



INSCRIPTION
GRATUITE



Concours de
BRASSAGE
amateur

Lots et
partenaires à
venir

Sur les traces de la Noire de Lyon...

le 13 sept. 2025
à Poleymieux-au-Mt-d'Or (69)



plus d'infos sur
montdorbeerfestival.fr

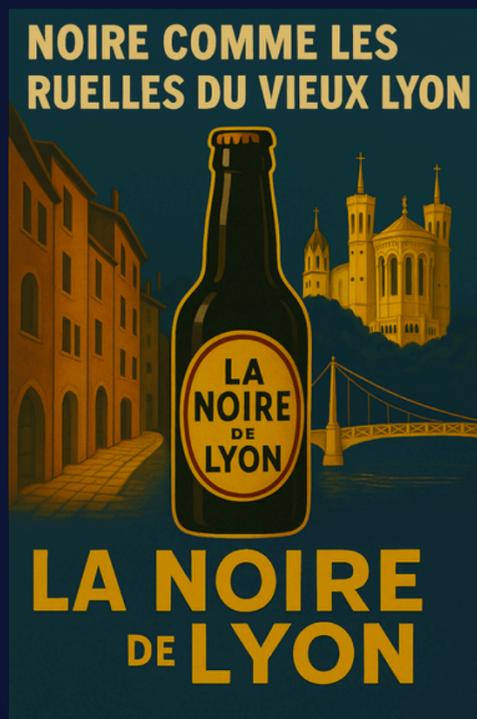




Chers brassams,

Nous sommes ravis de vous convier à notre concours de brassage dédié à la re-crédation d'une bière emblématique du XIXe siècle dans notre région : **la célèbre "noire de Lyon"**.

Cette bière, profondément ancrée dans l'histoire brassicole lyonnaise, était réputée pour sa richesse et son caractère unique, influencé par les traditions allemandes.



Nous vous proposons de vous imprégner de la description historique et des consignes d'aspect et de profils (avec quelques conseils) pour imaginer cette bière du passé.

Maintenant, à vous de chercher, d'imaginer... et de brasser votre **Noire de Lyon!**

un peu d'histoire...



La "noire de Lyon" est une bière qui plonge ses racines dans le riche passé brassicole de Lyon, carrefour culturel et commercial en Europe.

Au XIXe siècle, Lyon a vu affluer de nombreux brasseurs d'**origine allemande**, fuyant les troubles politiques et économiques de leur pays. Ces artisans ont apporté avec eux des savoir-faire uniques et des recettes traditionnelles qui ont profondément influencé la scène brassicole locale.

L'un des personnages marquants de cette époque est **Christophe Bechtel**, un brasseur allemand qui s'installa à Lyon en 1750. Il fonda une brasserie réputée et introduisit des techniques de brassage allemandes, notamment l'utilisation généreuse de houblon, qui devint une caractéristique distinctive des bières lyonnaises. **La "noire de Lyon" est ainsi née de cette fusion entre le savoir-faire allemand et les ressources locales.**

La qualité de l'eau lyonnaise a également joué un rôle crucial. Lyon, située au confluent de deux fleuves, bénéficiait d'une eau pure et abondante. Cette ressource naturelle, combinée à l'expertise des brasseurs allemands, a permis de créer une bière robuste et savoureuse, rapidement appréciée par les Lyonnais et au-delà. Au fil des décennies, la "noire de Lyon" est devenue un symbole de la ville, servie dans de nombreuses brasseries et cafés. Elle était particulièrement prisée pour son **goût riche et malté**, ainsi que pour son **amertume prononcée**, résultat d'une utilisation généreuse de houblons.

Malheureusement, avec l'avènement des bières blondes, à la fin du XIXe siècle, la "noire de Lyon" a peu à peu disparu du paysage brassicole. Cependant, son héritage demeure, et c'est cette tradition que nous souhaitons honorer à travers ce concours. En participant à ce concours, vous contribuez à perpétuer un pan de l'histoire brassicole lyonnaise et à rendre hommage aux artisans qui ont façonné cette bière exceptionnelle.

