



DÉGUSTATION

BIÈRE ET CHOCOLAT, UN MARIAGE DÉCOMPLEXÉ

S'AFFRANCISSANT DE CODES INTELLECTUALISÉS, DE NOMBREUX BRASSEURS ET DE GRANDS CHOCOLATERS S'INTÉRESSENT DE TRÈS PRÈS AU SINGULIER MÉLANGE D'AMERTUME ET DE FRAÎCHEUR.

Par Romy Ducoulombier



Le marché de la bière explose depuis quelques années. Le nombre de microbrasseries ne cesse d'enfler et les brasseurs d'innover avec des bières artisanales toutes plus typées. « Blondes, blanches, brunes, ambrées, bières IPA (très houblonnées), bières aromatisées (aux agrumes, à la myrtille ou au miel)... C'est un secteur créatif en plein essor », commente Jacqueline Lariven, directrice de la communication des Brasseurs de France. L'univers de la chocolaterie n'est pas en reste et le parallélisme s'impose. « Innombrables sont les variétés de cacao, de pralinés, de ganaches fruitées promues par des pointures de la chocolaterie et de la pâtisserie », observe-t-elle. Pour Luc Dubanchet, fondateur d'Omnivore et organisateur du Mondial

de la bière à Paris, « l'accord entre bière et chocolat fonctionne car il s'affranchit de codes intellectualisés. Contrairement au vin, la bière est un breuvage populaire qui s'accorde plus simplement avec les mets ».

Des accords aux formes variées

« Certaines bières foncées sont fabriquées à partir de malts dits "chocolat" et évoquent directement ce produit. Elles ont des saveurs torréfiées, cacaotées, avec une pointe d'amertume en fin de bouche », décrit Jacqueline Lariven. Mais les correspondances entre la bière et le chocolat peuvent s'établir sur d'autres évidences. « Les bières aromatisées ont le vent en poupe. Celles aux fruits rouges, par exemple, apprécient la compagnie du chocolat noir. Le côté acidulé de la cerise apporte du pep's au cho-

colat et tempère son amertume », continue-t-elle. La fraîcheur de la bière et son effervescence donnent un coup de fouet aux papilles gustatives. « Des notes, très vives, de gingembre, de poivre ou de foin coupé, que l'on perçoit à la dégustation de certaines bières, viennent "rincer" un palais nappé de chocolat », ajoute Luc Dubanchet. « À l'opposé, les bières stout, peu bulleuses, aux arômes tertiaires (vanille, pain d'épices, fruits secs) amplifient la consistance du chocolat », termine-t-il. Dans l'opposition ou en continuité, notre duo fait le bonheur des professionnels de la gastronomie.

La bière, une affaire de chocolatiers ?

En novembre dernier, Cyril Lignac lançait sa bière blonde bio Homemade (avec la Brasserie de la Vallée de Chevreuse). Un nectar doux et fruité que l'on peut déguster dans l'un de ses

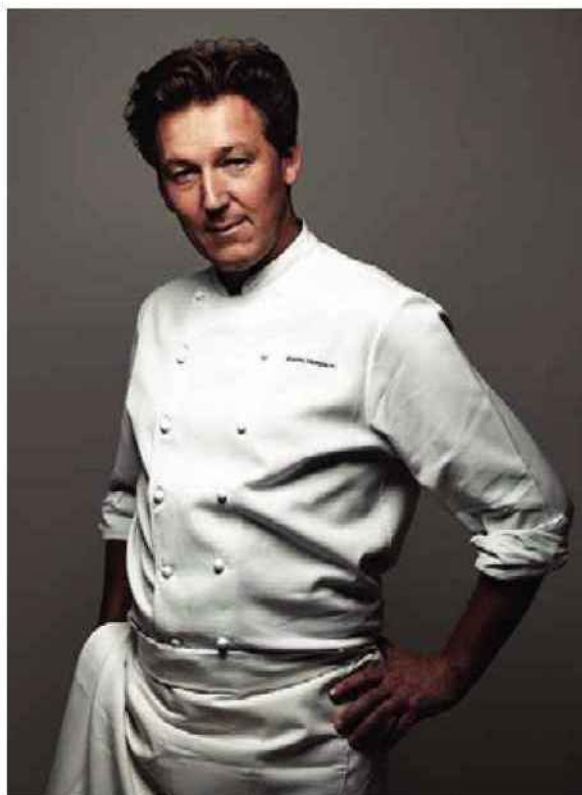
Les bières aux fruits rouges apprécient la compagnie du chocolat noir



