

Formulation

Comment aromatiser les bières

Sur un segment qui cherche à se renouveler, les aromatisations provoquent un regain d'intérêt chez les consommateurs. Cependant, la matrice est loin d'être simple à travailler. Le point avec des aromaticiens.

Après des années de stabilité, le marché de la bière semble reprendre, avec des croissances de l'ordre de 20 % sur les bières tendances (7,8 % de parts de marché en volume en GMS selon IRI) et les bières fruitées (3,2 %). Son moteur : des aromatisations qui piquent l'intérêt de nouveaux consommateurs. « Les bières aromatisées sont en train de relancer un marché qui était stable en France. Pour recruter de nouveaux consommateurs, les industriels ont visé d'autres cibles de consommateurs qui découvrent la bière sous un autre angle, comme le fruité », explique Chantal Leprévost, responsable technique France chez Givaudan.



Fischer signe une bière à la mirabelle.

positionné pour toucher un public féminin, mais ça n'a pas autant marché que les vins aromatisés ou les prémix », estime Jean-Yves Deschatre, responsable R & D d'Aromatech. D'où des recettes aux parfums un peu plus en rupture, pour toucher d'autres consommateurs.

Quels arômes pour quelles bières ?

Concrètement, la matrice est complexe à aromatiser. Pour donner du goût aux bières en dehors des ingrédients traditionnellement utilisés, il est possible d'avoir recours à des jus, qui ont une image plus naturelle. « Cependant, ils peuvent altérer la couleur et la clarté de la bière, alors que le visuel et l'uniformité sont des éléments clés sur ces produits », expose Gerald Stenklyft, directeur des ventes chez Treatt. Le recours à des arômes permet ainsi de retirer cette contrainte.

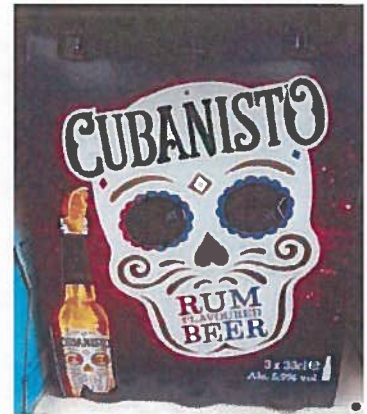
Usuellement sont utilisés des arômes liquides, sur base alcool. « Il y a plusieurs difficultés pour aromatiser une bière. Tout d'abord, la solubilité des arômes, en particulier des arômes naturels d'agrumes, qui contiennent des fractions d'huiles essentielles comme des terpènes et des cires. Il faut absolument les laver pour que la boisson ne soit pas trouble et éviter les déphasages »,

Pêche, pomme, kiwi, citron ou fruits de la passion... les fruits inspirent les industriels.



Des contraintes techniques

Pour plaire à cette cible qui n'aime pas forcément la bière au départ, il a fallu diminuer son amertume et opter pour des concepts croisés, inspirés des cocktails, avec des notes alcool ou de boissons non alcoolisées. Ségolène Partamian, responsable marketing et communication d'Aromatech, estime qu'« en ce moment, nous observons une mode autour d'aromatisations plus originales, portées par des consommateurs qui ne consomment habituellement pas de bières. » Fabienne Sire, directrice marketing arômes chez Jean Niel, précise : « Après les traditionnelles notes citron, agrumes et fruits rouges, on constate aussi l'apparition d'aromatisations plus audacieuses comme le gingembre, l'hibiscus, le piment ou même le concombre ». Les rayons se sont remplis de bières aromatisées au pamplemousse, au citron vert et à l'orange sanguine, mais aussi au miel, au sureau, aux fruits de la passion, à la mangue, à la grenade et au kiwi. « Ce type de bière était



Les références aromatisées au rhum, à la vodka ou au whisky font partie des bières tendances.

explique Antoine Gambart, directeur commercial et marketing chez Nactis Flavours. Il ajoute qu'un autre point à prendre en compte est la température de pasteurisation. Il faut choisir un arôme qui résistera au barème temps/température choisi et qui ne s'évaporerait pas, donc des molécules peu volatiles. Gerald Stenklyft de Treatt recommande quant à lui « d'ajouter les arômes ou les extraits après la fermentation, car l'action des levures peut altérer les arômes, et préférentiellement après l'ébullition. On les ajoute surtout dans la cuve de filtration ou juste avant conditionnement ». Vincent Pajot, aromaticien chez Metarom, précise aussi que « le taux de carbonatation a aussi un impact. Plus elle est carbonatée, plus la bière mousse et plus elle est « piquante » ». Sans compter que la fermentation de la bière peut aussi faire évoluer le profil organoleptique. « N'oublions pas que la bière est un produit vivant. Il peut y avoir une forte variation de goût dans le temps, en particulier pour les bières artisanales. Chacune a sa typicité en fonction des ingrédients, des houblons et du process, ajoute-t-il. Par exemple, les houblons américains ont un certain nombre de notes agrumes, donc les arômes citron et pamplemousse peuvent être utilisés pour les renforcer », confie Hugh Evans, responsable marketing pour Synergy Flavours.

