

La biere de noel

[Article de biere-shop.com](http://biere-shop.com) :

Dans le langage de la bière, il existe un adage qui dit: « En hiver, brasse qui veut; en été, brasse qui peut ». Une expression qui en dit long sur les difficultés rencontrées par les brasseurs d'autrefois puisque comme les laboureurs et les travailleurs des champs, ils se pliaient aux caprices des saisons et c'est donc là l'une des raisons de l'apparition de la bière de Noël.

Plusieurs histoires racontent la genèse de ce type de mousseuse mais aucune d'elle n'a été confirmée par les spécialistes en la matière. Néanmoins, ces légendes transmises de génération en génération ont contribué à alimenter les imaginations des amateurs de bière comme le confirme cette version norvégienne. Selon les croyances des habitants de ce pays nordique de l'Europe, la bière de Noël y aurait vu le jour. D'après leur version, vers le mois de novembre, la bière échange sa couleur blonde pour une coloration plus ambrée, un caractère qui selon eux est typique de Noël. La croyance locale rapporte que la bière allait de pair avec la fête païenne de Jol qui symbolisait l'entrée du pays dans le solstice d'hiver et était dégustée en l'honneur des dieux. Les Norvégiens précisent même que c'est leur dieu Odin, dieu de la guerre et de la poésie, qui aurait transmis aux hommes la recette de la fabrication de la bière de Noël. Ainsi durant les festivités villageoises de fin d'année de ce pays d'Europe du nord, toutes personnes qui ne sombreraient pas dans l'ivresse totale subiraient la colère des dieux puisqu'ils n'honorent pas leur don. L'approche historique française tient plus la route que cette mythologie nordique. Les bouches à oreilles entre les générations, dans les familles de brasseurs, rapportent que la bière de Noël avait pour origine l'adaptation des activités des producteurs de bière suivant les saisons. Selon les dires de ces derniers, cette mousseuse portait autrefois la dénomination « bière d'octobre ». Un nom qui résulte du fait que vers l'automne, les brasseurs vidaient les réserves d'orge et de houblon pour laisser la place à la dernière récolte. Les anciennes réserves étaient alors transformées en un seul et unique bassin doté de matières premières en excès d'où l'origine assez forte, plus dense en terme de textures et plus aromatique de la bière de Noël par rapport à la bière ordinaire.

Une autre approche fait état de l'incapacité des brasseurs de l'époque à maîtriser la température des cuves de fermentation et profitaient de la saison froide pour améliorer la production. Cette théorie avançait que la période de brassages de ces restes d'orges débutait le 29 septembre, jour de la Saint Michel et finissait le 23 avril, lors de la Saint George. Ainsi les bières ayant connu un brassage dès le début de cette période arrivent à maturité vers les fêtes de Noël et ce grâce à la température fraîche de l'automne et non le froid de l'hiver. Riches en matières premières, cette bière est idéale pour affronter l'hiver et est personnalisée avec des fruits, du miel ou autre ingrédient pour lui attribuer des caractéristiques particuliers, pour marquer sa dépendance avec la fête de Noël. Les brasseurs de l'époque la réservaient pour leurs meilleurs clients ainsi que pour leurs employés, en signe de reconnaissance. La bière de Noël doit présenter les caractéristiques organoléptique suivants: à l'œil nu, elle doit posséder une teinte foncée située entre l'ambrée et la brune, à l'odorat, elle doit faire sortir ses notes fruitées et aromatiques et en bouche, elle doit dégager un goût de malt fortement prononcé accompagné d'une saveur sucrée.

Voici quelques marques de bières dites de Noël disponibles chez tous les distributeurs ou des bières artisanales en vente sur Internet : l'Angelus de Noël, la Binchoise spéciale Noël, Tongerlo Christmas...

Une tradition ancrée dans le patrimoine français

Les bières issues des traditions locales sont désormais inscrites au patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France. Reconnaissance légitime au vu de leur histoire, mais aussi de leur présence sur le territoire : plus de 600 brasseries sur toute la France. Aller à la découverte du patrimoine régional au travers des bières c'est possible, notamment grâce à la Bière de Noël. Du Nord au Sud, en passant par l'ouest et l'est, toutes les brasseries proposent un brassin unique de bière de Noël qui s'allie parfaitement aux saveurs de leurs produits régionaux.

