



# Noël 2011

avec

Fischer® & Affligem®  
de Noël



Tendances  
**Bière**

REDECouvrez TOUTES LES FACETTES DE LA BIÈRE

[www.tendancesbiere.fr](http://www.tendancesbiere.fr)

---

Dossier de Presse

# Noël 2011

avec Fischer & Affligem de Noël

Heineken Entreprise et la Bière de Noël

Affligem de Noël présente  
un dessert d'exception par Angelo Musa

Fischer de Noël présente  
son coffret gourmand alsacien



# Heineken Entreprise & la Bière de Noël

**La période de Noël  
est un moment unique  
de partage et de convivialité.  
C'est également, pour  
beaucoup, un moment où  
le goût est à l'honneur.**



Parmi les saveurs de Noël, on peut parler des 13 desserts provençaux, de la bûche ou de la dinde aux marrons. Mais il ne faudrait pas oublier les brassins de Noël qui, chaque année, sont une véritable fête.

Heineken Entreprise s'associe à cette tradition toujours avec l'envie de surprendre et d'innover. Pour Noël 2011, Fischer et Affligem réservent à tous les amateurs un brassin d'exception accompagné de créations originales et savoureuses. La magie de Noël peut commencer...

#### **Tradition et créativité sont à l'honneur.**

Fischer l'alsacienne et Affligem la belge sont des bières attachées à leurs régions respectives dont elles reflètent les caractères et les tempéraments. Ces deux marques ont, cette année encore, demandé à un champion du monde de pâtisserie pour Affligem et à un épicier renommé pour Fischer de ré-interpréter la tradition de la bière de Noël en concoctant de savoureuses surprises.

Le chef pâtissier Angelo Musa s'est ainsi laissé inspirer par Affligem de Noël, tandis que l'épicier Nicolas Julhès a travaillé sur les nuances et les associations de goût avec Fischer de Noël.

S'inscrire dans les traditions et les revisiter en s'inspirant des saveurs de la bière est l'ambition d'Heineken Entreprise. C'est être définitivement un Brasseur d'Avenir.

# La Bière de Noël, une tradition qui se fête

La tradition de la bière de Noël remonterait au XVIII<sup>e</sup> siècle. A cette époque, les brasseurs ne bénéficiaient pas des méthodes de conservation actuelles et devaient travailler au rythme des saisons.

À l'automne, ils vidaient leurs réserves d'orge et de houblon pour accueillir les récoltes de l'été. La bière qu'ils brassaient avec était riche et généreuse: c'était la bière de Noël. La légende raconte que les brasseurs offraient cette bière unique à leurs employés ou à leurs clients privilégiés. La bière de Noël était ainsi l'étréne des brasseurs.



Cette tradition a perduré dans de nombreux pays. En **Belgique**, où la bière est quasi un art de vivre en soi, elle est très respectée et le brassin de Noël est très attendu. En 2010, le plus grand festival des bières de Noël en Belgique réunissait pas moins de 157 brassins! Louis-Michel Carpentier, l'auteur de la série «L'année de la bière»\* explique: «Aujourd'hui, on ne conçoit pas Noël sans goûter le brassin de l'année dans l'un des nombreux estaminets qui les proposent. Ma préférence porte sur l'Affligem de Noël dont j'apprécie le goût riche». L'auteur de bandes dessinées conseille une dégustation autour d'une partie de mijole (jeu traditionnel belge) ou pour accompagner un bon plat.

En **Alsace**, la tradition a été oubliée quelques temps avant de revenir sur le devant de la scène et de s'ancrer pour de bon dans le folklore local grâce au premier marché de Noël à Strasbourg. Pour Simone Morgenthaler, animatrice de radio et auteur de nombreux ouvrages sur les traditions alsaciennes, «la bière de Noël, avec sa couleur pain d'épices, sa collerette blanche, son brassin si spécial aux fragrances de Noël - un goût de cannelle et d'orange - se marie à merveille avec la multitude de petits gâteaux que l'on prépare en Alsace, comme les bredles».

\* «L'Année de la bière», Cauvin - Carpentier, Édition Des Archers.



Les brassins de Noël sont plus qu'une tradition. Que ce soit en Belgique ou en Alsace, ils sont une fête en soi!

À ce titre, Heineken Entreprise développe des solutions bières autour de Noël à retrouver sur [www.tendancesbiere.fr](http://www.tendancesbiere.fr).





# Affligem

## de NOËL

En Belgique, la magie des fêtes  
c'est aussi de prendre le temps  
de savourer une Affligem de Noël.

Avec mille ans de savoir-faire brassicole, l'Abbaye  
d'Affligem est au cœur de la tradition en fabriquant depuis  
de nombreuses années une bière de Noël aux notes typiques.

Brassée en Flandre depuis l'an 1074, Affligem est ancrée  
dans le territoire et le patrimoine belge.



Avec René Magritte, Amélie Nothomb ou encore  
Jacques Brel, la Belgique a toujours su faire preuve de  
créativité, et d'une certaine forme d'avant-gardisme  
qui ne renie jamais ses traditions. L'histoire d'Affligem  
est à l'image de cet état d'esprit si représentatif du plat  
pays, où l'héritage est au service de la modernité.  
Cette année encore, son brassin unique offre toute  
la richesse du savoir-faire brassicole belge, allié à  
l'excellence d'une bière d'Abbaye plusieurs fois primée.

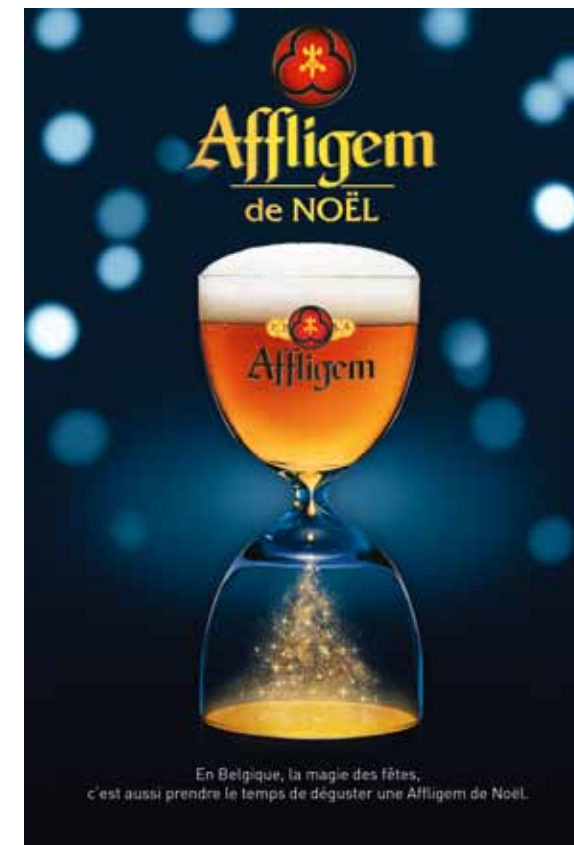


### Notes de dégustation

**Robe:** Une belle robe translucide  
aux reflets de caramel roux.

**Au nez:** Une riche palette aromatique avec  
des notes d'épices, de miel et de fruits secs.

**En bouche:** Ronde et généreuse avec  
une amertume qui laisse progressivement  
place à une sensation de fraîcheur. Son goût  
se caractérise par une belle harmonie  
entre épices et fruits secs.



La bière de Noël Affligem  
est disponible **à partir d'octobre 2011**  
au prix de vente conseillé :

GMS : 6.90 € TTC le pack de 12 bouteilles 25cl

CHR : 2.70 € TTC le verre de 25cl

## Tout l'état d'esprit belge dans un dessert d'exception.

Après David Zuddas en 2009 et Alexandre Gauthier l'année dernière, c'est au tour du champion du monde de pâtisserie et meilleur ouvrier de France, Angelo Musa, de se laisser inspirer par l'Affligem de Noël. Son dessert, unique et généreux, symbolise à la fois Noël et le renouveau de la création belge. Musa s'attaque en effet à la bûche, le dessert traditionnel de Noël par excellence, et le détourne avec audace et élégance. À contre-courant et novateur, ce gâteau présenté dans une boîte cadeau est à offrir à tous les grands gourmets.

« Avec cette bûche Affligem de Noël, j'ai voulu un dessert original, en rupture avec les codes traditionnels », Angelo Musa.

« J'aime revisiter les grands classiques de la pâtisserie. Aussi, élaborer une bûche à base d'Affligem de Noël était un magnifique challenge à relever. J'ai aimé travailler sur l'amertume de cette bière haut de gamme, sur ses notes épicées et ses arômes de miel. Sur sa couleur brune-ambrée aussi. Surtout, j'ai voulu réaliser une bûche spectaculaire qui incarne parfaitement la magie de Noël. Un dessert original, aussi bien gustativement que visuellement, en rupture avec les codes habituels traditionnels.



Ma bûche est décalée. De forme ronde, elle est présentée dans un coffret cadeau en chocolat. Une boîte constellée d'étoiles et peinte aux couleurs noir, jaune et rouge du drapeau belge en clin d'œil à nos sympathiques voisins du plat pays, berceau d'Affligem. À l'intérieur, mon dessert s'articule en trois parties. La légère amertume de la mousse aromatisée à Affligem de Noël est contrastée par une génoise aux pommes semi confites et à la compotée d'abricots au miel. Des ingrédients doux, frais et fruités, croquants à l'attaque et fondants en bouche. Un sablé cheesecake aux célèbres spéculoos belges et à la fleur de sel compose la partie inférieure de la bûche. Le sablé est épais, tout à la fois cassant et fondant.

