

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)

INTENSITÉ	AMERTUME	GOÛT
-	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

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 !

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



Pâtes molles Frais Chèvre

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



Pâtes fermes Pâtes molles Frais Fort Chèvre

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



Pâtes molles Pâtes fermes Frais Fort

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
LÉGÈREMENT ÉPICÉE ET FRUITÉE	VIANDE ROUGE RAGOÛT	NOTES DE GRILL TOMATE RELEVÉE
FRUITÉE ET SÔRE	GIBIER RAGOÛT	NOTES DE GRILL SUCRÉ
FUMÉE	PORC FRUITS DE MER	FUMÉ HUILE



Fort Bleu

ACCORDS ROUSSE & BRUNE

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



Chèvre Fort Bleu

ACCORDS BRUNE & NOIRE

FAMILLE	PRÉDOMINANCE	GOÛT
LÉGÈREMENT GRILLÉE ET DÉSALTÉRANTE	VIANDE ROUGE GIBIER	NOTES DE GRILL POIVRÉ
CHOCOLATÉE ET RÔTIE	VIANDE ROUGE HÛTRE	SALÉ NOTES DE GRILL
RICHEMENT CHOCOLATÉE ET LIQOREUSE	VOLAILLE PORC	SUCRÉ PIQUANT



CHOISIR LA BONNE BIÈRE

TABLEAUX DES STYLES ET DES ACCORDS



Avec la contribution financière de :