

# Mieux vaut prévenir

**Jasmina Slacanin** La bière est un produit sensible qui nécessite une série de bons soins. Conseils aux restaurateurs afin d'éviter quelques fautes de goût.

Au moment de la livraison dans un établissement, une bière peut présenter des défauts. Dans ce cas-là, le restaurateur peut directement s'adresser à la brasserie et à ses représentants pour régler le problème. Mais lorsque le produit est livré en bon état et qu'au moment du service il est défectueux, la faute en revient à l'établissement.

Comment savoir si un défaut est voulu, c'est à dire, s'il s'agit d'une exploration gastronomique du brasseur et non d'une négligence? Des connaissances de base de la part des restaurateurs sont nécessaires afin d'argumenter de manière objective, comme l'explique Philippe Wouters, bièrologue québécois et éditeur de «Bières & Plaisirs», le plus important média francophone spécialisé dans le domaine: «Si on connaît déjà la bière, on peut tout d'abord déceler une différence d'arôme et de goût. C'est la perception la plus facile. Sinon, certains arômes tels que le fromage ou le papier sont des indications de problèmes. En bouche, des bières au goût prononcé de métal ou de carton peuvent également être des indices qui ne trompent pas. L'important est de faire la distinction entre un défaut et la caractéristique d'un style. Voilà pourquoi la perception des défauts est très subjective si on manque de connaissances.»

Voici une liste non exhaustive d'arômes qui peuvent indiquer un défaut mineur ou majeur dans une bière.

**Le goût de lumière** ou «Skunk Flavor» (goût de putois) provient d'une exposition aux



Les bières présentent parfois des défauts, soit d'origine, soit le fait de fautes du restaurateur.

rayons UV. Cela concerne avant tout les bouteilles en verre transparent ou vert clair, car elles sont peu protégées contre les rayons du soleil. «Une molécule de houblon est détruite, ce qui conduit à la formation du composé qui est à la base de la phéromone du putois.» Si la bière est peu houblonnée, type lager par exemple, le problème est moindre. Par contre, une pils plus houblonnée, si elle est exposée à la lumière, produira ce type d'effet indésirable. Ce défaut peut se développer durant le transport ou durant le stockage au restaurant!

**Le goût de beurre** est dû à la présence de diacétyle. Ce défaut-là intervient généralement dans la production de la bière. Si cet arôme dérange dans les bières allemandes ou suisses, il reste typique et acceptable dans les bières tchèques comme les Staropramen ou Pilsner Urquell.

**L'acétate d'isoamyle** se présente sous forme de goût de banane. Il s'agit d'un ester provenant des levures. En quantités raisonnables, cela n'est pas dérangeant, car toutes les bières en contiennent. Dans les blanches allemandes, ce goût est même une marque de fabrique. Mais, dans un autre

style, si ce goût bonbon-banane est trop puissant, cela indique que la bière a clairement un défaut qui vient de la production.

**Un des principaux défauts** constatés dans la bière, bien dérangeant cette fois-ci, est ce que l'on appelle le goût de pharmacie, qui s'apparente à l'odeur d'huile de clou de girofle, à un cabinet de dentiste ou à un hôpital. Le problème provient de la production et d'une teneur en phénols trop élevée.

**Autre défaut peu agréable:** l'odeur de fromage, voire de pieds, comme cité précédemment. Cela est dû à la fabrication, à l'acide isovalérique plus précisément. L'utilisation d'un vieil houblon, dont les huiles essentielles se décomposent, provoque cette mauvaise odeur. Un arôme qui reste par contre normal et acceptable dans un lambic ou une gueuze.

**Le DMS**, ou sulfure de diméthyle, apparaît également à la production, si le brassin n'est pas porté à ébullition le temps nécessaire. L'odeur que l'on perçoit, par exemple, s'apparente à des légumes cuits ou du maïs en boîte.

Enfin, un dernier exemple classique de défauts obser-

vés dans les bières est l'oxydation qui peut intervenir notamment lors du transport. Une légère oxydation donne un goût plutôt agréable de sureau, mais une oxydation plus importante s'apparente plutôt à de l'urine de chat...

**Le restaurateur** a ainsi sa part de responsabilité à différents niveaux. «Il a un rôle très important à jouer», explique Philippe Wouters. «S'il ne sait pas entreposer la bière comme il se doit, qu'il s'abstienne d'en vendre. Par exemple, la bière n'aime pas la chaleur, la lumière et le temps qui passe. On se doit de l'entreposer dans un endroit frais, à l'abri de la lumière pour les bouteilles et elle doit être vendue rapidement.»

**Ajouter à cela** quelques règles d'hygiène comme s'assurer que le verre est parfaitement propre (sans gras) et rincé (sans traces de détergent). Les robinets doivent aussi être nettoyés et ne doivent pas être plongés dans la bière lors du service. Cela évite bien des contaminations bactériennes qui peuvent rapidement altérer la qualité et le goût de la bière. Santé!

<sup>1</sup> Extrait du support de cours de GastroSuisse pour devenir «Le sommelier suisse de la bière».