



Biérologie  
**LE CONCOURS**  
fête ses 10 ans

— Communiqué de presse —

10<sup>ème</sup> édition du Concours de Biérologie.  
Et les gagnants sont...

Une soirée pour dévoiler le gagnant du Concours de Biérologie 2015 et 3 jours pour découvrir toutes les facettes de la bière : The Place To Beer, au Palais Brongniart. Hier soir à 21h, le chef Pierre Augé de la Maison de Petit Pierre, parrain de la 10<sup>e</sup> édition du Concours national de Biérologie a annoncé les noms des 3 lauréats :

Camille Beauné, cette jeune fille élève du CFA Médéric à Paris, remporte le titre de Meilleure Jeune Biérologue 2015, avec l'excellente note globale de 16,36/20. Un titre de plus en plus coté qui témoigne de la dynamique qui anime la filière brassicole et d'une "culture bière" grandissante en France.

Sur les 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> marches du podium : Timothée Dantec, élève du centre de formation CEFPPA à Illkirch avec 15,95/20 et Alexis Attal, élève du lycée hôtelier Le Castel à Dijon avec 15,44/20.

• VERBATIM DES 3 GAGNANTS •



**CAMILLE BEAUNÉ**

«Je suis évidemment très contente. Ce titre me conforte dans mon choix professionnel et je vais mettre à profit ce que j'ai appris et surprendre mes clients avec de beaux accords Bières et mets ». Et je suis très excitée à l'idée de passer un week-end à Amsterdam !»



**TIMOTHÉE DANTEC**

« Une très belle journée de partage avec beaucoup d'émotions. L'atelier Mets & Bières a été pour moi le plus difficile mais Pierre Augé a su me mettre en confiance. Je suis encore plus motivé après cette expérience enrichissante et la découverte de l'univers Bière, un monde passionnant. »



**ALEXIS ATTAL**

«Je vais continuer à approfondir mes connaissances sur la Bière car je souhaite ouvrir un jour un bar et remettre au goût du jour la guinguette. Je suis très content de gagner un stage dans un établissement prestigieux. C'est une véritable chance pour moi !!»

*Le mot de Pierre Augé*

PARRAIN DU CONCOURS DE BIÉROLOGIE 2015

« La Bière n'a plus seulement une image de boisson désaltérante. Désormais, elle se sert à table et permet d'imaginer des accords délicats avec des plats. Il est intéressant d'être là pour promouvoir cette évolution. »



**BIOGRAPHIE**

Aujourd'hui Chef de la Maison de Petit Pierre à Béziers, Pierre Augé s'est fait connaître du grand public lors de l'émission Top Chef dont il a été le gagnant en 2014. Son intérêt pour la bière ne date pas d'hier. Il aime la servir à table et imaginer des accords avec des mets. Il a constaté un véritable engouement pour ce produit peu alcoolisé qui possède un potentiel gustatif immense. Cet enthousiasme lui a donné envie de s'investir dans le Concours de Biérologie et de promouvoir auprès d'étudiants des lycées hôteliers ces nouveaux modes de dégustation.

Aiguiller les futurs talents, les conseiller, mais aussi trouver le futur expert qui saura être un Biérologue d'exception et un ambassadeur auprès de ses confrères, consœurs et des consommateurs, voilà un nouveau challenge qui le passionne !

# LE CONCOURS DE BIÉROLOGIE

FÊTE SON 10<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE !

65 <sup>★ ★</sup> LYCÉES  
hôtelières

15 <sup>★ ★ ★</sup>  
MARQUES  
DE BIÈRES  
ANALYSÉES  
ET DÉGUSTÉES

5 RÉGIONS  
de FRANCE

10 finalistes  
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

260

HEURES DE  
FORMATION  
DANS LES LYCÉES

3000 <sup>Depuis le début</sup>  
candidats

9  
Meilleurs Jeunes  
BIÉROLOGUES  
de France depuis 2004

95

heures  
de concours  
DEPUIS LES PHASES  
qualificatives  
jusqu'à la finale

## PROMOUVOIR L'EXPERTISE

Valoriser et transmettre le savoir-faire brassicole français, tel est l'objectif de ce Concours organisé par HEINEKEN S.A.S qui s'adresse aux étudiants des lycées hôteliers de France, futurs professionnels de la filière CHR (cafés, hôtels, restaurants). En récompensant le Meilleur Jeune Biérologue, cette compétition permet aussi de mettre en avant des compétences spécifiques. La dégustation de la bière nécessite en effet des connaissances en matière d'histoire, de terroir, de technique de fabrication... autant d'éléments qui vont agir sur les qualités gustatives des bières. Une démarche qui permet à tous ces amateurs passionnés de mieux appréhender les produits et d'apprendre à bien conseiller leurs futurs clients.

