



LES VERRES: PRÉCAUTIONS À PRENDRE / LE DÉBIT / LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN



La graisse

De la graisse peut se déposer dans le verre:

- par les aliments, le rouge à lèvres, les vapeurs de cuisine
- par les doigts plongés à l'intérieur pour saisir les verres

Conséquence: la mousse se défait en grosses bulles qui éclatent.

Les détergents

Les produits de vaisselle à la main et à la machine, et plus encore les produits de rinçage, contiennent des détergents: ces substances détruisent la mousse.

Des traces de détergent peuvent subsister dans le verre:

- en cas de rinçage à l'eau insuffisant après le lavage
- en cas de surdosage du produit de nettoyage (plus difficile à enlever)
- en cas de surdosage du produit de rinçage
- en cas d'usage d'un produit de nettoyage inadéquat

Conséquence: la mousse n'adhère pas aux parois du verre et s'affaisse rapidement.

Le nettoyage

En l'absence d'un lave-verres, il faut laver le verre à l'eau chaude avec une brosse à verres et du produit de nettoyage, puis le rincer à l'eau claire et froide. Pour cela, il faut disposer de deux bassins. Avec un lave-verres ou une rinceuse, un seul bassin est suffisant. Une fois impeccablement lavés, les verres doivent:

- être rincés soigneusement dans de l'eau claire et froide
- être placés à égoutter sur une surface propre et perméable à l'air (tôle gaufrée, p. ex.)

Il convient de prêter la plus grande attention au nettoyage des verres.

- Les résidus de graisse et de détergent sont les pires ennemis de la mousse.
- C'est pourquoi il faut en principe laver les verres séparément, dans une machine à laver dédiée par exemple.

Quelques points importants

- Il ne faut jamais essuyer l'intérieur des verres; il faut les laisser égoutter, mais jamais sur un linge ou une surface non perméable à l'air, qui risquerait de conférer une mauvaise odeur au verre.
- Il ne faut jamais mettre les doigts dans les verres, pas même dans les verres sales au moment de débarrasser. La mousse de la bière ne souffre pas la moindre trace de gras.
- En cas de rinçage mécanique, ne pas utiliser de produit de rinçage, ou le moins possible. Au fil du temps, le produit risque de s'incruster à la surface du verre, avec pour résultat que la mousse n'adhère pas à la paroi et s'affaisse rapidement.
- Les produits parfumés ne sont pas adaptés au nettoyage des verres.
- Il existe des produits de nettoyage spéciaux pour les verres à bière. On peut les trouver chez le fournisseur de bière ou dans le commerce spécialisé. Contrairement aux produits grand public, ils ne compromettent pas la tenue de la mousse.
- Dans les régions où l'eau est dure, il faut utiliser de l'eau adoucie pour le lave-verres ou le dernier rinçage, afin d'éviter des traces de calcaire.
- Les fonds de verre ne doivent pas être vidés dans le bassin de rinçage, mais par exemple dans un entonnoir directement relié à l'évacuation.
- L'idéal est de rincer le verre brièvement à l'eau claire et froide avant de tirer la bière (avec un système rince-verre p. ex.).
- Il faut garder les appareils de nettoyage dans un état de propreté impeccable et remplacer régulièrement les brosses. Pour des précisions à ce sujet, voir le chapitre Le nettoyage et l'entretien, Les rince-verres.



On reconnaît un verre **correctement** rincé au film d'eau parfait après le rinçage ...

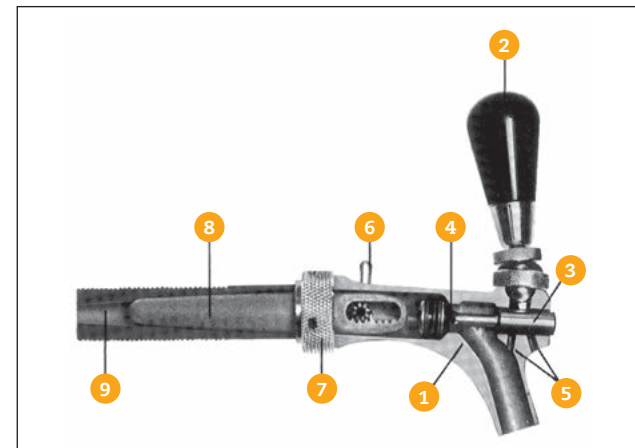
... et aux anneaux de mousse qui marquent chaque lampée.

