

## COMMUNIQUÉ : LA BIÈRE DES 20 ANS

Contact : Arthur Lorella - Responsable communication - [communication@lesabattoirs.fr](mailto:communication@lesabattoirs.fr) - Port : 06 79 04 61 09

DATE : 19 AOUT 2024

[www.lesabattoirs.fr](http://www.lesabattoirs.fr)

### Les Abattoirs et Les Bières du Temps s'associent et créent un brassin spécial pour les vingt ans de la salle.

La Brasserie basée à Champier est un partenaire de longue date des Abattoirs. Bio et éthique, les brasseurs avaient déjà créé la bière des dix en ans en 2014. Dix ans plus tard, c'est avec l'envie intacte de faire vivre et de faire valoir leur territoire et leur savoir-faire que les deux structurent s'associent pour créer une « bière des 20 ans ». Après un travail d'échange, de dégustation entre Etienne Pierrot (associé, responsable commercial chez les Bières du Temps) et Arthur Lorella (responsable de la communication et du bar aux Abattoirs), une recette inédite est imaginée pour créer une bière originale qui posséderait les marqueurs de la brasserie et serait susceptible de plaire au public de la salle de concert. Le 3 juillet 2024, les équipes se sont retrouvées à Champier pour brasser les 1800 litres de bière : concasser, dédrêcher, houblonner, une demi-journée de plaisir et de partage.

#### La bière :

Les créations des Bières du Temps ont un caractère malté, une fine pétillance et une amertume modérée. Elles sont fabriquées à partir d'ingrédients 100% issus de l'agriculture biologique. Ce sont des bières de fermentation haute, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteilles.

### La bière des 20 ans, une bière facile à boire, légère mais gourmande

Robe : Ambrée

Nez : Fruits tropicaux (ananas), fraises

Bouche : caramel, agrumes, amertume végétale

5,3 Alc. Vol.

Une bière ambrée de type A.P.A (American Pale Ale)

Malt : Orge Biologique

Houblons : Cascade, Fuggle et Mandarina Bavaria à l'ébullition et en dry Hopping. Refermentée en fûts et en bouteilles de 33 et 75cl.

Cette bière dévoile un agréable nez fruité, dominé par les arômes chaleureux de fruits exotiques rappelant l'ananas. On retrouve également des notes sucrées évoquant la fraise. À la dégustation, la promesse de gourmandise est respectée grâce à des notes caramélisées réconfortantes, soutenues par une pétillance fine. L'équilibre est apporté par une amertume fruitée faisant penser au pamplemousse. Une bière à déguster en musique pour le plaisir des oreilles et de tous vos sens |



#### Les Bières du Temps :

La brasserie "Les Bières du Temps" est basée à Champier. Composée de 7 personnes, elle est organisée en SCOP (Société COopérative et Participative) SARL, dans l'ambition d'entreprendre autrement. Entre autre, chaque salarié.e a vocation à devenir associé.e et détient une voix, le Gérant.e est élu.e et les décisions importantes sont prises collectivement. Elle produit des bières 100% biologiques : 6 permanentes, 4 saisonnières et des éphémères pour une capacité maximum de 1400 hectolitres par an. Les matières premières sont issues à 70% (en 2024) de fournisseurs régionaux (AURA et régions limitrophes), le reste est Européen.

#### Les Abattoirs :

Depuis 2004, le projet des Abattoirs a toujours embrassé modernité, exigence et proximité en donnant une place importante à l'accompagnement des pratiques, plaçant l'éducation artistique et culturelle au cœur de ses préoccupations, et offrant une programmation de concert éclectique, pluraliste et représentative du large spectre de la création contemporaine en musiques actuelles. Avec Les Abattoirs, plongez dans l'univers du spectacle vivant et prolongez l'expérience des musiques actuelles.

#### Vendredi 4 Octobre 2024 :

Les Abattoirs - 19h - Entrée libre

Avec :

The Very Big Experimental Toubifri Orchestra

Joube

Grand Tabazù

Didjier Corrèze

Only You

Venez faire la fête avec nous pour l'ouverture.

## Où trouver la bière :

À la pression et en bouteille (à emporter) au bar pendant les concerts dès le 4 octobre aux Abattoirs et pendant tout le trimestre.

En bouteille : À la brasserie à Champier dès le 5 septembre le MERCREDI de 10h à 12h30 et de 16h à 19h, le VENDREDI de 16h à 19h, le SAMEDI de 10h à 12h30 et de 15h à 18h.

Dans les points de ventes du réseau de la brasserie : caves, bars restaurants et magasins bio autour de Bourgoin-Jallieu dès le 5 septembre.

Informations commerciales, contacter Charlotte : 04 74 79 52 96.



**EN VENTE ICI**



RÉGIE SMAC LES ABATTOIRS,  
18 route de l'Isle d'Abeau, 38300 Bourgoin-Jallieu  
Siret : 200 010 783 00013 / APE : 90.01 Z  
TVA Intracommunautaire : FR 61200010783  
Licence 1 : L-D-19-1696 / Licence 2 : L-R-20-339 / Licence  
3 : L-R-20-340