

Dans les coulisses des concours de bières

Au même rythme que le développement des brasseries artisanales à travers le monde, les concours nationaux et internationaux de bières se sont développés, attirant différents acteurs : organisateurs, journalistes, experts, influenceurs, brasseries, règlements (plus ou moins obscurs), jurés et juges. Mais, au bout du compte, nous avons parfois du mal à nous repérer parmi tous ces produits et récompenses.

→ par Hervé Loux

On peut légitimement se poser la question de ce que valent toutes ces médailles pour le brasseur et les consommateurs que nous sommes ? Quels sont les rouages de ces concours, quels sont les juges qui décernent les précieux sésames. Essayons d'y voir plus clair et découvrons - aussi - l'envers du décor...

Les principaux concours

Commençons par les concours nationaux français, du plus ancien au plus récent. Le concours du Musée Français de la Brasserie à Saint-Nicolas-de-Port (54) récompense avec des fourquets les gagnants. Créé en 1997, il mixte les brasseurs professionnels et les brasseurs

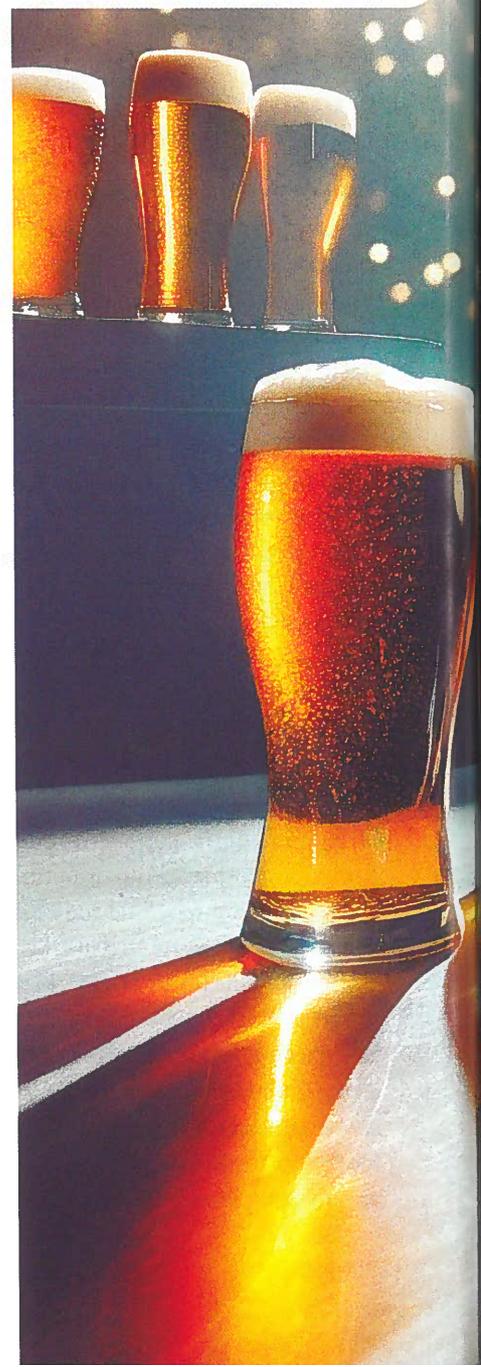
amateurs. Le Concours général agricole est lancé quant à lui en 2003 et enfin le France Bière Challenge (concours itinérant) débute sa première édition en 2018. Nous ne souhaitons pas oublier le Concours International de Lyon qui a vu le jour en 2015, mêlant des bières de tous pays, comme son nom l'indique. Globalement, 500 à 700 bières sont présentées lors des trois principaux concours français chaque année sur 10 000 à 15 000 bières fabriquées en France. Sachant que certaines brasseries participent à plusieurs concours, le pourcentage de bières représentées est assez faible : entre 3 et 7 % au maximum !

S'ajoutent des concours régionaux (la liste serait trop fastidieuse, ndlr) comme, par exemple, le concours « Challenge Millésime Bio » lancé en 2022 à Montpellier.

