

## **La cerveza en Francia.**

Símbolo de convivialidad y autenticidad, esta bebida ancestral goza de cierto reconocimiento. Desde el 18 de julio 2014, la cerveza “que proviene de una tradición local” está inscrita al “patrimonio cultural, gastronómico y paisajista de Francia”, junto con el vino, los licores, las sidras y las peradas.

La cerveza, bebida de tradición al este y norte de Francia. Al igual que el vino, también se cata la cerveza. Sea clara, oscura o ámbar, la cerveza es el resultado de técnicas artesanales francesas, cada vez más reconocidas. El número de cerveceros pasó de 40 en los años 90 a más de 600 hoy, sin olvidar las 350 tiendas y bares totalmente dedicados a la cerveza. Si bien la cerveza artesanal está presente en toda Francia, tiene una presencia más importante en el este y norte del país. La cerveza fue considerada casi tan importante como el vino en Francia, más aún en las regiones del norte de Bretaña, Normandía y Lille, con sus lazos culturales con Gran Bretaña y Bélgica.

En 1910, había 2,987 cervecerías en Francia. Pero la Primera Guerra Mundial causó estragos en esta industria, dejando solo 919. La Segunda Guerra Mundial tuvo un costo adicional, y la industria comenzó a declinar hasta que solo quedaron 23 cervecerías en 1976, según la Asociación de Cervecero.

Peor aún, la cerveza que se vendía aquí cometió el peor de todos los delitos posibles en la gastronomía francesa: era “uniforme” e “industrializada”, dos de las palabras más sucias en Francia.

Lo que finalmente hizo que fluyeran los grifos fue la tardía llegada del movimiento de cerveza artesanal, décadas después de su lanzamiento en los Estados Unidos, Gran Bretaña y otros lugares. El número de productores se ha duplicado desde 2015. Francia ahora es el octavo en volumen de cerveza producida anualmente, de acuerdo con la Asociación de Cerveceros.

Las cervezas locales florecen en todas partes, desde Bretaña hasta el sur de Francia. Incluso se instalan en las islas.

Cada una tiene la suya:

la Piétra en Córcega

La Pietra es una cerveza de color ambarino que se cubre de una fina capa de espuma. En nariz presenta unos aromas malteados que se acompañan de unos toques amaderados y unas discretas notas de castaña.

la cerveza de Ré en la isla de Ré

la cerveza de Naufrageurs en Oléron

la Lorraine en Martinica...

### **Mejores cerveza de Francia**

3 Montes por la Brasserie de Saint Sylvestre.

Elaborado por la Brasserie de Saint Sylvestre, 3 Monts presenta un color dorado pálido y desarrolla una cabeza delgada y espumosa cuando se decanta. La cerveza parece tentadora y deliciosa cuando se vierte la cerveza en un vaso y se perciben notas de malta de caramelo y frutas. 3 Monts se crea aprovechando la técnica de infusión ascendente y las levaduras naturales ayudan a acelerar la fermentación. La apariencia dorada y rubia se acentúa con un top espumoso y apretado. Las fosas nasales recogen aromas de lúpulo, limón y frutas.

Jenlain de Brasserie Duyck.

Cuando se sirve Jenlain en un vaso de cerveza, el brillante tono pajizo de la cerveza se hace evidente gradualmente. El cordón moderadamente espumoso en la parte superior permanece durante unos 10 minutos antes de desintegrarse. La cerveza se siente refrescante en el paladar con un cuerpo de moderado a pleno, caracterizado por una carbonatación crujiente. Los sabores se mezclan en notas discretas de manzanas, peras, cebada dulce, caramelo ligero, trigo, lúpulo floral, cilantro y levadura belga. El final en el paladar es predominantemente cereal templado con olores de paja de corral, caramelo de miel, y suave sensación de maillard. Los bebedores sazonados y

quisquillosos apreciarán el buen equilibrio de sabores que se abren completamente con porciones picantes.

La Blanche Hermine de Brasserie Lancelot.

Cada vez que se bebe una botella de Blanche Hermine de Brasserie Lancelot, se retrocede en el tiempo. La blancura chispeante de la cerveza personifica la valentía del arriero que arriesgó su vida para mantener la blancura inmaculada de su pelaje. Partes iguales de cebada malteada y trigo se destinan a la destilación de la rejuvenecida Blanche Hermine. Las cáscaras de cilantro y naranja infundidas en la cerveza le confieren un sabor afrutado en el paladar. La Blanche Hermine ganó la medalla de plata en el Concurso General Agrícola 2015 y la medalla de bronce en los World Beer Awards 2016.

