



Frédéric Deceuninck

**DIRECTEUR DES
MICROBRASSERIES
DES TROIS BRASSEURS**

«Le projet des Trois Brasseurs a démarré à Lille il y a trente ans. Trois amoureux de la bière ont lancé un premier restaurant où on servait de la bière élaborée sur place. Je pense qu'on a été précurseurs dans le renouveau des microbrasseries. Notre principe est simple: proposer une cuisine de type brasserie et nos propres bières, fabriquées à la vue des clients. On a une bière exclusive pour chaque établissement, créée par le brasseur du restaurant; des bières servies à la pression qui changent toutes les six à huit semaines, avec une gamme permanente de cinq bières. Et on vend à emporter.»

Le houblon

Le houblon est une plante vivace, essentiellement cultivée en Alsace et dans le Nord, dont la fleur est utilisée pour aromatiser la bière. Il apporte parfums et amertume, formant le caractère de la bière. Lors de l'élaboration de la bière, le malt (orge germé, séché et grillé) est broyé, puis mélangé à de l'eau afin d'obtenir un brassin. Ce dernier est chauffé, et les molécules d'amidon contenues dans les grains sont transformées en sucre. On ajoute alors le houblon. Filtré, le jus ainsi obtenu s'appelle le moût, qui, sous l'effet de la fermentation, est transformé en bière. «La demande en houblon est de nouveau très forte grâce à l'essor des microbrasseries», constate Francis Heitz, chargé de la commercialisation du houblon pour le Comptoir agricole, une coopérative située à Hochfelden, dans le Bas-Rhin. On distingue 150 variétés de houblons. Tous apportent amertume et arômes. Un peu comme le thé, moins il infuse, plus il donne des arômes subtils; plus il infuse, plus il donne de l'amertume et de l'astringence ■

La bière se pousse du col

Essor. Microbrasseries, identités régionales... la bière est redevenue une boisson chic, servie jusque sur les tables gastronomiques.

PAR OLIVIER BOMPAS

L'année 2015 a marqué un virage. Le marché de la bière est de nouveau en hausse, avec une augmentation de plus de 3 % en volume, après une vingtaine d'années de lente érosion. La France est désormais le 3^e pays européen sur 28 en nombre de sites de production, avec plus de 800 brasseries dont une centaine en 2015. Ces créations nouvelles sont toutes

des microbrasseries, qui se distinguent des brasseries industrielles par les volumes produits et par le fait que les propriétaires travaillent à toutes les étapes de l'élaboration et ce jusqu'à la commercialisation, essentiellement auprès du marché local. Un nouvel élan que rien ne semble pouvoir stopper: «Nous avons changé d'époque, se réjouit Pascal Chevrement, le délégué général de l'association Brasseurs de France. L'image de la bière a

FRANK CRUSIAUX/REA POUR «LE POINT»

beaucoup évolué et l'émergence des microbrasseries a redynamisé la filière, avec un vrai retour aux identités régionales.»

Ce qui pouvait passer ces dernières années pour un simple phénomène de mode se révèle être une véritable tendance de consommation. Le nombre de brasseries a doublé en cinq ans, et ce sont plus de 2 000 marques de bières qui sont aujourd'hui proposées. Partout en France, y compris dans les régions où la bière n'est

pas un produit traditionnel, de jeunes entrepreneurs se lancent dans l'aventure. Parmi eux, installés depuis moins d'un an, les Brasseurs de l'Estérel, cinq associés qui ont fait le pari de produire de la bière à Saint-Raphaël, dans la région du vin rosé. «Evidemment, ce n'est pas le Nord! commente, amusé, Olivier Poulard, qui fait partie de l'aventure. On commence donc prudemment avec une seule bière, une blonde désaltérante pour coller à la ■■■

Précurseur.
Frédéric Deceuninck
à Lille, le 23 mai.

