

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	■	—	É	F
	Witbier / Blanche belge	■	—	É	F
	Wheat Ale	■	—	É	F

CHALEUREUSE, BIEN ÉPICÉE ET FRUITÉE	Double Wit / Double blanche	■	—	É	F
	Hopfenweisse	■	M	F	H

ACIDE ET CITRONNÉE	Berliner Weisse	■	—	F	A
	Gose	■	—	É	A
	Gueuze	■	—	F	A



BLONDE

DÉLICATE ET DÉSALTÉRANTE	Pilsener / Pilsner	■	M	O	H
	Pale Ale	■	M	O	H
	Helles	■	—	O	H
	Lager (Bières industrielles)	■	—	O	H
	Kölsch	■	—	O	F
	Kellerbier (+ Rousse)	=	M	H	C

MIELLÉE ET CHALEUREUSE	Tripel / Triple	■	M	É	F
	Imperial Pilsner	■	M	É	O
	Heller Bock	■	—	H	O

RUSTIQUE, ÉPICÉE ET FRUITÉE	Saison	■	M	É	F
	Blonde de type belge	■	V	É	F
	Bière de garde (+ Rousse et brune)	■	—	É	F

FLORALE, CITRIQUE ET BIEN AMÈRE	American Pale Ale (+ Rousse)	■	M	H	F
	India Pale Ale (IPA) (+ Rousse)	■	+	H	F

CHALEUREUSE, CITRIQUE ET TRÈS AMÈRE	American Strong Ale (+ Rousse, brune et noire)	■	+	H	C
	Imperial India Pale Ale (+ Rousse)	■	+	H	F
	Double IPA (+ Rousse)	■	M	H	F



ROUSSE

HERBACÉE, LÉGÈREMENT GRILLÉE ET DÉSALTÉRANTE	Altbier	■	M	É	C
	Bitter (+ Blonde)	=	—	F	C

LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉE ET DÉSALTÉRANTE	Amber Ale	■	M	F	C
	Irish Red Ale	■	—	F	C
	Scottish Ale	=	—	F	C
	Vienna Lager	■	—	O	C



ROUSSE (SUITE)

INTENSITÉ
AMERTUME
COÛT

CHARNUE, CARAMÉLISÉE ET HERBACÉE	English Pale Ale (+ Blonde)	■	M	H	C
	Extra Special Bitter (ESB)	■	M	H	C
	Sticke Alt	=	M	H	C

LÉGÈREMENT ÉPICÉE ET FRUITÉE	Gruit / Gruyt (+ Blonde et brune)	=	M	É	H
	Dunkelweizen (+ Brune)	=	—	É	F

FRUITÉE ET SÛRE	Kriek	=	—	F	A
	Rouge des Flandres	+	V	F	A
	Oud Bruin, Brune des Flandres (+ Brune)	+	—	F	A

FUMÉE	Rauchbier	=	—	U	O
	Grodziskie	■	—	U	O
	Porter fumé (Seulement en brune et noire)	+	M	U	



ROUSSE & BRUNE

CHALEUREUSE, BIEN ÉPICÉE ET FRUITÉE	Brune belge forte	+	—	É	F
	Dubbel	+	—	É	F
	Quadrupel / ABT	+	—	É	F
	Bière de Noël (+ Blonde)	+	—	É	F

LIQOREUSE ET RICHEMENT CARAMÉLISÉE	Barley Wine / Vin d'orge (+ Blonde)	+	M	C	F
	Scotch Ale	+	—	C	F
	DoppelBock	+	—	C	O



BRUNE & NOIRE

LÉGÈREMENT GRILLÉE ET DÉSALTÉRANTE	Brown Ale	=	M	C	R
	Dunkel	=	M	O	R
	Mild Ale (+ Rousse)	=	M	F	C

CHOCOLATÉE ET RÔTIE	Dry Stout	=	M	R	O
	Stout	=	M	R	O
	Oatmeal Stout	=	M	R	O
	Porter	=	M	R	F

RICHEMENT CHOCOLATÉE ET LIQOREUSE	Baltic Porter	+	M	F	R
	Imperial Stout	+	+	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
CHARNUE, 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	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

PÂTES MOLLES

PÂTES FERMES

FRAIS

FORT

BLEU

CHEVRE