

L'Université de Reims lance son Diplôme universitaire de Biérogologie

[Olivier Malcurat](#)



Le premier contingent du Diplôme universitaire (DU) de Biérogologie de l'Université de Reims est en préparation. La formation débute en février. Les inscriptions sont ouvertes.

Depuis l'explosion du nombre de brasseries, les brasseurs ont dû s'adapter et créer de nouveaux styles de bières qui ne se résument plus à une simple classification par couleur. Cette nouvelle culture de la bière a amorcé un nouveau mode de consommation par un public de plus en plus exigeant, débouchant sur un nouveau métier, celui de

biérologue qui serait en quelque sorte un 'sommelier de la bière'. Dans ce contexte, l'[Université de Reims](#) crée un [Diplôme universitaire de Biérologie](#), dont la première session de formation (120 heures réparties sur 5 mois à raison de 3 jours consécutifs, du lundi au mercredi une fois par mois) débute en février 2024.

L'objectif de cette formation est d'offrir, aussi bien à des professionnels qu'à des particuliers, des compétences sur la bière allant de sa fabrication à sa dégustation. Le Diplôme universitaire de Biérologie offre une formation diplômante répondant aux attentes de professionnels de la distribution, acheteurs, cavistes, barmen, sommeliers, et encadrée par des spécialistes experts dans le secteur.

Cette formation s'adresse aux personnes travaillant dans les métiers de la distribution, de la vente et du service de boissons, mais aussi aux personnes souhaitant se former aux métiers de la biérologie. Le niveau bac est nécessaire, mais pas indispensable puisque la formation est ouverte à tous ceux qui ont une expérience dans le domaine. La sélection se fait sur dossier et par entretien.

Au programme

L'histoire de la bière et ses anecdotes, les matières premières, la fabrication, le vieillissement de la bière, le transport et le stockage, les styles de bières, les nouvelles tendances de goût et de marketing, le service de la bière, le vocabulaire de la bière et de la dégustation, l'influence

des conditions extérieures sur la dégustation, la recherche des défauts, bière et gastronomie, la détermination du prix d'une bière, la réglementation et la fiscalité, les normes sanitaires et la qualité alimentaire, la vente : création d'une carte, rayonnage, la relation client, des visites de sites de production.

Les connaissances et compétences visées

Acquérir des connaissances sur la bière elle-même (son histoire, sa fabrication, les différents types de bières, les associations mets et bières, etc.), animer une dégustation, reconnaître les défauts d'une bière, connaître les nouveaux goûts et habitudes des consommateurs, être capable d'élaborer une offre de bières et son approvisionnement, être capable de mettre en œuvre des actions de communication, être capable de conseiller les clients et les consommateurs dans leur choix, et de tisser une relation privilégiée avec eux.

Intervenants

La formation est confiée à un cheptel de professionnels et d'universitaires : Mathieu Aubert, directeur et brasseur de la brasserie La Bouquine (Cormontreuil, 51), représentant du Syndicat National des Brasseries Indépendantes ; Michaël Gelender, directeur de la société Brewpark (Reims, 51), diplômé en zythologie ; Yves Leboeuf, directeur et brasseur de la brasserie Senses Brewing (Reims, 51) ; Hervé Marziou, consultant indépendant en

biérogologie ; Vincent Ruelle, responsable des magasins Mille et Une Bières ; Dorothee Van Agt, créatrice de caves à bières, consultante en biérogologie ; Patrick Fricoteaux, maître de conférences en chimie, laboratoire d'œnologie (Université de Reims, 51) ; Théodore Georgopoulos, professeur des Universités, président du conseil de l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne (Université de Reims, 51) ; Sandrine Jégou, maître de conférences en biochimie alimentaire, laboratoire d'œnologie (Université de Reims, 51) ; Yann Vasserot, maître de conférences en microbiologie, laboratoire d'œnologie (Université de Reims, 51).

Débouchés

Biérogologie – Zythologie, métiers de la distribution (caviste, technico- commercial, commercial conseil en bière, responsable achats ou ventes, responsable rayon), métiers de service de boissons (bars, brasseries, restaurants).

Info +

Université de Reims Champagne-Ardenne

Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en
Champagne

Villa Douce, 9 boulevard de la Paix

51100 Reims

Tél. : +33 3 26 91 34 87

formation-igc@univ-reims.fr

Tarif : 2 950 € + Droits de scolarité (170 €). Facilités de paiement.

Dossier de candidature [en ligne](#).

Journaliste radio depuis plus de 25 ans, Olivier Malcurat est entré dans l'univers de la bière en 2018 lorsqu'il crée [Le Pod'capsuleur](#), *le podcast qui aime la bière et les brasseurs*. En juillet 2020, il lance [Bière Actu](#), un site d'information indépendant et participatif, basé sur un concept à trois voix : journalistes, experts et professionnels.