Nipcraft #021 - Pot de départ



On a gardé le meilleur pour la fin: dans ce dernier épisode de Nipcraft podcast, nos deux acolytes *@WarcoBrienza et raoul@gendroz.ch* (se) racontent : après 25 émissions sur la bière, il est temps de faire les comptes et de tirer sa révérence! L'occasion d'expliquer ce qui a motivé le démarrage - il y a deux ans et quelques - et l'arrêt de Nipcraft, en dégustant une bière chère à leur cœur pour ce dernier enregistrement.

COMMUNAUTE

- *"Merci Marco d'avoir fait en sorte que la Double Oat soit une bière annuelle, c'est aussi grâce à toi qu'elle a le classement qu'elle mérite!"* dixit SickSpud, ancien responsable logistique à la brasserie La Nébuleuse, avant de me faire suivre la liste des gagnants de l'European Beer Stars 2021… qui consacre la Double Oat comme médaille d'or de la catégorie *Imperial India Pale Ale* *[*

CETTE SEMAINE, ON DEGUSTE…

1. **Double Oat** de La Nébuleuse (CH), 8%, la meilleure NEIPA jamais dégustée par *@WarcoBrienza*. À la fois rafraîchissante, onctueuse et puissante.
2. **Hercule Stout** de La Brasserie des Légendes (B), 9%, la bière préférée de Raoul, tant par son histoire que son goût: Une Stout ronde, maltée, torréfiée, chocolatée, mais parfaitement équilibrée (petit "poke" à la Mise en bière, visitée un samedi de marché).

BLABLA DE LA SEMAINE

- Les motivations et l'histoire à Raoul
    - Brassé ma première "bière" en 2003 (kit), commencé sous "Clos des Pommiers" après avoir organisé un apéro de boulôt à Jouxtens à la Brasserie du Dérochet, dans la cave de la copropriété de Reto Engler.
    - Fondé la Brasserie du Jorat en avril 2006, après un pèlerinage en Belgique (visite en janvier 2006 notamment de la Brasserie Ellezelloise fondée par Philippe Gérard en 1993, qui a fusionné en 2006 avec la Brasserie des Géants fondée en 1997 pour donner naissance à la brasserie des Légendes)
    - Sué un peu pour concilier tous les fronts (production, qualité, employés, associé, ventes)
    - Transmission en 2018 avant le déménagement à Ropraz en 2020.
    - Retourné dans mon domaine de prédilection (informatique de gestion) et tenté par l'expérience podcastique proposée par Marco (rencontré via Mike)
    - Les moments forts:
        - Déjà juste de pouvoir discuter de bière de façon modeste, libre et en toute amitié avec Marco en confrontant son background vente et mon background production (dire qu'à quelques mois près, fin 2015 début 2016, on aurait peut-être pu travailler ensemble?) et découvert que la vente c'était peut-être pas si "moche" que ça
        - L'amélioration technique et qualitative de la prise de son
        - L'émission "De l'autre côté du bar" transpirante de sincérité, un beau moment

- Les motivations et l'histoire à Marco
    - La bière craft a démarré pour lui en 2016 (Nipcraft podcast fin 2019)
    - Au départ, Nipcraft a été pensé comme un "podcast de marque" pour La Nébuleuse
    - Ni l'arrêt de la collaboration avec la brasserie, le changement dans l'équipe podcast (Kouros, Camille) et l'insuccès de l'initiative en ligne Locraft n'auront eu raison de Nipcraft!
    - En termes de chiffres: 25 épisodes (soit 16 de plus que lors du premier arrêt pressenti), totalisant entre 500 et 4'000 écoutes par épisode (dont 16 > 1'000 écoutes). Respect.
    - Parmi les moments forts, retenons:

- Les Conciliabulles tenus entre 2019 et 2020 avec les Maîtres brasseurs Jérôme Rebetez (BFM), Kouros Ghavami (La Nébuleuse), David Bonjour (Hoppy People) et Arthur Balz (BLZ)
- La vidéo Nipcraft - Mise en canette réalisée par Raoul à la Brasserie du Traquenard à Sion
- L'épisode *Festivaaaal! avec ou sans craft ?* qui nous a donné pas mal de fil à retordre, mais qu'est-ce qu'il est bien au final!

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#PODCAST : On ne va pas vous laisser sans bon son, quand même. Voici notre top 3 des podcasts francophones sur la bière:

1. La référence en France (30 min.): Le Pod'capsuleur par Olivier
2. Le format court (10 min.): Bière à la cool par Alexis
3. La bière mais pas que (5 à 30 min.): Bière et moustache par Julien & Benoit
4. La bière aux US (2 heures…): Binouze USA par Stephan & Patrice
5. La bière en Suisse: Malt alors! par Nasrat

Vous voulez d'autres podcasts ? Odiolab vous régale avec ses podcasts ici.

#CITATION : "Vivre, c'est s'exprimer librement dans la création. Laquelle création, dois-je dire, n'est pas chose fixe. Au mieux, Bruce Lee ne présente qu'une direction possible, rien de plus. Tu es libre de faire tes propres choix et d'exprimer tes potentialités instinctives. Je me réalise tous les jours pour être un artiste de la vie! Que demander de plus que de réaliser son potentiel et d'être réel!" Bruce Lee (1940 - 1973).

Nipcraft #020 - Nage en bières troubles



Dans le 20e épisode de Nipcraft podcast, deux aspects qualitatifs de la bière vont être racontés par *@WarcoBrienza et @RaoulGendroz* : la filtration et la pasteurisation. Ces deux étapes du processus de fabrication concernent le segment de la bière craft à des degrés variables. Chronologie, explications et points de vue subjectifs prendront part à ce rendez-vous.

COMMUNAUTE

- **CONCOURS À BLOC! Voici le résultat du sondage:**
  - **Bière de brasserie: 1**
  - **Bière à façon: 5**
  - **Bière sous licence: 1**
  - **Bière marketing: 16**
- **CONCOURS À BLOC! Voici les gagnants d'un 6-pack de bière À BLOC livré à la maison, avec nos félicitations:**
  - Gagnant Twitter: Raynald Borcard (bière marketing)
  - Gagnant LinkedIn: Yann Pagnoni (bière marketing)

- Gagnante Instagram: Arsène Grandjean (bière marketing)
- Gagnant Facebook: Caroline De Allegri (bière à façon)

CETTE SEMAINE, ON DEGUSTE…

3. **Dolorean** de Docteur Gab's (CH), 4.5%, une Session NEIPA anniversaire - pour les 20 ans de la brasserie! - légère et goutue à la fois.
4. **Löwen Weisse** de la brasserie Löwenbräu (DE)**,** 5.2% bière de type *Hefe Weissbier*, trouble, douce et désaltérante à souhait.

BLABLA DE LA SEMAINES

Commençons par la production!

- La bière est produite à base de céréales (malt) concassées que l'on mélange dans de l'eau chaude afin d'en obtenir un moût sucré. Ce moût est ensuite porté à ébullition puis refroidi. A ce stade il est stérile, c'est-à-dire qu'il ne contient en principe aucune bactérie ou levure. On y ajoute des levures sélectionnées qui vont transformer le sucre contenu dans le moût en alcool et en gaz carbonique.
- Dans les brasseries artisanales, on refroidit les cuves en fin de fermentation, pour que les levures descendent et se déposent au fond de la cuve, c'est un processus naturel de clarification. La plupart du temps, on souhaite conserver une partie des levures pour la refermentation en bouteilles (mais pas trop, au risque de donner de mauvais goûts).

Mais alors, pourquoi filtrer?

- Dans les brasseries industrielles, les bières sont souvent filtrées car on ne souhaite pas que le breuvage devienne trouble lors du service. Le moût, après la fermentation, est filtré à froid et sous pression afin de conserver son gaz carbonique.
- Certaines brasseries fermentent, filtrent et ensuite ajoutent d'autres levures pour la refermentation en bouteille (afin de masquer la souche principale).
- L'objectif de la filtration est également de stabiliser le produit, mais dans ce cas on recourt souvent à la pasteurisation après la filtration, afin de garantir que rien - ni levure, ni bactérie - ne fasse repartir une fermentation en bouteille.
- Attention: ne pas confondre la filtration de la bière avant conditionnement (pour enlever les levures et stabiliser la bière) et la filtration du moût lors de la production de ce dernier, qui consiste à séparer le moût de malt des grains de malt.

Et la turbidité?

- Le blé tendre représente entre 20% et 70% des céréales utilisées pour une bière blanche. Cette utilisation du blé contribue à l'aspect voilé de la bière, car ses protéines (il en est riche) demeurent en suspension et contribuent au passage à la persistance de la mousse.
- Il peut également s'agir de levures en suspension (pour la *Hefe Weissbier,* parmi d'autres) ou d'une trop grande quantité de protéines non dégradées lors de l'ébullition

du moût avant refroidissement et fermentation. Dans ce dernier cas, la bière peut présenter un goût de chou-fleur ou de carton.
- Cela dit, un “défaut” comme une sorte de “madération” peut être souhaité, voire recherchée pour certains type de bières (bières brunes fortes aux épices par exemple).
- Une bonne bière craft est-elle nécessairement trouble ou limpide ? Comme souvent, il s’agit d’une question d’équilibre, mais attention à ne pas se faire piéger par les idées préconçues qui consistent à dire qu’une bière non filtrée et trouble sera meilleure qu’une bière filtrée limpide.
- Une bière non filtrée se conserve-t-elle plus longtemps?
- En principe la réponse est non, car elle contient des levures qui au fil du temps risquent de donner de mauvais goûts à la bière, notamment en présence de chaleur ou de rayons du soleil, et sont susceptibles de s’oxyder en présence d’oxygène.

Enfin, qu’est-ce que la pasteurisation:
- La pasteurisation tire son nom des travaux de Louis Pasteur sur la stabilisation des vins au xixe siècle. Louis Pasteur s’intéressa à cette technique et déposa le 11 avril 1865 un brevet pour un procédé de conservation du vin par chauffage qui fut immédiatement appliqué au traitement de la bière.
- La pasteurisation de la bière s'effectue avant ou après le soutirage, mais avant le conditionnement ; elle consiste en général à chauffer la bière durant 20 min à 60 °C.
- Il existe trois techniques mises en œuvre depuis 1863, selon les apports de Pasteur, Malvezin, Gasquet et Gangloff :
    - pasteurisation et stérilisation de la bière et des bouteilles séparément ;
    - les bouteilles de bière circulent durant 50 min à l'intérieur d'un pasteurisateur - ou tunnel de pasteurisation - où elles passent sous des jets d'eau chaude puis sont arrosées d'eau froide ;
    - la bière est chauffée rapidement jusqu'à ébullition par une « flash-pasteurisation » avant le soutirage dans des conditions stériles et à l'abri de l'air ambiant. Plus rapide et plus économique, cette façon de procéder permet ensuite un soutirage soit vers des bouteilles, soit vers des fûts.
- Bien que les pasteurisateurs soient encore largement répandus, cette méthode datant du 19e siècle a laissé place dès le milieu du 20e siècle à la flash-pasteurisation, largement répandue dans d’autres catégories d’aliments (i.e. lait)
- Selon Jeff Gunn, CEO de IDD Process and Packaging “Le rapport typique du coefficient de transfert de chaleur de la flash à la pasteurisation en tunnel est de 24:1. C'est de cette manière que pratiquement toutes les bières en fût sont conditionnées et expédiées sur de grandes distances. Cependant, cette méthode est relativement nouvelle pour les brasseurs nord-américains en ce qui concerne la bière en bouteilles et en canettes”.
- La méthode de pasteurisation flash est utile pour les bières exportées, où le temps de livraison des logisticiens s’ajoute au cycle de stockage des distributeurs.

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#ARTICLE : un article qui reprend les propos de Jeff Gunn, pionnier de la bière aux US, Is flash pasteurization right for your craft beer?

#CITATION : “la défaite est un état d’esprit: personne n’est défait avant d’accepter la réalité de la défaite. Pour moi, la défaite n’est que temporaire, quel que soit le domaine. Le châtiment est de devoir redoubler d’efforts pour atteindre mon but. La défaite dit simplement que je n’ai pas fait ce qu’il fallait: c’est le chemin de la vérité et de la réussite.” Bruce Lee

SUITE & FIN de Nipcraft podcast avec le prochain épisode POT DE DÉPART

Nipcraft #019 - Les bières à façon



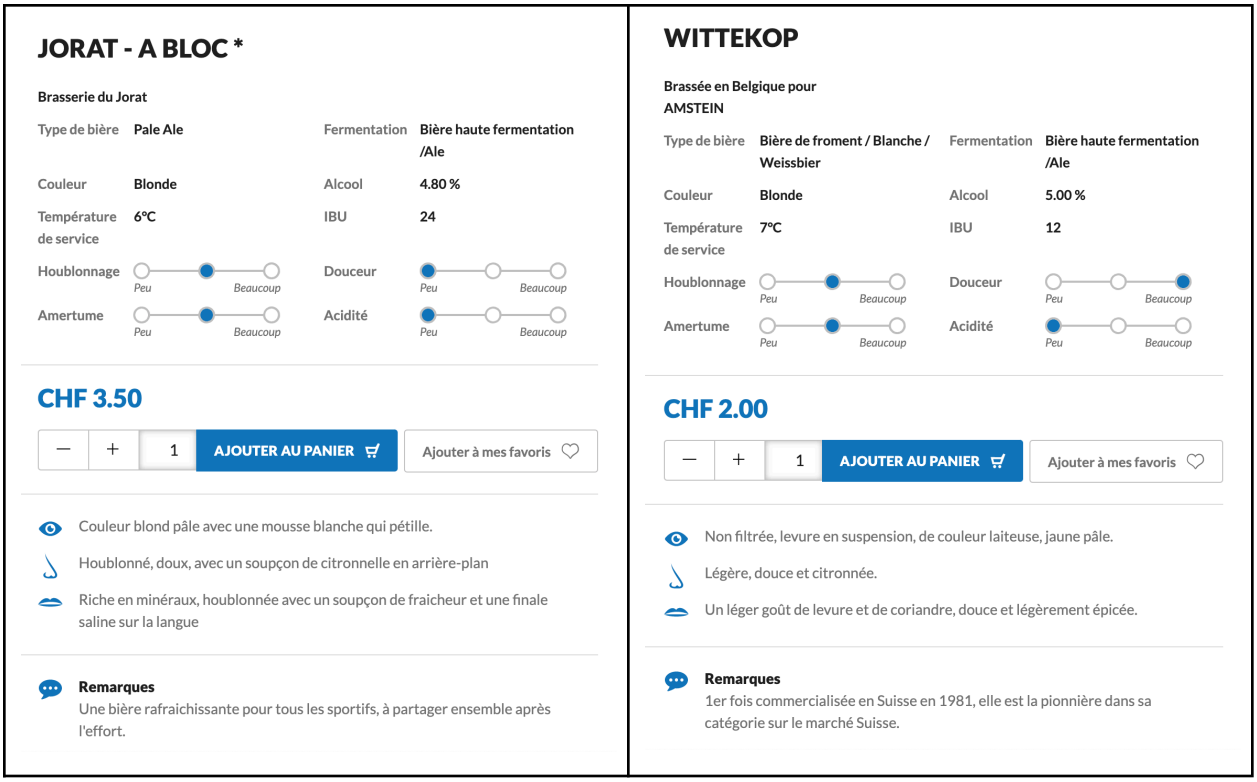
Dans ce 19e épisode de Nipcraft podcast, *@WarcoBrienza et @RaoulGendroz* décrivent plusieurs scénarios de production parfois moins connus du public : *contract brewing*, bière à façon ou bière sous licence, voyons quelles sont les différences.

