

## Bière pression à emporter chez Monoprix

C'est un dispositif inédit qui est mis en œuvre chez Monoprix Montparnasse depuis la mi-septembre, fruit de la collaboration entre Gallia et son nouvel actionnaire, Heineken.

Il permet de soutirer à la pression une des trois bières de la brasserie de Pantin dans un growler de près d'un litre. L'opération est automatisée.



Après avoir mis le récipient dans le réceptacle choisi, le remplissage s'effectue en une minute, pendant qu'est éditée une étiquette avec code-barres pour le passage en caisse. La bière est à température de consommation, et elle peut se conserver en réfrigérateur jusqu'à cinq jours avant ouverture.

Trois bières Gallia sont disponibles: la Pils de Pantin, une lager bien houblonnée (6,05 € les 93 cl) ; la Session IPA, amère aux notes de fruits exotiques (6,51 €) et la Framboise de Proust, une sour acidulée aux notes fruitées (7,44 €). Le growler (de fabrication américaine) est consigné (1,50 €) et peut donc être réutilisé. Sinon, après avoir été rendu, il sera nettoyé sur le site de la start-up Lemon Tri, près de la brasserie Gallia.

Ce système a été mis en place lors de la rénovation complète du Monoprix Montparnasse, où le rayon bières a été développé, faisant une place importante aux bières artisanales, dont beaucoup sont réfrigérées. Ce dispositif pilote a vocation à être installé dans une trentaine de points de vente dans les mois qui viennent... Une belle initiative issue d'un mariage entre artisan et industriel.

## Brasserie de Bretagne et sa nouvelle gamme de bières sans alcool

**B&S Tech (entreprise spécialisée dans les technologies de désalcoolisation) est heureuse d'avoir accompagné le développement des deux nouvelles bières bio sans alcool de la Brasserie de Bretagne.**

En 2021, Brasserie de Bretagne innove avec les deux premières bières bio sans alcool: Dremmwel sans alcool 0,0% et Ar-Men sans alcool 0,0%.

En répondant à deux attentes fortes des consommateurs que sont le bio et le sans alcool, ces deux bières viendront séduire les amateurs de bières blondes.

Elles sont d'ores et déjà disponibles au format 6x25 cl, en magasins bio et spécialisés pour Ar-Men 0,0% et en hypermarchés et supermarchés pour Dremmwel 0,0%.



Dremmwel séduira les amateurs de bières blondes élaborées avec ses arômes maltés et fruités. L'orge bio breton malté en Bretagne vient rappeler le caractère de cette bière.

De son côté, Ar-Men sera idéale en apéritif ou pour accompagner une viande blanche. «Le travail de la recette et l'utilisation d'une technologie adaptée ont permis la réussite de cette innovation et la qualité de ce produit», commente Arnaud Brière, président de B&S Tech.

[www.desalcoolisation.com](http://www.desalcoolisation.com)

## La bière en France Edition 2021

**Toutes les clés pour comprendre l'évolution rapide du secteur brassicole français.**

C'est l'ambition affichée par l'auteur de l'édition 2021 de « La bière en France », qui propose dans son dernier ouvrage dépassant les 8 000 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<sup>e</sup> siècle.

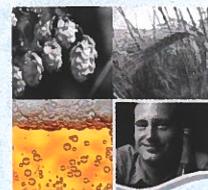
Dans un premier temps, Emmanuel Gillard nous livre plus de 130 pages d'analyse sectorielle, incluant des articles de fond, des statistiques, des tendances, des cartes et de nombreux graphiques.

On poursuit avec le détail historique de 2 406 brasseries (en activité ou fermées) et brasseurs nomades du XXI<sup>e</sup> siècle, avec leurs coordonnées, les contacts, la production annuelle et les spécificités de chaque établissement. Rajoutez-y plus de 5 900 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 – 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.

## La bière en France



Panorama de la filière brassicole française  
L'historique des 2406 brasseries du 21<sup>ème</sup> siècle  
5978 fiches de dégustation  
Les meilleures bières françaises par style

Emmanuel Gillard  
Éditions: Projet Amertume

Édition  
2021