



La rénovation de fenêtres la plus relaxante de Suisse.

✓ Compétence ✓ Amabilité ✓ Travail soigné ✓ Propreté

4B
Fenêtres

Maintenant avec rabais 3 pour 2

VAUD AVANT LES CHAMPIONNATS, DEUX SOMMELIERS LE NEZ DANS LE HOUBLON

Avant la coupe du monde prévue à Rimini, le 27 septembre prochain, on a suivi l'entraînement du champion helvète Martin Doeser, et du cador français Cyril Hubert.

Interview
Christophe Pinol

Vidéo
Laura Juliano

02:53 / 02:55

Cyril Hubert: «un jour, je m'apprêtais à rentrer chez moi en voiture, lorsque j'ai réalisé que je n'étais pas en état de conduire. J'ai fermé les yeux dans l'idée de dormir une petite heure et total, je me suis réveillé 7 heures plus tard!»
Vidéo: Laura Juliano

LEMATIN.CH

MIS À JOUR À 06H26

24

Elles ont fière allure, ces huit bières versées dans de beaux verres à pied, alignés les uns à côtés des autres sur le comptoir. Des binches toutes de teintes différentes: du jaune pâle au brun profond, en passant par plusieurs nuances d'ocre, et même un beau rouge indien. La robe appétissante, la mousse onctueuse... Nous sommes au Lausanne Cocktail Club, où deux biéologues et sommeliers de la bière viennent d'entamer un entraînement intensif en vue de préparer les prochains championnats du monde, 6e du nom. Une compétition qui prendra place le 27 septembre prochain à Rimini (Italie) et accueillera 80 participants représentant 18 nations.

WERBUNG





Mais pour l'heure, ils sont deux à s'affronter dans cet établissement lausannois. A ma droite, le Bâlois Martin Doeser, 45 ans, dernier champion suisse en date. A ma gauche, Cyril Hubert, 36 ans, Français mais Suisse de cœur puisqu'il a élu domicile à Montreux il y a déjà 13 ans. Tous deux représenteront en Italie les couleurs de leur pays respectif, chacun en compagnie de 3 autres compatriotes. Pourtant, pas la moindre rivalité entre les deux hommes. Une belle complicité, plutôt. «On a beau être concurrents, on est avant tout amis, nous explique le Français, organisateur de cette rencontre. Je voulais montrer qu'il n'y a pas de frontière dans la bière, et que l'on peut très bien fédérer nos deux nations autour d'un verre».

Tous deux se sont rencontrés aux précédents mondiaux, en 2017 (le championnat se déroule tous les deux ans), et à l'époque, aucun n'y avait particulièrement brillé. «J'avais la crève, concède le Bâlois. J'avais pu me libérer le nez à l'aide de quelques médicaments mais question goût, je ne sentais pas grand-chose. Sur le moment, ça m'avait toutefois forcé à me servir de mon odorat avant tout, chose que je n'avais pas l'habitude de faire... et qui m'avait permis de réaliser que j'avais en réalité un nez très sensible. Depuis, je lui fais beaucoup plus confiance et c'est avec lui que j'effectue le 80% du travail». Cyril Hubert, lui, avait focalisé son entraînement sur les bières artisanales et avait perdu tous ses repères en se retrouvant finalement face à des breuvages semi-industriels.

Un verre à la main à l'entraînement

Du coup les deux hommes ont décidé de mettre cette année toutes les chances de leur côté en se livrant à un entraînement drastique. On est loin des échauffements d'un Rocky Balboa mais les voilà pourtant à l'œuvre... Le verre à la main, ils font tourner le précieux liquide pour en libérer ses arômes, le hument à plein nez, observent sa couleur et sa turbidité à la lumière du jour, et finissent par y goûter, ponctuant certaines gorgées par un claquement de langue contre le palais pour en faire ressortir les saveurs... Le Français est plus démonstratif; le Suisse plus calme, plus posé.

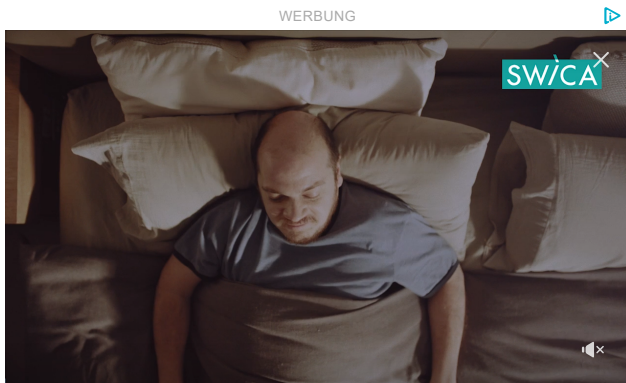
Outre l'idée de lever le coude en bonne compagnie, l'objectif de la rencontre tient en un entraînement en deux temps, reprenant les épreuves de la compétition. D'abord identifier des défauts possibles de la bière, ces arrière-goûts douteux qui peuvent parfois se glisser dans le breuvage suite à une erreur dans le processus de fabrication. «Cela peut venir d'un mauvais entretien du matériel ou des matières premières, d'un problème survenu durant le brassage ou d'une contamination bactérielle, précise Cyril Hubert. On peut se retrouver avec des odeurs de beurre rance, de légumes cuits, de fosse septique, voire de vieille chaussette...» A l'écart du comptoir, une collaboratrice est chargée de verser dans une bière choisie pour sa neutralité des produits chargés de simuler l'un des 24 défauts possibles. «C'est un aspect de la compétition assez difficile, continu le Montreusien d'adoption... Déjà parce que les arômes du défaut se mélangent à ceux de la bière, mais aussi parce que certains sont parfois recherchés par les brasseries. Prenez l'arôme de la banane... Pour la plupart des bières, il se manifeste lorsque la température de fermentation est trop haute, mais il fait aussi volontairement partie de l'ADN de

certains styles de bières allemandes comme les Weizenbock ou les Weissbier Dunkel».

