



PLANÈTE BIÈRE PARIS

TOUTES LES VALEURS DE LA BIÈRE

Pour cette seconde édition du salon de la bière, 90 exposants défilent sur le Tapis Rouge en provenance de 13 pays d'Europe, d'Asie et d'Amérique du Nord. Au total plus de 500 bières brassées et présentées par de grandes maisons, des micro-brasseries et de nouveaux acteurs passionnés. Une belle occasion de déguster tout un panel de styles de bières, de découvrir les tendances, des techniques innovantes et de rencontrer des personnalités qui font mousser la « planète bière ».

Laurence MAROT - Jonas VALLAT > Texte

GUINNESS SE RENOUVELLE

Fondée en 1759, Guinness est devenue une entreprise de taille mondiale en exportant son célèbre stout sur toute la planète. L'emblématique brasserie irlandaise se réinvente depuis 2014 avec le lancement du Guinness Brewers Project, qui invite ses meilleurs brasseurs à réinterpréter les vieilles recettes de la marque au sein de son lieu historique de St James à Dublin. Ce projet a accouché de 2 nouvelles bières : la Dublin Porter, et la West Indies Porter. La première s'inspire d'une recette datant de 1796 et dévoile des saveurs douces orientées vers le malt et le caramel. La seconde est basée sur une recette de 1801 : elle renferme une amertume classique, la douceur du caramel et un soupçon d'aigreur. Toutes les deux présentées à Planète Bière, elles seront accompagnées de leur illustre aînée – qui sera servie à la pression.



AMARCORD LA DOLCE VITA

Brassée depuis 1997 dans la région de Rimini en Italie, Amarcord est née dans la ville de Federico Fellini, le maestro italien dont le célèbre film a inspiré les 3 créateurs de cette boisson, au point qu'ils lui ont donné son nom. Symbole du renouveau en Italie, Amarcord rencontre un gros succès de l'autre côté des Alpes où elle est la bière artisanale la plus vendue. Présente pour la deuxième fois au Tapis Rouge, Amarcord présentera Midona, la blonde de la gamme ; Volpina une rousse à 6,5° ; Tabachéra, sa bière ambrée ; AMA Bionda et AMA Mora, brassée avec une sélection de cafés locaux. À découvrir absolument les 20 et 21 mars prochain !

SAN MIGUEL UNE ESPAGNOLE AUX ACCENTS PHILIPPINS

Fondée par un Espagnol en 1890 aux Philippines, San Miguel est LA boisson nationale de l'archipel asiatique. Alors que la société est née pendant la colonisation espagnole, elle s'exporte finalement de l'autre côté des Pyrénées en 1946, lorsque le directeur du groupe y ouvre un établissement. En 1953, la brasserie espagnole prend son indépendance vis-à-vis de son homologue asiatique. Depuis, les deux sociétés coexistent pour produire de concert un breuvage léger et rafraîchissant. Symbole de la bière estivale en



Espagne et patrimoine culturel aux Philippines, San Miguel connaît un immense succès. À l'occasion de Planète Bière, la brasserie présentera Especial, son étendard ; Fresca, qui se présente comme la concurrente de Corona ; ainsi qu'Alhambra Reserva 1925, sa Lager.





BROOKLYN UN ACTEUR INCONTOURNABLE

Acteur incontournable du renouveau de la bière artisanale aux États-Unis, Brooklyn revient au Tapis Rouge pour présenter ses bières emblématiques. Installée à Williamsburg, berceau de la mode hipster, la brasserie est l'un des symboles de la « brooklynisation » du monde. Brooklyn, c'est la bière à boire aujourd'hui si vous voulez être cool mais au-delà de l'effet de mode, il faut bien l'admettre : la brasserie produit de bien jolies choses, qui résisteront sans aucun doute à l'épreuve du temps. Présente pour la deuxième fois à Planète Bière, la brasserie présentera à la dégustation sa Lager, étendard de la marque, ainsi que la East IPA, Sorachi Ace, Black Chocolate Stout et Brown Ale.



ST AUSTELL UNE ANGLAISE DE RENOM

Fondée en 1851 par Walter Hicks, St Austell est aujourd'hui l'une des brasseries les plus réputées Outre-manche. Installée dans les Cornouailles au sud-est de l'Angleterre, elle produit une gamme de bières unanimement reconnues pour leur qualité. Certains affirment d'ailleurs qu'il s'agit de la meilleure bière anglaise, comme en témoignent les nombreuses récompenses qu'elle rafle dans les concours. À l'occasion de Planète Bière, la brasserie présentera 4 de ses signatures dont la célèbre Proper Job – une IPA puissante, authentique et fortement houblonnée qui fait le bonheur des amateurs. Seront également présentes : la Big Job, une autre IPA ultra houblonnée ; l'Admiral's Ale, le christmas pudding de la bière avec ses notes épicées ; et enfin la Clouded Yellow, une blanche aux notes de clou de girofle, coriandre et sirop d'érable.

ANIMATION

BIÈRES ET COCKTAILS, COMME UNE ÉVIDENCE

Auparavant utilisée pour simplement allonger certains cocktails, la bière joue désormais les premiers rôles et sert de base aux mixologues.

Cette année, avec le partenariat de Kronenbourg, Planète Bière vous fait découvrir cette alliance audacieuse entre deux univers qui se complètent à merveille. Deux barmen de talent ont été embauchés pour l'occasion : Mathieu Le Feuvrier, du Peninsula Hotel (Paris) ; et Marc Battais (Bar Oaf-Cocktails Event). Ils vous accueilleront au bar de la mezzanine pour vous faire découvrir la bière en cocktail. Au programme : des cocktails à base de Carlsberg, Grimbergen Kriek, 1664 passion/citron vert et Kronenbourg pure malt sans alcool. Et si la bière était l'avenir du cocktail ?

LA BÊTE UN CARACTÈRE DE FER DANS UN GANT DE VELOURS

Créée en 2009, la bière La Bête est brassée par la brasserie Castelain qui officie dans le Pas-de-Calais depuis 1926. Bière artisanale de caractère, La Bête possède une couleur ambrée et une fine mousse blanche. Étonnamment désaltérante malgré ses 8 degrés, elle allie puissance et finesse. Son caractère malté s'accompagne de notes de caramel et de pain d'épices. En associant fraîcheur et caractère, La Bête réussit la quadrature du cercle. Présente pour la deuxième fois au salon, La Bête se dégustera en bouteille ou à la pression.

GING'S LA BELGE EXOTIQUE

Lancée en 2012 par Vincent Juprelle, Ging's est née d'une idée un peu folle : produire une bière aux arômes de ginseng. Cette plante asiatique, réputée pour ses vertus thérapeutiques, est utilisée dans les médecines traditionnelles orientales ; elle dévoile désormais ses saveurs uniques dans une bière originale. Produite par la brasserie Grain d'orge en Belgique, Ging's est une blonde triple de haute fermentation au goût végétal. Elle se distingue autant par son étiquette résolument décalée que par ses saveurs inimitables. Présente pour la seconde fois au salon, Ging's ravira les curieux !



MC. DOUGLAS LE MYSTÈRE ÉCOSSAIS

Commercialisée depuis novembre 2012, la Mc. Douglas Scotch Ale est brassée par le groupe John Martin en Belgique. Malgré sa provenance, son caractère est résolument écossais comme en atteste le kilt qui orne son étiquette. Brune de haute fermentation, son nez est dominé par le caramel, en bouche elle offre une personnalité unique avec sa douceur marquée par des notes de café. Sa très légère amertume lui confère un caractère bien trempé qui n'est pas sans rappeler celui de ses compatriotes des Highlands. Mc. Douglas, c'est tous les mystères de l'Écosse en bouteille à découvrir à l'occasion de Planète Bière !

BOURGOGNE DES FLANDRES, RETOUR AUX SOURCES

Brassée depuis 1765 par la famille Van Houtryve, Bourgogne des Flandres est une authentique bière brune de Bruges. Très appréciée des connaisseurs, elle est issue d'une fermentation mixte associant lambic et bière brune de haute fermentation. Après avoir fermé ses portes en 1957, Bourgogne des Flandres renaît en 1985 grâce à Timmermans qui en relance la production sur son site de brassage de IJlterbeek. Après des années d'exil, Bourgogne des Flandres s'apprête à retrouver son berceau historique de Bruges. Une vieille brasserie a été rénovée à un jet de pierre du beffroi afin d'accueillir à nouveau la célèbre brune.





WATERLOO UN MOMENT D'HISTOIRE EN BOUTEILLE

C'est en 1456 à Braine l'Alleud, dans le Brabant wallon, que la brasserie Waterloo voit le jour. Elle entre dans l'histoire en 1815 en insufflant du courage aux troupes du duc de Wellington qui mettent en déroute l'armée napoléonienne. Contrainte à la fermeture en 1971, Waterloo est relancée en 2005 par Adrien Desclée, passionné par l'histoire et par la bière. En 2013, il s'associe au groupe John Martin et prend le pari de relancer le brassage sur le site du champ de bataille. En 2014, la production à la ferme de Mont-Saint-Jean est lancée, sur le site même qui accueillit l'hôpital de campagne des Anglais 200 ans plus tôt. La boucle est bouclée ! L'emblématique Triple Blond ainsi que Recolte, Dark Recolte, Strong Dark et Strong Kriek figureront au programme des dégustations.



VÉZELAY LA BIÈRE BIO MADE IN FRANCE

Fondée en 2012 dans le Morvan, la brasserie Vézelay produit des bières certifiées bio en appliquant la loi Reinheitsgebot selon laquelle il n'est possible d'utiliser que 3 ingrédients : eau, malt et houblon. Les différents embouteillages de la brasserie ne sont ni filtrés ni pasteurisés, la fermentation haute leur confère un caractère malté et houblonné. À l'occasion de Planète Bière, Vézelay présentera 5 embouteillages parmi les 9 qu'elle produit. On y dégustera notamment l'Ambrée, douce et gourmande, aux arômes d'orange et de pain d'épices ; la Blanche, rafraichissante avec ses légères notes citronnées ; la Blonde, florale et houblonnée ; sans oublier la Brune et la Lager.



CHIMAY LA TRAPPISTE AUTHENTIQUE

Préparée depuis 1862 à l'abbaye Notre-Dame de Scourmont, Chimay est l'une des 6 brasseries belges autorisées à arborer le logo d'authentique bière trappiste. Pour sa première participation au salon, la marque présentera son emblématique Chimay Bleue. Créée à partir d'une recette de bière de Noël en 1956, elle dégage des arômes puissants. Le reste de la gamme sera également en dégustation : Chimay Rouge, Chimay Triple, Chimay Dorée (qui offre une alternative plus légère), enfin Chimay Grande Réserve (vieillée en fûts de chêne). Depuis 1876, l'abbaye produit également du fromage qui se marie à merveille avec la bière. Un accord parfait !



MORT SUBITE DÉVOILE SON NOUVEAU LOOK

Aujourd'hui brassée à Kobbegem en banlieue de Bruxelles, Mort Subite doit son nom à l'établissement que tenait Théophile Vossen dans les années 1920 quand les habitués criaient fréquemment « Mort Subite ! » lors de leurs parties de dés endiablées. C'est dans ce bistrot bruxellois qu'il brassa ses premiers lambics à fermentation spontanée. Achetée par Heineken en 2008, la brasserie espère se réimplanter durablement dans nos rayons et a pour cela dévoilé un nouvel étiquetage. À l'occasion de Planète Bière elle présentera sa célèbre kriek au goût prononcé de cerise et à l'acidité légendaire, ainsi que sa dernière création : Witte Lambic, dont le caractère doux et fruité en fait une alternative rafraichissante.

FROG

Fondée en 1993 à Paris, le Frog & Rosbif fut l'un des premiers établissements français à brasser sa propre bière. Depuis, la marque a parcouru un long chemin en ouvrant 8 autres Frog Pubs en France. Chacun d'eux brasse sa bière sur place, ce qui en fait l'un des acteurs majeurs du phénomène craft beer. À l'occasion de Planète Bière, la brasserie voit les choses en grand en proposant à la dégustation 6 bières servies à la pression. À noter que FrogBeer dévoilera en exclusivité 2 nouveautés ; une bière transgenre, dont le nom reste à définir, à mi-chemin entre la richesse aromatique de l'IPA et la douceur suave de la blonde ; et la Oak Stout, brassée à base d'orge. Ces 2 boissons seront accompagnées de 4 valeurs sûres de la marque : Kapow !, Ginger Twist, Kersplat et Pearl.



KIRIN L'INCONTOURNABLE BLONDE VENUE DU JAPON

D'abord célèbre créature de la mythologie chinoise, Kirin reste aussi l'une des bières blondes japonaises leaders au pays du Soleil levant et à l'international. Commercialisée il y a déjà plus d'un siècle par Japan Brewery puis Kirin Brewery, cette blonde type pils de fermentation basse à 5% séduit toute la planète bière grâce à la pureté de ses arômes et à sa légèreté. Filtrée une seule fois, cette mousse désaltérante est réalisée à partir de malt d'orge 100% pur et brassée pour le marché européen en Allemagne, dans la brasserie WeiheStephan. À découvrir (ou redécouvrir) au Tapis Rouge.



MONT-BLANC UNE BIÈRE AUX SAVEURS ALPINES

Amateurs de bières au caractère insolite, ne manquez pas cette maison qui puise sa matière première au plus haut sommet des montagnes d'Europe : le mont Blanc ! En activité à Sallanches jusqu'en 1966, la Brasserie du Mont-Blanc a trouvé une seconde vie grâce au travail de Sylvain Chiron en 1979 et elle a posé aujourd'hui ses cuves à Motte-Servolex.

Ce Savoyard transforme l'eau cristalline des glaciers du mont Blanc en une bière de qualité. Une idée ingénieuse et surtout un véritable carton, notamment via la sortie de la bière verte, une cuvée aromatisée au genépi. La maison met à l'honneur ici sa bière blanche, issue de l'alliance des malts d'orge, du blé et de houblon aromatique et relevé d'un judicieux panel d'épices (coriandre et écorce d'orange de curaçao). Une mousse primée en tant que meilleure bière du monde en 2015.

