

La Série **Gastronomie** de François Chartier...

Glutenberg



CHARTIER
CRÉATEUR
D'HARMONIES

Un projet de BIÈRES GASTRONOMIQUES novateur!

Par Alain Lebel

RÉSULTAT DE LA RENCONTRE DES UNIVERS DE LA MICROBRASSERIE QUÉBÉCOISE
Glutenberg et de François Chartier, les bières de la Série Gastronomie n'ont pas fini de faire parler d'elles.

Bien peu de gens savent que François Chartier a d'abord été un passionné de bières avant de s'intéresser aux vins. En fait, c'est par la porte de l'univers des bières que François Chartier est entré dans celui des vins. Depuis ce temps, tout ce qui tourne autour des harmonies, des saveurs et des arômes n'a cessé de l'obséder. À force de travail et de persistance, il n'a cessé de progresser et de perfectionner son art jusqu'à jeter les bases d'une nouvelle science aromatique, jonglant avec les molécules comme un nouveau Einstein des accords gustatifs.



François Chartier entouré de Julien Niquet et David Cayer de la microbrasserie Glutenberg.

C'est en s'inspirant des recherches de François Chartier et de son best-seller Papilles et Molécules que l'idée est venue aux fondateurs de Glutenberg de créer un audacieux partenariat avec le célèbre sommelier. Cette nouvelle collaboration allait de soi pour notre créateur national d'harmonies, puisque l'ouverture d'esprit de Glutenberg à l'utilisation d'ingrédients inédits lui permettait d'appliquer à la bière ses principes de science aromatique.

Glutenberg, Solérone d'automne

L'automne arrivé, les saveurs réconfortantes sont à l'honneur. Portant le même nom que la molécule qui signe le profil aromatique de la figue séchée, la Solérone d'automne est une bière brune aux notes de châtaigne rôtie, de cacao et de figue séchée, trois « cousins aromatiques ». Comme les deux précédentes bières de la Série Gastronomie, la Solérone d'automne a été élaborée pour la table, et accompagne à merveille les recettes à base d'ingrédients sur la même piste aromatique que cette bière automnale. Cette troisième bière de notre Série Gastronomie présente un nez très aromatique riche et détaillé, aux notes automnales de figue séchée, de compote de pommes caramélisées et de marron rôti. Une grande bière gastronomique dont le profil aromatique appelle des plats automnaux riches en parfums et en saveurs.

Servir à 10 °C. Optez pour des plats de viande braisée, mijotés longuement, que ce soit un bœuf bourguignon (liez la sauce avec du chocolat en fin de cuisson!), un bœuf à la bière ou un effiloché de porc. L'harmonie aromatique sera au rendez-vous ! Mariez-la également avec les viandes séchées, comme avec un canapé de jambon prosciutto ou serrano enroulé sur des figues séchées, des dattes au four farcies de fromage bleu ou même de pruneaux enroulés de bacon. Et n'oubliez pas les assiettes de fromages relevés, comme ceux à croute lavée et les bleus, accompagnés de figues séchées, de dattes (chaudes au cumin) ou de noix (torréfiées à la poêle juste avant). Enfin, comme le chocolat est aussi du nombre de ses ingrédients, osez la servir sur des desserts au chocolat noir, qu'ils soient nature ou cuisinés avec des noix, des figues ou du thé noir fumé. Santé!

Glutenberg, Saison Froide

Cette Saison Froide, qui est une bière d'inspiration belge, parfumée à souhait et au goût sec et rafraîchissant, a été

élaborée à partir d'ingrédients dominés par des composés aromatiques (molécules) au « goût de froid » (anethol, estragon, eugénol, limonène).

Le basilic frais, le poivre japonais sansho, le sirop mexicain d'agave bleu, ainsi que les houblons Nelson Sauvin et Columbus entrent dans sa composition. Elle fera le bonheur des amateurs de vin, plus particulièrement du cépage sauvignon blanc, à qui elle emprunte un profil aromatique proche parent. C'est une grande bière gastronomique estivale au nez à la fois saisissant et rafraîchissant, d'une rare complexité, exhalant des tonalités aromatiques de basilic, de zestes de pamplemousse rose, de lime, de yuzu et de gingembre frais, avec une arrière-scène subtilement poivrée.

