

# Talents Biérologie

Les bières artisanales qualitatives sont toujours peu présentes sur les tables de nos restaurants et même aux tirages des comptoirs, à l'exception notable des bars à bière spécialisés dont c'est la vocation même. Parmi les freins, on peut citer les contrats de brasseurs qui lient un établissement avec un brasseur, le déficit d'image du produit et des marges financières bien moindres que pour le vin. Il existe pourtant un autre écueil indéniable : le manque de formation.

→ par Emmanuel Gillard - Projet Amertume

**A**lors même que dans le monde du vin, l'offre de formation diplômante est pléthorique, les formations au brassage et surtout à la biérologie demeurent rares.

À l'instar du développement fulgurant de la bière artisanale en France, la filière formation est en cours de structuration. S'inscrire à une telle formation lorsqu'on est déjà en poste prend du temps et nécessite un investissement financier. Ce qui explique que de nombreux tenanciers de bars et restaurants sont incapables de parler du produit,



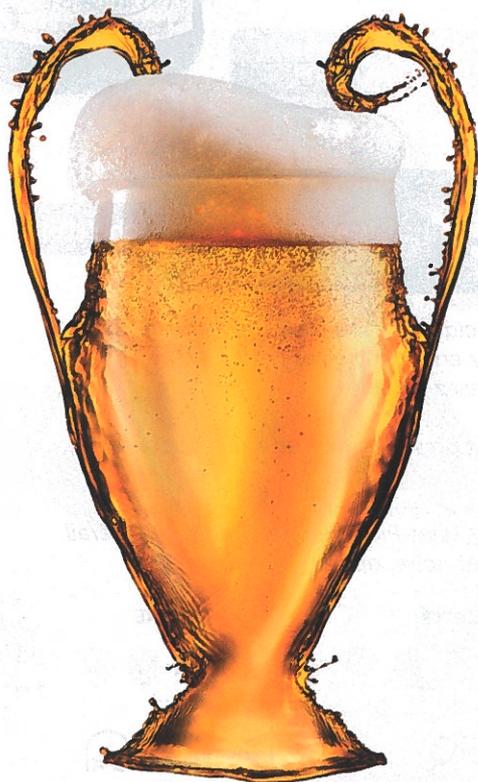
et encore moins de proposer des accords bières et mets ou même d'élaborer une carte des bières en adéquation avec le concept de l'établissement.

## L'enseignement de la bière

Partant de ce constat, on comprend aisément qu'un concours de biérologie à destination des écoles hôtelières est une excellente idée. Les diplômes de sommellerie ne forment que très peu à la connaissance de la bière.

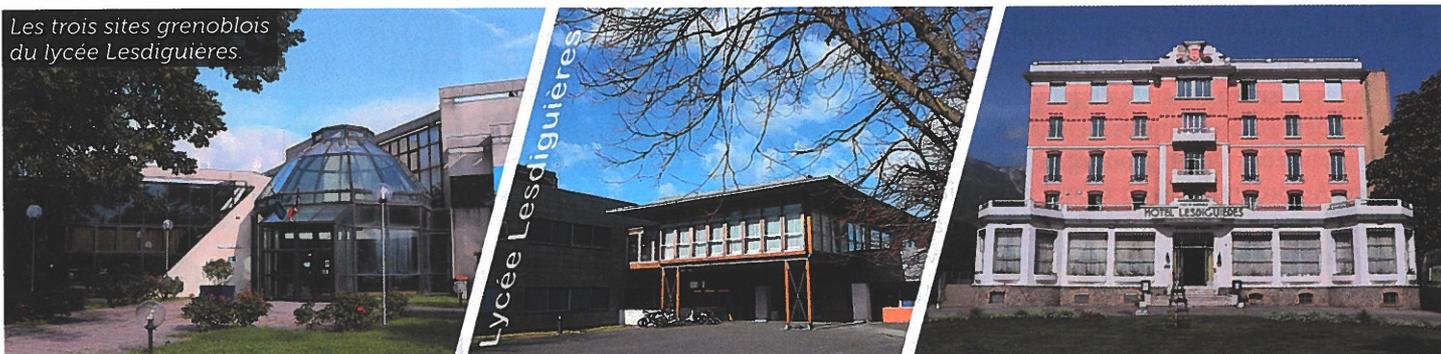
À titre d'exemple, la mention complémentaire sommellerie au lycée hôtelier Lesdiguières, situé à Grenoble, consacre 18 heures par semaine au vin, contre quatre heures pour les autres boissons et deux heures pour l'anglais. C'est dans ce cadre que Brasseurs de France organise à l'attention des étudiants des lycées hôteliers la 15<sup>e</sup> édition du concours Talents Biérologie pour faire découvrir au cours de l'année scolaire aux enseignants et aux élèves, la richesse et la diversité des bières françaises. L'objectif est de se familiariser avec la culture brassicole (histoire, fabrication, régions de production, vocabulaire, service, etc.) afin de fournir aux élèves les connaissances nécessaires sur la bière dans l'exercice de leur métier à venir.

