

MARTIN LAMOUREUX

CONFÉRENCIER VINS ET ALCOOLS



PRÉSENTATION

Martin est professeur de chimie au collège Lionel-Groulx depuis plus de 25 ans. Passionné d'alimentation, il a mis sur pieds les cours de chimie de l'alimentation et de chimie du vin, très populaires auprès des étudiants.

Parallèlement à son métier d'enseignant, il oeuvre à titre de consultant en transformation alimentaire auprès de jeunes entreprises, avec lesquelles il développe des produits innovants.

Depuis une dizaine d'années, avec humour et générosité, Martin transmet sa passion pour le monde du vin et des alcools dans des conférences grand public, dans les bibliothèques, les maisons de la cultures et en entreprises. Les conférences sont toujours données avec une rigueur scientifique mais dans une ambiance chaleureuse et interactive. Ainsi, les auditeurs se sentent à l'aise et posent des questions librement tout au long de l'exposé.

LES CONFÉRENCES

- D'une durée de 2 heures;
- Maximum de 25 personnes en général (à discuter selon les besoins);
- Les vins, boissons et aliments sont inclus dans le forfait, selon le type de conférence;
- Documentation fournie aux participants, incluse dans le forfait (certaines conférences);
- Offertes partout au Québec;
- Aucun frais de déplacement dans la grande région de Montréal.



CONTACTS



martin.lamoureux@clg.qc.ca



(514)793-3227



[M.Lamoureux - transformation alimentaire](#)

CONFÉRENCES

INTRODUCTION AU MONDE DU VIN

Cette première conférence de la série permettra de comprendre le merveilleux monde du vin et de sa fabrication. Les explications s'accompagneront de dégustations de vins caractéristiques de chacun des types de vin: vin blanc, vin rouge, vin rosé et vin mousseux. Des connaissances utiles pour tout amateur de vin.

LES VINS FRANÇAIS

Les vins français sont reconnus partout dans le monde pour leurs qualités exceptionnelles. Pour illustrer le savoir-faire viticole de la France, les principales régions viticoles seront à l'étude, notamment par l'exploration des terroirs et des cépages. Quelques dégustations appuieront les explications. Choisir un vin français sera beaucoup plus facile après cet atelier!

LES VINS DU NOUVEAU MONDE

Les vins français et italiens sont bien reconnus, mais d'autres pays producteurs de vins font de plus leur marque sur le marché. Cette conférence permettra aux participants de découvrir les caractéristiques des vins en provenance de pays moins connus dans le marché viticole: le Chili, l'Argentine, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et l'Afrique du sud. (La provenance des vins choisis peut varier en fonction de leur disponibilité).

LES ACCORDS METS ET VINS

La conférence parfaite pour ne plus se retrouver embêté du choix du vin pour mettre en valeur un plat amoureuxment préparé! Les participants découvriront qu'il n'est pas nécessaire de dépenser une fortune pour créer de belles harmonies entre vins et aliments. Les notions théoriques s'accompagneront de dégustations de vins et de mets coordonnés.

LES VINS D'ÉTÉ

Le vin est une boisson festive. Il accompagne nos repas et nos fêtes, quelle que soit la saison. En été, les vins doivent se marier avec les mets souvent plus légers, pris en extérieur, pendant les belles journées chaudes. Que ce soit des grillades sur le barbecue, des salades fraîches ou des mets froids, tous les repas d'été méritent le bon accompagnement. Cette conférence avec dégustation permettra aux participants de connaître les caractéristiques des vins pouvant accompagner tous les repas estivaux, du souper sur la terrasse au mariage en plein air.



CONFÉRENCES

LES VINS MOUSSEUX

Incontournable dans toute célébration, le vin mousseux est LE vin festif. Cette conférence démystifiera les détails de la fabrication du vin mousseux, en la comparant à la fabrication des vins blanc, rouge et rosé. La dégustation de vins mousseux originaux fera partie de la démonstration.

LES MISTELLES, VINS FORTIFIÉS ET ALCOOLS À FORTES TENEURS

Les alcools à fortes teneurs, eaux-de-vie ou spiritueux, sont obtenus distillation, tandis que les vins fortifiés et les mistelles sont fabriqués par ajout d'alcool à fortes teneurs. La conférence explorera plusieurs sortes de vins fortifiés et de mistelles provenant de partout dans le monde. Cet atelier permettra aux participants de comprendre les différents modes de fabrication de ces alcools tout en ayant le plaisir d'en déguster.

LES CIDRES

Les cidres gagnent en popularité au Québec ces dernières années. Une des boissons les plus ancienne, sa fabrication a beaucoup évolué lors du dernier siècle. Cet atelier permettra de voir les différentes méthodes de fabrication du cidre (méthode ancestrale et moderne) ainsi que les méthodes de gazéification. Des dégustations sont proposées pour présenter divers produits.

INTRODUCTION AU MONDE DES BIÈRES

Une conférence pour tout amateur de bière qui se respecte! Cette conférence permettra de comprendre la fabrication de la bière tout en dégustant des bières caractéristiques pour chaque étape de fabrication.: le maltage, le brassage, la fermentation et le conditionnement. Les dégustations comprendront des bières de microbrasserie et des bières d'importation.

LA DÉGUSTATION DES BIÈRES DE MICROBRASSERIES

Le Québec est le paradis des microbrasseries, implantées dans presque toutes ses régions! Pour découvrir les différents types de bières produites en microbrasserie, la conférence détaillera leur méthode de fabrication respective.. L'exploration sera centrée avant tout sur la dégustation de la bière : observer, humer et goûter. Les bières dégustées seront choisies parmi une sélection de microbrasseries québécoises.



CONFÉRENCES

LES BIÈRES VEDETTES DE L'ÉTÉ

La bière est une favorite de l'été au Québec. Mais toutes les bières ne sont pas adaptées pour la saison chaude. À partir de l'exploration des types de bières et de leur méthode de fabrication, les participants pourront reconnaître les bières les plus intéressantes à boire l'été. La dégustation comprendra des bières parmi les plus rafraichissantes et désaltérantes.



LES BIÈRES EUROPÉENNES

Les bières européennes ont une réputation bien établie et leur popularité en témoigne, même au Québec. Cette conférence visitera les techniques de brassage des différents types de bières du vieux continent, selon leur pays de provenance. La discussion s'accompagnera de dégustations de bières européennes de différents types et pays.

LES BIÈRES DE TYPE PALE ALE

La pale ale est l'un des styles de bière les plus populaires au monde. Développée à l'ère industrielle, elle s'est depuis multipliée en plusieurs sous-catégories bien distinctes. La conférence explorera les caractéristiques particulières de ces types de bières, avec des dégustations à l'appui.



L'HISTOIRE DES BRASSERIES AU QUÉBEC

Au Québec, on boit de la bière depuis les débuts de la colonie française. La popularité de cette boisson ne s'est jamais démentie au fil des siècles, et notre époque connaît une véritable révolution dans le monde brassicole, avec la multiplication des microbrasseries québécoises. Dans cette conférence, les participants découvriront les différentes époques de l'évolution de la bière au Québec - de la bière artisanale domestique à l'arrivée des grands brasseurs commerciaux, jusqu'aux microbrasseries d'aujourd'hui - et dégusteront quelques bières typiques du résultat de cette évolution.