■■■ *consommation locale, mais le but est de mettre en place une gamme avec des bières plus identitaires.*» En Provence, les microbrasseurs s'organisent et souhaitent se regrouper au sein d'une association pour communiquer et mettre en place des événements grand public.

Ancrage régional. Mais le besoin de se structurer n'est pas ressenti que localement. Jean-François Drouin a créé il y a une dizaine d'années, avec son associé Régis Bouillon, Les Brasseurs de Lorraine à Pont-à-Mousson, en Meurthe-et-Moselle. Il était jusque-là le représentant des microbrasseurs au sein de l'association

Brasseurs de France et s'occupe aujourd'hui de la mise en place du tout nouveau Syndicat national des brasseurs indépendants. «*Nous avons travaillé avec un groupe de bénévoles, finalisé les statuts, on a voulu un système fédéral, avec des délégués départementaux et régionaux, et un président qui soit un brasseur*», insiste Jean-François Drouin, qui précise : «*Les choses vont très vite, nous avions besoin de nous structurer pour communiquer qualitativement sur nos bières. Notre force, c'est l'image des bières produites localement, pas de la bière tchèque avec une étiquette de faux produit artisanal...*»

La force des microbrasseries repose sur un fort ancrage régional et la valorisation

du terroir. Eric Trossat, de la brasserie Ubrach dans le Bas-Rhin, l'a bien compris. Ses bières bio sont élaborées avec des houblons cultivés dans la région, l'Alsace étant en train d'en relancer la production grâce au développement des microbrasseries. De leur côté, les grandes marques s'adaptent. Stéphanie Rismont est secrétaire générale de Kronenbourg depuis février. «*Entrois ans, assure-t-elle, Kronenbourg a énormément diversifié son offre, en particulier dans le domaine des bières aromatisées, pour lesquelles la demande est très forte. L'univers de la bière est en pleine évolution mais nous savons réagir, nous avons un savoir-faire de trois cent cinquante ans...*» ■■■

Nicolas Duret

DIRECTEUR MARKETING D'AB INBEV FRANCE

«Il y a une nette mutation du marché de la bière : à l'image de ce qui s'est passé pour le vin, on consomme moins mais mieux. Le marché a basculé vers les bières de dégustation, de spécialité, mais aussi les bières aromatisées, tendance. En dix ans, on a triplé les volumes sur la Leffe (bière belge d'abbaye), on accompagne cet envol vers les bières



premium. Il faut reconnaître que le marché de la bière renaît avec l'essor des microbrasseries. La demande portera de plus en plus sur des

bières identitaires, il y a tout un travail à faire sur le houblon, nous sommes d'ailleurs en train de lancer la Leffe Royale Cascade IPA (*indian pale ale*), très houblonnée, une vraie bière de connaisseurs. C'est aussi le moyen de ramener à nous des consommateurs qui recherchent la nouveauté... La Leffe classique est dans le haut de gamme, mais il n'y a plus l'effet de surprise. L'enjeu de demain, c'est de recruter en dehors des buveurs de bière traditionnels.»

Les différents types de bières

Pour le consommateur occasionnel, la couleur de la bière est un repère. La bière blonde, légère et désaltérante, est considérée comme la bière de soif par excellence et constitue la base du demi pression. Mais on trouve également les blondes spéciales, d'un degré supérieur à 5,5°, plus riches et plus intenses ; les ambrées ; les brunes et enfin les blanches, légèrement troubles et acidulées. Mais attention à l'idée selon laquelle plus la bière est foncée, plus elle est forte ! La couleur de la bière est apportée par le malt (orge germé, séché puis plus ou moins grillé), qui n'a aucun effet sur le degré d'alcool ou l'amertume, due à la présence du houblon (*voir encadré pages précédentes*). Il est donc plus précis de se référer à la classification selon le type de fermentation.

Fermentation basse Elle fait appel à des levures qui travaillent à basse température et se déposent au fond de la cuve. Les bières obtenues sont de type *lager*, des bières légères, fleuries, finement amères et peu alcoolisées, parmi lesquelles on trouve entre autre les *pils* ou *pilsner*, du nom de la ville tchèque de Pilsen. Ce sont les bières les plus consommées.

Fermentation haute Elle nécessite des levures actives à température élevée, qui remontent à la surface en fin de fermentation. Elle donne des bières de type *ale*, blondes à ambrées, plutôt riches et fortes en alcool, dont l'archétype est l'*indian pale ale*, une

bière d'origine anglaise, riche en houblon et très prisée actuellement du fait du retour en force de l'amertume. On peut citer également les *stouts*, de couleur sombre, parfois très noires, et les bières blanches, non filtrées et d'aspect laiteux auquel elles doivent leur nom.

De nombreuses bières dites spéciales sont issues de la fermentation haute. Quelques brasseries artisanales du Nord élaborent encore selon cette méthode des bières dites de garde, qui subissent une seconde fermentation en bouteille. On peut également citer les bières de trappiste, brassées sous le contrôle de monastères historiquement rattachés à l'abbaye de la Trappe, en Normandie ; les bières d'abbaye, brassées par des moines d'ordres religieux autres que trappistes mais produites essentiellement aujourd'hui de façon industrielle, et enfin les bières de saison, comme la bière de Noël ou la bière de mars.

Fermentation spontanée

A partir d'un moût de bière laissé à l'air libre etensemencé de façon naturelle, on élabore des bières de types *lambic*, *gueuze* ou *faro*. Les *lambics* sont souvent aromatisés aux fruits, la plus connue étant la *kriek*, à base de cerise. La *gueuze* est une bière puissante, obtenue par assemblage de jeunes et vieilles *lambics*, tandis que la *faro* est une *lambic* fraîchement brassée à laquelle on rajoute mélasse et sucre candi brun ■

■■■ La bière vit avec son temps. C'est donc à Michael Mas, chef barman du bar à cocktails parisien Gravity Bar, que Heineken a fait appel pour créer un cocktail en hommage à Freddy Heineken, qui transforma, après la Seconde Guerre mondiale, la brasserie familiale en une puissante multinationale. Dans ce cocktail inspiré du fameux Collins – du jus de citron, du sucre, un spiritueux et de l'eau gazeuse –, la bière remplace cette dernière. « Avec cette recette, explique Michael Mas, je souhaitais exhausser les saveurs végétales de la bière Heineken, composée de 100 % de malt d'orge. La combinaison de l'aquavit, du concombre et de la coriandre renforce le côté herbacé de Heineken, tandis que les glaçons

réveillent son goût malté. » On est bien loin du demi de comptoir. Les bières dites de table ont d'ailleurs pratiquement disparu, tandis que la consommation des bières haut de gamme augmente de 15 % par an. Dans le Nord, les bières « gastronomiques » ont même fait leur entrée dans certains restaurants étoilés. Nicolas Gautier, chef de La Laiterie à Lambersart, est intarissable sur le sujet : « Avec la jeune génération de chefs, on cherche et on fait des découvertes, avec des accords mets-bières sur les entrées, les plats et les desserts. » Des propos que ne dément pas Clément Marot, restaurateur à Lille, qui conclut : « Ce n'est plus à la tireuse ! On sert désormais la bière dans un seau à glace, comme un champagne. » ■



Sylvain Chiron

PDG DE LA BRASSERIE DU MONT-BLANC

« Je n'étais pas destiné à faire de la bière, ma famille fabriquait des pâtes de Savoie ! J'ai eu le déclic avec les *craft beers* (bières artisanales) aux États-Unis, durant mes études, mais ma première aventure professionnelle a été dans les liqueurs. Avec des cousins, on a racheté la distillerie Eyguebelle dans la Drôme. Les moines trappistes, à l'origine de la marque, vivaient dans l'abbaye voisine et on leur a proposé de créer une bière, mais ils n'ont pas voulu... Alors je suis revenu chez moi et je me suis lancé. La Brasserie du Mont-Blanc avait existé jusque dans les années 50. J'ai relancé le nom autour d'une histoire vraie, d'un ancrage régional, il ne me manquait que le savoir-faire. Le père-abbé d'Aiguebelle m'a ouvert les portes de deux abbayes trappistes en Belgique, j'y ai passé quelques mois. Je ne fais aucune concession, on utilise de l'eau des glaciers du mont Blanc qu'on descend en camion-citerne. »

