



# 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"> <li>Description de l'histoire de la bière et ce qui la définit;</li> <li>Présentation des différents types et cultures brassicoles majeures;</li> <li>Initiation à la dégustation (visuel, odorat, goût, sensations en bouche etc...);</li> <li>Initiation au beerpairing;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présentation des principaux ingrédients qui composent la bière;</li> <li>Présentation détaillée du procédé de brassage, ses différentes étapes et ses variantes;</li> <li>Découverte des techniques avancées de brassage;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Théorie sur l'utilisation de la Brewie (micro-brasserie);</li> <li>Introduction à la création de recettes;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visite de la brasserie de la Sambre en présence des brasseurs : Jean-Christophe et Thibaut Larsimont</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conceptualisation et prototypage de votre bière;</li> <li>Sensibilisation au beerpairing en présence d'un Chef et d'un brasseur;</li> <li>Conceptualisation de l'identité graphique de votre bière;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Production de votre bière dans notre Cooking Lab;</li> <li>Mise au point de votre tapas avec validation par le Chef</li> <li>Mise en place d'un groupe Facebook rassemblant participants et organisateurs visant à favoriser les échanges;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation des tapas;</li> <li>Moment de partage: présentation et dégustation en présence de vos invités;</li> <li>Retours d'expérience;</li> </ul>
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'évolution de la bière depuis sa découverte supposée jusqu'à nos jours;</li> <li>Analyse de ce qui définit la bière de nos jours, en Belgique et ailleurs;</li> <li>Découverte des différentes familles ainsi que les sous-groupes majeurs;</li> <li>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;</li> <li>Principes de base du beer pairing (intensité, règle des 3C, ...) et illustrations pratiques;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>Zoom sur chacune des étapes du procédé de brassage et présentation des mesures d'hygiène associées ainsi que leurs impacts sur le résultat final;</li> <li>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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formation à l'utilisation de la Brewie;</li> <li>Présentation des spécificités de la Brewie par rapport à des systèmes traditionnels et concurrents;</li> <li>Enseignement des bases de la création de recette et formation sur le logiciel de brassage Beersmith 2;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Conceptualiser votre bière avec son bouquet aromatique;</li> <li>Inventer un pairing avec un plat sous forme de tapas;</li> <li>Définir le concept global de votre bière;</li> <li>Imaginer et personnaliser l'étiquette de votre bière;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dégustation pleine de convivialité de tous les pairings;</li> <li>Présentation de votre concept de bière;</li> <li>Présentation du tapas réalisé selon le concept du beerpairing;</li> <li>Partage et feedbacks;</li> </ul>

# 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](mailto: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**