

La bière

Activité 1: Est-ce que vous aimez la bière? A quelle occasion vous en buvez? Si oui, quelles bières vous préférez: les bières en bouteille ou les bières pression ?

Je ne bois
jamais de bière

J'en bois pour
l'apéro



Je bois de la
bière quand...

Ma bière
préférée c'est...

Activité 2: Lisez le texte et répondez ?

Selon la durée et la température du touraillage de malt on obtiendra des bières de couleurs variées. Le touraillage correspond à l'étape finale de la malterie : après la germination de l'orge, le malt vert est séché. L'humidité du grain va passer de 44% à 4% en 24 heures à 48 heures, sous l'effet d'un courant d'air chaud. En fonction de la durée et de la température, le malt va se colorer.

Les bières blanches sont brassées avec des malts pâles et des malts de froment. Le malt de blé ne comporte pas d'enveloppes comme le malt d'orge, aussi les matières colorantes sont moindres.

Les bières blondes sont brassées avec des malts d'orge pâles.

Les bières ambrées ou rousses sont brassées avec des malts dits « caramel » plus grillés et torréfiés que les bières blondes.

Les bières brunes sont brassées avec des malts bruns, appelés malts « chocolat » fortement torréfiés qui leur confèrent un fort potentiel aromatique et des couleurs allant du marron au noir.

<https://brasseurs-de-france.com/tout-savoir-sur-la-biere/les-types-de-biere/>

	VRAI	FAUX
La couleur de la bière dépend de la céréale utilisée		
La bière blonde est brassée avec les céréales pâles		
Les bières ambrées sont brassées avec du caramel		
Les malts bruns sont appelés malts "chocolat"		
Le malt se colorie en fonction de la température		
Le touraillage marque la fin de la malterie		

Activité 3: Lisez le texte et complétez avec les mots suivants ?

dégustations

brasseurs

brasseries

brassage

zythologue

assorti

étranger

La dimension économique, culturelle, sociale et historique de la bière s'est développée en Belgique depuis le Moyen Âge. Ce n'est pas pour rien que la Belgique est appelée « le pays de la bière » :

- Il y a plus de 250artisanaux et au moins 150industrielles. L'ensemble de leur production totalise 2 000 bières originales mises sur le marché.
- La bière belge est un produit d'exportation important. Environ 65 % de la production part à l'....., notamment en France, aux États-Unis, en Chine et aux Pays-Bas.
- Savourer le moment de la dégustation de sa bière favorite est une caractéristique culturelle belge. On l'apprécie de préférence dans un verre En Belgique, servir la bière est un art en soi.
- La Belgique propose différents cursus d'études professionnelles et universitaires dans le secteur brassicole : brasseur ou(connaisseur de la bière). Des formations au et au tirage de la bière sont dispensées dans les deux parties du pays. Dans les restaurants, la tendance est au mariage entre les plats et la bière.
- La découverte de nouvelles bières va de pair avec l'attention particulière apportée aux..... Beaucoup de clubs de brasseurs locaux en organisent régulièrement. La Belgique possède aussi quelques musées de la bière qui valent absolument le détour.

C'est la raison pour laquelle l'UNESCO a ajouté la culture de la bière en Belgique à la liste représentative du patrimoine culturel de l'humanité. Cette reconnaissance internationale de la culture brassicole fait entrer la Belgique dans la danse, avec le tango argentin, le flamenco espagnol et la samba brésilienne.

<https://www.beerwulf.com/fr-be/articles-sur-les-bieres-speciales/belgique-pays-de-la-biere>

Activité 4: Lisez attentivement les phrases suivantes. Trouvez celles où le client commande une bière.

Un demi, s'il vous plaît.

Un petit noir

Une pinte de blonde

Un déca

Un petit blanc

Un petit noir

Un galopin!

Un allongé s'il vous plaît!

Activité 5: Observez l'étiquette et complétez la fiche de la bière


In Cervisia Veritas

Formule latine habituellement consacrée au vin, "in vino veritas", mais qui colle parfaitement aussi à la bière, tant elle fait partie de l'histoire de l'humanité depuis bien plus longtemps que le vin.

Ingrédients : eau, malt d'orge, froment, flocons d'avoine, houblon, levure, épices, sucre.
Contient du gluten.

Bière non filtrée, non pasteurisée.
Risque de dépôt.
Brassée et embouteillée à
**LA BRASSERIE
ABBAYE DE CLAIRMARAIS**
Ferme de L'Abbaye
62500 Clairmarais
abbayedclairmarais.fr


ABBAYE de Clairmarais




Nota Bene


Encore les moines ... !
La bière blanche est née au cœur de la Belgique au XIV^{ème} Siècle.
Ce sont les moines, de la petite ville de Hoeggarden, qui ont apporté de multiples saveurs à cette bière.
En contact avec des marchands néerlandais, ils ont découvert de nouvelles épices afin d'expérimenter de nouvelles recettes.




Dixit, Ave



75 cl
Alc. 4,5% Vol.





Abbaye de Clairmarais
BIÈRE D'ABBAYE

Alc. 4,5% Vol. | BIÈRE
BLANCHE

♦ BIÈRE D'ABBAYE ♦



3 770015 240353

À consommer de préférence avant :

13-01-25

Dénomination	
traitement subi (p .ex. pasteurisation)	
quantité nette en centilitres	
nom et adresse du brasseur	
nom du pays d'origine	
pourcentage du volume d'alcool	
Date limite de consommation	
Ingrédients	