Servir à 10 °C. Comme tous les ingrédients de cette bière au « goût de froid » sont sur la même piste aromatique, nous vous suggérons de créer des harmonies toutes en fraîcheur en utilisant dans vos recettes estivales des aliments de même famille aromatique, tout comme ceux privilégiés pour les vins de sauvignon blanc, comme c'est le cas avec les salades rehaussées d'aneth, de basilic, de cerfeuil, d'estragon ou de menthe fraîche, les pâtes au pesto, le fromage de chèvre, les sauces au yogourt, les vinaigrettes aux agrumes (jus de lime ou de pamplemousse rose), les poissons et fruits de mers arrosés d'huile parfumée aux mêmes herbes, ainsi que les mets épicés des cuisines asiatique et mexicaine. Servez-la au verre à la manière d'un grand vin.



Glutenberg, Impérial Sotolon

Élaborée autour des ingrédients partageant le même composé aromatique dominant que le sirop d'érable, puis vieillie en barriques de chêne de vieux rhums bruns de la maison guyanaise El Dorado, l'Impérial Sotolon met en valeur l'érable, le sarrasin grillé, le fenugrec rôti, la mélasse et le café. Une grande bière au nez très aromatique, riche et complexe, marquée par des tonalités de sirop d'érable, de café, de miel de sarrasin, d'épices orientales, de rhum brun âgé, de figue séchée et de datte, avec un arrière-scène grillé/rôti.

Servir à 12 °C. Elle accompagne à merveille les recettes à base d'érable, de curry, de vinaigre balsamique ou de sauce soya, tout comme celles dominées par les noix, l'abricot ou la pêche, ainsi que les viandes grillées/rôties comme le boeuf et le porc. Servez-la au verre à la manière d'un grand vin.



Glutenberg, Myrcène de glace

À la croisée entre une bière et un vin de glace, la Myrcène de glace a été congelée à l'étape de maturation afin d'en concentrer les arômes et saveurs, simulant ainsi l'effet du froid sur les raisins servant à élaborer le vin de glace. L'ajout de moût et de marc de vidal du vignoble Léon Courville (Domaine Les Bromes) fait ressortir la puissance aromatique de ce cépage aux notes de mangue et litchi. En symbiose avec le

myrcène, la molécule qui a servi de piste aromatique lors de la création de cette grande bière, la synergie en est littéralement décuplée!

La cuvée Myrcène de glace, présentée en 750 ml, à 7 % d'alcool, se montre très aromatique et passablement riche, exhalant des tonalités exotiques de litchi et de mangue, non sans rappeler le cépage vidal qui entre dans sa composition (moût et marc de vidal). Quant à la cuvée « Brassin Spécial », offerte en format 500 ml, et à 10 % d'alcool, à la robe plus soutenue et dorée, elle donne dans le même registre aromatique de fruits exotiques provenant du vidal, auquel s'ajoute une arrière-scène marquée par une grande fraîcheur apportée par des notes houblonnées de fougère et de pamplemousse, ainsi qu'une pointe anisée/mentholée de thé des bois et de comptonie voyageuse. Une profondeur et une complexité qui étonnent et qui la rapprochent d'un grand vin de glace de vidal!

Servir à 10 °C. Ces deux cuvées accompagnent à merveille le fromage bleu, le foie gras, ainsi que les mets parfumés par la mangue, le litchi, le gingembre, le thym, le persil italien, les graines de coriandre, la muscade et le romarin pour ne nommer que ceux-ci. Servez-les au verre, à la manière d'un grand vin.



Pensée pour les plaisirs de la table et élaborée à partir de la science aromatique de ce sommelier de réputation internationale, la Série Gastronomie de Glutenberg propose une gamme de bières qui permet de réaliser des harmonies bières et mets avec une facilité déconcertante. Comme ces bières sans gluten sont des bières saisonnières, elles reviendront annuellement à leur saison respective. La bonne nouvelle c'est que cette année, ces bières qui sont produites en quantité limitée seront produites en quantité trois fois plus importante qu'en 2014.

