

Atelier-conférence sur les bières

Atelier d'introduction au monde des bières

Cette première conférence de la série permet de comprendre la fabrication de la bière tout en dégustant des bières caractéristiques pour chaque étape de fabrication. Nous verrons les détails de la fabrication de la bière, soit le maltage, le brassage, la fermentation et le conditionnement. Associées à ces thèmes, il y aura des dégustations de bière de microbrasserie et du monde.

Atelier sur la dégustation des bières de microbrasserie

Vous désirez connaître et déguster des bières de microbrasserie d'ici? Cette conférence sera centrée avant tout sur la dégustation de la bière : observer, humer et goûter. Nous verrons aussi comment distinguer les principaux types de bières associés à leur méthode de fabrication et leurs ingrédients. Nous dégusterons des bières gouteuses brassées au Québec.

Atelier sur les bières vedettes de l'été

Vous désirez connaître et déguster des bières rafraichissantes? Cette conférence vous permettra de savoir comment distinguer les principaux types de bières ainsi que leur méthode de fabrication. Cette classification nous permettra de reconnaître les bières plus intéressantes à boire l'été. Nous dégusterons des bières offrant des qualités plutôt rafraichissantes et désaltérantes.

Atelier sur les bières européennes

Vous désirez connaître les techniques de brassage et déguster des bières du vieux continent. Cette conférence vous permettra de savoir comment distinguer les principaux types de bières ainsi que leur méthode de fabrication spécifique à chaque pays dont elle provient. Nous dégusterons aussi différentes bières de types européens.

Atelier sur les bières de la famille pale ale

La pale ale est l'un des styles de bière des plus populaires au monde. Cette bière développée à l'ère industrielle se multiplie en plusieurs sous-catégories avec des caractéristiques vraiment différentes les unes des autres. L'émergence de nouvelles brasseries américaines a amené entre autres ce style vers des saveurs plus houblonnées. Nous dégusterons une variété de bières de types « pale ale » avec des caractères bien différents.

Conférence sur l'histoire des brasseries au Québec

Le monde de la bière a beaucoup évolué à partir des premiers colons français, en passant par les brasseries pionnières comme Molson et enfin en terminant avec les microbrasseries. Ainsi dernièrement, le nombre de microbrasseries au Québec a atteint un sommet incroyable. Il est vrai qu'il y a plus de 30 ans, certains téméraires du brassage à petite échelle osaient s'opposer aux grandes brasseries internationales en offrant des produits franchement différents, plus gouteux et de haute qualité. Cette conférence avec dégustation montrera ce que l'industrie brassicole québécoise a apporté à l'évolution de la société.

Atelier-conférence sur les vins

Atelier sur l'introduction au monde du vin

Cette première conférence de la série permet de comprendre la fabrication du vin tout en dégustant des vins caractéristiques pour chaque type de produit. Nous verrons les détails de la fabrication du vin blanc, du vin rouge, du vin rosé et du vin mousseux.

Atelier sur les vins vedettes de l'été

Le vin est une boisson festive. Il accompagne nos repas et nos fêtes estivales. Ce que nous mangeons et ce que nous faisons l'été sont souvent bien différents de ce que nous faisons et mangeons l'hiver. Les vins accompagnant nos repas et notre style de vie en seront aussi affectés. Cette conférence avec dégustation vous permettra de connaître les caractéristiques des vins pouvant accompagner vos activités estivales.

Atelier sur les vins vedettes du temps des fêtes

Le temps des fêtes est le moment de l'année où nous recevons nos proches pour partager un bon repas accompagné d'un bon vin. Les repas bien assaisonnés sont à l'honneur ainsi les vins épicés et chaleureux font notre bonheur ! Nous dégusterons des vins s'agencant avec les différentes activités du temps des fêtes.

Atelier sur les vins du Nouveau Monde (Afrique du Sud, Chili, Argentine, Uruguay, Australie et Nouvelle-Zélande)

Les vins français et italiens sont bien reconnus, mais qu'en est-il des autres pays producteurs de vins ? Vous désirez en connaître un peu plus sur les vins du Nouveau Monde. Cette conférence avec dégustation vous plaira sûrement. C'est une conférence unique et exceptionnelle!

Atelier sur les vins mousseux

Nous verrons les détails de la fabrication des vins, soit la fabrication du vin blanc, du vin rouge, du vin rosé et enfin du vin mousseux. Il y aura des dégustations de vins mousseux tout à fait originaux.

Atelier sur l'accord vin et mets

Attention épicuriens, la quête du plaisir est accessible à tous ! Nous n'avons pas besoin de dépenser des fortunes pour goûter aux plaisirs de la table. Nous verrons comment créer une harmonie entre différents vins et leurs mets appropriés. Nous ferons même des dégustations de vins et de mets pour vous le prouver !

Atelier sur les mistelles, vins fortifiées et alcools à fortes teneurs

Les alcools à fortes teneurs, eaux-de-vie ou spiritueux, sont obtenus par le processus de distillation. Les vins fortifiés et les mistelles sont fabriqués par ajout d'alcool à forte teneur avant, pendant ou après l'étape de fermentation. Ainsi, il sera possible de comprendre la fabrication de ces produits provenant de partout dans le monde, tout en ayant le plaisir d'en déguster.

Atelier sur le cidre

Le cidre est une boisson très ancienne dont la méthode de fabrication a évolué lors du dernier siècle. Cet atelier permettra de voir les différentes méthodes de fabrication du cidre (méthode ancestrale et moderne) et aussi les méthodes de gazéification. Des dégustations sont proposées pour présenter divers produits.

Atelier sur les vins français

Les vins français sont reconnus partout dans le monde pour leurs qualités exceptionnelles. Dans cet atelier, les principales régions viticoles de la France seront à l'étude. Le terroir, les cépages, les lois et plusieurs points encore seront vus pour illustrer le savoir-faire viticole de ce pays. Il y aura quelques dégustations pour appuyer ces propos.

Atelier sur la cuisine moléculaire

J'offre aussi une conférence pour tous, sur la cuisine moléculaire ou chimie alimentaire, dont les thèmes sont les émulsions comme la mayonnaise, les mousses comme la Chantilly ou la meringue, la gélification à base de gélatine ou d'agar-agar et la sphérification à base d'alginate de sodium où on crée une sphère dont la paroi est rigide et l'intérieur est liquide. Associé à ces différents thèmes, il y a des dégustations amusantes.