3 BRASSEURS LILLE S'EXPORTE AUX 4 COINS DU MONDE

Lancée en 1986 à Lille, les 3 Brasseurs sont nés de la volonté de servir au restaurant une bière brassée sur place. Le concept a, depuis, parcouru bien du chemin puisque les 3 brasseurs sont aujourd'hui à la tête d'une bonne cinquantaine d'établissements aux quatre coins du monde : Brésil, Canada, Nouvelle-Calédonie, Tahiti et La Réunion. Tous les breuvages de la gamme traditionnelle sont brassés sur place au sein de chaque établissement. Pour Planète Bière, les 3 Brasseurs présenteront une sélection de 4 bières ; la Brune, à l'amertume franche ; la Trappeur, aux saveurs rondes et maltées ; la Mouskitcha ; la Printemps.



NINKASI LE BRASSAGE DES TALENTS

Micro-brasserie, restaurant, salle de concert et bar, Ninkasi est née en 1997 dans le quartier de Gerland à Lyon. Fort de son succès, cet espace fait des petits et le groupe a, depuis, ouvert 10 autres établissements, à Lyon et jusqu'au pied des pistes dans la station de ski des Ménuires. Afin d'augmenter ses capacités de production, le micro-brasserie a dû déménager à Tarare en 2012, sans pour autant sacrifier son caractère artisanal. Depuis 2014, c'est même une micro-distillerie qui a vu le jour. Toujours à la pointe des tendances, Ninkasi débarque au Tapis Rouge pour nous présenter une jolie sélection de sa gamme : Ambrée ; Blanche ; Triple ; IPA ; Noire ; et en bonus la Grand Cru #2 brassée à partir de malt d'orge et de blé cru.





HITACHINO NEST UNE BIÈRE AUX ACCENTS DE SAKÉ

La bière Hitachino Nest a vu le jour en 1996 au Japon, à Ibaraki, dans la brasserie d'exception Kiuchi. Fondée il a presque 200 ans, elle s'est fait connaître pour ses sakés d'une qualité prestigieuse. Un alcool qui suit les mêmes procédés de fabrication que la bière, la fermentation, d'où l'envie pour Kiuchi de lancer sa gamme de bières brassées Hitachino Beer Nest aux saveurs insolites. Et fabriquées selon des méthodes anglaises. 2 signatures ont l'honneur de défilé au Tapis Rouge : Hitachino Red Rice, une ale brassée avec du riz rouge ancien ; et Hitachino Japan Classic Ale, une Indian pale ale vieillie dans des fûts de cèdre.



LA MARISE LA PLUS FRENCHY DES PALE ALE

Surfant sur la vague des pale-ales débarquées en France, La Marise a été imaginée en 2014 par un grand nom de la restauration branchée parisienne, Charles Compagnon, de formation sommelier et fondateur de 3 pépites bistro : l'Office, le Richer et 52. Ce restaurateur a fait appel au nec plus ultra des brasseries flamandes, Proef, et à sa star, Dirk Naudts, pour créer son audacieuse blonde.

Cette pale-ale de fermentation haute est réalisée à base de houblon Merkur et surtout de la prestigieuse orge anglaise Maris Otter, une combinaison qui séduit pour sa rondeur, son amertume et sa belle longueur en bouche. Sans oublier le design réussi de cette bouteille à la fois sobre et graphique.



LA TRAPPE L'EXCELLENCE DES MÉTHODES TRAPPISTES

La Trappe, comme son nom laisse supposer, est une bière trappiste mais surtout la première produite aux Pays-Bas, à Koningshoeven. Une belle histoire qui dure depuis 1884. Modernisation de son équipement, collaboration avec brasseries de renom... aujourd'hui La Trappe multiplie ses champs d'action pour réaliser ses bières dans les règles de l'art : production dans les murs de son abbaye à base d'ingrédients naturels sous le contrôle des moines, utilisation de sa propre source d'eau, et une partie des recettes versées pour des œuvres caritatives. 9 bières de caractère y sont brassées chaque année... Pour 2016, La Trappe souffle les 25 bougies de La Trappe Quadrupel, une ambrée aux saveurs corsées, non filtrée à fermentation haute à 10°.

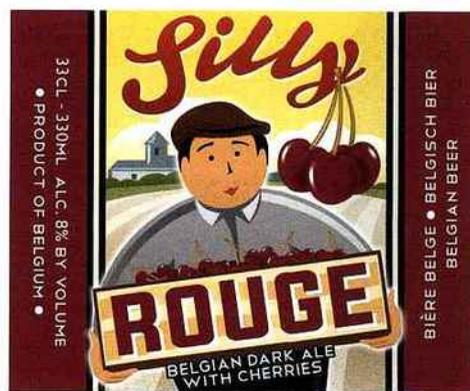
BRASSERIE DE SUTTER UNE ÉTONNANTE SUCCESS STORY

Après des études d'agronomie et de brasserie, Antoine et Frédéric exaucent enfin leur rêve en 2009 : la création de leur brasserie, à Gisors. Au vu de leur incroyable succès, ils emménagent en 2012 dans des locaux équipés d'une structure plus performante. Les 2 frères proposent des bières artisanales de caractère. Retrouvez Antoine et Frédéric au Tapis Rouge en compagnie de leur première gamme, Folies : des cuvées non pasteurisées, non filtrées et refermentées, notamment la Crazy IPa en pression ; et leur tout dernier cru, Folle des bois, une blonde aromatisée avec une vraie purée de fruits rouges. Bel équilibre ! Et bien sûr la série Trois Chariots certifiée 100% céréales à base de 3 houblons aromatiques conférant une belle fraîcheur.

BRASSERIE SILLY LA BIÈRE DE RÉFÉRENCE BELGE

Basée au cœur de la province du Hainaut, cette maison familiale a vu défilé 5 générations à sa tête depuis 1850. Aujourd'hui, elle est dirigée par la famille Van der Haegen. Jusqu'en 1950, Silly ne produit que des bières de fermentation haute avant de se lancer cette année-là à l'export avec une pils, bière de fermentation basse.

Autre fait marquant : le rachat de la brasserie Tennstedt Decroes lui permet d'ajouter à son catalogue la célèbre Double Enghien, aujourd'hui développée sur d'autres recettes. Lionel et Bertrand exposent ici quelques-unes de leurs pépites artisanales dont la nouveauté : la Silly Rouge, une brune associée à un jus naturel de cerise avec notes acidulées à 8°.





LA CHOULETTE LA RENAISSANCE BRASSICOLE DU NORD DE LA FRANCE

Direction le Nord-Pas-de-Calais, au sud de Valenciennes où est basée l'une des premières brasseries artisanales de la région. Née en 1895, la Choulette symbolise les fondements de la vraie entreprise familiale. Passée de main en main, elle est aujourd'hui sous la houlette du petit-fils Alain Dhaussy. Avec son père Alphonse, ils ont remis au goût du jour la bière de garde de fermentation haute. Aujourd'hui, la Choulette brasse tout un panel de bières artisanales de haute qualité. Sur Planete Bière, Alain vous propose de découvrir ses bières de garde triple refermentées en bouteille. Un rappel de l'époque de la tendance des bières non filtrées : une blonde ronde et équilibrée ; et une ambrée, marquée par des notes d'amertume, de caramel et d'épices.

LA MOUSSE À ZIGUI UN BEL ACCORD AVEC LA GASTRONOMIE



La mousse à Zigui, c'est le projet imaginé par 2 épicuriens : Pierre Guigui, ex-rédacteur en chef vin de Gault et Millau, et sa femme Laurence Zigliara. Et aujourd'hui une aventure qui a bien moussé ! Le concept : la création de bières de malt en biodynamie, produite dans la brasserie artisanale bio Ouche Nanon. Fort de son cursus gastronomique, le duo propose des alliances subtiles avec chacune de leurs bières. Après les blondes de fermentation haute à 5% Étienne et Océane, bienvenue à leur dernière cuvée LoYc, à base de houblons bio, élevée en fût de sauternes à 9% et présentée dans une bouteille de style cognac. Une boisson gourmande à associer avec des saveurs chocolatées, voire des plats marocains.

CHARLES WELLS UNE INSTITUTION BRASSICOLE ANGLAISE

L'une des brasseries familiales les plus célèbres d'Angleterre, gouvernant aujourd'hui d'une armada de pubs dans toute la France (The Bombardier à Paris, Elephant & Castle à Lyon, Charles Dickens à Bordeaux...). La brasserie, fondée en 1876 à Bedford par l'ancien marin Charles Wells, est pilotée aujourd'hui avec brio par la 5^e génération familiale. 2 nouveautés figurent au rendez-vous des 20 et 21 mars, rendant un bel hommage à l'héritage de son fondateur : la Charlie Wells Triple Hopped IPA, une traditionnelle India pale anglaise issue du mariage de 3 variétés de houblon (golden, galaxy et simcoe) ; et la Charlie Wells Dry Hopped Lager, houblonnée à sec à partir de 2 sortes de houblons australiens et conditionnée à froid pendant 2 semaines.

ANIMATION

BIÈRE ET CHOCOLAT, L'EXPLOSION DES SAVEURS

Que se passe-t-il quand une célèbre stout irlandaise rencontre un chocolatier de renom ? Une explosion de saveurs ! Chaque année, le chocolatier Patrick Roger célèbre la Saint-Patrick avec un chocolat élaboré avec Guinness. C'est donc tout naturellement que l'on prolongera le plaisir de cette association magique entre le chocolatier de talent et la fameuse stout sur un atelier dédié. Victoire Finaz, chocolatier, dispensera quelques conseils de dégustation.

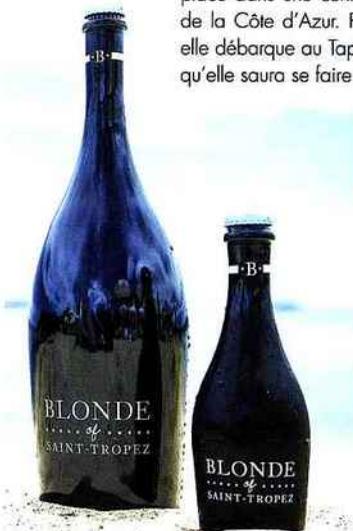


TROU DU DIABLE LA QUÉBÉCOISE ICONOCLASTE

Fondé en 2006 à Shawinigan au Québec, Trou du Diable est à la fois une micro-brasserie, un pub et un restaurant. L'établissement tient son nom d'une formation géologique en forme de chaudron se trouvant dans les chutes d'eau de la ville. Selon le folklore local, le diable s'y serait installé après y avoir trouvé sérénité et repos. Depuis 10 ans, les 5 fondateurs s'efforcent de faire découvrir l'univers de la bière artisanale aux habitants de leur ville natale ; ils brassent pour cela des bières résolument originales aux étiquetages aussi réussis que décalés. Pour sa grande première au Tapis Rouge, la brasserie québécoise présentera 5 de ses bières multi-récompensées : MacTavish, Morsure, Saison du Tracteur, Blonde de Shawi et Sang d'Encre. À découvrir sans faute les 20 et 21 mars prochain !

BLONDE OF SAINT-TROPEZ

Née en 2014, Blonde of Saint-Tropez est une bière brassée en Belgique par la Brasserie des Légendes. Son créateur, Raphaël Hoet, souhaitait établir un pont entre son pays natal (la Belgique) et sa ville d'adoption en imaginant une bière de dégustation dont la bouteille répondrait aux exigences haut de gamme auxquelles on associe volontiers le célèbre village azuréen. Cette bière belge de haute fermentation est donc embouteillée dans un magnifique flacon au design épuré, qui évoque ouvertement la forme des bouteilles de champagne. Également disponible en jéroboam, Blonde of Saint-Tropez a d'ores et déjà trouvé sa place dans une centaine d'établissements de la Côte d'Azur. Pour la première fois, elle débarque au Tapis Rouge et nul doute qu'elle saura se faire remarquer !





BUDWEISER BUDVAR UN SUCCES TCHÈQUE

La brasserie Budweiser Budvar a vu le jour en 1895 à Ceské Budejovice (anciennement Budweis) en République tchèque. Issue de la grande tradition brassicole de la ville, elle produit depuis plus de 120 ans une pils au caractère malté et à la légère amertume qui reflète à merveille le savoir-faire local. Les Tchèques sont réputés pour être les plus importants consommateurs de bière par habitant au monde (150 litres/an !), et Budweiser Budvar est l'une de leurs favorites. Aujourd'hui, Budweiser Budvar est distribuée aux quatre coins du globe et la brasserie sera présente pour la première fois au Tapis Rouge.

BRASSERIE DES LÉGENDES LA BELGE 100% TERROIR

La Brasserie des Légendes est née en 2006. Elle est issue de la fusion de la Brasserie des Géants, qui produit les bières Goliath et Gouyasse, avec la Brasserie Ellezelloise, qui produit la Quintine. En plus de ses deux sites de productions situés dans la province du Hainaut en Belgique, la Brasserie des Légendes possède une ferme familiale qui produit l'orge utilisée pour le brassage, privilégiant ainsi un circuit court. À l'occasion de Planète Bière, la brasserie présentera la Goliath, une blonde maltée aux saveurs fruitées ; et la Quintine, une blonde moelleuse et robuste aux saveurs de houblon prononcées. À goûter absolument les 20 et 21 mars prochain !



METEOR LE PLUS PETIT DES GRANDS BRASSEURS

Autoproclamé « le plus grand des petits et le plus petit des grands brasseurs », Meteor tient une place à part dans le paysage français. Plus ancienne brasserie toujours en activité, elle revendique aussi son indépendance, son caractère familial (la famille Haag est arrivée en 1898) et son identité alsacienne forte. Dans l'est de la France, la marque Meteor est une véritable institution. Elle cohabite aujourd'hui avec Wendelinus, créée pour séduire au-delà de sa région d'origine.