Dans d'autres pays, on peut citer trois grands concours nationaux, par leur nombre et leur notoriété : le GABF (Great American Beer Festival) avec 9 298 échantillons en 2023 (20 % des brasseries y participent), puis le concours national du Brésil (Concurso Brasileiro de Cervejas) avec 4 085 échantillons représentant 12% des brasseries brésiliennes et enfin le concours

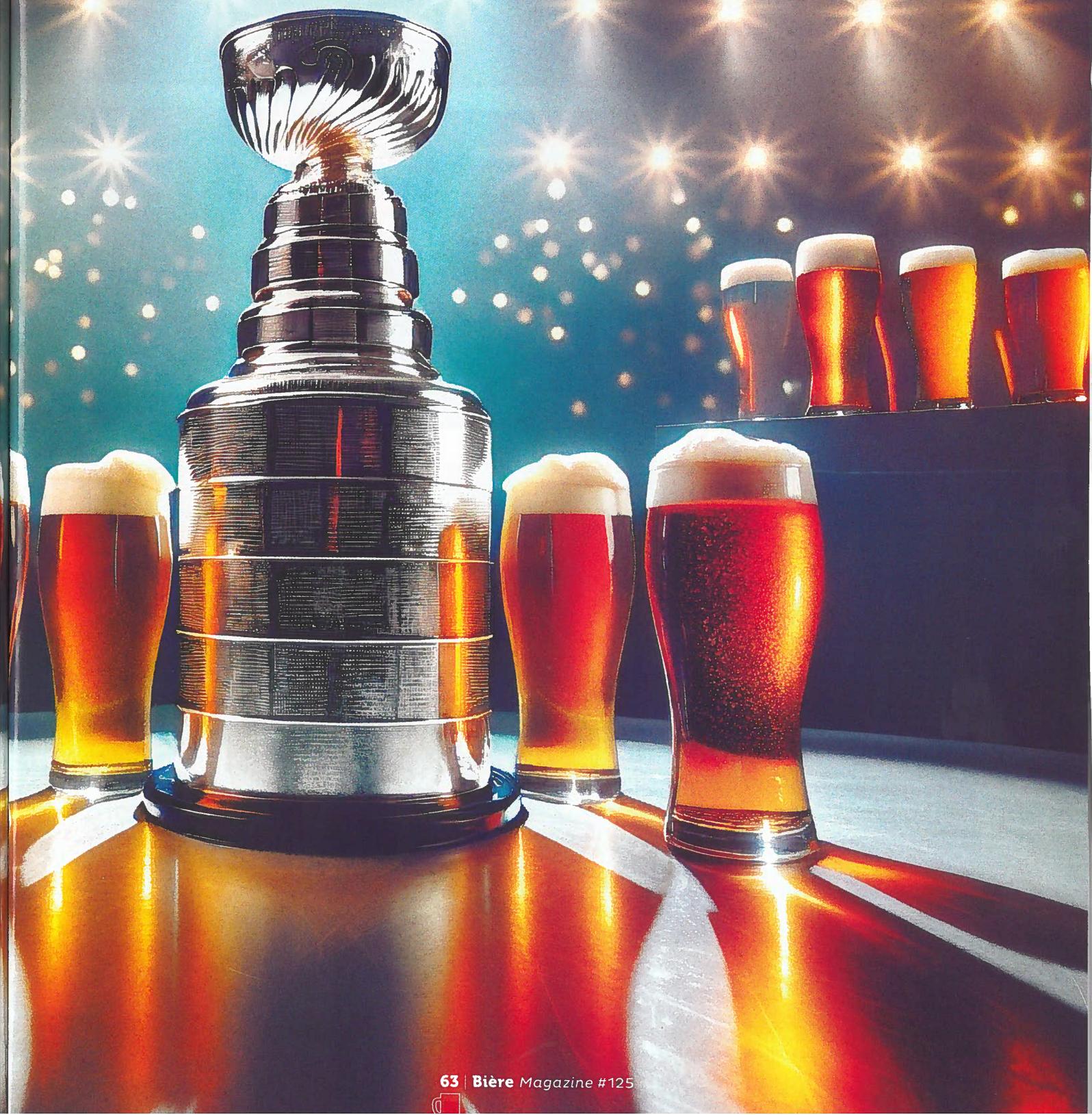


Au France Beer Challenge.



