



SOIRÉE DÉGUSTATION DU 14 JANVIER 2010

Bières belges insolites

La Belgique est certainement un pays contenant de nombreux classiques. A côté de ces produits qui en font sa renommée, la Belgique est également un des pays où l'on innove le plus, avec des produits parfois vraiment insolites...

IKI, De Proef Brouwerij (Lochristi, Belgique)

Née dans un monastère Japonais

Après avoir passé 3 ans dans un monastère japonais, le jeune entrepreneur Arjen Hamelaar retourne en Europe pour créer un produit issu de la fusion du raffinement japonais et de la tradition des brasseurs Belges.

Le fruit de cette union, la plus étonnante des bières en hommage au pays Nippon, s'appelle iKi, ce qui signifie "la vie" en Japonais.

Rafraîchissante et relaxante

Subtil mélange de saveurs, iKi est une bière unique.

Elle est exquise de par son goût, sa fraîcheur et le bien être qu'elle procure grâce à la présence du thé vert (antioxydants) en même quantité qu'une vraie tasse de thé.

Bio et 100 % naturelle

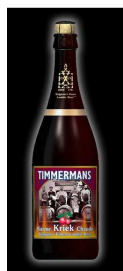
Elle est bio et ne contient que 4.5 degrés d'alcool. Aucun conservateur, ni colorant ou arôme artificiel.

iKi est une bière non filtrée, bière de fermentation haute, brassée selon le processus belge traditionnel et fusionnée avec une recette japonaise pour en faire la première bière de thé vert au monde.



Glutaner, Huyghe (Melle, Belgique)

Brassée à partir de sorgho, cette bière qui s'apparente à une pils premium, est exempte de gluten.



Timmermans Glukriek, Timmermans (Itterbeek, Belgique)

A l'instar des vins chauds des pays nordiques, la Belgique, paradis de la bière, se pare d'une glukriek, au goût pimenté de la cannelle agrémenté d'une saveur sucrée et fruitée à la cerise. Sa devise réchauffe à la fois le palais et les cœurs en ces hivers souvent sombres. Sa saveur sucrée sur fond d'un lambic discret reconforte et permet de passer l'hiver au chaud tout en préservant le palais d'excès trop sucré rappelant les étés passés ou à venir.

Oesterstout, De Scheldebrouwerij (Meer, Belgique)

Récemment installée en Belgique, cette brasserie nous propose un stout filtré sur des coquilles d'huîtres. Le corps est légèrement sucré, sur le café froid. Bonne estérification étonnante pour le style. Finale plus sèche, sur les grains torréfiés



Les notes de dégustation sont des extraits de fiches de dégustation du site Projet amertume (<http://projet.amertume.free.fr>)

JUST BEER Association Loi 1901 pour la promotion de la bière sur Grenoble

51, rue Saint Laurent 38000 Grenoble E-mail : justbeer@free.fr

Site Web : <http://justbeer.chez.com>