

Saverne Alsace Bossue

Bouxwiller P. 39

Musée du Pays de
Hanau : réouverture
au public le week-end

Saverne

France Bière Challenge : une matinée dans la peau d'un zythologue

Le château des Rohan de Saverne accueille, jeudi 4 et vendredi 5 avril, la septième édition du France Bière Challenge. Ce concours national réservé aux brasseurs professionnels français leur permet d'être distingués par un jury d'experts européens. Notre journaliste s'est prêté au jeu lors de la première matinée.

Le petit-déjeuner est à peine achevé que c'est déjà, pour moi, le moment de l'apéritif. Il est 10 heures et des poussières, ce jeudi 4 avril, et me voilà dans une salle à l'étage du château des Rohan, un verre de bière posé sous mes yeux. Non pas que j'aie pour habitude de siroter une quelconque boisson au sein du bel édifice savernois. Il ne s'agit pas là d'un instant récréatif, mais bien d'une séance de dégustation.

Et pour cause, la cité des roses accueille, cette année, la septième édition du France Bière Challenge. Ce concours national, organisé par Becomev et L'Échappée Bière, se veut réputé dans le milieu.

Au menu : 500 échantillons, issus de brasseries professionnelles françaises, répartis dans une quarantaine de catégories et testés par près de quarante juges, éminents spécialistes de la question. Objectif : décerner des médailles, de bronze, d'argent ou d'or, aux breuvages les plus délectables. Tout cela à l'aveugle, bien sûr, pour éviter les a priori sur les marques.

De nombreux critères à évaluer

Si je n'ai aucunement la prétention de pouvoir rivaliser avec ces experts, c'est avec plaisir que je me prête au jeu, étant invité par Aurélie Baguet, directrice de la communication de L'Échappée Bière, à me mettre dans la peau d'un biérologue, qu'on appelle aussi, de façon plus savante, zythologue.

Un petit challenge pour moi. Certes, j'ai de la bouteille en termes de consommation de « bi-



Malgré mon air concentré, je suis loin d'être un expert en bière. J'apprécie la boisson à titre récréatif, mais en déceler toutes les subtilités est un exercice complexe. Photo C. Joubert

nouze », mais pour l'analyse en profondeur, on repassera. Sur cet aspect, ma tasse de thé, c'est plutôt le whisky. Enfin, pas question de faire la fine bouche. Et puis, j'avais bien entraîné mon palais quelques jours auparavant, entre les murs d'un pub irlandais de mon Nancy natal.

Me voilà donc devant mes quelques centilitres. Aurélie me donne une fiche d'évaluation, écrite en anglais compte tenu des diverses nationalités, généralement européennes, qui constituent le jury. Plusieurs caractéristiques sont à apprécier à travers les différents sens et doivent permettre de définir si la bière correspond bien à la catégorie dans laquelle elle a été inscrite. Indispensable pour espérer une distinction. En bas de feuille, une note sur 50 doit être attribuée.

Je porte le liquide, à la robe dorée, à mes lèvres. Je le trouve plutôt classique, efficace pour satisfaire sa soif, mais sans ce « petit truc en plus », susceptible de me marquer.

Fruit de la passion et banane

Au nez, je perçois des notes herbacées et de l'amertume en bouche. Je décerne à cette « IPA », une variété très houblonnée, un honorable 35/50. Avant d'être corrigé par Aurélie Baguet : « Au niveau des arômes, il aurait plutôt fallu sentir du fruit de la passion », m'affirme-t-elle. Après une seconde inspection olfactive, je me rends en effet compte qu'elle dit vrai. Il y a encore du boulot...

Nouvel essai. Place, cette fois, à un extrait plus opaque. On

Pour le juge Olivier Malcurat, partager ses perceptions est essentiel

Ils ont, pour la plupart, une dizaine de petits verres de bière devant eux. Enchaînant les dégustations, les juges du France Bière Challenge disposent d'eau et de petits gâteaux pour ne pas trop s'embrouiller au niveau des saveurs. Et de courtes pauses pour s'aérer l'esprit. Au cours de l'une d'entre elles, Olivier Malcurat, un des quarante spécialistes présents, s'est confié sur ce poste à responsabilité.

L'homme, résidant dans le Nord, mais qui a par le passé travaillé pour une radio associative alsacienne, s'est vraiment penché sur la dégustation en 2018. Puis il a fondé Bière Actu, un site dédié à cette boisson, fin 2019. Depuis, il est régulièrement sollicité pour donner son avis lors des concours. « C'est toujours flatteur d'être appelé », sourit-il. Ce qu'il apprécie ? Le partage, les échanges avec le reste du jury. « Tout est question de



Olivier Malcurat, juge au France Bière Challenge de Saverne. Photo Alexandre Rol

ressenti, de perception », ajoute-t-il.

Si chacun a ses préférences, il est rare que l'écart soit trop important entre deux notes sur un même échantillon, ceux-ci devant être évalués

sur des critères objectifs en lien avec leur catégorie : selon l'aspect, l'odeur, la texture et le goût, le produit doit être assimilable à une variété, de la blanche à la blonde, en passant par l'IPA, la « stout » et bien d'autres encore. Certains défauts eux, peuvent être plus généraux, comme l'oxydation.

Olivier Malcurat, lui, a un petit coup de cœur pour les PILS, ces bières blondes de basse fermentation plutôt légères. Mais il se montre le plus neutre possible au moment d'exprimer son opinion. En cette matinée du 4 avril, il en était déjà à 18 extraits goûtés, peu avant midi. « La meilleure note que j'ai mise pour l'instant, c'est un 40/50 », précise celui qui se contente généralement de deux gorgées pour se prononcer : la première pour se faire une impression, la seconde pour vérifier le tout. Parole d'expert.



La septième édition de France Bière Challenge se tient au château des Rohan de Saverne. Le jury international évalue 500 références de bières. Photo Cédric Joubert

JARDI'ÉQUIPEMENTS
VERTS LOISIRS
L'espace Jardin

23 rue de Steinbourg
MONSWILLER

STIHL

PORTES
OUVERTES
samedi 6
et dimanche