Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 14 mai 2022

La Comédienne crée une bière acidulée à la poire pour le printemps



Pour le printemps, la brasserie la Comédienne, située au 135 Avenue Pierre Semard à Avignon, tente de se démarquer et crée une toute nouvelle bière acidulée à base de purée de poire.

Si la bière acidulée existait déjà mais tarde à se développer et à prendre de l'ampleur, la brasserie avignonnaise la Comédienne prend le pari risqué et crée sa propre bière 'sour' à la poire. Mais attention, il ne faut pas s'attendre à trouver le goût prononcé du fruit. Aucun arôme n'a été ajouté à la boisson, le fruit a été fermenté directement avec les céréales, ce pourquoi le goût de la poire est altéré. A la dégustation, la surprise se lit sur tous les visages.

« Je souhaitais créer une bière fraîche pour le printemps, qui sorte de l'ordinaire », explique Thomas Le Roux, propriétaire de la brasserie. Le secret de cette bière ? Le délai de fermentation qui est rallongé pour être certain d'extraire tous les sucres. Ainsi, cette bière printanière, qui a la même base qu'une blanche, vient rafraîchir nos palais, aussi bien qu'elle vient le titiller avec son côté acidulé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 14 mai 2022

Une triple collaboration vauclusienne

L'élaboration de cette bière à la poire 100% bio et 100% locale, c'est le fruit d'une collaboration entre trois vauclusiens. Thomas Le Roux, le brasseur de la Comédienne a d'abord fait appel à Charlotte Trossat, fondatrice de Local en bocal, basé à Avignon, qui récupère les fruits et légumes bios 'moches', qui ne se vendent pas, auprès des producteurs locaux pour en faire des purées, des soupes, ou encore des compotes. La Comédienne s'est donc rapprochée de Local en bocal afin de se fournir en purée de poires bio, pour l'intégrer à la fermentation de ses céréales et parvenir à la création de sa bière acidulée à la poire.

Dans un deuxième temps, Thomas Le Roux a demandé à Batart (Vincent, de son vrai prénom), tatoueur et graphiste à Avignon, de créer un design unique pour l'étiquette de cette bouteille ainsi que pour une série limitée de 3 autres bières noires, dont une a été élevée dans une barrique de whisky, et une autre dans une barrique de rhum. Cette collaboration est née d'une rencontre fortuite entre les deux hommes lors du Festival d'Avignon pour lequel la Comédienne a créé une bière partenaire qui est présentée chaque année pendant la période du festival. Ainsi, l'artiste a décidé de créer un dégradé de couleur entre chaque étiquettes pour rappeler la tombée de la nuit. Avec son coup de crayon reconnaissable entre mille, Batart a su créer des étiquettes au design unique et original.

Où trouver cette bière ?

Cette bière à la poire est disponible en bouteille de 33 ou de 75cl directement à la brasserie qui est ouverte tous les jeudis et vendredis de 16h à 19h ou encore dans les épiceries fines, les magasins bio, les restaurants ou encore les caves à vins de la région.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 14 mai 2022



« Pour accompagner les jolies journées printanières qui font leur retour, voici notre Sour à la poire. De l'acidité et du fruit pour une boisson hyper désaltérante », annonce la brasserie sur sa page Instagram @brasserielacomedienne.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !