

56 médailles décernées au premier Concours des bières

Le premier Concours des bières d'Avignon, initialement prévu le 17 avril, s'est tenu ce samedi 29 mai, à la Maison de l'agriculture. Les 28 dégustateurs, répartis dans huit jurys, ont décerné 56 médailles (27 or, 19 argent et 10 bronze) dans une trentaine de catégories.

Organisé par l'équipe du Concours des vins d'Avignon, réunie autour de son président José Gonzalvez, en partenariat avec l'association Pumba Prod, organisatrice du salon "Un Amour de brasseur" à Carpentras, le Festival de la bière de goût de Pernes-les-Fontaines et l'IUT d'Avignon, ce premier Concours des bières d'Avignon est le reflet d'une montée en puissance de ce savant mélange d'eau, de houblon, de malt et de levure, dans le quotidien des Français.

« Nous sommes ravis d'avoir réussi à maintenir l'événement en le reportant », confiait José Gonzalvez, entre deux allers-retours entre les salles de dégustation et la salle de préparation, quatre verres à la main. « L'expérience du Concours des vins depuis 1986 nous a aidés à lancer celui-ci, même si, malgré l'expérience acquise aux Concours des bières de Paris et Lyon, on improvise un peu, car il a fallu s'adapter aux locaux et aux contraintes sanitaires. Mais ça a marché ! »

La difficulté supplémentaire par rapport aux vins, c'est que chaque échantillon est servi au verre, ce qui en fait beaucoup !

« Il y a eu un gros travail d'organisation en amont et un gros investissement des neuf bénévoles de l'équipe le jour-] ».

Au total, 121 échantillons provenant de 27 brasseurs

Les dégustateurs ont dû juger 121 échantillons provenant de 27 brasseurs de diverses régions de France (Bordelais, Est, Alpes-Maritimes et une dizaine du Vaucluse) et même de Belgique. Chaque jury, de trois à quatre dégustateurs, avait une quinzaine de bières à goûter. Parmi eux, Solène Ronnaux-Baron, brasseuse à Antibes depuis six ans, se réjouit des échantillons dégustés : « La qualité est au rendez-vous. Le niveau de la micro-brasserie a énormément progressé ces dernières années. Je me régale. Il y a de belles surprises ! »

Tous sont unanimes : « Il n'y a pas de mauvaises bières, seulement des goûts différents avec des notes plus ou moins agréables, plus ou moins prononcées (miel, fruits, agrumes, notes herbacées, fumé...), derrière lesquelles se dessine la personnalité du brasseur. »

Verre à la main, tous leurs sens sont en éveil : la vue, l'odorat, le goût. « Ça n'a rien à voir avec le vin », confie Bernard Planchon, ancien sommelier. « C'est une approche très intéressante, avec de nombreux critères à prendre en compte, si bien que c'est parfois difficile de s'accorder », renchérit Albré Boyer qui, lui aussi a bénéficié des ateliers de formation, dispensés par l'équipe organisatrice. « On cherche sur tout l'équilibre. Chacun vient



Organisé par l'équipe du Concours des Vins d'Avignon, présidée par José Gonzalvez (debout), le premier Concours des bières d'Avignon s'est tenu samedi à la Maison de l'agriculture. Photos Le D

avec ses goûts et ses attentes et ce n'est pas facile de se mettre à la place du consommateur pour savoir ce qui va lui plaire », ajoutent Michel Jobin, Léa Louard et Réjane Perret, à la table voisine. Après cette belle réussite pour ce premier concours, rendez-vous le 29 janvier 2022 pour la deuxième édition.

Marie-félicia ALIBERT

Retrouvez les médaillés sur le site : concoursdesbières-avignon.fr