Un verre **incorrectement** rincé présente des gouttes d'eau après le rinçage.

Autre signe d'un rinçage déficient: les bulles d'air qui s'accrochent à la paroi du verre.

Le robinet à compensateur

Le système de tirage le plus utilisé en Suisse est le robinet à compensateur, dit aussi système Cornelius. Il se compose des pièces suivantes:



- 1 corps du robinet
- 2 levier à bascule
- 3 piston du robinet
- 4 ouverture de surmoussage
- 5 canaux pour le passage de l'air
- 6 levier de réglage
- 7 écrou de raccordement du robinet
- 8 compensateur
- 9 corps du compensateur

La poignée du levier à bascule a trois positions:

- position normale (= verticale): robinet fermé
- tirée vers l'avant jusqu'à la butée: la bière s'écoule
- poussée vers l'arrière: formation du faux-col

Dans le robinet à compensateur, une pièce mobile – le compensateur – permet de faire varier le débit de la bière en actionnant le petit levier de réglage. Ce faisant, le débit est adapté à la pression de la conduite.

Une fois ajusté, le levier de réglage gardera cette position jusqu'au moment où le fût est vide. Ceci permet de débiter une bière contenant la même quantité de gaz carbonique du premier au dernier verre.

Au cours du nettoyage, il est important de vouer une attention toute particulière à la propreté des canaux d'aération et de l'interstice entre le compensateur et la conduite.

La température de service

La température idéale de service pour les styles de bière les plus courants (Lager et bières spéciales) est comprise entre 4 et 7 °C. La bière offre alors son meilleur goût et sa plus belle mousse. La température peut varier selon le style de bière; certaines bières expriment tout leur potentiel à température ambiante.

Si la température est trop basse, l'arôme n'est pas mis en valeur, et peu de mousse se forme. Une bière trop chaude mousse à l'excès, l'acide carbonique s'en échappe et l'amertume est trop marquée. En hiver, beaucoup de gens apprécient une bière un peu plus tempérée.

Si un client désire une bière tempérée, on peut soit préchauffer le verre, soit procéder comme suit: remplir le verre aux deux tiers, le tempérer au bain-marie (max. 40 °C) avant de déposer un beau faux-col avec de la bière froide. Pour la bière embouteillée, on tempérera le récipient fermé au bain-marie.



De l'art de tirer la bière



Rincer le verre à l'eau claire et froide.

Tenir le verre incliné sous le robinet pour que la bière puisse couler le long de la paroi du verre. Toujours ouvrir le robinet à fond (pas de mouvements de yo-yo).



Remplir le verre environ aux deux tiers et fermer le robinet.

Poser le verre (pas directement sous le robinet) et laisser brièvement la mousse se poser.



Compléter le remplissage.

Pousser la poignée vers l'arrière (fonction mousse) pour ajouter un beau faux-col.

Le temps nécessaire pour tirer une bière dépend notamment de sa teneur en gaz carbonique. L'opération ne devrait toutefois pas excéder une à deux minutes. Une bière rapidement tirée est plus fraîche, parce qu'elle conserve sa teneur initiale en gaz carbonique. Il faut s'abstenir de toucher au levier de réglage du robinet à compensateur pendant le service. Les variations fréquentes de débit peuvent entraîner de grosses pertes de bière.

La bière en bouteille

Certaines styles de bières sont commercialisées uniquement en bouteille. Ici aussi, il convient de respecter certaines règles pour que le plaisir soit au rendez-vous.

Marche à suivre

1. Rincer le verre à l'eau claire et froide.
2. Tenir le verre incliné et verser vite.
3. Reposer le verre pour que la mousse se stabilise.
4. Finir le remplissage en versant lentement au centre.



Bière de froment / bières non filtrées

La bière de froment contient beaucoup de CO₂, d'où une tendance à beaucoup mousser au service. De plus, toutes les bières non filtrées présentent un dépôt de levure au fond de la bouteille.