COMMUNAUTE

- Claude Mavoungou le 3 septembre 2021 au sujet de la vidéo *Nipcraft - Mise en canette* : “il y a t-il une étape de pasteurisation ? si oui, comment se fait la pasteurisation du contenu des canettes une fois scellée ?” Il n’y a pas d’étape de pasteurisation dans cette vidéo, comme c’est souvent le cas avec les bières craft. Merci pour cette idée de sujet fort intéressant.
- **CONCOURS À BLOC! En cadeau : 5x6pack de bière À BLOC offert par Brasserie du Jorat**, merci à elle! Pour cela, répondre à cette question dans les médias sociaux (Instagram, Facebook, Twitter, LinkedIn) : dans quelle catégorie la Calvinus a-t-elle été placée par *@WarcoBrienza et @RaoulGendroz* parmi les 5 décrites dans cette émission ?

CETTE SEMAINE, ON DEGUSTE…

5. **Wittekop** (BE)**,** 5% bière de froment de type Weissbier, haute fermentation, pour le distributeur suisse Amstein
6. À BLOC (CH), 4.8%, produite par Brasserie du Jorat, une Pale Ale pour sportifs



BLABLA DE LA SEMAINE

Voici les différentes catégories (définitions)

- **Bière de brasserie**: bière brassée et vendue par la brasserie qui l'a produite. Par exemple la *Punk IPA* de Brewdog ou la *Houleuse* de Dr Gab's
- **Bières d'étiquette**: bière classique d'une brasserie qui est commercialisée sous une étiquette différente représentant une autre marque de bière: par ex. un événement spécial ou des festivités publiques. Dans ce cas, on appelle la bière originale la "bière mère". La bouteille de bière à étiquette contient donc exactement le même produit qu'une bouteille de bière mère. Seule l'étiquette change. Cette pratique est courante pour des marques vendues dans certains supermarchés.
- **Bière à façon**: ne pas confondre bière à étiquette et bière à façon! Cette dernière est une bière originale brassée dans une brasserie, mais commercialisée le plus souvent d'une manière durable par une autre entreprise,

par exemple la belge Wittkop par le distributeur suisse Amstein, ou À bloc de Brasserie du Jorat
(exemple: A bloc (Jorat), Wittekop)

- **Bière sous licence**: une bière brassée ailleurs, selon la recette et des conditions de production prescrites par la brasserie originale. Par exemple Heineken produit ses bières sur les marchés où elles sont consommées (par exemple au Maroc)
- **Bière "marketing"**: l'étiquette raconte une histoire, qui n'est pourtant pas/plus authentique (!). C'est le cas de Calvinus, une bière qui laisse à penser qu'il s'agit d'un produit local, mais qui est produite en Appenzell suite à un rachat ayant eu lieu en 2001 (2 ans après sa création). Il s'agit-là d'une forme de brassage sous contrat: on loue une autre brasserie pour produire et emballer la bière.

À noter que...

- La provenance sur l'étiquette n'est pas toujours claire, malgré l'obligation légale de mentionner le producteur et le pays
- En cas de doute:
  - Bov.ch
  - Une visite sur le site de la brasserie. S'il s'agit d'une brasserie de production, il devrait y avoir des photos de cuves et/ou la possibilité de visiter.
  - L'équipe Nipcraft vous recommande deux adresses pour des bières locales *made in Geneva*: la Brasserie des Murailles ou le Chien Bleu.

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#VIDEO : La Suisse, pays de la bière artisanale par l'émission À Bon Entendeur sur RTS
#LIVRE: Be water my friend de Shannon Lee (fille de Bruce Lee)
#CITATION : "Tu ne peux pas descendre deux fois dans les mêmes fleuves, car de nouvelles eaux coulent toujours sur toi" Héraclite (traduction de Raymond Burnet)

Nipcraft #018 - Festival de bière, théories & pratique



Photo by Globelet Reusable

Dans ce 18e Nipcraft podcast, *@WarcoBrienza* prolonge la saison des festivals. Après l'épisode 017 avec son acolyte *@RaoulGendroz*, où un tour d'horizon des festivals romands - des bières qu'ils proposent à leur bar - et les clés pour 'gérer la pression' avant ou pendant l'événement ont été partagés, on passe à la pratique avec un invité: @6_clicks aka John Robert-Nicoud, co-organisateur du festival Festipiousse dont la 6e édition aura lieu le 4 septembre à Echallens (5'339 habitants en 2011, selon Wikipedia), près de Lausanne.

Avec John, nous en saurons plus sur les bières craft du moment, les coulisses d'un festival de bières qui rassemble quelque 5'000 visiteurs chaque année et les contraintes qu'un virus peut ajouter à l'organisation.

COMMUNAUTE

- Kouros Ghavami, chef de production à La Nébuleuse précise: la Moonshine est une Witbier et non une Weissbier… pas étonnant que *@WarcoBrienza* n'ait pas trouvé son goût assez prononcé (!)

CETTE SEMAINE, ON DEGUSTE…

7. **Dystopian brewing, Gamma Bomb** (4.5%), Session NEIPA haute en goût et en couleur
8. **Dystopian brewing, Hops in small doses** (5.5%), bonne vieille Pale Ale encanettée

BLABLA DE LA SEMAINE

- John, raconte-nous ce qu'est une "bonne piousse" pour toi ?
- 13 brasseries artisanales romandes retenues, sous quels critères (brasseries + bières présentes lors du festival) ?
- Comment la distribution de bière sur place est-elle organisée: tireuses ou bouteilles ?
- Allez, donne-nous ton top 3 des bières à essayer durant cette édition du Piousse!
- Le marché de la bière artisanale ressemble toujours plus à celui du vin local: journée de dégustation organisée, codes de la gastronomie, terroir (localité) souvent mis en avant… à Festipiousse, on repart souvent avec son verre de dégustation, voire sa caisse commandée directement au brasseur!
- Nous avons parlé de la "règle des trois tiers" dans le précédent épisode: entre le prix des entrées, le prix des boissons au bar et le soutien des sponsors, comment Festipiousse se finance-t-il ?
- *@WarcoBrienza* a noté pas moins de 14 logos de sponsors, tous locaux. La contre-affaire est-elle de mise ? Un exemple concret rendrait ce cas de figure plus parlant (merci au partenaire Demierre!)
- COVID-19, qui tu nous tiens… quels ont été les défis additionnels qui sont venus s'ajouter à votre organisation ?

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#EVENT: Electrosanne, la culture de la musique électronique de retour à l'Arsenic vendredi 27 et samedi 28 août
#EVENT: Cully Jazz, la musique, la scène du Bordul et l'IPA Lagunitas vous y attendent jusqu'au dimanche 29 août!
#EVENT: Festipiousse, 6e édition de ce festival de la bière artisanale le 4 septembre sur la place de la gare à Echallens
#CITATION : "Hard Work Beats Talent When Talent Doesn't Work Hard" Tim Notke (high school coach ; ou "Le travail acharné bat le talent quand le talent ne travaille pas dur")

Nipcraft #017 - Festivaaaal! avec ou sans Craft ?



Photo: Christophe Djerafa

Dans ce 17e Nipcraft Podcast, *@WarcoBrienza et @RaoulGendroz* vous disent tout sur les festivals de cet été, leurs bière(s) et les négociations contractuelles entre les organisateurs de festivals et les brasseries.

Avec l'assouplissement des restrictions COVID, les manifestations reprennent leur cours. C'est bientôt le retour des festivals musicaux! Un an après notre premier podcast sur le thème du Festival (de la Cité) et avec l'aide de Nicolas Stadelmann, ex-programmateur musical, nous allons vous proposer une *short list* des festivals incontournables de cet été en Suisse romande: pour chacun d'entre eux, les bières que vous y trouverez! Alors, les festivals cet été, avec ou sans craft ?

Quelles sont les raisons qui poussent les organisateurs de festivités à proposer une marque de bière industrielle ou craft ? Il y a les aspects financiers, mais pas que… après un rapide tour d'horizon des différents types de festivals, @WarcoBrienza aura le plaisir de vous rappeler la

“règle des trois tiers” pour réussir le financement d’un festival, tandis que @RaoulGendroz nous expliquera les défis que peut générer la livraison d’un festival (matériel, tireuse à bière, etc…)

COMMUNAUTE

- Concours Hard Seltzer by Dr. Gab’s: le gagnant de notre concours est le Jacky Casas, qui nous fait part de sa vision personnelle du produit dans son Tweet du 25 mai "l’eau pétillante aromatisée et alcoolisée". Tout juste Jacky!
- Sur un autre registre en canette, Ibrahim YS nous demande sur YouTube comment *avoir une idée générale d'une ligne complète de production de boissons gazeuses en canettes.* Je lui ai répondu que notre truc c’est plutôt la bière, mais qui sait...
- @e-chope salue nos podcasts sur Instagram

CETTE SEMAINE, ON DEGUSTE…

9. **La Nébuleuse Moonshine*** (5%) bière de froment “blanche” de type Weissbier, tout en fraîcheur. Honneur à l’Allemagne!

BLABLA DE LA SEMAINE

- Ces festivals qui misent sur le local
    - ex. la Cité, Festival de la Terre, Lombric, Into The Yard... parmi tant d’autres!
    - On a posé la question à Noa d’Into The Yard des raisons qui les ont encouragés à miser sur une marque de bière craft: interview exclusif !
- Les différents types de festivals:
    - Festivals de musique: où souvent la programmation et le sponsoring l’emporte sur les boissons (Paléo, Montreux, Caribana, …)
    - Les Girons et rallyes FVJC: un peu de sport, beaucoup de ravitaillement, parfois des concerts, souvent de la pils...
    - Événements *food & beverages*: la bière et les foodtrucks y sont à la fête et la musique parfois là juste comme bruit de fond (Fête de la bière, FestYmalt…)
    - Les festivals organisés par des brasserie ou des vignerons (Rock ô Jorat, Jival Openair au domaine de Serreaux-Dessus)
    - Après il y a la taille, le style de musique, etc… impossible d’être exhaustif et ce n’est pas notre but, nous allons tenter de comprendre le lien entre bière et festival musical
- La règle des trois tiers pour financer son festival (d’une certaine envergure déjà):
    1. Les entrées
    2. Les boissons
    3. Les partenariats financiers (subventions et/ou sponsoring), fixes ou variable (la fameuse “ristourne”)
- Une marque impose ses sous-marques dans divers styles, par ex. en Suisse:
    - Carlsberg: Feldschlosschen, Cardinal, 1664, Valaisanne, Bilz, Eve, Grimbergen, Guiness, Schneider Weiss, Superbock

    - Heineken: Calanda, Eichhof, Halden Gut, Desperados, Birra Moretti, Sagres, Erdinger, Affligem, Murphy's stout, et la palme à … Radler "fruits des bois-citron vert" (Passugger)
    - Ou dans d'autres catégories boissons, par exemple: l'eau minérale (groupe Danone ou Nestlé Waters), les soft drinks (Coca Cola Beverages), les jus (Ramseier, Granini ou Rivella) ou les boissons énergétiques (Red Bull)
- L'importance du conditionnement et matériel en "prêt" (et le service qui va avec)
    - Bouteilles, fûts, citernes
    - Tireuses à bière (min. 2 becs), frigos, bar, tonnelle, remorque frigo, parasols, tente …
    - Verres, gobelets, réutilisables ou jetables (attention… ça mouuuussse!) ?
    - Matériel de visibilité chic et pas cher (ex. tapis à bière, casquettes sympas pour les tenanciers, etc.)
- De l'importance du service…
    - … première livraison de bière / en cours de festival / retours
    - … installer / désinstaller / réparer une tireuse à bière / fournir du gaz
    - … règlement à 60 jours (voir plus, si affinités)

