HOCHFELDEN Zythologie

Le brassage des sens

Comme un vin, une bonne bière peut faire l'objet d'une attention méticuleuse avant et pendant sa dégustation. Pour décortiquer ses arômes, des gestes précis doivent être réalisés. C'est dans ce but qu'une quinzaine de stagiaires sont venus assister à un cours de zythologie, lundi soir à la brasserie Meteor.



Les stagiaires ont avoué qu'ils ne savoureront plus leurs bières de la même façon après leur cours de zythologie.

réer de nouvelles bières, ça n'a pas l'air de grandchose, mais c'est une petite révolution », révèle Edouard Haag, directeur commercial de la brasserie Meteor. Car le pari consiste à bouleverser les habitudes des Alsaciens qui consomment traditionnellement une bière blonde, généralement à cinq degrés et plutôt amère. Un modèle qui a fait ses preuves mais qui peut être totalement modifié. « Il n'y pas une bonne bière mais des bonnes bières. Les possibilités de goûts sont infinies », souligne Edouard Haag.

Avec son équipe, il a voulu diversifier

régulièrement l'Offre de boissons houblonnées de l'entreprise en proposant depuis mai 2016, tous les trois ou quatre mois, une nouvelle gamme éphémère. Une façon de «s'amuser avec l'ensemble des matières premières »

« Prendre son temps pour observer, sentir, et déguster »

A ce petit jeu, Jean-Marie Kessler est un expert. Maître brasseur, il expérimente inlassablement les saveurs avec trois confrères du service Recherche et Développement de Meteor et l'équipe technique. « Trois saveurs sont importantes dans les bières traditions de la configuration de la

tionnelles, explique-t-il: l'amertume, le côté moelleux donné par le sucre résiduel et le degré d'alcool, et enfin l'acidité. » L'harmonie des trois résultent d'un savant dosage. « S'il y a un déséquilibre, on a un goût bizarre ». insiste celui qui peut jouer aussi sur les espèces de houblon, amérisant ou aromatique, sur la torréfaction du malt et la fermentation. Il lui faut en movenne entre trois et six mois pour créer une nouvelle bière comme la toute dernière Meteor Ink, une brune destinée aux restaurateurs. Leurs clients seraient très friands de nouveautés de ce genre, d'après la repré-

Pour savourer le contenu de leurs pintes à leur juste mesure, encore faut-il avoir les codes. Pour les connaître, Meteor a proposé lundi dernier, pour la première fois, un cours de zythologie - science qui consiste à étudier la bière d'un point de vue historique, technique et gustatif - à une guinzaine de fans de sa page Facebook. Anne Unbekand, analyste sensorielle indépendante de Mutzig (*) qui collabore depuis cinq avec la brasserie de Hochfelden, a décortiqué tous les bons gestes à effectuer pour briller en société. Un processus de mise en exergue des sens qui ressemble beaucoup à celui pour les vins. Mot d'ordre: « Prendre son temps pour observer, sentir, et déguster ».

« S'amuser avec l'ensemble des matières premières »

Il faut donc commencer par les yeux:
«Observer la mousse, la couleur, la
limpidité, la transparence, les bulles,
la brillance », précise la professionnelle. Poursuivre avec le nez en reniflant au-dessus du verre, après avoir
remué son contenu « pour fair remonter les arômes vers le haut ». Il
s'agit là de réveiller et chatouiller le
bulbe olfactif situé dans la cavité nasale. Enfin, une fois le produit gardé en
bouche quelques instants, il faut l'avaler en expirant pour transcender son
soût.

Plus de 850 composants aromatiques

Un goût qu'il n'est jamais simple de définit, découvrent les stagiaires du soir. L'exercice est d'autant plus compliqué que plus de 850 composants aromatiques peuvent servir à réaliser

une bière: « des notes fruitées, florales, de miel, épicées, torréfiées, végétales, caramélisées, chocolatées », énumère Anne Unbekand.

Conseil important: surtout ne pas s'arréter à la première gorgée! « Elle n'est jamais représentative », confirme l'analyste sensorielle. La seconde gorgée est plus révélatrice des notions d'amertume, d'arrière-goût et de persistance, enseigne-t-elle. Le palais découvre en même temps l'effervescence, l'astringence, le corps (la sensation de matière en bouche) et l'alcool de la boisson.

Des sensations de plus en plus précises en s'exerçant. « La dégustation, c'est un peu comme un sport, il faut s'entraîner », Une bonne excuse pour savourer régulièrement de bonnes biè-

GUÉNOLÉ BARON

> (*) www.aneosens.com



Anne Unbekand, analyste sensorielle, a créé son entreprise « Anne O Sens » à l'hôtel d'entreprises de Mutzig il y a huit ans, et collabore avec Meteor depuis cinq ans.