## FORMER DE JEUNES PASSIONNÉS

En 2015, le Concours de Biérologie a été l'occasion pour 700 candidats issus de 65 lycées hôteliers de tester leurs connaissances lors des QCM proposés dans le cadre des quarts de finales. Soixante cinq candidats ont ainsi été sélectionnés pour les demi-finales. Du 11 février 2015 au 10 avril 2015, à Strasbourg, Nantes, Marseille, Toulouse, Lille, ces lycéens ont participé à des épreuves pratiques et théoriques et seuls deux par ville ont été retenus pour la finale du 21 mai au Palais Brongniart.

## RÉCOMPENSER UN TALENT EN DEVENIR

Ils sont dix à concourir lors de ce dixième anniversaire. Au programme pour décrocher le premier prix : un service du demi parfait (pression et bouteille), l'analyse sensorielle, la création d'un cocktail à la bière et la proposition d'accords mets-bières autour d'un menu imposé et réalisé par Pierre Augé. Quatre épreuves qui permettront d'élire un lauréat qui validera ainsi son expertise et remportera un voyage à Amsterdam, un système pression à domicile The Sub et un stage dans un établissement de prestige. Une façon d'assurer un avenir professionnel à travers une discipline devenue désormais incontournable.

ÉTUDE ODOXA RÉALISÉE ENTRE LE 6 ET LE 10 MAI 2015 AUPRÈS DE 3 000 PERSONNES,  
SUR LE THÈME « LA FRANCE, CET AUTRE PAYS DE LA BIÈRE »

7/10  
FRANÇAIS  
sont consommateurs  
DE BIÈRE

56%  
DES FEMMES  
dégustent de la BIÈRE

80% considèrent  
que l'image de la BIÈRE  
S'EST FORTEMENT  
AMÉLIORÉE

53% préfèrent  
CONSOMMER  
— DES BIÈRES —  
AUX SAVEURS PRONONCÉES

6 FRANÇAIS SUR 10 souhaitent  
se voir proposer par des restaurateurs  
DES ACCORDS BIÈRES & METS



# The place to **BEER**

## Ouverture au grand public

**VENDREDI 22 MAI 2015**

Journée grand public  
de 14h30 à 22h

**SAMEDI 23 MAI 2015**

Journée grand public  
de 13h à 22h

**Les 22 et 23 mai :**

Masterclass sans interruption : programme à retrouver sur [tendancesbiere.fr](http://tendancesbiere.fr)  
Beerfore de 19h à 22h avec apéro DJ Set

**PALAIS BRONGNIART  
28, PLACE DE LA BOURSE, PARIS 2<sup>ÈME</sup>**

Métro Bourse, Quatre Septembre, Sentier (ligne 3), Bonne Nouvelle (lignes 8 et 9)  
Bus Ratp : 20, 29, 48, 67, 74, 85

Organisé par HEINEKEN S.A.S., le Concours de Biéologie a créé une véritable pépinière de passionnés. Ils sont près de 500 professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration à porter et à transmettre depuis maintenant 10 ans les valeurs de la bière : diversité, naturalité, histoire... Ces derniers ont bénéficié d'un programme complet dédié à la Biéologie, de l'origine de la Bière à sa dégustation. Pour ses 10 ans, le Concours s'attache à la transmission du savoir, de l'expérience et de la passion de la Biéologie.

Documents et visuels à télécharger sur :  
<http://heineken.pressroom.oconnection.fr/tendances-biere/#the-place-to-beer>

Document réservé uniquement aux professionnels HEINEKEN S.A.S. RCS Nanterre 414 842 062

**CONTACTS  
PRESSE**

**Oconnection**  
media digital activation event ip culture

**HEINEKEN** S.A.S.

Ysabel  
CASTELA

01 46 40 75 80 • 06 09 18 37 77  
[ycastela@oconnection.fr](mailto:ycastela@oconnection.fr)

Virginie  
FRIEDMANN

01 46 40 69 27 • 06 81 08 81 30  
[vfriedmann@oconnection.fr](mailto:vfriedmann@oconnection.fr)

Flavie  
DE LACHAPELLE

01 47 14 37 71 • 06 30 14 02 08  
[flavie.de.lachapelle@heineken.fr](mailto:flavie.de.lachapelle@heineken.fr)

Tiphanie  
GROUT

01 47 14 47 73  
[tiphanie.grout@heineken.fr](mailto:tiphanie.grout@heineken.fr)