vinetur

Une étude montre que la bière sans alcool gagne à être servie avec un plat

Selon des chercheurs, la pils sans alcool, la bière de blé et l’IPA ont été moins bien notées seules, mais se sont rapprochées des versions alcoolisées avec un plat de crevettes

lundi 1 juin 2026



Une nouvelle étude suggère que les bières sans alcool peuvent encore trouver leur place à table, même si elles sont moins séduisantes lorsqu’on les déguste seules.

Les chercheurs ont constaté que les versions sans alcool de styles comme la pils, la bière de blé et l'IPA étaient moins bien notées lors de dégustations isolées que leurs équivalents alcoolisés, mais obtenaient des résultats globalement similaires lorsqu'elles étaient associées à un plat. Publiés dans l'International Journal of Gastronomy and Food Science et relayés par ScienceDirect, ces résultats mettent en évidence un rôle concret pour la bière sans alcool dans les restaurants et les bars, alors que la demande pour les boissons faiblement alcoolisées ou sans alcool progresse.

L'étude a comparé des versions alcoolisées et sans alcool de plusieurs styles de bière dans deux contextes : une dégustation directe et un accord avec du skagenröra, un plat scandinave à base de crevettes souvent servi sur du pain ou du toast. Lors des dégustations seules, les bières sans alcool ont obtenu des notes plus faibles sur le goût et l'acceptation globale. Mais une fois le plat ajouté, ces écarts se sont nettement réduits.

Ce résultat compte pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration qui cherchent à étoffer leur carte des boissons sans s'en remettre uniquement au vin ou à la bière classique. Il suggère que la bière sans alcool peut mieux fonctionner lorsqu'elle est pensée comme partie intégrante d'un repas plutôt que comme une boisson jugée isolément. Pour les consommateurs qui souhaitent éviter l'alcool, l'étude indique qu'un bon accord mets-boisson peut aider à préserver l'expérience de dégustation.

Les chercheurs estiment que ces résultats confortent une évolution plus large dans la manière de servir les boissons faiblement alcoolisées ou sans alcool. Plutôt que de se concentrer uniquement sur le goût pris isolément, ils avancent que le contexte compte. Une bière qui paraît plate ou incomplète seule peut très bien fonctionner avec un plat, où le sel, le gras et la texture modifient sa perception.

Cette étude vient renforcer les éléments montrant que le marché de la bière sans alcool ne se limite pas aux personnes qui évitent totalement l'alcool. Il inclut aussi des consommateurs en quête de souplesse au moment des repas, pendant le service du déjeuner ou dans des contextes où la modération devient plus courante. Pour les brasseries et les restaurants, cela pourrait impliquer d'accorder davantage d'attention aux cartes d'accords, à la température de service et au choix des plats afin de faire apparaître la bière sans alcool comme un choix assumé plutôt qu'une option

secondaire.