

# Le service de la bière en bouteille

## 2 Types de fermentation

### • Fermentation « basse »

- La fermentation basse nécessite l'adjonction dans le moût de levures dont l'activité est optimale à des températures basses (9-22°C, idéalement 10-15°C).
- Les bières obtenues par fermentation basse ont un goût de houblon et de malt. Elles sont généralement moins fruitées et moins alcoolisées que les bières de fermentation haute, mais plus chargées en CO<sup>2</sup>. Elles se consomment fraîches, généralement entre 4 et 7°C
- La fraîcheur requise par le procédé a l'avantage de protéger la bière contre les bactéries et les champignons.
- Les bières obtenues par fermentation basse ont une durée de conservation supérieure à celles obtenues par fermentation haute. En revanche, les levures basses produisent moins d'alcool que les hautes, car leur « travail » est freiné par l'alcool qu'elles produisent.

### • Fermentation « haute »

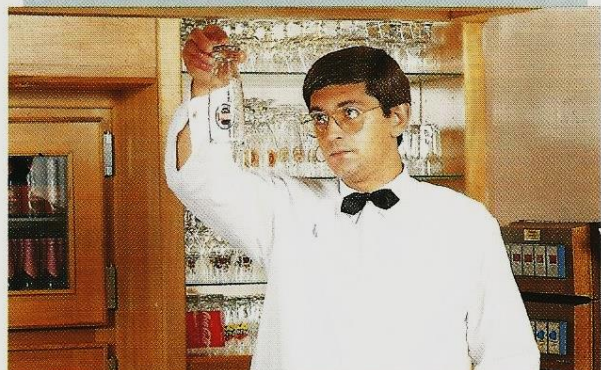
- La fermentation haute nécessite l'adjonction dans le moût de levures dont l'activité est optimale à des températures hautes (15-24°C, idéalement 18-21°C).
- La fermentation a lieu durant 3 à 8 jours à une température de 15 à 25°C.
- Elle était la méthode de brassage la plus répandue avant que ne fût inventé le réfrigérateur, mais la température élevée ne protège pas la bière de bactéries ou de champignons. En particulier, la bière ainsi produite se conserve moins longtemps que celle de fermentation basse.
- La fermentation haute permet d'obtenir de hautes teneurs en alcool (la levure haute n'est pas « ralentie » en présence d'alcool) ainsi que des arômes complexes. Les bières ainsi produites sont généralement moins chargées en CO<sup>2</sup> que les bières de fermentation basse. Elles se consomment à plus haute température que ces dernières, généralement entre 6 et 12°C.
- Une bière obtenue par fermentation haute est couramment appelée Ale, notamment au Royaume-Uni.



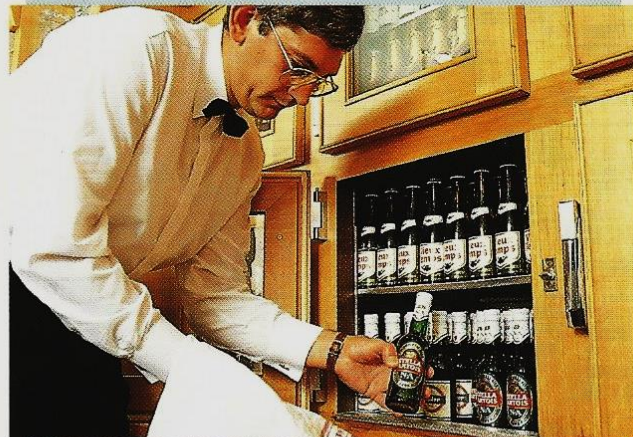
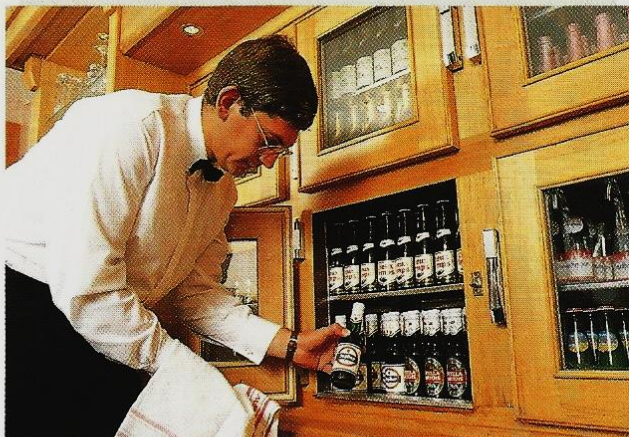
## 1. Les bières « Easy Drinking »

