

Les bières Les whiskies

C1-3.1 Valoriser les produits.
C.5.2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et productions.
C.1.3.4 Proposer des accords mets boissons.

- Objectifs :
- rechercher les caractéristiques des bières et whiskies
 - réaliser une analyse sensorielle
 - Construire un argumentaire de vente adapté.
 - Identifier, analyser les bières proposées et savoir effectuer un accord mets-boissons judicieux.



Vous êtes barman à la Brasserie « Maître Kanter » à Anglet(64). M. Durand, directeur des lieux, souhaite vous former en matière de bières et de whiskies afin de valoriser les différents produits proposés auprès de la clientèle de son établissement.

Activité 1 – Le directeur de « Maître Kanter » vous a inscrit à une formation sur la fabrication de la bière afin de consolider vos connaissances. Il vous demande de former vos collègues, vous préparez votre intervention. Vous utilisez **internet** et les **documents 1, 2 et 3**.

Vous expliquez les différentes étapes de l'élaboration en les réalisant à l'aide d'un **kit bière maison**.

Document 1

QUELS SONT LES INGRÉDIENTS DE LA BIÈRE?

Dans le procédé de fabrication de la bière, on trouve quatre ingrédients simples, mais très importants : le malt, le houblon, l'eau et la levure.

LE MALT

Bien que tous les ingrédients soient nécessaires au procédé de fabrication, le malt est celui qui est utilisé en plus grande quantité. Les brasseurs des restaurants Les 3 Brasseurs se servent d'orge maltée ou d'autres malts spéciaux selon le type de bière brassée. L'alcool de la bière provient de la fermentation des sucres contenus dans le malt.

LE HOUBLON

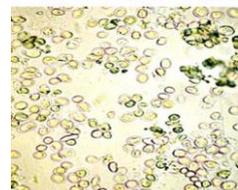
Le houblon est un autre ingrédient important. Bien qu'il soit utilisé en très petite quantité, il constitue l'élément principal qui donne toute la saveur de la bière. L'amertume typique de la bière provient directement des huiles essentielles de la fleur du houblon.

L'EAU

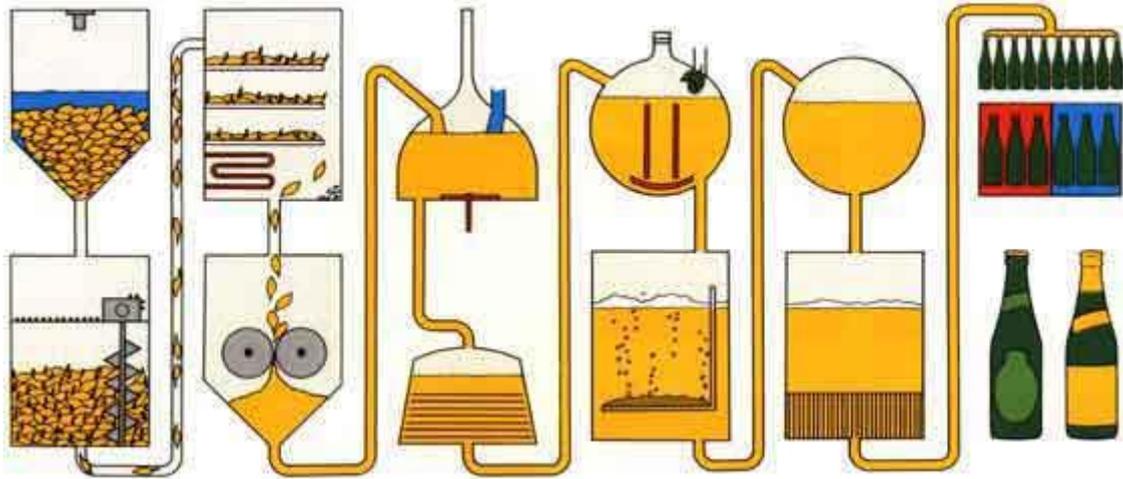
L'eau, tout aussi essentielle au brassage, donne à la bière sa consistance liquide; sans eau, la bière ne serait rien de plus que du pain. Il faut prendre le temps de filtrer l'eau avant de l'utiliser afin d'enlever toutes les impuretés qui pourraient altérer le goût. Un buveur de bière est un buveur d'eau qui s'ignore ! Notre bière blonde contient environ 90 % d'eau. Sa qualité est donc essentielle.