COMBIEN ÇA COÛTE ?

Les prix sont très variables, de 30 à 130 € par bière présentée pour un concours national en France et de 150 à 225 € pour un concours international. Les coûts varient beaucoup en fonction de la durée du concours, du nombre de juges « professionnels ou non » et de la nature de l'organisation.



national Italien (Birra dell'Anno) avec 2 153 échantillons représentant 10% des brasseries nationales.

Les concours internationaux sont pléthores et il en existe aux quatre coins du monde : en Australie (Australian Beer Awards), au Japon (IBC), en Afrique du Sud (African Beer Cup), mais les plus connus restent la « World Beer Cup » (États-Unis), créée en 1996, avec 10 000 à 11 000 échantillons, puis l'« European Beer Star » (Allemagne) lancé en 2004 avec environ 2 400 échantillons ainsi que le « Brussels Beer Challenge » (Belgique) qui a vu le jour en 2012 avec 1 800 échantillons.

On peut aussi mentionner le WBA (World Beer Awards), souvent décrié pour ses multiples prix à étage, par pays, par regroupement, par style, donnant lieu à une confusion quant à la lecture de la ou des récompenses reçue(s).

Les acteurs

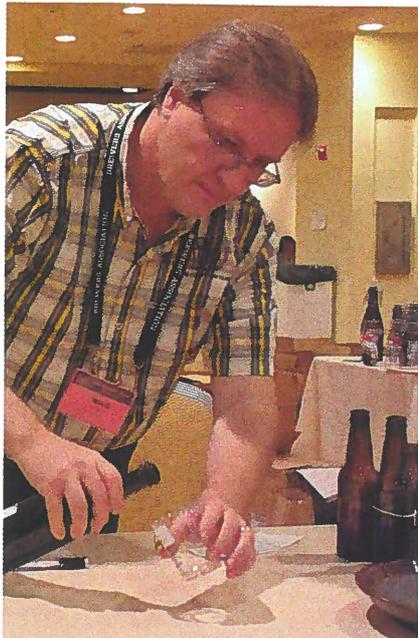
Les concours sont gérés soit par des organisations de brasseurs comme aux États-Unis : la « Brewers Association », par des instances « officielles »

International Beer Cup au Japon. Ci-dessous, moment de détente des jurés.



Carte de la provenance des différents jurés au WBC - États-Unis.

Préparation des verres pour les dégustations au WBC.



comme le Concours général agricole ou enfin par des organismes privés tels que Becomev (organisateur de concours de vins) pour le Brussels Beer Challenge et le France Bière Challenge.

Qui participent ?

Il n'y a pas de profil type, car les raisons qui poussent une brasserie à concourir sont diverses. En effet, il peut s'agir de tester une nouvelle bière, de se jauger par rapport à la concurrence, de décrocher une médaille pour augmenter ses ventes... On va certes retrouver des brasseries qui ont le budget pour participer aux concours, donc une certaine taille en termes de production, mais également des micro-brasseries



LE SPOT

BRASSERIE CASTELAIN

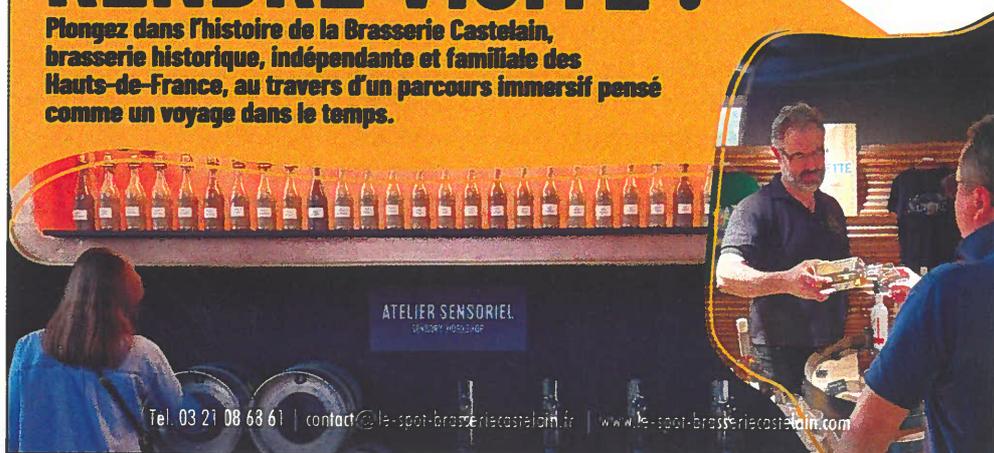
CIRCUIT de VISITE

CAVE à BIÈRES

SÉMINAIRES

VENEZ NOUS RENDRE VISITE !

