



SBF2024 : Salon des Brasseurs et du Flipper à Arlon

DE LA PASSION – DES DECOUVERTES – DU GOÛT – DU FUN

“La dégustation a une valeur d’évasion comparable à celle des autres arts.”

De Max Légise



Cet art de la dégustation, que nous voulons rendre accessible à toutes et tous, offre une immersion complète dans l'univers riche des bières artisanales.

Pour vous permettre de jouir d'une expérience gustative unique, nous vous proposons 5 (+1) parcours de dégustation, soigneusement élaborés pour vous guider à travers une palette de saveurs.



SBF2024 : Salon des Brasseurs et du Flipper à Arlon

DE LA PASSION – DES DECOUVERTES – DU GOÛT – DU FUN

L'“ABC” de la dégustation

Pour partir sur de bonnes bases, voici un guide simple pour la dégustation de bières, adapté aux amateurs « non experts ». Suivez ces étapes pour apprécier pleinement chaque bière que vous goûtez :

1. Observations visuelles

- **Couleur** : Observez la couleur de la bière. Est-elle claire, dorée, ambrée, brune, noire et/ou trouble ?
- **Mousse** : Regardez la mousse. Est-elle fine, persistante, crémeuse ou effervescente ?
- **Clarté** : La bière est-elle transparente, trouble ou opaque ?

2. Sentir les arômes

- **Odeur générale** : Approchez doucement votre nez du verre et respirez légèrement. Quelles sont les premières impressions ?
- **Arômes spécifiques** : Essayez d'identifier des arômes spécifiques comme les fruits, les épices, les céréales, le houblon, ou le malt.

3. Dégustation

- **Prenez une petite gorgée** : Ne vous précipitez pas. Laissez la bière recouvrir votre palais sans avaler immédiatement.
- **Prolongez le contact** : Laissez la bière rester en bouche pour explorer ses différents saveurs.
- **Notez les saveurs** : Quelles sont les saveurs principales que vous ressentez ? Sucré, amer, acide, salé, fruité, épicé, etc. ?

4. Texture et Finale

- **Sensation en bouche** : Comment la bière se sent-elle en bouche ? Légère, crémeuse, piquante, effervescente, etc. ?
- **Arrière-goût** : Quelle est la saveur qui persiste en bouche après avoir avalé ?

5. Appréciation personnelle

- **Qu'aimez-vous ?** Identifiez ce que vous appréciez dans la bière. Est-ce la complexité des saveurs, l'amertume, la douceur, ou autre chose ?
- **Essayez différents styles** : Explorez différents styles de bières pour découvrir vos préférences.

Conseils supplémentaires :

- **Accords mets et bières** : Expérimentez avec des accords mets et bières pour améliorer l'expérience.
- Pour une dégustation raisonnable et pour pleinement apprécier la diversité des saveurs de la bière, on recommande souvent de déguster **entre 4 et 6 bières** lors d'une seule session.
- Pour découvrir un maximum de brasseries, limitez-vous à **une seule dégustation pour chacune d'elle** ou bien ... revenez le lendemain 😊

Souvenez-vous, la dégustation de bières est subjective, alors faites confiance à vos propres papilles gustatives et profitez de l'exploration des saveurs diverses qu'offre le monde de la bière. Cheers ! 🍷



SBF2024 : Salon des Brasseurs et du Flipper à Arlon

DE LA PASSION – DES DECOUVERTES – DU GOÛT – DU FUN

P1 - Amertume prononcée

(ex : IPA amères, aromatiques ou non)

Cette séquence devrait offrir une progression harmonieuse des saveurs, de la légèreté à la complexité, tout en prenant en compte les profils d'amertume croissants. Bonne dégustation !

1. **Arafale (4.7%)**
Commencez par cette Session IPA légère avec des saveurs de jasmin, d'agrumes et d'épices pour une introduction douce.
2. **Wait & See - HAZY IPA (6.0%)**
Poursuivez avec cette Hazy IPA équilibrée, où l'amertume est compensée par l'ajout de blé, offrant des saveurs de fruits frais.
3. **L'IPAirtendue (5.5%)**
Ensuite, dégustez cette IPA végétale avec une amertume prononcée, pour une intensité gustative progressive.
4. **La Vraie Bière (6%)**
Explorez cette bière blonde avec une légère note aromatique d'agrumes, offrant une transition vers des saveurs plus complexes.
5. **Pichecacaye blonde (6.5%)**
Poursuivez avec cette bière blonde aux notes herbacées persistantes, ajoutant une expérience plus riche à votre dégustation.
6. **Diabolipa (6.5%)**
Dégustez cette IPA ambrée avec des saveurs de caramel, d'agrumes et de fruits tropicaux, accompagnée d'une belle amertume.
7. **L Blonde (7%)**
Avancez vers cette bière blonde avec un nez d'agrumes et une amertume prononcée, intensifiant davantage l'expérience.
8. **Tante Bobo HARVEST (5.2%)**
Explorez cette édition limitée riche en houblon avec des notes d'agrumes et un côté épicé, offrant une complexité unique.
9. **Toutatis (6.7%)**
Passez à cette IPA atypique avec plus d'arôme que d'amertume, grâce au savant dosage de houblons et à la purée de pamplemousse.
10. **La Pa papa (8.5%)**
Terminez avec cette Triple belge, offrant une forte amertume, des notes de citron vert et un dry hopping, pour une conclusion aromatique et réchauffante.