

Goûter la bière, c'est une affaire de femmes

Geneviève Comby

Le Matin Dimanche, 18 juillet 2010

Ils se désaltèrent et elles savourent. Ils écluent, alors qu'elles devisent: la bonne tenue de la mousse, le goût de caramel, d'épice ou de chocolat... Longtemps chasse gardée des hommes, la bière est en réalité faite pour les femmes. Et si près de 80% d'entre elles n'en consomment jamais ou très rarement, c'est sans doute parce qu'elles l'ignorent encore.



Les brasseurs, en revanche, l'ont bien compris. Bien sûr, ils ont lancé des mousses légères et sucrées afin d'amadouer cette nouvelle clientèle. Mais ils connaissent surtout le talent caché des femmes pour la dégustation. Et ils s'en servent!

Le géant du houblon SABMiller, propriétaire de près de deux cents marques à travers le monde, raconte comment, en cherchant à renouveler son contingent de «testeurs», les dirigeants de la multinationale se sont rendu compte de la supériorité des qualités gustatives des femmes. La société avait décidé de former de nouvelles recrues, débauchées à l'interne dans différents pays, parmi tous les employés volontaires. Tous les postulants ont été jugés sur leur habileté naturelle à détecter les différents saveurs et, à ce petit jeu-là, ce sont les femmes qui se sont révélées les plus douées.

Quatre fois plus de testeuses

Aujourd'hui, 30% du millier de goûteurs de SABMiller sont des femmes, soit quatre fois plus qu'il y a dix ans. Constat similaire du côté du danois Carlsberg qui reconnaît que dans les panels de dégustation 2010 les performances des femmes ont surpassé celles des hommes. «Ça nous a surpris, mais notre position est de ne pas faire de différence entre les hommes et les femmes», relève prudemment David Burgess, le directeur qualité du groupe, qui garde sans doute en tête que 72,8% des acheteurs de bière dans le monde restent des mâles.

En Suisse aussi, l'industrie brassicole a pris conscience de cette étonnante affinité entre les femmes et la bière. Feldschlösschen, qui chapeaute désormais neuf marques (Cardinal, Hürlimann, etc.), leur a fait une place de choix au sein des panels de dégustateurs.

Une question d'hormones

«De nombreuses études montrent que les femmes ont plus de sensibilité en matière de perception olfactive et gustative, argumente Gabriela Gerber, responsable du marketing pour Feldschlösschen. La valeur seuil - c'est-à-dire la valeur jusqu'à laquelle une odeur ou un goût peuvent être reconnus - se situe souvent pour les femmes au-dessus de la valeur reconnue pour les hommes.»

Pour les femmes en âge de procréer, faudrait-il préciser. On sait en effet que l'oestradiol (un oestrogène) peut expliquer cette différence entre les sexes. La montée de cette hormone au moment de l'ovulation (et durant la grossesse) aiguise la sensibilité olfactive.

Encore rares, les femmes émergent également aux commandes de brasseries artisanales. «Je ne sais pas si les femmes sont biologiquement de meilleures dégustatrices, mais elles sont peut-être plus curieuses et plus gourmandes. Ce sont souvent elles qui font la cuisine, testent de nouvelles épices et, du coup, sont plus à même de détecter de petites nuances», avance Nathalie Droz, de la Brasserie des Murailles, à Genève. Pour son partenaire Philippe Margand, ça ne fait pas un pli: «Les femmes cherchent des goûts élaborés, l'inverse du gros buveur de bière qui veut juste s'enfiler quelques canettes pour se désaltérer.»

Bien armées pour apprécier la bière, les femmes se refusent pourtant toujours un peu à elle. Trop d'amertume, rabâche-t-on. «Pour moi, c'est une aberration de dire que les femmes n'aiment que les choses sucrées», lâche Sidonie Bündgen, une autre pionnière de la fabrique de bière en Suisse romande, à l'enseigne des Faiseurs de Bière, à Goumoens-la-Ville (VD). «Beaucoup de femmes apprécient l'amertume, poursuit la jeune femme. Souvent lorsqu'elles viennent pour une dégustation, elles nous disent qu'elles n'aiment pas la bière. Mais ce qu'elles n'aiment pas, ce sont les bières industrielles standards, dont les caractéristiques sont peu marquées. Lorsqu'elles découvrent d'autres produits, plus complexes, elles changent en général d'avis.»

