



INTRODUCTION À LA FORMATION

LUNDI 16 JANVIER 2017

Prof. Fabrizio Bucella
INTER WINE & DINE



En Belgique, le magistrat a la dignité d'un prince, mais par Bacchus, il est aussi vrai que le brasseur est roi.

Emile Verhaeren (1855-1916)





... ZYTHOLOGUE



DU ZYTHOS ET DU LOGOS



PROGRAMME DE LA FORMATION 46 SÉANCES DE 3,5 HEURES (161 HEURES)



interwd.be

Connaissance générale de la bière, 72 heures

- Connaissance de la bière
- Connaissance du processus de fabrication
- Dégustation de la bière
- Restitution orale et écrite des constatations nées de la dégustation
- Visites entreprises / brasseries
- Examen écrit (2 heures), 100 points

5

Connaissance appliquée de la bière, 36 heures (BSB)

- Sensibiliser à l'hygiène
- Pouvoir servir une bière : à la pompe et au verre
- Examen écrit + examen BSB (4 heures), 100 points – attention samedi matin



PROGRAMME DE LA FORMATION 46 SÉANCES DE 3,5 HEURES (161 HEURES)



interwd.be

Bière et gastronomie, 52 heures

- Sensibilisation à l'hygiène
- Accord bière et mets
- Pouvoir donner des conseils sur les accords mets/bière
- Dégustation à l'aveugle
- Examen portant sur le chapitre bière et gastronomie 4 heures. Dégustation de différents types de bières à l'aveugle.

9



EXAMEN PRATIQUE (BIÈRE & GASTRONOMIE)



A partir d'un menu déterminé par le formateur cuisinier une semaine à l'avance (un menu composé d'un apéritif, entrée, plat, fromage, dessert) choisir les bières correspondantes.

Argumenter le choix et décrire les caractéristiques gustatives.

L'étudiant doit

Pouvoir servir les bières au cours des différents plats

Pouvoir remplir son rôle de sommelier-bière au cours de l'examen

Total de 100 points

interwd.be

7



EXAMEN PRATIQUE DANY LOMBART & FABRIZIO BUCELLA



Le formateur en cuisine détermine un menu qui est le même pour chaque étudiant

Les étudiants proposent des bières à accorder en fonction d'une shortlist fournie par les formateurs

Les étudiants sont alors invités à répondre aux questions suivantes :

- Quelle bière suggérez-vous pour les plats de ce menu ?
- Donnez le nom de la brasserie et son emplacement
- Donnez un descriptif du style de bière
- Etablissez une fiche de dégustation pour chaque bière
- Quelle est la façon idéale de servir chacune de ces bières ?
- Quelles sont les caractéristiques du goût de la bière ?
- Pour quelle raison avez-vous choisi ces bières ? (Argumentez par écrit)
- Expliquez les choix de combinaison mets-bière

interwd.be

8



EXAMEN B

TOTAL DE 300 POINTS



interwd.be

Examen écrit théorique sur la connaissance générale de la bière, 100

Examen écrit théorique sur la connaissance appliquée de la bière

+ examen de service, 100

Examen pratique bière et gastronomie, 100

6

TOTAL EXAMEN B, 300 points



EXAMEN C

TRAVAIL DE FIN D'ÉTUDES, 400 POINTS



interwd.be

Le programme de zythologie se conclut avec l'examen C. Celui-ci consiste à choisir des bières appropriées à un menu donné. Il s'agit de décrire ces bières et d'en argumenter le choix.

Chaque participant reçoit de la part du formateur cuisinier un menu déterminé pour lequel il doit proposer un choix de bières. Ce choix de bières ne se fait pas à partir d'une short-list mais est entièrement libre.

L'étudiant doit pouvoir motiver ses choix et décrire les bières selon le modèle fourni au cours.

Dany Lombart (Chef du Val d'Heure) & Fabrizio Bucella



10



AU BOUT DU TUNNEL

La réussite de ces examens (60 %) permet d'obtenir :

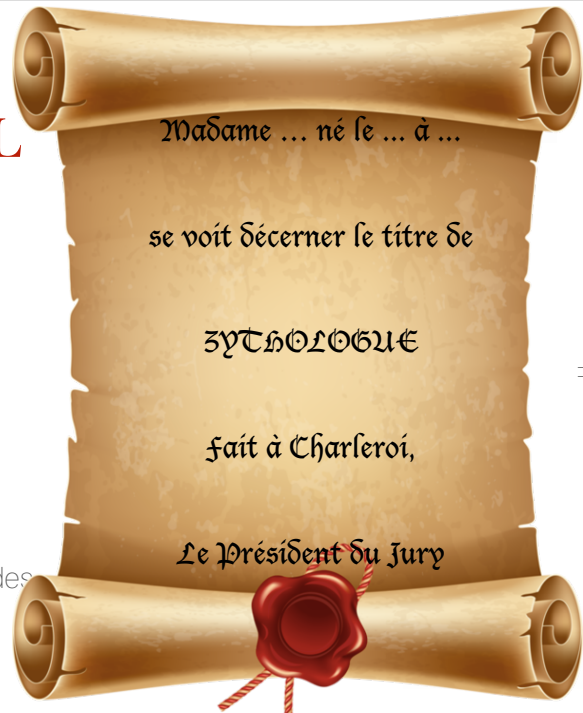
attestation RECAF (Reconnaissance des Compétences Acquisées en Formation) de la Wallonie ;

titre de **zythologue**, reconnu par les Belgian Brewers

brevet BSB (Bon Service de la Bière).

