



ATELIER BRASSEUR AMATEUR 2H – LA BEER FABRIQUE

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 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 aux personnes qui participent à l'atelier de porter une tenue confortable (éviter les talons) adaptée à la cuisine).

I. Contenu de l'atelier

L'atelier « Brassage & Dégustation » permet une immersion dans l'univers de la bière et de son brassage. En plus d'apprendre à brasser, vous apprendrez à déguster et à sélectionner les bières. Il s'adresse à toutes personnes habitant en région parisienne ou de passage, présentant un intérêt pour la bière, ou simplement à la recherche d'une activité novatrice et originale.

A. Contenu de l'atelier

- Sélection des matières premières (malts, houblons, eau, levures)
- 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 accompagnées de planches de charcuterie, afin de découvrir toute la richesse des styles de bière
- Embouteillage et étiquetage de votre bière artisanale personnalisée

B. Modalités

- L'atelier coûte 60 euros et est valable pour une seule personne.
- A l'inverse de l'atelier « Maître Brasseur », cet atelier convient aux personnes de passage en région parisienne, il n'est pas nécessaire de revenir.
- La bière mise en bouteille par la personne effectuant l'atelier 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.
- Pour conserver au mieux la bouteille de bière, il faut la laisser à température ambiante pendant deux semaines environ 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 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 réserver un atelier « Brasseur Amateur ». Comment faire ?

Vous pouvez réserver votre atelier sur le site de La Beer Fabrique, à la page réserver, en cliquant sur le bandeau « Réserver un cours ». Vous pouvez également l'atelier de La Beer Fabrique, au 6 rue Guillaume Bertrand 75011 Paris. Dans ce cas, n'hésitez pas à appeler avant car les Maîtres Brasseurs ne pourront pas vous recevoir pendant le déroulement d'un 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.

Les ateliers peuvent-ils être animés en anglais ?

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.

Si j'ai un empêchement, quel est le délai pour reporter mon atelier ?

Vous pourrez facilement reporter votre atelier 2 semaines avant la date prévue. N'hésitez pas à envoyer un mail à contact@labeerfabrique.com ou contacter le 01 71 27 71 02 dès que vous avez connaissance de votre empêchement.

Je suis intolérant au gluten, l'atelier est-il adapté pour moi ?

Pour l'instant, La Beer Fabrique ne propose pas de recettes de bière sans gluten. N'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux sociaux, nous dirons s'il y a un changement dans ce sens.