

NEWS'MAG

LA CHAMPAGNE TERRE^DE BIÈRE

MARNE • INFO • ART DE VIVRE • PEOPLE

N° 194 - 30 mars 2024

Une formation universitaire en biérogologie

L'explosion du nombre de brasseries artisanales a amené une nouvelle culture de la bière et aussi un mode de consommation différent. Comme pour de nombreux produits, nous sommes aujourd'hui plus curieux et plus exigeants sur ce que nous consommons. Avec une classification des bières qui ne se limite plus du tout à la couleur, il est nécessaire, pour les professionnels, de se former. Pour cela, l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne, sous la responsabilité de Patrick Fricoteaux et Sandrine Jégou, tous deux Maîtres de conférences à l'Université de Reims Champagne-Ardenne, propose un DU en biérogologie. Il n'est pas question ici de former des brasseurs, mais plutôt des sommeliers de la bière. Au même titre que pour le vin ou le champagne, il est aujourd'hui important d'acquérir des connaissances afin de pouvoir conseiller au mieux les consommateurs, mais aussi pour gérer une brasserie, une cave à bières ou un bar à bières.

L'objectif est d'apporter aux apprenants, qu'ils soient particuliers ou professionnels, des compétences sur la bière allant de sa fabrication à sa dégustation. L'idée est ici d'apprendre à en parler en toute justesse et de comprendre les différentes tendances de consommation et leur évolution.



Qu'est-ce que l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne ?

Rattaché à l'Université de Reims Champagne-Ardenne, l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne est une structure fédérative et une vitrine pour les activités de recherche et de formation proposées dans le domaine de la

Vigne et du Vin en Champagne. L'Institut souhaite dynamiser l'interdisciplinarité au service de l'innovation scientifique et valoriser le patrimoine commun de la Champagne et du champagne.

.....



Le programme s'articule autour de trois grands axes : dégustation et sommellerie (styles, défauts, dégustation et service de bières...), transmission (fondamentaux de la culture, de l'histoire et de l'économie de la bière matières premières, élaboration d'une bière, animation de dégustation...), commercialisation et études de marché (circuits d'approvisionnement, élaboration d'une offre de bière, comment conseiller un client, connaissances réglementaires...).

8. Le DU de biérogologie de l'Institut Georges Chappaz forme les futurs sommeliers de la bière.

9. Les stagiaires apprennent tous les aspects du métier © Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne.

Des intervenants professionnels

Pour cette première session, les stagiaires viennent de toute la France, avec soit déjà un pied dans l'activité, soit avec pour projet de créer une brasserie.

La formation se veut au plus proche du terrain, impliquant ainsi des professionnels dans le comité pédagogique, passionnés par leur métier, motivés à l'idée de partager leur savoir. Elle doit aussi permettre aux étudiants de s'ouvrir à tout un réseau.

Du côté des intervenants, des experts comme Hervé Marziou (consultant indépendant en biérogologie), Mathieu Aubert (directeur et brasseur de la brasserie La Bouquine et représentant du Syndicat National des Brasseries Indépendantes), Michaël Gelender (directeur de la société Brewpark), Yves Leboeuf, (directeur et brasseur de la brasserie Senses Brewing), Vincent Ruelle (responsable des magasins Mille et Une Bières), Dorothée Van Agt (créatrice de caves à bières, consultante en biérogologie), Carol-Ann Cailly (sommelière bière et co-fondatrice de Brewjob.fr)...

Durant ces journées de formation, les stagiaires vont pouvoir effectuer des dégustations, apprendre à les animer, découvrir toutes les étapes de fabrication, se perfectionner en service et visiter des brasseries. Tout l'aspect marketing du métier est également abordé, avec des focus sur le merchandising, l'agencement, la stratégie digitale...

Où trouver ses marques préférées ?

Pour trouver des bières aux saveurs différentes, des gammes artisanales et locales, il est bien entendu possible de se rendre directement dans les micro-brasseries, lorsque celles-ci ont d'un espace de vente. Certaines disposent même d'un taproom. Il s'agit d'un lieu d'accueil au sein d'une fabrique de bière où l'on peut déguster les bières produites sur place.



10. Le DU de Biérogologie offre une formation diplômante répondant aux attentes de professionnels.