

BIENVENUE



aux amateurs de sirop d'érable

Le sirop d'érable ou les sirops d'érable

- 🔥 On consomme le sirop par plaisir et pour le goût
- 🔥 On utilise le sirop partout dans les recettes
- 🔥 Toutes ?
- 🔥 La gastronomie c'est complexe ?



Le sirop d'érable

- 🔴 Qu'est-ce que ça goûte ?
- 🔴 Le savons-nous vraiment ?
- 🔴 Peut-on faire autrement ?



Le sirop d'érable

La réponse est OUI !



Le sirop d'érable

Exemple de produits qui ont évolués avec le marché:

Le Yogourt, le fromage, le pain, les vitamines, le vin, le thé, le dentifrice, autres ?



L'érable en plus

- 🔥 Le vin d'érable
- 🔥 L'alcool d'érable
- 🔥 Les liqueurs et les crèmes d'Érable
- 🔥 Le vinaigre d'érable



Une appellation, une reconnaissance

🔥 Bio ! IGP ! AOC et AOP !

🔥 Des normes essentielles pour garantir la qualité du produit aux consommateurs



Pour les consommateurs

Que faire en attendant l'IGP ?



Apprendre à reconnaître les sirops qu'on préfère

Comment ?

Des pastilles de goût ? Pas encore !



Technique de dégustation

🔥 Je vous propose une technique de dégustation pour accentuer les perceptions organoleptiques

🔥 Qui déguste ?



Technique de dégustation

- 🔴 Les producteurs
- 🔴 Les spécialistes
- 🔴 Les consommateurs
- 🔴 Les journalistes
- 🔴 Les chefs



Les principes de base

Utiliser tous nos sens

1. Yeux
2. Nez
3. Bouche
4. Oreilles
5. Toucher



Technique de dégustation

Aussi important !

Développer sa mémoire gustative

Bref: Se donner les moyens pour bien déguster et favoriser la concentration



Les types de dégustation

- Discriminatives (différences?)
- Descriptives (profils par des experts)
- Classements (classer par intensité)
- Hédonistes (goût du consommateur)



Pourquoi les hédonistes

- Les experts cherchent les défauts



La technique dans le geste

Les Yeux

1. Voir le sirop dans son ensemble
2. Regarder à travers le verre
3. Regarder la masse



Technique de dégustation

Le nez

Sentir le sirop délicatement

Reprendre l'exercice 2 à 3 fois

La bouche

Prendre une quantité raisonnable

Agiter le sirop quelques secondes



Les observations

Les Yeux

La limpidité

L'intensité de la couleur

La teinte



Les observations

Le nez

L'intensité des arômes

La nature des arômes

La persistance des arômes



Les observations

La bouche

L'intensité des saveurs

L'équilibre des saveurs de base

La nature des saveurs

Les perceptions tactiles

La persistance



Les seuils en dégustation

La perception

L'identification

La qualification et les nuances

La saturation



Les types d'arômes en dégustation

Les arômes primaires

Les arômes secondaires

Les arômes tertiaires



Attention

- Pourquoi on est là
- Ne pas chercher ce qu'on aime tout de suite
- Effet de contraste
- Fatigue sensorielle
- Démotivation



Les caractéristiques recherchées

Yeux: Texture, teinte, limpidité, brillance, impureté, l'attrait, les défauts, etc.

EX: Doré, ambré, cuivré, clair, foncé, bronze, paille, orangé, cognac, belle viscosité, texture grasse, bulles en suspension, limpide, fluide, brouillé, etc.



Les caractéristiques recherchées

Nez: Les parfums du sirop, la netteté de l'érable, les arômes complémentaires, l'intensité, l'attrait, les défauts, etc.

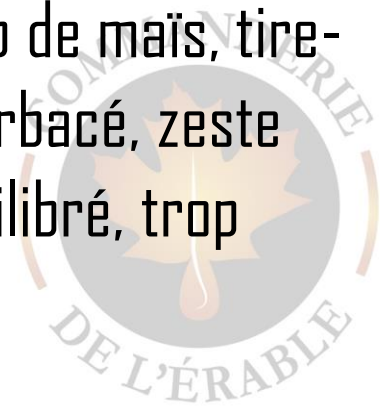
EX: Érable, vanille, bois, sapinage, caramel, guimauve, miel, pain grillé, café, torréfaction, empyreumatique, fumé, sucre brûlé, mélasse, noisette, amande, tire-éponge, maïs au beurre, popcorn, confiserie, céréale, floral, feuille, pissenlit, bourgeon, fruité, ananas, bonbon, cire d'abeille, herbe fraîche, humus, champignon, sève, réglisse, balsamique, etc.



Les caractéristiques recherchées

Bouche: Les saveurs du sirop, la texture, la température, la persistance et l'intensité.

Ex: Érable, noisette, noix, noisette, beurre d'érable, guimauve, sucre brun, bois humide, vanille, épice, cannelle, pain doré, sirop de maïs, tire-éponge, sucre d'orge, cassonade, chocolat, miel, fleur, herbacé, zeste d'orange, sucré/salé, métallique, onctueux, sirupeux, équilibré, trop sucré, trop épais, etc.



Le jugement d'ensemble

Vous avez pris le temps de voir, de sentir et de goûter

- Donner votre conclusion
- Une note sur 100 ?

Mémoire gustative en action !



Le goût des consommateurs

- 🔴 Différent pour chacun selon son vécu
- 🔴 À vous de découvrir le vôtre en utilisant la technique



La roue des saveurs du sirop d'érable d'Acer

Un très bon outil pour développer votre vocabulaire

Attention x 2

Goûter d'abord et chercher ensuite



Les pastilles de goût

- 🔥 Une pratique commerciale
- 🔥 Aide le consommateur à s'y retrouver
- 🔥 Facilite le repérage de styles semblables

À venir avec votre Commanderie du sirop d'érable



MERCI !



André Caron
André Pollender