont les véritables rois. Kermesses, braderies, carnivals sont rigoureux dans le Nord-Pas-de-Calais. Témoignage du folklore local ou régional, les géants apparaissent dès le XVI^e siècle. Personnages historiques ou populaires, héros de légende, expressions de corporation, les géants deviennent processionnels à la fin du XI^e siècle. Ils prolifèrent alors et deviennent emblématiques des défilés, carnivals d'hiver et d'été.



Les fêtes de Gayant : C'est à l'occasion d'une procession en l'honneur de St Mauran patron de Douai que Gayant (" Géant " en patois picard) vit le jour en 1530. Gayant, aura été un pieux chevalier d'une taille exceptionnelle et d'une force exemplaire. Il aura libéré, grâce à son énergie, la bonne ville de Douai du joug des Normands puis de Français. Son corps avait été fabriqué en osier par la corporation des manneliers (fabricants de paniers d'osier). L'année suivante, la corporation des fruitiers fit construire un géant, madame Gayant.



En 1720 naquirent leurs enfants, Jacquot, Fillon et Binbin (une fille et deux garçons). Pour des raisons politiques et historiques, la famille Gayant disparut en 1770 pour ne réapparaître qu'en 1801.

Depuis, chaque année en juillet (le dimanche qui suit le 5), à l'occasion de la Fête Communale, Gayant, sa femme Marie Cageron et leurs enfants, Jacquot, Fillon et Binbin parcourent pendant 3 jours les rues de Douai.



La Goudale au Bouillon !

A DÉGUSTER...

C'est à Olivier Simon, bouillonnant Chef du **Bouillon Racine*** à Paris, que les Brasseurs de Gayant ont demandé de créer des recettes à base de Goudale, à savourer accompagnées de Goudale.

Cet amoureux de la bière a imaginé 8 recettes qui mêlent avec bonheur les ingrédients les plus divers aux arômes de houblon et d'orge de la Goudale.

Les recettes de ces plats sont disponibles sur demande.

Pastilla de Carotte et Céleri à la Goudale

Terrine de lapin à la Goudale, aux pruneaux et aux fruits du mendiant

Filet de pageot en semoule de couscous, vinaigrette à la Rodenbach

Pot-au-feu de fruits et légumes frais en bouillon de rhubarbe à la Goudale

Briochin de lotte et saumon à la Goudale

Gratin d'écrevisse et crevettes grises de la Mer du Nord en sabayon de crustacés à la Goudale, petit feuilleté léger au parfum d'amande

Briochin de lapereau mariné à la goumaise et son coulis de foie gras à la Goudale et à la sauge

* Le Bouillon Racine, 3, rue Racine 75006 Paris



Bière et santé

La bière est bonne pour notre santé...



Avis aux athlètes : la bière est excellente pour les os grâce à sa richesse en calcium, potassium, magnésium, cuivre, manganèse et en fer. Une consommation régulière soulagerait ainsi les articulations douloureuses. Les sels minéraux et vitamines qu'elle contient lui confèrent l'atout d'être un excellent tonique, un "remontant" après une compétition.



Avis aux stressés : la bière est reconnue pour détendre et apaiser. Le houblon, agit sur le système nerveux en réduisant les tensions. Ce sont notamment les fleurs femelles du houblon qui libèrent des huiles essentielles qui permettent d'aromatiser la bière, les fleurs mâles n'étant pas utilisées.



Avis aux amateurs : la bière ne fait pas grossir, même le ventre puisqu'elle ne contient aucune matière grasse et favorise le travail des reins.

Quant aux hommes que les chutes capillaires inquiètent, la bière réduirait la chute des cheveux. Déjà, 50 ans avant Jésus-Christ, Cléopâtre soignait sa chevelure grâce à la bière !

Moralité : la bière contribue à notre bien-être.



Visuels disponibles sur demande : OPHA

Muriel Nicolas / Marie-Laure Vicidomini / Laetitia Lacourt

71, rue Fondary / 75015 Paris

Tél: 01 56 77 14 14 / Fax : 01 56 77 14 15



La Goudale

La Goudale enrichit sa garde-robe et se présente cet été en boîte 50 cl

ou l'art de mettre en boîte les bonnes choses d'autrefois...

Déjà appréciée des amateurs en bouteille de 75 cl sérigraphiée à bouchon muselé, la Goudale se glisse dans un nouvel habillage en acier brossé résolument tendance : la boîte métal 50 cl.

