

BIÈRE DE NOËL



DOSSIER DE PRESSE
2021



BIÈRE, ÉPICES & EXOTISME

NOËL MET LE CAP
SUR L'ÉVASION

si
èc
le
s,
d
éj
à,
le
s
br
as
se
ur
s
ag
ré
m
en
tai
en
t
le
ur
s
br
as
si
ns

LES CONSEILS DE DÉGUSTATION DES BRASSEURS

La Bière de Noël se déguste à la pression ou en bouteilles.

Elle titre en moyenne 6% alc/vol.

À l'occasion du lancement des bières de Noël, Brasseurs de France nous invite à un voyage inédit. Une exploration gustative imprégnée d'exotisme, qui ravira nos appétits de contrées lointaines !

Il y a plus de quatre siècles, déjà séduits par les saveurs du bout du monde et pour varier le goût de leurs bières, les brasseurs agrémentaient leurs brassins d'épices importées d'Afrique ou d'Orient. Au fil des années, la Bière de Noël, particulièrement aromatique et disponible de mi-novembre jusqu'aux fêtes de fin d'année, est devenue un rendez-vous attendu des connaisseurs.

Chaque brasseur a sa recette et d'une année à l'autre, elle n'est jamais ni tout à fait la même ni tout à fait une autre... Issue d'un brassin original et éphémère, elle se caractérise par des saveurs délicates, rondes, teintées de notes d'agrumes, d'épices ou de caramel, soutenues par un mélange des meilleurs malts, pâles et torréfiés qui lui confèrent force et densité. La Bière de Noël, d'une belle couleur ambrée allant de l'acajou au brun doré, habillée d'une mousse dense et crémeuse, brille

de tous ses feux. Une bière qui incarne dans sa pétilliance et ses couleurs chaudes toute la magie de Noël !

L'étréne du Brasseur

L'origine de la Bière de Noël remonte au XVII^e siècle. À l'automne, pour pouvoir stocker leurs récoltes d'orge et de houblon, les brasseurs devaient vider les récoltes restant de l'an passé. Ils utilisaient alors ces matières premières pour créer un dernier brassin, plus riche en malt et en houblon que leurs cuvées habituelles. Ce brassin spécial, agrémenté d'épices ou d'aromates (cannelle, coriandre, gingembre, anis, etc.), était ensuite offert aux employés de la brasserie et à ses meilleurs clients pour être dégusté à la veille de Noël.

La tradition s'est perpétuée et a fait de la Bière de Noël un moment fort du calendrier brassicole. Les Brasseurs et l'esprit de Noël, c'est une belle et longue histoire !

Tel un présent, la Bière de Noël est la recette de l'année pour laquelle le brasseur doit faire preuve d'imagination. Si la recette de la bière reste immuable (pour un litre de bière : 150g d'orge malté, 2g de houblon, un peu de levure et de l'eau pure), c'est la recette secrète du mélange d'épices, aromates, etc. qui créera toute l'originalité du produit fini !

Brasseurs de France signe 4 recettes et nous propose de réinterpréter certains mets traditionnels des fêtes de fin d'année.

Du cocktail apéritif, faisant escale par l'entrée, le plat jusqu'au dessert, la bière nous embarque pour le plus beau des voyages, escorté de fruits exotiques au goût des tropiques et d'épices parfumées avec :

- un inattendu cocktail à la grenade, groseille et bière de Noël
- une gourmande terrine de foie gras aux mangues caramélisées, graines de vanille et poivre de Timut
- de tendres pavés de saumon laqués au miel et à la bière de Noël, sauce salsa revisitée à la grenade et aux cranberries
- et pour clôturer ce repas de fête, un duo fruité poires et ananas rôtis au beurre et aux graines de vanille, fleurs d'ananas séchées et citrons.

Il est recommandé de la déguster entre +4 et +6°C pour apprécier la subtilité

de tous ses feux.

Une bière qui incarne dans sa pétilliance et ses couleurs chaudes toute la magie de Noël !



COCKTAIL À LA GRENADE, GROSEILLE ET BIÈRE DE NOËL

POUR 4 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MN

INGRÉDIENTS

75 cl de bière de Noël
80 ml de jus de grenade
1 citron vert
50 g de graines de grenade
100 g de groseilles
1 c. à café de sucre
4 tiges de romarin

Verser le jus de grenade, le jus du citron vert, le sucre en poudre et la moitié des groseilles dans un blender et mixer le tout quelques secondes.

Passer ensuite la préparation au tamis.

Répartir les graines de grenade dans 4 verres et ajouter la préparation précédente.

Verser la bière dans les verres, puis ajouter une tige de romarin et une petite grappe de groseille en guise de décoration.

À déguster bien frais !