Les femmes préfèrent les brunes

D'ailleurs, foi de brasseur artisanal, les femmes qui se mettent à la pression se convertissent souvent aux plus foncées, les brunes, voire les noires, qui contiennent du malt torréfié et dégagent des arômes puissants de chocolat ou de réglisse. L'enjeu se situerait donc moins au niveau de l'amertume d'une bière que de son équilibre, soit le bon dosage entre alcool, houblon et malt. Et puis, comme le rappelle Nathalie Droz, titulaire d'une licence en biochimie, «la sensibilité à l'amer dépend de nombreux facteurs qui varient chez un même individu, homme ou femme, selon son degré de fatigue, s'il prend des médicaments et même en fonction de ce qu'il a mangé auparavant».

Malheureusement, la crainte de l'amertume est souvent le fruit d'un héritage culturel. «Dans les régions qui produisent traditionnellement de la bière, parfois très amère, les femmes en boivent plus facilement, note Nathalie Droz. En Suisse alémanique déjà, la bière est une institution, même chez des jeunes femmes mignonnes et branchées. Le cliché «plus elles sont blondes et plus elles sont grosses, plus elles boivent de la bière» ne tient pas la route!»

Même sans afficher une chemise ouverte sur un torse velu ou une ascendance bavaroise on peut aimer la gueuze. «S'il fallait faire une radiographie des amateurs de bière selon le sexe, je dirais que la moitié des femmes aiment les bières légères, voire panachées et l'autre moitié recherchent plus de goût, résume Nathalie Droz. Chez les hommes, il y a une moitié de gros buveurs qui veulent quelque chose de facile à boire et l'autre moitié qui recherchent des produits plus élaborés.» Ou l'égalité par le houblon.

La dégustation, mode d'emploi

- «A la différence du vin, pour avoir tous les arômes de la bière, il faut l'avalier, remarque Christophe Pradervand, de la brasserie les Faiseurs de Bière. Son goût sera différent selon le choix du malt (caramel ou torréfié, par exemple), du houblon, de la souche de levure (qui peut donner une bière plus sèche ou plus fruitée) et selon les épices (miel, sureau, etc.)» Nathalie Droz, de la brasserie les Murailles, donne quelques astuces de dégustation.

- La robe . Il faut que la couleur soit jolie, plutôt dorée pour les blondes légères de type pilsener. Plus le jaune est intense, plus il y a de matière et moins il y a d'eau; c'est un gage de qualité.

- La mousse. Elle doit être crémeuse, assez épaisse et ne doit pas disparaître tout de suite.

- Le goût. L'attaque en bouche est plus ou moins marquée selon le taux d'alcool. Plus une bière est alcoolisée (jusqu'à une certaine limite!), plus on sent les arômes. Mais les préférences varient selon les cultures. Les Suisses et les Belges apprécient les bières bien pétillantes, donc suffisamment gazeuses, pour une attaque fraîche en bouche. Les Anglais, eux, préfèrent les bières très «plates». Ce qui importe en fin de compte, c'est l'équilibre entre l'alcool, le houblon (qui donne l'amertume) et le malt.

- Dégustations: le jeudi soir sur rendez-vous à la Brasserie des Murailles, à Meinier (GE), www.bmurailles.ch [1]. Et également sur rendez-vous à la brasserie les Faiseurs de Bière, à Goumoens-la-Ville (VD), www.faiseursdebiere.com

Les jeunes femmes boivent plus

- La consommation de bière en Suisse a enregistré une légère hausse en 2008 après une longue érosion. En 1991, nous en avalions 70 litres par tête de pipe et par an, contre environ 58 litres aujourd'hui. Chez les femmes, la consommation a surtout augmenté ces dernières années chez les 15-24 ans et, dans une moindre mesure, chez les 25-34 ans.

- Sources: Régie fédérale des alcools et Addiction Info

Source URL: <http://www.lematin.ch/tendances/societe/gouter-biere-affaire-femmes-300675>