Tableau des festivals (par Nico les bons tuyaux et Raoul le détective)

nom	lieu	url	date	bière
Palp Festival	Valais	palpfestival.ch	juillet 2021	Valaisanne
Montreux Jazz	Montreux	montreuxjazzfestival.com	2-17 juillet 2021	Super bock
Festival de la Cité	Lausanne	2021.festivalcite.ch	6-11 juillet 2021	La Nébuleuse
Festicheyres	Cheyres	festicheyres.ch	10-12 juillet 2021	Boxer
Festival Les Georges	Fribourg	lesgeorges.ch	12-17 juillet 2021	Cardinal
Estivale	Estavayer	estivale.ch	29-31 juillet 2021	Cardinal
Francomanias	Bulle	francomanias.ch	Août 2021	Heineken
Bout d'Brousse	Puidoux	boutdbroussefestival.ch	13-14 août 2021	Dr Gab's
Into The Yard	Burier	intotheyard.ch	14 août 2021	Jorat
Cully Jazz	Cully	ullyjazz.ch	20-29 août 2021	Heineken
Jval Openair	Begnins	jval.ch	26-28 août 2021	Dr Gab's
Kilbi Festival	Düdingen	kilbi.badbonn.ch	1-5 septembre 2021	Cardinal
Label Suisse	Lausanne	labelsuisse.ch	septembre 2021	Heineken
Chant du Gros	Le Noirmont	chantdugros.ch	9-11 septembre 2021	Heineken
Caprices Festival	Crans-Montana	capricesfestival.com	17-19 et 24-26 sept 2021	Heineken
Prémices Festival	Lausanne	premices.ch	à confirmer	Dr Gab's
Paléo Festival	Nyon	yeah.paleo.ch	reporté en 2022	Cardinal
Festineuch	Neuchâtel	www.festineuch.ch	reporté en 2022	Heineken
Rock oz'arènes	Avenches	rockozarenes.com	reporté en 2022	Cardinal
Caribana Festival	Crans-Céligny	caribana-festival.ch	reporté en 2022	1664

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#PODCAST : Les couilles sur la table, podcast de Victoire Tuaillon

#CITATION : "Le féminisme ne consiste pas à rendre les femmes égales aux hommes. Il s'agit de faire en sorte qu'elles accèdent aux mêmes chances et aux mêmes positions que les

hommes dans tous les domaines - politique, professionnel, familial, social.” Margrith Bigler-Eggenberger (1933, première juge fédérale en Suisse (1974), peu après la validation du suffrage féminin (1971!))
#EVENT: Festival de la Cité, du 6 au 11 juillet à Lausanne
#EVENT: les Créatives du 16 au 28 novembre, guide pratique pour l’égalité de genre dans les milieux culturels

A recauser (entre-nous):

- **Préparation des notes : chaud à la fin de l’année scolaire pour ton pote Raoul le multi-casquettes-man**
- **Faire participer sur les réseaux AVANT le prochain podcast? (questions, etc…)**

Source tableau des festival
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1hrWZvlcGn16rfYfF-JUSP04sD5mDCFe7ULpBdPtuOLQ/edit?usp=sharing

Nipcraft #016 - Hard Seltzer, l'eau pétillante alcoolisée qui monte, qui monte



Note post-enregistrement: pour l'anecdote, @WarcoBrienza et @RaoulGendroz ont réussi à monter une émission avec 3 pistes audio et 2 nouveaux micros! À écouter dans cet épisode si vous n'y comprenez rien ;-)

Dans l'épisode #015, nous explorions la scène craft outre-atlantique avec le consultant Michel Gauthier, en duplex entre le Canada et la Suisse. Profitons d'aborder un autre phénomène venu d'Amérique et qui y fait fureur depuis 2019 : la nouvelle catégorie de boissons alcoolisée *Hard Seltzer*, appelée sobrement 'eau pétillante alcoolisée' dans la langue de Molière. Cela ressemble un peu à l'eau minérale aromatisée qu'on trouve depuis longtemps en magasin, mais avec 4 et 6% d'alcool.

Élu “boisson de l’année 2019” par le panel retail Nielsen - basé aux US - le *hard seltzer* a plusieurs points communs avec la bière, mais pas que. C’est avec Reto Engler, pionnier de la bière artisanale en Suisse que nous aborderons cette question, puisque nous dégusterons un produit du cru ensemble, mais pas que: une vue sur ce qui se passe en Europe et aux US est également prévue dans cet épisode.

Reto Engler est l’un des trois fondateurs de la brasserie artisanale Dr. Gab’s, une marque créée en 2001 et distribuant ses bières en fûts, bouteilles et canettes aux 4 coins du pays, mais pas que: cidre en bouteille et hard seltzer viennent compléter sa gamme craft. Il travaille en tant que *Head of supply chain* au sein de cette PME employant plus de 30 collaborateurs. Dès 2019, Reto suit l’évolution de ce nouveau segment hard seltzer et en produit un dans les locaux vaudois de la brasserie en 2020, en collaboration avec la brasserie St. Laurentius basée à Bülach, près de Winterthur (ZH)

COMMUNAUTE

- Le nouveau micro de Raoul a fait parler de lui sur Facebook !
- Au Canada, on a bien rigolé sur la traduction septante / soixante-dix (Salut Alex!)
- **CONCOURS : gagnez un 4-pack de canettes Hard Seltzer by Dr. Gab’s en répondant à cette question sur Facebook, Twitter ou Instagram: postez VOTRE définition du Hard Seltzer**

CETTE SEMAINE, ON DEGUSTE...

10. **Hard seltzer de Marco:** DRTY (4%), white citrus
11. **Hard seltzer de Raoul:** Hard Seltzer de Dr. Gab’s (4.5%)
12. **Hard seltzer de Reto:** Wild Basin (5%), classic lime

BLABLA DE LA SEMAINE

- Hard Seltzer, kezako ? Premiers hald seltzers vendus dès 2013 aux US, de façon confidentielle.
- La société White Claw, fondée en 2016, devient rapidement leader aux US avec plus de 50% de part de marché en 2019. Tandis que Boston Beer Company (qui produit la marque de bière Samuel Adams) a créé une marque de hard seltzer, Truly, et que Coca Cola va entrer pour la 1ère fois dans le segment des boissons alcoolisées avec Topo Chico Hard Seltzer (lancement en avril 2021 en France). Bref, ça déménage.
- Quels sont les points communs entre production de bière et production de hard seltzer ?
    - Fermentation
    - Sucre VS Malt
    - Fruits VS Houblons
    - Innovation, expérimentation
- Rien à voir avec un alcopop du coup ? Plus sec en goût, positionné sain au niveau marketing. Autres points communs: les moments de consommation sont similaires

- Vois-tu le hard seltzer comme un produit complémentaire à la bière ? Quels sont les risques de cannibalisation ? Selon la direction de Boston Beer Group, les hard seltzers pourraient représenter 15% de leurs ventes en 2021 déjà.
- Les hard seltzers ont débarqué en 2020 sur le marché UK et en Scandinavie. Quels sont les marchés les plus réceptifs côté européen ?
- Tout cela explique-t-il cette croissance fulgurante aux US et une part de marché en valeur dépassant 2.5% dans ce même pays ? Les chiffres parlent d'eux-mêmes: toujours selon Nielsen, c'est la plus grande révolution dans le domaine des boissons depuis les années 70: d'un marché estimé à 1,75 milliard de dollars en 2019, les projections pour 2022 sont estimées à 4,7 milliards de dollars...

INSPIRATIONS NIPCRAFT

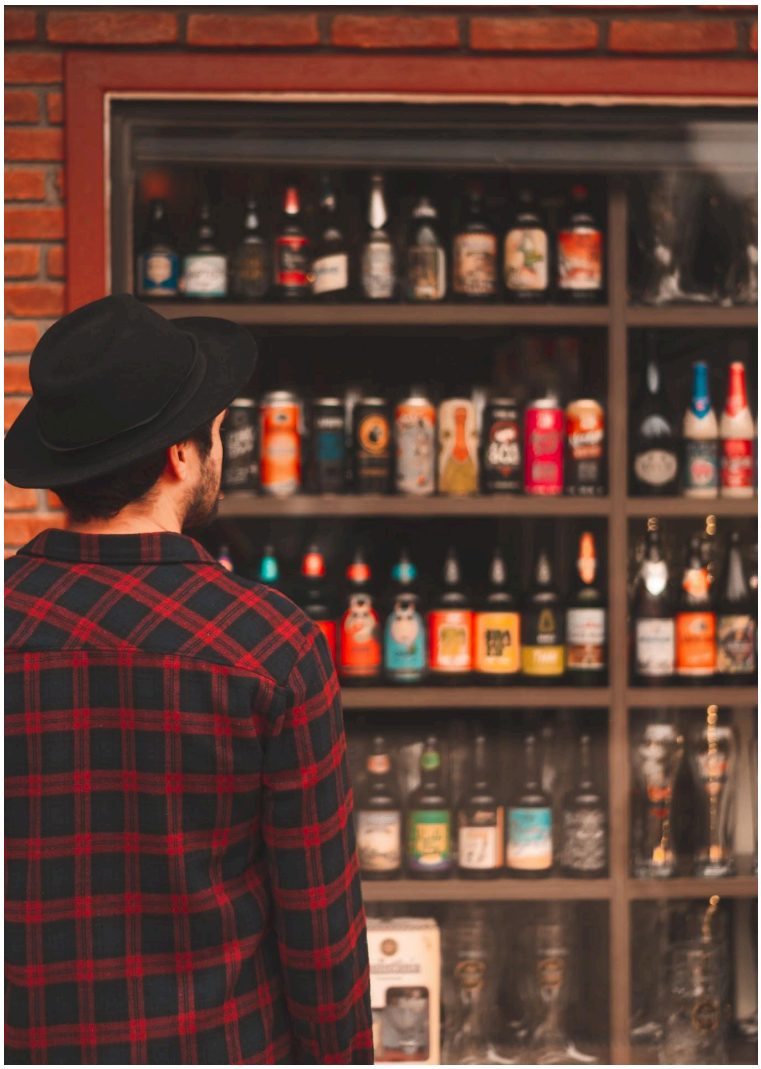
#ARTICLE : des explications sur le hard seltzer et une dégustation du quotidien 20 Minutes bien désaltérantes

#CITATION : "Talent hits a target no one can hit. Genius hits a target no one can see.**"**

"**Le talent frappe une cible que personne ne peut atteindre, le génie frappe une cible que personne ne voit" Arthur Schopenhauer, philosophe allemand (1788-1860)**

#PHOTO : by Docteur Gab's

Nipcraft #015 - La Craft outre-atlantique



Allons chercher le mouvement Craft là où il est né! Outre-atlantique et en français s'il vous plaît, puisque nous accueillons cette semaine, en duplex de Montréal au Canada, un invité qui en connaît un rayon sur la catégorie bière artisanale : Michel Gauthier, qui a près d'un demi-siècle d'expérience dans le domaine brassicole.

Michel Gauthier a travaillé dès les années 70 pour La Brasserie Labatt en tant que maître-brasseur. Ce durant plus de 20 ans! Il a ensuite cofondé les Laboratoires Maska en 1996, dans lesquelles les analyses Qualité essentielles à la vente de bière sont effectuées aujourd'hui encore. Depuis 2009, Michel offre ses services de consultation technique pour les bars, les micro-brasseries, les vignobles, les cidreries, ainsi que les fabricants d'autres boissons, alcoolisées ou non.

C’est lors d’un voyage de formation brassicole au Québec que Raoul rencontre Michel, il y a 15 ans déjà. À cette époque, le boom de la bière Craft démarrait en Suisse, alors que le Québec disposait de plusieurs années d’expérience. Aujourd’hui - 15 ans après - qu’en est-il du développement des microbrasseries et de la bière Craft au Canada ? Dans cet épisode, @RaoulGendroz et @WarcoBrienza vous proposent d’en savoir plus sur les différences observables dans le marché de la Craft, des deux côtés de l’Atlantique.

COMMUNAUTE

- La meilleure bière du monde, gagnant de notre concours:
  Dominique Javet: la Whitbread’s London Porter (1850)
  Grég Narbel: La Rochefort 10!
  Malik Hammoutène: Smithwick's!!!!!
  Philippe Bov Corbat: je continue de chercher

CETTE SEMAINE, ON DEGUSTE...

13. **Bière de Marco:** *Ceci n'est pas une Gueuze* (5.5%) de la brasserie *Les Trois Mousquetaires (LTM)*. Fermentée et élevée en fûts de chêne, avec une flore de bactéries acidifiantes et de levures brettanomyces, dites “sauvages”. À noter que LTM produit ses bières avec des maltes du Québec. Et que Michel a aidé à démarrer cette brasserie!
14. **Bière de Raoul:** *Stranger than fiction Porter* (5.5%) de la brasserie *Collective Arts Brewing* (Hamilton, Canada, 2013): Bière brune aux parfums de chocolat noir, elle a gagné une médaille de bronze à la World Cup of Beer 2016.
    La brasserie Collective arts à pour objectif de s’inspirer de talents d’artistes et musiciens émergents pour nourrir la créativité de ses bières artisanales.
15. **Bière de Michel:** 42 & 2 (5.1%, 34 IBU) de la Brasserie du Bois Blanc (BBB), une California common Ale très agréable à l’apéro

BLABLA DE LA SEMAINE

- Michel, à quelle étape de ton parcours as-tu compris que la bière aurait une place majeure dans ta vie professionnelle ?
- On dit bière Craft ou bière artisanale par chez toi ?
- *Au jour d’aujourd’hui, à quoi ressemble une brasserie artisanale au Québec (volume HL, quelles activités réalisées, styles de bière produits et formats les plus courants).*
- *Où sont-elles localisées au Canada ? Chaque village a-t-il sa brasserie ?*
- Où achète-t-on des bières Craft au Québec? À quoi ressemble le rayon bière chez un grand distributeur ?
- Avec ton estimation de 14% de part de marché détenue par la Craft au Canada, la Suisse n’est pas si loin avec une estimation autour de 10% en valeur CHF. Y a-t-il un plateau autour de 15% du marché national difficile à dépasser ?
- *Diversification au niveau de l’approvisionnement en matières premières avec les fermes brassicoles. LTM brasse avec des malts de la région… Quid des autres ingrédients, suivent-ils également la tendance locale ? Qui s’en charge ?*

- *Quelles tendances Craft observes-tu actuellement au Canada (diversification au niveau des activités comme la distillation, et des produits comme le cidre, la kombucha, le kefir de fruits, etc…)*

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#WEBSITE : https://www.michelga.com/ le site de Michel Gauthier, consultant brassicole et production de boissons

#CITATION : “Croyez ceux qui cherchent la vérité, doutez de ceux qui la trouvent.” André Gide, écrivain [1869 - 1951]

#PHOTO : Couverture de @casalfilmsestudio

https://www.michelga.com/biographie.htm
Formation à Laval
Brasserie Labatt
22 ans maître brasseur, puis a démarré un laboratoire
Depuis 1995, formation et consulting pour démarrer des microbrasseries (vendu depuis)
Depuis 10 ans, il a créé sa propre entreprise
Cela fait 48 ans que je suis dans le domaine de la bière

Nipcraft #014 - La meilleure bière du monde

Les bières primées, vous connaissez ? Avez-vous déjà remarqué telle médaille ou tel prix représenté sur une étiquette de bouteille ou son multipack: World Beer Awards, European Beer Star ou autre Swiss Beer Award, parmi d'autres compétitions plus ou moins (re)connues.

