

LE TEMPS

DU BRUIT EN CUISINE (11/11)

Giuliano Genoni, la première gorgée de bière

Passionné de la boisson fermentée à partir de céréales, le Tessinois est lauréat du championnat suisse des sommeliers de la bière. Il représentera le pays à Munich en 2022



Giuliano Genoni, meilleur sommelier de bière en Suisse, Sommelier Bière, Capolago © Claudio Bader pour Le Temps



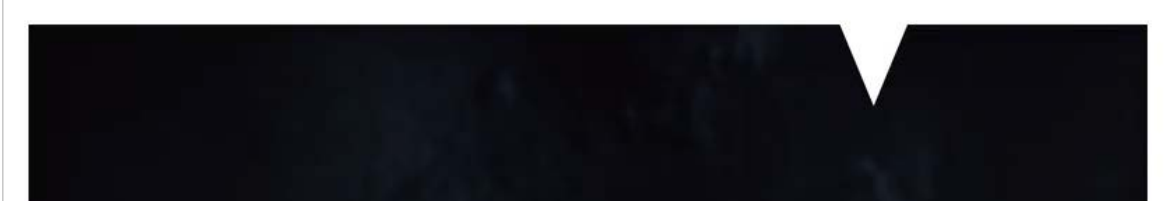
Andhra Dussault

Publié samedi 1 janvier 2022 à 18:43
Modifié samedi 1 janvier 2022 à 18:43

Ahhh les fêtes de fin d'année, leurs petites et grandes tablées, leurs verres pleins – Et surtout, «santé!» *Le Temps* vous emmène cet hiver dans les cuisines et ateliers de Suisses qui ont fait de boire et manger leur métier. Photographes culinaires, goûteurs professionnels, sommeliers experts ou concepteurs de vaisselle, ils passent leur vie à œuvrer pour que nos tables soient toujours plus belles. Bonne dégustation, et [retrouvez tous nos portraits gastronomiques!](#)

Le plafond arqué en briques, le poêle à bois qui nous réchauffe. Nous sommes dans la cave – construite dans le Mont Generoso – de Giuliano Genoni, à Capolago, au sud du Tessin. Dans cet antre pittoresque de quelques mètres carrés, il rencontre ses amis et sa famille pour des dîners et des dégustations de bières. Le Tessinois de 34 ans vient d'être sacré meilleur sommelier de bière en Suisse, en témoigne la médaille accrochée au mur.

WERBUNG



En novembre, le chef de l'Office des sports à la ville de Mendrisio s'est rendu au championnat suisse des sommeliers de la bière «sans attentes». Avec son épouse, infirmière et également sommelière de bière passionnée, ils sont allés à Berne en train. «On ne savait plus comment rentrer avec la coupe de sept kilos et une bière belge de sept litres!» Dès janvier, il commencera à s'entraîner pour les championnats du monde en septembre à Munich où il représentera la Suisse.

Un examen de culture(s)

Lors de la première phase du championnat, avec 27 autres participants, Giuliano Genoni a été soumis à un examen écrit de culture générale à 360° liée à la bière; la production, les styles, l'histoire des bières... Les concurrents sont ensuite passés à la dégustation: d'abord, dix calices de bière lager (fermentation basse) leur ont été servis avec chacune un off-flavor; un arôme indésirable, qui devait être identifié. Puis, ils ont dû reconnaître le style de dix bières. En demi-finale, chacun a présenté une bière. Lui, il a choisi une stout tessinoise, très foncée, amère, contenant 9% d'alcool. En finale, il a dû disserter sur une boisson sélectionnée par le jury pendant sept minutes.

Dans une petite remise au fond de la cave, plus froide, une trentaine de bières sont conservées. Un coffre fermé à clef contient les éditions limitées. Sa bière préférée? Impossible de dire, sourit-il, «ça dépend de la saison». Aujourd'hui, il boirait volontiers une Flanders red ale, une bière flamande rouge à fermentation mixte. Ou encore, une bière très noire à fermentation haute. Une bière chaude quoi.



Un ovni nommé Westvleteren

Autrefois, pour Giuliano Genoni, issu d'une famille de médecins, la bière était liée à la partie de foot ou à la grillade. Sa passion est née lors d'un séjour à Munich. «Là-bas, il existe un véritable culte de la bière et tout un univers autour; j'y ai découvert des bières fortes, fumées...». Ensuite, il a fréquenté les pubs en Irlande. Lorsqu'il a étudié à Bâle (l'économie), en allant acheter le poisson en France, les bières belges se sont révélées à lui.