Enfin, le glaçage à base de bière de Noël amène la couleur ambrée de la bûche.»

La recette d'Angelo Musa sera disponible sur CD presse et sur demande.

Un dessert inspiré de la création d'Angelo Musa fera partie d'un cours autour des bières de Noël à «L'atelier des Chefs», du 15/10/2011 au 15/12/2011.

Renseignements: [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)

L'accessibilité, l'expertise et le plaisir sont les 3 valeurs fondamentales de «L'atelier des Chefs» qui s'impose aujourd'hui comme le leader européen des cours de cuisine.



**Disponible Chez Julhès Paris :**  
59 rue du faubourg Saint Martin, 75 010 Paris

**11 € TTC la bûche individuelle**  
**45 € TTC la bûche pour 6 personnes,**  
**du 15/12 au 31/12/2011.**





Toutes les saveurs de Noël  
s'accordent avec  
*Fischer de Noël*

Fischer de Noël, deux siècles  
de savoir-faire alsacien.



### Notes de dégustation

**Robe:** Ambrée et mousse crémeuse  
d'un beige soutenu.

**Au nez:** Notes aromatiques fruitées et épicées.

**En bouche:** Sucré dominant puis une pointe  
d'acidité et une amertume légère – son goût  
révèle un riche bouquet d'épices  
dont la cannelle et des arômes d'agrumes  
et de caramel.



La bière de Noël Fischer  
est disponible **à partir d'octobre 2011**  
au prix de vente conseillé :

GMS: 1.95 € TTC la bouteille de 65 cl

CHR: 2.20 € TTC le verre 25cl

## Tout le Noël alsacien dans un coffret.

Nicolas Julhès, fondateur des épiceries fines Julhès, a concocté un coffret de saveurs autour de la Fischer de Noël. «Un Noël en Alsace» revisite les traditions culinaires alsaciennes: mini pains d'épices, mirabelles au sirop léger et autre foie gras gravitent autour de ce brassin unique. Par le choix des saveurs, c'est toute l'ambiance des marchés de Noël que l'on retrouve dans ce coffret.

«Je veux installer la bière à la table de Noël»,  
Nicolas Julhès.

«Mon coffret gourmand Fischer est composé uniquement de produits du terroir de tradition alsacienne qui se combinent le mieux avec la Fischer de Noël aux arômes riches et fruités. J'ai recherché les meilleures associations possibles pour proposer une expérience gastronomique unique.

On trouve un foie gras alsacien très particulier, travaillé autour des épices douces, qui donne de la profondeur et du volume à la bière. Elle devient plus onctueuse, plus enveloppante, plus généreuse. L'association fonctionne dans les deux sens car, sous l'effet de la bière, moins sucrée que le vin, le foie gras révèle lui



aussi toutes ses saveurs. C'est la même chose avec les autres produits contenus dans le coffret. L'association entre les mirabelles au sirop permet ainsi d'explorer le caractère fruité et la douceur de la bière. Avec les biscuits alsaciens à la cannelle, j'essaie de chercher le côté épicé de la bière.

Avec ce coffret, j'ai essayé d'avoir une approche très factuelle des accords, en élaborant une arborescence des combinaisons possibles. C'était un travail fastidieux mais passionnant. Je veux sortir la bière de ses clichés, lui rendre ses lettres de noblesse pour l'installer à la table de Noël. La bière prend aussitôt une nouvelle dimension propice à l'exploration de nouvelles saveurs.»



Prix de vente conseillé: 45€ TTC . Disponible à partir du 15/10/2011:

Chez Julhès Paris, au 54, rue du Faubourg St-Denis Paris 10<sup>e</sup>

Dans 4 boutiques de « L'atelier des Chefs »  
(Paris : Penthievre, Saint Lazare, Pecket, et Strasbourg)

**Noël**  
**2011**  
avec Affligem®  
et Fischer®  
de Noël

**Tendances Bière**  
REGROUPANT TOUTES LES BIÈRES DE LA BIÈRE

**Affligem**  
de Noël

**FISCHER**  
de Noël



{ zmirov }  
COMMUNICATION

ZMIROV COMMUNICATION | www.zmirov.com  
64, rue Jean-Jacques Rousseau 75001 Paris

Élodie Catail | T.01 55 34 97 85  
elodie.catail@zmirov.com

Emilie Fléchaire | T.01 55 34 97 90  
emilie.flechaire@zmirov.com