Petite histoire de saison et de région ...

Au XVII^e siècle, les brasseurs devaient vider leurs réserves d'orge et de houblon à l'automne, pour laisser place aux récoltes estivales et ainsi pallier aux difficultés de conservation de l'époque. Plutôt que de jeter et perdre toute une récolte, les brasseurs ont eu l'ingéniosité de créer un nouveau brassin, unique, riche et généreux.

La bière de Noël était née, ou plutôt les bières de Noël. En effet, la richesse du terroir français, et les particularités régionales, donnent naissance à de nombreuses variétés. Chaque brasseur produit ses bières dans la tradition brassicole de sa région et propose ainsi des bières de caractères, de qualité.

Ainsi, même s'il n'y a qu'une recette universelle, il existe autant de savoir-faire de tradition que de régions, et donc de brassins différents. Pour un litre de bière, il faut : 150g de malt, 1 g de houblon, 1 cl de levure de l'eau pure, mais chaque brasseur s'approprie les étapes de fabrication (maltage / brassage / fermentation / garde) et laisse sa créativité aromatique s'exprimer. C'est ainsi, qu'en fonction des régions, on peut retrouver des touches de cannelle, de coriandre, de gingembre, de miel ou encore d'agrumes, etc.

La particularité de la Bière de Noël est d'unir les meilleurs malts : les pâles et les torrifiés. Les premiers lui donnent de la force et les seconds de la densité. Cette particularité la rend plus énergétique et plus aromatique que les autres bières. Tirant en moyenne à 6% alc/vol, la Bière de Noël est légèrement sucrée, riche en goût et ronde en bouche. La température de consommation recommandée d'une bière ambrée est entre 6° et 8° C.

Bière et foie gras :

La Bière de Noël offre une robe brillante et ambrée, allant de l'or à l'acajou. Riche en malt et en épices, cannelle, coriandre, écorces d'orange, elle se marie avec aisance à de nombreux mets. De l'apéritif, au dessert, en passant par les entrées et les plats... La bière de Noël a sa place dans tous les repas de fêtes de fin d'année. Tirant en moyenne à 6% alc/ vol, la Bière de Noël est légèrement sucrée, riche en goût et ronde en bouche. La température de consommation recommandée d'une bière ambrée est entre 4 et 6°C.

Extrait bierebel.com :

Les bières de Noël produites en Belgique sont généralement foncées, contiennent du sucre candi, et possèdent une forte teneur en alcool. Certains brasseurs profitent cependant de l'occasion pour élaborer des recettes alternatives permettant de faire connaître leurs bières sous un autre jour.

120 references, de 5° à 13°, souvent au dessus de 8°

Affligem de Noël – 6,5°

Bush de Noël – 12°

Grimbergen – Brassin de Noël – 6,5°

Grimbergen Noël agrmente parfaitement le gibier ou la volaille, le foie gras ou les fromages affinés.

A déguster idéalement à une température de 8°C.

Leffe de Noël – 6,5°

Moche de Noël – 9°

N'Ice Chouffe - 10°

Meteor – Bière de noel - Entre 8°C et 10°C

[Article de challenges.fr :](#)

L'incroyable succès des bières de Noël – Fin 2012

C'est l'une des rares bonnes nouvelles pour les industriels de la bière en France : le segment des bières de Noël est en train de décoller et gagne de nouveaux adeptes. Il a doublé en trois ans! Il s'agit de ces bières proposées dans des bouteilles décorées aux couleurs de Noël et qui sont proposées aux amateurs par quasiment toutes les marques à partir du mois de novembre.

La tradition des bières de Noël est vieille de plusieurs siècles. Elle remonte à l'époque où les céréales ne se conservaient pas toute l'année et où les brasseurs, souvent des abbayes, dégustaient à la fin de l'année, la production de l'automne, élaborée avec les céréales de l'été.

Le phénomène disparu a été ressuscité dans les années 1980. Il est en train de prendre un nouveau visage avec les efforts plus ou moins couronnés de succès des grands industriels du secteur, pour "premiumiser" leurs marques (afin d'améliorer leurs marges) et élargir leurs consommateurs (afin d'enrayer l'érosion lente des volumes vendus en France).

