



BONS CADEAUX ATELIERS – LA BEER FABRIQUE

I. Modalités pratiques communes aux deux ateliers

Tous nos ateliers se déroulent dans le 11^{ème} arrondissement de Paris, au 6, rue Guillaume Bertrand. Les stations de métro à proximité sont les suivantes : Saint-Maur (ligne 3), Saint Ambroise (ligne 9), Père Lachaise (ligne 2) et Richard Lenoir (ligne 5).

Les ateliers sont dirigés par un brasseur professionnel et durent 2 ou 4 heures. Ils sont dispensés du mardi au dimanche. **Les ateliers ont pour objectif de démocratiser la bière artisanale et son brassage, lors d'un atelier ludique.**

Les différentes étapes du brassage ne peuvent être ni raccourcies, ni supprimées. **C'est pourquoi toute personne ayant un retard supérieur à 15 minutes pourra se voir refuser l'accès à un atelier. Nous conseillons à la personne qui participe à l'atelier de porter une tenue confortable (éviter les talons) adaptée à la cuisine.**

Les bons cadeaux pour les deux ateliers sont valables 12 mois.

II. Bon cadeau pour l'atelier « Brasseur Amateur » 2h – 60 €

L'atelier « Brassage & Dégustation » a pour but d'initier à la culture de la bière artisanale, du brassage à la dégustation. Il est idéal pour les personnes ayant des disponibilités le soir en semaine et certains week-ends, ou présentes en région parisienne pour une courte période (n'ayant pas besoin de revenir ultérieurement pour embouteiller).

A. Contenu de l'atelier

- Participation aux différentes étapes du brassage d'une bière blonde, avec l'aide d'un brasseur professionnel
- Dégustation commentée de 6 styles de bières artisanales accompagnées de planches de charcuterie et de fromage
- Chaque participant repartira avec un pack de 3 bières artisanales parisiennes de 33cls, ainsi que sa propre bouteille de 50cls de bière artisanale brassée, embouteillée et étiquetée sur place

B. Comment offrir un atelier « Brasseur Amateur » ?

- Réservez le bon cadeau sur la page Réserver du site
- Une fois la réservation faite, vous recevez un fichier pdf, que vous pourrez donner au bénéficiaire.
- Lorsque le bénéficiaire reçoit le bon cadeau, il doit revenir sur la page Réserver, choisir un créneau disponible sur le calendrier des ateliers « Brassage & Dégustation ». Il doit ensuite nous envoyer un mail à contact@labeerfabrique.com, en indiquant le créneau choisi, et en mentionnant les nom et prénom de la personne qui a réservé.

C. Modalités

- Le bon cadeau est utilisable pour une seule personne.
- **L'atelier est animé en français uniquement.**
- La bière embouteillée à la fin de l'atelier ne sera pas celle brassée lors de la séance : la fabrication de la bière nécessite une période de fermentation d'environ 2 semaines avant la mise en bouteille. La bière embouteillée par l'utilisateur du bon aura été brassée avec soins par les maîtres brasseurs de La Beer Fabrique.
- Cette même bière est fabriquée selon une recette testée et éprouvée. La rigueur du suivi des étapes de brassage ainsi que la qualité des ingrédients permettent de produire des bières de qualité supérieure à celles achetées traditionnellement dans le commerce.
- Cependant, le brassage est un processus complexe et le goût de la bière est influencé par de très nombreux paramètres, ce qui explique qu'une même recette donnera naissance à des bières aux goûts sensiblement différents.

D. Questions fréquemment posées



Où acheter le bon cadeau pour l'atelier « Brasseur Amateur » ?

Le bon cadeau peut être acheté sur le site de La Beer Fabrique, sur la page Réserver, ou en venant directement à l'atelier situé au 6, rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris. Attention : **des ateliers ont souvent lieu en fin d'après-midi/soirée même en semaine. Merci d'appeler avant car les Maîtres Brasseurs ne pourront pas vous recevoir pendant l'atelier.**

J'ai trouvé un code sur internet, il ne marche pas. Pouvez-vous y remédier ?

Nous émettons parfois des codes de réduction. Si vous trouvez un code qui ne fonctionne pas, il a soit mal été orthographié, soit trop ancien. Considérez qu'un code émis il y a un mois est caduque.

