

DÉLIRES BRASSÉS : LA BIÈRE DANS LES LIVRES...



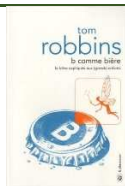
Les bibliothèques d'Ottignies-Louvain-la-Neuve vous proposent leur

Bibliographie





ROMANS ADULTES



**B comme
bière : La
bière
expliquée aux
(grands)
enfants**

Tom Robbins
Gallmeister
2012
OT

A la veille de ses 6 ans, Gracie s'interroge. Quel est ce mystérieux liquide que les adultes ingurgitent avec une telle satisfaction ? Si son père élude ses questions sur la bière, l'Oncle Moe s'avère plus loquace. Il propose même à sa nièce de l'emmener visiter la brasserie Redhook. Mais quand elle apprend que la visite n'aura pas lieu, Gracie a un accès de colère et engloutit une canette trouvée dans le frigo. Elle voit alors surgir la sympathique Fée de la Bière. À ce moment-là commence pour la fillette un voyage fabuleux et instructif au pays de l'alcool couleur de miel. B comme bière est un conte enchanteur dont la lecture a l'art d'enivrer petits et grands. Un inédit de Tom Robbins à consommer sans modération.



**La première
gorgée de
bière**

Philippe
Delerm
L'Arpenteur
2003
OT et LN

C'est facile, d'écosser les petits pois. Une pression du pouce sur la fente de la gousse et elle s'ouvre, docile, offerte. Quelques-unes, moins mûres, sont plus réticentes - une incision de l'ongle de l'index permet alors de déchirer le vert, et de sentir la mouillure et la chair dense, juste sous la peau faussement parcheminée. Après, on fait glisser les boules d'un seul doigt. La dernière est si minuscule. Parfois, on a envie de la croquer. Ce n'est pas bon, un peu amer, mais frais comme la cuisine de onze heures, cuisine de l'eau froide, des légumes épluchés - tout près, contre l'évier, quelques carottes nues brillent sur un torchon, finissent de sécher. Alors on parle à petits coups, et là aussi la musique des mots semble venir de l'intérieur, paisible, familière. On parle de travail, de projets, de fatigue - pas de psychologie.



DOCUMENTAIRES ADULTES



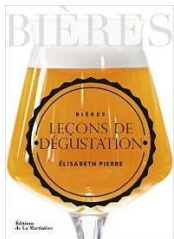
ABCdaire de la bière

Jean-Claude
Colin
Flammarion
1998
LN

Contrairement à ce que l'on croit parfois, la bière a une bien plus longue histoire que le vin. Elle était ainsi le « pain liquide » de l'Homme des premiers temps. On a aussi longtemps cru qu'elle avait vu le jour sur les bords du Nil, don d'Osiris, le dieu civilisateur de l'Egypte aux fils de Pharaon.

On sait depuis lors qu'elle était également très appréciée à Babylone où elle eut nom « sikaru ». Le code d'Hammourabi, l'un des plus vieux textes de l'Humanité avait légiféré sur sa fabrication. Il condamnait aussi le brasseur maladroit à être noyé dans sa production ratée, voire à être enterré vivant. Plus près de nous, les Gaulois étaient tombés tout petits dans la cervoise. Particularité de l'époque : les brasseurs étaient surtout des brasseuses... Puis, c'est Charlemagne qui lui donna ses premières lettres de noblesse en recommandant dans un capitulaire qu'on confie sa production à des experts.

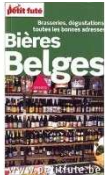
On connaît la suite : la bière qui fut produite dans les monastères envahit toute la société et aujourd'hui, elle reste une des boissons les plus appréciées de par le monde.



Bière : leçon de dégustation

Élisabeth
Pierre
La Martinière
2015
LN

Les bières sont étonnantes. Simples ou complexes, elles fascinent. Et surtout, elles donnent du plaisir ! Avant de déguster la bière, il faut revenir sur sa composition, comprendre les ingrédients (céréales, houblons, levures...) et sur ses modes d'élaboration. Cette boisson millénaire s'est renouvelée partout sur la planète en même temps que les civilisations, il est donc nécessaire de capter les subtilités des bières de toutes origines géographiques et terroirs. Après cette première rencontre, il sera temps d'apprendre à goûter et décrypter les saveurs des bières, puis d'introduire les bières dans le paysage gastronomique en les mariant avec des mets. Elisabeth Pierre, la plus renommée des experts ès bières, présente enfin une sélection de bières à travers leurs histoires, celles des hommes et des femmes qui les brassent, des grandes familles aux parcours plus atypiques. Cet ouvrage est le compagnon indispensable pour une immersion dans le monde des bières.



