

# LÉGENDE

## INTENSITÉ DES SAVEURS



FAIBLE



ÉQUILIBRÉE



ÉLEVÉE



VARIABLE

## AMERTUME



FAIBLE



MOYENNE



ÉLEVÉE



VARIABLE

## GOÛT



ÉPICÉE



FRUITÉE



CARAMÉLISÉE



RÔTIE



CÉRÉALIÈRE



ACIDE



HERBACÉE



FUMÉE

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



## BLANCHE

LÉGÈREMENT  
FRUITÉE  
ET ÉPICÉE

Weizen / Blanche allemande  
Witbier / Blanche belge  
Wheat Ale

INTENSITÉ	AMERTUME	GOÛT
=	-	É F
-	-	É F
-	-	É F

CHALEUREUSE,  
BIEN ÉPICÉE ET  
FRUITÉE

Double Wit / Double blanche  
Hopfenweisse

=	-	É F
=	M	F H

ACIDE ET  
CITRONNÉE

Berliner Weisse  
Gose  
Gueuze

V	-	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
-	-	O C

CHARNUÉ,  
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

LIQUEUREUSE  
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 LIQUEUREUSE

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 !

Ce feuillet est un outil aide-mémoire en support à la formation en ligne. Il est préférable de compléter la formation en ligne au préalable afin de bien comprendre le contenu et les termes utilisés dans ce feuillet.

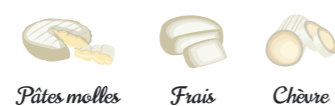
Au terme de la formation, vous pourrez :

- Identifier les composantes et les caractéristiques d'une bière;
- Conseiller un client sur les styles de bières;
- Comprendre les accords mets et bières;
- Préparer une dégustation.

La formation est :

- Accessible de partout et en tout temps
- Gratuite pour les membres CSMOCA
- Formation de courte durée : 45 minutes
- Attestation émise

ACCÈS À LA FORMATION EN LIGNE AU : [CSMOCA.ORG](http://CSMOCA.ORG)



## 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 BLONDE

FAMILLE	PRÉDOMINANCE	GOÛT
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

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



## ACCORDS ROUSSE & BRUNE

FAMILLE	PRÉDOMINANCE	GOÛT
CHALEUREUSE, BIEN ÉPICÉE ET FRUITÉE	VIANDE ROUGE	ÉPICES SUCRÉ
LIQUEUREUSE ET RICHEMENT CARAMÉLISÉE	SAUCISSE GIBIER	PIQUANT NOTES DE GRILL

Chèvre Fort Bleu

## 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 LIQUEUREUSE	VOLAILLE PORC	SUCRÉ PIQUANT



# CHOISIR LA BONNE BIÈRE

TABLEAUX DES STYLES ET DES ACCORDS

