

LA BIÈRE...



Quel est le point commun entre le vigneron, le boulanger et le brasseur ?

Saccharomyces cerevisiae est ce point commun... c'est la **levure** que l'homme a su apprivoiser à force de siècles de **fermentations**.

Octobre, c'est le mois de la bière outre-Rhin puisqu'à Munich l'Oktoberfest bat son plein.

Vous savez quelle bière est traditionnellement bue au cours de l'Oktoberfest. ? La 'Märzenbier' ... la Bière de Mars.

Pour faire une bonne bière, il est impératif de faire travailler la levure Saccharomyces plusieurs fois avec des phases de températures chaudes et froides.

Or, les températures froides de l'hiver étaient très propices aux refroidissements des cures.

L'Oktoberfest a été créé par les brasseurs Bavarois afin de vider leurs cuves avant l'hiver, pour accueillir leur nouvelle récolte et donc la production de l'hiver et la nouvelle bière de mars de l'année suivante.

Désormais, les brasseurs ont fait de tels progrès technologiques qu'ils savent reproduire ces fermentations tout au long de l'année...

Pour vous en rendre compte, faites donc un crochet par Neuville du Poitou et visiter la brasserie de Bellefois, vous comprendrez tout et serez très bien accueillis.

Petit lexique

- *Saccharomyces cerevisiae* : micro-organisme, levure particulière parmi tous les ferments, utilisés depuis la Haute Antiquité par les Égyptiens, Babyloniens, Celtes, pour la fabrication de boissons fermentées, du pain, du kéfir, du vin et de la bière. Découverte, isolée et identifiée au milieu du XIXe siècle par des brasseurs pour permettre à la corporation des boulangers de faire leur pain à l'appui d'un procédé de fermentation plus fiable et plus rapide que le levain traditionnel. D'où son nom 'levure de boulanger' ou 'levure de bière'.