

INTERVIEW LE VICE-CHAMPION DU MONDE DES SOMMELIERS DE LA BIÈRE EST SUISSE

Le Zurichois Patrick Thomi vient de décrocher la deuxième place aux 6e championnats du monde des sommeliers de la bière, face à 77 autres concurrents.



Le Zurichois Patrick Thomi vient de décrocher la deuxième place aux 6e championnats du monde des sommeliers de la bière

LEMATIN.CH
MIS À JOUR À 12H40

15

Moins connu que pour le vin, la bière a aussi ses sommeliers. Vendredi dernier, à Rimini, ils étaient 78 concurrents, issus du monde entier, à s'affronter pour départager les meilleures d'entre eux au cours des 6ème championnats du monde de sommeliers de la bière.

Publicité

EN SAVOIR PLUS

X

Quatre Suisses étaient notamment en lice: Martin Droeser, de Gelterkinden (BS), dernier champion national en date (à qui nous avons déjà consacré un article [ici](#)), Lukas Porro, de Rheinfelden (AG), Gregor Völkening, d'Affoltern am Albis (ZH) et Patrick Thomi, de Winterthour (ZH). C'est ce dernier, après une journée d'intense compétition, qui a réalisé la meilleure prestation, décrochant une place en finale avant d'obtenir le titre de vice-champion du monde. Il nous raconte ses impressions.

Maintenant que la pression est retombée, comment vous sentez-vous?

J'étais vraiment nerveux durant la compétition, même si le fait d'avoir participé à celle d'il y a deux ans, où j'avais été éliminé avant les demi-finales, m'a aidé à me relaxer lors des premières épreuves. Mais à mesure que je progressais dans la compétition, le stress me gagnait. Plus j'avais avancé, plus je sentais que je pouvais gagner, et plus ça montait. Là, après une bonne nuit de sommeil et un bon déjeuner à l'hôtel, ça va beaucoup mieux.



Les 4 Suisses sélectionnés lors de la compétition (Lukas Porro, Gregor Völkening, Patrick Thomi et Martin Droeser)

Etes-vous heureux d'être vice-champion ou déçu de ne pas avoir décroché le titre suprême?

Quand les résultats sont tombés, j'ai bien sûr ressenti un peu de déception en apprenant que j'étais deuxième (ndlr: les finalistes sont 6 à concourir pour la phase finale, puis doivent attendre les délibérations du jury qui désignent le vainqueur, voir ci-contre) mais j'ai maintenant digéré la chose et je suis en mesure d'apprécier ma performance. La gagnante, Elisa Raus, a vraiment fait une belle prestation et elle était tout simplement meilleure.

Qu'a-t-elle réussi de plus que vous?

...(embarrassé) Je ne sais pas trop. C'était juste une très belle performance. Elle a pu présenter sa bière de manière parfaitement fluide, sans la moindre hésitation, on la sentait confiante, très sûre d'elle... Très professionnelle, avec une belle éloquence, une belle gestuelle... Elle a aussi fait de bonnes

suggestions pour l'accompagnement des mets. Car en tant que sommelier, vous êtes bien sûr jugé pour votre analyse de la bière, sur la façon dont vous parlent les arômes, mais vous êtes aussi amené à proposer au jury des suggestions de mets qui pourraient se marier avec celle-ci. Un bon sommelier de la bière doit posséder un bon nez pour identifier les arômes, mais aussi être capable de captiver son public en présentant sa bière, faire le show en quelque sorte. C'est le plus important.

Vous mentionner le nez pour identifier les bières, mais pas la bouche?

Il faut bien entendu des deux mais le nez est plus important. De la bouche, vous ne pouvez identifier que 5 goûts alors qu'avec le nez, vous humez des centaines d'arômes.

Quand avez-vous commencé à vous intéresser à la bière?

J'ai toujours aimé la chimie et la biologie et au début, je ne savais pas trop comment orienter ma carrière. J'ai commencé par envisager de travailler dans la technologie alimentaire mais à un moment, j'ai décidé de bifurquer vers la bière. Pas tant pour le goût, mais surtout pour l'amour de la biologie. En 2008, j'ai commencé par un apprentissage de brasseur. Après ça, j'ai poussé un peu plus loin avec une formation de maître brasseur. En Allemagne, parce que ce type d'études n'existe pas en Suisse. J'ai un peu travaillé là-bas et j'en ai profité pour ajouter à mon CV un diplôme de sommelier de la bière.



