



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

P4 - Take it Easy, faible teneur en alcool

(ex. : lagers, session IPA, saisons légères, etc.)

Cette séquence devrait permettre une transition en douceur des bières plus légères vers celles avec un peu plus de caractère, tout en maintenant une faible teneur en alcool.

1. **BR Blanche (4,5 °Vol Alc)**
Commencez par cette blanche belge classique, légère et certifiée Bio, offrant une belle rondeur, un effet rafraîchissant, et une touche d'écorces d'oranges amères et coriandre.
2. **L'Etendue (4.6%)**
Poursuivez avec cette bière légère et désaltérante à la pointe subtile de gingembre, pour une expérience rafraîchissante et légère.
3. **La Pa la one (5.5%)**
Dégustez cette bière blonde aux arômes d'agrumes et légèrement amère, facile à boire et rafraîchissante, avec une touche du houblon Citra.
4. **W&S - Bohemian Lager (5.5%)**
Avancez vers cette variante tchèque de la pils, caractérisée par une amertume franche, des arômes de pain brioché, et des parfums herbacés, floraux et épicés. Une lager affinée et équilibrée.
5. **Lager (4.9%)**
Explorez cette lager à la couleur claire jaune, avec des notes de citron et de pommes, offrant une expérience propre et rafraîchissante.
6. **Sainte MA' Blanche (5%)**
Passez à cette bière trouble aux arômes de vin blanc, raisin et clou de girofle, avec une légère amertume. Elle s'associe bien avec des plats variés.
7. **S'Piggy (5.5%)**
Dégustez cette bière blonde de l'été légèrement houblonnée, rafraîchissante et désaltérante, avec des notes de pamplemousses et de raisins verts.
8. **Cousin Geek (fut) (4.2%)**
Terminez avec cette blonde pétillante, légèrement terreuse, aux notes d'agrumes et d'une amertume moyenne, offrant une IPA facile à boire et rafraîchissante.