

Bruxelles, le 20-10-2020

Brussels Beer Challenge, une compétition de bières en mode ... Covid

Tant le secteur brassicole que celui de l'évènementiel sont mis à rude épreuve et frappés de plein fouet par la crise actuelle. Et quand ces deux secteurs sont réunis comme c'est le cas pour le **Brussels Beer Challenge**, la situation est particulièrement complexe. Pour faire face aux circonstances et renvoyer un message positif aux nombreux brasseurs désireux de continuer à vendre et promouvoir leurs bières, les organisateurs du Brussels Beer Challenge se lancent le défi de maintenir les sessions de dégustation et de les organiser de manière professionnelle. Une procédure spécifique et adaptée est ainsi mise en place dès ce vendredi 30 octobre en adéquation avec les règles et précautions sanitaires élémentaires. Les sessions de dégustations sont organisées en petits groupes, étalées sur plusieurs jours et chaque membre du jury dispose d'un espace individuel de dégustation lui permettant d'évaluer les bières de manière intègre et professionnelle.

Traditionnellement composé d'experts étrangers et belges, le jury de cette 9^e édition du Brussels Beer Challenge provient majoritairement de Belgique. Notre pays semble disposer d'un réservoir très large d'experts très compétents dans le domaine et cela n'affectera en rien la fiabilité des résultats. Une 50 aine d'experts belges ou vivant en Belgique se relayeront donc pendant les deux semaines de dégustation pour décerner les précieuses médailles.

Le côté festif de l'évènement est bien évidemment mis entre parenthèses et les dégustateurs professionnels se limiteront à l'évaluation rigoureuse des nombreuses bières mises en compétition. Au total, pas moins de 1500 bières venant des quatre coins du monde seront soumis aux papilles affûtées des experts. Ce chiffre impressionnant comparable à celui de l'édition précédente témoigne de l'importance de l'évènement pour le secteur brassicole belge et international.

Les tendances 2020

Le Brussels Beer Challenge se révèle chaque année comme le miroir des confirmations et des nouvelles tendances en matières brassicoles. Voici donc les premiers enseignements constatés à la lecture des bières inscrites :

- En dehors des pils ou lager, les catégories **Triple**, **Saison**, **Blanche** et les nombreuses variantes de **IPA** restent largement en tête des styles produits et consommés non seulement en Belgique mais également dans de nombreux pays.
- La tendance à la production de bières plus houblonnées se confirme comme le signale l'augmentation significative des styles « **Hoppy lager** » et « **Hoppy blond** ». L'orientation du tout au sucre tend donc à diminuer au profit des bières plus houblonnées.
- On constate l'émergence d'une nouvelle variante de IPA, les **NEIPA** (pour New England Indian Pale Ale). Moins amères que les IPA traditionnelles elles s'expriment par une explosion fruitée (comparable à du jus de fruits), une couleur et un aspect trouble presque laiteux. Considéré comme anecdotique il y a peu, ce style semble s'imposer de plus en plus

auprès d'une nouvelle génération de consommateurs. Près d'une cinquantaine de bières de ce style s'affrontent cette année.

- La tendance vers les **bières sans (ou pauvre) en alcool** se poursuit depuis quelques années. Les chiffres le confirment : au niveau européen on en a produit en 2019 plus de 14 millions d'hectolitres soit une augmentation de 40% en un an. Au niveau du Brussels Beer Challenge, le nombre d'échantillons inscrits (plus de 55) a permis à l'organisation de faire une distinction entre les échantillons proches de 0% d'alcool (0,3 % ou moins) et les échantillons ayant un taux inférieur à 2% ... la définition du "sans alcool" variant quelque peu d'un pays à l'autre.

Les résultats complets du Brussels Beer Challenge seront révélés le 23 novembre lors d'une cérémonie virtuelle particulièrement attendue par les brasseurs, les professionnels et amateurs de bière du monde entier.

Info Presse : Thomas Costenoble – thomas.costenoble@vinopres.com – 0476/91 70 49