Et en termes de notes aromatiques, tous les mélanges sont-ils harmonieux ? Selon Antoine Gambart de Nactis, « le but n'est pas de cacher l'amertume mais de trouver des arômes qui s'y accordent, si possible légers et frais. Les plus évidents sont les fruits rouges, les agrumes et les notes alcooliques comme la tequila, la vodka ou le rhum. Les notes brunes (cacao, café, caramel) vont plutôt booster l'amertume. » Hugh Evans de Synergy Flavours rajoute un autre point : « Un des défis sur la bière est son manque de saveur sucrée. Les brasseurs choisissent ainsi des arômes comme les agrumes, qui donnent un profil harmonieux même quand il n'y a pas de sucre. »

« Les bières brunes aux notes naturellement maltées et torrifiées vont bien s'associer aux notes chaudes et



Un mélange pêche blanche et fleur de Généri pour Edelweiss.

fruits rouges. Les bières blondes ou blanches, plus fraîches, sont plus consensuelles et vont permettre plus de liberté. On peut y ajouter des arômes fruités, épicés ou fleuris, comme pastèque, coriandre ou fleur de sureau », précise Vincent Pajot de Metarom. Chez Wild (ADM), la responsable produit ingrédient, Helene Möeller propose d'associer les notes agrumes avec du sureau, de la lavande, du genévrier ou de la menthe.

Les alcools sont aussi plébiscités. « Les notes rhums et whisky sont boisées, lourdes et donnent du corps, tandis que la tequila est plus fraîche et légère. Pour les mélanges avec des alcools comme de la vodka, de la tequila, du whisky, on doit être attentif à la stabilité. L'équilibre est plus complexe à obtenir », ajoute Jérôme

Mazaud, directeur des ventes France chez Givaudan. Chantal Leprévost de Givaudan précise que la recherche du profil équilibré est un travail de grande minutie notamment quand on associe plusieurs tonalités. En effet, les mélanges miel-agrumes ou fruits des bois-sureau se multiplient.

Parmi les dernières nouveautés en France, on retrouve la Skøll Ice Apple, aromatisée à la pomme et à la vodka, l'Edelweiss à la pêche et au Généri et la Hoegaarden Radler à la menthe et au kiwi. Globalement, les lancements en France misent sur des aromatisations cerise (2,1 %), framboise (1,5 %), tequila (1,4 %), citron (1,3 %) et miel (1,3 %) d'après les données Mintel citées par Hug Evans de Synergy Flavours. ●

A. DEREUDER

Un mélange de fibres et de protéines végétales pour les produits carnés

ADM a lancé Superb, un mélange contenant au minimum 40 % de fibres et 30 % de protéines de soja. Il augmente la teneur en protéines et en fibres dans les produits carnés, contrôle la rétention d'eau et améliore la



texture. Il peut par exemple améliorer la fermeté ou la flexibilité du produit fini, mais aussi réduire le temps de cuisson. L'ingrédient vient du cotylédon du soja. Il se présente sous la forme d'une poudre facile à réincorporer et à réhydrater.

↳ ADM

Pour un pain polaire plus riche en fibres

DuPont Danisco parie sur les pains polaires avec Nordic Light Thins, une farine blanche qui contient aussi 50 % d'avoine, d'orge et de sarrasin, d'où une teneur élevée en fibres et des β-glucanes. Pour garder le pain moelleux et frais pendant 14 jours à température ambiante, DuPont propose d'utiliser son mélange d'enzymes et émulsifiants PowerBake Thins. Dans la gamme des alternatives aux farines classiques riches en sucres rapides, le groupe commercialise aussi du blé germé, des graines anciennes et du Tritordeum, un hybride de blé et d'orge.

↳ DuPont Danisco



↳ TEXTOS



◆ **Beneo a mis au point Rempure, un amidon de riz clean label « haute performance »** pour maîtriser la viscosité de différentes matrices. Il est stable à pH faible, aux traitements thermiques et au cisaillement. Il peut ainsi convenir aux applications sauces, petits pots pour bébés, desserts lactés et préparations de fruits. Par ailleurs, il possède un goût neutre et améliore la conservation et la texture.

↳ Beneo

◆ **Döhler commercialise un nouvel extrait de feuilles d'olivier** pour enrichir en antioxydants les aliments et les boissons. Il est



standardisé à 3 % d'hydroxytyrosol, un polyphénol qui bénéficie d'une allégation santé sur la protection contre l'oxydation des lipides sanguins. L'extrait est soluble dans l'eau et stable à l'acidité et à la température.

↳ Döhler

◆ **Naturex a lancé Xtrablend OA, une solution qui préserve la couleur et limite l'oxydation des viandes.** Cette solution naturelle est à base de poudre d'acérola standardisée en acide ascorbique et d'oignon standardisé en polyphénol. Selon Naturex, elle peut être déclarée « poudre d'acérola et extrait d'oignon » et permet d'utiliser la mention « sans additif ».

↳ Naturex