c'est chic !

sécher le grain, on le torréfie en lui rendant des arômes de caramel, de chocolat ou encore de réglisse. Plus il sera coloré, plus il va conférer à la bière une couleur foncée. Ensuite, ce sont les rajout du houblon et des aromates, la dureté de l'eau et bien entendu le savoir-faire du brasseur qui vont donner toute sa complexité à la bière. On ne choisit donc pas sa bière en fonction de sa couleur, mais on préfèrera parler d'une bière douce, caramélisée ou avec plus ou moins d'amertume, par exemple.

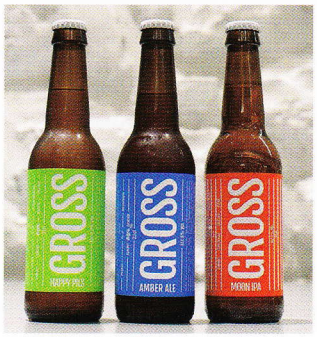
Les micro brasseries au Pays basque

Le Pays basque français et espagnol compte de nombreuses microbrasseries artisanales, une belle occasion de consommer local en soutenant le travail de ces brasseurs passionnés, et un souvenir original à mettre dans ses valises à la fin des vacances.

Voici une petite liste : Akerbeltz à Ascain, Arrobio à Larressore, Etxeko Bobs Beer à Hasparren, Uhaina à Bayonne, Bidassoa Basque à Irun, Drunken Bros à Bilbao, Gar & Gar à San Sebastian, Gross à San Sebastian, Laugar à Gordexola, Mala Gissona à Oiartzun, Olañata à Errenteria, La Cobra à Victoria, Baskland Brewing Project à Hernani…

La 1ère édition du Biarritz Beer Festival

En 2015, Christian Benéteau crée Le Cercle biarrot des amateurs de bière. Cette association organise un véritable salon international de la bière ouvert aux professionnels et au grand public du 23 au 25 septembre 2016 à la Halle d'Iraty à Biarritz. Plus de 70 brasseurs des quatre coins du monde (Allemagne, Belgique, Québec, Brésil, Irlande…) sont attendus, mais aussi des micro-brasseurs français, et plus particulièrement du Pays basque français et espagnol. Ce salon de dégustation sera l'occasion pour le public de découvrir les différentes bières et le travail de ces brasseurs passionnés. La présence de stands de produits locaux (charcuterie, huîtres, chocolat, fromage, foie gras, glaces…) favorisera les accords mets et bières. Des conférences sur la fabrication de la bière et des démonstrations culinaires de chefs sont aussi au programme. La semaine précédant ce grand rendez-vous, une opération "La bière s'invite à votre table" sera proposée dans une cinquantaine de restaurants du Pays basque. Ces chefs vont créer un menu soit avec un accord mets et bières, soit un plat à base de bière. L'ambition de Christian et du Cercle est de devenir le plus grand salon professionnel et grand public entièrement dédié à la bière en France.



Bonus

La marraine du festival, Elisabeth Pierre, vient de sortir la deuxième édition du guide Hachette des bières. Elle accompagne le mouvement actuel des brasseries locales et met l'accent sur les tendances bières en France. Chaque bière sélectionnée est décrite et notée (de 1 à 3 étoiles et des coups de cœur), la température idéale de dégustation et les alliances gourmandes sont précisées. Toutes les informations techniques sur le brasseur sont aussi indiquées afin de pouvoir acheter les bières.

www.lafilledelorge.com