La première édition de Talents Biérologie a été organisée en 2006 et ce sont près de 8 500 candidats qui ont concouru à ce jour. Si jusqu'en 2019 l'évènement était organisé par Heineken Entreprise, c'est dorénavant Brasseurs de France qui a repris le flambeau pour cette édition.



Le livret pour se préparer au concours.

Les trois sites grenoblois du lycée Lesdiguières.



Bien que ce concours s'adresse en premier lieu aux élèves, le rôle du professeur accompagnant l'élève est primordial. Il n'a d'ailleurs pas été oublié dans le kit pédagogique permettant la préparation aux épreuves, puisqu'un livret d'exercices pratiques lui est destiné. Chaque candidat dispose d'un livret d'environ 65 pages lui fournissant des informations de base : histoire de la bière, événements marquants des cinq dernières années, méthode de services en bouteille et à la pression... De plus, une douzaine de bières venant de toutes les régions de France permettent de se familiariser avec l'analyse sensorielle spécifique au produit.

### Le concours

Cette année, 43 lycées sont en compétition. La première étape est donc pour chacun d'entre eux de choisir le candidat qui portera les couleurs du lycée. Ceci se fait sur



Demi-finalistes de Rennes.

© Yves Rousseau



Demi-finales à Strasbourg.

© Vincent Eschmann Photography

la base d'un questionnaire en ligne, et avec l'accord du professeur. Les 43 candidats sélectionnés se sont retrouvés en janvier-février lors de trois demi-finales régionales, dans les banlieues de Strasbourg, Lyon et Rennes. Au programme, un accord met et bière à proposer, un cocktail dont la recette a été fournie par le gagnant de la précédente édition, et un service à table incluant prise de commande, service pression et bouteille ainsi qu'une argumentation autour de la bière sélectionnée.

Chaque demi-finale ayant permis de sélectionner trois finalistes, ce sont donc neuf candidats qui vont s'affronter en finale,

à Paris. Comme vous pouvez vous en douter, la crise sanitaire actuelle a conduit à revoir l'organisation de la finale du Concours Talents Biérologie 2020 qui a été repoussée à la première quinzaine d'octobre. Outre les épreuves déjà énoncées avec quelques variantes (le cocktail est une recette exclusive de l'élève), ils devront aussi se frotter à une analyse sensorielle.

Bref, un véritable condensé de connaissances et de pratique autour du produit bière qui se retrouve ainsi propulsé sous le feu des rampes et qui pourrait, pourquoi pas, inspirer quelques vocations. ●



© Carl Rouberg

## Interview de Théo Tomabarello, finaliste de l'édition 2020

Parmi les neuf candidats qui seront présents avec leurs professeurs, pour la finale, il y a Théo Tomabarello du lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble. Ce lycée porte le nom de l'établissement dans lequel a été créée l'École Hôtelière de Grenoble en 1917, la troisième plus ancienne de France et la première dotée d'un hôtel... qui a d'ailleurs décroché sa troisième étoile et espère recevoir sa quatrième étoile au dernier trimestre 2020. Théo n'est pas issu du milieu de la restauration mais y a découvert un intérêt lors d'une journée de stage sur le site du Clos d'Or, également géré par le lycée. Après un bac technologique en hôtellerie-restauration, il a poursuivi avec un BTS et se retrouve cette année en mention complémentaire sommellerie.

Son professeur, Fabrice Lemasson, passe ainsi plus de 20 heures par semaine à lui transmettre sa passion. Au terme de ses études, il souhaite faire ses armes dans un restaurant gastronomique à l'étranger, histoire de voyager, de découvrir d'autres produits et d'autres terroirs. Lui qui considérait la bière comme « une boisson entre copains », se retrouve aujourd'hui en finale de Talents Biérologie. Son souhait d'approfondir un autre sujet que le vin a donc été exaucé. En demi-finale, il a marié un tartare de saumon à l'aneth avec une bière de blé. Un accord de contraste judicieux, l'acidité et la carbonatation de la bière venant trancher avec le gras du poisson. Allez Théo, en route pour la finale!



Les demi-finalistes à Lyon.

© Carl Rouberg