



Un surprenant réveillon de Noël à la bière

Les bières belges de qualité se marient à merveille avec le repas du dîner de Noël. Grâce à leur grande diversité, il y en a certainement une qui correspond aux mets servis à table. Mais laquelle ? Comment choisir ?

Le choix de la bière à déguster pour un repas de fête n'est pas une science exacte. Pour aboutir au mariage optimal, le premier paramètre à prendre en compte est... le goût de la bière, car lui ne change pas. Idéalement, on choisira donc le menu en fonction des bières que l'on souhaite servir, et non l'inverse. Pour déterminer le profil de saveur de la bière, il est important de goûter, encore et toujours. Mais globalement, la règle d'or consiste à servir des bières légères avec des plats légers, et des bières plus amples avec des repas plus riches.

La théorie AMC

Comme pour toute relation harmonieuse, il convient de trouver un équilibre entre la bière et les mets. Leurs goûts doivent être équilibrés. Les experts recommandent la théorie AMC, qui vise à **A**ssocier les goûts, **M**arier la bière et le plat, tout en cherchant le **C**ontraste. Tout l'art revient à déterminer la facette dominante de la bière à partir des saveurs de base que sont l'acidité, l'amertume et le sucré. Les deux autres saveurs fondamentales, le salé et l'umami (résultant de l'action de l'acide glutamique sur les papilles gustatives), enrichissent encore davantage le plat. On peut également identifier les épices et herbes aromatiques dans l'arôme et le goût de la bière ; quand on les retrouve dans la préparation culinaire, le résultat est souvent extraordinaire. Songeons par exemple à la coriandre, présente dans les bières de froment. C'est pourquoi les bières blanches s'harmonisent si bien avec les plats orientaux : leur teneur en alcool est faible, elles sont fraîches et opposent une belle résistance à la teneur épicée de la cuisine orientale. L'alcool joue évidemment un rôle dans la dégustation : plus son pourcentage est élevé, plus le goût de la bière semblera chaud, ample et sucré.

AMC en pratique

Les principales catégories de bières se distinguent par leur type de fermentation (spontanée, basse, haute ou mixte), leur couleur (blanche, ambrée ou brune), sans oublier les bières à base de fruits et le stout (bière brune, épaisse et forte, originaire des îles britanniques). Pour faire le bon choix au réveillon de Noël, déterminez d'abord le goût principal, puis utilisez la méthode AMC pour trouver le bon équilibre avec le plat.

Commencez par associer les saveurs. La Kriek se marie bien avec les fruits rouges, tandis que le gibier accompagné d'une sauce aux champignons sombre préférera une bière d'abbaye brune, et en dessert, une triple fruitée, mais charpentée, ira à merveille avec une pêche Melba. Vous pouvez également tenter

le mariage entre la bière et le met par des saveurs qui se complètent. Par exemple la Kriek avec des brownies au chocolat, ou une triple avec des légumes, du thon ou du poulet grillé. Mais la cerise sur le gâteau provient d'un contraste réussi entre des saveurs opposées, comme une pils légère avec un plat oriental relevé ou une bière fruitée et rafraîchissante avec de la viande d'agneau aux légumes jeunes.

Amer, acide, sucré et salé

La présence de houblon ou de malt torréfié apporte souvent de l'amertume à la bière. Dans ce cas, inutile de rajouter des éléments amers au plat : essayez plutôt de les compenser en apportant une touche salée. Quoi qu'il en soit, ne commencez jamais un réveillon de Noël par une bière amère : cela fatigue le palais et rendraient plus amères toutes les autres bières accompagnant le repas. L'acidité est une sensation perçue par la partie latérale de la langue, qui actionne les glandes salivaires. Mais une acidité savamment dosée fait des merveilles, pensez par exemple à l'emploi de citron vert dans un tartare de saumon. Il se mariera très bien avec les arômes d'agrumes présents dans plusieurs bières. Les papilles gustatives qui se trouvent à l'avant de la langue sont celles qui perçoivent les touches sucrées. C'est donc la première sensation que l'on ressent, et aussi la première qui plaît le plus, car le sucré est universellement apprécié. Mais pour trouver un équilibre et aboutir à un ensemble complexe et relevé, il faut servir les bières sucrées sur un plat intégrant un peu d'acidité. C'est par exemple le cas avec une goûteuse viande de porc aux pickles accompagnée d'une brune douce. On peut aussi contrebalancer le sucré par le salé, comme avec de la fleur de sel sur une mousse au chocolat. Les fromages salés sont splendides avec les bières douces ou ayant mûri en fûts de chêne, parce qu'elles dégagent une touche de vanille.

Incontestablement, par leur large assortiment de saveurs et d'arômes, les bières belges sont suffisamment complexes pour faire honneur à n'importe quel repas de Noël. Servir une bière au repas gastronomique du réveillon surprendra très certainement vos convives.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Contact presse : Marianne Lenaerts - 0499 53 35 49 - Marianne@upr.be

À propos d'InBev Belgium

Les origines d'InBev Belgium remontent à 1366 à la brasserie Den Hoorn, établie à Louvain. En 1987, Interbrew a été créée par la fusion des brasseries belges : Artois (Leuven) et Piedboeuf (Liège-Jupille). Interbrew se trouve à la base d'InBev, née de la combinaison d'Interbrew avec l'entreprise brésilienne AmBev en 2004. En 2008 InBev et Anheuser-Busch forment Anheuser-Busch InBev, le brasseur leader mondial. L'entreprise bénéficie d'une grande tradition où le savoir-faire, la qualité, l'innovation et le service aux consommateurs et partenaires ont toujours été au centre des activités. Notre Rêve collectif est d'être la Meilleure Entreprise Brassicole qui Unit les Gens pour un Monde Meilleur.

InBev Belgium est leader du marché dans son propre pays. Les principales marques belges sont Stella Artois®, Jupiler®, Leffe®, Hoegaarden® et Belle-Vue®. InBev Belgium vise également à fournir au marché belge de la bière une nouvelle dynamique grâce à une approche équilibrée où tradition et innovation sur base de préférences de consommateur sont complémentaires et où le savoir-faire et la qualité forment le fil rouge. Des innovations récentes couronnées de succès incluent les derniers-nés dans la famille Leffe Royale- Leffe Royale Cascade IPA (7,5%) (2015), Leffe Royale Mapuche (7,5%) (2015) et Leffe Royale Whitbread Golding (7,5%) (2015)-, Hoegaarden Radler Agrum (2%) (2015), Hoegaarden Radler Lemon & Lime (2%) (2015) et Cubanisto (5,9%) (2014). Pour plus d'informations vous pouvez consulter : www.ab-inbev.be.