



Des COURS

Daniel COULOMBE

Depuis le milieu des années 1980, est-ce que ça brasse à votre goût au Québec ? Au delà des brasseries industrielles, le Québec fait désormais partie des territoires brassicoles du monde, et ce grâce à sa douzaine de micro-brasseries (GMT, Boréale, Unibroue, Cheval Blanc, Lion d'Or...), dont plusieurs des produits sont prisés outre-frontières pour leur qualité, ainsi qu'à la croissance rapide de ses bistro-brasseries (on en compte déjà une quinzaine).

À l'heure actuelle, les clients des bars québécois peuvent déguster, en bouteille ou en fût, quelque 200 bières différentes brassées ici (y compris celles vendues exclusivement dans les bistro-brasseries). Mais pour fabriquer la bière, il faut apprendre l'art et la science brassicoles. Les Laboratoires Maska, à Saint-Hyacinthe, font oeuvre de pionnier dans ce domaine en offrant des cours avancés sur le brassage de la bière. Plus étonnant encore, le nombre d'Américains et d'Européens inscrits à ces cours ne cesse d'augmenter.

Au Québec, on ne fait pas que fabriquer la bière, on s'y intéresse par goût et raffinement, et on la déguste. Deux festivals annuels d'envergure lancent leur invitation à tous (le Mondial de la bière et le Festibièr de Chambly); deux revues parlent régulièrement du sujet (BièreMAG et, jusqu'à récemment, Ça brasse au Québec); l'Ordre de Saint-Arnould regroupe les plus passionnés et donne une série de conférences sur la bière; plusieurs sites Internet sont de véritables petits bijoux d'informations et de rencontres, notamment celui, magnifique, des Brasseurs d'idées (www.broue.com) sur lequel on peut se joindre, en téléchargeant un logiciel, à une dégustation en ligne (<http://www.st-arnould.com/Degustation.htm>). Bref, un nombre croissant de gens s'intéressent à

la bière selon le thème proposé par Mario D'Eer : « Boire moins, boire mieux ! ». En réalité, déguster les bières s'avère une chose simple et accessible à tous, mais qui exige de la pratique, du temps, des connaissances. C'est le mandat que s'est donné Québière en offrant une série d'ateliers sur l'art et la dégustation de la bière.

Cours sur le brassage des Laboratoires Maska¹

Ce programme de formation sur la bière, d'une durée de 40 heures, se donne sur cinq jours consécutifs aux Laboratoires Maska de Saint-Hyacinthe. Il faut donc une certaine disponibilité de la part des participants. La formation est offerte, en anglais ou en français, à environ dix personnes à la fois de manière à répondre aux besoins de chacun. Le prix du cours est de 545 \$ (ou 626,88 \$ taxes incluses).

Tout le monde peut s'inscrire au cours, aucun préalable n'étant requis. Par expérience toutefois, disons que plus le sujet vous est familier, plus vous retirerez satisfaction du cours.

L'ayant suivi, je recommande de connaître d'abord la base de la fabrication de la bière et quelques règles concernant l'art de la dégustation. Lisez le récent livre de Mario D'Eer (*Ales, lagers et lambics : la bière*), buvez quelques bières, et vous serez davantage satisfait du cours que si vous êtes néophyte et ne connaissez rien de la bière.

Les participants reçoivent des documents de travail, dont un cahier de base reliure en spirale (200 pages), écrits et compilés par les enseignants et maîtres brasseurs Pierre Meunier et Michel Gauthier. Ces deux hommes n'en sont pas à leurs premiers faits d'armes. Pierre Meunier possède plus de 40 années d'expérience dans le domaine brassicole, dont 36 pour les brasseries Molson

et O'Keefe. Plusieurs bistro-brasseries et microbrasseries le consultent régulièrement. À lui seul, Pierre est une banque d'anecdotes et d'histoires brassicoles de toutes sortes ! Quant à Michel Gauthier, il a travaillé durant 22 ans chez Labatt, et il a développé des cours de formation professionnelle dans le domaine du brassage et de la fermentation de levure pour CINTÉCH AA et diverses brasseries.

Le cours permet aux participants de jeter un regard complet sur le brassage de la bière, portant sur des connaissances pratiques et théoriques qui vont de généralités, l'étude des matières premières (eau, orge et malt, succédanés, houblon...) par exemple, jusqu'aux différentes phases du brassage de la bière (très détaillées). De nombreuses observations sont faites en laboratoire (analyse du moût en cours de fermentation, de la bière en maturation). Pour plusieurs, le cours de chimie du secondaire est loin, et les mathématiques aussi, lorsque vient le temps de calculer le rendement de la cuve-filtre, de l'amertume de la bouilloire à houblonnage, etc.

Le matin de la première journée, les participants assistent à un brassage maison d'une bière à partir de malt régulier et de malt de spécialité. On en suivra l'évolution tout au long de la semaine. Le cours est axé autant sur la théorie que sur la pratique. C'est d'ailleurs de cette façon que l'on comprend l'importance d'une bonne ou d'une mauvaise mouture du malt - étape qui, à la lecture, semble superficielle, mais qui, en pratique, est déterminante quant au résultat final. Par moment, c'est très théorique et disons-le, scientifique, notamment la partie du cours qui concerne la fermentation et la propagation de levure - trop avancée pour les débutants, mais pas assez pour les experts. Bref, un cours obligatoire pour tous ceux et celles qui souhaitent ouvrir un brouepub.



