



ATELIER MAITRE BRASSEUR 4H – 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 4 heures. Ils sont dispensés du jeudi au samedi. 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 « Maître Brasseur » permet une réelle immersion dans l'univers de la bière et de son brassage, pour les 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 7 recettes incontournables de bière (bières de fermentation haute) : Bière blanche, bière blonde, IPA, Bière d'Abbaye, Triple, Porter
- 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 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. Déroulé de l'atelier

L'atelier se décompose en 6 grandes étapes :

- La sélection des matières premières (malts et houblons notamment)
- L'empatage (transformation de l'amidon en sucre)
- Le lavage des drêches
- L'ébullition et l'ajout des houblons (pour donner amertume et arômes à la bière)
- Le refroidissement
- La mise en seau de fermentation et l'ensemencement avec des levures

Tout au long de l'atelier nous serons là pour vous apprendre des choses sur la bière, vous en faire déguster et répondre à toutes vos questions.

C. Modalités

- *Pour ajouter une troisième personne, il faudra régler un supplément de 50 €*
- Ce bon cadeau s'adresse surtout aux personnes habitant en région parisienne : vous devrez être en mesure de revenir
- *Si la personne ne peut finalement pas venir mettre en bouteille ses bières à la date convenue, elle doit payer un supplément de 50€.* 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.

D. 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.

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.