



## Éditorial

Chers amateurs de bière,  
Chères amatrices de bière,

L'analyse sensorielle de la bière occupe une place centrale dans cette newsletter. Le championnat du monde des sommelières de la bière s'est déroulé le 10 septembre 2017 à Munich. L'équipe suisse s'est rendue pleine d'espoir à cette compétition. Après les résultats des entraînements, j'étais convaincu que la Suisse gagnerait au moins une médaille, étant donné que nos spécialistes sont non seulement absolument incollables sur le sujet, mais qu'ils sont en plus les meilleurs sommelières de bière du pays. Découvrez ici le rapport du championnat.

Les 26 et 27 septembre 2017, 217 bières ont fait l'objet de tests et d'analyses sensorielles, conduits par 32 expertes et experts dans le cadre du Swiss Beer Award. Le Swiss Beer Award est synonyme d'expérimentation pour nous. Il s'agit de la première compétition nationale autour de la bière en Suisse pour laquelle les bières en compétition doivent répondre à des critères analytiques en plus des critères sensoriels. Les résultats seront annoncés à Berne le 29 novembre 2017. La tension monte !

Je vous souhaite une lecture pétillante !



*M. Kreber*

**Marcel Kreber**

Directeur de l'Association suisse des brasseries



## Évaluation sensorielle des bières candidates au Swiss Beer Award

**Les 26 et 27 septembre 2017, 32 experts de la bière ont passé 217 bières au crible de l'analyse organoleptique et les ont notées. L'exercice détermine les bières qui obtiennent les médailles d'or ou d'argent du très prisé Swiss Beer Award. Les précieux labels seront attribués le 29 novembre 2017 à l'occasion d'une cérémonie publique réunissant les brasseries participantes, les représentants des médias et d'autres personnes intéressées.**

Le jury, formé de 32 professionnels de la bière, comprend des maîtres brasseurs, des sommelières de la bière et des dégustateurs expérimentés, ainsi que les frais émouls titulaires du certificat en analyse sensorielle de la bière. Cette formation, dispensée pour la première fois par la Haute École zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) début septembre 2017, vise à doter les participants de compétences en analyse sensorielle de la bière fondées sur une base scientifique.

Les 217 bières ont été évaluées au cours de deux journées de travail intensif par 7 équipes de 4-5 experts de la bière. Les bières ont été dégustées à l'aveugle, soit sans la moindre information concernant la marque ou la brasserie. Seuls le style de bière et d'éventuelles particularités ont été communiqués. Les évaluateurs ont noté les bières pour les critères mousse, couleur, goût, consistance et

d'autres propriétés sur la base d'un formulaire standardisé. Au sein de chaque équipe, les membres du jury ont ensuite attribué à chaque bière une note d'ensemble, définie par consensus sous la direction du chef d'équipe.

Dans une deuxième étape, les formulaires de dégustation ont été évalués afin de déterminer les vainqueurs. Pour chaque échantillon soumis et indépendamment du résultat obtenu par la bière en question, les brasseries reçoivent une fiche détaillée, qui présente la synthèse de la notation des jurés.

Le Swiss Beer Award 2017 est le premier titre visant à récompenser les bières sur le plan national. Toutes les brasseries de Suisse et du Liechtenstein sont invitées à faire évaluer leurs différentes bières par une analyse en laboratoire et une analyse sensorielle. La remise du label aura lieu le 29 novembre 2017 à Berne dans le cadre d'une cérémonie festive.



## 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.

## 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 ».



## ANALYSE SENSORIELLE DE LA BIÈRE

[www.zhaw.ch/ilgi/bier](http://www.zhaw.ch/ilgi/bier)



## 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 Drosler (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.