sur base d'une participation à au moins 70% des heures de cours.

interwd.be



ATTENTION, L'ALCOOL

Ça c'est du lait voyez-vous. Mé j'en bois dix, douze, sans embarras. Ça passe comme du sucre. Rien au ventre, rien à la tête; on dirait que ça s'évapore sur la langue. Y a rien de meilleur pour la santé.

Le Petit Fût,
Guy de Maupassant

<https://www.youtube.com/watch?v=WX2bEBy5Rzg>

interwd.be

bouteille ornée d'une feuille de vigne en papier.

Il emplit deux petits verres.

— Goûtez ca, la mère, c'est de la fameuse.

Et la bonne femme se mit à boire tout doucement, à petites gorgées, faisant durer le plaisir. Quand elle eut vidé son verre, elle l'égoutta, puis déclara :

— Ça, oui, c'est de la fine.

Elle n'avait point fini de parler que Chicot lui en versait un second coup. Elle voulut refuser, mais il était trop tard, et elle le dégusta longuement, comme le premier.

Il voulut alors lui faire accepter une troisième tournée, mais elle résista. Il insistait :

— Ça, c'est du lait, voyez-vous; mé j'en bois dix, douze, sans embarras. Ça passe comme du sucre. Rien au ventre, rien à la tête; on dirait que ça s'évapore sur la langue. Y a rien de meilleur pour la santé!

Comme elle en avait bien envie, elle céda, mais elle n'en prit que la moitié du verre.

Alors Chicot, dans un élan de générosité, s'écria :

— T'nez, puisqu'elle vous plaît, j'vas vous en donner un p'tit fût, histoire de vous montrer que j' sommes toujours une paire d'amis.

LES 10 STADES DE L'IVRESSE BENOÎT POELVOORDE



interwd.be

détente, libération, vérité,
torpeur, violence ou le trop-
plein d'amour, pathétique,
faim, recherche frénétique
du sexe, sommeil lourd,
honte

https://www.youtube.com/watch?v=wEeMAK2_pjo



interwd.be

BIBLIOGRAPHIE



- La bière, Michael Jackson
- Tout sur la bière, Melissa Cole, Gallimard
- Les saveurs gastronomiques de la bière, D. Levesque Gandron et M. Thibault, éditions Druides
- Le Guide Hachette des bières
- Guide des Brasseurs et bières de France, Robert Dutin, éditions RCD
- Bières Belges, Petit Futé, Collectif
- Bières d'artisan, Michel Verlinden, Racine

14



SITES INTERNET REVUES

interwd.be

The Brewers of Europe
 Brasseurs de France
 Brasseurs belges
 La Revue du Vin de France
 Happy Beer Time
 Beer.be

 De Zytholoog



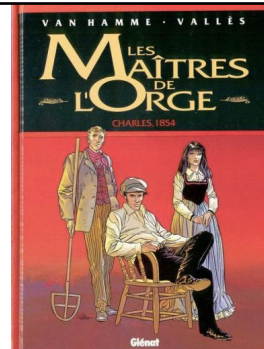
15



Bandes dessinées

interwd.be

Les Maîtres de l'Orge, Van Hamme et Vallès, Glénat
 Les fondus de la bière, Cazenove et Stédo, Bamboo



16



QUELQUES VIDÉOS



interwd.be

Comment déguster la bière ? Le Huffington Post

<http://www.huffingtonpost.fr/2016/09/17/le-mode-demploi-pour-une-degustation-de-biere-reussie/>

La Westvleteren est-elle la meilleure bière au monde ? La Revue du Vin de France

<http://www.larvf.com/vins-westvleteren-biere-trappiste-degustation-meilleure-biere-monde-belgique-flandre,4428495.asp>

Les bières trappistes ont-elles un goût commun ? La Revue du Vin de France

<http://www.larvf.com/bieres-trappistes-degustation-orval-chimay-mont-des-cats-westvleteren-zunderi-benno-nivard,4428640.asp>

Quel meilleur verre pour déguster la bière ? La Revue du Vin de France

<http://www.larvf.com/bieres-quel-meilleur-verre-pour-deguster-biere-degustation-calice-verre-cognac-fond-plai-vins,4428509.asp>



17

OÙ TROUVER LES SUPPORTS DE COURS ?



interwd.be

http://interwd.be/Cours_IWD/Zythologie/IFAPME/



18

PEUT-ON ENSEIGNER LA ZYTHOLOGIE ?



interwd.be

19



ENSEIGNEMENT DÉGUSTATION

Education au goût et à l'odorat

Elle s'apprend et peut s'enseigner

La dégustation est un art et une science

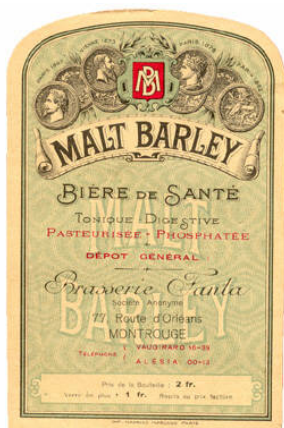


interwd.be

20



Quel est le premier mot qui vous vient à l'esprit quand on dit le mot bière ?



