



SPÉCIAL APÉRITIFS

SÉLECTION

La passion bière ne s'émousse jamais

Plus d'une centaine de brasseries étaient présentes lors du dernier salon Planète Bière, qui s'est déroulé en avril dernier à Paris. Sélection de quelques breuvages particulièrement goûteux

Apricot Wheat

Frog Beer
4,9%

La dernière née de la série Fruit Beer de chez Frog Beer: une bière blanche à l'abricot. Gourmande comme une tarte, elle marie un cœur fruité avec des saveurs de céréales et de levain. D'une grande fraîcheur et d'une gourmandise absolue.
2,85 € la bouteille de 33 cl à Auchan

Ambrée

L.B.F.
7,5%

L'aventure de L.B.F., pour La Brasserie fondamentale, a commencé par un atelier de brassage ouvert à tous dans le 11^e arrondissement de Paris. Aujourd'hui, c'est également un pub au cœur de Pigalle, Le Bar fondamentale, où l'on peut boire les bières à la pression, les L.F.B. et une sélection de bières invitées. L'Ambrée est une Belgian Ale mais produite avec des céréales et des houblons 100% français. On aime ses saveurs maltées, de caramel et de pain grillé.
2,90 € la bouteille de 33 cl sur lbf-biere.fr et en grandes surfaces

Dremmwel

Brasserie de Bretagne
5,4%

Récompensée comme « meilleure bière sans gluten du monde » par un World Beer Awards en 2018, cette bière ambrée bio, fabriquée dans le Finistère, dévoile des notes fruitées et torrifiées. D'une belle rondeur en bouche avec des saveurs de fruits noirs et de caramel, elle saura séduire les amateurs de breuvages bien typés.
6,29 € le pack de 6 bouteilles de 33 cl, dans les supermarchés de l'ouest de la France

DayTime

Lagunitas
Session IPA
4%

Microbrasserie née en Californie du Nord au début des années 1990, Lagunitas (aujourd'hui filiale de Heineken) est devenue célèbre grâce à son IPA. DayTime est une IPA, mais ne titrant que 4 degrés d'alcool. Cela lui offre beaucoup de légèreté, renforcée par des notes de fruits tro-

picaux comme la pastèque, ou encore le litchi et les agrumes. Son amertume est modérée.
2,30 € la bouteille de 35,5 cl en grandes surfaces

Oude Gueuze Lambic

Mort subite
7%

Célèbre brasserie belge, Mort subite est tombée dans

l'escarcelle de Heineken en 2008. Elle est spécialiste des lambics, des bières de fermentation spontanée avec des levures sauvages naturellement présentes dans l'air. Oude Gueuze a subi une maturation de plusieurs années en fûts de chêne et fermente à nouveau, une fois mise en bouteille. En résulte une bière acidulée et fruitée aux notes délicatement boisées.

4 € environ la bouteille de 37,5 cl chez les cavistes

Plein Soleil n°2

Brasserie Craig Allan
pour Nysa
3,5%

Depuis l'année dernière, les caves Nysa élaborent leurs propres bières en partenariat avec la brasserie Craig Allan, située dans l'Oise. Plein Soleil n°2 est une bière de soif, très désaltérante, idéale pour l'été. Légère et fruitée, elle offre des amertumes rafraîchissantes, mais peu prononcées.
7,95 € la bouteille de 75 cl, exclusivement dans les boutiques Nysa

Bon Esprit

Pils allemande
Fauve
5%

Fondées en 2018, les bières artisanales Fauve réinterprètent les grands styles de bières. Chaque bouteille est illustrée par un artiste différent (Jean Aubertin pour cette Pils). Dès le mois de juin, les références de la marque seront brassées dans leur bistrot, Les Cuves de Fauves (64, rue de Charonne, Paris-11^e). Bon Esprit est une bière blonde légère et peu amère, à boire très fraîche.
3,50 la bouteille de 33 cl aux Cuves de Fauve
R.L.

