

CHOISIR LA BONNE BIÈRE

TABLEAUX DES STYLES ET DES ACCORDS

Présenté par le



Avec l'aide financière de :



BLANCHE

INTENSITÉ
AMERTUME
COÛT

| | | | | |
|---|--|---------|---------|---------|
| LÉGÈREMENT FRUITÉE ET ÉPICÉE | Weizen / Blanche allemande Witbier / Blanche belge Wheat Ale | ■ — É F | ■ — É F | ■ — É F |
| CHALEUREUSE, BIEN ÉPICÉE ET FRUITÉE | Double Wit / Double blanche Hopfenweisse | ■ — É F | ■ M F H | ■ — É F |
| ACIDE ET CITRONNÉE | Berliner Weisse Gose Gueuze | ■ — F A | ■ — É A | ■ — F A |



BLONDE

| | | | | | | | |
|---|--|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| DÉLICATE ET DÉSALTÉRANTE | Pilsener / Pilsner Pale Ale Helles Lager (Bières industrielles) Kölsch Kellerbier (+ Rousse) | ■ M O H | ■ M O H | ■ — O H | ■ — O H | ■ — O F | ■ M H C |
| MIELLÉE ET CHALEUREUSE | Tripel / Triple Imperial Pilsner Heller Bock | ■ M É F | ■ M É O | ■ — H O | | | |
| RUSTIQUE, ÉPICÉE ET FRUITÉE | Saison Blonde de type belge Bière de garde (+ Rousse et brune) | ■ M É F | ■ V É F | ■ — É F | | | |
| FLORALE, CITRIQUE ET BIEN AMÈRE | American Pale Ale (+ Rousse) India Pale Ale (IPA) (+ Rousse) | ■ M H F | ■ + H F | | | | |
| CHALEUREUSE, CITRIQUE ET TRÈS AMÈRE | American Strong Ale (+ Rousse, brune et noire) Imperial India Pale Ale (+ Rousse) Double IPA (+ Rousse) | ■ + H C | ■ + H F | ■ M H F | | | |



ROUSSE

| | | | | | | | |
|---|--|---------|---------|---------|---------|---------|--|
| HERBACÉE, LÉGÈREMENT GRILLÉE ET DÉSALTÉRANTE | Altbier Bitter (+ Blonde) | ■ M É C | ■ — F C | | | | |
| LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉE ET DÉSALTÉRANTE | Amber Ale Irish Red Ale Scottish Ale Vienna Lager | ■ M F C | ■ — F C | ■ — F C | ■ — F C | ■ — O C | |



ROUSSE (SUITE)

INTENSITÉ
AMERTUME
COÛT

| | | | | |
|--|--|---------|---------|---------|
| CHARNUE, CARAMÉLISÉE ET HERBACÉE | English Pale Ale (+ Blonde) Extra Special Bitter (ESB) Sticke Alt | ■ M H C | ■ M H C | ■ M H C |
| LÉGÈREMENT ÉPICÉE ET FRUITÉE | Gruit / Gruyt (+ Blonde et brune) Dunkelweizen (+ Brune) | ■ M É H | ■ — É F | |
| FRUITÉE ET SÛRE | Kriek Rouge des Flandres Oud Bruin, Brune des Flandres (+ Brune) | ■ — F A | ■ V F A | ■ — F A |
| FUMÉE | Rauchbier Grodziskie Porter fumé (Seulement en brune et noire) | ■ — U O | ■ — U O | ■ M U |



ROUSSE & BRUNE

| | | | | | |
|---|---|-----------|-----------|-----------|-----------|
| CHALEUREUSE, BIEN ÉPICÉE ET FRUITÉE | Brune belge forte Dubbel Quadrupel / ABT Bière de Noël (+ Blonde) | ■ + — É F | ■ + — É F | ■ + — É F | ■ + — É F |
| LIQOREUSE ET RICHEMENT CARAMÉLISÉE | Barley Wine / Vin d'orge (+ Blonde) Scotch Ale DoppelBock | ■ + M C F | ■ + — C F | ■ + — C O | |



BRUNE & NOIRE

| | | | | | |
|--|---|-----------|-----------|---------|---------|
| LÉGÈREMENT GRILLÉE ET DÉSALTÉRANTE | Brown Ale Dunkel Mild Ale (+ Rousse) | ■ M C R | ■ M O R | ■ M F C | |
| CHOCOLATÉE ET RÔTIE | Dry Stout Stout Oatmeal Stout Porter | ■ M R O | ■ M R O | ■ M R O | ■ M R F |
| RICHEMENT CHOCOLATÉE ET LIQOREUSE | Baltic Porter Imperial Stout | ■ + M F R | ■ + + C R | | |

APPRENEZ EN PLUS SUR LES BIÈRES DE MICROBRASSERIE,
INSCRIVEZ-VOUS À LA FORMATION EN LIGNE
CONSEILLER BIÈRES DE MICROBRASSERIE,
de la découverte à la vente !

