

## Rezensionen.

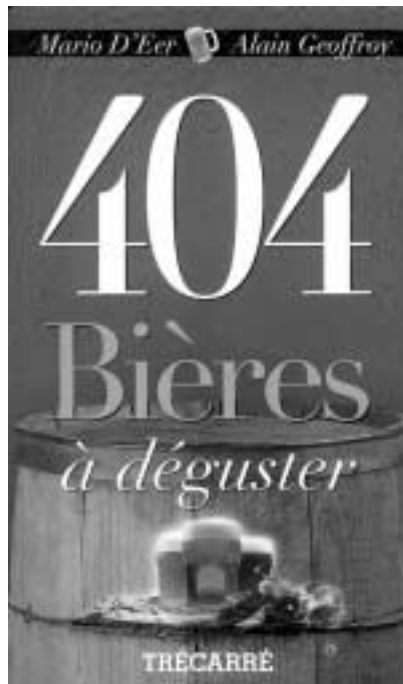
Eine ganze Menge von Neuerscheinungen während der letzten Monate ...

Zur Zeit findet man in beinahe allen Buchläden der Welschschweiz **404 bières à déguster**, (404 Biere zur Probe) von Mario D'Eer und Alain Geoffroy (Trécarré, 2000. ISBN 2-89249-916-X). Die Beschreibung der 404 Biere wird im Stil von zwei Bierkennern am Tresen einer Kneipe wiedergegeben, welche dieselben Biere testen und ihre Eindrücke wiedergeben. Einige Einschätzungen mag man für verfehlt halten, aber im Grossen und Ganzen bewegt sich alles in einem erträglichen Rahmen. Das allergrösste Problem des Werkes liegt darin, dass es die in der Provinz Quebec erhältlichen Biere abhandelt, die man in den Läden der SAQ und in den kleinen Läden, die bis Mitternacht geöffnet sind, erwerben kann! Man erfährt also unheimlich viel über kanadische Biere, die kanadischen Versionen internationaler Marken, aber nur weinge Biere – hauptsächlich belgische – sind in der Schweiz erhältlich.

Mario D'Eer hat auch das Buch **Le carnet bière** (Trécarré, 2001. ISBN 2-89249-893-7) veröffentlicht. Es handelt sich dabei um ein kleines Buch im Spiraleinband, das auf 26 Seiten die Theorie der Bierprobe abhandelt und 38 Seiten Checklisten zum gewissenhaften Ausfüllen zur Verfügung stellt. Ein gute und preiswerte Idee (CHF 8.-) für alle diejeni-

## Recensions.

Une floppée de nouveautés ces derniers mois...



On trouve actuellement dans presque toutes les librairies de Suisse Romande **404 bières à déguster**, de Mario D'Eer et Alain Geoffroy (Trécarré, 2000. ISBN 2-89249-916-X). C'est un livre de poche où 404 bières sont décrites, avec des notes de dégustation croisées des deux

auteurs, sur le ton d'une conversation au coin d'un bar. On pourra donc trouver certains partis pris un peu déplacés, mais bon, ça reste du domaine du supportable.

Le gros problème, par contre ces 404 bières sont celles qu'on trouve au Québec, dans les magasins de la SAQ et chez les dépanneurs! C'est-à-dire qu'on y trouvera moult détails sur les bières canadiennes, et les versions canadiennes des marques internationales, une petite partie du total, avant tout les bières belges, étant disponible en Suisse.

Ce livre ne sera donc vraiment utile qu'à ceux qui se préparent à partir en voyage chez nos cousins

### **Courrier de l'Orge n° 26— Automne 2001**

de la Belle Province. Ceux-ci y trouveront à la fin du livre, une liste des brewpubs du Québec, complète avec les adresses et numéros de téléphone, qui fera sans doute merveille sur le terrain.

Mario D'Eer a aussi publié **Le carnet bière** (Trécarré, 2001. ISBN 2-89249-893-7), un petit livret à relier à spirale, qui contient, en 26 pages, la base théorique de la dégustation de bière, avec 38 pages de fiches de dégustation prêtes à remplir pour faire bon poids. Une bonne idée pas chère (CHF 8.-) pour celles et ceux qui veulent s'attaquer sérieusement à la dégustation de bières en comprenant deux ou trois choses.

De son côté, la CAMRA nous a gratifié, à l'occasion du Great British Beer Festival, de quelques nouveaux ouvrages intéressants :  
D'abord, une nouvelle édition, la quatrième, du **Good Bottled Beer Guide** de Jeff Evans (CAMRA Books, 2001. ISBN 1-85249-173-6), qui dresse toujours avec rigueur une liste commentée des bières britanniques disponibles en bouteille sur levure, soit la crème parmi les bouteilles d'outre-Manche. Une liste qui s'allonge d'année en année. Indispensable pour s'y retrouver dans les magasins de bière ou les supermarchés d'Albion !

