

## Éditorial

Chers amateurs de bière,  
Chères amatrices de bière,

Clou de girofle avec des notes fruitées.  
Corps moyen et faible carbonatation. Et ce n'est pas tout : décrire correctement une bière n'est pas une mince affaire et demande beaucoup d'exercice.

Pour répondre à ce besoin, la Haute École zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) propose en collaboration avec l'ASB un cours d'analyse sensorielle dédié exclusivement à la bière. Contrairement à la formation de sommelier de la bière, ce cours est construit exclusivement autour de la dégustation de la bière. Il ne s'agit pas de présenter la bière sous son meilleur jour pour le consommateur, mais de la décrire de manière correcte et avec professionnalisme dans le cadre d'une analyse sensorielle.

Dans la présente livraison de notre newsletter, vous découvrirez davantage d'informations sur cette formation en analyse sensorielle, mais aussi sur la manière dont les apprentis s'y prennent pour brasser leur bière spéciale pour l'occasion.

Je vous souhaite une lecture pétillante !



**Christophe Lienert**  
Sommelier suisse de la bière  
Collaborateur scientifique  
Association suisse des brasseries



## Certificat en analyse sensorielle de la bière : déguster en professionnel

**L'Institut pour l'innovation en matière de denrées alimentaires et de boissons de la ZHAW propose, en collaboration avec l'Association suisse des brasseries (ASB), une nouvelle formation en analyse sensorielle de la bière. Le cours permet d'acquérir toutes les compétences théoriques et pratiques pour décrire et évaluer une bière de manière professionnelle.**

Le marché de la bière est en mutation. La diversité s'accroît, et avec elle, de nouvelles expériences gustatives et des bières pour connaisseurs sont tendance. Afin de permettre une analyse sensorielle objective et professionnelle de la bière, la Haute École zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) a mis au point un nouveau programme de formation continue en collaboration avec l'ASB. Le cours, sanctionné par un certificat en analyse sensorielle de la bière, s'adresse aux professionnels du brassage ainsi qu'aux responsables dans les domaines de la distribution et de la restauration. La formation permet d'acquérir les bases de la physiologie et de la perception sensorielles, de l'analyse organoleptique appliquée à la bière et les méthodes de l'évaluation sensorielle. Cette formation inédite dans le domaine de la bière se répartit sur quatre journées, et démarrera en septembre 2017. Après avoir suivi les quatre modules et subi avec succès l'examen final, les participants obtiennent le certificat d'analyse sensorielle de la bière, délivré par la ZHAW. Le certificat a une durée de validité de quatre ans. L'ASB donne la possibilité aux titulaires de ce certificat de siéger dans le jury de manifestations et de concours. Ils peuvent

en outre former un panel indépendant pour des analyses de produits et des tests de bières. Des séances pratiques régulières permettront de garantir le haut niveau de compétence des titulaires. Les certificats d'analyse senso-

---

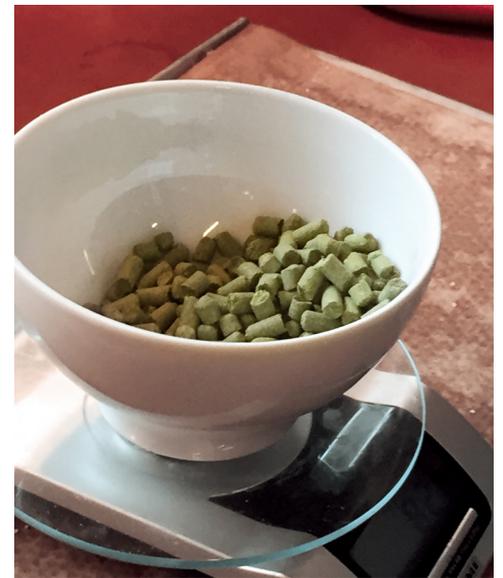
## Des experts en analyse sensorielle pour les tests de bière

---

rielle de la ZHAW ont une longue tradition et s'adressent à un large public. Le certificat en analyse sensorielle du vin existe déjà depuis 2001. Depuis, l'offre s'est élargie à l'huile d'olive, au café et au chocolat. Largement plus de 300 personnes ont décroché à ce jour un certificat d'analyse sensorielle dans une des différentes thématiques. Le cours de la ZHAW dédié à la bière sera dispensé du 4 au 7 septembre 2017. Pour obtenir le certificat en analyse sensorielle de la bière, il faudra passer avec succès un examen théorique et pratique, qui aura lieu le 8 septembre 2017. Vous trouverez de plus amples informations concernant le cours et la procédure d'inscription sur le site de la ZHAW : [www.zhaw.ch/ilgi/bier](http://www.zhaw.ch/ilgi/bier) (en allemand).