Dans cet épisode, @RaoulGendroz et @WarcoBrienza abordent la question des concours de bière, des conditions pour y participer à la crédibilité qui peut s'en dégager, pour quelques bières ou une catégorie (IPA) en particulier.

COMMUNAUTE

- C'est Vivian Burrin qui a remporté notre dernier gros lot: un "Cubi" de 2 litres d'eau de bouleau Sosève, spécial #detox
- **Prochain concours: 2x IPA à gagner par tirage** au sort parmi celles et ceux qui partageront **LEUR meilleure bière du monde en répondant à ce post sur Facebook, Instagram ou Twitter**

CETTE SEMAINE, ON DEGUSTE...

16. Une IPA nommée Embuscade (6.7%) de la brasserie La Nébuleuse. Plusieurs variétés de houblons nord-américains lâchées à profusion pour laisser exploser des arômes d'agrumes, accompagnés d'une belle amertume. Gagnante du concours European Beer Star (*The Beer Tasting Bronze Award 2017*)

BLA BLA DE LA SEMAINE

- À quoi ça sert une médaille ?
    - À la vente de bière
    - À "aider" le consommateur devant ses choix cornéliens
- Concours, mode d'emploi:
    - inscription volontaire, procédures et frais inhérents à une participation
      Exemple du Mondial de la bière au Canada
    - panel de dégustateurs
        - amateurs v.s Professionnels
        - conditions de dégustation: cadre, notes, feedbacks
    - catégories évaluées
        - pose la question du classement d'une bière dans une catégorie
        - comparer des bières de catégories différentes (lambic, IPA, double stout) reviendrait à comparer des pralinés de chez Lindt-Sprüngli avec du Gruyère de Corcelles-le-Jorat...
        - quid du nombre de bières par catégorie
- Un cas concret de participation au concours *Onboard Hospitality Award* (le nom du gagnant 2019 pour la catégorie *Best Onboard Beverage* est communiqué ici) raconté par @WarcoBrienza

- Alternative: sites d'évaluations de bières
    - Bov.ch, Philippe Corbat https://www.bov.ch/beer/beer-countries.html
    - Ratebeer.com (le mauvais exemple: la bière Orval, considérée comme une des 25 meilleures au monde en 2020, n'est notée "que" 3.99 sur 5.0 sur ratebeer…)
- Et pour VOUS, quelle est la meilleure bière du monde ? V'là le rappel du concours!

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#RANKING : Les meilleures bières du monde

#CITATION : "Traitez les gens comme s'ils étaient ce qu'ils devraient être, et vous les aiderez ainsi à devenir ce qu'ils peuvent être" Johann Wolfgang von Goethe

Nipcraft Explore - #detox à l'eau de bouleau, avec Sandrine Malice (Sosève)



Nous avons fait honneur au *Dry January* avec l'enregistrement de cet épisode hors, spécial détox. Connaissez-vous l'eau de bouleau ? C'est le nom donné à la sève de bouleau lorsqu'elle est récoltée par entaille de l'arbre[1]. Les bienfaits médicinaux de cette boisson naturelle sont décrits dès le XII siècle dans l'Europe moyenâgeuse. Aujourd'hui, naturopathes ou phytothérapeutes en raffolent de plus en plus.

@WarcoBrienza reçoit Sandrine Malice, nutritionniste et fondatrice de la société Sosève en Belgique, qui récolte, met en confection et distribue de la sève de bouleau bio et 100% naturelle - pas même une pasteurisation! - aux 4 coins d'Europe. Nous aurons même l'occasion de parler fermentation.

COMMUNAUTE

- **Concours #detox spécial Sosève: remportez votre cubi de 2 litres Sosève, livré chez vous!** Comment procéder ? Facile, il vous suffit de partager sur Twitter (Retweet)

[1] https://fr.wikipedia.org/wiki/Eau_de_bouleau

ou Facebook (Share) le post annonçant ce nouvel épisode. Le 8e partage sera le grand gagnant

- **Code promotionnel pour disposer d'un rabais de -15%** sur votre commande d'eau de bouleau Sosève, livrée chez vous (valable tout le mois de février 2021) sur le site web de Sosève: **Nipcraft**

Questions posées à Sandrine:

- Sandrine, peux-tu nous résumer ton parcours professionnel ?
- Qu'est-ce que l'eau de bouleau et comment Sosève passe-t-elle d'un tronc d'arbre au verre de tes consommatrices et autres sportifs ?
- Ses propriétés sont impressionnantes: drainant et contenant des sels minéraux, des acides aminés, des antioxydants, des vitamines et quasiment sans calorie… j'avoue être sidéré par le fait qu'il contienne (tant?) de magnésium.
- Marco partage son expérience personnelle (il s'est lancé dans une cure de plusieurs semaines fin décembre 2020)
- La conservation de l'eau de bouleau Sosève passe par un procédé de lactofermentation. Ca nous rappelle quelque chose! Peux-tu nous en dire plus ?
- Le *Bag-in-box* reste un format inattendu. Pourquoi l'avoir choisi ?
- Quels sont tes principaux marchés et canaux de distribution ?
- Sosève est aussi une formidable aventure entrepreneuriale… où en es-tu dans le développement de ton entreprise et quelles sont les prochaines étapes ?

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#CITATION : "C'est dans l'effort que l'on trouve la satisfaction et non dans la réussite. Un plein effort est une pleine victoire" Gandhi

Nipcraft 013 - Cool, la bière sans alcool



Fêtons le passage à 2021 avec de la bière craft sans alcool! Tendance observable en Suisse également, la bière sans - ou à faible taux d' - alcool est de plus en plus prisée… probablement aussi parce qu'elle a meilleur goût, mais pas seulement. Voyons les challenges inhérents à la production de bière 0% et la dynamique de ce marché en bonne progression.

Dans cet épisode, @RaoulGendroz et @WarcoBrienza commencent d'entrée de jeu avec moult cadeaux: La vidéo qui explique tout sur la mise en canette d'une bière, ainsi que deux packs de bière artisanale envoyés à 2 participants chanceux du sondage **Votre bière, plutôt bouteille ou canette ?**

COMMUNAUTE

- **La Mise en canette filmée:** ce reportage de 3 minutes 30 au Traquenard (VS) réalisé par Raoul (chapeau!) répond ainsi à la promesse faite il y a quelques épisodes. Merci à Reto Engler de la brasserie Dr Gab's pour le contact de Lab63 ;-)
- **Votre bière, plutôt bouteille ou canette ?** Pardon d'avoir oublié lors du précédent épisode… Les gagnants du concours sont donc:

    - 12-pack bouteilles: bravo Irmlind
    - 12-pack canettes: bravo Robin
- Nouveau! Nipcraft dispose désormais de sa propre page **Facebook**: https://www.facebook.com/nipcraft/
- Sur Twitter, merci à Gwilh le KiwiWhale pour les compliments sur le précédent épisode (Craft sourcing) et écoutez dans cet épisode la réponse à sa question :

  (@Gwilh) *Est-ce que vous savez s'il existe une formation de malteur artisanal quelque part ?*

- Salut à @Syde quelque part sur une île! Lui boit certainement de la bière sans alcool...

CONCILIABULLES by Locraft.ch: cette semaine, on déguste...

17. Lola Bier IPA (<0.5%) distribuée par le magasin social Lola, situé dans la ville de Berne
18. Lola Bier Wit (<0.5%)

BLA BLA DE LA SEMAINE

- Définition légale (selon l'art. 63 de l'Ordonnance sur les boissons en Suisse):
    - *Art. 63, alinéa 1: La bière est une boisson alcoolique gazeuse fabriquée par fermentation alcoolique à partir d'eau, de céréales maltées ou non maltées, de levure et de houblon. D'autres ingrédients peuvent également être utilisés*
    - *Art. 63, alinéa 2: Le terme houblon comprend également les extraits de houblon*
- Pourquoi boire de la bière sans alcool est devenu dans l'ère du temps ?
- Au niveau de la production, on voit des différences substantielles parmi ces 2 solutions: (1) on ne produit pas d'alcool ou (2) on enlève l'alcool une fois produit

1. *Fermentation non alcoolique: dans ce dernier cas, pas de contrainte "biochimique" inhérente au processus industriel. Une souche de levure patentée, qui fermente sans alcool, est utilisée dans le cas de Lola Bier. La brasserie allemande qui produit a breveté une levure permettant d'arriver à cette qualité de bière. https://lolacola.ch/ À écouter dans le dernier Conciliabulles (épisode 006)*

2. *Fermentation alcoolique:*
    - *avec peu malt dans le brassage, peu d'alcool sera généré au final*
    - *la cuisson entre 68°c et 75°c transforme l'amidon en sucres non fermentescibles*
    - *utiliser des levures qui fermentent peu (sucre résiduel)*
    - *la filtration intervient avant la fin de la fermentation, pour enlever les levures (à 0.5% vol.) avant la fin du processus la fermentation*
    - *distillation à 78°c (ou sous vide)*

- En général, les brasseries qui disposent de la technologie nécessaire pour produire de la bière sans alcool sont des grands groupes - Marco
- Dans tous les cas: impact sur le goût

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#CITATION : “Il ne suffit pas d’avoir de l’esprit. Il faut en avoir encore assez pour s’abstenir d’en avoir trop” André Maurois

#COOLSANSALCOOL : voici une liste de bières sans alcool ou faiblement alcoolisée

- BrewDog Nanny State (0%) largement référencée en Suisse, en France et en Belgique
- Brooklyn Brewery Special Effects (0%), référencée chez Carrefour en France
- Lola IPA (0%) référencée chez Coop en Suisse
- FWT (3.5%) Session IPA brassée par White Frontier, référencée en Suisse romande
- Speakeasy (4%) Session IPA brassée par La Nébuleuse largement référencée en Suisse romande

Nipcraft 012 - Craft sourcing



La bière artisanale, c'est bien: quand elle est produite localement, les consommateurs aiment encore mieux! Pas facile cependant de s'approvisionner en matières premières nobles et cultivées dans la région - sinon dans le pays - à bon rapport qualité/prix. Tour d'horizon sur les principaux ingrédients permettant de brasser vos bières préférées à savoir: l'eau, le malt (d'orge, de blé), les houblons bien sûr et la levure.

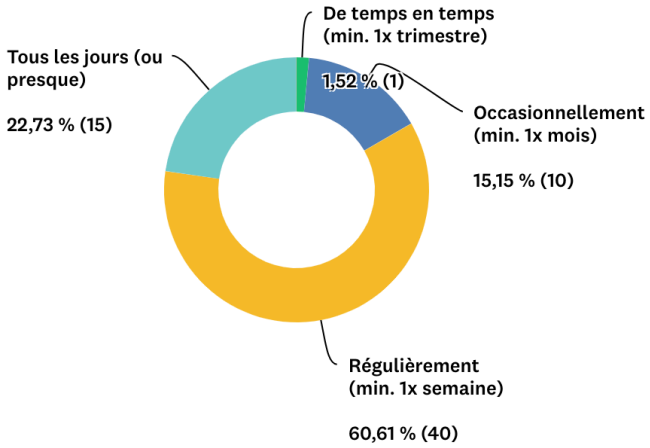
Dans cet épisode, @RaoulGendroz et @WarcoBrienza vont également scruter vos habitudes de consommation en épluchant vos réponses à l'étude en ligne **Votre bière, plutôt bouteille ou canette ?** diffusée dès le mois de septembre 2020. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft). Et merci à Arthur Brognoli pour l'illustration de cet épisode!

Q4

Personnaliser | Enregistrer sous

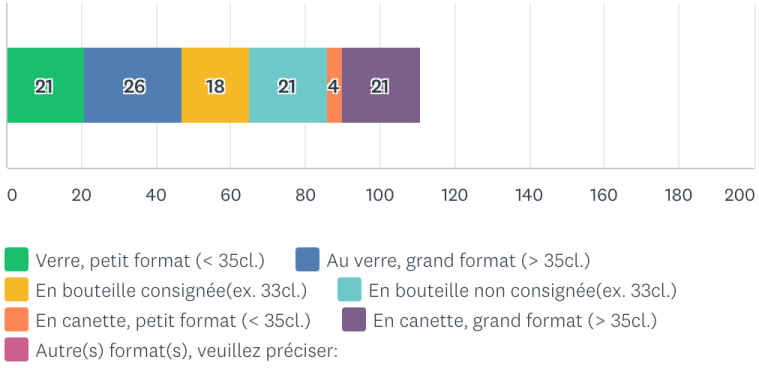
À quelle fréquence consommez-vous de la bière ?

