



## Éditorial

Chers amateurs de bière,  
Chères amatrices de bière,

Il fait chaud ! L'été est définitivement là et quoi de mieux qu'une bière fraîche après une belle et épuisante journée. Le fait que la plupart des bières ont meilleur goût lorsqu'elles sont bien refroidies semble clair pour de nombreux connaisseurs de bière. Il n'est plus de notoriété publique que la bière doit être stockée de la manière la plus optimale possible pour le plus grand plaisir des consommateurs. Si possible, la bière doit être stockée dans un endroit frais et sombre. En fin de compte, nous voulons tous déguster une bière de haute qualité.

Les bières fraîches ont également été appréciées par le jury du Swiss Beer Award 2019, mais en combinaison avec la plus haute concentration. C'est ainsi que ces experts de la bière ont décrit et évalué toutes les bières soumises au prix national de la bière à la fin juin. Après l'expertise de toutes les bières, l'analyse en laboratoire et l'évaluation finale suivent. Nous saurons le 19 septembre 2019 quelles bières recevront le très convoité label Swiss Beer Award.

Le Swiss Beer Panel, fondé le 17 mai 2019, traitera également de la description et de l'évaluation de la bière. Le Swiss Beer Panel est censé à devenir l'autorité suisse en matière de dégustations de bières objectives et indépendantes.

Plus d'informations à ces sujets dans la newsletter actuelle de l'ASB.

Je vous souhaite une lecture pétillante !

**Christoph Lienert**

Directeur adjoint

Association suisse des brasseries

## À l'abri de la lumière et au frais

**De nos jours, les consommateurs n'ont pas toujours présent à l'esprit que la bière doit être stockée si possible au frais et à l'abri de la lumière. Bien souvent, la bière est rafraîchie juste avant consommation pour être amenée à température de dégustation. Il est pourtant dans l'intérêt des brasseries, et surtout du plaisir du consommateur, de veiller à ce que la bière soit stockée dans les meilleures conditions possible entre la brasserie et le consommateur.**

Pour les experts, il va de soi que la bière doit être dégustée la plus fraîche possible et qu'elle peut perdre en qualité si les conditions de stockage ne sont pas bonnes. Il est primordial que les consommateurs en soient de nouveau conscients. Jusqu'à la fin du XIXe siècle, il était pratiquement impossible de brasser des bières ayant un goût stable et une durée de conservation longue. Le consommateur qui souhaitait boire une bonne bière devait la déguster la plus fraîche possible au sortir de la brasserie. Il faudra attendre plusieurs innovations techniques comme l'invention du réfrigérateur, la mise en place du filtrage ou l'arrivée des levures de synthèse pour qu'un nouveau type de bière voit le jour: la lager filtrée à robe claire. Plus stable, cette bière à fermentation basse pouvait donc être exportée, gagnant ainsi en popularité pour devenir rapidement une boisson mondiale.

La bière restait plus longtemps stable d'un point de vue microbiologique. De plus, on pouvait ainsi empêcher que la bière, une fois filtrée, redevienne trouble rapidement. Les brasseries purent ainsi indiquer des durées de conservation minimum de plus en plus longues sur leurs étiquettes. En revanche, la préservation des qualités gustatives et aromatiques dans la durée est un problème qui n'est toujours pas entièrement résolu. En dépit d'emballages toujours plus étanches qui n'ont cessé de gagner en qualité, la bière ne peut jamais être entièrement soustraite aux agressions extérieures. Celles-ci peuvent exercer une influence néfaste sur les qualités gustatives de la bière.

Chaque brasserie procède à des contrôles de qualité au stade de la mise en conteneurs du produit fini. C'est seulement quand la bière satisfait à des critères de qualité spécifiques qu'elle quitte

la brasserie. À partir de cet instant, les facteurs d'influence que sont le temps, la lumière et la température se révèlent décisifs quant à la stabilité gustative. À toutes les étapes de son voyage, la bière doit être stockée dans la mesure du possible au frais et dans l'obscurité. Une fois arrivée chez le consommateur, la règle veut que la bière soit dégustée dans un délai rapide.

Seule exception: les bières élaborées selon une méthode de brassage permettant une durée de conservation prolongée. Ces bières dites «vintage» voient leur goût évoluer pendant le stockage et la maturation au fil des années. La plupart du temps, ce type de bières présente une teneur en alcool supérieure à 6% qui conserve, ralentit le processus de vieillissement et renforce les arômes. Parmi les bières particulièrement aptes à la conservation, on mentionnera les bières de type barley wine, les bières acides, la bock ou encore l'Imperial Stout.

Pour les types de bière les plus courants (lager, Spezial, ...), on retiendra cependant qu'elles sont meilleures dégustées fraîches. Et plus les conditions de stockage sont adéquates, plus la fraîcheur de ces bières reste préservée longtemps. Après tout, les brasseries, les détaillants, les restaurateurs et les consommateurs recherchent tous la même chose : une bière qui présente la meilleure qualité possible et suscite un plaisir de dégustation intense. Par conséquent, pensez-y: la bière doit être conservée au frais, stockée à l'abri de la lumière et dégustée le plus tôt possible.