Sélection par brasseries

Brasserie Blondel
Montluçon (Allier)
04.70.51.43.38,
www.brasserieblondel.fr
15 - La Lubie. 5,5°
Blonde, nez fin, délicat, savoureux, mousse veloutée, entre blanche et blonde, léger, rond, note iodée, bonne bière de soif.

Brasserie Bourgnanel
Vals-les-Bains (Ardèche)
04.75.94.39.39,
www.bieres-bourgnanel.com
15,5 - Bourgnanel. 5°
Aux myrtilles de l'Ardèche, nez de malt, note fruitée légère, fine amertume, désaltérante, bien sèche, touche de houblon, équilibrée.

Les Brasseurs de l'Estérel
Saint-Raphaël (Var)
07.82.07.48.78,
www.riviera-beer.com
14,5/15 - Riviera Beer. 5°
Dorée, fraîche, note florale, amertume légère, fine, désaltérante, note fraîche de houblon, dans un style désaltérant avec du caractère.

Brasserie de Bretagne
Tregunc (Finistère)
02.98.50.25.97,
www.britt.fr
15 - Affinée en fût de whisky. 7°
Ambré clair, caramel blond, bien aromatique, épices douces, floral, note fumée, un peu tourbée, originale, bien équilibrée.

Brasserie Cap-d'Ona
Argelès-sur-Mer (Pyr.-Or.)
04.68.95.79.09,
www.cap-dona.com
15 - Spéciale au Banyuls. 5,5°
Ambrée, nez fruité, léger, fraîche, ronde, raisin sec, épices, caramel, légère amertume en finale, gourmande.

Brasserie Castelain
Bénifontaine (Pas-de-Calais)
03.21.08.68.68,
www.chti.com
16,5 - Grand Cru. 8,5°
Blonde de garde, nez expressif, frais, végétal, mousse abondante, très fine, veloutée, amertume marquée mais très équilibrée, note de réglisse, zeste confit, un peu pain d'épice.
15/15,5 - Ch'ti Triple. 8,3°
Bière de garde, ambré moyen, torréfaction, note de suie, bois de réglisse, fine amertume, mousse dense, vive, équilibrée.

Brasserie La Choulette
Hordain (Nord)
03.27.55.72.44,
www.lachoulette.com
15 - Bière Sans Culottes. 5°
A la cerise, note délicate ■■■■

Brasserie des 2 Caps
Ferme de Belle-Dalle
Tardinghen (Pas-de-Calais)
03.21.10.56.53,
www.2caps.fr
16,5/17 - Noir de Slack. 5,4°
Noir soutenu, nez toasté, caramel, goudron, chocolat amer typique de l'orge grillé, bonne amertume, bois de réglisse, harmonieuse, longue, amertume très rafraîchissante, note poivrée en finale.

Amendonné
Toulouse (Haute-Garonne)
06.58.67.20.86,
www.bieres-amendonne.fr
14,5/15 - Ambrée du Sud. 5°
Ambré soutenu, épices, fumée, réglisse, pruneau, fraîche, mousse fine, amertume légère en finale.
14,5 - Blanche du Sud. 5°
Nez frais, floral, agrumes, mousse très fine, vive, abondante, amertume agréable, bien sèche, désaltérante.

