

biérologie

La bière : rien que du naturel !

Parce qu'elle est presque intégralement composée d'eau, l'élaboration de la qualité d'une bière tient essentiellement à la qualité de cette eau.

Voilà pourquoi on dénombrait de nombreuses abbayes sur de petites zones géographiques assez concentrées car leurs productions dépendaient de la qualité des sources à proximité.

Aujourd'hui, les techniques modernes permettent de purifier l'eau et d'en corriger les propriétés rendant ainsi l'activité de brasserie plus souple.

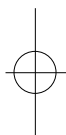
À condition toutefois d'en avoir de grosses quantités car pour obtenir 1 litre de bière, il faut au moins 7 litres d'eau pour différentes cuves, il faut au moins 7 litres d'eau pour 1 litre de bière.

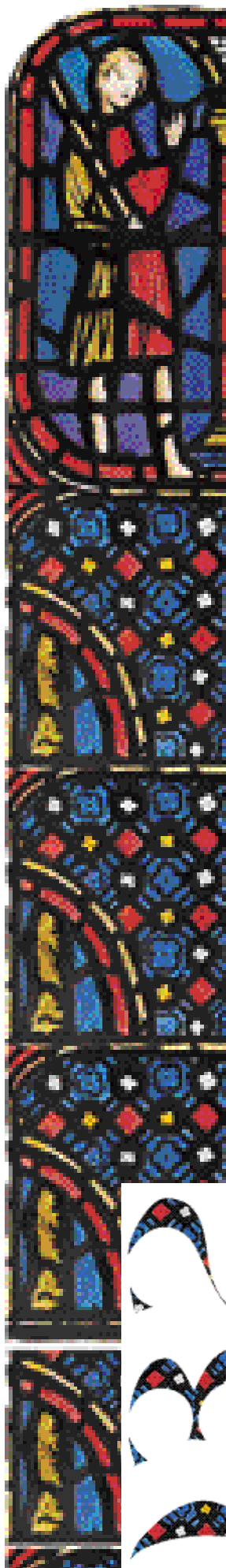
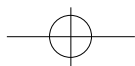
Cette brasserie créée à Douai en 1919 est aujourd'hui encore une entreprise traditionnelle, familiale et indépendante.

Elle occupe actuellement la 6ème place sur le marché français grâce à des produits très typés placés sur le segment de 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
- Amadeus, une bière blanche d'exception
- Tequieros, bière à la Tequila
- Madison, bière flambée 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® vient d'être élue Saveur de l'Année 2001. Rendez-Vous avec leur prochaine nouveauté !





Abbaye de St Landelin

La seule bière d'Abbaye française en boîte mé fraîchement tendance !

Alors que la Belgique compte un très grand nombre d'Al presque autant de bières du même nom, la France n'en a qu'une qui soit à l'origine d'une excellente bière plébiscitée aujourd'hui : l'Abbaye de Saint-Landelin.

L'Abbaye trouve ses origines en 1032 sous le nom d'Abbaye de Crespin. Ce n'est que plus tard qu'elle prit le nom de son fondateur béatifié : Saint-Landelin.

De la jeunesse de ce dernier on taira les mauvaises actions. Il vint au moment où, devenu abbé et souffrant d'un mal à la tête, il jaillit une source en frappant le sol de son bourdon. Il baigna le malade de cette eau pure ... et guérit !

L'Abbaye devint rapidement un haut lieu de pèlerinage et on y était bien soigné mais en plus, la table était bonne et la bière excellente !

Aujourd'hui encore on peut savourer cette bière d'Abbaye : la même recette au goût du jour et retrouver ses arômes fruités, superbe présentée dans différents contenants : bouteille 75 cl, taille 25 cl et maintenant en boîte 50 cl.

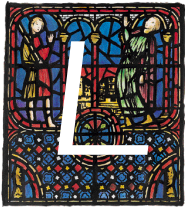
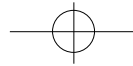
Un format particulièrement adapté à la consommation : pratique, tendance, il conserve toutes ses qualités à la bière qu'il contient.

Alors, pour retrouver tout le plaisir de cette bière particulièrement désaltérante, à la mousse persistante, à la robe jaune intense délicatement malté et fruité, aux arômes de coriandre, de menthe verte et de roses fraîches ... rendez-vous en boîte.