- Ne pas tenir la bouteille trop inclinée. Faire couler lentement la bière le long de la paroi du verre, sans toutefois vider la bouteille.
- Avant de compléter le remplissage, imprimer un léger mouvement circulaire à la bouteille pour mettre la levure en suspension. La levure est ainsi bien répartie et la mousse forme un beau faux-col.

Points importants

- L'orifice de la bouteille ne devrait pas toucher le contenu du verre: c'est antihygiénique et cela peut endommager le col de mousse.
- Comme pour le service à la pression, plus la teneur en CO₂ est élevée, plus il faudra prendre de temps pour verser.

Les pertes de gaz carbonique

La bière s'appauvrit en gaz carbonique et s'évente si:

- on la sert trop chaude,
- on la verse brutalement directement au fond du verre,
- on la tire trop lentement,
- on laisse tomber la bouteille au moment de servir
- on la sert immédiatement après la livraison.

Avec certains verres neufs ou trop lisses, il peut arriver que la bière ne présente pas de bulles de gaz carbonique. Du fait du manque d'accroche de la surface, le CO₂ ne parvient pas à se dissocier du liquide.

Les erreurs à éviter

Les erreurs suivantes doivent absolument être évitées

- Servir dans un verre chaud ou sec.
- Utiliser un verre mal lavé (des bulles adhèrent à la paroi du verre):
un verre mal lavé présente des traces grasses; la mousse s'affaisse en grosses bulles.
- Utiliser un produit de lavage ou un verre mal rincé:
un verre insuffisamment rincé peut présenter des résidus de produit de nettoyage; la mousse n'adhère pas aux parois du verre et s'affaisse rapidement.
- Tirer la bière à l'avance:
la bière sera chaude et éventée.
- Heurter les verres:
la bière perd du gaz carbonique; elle deviendra plus vite chaude et éventée.
- Plonger le bec verseur dans la bière:
des restes de mousse adhèrent au robinet (hygiène); par ailleurs, l'air injecté dans la bière évince le gaz carbonique.
- Enlever ou rajouter de la mousse:
ce n'est pas hygiénique.
- Servir la bière qui a passé la nuit dans la conduite ou le premier tirage après un changement de fût. Ces tirages doivent être jetés.
- Servir de la bière qui a goutté ou des restes de bière:
la bière qui goutte du robinet est éventée; il ne faut pas servir de la bière qui a goutté ou des restes de bière.



Éviter l'effet «chute d'eau»



Ne pas tremper le bec verseur



Ne pas enlever de la mousse



Ne pas rajouter de la mousse

Les problèmes potentiels

La bière ne coule pas

Le conteneur:	<ul style="list-style-type: none"> est vide a gelé
La tête de soutirage:	<ul style="list-style-type: none"> est mal montée ou mal installée les vannes sont grippées le robinet n'est pas ouvert
La conduite:	<ul style="list-style-type: none"> est bouchée ou endommagée est gelée (trop près de l'installation frigorifique)
La robinetterie:	<ul style="list-style-type: none"> les robinets ou les raccords ne sont pas tous ouverts
La pression de service:	<ul style="list-style-type: none"> est insuffisante
Le gaz carbonique:	<ul style="list-style-type: none"> la bouteille est vide ou la vanne n'est pas assez ouverte ne vient pas en raison d'un joint défectueux le tuyau est plié ou bouché a gelé

La bière ne mousse pas

La bière:	<ul style="list-style-type: none"> est trop froide coule trop lentement
Le verre:	<ul style="list-style-type: none"> n'est pas propre (graisse/détergent) utilisation d'un mauvais produit de lavage ou de rinçage trop de produit de rinçage
La pression de service:	<ul style="list-style-type: none"> est insuffisante
Le gaz carbonique:	<ul style="list-style-type: none"> l'alimentation est coupée

La bière mousse trop

La bière:	<ul style="list-style-type: none"> est trop chaude coule trop vite se réchauffe trop dans la conduite
Le verre:	<ul style="list-style-type: none"> est chaud ou sec
Le conteneur:	<ul style="list-style-type: none"> a été mis en perce immédiatement après le déchargement a été roulé au lieu d'être porté avant la mise en perce
La conduite:	<ul style="list-style-type: none"> est déformée est mal nettoyée ou bouchée (tartre) joints de diamètre insuffisant corps étrangers entre le fitting et la tête de soutirage
La pression de service:	<ul style="list-style-type: none"> est irrégulière est constamment trop élevée; la bière fait de la «surcarbonation» est insuffisante, le CO₂ contenu dans la bière fait des bulles
Le détenteur:	<ul style="list-style-type: none"> est défectueux ou mal réglé

