



Côté boissons

Blondes, brunes, blanches... elles ont leur place à table.

La première

Blanche, légère et subtile

Outre des saveurs d'agrumes et de levure, la bière blanche révèle des notes de coriandre et de vanille, parfaites avec les fruits de mer, les poissons fumés et les desserts fruités.

Blonde, étincelante et rafraîchissante

Idéale dès l'apéritif, la blonde se plaît avec les crudités, les viandes blanches, les viandes rouges grillées, les fromages à pâte pressée cuite et les desserts aux fruits.



1 Fraîche

Cette bière est exceptionnelle. Elle est fabriquée à Chambéry avec de l'eau de source provenant des glaciers du Mont-Blanc. Ses arômes sont épicés et fruités de coriandre et d'agrumes (orange de curaçao) et rafraîchissent bien la bouche.

La Blanche, Brasserie du Mont Blanc, 5 € les 75 cl, Lafayette Gourmet, en épicerie fines et chez les cavistes.



2 Corse

Au parfum envoûtant, cette bière blanche présente un juste équilibre entre amertume, douceur et fraîcheur. Elle est rehaussée d'un mélange subtil d'arbusier, myrte, genévrier... et d'autres espèces tenues secrètes. Cette bière corse a un parfum végétal, des notes fraîches d'agrumes et des arômes épicés.

Colomba, Brasserie Pietra, 2,70 € les 33 cl, Lafayette Gourmet, épicerie fines et cavistes.



3 Blanche

Fondée en 1827 à Paris et abandonnée dans les années 50, la Brasserie Demory a connu une seconde jeunesse en 2009 grâce à un jeune Allemand. Il nous offre cette bière blanche non filtrée, au goût fruité et malté. Elle se marie avec de nombreux plats, de l'entrée au dessert.

Roquette Blanche, Demory, 2,80 € les 33 cl, Brasserie Demory à Paris, la Grande Épicerie de Paris et Monoprix.



4 Édition limitée

Chaque année, cette brasserie belge renommée propose sa bière de printemps. Celle de 2015 offre de délicats arômes fruités de pamplemousse et de citron, ainsi qu'une touche de poivre vert.

Tripel Hop 2015, Duvel, 3 € les 33 cl, dans les magasins Monoprix et chez les cavistes.



5 Bretonne

Créé en 1990, Lancelot propose un grand choix de bières artisanales bio qui font écho à l'histoire de la Bretagne. Ainsi, la Duchesse Anne, une bière blonde brassée avec trois variétés de houblon, nous séduit par ses petites notes d'agrumes et d'herbes fraîches.

Duchesse Anne, Triple Hops, 2,50 € la bouteille de 33 cl, dans les épicerie fines et chez certains cavistes.



6 Célèbre

On apprécie le goût unique de la 1664. Intense et équilibré, il est souligné par de belles notes d'agrumes et de réglisse. Dense et moelleuse, cette bière est idéale pour accompagner les viandes, les salades ou encore les fromages.

1664, à partir de 4 € le pack de 6 bouteilles de 25 cl, dans les grandes surfaces.



gorgée de bière

Aromatisée, pour les palais délicats

Plus sucrée et moins maltée (donc légèrement moins amère), la bière aromatisée se marie facilement avec les desserts et séduit un public plus féminin.

Ambrée et brune, quel caractère !

Les notes de torréfaction des bières brunes et ambrées font un bel écho aux mets puissants comme le gibier, les viandes en sauce, les poissons et les charcuteries fumées.



7 Bière d'abbaye

Affligem remet au goût du jour une ancienne recette qui fait la part belle aux fruits rouges, avec la bénédiction des seize moines de l'actuelle abbaye. Une robe grenat, un nez de cerise et de framboise, de l'amertume et de la douceur... Cette bière est idéale pour les accords sucrés-salés. *Cuvée Carmin, Affligem, 4,95 € les 6 x 25 cl, en grandes surfaces.*



8 On dirait le Sud !

L'originalité de cette Trop Rosée réside dans le mariage d'une bière délicate avec des tanins, du moût de raisin et des arômes de la syrah, le cépage des vins rosés de Provence. Cette bière est légère, gourmande, avec quelques notes de groseille et de figue. À déguster très rafraîchie, autour de 4-6 °C. *La Trop Rosée, 2,80 € les 33 cl, dans les grandes surfaces.*



9 Exotique

Cette nouvelle bière fruitée offre d'intenses arômes de mangue mûre et des parfums de fruits tropicaux accompagnés de notes d'agrumes. Elle est idéale pour l'été grâce à son caractère frais, souligné d'une fine pétillance. *K mangue by Kronenbourg, 5 € le pack de 6 x 27,5 cl, dans les grandes surfaces.*



10 Héroïne

La Zonk !, bière ambrée extraite de la collection des "Super Héros", est élaborée à partir de houblon des États-Unis, fumé au bois de hêtre. Il lui apporte de très jolies notes épicées. Cette bière ne manque pas de caractère ! *Zonk !, à partir de 6 € la bouteille de 33 cl, dans les pubs Frog de Paris, Toulouse, et Bordeaux et sur le site Internet de la marque.*



11 Toastée

Une mousse généreuse pour cette bière cuivrée, aux arômes de grillé et de caramel relevés d'épices. Entre fruité et malté, elle offre un bel équilibre en bouche. *Volcelest bio ambrée, Brasserie de la Vallée de Chevreuse, 2,60 € la bouteille de 33 cl, dans les magasins Naturalia.*



12 Intense

Cette bière belge est fabriquée par la confrérie des Pères trappistes. Ses saveurs se bonifient avec le temps et ses parfums de levure, associés à une touche fleurie, sont complétés d'une agréable note caramélisée. À déguster à température de cave (10-12 °C). *Chimay Bleue, 2,60 € les 33 cl, chez Monoprix et dans les épiceries fines.*