Autre réédition revue et augmentée, la deuxième du **Dictionary of Beer**, édité par Anne Webb (CAMRA Books, 2001. ISBN 1-85249-158-2). Même s'il est loin d'être absolument complet ou exempt d'erreurs, c'est une source utile pour tout le vocabulaire spécifique de la bière en anglais, qui explique aussi certains termes importants en allemand, français, néerlandais ou tchèque.

Pour un petit week-end à Londres, il y a maintenant un ouvrage se terrain plus léger que l'incontournable *Good Beer Guide* (dont l'édition 2002 est disponible depuis le 4 octobre). Lynne

gen, die schon eine paar Kenntnisse habe, sich aber ernsthaft der Bierprobe widmen wollen.

Die CAMRA hat uns ihreseits zum Anlass des Great British Beer Festivals mit einigen neuen und interessanten Werken bedacht :

Als erstes die vierte Neuauflage des **Good Bottled Beer** Guide von Jeff Evans

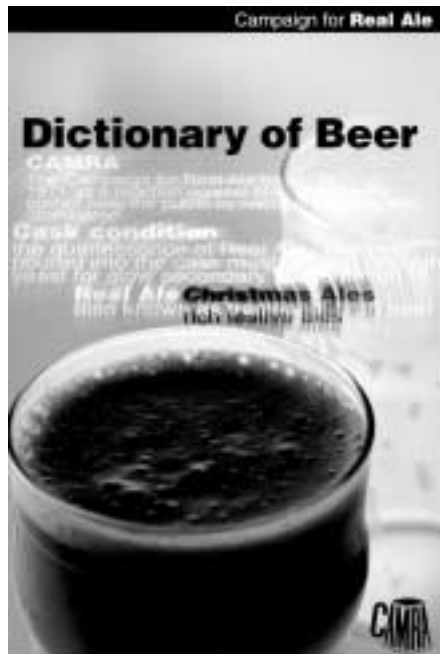
(CAMRA Books, 2001. ISBN 1-85249-173-6), welcher mit gewohnt akribischer Strenge die im Handel erwerblichen Biere mit Flaschengärung auflistet und beschreibt. Ausserdem werden die besten Biere jenseits des Kanals erwähnt. Die Liste wird von Jahr zu Jahr länger. Das Werk ist ein absolutes Muss für englische Bierläden oder Supermärkte.



### Gerstenkurier Nr. 26 — Herbst 2001

Eine weitere überarbeitete Neuauflage, nämlich die zweite des **Dictionary of Beer** von Anne Webb (CAMRA Books, 2001. ISBN 1-85249-158-2) erschien kürzlich. Selbst wenn es nicht fehlerfrei und nicht vollständig ist, stellt das Buch eine wertvolle Hilfe bezüglich der englischen Fachausdrücke aus der Welt des Bieres dar. Einige wichtige Begriffe werden auch auf Deutsch, Französisch, Holländisch oder Tschechisch erläutert. Für einen Kurztrip nach London gibt es jetzt ein Werk, das leichter zu verdauen ist als der unumgängliche *Good Beer Guide* (die Auflage 2002 ist seit dem 4. Oktober erhältlich). Lynne Pearce, eine Journalistin in Sachen Bier, die über eine ziemlich scharfen Feder verfügt, legt uns mit dem **London Pub Guide** (CAMRA Books, 2001. ISBN 1-85249-164-7) ein hervorragendes Buch vor, das mehr als 250 Pubs in London mit allen Einzelheiten beschreibt : Adresse, Telefon, Öffnungszeiten, ob und wann man etwas essen kann, die nahegelegenste U-Bahn- oder Bushaltestelle, das Bierangebot und einen Lageplan für einige Pubs. Jeder Pub wird mit Anekdoten reichlich geschmückt. Es gibt schicken Pubs, populäre Pubs, Pubs im Zentrum oder Vororten, Bio- und Linksextem-, « *Barbour-und-Range-Rover* »-Pubs (Landadelpubs), Pubs in denen es spukt, Jazzpubs, oder die Pubs die seinerzeit von The Who, Sex Pistols oder gar U2 (als das Ego von Bono noch kleiner als sein Talent war) besucht wurden.

