

La bière

**Auteur: Cherman Rodica
Tornea Cristina
Cons. ling.: M. Isac**

Cet article porte sur la définition de la bière, sur son histoire, sur sa composition, sur ses caractéristiques, sur les différents types de verres à bière et sur la consommation annuelle de bière par habitant dans le monde.

La bière c'est une boisson fermentée légèrement alcoolisée, préparée à partir des céréales germées, principalement de l'orge et parfumée avec du houblon.

Ronny Coutteure dit que la bière est une boisson obtenue par fermentation sans distillation, et pour la fabrication de laquelle on se sert exclusivement d'orge, d'eau, de houblon et de levure, où: l'orge est le corps de la bière, l'eau en est le sang, le houblon en est l'âme et la levure est à l'origine de son esprit [1].

Au commencement les peuplades se nourrissaient de l'orge sauvage. Ainsi les mères nourricières mélangeaient les grains d'orge à leur propre salive avant d'en donner à leurs bébés. On voit que même historiquement la bière a été nourriture avant d'être boisson. Cela se passait il y a 9000 ans avant Jésus-Christ, du côté de la Mésopotamie. Le mot bière apparaît pour la première fois vers 1435. L'Égypte des pharaons, connue et reconnue, confirme la bière en tant que boisson divine doublement protégée par Isis, déesse de l'orge et Osiris, protecteur des brasseurs. Le XV^e siècle voit le développement des brasseries, particulièrement en Alsace [2: p. 81-82].

Pour transformer les matières premières (eau, malt, houblon, grains crus, succédanés etc.), on va utiliser diverses techniques de chauffage, de trempage et utiliser des levures afin de permettre la fermentation du moût.

La couleur de la bière résulte des types de malt de spécialité utilisés:

- Les blondes
- Les ambrées
- Les brunes
- Les noires
- Les blanches.

Mais, on peut, encore, regrouper les bières par structure de goût par exemple:les douces, les amères, les acides et les liquoreuses.

Il existe une grande variété de formes de verres à bière, on peut les regrouper sous deux principales catégories:les verres à pied et les verres sans pied. L'Allemagne est le premier consommateur mondial de bière avec une consommation annuelle de 161,5 l par habitant [3].

En conclusion, on peut dire qu'aujourd'hui la bière jouit d'un succès mondial en tant que boisson désaltérante et de dégustation. La bière est un aliment complet, offrant des constituants alimentaires dans chacun des groupes ! On ne peut pas en dire autant des autres boissons alcoolisées, surtout les spiritueux qui ne contiennent que des hydrates de carbone. Encore, elle exerce une protection contre les maladies cardiovasculaires et sa consommation modérée et régulière réduit en effet les risques de maladies coronariennes.

Bibliographie:

1. Ronny Coutteure, *Initiation à bièrologie*, © La voix du Nord, 1997,p.47.
2. André Castelot, *L'histoire à table*, ©Librairie Plon Perrin, 1972.
3. <http://fr.wikipedia.org>
4. Le petit Larousse, ©Larousse NEVE, 2002.