vinetur

Les recherches sur les bières chaudes augmentent de 126 % au Royaume-Uni, les amateurs de fêtes étant à la recherche de nouveaux arômes.

Les stouts et les porters sont en tête de la tendance, car les consommateurs britanniques adoptent des boissons saisonnières plus aventureuses que le vin chaud et le cidre traditionnels.

mercredi 3 décembre 2025



Une nouvelle tendance se dessine au Royaume-Uni : la bière chaude gagne en popularité parmi les amateurs de boissons festives. Traditionnellement, le vin chaud et le cidre sont les boissons chaudes les plus prisées pendant les fêtes de fin d'année, mais des données récentes de Beavertown, une brasserie appartenant à Heineken, montrent que les recherches portant sur la "bière chaude" ont augmenté de 126 % au cours du mois dernier. La brasserie attribue cette augmentation à la curiosité croissante des consommateurs britanniques pour des boissons saisonnières plus aventureuses.

L'essor de la bière chaude semble lié à la popularité croissante des bières foncées telles que les stouts et les porters. Des marques comme Guinness ont connu une croissance significative ces dernières années, et leurs profils riches et maltés en font des bases idéales pour le mulling. Sam Millard, responsable de l'innovation chez Beavertown, décrit la bière chaude comme une "boisson festive alternative et amusante" qui offre une expérience unique par rapport au vin chaud plus familier. Selon lui, les stouts et les porters constituent une base solide pour l'infusion d'épices et de saveurs festives.

M. Millard souligne que l'un des principaux attraits de la bière chaude est sa simplicité et sa polyvalence. Elle peut être facilement préparée à la maison, ce qui permet d'expérimenter différents types de bières et de combinaisons d'épices. Selon lui, la clé d'une bière chaude réussie réside dans le choix de la bonne base. Les bières riches et maltées ou les bières brunes sucrées sont les plus efficaces. Ces styles sont pleins de saveur et pas trop amers, ce qui permet d'équilibrer les épices ajoutées.

Il met en garde contre l'utilisation de bières houblonnées comme les IPA pour le mulling, car leur amertume peut s'opposer aux épices traditionnelles pour le mulling. Il recommande plutôt de choisir des bières peu houblonnées mais très savoureuses : celles qui présentent des notes de chocolat, de noix, de miel ou de fruits conviennent particulièrement bien. Il conseille de goûter la bière avant de la faire fondre ; si l'amertume est perceptible, il vaut mieux choisir une autre option.

Pour préparer une bière chaude, M. Millard suggère de commencer par une stout ou une porter ale, ou toute autre bière pauvre en houblon et présentant une certaine douceur naturelle. Des épices telles que des bâtons de cannelle, de l'anis étoilé, du gingembre et des gousses de vanille peuvent être ajoutées pour créer un arôme et un profil de saveur chaleureux. Pour les ales brunes plus légères, le gingembre peut ajouter une touche épicée qui équilibre le goût sucré.

Les garnitures jouent également un rôle dans l'amélioration de l'arôme et de la présentation. Les écorces d'orange ou de citron et les fruits secs peuvent être ajoutés aux épices avant de chauffer doucement le mélange. M. Millard insiste sur l'importance d'éviter de faire bouillir la bière, mais de la laisser mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes. L'ébullition peut introduire des saveurs âpres et augmenter l'amertume.

Si vous utilisez des bières gazeuses, M. Millard recommande de les laisser reposer jusqu'à ce qu'elles soient plates avant de les chauffer, car la carbonatation affecte la perception des saveurs et se dissipera de toute façon pendant le mijotage. Après avoir mijoté pendant 10 minutes - suffisamment de temps pour que les saveurs s'infusent sans être trop réduites - la boisson est prête à être servie.

Pour ceux qui souhaitent donner plus de profondeur ou de douceur à leur bière chaude, des ingrédients comme le miel ou la cassonade peuvent être ajoutés après la dégustation. Pour un cocktail plus riche, on peut également ajouter une goutte de brandy, de rhum ou de whisky.

L'intérêt croissant pour la bière chaude reflète des tendances plus générales sur la scène des boissons au Royaume-Uni, où les consommateurs sont de plus en plus ouverts à l'expérimentation de nouvelles saveurs et traditions pendant les fêtes de fin d'année. Alors que de plus en plus de gens cherchent des moyens créatifs de déguster les boissons hivernales classiques à la maison, la bière chaude est en passe de devenir un produit de base, au même titre que le vin et le cidre, cette année.