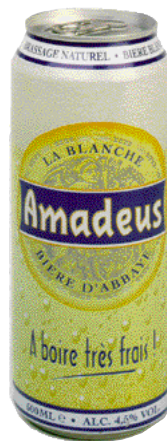
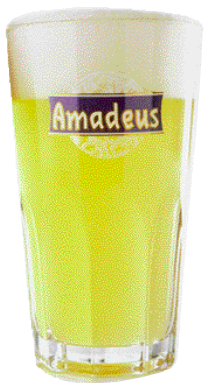




e malt, le houblon, la levure de bière et les arômes sont les ingrédients qui entrent dans la composition classique d'une bière. Si l'orge est la céréale reine, il faut savoir que le blé, le seigle, le sarrasin, le maïs, le sorgho, le riz, le maïs ou même la banane verte sont souvent employés pour produire de la bière.

La fabrication d'une bière relève du talent du Maître Brasseur : le choix des orges (paile ou roncé), l'adjonction d'une ou plusieurs céréales (maïs, riz, ...) ou du sirop de maltose, la variété de houblon (amer ou aromatique) et la qualité de l'eau détermineront déjà la couleur et la saveur de la bière. Il faut ensuite tout le savoir-faire des Brasseurs de Gayant pour tourailler, brasser, filtrer, fermenter afin d'obtenir, par exemple, une savoureuse Amadeus !



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 bière 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»
- Tequeros, 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 !

Amadeus

**Fraîche, légère et savoureuse,
Amadeus est l'Opus One
des bières blanches !**

On pourrait croire que les bières blanches sont d'une élaboration récente. Il n'en est rien : leur fabrication était autrefois fort courante mais leur aspect trouble, dû à une absence de filtration, conjugué à un changement de goût des consommateurs au début du XX^{ème} siècle ont bien failli avoir raison d'elle.

Aujourd'hui, parce que les consommateurs reviennent à des valeurs qualitatives liées à la naturalité et à l'authenticité, les Brasseurs de Gayant présentent une bière blanche qui ne ressemble à aucune autre : Amadeus.

Un savant assemblage dont la base est faite de blé complet à 50% et de malt à 50% associée à des épices, qui subit une double fermentation à haute température mais qui, comme le veut la tradition, n'est pas filtré.

Légèrement acidulée, longue en bouche avec des arômes de coriandre, d'écorces d'orange, de vanille et de réglisse, Amadeus présente une robe jaune aux bulles pétillantes. Au nez, elle développe des parfums de roses fraîches laissant une impression de légèreté.

Amadeus sera particulièrement appréciée tout au long de l'été, à tous moments de la journée, seule, accompagnée d'une rondelle de citron et même en cocktail !

Servir très fraîche en méditant sur une légende du Nord qui dit que la bière blanche est censée prolonger la vie de celui qui la boit !

Où trouver Amadeus :

Chez Intermarché, Match, Cora, Auchan, Géant, Carrefour, Monoprix, Leclerc, Champion, Atac, Casino, Inno, Système U

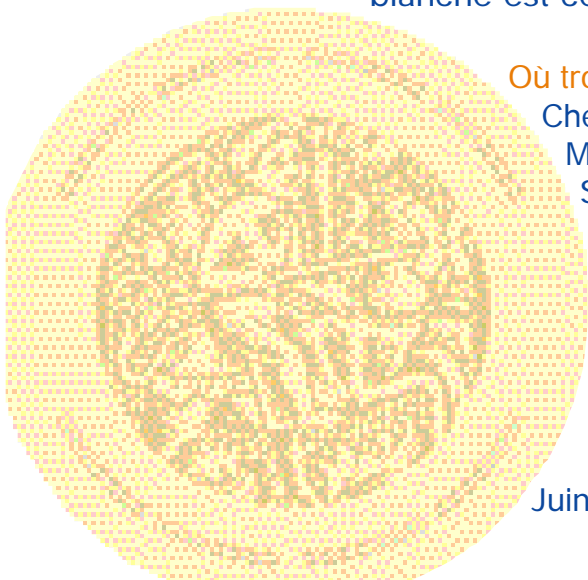
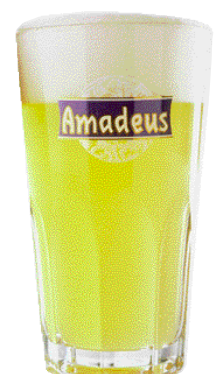
Boîte 50 cl. Prix de vente moyen : 6,90 F

Bouteille 75 cl. Prix de vente moyen : 9,90 F

Dans les cafés, hôtels et restaurants :

1/2 pression au prix de vente moyen : 15 F

Juin 2001



Blonde, Brune, rousse ou blanche : à chacune sa température de service.

