



## **JustBeer Certification Program 2018**

Initiation à l'analyse sensorielle  
Les saveurs de la bière  
Les faux-goûts  
Les styles de bière  
Les métriques de la bière  
Réglementation  
Comment organiser une dégustation?

L'association JustBeer est heureuse de vous annoncer la nouvelle édition de son cycle certifiant de formation sur la bière, en collaboration avec Emmanuel Gillard, biérologue de Projet Amertume. Durant quatre soirées réparties sur le mois de novembre 2018, vous pourrez perfectionner vos connaissances sur la divine mousse et, peut-être, décrocher la fameuse mention "JustBeer Certified Connoisseur".

### **Quand?**

- \* Module 1 – Initiation à l'analyse sensorielle : *Mardi 6 novembre de 20h00 à 22h00*
- \* Module 2 – Les saveurs de la bière : *Mardi 13 novembre de 20h00 à 22h00*
- \* Module 3 – Les faux-goûts, les styles et les métriques de la bière : *Mardi 20 novembre de 20h00 à 22h00*
- \* Module 4 – Réglementation, comment organiser une dégustation? : *Mardi 27 novembre de 20h00 à 22h00*

### **Qui?**

Tout le monde (adhérent ou non), quel que soit le niveau de connaissance du monde de la bière

### **Quoi?**

#### **Module 1 – Initiation à l'analyse sensorielle**

##### I. Stockage et conservation

- I.1 Le stockage de la bière
  - L'influence de la lumière
  - L'influence de la température
  - Les bières pasteurisées
  - Les bières refermentées en bouteille
- I.2 La conservation de la bière

##### II. Le choix et l'entretien du verre

- Les quatre étapes du nettoyage du verre

##### III. Le service de la bière

- Les bières de fermentation haute en bouteille
- Les bières de fermentation basse et les bières de fermentation haute servies à la pression
- Réglage d'un tirage pression
- Les growlers et les crowlers

#### IV. Les étapes de la dégustation

##### IV.1 La vue

- La mousse
- La couleur
- La limpidité
- Autres aspects visuels

##### IV.2 L'odorat

- L'olfaction
- La rétro-olfaction (ou arôme)
- Les principaux composants aromatiques
- Odeurs et styles de bière

##### IV.3 Le toucher

##### IV.4 Le goût

- Classification des saveurs primaires
- Théorie de Charles Cohn
- Théorie du "Y" du goût
- Théorie de l'image sensorielle
- Arrière-goût et durée

### Module 2 – Les flaveurs de la bière

#### V. Les flaveurs de la bière

- V.1 Les seuils de dégustation
- V.2 Système de classement des flaveurs de la bière
- V.3 La roue des flaveurs
- V.4 Origine des flaveurs
  - L'eau
  - Les matières premières amylacées
    - Les céréales crues
    - Le malt
  - Le houblon, les aromates et les épices
    - Composition de la lupuline
  - La levure
    - L'ensemencement
    - La fermentation
    - Les flaveurs de la fermentation
- V.5 Descripteurs de flaveurs

### Module 3 – Les faux-goûts et les métriques de la bière

#### VI. Les faux-goûts

- VI.1 Les défauts liés aux ingrédients
- VI.2 Les défauts liés au processus de brassage
- VI.3 Les défauts liés à des infections microbiologiques
  - Nettoyage et désinfection
- VI.4 Les défauts liés à la garde et au conditionnement

#### VIII. Les métriques de la bière

- VIII.1 La densité
  - La densité spécifique
  - Les degrés Plato
  - Les catégories légales belges
- VIII.2 L'amertume
- VIII.3 La couleur
- VIII.4 Le degré d'alcool

## Module 4 – Les styles de bière, réglementation, comment organiser une dégustation?

### VIII. Les styles de bière

#### VIII.1 Elaboration du système de classement des styles de bière

Le système de classement retenu

Les références utilisées

#### VIII.2 Liste des styles et sous-styles de bière

Les bières de fermentation haute

Les bières de fermentation basse

Les bières de fermentation spontanée

Les bières de fermentation mixte

Les bières de tout type de fermentation

#### VIII.3 Liste des familles de bière

#### VIII.4 Tableau récapitulatif des principales caractéristiques des styles de bière

### IX. Cahier des charges pour un étiquetage correct de la bière

### X. DLUO et DLC

### XI. Organiser une dégustation

#### XI.1 Préparation de la dégustation

Les facteurs pouvant influencer une dégustation

Les conditions d'une dégustation réussie

#### XI.2 Les notes de dégustation

### **Comment?**

Un support de cours (format PDF) sera remis à chaque participant. L'utilisation d'un vidéoprojecteur permettra d'agrémenter les présentations sur base de présentations, films, sites web,... L'apport théorique sera ponctué de plusieurs dégustations.

Un QCM facultatif permettra d'évaluer les connaissances acquises lors de chaque module. La réussite des quatre modules conduira à l'attribution de la mention "JustBeer Certified Connoisseur".

### **Où?**

Local de l'association JustBeer

51, rue Saint Laurent 38000 Grenoble

### **CONDITIONS D'ORGANISATION**

L'inscription est obligatoire (20 participants maximum) pour chaque module. Il est possible de s'inscrire à un ou plusieurs modules. La réservation s'effectue en envoyant un mail à [projet.amertume@free.fr](mailto:projet.amertume@free.fr)

Les modules de formation débuteront à 20h00 précises. Il est donc demandé à chaque participant d'arriver un peu en avance (le bar sera ouvert).

Le prix de la soirée se calcule de la manière suivante :

- adhérents : 5€ + prix de vos consommations (facultatif)

- non-adhérents : 7€ + prix de vos consommations (facultatif)

Page Facebook de l'évènement : <https://www.facebook.com/events/243424686349071>