

C'EST MALIN

Philippe Chavanne

FAIRE SA BIÈRE MAISON



**Les 20 meilleures recettes de bière
pour débuter**

VIE PRATIQUE

POCHE

LE D U C . S

Fabriquée et dégustée depuis des temps immémoriaux, la bière est devenue une boisson courante qui cache d'innombrables bienfaits, à condition de privilégier des ingrédients de qualité et de la consommer avec modération!

Dans ce livre, découvrez :

- **Ce que vous devez savoir à propos du houblon, de la levure de bière et de la bière** : bienfaits (oui, oui!), applications diverses (maison, beauté), fabrication artisanale...
- **10 recettes de bières maison** et tout sur le matériel indispensable à se procurer, les ingrédients incontournables, les grandes étapes de fabrication...
- **10 recettes gourmandes** à base de bière et les modalités d'une dégustation « dans les règles de l'art ».
- **Le vocabulaire à connaître pour passer pour un pro** : ale, carbonatation, lambic, moût, robe, saveur, torréfaction...

**APPRENEZ À FABRIQUER VOTRE BIÈRE
ET À LA PERSONNALISER !**

Fervent défenseur des produits artisanaux et inconditionnel du « fait maison », **Philippe Chavanne** nous vient de Belgique. Il est l'auteur de plusieurs livres à succès parus aux Éditions Leduc.s.

ISBN : 979-10-285-1494-5



6 euros
Prix TTC
France

POCHE

L E D U C . S

Rayon : boissons, vie pratique

DU MÊME AUTEUR, AUX ÉDITIONS LEDUC.S
Cultiver son potager sans efforts, c'est malin, 2018
Secrets de jardiniers paresseux, c'est malin, 2017
Les secrets de la permaculture, c'est malin, 2017

REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ DES LECTEURS MALINS !

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez chaque mois :

- des conseils inédits pour vous sentir bien ;
- des interviews et des vidéos exclusives ;
- des avant-premières, des bonus et des jeux !

Rendez-vous sur la page :

<https://tinyurl.com/newsletterleduc>

Découvrez aussi notre catalogue complet en ligne sur notre site :
www.editionsleduc.com

Enfin, retrouvez toujours plus d'astuces et de bons conseils malins
sur notre blog : **www.quotidienmalin.com**
sur notre page Facebook : **www.facebook.com/QuotidienMalin**



Design de couverture : Antartik
Illustration de couverture : Valérie Lancaster
Maquette : Sébastienne Ocampo
Illustrations : Fotolia

© 2019 Leduc.s Éditions
10, place des Cinq-Martyrs-du-Lycée Buffon
75015 Paris – France
ISBN : 979-10-285-1494-5
ISSN : 2425-4355