Réponse(s) obtenue(s) : 66 Question(s) ignorée(s) : 0



Dans quel(s) format(s) préférez-vous consommer votre bière ? (max 2 réponses possibles)

Réponse(s) obtenue(s) : 66 Question(s) ignorée(s) : 0

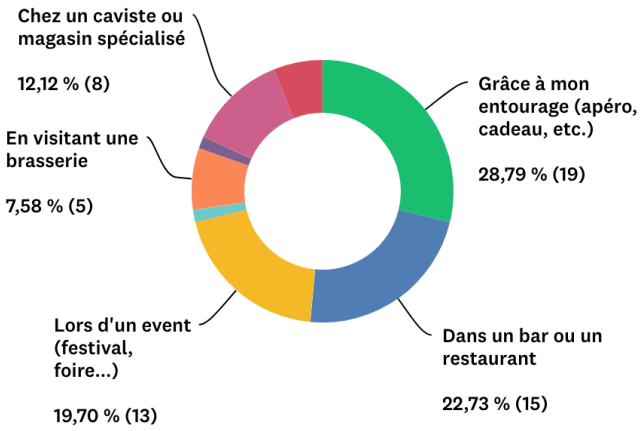


Q5

Personnaliser | Enregistrer sous

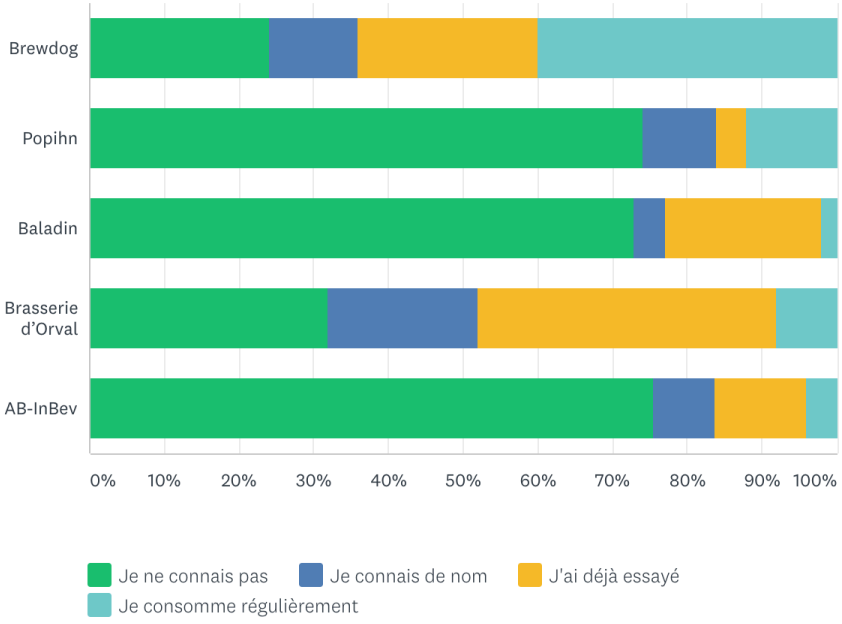
De quelle manière avez-vous découvert la bière artisanale pour la première fois ?

Réponse(s) obtenue(s) : 66 Question(s) ignorée(s) : 0



Parmi les marques de bière artisanale suivantes, quelles sont celles que vous connaissez ?

Réponse(s) obtenue(s) : 50 Question(s) ignorée(s) : 16



COMMUNAUTE

- **Votre bière, plutôt bouteille ou canette ?** Les gagnants du concours sont…
    - 12-pack bouteilles
    - 12-pack canettes
- Bernard Santoux sur Facebook: “En bouteille , la canette acidifie la bière et en altère le goût”

CONCILIABULLES by Locraft.ch: cette semaine, on déguste...

19. La Mosaic IPA (%) de la gamme BLZ, l’IPA primée au houblon éponyme de cette brasserie venue d’Orvin (dans la partie francophone du canton de Berne)
20. La Psychobilly White (5.8%), IPA blanche de la gamme Hoppy People

BLA BLA DE LA SEMAINE

- Mais qu’y a-t-il donc dans ma bière?
    - Les ingrédients minimums: eau, malt, houblon, levure
    - Les autres: grains crus, fruits, épices, sucre, café, sel, miel, thé, menthe, carottes...
- Et comment fabrique-t-on une boisson alcoolisée gazeuse avec tout ça?
    - Le cours de brassage de Raoul en 5 minutes chrono
- Et alors ça vient d’où?
    - L’eau est souvent locale (qualité <> prix)
    - Le malt: qu’est-ce que c’est d’abord?
        - Local <> Importé
        - Prix: 200kg-250kg pour 1000 litres 3000 bouteilles
        - VD: 2.-/kg = 400.- à 500.- -> env. 15ct / bt
        - DE: 1.-/kg = 200.- à 250.- -> env 7.5ct / bt
        - ne seriez-vous pas prêts à payer un peu plus cher votre bière pour boire local?
    - Soutien à notre économie paysanne / diversification
      Meilleure valorisation de leur travail que de vendre du lait à perte à la migros...
    - Les malteries en Suisse c’est tout récent

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#CITATION : le silence est d’or!

Nipcraft 011 - De l’autre côté du bar



Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire mensuelle de quarante-cinq minutes environ entre @RaoulGendroz et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft).

Coup de tonnerre dans le paysage brassicole suisse: la brasserie Trois Dames fermera ses cuves au 31 décembre 2020, après 17 étés sous le soleil de Sainte-Croix dans le canton de Vaud. Son fondateur, Raphaël Mettler, l’a annoncé par voie de presse en septembre. Sans être une complète surprise, cette annonce a généré un certain émoi, tant du côté des consommateurs que des brasseurs.

La croissance fulgurante de la bière artisanale a vu l’offre se déployer aux quatre coins d’Europe: rien qu’en Suisse, le dernier décompte officiel de la Confédération fait état de 1’132 brasseries en 2019... si une concentration devenait inévitable, d’autres brasseries vont fermer,

tandis que plusieurs trouveront repreneur(s). Au-delà de la 'hype' suscitée par le phénomène craft, comment ces entrepreneurs de l'artisanat vivent-ils la situation ?

COMMUNAUTE

- **Votre bière, plutôt bouteille ou canette ?** Déjà 60+ réponses obtenues, mais où est la France ? 5 retours seulement sur un total de 48… où sont les buveurs de bière ? On parle des résultats lors de notre prochaine émission.
- Jérôme Carpentier a répondu à l'étude et se demande "Je suis toujours dans une incertitude au niveau de la qualification de certaines brasseries"
- Ermanno Di Miceli nous recommande une bière sur Twitter: l'Ayinger

CONCILIABULLES by Locraft.ch: cette semaine, on déguste...

21. La Rivale (4.4%) de la gamme Trois Dames, *red ale* onctueuse et peu amère qui se laisse facilement boire.
22. La Fraîcheur (4.8%), autre classique de Trois Dames, bière blanche rafraîchissante aux notes d'agrumes..

BLABLA DE LA SEMAINE

- La fermeture de Trois Dames: "Ce n'est pas un coup de tête, ce n'est pas le Covid, ce n'est pas la crise. C'est quelque chose que j'ai en moi depuis deux ou trois ans maintenant."
- Lors d'une remise, la question des employés se pose. Dans le cas de Trois Dames, il reste du temps aux collaborateurs pour se retourner. Comment cela se passe-t-il lors d'un changement de propriétaires ? (exemples de Brasserie du Jorat et La Nébuleuse intéressants, car relativement opposés… dans un cas, on veut garder tout le personnel et dans l'autre, plusieurs départs "naturels". Dans tous les cas, c'est un chemin difficile, mais la première pierre est la décision de remettre…
    - encore faut-il préciser ce qu'est un "rachat" (actions d'une SA, etc…)
    - modulable (revente de la clientèle, etc…)
    - est-ce que l'équipe reste ou veut rester? (sentiment de pas les abandonner)
    - période de transition, mais un jour il faut partir
- Derrière la 'hype' de la craft, il y a souvent beaucoup de labeur (travail le soir, le week-end), de sueur (putain de futs et de 24-packs à trimballer), de discussions animées suite à des divergences d'opinions (vente en retail, oui ou non? La vision de la gestion de la croissance doit partagée par toutes les personnes qui composent l'entreprise), de prises de risque (prix pour concurrencer les brasseries industrielles ; investissements dans installations)… voir maladie, accidents. De déceptions, aussi.
- Raoul et Marco racontent leur expérience et "leur" point de rupture
    - Pour Marco, s'était au printemps 2019
    - Pour Raoul, un soir d'octobre 2017
- La concentration de l'offre prend plusieurs chemins:
    - Les brasseries qui ont - ou qui vont - fermer: c'est le cas de Bière Buse (2015) d'Alexandre Paquier à Villars-Ste-Croix (Vaud) ; de la Brasserie du Chauve

(2019) fondée par Jann Poffet (Fribourg) ; des Faiseurs de bière lancés par Christophe Pradervand à Goumoens-la-ville ; de la Brasserie Haldemann (2018) à Sugiez (Fribourg)

- Les brasseries vendues en mode “Craft”: c’est la cas de la Brasserie du Jorat (2018) fondée par Raoul ou de la Brasserie Artisanale de la Broye (2019) initialement créée par Jean-Pierre Oulevey
- Les brasseries valorisées à l’international: c’est le virage pris par la brasserie La Nébuleuse (2020)
- Les brasseries qui fusionnent: c’est la décision prise par Doppelleu (Zurich) et Boxer (2017)

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#CITATION : “Il faut savoir se perdre pour trouver de nouvelles réponses.” Uri Alon, biologiste et professeur

#COWORKING : venez tester le nouveau Jorat Coworking, à quelques kilomètres de Lausanne

Nipcraft 010 - Bouteille ou canette ?

Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire mensuelle de quarante-cinq minutes environ entre @RaoulGendroz et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft).

Après notre épisode sur la négociation et le placement de bières craft en magasin retail, on revient cette semaine sur un format qui gagne en popularité: la canette. Petite (33cl) ou grande (50cl), elle présente plusieurs avantages pour le consommateur comme pour le producteur, quand bien même la mise à disposition de confections en aluminium pour les brasseries - aussi artisanales soit-elle - reste polluante! Tour d'horizon du bilan environnemental et des brasseurs qui ont sauté le pas.

COMMUNAUTE

- Le dernier épisode (009) posté fin juillet a super bien marché, merci pour vos écoutes!
- Mention spéciale à John Robert-Nicoud pour son post sur Twitter et la reco d'achat suivie
- **Votre bière, plutôt bouteille ou canette ?** C'est la question que Nipcraft podcast aimerait vous poser à vous aussi ! @WarcoBrienza a préparé un sondage sur SurveyMonkey et il y aura même un concours avec 2 cadeaux tirés au sort parmi les participants: 1x 12-pack bouteilles ET 1x 12-pack canettes. Merci Locraft.ch!

CONCILIABULLES by Locraft.ch: cette semaine, on déguste...

23. Pépite (4.8%) en canette 50cl s'il vous plaît, *pale ale* de la brasserie vaudoise Dr. Gab's

BLABLA DE LA SEMAINE

- Une **canette**[1], ou **boîte boisson**, ou encore **boîte métallique**, désigne depuis les années 1980 — par déformation du mot anglais *can* — une boîte métallique (en aluminium et/ou en fer-blanc) qui contient une boisson que l'on peut emporter puis boire sans outil ni gobelet.
- Jusque dans les années 1970, le mot désignait uniquement une bouteille en verre, munie d'un bouchon mécanique, qui était utilisée pour la consommation de bières ou limonades.
- The *Gottfried Krueger Brewing Company* was a *brewery* in Newark, New Jersey founded by *Gottfried Krueger* and John Laible (*Gottfried's* Uncle) in 1858. The *company* produced *Krueger's* Special *Beer*, the first *beer* to be sold in cans, in November, 1933.
- Production: 75% de l'aluminium produit depuis 1888 est toujours en circulation aujourd'hui. Oui, l'aluminium peut être recyclé indéfiniment, mais sa production pollue!
- Avantage de la canette: opaque (on en a déjà causé) mais aussi elle s'empile... vas-y mon bon Marco pour empiler des bouteilles dans ton frigo!

- Logistique: 1080 bouteilles 33cl sur une palettes complètes, contre près de 1’960 canettes 33cl… on double quasiment le volume transporté sur la même surface !
- Comment boire sa bière: au goulot ? Hormis la petite parano autour de la pisse de renard et de chat dans les dépôts, ça coupe surtout des qualités organoleptiques du breuvage. Pour faire court, Maître Raoul (...) dirait: mieux vaut une bonne canette bue dans un verre qu'une mauvaise bouteille bue au goulot!
- Recyclage canettes VS bouteilles: 76% des consommateurs disent utiliser le tri pour l’aluminium, tandis que le verre est recyclé à plus de 90% en Suisse
- Impact environnemental: l’étude de la Confédération donne l’avantage à la bouteille consignée, mais la canette fait mieux que la bouteille en verre perdu
- Le format 0.50, on n’est personnellement pas fan ; on préfère deux de 0.25 ou 0.33

INSPIRATIONS NIPCRAFT
#BLOG: Pourquoi les packagings de bières artisanales sont-ils devenus si cool ?
#CITATION : “Les canettes de bières sont officiellement les nouvelles pochettes de disques.” *Caña Magazine*

Nipcraft 009 - Quand le retail met la pression



(photo by junjie xu from Pexels)

Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire mensuelle de quarante-cinq minutes environ entre @RaoulGendroz et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft).

Après notre épisode sur la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale), passons aux choses sérieuses: la négociation avec les retailers. Quoi qu'en disent certains brasseurs craft - peu sont pour, mais beaucoup ne pourront s'en passer - la démocratisation de la bière artisanale est passée et repassera par les rayons des grands magasins.

Chaque année en juin, il y a un moment que les commerciaux ou "key account" de vos brasseries préférée préparent encore mieux que l'été: il s'agit bien du fameux rendez-vous annuel chez les acheteurs de la catégorie bière, dont la croissance ne jure plus que par la Craft. Pour combien de temps encore ?

COMMUNAUTE

- Merci à Gwilh et à Ermanno pour le retour sur les liens cassés des épisodes 007 et 008… tout va mieux maintenant et tous les épisodes sont disponibles.
- Conciliabulles: on continue qu'avec l'audio, na!

CONCILIABULLES by Locraft.ch: cette semaine, on déguste...

24. Saison Surette (6%), *acidulée* de la brasserie BFM basée à Saignelégier
25. Orval ed. 2019 (6.2%), *Belgian Pale Ale* de l'abbaye Notre-Dame d'Orval en Belgique

BLABLA DE LA SEMAINE

- Aux US, c'est depuis 2017 déjà que la croissance du segment Craft a ralenti: -3% de références en bière craft actives, comparé à 2016 (source: Marketwatchmag.com)
- En Suisse, la croissance (en nombre de SKU's ou "Stock Keeping Units") aura duré jusqu'en 2020 au moins… mais les jeux sont faits!
- Parmi les trends visibles en rayon, en Europe:
    - Bière craft en format canette (33/44/50): plus hauts volumes & bas prix à travers ce format complémentaire ; mais la valeur sûre reste la bouteille 33cl (ex.: assortiment Doppelleu, basé à Winterthour)
    - Bière sans alcool, de l'IPA en passant par la Pale Ale, ou la bière industrielle
    - Bière Instagram: attention au feu de paille!
- Selon Coop - grand retailer suisse et 46e acteur le plus puissant au monde, selon le dernier rapport Deloitte - **60% du CA** (NDLR: et non 40% comme mentionné par @WarcoBrienza lors de l'enregistrement!) de la catégorie bière dans la région Suisse romande provenait du sous-segment "bières locales" en 2019 ; en Suisse alémanique, le même sous-segment représentait moins de 20% (!)
- Lors des négociations avec un achteur:
    - À distinguer: retailer (direct, par ex. Coop en Suisse, Auchan ou Cave Nicolas en France) VS distributeur (indirect, par ex. Amstein en Suisse)
    - Performances année N VS N-1 (chiffres "year-to-date" en volume & en valeur, comparaison entre "sell in" fournis par brasseur et "sell out" connu du retailer) ;
    - Innovations: avènement de l'IPA (2017), du 4-pack bouteilles (2018), des packs Craft spéciaux (2018-2019), de la canette Craft 50cl (2020) ;
    - ÉCHANTILLONS DES NOUVEAUTÉS CRAFT à remettre à l'acheteur !
    - Choisir, c'est souvent renoncer: une brasserie qui souhaite faire passer une nouveauté doit être prête à sacrifier un article listé en rayon ;
    - Publicité & promotion en N+1: quel soutien chez le retailer (Werbebeitrag) ? quel soutien média ? quel soutien au point de vente (ex. stand dégustation) ? Présenter un échéancier attractif, cohérent et … finançable.
    - Service(s) VS Prix: mise à disposition des nouveautés en février N+1 ; livraison gérée par le producteur ; unité de vente livrée (ex. 12x VS 24x)
    - Prix: c'est le retailer qui le fixe, mais vous pouvez presque le deviner! Regarder les prix concurrents, se rappeler du niveau de marge attendu (Prix de vente TTC divisé par 1+TVA en % moins prix d'achat HT égal marge absolue du distributeur ; diviser ensuite cette marge par le prix de vente HT appliqué par le retailer pour obtenir le %. Si votre calcul amène un résultat inférieur à 30-35%, vous risquez de passer à la trappe pour une question de prix.
- Conditions à remplir pour démarrer en retail:

    - Bière stable
    - L’acheteur retail recherche une DLUO de 9 mois, strict minimum!
    - Pas de Out-of-stock
    - Livraison par palette complète
    - Le retailer doit contractuellement représenter max. 25% du CA en Suisse (15% en France)
- Pour la fixation du prix et des conditions à payer, les 3 dimensions-clés sont:
    - prix TTC (yc. taxe de recyclage) livraison comprise, selon Incoterm “DDP (“Delivery Duty Paid”)
    - frais de listing et “Werbebeiträge”, ou contributions publicitaires consenties par le brasseur pour l’année N+1
    - plan marketing pour soutenir la nouveauté et la marque à dérouler, avec coût à budgéter
- Pourquoi aimer les ventes retail ?
    - Planification fixe
    - Prix correct pour volumes conséquents
    - Publicité faite par les rayons
    - Diversification de marché: Retail VS Convenience VS Horeca
    - Elargissement de la couverture géographique: en national ou en régional
    - Logistique carrée (livraison dans un dépôt central, pas dans chaque magasin)

INSPIRATIONS NIPCRAFT

#CITATION : Dieu, donne-nous la grâce d'accepter avec sérénité les choses qui ne peuvent être changées, le courage de changer celles qui devraient l'être, et la sagesse d'en connaître la différence - Reinhold Niebuhr (1892–1971) NB: prière des alcooliques anonymes

Nipcraft 008 - Best before DLUO



Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire mensuelle de quarante-cinq minutes environ entre @RaoulGendroz et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft).

Quelle différence faire entre les mentions “À consommer jusqu’au ...” et “À consommer de préférence avant ...” ? DLUO (Date Limite d’Utilisation Optimale), DLC (Date Limite de Consommation), Migros data (pour les Suisses romands), MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum), Best before date… À chaque fois, il s’agit d’acronymes ou d’expressions consacrées posant un cadre temporel à notre consommation.

COMMUNAUTE

- @RaoulGendroz est à 14 followers, pari gagné! 8 nouveaux followers sur Twitter pour Raoul après son 1er épisode en tant que coanimateur.
- Pas assez de feedbacks auditeurs suite à cette première avec Raoul! Allez, faites pas les timides.
- Parmi les 8 nouveaux followers, voici la gagnante des 2 bières BFM: @KendaKenda

- Cette semaine, GROS CONCOURS réservé à nos auditeurs suisses: notre partenaire Locraft.ch est en ligne depuis mi-juin et propose de faire gagner un 24-pack de bière par canton romand. Comment participer? Répondez à la question posée après avoir cliqué sur le lien!

CONCILIABULLES: QU'EST-CE QU'ON DEGUSTE CETTE SEMAINE?

26. Speakeasy (4%), *Session IPA* de la brasserie La Nébuleuse basée à Renens
27. Vapeur (6%), la *DDH IPA* de la brasserie danoise Dry&Bitter, en collab avec les français de Piggy Brewing

BLABLA DE LA SEMAINE

- En Suisse, c'est au brasseur de décider et d'apposer la bonne DLUO sur le packaging de sa bière… comment cette limite est-elle fixée avec des bières non pasteurisées ?
    - 'À consommer jusqu'au' : interdiction de vente une fois la date passée, car risque pour la santé
    - 'À consommer de préférence avant fin' : lorsqu'il n'y a pas de risque sanitaire
- Comment ça se passe en Production ?
    - Comment définir la date DLUO (durée limite d'utilisation optimale)
        - Au bol (on prend une date qui fait bien, genre '31.12.2020 23:59')
        - Par benchmarking (on copie les autres)
        - Panel de dégustation
        - Encore mieux, on le fait régulièrement (ex. tous les 6 mois)
    - Paramètres
        - Taux d'alcool
        - Teneur en sucre / malt
        - Quantité de lies au fond de la bouteille (plus de levures, plus de risque)
        - Conditionnement (minimisation d'oxygène)
        - Contenant (bouteilles transparentes, foncées, noires, 33, 75, fûts, pet, bag in box)
    - Les ennemis de la bière (levures autolysent)
        - La lumière
        - Le chaud
        - Infection
        - oxygène
    - NB: un défaut (ex. oxydation) peut devenir voulue et gage de qualité (ex. madération)
- Quelques trucs pour mieux conserver sa bière
    - Température fraîche
    - Abris de la lumière
    - Ne pas la conserver .-) ce n'est pas comme un vin, elle va être "optimum env. 3 à 6 mois après mise en bouteilles", mais va perdre en qualité à partir de 6 mois, une année.
- Worst-case(s), horeca et retail:

    - Le resto qui laisse traîner son fût des mois et/ou sans laver sa machine: un fût percé dure 1 semaine max. Se méfier des restos avec peu de débit! Ne pas hésiter à retourner sa bière si elle a un goût acide.
    - Pack de Noël, pas après Nouvel-An même à -50%.

INSPIRATIONS NIPCRAFT

- #CITATION : “Le commencement est la moitié de tout.” Pythagore

Nipcraft 007 - Craft beer ou bière artisanale ?



Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire mensuelle de quarante-cinq minutes environ entre @RaoulGendroz et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft).

C'est reparti! Jamais deux sans trois… après une co-animation 2019 avec le maître brasseur @KourosGhavami et une tentative en début d'année avec la zythologue @SpuhlerSamere , le podcaster @WarcoBrienza reprend du service avec un "ex" brasseur de renom dans la région lémanique: le fondateur de la Brasserie du Jorat, Raoul Gendroz. Un vieux de la veille, puisque nos deux compères se connaissent d'au moins deux vies antérieures…

Profitons de cette rencontre pour aborder un sujet presque tabou: certains parlent de bière (et d'esprit) Craft, alors que d'autres ne jurent que par la bière artisanale. Quelle(s) différence(s) brasseurs et amateurs font-ils entre brasserie craft et artisanale ?

QU'EST-CE QU'ON DEGUSTE CETTE SEMAINE?

28. La Minérale (3.5%), *gose* de la Brasserie La Mine basée à Bex
29. La Torpille (7.5%), la *brown ale* de la Brasserie des Franches-Montagnes (BFM)

COMMUNAUTE

- Aujourd'hui, on parle de Raoul Gendroz : d'où il vient et ce qu'il aime dans la bière. Challenge: et il aimerait doubler ses followers sur Twitter! (enfin... passer de 6 à 12). Pour l'occasion, il a même mis en ligne quelques photos de réalisations culinaires maison, histoire de vous appâter. Ca mérite un peu de soutien!
- Le *Conciliabulles* (en vidéo ici!), la nouvelle chronique de Nipcraft avec plein de brasseurs romands. Vous voulez déjà un extrait avant la première? Le voici
- Concours pour gagner une des deux bières qu'on déguste, offertes par notre nouveau partenaire LoCRAFT

BLABLA DE LA SEMAINE

- De la micro-brasserie à la brasserie artisanale: l'avis et l'expérience de Raoul, comparés à ceux de Warco. Le 1er nous rappelle que le mouvement doit beaucoup à la philosophie *Do It Yourself*. Il est bien connu que de belles réussites de petits entrepreneurs notamment dans l'informatique, ont débuté dans des garages… Google, Apple, Amazon, Microsoft, HP et même Harley Davidson… probablement qu'il n'y avait plus assez de garages libres pour le démarrage de Facebook.
- Le "Fait maison" est un état d'esprit, commun à plusieures branches (IT, bière, cuisine, bricolage, musique,...). Il exprime un certain détachement avec ce qui se fait sur le marché à un instant T. Il y a de la fiéreté à avoir fabriqué, réalisé, qqch de ses propres mains. Il permet également l'apprentissage, car on "apprend toujours mieux par sois-même". Entrez "build your own brewery" sur Google, et vous comprendrez ce qu'est l'esprit "craft" dans le sens "fait maison".
- Voici le schéma: peu de monde le fait (originalité), devient "cool" puis un "bon filon" -> l'herbe est toujours un peu plus verte ailleurs, le homebrewer rêve d'une installation pro automatique, le petit microbrasseur rêve de grandir et de devenir une brasserie "craft" tendance, le brasseur "craft" rêve de faire du volume pour rentabiliser un certain nombre d'investissements, et l'industriel rêve de cette petite niche créée par les autres pour montrer qu'il reste "dans le coup" et reprendre quelques parts de marché….
- Les brasseurs ne sont-ils pas aussi considérés comme les nouveaux alchimistes (définition Wikipedia ici)... Pour Warco, la *craft* ramène au positionnement, marketing notamment: elle nous rappelle l'influence anglo-saxonne (US/UK), une manière non conventionnelle d'être (salut aux barbus tatoués en fixies) et laisse la part belle aux *foodies,* ces gourmets passionnés d'accompagnements mets et bières, parfois insolites.
- La taille est toujours très **subjective**. Aux US, la définition de Craft brewerey précise "Annual production of 6 million barrels of beer" = env. 700 mio de litres, soit 7 mio HL = 2x la production Suisse… (1 barrel US = un peu moins de 120 l)
  Duvel Moortgat, Boston Beer Co (Samuel Adams), Sierra Nevada Brewing Co, Stone Brewery (325'000 US barrel/an = 39 mio l/an = 10% prod Suisse)
- Coronavirus : Dix millions de litres de bière vont être détruits, faute de clients

INSPIRATIONS NIPCRAFT (5 min)

- #DOCU : Silicon Valley - la révolution des hackers

- #CITATION : “Quand on partage ce qu’on a, c’est de la solidarité. Quand on partage son surplus, c’est de la charité.” Aleida Guevara March
-

(Nipcraft 008 - La quote des bières craft)

Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire bi-mensuelle de quarante-cinq minutes environ entre @SpuhlerSamere et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft).

De plus en plus, le monde de la craft est géré par des applications comme Untappd, Beer Advocate et consors. Les consommateurs et consommatrices, amateurs et amatrices et même les beer geeks ne jurent que par les votes de leurs semblables. Pourtant, il y a surement une autre manière d'apprécier ce qu'on boit ...

Petit point sur pourquoi les notes Untappd ont disparu des présentations des bières dans le podcast.

COMMUNAUTE

- …
- ...

QU'EST-CE QU'ON DEGUSTE CETTE SEMAINE? (les deux ont les mêmes notes sur Untappd, pourtant la Frimousse est clairement en dessous)

30. **Frimousse - barbeblanche**
31. **Docteur Gab's - Houleuse**

BLABLA DE LA SEMAINE:

- Untappd, Beer Advocate, pour ou contre, ou un peu des deux ? Questions de point de vue (consommateur/trice, brasseur/euse, vendeur/euse,...)
- Tour des bières les mieux notées sur Untappd : https://untappd.com/beer/top_rated?country=switzerland
- Tour des notes des indus les plus connues sur Untappd

INSPIRATIONS NIPCRAFT

- **#EVENT : Jeudi 13 février, TTo Wild Beer à la MEB**
- **#CITATION** :

(Nipcraft 007 - Les (é)missions 2020)

Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire bi-mensuelle de quarante-cinq minutes environ entre @SpuhlerSamere et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft).

Pour le premier épisode de 2020 avec @SpuhlerSamere, on fait la liste des “résolutions” de l’année. Ce qui vous attend, ce qui nous attend, et ce dont on a envie pour ce podcast.

COMMUNAUTE

- @Johanpoirier a bien reçu son paquet-bière cadeau! Merci aussi pour ta reco #podcast
- Merci à @Gwilh, @Pierrot46 , @Ironmanolux , @me_damien et à @Johanpoirier pour leurs bons voeux sur Twitter (à toi aussi @Ironmanolux merci pour ta reco ;)
- Plein de nouveaux followers sur Instagram! Merci @SpuhlerSamere
- Le gagnant du concours est @Gwilh

QU’EST-CE QU’ON DEGUSTE CETTE SEMAINE?

