



DÉGUSTATION COMMENTÉE DE BIÈRES



12 - 100



45^{MIN} - 1H15



CHANGEZ DE LA TRADITIONNELLE DÉGUSTATION DE VIN

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

Et si vous **sortiez des sentiers battus** et surprenez 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 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 DÉGUSTATION

- 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...