quatre restaurants ou acheter directement à La Chocolaterie Cyril Lignac. Dans le nord de la France, le pâtissier-chocolatier Philippe Guilbert (pâtisserie Gourmandine à Valenciennes) et le brasseur Sylvain Delhaye (brasserie Terre et Tradition – Les Bières de l'Écaillon à Quérénaing) ont associé leurs savoir-faire. « À l'occasion du Salon Choco & Co qui se tient à Lille, il a créé une bière au chocolat et moi, un chocolat avec sa bière », explique Philippe Guilbert. Le chocolat Triplus et la bière Triplus choco, une bière blonde qui s'inscrit dans le registre des bières trappistes, se font écho. « J'ai introduit de la poudre de cacao brute au cours de deux fermentations de ma bière. Cet ingrédient reste visible en suspension dans le breuvage final car la bière est non filtrée. Le cacao lui apporte une amertume et beaucoup de subtilité », explique le brasseur Sylvain Delhaye. Quant au chocolat Triplus ? La bière de Sylvain a été portée à ébullition puis incorporée à la ganache. Résultat ? « L'amertume de la bière ne prend pas le dessus sur le goût du chocolat et vice versa. Dès que l'on trouve le bon équilibre, il n'y a pas de rivalité », termine le pâtissier.

CARNET D'ADRESSES

Dégustez la bière Triplus Choco à la brasserie de la Ferme des Traditions à Quérénaing.
4,95 € les 75 cl. lafermedestraditions.com
Et savourez le chocolat Triplus à la Pâtisserie Gourmandine.
58, avenue Girard, Valenciennes.
www.patisseriegourmandine.com



“Un match de saveurs très serré”

PIERRE MARCOLINI

“Chocolat et bière partagent des caractéristiques communes : la puissance, l'amertume et certains arômes fruités. Les grands crus de cacao originaires de Java ont de la fraîcheur et un côté acidulé. Ceux-ci vont de pair avec les bières légèrement amères ; blanches ou blondes. Une bière brune, aux notes torréfiées, se mariera plutôt avec un chocolat noir (au minimum 70 % de cacao) de type Grand Cru Cuba. Leurs saveurs complexes se font écho au palais. Contrairement aux idées reçues, il est possible de proposer du chocolat blanc avec certaines bières blanches. Leur acidité permet de neutraliser l'excès de sucre et de mettre en valeur les notes lactées du chocolat. Cela donne un mélange plutôt moelleux. Les bières fruitées (framboise, cerise, fruits exotiques) s'accordent facilement avec les bonbons de chocolat aux ganaches du même type. Et le praliné donne des associations incroyables avec la bière ! À tester : un duo praliné de quinoa et bière brune. Mais pour que le « match de saveurs » se joue au palais, il est important de veiller à la température de dégustation de la bière. L'écart thermique ne doit pas être trop important entre la boisson et le chocolat. C'est pourquoi, je conseille de la servir à 10° C. Une bière trop froide, en accompagnement d'un chocolat, bloque tout le processus organoleptique.”



→ **“Des liens sensoriels étroits”**
CHRISTOPHE ROUSSEL

“ J’apprécie les bières artisanales qui ont du goût ! Pour accompagner une bière blanche aux notes citronnées, par exemple, je conseille de déguster un chocolat au lait à la ganache citron, orange, pamplemousse. C’est un accord particulièrement rafraîchissant ! Le côté lacté du chocolat en question vient contrer l’acidité des agrumes que l’on perçoit dans la bière (et la ganache) et apporte de la douceur. Avec une bière d’abbaye, plus intense et structurée, je partirais sur un chocolat noir à l’infusion de grains de café et à la cardamome. C’est une combinaison idéale pour les amateurs de notes torréfiées et épicées. Vous aimez la Guinness ? Avec cette bière puissante, je recommande une ganache tannique à base de cacao pur Brésil ou pur Ghana. Si vous préférez le chocolat blanc, orientez-vous plutôt vers une bière blanche. À condition que le chocolat en question soit composé d’une ganache acidulée (aux fruits de la passion, par exemple) ou florale (au jasmin). Cette composition doit « essayer » d’abaisser la sucrosité du chocolat blanc. Enfin, les bières aromatisées aux fruits, par exemple, permettent de complexifier les combinaisons de saveurs avec les ganaches des chocolats. L’accord parfait selon moi ? Une bière à la cerise accompagnée d’un chocolat bicouche : pâte de fruit à la griotte surmontée d’un praliné amande. Cet accord apporte une densité aromatique incroyable. ■ ”

Sélection

Dans vos tablettes

CROQUÉES ET APPROUVÉES PAR SAVEUR BIÈRE, CES SEPT BIÈRES À LA ROBE FONCÉE ÉVOQUANT LE CHOCOLAT OU BRASSÉES AVEC DU CACAO VONT VOUS FAIRE FONDRE.

CHAUD CACAO

Cette porter à la robe noire possède une mousse épaisse de type café au lait et un nez intensément cacaoté. En bouche, le breuvage est onctueux avec des saveurs de chocolat, de vanille et de café torréfié. Elle a été brassée par la Brasserie Thornbridge en collaboration avec la chocolaterie anglaise Cocoa Wonderland.
Thornbridge Cocoa Wonderland, 6,8 %, 33 cl.



CHOCOLAT ET NOIX DE COCO

Voici une bière imperial porter brassée en Espagne, par les brasseurs de Basqueland, avec du chocolat et infusée avec de la noix de coco grillée. Un breuvage équilibré aux saveurs choco, coco, malt grillé et café.
Basqueland Coco Chango, 9,5 %, 33 cl.



AVIS AUX AMATEURS DE STOUT !

Cette anglaise a été brassée avec des malts foncés dits « chocolat » associés à des extraits de chocolat noir. D’où sa robe opaque et ses saveurs de cacao très affirmées. Au palais, on perçoit des pointes de pruneau et de vanille légèrement fumées.
Young’s Double Chocolate Stout, 5,2 %, 50 cl.





Sélection

POUR LE DESSERT

C'est une brasserie estonienne, Sori Brewing, qui est à l'origine de cette bière au style imperial stout. Sirotez un véritable dessert. Des saveurs de cacao, de caramel, de fruits secs et de malt grillé se relaient au palais.

Sori Dark Humor Club Hot Chocolate, 10,2 %, 33 cl.



PURE GOURMANDISE

Forté en chocolat, cette bière ale provient de la brasserie Robinsons en Angleterre.

Sa robe est ambrée, sa texture crémeuse et son bouquet s'épanouit sur la gourmandise : chocolat noir, caramel au lait, raisins secs et café.

Old Tom Chocolate, 6 %, 33 cl.

PAUSE CAFÉ

Cette bière brune belge évoque le café. Sa robe est aussi noire et intense qu'un carré de chocolat. Son nez évoque le caramel, le cacao et le malt torréfié. Elle s'accorde bien avec la douceur du chocolat ou, plus surprenant, avec une viande grillée.

Barista Chocolate Quad, 11 %, 33 cl.



À BOIRE SANS FAIM

Cette bière danoise flirte avec le chocolat noir ! Extrêmement puissante et complexe, cette imperial stout mêle l'amertume et le sucré, la glace au chocolat, la vanille et la réglisse sur un final très chocolat au lait.

Mikkeller Beer Geek Cocoa Shake, 12,1 %, 33 cl.

www.saveur-biere.com



"Un beau mariage de typicités"

CYRIL LIGNAC

“ Ces deux produits possèdent des arômes qui se ressemblent (fruits, fleurs, épices, vanille...). C'est pourquoi il est intéressant de les proposer en association à la dégustation. Il faut simplement éviter les bières trop amères en accompagnement d'un chocolat noir intense. En revanche, un chocolat noir praliné et une bière brune s'accrochent parfaitement. Le côté caramélisé et cacaoité de ce type de bière souligne la rondeur du chocolat et décuple la richesse de son praliné. Côté desserts et gourmandises chocolatées, je recommande de servir un traditionnel moelleux au chocolat avec une bière brune artisanale un peu âgée. Également, les irrésistibles oursours guimauve que l'on trouve au sein de mon établissement, La Chocolaterie, peuvent tout à fait accompagner une onctueuse bière blanche aux forts accents de blé. Quant à ma bière Homemade, réalisée en collaboration avec Emmanuel Rey, propriétaire de la Brasserie de la Vallée de Chevreuse en Île-de-France, elle se déguste en compagnie du Lait Création de La Chocolaterie. Il s'agit d'un chocolat au lait grand cru fondant et onctueux. La bière blonde lui apporte de la fraîcheur et des saveurs fruitées. ”



Bière de chef

Élaborée en partenariat avec la Brasserie de la Vallée de Chevreuse, en Île-de-France, cette bière est signée Cyril Lignac. Délicatement fruitée, elle dévoile une tendre sucrosité. Non filtrée et non pasteurisée, c'est une bière de caractère qui se déguste aussi bien à l'apéritif que tout au long du repas.
33 cl. www.lachocolateriecyrilignac.com