Brasserie Angevine
Angers (Maine-et-Loire)
02.41.17.31.59,
www.brasserieangevine.com
15 - Bière blonde Puycharic. 5°
Blonde, note fruitée, mousse crémeuse et fine, amertume agréable, gourmande.

Brasserie Ardwen
Lannois-sur-Vence (Ardennes)
03.24.35.46.50,
www.ardwen.fr
16,5/17 - Hop's Cure. 7,5°
Ambrée, caramel, toastée, bois de réglisse, mousse onctueuse, grasse, amertume marquée, savoureuse, typée.
16/16,5 - Woinic. 8°
Doré clair, beaucoup de volume, mousse dense, veloutée, beaucoup de texture, agrumes, bonne amertume, suave, du caractère.

Thomas Becket
Sens (Yonne)
03.86.65.19.89,
www.brasserie-larche.fr
14,5 - Bière de Printemps. 4,1°
Jaune clair, nez végétal frais, céréales fraîches, un peu agrumes, floral, amertume fine, fraîche, délicate, onctueuse.

Brasserie Belenium
Beaune (Côte-d'Or)
09.83.08.08.10,
www.belenium.com
14,5 - Ambrée N°2. 5,5°
Ambrée, caramel, bien sèche, bon amer, réglisse, mousse dense, velouté, bière de caractère, harmonieuse.

■■■ de griotte, équilibrée, gourmande, mousse abondante, ronde sans être douce, on retrouve le goût de bière en fin de bouche, désaltérante, légère touche d'amertume.

Brasserie Duyck - Bières Jenlain

Jenlain (Nord)
03.27.49.70.03,
www.jenlain.fr
16 - Jenlain Ambrée. 7,5°
Ambré clair, caramel blond, floral, malt toasté, onctueuse, vive, bonne amertume, classique, très persistante.

L'Escreboise

Ferme de Wagnonville
Douai (Nord)
03.27.99.75.55, www.boutique
deslyceesagricoles.com
16/16,5 - La Wagnonville. 5,5°
Ambré clair, nez de levain, céréale fraîche, pointe d'amertume, beaucoup de fraîcheur, très persistante, bulles fines, note de bois de réglisse.

Ferme Brasserie La Bonne Fontaine

Forcalquier
(Alpes-de-Haute-Provence)
09.50.86.91.08
14/14,5 - Iterum Sitties (« tu auras encore soit » en latin). 6°
Ambrée, nez frais, orange séchée, amertume légère, note de chocolat, épices douces, ronde, mousse fine.

Ferme Brasserie du Vexin

Théméricourt (Val-d'Oise)
01.30.39.24.43,
www.biere-du-vexin.com
17 - La Véliocasse. Ambrée au miel. 7°
Ambré soutenu, nez frais, note de miel, pain d'épice, chocolat, ronde, fraîche, équilibrée.

16,5 - Ambrée. 5,5°
Ambré doré, nez de céréale, torréfaction, mousse crémeuse, tendre, note de caramel, du caractère, désaltérante, longue.

Frog Beer

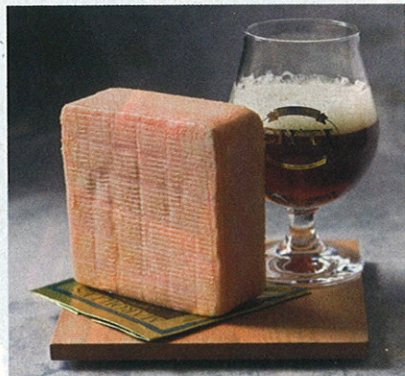
Achat en ligne et dans les pubs de l'enseigne,
www.frogpubs.com
17 - Oat Stout. 4,8°
Bière à l'avoine, très brune, nez de malt torréfié, chocolat, pain grillé, mousse dense, bien amère, savoureuse, équilibrée, persistante.
15 - Ginger Twist. 4,2°
Ambré clair, frais, gourmand, bien aromatique, citron, agrume, vive, les arômes laissent la place à la bière, finale très rafraîchissante.

