

126

Bière
Magazine

Bière

Magazine

JANVIER
FÉVRIER
MARS
2025

Quelles
tendances
pour
2025?

SONDAGE :
LES 10 MEILLEURES
BRASSERIES DE L'ANNÉE

Mogwai
une brasserie renversante

L'HISTOIRE DE LA
BERLINER WEISSE

LE PHÉNOMÈNE
DRY JANUARY

BRASSAGE :
COMMENT CLONER
UNE BIÈRE ?



LE CAHIER PRO
NOUVEAU !

Trimestriel 6,90 €
Belgique 8,40 €
Canada 11,99 \$ CAN
Afrique 4400 XAF
Imprimé en France
Printed in France

L 12073 - 126 - F: 6,90 € - RD



SOMMAIRE

5 > 10 | **Brèves de comptoir**

11 > 25 | **SONDAGE**

**Les 10 meilleures
brasseries de l'année**

26 > 30 | **TENDANCE**

**Le Dry January et le boom
des bières sans alcool**

31 > 36 | **DOSSIER**

**La Berliner Weisse,
reine de l'acidité**

37 > 40 | **VISITE**

**Paix Dieu Nova : un nouvel
astre dans la galaxie Paix Dieu**

41 > 45 | **REPORTAGE**

**France Bière Challenge,
le petit frère hexagonal
du Brussels Beer Challenge**

46 > 49 | **FESTIVAL**

**BAL : la métropole lilloise
en fête grâce à la bière**

50 > 52 | **REPORTAGE**

**Retraite de Daniel Thiriez :
un nouveau chapitre pour
l'entreprise familiale**

53 > 56 | **ENQUÊTE**

**Des rails aux nuages,
la bière voyage**

57 > 59 | **VISITE**

**Au brewpub Balthazar,
l'inspiration ne doit rien au hasard**

61 > 70 | **ENQUÊTE**

**Les tendances à venir
en 2025**

72 > 75 | **BRASSEURS AMATEURS**

Cloner, c'est gagné !

76 > 78 | **CHRONIQUE**

Visionnaire !

79 > 89 | **LE CAHIER PRO**

- Actualités

- **Easy Beer, le couteau suisse
à la française**

- **DBI : Quentin Blum tire sa révé-
rence**

- **Réseaux sociaux : 10 bonnes
pratiques pour faire 'mousser'
son bar**

- **Que nous réserve le
BeerExperience 2025 ?**

91 > 97 | **12 BIÈRES EN FICHES**

98 | **OFFRE D'ABONNEMENT**

Bière Magazine

janvier/février/
mars 2025

est une publication
de À l'Impression
40 rue des Blancs Manteaux,
75004 Paris

RCS Paris 934 448 531
APE 5814Z

Site internet
www.bieremagazine.fr

Courriel
contact@bieremagazine.fr

Rédaction

Directeur de la publication
et de la rédaction
Alain Gadan

Ont collaboré à ce numéro :
Gilbert Delos, Dorothée Van Agt,
François Willmann, Emmanuel
Gillard, Bertrand Ploquin, Alexis
Dufumier et Hervé Marziou.

Photographies À l'Impression, DR

Secrétaire de rédaction
Nicole Leduc

Secrétariat général
Jeanne Cassandre

Comptabilité
Sylviane Morel

Publicité

Mistral Media
Morgan Catanzaro
01 40 02 99 04
morgan.catanzaro
@mistralmedia.fr

Mise en pages
Alain Gadan

Impression
Roto Champagne Chaumont

Distribution MLP (2073)

Commission paritaire
0326 K 7834J
ISSN 1290-1091

Réservé au réseau de vente
Demande de réassort
contact@bieremagazine.fr

Le prochain numéro de Bière
Magazine sera disponible
en kiosque à compter
du 15 avril 2025.

L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé.
Consommez avec modération

Abonnements
À l'Impression
40 rue des Blancs Manteaux
75004 Paris

Pour toute question :
contact@bieremagazine.fr

Dépôt légal à parution.

Bière Magazine se réserve le droit de refuser toute publicité sans avoir à s'en justifier. La rédaction n'est pas responsable des textes, illustrations, dessins et photos publiés qui engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. Les documents reçus ne sont pas rendus et leur envoi implique l'accord de l'auteur pour leur libre publication. Les indications des marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'information sans aucun but publicitaire. La reproduction des textes, dessins et photographies publiées dans ce numéro est interdite. Ils sont la propriété exclusive de À l'Impression qui se réserve tous droits de reproduction dans tous les pays du Monde.

France Bière Challenge

Le petit frère hexagonal du Brussels Beer Challenge

Dans le précédent Bière Magazine, on dressait un panorama des principaux concours de bière nationaux et internationaux. Continuons sur cette lancée avec un focus sur l'un d'entre eux : le France Bière Challenge. Nous nous attacherons en particulier à mettre en exergue les spécificités de cette compétition.