ALTIPLANO LA BIÈRE DU LAMA

Altiplano est une bière française brassée à partir de quinoa récolté dans le Loiret. Son nom fait référence aux plateaux de l'Altiplano péruvien, d'où est originaire le quinoa. Certifiée bio et garantie sans gluten, « la bière du lama » a vite trouvé le chemin du succès. Et bien au-delà des personnes allergiques à cette protéine ! Le quinoa, qui n'est pas une céréale, est tendance : Antioxydant et riche en protéines, il procure son goût délicieux au breuvage.

GALLIA ENFIN LA BRASSERIE !

Relancées en 2010, les bières Gallia ont accompagné la vie des Parisiens entre 1879 et 1968, date à laquelle la marque et la brasserie disparaissent. Il faut alors attendre 2010 pour que 3 jeunes entrepreneurs relancent la marque. 2016 marquera une nouvelle étape importante dans ce renouveau puisque Gallia inaugurerà sa propre brasserie à Pantin (93). L'histoire est un éternel recommencement.



MEANTINE SON SUCCÈS FRANCHIT LA MANCHE

La brasserie Meantime a été créée en 2000 par Alastair Hook dans le sud-est de Londres, pas très loin de Greenwich. Le succès immédiat oblige le jeune entrepreneur à déménager et à sans cesse agrandir ses installations. La gamme des bières Meantime est très large – lagers, IPA, porters, pils, stout – mais avec une constante : de très longues périodes de garde, au minimum 120 jours. « La bière a besoin de temps », répète souvent Alastair Hook.

LEFFE, EN MODE ROYALE

La création de l'Abbaye de Leffe, qui hébergeait une brasserie, remonte à 1240 mais l'histoire moderne de la bière Leffe commence en 1952 lorsque le brasseur belge Lootvoet récupère par licence le droit d'exploiter la marque. Trois ans plus tard, Stella Artois rachète brasserie et marque et lance Leffe sur la voie du succès. Bière la plus vendue en France, Leffe est aujourd'hui brassée à Louvain. Outre ses gammes classiques (blonde, brune, triple) et dégustation (Ruby, Nectar et Leffe des Vignes), la marque se signale aujourd'hui par ses éditions limitées – Whitbread Golding, Mapuche, Cascade IPA – regroupées dans la collection Leffe Royale.



INNIS & GUNN VIEILLISSEMENT EN FÛTS

L'histoire de Innis & Gunn est totalement atypique. À l'origine de cette brasserie, la société de whisky William Grant & Son (Grant's, Glenfiddich, The Balvenie) qui recherche de la bière pour aviner certains de ses fûts et proposer un Grant's Ale cask Reserve. Devant la qualité de la bière produite à Édimbourg, il est décidé de lancer la marque sous le nom de Innis & Gunn. Le partenariat devient même gagnant/gagnant puisque la marque de fabrication des bières Innis & Gunn, c'est le vieillissement « sous bois » en ex-fûts de whisky ou de rhum, avec la mise au point d'un procédé révolutionnaire.

ST STEFANUS SOUS SURVEILLANCE DES MOINES

L'histoire de la brasserie Van Steenberge s'étend sur six générations. Les origines remontent à l'époque où l'entreprise familiale n'était qu'une simple ferme belge traditionnelle. En 1978, l'ordre des Augustins de Sint Stefanus recherche une brasserie pour fabriquer et vendre ses bières de spécialité. Jozef Van Steenberge, qui apprécie les boissons à fermentation haute et voue une véritable admiration aux bières trappistes, convainc les moines. Aujourd'hui, la brasserie Van Steenberge produit St Stefanus pour le compte du monastère sous la surveillance du maître brasseur, Jef Versele.

ASAHI LA REINE DES BIÈRES AU JAPON

Depuis sa création en 1889 à Tokyo, le groupe Asahi a bien tracé sa route. Les raisons de sa gloire : le lancement d'Asahi Super Dry en 1987, première bière dry du pays. Produite dans l'une des 9 brasseries du groupe, à Ibaraki, cette bière sèche de type pils au malt d'orge est réalisée à partir d'une filtration sur céramique lui apportant une légèreté exemplaire ; et un côté désaltérant, qui a conquis le palais des Japonais. Asahi s'est développée en Europe par l'intermédiaire de la restauration. Assimilée à l'univers du sushi, cette douce blonde tente à présent d'intégrer les circuits plus classiques tels que le réseau des pubs anglo-saxons.



BRASSERIE DUPONT DE PLUS EN PLUS BIO

Brasserie historique de Belgique, Dupont est installée à Tourpes, au centre du Hainaut occidental, à quelques kilomètres de la frontière française. Depuis 1950, elle s'est spécialisée dans la production de bières de fermentation haute refermentées en bouteille. Ses produits les plus réputés sont la Moinette blonde et la Saison Dupont. Depuis 1990, une partie de la production est brassée sous licence biologique et porte le label Biogarantie®. Sa production s'élève aujourd'hui à 20 000 hectolitres.



LANCELOT UNE OFFRE LARGE DE BRETAGNE

La brasserie Lancelot fut fondée en 1990 par Bernard Lancelot, un apiculteur dont l'activité ne l'occupait qu'une partie de l'année. Cette pionnière, basée au sud de Ploërmel (Morbihan), incarne le renouveau du brassage artisanal en Bretagne. En 2004, le fondateur part en retraite et cède son entreprise à Éric Ollive et Stéphane Kerdodé, 2 anciens collaborateurs qui ont lancé avec succès le Breizh Cola. Lancelot commercialise aujourd'hui une quinzaine de bières différentes pour 25 000 hl brassés chaque année.

JENLAIN NOUVELLE ÈRE

Cinq générations se sont succédé pour faire de la brasserie Duyck et de sa célèbre Jenlain (qui doit son nom au village dans lequel elle est implantée depuis 1922) l'une des plus belles réussites brassicoles françaises. Longtemps restée monoproduit (qui ne connaît la célèbre ambrée ?), la marque a développé une gamme complète et ne cesse désormais d'innover. Un millésime est même dévoilé toutes les fins d'année.



WEIHENSTEPHAN À LA DÉCOUVERTE D'UNE BIÈRE DE LÉGENDE

Le dinosaure de la bière : Weihenstephan est la plus ancienne brasserie du globe puisque ses origines remontent à 1040. Un breuvage d'abord brassé par des moines dans l'abbaye bénédictine de Freising en Bavière et actuellement produite sous l'autorité du land de la Bavière. Mondialement connue pour la qualité de ses blés et ses orges récoltés dans la région, Weihenstephan affiche essentiellement une gamme de bières blanches Weizen mais aussi des blondes lagers et Helles. La maison a le plaisir de vous présenter à la pression la Weihenstephaner Hefeweissbier, élue Meilleure bière de blé bavaroise du monde en 2015 ; et la Weihenstephaner Original, Meilleure Münchner Helles. En bouteille, l'ambree Weizenbock Weihenstephaner Vitus, Meilleure bière du monde en 2011 et d'autres belles surprises.



