

Devenez zythologue ou brasseur !

La crise sanitaire a poussé beaucoup de personnes à se lancer dans une nouvelle vie professionnelle. Le secteur de la bière n'y échappe pas. Mais son attractivité date depuis bien plus de temps. Des formations existent pour accéder au métier de brasseur ou encore à celui de zythologue. Petit tour d'horizon.

→ par François Willmann

Nom féminin, science de la dégustation de la bière, science des techniques brassicoles et de leur histoire. Synonyme : zythologie.

Voici comment est défini le mot « biérogologie » sur le site du dictionnaire Larousse. Une apparition dans le dictionnaire qui traduit l'importance que prend

la profession de zythologue plus régulièrement appelé biérogologie. L'engouement autour des créations de brasseries est certain et avec lui tout un écosystème se structure, les vocations se multiplient. Les moyens d'appréhender la zythologie sont multiples, de la formation professionnalisante à l'atelier d'initiation.

Guirec Aubert, biérogologie à Paris, propose des ateliers découvertes de deux heures organisés chaque semaine et ouverts

au grand public. « Je leur présente cinq bières avec des saveurs différentes. Le fil rouge pédagogique ce sont les ingrédients, malt, houblon, levure. C'est un bon moyen de démystifier la dégustation et la production de la bière » nous explique-t-il. Des initiations pour les particuliers mais aussi pour les entreprises. En présentiel ou à distance au moyen d'une box dégustation de six bières et d'un atelier en visioconférence.



Guirec Aubert est biérogologie. Il propose des ateliers d'initiation à la bière au grand public.

© alexandremartin.fr



Au cours d'atelier découverte, Guirec Aubert fait déguster différents styles de bière.

© alexandremartin.fr



Dans ces ateliers d'initiation à la zythologie, Guirec Aubert présente les différents ingrédients de la bière.

© alexandremartin.fr



Guirec Aubert intervient également auprès de professionnels désirant se former à la zythologie.

© alexandremartin.fr

« De plus en plus de gens qui viennent aux ateliers ont des idées de développer des projets dans la bière. Et de manière plus générale, le grand public est beaucoup plus sensible à la sommellerie de la bière et aux accords mets-bière », remarque-t-il. « Être zythologue c'est un travail de passeur, d'intermédiaire. Nous apportons des connaissances sur la bière. Le métier peut regrouper des compétences larges », s'enthousiasme le biérologue.

300 heures de cours

Selon lui, « un bon zythologue doit savoir mettre en avant la bière, le travail du brasseur. Mais aussi y apporter son expertise technique, son enthousiasme autour du produit. Il est le pont entre ceux qui fabriquent la bière, ceux qui la vendent et ceux qui la boivent ».

Le zythologue peut proposer des formations à des particuliers comme des professionnels. Guirec Aubert est ainsi amené à former certains acteurs du secteur des boissons.

« L'enthousiasme autour de la bière touche aussi les professionnels qui s'y intéressent de près. Pour cela j'interviens régulièrement pour des formations de deux ou trois jours afin de les familiariser au monde de la bière, leur apprendre les fondamentaux en termes de styles, de dégustation. Cela concerne notamment les cavistes », explique-t-il. Guirec Aubert forme également des sommeliers, il s'est notamment occupé d'un finaliste du concours du meilleur sommelier de France, et même un finaliste du meilleur du monde. Des restaurateurs, comme Pierre Sang Boyer par exemple, sont aussi concernés. Toutes les informations sur ses ateliers pour le grand public comme pour les professionnels sont sur son site internet www.bieremasterclass.fr

Si vous désirez passer de l'atelier d'initiation à la biérologie à la formation qualifiante voire la formation diplômante, plusieurs choix se présentent à vous. Il existe une diversité de formations à différents prix et de différentes durées. La plus longue est à l'IFCO, l'école spécialisée dans la formation professionnelle des métiers du vin et de la bière. Elle propose une formation diplômante de zythologie dans deux villes, Paris et Marseille. « Il s'agit d'une formation en alternance reconnue au répertoire national des certifications professionnelles,



L'IFCO propose une formation en alternance reconnue au répertoire national des certifications professionnelles. RNCP, équivalent niveau bac+2.

L'ŒIL DE L'EXPERT

**HERVÉ MARZIOU, EXPERT
BIÉROLOGUE DEPUIS 22 ANS****Qu'est-ce que c'est pour vous être
zythologue/biérologue ?**

C'est mettre en valeur le savoir-faire du brasseur et la bière qu'il élabore. C'est aussi travailler avec toute la filière de la bière que ce soient les céréaliers, les houblonniers ou ceux qui la commercialisent. Et porter de l'attention à ceux qui la consomment comme à ceux qui ne la consomment pas encore. Au départ, la biérologie s'est consacrée à la dégustation puis aux accords bières et mets. Aujourd'hui, tous les domaines concernés par la bière sont explorés. Le biérologue, toujours en veille, a pour mission de transmettre son expertise.

