



## PLANÈTE BIÈRE PARIS 2018 Tendances et nouveautés

A chaque édition depuis 2014, les brasseries profitent de Planète Bière pour lancer et présenter leurs nouveautés aux professionnels et amateurs.

Quelles sont les tendances ou les originalités qui seront à découvrir les 25 et 26 mars ?  
On vous flèche le parcours !

### Le salon des nouveautés

Les brasseries nationales et internationales jouent le jeu chaque année, en présentant leur dernier brassin. Pas moins d'une centaine de nouveautés seront proposées lors de cette 4<sup>ème</sup> édition. Petit tour d'horizon, non exhaustif.

Citons parmi les brasseries françaises

**Bourganel** Green Fizz (STAND 57), **Britt** Blonde Melen (STAND 32), **Castelain** Smoky Ale (STAND 65), **Jenlain** IPA (STAND 3), **Meteor** God Save The Quince (STAND 81), **Brasserie du Mont-Blanc** Cristal IPA (STAND 30), **Ninkasi** Rouge (STAND 62), **Paname Brewing Company** Brexiteer et French Devil (STAND 1), **Pietra** Corsican IPA (STAND 40).

Parmi les brasseries internationales

**Brooklyn** Najangito (STAND 25), **Guinness** Nitro IPA - après la blonde l'an dernier, Guinness n'en finit plus de s'affranchir de son style avec cette IPA (STAND 22).

### Le salon des tendances

>> **Bière et vin : en contradiction ?**

Bien au contraire ! Les uns inspirent les autres : les producteurs de vin se mettent à brasser et les brasseurs font vieillir les bières en fût de vin.

**Bad Boy** de Jean-Luc Thunevin (STAND 83), **Page 24** Triple Meursault (STAND 70), **Guineu** Vinyablond (STAND 86), **Brasserie des Gabariers** Atlantic Rubis au Pineau des Charentes (STAND 44)

### Planète Bière, en chiffres

2 300 m<sup>2</sup> dédiés à la bière  
2 jours  
100 exposants  
500 bières en dégustation  
3 continents représentés  
14 pays  
20 conférences  
1 Dîner des Épicurieux  
10 000 visiteurs en 3 ans



## >> La recherche de l'acidité

L'amertume est loin d'être le seul goût de la bière. L'acidité est aussi de plus en plus présente dans les gammes des brasseries.

**Brasserie des Sources** Soleil Amer (STAND 75), **Elav** Punk Do It Better (STAND 46), **Lagunitas** Aunt Sally (STAND 19), **White Frontier** La Vertu (STAND 73)

## >> Le vieillissement sous bois

Une tendance qui dure et s'intensifie. Le vieillissement apporte de la complexité aromatique, de la matière et de la rondeur pour des découvertes gustatives toujours plus étonnantes.

**Innis & Gunn** The Original, infusée avec des copeaux de fût - rhum ou whisky (STAND 8), **Chimay** Bleue vieillie en barrique (STAND 56), **Parisip** IPA Sous Senart Vieillie (STAND 79), **Van Steenberge** Gulden Draak Calvados (STAND 34), **Page 24** Triple Meursault (STAND 70)

## >> Bio, sans gluten, sans alcool

Les brasseries passent progressivement au bio. Elles pensent également aux intolérances alimentaires avec les bières sans gluten et à la modération avec les bières sans alcool.

**Bio** : **Dupont** Triomf (STAND 61), **Lancelot** Morgane (STAND 64), toute la gamme de la **Brasserie Lion** (STAND 41), **Vivat** Ambrée et Blonde (STAND 55) **Sans gluten** : **Brasserie de Bretagne** Gwiniz Du (STAND 32), **Guineu** Dr Calypso (STAND 86), **Vezelay** Blonde (STAND 42) **Sans alcool** : **Brasserie Lion** 0 (STAND 41)

## >> Affranchissement par rapport aux styles et bières hors norme

Avant, on classifiait les bières en 4 grands styles : ale, lager, sour et spontanée, en fonction des levures utilisées. Mais ça, c'était avant ! Aujourd'hui, les styles et les techniques de brassage se croisent avec créativité et le choix des matières premières fait preuve de toujours plus d'originalité.

**Brussels Beer Project** Babylone, brassée avec du pain rassis et recyclé (STAND 72), **Guineu** Vinyablond, brassée avec des raisins (STAND 86), **Rouget de Lisle** Vieux Tuyé (STAND 67), **Brasserie des Gabariers** XO Beer (STAND 44), **Ninkasi** Sweet Malt (STAND 62)



## PLANÈTE BIÈRE PARIS 2018

**DATES** 25 et 26 mars 2018

**LIEU** Cité de la Mode et du Design - 34 Quai d'Austerlitz, Paris XIII<sup>e</sup>

### HORAIRE

Particuliers : dimanche 25 mars, 12h-19h // Professionnels : lundi 26 mars, 11h-18h

### TARIFS

Particuliers : 25 € la journée, groupe à partir de 17 € // Professionnels : gratuit sur invitation

**BILLETTERIE** [www.planete-biere.com](http://www.planete-biere.com), [www.francebillet.com](http://www.francebillet.com) (Carrefour, Fnac, Géant)

Faites mousser !



#PB2018



Contact presse

Aurélie Rovnanik

Agence Born to be Wine

06 81 98 45 15 - [aurelie@agencebw.com](mailto:aurelie@agencebw.com)

Amuse-Bouche / Planète Bière

Franck Poncelet 01 44 23 10 60 / 06 63 82 54 72

Philippe Jugé 01 44 23 10 61 / 06 81 82 49 49