C'EST MALIN

PHILIPPE CHAVANNE

**FAIRE SA BIÈRE
MAISON**

POCHE

L E D U C . S

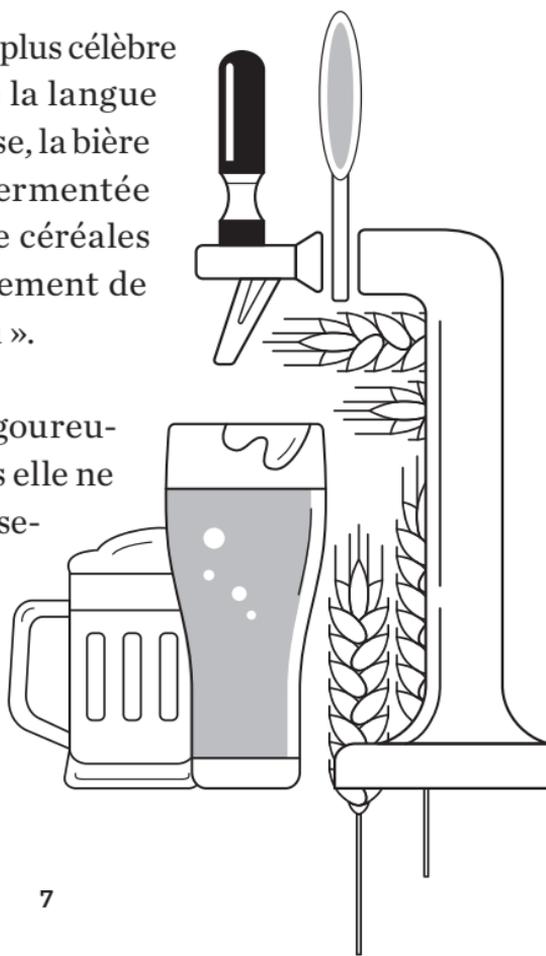
SOMMAIRE

INTRODUCTION	7
CHAPITRE 1 HISTOIRE ET HISTOIRES DE LA BIÈRE	15
CHAPITRE 2 LE HOUBLON, LE VÉRITABLE ASSAISONNEMENT DE LA BIÈRE	27
CHAPITRE 3 LA LEVURE DE BIÈRE : UN CHAMPIGNON (PRESQUE) MAGIQUE	47
CHAPITRE 4 LA BIÈRE, LA SANTÉ, LA BEAUTÉ	63
CHAPITRE 5 LA FABRICATION D'UNE BIÈRE « MAISON »	81
CHAPITRE 6 TOUT L'ART DE LA DÉGUSTATION	131
CHAPITRE 7 DIX RECETTES « COUP DE CŒUR » À LA BIÈRE	141
ANNEXES	157
TABLE DES MATIÈRES	187

INTRODUCTION

Si l'on se réfère au plus célèbre dictionnaire de la langue française, le Larousse, la bière est une « boisson fermentée préparée à partir de céréales germées, principalement de l'orge, et de houblon ».

La définition est rigoureusement exacte. Mais elle ne recouvre malheureusement pas toutes les facettes, tous les aspects de l'une des boissons les plus populaires au monde.



Au niveau historique, la bière passe pour être l'une des plus anciennes boissons alcoolisées fabriquées par l'homme. Mieux encore, c'est certainement « LA » plus ancienne boisson alcoolisée préparée : diverses sources historiques attestent que les Mésopotamiens préparaient déjà l'ancêtre des bières que nous connaissons aujourd'hui, environ 9 000 ans avant le début de notre ère. D'autres sources évoquent même 12 000 ans av. J.-C. Certes, il ne s'agissait que d'une sorte de bouillie fermentée issue du pain, mais il n'empêche : cette fameuse bouillie est bel et bien à l'origine des innombrables bières qui nous sont servies actuellement.

Si l'on s'attache plus spécifiquement à la consommation, on ne peut que remarquer que la bière – même si elle est à consommer avec modération – est devenue une boisson pratiquement incontournable. Elle se savoure dans presque toutes les régions du monde, sous toutes les latitudes. Dire qu'aujourd'hui la bière est devenue une boisson à succès est une évidence.

Contrairement à ce que l'on pourrait peut-être imaginer de prime abord, c'est l'Asie qui est devenue depuis quelques années la première région du monde consommatrice de bière : à elle

seule, elle totalise environ 38 % de la consommation mondiale. Elle se place donc bien loin devant l'Amérique (un peu moins de 29 % de la consommation mondiale), l'Europe (qui se positionne juste sous la barre des 26,5 %) et l'Afrique (à peine plus de 6 % de la consommation mondiale). Ces chiffres sont toutefois à relativiser et à replacer dans leur contexte. Si l'Asie est bien la toute première zone de consommation de bière du monde, c'est pourtant l'Europe qui conserve envers et contre tous le record de consommation par habitant. Les Tchèques se placent résolument sur la première marche du podium, avec une consommation annuelle moyenne d'environ 150 litres/habitant. L'Autriche, l'Allemagne, l'Estonie et la Pologne complètent, dans l'ordre, le top 5.

Et la France, dans tout cela ?

Selon le site planetoscope.com, ce ne sont pas moins de 20,6 millions d'hectolitres de bière qui ont été consommés par les Français pour la seule année 2015. Soit une moyenne annuelle tournant autour de 30 litres/habitant. Ce qui positionne l'Hexagone à la 26^e place des pays consommateurs en Europe. Mais là aussi,

il convient de relativiser les données chiffrées et de les placer dans un contexte plus large.

