BROOKLYN *Limited edition* MATCHA







BIÈRE, MATCHA ET BEURRE : LE MÉLANGE QU'ON N'A PAS VU VENIR

Pour accompagner le lancement de la bière Brooklyn Matcha, la cheffe Juliette Henry imagine un beurre fouetté au matcha, mis en images par la photographe Camille Legrand.

LA DERNIÈRE CRÉATION DE BROOKLYN : MATCHA WITBIER

Brooklyn dévoile une édition limitée inédite : une bière blanche brassée avec du matcha japonais, provenant de Shizuoka et Kagoshima, deux régions de référence pour la culture du thé vert.

Dans le verre, elle affiche une robe dorée pâle aux légers reflets verts, surmontée d'une mousse fine. En bouche, des notes végétales fraîches mêlent touches subtiles de matcha et de houblon. Le matcha apporte une amertume légère, équilibrée par la douceur du malt, pour un profil accessible en goût.

Fraîche, légère, umami : une recette singulière qui intrigue avant même d'être goûtée.



6 % vol., canette de 44 cl, prix de vente conseillé 2,98 €.
Disponible en édition limitée, en exclusivité chez Monoprix, selon les stocks disponibles.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DEUX TENDANCES QUI SE RENCONTRENT



Certaines associations n'ont aucune raison de fonctionner, jusqu'à ce qu'on y goûte. C'est le parti pris de Brooklyn Matcha. Pour prolonger ce « mélange qu'on n'a pas vu venir », Brooklyn a donné carte blanche à Juliette Henry, cheffe qui partage ses recettes sur Instagram.

Le matcha n'en finit plus de s'inviter dans les tasses, les pâtisseries et les cartes des coffee shops. Le beurre, lui, vit une seconde jeunesse : maison, aromatisé, fouetté, il est devenu l'un des ingrédients les plus célèbres.

Juliette Henry a réuni les deux dans une recette simple, gourmande et très graphique : le beurre fouetté au matcha.

« J'ai accepté de travailler avec Brooklyn car je trouve la démarche innovante et j'ai tout de suite accroché à l'univers : vintage mais moderne, plein de couleurs et de saveurs. J'ai directement pensé à allier le beurre au matcha. Lorsqu'il est fouetté, il prend une forme encore plus gourmande et esthétique. Le matcha lui donne une superbe couleur verte et un léger goût végétal. Il convient pour un apéritif, sur des toasts »
— Juliette Henry ///

LA RECETTE DU BEURRE FOUETTÉ AU MATCHA



« La touche qui fait toute la différence : les cristaux de sel sur le dessus. »
– Juliette Henry
///

INGRÉDIENTS

Beurre
Matcha, à doser selon ses goûts
Cristaux de sel

PRÉPARATION

1. Faire légèrement ramollir le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.
2. Le fouetter énergiquement, à la main ou au batteur.
3. Tamiser le matcha dans le beurre et mélanger.
4. Parsemer de cristaux de sel juste avant de servir.

LE REGARD DE CAMILLE LEGRAND

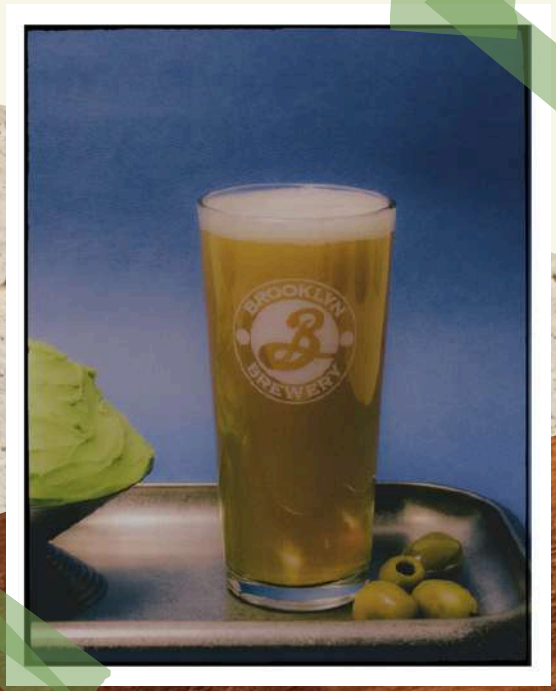
Pour mettre en scène cette rencontre, la photographe Camille Legrand a composé une série épurée, aux influences japonaises et à la sensibilité vintage.

« Une bière au matcha, c'est une rencontre entre deux univers qui ouvre un terrain de jeu visuel intéressant. J'ai voulu construire un univers minimaliste, avec peu d'éléments, pour donner davantage de présence aux matières, aux couleurs et aux volumes » - Camille Legrand

///



Au cœur des images, la texture du beurre au matcha : ses reliefs, les traces du geste, son aspect brut. Les influences japonaises passent par la retenue des compositions et l'espace laissé autour du sujet ; la dimension vintage, par le traitement des couleurs et le grain.



BROOKLYN BREWERY
EST. 1988
NYC