Plongez dans l'histoire de la Brasserie Castelain, brasserie historique, indépendante et familiale des Hauts-de-France, au travers d'un parcours immersif pensé comme un voyage dans le temps.



Tel. 03 21 08 68 61 | contact@le-spot-brasseriecastelain.fr | www.le-spot-brasseriecastelain.com

qui souhaitent avoir une idée de la qualité de leurs bières en les comparant à celles des autres. Ce que nous explique quelques brasseurs.

Brasserie de Chandres,

L'Eurélienne (2) : « Nous participons à différents concours pour s'assurer de la pérennité, de la qualité de nos produits existants, pour « valider » les nouvelles bières, pour se conforter entre les différents concours sur certaines bières et bien sûr pour instaurer une notoriété de la brasserie. C'est aussi un moyen de motivation pour les équipes, une

LES GRILLES DE NOTATION

Chaque concours a ses propres règles, mais on retrouve toujours les mêmes paragraphes : visuel, nez, goût, aspect technique (défauts ou non), appréciation générale et parfois (cela devrait être systématique) la notion de « drinkability » ou en français « buvabilité ». Le consommateur final va-t-il boire un verre entier de cette bière ? C'est une question importante à se poser pour un juge.

Ce qui différencie alors la grille de notation ce sont les pondérations concernant ces paragraphes pour donner une note finale. Certains concours sont très dirigés (du côté germanique), d'autres plus libres, laissant aux juges la décision d'accorder plus ou moins de points pour chaque élément de la fiche de dégustation (du côté belge), d'autres encore laissent cela en notation plus ou moins (pas de chiffres), et vont droit au but : on garde ou pas telle bière (du côté américain).

médaille symbolise un bon travail accompli ».

Brasserie Lingone (52) :

« Nous participons à différents concours pour donner une visibilité à notre jeune brasserie, pour nous rassurer, pour avoir l'avis d'experts qui ne sont pas nos clients. Notre tirons parfois (mais pas toujours !) aussi des enseignements des commentaires de dégustation des juges pour modifier légèrement nos recettes ».

Brasserie La FABrique (26) :

« L'idée majeure est de nous rassurer sur nos bières et d'avoir un avis extérieur et consensuel sur celles-ci. Avoir des médailles sur différents concours est aussi un élément probant pour nos bières. Côté commercial, même s'il est difficile de chiffrer l'effet d'une médaille,

je constate souvent que les bières primées sont vite en rupture, cela a donc une répercussion réelle ».

Les jurés

Dans les concours prestigieux, les jurés sont souvent des « professionnels » du secteur : brasseurs, biéologues, journalistes brassicoles... Dans certains cas, il faut être parrainé, dans d'autres cas, on demandera une certification BJCP (Beer Judge Certification Program), une certification « Cicerone » ou enfin un diplôme de Beer Sommelier Doemens. Pour d'autres concours, on fera appel à des volontaires plus ou moins aguerris, c'est ce qui va faire la renommée d'un concours par rapport à un autre. Un point important est de préciser que même si les jurés sont dans la catégorie « professionnelle », ils n'en vivent pas,

cela reste une passion.

En effet, les concours internationaux proposent en général le logement et offrent différents repas tout au long du séjour. Cependant les voyages restent à la charge des jurés : il faut compter 1 000 € ou plus pour aller aux États-Unis, au Japon, en Afrique du Sud, etc. Dans tous les cas, c'est un budget pour qui s'investit dans les concours. En retour, ils approfondissent leur culture bière à travers le monde, créent des relations avec leurs consœurs et confrères et font de nouvelles découvertes gustatives. Mais, laissons la parole à deux d'entre eux.

