
Biérogie

Les secrets d'une bonne bière de Noël

Ses notes épicées, caramélisées, sa robe brune ou ambrée... ? La bière de Noël est un incontournable des fêtes de fin d'année. Avec cet article, vous saurez enfin d'où vient cette tradition et quelles épices secrètes utilisent les brasseurs. En bonus : quelques bonnes adresses pour faire le plein de cadeaux de Noël dans les brasseries artisanales du Nord !

La vraie histoire de la bière de Noël

L'histoire remonte au 18e siècle. Les maîtres brasseurs décident de réutiliser les ingrédients des brassages de printemps et d'été pour réaliser **un nouveau brassage en octobre**. La bière était alors prête à être dégustée en fin d'année. D'ailleurs, avant de s'appeler "**bière de Noël**", on appelait cette boisson la "bière d'octobre".

Une recette unique de fin d'année

Avec ce brassage tardif, les matières premières perdaient de leur saveur. D'où l'idée d'ajouter plus de malt et quelques épices pour relever le tout. Résultat : **des bières ambrées plus costaudes en alcool (7 à 9°) et sucrées**, parfaites pour les longues nuits d'hiver. ?

Quelles épices dans une bière de Noël ?

Il n'y a pas de recette déposée, alors place à la créativité des brasseurs ! Traditionnellement, ils utilisent de la cannelle, du poivre ou de l'écorce d'orange.

Mais c'est quoi, une bonne bière de Noël ?

"C'est une bière réconfortante, avec **une belle complexité et bien torréfiée**" explique Clément, brasseur à la brasserie artisanale "Les Tours du Malt" à Hem.

La bière de Noël, une tradition mise à l'honneur par les brasseurs du Nord Les Tours du Malt à Hem

Bière de Noël : quels accords avec un plat ?

La bière s'invite désormais sur certaines tables [de grands chefs](#) du Nord pour des **accords mets boissons**, tout comme un bon vin. Alors, avec quel plat déguster une bonne bière de Noël ?

"La bière de Noël se marie bien avec les plats de fêtes, comme un agneau confit ou un lapin aux pruneaux. Je l'ai déjà testé **avec du foie gras, c'était top !**" indique notre brasseur.

Prêts à essayer cette année avec sa version nordiste, la "Lucullus de Valenciennes" ?

Plus de 100 brasseries artisanales chez les Ch'tis

Devinez quel est département français avec le plus de "craft beer" ? Le Nord, pardi ! Avec sa longue

tradition de brasseurs, le Nord a quelques-unes des [meilleures bières de France, voire du monde](#).

Alors, ce n'est pas le choix qui vous manque pour vous approvisionner dans l'une des brasseries artisanales du Nord. Vous retrouverez dans [ce guide des meilleures taprooms du Nord](#), d'excellentes adresses pour faire des cadeaux gourmands.

Et bientôt, une future [cité régionale de la bière](#) ouvrira ses portes dans le Nord, à Bailleul d'ici fin 2025. ?

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Vous aimerez aussi

[La liste des restaurants du Nord distingués par les guides gastronomiques Michelin et Gault et Millau - image de stock portostock Incontournable](#)

[La liste des meilleurs restaurants du Nord](#)

[C'est bien connu, le Nord est réputé pour ses célèbres friteries, estaminets, ses bières ou encore ses fromages. Cette cuisine populaire et gourmande côtoie aussi quelques-unes des meilleures tables de France, reconnues par les célèbres guides Gault&Millau et Michelin. Voici la liste complète des restaurants du Nord distingués par ces guides gastronomiques.](#)

— -

—

[Sorties dans le 59](#)

[Un marché de Noël totalement féérique à l'abbaye de Vaucelles](#)

—

--

—

-

[Expérience automnale](#)

[Cette randonnée d'automne est magique](#)

—

--

—

[Sorties dans le 59](#)

[Que faire pour Halloween cette année dans le Nord ?](#)

—

-

-

De **jpilch**

Crédit photo en-tête **Sergey Peterman**

Publié le **05 décembre 2023**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)