LA ROUGET DE LISLE LANCEMENT DE SA GAMME PRESSION

Derrière cette bière née dans la région du Jura se cache un homme : Bruno Mangin, piqué par le virus de la bièrmania depuis l'enfance. Après une expérience dans la restauration dédiée à la cuisine et à la fine mousse, il fonde en 1994 sa propre marque à Bleternans, à deux pas de l'ancien domaine du compositeur Rouget de Lisle. Attaché à la richesse de son terroir, il brasse certaines de ses bières de garde aromatisées avec des plantes et fruits de la région et distille aujourd'hui du whisky et de la vodka.

Les 20 et 21, cette maison artisanale présente entre autres sa nouvelle gamme Rouget à la pression : la Rouget du Printemps, une cuvée de saison réalisée à partir de houblonnage à cru et d'ajout de miel ; et la Rouget Blanche, ancienne Blanche de Plateaux, une bière fermentée non filtrée aux saveurs de fruits acidulés et épicées.

ANIMATION

BIÈRES ET METS, L'ACCORD PARFAIT

Fini, la bière accompagnée de ses sempiternelles cacahuètes trop salées ! À présent, elle se déguste en meilleure compagnie : charcuterie fine et fromage de qualité.

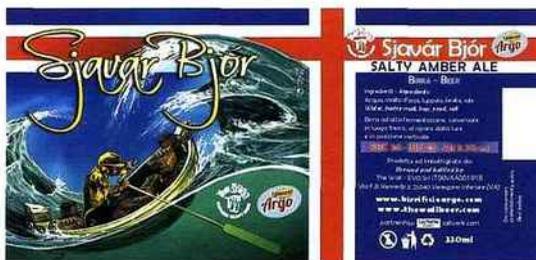
La bière s'est enfin trouvé des camarades de jeu à sa hauteur. Planète Bière offrira l'occasion de découvrir cette montée en gamme grâce à un partenariat avec le groupe Duvel Moortgat. Au programme : dégustation de La Chouffe, Duvel, Duvel Tripel Hop, Liefmans Kriek, Vedett IPA, Tank 7, Wild Jo et Maredsous ; le tout accompagné de charcuteries et fromages soigneusement sélectionnés par Ludovic Bisot, meilleur ouvrier de France 2015.

ARDWEN VOUS AVEZ DIT « ARDENNES » ?

La brasserie Ardwen a été créée en 2003, au cœur d'une région – les Ardennes – grande productrice d'orge brassicole mais il fallut attendre 2006 pour que la première bière soit enfin disponible à la vente. Aujourd'hui, la société commercialise 2 gammes : Ardwen et Woinic, dont les boissons sont principalement d'inspiration belge même si les houblons aromatiques sont souvent américains (amarillo, cascade, citra).

THE WALL

Pas de doute : chez nos voisins italiens, l'univers de la craft beer est en ébullition. La jeune brasserie The Wall, fondée en 2013, illustre cet engouement brassicole. Stefano et Annalisa Barone, les 2 fondateurs, ont choisi Gorla Minore, au nord-ouest de Milan, pour poser leur édifice et mitonner leurs premières cuvées sous la houlette de 2 pointures. Outre l'identité visuelle déjantée, The Wall a réussi à imposer sa patte créative avec des pépites plutôt d'inspiration américaine. En avant-première, la jeune équipe présentera sur le Tapis Rouge plusieurs mousses très alléchantes. On a retenu la Sjar Bjor une amber ale à base d'un mix de houblons allemands, de malts caramels et... surtout une pointe de sel à la réglisse d'Islande !





BRASSERIE ROBINSONS L'INNOVATION À L'ANGLAISE

Avis aux amateurs de bières réalisées dans la pure tradition britannique : la célèbre brasserie Robinsons traverse l'Atlantique pour présenter quelques cuvées qui ont fait son succès. Cette institution, fondée en 1849 par George Robinson, était à l'origine l'hôtel-restaurant de son père (Unicorn Inn) à Stockport, au sud de Manchester. En 2016, la société est restée dans le domaine familiale avec à son actif plus de 350 pubs dans le nord de l'Angleterre et aussi au pays de Galles. Depuis quelques années, la brasserie joue la carte de la modernité. Très convoitée pour ses délicieuses ales, elle crée le buzz avec sa bière Iron Maiden à base des houblons Goldings and Cascade, et elle innove avec la Steam Beer, d'inspiration américaine et primée en 2015. Alléchant !

COEDO TEMPLE DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION BRASSICOLE JAPONAISE

Les amoureux de la culture japonaise vous révéleront que Coedo possède une double signification. D'abord la traduction « petite Tokyo », mais aussi le surnom de Kawagoe, ville marquée par l'histoire et la culture du Japon. Porte-parole des traditions japonaises anciennes, Coedo s'inspire également des bières de style européen. Cette brasserie artisanale vous invite ici à un voyage exotique autour de 5 références aux saveurs étonnantes : Beniaka, à base de patates douces aux notes douces ; Kyara, une India Pale Lager composée de 6 différents malts ; Shiro, une bière légère au style allemand ; Shikkoku, une Black Lager, bière noire à base de malt et de houblon ; Ruri, une pils japonaise avec des saveurs sophistiquées.

PAGE 24 TOUT LE SAVOIR FAIRE DU PAS-DE- CALAIS

Créée en 2003, la Brasserie Saint-Germain produit les bières Page 24. Installée à Aix-Noulette dans l'Artois, elle élabore ses bières avec des matières premières locales, perpétuant ainsi la longue histoire brassicole de la région. Depuis 2008, Page 24 utilise exclusivement des houblons de la coopérative régionale CoopHounord et de l'orge en provenance du Valenciennois. Page 24 viendra au Tapis Rouge avec 5 références ; Hildegarde, blonde à l'amertume franche ; American Brown Ale, aux notes épicées ; Barley wine, qui associe rondeur et caractère houblonné ; IPA et Rhub'IPA, fruit d'une collaboration avec la brasserie norvégienne Nøgne Ø, elle est brassée avec 10% de jus de rhubarbe. Page 24 c'est 50% artisanal, 50% terroir et 100% original !



DE MOLEN UN VENT D'INNOVATION VENU DE HOLLANDE

Installé dans un vieux moulin datant de 1697 à Bodegraven au nord-ouest des Pays-Bas, De Molen est le fruit du travail et de la passion d'un homme : Olivier Menno. Fondée en 2004, cette brasserie donne un nouvel élan à l'univers brassicole du pays grâce à la diversité de ses bières artisanales (IPA, Imperial Stout et bitter). Élue meilleure brasserie de l'année 2010, De Molen s'est coiffée d'une belle notoriété, notamment avec ses bières vieillies en fûts, dont la Raspoutine mûrie en fût de bourbon. Vous aurez le plaisir de déguster ici 2 de ses plus belles cuvées : Amarillo, une double IPA composée de houblon américain reconnue pour sa belle amertume ; et APA Vuur & Vlaam, une mousse parfaitement équilibrée aux notes d'agrumes.

