

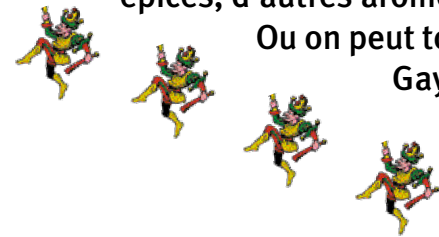


Pour faire de la bière, il faut :

- transformer l'orge en malt après chauffage : le touraillage.
- Réduire le malt en farine et le mélanger à de l'eau chaude dans une grande cuve : le brassage.
- Filtrer puis chauffer à plus de 100° en incorporant délicatement le houblon.
- Ensemencer avec des levures, mettre en fermentation, filtrer à nouveau puis " mettre au vert " quelques jours.

Voilà c'est prêt, la bière peut être dégustée !

Bien sûr, selon les goûts on peut y ajouter d'autres céréales, d'autres épices, d'autres arômes, ...



Ou on peut tout simplement faire confiance aux Brasseurs de Gayant en choisissant l'une de leurs créations !

Cette brasserie créée à Douai en 1919 est aujourd'hui encore une entreprise traditionnelle, familiale et indépendante. Elle occupe actuellement la 6ème place sur le marché français grâce à des produits très typés placés sur le segment de bières spéciales et des bières de spécialité :

- Saint Landelin, la seule bière d'Abbaye française
- La Goudale, une recette revenue du Moyen-ge
- Bière du Démon, la blonde la plus forte du monde
- Bière du Désert, le "champagne" de la bière
- Amadeus, une bière blanche d'exception
- Tequieros, bière à la Tequila
- Madison, bière à la liqueur Grand-Marnier®

Indépendants, passionnés, les Brasseurs de Gayant sont des créateurs : leur dernière née, la Madison®, bière à la liqueur Grand-Marnier® vient d'être élue Saveur de l'Année 2001. Rendez-Vous avec leur prochaine nouveauté !

Information presse : OPHA
Muriel Nicolas - Laëtitia Lacourt - Marie-Laure Vicidomini
175, rue Blomet - 75015 Paris - Tél : 01 44 19 64 44 - Fax : 01 44 19 64 45
OPHA@wanadoo.fr

Une bière flambée à la liqueur *Grand Marnier*®, ça va swinguer dans les palais !

Tous les pays producteurs de bière connaissent la «bière flambée». Le principe en est simple : faire flamber un alcool puis l'ajouter à une bière blonde très fraîche. Régulièrement proposée dans les cafés, offerte à tous les moments de fête, la bière flambée nous arrive aujourd'hui dans une présentation pratique et élégante.

Madison® est une bière de spécialité élaborée à partir des meilleurs houblons et parfumée à la liqueur *Grand Marnier*®, la liqueur d'orange la plus connue au monde.

Proposée en apéritif ou en soirée, elle offre des notes acidulées de zeste et de fleur d'oranger qui viennent se fondre dans la fine amertume rafraîchissante du houblon.

Suave et flatteuse, Madison® est une bière de dégustation festive et raffinée à savourer entre amis en toute convivialité !

Caractéristiques : délicatement pétillante, Madison® présente une belle robe jaune aux reflets d'or et aux nuances de rouge et de brun. Ses parfums généreux de fruits et de fleurs séduisent immédiatement. Sa mousse fine et légère vient terminer de longues colonnes de bulles. En bouche, elle se révèle très aromatique avec des arômes d'épices où l'orange domine mâtinée d'une touche de coriandre. Elle développe ensuite des arômes de pomme mûres, de pêche-abricot laissant une impression de confit.

Intense, douce et fine, délicatement sucrée, séduisante au palais, Madison® n'en est pas moins une bière de caractère : elle titre 7°2 d'alcool !

Madison® a été élue Bière de l'année 2001 par les consommateurs.



Où trouver Madison® :

Chez Auchan, Carrefour, Casino, Cora,
Bouteille 25 cl à l'unité. Prix de vente moyen : 7,50 F
Tripack 3x25 cl. Prix de vente moyen : 20,50 F

Dans les cafés, hôtels et restaurants :
Bouteille de 33 cl au prix de vente moyen : 28,00 F

Information presse : OPHA
Muriel Nicolas - Laëtitia Lacourt - Marie-Laure Vicidomini
175, rue Blomet - 75015 Paris - Tél : 01 44 19 64 44 - Fax : 01 44 19 64 45
OPHA@wanadoo.fr





En grandes et moyennes surfaces, grâce à Madison, vos lecteurs pourront gagner un voyage pour deux personnes à New York en collectant des capsules et en répondant à un jeu de sagacité*.

Dans les cafés participant à l'opération, vos lecteurs pourront gagner des stylos, des magnets et des tournées de Madison.

* Détails du jeu et du voyage sur demande

Selon une récente étude Sofres pour l'Association des Brasseurs de France, 87% des personnes interrogées pensent que la bière est une boisson conviviale et agréable à partager entre amis.

Pour 67% des 18-24 ans, la bière se consomme en soirée et pour 60% des personnes interrogées, elle se consomme surtout à la maison dans une ambiance chaleureuse !

Il semble que la bière soit apparue dès le néolithique, dès lors que les hommes ont commencé à récolter les céréales et à vouloir les conserver pour une consommation ultérieure. L'homme a ainsi découvert qu'il pouvait créer une boisson nourrissante, désaltérante, facile à conserver. Les Sumériens, puis les Égyptiens en perfectionnèrent l'élaboration et diversifièrent les recettes.

Les bières aromatisées ou épicées, que nous appelons aujourd'hui "bières de spécialité" comme Madison, étaient alors réservées aux hauts dignitaires.

Visuel disponible sur demande :

OPHA - Muriel Nicolas - Laëtitia Lacourt - Marie-Laure Vicidomini
175, rue Blomet - 75015 Paris - T l : 01 44 19 64 44 - Fax : 01 44 19 64 45
OPHA@wanadoo.fr



Bière d'apéritif ou de digestif, Madison a également inspiré à David Van Laer, Chef du Restaurant Le Maxence*, d'étonnants et savoureux accords :

- Apéritifs / Entrées :

Duo de Foie gras et pain d'épices

Beignets de grosses crevettes en tempura, caramel de soja

- Plats :

Aiguillettes de canard au vinaigre de Xérès et zestes d'oranges

Papillote de cabillaud à la vanille, émulsion de bière Madison

- Desserts / digestifs :

Pomme confite au caramel laitier et jus d'orange

Madeleines chaudes au romarin et fleur d'oranger

Le Maxence

9 bis bd du Montparnasse 75006 Paris (T l : 01 45 6724 88)

d couvrir sans tarder pour sa cuisine qui m le et marie

merveille des ingr dients de tout

premier choix des pices et

aromates inattendus.

Apéritif, repas ou fin de soirée, boire de la bière, avec modération, c'est bon pour la santé !

Surprise, la bière contient une multitude de vitamines... Elle calme la soif, représente un cocktail de vitamines qui peut même concurrencer les energy drinks !

Faites essentiellement d'eau, elles sont donc faiblement caloriques et, outre les vitamines, elles contiennent également beaucoup de magnésium et potassium.

Pour information, un litre de bière apporte 5% des besoins journaliers en magnésium et 20% en potassium.

Avec Madison, c'est un pur cocktail plaisir / santé / convivialité que proposent les Brasseurs de Gayant.



01 44 19 64 44

01 44 19 64 44

01 44 19 64 44

01 44 19 64 44