Pour tous les Goûts

Le brassage et l'art de la dégustation des bières

Un des points forts du cours demeure cependant la grande disponibilité des enseignants (avant, pendant et après le cours), ainsi que la qualité des réponses données. C'est d'ailleurs dans une atmosphère de détente que le tout se termine. Les participants sont amenés à déguster à l'aveugle des bières, à chercher à les identifier, à découvrir les bières ayant un défaut (les maîtres y ayant volontairement créé un défaut) et, summum de l'expérience, à goûter à la bière fabriquée en début de semaine. Disons, pour la forme, que cette bière ne sera pas classée cette année par Michael Jackson !

En primeur pour BièreMAG, les Laboratoires Maska annoncent pour l'automne 1999 un cours de brassage différent du cours avancé. À la demande des participants, le cours traitera des points critiques de la fabrication de la bière : que faire ou ne pas faire lorsque vous brassez votre bière (durée approximative : 5 jours). Les principaux thèmes abordés seront la saine gestion de la le-vure, la stabilité non biologique de la bière, le nettoyage et l'hygiène, les contaminations microbiologiques, etc., avec plusieurs analyses et expériences en laboratoire. C'est à suivre !

Ateliers de Québière²

Les ateliers de Québière s'adressent davantage aux gens qui veulent acquérir une expertise de la dégustation qu'à ceux qui veulent fabriquer leur propre bière. Les professeurs, Mario D'Eer et Alain Geoffroy, sont bien connus du milieu de la dégustation et des lecteurs de BièreMAG. On les rencontre lors des grands événements ici et ailleurs, en particulier au Mondial de la bière (juin, Montréal) et au Festibière de Chambly (septembre, Chambly). Leur réputation dans le domaine n'est plus à faire.

En plus d'offrir diverses activités, dont un atelier sur les épousailles

bières-fromages, trois cours sont offerts tant en Europe qu'au Québec : un Cours d'initiation à la dégustation des bières, ainsi que La maîtrise de la bière I et II.


Tous ces cours comprennent un cahier de notes et d'exercices, de la matière théorique et des ateliers pratiques (exercices de dégustation). Le tout est donné dans une ambiance décontractée et joviale, où personne n'a peur d'être ridiculisé en posant une question plus personnelle.

Cours d'initiation à la dégustation des bières. D'une durée de quatre heures, ce cours (35 \$) est vraiment l'ABC de la dégustation de la bière et démystifie ce grand art. Au sommaire : théorie sur les matières premières, classification des bières, principes de base de la dégustation. Lors d'ateliers, les participants devront identifier les arômes et les saveurs de différentes bières. Ce cours est offert régulièrement au grand public dans les villes de Hull, Montréal et Québec - en général une fois par mois à Montréal (Chambly) et à Québec. Il est cependant possible d'organiser des cours particuliers pour les groupes, moyennant un minimum de 20 personnes ou la somme de 700 \$. Aucuns frais de déplacement dans un rayon de 250 km de Montréal.

La maîtrise de la bière I. Le cours (500 \$) se donne en neuf ateliers de cinq heures et se veut une formation complète sur la dégustation, style de bière par style de bière. Des bières rares et exclusives sont dégustées lors de la formation pratique. Les quatre premiers ateliers traitent plus particulièrement des techniques de brassage et de fermentation, de l'histoire générale de la bière et des grands styles de bière (abbaye, trappistes, lagers, ales, lambics...), des notions de flaveurs et de perceptions sensorielles, etc. Les autres ateliers concernent une cinquantaine de styles spécifiques de bière.

La maîtrise de la bière II. Ce cours (500 \$) constitue la suite du cours précédent et se compose de sept ateliers de trois heures. Il se divise en trois parties : « Expérimentation et recherche » (connaissance des facteurs influant sur le goût de la bière), « Animation et formation » (portant sur la formation des enseignants) et « Communications et marketing » (spécifique au vocabulaire de la bière, au lexique, bref à la langue de la bière sous toutes ses formes : poétiques, imagées, scientifiques...).

Les cours Maîtrise de la bière I et II sont offerts une fois par année et les dates sont déterminées par la suite.

En guise de conclusion, disons qu'actuellement, l'amateur de bière en a plein les gobelets : lectures, conférences, cours, association, dégustations, festivals, etc. - de quoi davantage alimenter son cerveau qu'apaiser sa soif ! Il reste à souhaiter que les brasseurs fabriqueront des produits dignes des nouveaux consommateurs de bières du Québec. Alors que les brasseries industrielles s'intéressent aux bières de dégustation et en produisent de très ordinaires (pensons à la 50 Cream Ale, à la Boomerang), certaines microbrasseries ont déjà démontré une tendance à la fabrication de bières désinvoltes et quelques bistro-brasseries brassent de la bière médiocre. Après le beau temps vient la pluie... Mais n'oublions pas que c'est le consommateur, en fin de compte, qui dicte ses lois aux brasseurs, du moins tant qu'il osera s'affirmer en pleine connaissance de cause... 

1 : Laboratoires Maska
Téléphone : 450-261-1468;
télécopieur : 450-261-1626;
courriel : labmaska@ntic.qc.ca.

2 : Québière
Téléphone : 450-658-8133;
télécopieur : 450-447-0426;
Internet : <http://www.bieremag.ca>.