**Quelles sont les qualités d'un bon
zythologue/biérologue ?**

Avoir un bon palais, une bonne mémoire visuelle, olfactive et gustative ainsi qu'un vocabulaire riche et précis. Il faut s'intéresser à la totalité du monde de la bière et être un bon pédagogue.

**Avez-vous constaté une évolution du métier
ces dernières années ?**

Entre 2000 et 2008 nous étions très peu, il y avait Élisabeth Pierre et moi formés par des « défricheurs » passionnés comme Jean-Claude Colin ou encore Mario D'Eer au Québec. Ils sont toujours là. À partir de 2008 de plus en plus de personnes souhaitent le devenir. Et depuis quatre ans les vocations se multiplient aidées par différentes formations proposées dont celle de l'IFCO.

L'effervescence autour de la zythologie a suivi celle autour des créations de brasseries. Mais aussi du monde des brasseurs domestiques. C'est tout un univers de créativité qui nourrit la biérologie.

Avez-vous des conseils pour s'initier à la biérologie ?

Suivre une formation qui propose la totalité des thèmes concernés. Pour la dégustation, il faut se faire confiance, rester authentique et être spontané. S'entraîner à noter ses ressentis et les comparer à celles de nos experts comme Gilbert Delos. Rencontrer les brasseurs et être attentifs aux tendances.



Au lieu de brasser du vent,
viens apprendre à brasser
de la bière.

CRÉER SA BRASSERIE ARTISANALE
FORMATION GRATUITE*



LES FRENCH BRASSEURS
ARTISANS BRASSEURS

lesfrenchbrasseurs.com

* Formation d'une durée de 5 jours, prise en charge totale ou partielle au travers de vos droits CPF.

RNCP, niveau cinq équivalent niveau bac+2. Cela représente 300 heures de cours, environ 8 semaines de formation, le tout complété par un stage obligatoire en entreprise. Un rythme d'une semaine de cours pour deux semaines d'entreprise», explique Benjamin Coué le directeur de l'IFCO Paris. Dans cette formation sont abordés la fabrication de la bière, son histoire, tout ce qui concerne l'économie de la bière comme la vente, le marketing mais aussi les aspects sensoriels liés à la dégustation. Pour y accéder, le niveau bac et des connaissances suffisantes sont exigés.



La cave de l'IFCO, l'école spécialisée dans la formation professionnelle des métiers du vin et de la bière.



À l'IFCO, les promotions sont de 20 personnes pour créer un véritable groupe avec une cohésion.



À l'IFCO la formation en zythologie représente 300 heures de cours réparties sur 8 semaines en alternance avec l'entreprise.

Un équilibre entre formation à l'école et en entreprise

« Au-delà des connaissances requises sur la bière, nous cherchons surtout des gens passionnés qui veulent faire de leur passion leur métier » complète le directeur. Chaque promotion est composée de 20 personnes et les profils des élèves sont très divers, des ingénieurs aux professionnels du marketing en passant par d'anciens graphistes ou des personnes issues de métiers manuels. Chaque candidat fait l'objet d'un entretien pour évaluer la cohérence de son projet et sa motivation. Une fois accepté, il faut réfléchir au financement de la formation : 4 500 € en autofinancement. Un coût pouvant être financé en partie dans le cadre du compte professionnel de formation (CPF), via Pôle emploi et même dans certains cas par des aides des régions.

Des financements possibles qui complètent celui lié à l'apprentissage, car au cours de leur alternance les élèves sont également rémunérés par l'entreprise.



Hervé Loux est biérologue, responsable de formation, journaliste et juge international. Des compétences qu'il met aux services de ses élèves.

« L'apprentissage est global, c'est un équilibre entre formation à l'école et en entreprise. À l'école, de nombreux grands professionnels interviennent, des zythologues, des brasseurs, des pros du marketing et de la commercialisation. Des gens en activité et au courant des dernières évolutions du métier », explique Benjamin Coué.

La dégustation lui paraît particulièrement importante : « les élèves explorent précisément chaque style de bières, françaises ou étrangères, parce qu'il faut qu'ils deviennent des spécialistes », poursuit-il.

Les promotions sont également limitées à 20 personnes afin de créer une cohésion de groupe, « se constituer un solide réseau de relations est essentiel dans ces métiers, il faut qu'ils s'entendent bien entre eux ».

Sommelier de la bière

D'après lui, les débouchés sont nombreux. « Ces cinq dernières années, le marché est en pleine explosion, dans les brasseries et dans les réseaux commerciaux, les offres d'emploi sont nombreuses. On peut devenir caviste comme commercial, gérer un bar à bière ou encore créer la carte d'un restaurant. Le zythologue est là pour accompagner les brasseries dans la création et dans la commercialisation du produit », explique Benjamin Coué.