Le podium final, l'Allemande Elisa Brau, Patrick Thomi et l'Allemand Michael Friedrich

Vous êtes aujourd'hui maître brasseur chez Doppelleu Boxer, brasserie réputée de Winterthur. En quoi consiste exactement votre travail?

De manière générale, je gère tout simplement une équipe de brasseurs. Après, je conçois les nouvelles bières et je contrôle la qualité des produits.

Comment vous êtes-vous entraîné pour les championnats du monde?

Avec mes trois compatriotes, on a eu des séances organisées par la société des brasseurs suisses. En gros, on s'est entraîné suivant le modèle des phases qualificatives, à savoir identifier

dans un premier temps des styles de bières à l'aveugle, mais aussi des défauts de la bière, ces goûts bizarres que l'on peut parfois trouver suite à un problème de fabrication. Je me suis également organisé quelques entraînements supplémentaires à la maison, mais en fait pas autant que je l'espérais à cause d'une période un peu chargée au travail...

A combien de bières pensez-vous avoir goûté durant vos entraînements?

Peut-être une centaine en deux ou trois mois. Mais j'aurais dû aller plus loin.

Parlons un peu de la compétition elle-même... Comment ça s'est passé pour vous

Durant les phases de qualifications, je crois que j'ai d'abord identifié 7 styles de bières sur 10, ce qui est pas mal; pour la théorie, un domaine que je maîtrise plutôt bien, j'ai réalisé le meilleur score de la compétition, et enfin 6 bières sur 10 pour la reconnaissance des arômes et des défauts. Là, je me suis retrouvé à devoir identifier des goûts de pomme verte, des notes métalliques ou de chou cuit....

Peut-on vraiment retrouver ces défauts dans une bière achetée dans le commerce ou prise au comptoir?

Pas de manière aussi franche que ce qu'on a eu à identifier, non. Ça peut arriver mais en général, ils se retrouvent mélangés à d'autres arômes et donc difficiles à percevoir. Dans la plupart des cas, un buveur lambda aura de la peine à les identifier.

En toute honnêteté, qu'est-ce qui vous a amené si loin, selon vous?

Par-dessus tout mon envie de gagner, je crois. Et même si j'ai tendance à beaucoup stresser, la pression m'aide à être meilleur, à garder l'esprit clair et me motive. Mais il est aussi vrai que je travaille toute la journée avec les bières. J'en goûte en permanence et en quelque sorte, je suis donc continuellement en train de m'entraîner. La plupart des autres sommeliers ne travaillent pas dans le domaine.

La championne du monde est une Allemande. Est-ce surprenant de retrouver une femme à cette position? On a plutôt en tête le cliché de l'homme buveur de bière...

Non, il y a pas mal de femmes sommelier de la bière. Je ne sais pas combien elles étaient en totalité cette année dans la compétition, de loin pas autant que les hommes, c'est sûr, mais elles étaient définitivement présentes. Elles ont d'ailleurs d'excellentes capacités sensorielles. Et puis l'équipe allemande a réussi à qualifier 4 sommeliers pour la finale. Sur 6, c'est pas mal! D'ailleurs, Elisa travaille aussi dans une brasserie et était donc aussi avantagée que moi avec les entraînements.

Pour terminer, si vous deviez me recommander deux bières parmi les plus intéressantes du moment...

Difficile, il y en a tellement... Mais l'une de mes favorites est une bière belge de chez Golden Carolus, «Cuvée van der Keizer». C'est une quadruple infusée au whisky, avec une saveur vraiment intense, qui offre une excellente balance entre alcool et douceur, très agréable en bouche. Sinon, j'aurais envie de vous recommander l'une des miennes... Ma préférée est

30.9.2019

Interview: Le vice-champion du monde des sommeliers de la bière est Suisse - Société - lematin.ch

probablement la Doppelleu Double India Pale Ale, une bière lumineuse, légère en malt et qui laisse son arôme de houblon s'exprimer pleinement.

Christophe Pinol

Créé: 30.09.2019, 12h11

VOTRE AVIS

Avez-vous apprécié cet article?

Oui

Non