

Duvel

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
AVRIL 2022

LE CHEF BAPTISTE TRUDEL MARIE SES FLAT BREADS AVEC DUVEL 6.66%

DUVEL 6,66% S'ASSOCIE AU JEUNE
CHEF POUR UN MARIAGE DE SAVEURS DÉTONNANT

L'année de son 150ème anniversaire, en 2021, la Brasserie familiale belge Duvel Moortgat avait frappé un grand coup en lançant **Duvel 6,66%** : une bière blonde, douce et aromatique au titrage diabolique.

Aujourd'hui, elle met au défi le chef iconoclaste Baptiste Trudel de lui trouver la meilleure alliance pour sa dernière-née. **Duvel 6,66%** vient compléter une gamme composée de 3 variétés offrant une diversité de formats brassées pour le plaisir et pour chaque occasion depuis 1871.

Chef instinctif, authentique et inspirant, Baptiste a réinventé et modernisé le flat bread. Ce petit pain pita moelleux cuit minute, à grignoter et à partager entre amis est sa signature.

Aperçu dans Top Chef et connu pour sa spontanéité créative, il fait fonctionner son imagination à plein régime pour la Brasserie Duvel et compose une association créative en accord avec l'esprit rock'n'roll, audacieux et jeune de la bière **Duvel 6,66%**.



L'ENFANT TERRIBLE DE LA CUISINE ET LA BRASSERIE CENTENAIRE



Trublion de la nouvelle gastronomie, Baptiste Trudel a un parcours fait de grandes tables et d'adresses plus branchées. Formé par les vieux briscards de la gastronomie française, il contribue aujourd'hui, à redéfinir le goût de l'époque. L'esprit vif et curieux, la simplicité d'un outsider, le charisme de l'expérience, et une spontanéité créative ont fini de séduire le public en quelques mois lors de son passage dans Top Chef.

Pour Duvel il a pris tout son monde à contre-pied. Dans la furie et dans la joie, comme à son habitude, Baptiste Trudel a imaginé un simple petit pain. Mais pas n'importe lequel. La cuisine de Baptiste Trudel est plurielle et puise ses racines dans la rue. Influencé par de nombreuses rencontres et par la culture urbaine des années 90, le Chef assume volontiers aujourd'hui cette culture street et la junk food qui y est reine. En pleine crise sanitaire et alors que les restaurants sont encore fermés, Baptiste n'a rêvé que de cela, de ses petits mets à grignoter et à partager dans la rue. Il en fait sa spécialité et décline le flat bread à l'envie.

C'est ainsi que Baptiste a imaginé et créé un food pairing avec
Duvel 6,66% !





L'ACCORD FLAT BREAD x DUVEL 6,66% PAR BAPTISTE TRUDEL

FLAT BREAD LARDO COLONNATA, COMPOTÉE
D'OIGNONS À LA FLEUR D'ORANGER, KUMQUAT
ET GRAINES D'AMARANTE SOUFLÉES

Pour une dizaine de flat breads

1 FLAT BREAD

165 g de farine	½ cas de crème épaisse
125 g d'eau	½ cas de sel
2 g de levure boulangère	Huile végétale (pour la cuisson)

DÉROULÉ :

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur et du crochet. Une fois bien mélangé, couvrir avec un torchon humide et laisser l'appareil tripler de volume.

Réaliser des petites boules d'environ 60 g. Étaler sur environ 1 cm d'épaisseur et 15 cm de diamètre.

Dans une poêle, déposer une cuillère d'huile végétale et griller le flat bread 2 min de chaque côté (il doit être coloré mais pas brûlé).

2 COMPOTÉE D'OIGNONS À LA FLEUR D'ORANGER

INGRÉDIENTS :

3 oignons	1 cas de vinaigre blanc
1 noisette de beurre	1 cas de fleur d'oranger
1 cas de miel	

DÉROULÉ :

Dans une casserole, faire cuire à feu doux les oignons avec le beurre pendant 20 min. Ils ne doivent pas être colorés.

Mixer les oignons avec le jus cuisson, le miel, le vinaigre et la fleur d'oranger.

Saler et poivrer.

3 GRAINES D'AMARANTE SOUFLÉES

Graines d'amarante
Cumin
Huile (pour la cuisson)

DÉROULÉ :

Dans une casserole, faire chauffer l'huile à 180°C.

Intégrer les graines d'amarante dans cette casserole, les ramasser rapidement à l'aide d'une écumoire.

Enlever l'excédent d'huile en déposant les graines sur du papier absorbant.

Saler, poivrer et arroser d'un peu de cumin.

4 DRESSAGE

INGRÉDIENTS :

40 petites tranches de lardo de colonnata
18 filets d'anchois

DÉROULÉ :

Déposer 4 tranches de lardo de colonnata sur le flat bread tout chaud. Le lard va fondre et devenir translucide.

Ajouter une cuillère de compotée d'oignons et 3 filets d'anchois.

Parsemer de graines d'amarantes soufflées, selon envie

DÉGUSTER LE FLAT BREAD ACCOMPAGNÉ D'UNE DUVEL 6,66%.

DUVEL 6.66 % TRADITION ET INNOVATION

Lancée en 2021, **Duvel 6.66%** incarne pleinement l'esprit audacieux, jeune et un peu diabolique de la Brasserie centenaire. Une bière qui offre l'équilibre parfait entre le riche patrimoine brassicole de la Belgique et l'innovation contemporaine.

100% blonde, **Duvel 6,66%** est une bière blonde aromatique, douce et équilibrée par une fine amertume. Ses arômes vibrants et fruités sont le résultat d'une patiente élaboration, dans laquelle ont été ajoutées six variétés de houblons les plus raffinés et quelques zestes d'orange. Hedwig Neven, Maître Brasseur Duvel, a parfait la recette en utilisant la technique du dry-hopping (houblonnage à sec) pour une puissance aromatique encore plus envoûtante...

UNE BIÈRE TRÈS EXPRESSIVE

Plus faiblement alcoolisée que les autres références de la gamme Duvel, **Duvel 6,66%** propose ainsi une expérience de dégustation plus accessible et légère. Douce, expressive et fruitée, elle accompagnera à merveille les apéritifs, afterworks, et autres moments de partage entre amis ou en famille.

Avec un style plus rock, où le jaune et le noir dominant, **Duvel 6,66%** est disponible en bouteille 33cl mais surtout, pour la première fois chez Duvel, en fût classique 20L, pour un tirage pression classique.



NOTES DE DÉGUSTATION

STYLE

Bière blonde belge de spécialité.

ASPECT

Bière 100% blonde, naturellement trouble.

ARÔME

Agence
Living Room
RP

Goût aromatique, doux et équilibré par une fine amertume. Arômes vibrants et fruités.

INGRÉDIENTS

Malts : d'orge et de blé.
Houblons : 6 variétés de houblon les plus raffinés.

20

6,66%

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS, CHR, cavistes et sites de vente en ligne.

<https://www.duvel.com/fr-fr>  @duvelfrance  @duvel_france #duvel

2,30€

À PROPOS DE DUVEL

Duvel est une Brasserie Belge familiale et indépendante, animée par la passion brassicole depuis maintenant 4 générations. Conjuguant tradition et modernité, ce grand nom de la bière de spécialité a toujours privilégié la qualité, afin d'offrir aux amateurs ce qui se fait de meilleur. Duvel est le résultat de dizaines

d'années de
brassage avec
passion et
souci du
détail.