

Bière bio servie en dégustation à Saint-Médard-en-Jalles (33)

Publié le 03/08/2016 . Mis à jour à 15h54 par Michèle Pellegrino

S'ABONNER À PARTIR DE 1€



0 COMMENTAIRE



▲ De la bière blonde sera au menu. © ARCHIVES ÉMILIE DROUINAUD

De la bière blonde sera au menu. © Archives Émilie Drouinaud

ÉDITION ABONNÉS



Sur Web, Tablette et Mobile

Le journal et ses suppléments

L'accès aux articles abonnés

L'Édition du soir

Le club Abonnés

✓ ABONNÉ PAPIER ? ACTIVEZ VOTRE ACCÈS

✓ S'ABONNER À PARTIR DE 1€

LES PLUS

+LUS

+COMMENTÉS

+PARTAGÉS

119

Pierre, Fatima, Jacqueline, Yanis... voici qui étaient les victimes de l'attentat de Nice

32

Pays basque : le calendrier complet

Souvent partagée entre amis lors des chaudes soirées d'été, la bière sera mise à l'honneur, vendredi 12 août à partir de 19 h 45.

Habitué à proposer des dégustations dans sa boutique Les maîtres du vin, Hans Schiller innove en offrant au pétillant breuvage une place d'honneur lors d'une soirée dédiée à la bière bio Burdigala, produite à La Teste par Grégoire Agostini.

Présent lors de la soirée, l'homme de l'art proposera aux convives un plateau de bières de gastronomie. Pour l'occasion, les quatre verres « spécial bière » de chez Spiegelau de Bavière, recevront le liquide ambre. Bière Blonde « French Ale », Bière blanche au sureau, bière blonde « triple » façon belge et bière rousse « Ipa » façon anglaise, se partageront la vedette, accompagnées de fromages (Conté jeune et Ossau Iraty), huîtres, charcuteries et dessert.

Pour 25 euros par personne, les convives profiteront de la soirée, confortablement installés et auront la possibilité, sur demande, de consommer des plats végétariens.