### Le service des bières "Easy-Drinking" en bouteille

1. Dégraisser le verre, le rincer et le mirer.



2. Retirer la bouteille du frigo et en contrôler la propreté.



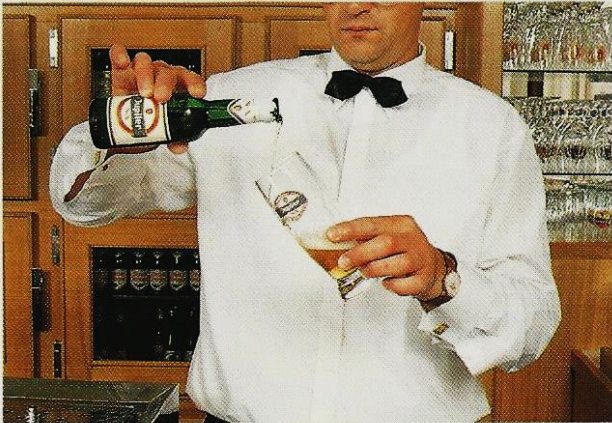
3. Décapsuler la bouteille et jeter la capsule.



4. Rafraîchir le verre et le laisser égoutter.



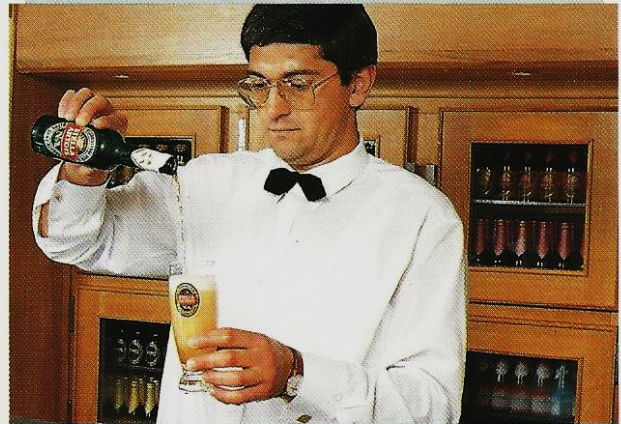
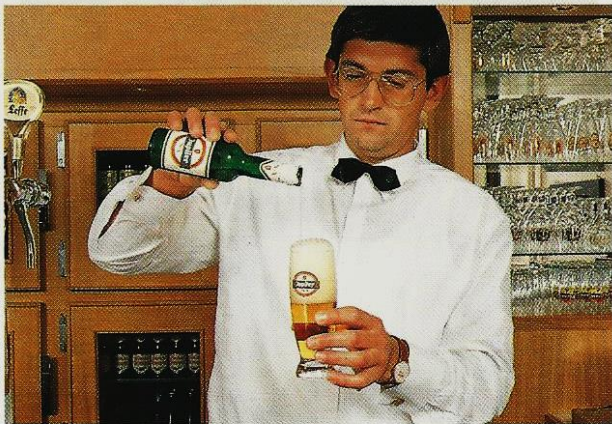
5. Laisser couler calmement la bière dans le verre maintenu incliné, sans que le col de la bouteille ne touche le verre ou la mousse.



