

A hand-drawn illustration of a beer mug filled with beer and foam, with a white horizontal band across the middle containing text. The mug is rendered in a sketchy, artistic style with visible brushstrokes and shading. The beer is a golden color, and the foam is white and bubbly. The background is a light, textured grey with some yellowish-brown splatters.

CreaaBeer

APPRENEZ, CONCEVEZ, DÉGUSTEZ!

CreaBeer est un cycle d'ateliers destiné à celles et ceux qui ont toujours rêvé de créer la bière qui leur ressemble!

Encadré par un brasseur expert en formation à la bière, vous vous immergerez dans le monde brassicole, découvrirez l'histoire et les secrets de fabrication de cette boisson de lumière pour, finalement, produire 20 litres de votre propre breuvage grâce à notre dispositif de nano brasserie connectée dédiée à la conception de la bière. L'une des seules de Wallonie!

NOTRE PROCÉDÉ DE FABRICATION



Etape 1: brasser efficacement la théorie

- * Introduction à l'histoire de la brasserie et des grandes familles de bières ;
- * Ebauche des principes du Beerpairing ;
- * Découverte du procédé de production de bières (procédés unitaires, ingrédients, recettes...);
- * Formation à l'utilisation du dispositif de nano brasserie connectée Brewie ;



Etape 2: imaginer la bière idéale

- * Elaboration de sa propre recette avec le support du formateur et d'un Chef-cuisinier ;
- * Réalisation d'un bouquet aromatique original ;
- * Réflexion sur l'identité visuelle de sa bière et création de son propre concept (packaging, étiquetage, etc...);
- * Création d'un tapas en harmonie avec sa bière pour un "pairing" parfait ;



Etape 3: mettre sa bière à l'édifice

- * Production de sa propre bière au sein du Cooking Lab;
- * Prototypage des tapas;



Etape 4: se faire mousser

- * Préparation des tapas l'après-midi dans le Cooking Lab avec le Chef-cuisinier ;
- * Invitation et réception des proches pour une séance de dégustation "beerpairing";
- * Présentation de son concept de bière et de son pairing ;
- * Délectation de ce moment de partage et de retour d'expérience ;

