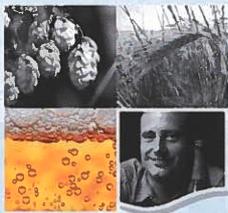


La bière en France



Panorama de la filière brassicole française
L'historique des 2406 brasseries du 21^{ème} siècle
5978 fiches de dégustation
Les meilleures bières françaises par style

Emmanuel Gillard
Editions Projet Amertume

édition
2021

E-BOOK LA BIÈRE EN FRANCE

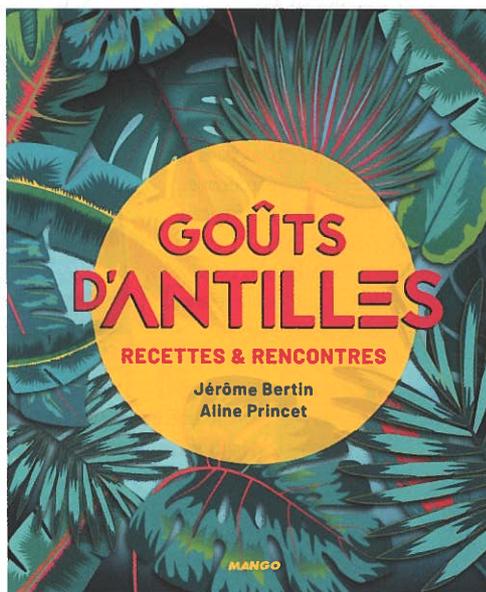
PROJET AMERTUME

Dans cette publication annuelle enrichie tous les ans, les clefs sont données pour comprendre l'évolution du secteur brassicole français. 8 214 pages d'analyse sectorielle incluant des articles de fond, des statistiques, des cartes, 5 900 fiches et notes de dégustation, la présentation de 2 406 brasseries et brasseurs nomades du XXI^e siècle, le classement des meilleures bières par style... Carrément exhaustif ! Cet e-book est téléchargeable au format PDF à un tarif libre, les sommes récoltées étant intégralement versées aux Restos du cœur. **À télécharger sur <http://projet.amertume.free.fr> et sur Amazon. Edition 2021. Auteur : Emmanuel Gillard**

CARIBBEAN TOUCH

GOÛTS D'ANTILLES

Un voyage exotique et chaleureux où ressurgissent couleurs et parfums. Le chef Jérôme Bertin y fait découvrir les produits phares de la cuisine antillaise, les spécialités incontournables comme ses interprétations créatives. Élu « chef créole de l'année » en 2018 par l'Académie culinaire du monde créole puis introduit aux Toques françaises, il tient à partager la richesse de cette cuisine authentique. Différentes personnalités de la scène antillaise livrent également, de façon très touchante, leurs souvenirs gourmands. Le rhum n'y est évidemment pas oublié avec punch, planteur, rhums arrangés ou shrubb. **29,95 €.** Auteurs : **Jérôme Bertin, Aline Princet.** Photographies : **Aline Princet.** Styliste : **Véronique Tanneur.** Librairies. **Mango Editions.**



LA RÉUNION

CUVÉE 1336 RIVIÈRE DU MÂT

Marqué par le terroir volcanique, cet assemblage de rhums rares (millésimes 2003, 2004 et 2006) dévoile une belle structure, rythmée par des nuances fruitées et épicées. **Robe :** or. **Nez :** corsé d'épices douces, de bois exotiques et d'ambre gris.

Bouche : fruits macérés, notes de poivre gris et de piment frais. Vieillessement en climat tropical, en fûts de chêne neufs et roux.

70 cl. 43%. 65 €. Cavistes.



EXPÉRIMENTAL

MIDI FAUVE H.THEORIA

Depuis 2017, H.Theoria distille des histoires de liqueurs follement aromatiques dans une collection de jus insolites. Midi Fauve soulignée de fleur d'oranger, de figue, d'iris, d'olive, d'algue Nori et d'épices renverse encore les codes de dégustation. **À déguster :** pure, sur glace, en cocktails revisités.

50 cl. 26%. 60 €. Cavistes, Epicerie fines.

www.htheoria.com