Heineken

www.heineken.com
16 - Mort subite
- Witte Lambic. 5,5°
Jaune orangé, fruits jaunes mûrs, touche légère de fruit, amertume agréable, gentiane, finale fraîche, sapide, longue.

Bières et fromages, le mariage de raison

La bière est très adaptée aux accords avec les fromages. Par ses arômes un peu fermentaires, ses notes de céréales grillées et son caractère plus ou moins végétal et amer dû au houblon, elle offre de nombreuses possibilités de mariage, avec un bonus pour les fromages à pâte molle et à croûte lavée. On trouve, entre autres, dans cette catégorie: le maroilles, le



munster, le livarot, l'époisses, le vieux-lille ou encore le reblochon. Des fromages de caractère à l'odeur puissante, gras et plus ou moins coulants, qui appellent des accords de contraste. Les bières de fermentation haute (voir encadré pages précédentes), puissantes et consistantes, de type bières d'abbaye, opposent leur richesse aromatique au goût relevé du fromage et, par la fraîcheur de leurs bulles, tranchent avec le gras. Mais c'est sur

les notes d'amertume, présentes sur ce type de fromages et dans la bière, que l'accord trouve son équilibre. De plus, il est possible de favoriser les accords régionaux, de nombreux fromages à croûte lavée étant originaires de régions historiquement productrices de bières, comme le munster en Alsace, ou le maroilles et le vieux-lille dans le Nord et dans l'Aisne.

D'autres types de fromages peuvent être associés à la bière, tels les fromages de Savoie, région où on trouve un grand nombre de microbrasseries. Elisabeth Pierre, zythologue (ce que le sommelier est au vin), est incontournable sur le sujet. Elle propose de déguster un emmental de Savoie avec une bière de type pils: « La rencontre commence dans la douceur, la texture un peu croustillante des céréales de la pils se combine immédiatement avec celle, élastique et beurrée, du fromage. Les notes houblonnées, végétales et herbacées de la bière rejoignent celles de l'emmental de Savoie, l'ensemble forme une harmonieuse sensation de fraîcheur, sur des flaveurs végétales, d'herbes vertes. » Autres suggestions: abondance et ale brune, douce et chaleureuse; beauport et ale ambrée aux notes de noisette grillée; tomme des Bauges et gueuze, ou encore tomme de Savoie et pils aux parfums de céréales ■

14,5/15 - Mort subite - Kriek Lambic. 4,5°
Nez de crème de cerise, amarena, nette en bouche, jus de cerise fraîche, un peu noyau, désaltérante.

Kronenbourg

www.kronenbourg.fr
16 - Grimbergen Elixir. 7°
Bière d'abbaye, ambré soutenu, réglisse, goût de malt, savoureuse, crémeuse, pain toasté, fine amertume, persistante.
15 - Kro Tigre Bock. Blonde. 5,5°
(Seulement à la tireuse en CHR.)
Blonde doré, nez sur le malt, amertume très agréable, mousse onctueuse, bulles fines, fruité net, du caractère.

Leffe

(Voir portrait de Nicolas Duret)
Bruxelles (Belgique)
(32) 70.222.919,
www.leffe.com

16 - Leffe royale. 7,5°
Ambré clair, caramel, épices douces, très veloutée, amertume marquée, très houblonnée, puissante, longue, dense.
14/14,5 - Leffe Rossa. 6,6°
Ambré soutenu, lard fumé, amertume équilibrée, mousse onctueuse, caramel au lait, rondeur, douce sans excès, pain d'épice en finale.

Brasserie Licorne (Karlsbräu)

Saverne (Bas-Rhin)
03.88.02.19.99,
www.brasserieLicorne.com
15 - Licorne Black. 6°
Brune, céréales torréfiées, moka, fruits séchés, caramel, fraîche, mousse fine, harmonieuse.