L'engouement pour ces professions se remarque : pour 20 places, il reçoit une cinquantaine de candidatures. Toutes les informations sont sur le site de l'école IFCO de Marseille/Paris www.ifco-marseille.com

D'une durée de huit mois, cette formation est l'une des plus longues. Certaines sont plus courtes. Hervé Loux, zythologue, représentant francophone de la formation diplômante de l'Académie Doemens,



Pour le zythologue Hervé Loux, être biérologue c'est avant tout être un ambassadeur de la bonne bière.



Au cours de sa formation de zythologie, Hervé Loux permet aux élèves de découvrir l'art du brassage.

fondée en 1895 à Munich, propose, en quelques semaines, d'être formé en tant que sommelier de la bière. Lui-même l'a suivie après une première formation en microbrasserie. Il en a traduit l'ensemble des cours en augmentant la partie association bières et mets et les transmet chaque année à ses élèves.

« J'ai déjà formé quatre promotions. Ce sont des classes de 8 à 12 élèves et la formation dure deux à trois semaines. J'assure les cours, je fais intervenir Élisabeth Pierre pour certains chapitres. La formation a une vocation professionnelle et s'adresse particulièrement à des cavistes, des brasseurs, des commerciaux de brasseries, des restaurateurs ou toute personne de la filière bière au sens large », explique-t-il.

Viellissement en barriques, marketing, stockage

Les prérequis sont simples : avoir plus de 18 ans et être motivé. Hervé Loux « effectue un entretien téléphonique avec le candidat pour m'assurer de sa motivation et de la cohérence de son projet professionnel ». La formation consiste à « connaître la bière, le brassage et son processus. Une journée de brassage est prévue pour savoir comment on obtient le produit avec tous les aléas que cela comporte, et prendre conscience de la créativité derrière la bière. Il faut connaître son histoire, tous les styles, savoir expliquer aux gens, proposer la bière adéquate notamment en accord bière-mets, reconnaître les défauts dans une bière et savoir l'analyser régulièrement. Avoir des notions de santé publique aussi, car cela reste de l'alcool. C'est tout cela être biérologue, il faut être un ambassadeur de la bonne bière », dit-il convaincu.



Suivi des analyses en ligne

Transport simplifié des échantillons

WESSLING

Quality of Life

Analyses de bière en laboratoire accrédité COFRAC*

Demandez votre devis à :
David HARDY
01 64 47 65 66 | 06 28 04 07 47
david.hardy@wessling.fr

*Accréditation
COFRAC n°1-5578,
portée disponible
sur www.cofrac.fr

WWW.WESSLING.FR



Des élèves attentionnés et motivés..

Une large palette de cours qui traite également du service de la bière, du vieillissement en barrique, du marché de la bière ou encore du transport et stockage. À la suite de cette formation de Sommelier Bière professionnel Doemens, l'élève est diplômé, titre acquis s'il réussit des examens écrits et des évaluations pratiques. À noter que le coût de la formation, qui est en cours d'éligibilité au CPF, est de 3780 € TTC. Toutes les informations sont sur le site www.hlx-beerconsulting.com

Intervention d'un cuisinier

Enfin, une autre formation d'une durée d'une semaine est à votre portée. Il faudra se déplacer au centre de formation brassicole et de zythologie Brew Society à Rouen. « Une formation intensive en présentiel pour devenir un vrai sommelier de la bière. Évidemment les élèves y apprennent la fabrication et l'histoire de la bière mais aussi à la présenter, à la servir, à la déguster et déceler d'éventuels faux goûts. Les accords mets-bières sont aussi bien explorés, un chef toqué Gault et Millau vient leur apprendre à cuisiner à la bière et à choisir celle qui s'accordent avec le plat, c'est primordial », explique Alexandre Debroas le fondateur et directeur de la Brew Society.

C'est une zythologue et un cuisinier qui assurent principalement la formation, avec l'intervention d'autres professionnels du secteur, notamment des brasseurs. « L'avantage des élèves ici est aussi



Après des épreuves écrites et pratiques, les candidats qui ont obtenu la moyenne dans toutes les matières sont diplômés de la formation.

de pouvoir faire des allers-retours entre leur formation et nos installations de microbrasserie. Ils peuvent observer, échanger avec les élèves de l'autre formation ainsi que les formateurs en brasserie.



Les associations mets-bières.

Et pour s'entraîner, les élèves zythologues goutent les bières brassées par les élèves brasseurs. Il y a un réel échange», s'enthousiasme-t-il. Chaque année le centre organise quatre sessions de formation et chaque promotion est composée de neuf élèves, « le nombre idéal pour assurer un suivi personnel et une bonne pédagogie ». Le coût de la formation s'élève à 1500 € finançables via le compte personnel de formation (CPF), Pôle emploi ou d'autres aides extérieures. Elle ne demande pas de prérequis particulier. Pour aller plus loin Alexandre Debroas prépare déjà une formation renforcée de niveau II, qui durera sept semaines cette fois-ci. Affaire à suivre...

Notons que des sites internet, comme celui de Brasseurs de France (www.brasseurs-de-france.com), proposent une liste exhaustive des formations en zythologie/biérologie. 🍷