



## Dossier de presse

# Mondial de la Bière Strasbourg Europe 16, 17 et 18 octobre 2009

Festival de dégustation pour  
une approche culturelle de la bière  
*Déguster peu, déguster mieux !*

### Contact presse

**Valérie Lehmann**

Valerie@scriptfactory.fr

+33 3 88 35 29 05 - +33 6 17 17 29 77

### Vos contacts

**Jean-Claude et Odette Colin**

mbière-strasbourg@orange.fr

+33 3 88 37 21 90 - +33 6 30 58 22 46

<http://festivalmondialbiere.qc.ca>



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



*« La bière, bue avec modération, adoucit le tempérament, égale l'esprit et promeut la santé. »*  
Thomas Jefferson, homme d'État américain (1743-1826)

## Sommaire

- **Introduction : de Montréal à Strasbourg** p 3
  
- I. Un festival aux objectifs ambitieux**
  - 1. Une approche de gourmet p 4
  - 2. Une croisade pédagogique gourmande p 5
  - 3. Vers une consommation raisonnée p 5
  
- II. Un festival de la dégustation et de la culture brassicole**
  - 1. Un espace brassicole international p 6
  - 2. Des animations présentées dans une scénographie spectaculaire p 7
    - \* Un décor entièrement reconstitué : « du semis au demi » p 7
    - \* Un brassin réalisé en direct p 7
    - \* Un circuit sensoriel p 7
    - \* Remise des médailles et grand prix p 7
    - \* Dégustations bière et fromage p 8
    - \* Une exposition : l'histoire de la bière en Alsace p 8
    - \* Conférences, jeux, quizz, distribution d'éthylotests, guide de la dégustation... p 8
  
- **Annexes :**
  - Petite histoire de la bière, de l'antiquité à nos jours p 9
  - La fabrication de la bière, une interaction alchimique entre quatre matières premières p 12
  - La Bière en quelques chiffres p 15
  - Venir au Mondial de la Bière Strasbourg Europe p 18



## Le Mondial de la Bière : de Montréal à Strasbourg

Le **Mondial de la Bière** voit le jour en 1993 à **Québec**, notamment grâce à la découverte par ses concepteurs du salon professionnel **Eurobière**, à **Strasbourg**. Il se fixe pour **mission** d'œuvrer à la connaissance, au renom et au **prestige de la bière**. Pour cela, il offre aux amateurs, du néophyte au plus fin connaisseur, une **expérience de dégustation unique**. Des produits brassicoles de qualité provenant des quatre coins du Monde, accompagnés de spécialités du terroir, y sont présentés en offrande aux papilles, et bien souvent en **exclusivité**. Le Mondial est aujourd'hui le plus important festival de bières internationales d'Amérique du Nord. Vitrine de la bière à **vocation pédagogique et culturelle**, il a choisi de se mettre au service d'un consommateur éclairé, La XVe édition du Mondial, fin mai dernier, a rencontré un **immense succès** : plus de 75.000 personnes sont venues se délecter des 450 produits proposés à la dégustation, dont 235 nouveautés.

Jeannine Marois, fondatrice et présidente du **Mondial de la Bière**, souhaitait diffuser son concept en Europe de longue date. **Strasbourg**, capitale européenne et cité de tradition brassicole, s'est avéré un choix bien naturel. Après une préparation de près de deux ans, le dossier solidement construit a été soumis à **Strasbourg Evénements**, qui lui a réservé un accueil des plus favorables. Le projet mené dès lors en **coproduction** bénéficie des expertises conjointes des deux partenaires.

Les objectifs du **Mondial de la Bière de Strasbourg Europe** rejoignent ceux de son cousin québécois : faire découvrir, connaître et apprécier la bière, dans ses multiples variétés, au travers de sa culture et de son histoire. Il prend aussi une autre dimension sur le vieux continent, et notamment en France, en raison des baisses sensibles de consommation enregistrées ces dernières années. Si celles-ci peuvent être imputées en partie aux nouvelles législations préventives (alcool et tabac), l'image un peu ordinaire, voire grivoise de la bière longtemps véhiculée par des consommateurs en recherche d'enivrement à peu de frais, ne plaide pas en sa faveur. Et pourtant, jamais la variété et la qualité des bières n'ont été aussi remarquables : partout, que ce soit dans les grandes industries brassicoles ou dans les foisonnants laboratoires que sont les microbrasseries, la recherche et l'innovation n'ont été à ce point vivantes que ces dernières années. Le Mondial entend ainsi bien démontrer que la bière est une boisson éminemment noble. Mais comme « *bière brassée avec savoir, se déguste avec sagesse* » (devise des brasseurs belges), les collations de vin d'orge seront proposées dans une scénographie culturelle et didactique spectaculaire, et seront accompagnées d'un message pédagogique de modération.



# I. Un festival aux objectifs ambitieux

## 1. Une approche de gourmet

*« Observez attentivement la chope de bière que je vous offre.*

*Ce verre n'a pas été servi simplement pour être bu.*

*Il a été préparé afin de vous parler.*

*Et si vous pouviez avec ce vase à boire, apprendre le langage, vous découvririez qu'il existe dans ce verre une voie lactée de minuscules bulles.*

*A l'intérieur de chaque bulle, il existe une idée qui attend d'être découverte.*

*Chacune peut vous faire grandir et vous enrichir si vous souhaitez apprendre la langue de la bière. »*

M. Bellot, in *Bière philosophale* de Mario d'Eer

**Le Mondial de la Bière est un festival de dégustation.** Dans ce temple du bon goût, la mousseuse s'y déguste à la gorgée, dans un calice approprié, avec plaisir et recueillement. Il s'agit à chaque lampée d'un cru brassicole de tenter d'en saisir les subtilités les plus volatiles, d'en déceler les arômes pénétrants, d'en apprécier la pétulance et la fraîcheur et d'en admirer la robe délicate, guidé en cela par le frère brasseur, maître alchimiste et griot inspiré.

Pour qu'une telle relation entre les brasseurs et le public puisse se nouer, le Mondial de la Bière a mis en place un système de dégustation inédit en France :

### Le verre du Mondial de la Bière et les coupons de dégustation

Le Mondial est **ouvert tant au grand public qu'aux professionnels, sur entrée libre.** Cependant, toute dégustation est soumise à l'**acquisition** préalable, à l'accueil principal ou sur plusieurs points judicieusement répartis sur le salon, du contenant approprié, **le verre du Mondial** dûment frappé aux armes du festival, et **de coupons de dégustations**, vendus à l'unité (0,70 €) ou en carnets.