Fruit de la fusion de l'univers de Chartier et de celui de Julien Niquet et David Cayer, fondateurs de la microbrasserie Glutenberg, les bières de la Série gastronomique de Glutenberg sont un modèle d'harmonies et d'accords. En fait, il s'agit d'une parfaite illustration du concept de synergie entre deux univers et plusieurs ingrédients. En cela, la Myrcène de glace, dernière-née des bières de la série gastronomique de Glutenberg, constitue un tour de force à bien des égards. En effet avec la Mycène de glace, François Chartier pousse le concept d'harmonisation à un niveau jamais atteint.

Chartier a réussi non seulement à harmoniser des saveurs, mais aussi à harmoniser sa personnalité et son talent à ceux de Julien Niquet et David Cayer, car les bières de la série gastronomique sont avant tout un travail d'équipe. Ensuite, il a harmonisé avec succès des ingrédients inédits dans le monde des bières (figue, fève de cacao, abricot, curry, etc.) à des ingrédients plus conventionnels, afin de produire des bières au profil aromatique précis et distinctif.

Puis, comme il n'en est pas à une harmonie près, notre chercheur de molécules a poussé la barre encore plus haute avec la Myrcène de glace. En effet, en plus des harmonies précédemment citées, il a fusionné le mout de vin de glace à une bière pour en faire une sorte de produit hybride en déployant harmonieusement à la fois les propriétés du vin de glace et celles de la bière. Ça les amis, c'est de l'harmonie au cube!

J'ai été très impressionné par la qualité de cette série de bières saisonnières. Il semble que je n'aie pas été le seul, car elles se sont envolées comme des petits pains chauds. Actuellement, il reste un peu de la Mycène de glace et je vous suggère de sauter sur les bouteilles que vous trouverez, car la Myrcène de Glace ne reviendra pas sur les tablettes avant décembre 2015. Cependant, début mars sera lancé le millésime 2015 de l'Impérial Sotolon, actuellement en fut de Rhum El Dorado, et qui a remporté en début 2015 le convoité titre de Meilleure Bière sans Gluten au Monde, pour la version 2014, sur le prestigieux site américain RateBeer. D'ailleurs, les 4 bières de la Série Gastronomique sont dans le Top 10 mondial.

Avant de décrire ces savoureuses bières, voici un petit mot sur la microbrasserie Glutenberg, qui fait un travail remarquable avec la production de leurs bières.



La microbrasserie Glutenberg est issue d'une collaboration entre Julien Niquet et David Cayer, amis de longue date. Julien, entrepreneur dans l'âme, voulait diriger sa propre entreprise. Et n'eût été de son intolérance au gluten, Glutenberg n'aurait peut-être jamais vu le jour. David, de son côté, avait toujours cru que l'entrepreneuriat n'était pas fait pour lui, jusqu'à ce qu'il tombe dedans!

L'idée de brasser une bière sans gluten a été discutée pour la première fois à l'hiver 2010. Grâce au support de membres de leurs familles et d'amis, ils ont pu rassembler les fonds nécessaires à l'achat de l'équipement requis et recruter le bon brasseur, Gabriel Charbonneau, qui a répondu à leur annonce sur Facebook!

Plus d'un an et demi plus tard, après des dizaines d'essais, ils produisent enfin une bière sans gluten, parfaite. Une blonde dorée, sèche, bien houblonnée aux arômes d'écorces de citron, mais surtout, une bière sans gluten qui goûtait la vraie bière. Du jamais vu dans ce marché pourtant vieux d'une dizaine d'années. La Glutenberg Blonde était née.

La popularité de la Glutenberg a été instantanée au Québec, ceci dès le début des activités de la brasserie en juillet 2011. Le lancement de la Glutenberg Rousse et de la Glutenberg Pale Ale Américaine en décembre 2011 a grandement contribué à cette croissance fulgurante. C'est cependant en mai 2012 que surviendra l'un des événements les plus importants dans la jeune histoire de Glutenberg. Lors du World Beer Cup, qui se tenait cette année là à San Diego aux États-Unis, la brasserie remporta l'or, l'argent et le bronze dans la catégorie « Bière sans gluten ». Une première dans les annales de cette compétition qui est d'ailleurs la plus importante au monde de l'industrie brassicole.