Sur des étagères, des dizaines de verres trônent comme des œuvres d'art; car chaque bière a le sien. Le grand Weissbier pour accueillir la broue de la bière blanche qui contient beaucoup de froment; le verre qui rappelle celui du scotch pour une boisson plus forte qu'on boit à petite dose; celui du cocher, en forme de sablier, avec support en bois pour parer aux tumultes de la route ou encore, la coupe pour la bière du trappiste...

Elue meilleure bière au monde – «en effet, elle est très bonne...» –, mettre la main sur la Westvleteren trappiste, qui ne se trouve pas en commerce, relève du défi, confie le sommelier. On peut l'acheter seulement à 980 kilomètres du Tessin, à l'abbaye Saint-Sixte de Westvleteren, en Belgique, où elle est produite par les moines trappistes, sans but lucratif. Pour l'acquérir, il faut s'enregistrer sur le site du monastère, patienter jusqu'à six mois, et la récupérer le jour fixé par les religieux.

Elle n'a pas de nom; les trois bières sont désignées par les chiffres 8, 10 et 12. Elle n'a pas d'étiquette; toutes les informations exigées par la loi belge sont inscrites sur son bouchon. Un ovni dans un environnement où le packaging est déterminant, où la bouteille aux caractères gothiques côtoie la canette avec design pop art.

Décryptage haut en couleurs

Pour Giuliano Genoni, une des beautés de la bière est le partage qu'elle entraîne; les moments plaisants avec qui l'apprécie. Avec ses cousins, qu'il a influencés – «aujourd'hui, ils boivent de tout» – ils se réunissent quatre fois par an et chacun amène trois types de bières. Et pendant huit heures, ils en décryptent les qualités.

Il y a la bière qu'on boit seule, indique le jeune homme; une bière forte – 12-13% – qu'on déguste méditativement devant le feu de foyer. Puis, il y a celles qu'on consomme avec l'antipasto, le premier plat, le deuxième ou le dessert. Lors de son mariage, il y a quatre mois, une bière accompagnait chaque service. Par exemple, la India pale ale (IPA) – blonde ou ambrée –, va très bien avec les plats piquants. La bock ou les autres bières plus fortes conviennent aux viandes, alors que la stout se marie à merveille avec le gâteau au chocolat.

Mais le sommelier ne fait pas que déguster, fait valoir Giuliano Genoni; il a aussi des compétences éthiques. «Il a le devoir de ne pas faire ombrage aux autres breuvages, alcoolisés ou non, et de promouvoir une consommation responsable.» Il signale que selon l'OMS, une femme ne devrait pas boire plus de deux unités d'alcool (deux bières, deux verres de vin...) par jour et un homme ne devrait pas dépasser les trois unités, et deux jours consécutifs par semaine, ils devraient s'abstenir.

Quatre jours «secs» par semaine

Sa propre règle de conduite? Du lundi au jeudi, son épouse et lui ne boivent pas. «Car c'est facile de prendre l'habitude des bonnes choses. On boit pour le goût, pas pour s'enivrer.» D'ailleurs, il y a beaucoup de bières sans alcool qui sont excellentes, observe-t-il.

En Suisse, les microbrasseries fleurissent. Il relève que le pays en possède le plus grand nombre per capita en Europe. «Du coup, la concurrence est stimulée et la qualité favorisée.» En Valais, une bière est produite avec du basilic; «elle est délicieuse». Au Tessin, il y a une bière faite avec des orties, une autre avec de la farine de polenta. Le canton compte depuis peu une malterie qui utilise l'orge local. Giuliano Genoni pointe la carte des bières affichée au mur qui recense les quelque 150 bières reconnues officiellement. «En Suisse, 80% des bières bues sont des lagers. Il y a encore tout un monde à découvrir.»

Profil:

2010: Séjour linguistique à Munich où il s'initie à l'univers de la bière.

2013: Séjour en Irlande où il fréquente les pubs.

2015: Obtient un diplôme de master en économie à l'Université de Bâle.

Juin 2021: Obtient le certificat de sommelier suisse de la bière.

Novembre 2021: Décroche le titre suisse de meilleur sommelier de la bière.