

La bière

Une boisson chargée de tradition

➤ La bière est sans aucun doute la boisson alcoolique la plus bue au monde. Elle est également l'un des plus anciens produit d'agrément que connaisse l'humanité. Le brassage de la bière est un art en soi, de même que le bon usage qu'il convient de faire de ce breuvage qui, contrairement à ce que l'on entend souvent dire, possède également des vertus pour la santé.

PAR MARIANNE BOTTA

Avec une consommation de 57,9 litres par année et par personne, la bière est la boisson alcoolique la plus bue en Suisse. 3,55 millions d'hectolitres sont produits par 354 brasseries en Suisse tandis qu'un million d'hectolitres sont importés. La consommation de bière remonte à très loin: comme l'ont montré des fouilles archéologiques réalisées en Mésopotamie, les premiers brasseurs furent les Sumériens, les Assyriens et les Babyloniens. Dès la fin du quatrième millénaire avant Jésus Christ, les Sumériens rôtissaient des céréales maltées qu'ils panifiaient; puis ils trempaient ces galettes dans de l'eau et laissaient le tout fermenter. Le brassage de la bière est indissociablement lié à la fabrication du pain. Ce n'est que par l'activation d'enzymes dans les céréales qu'on est parvenu à obtenir la transformation de l'amidon en sucres digestibles. La méthode la plus simple consistait à faire germer les céréales avant de les rôtir.

La fabrication de la bière, un travail de femmes

Comme cela ressort déjà des décrets du roi Hammourabi, la fabrication de la bière était, à ses débuts, une affaire de femmes et ça l'est resté jusqu'au Moyen-Age. A partir de là, les moines ont peu à peu remplacé les femmes dans les brasseries de monastères. En Egypte, en revanche, la fabrication de la bière était un monopole d'Etat. Le savoir-faire des brasseurs de bière, qui trouve son origine en Egypte, a été transmis aux Grecs, puis aux Juifs et, plus tard, aux Romains.

Ce sont enfin des moines irlandais qui ont apporté l'art du brassage de la bière dans nos contrées où ils ont fondé en 820, à Saint-Gall, l'une des premières brasseries de monastère de la région alpine. L'une des principales raisons pour lesquelles les brasseries monacales se sont aussi

On était tenté à l'époque d'assimiler les brasseurs à des alchimistes.

rapidement répandues tient aux règles de jeûne assez strictes qui prévalaient dans les différents ordres. Les moines ont en effet vite découvert que la bière, en plus d'être une boisson désaltérante et rafraîchissante couvrait également une partie des besoins quotidiens en calories et permettait de supporter plus facilement les longs jeûnes.

Sorcières et alchimistes

A l'époque, la bière, boisson riche en nutriments, était aussi très délicate et sensible aux atteintes microbiennes. Jusqu'à la découverte de la fermentation contrôlée vers le milieu du XIXe siècle, le brassage de la bière est resté une opération plus ou moins aléatoire. Le processus de fermentation, alors méconnu, faisait des brasseurs des quasi-alchimistes «maîtrisant» l'art de la transformation. Afin d'écarter de la bière les mauvais esprits qui la rendaient aigre, ceux-ci recouraient à toutes sortes d'astuces. Les chants étaient considérés comme un moyen éprouvé, de même que le fait de dresser des croix ou de répandre du sel à proximité de la cuve de fermentation. Il semble qu'à Saint Gall on ait encore brûlé jusqu'en 1581 des «sorcières» tenues responsables de la mauvaise qualité d'une bière.

Ce n'est qu'à la fin du XIXe siècle que les recherches de Louis Pasteur puis celles des nombreux techniciens brasseurs qui lui avaient em-



voiff / fotolia

boité le pas, ont permis de comprendre le rôle des enzymes et de la fermentation dans le processus de brassage. La mise au point par Emil Christian Hansen d'un procédé de sélection des levures de brasserie en 1881 marqua le point de départ de la production brassicole à grande échelle et a permis de conserver la bière dans de bonnes conditions et d'en assurer une qualité constante.

De l'orge à la bière

Cependant, le processus de fabrication de la bière reste le même aujourd'hui: la germination de l'orge produit des enzymes qui en rendent l'amidon hydrosoluble. Ensuite, l'orge germée est séchée, concassée et mélangée avec de l'eau. Lorsqu'on élève progressivement la température de ce moût à différents niveaux, ces enzymes transforment l'amidon en maltose et séparent d'autres protéines, tanins et minéraux. L'extrait de malt liquide doit maintenant être séparé des



△ Cette illustration qui date du troisième millénaire avant Jésus Christ montre des Sumériens buvant de la bière avec une paille – probablement pour éviter d'avaler certaines impuretés contenues dans le liquide.

qu'au XVII^e siècle que les brasseurs allemands ont commencé à fabriquer de la bière dans les villes. Après une crise de la viticulture et différentes améliorations techniques apportées à la fabrication, une bière de meilleure qualité et d'un prix plus avantageux s'est progressivement imposée au cours de la deuxième moitié du XIX^e siècle. L'Association suisse des brasseurs, fondée en 1877, avait notamment pour but de «promouvoir la formation des brasseurs suisses et d'exiger de la Confédération la perception de droits de douane plus élevés sur les bières étrangères» nous explique Matthias Wiesmann. L'invention de la réfrigération a permis de stabiliser la qualité de la bière. Dès 1985, celle-ci a définitivement remplacé le vin comme «boisson nationale» en Suisse. C'est à cette époque que les cinq cent trente brasseries du pays commencèrent à se livrer une impitoyable lutte de concurrence. Les plus petites d'entre elles ont progressivement dû plier devant les grandes productions industrielles.

A l'heure actuelle, deux grands groupes, Carlsberg/Feldschlösschen et Heineken, dominent le marché suisse après avoir fait disparaître la plupart des brasseries de moyenne envergure. Mais depuis quelques années, on assiste à une renaissance des petites entreprises dans toute la Suisse, mais avec un succès plus marqué dans les grandes agglomérations. L'utilisation toujours plus fréquente de l'orge de brasserie d'origine suisse par certaines petites et moyennes brasseries a provoqué une renaissance de l'agriculture. L'utilisation d'orge indigène se heurte toutefois à un petit problème: il n'y a plus de malterie en Suisse. L'orge, qu'elle soit issue de la culture classique ou bio-

logique, doit être transportée à l'étranger pour y être transformée en malt brassicole.

Du bon usage de la bière

Aujourd'hui, la bière qui quitte la brasserie peut être consommée immédiatement. Un long stockage dans de mauvaises conditions lui fait rapidement perdre ses qualités. Elle est très sensible à la lumière et à la température. Elle se conserve donc idéalement dans un local frais, à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 6° et 9° degrés. Cette température est d'ailleurs la meilleure température de dégustation des bières. Les bières fortes peuvent être consommées à une température plus élevée qui leur permettra de développer la plénitude de leur arôme. Les bières légères, en revanche, se boivent de préférence avec quelques degrés de moins. Les produits pour vaisselle courants à base de graisse sont la mort de toute collerette de mousse car les agents nettoyants qu'ils contiennent modifient la tension osmotique de l'eau. Les verres à bière doivent donc être rincés soigneusement à l'eau froide avant d'être remplis.

La bière est-elle bonne pour la santé?

De nombreuses études scientifiques ont été entreprises ces dernières années sur le thème «bière et santé». La bière contient d'importants minéraux et vitamines, notamment du potassium et du magnésium en abondance, mais également certaines vitamines du groupe B. D'autres substances contenues dans le houblon, comme la lupuline, calmante et relaxante, ou le xanthohumol, un composant du houblon aux propriétés très antioxydantes, sont bénéfiques pour la santé. A côté de cela, la bière contient d'autres agents antioxydants préventifs des inflammations et du cancer. Elle est diurétique et stimule l'appétit. D'un autre côté, l'alcool qu'elle contient est, à doses importantes, un poison pour les cellules. Mais la bière sans alcool peut être consommée sans arrière-pensées, même par les sportifs en raison de ses effets isotoniques.

Et qu'en est-il de la «brioche»? En fait, la bière n'est pas une bombe calorique mais se classe, parmi les autres boissons, dans le milieu du tableau. Ainsi, une consommation raisonnable de bière ne fait prendre du poids tant qu'on ne l'accompagne pas de repas trop riches et qu'on exerce une activité physique suffisante.

Les différentes sortes de bière

On distingue deux types de levures de fermentation: **Fermentation basse:** Température de fermentation: 5 – 15 °C, levures unicellulaires, arôme léger. Les levures à fermentation basse se déposent au fond de la cuve lorsque la fermentation est terminée.

Fermentation haute: Température de fermentation: 15 – 25 °C, levures en chaîne, arômes plus fruités. Les levures à fermentation haute remontent pour former un chapeau à la surface du brassin sous l'action des bulles de gaz carbonique générées par la fermentation.

Tout en étant proches parents, les deux types de levures influent profondément sur le caractère de la bière et confèrent chacun au produit fini un bouquet et un goût caractéristiques.

Bière Lager: C'est la variété de bière la plus bue; légèrement aromatisée au houblon, fermentation basse.

Bière spéciale (Pils): Elle est souvent davantage houblonnée, plus puissante; il s'agit la plupart du temps d'une fermentation basse.

Bière de froment (bière blanche): Elle est brassée avec addition de froment ou de malt de froment, claire ou non filtrée, fortement saturée en gaz carbonique; arôme fruité; fermentation haute.

Bière brune: Brassée avec du malt sombre, aromatique, avec une touche de sucre résiduel ou en variante plutôt amère.

Ale: Fermentation plus courte effectuée à des températures plus élevées que pour la bière Lager. Fermentation haute.

Bière non filtrée: Bière Lager ou spéciale naturellement trouble.

Bière sans alcool: Elle ne contient pratiquement pas d'alcool (max. 0,5 % vol.). Elle est fabriquée soit comme la bière normale avec extraction ultérieure de l'alcool ou en utilisant un procédé modifiant la fermentation de façon à générer moins d'alcool.

Bière draft: Bière très claire, gouléante, presque pas d'amertume, arômes moins typés bière.

Bière de saison: Spécialité de bière traditionnellement brassée pour Noël ou pour Pâques, corsée; sous-catégorie de la bière spéciale ou de la bière forte, de fermentation basse ou haute.

Bière d'avoine, d'épeautre, etc.: Bières qui portent le nom d'une des matières premières utilisées ou ajoutées au cours du brassage.

Bière diététique: Bière pauvre en glucides, selon la loi; destinée surtout aux diabétiques en raison de la faible teneur en sucres.

Bière légère: Faible teneur en alcool (max. 3 % vol.), moins de calories.

Bière de maïs, de riz: Bière fabriquée avec adjonction de maïs ou de riz, fermentation basse, légère et pétillante.

Bière multicéréales: Bière brassée avec addition de différentes sortes de céréales (maltées ou non maltées).

Bière forte: Onctueuse, aromatique, forte teneur en alcool, de fermentation basse ou haute.

Source: Association suisse des brasseries (ASB)