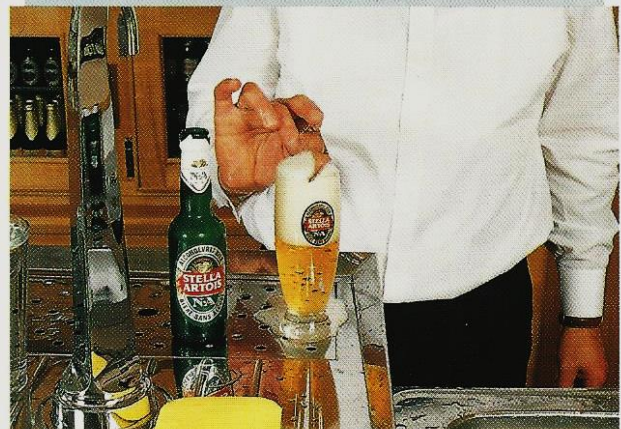
N.B. Les verres propres peuvent être placés par avance dans le frigo. Dans ce cas, ils seront retirés du frigo et posés directement sur le plateau de service.



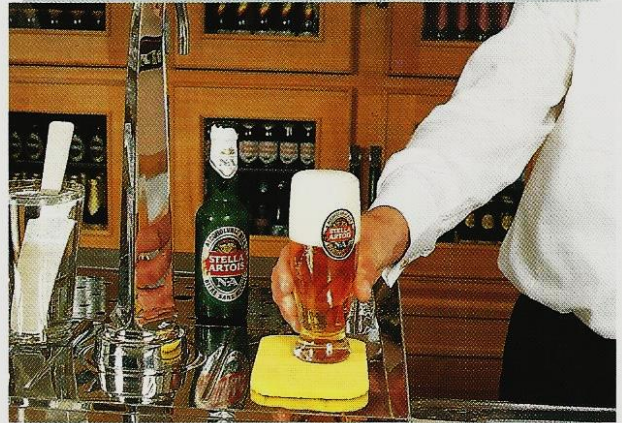
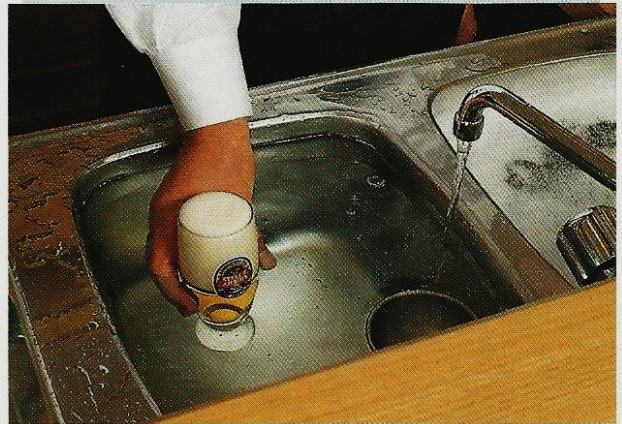
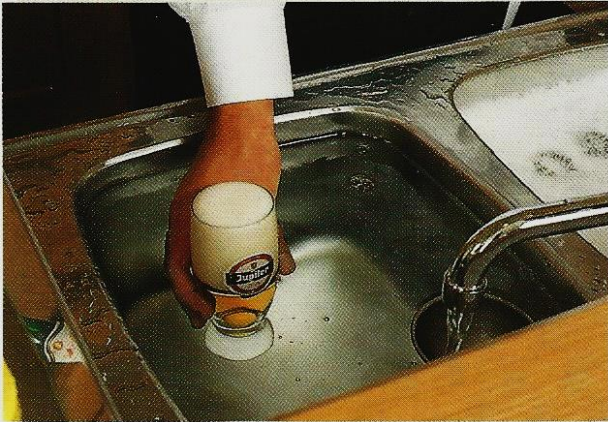
6. Redresser lentement le verre pour obtenir le col de mousse désiré, éventuellement abaisser encore un rien le verre et le déposer sur le comptoir. La mousse doit légèrement déborder.