**Le verre**, en forme de chope, à la fois élané et solide, d'une contenance totale de 25 cl, dispose d'un marquage à **12,5 cl, quantité de référence**, dite galopin, pour chaque dégustation. Une jauge estimée idéale, car elle permet de multiplier les expériences gustatives, tout en demeurant dans la modération. Le verre du Mondial est vendu 6 €.

Selon la rareté, la provenance, la composition ou le degré de la bière, **le nombre de coupons** qui peut être demandé par le brasseur-exposant, pour une jauge de 12,5 cl, **varie de deux à cinq.** Celui-ci peut également servir en une seule fois –et sans toutefois pouvoir excéder cette quantité– une pleine mesure de 25 cl, considérée dans ce cas comme une double dégustation et dont la contrepartie en coupons s'élèvera de 4 à 10.





Ronny Coutteure, in *Bière philosophale* de Mario d'Eer

« *Déguster peu, déguster mieux !* » est une profession de foi du Mondial de la Bière. Certes s'il est bien question de rendre à la bière son panache et son attractivité gourmande, le Mondial entend bien le faire avec l'art et la manière : en prônant une consommation modérée.

Le Mondial de la Bière est l'antithèse d'une fête de la bière rassemblant une horde d'imbriques bruyants ; il se souhaite bien au contraire un public d'amoureux de la bière, avisés et responsables, rassemblés convivialement autour de la connaissance, du plaisir de découvrir et sensibilisés à l'inanité des abus.

## II. Le festival de la dégustation et de la culture brassicole

« *Dans la recherche de la meilleure bière au monde, le bonheur ne jaillit pas de la trouver mais dans le chemin qui y conduit* »

Graham Lees, in *Bière philosophale* de Mario d'Eer

### 1. Un espace brassicole international

- Sur 11.000 m<sup>2</sup>, le Mondial accueille brasseurs, fabricants de matériel brassicole, restaurants, expositions, boutique et animations.
- L'invité d'honneur devrait être le Québec
- Quatre pavillons étrangers sont mis à l'honneur. Contacts en cours avec les Etats-Unis, l'Irlande, l'Angleterre, l'Italie, la Bavière, la Wallonie, ...
- 80 brasseurs venus du monde entier occuperont les allées du Mondial, dont la plupart issus des grands pays brassicoles que sont : Autriche, Belgique, Canada, Croatie, Danemark, Espagne, Etats-Unis, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Luxembourg, Norvège, pays Baltes, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Serbie, Suède, Suisse, Slovaquie, Slovénie, République Tchèque, Royaume-Uni et Ukraine.
- Deux petits pubs, l'un européen, l'autre extra-européen sont réservés aux petites et microbrasseries.
- Sur l'espace alsacien, les Brasseurs d'Alsace, désignés Ambassadeurs de la France brassicole, se feront les hôtes de leurs collègues du monde entier ;
- Plus de 200 bières seront proposées à la dégustation : bock, stout, bière au miel, India pale ale, Kölsch, Lager, Lambic, Pils, Porter, Rausch Bier, Scotch ale, Trappiste, Triple, Red ale, Weizen, Bière au malt de whisky et d'innombrables autres spécialités...



## 2. Des animations présentées dans une scénographie spectaculaire : la bière et les cinq sens

Dans un cadre voulu champêtre et bucolique, le Mondial de la Bière met en scène le caractère convivial, festif et didactique de l'univers de la bière.

### \* Un décor entièrement reconstitué : « du semis au demi »

L'environnement naturel des matières premières de la bière est entièrement restitué, dans un but didactique et ornemental : une source, un champ d'orge et une houblonnière se dévoilent au public. Cette dernière est aménagée en bar pour recevoir les personnalités et les journalistes.

Ce décor est réalisé grâce à la collaboration de la Chambre d'Agriculture du Bas-Rhin et de la Cophoudal, la Coopérative des Houblonniers d'Alsace.

### \* Des brassins réalisés en direct

Ces brassins seront réalisés chaque jour par de jeunes brasseurs « à la maison » (*home brewers*). L'animation est soutenue par des panneaux didactiques et ludiques qui détaillent les informations tant sur les matières premières de la bière que sur son cycle de fabrication et son histoire.

**A noter :** les brassins seront vendus aux enchères en direct du Mondial, dans l'espace d'animations, où des gradins permettent tant au public qu'aux journalistes et aux personnalités de s'essayer à la criée.

Les acheteurs retireront leur bière, après un mois de garde, en bouteilles de 75 cl flanquées d'une étiquette commémorative et fermées avec un bouchon mécanique.

### \* Un circuit sensoriel et un parfum bière

Première mondiale, un circuit sensoriel disposé le long des lieux de passage, menant de l'entrée à l'espace animation, enseigne les saveurs essentielles de la bière aux visiteurs, à travers diverses étapes : piétiner des grains d'orge, tâter et humer des malts, traverser un rideau de houblon, toucher et sentir cônes, sirop et pellets de houblon, bouquets d'épices à l'ancienne, appelés « *gruyt* » ou préparations aromatiques modernes... A l'arrivée du parcours, le public est invité à découvrir le Parfum Bière, créé pour l'événement et vendu sur le salon en un flacon très tendance.

### \* Remise des médailles et grand prix

- **Concours de Dégustation « Professionnel » :** le jury sera composé d'hommes et de femmes parmi les sommités du monde brassicole, et de un ou deux sommeliers. Il remettra 1 médaille de platine récompensant une brasserie pour l'ensemble de son œuvre et décernera 10 médailles d'or dans chacune des catégories de bières.



- **Concours de Dégustation « Grand Public »** : le public est invité à décerner 1 médaille d'or, 1 d'argent et 1 de bronze. Il devra pour cela répondre à un questionnaire ludique et pointu de quatre pages, dont les données triées informatiquement désigneront les bières qui emportent le plus de suffrages. Nul doute que les consommateurs se prêteront au jeu avec passion sachant qu'un tirage au sort permettra de remporter un voyage à destination de Montréal, à l'occasion du Mondial de la Bière 2010.