Où trouver Saint-Landelin blonde en boîte 50 cl :
Chez Intermarché, Match, Cora, Auchan, Géant, Leclerc
Prix de vente public indicatif : 7,90 F

Saint-Landelin existe aussi en :

- Saint-Landelin blonde
Bouteille 75 cl à l'unité. Prix de vente moyen : 11,90 F
Pack de 6x25 cl. Prix de vente moyen : 20,30 F
- Saint-Landelin ambrée



Le truc en plus

Quelle différence entre une bière trappiste et une bière d'abbaye

Les bières trappistes sont brassées et commercialisées par des moines d l'enceinte de leur couvent.

Les bières d'abbaye sont élaborées par des brasseurs privés.

<p>Une bière d'abbaye en boîte 50 cl, les raisons d'un succès annoncé.</p>	<p>Mais toutes deux tirent leurs qualités d'une tradition moyennâgeuse de brassage monastique et, dans le cas particulier de la Saint-Lade, sont brassées selon d'anciennes recettes actualisées adaptées aux goûts modernes.</p>
--	---

À elles seules, les bières d'abbaye représentent 24,5% en volume* de la consommation globale de bières de spécialité. Une consommation qui a progressé de +16,3% sur l'année 1999.

Du côté des conditionnements, la boîte 50 cl est plébiscitée : elle représente 42,6% des bières de spécialité et a enregistré 23* de progression en 2 ans*.

Un succès qui s'explique assez simplement : parfaitement adaptée à une consommation nomade, la boîte 50 cl garde toutes ses propriétés gustatives à la bière qu'elle contient.

*Source Nielsen
au 17/12/2000
Base : volume
hyper-super

Le saviez-vous

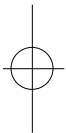
Dans l'antiquité, le temps anciens quand la bière était un aliment de base, seules

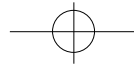
les femmes pouvaient fabriquer la boisson nourrissante et nourricière. Ainsi, chez

les Incas, seules les vierges du Soleil avaient droit de préparer la bière consommée par l'empereur.

En Égypte, il fut un temps où la bière ne se consommait que dans les temples, servie par des prêtresses.

Quant aux peuples du Nord, ils croyaient ne pouvoir accéder à Walhalla qu'après avoir bu la bière puisée dans le chaudron des Walkyries. La montée du christianisme retira peu à peu aux femmes leurs prérogatives en matière de brassage.





À déguster



Merci à Bernard Broux qui anime l'un des hauts lieux de la gastronomie du Nord dans son restaurant Le Graindorge* où il mêle audacieusement des ingrédients de sa région à d'autres du reste de la France et qui a concocté 3 recettes à base de Saint-Landelin à déguster avec une Saint-Landelin pour les inconditionnels.**

Fricassée de volaille fermière à la mode des Brasseurs : quand un poulet fermier rencontre la Saint-Landelin et que la cannelle s'en mêle, cela donne une succulente recette à déguster en famille.

Gigotin de lapereau à la Saint-Landelin, pommes fondantes au lard : délicate association de lapin mariné dans la Saint-Landelin accompagné de petits lardons et de petits oignons, un plat délicieusement doux-amer à savourer en tête à tête.

Kippers grillés, salade tiède de pomme de terre nouvelles, crème acidulée à la Saint-Landelin : une recette dans la plus pure tradition du Nord !
NB : les kippers sont des harengs ouverts, salés et fumés !

* Le Graindorge : 15, rue de l'Arc de Triomphe - 75017 Paris
Tél et Fax : 01 47 54 00 28

** Recettes disponibles sur demande

Contrairement aux idées reçues la bière ne fait grossir :

elle est faite à 90% d'eau, étant composé d'ingrédients tels que malt, houblon, levures, arôme

Dans un verre de 20cl de bière, on ne compte 76 kcal, contre 96 pour un même verre de pomme.

Et si notre image de la bière se réfère encore trop à nos voisins du Nord et de l'Est de l'Europe, rappelez-vous les japonais en boivent autant qu'eux ... et pourtant ! donc affaire de modération, car, à l'instar d'autres alcoolisées, la bière bue en quantité réveille l'appétit.

Mais consommée sans excès, elle peut tout à fait entrer dans le cadre d'un régime car, détail qui n'échappe pas aux amateurs, la bière s'élimine rapidement !