Dégustation à l'aveugle

Deuxième épreuve: déguster huit mousses à l'aveugle – dont trois avec un loup sur les yeux, histoire de corser la difficulté – et retrouver leur style. Car dans le monde de la bière, il vaut mieux oublier les classements auxquels nous ont habitués les cartes de restaurant: selon ses couleurs – brune, blonde ou ambrée. Ici, la classification adoptée est le style (la Stout, la Pilsner, l'IPA,...), une appellation généralement rattachée à une origine géographique et/ou historique précise, qui permet immédiatement d'identifier ses principales caractéristiques. «Un arôme de banane associé à celui du clou de girofle, accompagné de notes de froment, le tout sur un corps léger laissant une belle fraîcheur en bouche, correspond à un style bien particulier, explique Martin Droeser... Après, chacun a encore ses sous-catégories. La Stout comprend par exemple l'Imperial Stout, l'American Imperial Stout, l'English Stout...»

A Rimini, les deux épreuves seront entrecoupées d'un QCM de 50 questions sur l'univers global de la boisson des dieux. Les 10 meilleurs sommeliers qualifiés défilent ensuite les uns après les autres devant le jury, pour la demi-finale, avec 5 minutes pour faire part de leur connaissance sur l'une des 3 bières qui leur sera proposées. «Il s'agit alors d'évoquer la brasserie, le style, l'analyse olfactive et gustative, précise Cyril Hubert. Si on parvient à créer une belle histoire, on a de grande chance d'être sélectionné pour la finale. Mais j'ai vu d'excellents sommeliers perdre tous leurs moyens, tremblant comme une feuille au moment de servir le breuvage lors de leur présentation... Là, si tu n'es pas à l'aise devant le jury, tu sais que c'est terminé». Rebelote ensuite pour la finale, avec cette fois une bière au choix parmi trois à l'aveugle, et 8 minutes chrono pour la décrire sous toutes les coutures...



Leur job? Boire des bières

«Il est donc primordial de se confectionner un catalogue dans la tête, continue Martin Droeser. Si tu n'as pas au moins une fois goûté à une bière, il te sera impossible de l'identifier en concours». Et son comparse d'enchaîner: «Notre boulot, c'est de boire des bières pour se familiariser avec les caractéristiques de leurs arômes». Un job de rêve pour certains, mais qui donne parfois lieu à des situations cocasses quand on sait que contrairement au vin, la binche ne se recrache pas après dégustation, afin de profiter des capteurs d'amertumes situés au fond de la gorge. «Il m'arrive parfois d'être juré en compétition, enchaîne le biérologue français, et je peux parfois être amené à goûter 10 ou 15 bières lors d'une épreuve, dont la teneur en alcool peut facilement grimper jusqu'à 10%. Du coup,

ça monte vite à la tête. Un jour, je m'apprêtais à rentrer chez moi en voiture, lorsque j'ai réalisé que je n'étais pas en état de conduire. J'ai fermé les yeux dans l'idée de dormir une petite heure et total, je me suis réveillé 7 heures plus tard!»



Martin Doeser: «J'essaie de m'entraîner deux fois par semaine chez moi avec 10 différents styles de bières à chaque fois, préparés par ma femme...»

Au Lausanne Cocktail Club, les différentes manches s'enchaînent... Un verre d'eau à portée de main pour neutraliser les goûts et rincer leur bouche entre deux dégustations, les deux experts parviennent à identifier le défaut au parfum de banane; l'un reconnaît ensuite celui du carton mouillé, l'autre tel type de bière... Au final, tous deux parviendront à identifier six bières ou défauts sur les douze de l'exercice. Pas encore de quoi faire d'eux des champions du monde mais ils ont encore le temps d'aiguiser leur palais. «J'essaie de m'entraîner deux fois par semaine chez moi, continue le champion Suisse, avec 10 différents styles de bières à chaque fois, préparés par ma femme... Et je répéterais l'opération jusqu'à ce que je sois prêt. Parce qu'il n'est pas question pour moi de faire de la figuration au championnat: j'y vais pour gagner! Mais l'investissement est lourd. Sans compter qu'il est terriblement frustrant de voir toutes ces bières partir dans l'évier, parce que vous ne pouvez pas en descendre 10 à vous seul à chaque entraînement».

De son côté, Cyril Hubert est plus joueur. «Pour moi, participer à ces championnats, c'est déjà exceptionnel. J'y vais pour le fun avant tout. Après, si je fais un bon résultat, c'est la cerise sur le gâteau».

Christophe Pinol

Créé: 13.09.2019, 06h26

VOTRE AVIS

Avez-vous apprécié cet article?

Oui

Non