### \* **Dégustations bière et fromage**

Animées par un fromager strasbourgeois de renom et par Mario D'Eer, biérophile invétéré et journaliste spécialisé dans les mariages bières et fromages. Les dégustations seront organisées plusieurs fois par jour. Les inscriptions ou préinscriptions, se font directement sur le salon ou grâce au site internet, et peuvent être individuelles ou en groupes. L'animation est accessible moyennant une légère compensation financière.

### \* **Conférences, jeux, quizz, distribution d'éthylotests, guide de la dégustation, boutique...**

Plusieurs conférences, données par des sommités du milieu brassicole issues de divers pays, ponctuent les démonstrations de brassage. Elles portent par exemple sur les matières premières de la bière ou sa fabrication. Intervenants experts, journalistes, brasseurs vont échanger, partager leurs expériences lors de tables rondes.

Sont pressentis les intervenants suivants (encore sous réserve) : Michel Debus, Roger Protz (sommité de la Camra, auteur du « *beer guide of U.K.* »), Charlie Papazian (Président de l'Association des Brasseurs Artisanaux Nord-Américains), et d'autres encore.

D'autres animations, entrecoupées d'interventions artistiques et de pauses musicales, sont proposées : quizz sur la bière, cours d'initiations et de dégustation, bréviaire de la bière....

Et enfin, chaque visiteur va pouvoir vérifier son état d'alcoolémie avant de quitter le salon : des éthylotests sont disponibles sur plusieurs endroits du salon et à la Boutique du Mondial. Cette échoppe, située près de la sortie, met en vente toutes les bières dégustées sur le salon.



## Annexe 1 : Petite Histoire de la bière

Chanson à boire sumérienne  
(Fin Ille, début du Ille mil.)

Ô cuve à bière ! Cuve à bière !  
Cuve à bière qui béatifie l'âme !  
Hanap qui met le cœur en joie !  
Gobelet si indispensable !  
Jarre remplie de bière ! [...]  
Tous ces récipients dressés sur  
leur piédestal !  
Ce qui vous réjouit nous réjouit  
aussi, à merveille !  
Qui ! Notre âme est heureuse,  
notre cœur est en liesse ! [...]  
Je vais mander brasseurs en  
échansons  
Pour nous servir des flots de  
bière à la ronde.  
Quel plaisir ! Quel délice !  
A la humer béatement,  
A entonner dans l'allégresse  
cette noble liqueur,  
Le cœur est joyeux et l'âme  
radieuse.

Hanap à bière  
sumérien



Crédit photo JCC

Code d'Hammourabi  
(XVIIIe s. av. JC)

"Les brasseurs de mauvaise bière, par exemple trop diluée, seront noyés dans leur propre bière, et ceux qui font et vendent de la bière impure doivent la boire jusqu'à ce que mort s'en suive. Celui qui fait payer sa bière en argent et non en orge, ou qui vend cher une bière de faible qualité, sera noyé. Un prêtre surpris dans un débit de bière sera brûlé..."

Du pain liquide au pain solide



Crédit photo JCC

**Universelle et immémoriale, la bière est sans nul doute l'une des premières compagnes de l'humanité.** Son invention découle vraisemblablement de la découverte fortuite, au début du néolithique d'un processus chimique jusque-là méconnu des populations de chasseurs-cueilleurs : la **fermentation** de graines de graminées sauvages mises à macérer dans de l'eau. Le produit obtenu n'était sans doute guère plus qu'une décoction céréalière légèrement alcoolisée, mais eut l'heur de satisfaire le palais de nos ancêtres, qui découvrant le plaisir d'une ivresse légère, répliquèrent et transmièrent le même de sa fabrication.

### L'antiquité

L'apparition des premières cultures de céréales (orge, épeautre, millet, sarrasin, avoine, blé...) et des premières poteries est attestée en **Mésopotamie, Anatolie** et en **Chine** dès le début du **IXe millénaire av. JC**. Tous les ingrédients entrant dans la composition de la bière étant dès lors disponibles, on peut légitimement penser que sa fabrication y était déjà d'un usage commun. Les premiers documents qui attestent cependant de sa consommation sont des tablettes d'argile **sumériennes** du **IVe millénaire av. JC**. La bière, alors appelée **kas** ou **sikaru** (*pain liquide*), était à la base de l'alimentation quotidienne et servait déjà de liant social dans les tavernes, où elle stimulait l'ardeur des ouvriers et des soldats. Elle était obtenue à partir de galettes d'épeautre et d'orge, d'abord mi-cuites au four, puis mises à macérer dans de l'eau, afin de déclencher la fermentation alcoolique. Le liquide obtenu, trouble et plein de résidus céréaliers, était par la suite assaisonné de cannelle, de miel ou de nombreuses autres épices, et bu à l'aide d'une paille munie d'un tamis. Plus de 16 variétés sont recensées sous le règne d'Hammourabi au **IIe millénaire av. JC**, roi **babylonien** notamment célèbre pour avoir abondamment légiféré sur les métiers de la brasserie.

Produit d'exportation et monnaie d'échange, la bière diffusée en Chaldée et en Assyrie, atteint **l'Égypte** vers **3300 av. JC**. Le **zythum** (*vin d'orge*) était concocté à partir de céréales (orge, millet, épeautre, blé amidonnier,...) broyées, additionnées d'eau et parfois de levain sauvage, puis pétries en galettes mises à sécher puis à dorer rapidement au four. Ces pains d'orge, faciles à conserver et à transporter, étaient ensuite émiettés et mouillés dans de l'eau contenant des dattes, du miel, parfois du gingembre ou d'autres épices (cumin, safran...). Le tout était laissé à fermenter pendant plusieurs jours dans des pots de terre semi enterrés, puis malaxé et égoutté avant d'être stocké dans des amphores obturées par des bouchons de paille et d'argile. Boisson sacrée et divine, réservée aux libations des dieux, notamment à l'occasion des rites funéraires, et à celles des pharaons, grands consommateurs, la bière se diffusa progressivement dans les couches plus populaires. Dans sa version claire et moins épicée, elle était notamment servie aux ouvriers des pyramides, comme salaire. Par la suite, elle devint la boisson d'accueil par excellence et acquit une valeur économique sûre comme monnaie d'échange. Les bières brassées à Péluse, sur la branche la plus orientale du delta du Nil étaient renommées dans toute l'antiquité.