Emmanuel Gillard : *« j'ai constaté une évolution positive, professionnelle sur ces dix dernières années, on rencontre de plus en plus de personnes compétentes autour des tables. Si je participe comme juge à certains concours, c'est pour y trouver mon compte, pouvoir échanger avec mes confrères, consœurs, pouvoir profiter des sorties brassicoles organisées par certains concours. Je fais aussi attention à être en phase avec mes valeurs d'indépendance. Enfin je mets un point d'honneur à me mettre à la place du consommateur final et d'apprécier une bière pour sa « buvabilité ».*

Maryse Picard : *« Le fait d'être invitée comme juge me permet déjà d'être reconnue dans le milieu de la bière, je prends cela comme un honneur ! Ensuite lorsque je suis à la table de dégustation, je m'efforce d'être la plus aidante possible pour le brasseur, soit en exprimant le fait que la bière est réussie et pourquoi, soit en tachant d'expliquer les défauts mineurs ou majeurs de la bière dans un souci d'amélioration pour les futurs brassins ».*

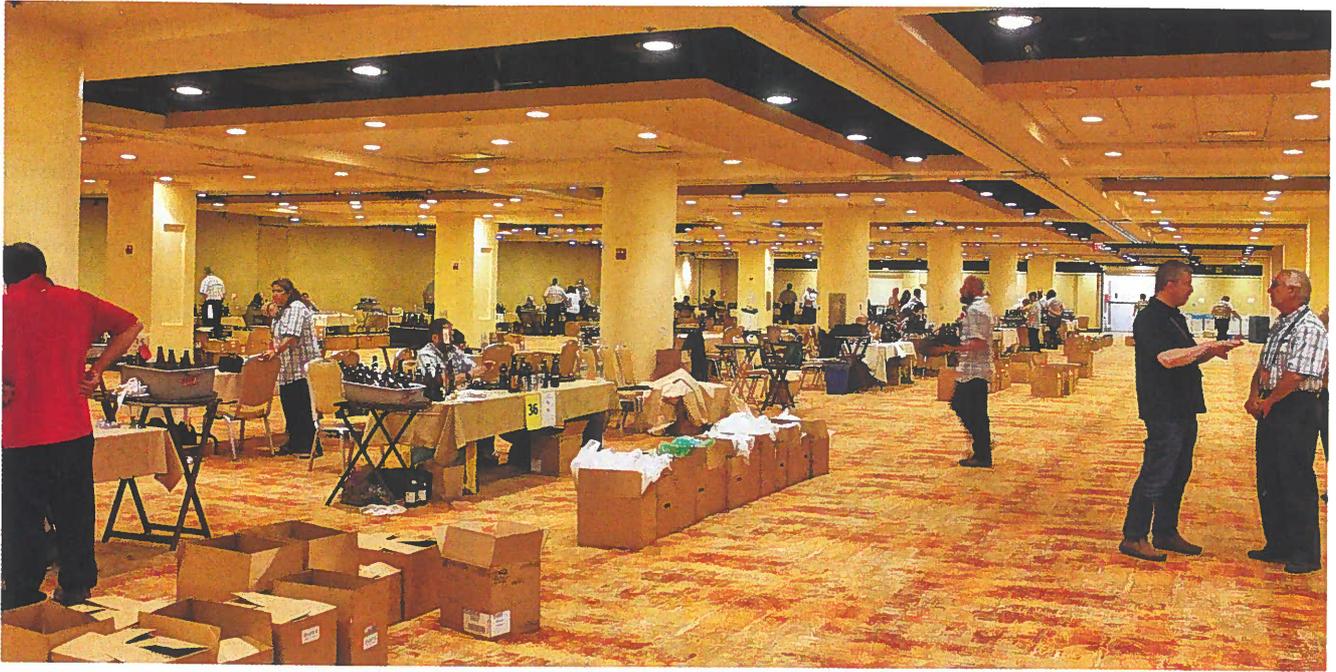
Comment se déroule un concours ?

Les concours ont tous leurs référentiels pour les styles, mais globalement ils se rapprochent soit du guide BJCP soit du guide de l'American Brewer Association.



