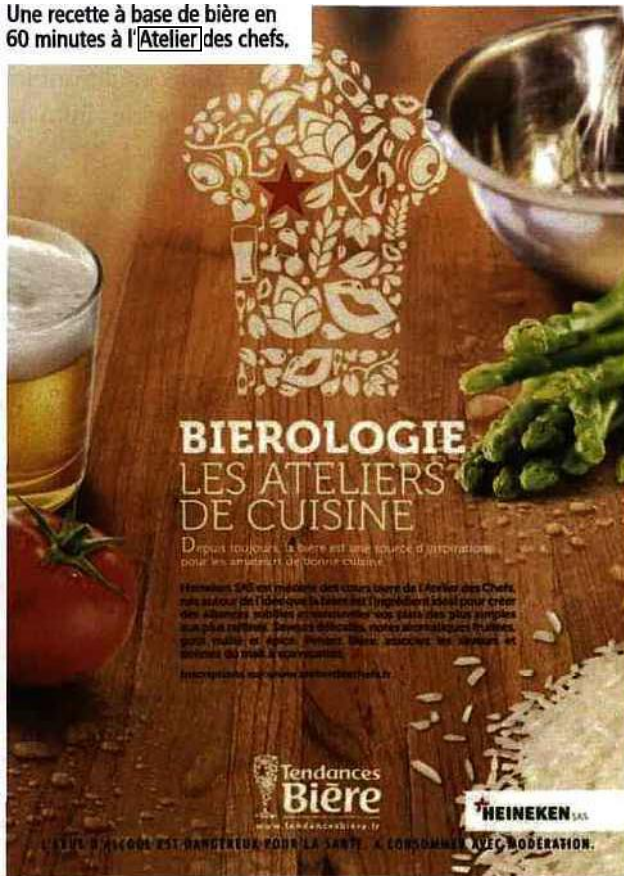


**BRASSERIE**

**Heineken enseigne la bière**

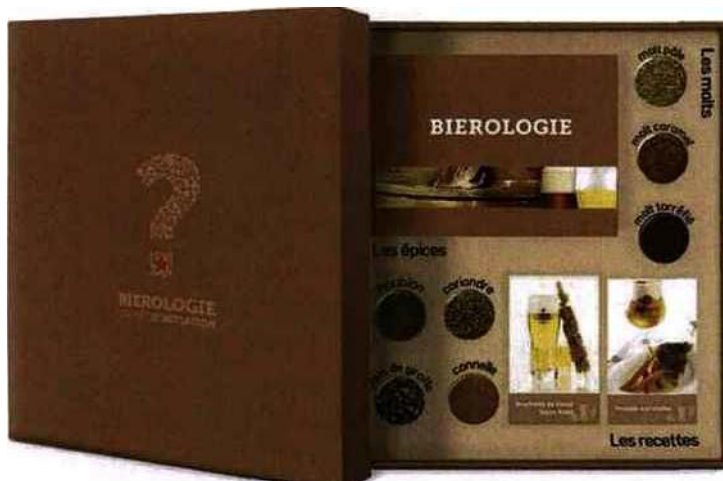
Une recette à base de bière en 60 minutes à l'Atelier des chefs.



**L**e brasseur crée le contact avec le public en proposant des cours en ateliers de cuisine, formule initiée il y a deux ans à Paris à l'Atelier des Chefs. Les principes d'alliance entre bières et mets y sont présentés, tout en apprenant à réaliser

une recette de cuisine à base de bière. Un coffret de biérologie vient de sortir donnant les clés aux profanes en breuvage pour découvrir, sentir le houblon, et goûter aux malts, pâle, caramel et torréfié. Les recettes de plats ou de gourmandises d'apéritif sont à déguster avec une bière... Heineken. Le brasseur nous aide aussi à chasser nos idées reçues : les blondes (bières) ne sont pas que désaltérantes, elles présentent des palettes aromatiques à déguster, « la plus emblématique reste l'Heineken et ses 13 000 demis servis toutes les minutes dans le monde ». Les brunes accompagnent parfaitement le chocolat. Et non

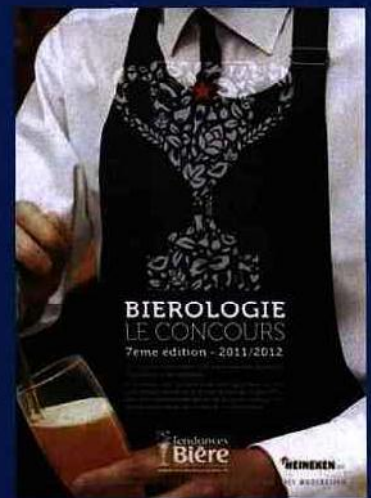
la bière ne fait pas grossir, elle moins riche en sucre que les sodas. Enfin s'il existe plus de 1 000 souches de levure différentes, et 40 000 bières produites par les brasseurs, « 320 bières sont réellement différentes et clairement identifiables » précise Hervé Marziou expert en bières. Les inconditionnels peuvent même commander la venue d'un barman à domicile pour un apéritif bière au cours duquel ils seront initiés au tirage et à la dégustation à l'aveugle.



Le coffret de biérologie où l'art de la dégustation.

## Le concours annuel de biérologie a bien démarré

Ouvert aux élèves des lycées professionnels, le concours se déroule entre février et les 9 et 10 mai 2012 pour la finale à Paris. Les demi-finales se tiennent dans cinq villes de France avec épreuve théorique et épreuve pratique. La formation théorique dispensée sous la



forme de conférences est complétée par des visites de brasseries artisanales ou du groupe Heineken. Les épreuves pratiques portent sur le service à effectuer dans les règles de l'art comme incliner le verre sous le bec à 45° pour obtenir une hauteur et une densité idéales de mousse. Le gagnant se verra offrir un voyage à Amsterdam et un stage dans un grand hôtel à l'étranger.