

PLAQUE EMAILLEE DOUBLE FACE  
BRASSERIE MASSE-MEURISSE - LILLE (59) entre deux guerres

BRUNE BLONDE BOCK



EXCLUSIVEMENT  
ORGE ET HOUBLON

Copyright : toute reproduction, de tout ou partie d'un article quelconque de cette Gazette par quelques procédés que ce soit, est strictement interdite sans accord écrit et préalable de l'Association et/ou des auteurs.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE  
A CONSOMMER AVEC MODERATION  
Prochain numéro : Mai - Juin 2016  
Tirage : 600 exemplaires

# La Gazette des Amis de la Bière

N°82 Février - Mars 2016  
ISSN 1284 - 9111



• De nouvelles  
brasseries



• Hommage  
à Robert Duyck



• L'association fête ses 30 ans  
par Pierre-André Dubois



• Des ingrédients nocifs  
contenus dans la bière...  
par Olivier Sénéchal  
et Patrick Borowicz

# L'Événement Brassicole Du Nord de la France

Plus de 20 brasseurs présents

Plus de 70 bières à découvrir ou redécouvrir

Des animations permanentes pour les grands et les petits



Les 14 | 15 | 16 Octobre 2016  
**ARRAS**  
Grand'place

[www.terredebrasseurs.com](http://www.terredebrasseurs.com)

Trimestriel n°82  
Février – Mars 2016

LA GAZETTE DES AMIS DE  
LA BIÈRE

est une publication de  
l'association des  
AMIS DE LA BIÈRE

Loi 1901

déclarée Sous Préfecture  
de Douai n°0593006600



LES AMIS DE LA BIÈRE

Membre Fondateur de la FNABRA



Président :

Vincent CARUSO

80 avenue Fr. Mitterrand

62640 MONTIGNY EN GOHELLE

Tel : 06 61 72 41 57

[caruso.vinc@gmail.com](mailto:caruso.vinc@gmail.com)

Site Internet

[www.amis-biere.org](http://www.amis-biere.org)

Responsable de la publication et  
de la rédaction

Philippe BRILLON

SIEGE SOCIAL

56 rue J.B Lebas

59450 SIN LE NOBLE

Gilde des Eswards Cervoisiers



Grand Maître

Bernard DECROIX

69 rue Thiers

59300 VALENCIENNES

[dcroixbrnd@gmail.com](mailto:dcroixbrnd@gmail.com)

LES AMIS DE LA BIÈRE SUR FACEBOOK



Prochain numéro :

Mai - Juin 2016

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX

POUR LA SANTÉ

A CONSOMMER AVEC MODERATION

## Sommaire

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Editorial                                       | 4  |
| Activités de notre Association                  | 6  |
| Foire de la Capelle 2015                        | 11 |
| Lupul'In Kerstbieren                            | 13 |
| Genèse de l'Association (1)                     | 16 |
| <i>Par Pierre-André Dubois</i>                  |    |
| 7 ingrédients nocifs...                         | 24 |
| <i>Par Olivier Sénéchal et Patrick Borowicz</i> |    |
| Bibliographie                                   | 31 |
| Un appel à l'aide de St Arnould                 | 33 |
| Nouvelles de nos brasseries                     | 35 |
| Hommage à Robert Duyck                          | 38 |
| De nouvelles brasseries                         | 39 |
| La page du collectionneur                       | 43 |
| Des dates importantes                           | 47 |
| La page du brasseur amateur                     | 49 |

plus de 0,5% de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés. Ces sels limitent ou stoppent la croissance des microorganismes et évitent certaines altérations.

- L'anhydride sulfureux et les sulfites (E220 à E228) à hauteur de 50 mg/l uniquement pour la bière subissant une seconde fermentation dans le fût.
- L'acide lactique E270 en quantum satis (mais l'appellation Gueuze ou Lambic est interdite en France)

Avec un numéro de code débutant par 3 suivent les antioxygènes et correcteurs d'acidité :

- L'acide ascorbique (E300, c'est la vitamine C) et l'ascorbate de sodium (E301) en quantum satis.
- L'acide citrique (E330, voir éditorial) en quantum satis, est utilisé dans certaines bières comme par exemple les bières à la Tequila.

Parmi les agents de texture avec le chiffre 4 peuvent entrer dans la composition de la bière :

- L'alginate de propane-1,2-diol (E405) à 100 mg/l (voir plus haut).
- La gomme arabique ou gomme d'acacia (E414) en quantum satis, surtout utilisée dans certains champagnes par exemple, par ajout de la « liqueur » après dégorgement.

