

NOUVEAU

**PARIS
SERA
TOUJOURS
PARIS**

DEMORY
PARIS





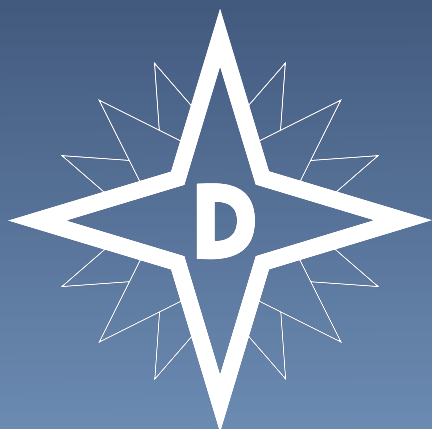
DEMORY,
VOUS ALLER L'ADORER,
**ON PREND
LE PARIS ?!**



La Tour Eiffel, George Sand, le Moulin Rouge, la Tour d'Argent... Paris regorge d'icônes indémodables, c'est bien connu. Mais au-delà de ces figures emblématiques, il existe une institution, plus confidentielle certes, mais qui a néanmoins su inscrire sa propre légende dans le patrimoine de la ville : Demory Paris. **Née en 1827, la brasserie artisanale a rapidement su se faire un nom, devenant la coqueluche de l'intelligentsia parisienne de la Belle Époque. Que cela soit entre les mains de personnages illustres comme Simone de Beauvoir et Jean Paul Sartre ou bien de parfaits inconnus, tout le monde avait plaisir à se rendre à la brasserie Demory Paris, située alors au 10-12 de la rue Broca dans le 5^{ème} arrondissement. Un endroit résolument convivial où l'on fabriquait et buvait de la bière (même sans alcool !) en refaisant le monde, un lieu de vie imposant les bières Demory Paris comme des témoins silencieux mais pétillants de l'effervescence culturelle parisienne.** C'est alors l'âge d'or des brasseries artisanales, rendez-vous compte qu'on n'en comptait pas moins de 2 827 en 1910 !

Mais en 1950, elles ne sont alors plus qu'au nombre de 116. La Seine a coulé sous les ponts et l'austérité de ce début de siècle, avec son lot de guerres et de crises économiques, va contraindre les propriétaires de Demory Paris à vendre la brasserie à celle de la Comète, avant de s'éteindre quelques années plus tard. Malgré sa réputation, la brasserie emblématique de la capitale doit fermer ses portes, laissant derrière elle un héritage d'excellence et de tradition. Apparaissent alors les géants industriels de la bière qui imposent un monopole du secteur et surtout, et on ne peut que le déplorer, une certaine uniformisation du goût. **En 1976, on ne compte plus qu'une petite vingtaine de brasseries artisanales ou indépendantes en France, les grands groupes règnent alors en maître et Demory Paris n'est plus qu'un vague souvenir pour les collectionneurs qui parcourent les antiquaires pour dénicher les derniers vestiges de la brasserie.**

Mais ce qu'on croyait être la fin définitive d'une histoire ne se révéla finalement qu'un simple chapitre puisqu'en 2009, une nouvelle page se tourne à l'initiative de Kai Lorch et Jonathan Kron, deux entrepreneurs, l'un allemand l'autre parisien, séduits par la riche histoire de la marque et la figure mythique qui la représente. **Si aux Etats-Unis, le mouvement de la craft beer est déjà fortement ancré, on en perçoit alors à peine les prémices en France, Demory Paris comptant parmi les toutes premières brasseries artisanales, locales et indépendantes à faire parler d'elle.** Animés par une passion ardente, les deux amis relancent la production, insufflant ainsi une nouvelle dynamique à la légende Demory Paris.



C'est au bord du pittoresque canal de l'Ourcq dans le bouillonnant Grand Paris (Bobigny) que son équipe de brasseurs produit désormais une gamme de bières diversifiée, allant des Lagers de fermentation basse traditionnelles aux Ales particulièrement tendances, sans oublier les spéciales pour les plus initiés. **Sa raison d'être est finalement exactement la même qu'à sa naissance il y a bientôt deux siècles : rendre accessible un produit de qualité et lui redonner une place privilégiée dans la culture populaire. C'est d'ailleurs dans cette optique qu'elle décline pour la première fois ses créations en canettes 44cl et bouteilles 75cl qu'elle proposera désormais en caves et en épiceries fines (la marque était jusqu'à présent disponible à la brasserie Demory Paris et surtout dans le réseau CHR, notamment dans ses deux bars parisiens en propre).** Nouvelle identité graphique, nouvelles recettes, recrutements et élargissement de la production, 2023 est une année de renouveau pour Demory sans pour autant altérer ce qui en fait sa renommée : le goût parfaitement équilibré de ses breuvages qui redonnent ses lettres de noblesse à la bière.



