



À la Beer Fabrique (Paris 13^e), apprenez à brasser votre propre bière.

LA « ABORDABLE »

La bière de Big Mamma

En mars, le groupe a ouvert sa cinquième adresse à Paris : la Pizzeria Popolare. Une grande cantine où l'on mange des pizzas comme à Naples, à 5 euros, 5 euros, c'est aussi le prix des trois bières artisanales imaginées pour l'occasion. Des bières brassées à Paris par BAPBAP - blé malté et citron d'Amalfi pour la blanche, orge malté pour la blonde Pale-Ale et houblon pour l'IPA. L'idée ? Faire du volume, mais du bon. Et 100 % home made : « C'est comme tout ce que l'on sert : on préfère acheter auprès des producteurs, explique Victor Lugger, le cofondateur de Big Mamma. On sait ce qu'on mange, on sait qui le fait, et en règle générale, c'est nettement meilleur et souvent moins cher, car il n'y a pas d'intermédiaire. » Pizzeria Popolare, 111, rue Réaumur, Paris 2^e. bigmammagroup.com

LA « DESIRÉE »

La bière de Paris-New York

Avoir sa propre bière, c'était « un des fantasmes » de Rudy Guénaire, le fondateur de Paris-New York. Pour aller avec ses burgers, il voulait « une bière limpide et facile à comprendre ». Brassée avec du malt d'orge par Deck & Donohue, la Walden a un « petit goût de levure incroyable ». Quant à son nom, il évoque la philosophie d'Henry David Thoreau (*Walden ou la Vie dans les bois*) : refuser la société et vivre avec le moins de choses possibles. pry-hamburgers.fr

LA « IDENTITAIRE »

La bière de Cyril Lignac

« J'avais envie de créer une bière dans l'air du temps qui soit en accord avec ma cuisine. Un produit différent et identitaire qui réponde aux critères de mes établissements : locavore, artisanal et bio. » Sa « home made ». Cyril Lignac l'a souhaitée à son image : traditionnelle (par sa fabrication), unique (on ne la trouve que dans ses établissements) et gourmande (mais pas croquante). Brassée par Emmanuel Rey, le proprio de la Brasserie de la Vallée de Chevreuse. « elle se marie très bien avec un hamburger épicé, ses sushis et sa viande cuite au barbecue. » cyrilignac.com

LA « LUXUEUSE »

La bière de la Brasserie de Monaco

Depuis juin 2016, Monaco a sa propre bière (blanche). Une boisson premium fine et légèrement amère brassée par la Brasserie de Monaco qui reprend l'image du luxe et le style de vie unique de la principauté. « C'est comme pour les maisons de luxe, explique Océane Marchand, responsable marketing à la Brasserie de Monaco. Ce qui compte, c'est la sélection des ingrédients et la distribution. La nôtre est très sélective : palaces et restaurants haut de gamme uniquement. » Ou comment une ville bling tente de se la jouer cool. brasserieomonaco.com/fr

On pousse sa mousse

La bière artisanale n'est plus réservée aux esthètes. Désormais, elle est partout. Et surtout chez ceux qui veulent être dans la bonne mouvance. Par Marine Delcambre



MÊME FOODORA s'y est mis. Elle fabrique SA bière artisanale. Nouvelle caution cool des enseignes mainstream qui veulent démontrer leur caractère expert, la bière artisanale appartient désormais à la culture de masse. Avec 800 brasseries artisanales en France contre une centaine en 1996, on peut dire que le marché explose. On en voit chez Cyril Lignac comme dans les restaurants du groupe Big Mamma (qui sert 2 000 couverts par jour). Un boom qui fait plaisir car le bon esprit coule à flots : produite naturellement, bio et souvent non pasteurisée, la bière artisanale devient l'étendard d'une consommation éco-responsable.



Le brassage pour les nuls

Le kit de Brew and Beer contient tous les instruments et ingrédients indispensables au brassage. Suivez la notice. Brassez, fermez, embouteillez et dégustez (jusqu'à cinq litres de bière). 54 €. brewandbeer.com

L'atelier

La Beer Fabrique a ouvert en septembre 2016 dans le 13^e arrondissement de Paris. Les ateliers auront brassé 45 litres de bière, en 60 minutes. Pour acheter du matériel de brassage, entre autres. 80 €. labeerfabrique.com

La box

C'est l'option des moins courageux. L'idée ? S'offrir chaque mois la sélection d'Antoine Vidal (élu meilleur biérologue de France en 2013) des meilleures bières artisanales françaises. Sur abonnement à partir de 19,90 € par mois. mabierebox.fr

GQ
LE MANUEL
DU STYLE
PRINTEMPS/ÉTÉ 2017

NOUVEAU !



Tout ce qu'un homme doit savoir pour être chic en toutes circonstances.

UN HORS-SÉRIE INDISPENSABLE EN VENTE LE 6 AVRIL