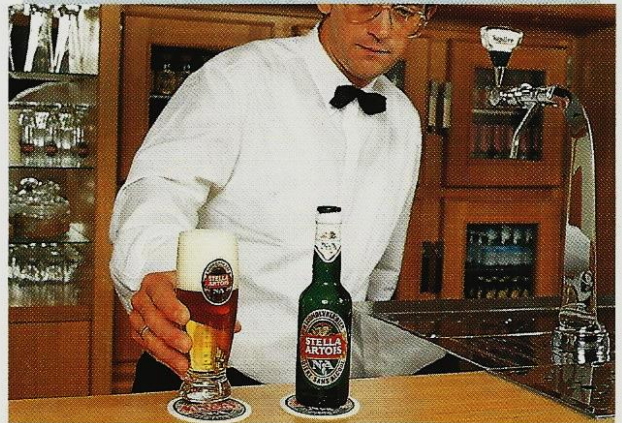
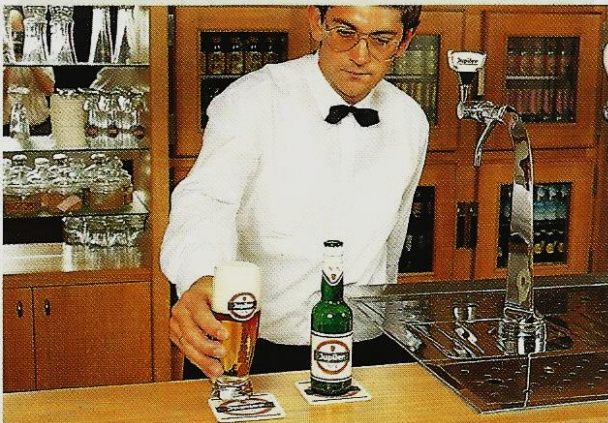
7. Prendre le coupe-mousse du gobelet, l'égoutter et couper la mousse pour en ôter les grosses bulles de gaz carbonique, le coupe-mousse formant un angle de 45° avec le bord du verre.



8. Rincer l'extérieur du verre dans l'eau de rinçage pour en enlever la mousse et le tamponner sur le tissu éponge.



9. Service: tenir le verre par le bas, le déposer avec la marque vers le client sur le sous-verre bien orienté. Présenter également, et lorsque cela est possible, la bouteille orientée vers le client.

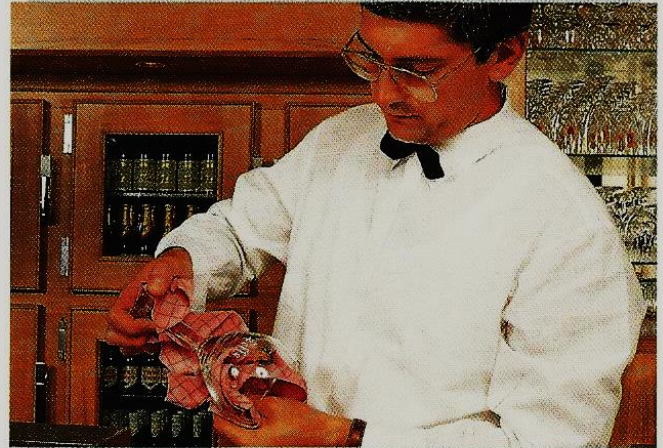
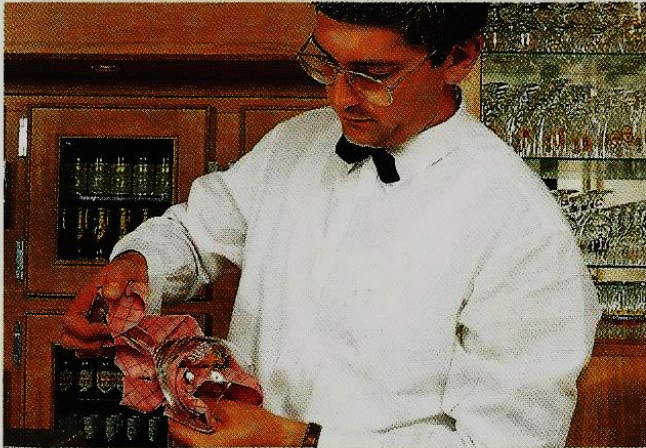