III. Bon cadeau pour l'atelier « Maître Brasseur » 4h – 160 €

L'atelier « Maître Brasseur » permet une réelle immersion dans l'univers de la bière et de son brassage, **s'adresse aux personnes qui souhaitent brasser leur propre bière de A à Z. Il s'adresse aux personnes habitant en région parisienne et pouvant revenir 2 semaines après leur atelier, pour récupérer leur production (15 litres de bière).**

A. Contenu de l'atelier

- Sélection de votre recette de bière parmi 5 recettes incontournables de bière (bières de fermentation haute) : **Bière blanche, bière de Noël, Pale Ale, American India Pale Ale, Bière d'Abbaye.**
- Sélection des matières premières (malts, houblons, eau, levures). Le bénéficiaire peut ajouter des ingrédients supplémentaires en les apportant, ou régler un **supplément de 5€ par ingrédient (houblon, épices, miel, ...)**
- Mise à disposition du matériel de brassage et atelier de brassage de bière par un brasseur expérimenté
- Exposé ludique sur la bière, son histoire et sa fabrication
- Dégustation de bières artisanales de qualité, afin de découvrir toute la richesse des styles de bières
- Après 2 à 3 semaines, embouteillage et capsulage de la bière par le bénéficiaire du bon cadeau dans 30 bouteilles Long Neck de 50cl, soit au total 15 litres
- Etiquetage de vos 30 bouteilles avec des étiquettes « La Beer Fabrique », personnalisées par vos soins

B. Modalités

- **Le bon cadeau pour l'atelier « Maître Brasseur » est valable pour 1 ou 2 personnes. Pour ajouter une troisième personne, il faudra régler un supplément de 50 €.**
- Il est préférable que la personne à qui vous offrez le bon cadeau habite en région parisienne : elle devra revenir 2 à 3 semaines plus tard mettre en bouteille et récupérer ses 15 litres de bière (elle peut toutefois envoyer une autre personne).
- Si la personne ne peut finalement pas venir mettre en bouteille ses bières à la date convenue, elle doit payer un supplément de 50 euros. La bière sera conservée pendant un délai de 15 jours, suite à quoi elle deviendra propriété de La Beer Fabrique.
- La bière fabriquée par la personne bénéficiaire du bon cadeau est élaborée selon une recette testée et éprouvée. La rigueur du suivi des étapes de brassage ainsi que la qualité des ingrédients permettent de produire des bières de qualité supérieure à celles achetées traditionnellement dans le commerce.
- Cependant, le brassage est un processus complexe et le goût de la bière est influencé par de très nombreux **paramètres, ce qui explique qu'une même recette donnera naissance à des bières aux goûts sensiblement différents.**
- Une fois mise en bouteille, deux cartons de 15 bouteilles chacun - avec des poignées - seront mis à disposition pour emporter les bières chez vous. Attention chaque carton pèse ~13kgs, il faut donc prévoir **un peu d'huile de coude et un moyen de transport adapté (voiture, autolib, métro).**
- En rentrant à la maison, il faut laisser les bouteilles dans leurs cartons à température ambiante pendant deux semaines supplémentaires afin que la re-fermentation en bouteille puisse avoir lieu. A partir de ce moment-là, **la bière devra « mûrir » en bouteille, ~1 semaine par degré d'alcool. Vous pourrez ensuite déguster votre propre bière, après un passage au frigo bien évidemment. Les bières peuvent être conservées plusieurs années dans une cave, à une température entre 10-15°C.**

C. Questions fréquemment posées



Je souhaite offrir un bon pour deux personnes. Comment faire ?

Le bénéficiaire du bon peut venir seul ou à deux. Si vous avez déjà défini le binôme auquel vous souhaitez offrir le bon, vous pouvez imprimer en double le bon cadeau PDF que vous recevrez par mail lors de la réservation.

Où acheter le bon cadeau pour l'atelier « Maître Brasseur » ?

Le bon cadeau peut être acheté sur le site de La Beer Fabrique, sur la page Réserver, ou en venant directement à l'atelier situé au 6, rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris. Attention : des ateliers ont souvent lieu en fin d'après-midi/soirée même en semaine. Merci d'appeler avant car les Maîtres Brasseurs ne pourront pas vous recevoir pendant l'atelier.

J'ai trouvé un code sur internet, il ne marche pas. Pouvez-vous y remédier ?

Nous émettons parfois des codes de réduction. Si vous trouvez un code qui ne fonctionne pas, il a soit mal été orthographié, soit trop ancien. Considérez qu'un code émis il y a un mois est caduque.

Je souhaite venir avec une personne qui ne parle pas français. Est-ce possible ?

L'atelier est animé uniquement en français. Les maîtres brasseurs devant donner les différentes explications, et effectuer certaines tâches techniques, ils ne pourront pas assurer la traduction. Le bénéficiaire du bon accompagné d'une personne non francophone devra assurer lui-même la traduction.