

Société Parisienne de Bière

Bars , Bars à bières 📍 17e arrondissement €€€€ ★★★★★★ ★★★★★★ (1)



1 AJOUTER UNE APPRÉCIATION

♥ J'AIME

📌 EPINGLER

TIME OUT DIT ★★★★★

Vente à emporter de bières fraîches & dégustation sur place.

Pour qui ? Les amoureux de houblon bien sourcé

La bière culte ? Une Wild Beer Modus Operandi à partager

Boire de la bonne bière, rue des Moines, ça ne s'invente pas. Si Fabien, notre hôte brasseur, a passé son tour pour ce qui est de la tonsure, il n'en a pas oublié l'érudition inhérente à la production d'un bon breuvage.

La bière des Batignolles, vous connaissez ? C'est son œuvre, vendue dans sa charmante boutique du 17e ouverte depuis déjà deux ans. C'est petit et charmant avec des murs en pierre brute, des guirlandes d'ampoules et des rayonnages de bières qui envahissent les quatre coins du local. Sur les conseils de notre brasseur, nous entamons la dégustation avec une bière blonde belge assez simple (Jandrain IV Saison à 4,60 €) et une bière strasbourgeoise très équilibrée entre amertume, douceur et acidité (Bendorf Kollane Lill à 5 €). Pour agrémenter notre dégustation, on commande une assiette collective (la grande est à 13,50 € et la petite à 4,90 €), du fromage de Salers, du fromage de brebis Estaing chipé en face (La Côte 2 Boeuf), du mouton sec et fumé de la vallée de l'Ubaye (qui ressemble à si méprendre à de la Bresaola) et un saucisson de porc cul-noir en provenance du Pays Basque. Il n'y a pas à dire, cet homme-là a du goût.

On continue nos pérégrinations houblonnées avec une Etoile du nord (4,80 €) et une Crazy Hops Get Hop Stand Hop (5,40 €), et sur cette dernière IPA, on n'a pas lésiné sur le houblon (16g/litre), c'est étonnant et détonnant, on en redemande ! Qu'à cela ne tienne, notre biérologue a plus d'un tour dans son sac et nous sert, avec un sourire malicieux, une Wild Beer Modus Operandi à partager (8,90 €). Là, c'est l'extase : des notes acidulées, presque vinaigrées qui conservent malgré tout un parfait équilibre. Ça se boit comme du petit lait (à 7 % le petit lait) et on l'imaginerait parfaitement accompagner une bonne côte de bœuf. On sort de la Société Parisienne de Bière enchanté, avec pour seul regret de ne pas habiter à côté.

PAR JENNY STAMPA

PUBLIÉ : MARDI 27 SEPTEMBRE 2016

- Réduire

INFOS

Nom du lieu

Société Parisienne de Bière