

Article Le parisien

<https://www.leparisien.fr/marne-51/sommelier-de-la-biere-ca-sapprend-en-champagne-13-02-2024-JHTO5QMLS5G5JFVNQEBFEROUP4.php>

« Sommelier de la bière », ça s'apprend en Champagne !

Un premier diplôme universitaire en biérogologie vient de voir le jour à Reims. C'est la première fois qu'une université est associée à un tel projet. Une douzaine d'étudiants viennent d'intégrer la première promo.

Par **Marie Blanchardon**

Le 13 février 2024 à 11h09



A la Villa Douce, ancien siège de l'Université de Reims, Hervé Marziou, l'un des fondateurs de la biérogologie en France est intervenu auprès des étudiants du DU Biérogologie dispensé à Reims grâce à l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en champagne.

La bière c'est tout un art, toute une culture. Mais ce n'est pas forcément en Champagne qu'on s'attendait à décrocher un diplôme de « sommelier de la bière ». C'est pourtant oublier qu'avant d'héberger [la plus célèbre des boissons pétillantes](#), la Champagne a aussi connu ses heures de gloire en matière brassicole. La Comète est sans doute la brasserie la plus célèbre de la Marne. En 1928, elle

lançait la fameuse Slavia et produisait environ 1,2 million d'hectolitres à la fin des années 1970, avant de fermer définitivement en 1983.

Dans une région productrice d'orge, ce n'est pas un hasard si les brasseries ont poussé comme des champignons au XXe siècle. « Historiquement, en Champagne comme dans le Nord, on retrouvait beaucoup de brasseries avec la facilité d'avoir sur place de nombreuses matières premières comme l'orge et certaines céréales », souligne Franck Daudin, chef de projet à [l'Institut Georges Chappaz de la Vigne et du Vin](#) en Champagne. Ce n'est donc pas un hasard si l'Institut Chappaz, rattaché à l'Université Reims-Champagne-Ardenne, lance cette année, pour la première fois, un diplôme universitaire en zythologie (étude de la bière, du brassage et des brasseries).

La formation a débuté au début du mois à l'Université de Reims, elle vise plus spécialement des professionnels qui cherchent à élargir leurs compétences : cavistes, barmans, restaurateurs ou distributeurs. « On assiste à une évolution des modes de consommation, poursuit Franck Daudin. C'est courant de fournir des informations sur le vin, de savoir ce qu'on achète. Les consommateurs de bières ont aujourd'hui les mêmes exigences. Les acteurs du secteur ont besoin de ces nouvelles formations. » À Reims, onze futurs sommeliers de la bière seront formés jusqu'en juin prochain. La première promo profitera de 120 heures de formation, ils seront encadrés par des spécialistes à l'image du [biérologue Hervé Marziou](#) et des universitaires.

« [On ne forme pas des brasseurs](#). Ils vont apprendre le process de fabrication de la bière mais ils ne vont pas travailler les actes techniques. Tous seront capables de parler, de commenter, d'associer avec des mets, de valoriser et de faire déguster des bières », résume Franck Daudin. Les étudiants, déjà insérés dans le milieu professionnel, arrivent de la France entière pour chaque mini-session. Chaque mois, ils bénéficieront de trois jours de formation à Reims, au sein notamment du laboratoire d'œnologie de l'Urca. Beaucoup de pratiques et de découvertes seront au programme avec également des ateliers sur les accords mets et bières. « Notre Institut, conclut Franck Daudin, est identifié pour porter un diplôme national d'œnologue. Mais je rappelle qu'on a une vocation à former des professionnels de toutes les filières : spiritueux, vins, bières... Nos chercheurs travaillent bien évidemment sur le champagne mais aussi sur la bière. » En tout cas, l'un n'exclut pas l'autre !