



So Many Things To Do

and only one life to live.

HOME ABOUT ME

« Premier extrait de l'album de Jérémy David Beckham arrive au PSG. Son maillot est déjà prêt. »

Un repas accord mets-bières: ça marche !

Posted on 31 January 2013 by So Many Things To Do



Quand j'ai reçu l'invitation pour un souper accord mets-bières, je dois bien reconnaître que j'ai un peu fait la moue. Sûrement un vieux réflexe pavlovien qui veut que l'on accorde les plats avec du vin et non avec... de la bière ?!! Mais... tout le repas, genre de l'entrée jusqu'au dessert ? Oui monsieur me répondit l'invitation qui était bien élevée. Soit, let's do ça !

Me voici donc en ce mercredi soir au restaurant **Decca 77**, prêt à tenter ce souper à la bière. C'est **Unibroue** qui est à l'initiative de cet événement, ce

sont donc leurs bières qui couleront dans nos gosiers, cinq au total, avec pour commencer, un cocktail baptisé La coulée, qui fait référence à la quantité d'eau tombée en une journée dans une érablière, ça s'appelle la coulée, d'où le nom.

Pour animer la soirée et expliquer le choix des accords, on a eu droit à la présence de **Sylvain Bouchard**, sommelier en bières, dont l'immense

David Nathan



Recent Posts

David Beckham arrive au PSG. Son maillot est déjà prêt.

Un repas accord mets-bières: ça marche !

+ Follow

Follow "So Many Things To Do"

Get every new post delivered to your Inbox.

Join 30 other followers

connaissance des bières n'avait d'égale que le communicatif enthousiasme dont il a fait montre tout au long de la soirée. Ce gars-là est absolument fascinant, un passionné qu'on écouterait des heures. Il nous a parlé de tellement de choses, des différents saveurs de la bière (amer, acide, sucrée), de l'histoire de la bière au Québec, du développement des micro-brasseries dans la Belle Province, qui en compte aujourd'hui une centaine, de la différence entre une micro-brasserie et une brasserie artisanale etc.



Fromage Victor et Berthold avec pop corn accompagné d'une très goûteuse Trois pistoles



Suprême de pintade mariné à La fin du monde et ses endives braisées

Côté cuisine c'est le chef du Decca 77 Gilles Tolen qui a travaillé le menu à partir des bières qu'il a reçues. Un cinq services très convainquant qui a commencé par une rilette de lapin mariné au vin et à la bière et son gel de cornichon, accordé avec une blonde de Chambly. Puis vinrent les pétoncles poêlés sur réduction d'agrumes et une purée de carottes avec cette fois-ci une blanche de Chambly dans le verre. Le suprême de pintade mariné à La Fin du monde et ses endives braisées puis le fromage Victor et Berthold avec une très goûteuse trois pistoles et enfin la tarte Tatin accompagnée de bière Éphémère.

Le verdict: malgré un service assez lent entre les plats, la soirée a été un succès. Il n'y a pas eu de faute de goût dans les accords. On peut donc faire un repas accompagné entièrement à la

bière, mais il ne faut pas faire n'importe quoi. Les conseils d'un spécialiste comme Sylvain sont essentielles pour que ça marche. On oublie les bières très froides fortement alcoolisées et qui ne goûtent pas grand-chose, et on opte pour des bières de dégustation. Il y a certaines règles à respecter, comme par exemple servir une bière de type Fin du monde (9%) à température ambiante et non froide, afin de laisser les arômes se dégager. Oui de la bière tiède, c'est ce qu'il faut dans ce cas précis! Paradoxalement, c'est meilleur et l'accord fonctionne très bien.



pr
et

Powered by WordPress.com

Dégustation du chocolat
d'Éric Gonzalez
chez Nespresso

Categories

Beer

Book

Concert

culture

Design

Fashion

festival

food

geek

history

humour

Interview

launch

lifestyle

Montreal

Music

Non classé

Opera

parody

Party

Photography

Picture

politics

restaurant

Sport

travel

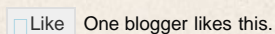
Les choses changent petit à petit en ce qui concerne la bière. Le bon travail des micro-brasseries québécoises donne des produits qui se dégustent et s'harmonise très bien avec de la fine cuisine. Ce n'est pas un réflexe, mais à mon avis la bière devrait être de plus en plus présente sur les tables des restaurants dans les années à venir.



Share this:



Like this:



Leave a comment

Posted in [Beer](#), [Non classé](#), [restaurant](#) and tagged [biere](#), [côté cuisine](#), [decca 77](#), [endives braisées](#), [restaurant](#). Bookmark the [permalink](#).



ABOUT SO MANY THINGS TO DO

Journalist, songwriter, curious.

[View all posts by So Many Things To Do](#)

« [Premier extrait de l'album de Jérémy Chapron: Le Paradis blanc](#) [David Beckham arrive au PSG. Son maillot est déjà prêt.](#) »

Leave a Reply

Enter your comment here...

wine

Liens

[Andrea Doucet from Le Must Alimentaire](#)

[Le Méchant Mangeur](#)

[My Comics Site Glob and Blog](#)

[My Portfolio \(in French\)](#)

[Patwhite](#)

[Wandering the World](#)

[What it feels like for a girl...](#)

[Will Travel for food](#)

Archives

Select Month