

Un brassin de Paris !

Après une récolte d'orge et de houblon dans le bois de Vincennes pendant l'été 2017, Brasseurs de France investit le Chai de Bercy pour produire du 9 au 26 novembre dans une brasserie éphémère une « Bière de Paris », offrant au public parisien dans le cadre d'une exposition un parcours pédagogique pour découvrir toutes les étapes de la transformation de l'orge et du houblon.

En 2016 des céréales fourragères (seigle, avoine, triticale, pois d'hiver et épeautre) ont été cultivées pour nourrir les chevaux de trait du Bois de Vincennes, les animaux de la ferme de Paris et les oiseaux sauvages par grand froid.

L'année 2017 a été l'occasion de diversifier les cultures, avec en plus, une seconde parcelle dédiée à de l'orge cultivée sans engrais ni traitement phytosanitaire, qui s'inscrit dans la dynamique de soutien à l'agriculture urbaine et de promotion des circuits courts impulsée par la Ville de Paris. Cette orge a été maltée et constitue la matière première agricole principale de la recette de la bière.

Le houblon a également toute sa place dans l'agriculture parisienne. La Ville de Paris en a cultivé dans le Bois de Vincennes. Par ailleurs, parmi les lauréats de la première édition de l'appel à projets « Parisculteurs », Topager produira annuellement plus d'une demi-tonne de houblon sur les sites de la Médiathèque Sagan (10e) et de l'Opéra Bastille (12e). Il permettra à terme de répondre pour partie à la demande des brasseurs parisiens, de plus en plus nombreux. La saison 2 des Parisculteurs propose également aux porteurs de projets, un mur SEMAPA de 1 600 m² en face de la Halle Freyssinet où la culture de houblon sera particulièrement appréciée. Un appel à projets dédié à des murs à houblon sera d'ailleurs prochainement lancé sur des murs appartenant à la Ville de Paris.

Grâce à l'installation d'un matériel de brasserie éphémère dans le site du Chai de Bercy, la bière sera produite tout au long du mois de novembre. Il s'agit d'une bière de fermentation haute, blonde, refermentée en bouteille, légèrement houblonnée et réalisée par des brasseurs professionnels. Un parcours de découverte a été conçu par Brasseurs de France pour le grand public, avec des explications, des animations, ainsi qu'un rappel de la longue histoire de la brasserie parisienne de Lutèce à nos jours, de la cervoise des Gaulois à la grande diversité des bières parisiennes actuelles, produites par plus de 20 brasseurs dans l'espace du Grand Paris.

Ouvert du 9 au 30 novembre 2017
Du jeudi au dimanche

De 10h à 17h – Entrée libre

Chais du Parc de Bercy

41 rue Paul Belmondo

75012 Paris

Métro : Bercy ou Cour St Emilion (l. 6 et 14)

Contact presse :

Mairie de Paris : Marion Fonteny / presse@paris.fr / 01 42 76 49 61

Brasseurs de France : VFC Relations Publics / Jessica Novelli – jnovelli@vfcpr.fr &
Cynthia Barbe – cbarbe@vfcpr.fr - 01 47 57 67 77