## Compte rendu de l'atelier de dégustation des bières du 18 juin 2021

Notre premier atelier dégustation de bières le 18 juin dernier a été un franc succès avec une dizaine d'amateurs présents et un excusé.

Les membres présents femmes et hommes, jeunes et moins jeunes ont été surpris comme prévu par la dégustation de la bière du collectif de brasseurs Carlucetois... surtout la bière fumée.

Dans une ambiance conviviale et chaleureuse nous avons échangé sur notre passion commune.

La dégustation a commencé par une discussion autour de la bière, sa fabrication, le maltage, la culture des levures, qu'est ce que le houblon, l'importance de l'eau et bien d'autres choses .

Dans la seconde partie, consacrée plus spécifiquement au malt, la discussion a porté sur les différences de malts en terme de couleur, de goût, de procédés de maltage (malts de base, caramélisés et torréfies mais aussi céréales maltées autres que l'orge) avec dégustation des différents malts, qui créent l'ossature de la bière.

Ensuite est venue la partie dégustation proprement dite avec une bière fermière dans le style saison belge, suivie d'une pale ale plutôt anglaise.

La bière fumée plutôt expérimentale a hélas estompé la finesse de la old ale (vieille bière anglaise) en fermentation mixte (deux levures différentes).

Les deux bières suivantes, des porters (bières noires) brassées selon des recettes londoniennes première moitié du XIXème siècle, en fermentation mixtes en tonneau de châtaigner et vieillies plus de deux ans en bouteille, ont étonnamment peu surpris.... Sauf notre serveur volontaire

Suite à la dégustation, une discussion pour récolter les premières impressions des participants ainsi que les idées pour la suite à donner à cet atelier a été prévue.

De cette discussion collective sont ressortis les points suivants :

- avoir moins de bières à déguster, 4 à 5 bières serait mieux que 6
- 18h30 est un peu tôt, la prochaine dégustation se fera donc à 19H
- Prévoir de quoi grignoter entre les bières du pain sera disponible lors du prochain atelier
- Une fréquence mensuelle de l'atelier convient à tous
- -10 personnes est un bon nombre de participants. Le groupe étant constitué, si de nouvelles personnes sont intéressées , elles peuvent contacter CEA et seront intégrées au groupe en cas de désistement selon le premier inscrit premier servi , seul garant d'égalité et d'absence de passe droits envers les membres de l'association
- Dans le cas où suffisamment de personnes désirent participer, CEA envisagera de constituer un autre groupe de dégustation.
- Sur la question du coût des ateliers, nous allons essayer à 5 € par personne et par atelier payable en début d'atelier.
- Afin de ne pas pénaliser les autres participants et l'organisation, les personnes qui ne peuvent pas assister à l'atelier devront nous prévenir au moins 15j à l'avance ou devront payer leur écot.
- Les participants seront contactés individuellement par l'association pour les lieux et dates de la dégustation.
- Pour faciliter la dégustation CEA va acheter des verres identiques qui seront fournis aux participants.