

FICHE PRODUIT

BIÈRE

Depuis une dizaine d'années, on assiste à un retour de la production des bières artisanales en région Centre. Il existe aujourd'hui une quinzaine de brasseries en Région Centre. Les bières aromatisées – aux épices, plantes, miels ou fruits – complètent les gammes.

La bière est essentiellement composée d'eau pure, de malt d'orge, de houblon et de levures, à l'exception de la blanche, qui contient du froment, malté ou non, dans sa composition. D'autres ingrédients, céréales ou aromatisants, peuvent venir compléter ces composants de base.

Les différents types de bières artisanales de la région Centre sont majoritairement classifiés par couleur : blanche, blonde, ambrée ou rousse, brune ou noire. Généralement les bières claires, légères, dégagent des notes fruitées et florales. Les rousses et les ambrées, avec leur teint d'or cuivré, rappellent souvent la réglisse, le fruit confit et la noisette. Les brunes et noires, plus denses, présentent des arômes torréfiés de caramel, de café et de toast brûlé. Les bières artisanales refermentées en bouteille, dites « sur lie », ont la particularité de présenter un aspect trouble, dû au dépôt des levures inactives au fond des bouteilles.

Les bières « de soif », de type lager ou pils, légères, doivent être consommées fraîches, de 5 °C à 10 °C, tandis que les bières « de dégustation », de type ale, bock, stout ou d'abbaye se servent entre 10 °C et 16 °C. La blanche et la blonde, rafraîchissantes, sont particulièrement appréciées en été et se prêtent bien aux cocktails. Les plus foncées sont davantage associées à la saison froide. Selon les spécialistes, toutes s'accordent bien avec les charcuteries et les fromages. Les bières s'utilisent aussi en cuisine : en marinade et en sauce, elles relèvent volailles, viandes rouges et même gibier.

