

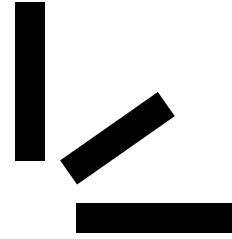
Zythologie toi-même!

Pendant le confinement,
les Alumni ont organisé...
des dégustations de bières
à distance...



Cécile Esser
Service alumni de HELMo
→ c.esser@helmo.be

Cela ressemble un peu à une injure du capitaine Haddock, mais c'est très sérieux. La zythologie est l'art de déguster la bière. Une activité qui allie convivialité, gastronomie et intelligence mise sur pieds par les Alumni de HELMo en plein confinement.



Message in a bottle...

Au cours du mois de juin, en plein confinement, les Alumni de HELMo ont reçu sur leur boîte mail l'invitation suivante :

« Chers Alumni. Avec le Covid, nous avons moins l'occasion de se rencontrer. Même si peu à peu les restaurants et les bars vont rouvrir leurs portes, on bouge moins.

Pour permettre de retrouver un peu de convivialité, Leila, diplômée HELMo et membre du comité Alumni, vous propose un atelier de zythologie sur le thème "Quelle bière choisir pour son prochain BBQ"? »

Une invitation pour le moins surprenante...

C'est très sérieux !

Leila n'est pas n'importe qui. Elle a obtenu son diplôme en micro-brasserie et a appris à associer les saveurs. L'atelier de zythologie qu'elle propose n'est pas qu'une simple dégustation. C'est une invitation à consommer avec intelligence. Tout commence par une formation/information sur le processus de brassage et les secrets qui déterminent l'accord harmonieux entre une bière et un plat.

Quelles sont les matières premières? Quelles sont les méthodes de brassage? Quel résultat engendrent-elles au moment de la dégustation?

Bien entendu, il s'agit aussi d'un moment sympa à partager entre amis, au cours duquel on boit un petit coup tout en apprenant à déguster et à associer les saveurs de la bière à ce qu'on mange. Toutefois, en période de confinement, l'atelier se déroule à distance...

Comment ça marche ?

Le processus est très simple. Les participants s'inscrivent en ligne et commandent autant de « packs » de dégustation qu'ils souhaitent. Les « packs » contiennent tous les ingrédients nécessaires à la dégustation et sont envoyés par la poste. Le jour de la dégustation, les participants rejoignent Leila sur une plateforme internet commune. Et que la fête commence !

Comme on l'imagine, l'initiative a rencontré un franc-succès.

Depuis son lancement, le concept a bien évolué. On parle désormais de « Bubble Terrace ». Un événement à part entière, avec dégustation, *blind test* et animation « live ». Le tout à distance...

