



Ces autres bulles pour les gourmets

Notre sélection

Les brasseurs continuent à imaginer de nouveaux philtres pour ravir les amateurs, très nombreux, attirés par la diversité des produits qui leur sont proposés, et par leur prix, qui reste toujours abordable.

Ils commercialisent cette année des déclinaisons de bières aromatisées. Tel est le cas, par exemple, de Kronenbourg qui vient de sortir la huitième saveur de sa 1664, citron vert et fruits de la passion, que Philippe Etchebest propose de marier avec un dessert à base de citron, de fraise et de noix de coco. La marque belge Hoegaarden propose, pour cet été, la Radler Agrum et la Radler Lemon & Lime, deux bières blanches aromatisées avec seulement 2 degrés d'alcool (2°). Leffe, pour sa part, mise sur le raisin blanc avec sa Leffe des Vignes. Quant à Grimbergen, le brasseur propose sa version Alliance de Pêches, une bière de dégustation à 5,5°. Enfin, Edelweiss propose aussi sa version Pêche blanche. Voilà, par ailleurs, notre sélection des six bières qui viendront enchanter vos tables. ● P. R.

Leffe Royale Crystal

Le brasseur belge a utilisé pour sa nouvelle cuvée le houblon crystal. Il apporte des arômes de fruits tropicaux, d'agrumes, de fruit de la passion et de pêche. Il en résulte une bière très rafraîchissante, gourmande et désaltérante. 7,5°.

Lancelot Duchesse Anne Triple Hops

Installée depuis vingt-six ans dans le Morbihan, dans la mythique forêt de Brocéliande, Lancelot a largement contribué au renouveau des brasseries bretonnes et propose une large gamme de bières. La Duchesse Anne Triple Hops est une blonde triple offrant de beaux arômes fruités, frais, mentholés, d'agrumes, d'herbe coupée. La bouche est fraîche, amère, fruitée. 7,5°.

Heineken Countries Edition

La marque néerlandaise rend hommage à travers cette série limitée aux 21 pays qui ont façonné son histoire. C'est, par exemple, avec le rachat d'une brasserie strasbourgeoise que Heineken s'installe en France. Chaque bouteille de cette édition limitée est habillée aux couleurs d'un pays. Une blonde classique aux arômes de pain grillé, et dotée d'un bel amer. 5°.

Frog Beer Thawack! (Black IPA)

À sa création, le pub *The Frog & Rosbif* brassait sa propre bière dans sa cave. Depuis, la Frog Beer a pris son indépendance. La Thawack! a obtenu la reconnaissance lors des World Beer Awards en 2015, où elle obtint une





médaille d'or dans sa catégorie, confirmée par une autre médaille d'or au concours international de Lyon cette année. Son nez est fruité, épicé, cacaoté, la bouche est dense, dotée d'une belle amertume. 5,5°.

La Mousse à Zigui Océane

Pierre Guigui a délaissé sa carrière de journaliste pour Gault et Millau afin de

créer avec son épouse, Laurence Zigliara, leur propre bière. Leur credo : n'utiliser que des ingrédients issus de l'agriculture biologique (les malts sont même produits en biodynamie). Océane est une blonde subtile agrémentée d'une touche de citron et de gingembre, pour une alliance parfaite avec les produits de la mer. 5°.



1664 Millésime

Cette bière, créée conjointement par les maîtres brasseurs de Kronenbourg et le chef étoilé Philippe Etchebest, offre un joli nez de caramel et de cacao. La bouche est gourmande, peu amère et légèrement sucrée. Une jolie bière de dégustation. 6,7°.