En effet, après une quarantaine d'années de repli et de recul quasi constants, la consommation de bière est repartie à la hausse depuis quelques années. Non seulement sur le plan quantitatif, mais, plus intéressant, également sur le plan qualitatif. Selon les propos d'un représentant du syndicat professionnel Brasseurs de France repris par Le Figaro en mars 2018 : « Sur le marché connu (grandes surfaces et hôtellerie, restauration), on est à + 2,7 % en volume en 2017 et + 8,1 % en valeur pour la grande distribution. » D'après les professionnels du secteur, cette croissance est bien entendu portée par les ventes de bières blondes traditionnelles qui restent assez stables d'une année à l'autre, mais surtout par les bières spéciales, beaucoup plus sophistiquées. D'ailleurs, ces dernières représentent aujourd'hui 27,5 % des volumes du premier brasseur français (à savoir Kronenbourg SAS), contre à peine 10 % en 2010. Spectaculaire progression !

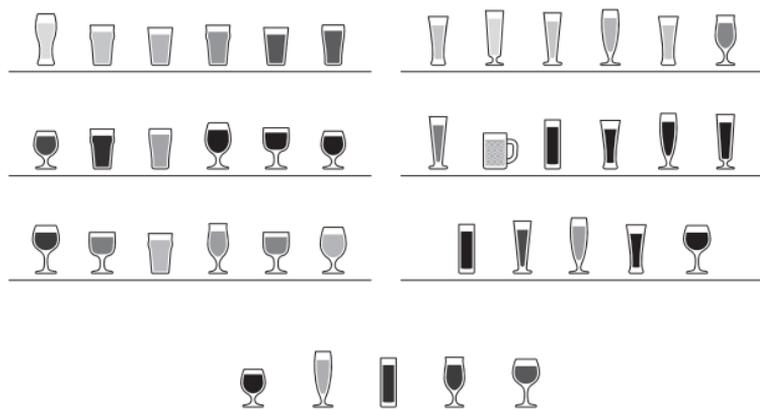
Une croissance que l'on ne doit pas uniquement aux géants industriels du secteur, loin de là. Car avant tout, ce fantastique renouveau de la bière

est essentiellement porté par l'esprit d'innovation et le dynamisme d'un nombre toujours croissant de brasseries et de microbrasseries artisanales. De petites unités de production qui, face aux plus gros industriels du secteur, jouent la double carte de la spécificité et de la qualité, plutôt que celles des quantités et des volumes de production. Ce dynamisme hors du commun profite bien entendu aux petits brasseurs passionnés, amoureux de leurs produits, mais aussi, de manière indirecte, aux géants du secteur brassicole. Double bonne nouvelle pour le consommateur et l'amateur : si, hors bières industrielles classiques, la qualité des productions ne cesse d'évoluer favorablement, la palette des bières disponibles, aussi bien sur le plan régional qu'à l'échelle nationale, ne cesse de s'étendre. Pour répondre aux goûts, aux envies et aux attentes de tous les consommateurs. Pour encore diversifier et accroître les plaisirs de la dégustation.

Diversification : le mot est lâché ! Car il serait plus juste d'évoquer « les bières » plutôt que simplement parler de « la bière ». La palette de produits proposés aux amateurs n'a jamais été aussi large, riche et diversifiée qu'aujourd'hui. On dénombre désormais plus de 500 types

de bières qui ont été classés par styles ou par familles. Mais cette classification reste complexe et relève parfois du véritable casse-tête tant les variantes – liées notamment aux houblons, à la palette des malts, aux levures disponibles... – sont nombreuses. Les spécialistes évoquent souvent le classement anglo-saxon, qui reste la référence en la matière et qui subdivise les bières en trois grandes catégories : les bières de fermentation haute (ou ales), les bières de fermentation basse (ou lagers) et les bières de fermentation spontanée (ou lambics).

Dans la première catégorie, on retrouve aussi bien les célèbres ales anglo-saxonnes (pale ale, scottish ale, bitter, stout...), que la bière de Noël ou celle de Mars, les bières trappistes et d'abbayes, l'albier typiquement germanique ou les



ales américaines. Dans la deuxième catégorie, les lagers, on trouve d'innombrables pils, mais aussi la bock, la pale lager ou l'ice beer américaine. Enfin, dans la dernière catégorie, celle des bières de fermentation spontanée, on peut mentionner les lambics, gueuzes, faros et autres krieks dont la Belgique semble s'être fait une spécialité.