BALADIN UNE APPROCHE LIÉE AU MONDE VITICOLE

La brasserie Baladin est aujourd'hui l'une des figures de proue du monde brassicole artisanal italien. Montée par le fils d'un vigneron en 1996, Téo Musso, dans la région du Piémont, cette maison se rapproche des techniques viticoles. En effet, la brasserie produit ses propres malts et houblons. Si précurseur qu'il produit aussi sa propre énergie à l'aide de panneaux solaires ! Baladin propose des bières équilibrées, sans véritable amertume, agrémentées de plantes, de fruits et d'épices. L'une des bières qui a fait sa célébrité est à déguster sur le salon : la Nazionale, composée de produits locaux dans sa recette dont 2 épices italiennes (la bergamote et la coriandre). Un brin de soleil sur le Tapis Rouge !





NORTH COAST LÉGENDAIRES BIÈRES ARTISANALES AMÉRICAINES

North Coast, fondée en 1988 à Fort Bragg en Californie, compte parmi les brasseries ayant activé le renouveau de la bière artisanale aux États-Unis. Son créateur, Mark Ruedrich, fit ses premiers brassages dans son pub. Des cuvées de qualité ayant séduit rapidement une clientèle d'amateurs honorées par une pléiade de prix nationaux et internationaux. Aujourd'hui, North Coast distribue sa bière dans 47 États américains et exporte vers l'Europe. Cette brasserie largue les amarres sur le Tapis Rouge, avec 2 cuvées : sa légendaire Imperial Stout Old Rasputin, aux notes subtilement fumées ; et aussi les bières Acme, une marque historique créée à San Francisco dans les années 1860.

O'HARAS LE REVIVAL DE LA FINE MOUSSE DE L'ÎLE DE L'ÉMERAUDE

La bière artisanale irlandaise qui peut se targuer d'être la pionnière de ce renouveau brassicole dans son pays ! Fondée il y a juste 20 ans, la Brasserie Carlow Brewing Company, connue également sous le nom de O'Haras, est l'initiative des frères éponymes. Séduits par la richesse des bières lors d'un périple aux États-Unis, ils décident de créer leur propre marque dans la région agricole de la vallée de Carlow en Irlande, sur un marché encore trileux. Aujourd'hui la tendance est au beau fixe sur cette île et O'Haras exporte ses bières dans 25 pays.

Au Tapis Rouge, honneur à quelques-unes de ses variétés. Les amateurs de blondes apprécieront la O'Hara's Hop Adventure Series de type IPA, tandis que les adeptes de saveurs corsées goûteront la O'Haras Irish Stout, *étonnante pour sa franche amertume.*

ROGUE L'UN DES FLEURONS DE LA BIÈRE ARTISANALE US

Née en 1988 dans l'Oregon, à Ashland, grâce à un trio échappé des griffes de la marque Nike, Rogue s'inspire de cette nouvelle ère écologique. Propriétaires de plusieurs fermes, elle produit ses matières premières et des bières non pasteurisées ainsi que sa propre levure, « Pacman ». Toujours au summum de la créativité, Rogue est réputée pour ses recettes innovantes autour de la Ale, Porter, Stout ou Lager. Les épicuriens apprécieront sur chaque bouteille une proposition d'accord avec un mets. Pour la Brutal IPA d'inspiration agrumes, présente sur Planète Bière, poisson et viande de bœuf sont ses meilleurs alliés.



PIETRA SYMBOLE DU PATRIMOINE CORSE

L'idée de cette bière corse a germé en 1992 à l'occasion d'un concert à I Muvrini auquel assistaient 2 épicuriens : Dominique Sialelli et sa femme Armelle. 3 ans plus tard naissait leur projet fou : la Brasserie Pietra à Furiani. La première bière brassée en Corse élaborée à partir d'une recette originale associant le patrimoine local : une bière à base de farine de châtaigne. Aujourd'hui, cette mousse teintée de soleil est bien implantée sur le continent et vers d'autres contrées lointaines. Pendant ces 2 jours, vous apprécierez quelques-unes de leurs cuvées plus ou moins corsées : la blanche Colomba subtilement épicée, la rouge Colomba Rosée de fermentation haute, l'ambra Pietra et la rouge Rosa aux arômes de cerise et de framboise.

MÉLUSINE UNE MOUSSE HAUTEMENT NATURELLE

Née au début des années 2000 au cœur de la Vendée, la brasserie Mélusine s'est forgé une belle réputation, d'abord grâce à l'excellence de ses bières artisanales mais aussi par l'intermédiaire de sa gamme biologique en reprenant la brasserie Canardou et son savoir-faire. À l'heure actuelle, la maison produit 13 bières dont 1/3 biologiques et 2/3 artisanales. Fidèle au procédé artisanal de la méthode trappiste, Mélusine revendique une production sans additif, sans colorant et sans extrait.

À découvrir en dégustation, les 3 bières biologiques : Love and Flowers blanche, aromatisée aux pétales de fleurs ; Félibrée, une blonde pure malt et non pasteurisée ; Korlène, l'ambrée ; et 2 artisanales : la brune Barbe Bleue, et la triple Puy d'Enfer, caractérisée par sa rondeur.

SHEPERD NEAME UN CATALOGUE RICHE EN ALES ET LAGERS

Scoop : découvrez à Planète Bière la plus ancienne brasserie d'Angleterre, née en 1698 ! Basée dans le Kent au cœur de la ville Faversham, Sheperd Neame est une entreprise détenue par la famille Neame qui prend un véritable essor en 1864 avec le développement de son outillage et de ses pubs, situés principalement à Londres et dans le sud-est de l'Angleterre. La maison expose ici l'une de ses cuvées phares ; la Spitfire, une kentish ale imaginée pour commémorer les 50 ans de la bataille d'Angleterre ; et la Sam Adam Boston Lager dont il gère la distribution, une des stars des américaines lagers à base de 2 houblons allemands affichant un beau profil aromatique.



LA BRASSERIE D'OLT LE RESPECT DE LA CULTURE LOCALE

Déjà presque 20 ans que Sébastien et Carole Blaquière ont choisi d'établir leur brasserie dans une région française préservée : la vallée du Lot sur les contreforts du plateau de l'Aubrac. Un challenge réussi par ce couple guidé par la passion du malt et du houblon. En effet, dans leur cuve est brassée une bière subtile produite à partir de l'eau pure et double filtrée des monts de l'Aubrac. Des bières pour amateurs de mousses issues du terroir local.

À déguster ici : l'Aubrac blonde ou ambrée, le 25 EBC de la gamme américaine composé de trois houblons et d'une levure US et la Mandala, une IPA à base de quatre houblons et d'une levure américaine. Mieux encore : la blonde Sabetz Que Leu, de la gamme Occitane. Un mariage de cultures.

BRITT UNE BRASSERIE ENGAGÉE

Griffé du macareux, oiseau de haute mer libre et fier comme un marin pêcheur, la brasserie Britt s'illustre comme l'une des figures imposantes du monde brassicole breton et même de l'Hexagone. Basée à Trégunc dans le Finistère depuis 1998, Britt s'affiche comme une maison engagée. Bien sûr pour son environnement avec l'utilisation d'orge bio de Bretagne et le cobranding avec des entreprises de la région. Mais aussi pour l'avenir en investissant plus d'un million en 2016 dans ses outils afin de rationaliser sa production. Auréolée de plusieurs récompenses en 2015 notamment avec sa bière sans gluten, cette maison bretonne expose au Tapis Rouge...

