



BIER-SOMMELIER



Communiqué de presse du 11 septembre 2017

L'Allemand Stephan Hilbrandt est champion du monde des sommeliers de la bière

Le championnat du monde des sommeliers de la bière s'est déroulé à Munich le 10 septembre 2017. Pas moins de 69 participants de 15 nations étaient sur les rangs pour décrocher la couronne. Les quatre membres de l'équipe nationale suisse, Patrick Thomi (Winterthur), Fabian Albrecht (Fiesch), Martin Droeser (Gelterkinden) et Kurt Althaus (Interlaken), ont tout donné, mais ça n'a malheureusement pas suffi pour les demi-finales.

Venant du Mexique, du Brésil, des États-Unis, de Corée du Sud, mais aussi d'Autriche, d'Allemagne et de Suisse, les sommeliers de la bière du monde entier se sont retrouvés le 10 septembre 2017 à Munich pour désigner le meilleur d'entre eux. Quatre experts suisses de la bière étaient de la partie, après plusieurs entraînements en commun pour préparer ce grand rendez-vous. Les joutes ont démarré dimanche matin dès 9 heures par l'épreuve de reconnaissance des arômes typiques de la bière, y compris les faux goûts, comme le soufre, le charbon ou l'oignon, qui n'ont en principe rien à faire dans une bière. Le deuxième tour préliminaire a mis le savoir brassicole des participants à l'épreuve, avec un test théorique comprenant 50 questions. Le troisième tour préliminaire était tout entier voué aux styles de bières. Face à dix bières présentées dans des verres neutres, les sommeliers devaient attribuer le bon style de bière à chaque échantillon. Au-delà des qualités du nez et du palais, les candidats ont fait parler leur expérience.

Les résultats des tours préliminaires ont été dévoilés après une brève pause de midi. Les 10 meilleurs parmi les 69 participants se qualifient pour les demi-finales. Nos représentants, bien qu'ayant tout donné dans la phase préliminaire, n'ont pas accédé aux demi-finales. À ce stade, les sommeliers de la bière s'affrontent par paires en confrontation directe dans la discipline reine des sommeliers : la présentation d'une bière. Les demi-finalistes reçoivent tous la même bière, qu'ils présentent et décrivent devant le jury et les participants non qualifiés pour les demi-finales. Le meilleur de chacune des cinq confrontations directes se qualifie directement pour la finale, tandis que le « meilleur perdant » est repêché pour une finale à six.

Enfin, plus tard dans l'après-midi, place à la grande finale ! Le reste des participants et quelques fans venus tout exprès à Munich soutiennent les six finalistes avec enthousiasme. Les six candidats au titre se voient chacun présenter un choix de trois bières parmi lesquelles ils doivent choisir leur préférée et la présenter. Cette fois-ci devant le jury, le public et la presse. La nervosité est palpable ! Les présentations finales sont de haut niveau, et il est manifeste que des sommeliers de la bière se sont bien préparés pour l'événement. Le suspense reste entier jusqu'à l'annonce des résultats. C'est finalement Stephan Hilbrandt (Allemagne) qui s'impose, devant Felix Schiffner (Autriche) et Rodrigo Sawamura (Brésil). Les quatre sommeliers de la bière de l'équipe nationale suisse, quelque peu déçus de n'avoir pu accéder aux finales, ont néanmoins célébré l'événement avec les autres participants et se sont déclarés optimistes pour le prochain Mondial, qui se tiendra dans deux ans.

Pour de plus amples informations :

Christoph Lienert
Collaborateur scientifique
Association suisse des brasseries
044 221 26 28,
christoph.lienert@getraenke.ch

www.bier.swiss
www.bier-sommelier.ch
twitter.com/info_bier
facebook.com/schweizerbiere/
instagram.com/schweizerbier/

L'ASB, fondée le 19 avril 1877, est l'organisation faitière du secteur brassicole suisse depuis 140 ans. Les brasseries affiliées couvrent plus de 95 % de la production de bière indigène et brassent plus de 270 bières de qualité. Le secteur brassicole suisse génère directement ou indirectement 48 000 emplois et réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs.