

Découverte de la brasserie Belge

Paramètres:

- **Niveau:** B2
- **Compétences:** Compréhension écrite
- **Thème:** Nourriture et Boissons
- **Fusion de matières:** /

Attention ! Cette énigme parle de boissons alcoolisées et s'adresse donc plutôt à une classe d'élèves plus âgés, à partir de 16 ans.

L'énigme:

- **Mots Clés**

Les élèves trouveront des morceaux de papier portant un numéro et la description d'une bière, expliquant comment et où elle est brassée. Ils trouveront également des bouteilles de bière (vides) portant un numéro dans la salle. Ils devront alors faire correspondre la description sur les papiers avec les bières et les classer dans l'ordre pour obtenir un code.

- **Boîte à outils**

- 4 morceaux de papier
- 4 bouteilles de bières belges
- Un cadenas ou autre objet nécessitant un code à quatre chiffres

- **Description de l'énigme**

Préparation:

Placez 4 bouteilles de bières belges numérotées dans la salle. Placez également 4 morceaux de papier numérotés contenant des descriptions des bières que vous avez choisies. Nous fournirons un exemple ci-après. Pour votre énigme suivante, prévoyez l'utilisation d'un code à quatre chiffres sur un cadenas, ou sur un smartphone. Pour vous assurer que vos élèves comprennent le vocabulaire, vous pourriez faire une leçon sur les ingrédients qui sont



Découverte de la brasserie Belge

mentionnés dans les descriptions ou proposer une énigme précédente où ils trouvent un lexique.

Le jeu:

Les élèves trouveront les bouteilles et les morceaux de papier. Ils tenteront sans doute dans un premier temps de faire correspondre les papiers et les bouteilles portant le même chiffre, mais se rendront compte que cela n'aboutit pas.

Ils liront ensuite les descriptions des bières et comprendront qu'ils doivent associer ces descriptions aux bouteilles qu'ils ont trouvées. Ensuite, ils devront classer les bouteilles dans l'ordre établi par les morceaux de papier.

Exemple:

Le papier numéro 1 décrit une bière qui s'appelle « la Tripel Karmeliet ». C'est donc cette bière-là qui ira en premier. Le papier numéro 2 décrit « l'Orval », elle sera donc classée deuxième. Le papier numéro 3 décrit « la Westmalle » qui ira en troisième. Pour finir, le papier numéro 4 décrit « la Cuvée des Trolls » qui sera placée en dernière.

Comme chaque bouteille de bière sera aussi numérotée, un code apparaîtra en mettant les bouteilles dans le bon ordre. C'est ce code qui sera utilisé pour dévoiler l'énigme suivante.

Exemples de descriptions:

1. C'est une bière blonde belge brassée depuis 1996 par la brasserie Bosteels selon une recette originale de 1679. Il s'agit d'une bière à fermentation haute, possédant un haut degré d'alcool (8,4% alc./vol.). Elle est fabriquée à partir de trois céréales : l'orge, le froment et l'avoine et contient plusieurs épices ainsi qu'une levure aux notes de vanille et de banane. Sur son étiquette, on peut voir le logo des « Belgian Family Brewers ».

2. C'est une bière ambrée trappiste brassée depuis 1931 dans une abbaye de la province du Luxembourg, en Belgique. À fermentation haute, elle détient d'une teneur unique en alcool de 6,2%. Elle est assez amère et peut être conservée pendant plusieurs années en cave à l'abri de la lumière. Pour la brasser, on utilise du malt pâle et une petite quantité de malt



Découverte de la brasserie Belge

caramélisé. Son logo représente une truite avec un anneau dans la bouche. La bière porte aussi le logo hexagonal des bières d'abbaye certifiées trappistes.

3. C'est une bière trappiste belge brassée depuis 1794 dans une abbaye cistercienne de la province d'Anvers. Sa fermentation est assez haute, comme toutes les bières trappistes. Elle est fabriquée à base d'orge, de malt, de levure, de fleurs de houblon et de sucre candi. Elle se conserve plusieurs années en cave à l'abri de la lumière, mais pas plus de trois ou quatre ans. Elle porte de logo hexagonal des 12 brasseries belges garantissant que la bière a été brassée en abbaye trappiste.

4. C'est une bière blonde brassée depuis 2000 par les Brasseries Dubuisson, en Belgique ainsi que par les micro-brasseries belges du Brasse-Temps à Louvain-la-Neuve et Mons. C'est une bière fraîche et parfumée, ayant une teneur en alcool de 7%. On la brasse à base de moût sucré, de houblon et d'écorces d'orange. Son logo représente un personnage coiffé de houblon.

Les Bouteilles:

- Tripel Karmeliet : porte le numéro 5
- Orval: porte le numéro 8
- Westmalle: porte le numéro 3
- Cuvée des Trolls: porte le numéro 1

Solution:

Le code pour l'énigme suivante sera **5831**

Indices

- Si les élèves restent trop longtemps bloqués en essayant de faire correspondre les chiffres des papiers et des bouteilles, aidez-les en précisant que les chiffres des papiers déterminent l'ordre des choses.



Découverte de la brasserie Belge

- Si les élèves ne lisent pas les descriptions et tentent de trouver le code en essayant des combinaisons avec les 4 chiffres sur les bouteilles, dites-leur qu'ils perdront 5 minutes de jeu par mauvaise tentative s'ils ignorent le texte à lire.

Plus d'information:

Restrictions possible

- Assurez-vous que le texte est adapté pour les élèves ayant un trouble de l'apprentissage et que les numéros sont bien visibles.

References

- ✓ Informations sur la Tripel Karmeliet : https://fr.wikipedia.org/wiki/Tripel_Karmeliet
- ✓ Informations sur l'Orval : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Orval_\(bi%C3%A8re\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Orval_(bi%C3%A8re))
- ✓ Informations sur la Westmalle : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Westmalle_\(bi%C3%A8re\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Westmalle_(bi%C3%A8re))
- ✓ Informations sur la Cuvée des Trolls :
https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuv%C3%A9e_des_Trolls