Le moins que l'on puisse dire est que l'univers de la bière est d'une richesse souvent insoupçonnée et ne se limite heureusement pas aux très industrielles bières blondes de table. On peut même affirmer, sans risque de se tromper, que cet univers a un « petit quelque chose » de magique.

Ce sont les portes de cet univers d'exception que ce livre va ouvrir pour vous. En vous faisant découvrir des facettes classiques ou d'autres, plus méconnues, de « la bière ». Car si une consommation déraisonnable, voire franchement excessive, est la porte ouverte à bien des problèmes de santé ou sociaux, la bière consommée avec modération reste un produit hors du commun doté d'innombrables propriétés et paré de nombreuses vertus.

Ce sont justement ces propriétés, ces atouts et ces vertus qui vont être mis en exergue dans les pages qui suivent. Ce sont aussi les bienfaits incontestables du houblon qui seront présentés. Des recettes « à la bière » qui vous seront proposées. Sans oublier – cône de houblon sur la chope – la manière la plus facile de réaliser, et de réussir à coup sûr, votre bière artisanale « maison ».

Vous aimez la bière ? Découvrez-en tous les secrets !

À votre santé !



Chapitre 1

Histoire et histoires de la bière

La bière passe pour être la plus ancienne boisson alcoolisée fabriquée et consommée par l'homme. Même si les dates peuvent varier d'une source à l'autre, tout le monde s'accorde cependant à reconnaître que ce sont les Mésopotamiens qui en sont à l'origine.

DE LA BIÈRE ENTRE TIGRE ET EUPHRATE

Plusieurs millénaires avant notre ère, la Mésopotamie est une région très puissante. Situé entre le Tigre et l'Euphrate (d'où son nom, le mot « Mésopotamie » signifiant « terre

entre deux fleuves »), le monde mésopotamien influence fortement une grande partie du Moyen-Orient. C'est notamment dans cette région extrêmement fertile que naît l'agriculture, mais aussi les premiers villages au sens où nous l'entendons aujourd'hui. Puis les premières villes et cités-États du monde. C'est également là qu'apparaissent la roue ainsi que la première écriture cunéiforme. **C'est encore en Mésopotamie qu'est fabriquée la toute première bière du monde.** Selon les sources, on se situe alors aux alentours de 12 000 ou de 9 000 ans avant notre ère.

DES RIVES DE L'EUPHRATE À CELLES DU NIL

À l'origine, la bière est fabriquée à base d'ingrédients d'origine naturelle. Des tablettes d'argile découvertes en Mésopotamie font mention d'une boisson fermentée à base d'épeautre, de millet et de blé baptisée « sikaru » que l'on peut approximativement traduire par « pain liquide ». Cette boisson est le plus lointain ancêtre de la bière que nous dégustons aujourd'hui.

Ce sont cependant les Égyptiens qui, jusque vers l'an 500 avant notre ère, se font une solide réputation de brasseurs. Ils sont même les plus réputés de tout le Bassin méditerranéen. Généreusement épicée, sucrée au miel, elle est réservée à ce qu'il est convenu d'appeler la haute société. Mais lorsqu'elle est plus épaisse, plus simple et plus rustre aussi, elle est destinée aux couches plus modestes de la population.

De l'autre côté de la Méditerranée, au début de notre ère, les Grecs et les Romains apprécient aussi la bière et la font connaître dans d'autres contrées au fil de leurs avancées commerciales et de leurs conquêtes militaires. C'est ainsi que la bière apparaît en Gaule et en Germanie. Les Romains, les Athéniens, mais aussi les Gaulois (qui en font leur boisson « nationale ») et les autres peuples celtes en font vite un breuvage aux multiples facettes. Il est festif, bien sûr, mais il se pare aussi d'une connotation religieuse. Il peut servir de monnaie d'échange lors des trocs et ses vertus curatives sont déjà fort appréciées.