→ par **Emmanuel Gillard** - Projet Amertume



© Charles Piron

Une sélection internationale de jurés professionnels sont conviés chaque année au France Bière Challenge.

Le France Bière Challenge est né d'une rencontre entre les organisateurs du Brussels Beer Challenge, la zythologue française Elisabeth Pierre et Hervé Loux, formateur bière reconnu. Cette compétition est réservée aux bières produites en France, présentées par des brasseurs disposant de leur propre installation.

Une origine belge

Il faut remonter en 2012 pour bien comprendre la genèse de cette compétition. La société belge BeComev (Beer, Communications and Events), dirigée par Thomas Costenoble et Luc De Raedemaeker, décide de combler un vide dans le paysage brassicole du plat pays en organisant la première compétition professionnelle à vocation internationale : le Brussels Beer Challenge.

Depuis lors, chaque édition s'est déroulée dans une ville différente de Belgique, cette itinérance permettant de renouveler les partenariats et de nouer des liens avec les territoires hébergeant cet événement. Ainsi l'édition 2024 a eu lieu début novembre dans la ville portuaire de Gand (Gent en néerlandais), à la confluence de la rivière Lys et du fleuve Escaut, une cité universitaire bien connue pour son architecture médiévale.

Les chiffres de l'édition 2023 donnent le tournis : 1811 bières en compétition, 37 pays représentés, 90 juges internationaux, 90 catégories de bières,



Les échantillons sont anonymisés.

87 médailles d'or, 96 médailles d'argent, 101 médailles de bronze, ce qui représente 15,7% d'échantillons récompensés, un taux particulièrement faible qui montre l'exigence de l'épreuve.

Fort de cette expérience, le concours international se déclinera en 2015 aux Pays-Bas avec le Dutch Beer Challenge, ayant pour vocation d'accueillir uniquement des bières bataves. Et, vous l'aurez compris, ce concept sera à son tour décliné pour la France en 2018, avec la mise en place du France Bière Challenge dont les 2 premières éditions furent parisiennes.

Cet événement a ensuite pris un rythme itinérant, valorisant chaque année un terroir spécifique : Schiltigheim, Bruxelles (Covid oblige), Lille, Lens et enfin Saverne en 2024.

En quoi ce concours diffère-t-il des autres compétitions ?

Tout d'abord par une sélection internationale de jurés professionnels. Depuis la première édition, ce sont en moyenne 10 nationalités qui y sont représentées. Et cela fait une vraie différence, permettant ainsi de jauger la qualité des bières françaises par un panel disposant d'une culture brassicole diversifiée. Il peut s'agir de biérolgues, de journalistes spécialisés, de fournisseurs de matériel de brassage, d'intervenants de la filière amont (levuriers, malteurs...) ou aval (fabricants de verre, distributeurs...) et bien entendu de brasseurs et brasseuses provenant de l'étranger.

Il faut croire que ce concours dispose

© Marc Béguin



2018 Paris
École hôtelière Ste Thérèse



2019 Paris
École hôtelière Ste Thérèse

© MJPOL

© Benjamin Biasuz

d'un bon pouvoir d'attraction, étant donné la renommée des brasseries présentes aux précédentes éditions : Brouwerij Boon (Belgique), Croce di Malto (Italie), De Dolle Brouwers (Belgique), Le Trou du Diable (Canada), Brasserie de la Senne (Belgique), Steppes Brewery (Chine), Mean Sardine (Portugal), Brouwerij Noordt (Pays-Bas), Brewerkz Brewing Co. (Singapour), Duvel Moortgat (Belgique), Oldskool Brouwerij (Pays-Bas), Lam-biek Fabriek (Belgique), Cerveza La Cibeles (Espagne)... Vous remarquerez au passage l'absence de brasserie française, afin de garantir l'indépendance du concours.

La grille de notation remplie par les jurés est également spécifique. Outre les éléments classiques de l'analyse sensorielle, on notera la place accordée à la qualité technique de l'échantillon, au travers de la recherche d'éventuels défauts, d'un équilibre du produit et de sa buvabilité. Ces deux derniers points nous paraissent importants étant donné qu'ils traduisent la volonté de mettre en avant des bières équilibrées et agréables à déguster jusqu'à la dernière gorgée, des caractéristiques somme toute essentielles pour les consommateurs. L'évaluation inclut également une adéquation par rapport à la catégorie, se rapprochant ainsi des standards du BJCP*.



Enfin, une attention toute particulière est portée aux retours destinés aux brasseries. Les jurés sont en effet invités à exprimer dans un langage technique les motivations de leur appréciation et d'éventuelles recommandations, ce qui constitue une réelle valeur ajoutée pour les brasseries participantes.