Pearce, une journaliste brassicole à la plume plutôt incisive, nous livre un excellent **London Pub Guide**



(CAMRA Books, 2001. ISBN 1-85249-164-7), qui décrit plus de 250 pubs du Grand Londres, avec un luxe de détails : adresse, téléphone, heures d'ouverture, certes mais aussi les heures où le pub sert à manger, la station de métro ou de

bus la plus proche, les bières disponibles, des plans pour trouver certains pubs et, pour chaque établissement, un texte de présentation fourmillant d'anecdotes. On y trouvera des pubs chics, des pubs populaires, des pubs au centre ou des pubs de banlieue, des pubs bio, des pubs gauchos, des pubs « *Barbour-et-Range-Rover* », des pubs hantés, des pubs à jazz, des pubs fréquentés en leur temps par les *Who*, les *Sex Pistols* ou encore *U2* « à l'époque où l'ego de Bono n'avait pas encore dépassé son talent ».

Seul gros problème pour l'étranger qui voudrait l'utiliser, ce guide se base sur le découpage officiel en arrondissements postaux, qui est pratiquement incompréhensible pour nous autres continentaux, sa logique étant toute britannique. Un bon plan de Londres sera donc indispensable

**Courrier de l'Orge n° 26— Automne 2001**

pour en tirer pleinement parti.

Signalons enfin une petite gâterie pour les brasseurs amateurs : la collection **Homebrew Classics**, de Roger Protz et Clive La Pensée.

Le premier volume, **India Pale Ale** (CAMRA Books, 2001. ISBN 1-85249-129-9), se penche ces bières d'exportation vers l'Inde du 19<sup>e</sup> siècle, fortes en alcool et puissamment houblonnées pour supporter le voyage par le Cap dans les cales surchauffées de vaisseaux à voiles, et qui ont fait la réputation de Burton-on-Trent. Un historique brillant,

de la plume de Roger Protz, ouvre le livre, qui se poursuit avec une séance de travaux pratiques menée de main de maître par Clive La Pensée. Il y discute empâtage, infusion, paliers

de température, dureté de l'eau, dosage du houblon, durée d'ébullition, de fermentation, de maturation... L'amateur y trouvera par ailleurs nombre de recettes du XIX<sup>e</sup> siècle, riches en ren-



Ein Ausländer, der das Werk gerne benutzen möchte, steht dabei vor einem Problem. Der Bierföhrer basiert auf Postbezirken. Die Logik ist unbestritten typisch britisch, doch jedem Wesen vom Kontinent erscheint sie vollkommen unverständlich. Ein guter Stadtplan von London ist da schon sehr angeraten, um vollen Nutzen aus dem Werk zu ziehen.

Hier noch ein kleiner Leckerbissen für Hausbrauer : die Sammlung **Homebrew Classics**, von Roger Protz und Clive La Pensée. Der erste Band **India Pale Ale** (CAMRA Books, 2001. ISBN 1-85249-129-9), konzentriert sich auf die nach Indien exportierten Biere des 19. Jahrhunderts, die viel Alkohol aufwiesen und stark gehopft waren, damit sie die Reise im überhitzten Laderaum von Segelschiffen um das Kap der Guten Hoffnung überstehen konnten. Dieses Bier machte Burton-on-Trent berühmt. Roger Protz erzählt uns zu anfangs eine interessante Geschichte, an die sich Details aus der Praxis anschliessen, die vom Braumeister Clive La Pensée stammen. Er führt uns in die Maischung ein, den Extraktionsprozess, Temperaturskalen, den Härtegrad des Wassers, die Dosierung des Hopfen, die Länge des Aufsudens, die Gärung und die Lagerung .... Der Bierliebhaber findet dort auch Braurezepte aus dem 19. Jhd. und detaillierte Angaben über die seinerzeitigen Methoden. Allerdings kann einem dabei Angst und Bange werden : | | % Alkoholgehalt und den Wert | 70



seignements sur les méthodes de l'époque, mais qui font parfois un peu peur par leur force (11%) et leur amertume (170 IBU) ! Mais La Pensée explique fort bien la démarche : la beauté du brassage amateur est qu'on peut se permettre de brasser des bières qui ne seraient pas commercialement rentables !

Cette série fascinante adopte donc clairement une optique « historique », du moins nettement plus que les ouvrages semblables qui existent actuellement. On attend avec impatience les volumes suivants déjà annoncés : *bitter, mild, porter/stout...* [LM]

auf die Skala der Bitterkeit. Aber La Pensée vertritt sein Anliegen erfolgreich : es ist dem Liebhaber möglich Biere zu brauen, die aus kommerzieller Sicht nicht rentabel sind.

Diese faszinierende Serie verspricht ganz deutlich eine geschichtliche Perspektive, zumindest ausgeprägter als in vergleichbaren Werken, die verfügbar sind. Wir erwarten mit Ungeduld den nächsten angekündigten Band : *bitter, mild, porter/stout...* [LM/CM]