La bière est trouble

La bière:	<ul style="list-style-type: none"> est trop froide
La conduite:	<ul style="list-style-type: none"> est mal nettoyée
Le conteneur:	<ul style="list-style-type: none"> est en perce depuis trop longtemps



Le comptoir

- Le comptoir devra toujours être en bon état et d'une propreté impeccable.
- Le nettoyage principal du plateau se fait quotidiennement à la fermeture. Il est aussi recommandé avant et après les périodes prolongées de non-utilisation de l'installation. De temps en temps, un rinçage à l'eau claire ou un essuyage avec un chiffon propre est aussi indiqué. Cela permet d'éviter les odeurs et donne une bonne impression visuelle.
- Les chiffons de nettoyage doivent être changés chaque jour, faute de quoi des germes risquent de se développer.
- L'espace sous la plaque d'égouttage (y c. le tuyau d'écoulement) doit être nettoyé quotidiennement à l'eau bouillante, vu que des germes indésirables tendent à s'y développer très vite.
- Tous les écoulements et leurs tuyaux doivent être nettoyés régulièrement avec de longues brosses flexibles afin de prévenir les odeurs désagréables et les engorgements. Les brosses doivent aussi être nettoyées après usage.
- L'intérieur du comptoir doit être traité avec un nettoyant désinfectant en fonction des besoins, idéalement chaque semaine. À cette occasion, il est recommandé de rincer les écoulements des condensats. Le cas échéant, nettoyer également le bac collecteur amovible sous le groupe réfrigérant, ainsi que son écoulement.
- Les charnières des portes et les tiroirs (glissières et roulettes) doivent être huilés ou graissés. Si les portes et les tiroirs du comptoir ne ferment plus hermétiquement, il faut les remplacer afin d'éviter les pertes de froid. De même, les fissures et les parties abîmées du revêtement doivent être réparées.
- Il faut demander conseil à un spécialiste avant d'installer un nouvel appareil au comptoir (machine à café, caisse enregistreuse, etc.). On évitera ainsi un mauvais montage qui risque d'endommager le plateau, voire l'isolation. Les infiltrations d'eau dans le comptoir détériorent rapidement les éléments en bois et l'isolation.

Un fonctionnement technique et un état d'hygiène impeccables de l'équipement sont indispensables pour servir de la bière dans les règles de l'art.

Le robinet de tirage

- Le nettoyage se fait quotidiennement à la fermeture. Il est également recommandé avant et après les périodes prolongées de non-utilisation.
- Le nettoyage permet d'éliminer les restes de bière et d'éviter les engorgements. On contribue ainsi largement à prévenir le développement de micro-organismes et la présence d'insectes.
- Faire tremper brièvement le robinet dans un récipient propre rempli d'eau bouillante (attention au risque de bris et de blessure avec les récipients en verre).
- Selon le matériel, il est possible de dévisser la poignée du robinet pour la passer sous l'eau bouillante. Agiter la poignée dans l'eau bouillante avant de la revisser.
- Après le nettoyage, il est recommandé de vaporiser le robinet avec un spray désinfectant approprié.
- Régulièrement, par exemple à l'occasion du nettoyage de la conduite à bière, il faut démonter le robinet et nettoyer les pièces à la brosse avec un nettoyant adéquat. Avant le remontage, il faut rincer les pièces à l'eau. Lors du nettoyage, il convient d'examiner les pièces et de remplacer les joints et les éléments défectueux ou endommagés.



Juste: nettoyer à l'eau

Désinfecter



Faux: nettoyer avec un linge

Les rince-verres

Pour avoir des verres d'une propreté impeccable, il faut aussi que les rince-verres soient propres. Ils devraient être nettoyés au moins une fois par jour. Il est important d'utiliser un produit de rinçage spécial, qui soit adapté aux appareils et qui n'ait pas d'effet délétère sur la mousse. Après le nettoyage, les appareils doivent être rincés encore une fois à l'eau fraîche.