L'itinérance du concours constitue aussi un élément de différenciation. Chaque année, les organisateurs cherchent un terroir à mettre en valeur, s'inscrivant dans l'élaboration d'un partenariat gagnant/gagnant. Pour les régions, il s'agit de mettre en avant un territoire, par les retombées médiatiques d'un tel concours. Pour BeComev, c'est la garantie de se faire accueillir dans des lieux atypiques et souvent historiques, à l'instar du château des Rohan (Saverne), de la Maison Syndicale de Lens, ou de la salle des brasseurs au sein de la mairie de Schiltigheim.

Chaque année, le défi organisationnel est relevé avec un niveau digne des concours internationaux. Il convient d'imaginer le travail que représente la réception, le stockage, l'anonymisation et le service de centaines d'échantillons sur plusieurs jours. Il est indispensable de garantir que chaque produit soit livré à la bonne température, en suivant le rythme imposé par le responsable de table qui gère la cadence afin de s'assurer de la fraîcheur du produit qui aura conservé sa mousse. À aucun moment, les jurés n'ont la moindre indication sur la nature de la bière servie, les verres de dégustation se différenciant les uns des autres par un simple numéro indiqué sur une collerette. Ils pourront demander à goûter certaines références plusieurs fois, notamment pour différencier des échantillons difficiles à départager, ce qui implique de conserver un nombre suffisant de bières en réserve.

* Le Beer Judge Certification Program (BJCP) est une organisation à but non lucratif créée en 1985 pour reconnaître les compétences en matière de dégustation et d'évaluation de la bière. Le BJCP publie également des directives classant les styles de bière, d'hydromel et de cidre.



Afin d'assurer un tel service impeccable, quoi de mieux que d'établir un partenariat avec des écoles hôtelières ? Pour les élèves, il s'agit d'une mise en condition leur permettant de perfectionner leur connaissance du produit et la méthodologie à suivre afin de le servir correctement. Cette collaboration se retrouve également dans les repas proposés aux jurés (déguster, ça creuse !) dont les menus sont le plus souvent articulés autour des accords bières et mets.

Le concours se différencie enfin par la liberté laissée aux jurés pour décerner les distinctions. Il n'est en aucun cas demandé d'attribuer un nombre minimum de médailles pour une catégorie. Si les jurés décident qu'aucun produit ne mérite l'or, ce choix sera respecté. Ici, on ne s'inscrit pas dans une course à la médaille. C'est la raison pour laquelle le pourcentage de récompenses se situe dans la fourchette basse des autres compétitions.

Une expérience conviviale et enrichissante

Comme pour tout concours de bières, les jurés ne sont pas rémunérés. Du moins, pas en argent sonnante et trébuchant... Si les frais d'hébergement et de restauration sont pris en charge par les organisateurs, chaque membre du jury doit assurer son transport. Comment dans ces conditions garantir un nombre suffisant d'experts internationaux ? C'est là qu'intervient un autre



Les écoles hôtelières profitent de l'événement pour se perfectionner.

critère essentiel pour ce concours : la convivialité.

Thomas Costenoble et Luc De Raedemaeker, les initiateurs du France Bière Challenge, sont de bons vivants et des passionnés de la dive mousse. Et cela se ressent dans l'excellente ambiance qui prévaut entre jurés. Soirées festives,

cocktails dînatoires ou encore visites touristiques... tous les prétextes sont bons pour faire connaissance et créer une bonne atmosphère. Etant donné la diversité des profils des membres du jury, ces journées se révèlent particulièrement enrichissantes, chacun apprenant de l'autre. ■



Luc De Raedemaeker et Thomas Costenoble, organisateurs du France Bière Challenge.

© Bart Van der Perre



2022 Lille
Chambre de Métiers et d'Artisanat



2023 Lens
Maison syndicale

© Bart Van der Perre



Le château des Rohan, à Saverne (Bas-Rhin).

2024 : une édition au château des Rohan, à Saverne.

Ce sont 40 juges professionnel.les qui ont eu la tâche de départager quelques 500 bières françaises réparties en 38 catégories les 4 et 5 avril 2024, dans l'enceinte du magnifique Château des Rohan à Saverne, dans le Bas-Rhin. Le France Bière Challenge aura décerné 99 médailles dont 35 en or.

Parmi les plus médaillées, c'est la Brasserie du Pavé basée près de Lille qui s'est imposée comme la brasserie la plus primée de la compétition avec 5 cinq médailles au total dont une médaille d'or pour la PVL L'Ambrée, dégustée dans une des catégories les plus compétitives (les ambrées françaises).



Visite de la brasserie Licorne.



Visite du Comptoir Agricole (Brumath).



Une partie des jurés sur le toit de la mairie de Saverne.