Au cours du **I<sup>er</sup> millénaire av. JC.**, la bière se diffusa rapidement dans tout le **pourtour méditerranéen**, tant en Grèce, où l'on brassait une bière d'épeautre, que dans tout



### La bière et ses protecteurs divins dans l'antiquité

**A Sumer** : Nin-Hara, déesse de la fertilité, Ninkasi ou Sirish, déesse de la bière ou de la fermentation.

**A Babylone** : Anu, dieu du ciel, Ninurta, déesse de l'orge et de l'épeautre, Nidaba déesse des boissons à base de grains.

**En Egypte** : Isis, déesse de l'orge, Osiris, patron des brasseurs.

**En Thrace et Phrygie** : Sabazios, dieu de la végétation, du blé et de la bière, puis Dionysos en Grèce.

**En gaule et dans la culture celte** : Cérès, déesse des moissons, Goibniu, le forgeron et brasseurs des dieux.

l'empire romain, où elle servait à étancher la soif des légions. Celles-ci propagèrent d'ailleurs sa consommation en Ibérie et dans le sud de la Gaule. Mais dans ces contrées ensoleillées propices à la culture de la vigne, à la bière on préférait le vin, boisson noble par excellence. On peut toutefois noter que Dionysos ne fut consacré dieu du vin qu'après avoir régné sous les traits de son avatar thrace et phrygien Sabazios, dieu de la bière, dont il reprit les principaux attributs.

### Comment la Bière vint aux celtes

C'est au dieu Lug que les Celtes doivent le secret de la bière.

Transformé en sanglier, animal symbolisant à la fois l'autre monde et le pouvoir spirituel, il s'est approché du chaudron où Ceraint l'ivrogne, fils de Berwyn, faisait bouillir une tisane d'orge. Laissant tomber son écume dans la préparation, il la fit fermenter et cette dernière prit le nom de curmi, la bière. Cette boisson fut fort appréciée et des hommes et des dieux. Pour ces derniers, c'est Goibniu, le dieu forgeron, qui la brasse et c'est lors de son festin que les dieux la consomment et acquièrent, par ce biais, l'éternelle jeunesse.

La bière conquiert la majeure partie de l'Europe continentale entre le V<sup>e</sup> et le I<sup>er</sup> siècle av. JC. Appréciee par les Celtes, les Germains, les Bataves et les Vikings, pour son goût et son degré d'alcool élevé, elle s'implanta durablement sous ces latitudes au climat propice à la culture de nombreuses céréales, dont l'orge. Boisson festive, plaisir domestique quotidien, offrande religieuse, monnaie d'échange, source de revenus, panacée thérapeutique, la bière devint vite une composante culturelle primordiale de ces populations européennes.

Les Vikings, héroïques buveurs devant Odin, embarquaient force tonneaux de bière et harengs, aliments aux riches qualités nutritionnelles, lors de leurs expéditions maritimes. Parmi leurs *aauls*, la bière parfumée au miel ou *mungat* était considérée comme une friandise. D'autres bières étaient aromatisées à l'ail, pour chasser les démons, ou au pin, conifère qu'ils implantèrent sur tous les territoires conquis. Le *kurmi* (*korma*) celte ou la *cervoise* gauloise étaient une infusion épaisse faite d'orge germée puis maltée, parfois additionnée d'avoine, de seigle ou de blé amidonnier, à fermentation spontanée, peu désaltérante et généralement assez alcoolisée. Le houblon, encore inconnu, était remplacé par le fenouil, la sauge, l'écorce de saule, le cumin, le genièvre, le tilleul, ou l'armoise. Le breuvage, préparé domestiquement par les femmes, pouvait être additionné de miel pour en amoindrir l'acidité. Il était aussi la boisson des guerriers à qui il permettait, au travers de l'ivresse, d'accéder au sacré et à l'immortalité. La bière coulait d'ailleurs en abondance lors des festins donnés à l'occasion des fêtes sacrées de Samain et Beltaine aux solstices, et de Imbolc et Lugnasad aux équinoxes. On doit aux celtes l'invention du tonneau en bois et l'origine de vocables brassicoles, tels que *brace* (le malt) et *ealu* (boissons aux grains), qui donnèrent les mots brassins et ale.

### Charlemagne s'adressant aux brasseurs

« En hiver, brassez de la bonne bière, ne brassez pas l'été. En mon empire, je veux à satiété de la bière de qualité, Brassez de la bonne bière, car par mon impériale couronne, une bonne bière, cela plait à l'empereur sur son trône ».

## Le Moyen-âge

**Au Moyen-âge**, sous l'impulsion de Charlemagne, les tonneliers-brasseurs furent réunis en corporation et la fabrication de la bière, soumise dorénavant à une charte de qualité, fut confiée aux moines. Ceux-ci menèrent de multiples expérimentations sur les techniques de fabrication et l'aromatisation. Hildegarde de Bingen (XII<sup>e</sup> s.) découvrit ainsi les vertus aseptisantes et conservatrices du **houblon**, même s'il ne sera utilisé que plus tard dans la fabrication de la bière. La bière satisfaisait aux besoins de la communauté (notamment en période de jeûne) et ses surplus, proposés aux voyageurs et pèlerins, généraient des revenus supplémentaires appréciables. A côté de cette professionnalisation monastique, dans tout le saint empire romain germanique, les femmes perpétuèrent une tradition brassicole domestique parmi leurs tâches ménagères (*Hausfraubrauerei*) jusqu'à la fin du Moyen-âge ; leurs outils constituaient d'ailleurs une dot fort appréciée. A partir du XIII<sup>e</sup> s, le métier de brasseur se développe hors des abbayes : les cervoisiers se réunissent en guilde aux statuts réglementés et quelques années plus tard les premières licences de vente de bière sont accordées à des tavernes parisiennes. Au XV<sup>e</sup> s., Jean Sans Peur, duc de Bourgogne, met en avant les qualités aromatiques du houblon, dont la meilleure variété mondiale est produite sur ses terres. Il meurt en 1419 après avoir créé l'ordre du Houblon d'Or. Un édit de

### Moine brasseur



DR



#### Extrait de l'ordonnance de pureté (*Reinheitsgebot*)

[...] En particulier, nous ordonnons que dorénavant, partout dans nos villes, sur nos marchés et dans nos campagnes, les seuls ingrédients utilisés pour le brassage de la bière seront l'orge, le houblon et l'eau. Ceux qui contreviendraient de façon délibérée à cette ordonnance se verront confisquer les fûts de bière en question par les autorités judiciaires locales [...]