CITRA LAGER

Qui aurait cru qu'une simple bière blonde puisse à ce point susciter l'envie irrésistible de flâner sur les quais de Seine par un après-midi ensoleillé ? C'est pourtant le pari réussi de la brasserie Demory Paris avec sa Citra Lager. Travaillée mais accessible, cette blonde dorée a tout pour plaire et sa recette, s'inspirant de l'un des meilleurs houblons américains pour offrir une expérience gustative à la fois rafraîchissante et effervescente, n'y est certainement pas pour rien. **Au menu, des malts Pilsner et Munich, ainsi que du houblon Citra, à l'origine de ces notes d'agrumes qui ne manquent pas d'évoquer les jardins d'été parisiens. En bouche, c'est une ronde de saveurs, un bal populaire où dansent des notes d'orange, de citron et de mandarine, offrant une symphonie de fraîcheur et de légèreté.** Légère et accessible, elle est très agréable et démontre qu'une bière peut être à la fois élégante et décomplexée ; une vraie parisienne !

CITRA LAGER 5,2° DEMORY PARIS

Disponible en bouteilles 33cl (3€)
75cl (6€) et canettes 44cl (4€)

PARIS IPA

Référence la plus populaire de Demory Paris et déjà adoptée par certaines des plus belles adresses de la capitale, la Paris India Pale Ale se distingue par sa belle robe blonde dorée légèrement trouble, évoquant les lumières tamisées des bistros parisiens où les discussions animées vont bon train. Au nez, elle dévoile des notes fruitées, herbacées et légèrement maltées, une symphonie d'arômes qui éveille la curiosité et invite à la dégustation. **En bouche, c'est une explosion de saveurs qui se déploie, avec des arômes d'ananas, de mangue et de fruit de la passion, accompagnés d'une note fraîchement herbacée et légèrement maltée. Conçue avec des malts Pilsner et Caramel Vienne, et agrémentée de houblons Columbus, Citra et Mosaic, la Paris IPA conjugue parfaitement houblons aromatiques et amérisants pour obtenir une amertume singulière, non agressive mais plaisante en arrière-bouche, créant ainsi un équilibre subtil qui séduira les amateurs d'IPA.** Finalement, c'est une bière de caractère à associer avec des plats épicés, que ce soit de la cuisine indienne ou thaïlandaise, mais aussi des classiques comme le bacon cheeseburger ou le steak grillé.

PARIS IPA 5,5° DEMORY PARIS

Disponible en bouteilles 33cl (3€50)
75cl (7€) et canettes 44cl (5€)



AUDACIEUSE NEIPA

Pour les non-initiés, la NEIPA (ou New England IPA) est une bière particulièrement trouble, juteuse et houblonnée, relevée d'une faible amertume. Sa version parisienne, l'Audacieuse NEIPA Demory Paris ne déroge pas à la règle. Sa robe blonde dorée et trouble évoque ces soirs d'été où l'on se perd dans les ruelles de la capitale à la recherche d'un bar à l'ambiance électrique (et pourquoi pas le Bar Demory Paris dans le IV^{ème} ?!). Au nez, c'est une explosion de fruits tropicaux et d'agrumes tandis qu'en bouche, les notes d'ananas, de passion, de mangue, de goyave et d'orange se succèdent frénétiquement. **Conçue avec du malt de Blé, d'Orge et d'Avoine et houblonnée avec de l'Ekuanot, Citra et Galaxy ; cette NEIPA est une bière complexe tout en restant parfaitement accessible.** Onctueuse grâce à la présence d'avoine, elle se marie à merveille avec une variété de plats, allant du ceviche aux viandes grillées, ou tout simplement une salade de fruits frais. En somme, l'Audacieuse c'est la bière des moments où l'on ose sortir des sentiers battus pour goûter à l'inconnu ; une parenthèse au bout du monde, brassée au bout de la rue.

AUDACIEUSE NEIPA 6,2° DEMORY PARIS

Disponible en bouteilles 33cl (4€)
et canettes 44cl (5€50)





PARIS BLANCHE

Généralement légères, les bières blanches sont souvent boudées par les puristes qui les jugent parfois trop consensuelles. Esprit de contradiction parisien oblige, Demory Paris a pensé LA Blanche comme une expérience gustative à part entière. Librement inspirée du style bavarois Hefeweizen, cette bière non filtrée évoque volontiers les matinées printanières par sa robe jaune paille très trouble et ses subtiles notes de banane. Parfaitement équilibrée, la Paris Blanche se révèle l'accompagnement idéal de plats tels que les Weisswursts bavarois, une omelette légère, des fromages de chèvre affinés, des pancakes moelleux ou encore du banana bread. Une recette gagnante qui fait d'elle l'accompagnement idéal des moments de détente, une invitation à prendre le temps, à savourer l'instant présent, à flâner dans les ruelles pavées ou le long des quais.

