Dossier de presse

CONCOURS HEINEKEN TALENTS BIÉROLOGIE 2018

Edito

La bière se révèle plurielle, surprenante, rafraîchissante, complexe. Elle désaltère à grandes gorgées, se déguste et se découvre dans des moments dédiés et s'allie à tous types de mets. La bière est un art, un métier. Et devient une véritable opportunité de création et de renouvellement des moments de convivialité.

Alors que la bière retrouve ses lettres de noblesse et une dynamique soutenue d'innovation et de diversification, l'enjeu devient, pour les professionnels des CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants), d'acquérir une expertise bière solide pour satisfaire la soif de découverte des clients.

Barmen, mixologues et autres professionnels de la filière communiquent sur ce breuvage considéré comme tendance et source de saveurs inédites.

HEINEKEN Entreprise a compris, depuis de nombreuses années, qu'il est essentiel de partager et transmettre sa passion comme son savoir-faire de brasseur auprès des professionnels CHR, afin de porter haut et fort les couleurs d'un produit à la fois populaire et à la diversité encore trop méconnue.

Pour la 13ème année consécutive, HEINEKEN Entreprise s'engage auprès des établissements hôteliers avec son Concours Heineken Talents Biérologie pour accompagner et stimuler la jeune garde créative qui se destine aux métiers du CHR. Un objectif affiché : renforcer les liens qui contribuent à former la grande famille des experts bière !

+7,4%
augmentation des ventes de bières en volume en France depuis 2014*

41%
part du chiffre d'affaires réalisé en Bars et Brasseries par les ventes de bière en été**

65%
des consommateurs d'alcool consomment de la bière**

La consommation de bière par habitant, en France, s'élève à
32 litres
par an***

*source : panel IRI - ABF
**source : Kantar U&A 2016 – CS&M 2015
***source : Brasseurs de France

Présentation du concours

LE CONCOURS HEINEKEN TALENTS BIÉROLOGIE, LE SAVOIR PROFESSIONNEL DE LA BIÈRE

Le Concours Heineken Talents Biérologie est l'opportunité de mettre sur le devant de la scène un produit exceptionnel, la bière, mais aussi de former les futurs prescripteurs CHD à son potentiel infini. Cette 13ème édition confirme la volonté de l'entreprise de transmettre et de partager sa passion auprès des experts de demain à travers 3 missions : informer, former, accompagner.

Dédié aux élèves majeurs de toutes les filières professionnelles (Bac Pro, BTS, mentions complémentaires), le Concours Heineken Talents Biérologie s'inscrit dans une démarche globale d'accompagnement des futurs prescripteurs du produit. Cette volonté de soutenir l'expertise bière des professionnels s'illustre par le partenariat que HEINEKEN a engagé cette année avec **le Concours du Meilleur Ouvrier de France (catégorie barman).**

Dans cette démarche d'accompagnement, HEINEKEN Entreprise apporte un contenu pédagogique (des fiches produits et explicatives) pour accompagner les professeurs dans la **transmission du savoir brassicole** et ainsi aider au mieux les candidats dans leur préparation.

13ème
édition depuis 2006

+ de 8000
candidats depuis la première édition

50
lycées candidats en moyenne / an

Le Concours Heineken Talents Biérologie - Déroulement

LE CONCOURS HEINEKEN TALENTS BIÉROLOGIE SE DÉROULE DE SEPTEMBRE À MAI, EN QUATRE GRANDES ÉTAPES

UNE COMMUNAUTE DÉDIÉE A LA VIE DU CONCOURS

Dédiée à celles et ceux qui font vivre le Concours, la communauté Facebook des Talents Biérologie est un espace de partage qui apporte à tous ses membres conseils et soutien tout au long de leur apprentissage et de leur vie professionnelle

- **SEPTEMBRE - OCTOBRE** **Lancement du Concours**
  Le + un kit pédagogique envoyé à chaque professeur contenant des fiches pédagogiques, des fiches produits présentant les innovations et des bons de réduction pour les découvrir