Ordonné par Guillaume IV, Duc de Bavière, le jour de la Saint-Georges à Ingolstadt en l'an 1516

#### Le Gruyt des Prince-Evêques de Liège

Le Gruyt est un mélange d'épices, de baies et d'aromates qui agrémentent le moût de bière, du Moyen-âge à la Renaissance. Il est assujéti à des taxes substantielles perçues par l'épiscopat de Liège. Il est composé de : coriandre, baie de genévrier, romarin, noix de muscade, poivre blanc, thym, sauge, basilic, laurier, sarriette, marjolaine, auxquels sont parfois ajoutés girofle, gingembre ou cannelle.

#### Usages thérapeutiques et cosmétiques de l'antiquité au Moyen-âge

Maux digestifs, fièvre, migraines, affections cutanées et éruptives, scorbut, scrofules, malnutrition et anémie, éclat du teint...

#### Pasteur dans son laboratoire



**1435** impose la nouvelle recette et le mot **bière** apparaît en France pour la première fois. en **1489**. A la cours de Bavière, Wilhelm IV instaure en 1516 une loi de pureté régissant la fabrication du blond breuvage, qui désormais doit être composé exclusivement de quatre éléments : eau, céréales, levures et houblon. Lourdement taxé, le houblon, qui pousse en véritables forêts dans l'Hallertau, rapporte des revenus colossaux au Prince Electeur. Le nouvel aromate détrône le Gruyt, l'assemblage d'épices qui a fait jusque là la fortune des Prince-Evêques de Liège. De la **Renaissance au XVIIIe s.**, la fabrication de la bière est donc codifiée, réglementée. et fiscalisée. En **1693**, Louis XIV vend, sous forme de charges héréditaires, le monopole de sa fabrication.

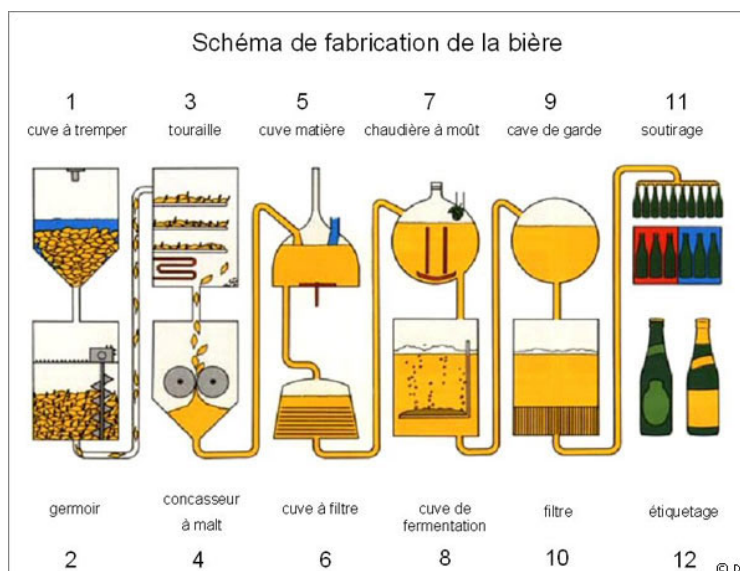
### De la révolution industrielle à la période contemporaine

La révolution industrielle apporta de notables évolutions à la production de la bière. Vers 1840, les brasseurs Gabriel Sedelmayer et Anton Dreher découvrirent ensemble la fermentation basse, procédé qui a l'avantage de protéger la bière contre les bactéries et les champignons, lui accordant une durée de conservation supérieure et rendant son transport plus aisé. Jean-Louis Baudelot de Sedan inventa en 1856 un refroidisseur de moût grâce auquel on put désormais fabriquer de la bière toute l'année, Hansen identifia les levures, Watt construisit sa machine à vapeur. En **1873**, Louis Pasteur préconisa l'élévation de la température pour éliminer les germes indésirables contenus dans la bière (pasteurisation). Et enfin, en **1870**, Carl Von Linde inventa la machine frigorifique qui permit l'expansion de la fermentation basse à travers le Monde. A cette même époque, des progrès permirent d'obtenir une bière propre, limpide, de qualité égale, dont la diffusion fut assurée par l'expansion croissante du chemin de fer. En 1870, l'Alsace envoyait ainsi chaque jour un train entier de bière vers Paris. Pour répondre à la demande croissante, les brasseurs durent s'industrialiser. Des milliers de petites brasseries fermèrent dans toute l'Europe, remplacées par des établissements de plus en plus gigantesques, comme à Sedan, Pilsen, Milwaukee, autour de Strasbourg (Schiltigheim, Cronembourg), Dublin, Amsterdam. La concentration de ces brasseries créa les grands groupes que nous connaissons aujourd'hui, comme InBev, SAB, Heineken, Foster's, Guinness...

Par une combinaison de facteurs, dont la popularité croissante des bières étrangères et du brassage amateur, **la révolution microbrassicole** prend forme partout dans le monde et contribue à l'intérêt croissant porté à la bière. Ce ne sont plus uniquement ses propriétés nutritives ou désaltérantes qui sont louées, mais son goût. Les expressions « bière de dégustation » et « bière artisanale » naissent, parmi d'autres. Cette nouvelle disponibilité de saveurs et d'expériences fait naître des clubs et associations de passionnés. Le service de la bière est enseigné dans certaines écoles hôtelières. En gastronomie, elle est associée aux mets les plus raffinés. Des festivals et des musées lui sont consacrés. Les conférenciers et animateurs de dégustations, tout comme les auteurs de livres sont de plus en plus nombreux.



## Annexe 2 : la fabrication de la bière, une interaction alchimique entre quatre matières premières



L'orge et ses longs cils



DR

L'orge



DR

Malt d'orge



DR

La France et l'Orge

- 52.000 producteurs d'orge.
- 10 Mt produites, dont presque 4 Mt dédiées à l'orge de brasserie, plaçant la France au 1<sup>er</sup> rang européen.
- La France est au 2<sup>e</sup> rang mondial pour l'exportation d'orge ; 1,7 à 2,2 Mt /an.
- Au 1<sup>er</sup> rang mondial, la France produit près de 1,4 Mt de malt avec 1,8 Mt d'orge par an, en exporte 78 %, soit un peu plus de 1 Mt/an.

