

La bière, du pain liquide à la micro-brasserie connectée

Des premières plaines céréalières mésopotamiennes aux expériences actuelles, la bière est depuis toujours le « pain liquide ». Cerveoise, bière houblonnée, blonde, ambrée, brune, de basse ou de haute fermentation, chaque bière est d'abord le produit d'un terroir et d'une saison.

Que buvaient les dames de Egypte antique, les Vikings, les moines, et pourquoi mange-t-on des « plats de brasserie » au restaurant ?

Enjeux identitaires et régionaux vs groupes brassicoles mondialisés ?

Conférence jeudi 5 décembre, 19 h au Centre culturel de Woluwe-Saint-Pierre, le WHalll : <https://whalll.be/evenement/la-biere-du-pain-liquide-a-la-micro-brasserie-connectee/>