



Café Barathym
97 Galerie de l'Arlequin
38100 Grenoble

<http://www.facebook.com/barathym>

Les techniques de dégustation de la bière



Association Just Beer
51 rue Saint Laurent
38000 Grenoble
<http://www.justbeer.fr>

Soirée dégustation au Café Barathym - Vendredi 15 février de 19h30 de 22h30
Réservation souhaitée au 04 76 22 92 25

Le programme :

Histoire de la bière

Statistiques (monde, Europe, France, Rhône-Alpes)

Dégustation de la Rodenbach Grand Cru (Rouge de Flandre Occidentale, 6% vol., Rodenbach, Belgique)

Les matières premières

Dégustation de la Liefmans Goudenband (Brune de Flandre Orientale, 8% vol., Liefmans, Belgique)

Le brassage de la bière

Dégustation de l'Orval (Trappiste, 6,2% vol., Orval, Belgique)

Les styles de bière

Dégustation de la Saison Dupont Biologique (Saison hennuyère, 6.5% vol., Dupont, Belgique)

La dégustation de la bière

Stockage et conservation

Le choix et l'entretien du verre

Le service de la bière

Dégustation de la Malheur 12 (Dark Strong Ale, 12% vol., De Landtsheer, Belgique)

Les étapes de la dégustation

La vue

L'ouïe

L'odorat

Le toucher

Dégustation de la Floreffa Brune Prima Melior (Abbaye Double Brune, 8% vol., Lefebvre, Belgique)

Le goût

Les saveurs

Dégustation de la Aecht Schlenkerla Märzen (Rauchbier, 5,1% vol., Schlenkerla, Allemagne)

Intervenant : Emmanuel Gillard (Président de Just Beer, Webmaster de Projet Amertume – <http://projet.amertume.free.fr>)