LA LEVURE

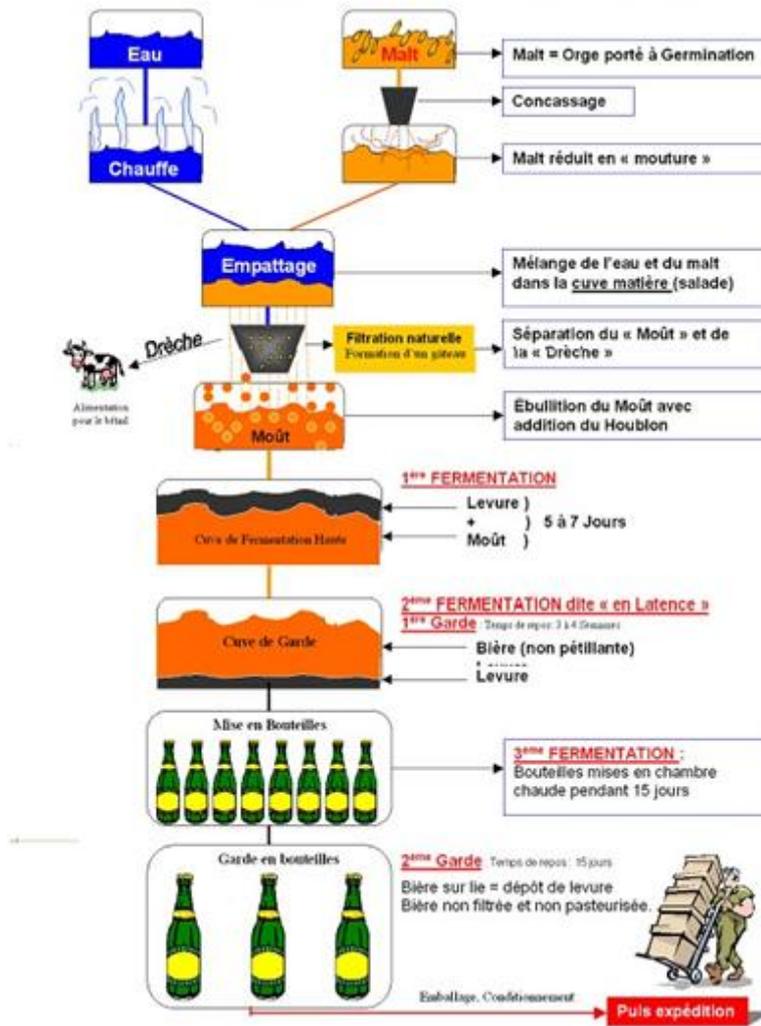
La levure est employée à la fin du procédé de fabrication. Chez Les 3 Brasseurs, nous n'utilisons que de la levure à haute fermentation dans le procédé de fabrication de la bière.



Document 2



Document 3

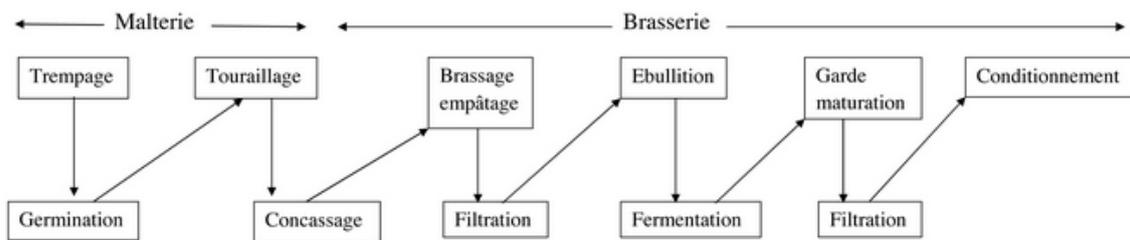


2

Vous citez les matières premières utilisées et leur rôle dans l'élaboration

Atelier expérimental : vous disposez des différentes matières premières et du matériel nécessaire à la réalisation d'une bière blonde.