Kronenbourg 1664.

Cuando o cuando estés en Francia, nunca te pierdas la Kronenbourg 1664, ya que esta cerveza es la más vendida en Francia. El tono dorado claro de la Kronenbourg 1664 se vuelve prominente a medida que se transfiere el contenido a un gran vaso. El lúpulo de Strisselspalt, procedente de Alsacia, se utiliza para elaborar esta cerveza, dándole así sabores exclusivos. El final es claramente agrídulce, con capas de lúpulo cítrico, pomelo y sutiles toques de fruta de caramelo. También puede utilizar el Kronenbourg para aderezar una amplia gama de tarifas, incluidos los filetes de fletán, bacalao y salmón.

Pelforth, Rubia.

Pelforth Blonde, elaborada por Pelforth (Heineken), es una típica cerveza rubia pálida que adquiere un claro color ámbar al ser decantada. La cabeza mide aproximadamente un centímetro de largo con espuma blanquecina que no se encaja y la efervescencia es lenta y moderada. Al sorber, puedes sentir el sabor a malta que es un poco dulce. El cuerpo es ligero a medio con un final rápido y los sabores matizados del caramelo, los granos, el jarabe de maltosa y el lúpulo.

Los ingredientes utilizados para preparar Pelforth Blonde incluyen agua, maíz, cebada malteada, jarabe de maltosa y lúpulo.

San Omar, Biere Bock.

La cervecería Saint Omer (Brasserie de Saint-Omer) comenzó a fabricar cerveza en 1866 y su producción anual fue de 45.000 hectolitros. Actualmente, la empresa produce aproximadamente 2 millones de hectolitros de cerveza al año, lo que la convierte en una de las cervecerías más grandes de Francia. Biere Bock, uno de los productos más populares de esta cervecería, tiene un tono amarillo pálido y su sabor es neutro y suave. La cerveza deja una cáscara que combina olores de malta, granos, caramelo, lúpulo picante, hierba cortada y heno. La cabeza es notablemente blanca y espumosa que permanece intacta durante algún tiempo. Biere Bock es ideal para acompañar aperitivos ligeros, pasteles de queso y patatas fritas.

La Choulette Biere des Sans Culottes

De color dorado traslúcido, Biere des Sans Culottes desprende aromas de tierra, mosto de manzana, cera de abeja, tanino de uva blanca, panal de abeja, montura de caballo y paja. Esta cerveza carbonata como el champán y tiene una cabeza mediana cubierta con glóbulos microscópicos de levadura. Esta cerveza tiene un perfecto equilibrio de sabores con un sabor que gravita ligeramente hacia el dulzor con un final algo seco. Puede acompañar Biere des Sans Culottes con una gran variedad de platos caseros y de restaurante.

Ch'ti Blonde de Castelain

Brasserie Castelain cuida meticulosamente la elaboración y la fermentación del CH'TI, tras lo cual la cerveza se conserva en tanques de almacenamiento durante varias semanas. La cerveza desarrolla su brillo, gracia y equilibrio mientras permanece en los tanques de almacenamiento. La apariencia y la textura es claramente blanca, con una parte superior intensamente espumosa y burbujas finas. Los sabores tienen una dulzura única y aromas persistentes y el paladar discierne un amargor discreto.

## Bailleux Cuvee des Jonquilles

La Choulette elabora el Bailleux Cuvee de manera tradicional, al igual que los cerveceros artesanales. El Bailleux Cuvee es sin duda uno de los mejores biere de gardes que podrá degustar en Francia. La cerveza tiene un aspecto dorado cristalino y una pequeña tapa espumosa. El final es de cuerpo medio con los sabores de roble, levadura, tierra, flores y lúpulo picante dominando.

## Gavroche

Gavroche es otra cerveza de alta calidad producida por la Brasserie De Saint-Sylvestre y toma su nombre de un personaje de Los Miserables. Esta cerveza tiene un color rojizo cobrizo con una prominente cabeza blanquecina cremosa y caracterizada por una fuerte carbonatación. Al olfatear, se perciben fragancias de caramelo puro, con notas de ésteres de levadura, cebada, hojas guisadas y tierra discreta. El Gavroche es un excelente biere de garde que se complementa perfectamente con una gran variedad de cocinas.