

DEMORY

PARIS

DEMORY PARIS ARRIVE CHEZ NICOLAS

NICOLAS DONNE CARTE “BLANCHE” À DEMORY PARIS

Leader de la distribution de vins en centre-ville et élu caviste préféré des Français, Nicolas et ses près de 600 magasins répartis dans 15 pays à travers le monde fait partie de ces enseignes que tout le monde a déjà eu l'occasion de fréquenter au moins une fois dans sa vie. Une belle réussite pour ce qui était à la base un simple petit commerce parisien créé il y a deux siècles de cela, une histoire qui n'est d'ailleurs pas sans rappeler celle de Demory Paris, la plus ancienne brasserie parisienne créée en 1827. **Deux destins qui se croisent aujourd'hui à l'occasion du référencement de la Paris Blanche de Demory Paris dans toutes les boutiques de l'enseigne, rendant ainsi cette bière blanche artisanale accessible partout en France.**

Un beau coup de projecteur pour ce monument du patrimoine brassicole français qu'est Demory Paris, un référencement qui fait suite à la triple décoration de la Paris Blanche, d'abord lors du Salon International de l'Agriculture 2024 (Argent), puis au très prestigieux Concours International de Lyon (Argent) et enfin au France Bière Challenge (Or). Quand on vous disait que Paris serait médaillée en 2024 !

Concoctée les pieds dans le canal de l'Ourcq au nord-est parisien, la Paris Blanche fait partie de ces bières qui tordent le cou aux préjugés, la bière blanche étant souvent boudée par les puristes qui la jugent parfois trop consensuelle. Au contraire, Demory Paris a pensé sa 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. Bref, on aurait tort de s'en priver, et ce d'autant plus qu'elle est depuis peu labellisée Made in Île-de-France comme le reste des créations de la brasserie, un label prestigieux qui parlera aux plus locavores d'entre nous.



PARIS BLANCHE 5,6°
DEMORY PARIS
Bouteille 33cl 3€95

DES NOUVEAUTÉS DU PLUS BEL ÉPHÉMÈRES

Parce qu'une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, Demory Paris présente par la même occasion ses nouvelles créations éphémères, fruit de la créativité des brasseurs de la marque historique.

PARIS EST UNE FÊTE

Le Marais, les Halles, la Villette... La capitale n'a eu de cesse de se réinventer à travers les époques. Une culture du renouveau dont a aussi bénéficié le charmant quartier de l'Ourcq grâce notamment au collectif L'Ourcq-Grand Paris culturel et festif qui chaque été ravive la vie de quartier à travers diverses animations. Un collectif dont est membre Demory Paris et que la brasserie bicentenaire a décidé de célébrer avec cette Ourcq en Fête. **Légère et rafraîchissante, elle est idéale pour accompagner une partie de pétanque entre amis sur les quais de Loire ou une après-midi farniente à l'ombre de la Géode.** Disponible uniquement cet été, ce brassin aux arômes de fruits tropicaux et à la fraîcheur vive et zesty trouve merveilleusement sa place aux côtés d'un poulet mariné au citron et aux herbes ou d'un sorbet citron.

NOUVEAU

L'OURCQ EN FÊTE 4,2° DEMORY PARIS

Bouteille 33cl, 2€60



VA, VA CHERCHER BONHEUR

Si vous êtes du genre à demander « une blonde pression s'il vous plaît ! », vous êtes sûrement étranger au style Dry Hop Hazy India Pale Ale ! Et pourtant, derrière ce nom barbare se cache une pépite qui mérite sans aucun doute de s'y intéresser. **Intensément houblonnée conformément au style IPA (ou India Pale Ale) mais à l'amertume contrôlée grâce au procédé d'houblonnage à sec (ou Dry Hop), la Rayon de Bonheur est caractérisée par un aspect trouble (Hazy) et une texture douce en bouche. En bouche, l'association des houblons néo-zélandais Motueka et Nectaron lui confère un profil aromatique unique, vibrant de notes tropicales et d'agrumes.** Côté cuisine, c'est l'occasion de préparer un curry thaï, un filet de bar grillé ou encore un cheesecake aux fruits tropicaux pour en souligner les qualités gustatives.

NOUVEAU

RAYON DE BONHEUR 5,6° DEMORY PARIS

Canette 44cl, 5€



DEMORY & LES CHERRY, UNE VRAIE GOSE STORY

À la pression en sortie du fût ou dans son format canette bien pratique, cette Chérie de Montmorency est une Fruit Gose, autrement dit une bière de blé à laquelle on ajoute des fruits pendant le processus de brassage, ici des cerises de Montmorency, mais aussi une pointe de sel rose de l'Himalaya et de coriandre pour un profil aromatique encore plus riche. Résultat ? Une bière désaltérante et légèrement iodée, avec une dimension fruitée et acidulée qui s'harmonise parfaitement avec les caractéristiques de la Gose. Pour un pique-nique réussi sous l'ombre des cerisiers, on l'associe bien volontiers à une salade roquette feta et noix, un peu de tomme de Savoie ou encore une pavlova aux fruits rouges.

NOUVEAU

CHÉRIE DE MONTMORENCY 5° DEMORY PARIS

Canette 44cl, 4€



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

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