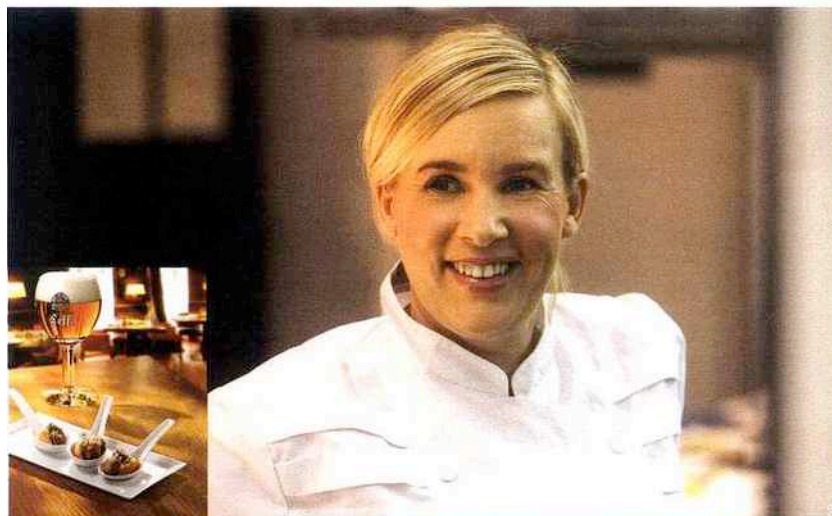


Conseil & Stratégies

Pour Noël, les brasseurs s'associent à de grands chefs

HÉLÈNE DARROZE CUISINE À LA LEFFE



Héléne Darroze, étoilée Michelin, a accepté d'élaborer des recettes apéritives originales et exclusives pour donner une nouvelle dimension à l'apéritif

« La façon qu'a Héléne Darroze de traiter des produits de qualité qui se marient à merveille avec nos six variétés de Leffe a orienté notre choix vers ce chef », assure Karine Mouvaux, responsable presse et événements de AB Inbev France. L'annonce de cet accord, qui court sur deux ans, en a été faite à la presse, le 22 septembre, au restaurant de la nouvelle ambassadrice, à Saint-Germain-des-Près. L'étoilée Michelin a accepté d'élaborer des recettes apéritives originales et exclusives, aussi gourmandes que généreuses, adaptées aux saveurs de chacune des variétés de la marque, afin de donner

une nouvelle dimension à l'apéritif : rillettes de sardines, cromequis risotto, brochettes de betteraves... « Depuis des années, Leffe met en avant l'apéritif comme moment privilégié pour sa dégustation et, dans notre magazine *Leffervergence*, nous donnons régulièrement des recettes de cuisine, rappelle Karine Mouvaux. Par ce partenariat avec Héléne Darroze, cette année, nous franchissons un nouveau palier. » Profitant de l'événement, Leffe communique également sur sa bière de Noël qui sera distribuée, pour la première fois, en grande surface.

FISCHER ET AFFLIGEM À L'ATELIER DES CHEFS

En 2009, Heineken Entreprise choisissait de baptiser son programme bière, Brasseur d'Avenir, pour faire (re)découvrir cette boisson naturelle, ancrée dans le présent, mais résolument tournée vers l'avenir. Cette initiative se décline sur quatre axes : développer, faire découvrir et partager la culture, le savoir-faire et la passion du produit ; révéler sa naturalité, réveiller

la diversité des goûts ; harmoniser et améliorer la qualité de service en CHR (cafés-hôtels-restaurants) ; enfin, innover, créer et inventer. C'est ce quatrième point qu'Affligem et Fischer, marques du groupe, ont mis en pratique avec la révélation de leurs bières de Noël, le 16 octobre à L'Atelier des Chefs de la rue de Penthièvre, à Paris. Là, une centaine de journalistes découvrit des recettes étonnantes (bières chaudes aux épices) ainsi que la bûche de Noël à l'Affligem, signée du chef Alexandre Gauthier. L'opération est reprise, pour le public, du 15 octobre au 15 décembre 2010, dans les quinze sites français de L'Atelier des Chefs. Les amateurs de cuisine peuvent y découvrir et participer à la réalisation de recettes élaborées par le prestataire et Heineken Entreprise, autour de la bière. « Noël nous apporte son lot de surprises et de créativité. Pour 2010, Heineken Entreprise permet de nouveau à l'univers brassicole de participer à la magie de Noël avec Fischer et Affligem et leur brassin de Noël », se réjouissent les responsables de l'un des plus grands brasseurs au monde, à la tête de plus de quarante marques.



Les amateurs de cuisine peuvent découvrir des recettes élaborées autour de la bière

KRONENBOURG S'OFFRE LEDOYEN

Après la bière de printemps, le brassin d'été et avant celui de Noël, le nouveau breuvage limité d'automne de Kronenbourg a investi les comptoirs et tables des CHR. Boisson aux accents automnaux, elle peut se déguster depuis le 1^{er} septembre, – et jusqu'au 3 novembre – dans 4 000 bars, brasseries, hôtels et restaurants, dans toute la France. Dans chacun des établissements où elle est proposée, elle s'accompagne du *Journal des Brasseurs*, tiré à 800 000 exemplaires et qui lui est entièrement consacré, mais aussi d'un kit d'animation (PLV, sous-bocks) à ses couleurs. Pour son lancement, le 14 septembre, la nouvelle bière a inspiré Christian Le Squer, chef triplement étoilé chez Ledoyen. Après une présentation de la boisson par les maîtres brasseurs de la marque et une dégustation de trois des quatre brassins saisonniers, une centaine de journalistes et quelques peuples passèrent à table pour un déjeuner composé autour du houblon et des saveurs d'automne comprenant : tartare de crustacés, grillade de pigeon laqué... « Pour ce nouveau brassin nous avons voulu jouer avec les couleurs de l'automne et avec des ingrédients révélant l'intensité de cette saison, tout en veillant à conserver le goût équilibré de Kronenbourg, explique Stéphane Henry, brasseur depuis 15 ans, qui a signé cette création originale. Ce sont les ingrédients qui ont changé pour cette nouvelle recette, notamment le houblon. » **S.M.**



La nouvelle bière a inspiré Christian Le Squer, chef triplement étoilé chez Ledoyen

Pelforth ouvre un restaurant éphémère

Autre marque du groupe Heineken, Pelforth installera, du jeudi 4 au jeudi 25 novembre, un restaurant éphémère invitant le public à découvrir l'alliance de la gastronomie française et de la bière, via l'expertise de trois chefs : Philippe Bélot, William Boquelet et Wilfried Chaplain. En plein cœur du quartier latin, la Table du Pélican offrira des menus à prix accessibles, combinant produits de saison et savoir-faire culinaire, accompagnés d'une Pelforth blonde, brune ou ambrée. « Pelforth est une bière originaire des Flandres, créée en 1937, et emblématique du marché des spécialités. C'est donc naturellement qu'elle s'est dirigée vers la gastronomie, dans cet établissement, pour faire découvrir autrement ses saveurs », précise la marque.