- **NOVEMBRE - JANVIER** **1/4 de finale**
  Au sein de chaque établissement, sélection interne du meilleur candidat, celui qui va représenter l'établissement et participer au concours
  Le + une journée d'échanges et de découvertes dédiées aux professeurs pour approfondir leur connaissance bière

- **FÉVRIER - AVRIL** **1/2 finales régionales**
  Sélection en région des 10 candidats qui accèderont à la Finale. Pour ce faire, ces derniers doivent participer à 3 épreuves pratiques (service/ cocktail/ alliance) et répondre à une question théorique à l'oral
  Le + une Masterclass animée par des professionnels du monde brassicole et la visite de la brasserie

- **17 MAI 2018** **Finale en immersion à Paris**
  Nomination du Meilleur Talent Biérologie 2018.
  Pour la première fois depuis 13 ans, HEINEKEN Entreprise accueillera le 17 mai la finale au siège à Rueil-Malmaison avec 2 temps-forts : une Masterclass suivie d'épreuves écrites et pratiques
  Le + une immersion au cœur de l'univers brassicole de HEINEKEN et un jury de professionnels reconnus

LA MASTERCLASS : LE CYCLE TALENTUEUX DE LA BIÈRE PAR HEINEKEN

Lors de sa Masterclass, HEINEKEN Entreprise fait intervenir différents acteurs pour expliquer et retracer le cycle de création d'une bière : Comment identifie-t-on les nouvelles attentes de consommation ? Comment innove-t-on pour y répondre ? Comment sélectionne-t-on les matières premières, les ingrédients ? Quels sont les enjeux qualité d'une bonne bière ? Comment présente-t-on ces nouveautés aux clients en CHR et comment vont-ils ensuite pouvoir se l'approprier pour la valoriser auprès des clients ?

UN COACH DÉDIÉ, À L'ÉCOUTE DES CANDIDATS

Tout au long du concours, les élèves bénéficient de l'accompagnement d'un coach, en la personne de Didier LABROSSE, Responsable Qualité / Developpement Produit et Process chez HEINEKEN France. Fin connaisseur de l'univers des brasseries et de la qualité du produit, il apporte ses connaissances et conseils tout au long du parcours

LES 4 ÉPREUVES PRATIQUES :

- **SERVICE : démonstration du service à la pression et en bouteille dans les règles de l'art, conseil et recommandation**

- **COCKTAIL : création, reproduction puis présentation d'une recette de cocktail à la bière**

- **ACCORD BIÈRES ET METS : argumentation sur une alliance bières et mets selon une carte de plats et de bières proposées**

- **ANALYSE SENSORIELLE : analyse sensorielle de différentes bières dans un verre transparent et définition des profils organoleptiques**

UN JURY DE PROFESSIONNELS

Le Concours Heineken Talents Biérologie a été créé pour transmettre à chacun des élèves des lycées hôteliers une expertise solide et un savoir-faire irréprochable. C'est grâce à un jury de renom sélectionné par HEINEKEN Entreprise que cette mission est assurée.

Hervé MARZIOU, Président du jury, expert biérologue s'exprime à ce sujet :

« En tant que Président du jury, ce que je souhaite transmettre, c'est l'apprentissage au bon accueil du client. Je prends également le temps de faire un retour personnalisé à chacun en fin de Concours afin de leur permettre de s'améliorer continuellement. »

DES RÉCOMPENSES POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS

◆ **Le gagnant du Concours Heineken Talents Biérologie se voit offrir un week-end à Amsterdam** incluant la visite de l' Heineken Experience, ainsi qu'une tireuse à bière THE SUB® Heineken

◆ **Les 2 autres talents accédant au podium** remportent quant à eux **une tireuse à bière THE SUB® Heineken**

◆ **Tous les finalistes et leurs professeurs** se verront également offrir une soirée gastronomique au célèbre festival Taste of Paris au Grand Palais, ainsi que de nombreux lots. Tous ressortent gagnants de ce Concours, riches de nouveaux conseils et inspirations stimulés par les rencontres et épreuves passées