Dans l'esprit des vins nouveaux

Peut-être encouragés par le succès des bouteilles d'eau minérales de fin d'année, promues comme des éditions limitées et marquées du nouveau millésime, peut-être aussi inspirés par le phénomène des vins nouveaux, les grands et petits brasseurs redoublent d'inventivité pour créer le buzz autour de leur production de fin d'année.

Déjà l'année dernière, près de 30.000 hectolitres ont été écoulées en grandes surfaces, soit une augmentation de près de 30% par rapport à l'année précédente et des volumes multipliés par deux

en trois ans! Ces bières de Noël génèrent pas loin de 7 millions d'euros en moins de deux mois.

Une telle croissance a de quoi rendre leur sourire aux géants du secteur qui se disent fortement pénalisés par la hausse des taxes, car ce sont bien eux, avec leurs marques de bières d'abbaye, qui sont en train de préempter le créneau des bières de Noël.

Un duel de géants

Les marques leader du marché sont Leffe (Inbev), Météor, Grimbergen (Kronenbourg), Affligem et Fisher (Heineken). Mais dans la lutte qui oppose les deux géants Kronenbourg et Heineken, Kronenbourg, filiale française du danois Carlsberg, qui détient 30,5% du marché de la bière en France, a décidé de frapper un grand coup en lançant cette année une bière de Noël sous sa marque phare Kronenbourg. Il s'agit d'une bière ambrée qui peut se boire lors des repas de fin d'année.

Autre nouveauté, le brasseur s'engage à reverser 50 centimes d'euros par pack de bière acheté au Secours Populaire. Une façon astucieuse d'associer des valeurs de partage et de solidarité à cette offensive commerciale au moment de Noël.

[Article de 20minutes.fr](http://Article.de.20minutes.fr) :

Nord: La bière de Noël, entre tradition et marketing – Fin 2014

En bouteille ou en pression, la bière de Noël a colonisé une partie des comptoirs et des rayons en cette période de fin d'année. Pourtant, dans le Nord, la production reste marginale, entre 0,5 et 1% de la production annuelle chez les brasseurs artisanaux, contrairement à l'Alsace où elle représente un quart de la production des microbrasseries. A-t-elle encore un sens? 20 Minutes vous donne quelques clés.

Tradition séculaire ou produit marketing? Chaque deuxième mercredi de novembre, le syndicat des Brasseurs du Nord organise le lancement de la bière de Noël, une opération qui va célébrer ses 30 ans en 2015. «A l'origine, la fabrication de cette bière servait à vider les greniers des anciennes matières premières, comme le houblon ou le malt, pour faire place aux nouvelles, au milieu de l'automne. De plus, le froid permettait de conserver la bière plus facilement. Les brasseurs y mettaient tout leur savoir-faire», raconte Gérard Sonnet, secrétaire général des Brasseurs du Nord. Aujourd'hui, ce ne sont plus les contraintes climatiques qui motivent les brasseurs, mais l'enjeu marketing. «C'est intéressant pour l'image de la brasserie, mais il n'y a aucun enjeu économique», note Gérard Sonnet.

Une qualité en déclin? «Ce sont les petits brasseurs qui ont remis cette tradition au goût du jour en fabriquant des bières plus élaborées et plus riches en épices», explique Pascal Guellec, spécialiste de bières et responsable du site Pointboisson.com. L'industrie de la bière a suivi, mais en jouant le jeu. «Toutes les grandes marques s'y sont mises. Même les industriels essaient d'obtenir une qualité supérieure», assure Pascal Guellec. «On ne peut pas dire que les bières de Noël sont meilleures ou moins bonnes. Elles sont différentes, plus typées et plus aromatisées», souligne Gérard Sonnet.

Une production diversifiée? Il existe autant de bière de Noël que de producteurs. «En France, il n'existe qu'une seule appellation officielle: la bière de garde. La bière de Noël peut être considérée comme une bière de garde», glisse Pascal Guellec. Elle est souvent plus forte en degré d'alcool et plus ambrée, «mais il n'y a aucune recette type», précise Gérard Sonnet. D'ailleurs, une nouvelle appellation a fait son apparition: la bière d'hiver. La Brasserie artésienne, qui fabrique la St Glinglin, s'y est mise, par exemple. «Rien de révolutionnaire, avoue Pascal Guellec. Cela permet simplement de continuer à vendre de la bière de Noël après Noël.»