

Culture de la bière
Thomas Deck
Semestre de printemps 2016-2017



Présentation de l'enseignant : Thomas DECK

Thomas Deck est un des deux fondateurs des bières Deck & Donohue, une brasserie lancée début 2014 à Montreuil avec pour objectif de mettre en valeur la richesse et la diversité du monde de la bière. Diplômé de l'IEP Strasbourg et d'HEC, il a travaillé six ans au sein d'un fonds de capital investissement, avant de lancer Deck & Donohue.

Présentation du cours :

Le cours propose une exploration de l'univers de la bière au travers de dégustations thématiques, complétées par des exposés sur des thèmes historiques, techniques et culturels, et par le brassage d'une bière dans le cadre du cours.

Les objectifs principaux du cours sont d' :

- Acquérir les clés de la dégustation de bières, en partant des grilles de lecture traditionnelles basées sur la couleur, le type de fermentation, le pays d'origine, et en en proposant de nouvelles basées sur les profils gustatifs et les méthodes de brassage
- Découvrir les principes de base du brassage et du travail du brasseur à travers la visite d'une brasserie artisanale et l'élaboration d'une recette de bière brassée dans le cadre du cours.
- Développer un jugement critique sur les conceptions habituelles liées à la bière en étudiant les facteurs historiques et culturels ayant contribué à les forger

Les premières séances auront pour objet de poser les bases de la connaissance de la bière : son histoire, son processus de fabrication et les critères traditionnels de distinction entre les différentes bières. La deuxième partie du cours proposera, à partir de la visite d'une brasserie et de l'élaboration d'une recette, de découvrir les nouveaux horizons de la bière et les nouveaux paramètres de son appréciation. Des intervenants extérieurs seront invités pour plusieurs séances. Une dégustation à l'aveugle, incluant la bière brassée ensemble dans le cadre du cours, terminera le cours et permettra à chacun de mesurer les progrès accomplis dans l'exercice de la dégustation.

Plan de cours indicatif :

Séance 1 Une courte histoire de la bière Dégustation : La bière à travers le temps
Séance 2 Les grands pays de la bière : l'Angleterre Dégustation : bières belges
Séance 3 Les grands pays de la bière : l'Allemagne Dégustation : bières allemandes
Séance 4 Les grands pays de la bière : la Belgique Dégustation : bières anglaises
Séance 5 Elaboration d'une recette de bière /visite de la brasserie Deck & Donohue
Dégustation : bières Deck Donohue
Séance 6 L'acide
Dégustation : bières de fermentation spontanée
Séance 7 L'amer (intervenant extérieur) Dégustation : bières houblonnées
Séance 8 Elaboration d'une recette de bière / brassage Dégustation : les bières brassées
« en amateur »
Séance 9 Les nouveaux territoires de la bière
Dégustation : le renouveau de la brasserie artisanale : les Etats-Unis (1/2)
Séance 10 Les nouveaux territoires de la bière
Dégustation : le renouveau de la brasserie artisanale en Europe (2/2)
Séance 11 Accords bières et mets (intervenant extérieur) Dégustation : bières et fromages
Séance 12 Séance conclusive
Dégustation à l'aveugle et dégustation de la bière brassée ensemble

Langue de l'enseignement : Français

Les avis des étudiant.e.s :

« Bravo à Thomas pour sa bonne humeur et ses cours fantastiques, qui constituent évidemment l'autre point fort. Un cour enrichissant et agréable, les dégustations toujours surprenantes et variée. Les visites de le brasserie, l'intervention de personnes extérieures, et la conception de notre propre bière furent autant de moments merveilleux et exceptionnels. Thomas est extrêmement sympathique, souriant, ouvert, et s'investit beaucoup pour ce cours, qui est toujours à la hauteur. »

« Grande variété de bières goûtées, expertise du professeur, explications historiques sur les types de bières notamment. Enthousiasme, envie de partager sa passion, partage de bons plans bières sur Paris ... la liste est longue ! »

« Très intéressant. Vivant. Varié. Rencontres intéressantes. Grande connaissance du sujet abordé. Expérience réelle dans le monde de la bière. Jeune. »

« Diversité des dégustations, participation des étudiants au cours des séances. Convivial. »

« Beaucoup d'interactivité et de découverte et un prof incroyable ! Humour, connaissances participation. »

« Une vision panoramique très intéressante. Compétent. »

(Enquête de satisfaction du semestre d'automne 2016-2017)