Source : Brasseurs de France (2006)

Du semis au demi, la bière utilise **quatre ingrédients**, les **céréales** comme l'**orge**, l'**eau**, les **épices** (ou baies, ou fruits) comme le **houblon**, et la **levure**, travaillés au cours de **cinq étapes majeures** : le **maltage**, la **saccharisation** et l'**aromatisation**, toutes deux accomplies en phase cuisson, la **fermentation** et le **conditionnement**.

### L'orge et le maltage

**L'orge** (*Hordeum vulgare L*) est une céréale de la famille des graminées, dont l'épi barbu présente 2 ou 6 rangs. Après la moisson, l'orge de brasserie est amené à la malterie, où elle est stockée dans des silos pour une période de repos d'environ deux mois, appelée **dormance**. Au terme de celle-ci, le grain arrivé à complète maturité est prêt à germer.

Le grain d'orge, nettoyé et calibré, est mis alors à **tremper** pendant des périodes d'une dizaine d'heures, entrecoupées de passage à l'air libre, le tout à 15°. Deux à trois jours plus tard, le grain gorgé d'eau est prêt pour la germination. Étalaé dans des germoirs à 15°C, le grain commence sa **germination**. Il est retourné à intervalles réguliers, afin d'éviter l'entremêlement des radicelles et améliorer l'oxygénation. En l'espace d'une semaine, des enzymes diastasiques, les amylases, se développent. Elles dégradent une partie de l'amidon du grain, en sucre plus simple. D'autres enzymes *cytase*, *xylanase* et *pectase* attaquent quant à elles les parois cellulaires qui retiennent l'amidon, rendant le grain friable. A ce stade, l'orge prend le nom de **malt vert**.

Le grain est ensuite conduit à la **touraille**, four à air chaud pulsé, où il va être séché à 45°C, pendant une trentaine d'heures. Quand le taux d'humidité est assez faible pour que les enzymes ne puissent plus réagir avec l'amidon, le malteur procède aux *coups de feu* : la température est augmentée entre 80 et 105°C pendant quelques heures, selon le degré de torrification ou de caramélisation désiré pour le **malt**. Cette étape détermine la robe de la bière. Le malt passe finalement au **dégermoir**, grand tambour



Eau pure



La transformation du moût pendant le brassage

Entre 45°C et 55°C, on atteint le palier protéinique, qui permet la transformation des protéines complexe non soluble du malt, en acides aminés et protéines simples, qui constitueront les aliments pour la levure durant la fermentation. Entre 55°C à 65°C, phase de saccharification, on assiste à la formation d'un sucre fermentescible : le maltose, qui se transformera en alcool et en gaz carbonique lors de l'action des levures. Entre 68°C et 72°C, se forment des sucres infermentescibles : les érythrodesextrines qui donneront du corps à la bière. Autour de 80°C, les enzymes (molécules protéiniques) sont détruites et n'altéreront plus l'équilibre du brassin lors de la phase de lavage, et les sucres sont rendus solubles.

Houblon



DR

Le Houblon en France

- Récolte annuelle : 1.200 tonnes sur 795 ha cultivés dans le nord et l'est de la France.  
 - 50% de la production est exportée, notamment la variété aromatique alsacienne *Strissepalt* (120 producteurs en Alsace)

Brasseurs de France (2006)

perforé, afin d'extraire les radicelles. Il est ensuite stocké quelques semaines avant de prendre la route de la brasserie. Ne comportant plus que 1 à 4% d'humidité, le malt est devenu un produit inerte qui garde ses qualités pendant une année.

## L'eau, la cuisson de la bière et la saccharification

L'eau est primordiale dans la fabrication de la bière. Elle représente 98% de sa composition : cinq à six litres d'eau sont nécessaires pour brasser un litre de bière. Elle est aussi utilisée en grande quantité comme agent de refroidissement, de nettoyage et de stérilisation des cuves. Si aujourd'hui tous les brasseurs disposent de moyens pour traiter l'eau, ajoutant ou soustrayant les sels minéraux essentiels au caractère de leur bière, autrefois ils s'implantaient à proximité de sources ou de cours d'eau, dont la pureté garantissait la qualité du brassin.

Différentes méthodes de brassage sont employées dans le monde, mais toutes découlent des deux principales, l'infusion et la décoction. Dans la première (Grande Bretagne), le malt concassé est simplement mélangé avec de l'eau chaude, de façon à ce que la maiche, mélange pâteux de malt concassé et d'eau, soit maintenue à environ 68°C, pour permettre la dégradation de l'amidon sous l'action des amylases. Dans la deuxième méthode (Allemagne), la maiche est gardée à environ 45°C. Une partie est soutirée dans une autre cuve, puis portée à ébullition, de façon à favoriser la gélatinisation de l'amidon, notamment celui des succédanés du malt. Cette partie soutirée est réintroduite dans le brassin initial, le réchauffant à 64°C, température d'activité optimale de la beta-amylase. Cette opération est renouvelée une fois, portant la température du brassin à 72°C. Parfois on la réitère encore pour obtenir une température de 78°C pendant quelques minutes, entraînant la destruction des enzymes et prévenant du même coup toute action de celles-ci pendant la phase de la filtration. Dans le Nord de la France et en Belgique, on recourt à une technique mixte : l'infusion multi-palier. Le mélange est porté à 45°C, comme pour une décoction. Les différents paliers sont atteints en ajoutant de l'eau bouillante au brassin afin d'obtenir la température désirée. Certains artisans et microbrasseurs amateurs recourent le plus souvent au chauffage direct de la cuve.

## Le houblon et l'aromatization

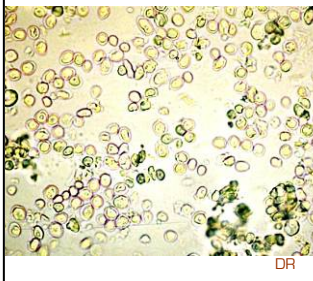
Le houblon (*Humulus lupulus*) est une plante vivace grimpante, à grosse racine charnue de la famille des cannabinaées, qui développe des tiges allongées volubiles. Les plants femelles produisent des chatons qui, une fois fécondés, deviennent à floraison des cônes ovoïdes couverts d'une résine odorante et pulvérulente, la lupuline, utilisée pour aromatiser la bière. En cours de cuisson, celle-ci se décompose en deux alpha-acides, l'humulone et la lupulone, antibactériens à la saveur amère et antioxydants, qui contribuent à la conservation de la bière.