TERRINE DE FOIE GRAS AUX MANGUES CARAMÉLISÉES, GRAINES DE VANILLE ET POIVRE DE TIMUT

POUR 8 PERSONNES (1 TERRINE)

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MN • TEMPS DE CUISSON : 1H • TEMPS DE REPOS : 2H + 48H

2 lobes de foie gras cru
(environ 800g)
100 ml de vin blanc sec
2 mangues
1 gousse de vanille
3 c. à soupe de sucre
30 g de beurre
Poivre de Timut
1 c. à café de baies roses
Sel

Sortir les lobes de foie gras de leur sachet et les laisser à température ambiante une petite heure. Les découper en 4 et retirer les petites veines en utilisant un couteau fin. Saler et poivrer les morceaux, puis les déposer dans un plat. Couvrir de vin blanc et laisser mariner toute la nuit au frais.

Le lendemain, préchauffer le four à 150°C. Éplucher les mangues et récupérer la chair autour des noyaux. Conserver une demi-mangue au frais et découper le reste en dés d'environ 1 cm. Faire chauffer le beurre et le sucre dans une poêle, puis ajouter la gousse de vanille grattée et la mangue. Faire cuire 25 minutes à feu vif en mélangeant régulièrement. Faire caraméliser les mangues, puis laisser tiédir. Sortir le foie gras du réfrigérateur et tapisser le fond d'une terrine avec la moitié. Ajouter une couche de mangues refroidies, puis recouvrir du reste de foie gras. Refermer la terrine et faire cuire au bain-marie pendant 35 minutes. Après cuisson, ôter le couvercle. Couvrir le foie gras de papier-cuisson et d'une planchette aux dimensions de la terrine. Poser un poids par dessus afin de bien tasser le foie et laisser refroidir complètement au moins 2 heures à température ambiante. Retirer le poids ainsi que la planche, refermer la terrine et placer au réfrigérateur pendant 48h. Avant de servir, couper le reste de la mangue en fines lamelles, puis les disposer sur le foie gras. Ajouter des grains de poivre de Timut ainsi que des baies roses concassées. Déguster avec du pain toasté et de la fleur de sel. À déguster avec une bière de Noël.

Verser le jus de grenade, le jus du citron vert, le sucre en poudre et la moitié des groseilles dans un blender et mixer le tout quelques secondes.

Passer ensuite la préparation au tamis.

Répartir les graines de grenade dans 4 verres et ajouter la préparation précédente.

Verser la bière dans les verres, puis ajouter une tige de romarin et une petite grappe de groseille en guise de décoration.

À déguster bien frais !

INGRÉDIENTS

2 lobes de foie gras cru (environ 800g)

100 ml de vin blanc sec 2 mangues

1 gousse de vanille

3 c. à soupe de sucre 30 g de beurre Poivre de Timut

1 c. à café de baies roses Sel

poêle, puis ajouter la gousse de vanille grattée et la mangue. Faire cuire 25 minutes à feu vif en mélangeant régulièrement. Faire caraméliser les mangues, puis laisser tiédir. Sortir le foie gras du réfrigérateur et tapisser le fond d'une terrine avec la moitié. Ajouter une couche de mangues refroidies, puis recouvrir du reste de foie gras. Refermer la terrine et faire cuire au bain-marie pendant 35 minutes. Après cuisson, ôter le couvercle. Couvrir le foie gras de papier-cuisson et d'une planchette aux dimensions de la terrine. Poser un poids par dessus afin de bien tasser le foie et laisser refroidir complètement au moins 2 heures à température ambiante. Retirer le poids ainsi que la planche, refermer la terrine et placer au réfrigérateur pendant 48h. Avant de servir, couper le reste de la mangue en fines lamelles, puis les disposer sur le foie gras. Ajouter des grains de poivre de Timut ainsi que des baies roses concassées. Déguster avec du pain toasté et de la fleur de sel. À déguster avec une bière de Noël.

Sortir les lobes de foie gras de leur sachet et les laisser à température ambiante une petite heure. Les découper en 4 et retirer les petites veines en utilisant un couteau fin. Saler et poivrer les morceaux, puis les déposer dans un plat. Couvrir de vin blanc et laisser mariner toute la nuit au frais.

Le lendemain, préchauffer le four à 150°C. Éplucher les mangues et récupérer la chair autour des noyaux. Conserver une demi-mangue au frais et découper le reste en dés d'environ 1 cm. Faire chauffer le beurre et le sucre dans une



PAVÉS DE SAUMON LAQUÉS AU MIEL ET À LA BIÈRE DE NOËL, SAUCE SALSA REVISITÉE À LA GRENADE ET AUX CRANBERRIES

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MN • TEMPS DE CUISSON : 6 MN

INGRÉDIENTS

4 pavés de saumon
 20g de beurre
 3 c. à soupe de miel de fleurs
 4 c. à soupe de bière de Noël
 1 cm de gingembre frais
 1 gousse d'ail
 Sel & poivre
 2 citrons verts
 Les graines d'une grenade
 1 petit bouquet de coriandre fraîche
 1 petit oignon rouge
 40g de cranberries

Éplucher et hacher l'oignon rouge, puis rincer et ciseler finement la coriandre.