- Les bières blondes et blanches comme Amadeus se dégustent entre 4°C et 8°C.
- bières ambrées se servent entre 8°C et 9°C.
- es Brunes sont à déguster aux alentours de 10°C



Pas de bière sans mousse :

Une bière bien servie est coiffée d'un chapeau de mousse d'environ 3cm surnommé le " faux-col ". La mousse sert à protéger la bière de tout contact avec l'air et de préserver tout son arôme. Mais attention, la mousse n'est pas de rigueur dans tous les verres : en Angleterre et dans le sud de la France, on la préfère sans le faux-col tandis qu'en Espagne, en Allemagne, en Belgique et dans le nord de la France, les amateurs ne conçoivent pas leur bière autrement que coiffée d'un chapeau blanc !

Qu'est ce que la bière blanche ?

C'est une bière qui doit ses caractéristiques à l'utilisation de froment et d'avoine. Elle est souvent aromatisée aux épices comme le coriandre ou le curaçao délicatement associés au houblon. Son aspect trouble et laid son goût un peu acidulé résulte de l'absence de filtration.

C'est de coutume : en Allemagne, où les bières blanches sont très différentes de leurs cousines belges, les amateurs ajoutent une rondelle de citron dans le verre pour augmenter l'acidité de la bière blanche. Une pratique qui ne plaît guère aux brasseurs belges qui estiment que la bière blanche est suffisamment belle sans. Quant à la France, patrie du plaisir, on a décidé de servir Amadeus nature ou avec une rondelle de citron et même en cocktail !



Si la bière est une des plus vieilles boissons du monde, elle est aussi un des plus anciens produits de beauté.

Autrefois les femmes égyptiennes appliquaient la mousse de la bière sur leur peau pour apporter de la fraîcheur à leur teint. Cléopâtre, elle-même soignait la douceur de sa peau grâce à des bains de bière. Au Moyen-âge, les femmes ont conservé cette habitude d'utiliser la bière comme cosmétique pour entretenir leur peau. Il faut savoir que cette tradition perdure dans le nord de la France : chaque jour, une chope de levure de bière assure la pérennité de leur peau !

En effet, la vitamine B6 que contient la levure de bière empêche les cellules de produire trop de graisse sur la peau.

Aujourd'hui, des études scientifiques ont prouvé que la bière donne une structure forte aux cheveux et les rend plus volumineux.



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
e-mail : contact@pha.fr



Particulièrement appréciée pour ses propriétés très désaltérantes, Amadeus est aussi une merveilleuse base de cocktails servir frais tout au long de l'été. Voici 3 créations imaginées par Emmanuel Merminod*, propriétaire de la Fontaine à Bière, haut lieu bien connu des amateurs qui est tout à la fois une cave à bière, un bar et un restaurant. Trois recettes à essayer sans tarder : plaisir et originalité garantis !



L'Écossais : 20 cl d'Amadeus, 20 cl de whisky, 2 cl de sirop de pêche. Verser le sirop de pêche, poursuivre avec le whisky, compléter avec la bière.

L'Ambitieux : 20 cl d'Amadeus, 2 cl de Calvados, 1 cl de sucre de canne, 1 cl de crème de cassis, 1 pincée de cannelle. Verser le Calvados, poursuivre avec le sucre de canne, incorporer la bière, compléter avec le sirop, saupoudrer de cannelle et mélanger.

L'ABC : 18 cl d'Amadeus, 5 cl de vin blanc, 1 cl de sirop de citron. Verser le vin blanc, poursuivre avec la bière, compléter avec le sirop.

* La Fontaine à Bière : 12, rue Maurice Sabatier, 91 170 Viry-Châtillon
Propose plus de 250 bières différentes.

Fille de l'eau et des céréales, la bière se caractérise par son pouvoir désaltérant, sa fraîcheur et sa légèreté. Eau, malt et arômes se transforment au gré des recettes pour satisfaire les amateurs.

La bière blanche, comme Amadeus est renommée pour apaiser la soif grâce à sa nature acidulée. Étant peu alcoolisée, elle plaît principalement aux jeunes et aux femmes surtout pendant l'été. Quoi de meilleur que de déguster une bière entre amis, à la tombée de la nuit, un soir d'été lorsque la chaleur persiste ? Sensations immédiates de rafraîchissement et d'apaisement se manifestent. Le houblon n'est pas étranger à ce phénomène :



Il révèle être une véritable plante médicinale : il apaise l'esprit et participe aux sensations de convivialité et de détente que font naître la dégustation d'une bière.

Il contribue à apporter un sommeil réparateur : une légende raconte que dans les contrées houblonnières, les mères déposaient des sachets de houblon séchés sous les oreillers des enfants afin qu'ils trouvent le sommeil !

Visuels disponibles sur demande