Deux sources pour en apprendre un peu plus sur cette bière :
http://amisdeguignol.free.fr/texte/conference/conf_100424.pdf
https://www.persee.fr/doc/acths_1764-7355_2014_act_138_3_2746





PROFIL & ASPECT

Pour ce concours, nous souhaitons mettre en avant les aspects historiques et gustatifs spécifiques de la "noire de Lyon":

ASPECT

- **Couleur** : La "noire de Lyon" se distingue par sa couleur noire profonde ou brun très foncé, évoquant les nuances riches des nuits lyonnaises.
- **Clarté** : Bien que sombre, la bière devrait avoir une certaine clarté, permettant de percevoir sa profondeur lorsqu'elle est exposée à la lumière.
- **Mousse** : Une mousse généreuse et persistante, de couleur beige, qui couronne la bière et laisse une belle dentelle sur les parois du verre.
- **EBC recommandé** : visez un EBC entre 60 et 100, typique des bières noires et brunes foncées.

TITRE ALCOOLIQUE

- **Alcool** : La "noire de Lyon" doit avoir un titre alcoolique modéré, compris entre 4% et 5% ABV, ce qui en fait une bière accessible mais néanmoins riche en saveurs.

TEXTURE & CORPS

- **corps** : La bière doit avoir un corps moyen à rond, offrant une sensation de rondeur en bouche.
- **Texture** : Onctueuse et légèrement crémeuse, la texture doit inviter à la dégustation et compléter la richesse des saveurs maltées..

GOUT & ARÔMES

- **Arômes** : Les arômes dominants sont ceux de malt torréfié, rappelant le pain bis ou les biscuits frais. Des notes de caramel et de chocolat noir peuvent également être présentes, ajoutant à la complexité olfactive.
- **Goût** : En bouche, la bière doit offrir un équilibre harmonieux entre la douceur des malts et l'amertume des houblons. Les saveurs maltées dominent, avec des notes de biscuit et de pain grillé, suivies d'une amertume prononcée qui nettoie le palais.
- **Amertume** : L'amertume doit être marquée, avec un niveau d'IBU compris entre 35 et 60, reflétant l'utilisation généreuse de houblons traditionnels français.
- **Finale** : La finale doit être légèrement sucrée mais bien définie, avec une persistance des saveurs maltées et une touche d'amertume qui invite à une nouvelle gorgée





QUELQUES CONSEILS

Pour vous inspirer, voici quelques conseils :

Malt

Utilisez une grande quantité de malt, avec une préférence pour des malt grillés pour obtenir cette couleur caractéristique et une saveur riche.

Utilisez éventuellement des malts torrifiés pour accentuer la couleur noire et surtout pour apporter des notes de pain bis ou de biscuit.

Houblons

Utilisez des houblons traditionnels résineux à floraux pour apporter cette amertume et ces arômes typiques des bières allemande ou alsacienne. Éviter les houblons trop fruités.

Nous encourageons l'utilisation de houblons français pour rester fidèle à l'esprit local.

Nous vous encourageons à laisser libre cours à votre créativité tout en respectant l'esprit historique de cette bière.

L'objectif est de recréer une "noire de Lyon" qui honore son héritage tout en reflétant votre touche personnelle, avec un accent particulier sur le côté très malté et houblonné.



Concours de
BRASSAGE
amateur



MODALITÉS

Le règlement détaillé du concours est disponible sur le site internet du festival : www.montdorbeerfestival.fr

Comment participer ?

- Être une personne majeure n'exerçant pas en tant que salarié ou gérant d'une brasserie professionnelle.
- se pré-inscrire sur le site internet
- transmettre les échantillons à temps

Modalités particulières

- inscription gratuite
- fournir 3 échantillons de 33cl mini (Étiquette libre mais le numéro de pré-inscription doit être précisé sur la bouteille) accompagné éventuellement d'un bref descriptif de votre bière

Les grandes dates

- Inscriptions en ligne : du 10 juin au 1er sept 2025
- Date limite de réception des échantillons : 10 sept 2025
- Jury & annonce des résultats : au festival - le 13 sept



le 13 sept. 2025
à Poleymieux-au-Mt-d'Or (69)



plus d'infos sur
montdorbeerfestival.fr