



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 différentes 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

P3 - Richesse maltée : caramel et/ou torréfié

(ex : ambrées, brunes, porters, stouts)

Cette séquence devrait permettre une transition harmonieuse des saveurs plus légères vers des profils plus riches, tout en mettant en valeur les variations de malt, de torréfaction et d'arômes spécifiques à chaque brassin.

1. **La D'Tendue (5.5%)**

Commencez par cette bière noire légère et torréfiée aux notes de café et chocolat, mettant en avant la torréfaction subtile.

2. **Tonton Mystérieux (5.2%)**

Poursuivez avec ce porter foncé aux notes de chocolat et caramel, offrant une expérience gourmande et douce avec une amertume légère.

3. **La Pa soir (6.5%)**

Dégustez cette bière noire avec un nez et une bouche malt torréfié, café et amertume, pour une expérience plus prononcée tout en restant équilibrée.

4. **Sainte MA' Noire (6%)**

Avancez vers ce stout traditionnel britannique avec des arômes de café, chocolat, cacao et biscuit, offrant une richesse maltée modérée.

5. **Midlife Crisis (6.9%)**

Explorez cette bière brune caramélisée avec des notes surprises, apportant une variation intéressante aux saveurs.

6. **L Brune (7%)**

Dégustez cette bière brune brassée avec des oranges de Sicile, offrant un contraste agrume et une richesse maltée.

7. **Pichecacaye rousse (7.5%)**

Poursuivez avec cette bière rousse ambrée, épicée, et aux notes caramélisées, offrant une expérience équilibrée.

8. **Aracao (7.5%)**

Dirigez-vous vers ce stout au chocolat avec des arômes puissants, cacao et caractère, pour une expérience intense.

9. **Haart Noss (9% vol.)**

Avancez vers ce stout révélant un léger goût de café et une amertume de noix en fin de bouche, offrant une complexité accrue.

10. **Impérial Stout - Edition limitée (8%)**

Terminez avec cette bière chaleureuse, remplie d'arômes de malts, de cognac, de notes de chocolat et de café, pour une conclusion riche et élaborée.