Source : Michael Zepf : «Frisches Bier: ein Slogan aus den 1970er-Jahren - heute wichtiger denn je» [Bière fraîche – un slogan des années soixante-dix plus actuel que jamais], Brauwelt Nr. 14 (2019)

## ASSOCIATION SUISSE DES BRASSERIES

L'Association suisse des brasseries (ASB), fondée le 19 avril 1877, est l'organisation faitière de l'industrie brassicole suisse. Les brasseries affiliées à l'ASB couvrent plus de 95 % des bières produites en Suisse et brassent plus de 300 bières de qualité. L'industrie brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 50 000 emplois dépendent directement ou indirectement de la branche.

## STYLES DES BIÈRES



### Golden Ale / Summer Ale:

Cette bière de fermentation haute a un caractère peu malté et un faible arôme de houblon. Elle n'est que légèrement amère. La note finale est sèche et rafraîchissante. Fondamentalement, cette bière a un arôme très pur et un caractère désaltérant.

## 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

## Évaluation sensorielle des bières candidates au Swiss Beer Award

Les 25 et 26 juin 2019, 38 experts de la bière ont passé environ 400 bières au crible de l'analyse organoleptique et les ont notées. L'exercice détermine les bières qui obtiennent un label du très prisé Swiss Beer Award. Les précieux labels seront attribués le 19 septembre 2019 à l'occasion d'une cérémonie publique réunissant les brasseries participantes, les représentants des médias et d'autres personnes intéressées.

Le jury, formé de 38 professionnels de la bière, comprend des maîtres brasseurs, des sommeliers de la bière et des dégustateurs expérimentés, ainsi que les 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) en 2017, vise à doter les participants de compétences en analyse sensorielle de la bière fondées sur une base scientifique.

Environ 400 bières ont été évaluées au cours de deux journées par 8 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 2019 est le 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 19 septembre 2019 à Berne dans le cadre d'une cérémonie festive.

## Le Swiss Beer Panel est désormais réalité

Le 17 mai 2019 a eu lieu l'acte de fondation du Swiss Beer Panel à la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW). Le Swiss Beer Panel est le premier interlocuteur pour toutes demandes concernant la description et l'évaluation des bières selon des critères objectifs et indépendants.

Depuis 2017, l'Institut pour l'innovation dans le domaine alimentaire et des boissons de la ZHAW organise, en partenariat avec l'Association suisse des brasseries (ASB), le cours pour l'obtention de la licence d'analyse organoleptique de la bière. À travers des enseignements théoriques et pratiques, ce cours délivre toutes les compétences requises pour décrire et évaluer la bière selon une approche professionnelle. Il fournit notamment des fondements en matière de physiologie sensorielle et de perception organoleptique, mais apprend également l'analyse organoleptique appliquée et spécifique au produit, ainsi que des méthodes d'évaluation sensorielle. À l'issue du cours et une fois l'examen réussi, les participantes et participants obtiennent la licence en analyse organoleptique de la bière de la ZHAW et peuvent faire partie du panel d'évaluation organoleptique de la bière.

Ce panel a été lancé officiellement le 17 mai 2019 lors d'un événement spécial organisé à la ZHAW à Wädenswil. Les titulaires d'une licence en analyse organoleptique de la bière ont désormais la possibilité de faire partie du SBP. Les membres du SBP peuvent participer régulièrement à des formations continues dans le domaine de l'analyse organoleptique à la ZHAW en vue de maintenir leur niveau de compétence dans leur domaine de spécialité.

Quinze expertes et experts en bière sont venus de différentes régions de Suisse pour participer à l'événement fondateur. Ce groupe se composait de titulaires de la licence en analyse organoleptique de la bière et d'un plateau de spécialistes de la bière, tels que des membres de l'équipe nationale suisse des sommeliers en bière ou des experts issus de différentes brasseries. Après une brève introduction par les représentants de l'ASB, les participants ont suivi les premières séances d'entraînement. À travers différentes séries d'exercices, les participants ont pu partager leurs connaissances dans le domaine de l'analyse organoleptique de la bière. Il s'agissait notamment de déterminer les arômes des bières et leurs défauts, de préciser l'intensité des saveurs ou d'apprendre à distinguer les différents échantillons. Ce n'était là qu'un avant-goût de ce qui attend un membre du Swiss Beer Panel.

Les membres du Swiss Beer Panel interviendront à l'avenir comme jurés lors d'événements et de récompenses comme le Swiss Beer Award. En outre, le Swiss Beer Panel permettra à des brasseries ou à d'autres instances de disposer d'une description objective et indépendante de leurs bières. Le Swiss Beer Panel entend devenir l'instance suisse de référence pour les dégustations de bière objectives et indépendantes.