

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SEPTEMBRE 2022



THE BROOKLYN BREWERY LANCE
LA BROOKLYN EXPERIENCE DU 22 AU 24 SEPTEMBRE 2022

The Brooklyn Brewery, propose du 22 au 24 septembre au TLM à Paris, dans le nouveau spot de la petite ceinture (Paris 19ème), de vivre une expérience brassicole inédite autour d'animations originales pour découvrir autrement la marque venue d'Outre-Atlantique.

Grâce à cette expérience inédite de faire vivre l'esprit du quartier de Brooklyn à Paris, les visiteurs pourront rencontrer les femmes et les hommes qui font de The Brooklyn Brewery la marque pionnière du mouvement brassicole américain, à commencer par Garrett Oliver, le maître-brasseur de la brasserie new yorkaise.

L'occasion pour le public de développer son palais autour de recettes inédites, d'accords mets-bières exclusifs, de travailler sa culture générale brassicole, et d'explorer les inspirations créatives de la marque précurseur de mouvement craft en France.

QUI ?

Ouvert à tous

OÙ ?

**TLM - 105 rue Curial,
75019 Paris**

Accessible aux personnes
à mobilité réduite

Accès :

M7 – Corentin Cariou
Bus 60 – Rosa Parks Curial
RER E – Rosa Parks

QUAND ?

**Du 22 au 24 Septembre
de 12h à 00h**

À PROPOS

Depuis sa fondation en 1988, the Brooklyn Brewery fait figure de pionnière du mouvement craft américain.

Née de l'amour de la bonne bière et dans le prolongement de l'histoire brassicole de Brooklyn. Garrett Olivier, maître-brasseur, de Brooklyn Brewery, est reconnu dans le monde entier pour ses qualités de brasseur. Ses connaissances ne se

limitent pas à la bière il est également une personne influente dans les milieux du vin et de la mixologie. Son esprit curieux et ses compétences en tant que brasseur permettent à The Brooklyn Brewery de garder son statut de précurseur dans le milieu et de brasser des bières avant-gardistes. Les bières Brooklyn Brewery commercialisées en France sont aujourd'hui brassées en UE.

Rendez-vous aux bars :

A l'extérieur, un premier bar avec de grandes tables, toujours dans un esprit craft-guinguette résolument tendance.

A l'intérieur, un second bar est installé, reprenant les codes de la brasserie de Williamsburg. Tabourets de bar en métal dépareillés, panneaux à la craie listant les brassins à la carte, guirlandes lumineuses... tous les ingrédients pour une dégustation immersive optimisée.

FROM BROOKLYN TO PARIS 19^{ÈME}

.....

The Brooklyn Brewery installe sa brasserie éphémère à TLM et ce n'est pas un hasard !

Véritable lieu d'expérimentations créatives animé par le collectif Au Fil du Rail, le TLM – Traverse Le Monde – est situé sur la petite ceinture du 19^{ème} arrondissement de Paris et ressemble dans l'esprit à la brasserie originelle de Williamsburg, un des quartiers de Brooklyn.

3 DAYS IN

NEW YORK

Une expérience qui s'appuie sur les 3 piliers de la marque

PRODUCTS

Découverte et dégustation des brassins qui ont fait la renommée de la marque mais aussi quelques surprises

PLACE

À l'image de la brasserie de Williamsburg, TLM a été choisi pour sa créativité.

PEOPLE

Ouvert à toutes les personnes majeures, la Brooklyn Experience célèbre l'expression de soi !

PROGRAMME

RENCONTRE AVEC GARRETT OLIVER

L'événement débute par une présentation de Garrett Oliver, le maître-brasseur de The Brooklyn Brewery. Il a traversé le monde, spécialement pour nous faire découvrir les coulisses de son métier. Garrett Oliver est pionnier du mouvement brassicole américain et icône majeure de la sphère gastronomique américaine.

Derrière le zinc, le maître-brasseur donnera une masterclass pour découvrir tous les secrets de ses recettes.



GARRETT OLIVER, LE MAÎTRE-BRASSEUR DE BROOKLYN BREWERY

Après des études de cinéma, et un voyage à travers l'Europe où il se découvre une véritable passion pour la bière, Garrett Oliver rentre aux USA. En 1994 il rejoint l'équipe de The Brooklyn Brewery en tant que maître-brasseur.