Le houblonnage, également appelé aromatisation, est l'étape consistant à ajouter du houblon (ou d'autres arômes) dans le moût afin de donner du goût à la bière. Le moût primitif est extrait de la maiche par filtrage puis est percolé avec de l'eau chaude dans une cuve spéciale appelée cuve filtre. Le liquide obtenu est porté à son tour à ébullition. C'est là qu'y est ajoutée l'épice de la bière, le houblon car l'ébullition favorise l'isomérisation de la lupuline. Selon l'effet recherché par le brasseur, le temps de décoction varie : au-delà d'une heure, le houblon dégage ses huiles essentielles et ses résines, il donnera l'amertume ; si le temps est court le houblon dégagera uniquement ses arômes.



## Levures et fermentation

Levure de bière



Les **levures** sont des champignons unicellulaires qui ont la particularité de transformer les sucres en alcool et en CO<sub>2</sub>, tout simplement en respirant et en se reproduisant. Elles sont à la fois aérobies et anaérobies. Dans un premier temps, elles absorbent l'oxygène en suspension dans le moût, favorisant ainsi leur reproduction mais en ne produisant que très peu d'alcool. Puis dans un deuxième temps, l'oxygène disparu, les levures changent et deviennent anaérobies. Dans cet état, elles fabriquent des enzymes qui vont "casser" les molécules de sucre pour les transformer finalement en alcool et gaz carbonique ; celui-ci étant le résultat de leur respiration. Cette activité biochimique produit également de la chaleur,

La **fermentation** est une étape cruciale dans la fabrication de la bière. Le **moût** est mis à refroidir dans la cuve de fermentation, afin d'éviter un choc thermique préjudiciable aux levures qui l'ensemenceront. Dans un premier stade, de trois à dix jours, la fermentation principale, le moût est gardé à une température de 18 à 26°C, puis intervient la fermentation secondaire dite haute ou basse, dépendant des levures utilisées et de la température de fermentation.

Il existe trois types principaux de fermentation. La **fermentation basse** se déroule à une température comprise entre 5°C et 14°C, pendant une dizaine de jours. L'une des levures utilisée est la *Saccharomyces uvarum*. À la fin de la fermentation, les levures coulent au fond de la cuve, d'où le nom de fermentation basse. Il s'agit d'une fermentation caractéristique des **lagers**. La **fermentation haute** s'effectue à une température comprise entre 15°C et 20°C, pendant 4 à 8 jours. L'une des levures utilisée est la *Saccharomyces cerevisiae*. Au contraire de la fermentation basse, les levures migrent à la surface du brassin, d'où son nom. Il s'agit d'une fermentation caractéristique des **stouts**. La **fermentation spontanée** se déroule sans ajout de levures cultivées, seulement grâce à la contamination naturelle de levures et bactéries en suspension dans l'air ambiant. Les levures retrouvées sont la *Brettanomyces bruxellensis* et la *Brettanomyces lambicus* qui sont endémiques à la vallée de la Senne et à la région de Pajottenland en Belgique. Il s'agit d'une fermentation caractéristique des **lambics**. La fermentation est généralement (sauf pour les **blanches**) suivie par une **clarification** qui permet de retirer les levures et les impuretés. Outre la garde qui permet une décantation des particules de levures, protéines coagulées et résidus de houblon, certaines brasseries utilisent des filtres micrométriques à diatomées (microalgues) ou encore une centrifugeuse.

Cuves de brassage de la brasserie artisanale La Géroquoise à Gérardmer



Crédit photo JCC

## Le conditionnement

Une fois le produit final atteint, il faut absolument éviter tout contact avec des agents pathogènes et avec l'oxygène afin de réduire au maximum la dégradation de la bière. Ainsi, la bière est stockée dans des réservoirs réfrigérés avec une contre pression de CO<sub>2</sub>. Après une certaine période de garde, la bière est conditionnée en fûts (pression), en bouteilles ou en canettes en aluminium. Le remplissage des divers contenants se fait sous vide d'air. Afin d'allonger le temps de conservation, de nombreux brasseurs ont recours à la pasteurisation en bouteille.

Dans le cas de bières artisanales ou de microbrasseries, la bière est dite sur lie ou refermentée. En effet, la gazéification de la bière se fait naturellement avec des levures actives dans la bouteille, procédé qui ne permet pas la pasteurisation. Les levures inactives se déposent dans le fond de la bouteille formant une lie.

Salle de brassage de Meteor à Hochfelden



Crédit photo JCC



## Annexe 3 : La Bière en quelques chiffres

### 1. L'industrie brassicole en France 2007

(Source : [www.panoramaiaa.agriculture.gouv.fr](http://www.panoramaiaa.agriculture.gouv.fr) – Ministère de l'agriculture et de la pêche)

#### Introduction du secteur, faits marquants de l'année

Au niveau mondial, on assiste à une stagnation de la consommation dans les pays développés. Seule la consommation des pays émergents (Chine, Russie, Amérique Latine) et des pays de l'Europe de l'Est, traditionnellement consommateurs de bière, continue à augmenter.

Au niveau international, le regroupement des grandes entreprises s'accroît, afin de pallier les effets de la tendance stagnante ou baissière de la consommation de bière. La seule exception pour l'Europe occidentale est constituée par l'Espagne.

#### Tendances du marché français

En 2007, la France a brassé **15,095 Mhl** et se classe ainsi au 5<sup>e</sup> rang dans la production européenne derrière l'Allemagne, le Royaume-Uni, l'Espagne et les Pays-Bas. L'activité dégage un **CA de 2 M<sup>e</sup> €** et emploie un nombre de **salariés** en constante diminution (**moins de 4 000 emplois directs**, contre 13 000 en 1980). Elle **exporte 1,8 Mhl** (12 % de sa production) et **importe 6,3 Mhl** (32 % du marché français).

La **consommation en France** est de **33 litres/an/habitant**, ce qui place les Français au **24<sup>e</sup> rang en Europe**, loin derrière les pays du nord et du centre de l'Europe et en dessous de la consommation espagnole ou portugaise.

La tendance générale de la **consommation** est globalement orientée à la baisse avec une **diminution de 30 % en 30 ans** (NB : - 5,8% par rapport à 2006). En 2007, pour la première fois depuis des années, ce ralentissement affecte la consommation alimentaire (ventes en GMS) et s'ajoute à la baisse constante en café-hôtel-restaurant (CHR).

