



ANDALI

LA BIÈRE ARTISANALE NÉE DE LA RENCONTRE ENTRE ALDÉHYDE ET KILOMÈTRE ZÉRO

Parce qu’une bière travaillée a tout autant sa place qu’un grand vin sur une table gastronomique, Youssef Marzouk, chef étoilé du restaurant Aldéhyde* et Django Bouchez, cofondateur de la brasserie parisienne Kilomètre Zéro, signent une création inédite : Andali. Cette bière artisanale de caractère à la baie d’Andaliman, est disponible en édition limitée dans leurs adresses à partir du 17 mars. Une initiative marquant la première collaboration entre une microbrasserie indépendante et une table étoilée parisiennes.

A l’origine du projet, une amitié, née au lycée Jean-Jaurès à Montreuil, où Youssef Marzouk et Django Bouchez se rencontrent. Animés par différentes passions, chacun prend des directions singulières.

D’ un côté, Youssef Marzouk. Après un parcours atypique en chimie, il revient à son premier amour : la cuisine. Le chef ouvre une table gastronomique au cœur du Marais en 2024, en association avec trois amis – Louis, Julian et Thibault. Chez Aldéhyde*, la cuisine gastronomique française est ponctuée par les influences tunisiennes du chef qui célèbre particulièrement les vinaigres, les herbes, les épices et les associations parfois clivantes. Il obtient une étoile Michelin en mars 2025, sept mois après l’ouverture.

De l’autre, Django Bouchez. Amateur éclairé devenu artisan brasseur, il cofonde Kilomètre Zéro – une microbrasserie locale couplée à un restaurant au cœur de République – avec ses acolytes, Émile, Romain, Clément et Thomas. Bières craft, vins, cocktails et softs artisanaux sont à l’honneur, dans un esprit ultra convivial.

Quelques années plus tard, Youssef Marzouk et Django Bouchez décident d'unir leurs univers le temps d'une collaboration éphémère, avec une ambition claire : bousculer les codes parfois trop sages de la gastronomie. Andali incarne cette rencontre : une bière artisanale conçue comme un dialogue entre savoir-faire brassicole et exigence gastronomique.

Lumineuse, aérienne et subtilement épicée, Andali est une American Wheat Beer pensée comme une bière de table. Elle repose sur une base claire et élégante, composée à 40 % de blé pour une texture soyeuse. Un long hopstand (technique de brassage) de houblon français Mistral vient apporter des nuances florales et délicatement fruitées.

En touche finale, la baie d'Andaliman, sélectionnée par le chef étoilé Youssef Marzouk, vient révéler la recette. Cousine du poivre de Sichuan, cette baie sauvage du nord de l'île de Sumatra, en Indonésie, développe des arômes de géranium rosat et d'agrumes vibrants - mandarine, pamplemousse - relevés d'épices fraîches et d'une subtile note citronnée. Un clin d'oeil à l'univers d'Aldéhyde et à son pré-dessert au géranium rosat et citron jaune.

Côté dégustation, la robe jaune paille légèrement trouble évoque une bière de blé non filtrée. Le nez mêle céréales, notes florales et fraîcheur citronnée. En bouche, l'attaque souple rappelle le pain frais, puis s'ouvre sur des agrumes et une pointe poivrée. La baie d'Andaliman apporte un léger picotement herbacé et fleuri avant la finale, sèche et précise.

Entre douceur céréalière et puissance, précision technique et finesse aromatique, **Andali s'impose comme une bière de caractère et revendique sa dimension gastronomique.**

Une bière de partage, expression pure d'une amitié et d'un savoir-faire local, à retrouver en édition limitée à la carte d'Aldéhyde, ainsi qu'à la pression et parmi les créations maison chez Kilomètre Zéro.

Disponible en édition limitée à partir du 17 mars dans les deux adresses.

Aldéhyde

5 Rue du Pont Louis-Philippe, 75004 Paris

Kilomètre Zéro

39 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris



N É R O L I
AGENCE DE COMMUNICATION

**KILO
MÈTRE
ZÉRO**