Bières belges : brasseries, dégustation, toutes les bonnes adresses

Le Petit futé
2015
LN

Voici une nouvelle édition entièrement remise à jour. Plus de 275 bières différentes ont ainsi été dégustées et commentées, ce qui constitue un éventail plutôt représentatif du monde des bières belges. Une sélection des meilleures adresses où acheter et consommer ces divins breuvages a aussi été établie. L'histoire, depuis la découverte de la fermentation jusqu'aux tendances actuelles, débute l'ouvrage. Ensuite l'explication claire et complète des différentes étapes de fabrication selon le type de fermentation ; des techniques pour optimiser une dégustation.



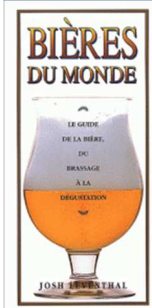
Bières d'artisans en Wallonie et à Bruxelles : 20 bières exceptionnelles et 20 recettes pour les déguster

Michel
Verlinden
Racine
2013
OT et LN

Que ce soit à Bruxelles ou en Wallonie, l'ouvrage met en lumière le travail d'artisans qui redorent le blason de ce patrimoine national qu'est la bière. Depuis que ces néobrasseurs ont mis la main au brassin, celle-ci est prisée sur des marchés à l'export tels que les États-Unis ou l'Italie. Sans parler du succès d'estime qui est le leur.

Bière d'épeautre, « porter » crémeux, saison rafraîchissante, blanche au feu de bois, quadruple racée... Grâce à une palette variée, cette génération de valeureux aventuriers du goût a même réussi à inverser la tendance : les bières spéciales représentent désormais 30% de notre consommation actuelle pour seulement 10% il y a 20 ans. Contre vents et marées, ces néobrasseurs signent des bières d'auteur faisant valoir un propos gustatif tranché.

Bières d'artisans en Wallonie et à Bruxelles entend permettre aux amateurs de passer de l'autre côté de ces flacons atypiques en détaillant leurs histoires, leurs auteurs, les endroits où les déguster, la meilleure façon de les boire... Enfin, 20 recettes originales pour des accords mets-bières ciselés complètent ce panorama mi-orge, mi-houblon.



Bières du monde : Le guide de la bière, du brassage à la dégustation

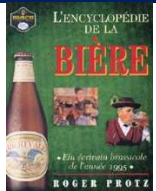
Josh
Leventhal
Könemann
1999
OT

Découvrez, en un tour d'horizon complet, les brasseries du monde entier, des rives de tradition européennes aux microbrasseries de l'Ouest américain. Vous sont présentées les bières les plus savoureuses, tout comme les nouvelles créations de brasseries traditionnelles ayant su mettre à profit leur expérience pour perfectionner leurs procédés de fabrication. Ce guide illustré s'adresse aussi bien aux connaisseurs qu'aux amateurs et leur fournit les informations indispensables pour le choix d'une bière, que ce soit parmi les ales houblonnées, les stouts de caractère ou les blanches piquantes. Il passe en revue plus de 400 des meilleures bières du monde.



Comment faire sa bière maison : 75 recettes de bières pour l'apprenti brasseur
Dave Law
Larousse
2015
LN

Faire sa bière chez soi, c'est possible... et facile avec cet ouvrage pratique !
Dans la première partie :
- L'histoire de la bière et tout ce qu'il faut savoir sur sa fabrication (principe de la fermentation) ;
- L'équipement et les ingrédients nécessaires pour « brasser » chez soi ainsi que la recette de base illustrée étape par étape ...
Dans la seconde partie :
des stouts aux bières de blé, en passant par les porters, IPAS ou plisners, 75 recettes savoureuses de bières classées par origine (Belgique, Grande-Bretagne, Allemagne, États-Unis) avec un chapitre spécial pour les bières à base de fruits.
Chaque recette est parfaitement détaillée.
Avec aussi un glossaire en fin d'ouvrage.



L'encyclopédie de la bière
Roger Protz
Olympe
1996
LN

Ouvrage couvrant toutes les facettes de la bière, des centaines de bières y sont décrites, une sélection d'endroits à travers le monde où déguster une bonne bière y est présentée, de nombreuses photos et étiquettes de bouteilles de bière illustrent ce livre.



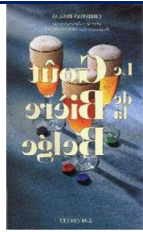
Faire sa bière maison
Greg Hughes
Marabout
2016
OT

Un ouvrage pratique pour apprendre à faire sa bière maison et produire chez soi des bières du monde entier. Une boisson qui demande peu de matériel pour être réalisée. Toutes les étapes techniques illustrées en photos pour un succès garanti.