International Beer Cup au Japon. Tables des jurés.

Organisation des bières concourant au WBC.



La logistique est un point essentiel lors de ces manifestations. Il va falloir orchestrer la réception des échantillons et les stocker un minimum de temps pour que les bières restent à leur maximum organoleptique. *Quid* de la pertinence d'envoyer une bière « fragile » dans un concours très lointain ? Le jour J, il faut étiqueter les bières par style, soit entre 30 et 100 catégories selon l'ampleur des concours, puis les mettre au frais jour par jour si le concours dure plus d'une journée. Il faut servir les bières de façon anonymi-

sée avec un code en lien avec la fiche de dégustation. Le service se fera dans des verres plastiques et jetables ou dans de vrais verres qu'il faudra nettoyer au fil de chaque journée.

Les bières seront servies par lot de cinq à huit puis dégustées par les juges regroupés par table de quatre à sept personnes avec un capitaine de table qui rappellera les caractéristiques attendues du style dégusté. Le temps de dégustation – dans les concours présentant beaucoup d'échantillons – est d'environ cinq minutes par bière. Ainsi, selon

les concours, et en comptant les temps de pause et des discussions finales lors des attributions de médailles, on peut estimer trois heures par demi-journée pour tester une trentaine de bières. Cela peut monter jusqu'à 70 ou 80 bières dans la journée... On aura compris que les quantités servies sont minimales et surtout que les juges vont en consommer en petite dose, car il est difficile de recracher une bière, à l'inverse du vin, notamment à cause de l'amertume ressentie en fin de gorge. Bien évidemment, les juges ont à leur disposition

LIMATEC®

Partout où l'inox s'impose

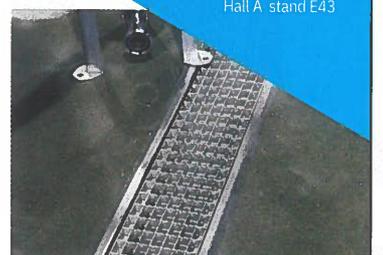
SIPHONS DE SOL
CAILLEBOTIS
COUVERCLES DE REGARDS
CANIVEAUX MODULAIRES

L'INOX, SOURCE D'INSPIRATION
POUR UNE CONSTRUCTION DURABLE

LIMATEC - ZI route de la Dranse - 74500 Amphion-Publier - FRANCE
Tel. : +33 (0)450 73 41 12 - Fax : +33 (0)450 73 48 87
commercial@limatec.com
www.limatec.com



Retrouvez-nous au
Salon du Brasseur
Hall A stand E43



LES RÉCOMPENSES

Elles sont de trois types :

- **Des médailles de niveau pour chaque style de bière**, or, argent, bronze en fonction d'un nombre de points ou de notes attribués lors des dégustations, c'est le cas pour le Concours général agricole, le Concours International de Lyon (pas de médaille de bronze pour celui-ci).
- **Une mise en avant des bières avec plus de 90 points sur 100**, comme Le « *Finest Beer Selection* » coorganisé par Meininger et Doemens.



• **Des médailles « olympiques »** pour chaque style de bière, seulement trois médailles (or, argent, bronze) parfois moins, parfois quatre, on citera Saint-Nicolas-de-Port, France Bière Challenge au niveau national, et au niveau international, les trois concours majeurs déjà cités précédemment.

Les médailles sont valables pour un temps donné : un à trois ans en général. Cela veut dire que les stickers apposés sur les bouteilles ou les médailles incluses sur les étiquettes ne sont pas éternelles. Par ailleurs pour les utiliser, des droits doivent être acquittés par les brasseurs.

par chaque juge, cela permettant le cas échéant de donner un retour (payant ou non) au brasseur sur sa bière.

La durée des concours varie d'une demi-journée à trois jours continus, parfois espacés de visites culturelles et brassicoles durant l'après-midi comme dans les concours « Brussels Beer Challenge » et « France Bière Challenge », une contrepartie très appréciée par la communauté des jurés. Notons également que le nombre de juges va varier en fonction du nombre d'échantillons et de la durée de la compétition, pouvant aller de quelques juges à plus de 300 en provenance de plus de trente pays comme dans le cas de la « World Beer Cup ».

