



BRASSEUR GYPSIE**

**** Notre laboratoire, c'est notre petite boutique des Batignolles. Nous y brassons toutes nos expériences. Puis nous nous rendons dans des microbrasseries en France pour brasser nos recettes en plus grand.**

Le brassage de bière c'est un art que nous avons découvert un dimanche de mars, par hasard ; rien d'ancestral, sans diplôme. Notre approche de la bière est dès lors libre de toute préconception, de toute habitude, de toute croyance établie. Seule l'expérimentation nous permet de construire notre savoir-faire.

Nous brassons nos recettes dans nos petites cuves-labo (20L). Puis nous nous rendons dans de petites brasseries françaises pour brasser nos créations en plus grand volume.

Nous sommes exigeants sur la qualité et l'originalité de nos recettes. Nous ne nous limitons pas aux seuls ingrédients locaux, mais profitons de la grande diversité des houblons américains, anglais, néo-zélandais etc.

Bière Batignolle Pale Ale. En octobre 2013, nous avons brassé notre premier ROUND de la Batignolle. C'est une bière de style « AMERICAN PALE ALE (APA) » : aromatique de houblons fruités (ici sur des notes d'agrumes) et une bouche sèche (peu de sucre résiduel) faisant ressortir l'amertume.

Cave à bières-laboratoire. En novembre 2014, nous avons ouvert un petit magasin vitrine situé 5, rue des moines à Paris (17^{ème}). Nous y proposons une sélection de bières artisanales françaises et étrangères peu communes. C'est là que nous développons nos recettes.

Notre brasserie bientôt ? Nous souhaitons ouvrir notre brasserie à horizon 2020 en Ile de France. Avant cela, nous prenons le temps de développer nos recettes et d'en commercialiser certaines avec l'aide de petites brasseries partenaires.

Fabien

Brasseur et fondateur

07 64 09 92 27

info@societeparisiennedebiere.fr

<http://www.societeparisiennedebiere.fr>

#societeparisiennedebiere

