



## :: Cours d'initiation à la dégustation des bières

Le cours d'initiation à la dégustation des bières vise à répondre à un triple besoin : celui d'offrir une information de base concernant la dégustation, la classification et le service des bières.

### Description

Les blanches, les blondes, les brunes, les rousses et les noires... Les bières s'habillent de toutes les couleurs, dans toutes les teintes possibles. Lorsque nous trempions nos lèvres dans ces nectars onctueux, nous constatons que de l'autre côté de l'image de la bière, s'épanouit toute la richesse d'un monde gustatif riche de saveurs. Mais comment les découvrir pleinement?

Notre réflexe est naturellement de classer les bières en trois catégories : celles que l'on aime, celles que l'on déteste et les autres qui nous laissent plus ou moins indifférents. Nous pouvons, à l'occasion trouver quelques points de repères pour expliquer notre opinion, mais règle générale, au delà de ce premier réflexe, nous restons bouche bée!

### Objectifs

1. Démystifier la dégustation des bières en offrant aux participants une information rigoureuse mais simple et dénuée d'une terminologie hermétique.
2. Offrir à chaque participant les connaissances pratiques concernant les techniques de base de la dégustation qui lui permettra de poursuivre un apprentissage continu de la dégustation.

### Méthodes pédagogiques

Le cours comporte des présentations théoriques, utilisant du matériel visuel (Power Point) et quatre exercices pratiques de dégustation en groupe. Pour ceux qui désirent continuer au niveaux supérieurs et pour l'obtention de la certification, la réussite d'un test d'accréditation est obligatoire à chaque niveau.

### Contenu du cours

#### Présentations théoriques

#### Histoire

Découvrez cette boisson plus ancienne que l'écriture, les principales étapes de son évolution, la naissance de la bière de dégustation.

#### Matières premières et brassage

La bière est une boisson naturelle dont la fabrication se compose d'une série d'actions très simples, gérées par les lois de la nature. Découvrez la richesse et la grande variété des ingrédients ainsi que la façon dont ils sont transformés pour devenir la bière.

#### Écoles de brassage

L'héritage brassicole moderne est issu de trois grandes influences brassicoles et gravite autour de deux axes : les méthodes de saccharification et les méthodes de fermentation. Ces origines déterminent les paramètres de l'évolution des goûts de la bière.



## Classifications

Comment classer les bières? Repères, indices et limites inhérents à chacune.

## L'ABC de la dégustation

La dégustation offre un univers merveilleux. Découvrez la facilité de fonctionnement de la bouche et la complexité du nez, ainsi que les trucs pratiques afin de maximiser vos propres capacités sensorielles.

## Défauts de la bière

Comment les reconnaître et constater que les principales variables affectant négativement le goût de la bière ne sont pas toujours sous le contrôle du brasseur.

## Univers de la dégustation

Déguster ne consiste pas seulement en l'analyse de ce qu'une bière nous présente mais comporte une série de variables objectives et subjectives qui donnent un sens aux résultats de l'exercice.

## Vocabulaire de base

Malgré un vocabulaire riche et imagé, les mots de référence de base de la dégustation se limitent à une douzaine de repères faciles à identifier.

## Service de la bière

Comment servir une bière? À quelle température? Dans quel verre?

## Quatre exercices pratiques :

- Premier : les saveurs de base
- Deuxième et troisième : les saveurs
- Quatrième : les accords avec les fromages

## Le cours comporte

- Un cahier de notes de cours et d'exercices pour chaque participant;
- Trois plateaux de dégustation de bières
- Un plateau d'accord bières et fromages
- Un examen d'accréditation

## Responsabilité sociale

Bien que plusieurs échantillons de bière soient utilisés dans le cadre des exercices de dégustation, la quantité moyenne d'alcool consommée pendant le cours est l'équivalent de 2,25 à 3 bouteilles. La participation au cours n'entraîne pas une consommation abusive d'alcool.

## Durée du cours

6 heures

## Certificat

Un certificat sera remis seulement aux personnes qui auront réussi l'examen final qui sera administré deux semaines après la tenue du cours. Si cet horaire ne vous convient pas, contactez-nous afin de planifier une autre date d'examen.



Mario D'Eer



Guy Levesque



Tony Forder



Mirella Amato



Serge Noël