Les finalistes 2018

Ils en parlent

PROFESSIONNELS

« Sensibiliser, accompagner et pousser dans les retranchements sont mes trois axes de travail. »

« Tout d'abord, je sensibilise l'élève par une explication des opportunités offertes par la participation à un concours. Puis, je l'accompagne en lui apportant les outils, les contacts et une méthodologie adaptée aux épreuves. Enfin, je pousse le candidat dans ses retranchements en le mettant en situation de réalisation et de prise de conscience des attentes du jury. »

Robert DESBUREAUX, Lycée des Métiers d'Occitanie

« Cette expérience est positive pour le formateur et surtout très gratifiante pour le candidat, quel que soit son résultat final »

« Notre rôle d'accompagnant est à la fois technique et humain. De la préparation au concours à la gestion du stress et des émotions en passant par la veille sur de nouveaux produits, c'est une véritable complicité qui se créée avec le candidat. Les supports pédagogiques prévus à cet effet sont riches, accessibles et permettent de se préparer au mieux. »

Matthieu BONHEME, ICEP CFA de Caen

LAUREATE 2017

Zélie Guillemart, en 1ère année de BTS hôtellerie-restauration au Lycée des Métiers de Bazeilles, a remporté la Finale du Concours Heineken Talents Biérologie le 11 mai 2017 à Paris. En tant que lauréate 2017, elle revient sur son expérience.

« Participer au Concours Heineken Talents Biérologie m'a permis de développer mes compétences professionnelles et ma culture de la bière. En participant à ce Concours mon objectif était d'acquérir de nouvelles connaissances. Plus qu'un simple défi, c'est un véritable challenge où j'ai donné le meilleur de moi-même pour y parvenir. Je suis heureuse d'avoir remporté ce titre. Mes efforts ont été récompensés et je repars avec des souvenirs très positifs ponctués de rencontres inoubliables ! »

Consommation responsable

LA BIÈRE PARTICIPE À LA CULTURE FRANÇAISE DU GOÛT ET DE LA CONVIVIALITÉ

HEINEKEN Entreprise s'engage à agir de manière exemplaire et a choisi l'information et la communication positive pour **promouvoir une consommation responsable.** De ses collaborateurs jusqu'à ses consommateurs, en passant par les patrons d'établissement, les actions de l'entreprise font avancer la prévention et progresser les comportements.
En multipliant les initiatives de formation et d'accompagnement auprès des futurs prescripteurs de demain, HEINEKEN Entreprise encourage une consommation responsable auprès du plus grand nombre.

HEINEKEN ENTREPRISE EST À L'ORIGINE OU PARTENAIRE D'AUTRES PRIX METTANT EN AVANT LE SAVOIR-FAIRE ET LES TALENTS DE DEMAIN :

- **DES CAFÉS POUR NOS RÉGIONS :** Prix pour la création et la reprise d'établissements dans les villes et villages de France, depuis 2013. HEINEKEN Entreprise récompense les 5 meilleurs projets de création, de reprise ou de rénovation de cafés en France grâce à une dotation globale de 50 000 euros à partager entre cinq lauréats
- **SUPPORT YOUR BAR :** Élection du bar préféré des consommateurs depuis 2015. HEINEKEN Entreprise met à l'honneur les patrons de bar et leurs équipes, figures emblématiques de ces lieux de vie
- **MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE (catégorie barman) :** Ce concours d'excellence promeut l'expertise et les valeurs du métier de barman

- Contacts Presse -

OCONNECTION

Marion **Pequignot** – mpequignot@oconnection.fr - 01 85 78 07 49

Alexia **Carvalho** – acarvalho@oconnection.fr - 01 46 40 69 27

HEINEKEN

Valentine **Noury** – valentine.noury@heineken.fr - 06 71 57 70 02

Séverine **Wilson** – severine.wilson@heineken.fr - 01 47 14 22 65