



Markus Brendel,
sommelier de la bière diplômé,
brasseur qualifié et
ingénieur en agronome.

Visite chez un sommelier de la bière

Ce qu'il faut savoir sur l'une des boissons les plus anciennes de l'humanité

Comment reconnaître une bonne bière? Quelle bière pour accompagner quel repas? Faut-il boire une bière dans un verre ou à la bouteille? Faut-il vraiment se poser ces questions pour boire une bière? Markus Brendel acquiesce. L'expert a réponse à tout dans le domaine de la bière.

Auteur: David Klier

Eau, malt, houblon et levure. La bière comporte quatre ingrédients. Pas un de plus. La recette de base remonte à la nuit des temps. Les plus anciens témoignages écrits sur la bière proviennent des Sumériens et datent du 3^{ème} millénaire avant J. C. Mais la bière existait déjà bien avant cela, au temps où l'écriture n'avait pas encore été inventée.

La bière des Sumériens n'avait rien à voir avec le breuvage d'aujourd'hui. Ils trempaient du pain dans de l'eau et le laissaient macérer

jusqu'à ce qu'il s'en dégage un effet grisant. La bière était une bouillie de pain fermentée.

Plus tard, on se met à fermenter de l'orge au lieu du pain. A partir du 9^{ème} siècle, dans les différents monastères, les moines mènent des expérimentations avec du houblon. Ils documentent leurs expériences par écrit et peuvent ainsi procéder de manière systématique. Les moines posent la première pierre de la bière d'aujourd'hui, l'industrialisation au 19^{ème} en ouvre la voie. «Auparavant, brasser la bière était une affaire de chance», explique Markus Brendel. En effet, personne ne savait ce qui se passait lors de la fermentation et reproduire les essais réussis relevait de l'impossible.

Markus Brendel est sommelier de la bière diplômé, brasseur qualifié et ingénieur agronome. Il déguste au moins une bière par jour dans le château de Rheinfelden. C'est là qu'il crée de nouvelles bières pour Feldschlösschen.

Dans son laboratoire, vêtu de son tablier bleu, il ouvre le robinet d'une cuve en inox brillante, remplit un petit gobelet avec de la bière pas encore tout à fait terminée. Elle n'a pas encore de nom, ce n'est pas un produit fini. L'expert passe le récipient sous son nez et hume le bouquet d'arôme. «La bière est un produit naturel, explique-t-il en buvant une gorgée. Comme le vin, elle peut avoir des défauts. On peut tout compromettre si l'on n'opère pas correctement.»

Les choses peuvent tourner court tant pour le brassage que pour la dégustation. Markus Brendel regrette que, pour beaucoup, la bière ne représente qu'une boisson quelconque, une pression. «C'est un peu dommage de boire toujours la même chose.» A l'heure actuelle, la variété de bières sur le marché est énorme. Même les détaillants l'ont constaté depuis longtemps. Les rayons de bières dans les supermarchés sont dix fois plus grands qu'auparavant. Il y a aussi les

coins des bières spéciales où l'on peut découvrir des produits incroyables.

La bière blonde de type lager a malgré tout un argument de poids: elle représente 80% du marché de la bière suisse. «Quand j'ai soif, j'ai besoin d'une bière qui descend bien», ajoute M. Brendel. Dans ce cas, la blonde pression est parfaite. «Mais si j'ai du temps, je bois une bière que je peux savourer.» On trouve aujourd'hui des bières pour chaque situation. Et quand il ne peut pas boire de l'alcool, il en prend une sans alcool. Ces produits sont désormais très bons.

Quand Markus Brendel n'est pas au château avec son houblon et ses expériences, il enseigne pour la formation de «sommelier de la bière suisse». Le premier jour du cursus, il sert de la bière sans alcool aux participants - sans le leur révéler. Bon nombre l'identifient comme une lager normale. Comme il l'explique, il fait cela pour ôter la «crainte de la bière sans alcool» aux futurs sommeliers de la bière.

Quelles sont les connaissances d'un sommelier de la bière qualifié?

Il connaît les procédés de fabrication et l'histoire de la bière, il peut reconnaître et décrire les différentes bières, et recommander une bière en général ou pour un repas. Sa principale mission est de faire découvrir aux gens la diversité des bières.