Le marché de la bière en France se répartit en deux canaux :

- le canal alimentaire qui commercialise 73 % de la consommation est en diminution significative (- 3,5 % en 2007 alors que la consommation était en légère hausse les deux années précédentes). Cette diminution s'effectue malgré le développement des spécialités régionales et étrangères lié à une politique d'innovation de la recette (large gamme de variétés à marque fabricant ou à marque de distributeur, baisse du degré alcoolique moyen) que dans la présentation (grande diversification des conditionnements).
- le canal « hors domicile » des cafés, hôtels, restaurants (CHR) qui n'écoule que 27 % de la consommation et connaît une régression continue et encore forte (de l'ordre de 3% par an), en raison de la diminution du nombre d'établissements, de l'abaissement du taux d'alcoolémie toléré au volant et de la difficulté de référencer une gamme de produits aussi large que celle des grandes et moyennes surfaces (GMS). Le prix pratiqué en CHR, plus élevé qu'en GMS, est un facteur d'éloignement du consommateur.

#### Tendances du marché en Europe et autres pays

La production de bière est globalement stable dans l'Union européenne avec toutefois une augmentation en Allemagne, au Royaume-Uni et aux Pays Bas et un recul ou une stagnation dans les autres Etats membres.

Les échanges intra-communautaires s'opèrent principalement entre la Belgique, l'Allemagne, le Royaume-Uni, les Pays Bas et la France.



**Pour les exportations :** La Belgique exporte 89% de sa production, les Pays-Bas 54%, l'Allemagne 13%, la France 12% et le Royaume-Uni 7%.

**Pour les importations :** La France importe 31% de sa consommation, en provenance d'Allemagne, de Belgique, des Pays Bas et du Royaume Uni. Les Pays Bas importent 14% de leur consommation, le Royaume Uni 12%, la Belgique 6,4% et l'Allemagne 4%.

Les échanges mondiaux sont très peu développés, la bière étant un produit qui voyage mal. Les brasseurs, en général, ouvrent une brasserie dans le pays de consommation.

### Structure du secteur en France

En France, le secteur est dominé par les grands groupes internationaux (Kronenbourg, appartenant au groupe danois Carlsberg, le groupe néerlandais Heineken, et InBev, qui réalisent ensemble environ 80 % des volumes). Quelques brasseries indépendantes (Meteor, Gayant, Duyck, Grain d'Orge, Castelain, Ricourt, Pietra) représentent la quasi totalité du solde de production. On compte également 150 brasseries artisanales ou **microbrasseries**. Du fait des restructurations d'entreprises, le nombre d'emplois a fortement chuté. Il est actuellement inférieur à 4 000 personnes, contre 13 000 en 1980.

### Dynamique de secteur en France

Le taux de croissance du marché reste globalement en légère baisse, avec toutefois des différences marquées entre les différents segments :

	Part de marché en volume	Part de marché en valeur
Bières classiques de luxe	49,6%	35,3%
Spéciales	28,9%	32,3%
Spécialités régionales et étrangères	15,9%	26,7%
Panachés et sans alcool	5,6%	5,7%

Source : Brasseurs de France.

Pour relancer la consommation, la brasserie française innove avec des produits et emballages très diversifiés et la fabrication de bière à faible teneur en alcool et s'implique très fortement dans la promotion d'une consommation responsable par une information de la dose d'alcool contenue dans la bouteille et la mise en place d'un site internet d'information.

### Précisions données par l'UIBR (Union des Industries du Bas-Rhin) :

**Entre 1990 et 2007, la répartition des ventes par contenant s'établit comme suit :**

- perte d'environ 1,5 millions hl de la vente en fût mais part relative stable à 24 % ;
- pertes régulières en grandes bouteilles (-2 millions hl ; part tombée à 5 %) ; chiffres analogues en petites bouteilles consignées ;
- perte de 2 millions hl en petites bouteilles perdues mais part relative stable depuis 15 ans à environ 54 % ;
- développement des boîtes (+ 1 million hl ; 13 %) dont le volume est stabilisé à environ 2 millions hl depuis 5 ans.



## 2. La Bière en Alsace en 2007

(Source : Union des Industries du Bas-Rhin)

La production réalisée en Alsace s'est élevée à 10,24 millions hl en 2007, en légère progression (+0,41 %) par rapport à 2006, ce qui représente près de 68 % de la production nationale.

### La part des ventes par contenant s'élève à :

- Fûts	22 %	en augmentation de 5,45%	par rapport à 2006
- Citernes	0,60 %	en diminution de 29,94%	
- Grandes bouteilles	5,25 %	en diminution de 7,82 %	
- Petites bouteilles consignées	3,94 %	en diminution de 2,56%	
- Petites bouteilles perdues	52,63 %	en augmentation de 2,33%	
- Boites	15,19 %	en diminution de 6,97%	

## 3. Consommation en litres par habitant dans le monde

(Source : Wikipedia 2006 - En gras , données actualisées)

1	Rép. tchèque <b>159</b> (2007)	2	Irlande <b>155</b> (2007)	3	Australie 109.9
4	Autriche <b>109,3</b> (2008)	5	Allemagne <b>108</b> (2008)	6	Royaume-Uni 99.0
7	Slovénie 93.3	8	Belgique 93.0	9	Danemark 89.9
10	Finlande 85.0	11	Luxembourg 84.4	12	Slovaquie 84.1
13	Espagne 83.8	14	États-Unis 81.6	15	Croatie 81.2
16	Pays-bas 79.0	17	Nouvelle-Zélande 77.0	18	Hongrie 75.3
19	Pologne 69.1	20	Canada 68.3	21	Islande 59.7
22	Portugal 59.6	23	Bulgarie 59.5	24	Afrique du Sud 59.2
25	Russie 58.9	26	Venezuela 58.6	27	Roumanie <b>100</b> (2007)
28	Chypre 58.1	29	Suisse 57.3	30	Gabon 55.8
31	Norvège 55.5	32	Mexique 51.8	33	Suède 51.5
34	Japon 51.3	35	Brésil 47.6	36	Corée du sud 38.5
37	Colombie 36.8	38	France <b>30</b> (2008)	39	Chili 28
40	Chine <b>27,6</b> (2006)				