Reconnu dans le monde entier pour ses qualités de brasseur, ses connaissances ne se limitent pas à la bière. Garrett Oliver est également doué dans les milieux du vin et de la mixologie. Auteur de nombreux ouvrages, il a reçu le Prix James Beard en 2014, que l'on pourrait comparer aux Oscars de la gastronomie. Lorsqu'il est devenu maître-brasseur, son travail est devenu similaire à celui d'un chef de cuisine : « un chef peut reproduire des classiques ou il peut utiliser des bases pour créer de nouvelles choses. C'est le chemin que j'ai emprunté. »

Son esprit curieux et ses compétences en tant que brasseur permettent à The Brooklyn Brewery de garder son statut de précurseur dans le milieu et de brasser des bières avant-gardistes. Chaque bière est brassée en respectant des règles de structures, d'élégance et de gourmandises voulues par Garrett Oliver.

PROGRAMME

DÉGUSTATION DES BRASSINS DE LA MARQUE

Référent des IPAs en France, The Brooklyn Brewery dévoile une gamme complète et pérenne qui répond aux besoins du marché mais aussi des recettes plus originales pour nourrir la curiosité gustative des consommateurs avertis.

A la Brooklyn Experience, il y en a pour tous les goûts !



Brooklyn Lager (5,2%), arrivée en 2013 en France et devenue le brassin fer de lance pour la marque, elle dévoile une robe ambrée, des notes florales et houblonnées pour se révéler en bouche, légère et maltée, en terminant par une belle amertume.

Defender IPA (5,5%), une golden IPA aux 4 houblons aromatiques qui défend le goût avant tout, faisant la part belle au rôle du houblon dans la bière. Elle devient la IPA phare de la brasserie avec sa robe dorée et ses notes de fruits tropicaux, en bouche elle révèle une puissante amertume finale très sèche.

Brooklyn Special Effects (0,4%), Sans alcool mais avec du goût ! Pour des notes briochées et une belle amertume en fin de bouche, optez pour la version Hoppy Lager sans alcool. Pour les amateurs de saveurs fruitées et citronnées avec une absence d'alcool sans sacrifice du goût, sa déclinaison Special Effects IPA sera aussi toujours un bon choix !

Stonewall Inn IPA (4,6%), riche en goût, cette IPA est une bière dite Session : à faible degré d'alcool généralement assez rare pour une IPA, ce qui rend ce brassin encore plus innovant et unique. Son houblonnage 100% Citra, lui apporte vivacité et fraîcheur, qui rendent la dégustation riche en saveurs.

Brooklyn East IPA (6,9%), la première IPA de la brasserie, fidèle au style britannique avec un twist américain. La bouche est sèche, d'abord dominée par des arômes houblonnés, qui laisse place à une belle amertume.



Pour en découvrir davantage ...

Parce que Garrett Oliver ne vient jamais à Paris les mains vides, il partagera avec les visiteurs des Ghost Bottles, comme des Brewsmaster's Reserve, des expérimentations et des recettes à 4 mains...

Il proposera également une dégustation de ses pépites cachées, à l'image de la Réfraction (5,6%) une bière en collaboration avec la brasserie californienne Russian River.

Les 2 brasseries iconiques ont réalisé un Transcontinental Barrel Fermented Coolship Ale. A déguster également, la Black Ops (10%), une bière à goûter uniquement lors d'événements de The Brooklyn Brewery ! Il s'agit d'une Imperial Stout, à la couleur noire, haute en degrés et en opacité, longtemps vieillie en barrique ayant abrité du bourbon puis délicatement refermentée avec des levures de vin effervescent ...

Mais aussi des brassins exclusifs à la pression :

La Pulp Art (6%), une Hazy IPA, dans la nouvelle tendance des sous-styles d'IPA : une multitude de fruits tropicaux avec une amertume légère.

La Key Lime Gose (4,8%), bière acidulée, brassée avec du key lime, à savoir, un citron vert antillais, avec un final légèrement salé

La Butterfly Photobomb IPA (8,5%), une double IPA, un jus de houblon – notamment Sabro, lui donnant des notes de mandarines, de lait de coco et de fruits de la passion.

PROGRAMME

THE BROOKLYN MARKET

Pour parfaire sa dégustation, suivez les recommandations met-bière de Garrett Oliver. Les visiteurs plongeront dans une immersion gustative avec plusieurs corners empreints de l'univers street food new yorkais. Au menu, hot dog, bretzel, pizza slice, donuts & cookies, ice cream...

Et beaucoup d'autres ateliers...





Agathe Tranduc
agathe.tranduc@hobfrance.fr
06 79 01 40 15



Marine Torresse m.torresse@rpca.fr | 06 46 65 77 71
Diane Boutteville d.boutteville@rpca.fr | 06 18 73 32 30
Emeline Prioult emeline.prioult@hkstrategies.com | 06 26 01 17 90

**HUNGRY
AND
FOOLISH**