Tout droit issue d'une recette du Moyen-Âge, la Goudale tire son nom de son histoire. Au XV^{ème} siècle, les bonnes bières étaient appelées Goudale, Goudalle ou Good Ale. Elles se vendaient alors 2 deniers le pot chez un marchand nommé Goudalier. Un quasi retour aux sources pour cette bière de spécialité qui se présente aujourd'hui en boîte 50 cl pour s'adapter aux modes de consommation : pratique, innovant, incassable et résolument moderne.

Si la Goudale s'est rhabillée, elle n'en a pas perdu pour autant ses charmes et ses saveurs : faite à partir de malts spéciaux, aromatisée aux houblons des Flandres, subissant une fermentation haute, la Goudale est une bière dorée, dense, gouteuse et longue en bouche. Sa recette exquise est un savant dosage reconstitué à partir des vieux grimoires de la bibliothèque de Douai. On retiendra cette chaleureuse odeur de grain.

La Goudale présente une robe jaune ambrée, un nez où le malt, le caramel dominant avec des notes de coriandre et d'écorce d'orange. En bouche, elle s'avère douce, ronde avec des arômes de poire et de banane, très légèrement amère.



Sa douceur épicée accompagnera parfaitement les viandes blanches comme le poulet à la bière ou le lapin, les poissons et crustacés mais aussi les desserts printaniers tels que les feuilletés, les tartes aux fruits.

Savoureuse, pleine, équilibrée, à déguster, à partager, entre amis, en famille pour se rafraîchir ou pour le plaisir, La Goudale en boîte métal, c'est le meilleur de la tradition dans un format pratique.

Où trouver la Goudale :

Boîte 50 cl : 1,20 euros / prix de vente moyen.



Cette Brasserie douaisienne, créée en 1919 est aujourd'hui encore une entreprise familiale garantie d'un savoir-faire traditionnel pour une production et des contenants innovants.

Actuellement, la brasserie occupe la 6ème place sur le marché français grâce à 7 bières de spécialité qui ont toutes une personnalité bien affirmée et un goût inimitable très prisé des consommateurs.

- Saint-Landelin : La seule bière d'Abbaye française,
"Une des plus grandes dames du Nord"
- La Goudale : Une recette du Moyen-âge.
Elle s'achetait autrefois 2 deniers le pot chez le Goudalier
- La Bière du Démon : La blonde diabolique la plus forte du monde !
Réservée aux amateurs de sensations fortes !
- La Bière du Désert : Le Champagne de la Bière
Pour traverser les zones arides de la soif
- Amadeus : Une bière blanche aux vertus rafraîchissantes
Pour des cocktails originaux
- Téquieros : Bière à la Téquila et à l'accent espagnol
Olé ! À déguster à l'heure des tapas
- Madison : Bière à la liqueur Grand-Marnier,
Élue Saveur de l'année 2001
Premier et unique mariage d'une bière et d'un alcool mondialement connu

Indépendants et passionnés, innovants et curieux, créateurs et réactifs, les Brasseurs de Gayant signent les grandes saveurs de la bière et donnent rendez-vous avec leur prochaine nouveauté !

Informations Presse : OPHA

Muriel Nicolas / Marie-Laure Vicidomini / Laëtitia Lacourt

71, rue Fondary - 75015 Paris

Tél : 01 56 77 14 14 / Fax : 01 56 77 14 15 / courriel : contact@opha.fr

Goudale en boîte 50 cl

À peine arrivée en linéaires et déjà élue
"Prix de la plus belle création
en boîte métallique"



Le 14 mars dernier, un jury composé d'industriels, designers et journalistes se réunissaient pour définir les 3 vainqueurs du concours organisé par le GIE La Boîte Boisson.

Parmi la cinquantaine de modèles en compétition, soit une quinzaine de boîtes pour chacune des 3 catégories : boissons gazeuses, boissons plates et bières, c'est la boîte créée pour la Goudale des Brasseurs de Gayant qui l'a emporté haut la main dans la catégorie bière.

Une victoire qui montre l'excellente collaboration entre :

- une brasserie à l'origine d'un produit fait dans les plus pures traditions,
Brasseurs de Gayant
- un industriel fabricant de boîtes métal à l'expertise reconnue,
CarnaudMetalbox
- Une agence de design qui a su parfaitement allier tradition et modernité,
Epure

C'est au cours d'une soirée qui a eu lieu le 4 avril 2002 que les Brasseurs de Gayant ont reçu leur trophée aux côtés de lauréats célèbres :

- Perrier Citron dans la catégorie boissons gazeuses
- Lipton Ice Tea Pêche Light dans la catégorie boissons plates

Goudale en boîte 50 cl :

une bière revenue du Moyen-âge en armure pour attaquer
2 segments forts : les bières de spécialité et le format boîte 50 cl.