

Dégustation Commentée de Bière

» Changez de la traditionnelle dégustation de vin »



12 - 100



45 min env.



Habituellement, quand on pense « dégustation », on pense grand cru, sommelier et cépages.

Et si vous **sortiez des sentiers battus** et surpreniez vos clients ou collaborateurs avec une dégustation inhabituelle ? La **dégustation de bière**, certes moins répandue n'en est pas moins intéressante !

Malt d'orge, malt de blé ou encore malt de sarrasin, apprenez à les différencier tout comme les variétés de houblons et décelez leurs arômes. Initiez-vous au fonctionnement du **brassage et de la fermentation**.

Pensez-vous que vos collaborateurs resteront indifférents ? Ce qu'il y a de sûr c'est qu'il y a de grandes chances que ce soit **une première...**

Nos équipes de biérologues (le sommelier de la bière), vous livrent **tous leurs secrets** dans une ambiance **ludique et conviviale**.

DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- ▶ Origines et méthodes de fabrication de la bière
- ▶ Découverte des différentes typologies de bières
- ▶ Initiation à la dégustation de 4 bières (visuelle, olfactive, gustative)
- ▶ Exemples de bières dégustées : Stout, IPA, Triple, Gueuze, Lager, Bière d'Abbaye, etc...