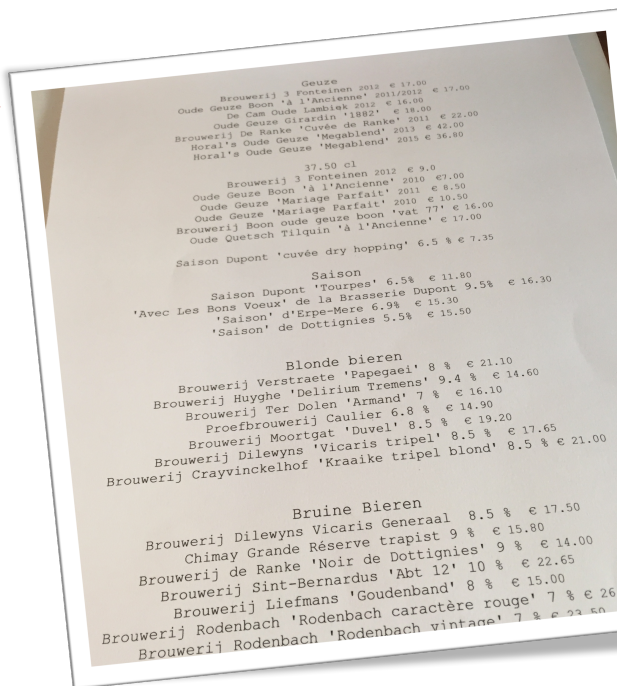
Citer les différences
entre la bière et le vin

L'ÉPICERIE DU CIRQUE 1 ÉTOILE MICHELIN, ANTWERPEN



CARTE AVEC 32 BIÈRES

interwd.be



25



BOISSON LA PLUS CONSOMMÉE

interwd.be

La bière est la boisson la plus consommée dans le monde en volume et valeur.

2015. Production mondiale de bière 2.000 millions hl

2015. Production mondiale de vin 275 millions hl

un rapport de 1 à 7



26



TRAVAIL, 13 MARS 2017



interwd.be

From Monasteries to Multinationals (and Back):
A Historical Review of the Beer Economy
Eline Poelmans and Johan F.M. Swinnen, KUL

27

Choisir une moment-clé de l'histoire de la bière et le développer en un exposé de 10 minutes maximum – distribuer un résumé d'une page (photo, texte, dessin)



FICHES DE DÉGUSTATION



interwd.be

28



Echantillon : _____ Date : _____
 Dégustateur : _____

Fiche de dégustation


Critère		Evaluation (de 0 à 5)	Commentaires
Apparence	Couleur		
	Brillance		
Odeur et arôme	Mousse		
	Houblon		
	Fruité		
	Floral		
Goût	Malt - céréale		
	Intensité		
	Amertume		
	Douceur (sucré)		
	Acide		
	Astringence		
	Rondeur-corps		
	Pétillant-CO ₂		
Présentation	Bouteille/étiquette		
Evaluation générale			


- Défauts :
- Odeur
 - Diacétyle
 - Autolyse
 - Oxydé


- Notes :
- 5 = Excellent
 - 4 = Très bon
 - 3 = Bon
 - 2 = Insuffisant
 - 1 = Rejet

Meurice R&D - Brewing Department - Avenue Emile Gryson, 1 & 1070 Anderlecht - 02/526.73.51
 a.pietercotie@meurice.hehb.be & lvannedervelde@meurice.hehb.be

interwd.be


 Fiche de dégustation de la: _____

Couleur 

Mousse 


Nez

Fruits Pomme Réglisse Acétone
 Ananas Bonbon Levure Beurre
 Banane Fleurs Miel Brûlé
 Cerve Épices Houblon Céliéri
 Fraîse Café Malt Lactique
 Framboise Caramel Fumée Mouffette
 Melon Céréale Papier
 Orange Chocolat Rance
 Poire Coriandre Souffre


Bouche

Acide Alcoolisée Amère Douce Epicée Piquante Sèche Sucrée Sure

fade marquant dominant excessif

Epaisseur 

Arrière-goût: **Post-goût:**

Conclusion: 
 Commentaire:



NOTES PERSONNELLES

interwd.be



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

31



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

32



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

33



Nom

Prénom

Téléphone

Adresse

Cycles de cours

interwd.be

34

Si vous trouvez ce cahier, merci de contacter l'école d'oenologie Inter Wine & Dine
iwd@interwd.be ou +32(0)477 06 25 81





interwd.be

THE END

35

fabrizio.bucella@interwd.be