« LE BON ROI DAGOBERT... » (AIR CONNU)

Petit saut dans le temps... Nous sommes maintenant aux alentours de l'an 620 de notre ère. Le roi mérovingien Dagobert – le même qui, peut-être sous l'effet d'une bière de trop, a mis sa culotte à l'envers, selon la célèbre comptine – règne, avec le ferme soutien de l'Église, sur un vaste territoire. On lui prête la création du premier monastère destiné à... fabriquer de la cervoise. Réalité ou légende, personne ne le sait exactement. Ce qui est certain, c'est qu'à cette époque **les moines ne se contentent pas de jouer un rôle religieux et politique : ils se transforment aussi en brasseurs**. Ils seraient d'ailleurs à l'origine de l'utilisation du houblon qui, aujourd'hui encore, est un ingrédient clé de la fabrication de la bière.

Mais c'est à Charlemagne, fils de Pépin le Bref, que l'on doit aux alentours du IX^e siècle la création d'une corporation de brasseurs. C'est sous son égide également qu'est rédigée une charte de fabrication de la bière.



APPARITION DU MÉTIER DE CERVOISIER ET DU MOT « BIÈRE »

Hildegarde de Bingen, aussi célèbre en tant qu'abbesse que comme médecin adepte des traitements naturels, découvre les propriétés thérapeutiques du houblon.

Dès le XIII^e siècle, le métier de brasseur se développe petit à petit en-dehors des monastères. Des guildes commencent à s'organiser et **le métier de cervoisier est officialisé dès 1268**. À Paris, la vente de cervoise reste cependant réservée aux établissements possesseurs d'une licence établie en bonne et due forme.

Il faut encore attendre près de deux siècles et l'an 1435 pour que le mot « bière » apparaisse. Il fait son apparition dans une ordonnance signée par le roi Charles VII portant essentiellement sur le commerce de la cervoise. Une soixantaine d'années plus tard, une nouvelle ordonnance royale recommande aux brasseurs de fabriquer de « bonnes et loyales cervoises et bières sans y mettre que graines, eau et houblon ». C'est aussi vers cette époque que **le mot « cervoise » disparaît pour céder la place au mot « bière »**.

DU DÉCLIN DE LA RÉVOLUTION AU DÉBUT DE L'ÈRE INDUSTRIELLE

La Révolution française de 1789 provoque la fuite des moines vers l'étranger, mais aussi l'abolition des guildes de brasseurs. Dès lors, **l'activité brassicole décline**, déclin fortement amplifié par les conflits et une grave crise économique.

Au XIX^e siècle, Louis Pasteur s'intéresse lui aussi à la bière. Analysant le produit, il découvre toute une série de micro-organismes vivants : ce sont les levures sauvages et les bactéries qui sont responsables de certaines altérations de saveur. Mais il s'aperçoit également qu'en chauffant la bière, la boisson retrouve de la stabilité : la pasteurisation est née !

C'est avec les débuts de l'ère industrielle que sont jetées les premières bases de l'activité brassicole envisagée non plus comme une activité familiale ou artisanale, mais bel et bien comme un secteur industriel à part entière. Les procédés traditionnels qui avaient fait de délicieuses boissons pendant si longtemps disparaissent pour faire place à la mécanisation. Parallèlement, la fermentation basse est

plus spécifiquement mise en valeur : c'est très exactement en 1842 que la découverte du froid industriel permet la **fabrication de la première bière à fermentation basse**.

LE DÉCLIN AVANT UN NOUVEL ÂGE D'OR

Dans toute la France, et encore plus dans le Nord du pays, quasiment chaque village possède une brasserie : **on en dénombre près de 3 000 en 1910**, réparties dans tout le pays. La Première Guerre mondiale va en détruire un grand nombre : à la fin du conflit, il en reste moins d'un millier. La Deuxième Guerre mondiale accélère encore le processus qui semble dès lors irréversible. À tel point qu'au milieu des années 1970, on ne compte plus **qu'une grosse vingtaine de brasseries** à travers l'Hexagone.

Malgré ce déclin, plusieurs innovations de taille marquent le XX^e et le début du XXI^e siècle : la première mise en bouteille industrielle de la bière se déroule en 1950. Treize ans plus tard, en 1963, le pack de bière est créé (le fameux « pack

de six »). Enfin, depuis 2005, la bière pression peut aussi être proposée et servie à domicile.