- Nettoyer régulièrement et avec soin le bassin de rinçage.
- Nettoyer soigneusement les brosses à l'eau bouillante avec un produit de nettoyage ou à la machine à laver. Les brosses usées doivent être remplacées sans délai.
- Les rince-verres s'encrassent avec le temps et doivent être nettoyés régulièrement selon les indications du fabricant.
- Démonter et nettoyer complètement les rince-verres. Après le nettoyage, rincer encore une fois soigneusement les pièces à l'eau avant de les remonter.

La tête de soutirage et le fitting

- La tête de soutirage et le fitting doivent être rincés à l'eau à chaque changement de fût. Cela permet d'éliminer la saleté et les restes de bière, qui favorisent le développement de micro-organismes.
- Après le nettoyage, il est recommandé de vaporiser la tête de soutirage avec un spray de désinfection adéquat.
- Les brosses et les chiffons doivent être nettoyés régulièrement à l'eau bouillante ou à la machine. Au besoin, appliquer à un désinfectant sous forme de spray.
- Régulièrement, par exemple à l'occasion du nettoyage de la conduite à bière, il faut démonter le robinet et nettoyer les pièces à la brosse avec un nettoyant adéquat. Avant le remontage, il faut rincer les pièces à l'eau et lubrifier les joints avec de la graisse de qualité alimentaire. Lors du nettoyage, il convient d'examiner les pièces et de remplacer les joints et les éléments défectueux ou endommagés.



Nettoyage à l'eau



Désinfection

La conduite à bière

Les impuretés dans la conduite à bière sont antihygiéniques et risquent de corrompre le goût de la bière.

Les conduites à bière sont usuellement nettoyées par un procédé chimique par remplissage. Pour ce faire, les conduites et la robinetterie sont remplies avec une lessive spéciale. Le contenu de la conduite est ensuite renouvelé à intervalles réguliers.

Le cycle de nettoyage varie d'une installation à l'autre. Il dépend avant tout du débit de l'établissement et du type d'installation. Par exemple, plus le débit est modeste, plus les nettoyages devront être fréquents, vu que la conduite n'est pas constamment irriguée. Il est recommandé de confier le nettoyage et la maintenance des installations de débit à un professionnel. En sus du nettoyage, les gens du métier pourront par exemple aussi contrôler le niveau d'eau des refroidisseurs et les réapprovisionner au besoin, nettoyer les conteneurs, réviser les ventilateurs (puissance) et procéder aux tests généraux de fonctionnement.

Points importants

- Après chaque nettoyage de l'installation, il faut la rincer vigoureusement à l'eau froide, afin d'éliminer les résidus de produit de nettoyage.
- Si l'installation n'est pas utilisée pendant plus de deux jours, le fût doit être débranché, et la conduite rincée. Il faut de nouveau la rincer vigoureusement à l'eau avant la remise en service.
- Lors du nettoyage des conduites à bière, il faut démonter et nettoyer le robinet de tirage, les têtes de soutirage et autres pièces de robinetterie. Il faut vérifier l'état des pièces et au besoin les remplacer, de même que les joints défectueux.
- Avec un système de refroidissement par circulation, il faut changer l'eau de rebroussement et nettoyer le récipient au moins deux fois par an.

La cave à bière

- La cave à bière exige une hygiène particulière. Il est donc recommandé de procéder régulièrement (p. ex. chaque semaine) à un traitement au nettoyant désinfectant. Le sol, les parois et le plafond des pièces froides doivent être nettoyés avec du liquide. Du fait des importants mouvements d'air liés au système de refroidissement, les spores des moisissures se déposent dans toute la pièce.
- Les restes de boissons dus à des fuites ou aux changements de fûts doivent être éliminés sans attendre. On évite ainsi à la fois l'odeur typique de cave et le développement de moisissures.
- Le siphon de l'écoulement devrait toujours être rempli d'eau, pour éviter que des gaz ou des nuisibles ne remontent dans la cave par les canalisations.
- Les fissures ou autres dommages au sol de la cave doivent être réparés par le propriétaire dans les meilleurs délais: l'humidité attaque l'isolation.