PARIS BLANCHE 5,6° DEMORY PARIS

Bouteille 33cl 3€

SAINTE GENEVIÈVE

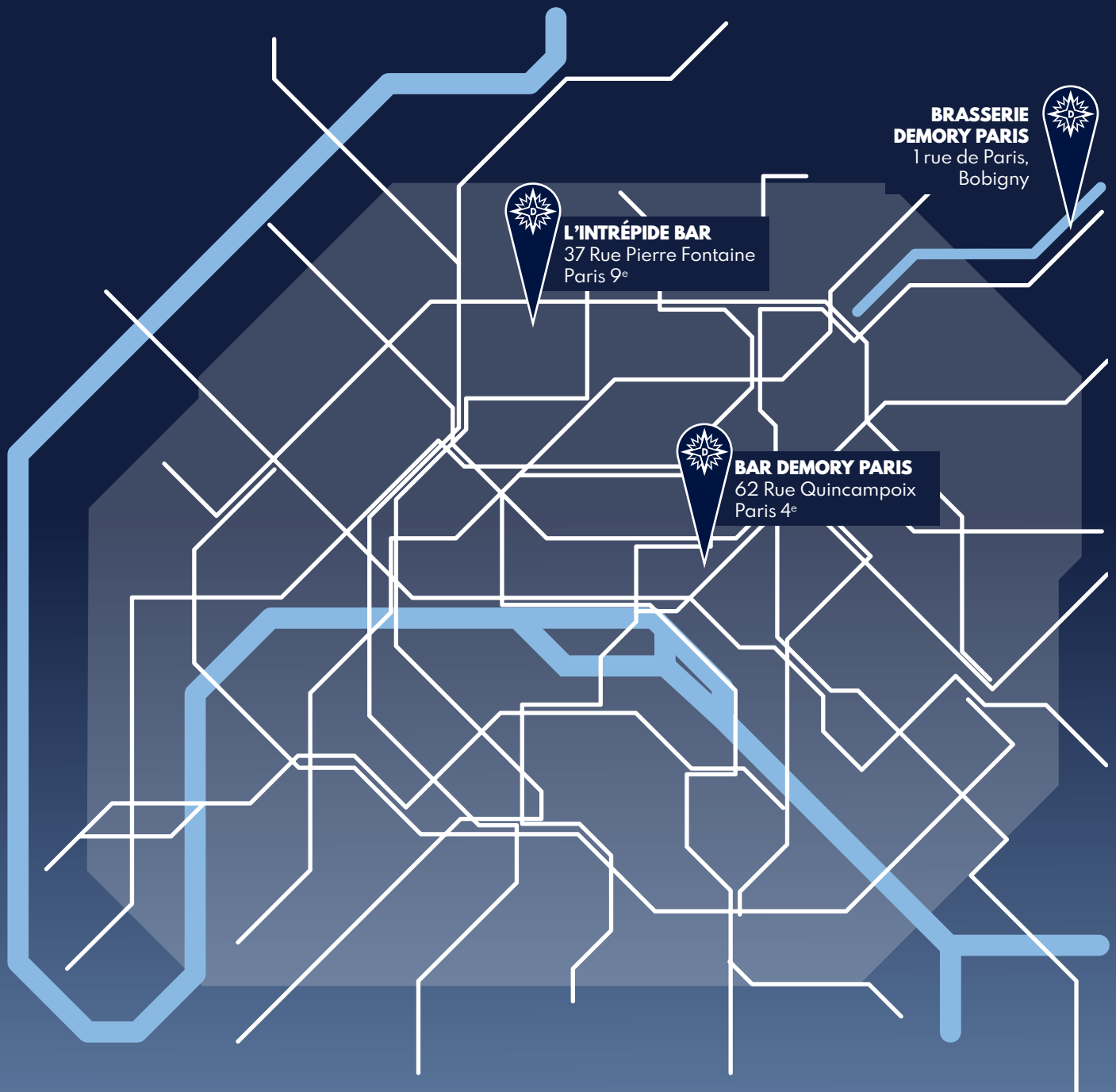
Ah, Paris, ville où se mêlent les lumières scintillantes de la Tour Eiffel aux serments éternels des amoureux du Pont des Arts. Mais qui aurait cru que la mégapole saurait aussi accueillir en son sein l'âme rustique et authentique du Nord ? C'est ce que propose cette Bière de Garde qui transcende les frontières régionales, bien qu'elle soit brassée à deux pas du Métro 5. **Énigmatique, sa robe ambrée évoque les dernières lueurs du jour sur les toits de zinc, tandis que son bouquet olfactif, riche en notes de caramel et de pain grillé, rappelle les boulangeries d'antan où l'on se presse pour acheter le pain du matin. En bouche, les arômes de miel et de biscuit se mêlent à des notes florales, créant une expérience sensorielle merveilleusement déconcertante.** C'est corsé, c'est intense, c'est le Nord ! Et pourtant, c'est délicieusement parisien. Baptisée en l'honneur de la patronne de la ville de Paris, cette bière, la plus forte de la gamme, incarne la résilience et l'esprit de la capitale. Cosmopolite, elle se marie à merveille avec une large palette gastronomique, allant du croque-madame à l'île flottante. Rien de plus Parisien en somme, cette métropole qui, tout en célébrant sa propre splendeur, sait aussi être une terre d'accueil pour les saveurs et les traditions venues d'ailleurs.

SAINTE GENEVIÈVE 6,9° DEMORY PARIS

Disponible en bouteilles 33cl (3€50)
et 75cl (7€)



LES ADRESSES **DEMORY**



DISPONIBLE EN RÉSEAU CAVISTE, EN CHR ET SUR DEMORYPARIS.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.