



L'UMIH 37 (union des métiers de l'industrie hôtelière)

Et

L'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation)

Organisent la première édition du « Concours des bières d'exceptions de Touraine »
Le lundi 3 octobre à la villa Rabelais à Tours.

Le but de cette manifestation :

- Promotion du savoir-faire local dans le domaine de la bière
- Rencontres et échanges entre les professionnels du secteur

Critère de participation : que la bière soit brassée en Indre et Loire

Sur les 24 brasseurs professionnels d'Indre et Loire 12 participent au concours

4 catégories proposées

- Bière Blonde
- IPA (indian pale ale)
- Choix du brasseur (aucun critère imposé, présentation libre)
- Identité visuelle (seul le visuel et le packaging seront évalués)

Les évaluations se font à l'aveugle (sauf pour la catégorie visuelle bien évidemment)

Les 24 jurés sont issus principalement du milieu professionnel dans lesquels figurent des sommeliers (dont un Meilleur ouvrier de France), des distributeurs (Les entreprises Schoen , Figuerido et Métro...) des cavistes (La minute Blonde , Beer or not to Beer...), des restaurateurs (Le chien fou, Le martin Bleu...), des bars spécialisés en Bière (Le Gambrinus, L'Académie de la bière, Le Crafty , Au Fût et à Mesure, Le délirium...) des formateurs professionnels (La cité des formations, Le lycée Bayet , Tours à Table...) des journalistes en gastronomie, des universitaires et étudiants de l' IEHCA.



Résultats

Les heureux gagnants du concours des bières d'exceptions de Touraine 2022 sont :

- Catégorie Bière Blonde : Brasserie Brassefort - Chinon
- Catégorie IPA (Indian Pale Ale) : Rose Ruby - Rigny-Ussé
- Choix du brasseur : La P'tit Maiz - Notre Dame d'Oé
- Esthétique du Packaging : La P'tit Maiz