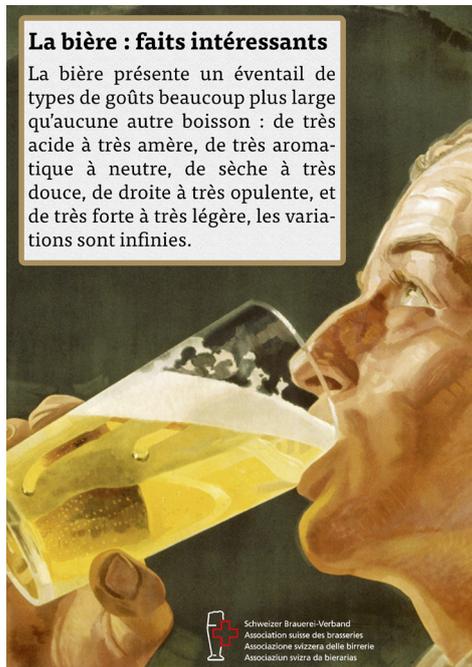
## ASSOCIATION SUISSE DES BRASSERIES

L'Association suisse des brasseries (ASB), fondée le 19 avril 1877, est depuis 140 ans l'organisation faîtière de l'industrie brassicole suisse. Les brasseries affiliées à l'ASB couvrent plus de 95 % des bières produites en Suisse et brassent quelque 270 bières de qualité. L'industrie brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 48 000 emplois dépendent directement ou indirectement de la branche.



### La bière : faits intéressants

La bière présente un éventail de types de goûts beaucoup plus large qu'aucune autre boisson : de très acide à très amère, de très aromatique à neutre, de sèche à très douce, de droite à très opulente, et de très forte à très légère, les variations sont infinies.



**Brassage spécial des apprentis pour la Journée de la bière suisse**  
Une journée de célébration à la gloire de bière appelle un brassage spécial. Les apprentis brasseurs ont donc conçu ensemble la recette d'une bière blonde spéciale houblonnée à froid, qu'ils ont brassée à la Kornhausbräu à Rorschach.

## FIND US ON...

L'Association suisse des brasseries est active sur les réseaux sociaux. Vous y trouverez les actualités du monde de la bière suisse. Nous aurions grand plaisir que vous nous suiviez, sans oublier les « J'aime » et les « Partager ».



@info\_bier



@schweizerbiere



@schweizerbier

Il faut du temps pour brasser une bière. Aussi les apprentis de la filière de la technologie en denrées alimentaires option bière (autrement dit, les apprentis brasseurs), se sont retrouvés déjà en février pour brasser la bière spéciale de la Journée de la bière suisse 2017, qui sera servie exclusivement le 27 avril 2017 à l'occasion de la fête de l'ordre de la bière. Les apprentis ont brassé le nectar de la Journée de la bière 2017 avec le concours expert d'Oskar Dommen, maître professionnel chevronné, et d'Andreas Müller, maître brasseur de la maison Kornhausbräu. La confection de cette bière spéciale a exigé son lot d'huile de coude. Du transport des sacs de malt au brassage du mout, en passant par le concassage du malt, les apprentis ont dû payer de leur personne.

À la fin de la journée, tous ces efforts ont été récompensés par une bière bien fraîche, donnant l'occasion aux jeunes de considérer avec satisfaction le travail accompli.

L'Association suisse des brasseries célèbre cette année son 140e anniversaire. D'où l'idée faire créer aux apprentis brasseurs une bière de style typiquement suisse. La décision s'est portée rapidement sur la bière spéciale traditionnelle, avec un houblonnage à froid pour apporter ce petit quelque chose de particulier. Les apprentis, entourés de personnalités du monde de la bière, présenteront et goûteront pour la première fois la bière de leur création sur scène le 27 avril 2017 à l'occasion de la fête de l'ordre de la bière.