

Document A : la bière en Irlande (stout)

On ne peut parler de l'Irlande sans parler du "STOUT" : boisson nationale. A lui seul il définit une manière de vivre : sa consommation est le pivot de la vie irlandaise, dont elle cristallise le besoin de sociabilité. La réputation des pubs à Dublin n'est plus à faire, où "STOUT" rime avec musique, où les musiciens attirent les buveurs. Le nombre de pubs est d'ailleurs très significatif : un pour cinquante habitants ! Avec une consommation de 131 litres de bière par an et par habitant (soit 0,36 litre tous les jours, rien que ça...) l'Irlande se classe à la deuxième place des plus gros consommateurs de bière dans le monde, après la Belgique et ses 152 litres.



L'ancêtre du "STOUT" s'appelait le "STOUT PORTER" et a été brassé pour la première fois à Londres par Ralph Hardwood en 1722. La PORTER fut créée pour répondre à une demande de bières fortes et reconstituantes. Le "STOUT" irlandais doit sa couleur noire totalement opaque à l'utilisation de malts fortement torréfiés (et non maltés), qui lui donnent aussi ses arômes uniques de pain grillé. De haute fermentation, il faut ajouter l'amertume du houblonnage. Dense sans être trop alcoolisé, le "STOUT" est aujourd'hui ce qui évoque le mieux l'idée du "pain liquide" des anciens temps. Une bonne pinte dans un des excellents pubs de Dublin donne vraiment l'impression de nourrir son homme. Le service du "STOUT" à la pression mérite quelques égards. Car cette bière ne doit pas être "poussée" au CO₂, comme la plupart des autres. C'est la raison principale pour laquelle nous n'avons pas aujourd'hui du "STOUT" en pression. Mais le "STOUT" n'est pas la seule bière en Irlande ; la pénétration sans cesse croissante des lagers continentales, a poussé les brasseurs à créer d'autres bières. Pour les jeunes générations le "STOUT" n'est qu'une bière de vieux ; eux préfèrent des lagers ou des ales.

Guinness : tout un programme

Arthur Guinness s'est installé comme brasseur à Dublin en 1760. Il sera l'un des premiers à se mettre à produire une porter de type londonien. Mais c'est à son fils que l'on doit l'élaboration, en 1824, d'un "STOUT" plus dense et plus houblonné. Ce sera un succès, et la brasserie de Saint James Gate est, au milieu du siècle dernier, la plus grande du monde.

Le musée Guinness de Dublin : la plus célèbre marque de bière irlandaise a transformé une partie de ses anciens entrepôts sur les bords de la Liffey en musée. Là, sur sept étages, vous seront données des informations sur l'histoire d'Arthur Guinness et de son entreprise, les ingrédients utilisés, les procédés de fabrication et de distribution de la Guinness. La mise en scène des informations est très réussie. Mais cela va sans dire qu'on a le sentiment d'une vaste autopromotion. A côté des chiffres à vous faire tourner la tête, vous pourrez apprécier les anciennes campagnes de publicité qui ont marqué les esprits (My Goodness, My Guinness ! ou encore Lovely day for a Guinness). Pour clore votre visite, le musée vous invite à déguster un pinte du nectar brun dans le bar du dernier étage, jouissant d'une vue époustouflante à 360 degrés sur la capitale. Cela vous aidera à faire passer le prix de la visite un peu élevé !

Il existe aujourd'hui au moins cinq "STOUT" Guinness différentes, variant selon les pays.

A Dublin dans les pubs : c'est le moins alcoolisé, non pasteurisé, ce qui lui donne une fraîcheur et une douceur incomparable.

Extra Stout : vendu uniquement en Irlande et en Grande-Bretagne, non pasteurisé, il a un très bon bouquet houblonné.

La pression : le conditionnement en boîte est fait avec une capsule de gaz. A l'ouverture et au versement dans le verre, ce gaz neutre provoque la formation d'une couche de mousse rappelant fort bien la crème dense qui se doit d'orner tout "STOUT" irlandais.

L'export : la Guinness en bouteille pour l'exportation a la caractéristique d'être plus alcoolisée.

Pour les pays chauds et lointains : Guinness propose une version spéciale, la **Foreign Extra Stout**, encore plus dense et pasteurisée pour supporter les longs trajets et les fortes chaleurs.

Mais Guinness brasse aussi une **Lager** : "LA HARP", pour plaire aux jeunes générations (la Harp : 4,3%, lager et la Harp export : 5%, comme pour la Guinness, elle est plus forte en alcool)

Les bières brunes

La Guinness est la bière brune la plus répandue dans le monde entier, nous en avons d'ailleurs déjà parlé dans cet article. Ce stout (bière brassée avec une haute teneur en grains torréfiés qui apportent la couleur noire) vient de Dublin et a une manière très particulière d'être servie. En effet, ne vous étonnez pas si votre commande arrive un peu après celle des autres : la Guinness a besoin d'être tirée deux fois. La première fois jusqu'à 70-80%, il faut ensuite attendre que les bulles redescendent ainsi que la crème puis ensuite tirer une seconde fois. La Murphy's ressemble à la Guinness mais attention, il ne faut pas les confondre ! Elle est légèrement plus douce et surtout...elle vient de Cork. La Beamish : comme la bière précédente, ce stout vient de Cork. Sa brasserie a été ouverte en 1792. Malgré une similarité avec la Murphy's, les connaisseurs noteront des différences entre les deux (n'hésitez pas à nous le partager).

Les bières rouges

Smithwick's est très appréciée notamment par les étrangers. Cette bière rousse est fabriquée à Kilkenny, ville située entre Dublin et Cork, sur la rivière Nore. Moins forte qu'une bière brune, elle peut plaire aux amateurs n'aimant pas les bières très fortes car elle propose un arôme doux et sucré. On prononce son nom « Smiticks ». Kilkenny, fabriquée dans la ville dont elle porte le nom, est aussi très répandue en Irlande, mais aussi d'autres pays où elle est exportée. La Kilkenny est plus prononcée que la Smithwick's et est légèrement plus amère. On y retrouve aussi un goût fruité.



Les bières blondes

Malgré différentes bières brunes et rouges irlandaises, le pays n'est pas spécialisé dans les bières blondes. Cependant, vous pourrez retrouver un grand nombre de bières étrangères : Heineken, Carlsberg, Corona ou Blue Moon avec un goût aromatisé à l'orange.

Le cidre

Pour ceux qui n'aiment pas la bière, il y a le cidre. Ici, c'est la Bulmers qui est très répandue ici. Vous pourrez commander l'originale à la pression ou en bouteille, mais aussi plusieurs goûts en bouteille comme poire ou fruits rouges.

(<http://www.guide-irlande.com/boissons/boissons-en-irlande/>

[alcools/les-bieres-irlandaises/types-de-biere/stout/](#))

Histoire du stout

Stout, est à la base un terme qui signifiait « fort », « fier », ou encore « courageux ». Ce n'est qu'à partir du XIV^{ème} siècle, que ce mot est utilisé pour désigner les bières irlandaises jugées comme fortement prononcées en amertume et en alcool. Ce n'est qu'au XVIII^{ème} siècle, que cette appellation se restreint à un seul type de bière : la bière de type Porter, qui possède pour particularité d'être brune, et d'être brassée à partir d'orge et de malt hautement torréfiés.



Dès 1759, la brasserie Guinness ouvre ses portes pour produire une bière de ce type (au départ nommée Porter, puis Stout Porter). Bien des concurrents la suivront sur ce chemin, et très vite, l'Irlande voit l'émergence de nombreuses stouts, comme la Murphy, ou encore la Caffrey. Le fait de torréfier fortement l'orge et le malt ensemble, donnent généralement à la stout un goût caramélisé et légèrement caféiné qui vient contrebalancer avec l'importante amertume de la bière. Cette technique lui confère également une

robe brune, tirant sur le noir profond, ce qui la rend facilement distinguable des autres bières irlandaises...

De manière générale, la stout est la bière la plus répandue en Irlande. Elle est proposée dans la totalité des Irish Pubs du pays, et est servie à la pression. (Elle est également commercialisée dans les grandes surfaces, mais ne possède pas les mêmes qualités qu'une bière de Pub).

Il faudra juste essayer pour voir ce que vous aimez. Aussi, dans les supermarchés et même certains pubs, vous pourrez trouver des bières avec différents goûts tel que le chocolat.

