



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

P5 - Hors-pistes

(ex. : sours, barrel aged, , bières aux herbes, etc.)

Cette séquence devrait permettre une transition progressive des bières plus légères vers des options plus riches en saveurs, avec des caractéristiques épicées, gourmandes, et originales.

1. **La Maisentendue (5.9%)**

Commencez avec cette bière brassée au maïs et infusée aux plantes, offrant une expérience originale avec des notes de maïs, infusion, et myrthe.

2. **Aracine (7%)**

Poursuivez avec cette saison au raifort assez puissante, apportant originalité avec le raifort au nez et une sécheresse caractéristique. Idéale pour les amateurs de saveurs fortes.

3. **L Ambrée (7%)**

Dégustez cette bière brassée avec du blé fumé, offrant une amertume équilibrée, des notes légèrement fumées, et un goût particulier. Elle marque une transition vers des saveurs plus complexes.

4. **Forêt noire (6%)**

Explorez ce stout avec fève de cacao et cerise, offrant une expérience fruitée et légèrement acidulée. Idéal en association avec du chocolat en dessert ou un plat gras.

5. **Sainte MA' XMAS23 (7.6%)**

Passez à cette bière blonde de Noël arrangée au rhum, aux épices de spéculoos et au piment. Son évolution dans le temps offre une dégustation progressive, débutant en douceur avec la cannelle et devenant corsée avec le piment.

6. **LA RECEVRESSE XO (7.8%)**

Découvrez cette création savante, un assemblage de malts, d'épices, et de houblons européens avec un Cognac XO. Elle offre une expérience riche en parfums, goûts, et une touche de mousse.

7. **Taranis édition fut de Rhum (9.5%)**

Terminez avec cette bière gourmande et chaleureuse, vieillie durant 9 mois en barrique de rhum, offrant des notes épicées et vanillées. À déguster avec attention pour apprécier pleinement sa foudroyante complexité.