Vous expliquez les différentes étapes de l'élaboration en les réalisant.



Les grandes étapes de fabrication de la bière

❶ LE MALTAGE

Le principe du maltage consiste à produire les enzymes nécessaires à la saccharification de l'amidon, et donc, à la fabrication de l'alcool lors de la fermentation.

Ceci se passe en quatre étapes : le trempage, la germination, le touraiillage (séchage : c'est la température atteinte en fin de touraiillage qui va déterminer la couleur du malt.) et le dégermage.

Ingrédients : orge + eau

Métier : Généralement le malteur



❷ EMPATAGE (malt broyé sous forme de farine et mélangé à l'eau) PUIS BRASSAGE

Cette étape, appelée aussi saccharification, consiste à transformer les sucres complexes (amidon) contenus dans le grain en sucres simples fermentescibles (glucose, maltose et dextrose) et non fermentescibles (dextrines), grâce à l'action des enzymes du malt, activées par chauffage du malt dans de l'eau (=l'amidon est transformé en sucre plus simple et on obtient le moût)

On filtre et rince à l'eau chaude ce mélange (maïsche) pour obtenir le moût.

Ingrédients : eau + malt

Métier : Le brasseur



❸ L'EBULLITION-LE HOUBLONAGE

Cette étape a pour objectif la destruction des enzymes, la stérilisation et la stabilisation du moût.

C'est à ce moment que le houblon est ajouté : le houblon possède des vertus conservatrices, donne de l'amertume et produit des arômes. Avant la fermentation, le moût est refroidi et filtré.

Ingrédients : moût + houblon

Métier : Le brasseur



❹ LA FERMENTATION

La fermentation est l'étape à laquelle on ajoute des levures afin de produire l'alcool. Pour produire de la bière il existe plusieurs types de fermentation :

- Basse : elle se déroule entre 5 °C et 14 °C.
- Haute : elle se déroule entre 15 °C et 20 °C.
- Spontanée : sans ajout de levures cultivées

La fermentation est généralement suivie par une clarification par décantation (garde).

Ingrédients : bière + levures

Métier : Le brasseur



❺ GARDE ET MISE EN BOUTEILLE ⇒ bière verte mise au repos : fin de fermentation, surcharge en gaz carbonique=== les arômes se développent

Activité 2 –Vous présentez différentes bières dans le stock.

Renseigner les fiches des produits les plus utilisés sur la carte avec vos collègues.

Marques						
Caractér.	Hoegaarden ①	Heineken ②	Pelforth ③	Leffe ④	Pietra	Kriek
→Origine	Belgique	Pays Bas	France	Belgique	France	Belgique
→Couleur	Blanche	Blonde	Brune	Rousse	Blonde	Aromatisée
→Degré Alcool						
→Contenance						
→Caractéristique Du produit	♦bière légère ♦peu d'alcool ♦désaltérante ♦notes agrumes et coriandre	♦bière moyennement légère	♦Forte en goût	♦Bière d'Abbaye	bière à la châtaigne corse Bière de terroir et de nature PIETRA est une bière de spécialité, de fermentation basse.	fermentation spontanée, son goût sucré et fruité, aromatisé à la cerise. A boire très fraîche
→Accord mets et bière	♦salade de fruits frais ♦apéritif	♦noix de saint-jacques à la cardamome	♦noisette de biche aux aïelles, chou rouge	♦chèvre cendré ♦jambon de bayonne	Charcuteries corses	Sorbet aux fruits rouges
→Argumentaire de Vente						

Activité 3 - Vous réalisez une analyse sensorielle de quelques produits avec vos collègues.

