

[Deck & Donohue](#) présente deux nouvelles recettes disponibles dès à présent.

OMBRE et LUMIERE
4,5% / 3,20 euros en 33cl

Un brassin éphémère pour répondre à la question que tout le monde (ou personne) se pose : **quel était le goût de la bière il y a 300 ans ?** Bonne question ! Vous allez bientôt en avoir le palais net. Entre fraîcheur et profondeur, entre Ombre et Lumière. Cette bière singulière, fraîche, acide et fumée va vous emporter dans un style oublié mais Ô combien agréable... Partons sur les traces des bières Lichtenhainer.

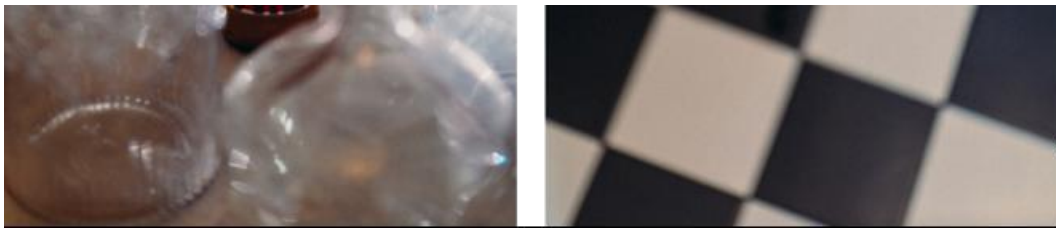


Les Lichtenhainer sont un style de bière originaire d'Allemagne et plus précisément de la ville de Lichtenhain. Il s'agit de bières brassées à base de blé, ayant la particularité d'être à la fois acides et fumées. Acide via une fermentation lactique parallèlement à la fermentation alcoolique, fumée car c'était la méthode traditionnelle du séchage du malt. Historiquement toutes les bières avaient peu ou prou ce profil gustatif, car la fumaison du malt était généralisée et que les fermentations étaient peu contrôlées et propices à un mélange de fermentations alcooliques, lactiques, acétiques etc.

Une bière singulière ! Fraîche, acide et fumée. Acide par une fermentation lactique lancée le plus naturellement possible : avec un yaourt (bio) d'une ferme locale. Fumée pourquoi ? Par la fumaison du malt de blé ; le malt fumé bio provient de Savoie où la brasserie Malt in Pott fume au bois de chêne et baies de genévrier.

Un accord met / bière ? Un accord ton sur ton avec un poisson légèrement fumé et une pointe de crème crue.





L'ELIXIR SESSION IPA

4,5% / 3 euros en 33cl

C'est un brassin éphémère pour mettre en valeur **une nouvelle variété alsacienne de houblon** : l'Elixir. Un houblon français qui a largement le charme des houblons venus d'ailleurs, en bonus ils sont même bios. Deck &Donohue est fière de mettre en avant une nouvelle variété locale française : pas par esprit cocardier, mais pour réduire notre empreinte carbone ! Et comme le dit si bien le producteur de houblon d'ailleurs : "La France a enfin son houblon pour créer des IPA !"

Lors de la dégustation apparaissent des notes délicates de jasmin, muguet et orange. Bref, une IPA toute en aromatique qui transporte dans un champ de houblon un jour de récolte. Une bière qui résiste aux modes et à la facilité de l'ultra fruité, de l'alcool et de l'amertume démonstratifs : vers la sobriété heureuse ?!

Accords mets / bières ? Avec un cheddar affiné, l'accord fera ressortir les notes fruitées et végétales du fromage.

A table, elle se marie avec des cuisines épicées car elle arrive à la fois à rafraîchir et à équilibrer.



Toutes les images HD sont [disponibles sur ce lien](#)

Crédit photo Boris Allin aka [@OdieuxBoby](#)