

# La brasserie artisanale **BACQUET & CIE** présente sa nouvelle bière en collaboration avec **ROMAIN MEDER**



**Fondée en 2018 par Amélie et Florent Bacquet dans les hauteurs de Maintenon, en Eure-et-Loir, la brasserie Bacquet & Cie est une brasserie artisanale française multirécompensée pour ses bières d'exception et labellisée « initiative remarquable » \***

Les créations de la brasserie se distinguent avant tout par leur profil rare, des bières de garde 100% pur malt sans aucun ajout ni additif, composées uniquement d'ingrédients naturels : de l'eau filtrée au charbon actif, des malts d'orge triés sur le volet, des houblons haut de gamme et des levures brassicoles françaises. Mais la brasserie s'attache également à limiter son impact environnemental via la revalorisation des matières premières, l'utilisation de verre, papier et matériaux quasi exclusivement français et une utilisation raisonnée des ressources énergétiques, ce qui en fait un projet durable et engagé, au-delà de la très grande qualité gustative des bières brassées.

\* Par le Réseau Initiative France, association à but non lucratif loi 1901.

Poursuivant sa quête des meilleurs producteurs, Romain Meder a rencontré Amélie et Florent Bacquet il y a deux ans. Lui-même grand amateur de bière, leur travail d'une grande précision lui inspire alors un brillant accord autour du fromage. De là est née l'idée d'une bière en collaboration, inspirée de la cuisine et de la sensibilité du chef.

Écho aux assiettes de Romain Meder, portées sur les aspérités et les goûts tranchés, cette

création rafraîchissante révèle des saveurs franches et légèrement grillées, relevées par une pointe d'acidité et une subtile astringence. Une douce longueur végétale vient clore en beauté la dégustation.

Une bière singulière à associer aux plats d'automne, comme des panais en gratin, une poêlée de champignons, des blettes rôties ou bien côté sucré, un dessert à base de fruits jaunes ou une tatin de poires.



## BIÈRE ROMAIN MEDER X BACQUET & CIE

En vente sur le site [www.webiere.com](http://www.webiere.com) et dès mi-octobre chez les cavistes partenaires.

→ À **Paris** : La Cave de Belleville (XIXème) / Valdico (VIème) / La Cave du Poney Qui Tousse (XVIIème).

→ À **Versailles** : Les Caves Royales à Versailles, rue Royale.

45€ les 12 bouteilles sur le site, hors frais d'envoi. Entre 5€ et 6€ la bouteille de 33cl chez les cavistes.



**BRASSERIE BACQUET & CIE**

3 RUE DE L'EUROPE, ZA MAINTENON PIERRES, 28130 PIERRES, FRANCE

02 37 20 92 94 / [WEBIERE.COM](http://WEBIERE.COM) /