PLUS DE 3 000 BRASSERIES EN 1903

On a retrouvé des chiffres précis pour l'année 1903. À cette date, la France totalise 3 360 brasseries, sans compter celles qui sont situées en zone Alsace-Lorraine. Ces quelques 3 000 brasseries produisent environ 11 millions d'hectolitres de bière.

Il faut attendre une dizaine d'années environ pour constater **un véritable regain d'intérêt pour la bière** qui, peu à peu, retrouve quelques lettres de noblesse. Face aux géants du secteur qui privilégient l'industrialisation des méthodes et la standardisation de produits très basiques, réapparaissent de nombreuses brasseries et microbrasseries artisanales. Leur développement est spectaculaire : en 2007, on compte à peu près 200 brasseries artisanales. Une décennie plus tard, on en découvre près d'un millier de plus. Certaines estimations avancent qu'**en 2020, la France sera parsemée**

de près de 2 000 brasseries et microbrasseries artisanales.

LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS PLÉBISCITENT LES BIÈRES ARTISANALES

Le renouveau de la brasserie artisanale s'inscrit en parallèle de l'intérêt croissant des consommateurs pour des produits aux personnalités marquées, bien loin des productions standardisées de l'industrie.

« Aujourd'hui (en 2017), explique Luc Dubanchet, directeur du Mondial de la Bière au Parisien, le marché de la bière artisanale représente 3 % du marché français de la bière. D'ici 2020, on s'attend à ce que le marché double. » Parallèlement, le biéologue Gilbert Delos explique aussi au Parisien que « face à l'uniformité des bières industrielles, les brasseurs artisanaux ont la possibilité de diversifier les arômes et les saveurs ». Ce qui, avec leur respect et leur amour du produit, contribue à forger leur succès auprès des amateurs.

UN PRODUIT RÉSOLUMENT « *TRENDY* »...

Grâce au dynamisme des brasseurs artisanaux qui envisagent leur production à taille humaine, la bière a renoué avec un certain succès et a regagné de légitimes lettres de noblesse. Plus que jamais, la bière est aujourd'hui un vrai produit « *hyper-trendy* ». Les amateurs n'hésitent pas à goûter de nouvelles productions, parfois produites à très petite échelle. Voire à fabriquer leur bière « maison ».

L'APPARITION DE LA « CAN »

Ce n'est qu'en 1935 qu'est apparue la cannette. La fameuse « can », cette petite boîte métallique qui est devenue au fil du temps l'un des symboles de la bière de grande consommation.



... ET UNE AFFAIRE DE FEMMES

Les femmes ne sont pas étrangères à ce regain d'intérêt et à ce nouveau succès. N'en doutons pas, malgré une image qui reste toujours relativement macho (un brasseur industriel belge n'a-t-il pas comme slogan : « Les hommes savent pourquoi »), le monde de la bière se féminise.

Une révolution ? Pas vraiment ! Rappelez-vous la toute première bière du monde, produite en Mésopotamie : c'étaient les femmes qui s'en occupaient. Même chose chez les Égyptiens où le brassage était effectué à domicile par les femmes qui avaient la main mise sur la cuisine. Idem chez les Gaulois : la fabrication de la bière était aussi une affaire de femmes. Il faut attendre l'obscurantisme de l'Église pour que, dès le XIII^e siècle, cette pratique « au féminin » prenne fin. Enfin... pas tout à fait. Les femmes ont toujours conservé un lien étroit, quoique parfois très discret, avec la bière. Ainsi, on sait qu'à l'aube de la Première Guerre mondiale, **20 % des brasseurs étaient des femmes.**

Nous espérons que cet extrait
vous a plu !



Faire sa bière maison
Collection C'est malin
Philippe Chavanne



J'achète ce livre

Pour être tenu au courant de nos parutions, inscrivez-vous
à la lettre des éditions Leduc.s et recevez des **bonus**,
invitations et autres **surprises** !

Je m'inscris

Merci de votre confiance, à bientôt !

L E D U C . S
P R A T I Q U E