

L'ORGE D'HIVER BIO GRAND HAMSTER DANS TOUS SES ETATS ! UN CAFE D'ORGE ET 6 BIERES BIO ARTISANALES ET LOCALES.

A la brasserie du Grillen à Colmar, le vendredi 25 avril prochain, venez découvrir une filière inédite en France autant dans son organisation que par le contenu de la chope ou de la tasse. Un temps d'échange suivi par une dégustation commentée un torréfacteur engagé, Pierre Gaulmin, et par 2 biérologues/zythologues nationaux, Elisabeth Pierre et Hervé Marziou ; l'occasion d'aller jusqu'au bout des produits ! Une conférence de presse-dégustation pour la préservation de la biodiversité de la plaine d'Alsace et la valorisation des savoir-faire des artisans de notre région.



Pour **la chope**, les ingrédients soigneusement sélectionnés par le collectif des 6 brasseurs de Colmar à l'Alsace Bossue, et engagés à travers leur charte commune sont : de l'orge bio d'hiver récoltée dans la Zone de Protection Statique Nord de l'EARL Ferme Humann, maltée localement à Maltala, du houblon bio local dont la variété reste à l'appréciation de chacun, approvisionné au sein de Hop'France. Ensuite, il faut y ajouter leurs inspirations et leurs savoir-faire !

Pour **la tasse**, les ingrédients sélectionnés par la Maison Maltese, un des trois torréfacteurs de café d'orge en France sont : du malt d'orge d'hiver et de l'orge crue bio de la ZPS Nord de l'EARL Ferme Humann, un mix, pour une pause gourmande, sans caféine, une solution pour limiter la déforestation dans les pays producteurs de café du Sud.

Le terreau de tous ces produits : l'agriculture biologique, la traçabilité, le local, la protection du Grand Hamster d'Alsace et de la biodiversité de la plaine, les savoir-faire, le goût, l'innovation, les engagements, etc. De la biodiversité locale à préserver dans les champs, que l'on peut soutenir jusqu'à notre tasse, jusqu'à notre chope. En France, c'est clairement novateur : soyons curieux et goûtons !

Oui mais pour goûter, on a parfois besoin d'être guidé : comment apprécier, tester, évaluer, se faire un avis, construire sa palette aromatique et trouver les bons accords ? Univers des boissons fraîches ou des boissons chaudes ?

Pour le café d'orge bio Grand Hamster, la Maison Maltese, spécialiste de la torréfaction de l'orge, nous guidera dans la dégustation du Blend d'Alsace : un mélange savoureux d'orge maltée et crue, torréfiée avec soin.

Pour les bières Grand Hamster, nous ferons appel à des biérologues et/ou zythologues de renommée nationale : Elisabeth Pierre et Hervé Marziou. Tous deux ont consacré leur carrière à redorer l'image de la bière à travers toute la France et même ailleurs. On fait souvent appel à eux pour des conseils avant brassage, à la brasserie, ou lors de dégustations avec le grand public. Accorder des bières comme on accorde le vin. Car oui, les bières artisanales ont toute leur place sur la table des Français et on peut les accorder avec beaucoup de plats ! Bières-asperges, carbonade flamande avec des frites, etc. ! En mode finger food, dans une winstube ou jusqu'aux tables des plus grands chefs étoilés. L'univers des bières artisanales biologiques est large et diversifié, venez goûter !

❖ **Programme de la conférence de presse :**

17h

Mot d'accueil à la brasserie, *Jean-Cyril ALAFACI, Brasserie du Grillen.*

De l'orge bio d'hiver bio de la ZPS Nord, *Francis HUMANN, EARL Ferme Humann*

Du malt bio alsacien, *Lise MEINRAD, Maltala.*

Le Blend d'Alsace, un café d'orge crue et maltée GHA, *Pierre GAULMIN, Maison Maltese.*

Du houblon bio local, *Philippe MARTIN, Hop'France .*

Les bières artisanales, toute une histoire, *Hervé MARZIOU, biérologue.*

Les 6 brasseries : nos engagements, ce qu'on veut véhiculer à travers un verre de bière Grand Hamster, *Arnaud RIGONI, S'Humpaloch.*

Les accords plats-bières : *Elisabeth PIERRE, zythologue.*

Conclusions et invitation à la dégustation, *Jean-Cyril ALAFACI, Brasserie du Grillen.*

18h

Dégustations commentées par un torréfacteur engagé, *Pierre GAULMIN, Maison Maltese* et 2 biérologues/zythologues de renommée nationale : *Elisabeth PIERRE et Hervé MARZIOU.*

Suivi d'une soirée festive (affiche ci-contre)

❖ **Adresse :**

Brasserie du Grillen, 31 rue des Jardins 68000 COLMAR

❖ **Pour votre participation à la conférence de presse, veuillez-vous inscrire SVP au lien suivant avant le 22 avril 2025 : [Formulaire d'inscription](#)**

❖ **Pour tous renseignements, vous pouvez contacter :**

Bio en Grand Est

GALL Julie, 06 24 06 79 90, julie.gall@biograndest.org.

❖ **Contacts Presse**

BRASSERIE DU GRILLEN

ALAFACI Jean-Cyril

31 Rue des Jardins

68000 COLMAR

Tél. : 06 72 75 72 76

Mail : jc.alafaci@brasseriegrillen.com

EARL Ferme HUMANN

HUMANN Francis

Président du GIE Grand Hamster d'Alsace

15, avenue de la Concorde

67120 ERNOLSHEIM-SUR-BRUCHE

Tel : 06 15 40 44 56

Mail : f.humann@sfr.fr

