



...ué de presse



**Bière disponible en 33 cl
uniquement** dans le réseau de
distributeurs de la Comédienne.
5 € la bouteille.

découvrez notre tryptique d'imperial stout

La rentrée s'annonce corsée chez la Comédienne, brasserie artisanale d'Avignon (84).

Poursuivant sa collaboration artistique avec BATART, dessinateur, tatoueur, artiste peintre, graphiste, cocréateur du label de musique elephantz records, qui puise son inspiration dans la pop culture et le surréalisme, Thomas Le Roux sort trois impérial stout sur une même base de bière noire forte, à ne pas mettre entre toutes les mains !

- **Nature :**

Directement mise en bouteille après production, voici donc une bière onctueuse, noire, puissante, aux saveurs de café et de torréfaction. Une bière à 11% qui ravira les amateurs de stout et de sensations fortes.

- **Barriquée 1 :**

La même base a passé avant embouteillage 10 mois dans une barrique ayant contenu du Bowmore, un whisky écossais (île d'Islay) tourbé, qui vient complexifier le goût et la perception de cette bière à 12,6%

- **Barriquée 2 :**

Cette portion du brassin a passé 10 mois dans une barrique ayant eu un premier passage au Cognac, puis ayant servi à arranger du rhum agricole martiniquais avec de la vanille et de la noix de macadamia. De douces notes antillaises dans cette bière titrant à 13,4%.

la comédienne, histoire de passions

La passion du vivant

Dès la création de La Comédienne, Thomas Le Roux a choisi, par conviction profonde, **de produire une bière 100% bio. "100% des ingrédients sont bio y compris le houblon. Ce qui est compliqué car il n'existe pas de production de houblon bio en France" explique en toute transparence Thomas.** Ingénieur agroalimentaire de formation, **Thomas Le Roux**, Avignonnais, n'est pas tombé dans la mousse par hasard. Son parcours dans des grandes entreprises food comme Beghin Say et son goût prononcé pour la biologie et l'univers du vivant l'ont naturellement dirigé vers le monde de la cervoise.

Thomas Le Roux a mûri son projet de brasserie artisanale durant plusieurs années avant de sauter le pas. **"La France et le Sud n'étaient pas, il y a quelques années encore, une terre de bière. Mais les choses changent et les brasseries artisanales provoquent un renouveau de la production et de la consommation dans l'Hexagone»**

"En 2016, après 8 ans dans le conseil aux entreprises agroalimentaires, Thomas se lance. La complexité du produit, la maturité du marché et l'intérêt grandissant du public pour le "consommer local" ont fini d'emporter le choix de Thomas. Enfant du Vaucluse, il choisit Avignon comme terre d'ancrage à ce qui sera la première brasserie artisanale locale. 5 ans après sa création, **La Comédienne est devenue LA bière de référence pour tous les Avignonnais.**

Été 2022 : La Comédienne met en place la réutilisation des bouteilles de 75 cl

Thomas Le Roux poursuit son ambition vertueuse éco-responsable avec la mise en place, dès l'été 2022, de la collecte et la réutilisation des bouteilles de 75 cl.

Des points de collecte seront disponibles à la brasserie ainsi que dans les épiceries bio distributeurs de La Comédienne.

tomber de rideau



où trouver les bières la comédienne ?

Épiceries fines

Magasins Bio

Bars, Brasseries, Restaurants, Caves à vins

Boutique en ligne :

<https://www.lacomedienne.beer/shop>

Tarifs indicatifs selon les points de

vente : à partir de 3€ la 33 cl, 6 € le 75 cl

infos pratiques

BRASSERIE LA

COMÉDIENNE 135 Avenue

Pierre Semard 84 000 Avignon

(Route de Marseille direction Avignon)

Visite de la Brasserie sur demande



[facebook.com/biereavignon](https://www.facebook.com/biereavignon)



[brasserielacomedienne](https://www.instagram.com/brasserielacomedienne)



www.lacomedienne.beer