Une faible participation

Seulement 5% (+/- 2%) des brasseries en France présentent leurs bières aux concours nationaux, c'est peu.

Les concours ont toujours existé et ce dans différentes catégories de produits depuis bien longtemps, bien avant le renouveau des brasseries artisanales dans le monde et particulièrement en France. Chacun peut y participer, côté brasseur pour sa notoriété, augmenter ses ventes, et côté client pour essayer, dans le dédale de l'offre abondante, de faire un achat gagnant avec une bière médaillée. Une médaille est censée représenter un gage de qualité, mais à l'inverse, il y a 95% des bières qui ne sont pas présentées à un concours ce qui ne signifie pas, bien sûr, qu'elles ne méritent pas votre attention et vos faveurs.

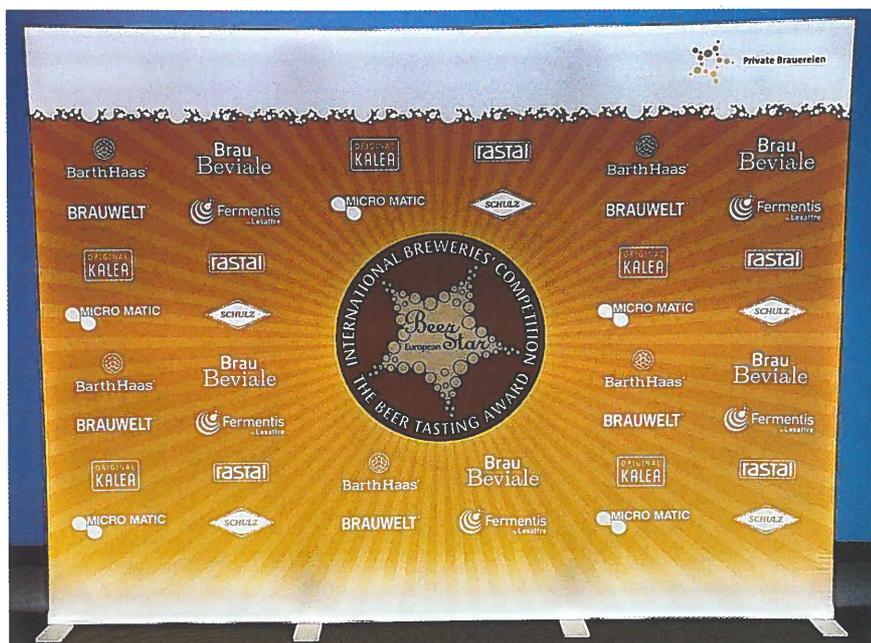
Enfin, dans un monde utopique, on pourrait imaginer le concours idéal : toutes les bières françaises représentées, environ 15 000 (estimation) réparties dans 100 catégories, testées par des associations indépendantes régionales avec un achat anonyme, disposant des mêmes qualités de stockage (ça se complique) et attribuer un score qualitatif sans médaille. Ça ressemble à un guide qui existe en Italie et qui se nomme « Guida Alle Birre d'Italia », édité par Slow Flood... 🍷

de l'eau en abondance et du pain blanc ou équivalent pour se refaire le palais régulièrement. Durant les phases de test, le silence est de mise, afin d'éviter au maximum toute influence sur ses confrères. Les discussions se font toujours quand tout le monde a jugé ses bières autour de la table.

Selon la taille des concours, cela va donner lieu à une compilation des notes dans une catégorie définie avec une proposition de classement en fonction des notes données via une saisie informatique, puis « re-discussion » éven-

tuelle voire parfois un nouveau test sur les dernières bières « finalistes ». Si le concours est plus important, cela peut donner lieu à des tours d'élimination comme celui de la World Beer Cup (la catégorie IPA peut comporter plus de 400 échantillons) pour arriver à une finale avec six bières. Certains concours ont aussi des systèmes de lissage pour amoindrir les notes extrêmes comme au patinage artistique.

Chaque bière est donc testée à minima une fois avec une fiche de dégustation remplie sur papier ou électroniquement



Panneau d'accueil et de remerciement aux sponsors à l'EBS (European Beer Star), Allemagne.