1. **(avant blabla) La Pointe, White IPA de l’Apaisée**
    - ***Descriptif de la bière:*** 6.2%, ??IBU “IPA Blanche aux agrumes bios (clémentines, oranges, citrons)”. Pamplemousse et céréale. Une pointe florale. Finale plutôt sèche. Se boit bien. Amertume plutôt faible mais présente.
    - **Food pairing recommandé :** Qqch d’assez épicé pour contrebalancer l’amertume, du canard qui peut bien se marier avec les agrumes.

2. **(après blabla) Peach Sour, de The Garden Brewery :**
    - ***Descriptif de la bière:*** 3.9%, 7 IBU, 3.61/5 sur Untappd. Version aux pêches de la série sour de la brasserie croate, avec du blé et de l’avoine. Bière légère en alcool, acidité douce, bien fruitée, pêche, noyau de pêche, raisin blanc.
    - **Food pairing recommandé :** Pêches au sirop, un truc bien sucré pour couper l’acidité, fruité pour résonner avec la bière.

BLABLA DE LA SEMAINE:

- Qu’est-ce qui t’attend en 2020, Camille?
    - Events avec ALBA
    - Dégustations en mars
    - Brassage amateur
    - Globalement année très bière.
- Qu’est-ce qui t’attend en 2020, Marco?
    - Pas que de la bière
    - La data est partout (preuve en est avec une étude Nipcraft à venir ?!)

    - Et les podcasts continuent!
    - (… Option Festival de musique…)
- Tendances de la bière en 2020 selon L'échappée Bière

INSPIRATIONS NIPCRAFT

- **#EVENT :**
    - 28 janvier : séminaire sur les houblons avec Luc, de la Brasserie Cayon's, au Cylure à Lausanne.
- **#CITATION** ::
    - Ce ne sont pas les doux rêveurs qui réussissent, mais les rêveurs purs et durs - François Garagnon dans *Bréviaire de l'Homme d'Action*

Nipcraft 006 - 3 bières faites de fin d'année

Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire bi-mensuelle de quarante-cinq minutes environ entre @Kouros_Ghavami et @WarcoBrienza. Cette semaine, nous accueillons en prime notre 1ère invité(e) et future coanimatrice de Nipcast podcast: @SpuhlerSamere, sommelière de bière fraîchement diplomée. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft).

Dans ce dernier épisode 2019, nous vivrons une suite et une fin: la suite de l'épisode 005 dédié au *food pairing* avec 3 bières dédiées aux fêtes de fin d'année: nous (re)parlerons d'accords mets/bières, mais aussi d'un joli Paquet à gagner! Cet épisode marquera aussi la fin de la co-animation avec Maître Kouros, qui va se concentrer sur ses brassins en 2020.

COMMUNAUTE

- On vous présente Camille S., zythologue formée à Paris et nouvelle recrue dans le team Nipcast podcast!
- C'est Noël et LE PAQUET composé des 6 bières artisanales suisses) est à gagner! Tirage au sort parmi tous ceux qui souhaiteront un Joyeux Noël à Nipcraft (@nipcraft) sur Twitter.
- Reprise des émissions en janvier 2020

QU'EST-CE QU'ON DEGUSTE CETTE SEMAINE?

- **Cathédrale 4.8%** (Untappd: 3.29/5) de la brasserie 7Peaks

  Descriptif de la bière: Notre american wheat est la boisson parfaite pour vous désaltérer après une longue journée en montagne. Prenez une Cathédrale, installez vous confortablement et admirez la vue sur les sommets alentours. Sentez la fraîcheur de ses notes d'agrumes et de son amertume subtile. American Wheat Ale donc un poil plus amère qu'une witbier (contrairement à ce qui est écrit sur Untappd).

  Food pairing recommandé: curry de poisson, complémentarité https://ileauxepices.com/blog/2018/03/16/recette-curry-de-poisson-au-garam-masala/wpid16281/

- **Atomic Shake 5%** (Untappd: 3.53/5) de la brasserie Dystopian Brewing

  Descriptif de la bière: Variation du style NEIPA, adoucie et plus onctueuse encore grâce à l'ajout de lactose. Pour le kick fruité, Oliver a ajouté des framboises. Une bière douce, légère, onctueuse, fruitée, avec une amertume agréable en finale. "Devrait contenter l'adulte tout comme notre enfant intérieur".

Food pairing recommandé: gigue de chevreuil sauce grand veneur, complémentarité https://www.marieclaire.fr/cuisine/gigue-de-chevreuil-sauce-grand-veneur,1206826.asp

- **Malt Capone 7%** (Untappd: 3.69/5) de la brasserie suisse La Nébuleuse

  Descriptif de la bière: née en Angleterre, la bière Porter est connue pour son caractère. Fermentée avec un bourbon américain et des gousses de vanilles, la Malt Capone est une offre qu'on ne peut refuser: avec sa mousse onctueuse et ses notes torréfiées, elle possède un corps profond et complexe.

  Food pairing recommandé: compagne idéale d'un dessert au chocolat ou d'un bon cigare entre amis.

BLABLA DE LA SEMAINE:

- Pourquoi tu pars Kouros?

INSPIRATIONS NIPCRAFT

- **#EVENT ::** marché de Noël à Berne
- **#CITATION** :: “L’être libre est celui qui aide l’autre à le devenir.” sur le mur d’un certain Vivian… pour aller plus loin: https://en.wikipedia.org/wiki/Mikhail_Bakunin

Nipcraft 005 - D’accord, mets & bières!

Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire bi-mensuelle de quarante-cinq minutes environ entre @Kouros_Ghavami et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft).

C’est pas tout de boire et de vous présenter les différents styles de bière craft. Encore faut-il savoir avec quoi les apprécier! Tandis que les formations de zythologue - ou bierologue - sont en plein essor, les bières s’invitent aux tables de restaurants… jusqu’à voler parfois la vedette au vin. Dans cette émission, nous parlerons d’accords mets/bières, en partageant nos expériences sensorielles et gastronomiques, mais aussi livre en main (cf. section Inspirations, ci-dessous).

QU’EST-CE QU’ON BOIT CETTE SEMAINE?

- **Doppelleuse** (Untappd: 3.24/5) brassée chez Doppelleu

  Descriptif de la bière: Doppelleuse est une Session IPA ultra fraîche et légère, aux notes d’agrumes et de groseilles. Une touche de blé pour ajouter une petite rondeur à son corps malté tout en finesse. Le houblon s’exprime merveilleusement au nez et en bouche pour un final moyennement amer et persistant.

  Food pairing recommandé: pour jouer sur la *complémentarité* entre plat et bière essayez ces brochettes de poulet façon cajun: vous exhausterez leur goût épicé avec la touche d’amertume apportée par Doppelleuse.

- **Friendship Seizon** (Untappd: 3.72/5) brassée chez Hoppy People

  Descriptif de la bière: Hazy Pale Ale fabuleusement onctueuse, elle a vu le jour sous le soleil de Sierre. Un aromatique fruité aux notes de fleur d’oranger et de pêche donné par les houblons Ekuanot et Citra. Associé à l’onctuosité de l’avoine, cela donne une bière rafraîchissante, à l’amertume légère et au final fruité.

  Food pairing recommandé: avec cette recette de canard à l’orange, jouez sur la résonance apportée par les agrumes.

- **Et Tu, Brute?** (Untappd: 3.69/5) brassée à La Nébuleuse

  Descriptif de la bière: Brut IPA moderne avec sa touche historique, elle porte une robe limpide, moyennement sèche et pétillante. Un aromatique fruité par un doux mélange de houblons venus du Nouveau Monde et une fermentation aux levures de champagne.

Food pairing recommandé: des huîtres pardi! l'effervescence, la teneur en alcool et les houblons de cette bière qui tirent sur l'agrume vont couper le gras de l'huître et affiner sa sensation en bouche. La bière joue alors un peu le rôle du vinaigre.

COMMUNAUTE

- Bravo à Johan Poirier qui a remporté sa canette d'Evil Twin Brewing! Et Merci pour ton retour sur PocketCast.
- Un super merci à @Gwilh pour avoir creusé le problème de diffusion avec l'épisode 004… @WarcoBrienza avait effectivement fauté sur le lien de téléchargement et cela a semé un peu de zizanie dans vos agrégateurs de flux RSS
- Un grand Jah à Matthias Beljean pour sa super promo sur Twitter. Tu fais plaisir!

BLABLA DE LA SEMAINE:

- **Complémentarité, résonance & contraste**: **les 3 dimensions du *food pairing***
    - *Complémentarité, définition*: tout en gardant un certain équilibre entre mets et bières, il est possible de rechercher la complémentarité, soit de choisir un breuvage qui va élargir le profil principal du plat et ainsi l'"amplifier". Par exemple, un poisson pourra s'accompagner d'une bière aux notes citronnées.
    - *Résonance, définition*: elle va au-delà de la complémentarité, nous arrivons au point commun entre met et bière: c'est le cas par exemple lorsqu'on déguste une glace au café et une Porter comme la Malt Capone (NB: on vous en reparle dans la prochaine émission justement!).
    - *Contraste, définition*: contrairement à la complémentarité et à la résonance, on oppose ici plat et boisson. L'objectif est que la consommation simultanée des deux apporte plus de saveurs encore que s'ils étaient dégustés séparément. Une triple belge fera des merveilles avec un fromage corsé à pâte dure ou molle.

INSPIRATIONS NIPCRAFT

- **#LIVRE ::** Les saveurs gastronomiques de la bière, de David Lévesque Gendron et Martin Thibault
- **#BAR ::** nouveau bar à 38 becs, juste derrière la gare de Genève: La Taproom
- **#CITATION ::** "Le principe même du choix, c'est d'exclure" Gilles Deleuze (philosophe français)

Nipcraft 004 - US et coutûmes

Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire bi-mensuelle de quarante-cinq minutes environ entre @Kouros_Ghavami et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft).

Après avoir abordé les différents styles de bière lors du précédent épisode, Nipcraft revient sur la nouvelle vague venue des U.S. dès les années 80 et dont le fer de lance se résume en trois lettres: IPA pour India Pale Ale. L'Amérique et sa côte ouest seront à l'honneur!

QU'EST-CE QU'ON DEGUSTE CETTE SEMAINE?

- **I Always Felt Closer to IPAs Than I Did To People** (Untappd: 3.99/5) de la brasserie américaine Evil Twin Brewing

  Descriptif de la bière: *I Always Felt Closer To IPAs Than I Did To People* est une bière impériale américaine de type IPA brassée par Evil Twin Brewing à Brooklyn. DDH 9% IIPA est de loin la bière la plus houblonnée que nous ayons jamais produite. 5,6 lb/b de Galaxy et Citra avec une touche d'Amarillo et Simcoe. La bière est de couleur jaune très trouble, un peu trop trouble pour voir s'il y a une carbonatation visible. Il se coulait avec une tête blanche haute comme un doigt qui s'éteignait lentement, laissant une tête mince couvrant la surface et beaucoup d'anneaux de dentelle de bulles sur les côtés du verre.

  Food pairing recommandé: spare ribs

- **Orval (2019)** (Untappd: 3.92/5), Belgian Pale Ale de l'abbaye Notre-Dame d'Orval

  Descriptif de la bière: L'Orval est une bière trappiste belge de robe ambrée, qui titre à 6,2% d'alcool. Créée en 1932, elle est produite par l'abbaye Notre-Dame d'Orval, dans le sud-est de la Belgique. Cette bière est simplement mythique. Elle fascine de nombreux amateurs par son goût inégalé, par sa bouteille à la forme unique, ou parce qu'elle se fait de plus en plus rare…

  Food pairing recommandé: saucisses rôties aux herbes ou soupe à la courge

COMMUNAUTE

- 47 followers sur Twitter et 21 sur Instagram, trop bien!
- Bravo à Joël Buchs, il a remporté un Coolcan et ses 12 canettes 33cl!
- Merci à Gwilh pour son feedback sur l'émission précédente. On dirait que nos fans de bière sont justement fans de dégustation. @WarcoBrienza vous pose une question pour

le coup: déguster 2, ou 3 bières?

- ***Concours de la semaine:*** gagnez une (belle) canette de la brasserie Evil Twin Brewing

BLABLA DE LA SEMAINE:

- l'IPA
    - Son histoire
    - (Ses déclinaisons: Session IPA, IPA, NEIPA, DIPA, TIPA?)
- Est-ce qu'IPA ça fait toujours le buzz?
- Quelle est la tendance en terme de taux d'alcool?
- https://www.happybeertime.com/blog/2019/09/05/gallia-a-signe-heineken-premiere-craft-francaise-a-cede/

INSPIRATIONS NIPCRAFT

- **#LIVRE** :: Le dictionnaire de ma vie par Eric Dupond-Moretti & Laurence Monsénégo
- **#CITATION** :: "La justice est une erreur millénaire qui veut que l'on ait attribué à une administration le nom d'une vertu" Casamayor (Serges Fuster, co-fondateur du Syndicat de la magistrature)

Nipcraft 003 - La douce, l'acide et l'amertume

Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire bi-mensuelle d'une demi-heure environ entre @Kouros_Ghavami et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et sur Instagram (@nipcraft).

Cette semaine, la Belgique est à la fête et nous testons 3 bières tout en passant au peigne fin les différents styles de bière présents sur le marché. De la traditionnelle blonde de soif et la brune de type Porter, en passant par la Pale Ale ou l'IPA (*India Pale Ale*), il y en a pour tous les goûts et de toutes les couleurs.

QU'EST-CE QU'ON DEGUSTE CETTE SEMAINE?

- **Gueuze 100% Lambic** (Untappd: 4.25/5), bière bio de la brasserie Cantillon basée à Bruxelles en Belgique.

  Descriptif de la bière: parfois appelée Champagne de Bruxelles, cette gueuze est brassée par la *Brasserie-Brouwerij Cantillon* dans le respect scrupuleux d'une tradition séculaire. Mélange de Lambics - d'un, deux et trois ans d'âge - brassé avec des céréales biologiques pour produire cette bière emblématique de Bruxelles.

