

# NOUVEAU DÉPART POUR LES SÉMINAIRES DE BRASSAGE

## MICROBRASSERIE DU CHÂTEAU DE WILTZ

Texte: Fabien Claude - Photos: Inez Verharen & Dominique Bukasa



**Depuis 2001, des séminaires de brassage sont organisés à la microbrasserie expérimentale et didactique du Château de Wiltz. Après une trêve de plusieurs mois, les séminaires ont repris depuis septembre.**

### Pour plus d'informations:

Syndicat d'Initiative  
et de Tourisme de Wiltz

Tél.: (+352) 95 74 44  
E-mail: [info@touristinfowiltz.lu](mailto:info@touristinfowiltz.lu)  
[www.museedelabiere.lu](http://www.museedelabiere.lu)

Engagé en été par le Syndicat d'Initiative et de Tourisme de Wiltz, Fabien Claude est le nouveau brasseur/animateur des séminaires. Il succède à Johnny Bredimus et Henri Plier, ces derniers étant toujours disponibles pour l'encadrer et partager leur expérience acquise lors de plus de 250 séminaires.

**Didactique.** Un grand avantage de la microbrasserie est qu'elle est similaire à une installation professionnelle, tant au niveau de la qualité des matériaux que des équipements utilisés (pompes, vannes, tuyauterie, raccords, contrôle des températures, refroidisseur, etc.)

**Expérimentale.** La petite taille (maximum 50 litres par brassin) permet de prendre des risques au niveau des recettes: nouvelles variétés de malt et de houblon, utilisation d'ingrédients originaux, bières «extrêmes», etc.

### Brassez votre bière en une journée !

Dans sa formule classique, un séminaire de brassage dure une journée entière. Ce temps est nécessaire à la production d'un moût houblonné, qui deviendra progressivement de la bière durant les semaines suivantes. Lors du séminaire, les participants ne se contentent



pas de recevoir les informations théoriques du processus qui a lieu sous leurs yeux. En effet, ils participent aussi activement aux différentes opérations nécessaires à la production de leur future bière, dont la recette aura été préalablement déterminée en concertation avec le brasseur. Les participants ont la possibilité de visiter le Musée National d'Art Brassicole pendant l'étape de filtration.

Une brève initiation à la dégustation de bière et une discussion avec le brasseur clôturent la journée.

### Nouveau: team buildings

Les séminaires de brassages peuvent être organisés en tant que team building pour les entreprises. Des formules «all-inclusive» peuvent être proposées: repas inclus, activité sportive (p.ex. mini-golf), etc.

Si le programme classique des séminaires est trop long (journée entière), il est possible d'organiser une formule allégée se limitant à des explications sur la microbrasserie et / ou une visite du musée, une dégustation commentée sur un thème au choix (bières luxembourgeoises, bières d'un style particulier, etc.).