BOURGANEL UN BEL HOMMAGE AU TERROIR ARDÉCHOIS

Après avoir réalisé ses premières bières avec la brasserie Castelain en 1997, Christian Bourganel part monter sa propre structure dans la cité thermale Vals-les-Bains en 2000 en pleine Ardèche. Parallèlement à sa gamme de bières traditionnelles primées à de nombreuses occasions (Bourganel Blonde, Bourganel Brune B'10), le brasseur développe sa production de bières aromatisées – une vraie démarche de valorisation des produits emblématiques de la région ardéchoise aux saveurs inattendues : myrtille, nougat, châtaigne et verveine. Une brasserie toujours en quête de création qui dynamise le marché des bières artisanales françaises.



BRASSERIE DES SOURCES UNE BRASSERIE EN PLEINE ÉBULLITION

Une brasserie française qui a le vent en poupe ! Fondé en 1997 sous le nom « Brasserie des Amis Réunis » pendant le tournage du film Germinal de Claude Berri à Saint-Amand-les-Eaux dans le Nord, cet établissement se fait racheter en 2005 par un spécialiste du monde brassicole : Jean-Luc Butez. Aujourd'hui productrice de 6 bières spécialisées avec un chiffre d'affaires très fort à l'export, la société renforce ses outils de production pour activer de nouvelles gammes. Bellerose, fleuron de la maison à (re)découvrir au Tapis Rouge, est la preuve de leur puissance créative : une ale avec 3 différents houblons et un houblonnage à cru apportant des arômes de litchi et d'agrumes.

Autre cuvée à savourer : Estaminet, une triple à base de baies de genièvre.

ST. BERNARDUS À LA DÉCOUVERTE DES BIÈRES D'ABBAYE

Bière d'abbaye, la St. Bernardus est brassée en Belgique non pas dans une abbaye mais à la brasserie St-Bernard à Watou. Une boisson belge marquée par l'histoire de 2 communautés trappistes en activité dans la ville du début jusqu'au milieu du XX^e siècle. Fondée après la Seconde Guerre mondiale, la brasserie produit sous le nom de St. Bernardus depuis 1992 d'après les recettes des moines. Sont ici présentées ses 2 bières fétiches : la St. Bernardus Abt 12 une brune datant de 1946 ; et la St. Bernardus Wit, imaginée en collaboration avec Pierre Celis, le spécialiste de la bière blanche belge.





BREWDOG LA PLUS PUNKETTE DES BRASSERIES ÉCOSSAISES

Fondée en 2007 en Écosse par Martin Dickie et James Watt âgés seulement de 24 ans, Brewdog s'affiche comme l'un des grands modèles de réussite dans le monde de la craft beer.

Visant à défier un marché écossais dominé par des bières industrielles lagers et les ales, les 2 compères ont conquis les amateurs de bibine à coups de marketing et de cuvées détonnantes.

La Punk IPA, la bière phare de la brasserie depuis 2009, est présente sur le salon, un jus à base d'assemblage de malt Maris Otter Extra Pale et de 4 houblons : Chinook, Simcoe, Ahtanum, et Nelson Sauvin. À découvrir aussi : la nouvelle Arcade Nation, une black IPA aux notes variées de café et d'agrumes. Brewdog s'impose aussi avec 44 bars sous son enseigne à travers le monde.



BRASSERIE HISTORIQUE DU CATEAU LA RÉSURRECTION D'UNE BIÈRE D'ABBAYE

Bienvenue à la brasserie historique de l'abbaye du Cateau, classée aujourd'hui site historique. Depuis 2004, une nouvelle équipe a repris les rênes de ce lieu située dans une ancienne abbaye de Saint-André qui fonctionna de 1776 à 1926. En 2016 c'est la bière Vivat, fleuron de cette brasserie, qui y est brassée dans le respect des traditions du Nord-Pas-de-Calais. Pour vous mettre en appétit, 2 cuvées dans des bouteilles type champenoises seront exposées : la bio non filtrée à 6,5°, une blonde de fermentation haute à base d'un mix de malts d'orge et d'épices qui interpelle avec ses notes d'agrumes ; et la triple à 8,3°, une blonde équilibrée de fermentation haute, bénéficiant d'un écumage à l'ancienne.



PETRUS UNE MISE EN AVANT DES BIÈRES MATURÉES

Produite dans la brasserie belge de Brabandere, Petrus est devenue la référence des mousses de spécialité et de fermentation haute. Actuellement, la marque met toujours à l'honneur sa gamme traditionnelle, à déguster sur le salon. La blonde aux saveurs corsées élaborée à partir d'un brassin 100% malt a attiré notre attention, comme la Triple avec des notes de malt doux, sèches et amères et la Special, brassée selon une recette ancienne.

Toujours à la pointe des innovations, Petrus se tourne aujourd'hui vers de nouvelles cuvées : Petrus Sour, aux saveurs aigres où prime le temps de maturation pendant 2 ans dans des foudres de chêne. À découvrir : la Aged Red, un mix de 15% la double Pale Age et 85% la double brune au jus de cerise. Un vrai bijou de saveurs.



CORSENDONK UNE BIÈRE BELGE HISTORIQUE

Fondée en 1398, la brasserie et la malterie adjointe au prieuré de Cordensonk ont dû stopper leur activité en 1784. Reprise sous le nom de brasserie Cordensonk par Antoine Keersmaekers en 1906, ce dernier relance la bière Patersbier qui retrouve toutes ses lettres de noblesses en 1982 grâce au petit-fils Jef. Aujourd'hui ses cuvées de fermentation haute, reconnues en tant que bière d'abbaye, sont produites à la brasserie du Bocq. Pendant ces 2 jours, découvrez ses différentes variétés : la Corsendonk Pater, au goût sucré et malté à 7,5% ; la Corsendonk Agnus triple, aux saveurs corsées à 7,5% ; la Corsendonk Blanche, au parfum d'épices et de fruits à 4,8% ; et la Corsendonk Rousse, aux arômes de fruits et caramel à 8%.

CH'TI UN VOYAGE HOUBLONNÉ DANS LE GRAND NORD

La brasserie Castelain est une ne entreprise familiale dirigée par la famille éponyme depuis 1966 à Bénifontaine. À la tête : une femme de tête, Annick, sœur de Yves, l'artisan brasseur qui perpétue la politique de la maison, la fabrication de produits précurseurs – sa première marque de bière ch'ti fut créée en 1979 et remarquée par son degré élevé (6,4°) en tant que bière de table mais également la bière bio Jade, et les autres spécialités comme la bière rouge Fantastic ou la Maltesse Triple... Sur le salon, la brasserie expose l'ensemble de sa gamme ch'ti relookée en 2014 : la Ch'ti Blonde, la Ch'ti Ambrée et le Ch'ti Triple en fût, toutes auréolées de moult récompenses.