  Food pairing recommandé: fromage bleu ou fruits de mer

- **Jambe-de-bois** (Untappd: 3.62/5), une triple belge de la brasserie de la Senne, elle aussi à Bruxelles en Belgique.

  Descriptif de la bière: Au nez, des notes fruitées de citron vert sur le devant, avec une légère note poivrée. Ce n'est pas ce qui vient à l'esprit dans l'arôme tripel, mais c'est agréable cette légère douceur! Les esters floraux fruités (composés aromatiques de fermentation) se combinent avec le houblon floral pour donner une forte impression au départ.

  Food pairing recommandé: fromage à pâte dur (comme le Gruyère).

- ***Bière des Romands*** (Untappd: 3.45/5), une Pale Ale de la brasserie La Nébuleuse réalisée en collaboration avec Swiss airlines et 2'000+ résidents romands
  Descriptif des bières: Swiss Pale Ale, inventée par la population de Suisse romande, à ne pas confondre avec une IPA! Cette bière se démarque par l'utilisation d'orge et d'épeautre pour un corps rond et légèrement épicé. Au nez, les agrumes et fruits exotiques apportés par le houblon laissent éclater une fraîcheur envoûtante. Un final peu amer et onctueux. Une bière à découvrir sur les vols de la compagnie Swiss airlines!

Food pairing recommandé: assiette de viande séchée

COMMUNAUTE

- 44 followers sur Twitter et 11 sur Instagram, merci à tous!
- Merci à @Shalf pour ses retours sur l'épisode 002. C'est noté: on va faire schmolitz avec Kouros et, non, nous ne parlerons pas que de sa brasserie ;-) la preuve cette semaine!
- ***Concours de la semaine:*** gagnez un Coolcan avec 12 Bières des Romands. Suivez l'émission jusqu'au bout pour découvrir comment!

BLABLA DE LA SEMAINE:

- 10 styles de bière passent sous la loupe de Maître Kouros:
    - Lager: Helles, Pilsner
    - Ale: Hefeweizen, Triple Belge, American Pale Ale, India Pale Ale (IPA), New England Pale Ale (NEIPA), Double IPA, Acide, Porter
- Fête des Vignerons 2019 à Vevey: debriefing
- Feldschlösschen lance une nouvelle pale ale
- Le Coolcan, LE dispenser à canettes 33cl! Ou comment gagner le coeur des crafters pour la canette, format parfois perçu comme moins qualitatif.

INSPIRATIONS NIPCRAFT

- **#LIVRE** :: Le Secret de l'Aigle, de Luis Ansa (chaman) et Henri Gougaud
- **#CITATION** :: "L'important dans la vie n'est point le triomphe mais le combat; l'essentiel n'est pas d'avoir vaincu mais de s'être bien battu." Pierre de Coubertin

Nipcraft 002 - du Sikaru à la bière Craft

Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire bi-mensuelle de quarante-cinq minutes environ entre @Kouros_Ghavami et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com, sur Twitter et Instagram (@nipcraft).

Retour vers le futur dans ce nouvel épisode de Nipcraft podcast: la bière est une histoire vieille de 10'000 ans! On rembobine avec Kouros pour réaborder les bières qui ont précédé la Craft, du Sikaru à la bière industrielle basse fermentation.

QU'EST-CE QU'ON DEGUSTE CETTE SEMAINE?
Cette semaine, nous dégustons une jeune demoiselle et une dame noble de la Craft helvétique:

- Pacific Pale Ale (Untappd: 3.6/5) de la brasserie Trois Dames (2003) basée à Sainte-Croix
  Food pairing recommandé: un filet de perche meunière, le corps caramel se mariant à merveille avec ce poisson d'eau douce
- 24/7 (Untappd: 3.49/5), la Session IPA de la brasserie Hoppy People (2016) basée à Sierre.
  Food pairing recommandé: une belle salade niçoise

COMMUNAUTE

- 38 followers sur Twitter et 8 sur Instagram, la classe!
- Merci à @Gwilh pour sa bonne question sur les nano et les micro-brasseries: alors, font-elles de l'artisanat? (merci aussi pour la mention d'Untappd).
- Nous avons tiré au sort les 2 gagnants… un gros bravo à @ProfMoustach (Zepp) basé à Paris et à @Shalf (Am'Wheat) basé à Lausanne car ils ont tout 2 gagné un 12-pack de bière livrée chez eux.
- La question qui tue: où trouver les bières La Nébuleuse en France? En réponse à @MilleCodesLN et à @ProfMoustach, le réseau de bars & magasins de bières spécialisés MyBeers (17 en France, dont un à Montpellier et un à Lyon)

BLABLA DE LA SEMAINE:

- Les 1ère cultures de céréales, notamment l'orge et l'épeautre ont été attestées en 8000 av. J.-C. en Mésopotamie. Tous les ingrédients étant disponibles dès cette époque, la bière pouvait donc exister et l'on estime son invention/découverte à 6000 av. J.-C. Cependant, les preuves formelles de son existence, découvertes dans la province de Sumer, remontent au IVe millénaire av. J.-C. Cette bière "mère" alors appelée « sikaru » (dont la traduction littérale est « pain liquide ») était à la base de l'alimentation quotidienne. On la fabriquait par cuisson de galettes à base d'épeautre et d'orge, que l'on mettait à tremper dans de l'eau afin de déclencher la fermentation nécessaire à la production d'alcool. On assaisonnait la bière notamment avec de la cannelle ou du miel.

- La bière, également connue des peuples de Chaldée (maintenant Irak, Koweït) et d'Assyrie (Irak, Syrie, Liban, Palestine), devient monnaie d'échange et commence sa dissémination. Des recherches archéologiques ont pu démontrer que les Provençaux brassaient déjà leur bière au Ve siècle av. J.-C!
- Utilisée comme moyen de paiement à Babylone, boisson des dieux dans l'Égypte antique, la bière devient en Grèce puis dans l'Empire romain la boisson du pauvre, tandis que le vin est celle des dieux. Elle restera cependant la boisson de prédilection des peuples du Nord, Celtes et Germains.
- La préférence pour le vin se confirmera dans l'Europe chrétienne du début du Moyen Âge, notamment grâce au concile d'Aix-la-Chapelle de 816 qui encouragea les viticultures épiscopales et monastiques dans le but de célébrer l'eucharistie. Il faudra attendre le 8e siècle pour voir le brassage de la bière gagner en importance en Europe.
- Par la suite, aux environs du 12e siècle, certains monastères (par exemple en Alsace et en Bavière) se spécialisèrent dans le brassage de la bière, bue par la population à la place d'une eau souvent non potable.
- Aujourd'hui, la bière jouit d'un succès mondial en tant que boisson désaltérante et de dégustation. Ce succès remonte au 19e siècle où la maîtrise de la fermentation basse grâce à la réfrigération et la pasteurisation permirent la production de nouvelles variétés de bière ainsi que leur exportation.

NEWS DE LA SEMAINE

- Énième Equity for Punks de Brewdog pour financer leur nouvelle achat berlinois:
    - https://efp.brewdog.com/equityforpunks/prospectus-download
    - https://6303ffd34a16b1ca5276-a9447b7dfa4ae38e337b359963d557c4.ssl.cf3.rackcdn.com/BrewDog_EFP_Prospectus_DE.pdf

INSPIRATION NIPCRAFT

- **#EVENT** :: Fête nationale du 1er août à Berne! Programme complet - et en bonne partie gratuit ici.
- **#EVENT** :: pour chaque génération, c'est le retour de la Fête des Vignerons à Vevey, jusqu'au 11 août 2019
- **#EVENT** :: Paléo festival avec Stirling gluten free au bar du Jura
- **#CITATION** :: "À un certain moment, l'abandon est une plus grande force que la volonté", François Garagnon dans *Bréviaire de l'homme d'action*

#spécial - Made in Italy



Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire bi-mensuelle d'une demi-heure environ avec @WarcoBrienza (en vacances). Plus d'info sur nipcast.com, sur Instagram, LinkedIn et Twitter.

Cette semaine, @WarcoBrienza se trouve en Italie ; il en profite pour enregistrer un épisode express à Forenza, son village d'origine habité par 1'000 âmes et situé dans la région de la *Basilicata*, aux confins des Pouilles. Ici-même, la Craft fait des ravages avec quelques villageois qui tentent l'expérience du brassage de bière fait maison… dans leur réduit! Ce podcast est aussi l'occasion de vous expliquer comment gagner un 12-pack de canettes Zepp (Pilsner) ou Am'Wheat (American Wheat Ale), 2 bières créées par la brasserie suisse La Nébuleuse comme promis lors de l'épisode 001.

QU'EST-CE QU'ON DEGUSTE CETTE SEMAINE?
Pas de dégustation cette semaine, mais la meilleure adresse (selon Tripadvisor du moins!) pour commander une bonne bière Craft à Naples:

- Nabeer Birroteca, située dans le centre historique de Naples. Profitez-en pour commander l'(excellent) antipasto de la maison pour accompagner votre bière.

COMMUNAUTE

- 32 followers sur Twitter, trop beau! Nipcraft est également présent sur Insta et LI depuis peu.
- Merci à **Benoit GALATI** pour ses compliments sur l'épisode 001!

BLABLA DE LA SEMAINE:

- Suivez-nous sur l'une des trois plateformes sociales (ou sur les trois pour multiplier vos

chances) ET postez un commentaire avec le mot-clé ‘Zepp’ ou ‘AmWheat’ sous la publication annonçant cet épisode spécial pour tenter de gagner l’un des deux 12-packs de bière livré chez vous.

NEWS DE LA SEMAINE

- Pas de news cette semaine: on attend le retour de @Kouros_Ghavami au micro!

INSPIRATION NIP$ALES

- **#LIVRE** :: Pourquoi J’ai Mangé Mon Père, Roy Lewis
- **#CITATION** :: Voilà ce qui rend la mort si insupportable: la curiosité insatisfaite. - Beryl Markham

#001 - Festiv'Ale



Nipcraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire bi-mensuelle d'une demi-heure environ entre @Kouros_Ghavami et @WarcoBrienza. Plus d'info sur nipcast.com et sur Twitter @nipcraft.

Cette semaine, on annonce un grand festival lausannois: le Festival de la Cité à Lausanne, cette année du 9 au 14 juillet. Avec courage et détermination, le comité d'organisation est passé d'une bière industrielle à la bière Craft! On reprend tout cela au micro.

QU'EST-CE QU'ON DEGUSTE CETTE SEMAINE?
Cette semaine, nous dégustons les deux bières du Festival de la Cité. Peut-être même pourrez-vous gagner un 12-pack canettes de l'une ou l'autre : alors, Pilsner ou Wheat Ale?

- La Nébuleuse Zepp par Kouros, à déguster avec une viande de porc ;
- La Nébuleuse Am'Wheat par Warco, qui siéra parfaitement à vos brochettes de crevettes marinées posées sur le grill.

COMMUNAUTE

- 25 followers sur Twitter, merci à tous!
- Le gagnant de notre concours est @polotheone
- Le dilemme des hashtags… on passe de #business à #bouffe pour mieux vous parler de foodtech et de nouvelle cuisine!
- **CARPENTIER Jérôme:** le podcast est désormais disponible sur iTunes (contrairement à ce que nous annoncions mardi passé lors de l'enregistrement ;-)

BLABLA DE LA SEMAINE:

- Comment s'y est pris La Nébuleuse pour prendre le bastion de La Cité?
- Quel a été ton plus beau festival? Le top 3 de @WarcoBrienza et @Kouros_Ghavami:
    - Gurtenfestival (CH) - Tuska (FI)
    - Monegros (ES) - Open-air St-Gallen (CH)
    - Eurockéennes (FR) - Reggae Geel (BE)

NEWS DE LA SEMAINE

- 2019: 1'300+ brasseries en Suisse! Soit le record au monde de brasseries par habitant. Info ou Intox?

INSPIRATION NIP$ALES

- **#EVENTS** :: 2 soirées à La Cité jeudi 11 juillet 2019 dès 19:30
- **#CITATION** :: Vivre, c'est passer d'un espace à un autre en essayant le plus possible de ne pas se cogner - Georges Perec

000 - L’esprit Craft

https://hangouts.google.com/hangouts/_/mshzjuo5xfdahgwynrkqm4biuue?authuser=0&hl=en



NipCraft est un podcast de la famille Nipcast qui vous parle de #biere, de #bouffe et de #blabla en tout genre. Une affaire bi-mensuelle entre @Kouros_Ghavami et @WarcoBrienza.
Plus d'info sur nipcast.com et @nipcraft.

Cette semaine, on se lance dans l’aventure: un épisode Zéro pour tester cette partition à 2 voix et démarrer une nouvelle série de podcast. A la maison, chez Nipcast!

QU’EST-CE QU’ON DEGUSTE CETTE SEMAINE?
Nipcraft, c’est aussi une expérience sensorielle: à chaque épisode, nous dégustons une nouvelle bière et vous le faisons savoir. Peut-être même pourrez-vous la gagner:

- La Nébuleuse Chelita par Kouros: à savourer avec un curry express aux crevettes ;
- Dr Gab’s Tempête par Warco: se combine à merveille avec un fromage de type Cheddar

COMMUNAUTE

- Nipcraft est présent sur Twitter. Like, like, like!
- #AskNipCraft , on reprend les classiques et on recommence: à la moindre question,

balancez-là sur Twitter.
- Patreon: découvrez les bières que nous dégustons lors de l'émission!

BLABLA DE LA SEMAINE:
- C'est quoi, la Craft? et l'esprit Craft?
- Pourquoi un podcast sur la bière? Quel lien avec le business?
- Et toi Kouros, comment es-tu tombé dans le brassin?
- Le pitch des émissions à venir

NEWS DE LA SEMAINE
- Lien vers
- https://nltimes.nl/2019/06/06/amsterdam-craft-brewery-oedipus-sells-stake-heineken

INSPIRATION NIPCRAFT
- **#CITATION** :: "La lucidité est la blessure la plus proche du soleil." René Char (poète et membre de la résistance)

Nipcraft show notes https://meet.google.com/mdb-ides-myy

Nipcraft CCC -

(septembre) Nipcraft BBB - Craft labellisée
Bière de Vallorbe bio /