



Éditions Quæ | 84 pages | 12,50 €

En vente le 26 janvier 2026

Sommaire

La bière : une vieille histoire

- 1. Qui a inventé la bière ? • 2. La cervoise était-elle une bière ? • 3. Comment définir une bière et une *craft beer* ? • 4. D'où provient la couleur des bières ?
- 5. Qu'est-ce qu'une pils ou une lager ? • 6. Qu'est-ce qu'une stout ou une ale ? • 7. Pourquoi les IPA font-elles le buzz ? • 8. Quelles différences y a-t-il entre les bières trappistes et les bières d'abbaye ? • 9. Qu'est-ce qu'une bière de Noël, une bière de mars ou une bière de saison ?
- 10. Une bière sans alcool l'est-elle vraiment ?
- 11. Existe-t-il des bières qui sortent de l'ordinaire ?
- 12. Comment se repérer dans toutes ces bières ?

La bière : des biotechnologies

et du savoir-faire

- 13. La qualité de l'eau influe-t-elle sur la qualité de la bière ? • 14. Avec quoi fabrique-t-on la bière ? • 15. Qu'est-ce que le malt ? • 16. Qu'est-ce que l'or du brasseur ?
- 17. Quel est le rôle d'une levure de brasserie ?
- 18. Qu'est-ce que la brasserie chaude ? • 19. Qu'est-ce que la brasserie froide ? • 20. Que sont les fermentations haute et basse ? • 21. Que sont les gueuze, lambic, faro, brett ? • 22. Quelles étapes mènent du grain d'orge au demi de bière ? • 23. Quelle est la place des dolos dans les sociétés africaines ? • 24. Comment fabriquer une bière de banane ? • 25. Pourquoi la fabrication du munkoyo interpelle-t-elle les biotechnologues ?
- 26. Pourquoi les chichas sont-elles si nombreuses en Amérique latine ? • 27. Comment se consomme le saké au Japon ?

La bière : un lubrifiant social

- 28. Do you speak beerology ? • 29. Quelle est la différence entre biérologie et zythologie ? • 30. Pourquoi l'étoile est-elle l'emblème des brasseurs ? • 31. Quels sont les apports des brasseurs à la science ? • 32. Quel a été le rôle de Pasteur pour la profession brassicole ? • 33. Quelles sont les vertus de la bière ? • 34. Quelle est la valeur nutritive d'une bière ? • 35. Quel est le rôle de l'alcool dans les bières ? • 36. Comment faire un tour du monde en 80 bières ? • 37. Comment doit-on servir une bière ?
- 38. Toutes les bières moussent-elles ? • 39. Comment déguster une bière ? • 40. La bière a-t-elle un intérêt gastronomique ?

40 CLÉS POUR COMPRENDRE LES BIÈRES

L'ESSENTIEL DE BIÉROLOGIE ET ZYTHOLOGIE

Cet ouvrage propose une revue de l'histoire des bières d'ici et d'ailleurs. De la cervoise au dolo, de la pils à la stout, il explore les secrets de fabrication et de dégustation des bières. De quoi conforter votre « culture bière » sur des bases scientifiques originales.

Toutes les bières moussent-elles ? Comment fabriquer une bière de banane ? Quelle est la différence entre biérologie et zythologie ?

Des premières recherches archéologiques à la déferlante des bières artisanales, cet ouvrage propose un panorama de l'histoire des bières d'ici et d'ailleurs. Fabriquées à partir de végétaux contenant de l'amidon, elles ont toujours accompagné l'essor de nos civilisations et sont, encore aujourd'hui, très présentes dans notre vie quotidienne. Chaque année, les brasseries industrielles produisent près de 2 milliards d'hectolitres de bière — soit 97,5 % de la production mondiale — tandis que, parallèlement, se développent les brasseries artisanales qui connaissent un vrai succès dans les pays occidentaux : environ 2 500 rien qu'en France ! Et ailleurs dans le monde ? L'homme transforme toujours le sorgho, le mil, le maïs ou le riz en boissons nourrissantes : dolos africains, chichas latino-américaines, saké asiatique...

Si vous voulez étonner vos amis et découvrir les surprenantes facettes de cette boisson multimillénaire et universelle, venez explorer les secrets de fabrication et de dégustation des bières au fil de 40 questions. De quoi enrichir votre « culture bière » sur des bases scientifiques originales.

Parce que « la bière, c'est de l'amitié liquide » (R. Coutteure, acteur et poète biérologue du Nord), cet ouvrage est « à consommer sans modération ».

Jean-Paul Hébert, petit-fils d'ouvrier brasseur, ingénieur brasseur de Nancy et professeur honoraire de l'École nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires, aujourd'hui fédérée au sein d'AgroParisTech, a consacré sa vie à l'enseignement et à sa passion pour la bière.

Dany Léo Griffon était ingénieur brasseur de Nancy, docteur en Sciences alimentaires. Il a mené sa carrière au sein du Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement.

Cet ouvrage pourra vous être envoyé à titre de service de presse à votre demande.

Retrouvez notre podcast
« Quæ Vox : Paroles de sciences » sur toutes les plateformes d'écoute !



Suivez notre actualité sur www.quae.com
et sur nos réseaux sociaux