Déposer le tout dans un petit bol et ajouter le jus des citrons verts, les graines de grenade et les cranberries. Saler et poivrer, puis réserver au frais.

Éplucher le gingembre et l'ail, puis les hacher.

Faire chauffer le beurre, le miel, la bière de Noël, l'ail et le gingembre dans une poêle, puis ajouter les pavés de saumon. Faire cuire 3 minutes de chaque côté, à feu vif, tout en les arrosant régulièrement avec la sauce. Saler et poivrer.

Servir les pavés de saumon dans les assiettes, puis ajouter la sauce Salsa revisitée, du citron vert et de la coriandre fraîche.



POIRES ET ANANAS RÔTIS AU BEURRE ET AUX GRAINES DE VANILLE, FLEURS D'ANANAS SÉCHÉES ET CITRONS

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MN • TEMPS DE CUISSON : 2H

4 poires
 1 gros ananas
 40g de beurre
 1 gousse de vanille
 1 c. à café de miel
 1 citron jaune
 1 citron vert

Préchauffer le four à 100°C, en chaleur tournante. Couper l'ananas sous ses feuilles, puis à sa base. Le peler délicatement, puis retirer les petits yeux noirs. Découper 12 tranches d'environ 1 cm et le reste en fines tranches d'environ 2 mm. Réserver les tranches épaisses au frais et disposer les tranches les plus fines sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 2h de cuisson. Retourner les tranches délicatement toutes les 30 minutes. Les laisser ensuite complètement refroidir. Éplucher les poires, les couper en deux, puis les évider. Faire chauffer le beurre, le miel et les graines de la gousse de vanille dans une poêle, puis ajouter les poires. Faire cuire 15 minutes, tout en les retournant et les arrosant régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter les rondelles d'ananas et prolonger la cuisson de 15 minutes. Lorsque les fruits ont bien rôti, les dresser dans des assiettes, puis ajouter des fleurs d'ananas séchées. Terminer par des zestes de citron jaune et de citron vert et un filet de leur jus. À déguster avec une bière de Noël.

Éplucher et hacher l'oignon rouge, puis rincer et ciseler finement la coriandre.

Déposer le tout dans un petit bol et ajouter le jus des citrons verts, les graines de grenade et les cranberries. Saler et poivrer, puis réserver au frais.

Éplucher le gingembre et l'ail, puis les hacher.

Faire chauffer le beurre, le miel, la bière de Noël, l'ail et le gingembre dans une poêle, puis ajouter les pavés de saumon. Faire cuire 3 minutes de chaque côté, à feu vif, tout en les arrosant régulièrement avec la sauce. Saler et poivrer.

Servir les pavés de saumon dans les assiettes, puis ajouter la sauce Salsa revisitée, du citron vert et de la coriandre fraîche.

INGRÉDIENTS

4 poires

1 gros ananas 40 g de beurre

1 gousse de vanille 1 c. à café de miel 1 citron jaune

1 citron vert

7

Préchauffer le four à 100°C, en chaleur tournante. Couper l'ananas sous ses feuilles, puis à sa base. Le peler délicatement, puis retirer les petits yeux noirs. Découper 12 tranches d'environ 1 cm et le reste en fines tranches d'environ 2 mm. Réserver les tranches épaisses au frais et disposer les tranches les plus fines sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 2h de cuisson. Retourner les tranches délicatement toutes les 30 minutes. Les laisser ensuite

complètement refroidir. Éplucher les poires, les couper en deux, puis les évider. Faire chauffer le beurre, le miel et les graines de la gousse de vanille dans une poêle, puis ajouter les poires. Faire cuire 15 minutes, tout en les retournant et les arrosant régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter les rondelles d'ananas et prolonger la cuisson de 15 minutes. Lorsque les fruits ont bien rôti, les dresser dans des assiettes, puis ajouter des fleurs d'ananas séchées. Terminer par des zestes de citron jaune et de citron vert et un filet de leur jus. À déguster avec une bière de Noël.



@brasseurs.france



@BrasseursFrance



brasseursdefrance



9, bd Malesherbes - 75008 Paris

Tél. : 01 42 66 29 27

Jacqueline LARIVEN

jacqueline.lariven@brasseurs-de-france.com

Elise SEQUALINO

elise.sequalino@brasseurs-de-france.com

www.brasseurs-de-france.com

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**