

## Quand les bières s'invitent au Salon du Fromage et des Produits Laitiers

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers, qui se tiendra Porte de Versailles du 27 février au 2 mars prochain, est le rendez-vous professionnel incontournable de l'ensemble des acteurs de la filière laitière. Au nombre et à la diversité des fromages français, reconnus dans le monde entier, se superpose aujourd'hui une très grande variété de bières issues de nos terroirs, douces, fruitées, épicées ou plus amères... il suffit d'associer bières et fromages pour partir à la découverte d'alliances savoureuses et originales. Brasseurs de France propose trois masterclass de dégustation dans le cadre du salon, animées par des biérologues de renom.

Brasseurs de France, organisation professionnelle des producteurs de bière depuis 1878 qui réunit 96% de la production, proposeront 3 ateliers autour des accords bière-fromage :

- *Noires et Bleus*, le mariage des bières brunes et noires avec les pâtes bleues persillées.
- *Bières et Fromages de caractère*, l'alliance des bières typées, IPA, fumées ou vieilles en barriques avec des fromages à forte personnalité comme le munster, maroilles, ou livarot.
- *Accords fruités* ou comment les bières fruitées, au goût de fruits rouges, d'agrumes ou de fruits exotiques, offrent une palette pour toutes sortes d'accords avec des fromages à pâte pressée, fromages de chèvre ou de brebis.

### Morceaux choisis en avant-première ...

Animés par les biérologues Hervé Marziou et Guirec Aubert, ces ateliers ont pour vocation de rappeler aux professionnels du secteur la richesse et la subtilité des saveurs des bières alliées au service des fromages : fraîcheur, légèreté, couleur, pétillance... La sommellerie de la bière prend parfois des chemins surprenant et appétissants. A découvrir à table ou à l'apéritif.

### 3 ateliers autour de la bière au sein de l'espace Agora :

**Lundi 28 Février 2022 : 16h00-17h00**

**Mardi 1<sup>er</sup> Mars 2022 : 16h00-17h00**

**Mercredi 2 Mars 2022 : 11h30-12h30**

Inscriptions via <https://badge.salon-fromage.com/accueil.htm?Cat=C01>

#### **Brasseurs de France**

*Brasseurs de France, fondé en 1878, est le syndicat professionnel de la brasserie française. Il représente plus de 98% de la production française de bière et a parmi ses membres 96% de PME/TPE. Il fédère les brasseries artisanales, historiques, familiales qui génèrent plus de 4,1 milliards d'euros de chiffre d'affaires (chiffres 2020). Secteur agro-alimentaire majeur par son poids économique de l'amont (orge et houblon) à l'aval (grande distribution, cafés et restaurants), les activités liées à la filière représentent 100 000 emplois pour un chiffre d'affaires total de 15 Milliards €.*

[www.brassers-de-france.com](http://www.brassers-de-france.com)



@BrasseursFrance



@Brasseursde.france



@brasseursdefrance

#### **Brasseurs de France**

Jacqueline Lariven - [jacqueline.lariven@brassers-de-france.com](mailto:jacqueline.lariven@brassers-de-france.com)

Elise Sequalino - [elise.sequalino@brassers-de-france.com](mailto:elise.sequalino@brassers-de-france.com)

Tel. : 01 42 66 29 27

#### **Contacts presse : VFC Relations Publics**

Linda Amsellem - [lamsellem@vfcpr.fr](mailto:lamsellem@vfcpr.fr) – 06 09 09 13 85

Valérie Langlois - [vlanglois@vfcpr.fr](mailto:vlanglois@vfcpr.fr) – 06 61 61 80 75

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.