Dénomination :		Dénomination :	
VISUEL		VISUEL	
OLFACTIF		OLFACTIF	
GUSTATIF		GUSTATIF	

Dénomination :		Dénomination :	
VISUEL		VISUEL	
OLFACTIF		OLFACTIF	
GUSTATIF		GUSTATIF	

Dénomination :		Dénomination :	
VISUEL		VISUEL	
OLFACTIF		OLFACTIF	
GUSTATIF		GUSTATIF	

Activité 3 – La fabrication des whiskies est en lien avec les bières. Vous proposez à l'équipe de réaliser une fiche d'identification des whiskies, afin de mieux les connaître et mieux les vendre.

Rappelez le principe de la distillation

On distille afin de purifier et concentrer le % en volume d'alcool. Elle s'effectue dans un alambic en cuivre, on chauffe le mout alcoolisé à 78,4°C, seuil d'ébullition de l'éthanol, pour extraire l'alcool buvable sous forme de vapeur et le séparer des autres éléments. Il suffit de refroidir les vapeurs pour qu'elles repassent à l'état liquide et récupérer l'alcool pur.

Atelier expérimental : vous disposez d'un petit alambic vous distiller de la bière. Observer ce qui se passe dans l'appareil, comprendre le fonctionnement, analyser et observer le résultat obtenu.

Fiche d'identification du WHISKY

Famille Les Eaux de Vie de Grain		Définition Obtenues après la fermentation de céréales (maïs, orge, blé, seigle) puis distillation du moût Les Whiskies sont vieillis en fût de chêne	
Verre 	Dose 2 cl ou 4 cl	Accompagnement Température ambiante (vieux) Sur glace + tonic + soda cocktail	Pays producteurs Ecosse Irlande Usa Canada France Japon.....
<u>Scotch Whisky (écossais)</u> Les Malts : 100 % orge maltée Single malt : issu d'une seule distillerie Pure Malt : issu de plusieurs distilleries ils sont distillés deux fois Les Blends : mélange de céréales, orge, orge maltée, blé, seigle malt		<u>Irish Whiskey (irlandais)</u> Malt : non tourbé, distillé trois fois Blends : mélange de céréales, orge, orge maltée, blé, seigle	
		<u>Whiskey (américains)</u> Bourbon 51 % minimum de maïs Rye 51 % minimum de seigle Corn 80 % minimum de maïs	

6



Proposer un argumentaire de vente

Activité 4 - Vous réalisez une analyse sensorielle de quelques produits avec vos collègues.

Dénomination :		Dénomination :		Dénomination :	
VISUEL		VISUEL		VISUEL	
OLFACTIF		OLFACTIF		OLFACTIF	
GUSTATIF		GUSTATIF		GUSTATIF	

Activité 5 - Vous réalisez un **BOURBON OLD FASHIONED**

Dans un verre à old fashioned :

écraser le ¼ d'un morceau de sucre imbibé d'Angostura Bitter avec un peu de soda. Remplir de glace et ajouter une mesure de Bourbon Whiskey

Bien remuer à la cuiller

Décoration : ½ tranche d'orange, zeste de citron, cerises eaux de vie

N.B. Toutes les eaux de vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour un old fashioned

Retenir l'essentiel

Assurer le service des apéritifs avec la méthode QQQQCP...

QUI ?	Qui est concerné par la situation ? Qui fait l'action ou l'activité ?
QUOI ?	Quelle est l'action, quelle est la problématique ?
OU ?	Où se traite l'action ? dans quel service ?
QUAND ?	A quel moment se produit l'action ? quelle est sa fréquence ?
COMMENT ?	Comment s'y prend-on ? quelle est la démarche, la procédure ?
POURQUOI ?	Quel est l'intérêt de mettre en place cette procédure ? quels sont les objectifs à atteindre ?