«Le verre joue un rôle dans le goût et le parfum de la bière.»

Quelle bière servir pour quel repas?

De l'entrée au dessert en passant par le plat principal, il y a toujours une bière pour accompagner chacun des mets. On sert même des bières en tant que digestif. A l'aide de procédés spéciaux, il est possible d'obtenir des bières avec 60 à 70% d'alcool.



Depuis le 9^{ème} siècle le houblon compte parmi les quatre ingrédients de base de la bière.

Comment y parvient-on?

On congèle l'eau contenue dans la bière afin d'augmenter la concentration d'alcool. La bière n'est donc pas distillée comme le schnaps. Le résultat plus corsé n'a plus rien à voir avec une bière légère. Mais il s'agit de bières servies comme digestifs ou pour connaisseurs que l'on boit en petites quantités.

Quels sont les problèmes rencontrés lors du tirage de la bière?

Il faut entretenir la pompe à bière. Si l'on ne nettoie pas régulièrement l'installation, des microorganismes se déposent, altérant le goût

de la bière. Dans le pire des cas, la bière fraîchement tirée sent le vinaigre. Il faut aussi un savoir-faire pour la servir au verre. On ne peut pas simplement ouvrir le robinet et laisser couler la bière dans le verre, sinon il y aura plus de mousse que de bière.

Quel rôle joue le verre?

La géométrie du verre joue un grand rôle pour le goût et l'odeur. Dans un verre large, les arômes sont moins concentrés que dans un verre étroit. On choisira donc le verre avec un goulot adapté en fonction de l'intensité de la bière. Le verre doit être bien adap-

té à la bière. En effet, je ne peux décemment pas servir une bière de 40 francs dans un Masskrug (chope d'un litre bavaroise); j'ai besoin d'utiliser un verre plus noble. En outre, l'épaisseur du verre joue également un rôle. Boire dans verre épais procure une autre sensation que boire dans un verre plus fin. Elle détermine aussi l'endroit où la bière touche la langue et modifie donc le goût.

Comment reconnaître une bonne bière quand on est profane?

C'est comme pour tout. Je prends la bière à la maison, je la goûte et je l'évalue: la bière me plaît ou ne me plaît pas. Que la bière ait ou non un défaut pour l'expert est secondaire. Pour un buveur de bière normal, il s'agit là de la méthode la plus simple.

Vaut-il mieux boire une bière à la bouteille ou la servir dans un verre?

Cela dépend de la bière et de la situation. Quand on est assis autour d'un feu, on ne veut pas s'encombrer d'un verre. La bière blonde, que l'on emporte généralement dans ces occasions, peut se boire sans problème à la bouteille. On peut même boire à la bouteille une bière à bouchon mécanique. Toutefois, pour les bières plus fortes de 8, 9 ou 10% volume, je recommanderais d'utiliser un verre. Dès qu'il s'agit de dégustation, un verre s'impose. L'arôme peut ainsi mieux se libérer.

Pourquoi?

Cela se passe inconsciemment. Quand je bois une bière dans un verre, j'en respire les arômes avant qu'elle n'atteigne la langue. Cela fait naître une première impression sensorielle olfactive, comme pour le vin, qui fait défaut en buvant de la bière à la bouteille.

Et qu'en est-il de la bière en cannette?

La cannette modifie l'arôme à sa façon. La fine fente provoque des tourbillons quand on boit, libérant davantage d'arômes et déclenchant une autre impression sensorielle.

Quels sont les avantages et inconvénients de la fermeture mécanique?

Avant l'apparition des capsules, on utilisait des fermetures mécaniques. Aujourd'hui, ce bouchon rétro revient à la mode. Le fait de pouvoir refermer la bouteille constitue un grand avantage. Autour d'un feu de camp, je peux sans cesse ouvrir et refermer la bouteille d'un demi-litre à fermeture mécanique. Cela empêche les insectes de plonger dans la bouteille, et elle peut tomber, la bière ne s'écoule pas. Du point de vue technique, la fermeture mécanique est moins rentable. En effet, ces bouteilles sont fermées automatiquement avec une machine, mais sans atteindre la vitesse de l'encapsulage. Le nettoyage des bouteilles est en outre plus cher. Il faudrait retourner les bouteilles à fermeture mécanique ouverte, mais malheureusement, les gens rendent les bouteilles fermées et il faut les ouvrir avant de les laver.