Le Goût de la bière
Mercure de France
2016
OT

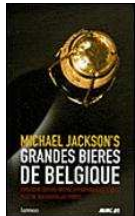
Blanche, blonde, brune, noire ou ambrée ? Lager, ale ou fermentation spontanée ? Vieillie en fût de chêne ou en fût de bourbon ? Canaille ou authentique ? Stimulés par l'essor de micro-brasseries qui ne cherchent pas à se faire mousser, le paysage et les habitudes de consommation ont évolué et la ritournelle traditionnelle des soirs de matchs ne fait plus recette. L'heure est à la recherche de la bière philosophe.
Pour rendre hommage à cette révolution brassicole, et parce que la bière est une passion qui s'est toujours partagée à plusieurs, écrivains d'hier et d'aujourd'hui accompagnent cette promenade houblonnée : Fedor Mikhaïlovitch Dostoïevski, Alexandre Dumas, Erckmann-Chatrian, William Faulkner, Benjamin Franklin, Bohumil Hrabal, Thomas Hardy, James Joyce, Milan Kundera, Carson McCullers, Arto Paasilinna, Louis Pasteur, Thomas De Quincey, Tom Robbins, Alan Silitoe, Victor Tissot...



Le Goût de la bière belge

Christian
Deglas
Collet
1996
OT

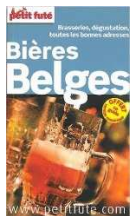
Un livre qui relate la passion de l'auteur pour les bières et l'esthétique de leur verre, tout en évoquant l'origine de leur nom. Il laisse aussi plusieurs auteurs belges de BD friands d'une bonne mousse le soin de relater la bière sous la plus belle façon : par un dessin de leur personnage. Guy Derdelinckx, ancien professeur à Leuven section brassicole assure un aperçu très complet de l'histoire de la bière.



Grandes bières de Belgique

Michael
Jackson
Lannoo
2006
OT

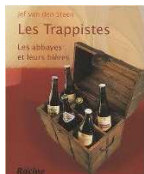
Un ouvrage de référence extrêmement complet et donc indispensable sur les bières belges. Une édition entièrement revue avec une nouvelle mise en pages et plus de 300 nouvelles photos. Michael Jackson, The beer hunter, est l'auteur spécialiste de la bière le plus réputé au monde. Avec une liste d'adresses des principales brasseries de Belgique, plus toutes les informations pratiques : horaires des visites, possibilités de logement et de restauration dans les environs ...



Petit Futé bières belges

Nouvelles
Editions de
l'Université
2015
OT

Un guide pour boire de la bière belge, est-ce vraiment utile ? La question mérite d'être posée mais la réponse s'impose. Avec un choix énorme et ce savoir-faire reconnu universellement, la Belgique est "le" pays de la bière depuis des siècles.



Les Trappistes : les abbayes et leurs bières

Jef Van den
Steen
Racine
2003
LN

Une plongée historique et gastronomique dans ce divin nectar, production belge que le monde nous envie. Les Trappistes, les abbayes et leurs bières retrace histoire des six abbayes trappistes de Belgique. Les frères brasseurs, qui conservent jalousement les secrets de leurs breuvages, nous convient à une visite guidée de leurs installations et nous initient aux fragrances, aux goûts et à la dégustation des bières trappistes.



BD ADULTES



Du côté de chez Poje

Raoul Cauvin
Dupuis
1999
LN

Derrière son bar, Poje abreuve une faune étonnante de personnages prompts à lever le coude : habitués, branchés, fauchés, etc. Tous se désaltèrent dans sa taverne, dans un décor sonore de verres, bouteilles, glouglous et éclats de rire ! Des gags de comptoir qui croquent avec tendresse et acuité les travers de notre société.



Les maîtres de l'orge

Jean Van Hamme
Glénat
1992
OT et LN

Dorp 1854 - Dorp 1997 : 150 ans d'histoire et cinq générations qui, une à une, ont apporté leur pierre à l'empire des Steenfort. Un géant de la brasserie si solide qu'il a pu résister à deux guerres mondiales et à un crack économique. Mais ces événements ne sont rien comparés aux terribles luttes de pouvoir que se sont livrés les héritiers, et à l'obsession de vengeance qui, de tout temps, a animé ces familles ennemies. Car les empires industriels ne peuvent s'ériger que grâce à la passion, l'enthousiasme et l'obstination des hommes. Plusieurs tomes de ce classique de la bande dessinée étaient depuis quelque temps introuvables. Bonne nouvelle : l'intégralité de l'oeuvre culte de Jean Van Hamme et Francis Vallès est justement rééditée ! Retrouvez les 8 tomes de cette fabuleuse saga avec une nouvelle maquette et une nouvelle couverture.