

Du pain à la bière : Pane Vivo et la Brasserie Fauve s'unissent pour le goût et contre le gaspillage alimentaire



En France, 1,3 million de tonnes de pain est jeté chaque année (2023). Pour donner une seconde vie à ce pain perdu, **Pane Vivo et la Brasserie Fauve lancent le 17 juin une bière artisanale au pain, brassée à partir des invendus des boulangeries Pane Vivo**. Disponible à la pizzeria Pizza Viva au 11 rue Berthollet, cette bière, locale et responsable, allie savoir-faire brassicole et engagement anti-gaspi.

Une innovation qui puise ses racines dans l'Antiquité

La bière au pain, loin d'être une idée nouvelle, trouve son origine dans les pratiques ancestrales de la Mésopotamie. Déjà chez les Sumériens, le pain servait de base à la fabrication de boissons fermentées proches de la bière actuelle. Ils appelaient ce breuvage *sikaru*, littéralement « pain liquide » : un savoir-faire ancien que Pane Vivo et la Brasserie Fauve réinterprètent aujourd'hui à travers une démarche résolument engagée.

C'est anti-gaspi... Et c'est délicieux !

Appartenant à la catégorie des bières Kölsch, cette nouvelle création artisanale est le fruit d'une fermentation haute suivie d'une maturation à froid, qui lui confère des notes légèrement fruitées, une faible amertume et une belle fraîcheur en bouche.

Le tout à un faible taux d'alcool (4,9 %) pour une dégustation légère !

En vente chez Pizza Viva, au 11 rue Berthollet au prix de 5 € le demi de 25cl et €9 la pinte de 50cl. Pizza Viva a fait le choix éco-responsable de ne proposer que des boissons à la tireuse.

A propos de Pizza Viva

Dans le prolongement de son engagement pour une alimentation plus saine, Adriano Farano a fondé le mois dernier Pizza Viva, une pizzeria d'un genre nouveau installée au 11 rue Berthollet, en plein cœur du 5^e arrondissement de Paris. Adriano puise dans ses racines de la région de Naples pour réinventer la pizza telle qu'elle devrait être : digeste, gourmande, et rassasiante. Pensée comme un retour aux sources, Pizza Viva met à l'honneur un savoir-faire artisanal en travaillant un blé dur ancien de Sicile et un levain naturel de 138 ans, reconnus pour leurs qualités nutritionnelles, digestives et gustatives.

A propos de Pane Vivo

Pane Vivo est une boulangerie d'un genre nouveau fondée en 2020 par Adriano Farano. Elle se distingue par son pain sain, digeste et à longue conservation (10 jours). Disponible dans quatre points de vente à Paris et chez des revendeurs spécialisés, Pane Vivo peut aussi être commandé en ligne avec livraison gratuite en France, via un abonnement sans engagement. C'est la seule boulangerie en France à être agréée Jeune Entreprise Innovante par le Ministère de la Recherche qui propose un pain qui convient aux intestins irritables (certifié FODMAP Friendly). Actuellement, l'entreprise mène un projet triennal en partenariat avec AgroParisTech et INRAE pour approfondir la digestibilité de son pain.

A propos de la brasserie Fauve

Chez Fauve, la brasserie adopte une approche moderne de la bière artisanale. L'équipe brasse des bières souvent exubérantes pour repousser les limites de la craft, parfois subtiles pour honorer des styles historiques, mais toujours sans compromis sur le goût et la qualité, afin d'offrir de la diversité tout au long de l'année.

La micro-brasserie à Vendargues (34)

La nouvelle brasserie, installée en périphérie de Montpellier, est pensée de A à Z pour allier précision et créativité. L'équipe y dispose d'un outil sur-mesure, conçu pour brasser tout ce qu'on aime et bien plus encore.

Les Cuves de Fauve à Paris (Rue de Charonne - Paris 11)

Le brewpub d'origine est situé rue de Charonne, à Paris. Il propose 16 bières à la pression, toutes brassées sur place. À cela s'ajoutent une cuisine de saison et une ambiance vivante, du dîner au brunch.

Les visuels sont téléchargeables via [ce lien](#)