PROGRAMME

	25 septembre 18h - 22h	02 octobre 18h - 22h	09 octobre 18h - 22h	13 octobre 14h - 16h	16 octobre 18h - 22h	Du 22 octobre au 09 novembre (1/2 journée au choix)	21 décembre 18h - 22h
Thème	Initiation à la zythologie	Initiation au procédé de fabrication	Initiation à l'utilisation de la brewie (dispositif de nano brasserie) & à l'élaboration de recettes	Visite de la brasserie de la Sambre	Beerstorming : entrez dans la peau d'un micro-brasseur	Production de votre bière	Après l'effort, le réconfort
Sommaire	<ul style="list-style-type: none"> Description de l'histoire de la bière et ce qui la définit; Présentation des différents types et cultures brassicoles majeures; Initiation à la dégustation (visuel, odorat, goût, sensations en bouche etc...); Initiation au beerpairing; 	<ul style="list-style-type: none"> Présentation des principaux ingrédients qui composent la bière; Présentation détaillée du procédé de brassage, ses différentes étapes et ses variantes; Découverte des techniques avancées de brassage; 	<ul style="list-style-type: none"> Théorie sur l'utilisation de la Brewie (micro-brasserie); Introduction à la création de recettes; 	<ul style="list-style-type: none"> Visite de la brasserie de la Sambre en présence des brasseurs : Jean-Christophe et Thibaut Larsimont 	<ul style="list-style-type: none"> Conceptualisation et prototypage de votre bière; Sensibilisation au beerpairing en présence d'un Chef et d'un brasseur; Conceptualisation de l'identité graphique de votre bière; 	<ul style="list-style-type: none"> Production de votre bière dans notre Cooking Lab; Mise au point de votre tapas avec validation par le Chef Mise en place d'un groupe Facebook rassemblant participants et organisateurs visant à favoriser les échanges; 	<ul style="list-style-type: none"> Réalisation des tapas; Moment de partage: présentation et dégustation en présence de vos invités; Retours d'expérience;
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> L'évolution de la bière depuis sa découverte supposée jusqu'à nos jours; Analyse de ce qui définit la bière de nos jours, en Belgique et ailleurs; Découverte des différentes familles ainsi que les sous-groupes majeurs; Zoom sur les ingrédients présents dans chaque type de bière et ce qu'ils apportent en termes de couleur, d'odorat, de goût et de sensations en bouche; Principes de base du beer pairing (intensité, règle des 3C, ...) et illustrations pratiques; 	<ul style="list-style-type: none"> Présentation des différents types de malt, du houblon, de la levure, de l'eau, etc... et de leurs rôles lors de la fabrication de la bière; Zoom sur chacune des étapes du procédé de brassage et présentation des mesures d'hygiène associées ainsi que leurs impacts sur le résultat final; Découverte des techniques avancées (dry hopping, travail des grains crus, ...) et des ingrédients spéciaux comme les aromates, les fruits et les grains spéciaux afin d'étoffer votre palette d'outils; 	<ul style="list-style-type: none"> Formation à l'utilisation de la Brewie; Présentation des spécificités de la Brewie par rapport à des systèmes traditionnels et concurrents; Enseignement des bases de la création de recette et formation sur le logiciel de brassage Beersmith 2; 		<ul style="list-style-type: none"> Conceptualiser votre bière avec son bouquet aromatique; Inventer un pairing avec un plat sous forme de tapas; Définir le concept global de votre bière; Imaginer et personnaliser l'étiquette de votre bière; 	<ul style="list-style-type: none"> Mise à disposition de la Brewie et du Cooking Lab durant 4 semaines (à raison d'une demi-journée par binôme) afin de créer le brassin et le prototype de tapas; 	<ul style="list-style-type: none"> Dégustation pleine de convivialité de tous les pairings; Présentation de votre concept de bière; Présentation du tapas réalisé selon le concept du beerpairing; Partage et feedbacks;

INTERVENANTS



JEAN-CHRISTOPHE
LARSIMONT



Brasseur professionnel, expert en initiation à la bière et à la micro-brasserie et fondateur de la Belgian Homebrewers Association



DOROTHÉE
GOFFIN



Directrice et co-fondatrice du Smart Gastronomy Lab et Docteur en Sciences agronomiques et Ingénierie biologique



DELPHINE
DURIEUX



Docteur en bio-ingénierie et experte Méthodologie et Réglementation au Smart Gastronomy Lab



GAËTAN
RICHARD



Docteur en Chimie et Chef-cuisinier au Smart Gastronomy Lab



QUENTIN
MORTIER



Community Manager et conseiller branding au Smart Gastronomy Lab

ORGANISATEUR



LE SMART GASTRONOMY LAB

Le Smart Gastronomy Lab est un Living Lab, structure multidisciplinaire de co-création, de prototypage et de tests d'usages. La vocation du SGL est de donner l'opportunité à l'utilisateur d'être à la source de l'innovation alimentaire et de l'impliquer à chacune des étapes du développement d'un produit ou d'un projet.



INFOS PRATIQUES



UNE QUESTION ?

info@smartgastronomy.be

ou



SMART GASTRONOMY LAB

**11, Avenue de la faculté
d'Agronomie
5030 - Gembloux**



PRIX

335€ comprenant:

- un kit de base de brassage (seaux de fermentation, tige de mise en bouteille , chemipro Oxi, capsules, etc...)
- + ou - 45 bouteilles de bière par binôme;
- la visite de la brasserie de la Sambre ;
- un accès durant 1/2 journée à notre Cooking Lab et à la Brewie ;

Hors :

- matières premières brassicoles ;
- ingrédients pour les tapas ;



HORAIRES

**4 mardis: 18:00 - 22:00
1 vendredi: 18:00 - 22:00
1 samedi: 14:00 - 16:00**