ACCÈS À LA FORMATION EN LIGNE AU : CSMOCA.ORG



LÉGENDE

INTENSITÉ DES SAVEURS

■ FAIBLE

■ ÉLEVÉE

AMERTUME

■ FAIBLE

■ ÉLEVÉE

COÛT

■ ÉPICÉE

■ FRUITÉE

■ CARAMÉLISÉE

■ FUMÉE

■ ÉQUILIBRÉE

■ VARIABLE

■ MOYENNE

■ VARIABLE

■ RÔTIE

■ CÉRÉALIÈRE

■ ACIDE

■ HERBACÉE

Informations tirées du livre : « Les Saveurs gastronomiques de la bière », écrit par Martin Thibault et David Lévesque Gendron, publié aux Éditions Druide.

CHOISIR LA BONNE BIÈRE

TABLEAUX DES STYLES ET DES ACCORDS



Présenté par le

CSMOCA
Comité sectoriel de main-d'œuvre
du commerce de l'alimentation

Avec l'aide financière de :

Québec

ACCORDS BLANCHE



| FAMILLE | PRÉDOMINANCE | | GOÛT | | |
|-------------------------------------|--------------|---------------|---------|--------|--------|
| LÉGÈREMENT FRUITÉE ET ÉPICÉE | POISSON | FRUITS DE MER | HERBES | AIL | SALÉ |
| CHALEUREUSE, BIEN ÉPICÉE ET FRUITÉE | POISSON | VOLAILLE | PIQUANT | AIL | ÉPICES |
| ACIDE ET CITRONNÉE | POISSON | FRUITS DE MER | SALÉ | HERBES | |

ACCORDS ROUSSE



| FAMILLE | PRÉDOMINANCE | | GOÛT | |
|--|--------------|---------------|----------------|----------------|
| HERBACÉE, LÉGÈREMENT GRILLÉE ET DÉSALTÉRANTE | VOLAILLE | POISSON | FRITURE | FUMÉ |
| LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉE ET DÉSALTÉRANTE | VIANDE ROUGE | RAGOÛT | NOTES DE GRILL | TOMATE RELEVÉE |
| CHARNU, CARAMÉLISÉE ET HERBACÉE | VIANDE ROUGE | PORC | SAUCE BBQ | NOTES DE GRILL |
| FRUITÉE ET SÛRE | VIANDE ROUGE | RAGOÛT | NOTES DE GRILL | SUCRÉ |
| FUMÉE | PORC | FRUITS DE MER | FUMÉ | HUILE |

ACCORDS BLONDE



| | | | | | |
|-------------------------------------|----------|----------|--------|--------|-------------|
| DÉLICATE ET DÉSALTÉRANTE | VOLAILLE | POISSON | SALÉ | HERBES | AIL |
| MIELLÉE ET CHALEUREUSE | VOLAILLE | POISSON | SALÉ | HERBES | AIL |
| RUSTIQUE, ÉPICÉE ET FRUITÉE | AGNEAU | POISSON | ÉPICES | HERBES | SALÉ POIVRÉ |
| FLORALE, CITRIQUE ET BIEN AMÈRE | INDIEN | MEXICAIN | ÉPICES | HERBES | DOUX |
| CHALEUREUSE, CITRIQUE ET TRÈS AMÈRE | INDIEN | MEXICAIN | ÉPICES | HERBES | PIQUANT |

ACCORDS ROUSSE & BRUNE



| | | | |
|-------------------------------------|--------------|--------|-------------------------|
| CHALEUREUSE, BIEN ÉPICÉE ET FRUITÉE | VIANDE ROUGE | ÉPICES | SUCRÉ |
| LIQOREUSE ET RICHEMENT CARAMÉLISÉE | SAUCISSE | GIBIER | PIQUANT, NOTES DE GRILL |

ACCORDS BRUNE & NOIRE



| | | | | |
|------------------------------------|--------------|--------|----------------|----------------|
| LÉGÈREMENT GRILLÉE ET DÉSALTÉRANTE | VIANDE ROUGE | GIBIER | NOTES DE GRILL | POIVRÉ |
| CHOCOLATÉE ET RÔTIE | VIANDE ROUGE | HUÎTRE | SALÉ | NOTES DE GRILL |
| RICHEMENT CHOCOLATÉE ET LIQOREUSE | VOLAILLE | PORC | SUCRÉ | PIQUANT |

APPRENEZ EN PLUS SUR LES BIÈRES DE MICROBRASSERIE, INSCRIVEZ-VOUS À LA FORMATION EN LIGNE CONSEILLER BIÈRES DE MICROBRASSERIE, de la découverte à la vente !
ACCÈS À LA FORMATION EN LIGNE AU : CSMOCA.ORG



LÉGENDE

TYPES DE FROMAGES

