

Nicolas ouvre sa première cave à bières



Spécialiste en vins et spiritueux depuis bientôt deux siècles, le groupe Nicolas se lance dans la bière artisanale avec un nouveau concept, « Craft Beers & Co » qui a ouvert ses portes en novembre à Saint-Cloud, dans les Hauts-de-Seine. Ce local de 400 m² réunit un espace de merchandising (verrière), un espace de dégustation et, plus original, une salle d'initiation au brassage amateur à partir de moût, avec

salle de garde pour les fermentations. 250 références de bières artisanales sont proposées, dont 10% locales, mais aussi beaucoup provenant de l'étranger, pour la vente à emporter mais aussi la dégustation sur place. Nicolas proposait déjà dans son réseau 50 bières, ce sont donc 200 nouvelles références que commercialise Craft Beers & Co. Pour animer le lieu, Cyril Hubert, sommelier de la bière bien connu, a été choisi comme partenaire pour concevoir le lieu et animer des ateliers d'initiation à la dégustation. Pour être accessible à tous, le lieu comprend également un espace vins et spiritueux. En fonction de l'accueil par le public, Craft Beers & Co pourrait se développer dans d'autres métropoles françaises, précise le groupe Nicolas.

Ouverture du lundi au samedi de 11 h à 21 h, et à 22 h les jeudi et vendredi.

Renseignements : www.craftbeersetcie.com

Collaboration entre Saint-Wandrille et O'Clock

Voilà une collaboration inattendue, mais bien révélatrice de la passion commune qui anime les brasseurs artisanaux, fussent-ils très différents. Les moines bénédictins de l'Abbaye Saint-Wandrille (Seine-Maritime) ont élaboré deux bières en collaboration avec les brasseurs d'O'Clock Brewing de Bois-d'Arcy (Yvelines). La première a été conçue à partir des pieds du houblon Brewer Gold, offerts par un houblonnier du Nord il y a trois ans et plantés dans le jardin de l'abbaye. Récolté en septembre, ce houblon a été utilisé immédiatement à Saint-Wandrille avec l'équipe d'O'Clock pour réaliser une bière blonde de type Saison, à base de malt pale et de blé. Elle a été baptisée « Ab horto amicusque », soit « Du jardin et de l'amitié ». En retour, les moines sont allés chez O'Clock pour élaborer une triple, la Brothers in Beer (8,5% d'alc.vol). Produites en petite quantité, ces bières éphémères sont disponibles en bouteille de 50 cl à la boutique de l'abbaye et sur son site www.boutique-saintwandrille.com, ou encore à la brasserie O'Clock.



MA VIE EST UNE BIÈRE

par jack



CRAFT: groupe de black metal



CHRIS-CRAFT: bateaux à moteur



Ile CRAFT: Etat de Washington



Robert CRAFT: chef d'orchestre



CRAFT beer: bière parfois bonne

Papier KRAFT

La bière en France

Toutes les clés pour comprendre l'évolution rapide du secteur brassicole français. C'est l'ambition affichée par l'auteur de l'édition 2020 de « La bière en France », qui propose dans son dernier ouvrage approchant les 7000 pages de dresser un panorama exhaustif de la situation. Et toujours au format électronique, afin d'emporter avec vous les coordonnées et l'historique des brasseries françaises du XXI^e siècle. Dans un premier temps, Emmanuel Gillard nous livre plus de 100 pages d'analyse sectorielle, incluant des articles de fond, des statistiques, des tendances, des cartes et de nombreux graphiques. On poursuit avec le détail historique de 1986 brasseries (en activité ou fermées) et brasseurs nomades du XXI^e siècle, avec leurs coordonnées, les contacts, la production annuelle et les spécificités de chaque établissement.

Rajoutez-y plus de 5500 fiches de dégustation détaillées et le classement des meilleures bières par style (d'après l'auteur, bien entendu), et vous comprendrez qu'il s'agit d'un pan entier de la culture de la bière qui est abordé dans ce livre.

Disponible au téléchargement sur le site [Projet Amertume](http://projet.amertume.free.fr) – rubrique E-books (<http://projet.amertume.free.fr>)

Le prix de l'ouvrage est libre et les sommes récoltées sont reversées intégralement aux Restos du Cœur.