Brasserie Mélusine

Chambretaud (Vendée)
02.51.61.51.52,
www.brasserie-melusine.com

16,5 - La Cervoise. 6,5°
Rousse, aromatisée avec du myrte, note de malt, miel, caramel, houblon bien marqué, équilibré, mousse onctueuse, du caractère.

Brasserie Meteor

Hochfelden (Bas-Rhin)
03.88.02.22.22,
www.brasserie-meteor.fr.
16 - Bière de printemps. 5,6°
Ambré clair, reflets cuivrés, note fraîche de houblon, amertume légère, bien florale, très onctueuse, fraîche, dense, du corps.

Brasserie de Monaco

Monaco
04.93.00.87.10,
www.brasserie-demona.com
14 - Bière blonde. 5°
Nez frais, léger, note de malt, froment, amertume fine, légère, désaltérante.

Brasserie du Mont-Blanc

(Voir portrait de Sylvain Chiron)
La Motte-Servolex (Savoie)
04.79.62.23.99,
www.brasserie-montblanc.com
16 - Brassin d'hiver. 6,5°
Ambré soutenu, céréales fraîches, caramel au lait, miel, finale épicée, ample, riche, savoureuse, très équilibrée, longue, bière de gastronomie.

La Mousse à Zigui

Pantin (Seine-Saint-Denis)
07.82.36.51.25
17 - Loïc. 9°
Bière vieillie en barrique, brune, fraîche, épices douces, agrumes confits, mousse dense, crémeuse, amertume fine, réglisse, longue, savoureuse.

Bière des Naufrageurs

Saint-Georges-d'Oléron

(Charente-Maritime)

05.46.76.67.50

15 - Brune. 7°

Noire, brou de noix, aromatisée au poivre noir, fumée, poivre, piquante en bouche, amertume agréable, mousse onctueuse, cacao, finale très poivrée, très originale, bière de repas.

Brasserie Pietra

Furiani (Haute-Corse)
04.95.30.14.70,
www.brasseriepietra.com
14,5/15 - Colomba. 5°
Bière blanche aux arômes du maquis, jaune pâle, citron, levure fraîche, plantes du maquis, fleur de thym, verveine, fraîche, peu amère, désaltérante.

Brasserie Sulauze

Miramas (Bouches-du-Rhône)
04.90.45.39.48,
www.brasseriesulauze.com
14 - Blanche. 5,5°
Bière brassée au feu de bois avec de l'eau de la Crau, jaune pâle, agrumes, florale, note de miel, très fraîche, note iodée, amer rafraîchissant.

Les Trois Brasseurs

(Voir portrait de Frédéric Deceuninck)
Achat dans les restaurants de l'enseigne,
www.les3brasseurs.com
15,5 - Bière de printemps. 6,20°
Blond soutenu, nez floral, fruitée, rafraîchissante, bonne amertume, persistante, note de houblon marquée, du caractère.

La Trop

Saint-Tropez (Var)
07.83.42.72.90,
www.latrop.fr
15,5 - Bière ambrée 3 malts. 6,6°
Ambré soutenu, fruitée, pain d'épice, réglisse, fumée, amertume agréable, suave, mousse fine, dense, persistante.
14 - Rosée aux raisins. 4,9°
Rose orangé, nez frais, fruité, raisin frais, bouche gourmande, délicate, confiserie, finale fraîche.

Brasserie Uberach

Uberach (Bas-Rhin)
03.88.07.07.7,
www.brasserie-uberach.fr
15,5 - Le Klintz. 4,8°
Brune bio, ambrée, bien grasse, note de caramel, du corps, gourmande, réglisse, malt torréfié, légère amertume.

Brasserie de Vézelay

Saint-Père-sous-Vézelay (Yonne)
03.86.34.98.38,
www.brasserievezevelay.com
16 - Blanche bio. 4,4°
Jaune doré, nez frais, agrumes, très fraîche, pure, mousse fine, nette, amertume très fine, délicate, persistante.