10. Un aimable "voici" et un souhait de santé!

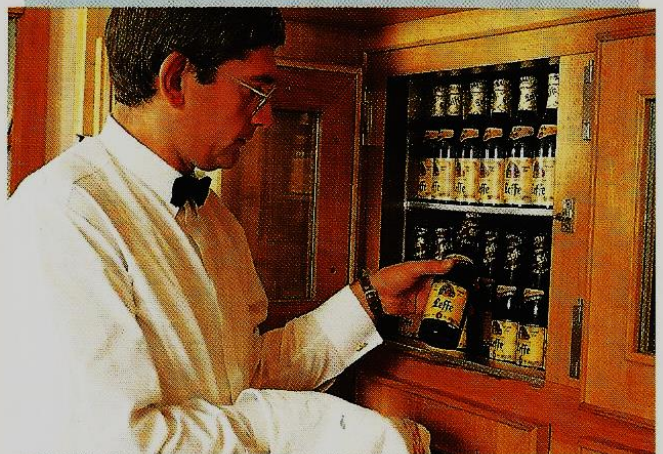
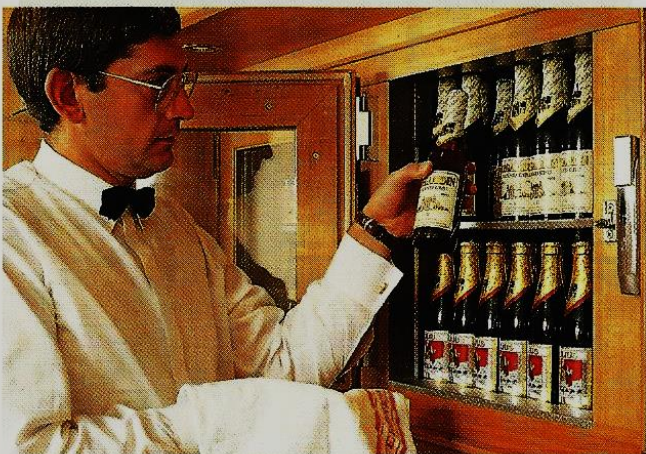
## 2. Les bières de dégustation

1. Dégraisser le verre, le rincer et le mirer (idem deuxième page de ce cours)

2. Essuyer le verre avec une peau synthétique parfaitement propre et le placer sur le plateau.  
(S'il faut encore faire briller les verres par après, ceci se fera de préférence avec un essuie en lin).



3. Retirer la bouteille du frigo et en contrôler la propreté.



4. Déposer la bouteille sur le plateau de service et ne pas oublier le décapsuleur.



5. Se rendre auprès du client muni du plateau.



6. Préparer deux sous-verres (un pour le verre, l'autre, un peu en retrait, pour la bouteille).



10. Verser de manière à ce qu'il se forme un col de mousse remplissant le verre à ras bord en formant un petit chapeau, sans pour autant que la bouteille soit vide.

- Pour les bières sans lie: laisser 1/5 dans la bouteille.

- Pour les bières avec lie: verser de telle façon que la lie ne vienne pas dans le verre.

11. Service: sur les sous-verres orientés déposer en premier lieu le verre, puis la bouteille, tous les deux tenus par le bas et la marque dirigée vers le client.



12. Un aimable "voici" et un souhait de santé!