En ce qui concerne les édulcorants : uniquement pour la bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2% vol : bière de table, bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH et bières brunes du type oud bruin :

- L'acésulfame de potassium (E950) à 350 mg/l, l'aspartame (E951) à 600mg/l, la saccharine et ses sels de sodium, de potassium et de calcium (E954) à 80 mg/l, le sucralose (E955) à 250 mg/l, la néohespéridine DC (E959) à 10 mg/l, les glycosides de stéviol (E960) à 70 mg/l, le néotame (E961) à 20 mg/l et le sel d'aspartame-acésulfame (E962) à 350 mg/l

Ces édulcorants peuvent également être utilisés dans les bières à valeur énergétique réduite mais à des doses différentes :

- Acésulfame de potassium, aspartame et sel d'aspartame-acésulfame à 25 mg/l, sucralose et néohespéridine DC à 10 mg/l, néotame à 1 mg/l

Enfin, uniquement pour les bières à valeur énergétique réduite ou faiblement alcoolisées, il est possible d'incorporer le conservateur lysozyme (E1105) en quantum satis et l'agent de charge polydextrose (E1200) également en quantum satis.

Voilà décrits les seuls additifs utilisables dans l'industrie de la brasserie.

La liste n'est tout compte fait pas si longue que ça et vous aurez remarqué que les cas d'emploi de ces additifs concernent des bières très particulières. Et encore une fois, ils sont répérables car indiqués sur l'étiquette.

### Conclusion :

En conclusion, de la liste de « 7 ingrédients... » qui, finalement étaient plus que 7, seuls 2 peuvent se retrouver dans la bière : un alginat et le colorant caramel. Vous pouvez oublier l'article alarmiste ayant motivé la rédaction du présent article tout en étant convaincus que nos bières traditionnelles des Pays Bas français renferment très peu voire pas du tout de ces substances inconnues de nos ancêtres.

## BIBLIOGRAPHIE

### LA BIÈRE Une histoire de femmes de José FALCE



boisson qui procure du plaisir. La dernière partie de l'ouvrage s'interroge sur la femme et les lieux de consommation et de distribution de la bière industrielle. Les recherches couvrent cent ans d'histoire de France et de la bière (1880-1980) et s'appuient sur plus de 400 références (revues, livres, objets, archives).

L'auteur, José FALCE, est professeur de service et commercialisation au lycée Marguerite Yourcenar de Beuvry (62). Il a décidé pendant un an des reprendre ses études, et de suivre les cours du master « Histoire et cultures de l'alimentation » à l'université François Rabelais de Tours. C'est sa passion pour la bière (brasseur amateur, fourquet d'argent à deux reprises lors du concours 2007 et 2010 organisé par le Musée Français de la bière de Saint Nicolas de Port, et membre depuis plusieurs années à l'Association des Amis de la Bière » qui l'a naturellement poussé à faire ces recherches et à rencontrer des passionnés à travers tout le grand nord-est de la France.

Pour passer commande, vous pouvez vous rendre sur le site des éditions Harmattan :

<http://editions-harmattan.fr>

LA BIÈRE, une histoire de femmes de José FALCE ISBN : 978-2-343-05254-0 296 pages (30 €) Collection Questions alimentaires et gastronomiques.

### LA GRANDE BRASSERIE DE SAINT NICOLAS DE PORT de Benoît TAVENEAUX

Des fabricants de bière devaient déjà exister à Saint Nicolas de Port à l'époque

Cet ouvrage présente les recherches effectuées dans le cadre d'un mémoire portant sur la bière et les femmes. Un lien entre la femme et la bière s'est tissé dès l'Antiquité, mais c'est au moment de la révolution industrielle, quand les brasseurs ont débuté le brassage de la bière industrielle, que ce lien s'est renforcé. Le sujet traite de la place de la femme dans la publicité, les marques de fabrique des grandes brasseries Karcher, La Cornète et La Semeuse, et les marques de bières comme La Divette ou La Belle Siska. L'image de la femme sera aussi utilisée comme porteur de messages forts : la mère nourricière avec les bières hygiéniques, nourissantes et dynamisantes, la figure patriotique que fait de la bière une valeur sûre qui résiste au temps, ou encore l'image de la femme tentatrice, qui propose une