

**Contact presse et libraires:** communication@editions-baudelaire.com – Tel. : 04 28 29 16 06



**Divers**

Code ISBN **979-10-203-3488-6** – Format : 15 x 21 cm – **142 pages** – Prix de vente: **13,50 €**

**Commandes libraires:** Hachette Distribution (Dilicom), commandes fermes  
Éditions Baudelaire, commandes en dépôt

**C**omment est née l'IPA ? Pourquoi une haute ou une basse fermentation ? Quelle est la différence entre les variétés de houblon ? Toutes ces questions sont en lien avec un concept : le terroir. Ce livre étudie l'impact du terroir dans la création d'une bière, son développement et sa consommation. La France est le berceau de la notion de terroir, notamment à travers le domaine du vin. Sa culture de consommation est admirée par le monde entier. Avec la croissance du marché de la bière en France au cours de ces dix dernières années, des similarités se retrouvent entre les cultures du vin et de la

bière. Ce besoin d'un héritage et la recherche d'une authenticité à travers le terroir se sont ainsi étendus à l'industrie brassicole ; de nouvelles brasseries qui ouvrent chaque semaine en ayant un but précis : produire une bière artisanale et locale. La recherche du terroir permettrait-elle de retrouver une identité brassicole nationale ? Avec les changements climatiques et l'industrialisation massive des productions alimentaires, pouvons-nous encore parler de terroir ? Enfin, est-ce à travers le terroir que peut se développer une culture de consommation de la bière au XXI<sup>e</sup> siècle ?



# Alexandra BERRY

Auteure résidant à : Paris, Île-de-France

Alexandra Berry a toujours travaillé dans l'industrie de la bière, de la production à la distribution en passant derrière le bar. Elle a ainsi constaté un renouveau dans le monde brassicole et dans sa perception auprès des consommateurs français. Née de parents britanniques, elle s'est rapidement découvert une passion pour la bière et a souhaité explorer ce breuvage, ses origines et ses différentes cultures de consommation à travers le monde, et ce notamment en France, pays ancré dans ses racines viticoles.

## Au fil des pages...

Boire est un acte qui révèle notre identité, à travers le choix de la boisson, la façon de la servir, les rituels et coutumes autour du partage d'un breuvage au sein d'une communauté et devient un acte distinctif. Le simple fait de trinquer est signe de partage, d'accord commun et de bonhomie, et est devenu un geste quasi sacralisé et ritualisé (ne pas croiser, se regarder dans les yeux, ne pas reposer ou justement reposer le verre avant la première gorgée...). La boisson représentant le mieux ce sentiment de communauté et de partage ? La bière (en toute objectivité bien sûr...)

La bière a toujours été symbolique d'une boisson « du peuple » : internationale, accessible et au centre d'un partage aussi bien dans un pub en Irlande, une taverne en République tchèque, ou encore sur le canapé avec des amis. Ses origines peuvent être retracées aux tout premiers témoignages de civilisation, cette boisson a muté avec l'Histoire pour refléter les transformations sociales, économiques,

politiques et religieuses de l'Homme. Il est donc particulièrement intéressant de se pencher sur son histoire et son évolution en France, berceau du vin et de la gastronomie, et sur son développement dans la dernière décennie. Comment évolue une boisson aussi populaire, adoptée par un peuple d'épicuriens donc les racines du terroir, de la tradition, et du raisin, sont si profondément implantées ?

En bonne tradition française, une grande partie de notre héritage gastronomique et de consommation de boisson nous vient des pratiques viticoles, avec des régions vantant la richesse d'un sol représentant une culture et un savoir-faire ancestral. Des régions qui se vantent de leurs artisans entre elles d'ailleurs ! Que les étrangers se rassurent, la fierté des Français ne s'arrête pas à leur pays mais peut se renforcer lorsqu'il est question d'une région, parfois très spécifique, et de ses richesses.

## Quatrième de couverture

En France, les pintes de bière défilent sur les terrasses tandis que les bouteilles de vin se distinguent en ambiance tamisée sur les tables. Or, dans un pays résolument viticole, la perception de la bière semble se métamorphoser, avec un accent particulier pour sa fabrication, l'origine de ses ingrédients et son mode de consommation.

À travers de nombreuses interrogations telles que la différence entre une Pils et une Lager, la naissance de l'Indian Pale Ale, les variétés de houblons et leur impact sur le brassin ou encore quel verre ou

accord privilégié pour la dégustation, le biérophile s'intéresse davantage à sa boisson de prédilection et se crée une nouvelle culture gastronomique.

Explorant l'histoire et l'évolution de la bière à travers le monde, cet ouvrage met en lumière l'importance du terroir agricole et culturel dans la création d'un véritable héritage brassicole, faisant de cette boisson un symbole de partage et de dégustation retrouvé dans notre France du XXI<sup>e</sup> siècle.