Quelle est la température idéale de la bière?

Cela dépend du type de bière et de la saison. Une bière blonde normale peut se boire en été à 8°C et plutôt à 12°C en hiver. Les bières spéciales peuvent se boire à 16°C, voire à température ambiante.

Que pensez-vous de la bière comme ingrédient culinaire?

C'est une excellente idée. La bière convient à merveille pour la cuisine. Elle donne une touche singulière aux mets. Il existe moult possibilités d'utiliser la bière ou les matières

premières et produits intermédiaires de la fabrication de la bière. J'ai déjà fait un tiramisu à la bière blanche. On trempe les biscuits à la cuiller dans la bière au lieu du café, et la crème contient aussi de la bière. Si on accompagne ce dessert d'une blonde savoureuse de type Weizenbock, c'est sensationnel.

La bière idéale pour les grillades?

Les bières blondes conviennent toujours pour les grillades. Mais on peut adapter son choix en fonction de ce que l'on grille. Pour le poisson et les fruits de mer grillés, on optera pour des bières amères; pour la viande rouge grillée, une bière brune, type Brown Ale ou Red Ale, convient à merveille. La règle de base est la suivante: plats clairs - bières claires, plats foncés - bières foncées, plats légers - bières légères.

Quelle est votre bière préférée?

En général, je goûte tout, mais je n'aime évidemment pas tout. La bière que je consomme le plus est bien sûr la lager. Mais comme je l'ai dit, il n'y en a pas qu'une. Le choix est si vaste que je ne veux pas me limiter à une seule. Je pense qu'une bonne bière doit correspondre à son style et ne contenir aucun défaut.



~ Tiramisu à la bière blanche ~

Recette pour 4 personnes

Ingrédients:

- × 100 g sucre en poudre
- × 4 jaunes d'œufs
- × 2 blancs d'œufs
- × 1 bouteille de bière Weizenbock, p. ex. Schneider Weisse Aventinus (2 cl pour la crème, 2 tasses pour les biscuits)
- × 500 g mascarpone
- × 250 g biscuits à la cuiller
- × cacao en poudre

Mélanger jaunes d'œufs, sucre en poudre, mascarpone et 2 cl de bière jusqu'à l'obtention d'une préparation crémeuse. Monter les blancs d'œufs en neige ferme et incorporer à la crème délicatement. Imbiber ou badigeonner les biscuits avec le reste de la bière. Réaliser 4 couches: commencer par les biscuits, puis crème de mascarpone, biscuits et à nouveau crème. Saupoudrer de cacao et mettre au frais pendant 2 heures. Selon la saison, accompagner d'un coulis de fraise. Mixer 150 g de fraises avec 3 cs de jus de citron et 2 cs de sucre en poudre et passer à la passoire.

Faits et chiffres sur la bière



Consommation de bière per capita en 2014 en Suisse: **56 litres**



Pus haute consommation de bière en 2014 en Europe: **Tchéquie: 144 litres**



Consommation annuelle d'eau minérale en Suisse: **111 litres per capita**



Nombre de brasseries en Suisse: **plus de 600**



Taxes en CHF, payées par les consommateurs de bière suisses: **env. 320 Mio. en 2015**



Nombre de postes de travail dans le secteur brassicole en Suisse: **près de 50 000**

Portrait



Markus Brendel, né en 1966, se familiarise dès son plus jeune âge avec le monde brassicole à travers son père. Markus Brendel appartient à la troisième génération de brasseurs. Après son apprentissage, il fait des études d'ingénieur agronome à la Haute Ecole Spécialisée de Wädenswil. Depuis 24 ans, il travaille chez Feldschlösschen, où il a occupé diverses fonctions dans la production, la gestion de qualité et, aujourd'hui, dans le développement de produits. Depuis 2011, il est sommelier de bière diplômé. Il enseigne la science de la bière pour la formation de «sommelier suisse de la bière» et à l'école hôtelière Belvoirpark. Il est co-auteur du livre «Schweizer Biere», publié aux éditions Werd & Weber.