

# HOPPY HOURS



Hello ! Merci pour vos avis sur la première HoppyLetter, ça fait chaud au coeur ! Et si vous n'avez pas encore laissé votre avis, il est encore temps ; n'hésitez pas à me dire ce que vous aimeriez trouver dans la HoppyLetter #3. Bonne lecture, bon mois de décembre et bonnes fêtes à toutes et à tous.

Photo : GEORGE RIZER FOR THE BOSTON GLOBE



## FOCUS

### La brasserie américaine Trillium dans la tourmente

C'est LA brasserie de Boston où on fait la queue pour boire une pinte. Fondée par le couple **Tetreault** en 2013, elle a aujourd'hui acquis une **renommée mondiale** auprès des amateurs-rices de bières. Des IPAs aux Saisons en passant par les bières vieilles en barriques... On les recherche, on veut toutes les goûter. Chose qui s'avère difficile puisque les bières ne sont vendues qu'au Massachusetts.

MAIS. Il y a un peu plus d'une semaine, sur BeerAdvocate, un ancien employé fait part de **révélations assez gênantes** sur la façon de manager du couple. Ce post a été supprimé puis republié sur Reddit. Il accuse notamment la brasserie de profiter du fait que des

personnes veulent y travailler pour faire apparaître dans leur CV une brasserie de renom, et ce au détriment d'un **salaire décent**. Trillium a ouvert récemment un restaurant, un bar et un shop à Fort Point, et avec ces nouvelles ouvertures, des employés (parfois depuis plus de 3 ans) ont dû repasser un entretien d'embauche pour un poste qu'ils occupaient déjà, et ont vu leur salaire passer de **8\$ de l'heure à... 5\$**. Et ça va encore plus loin : la frozen Mexican sunrise, une bière censée être vieillie en fût de tequila, ne serait en fait qu'une **bière coupée à la tequila**. Ce qui est totalement **illégal** ! Et les employés devaient

### FALLAIT PAS LOUPER Resilience IPA, la bière pour soutenir les victimes des incendies en Californie

"La célèbre brasserie Sierra Nevada propose à tous les brasseurs une recette commune dont les bénéfices seront reversés aux victimes des incendies dits de Camp Fire et Woosley."

[LIRE L'ARTICLE >](#)

### EN (TRÈS) BREF

AB INBEV OSE LA LEFFE SANS ALCOOL (AU SECOURS)

[Lire l'article >](#)

MICROBRASSERIES ET GRANDE DISTRIB : MARIAGE IMPOSSIBLE ?

[Lire l'article >](#)

UNE NOUVELLE CIRCULAIRE POUR LE BRASSAGE AMATEUR BELGE

[Lire l'article >](#)

mentir aux clients. On apprend aussi que les bières oxydées ou infectées se verraient coupées au jus de fruit, et que les growlers seraient remplis de bière de moindre qualité - celle qui reste au fond du fermenteur, avec les dépôts et les lies. Conditions pas idéales... Trillium a répondu à certaines accusations, mais on n'a toujours pas la réponse pour la tequila.

[LIRE L'ARTICLE \(Boston globe, en anglais\) >](#)

[LIRE LA REPONSE DE TRILLIUM >](#)



## SUR HOPPYHOURS.NET

Le dernier article : "**Wishlist de Noël #2 : idées cadeaux**"

[LIRE L'ARTICLE >](#)

Et aussi : **Le cidre artisanal fait sa révolution - la première box mensuelle de cidre**

[LIRE L'ARTICLE >](#)

Mais encore : **Les bières Saison**

[LIRE L'ARTICLE >](#)



## CALENDRIER

Retrouvez le calendrier complet sur **Hoppy Hours** - onglet **Festivals de bière**

**15-16/12 : Black Beer Fest à Ypres (Belgique)**



## LA DÉGUSTATION DU MOIS

Le blog du Sous-Bock a récemment publié sa review de **L'affaire Nelson Mango**, bière produite par The Piggy brewing company. Je l'ai découverte lors du Blib à Bordeaux, pour ma part, et j'aime le côté juteux des bières !

[LIRE L'ARTICLE >](#)

## DU CÔTÉ DES 'RICAINS

### TINDER SERAIT UNE MENACE POUR LA BIÈRE...

[LIRE L'ARTICLE \(en anglais\)>](#)

C'est en tout cas ce qu'avance **Bob Pease**, président de la Brewers Association. Tandis que les brasseurs s'inquiètent de la légalisation du cannabis - possiblement moins d'argent dépensé dans la bière, en conséquence - Bob Pease est lui plus inquiet par les applications de rencontres...qui favorisent les rencontres sans avoir à se rendre quelque part, mais juste en swipant à gauche ou à droite. Inquiétude légitime ?

C'est vrai qu'avant tout ça, on allait dans les bars pour rencontrer du monde. Mais je doute que l'un empêche l'autre ; on fait de belles rencontres (et pas forcément amoureuses !) dans les bars, et ils resteront le lieu privilégié pour les retrouvailles entre amis par exemple. J'espère en tout cas qu'il a tort de s'inquiéter ; mais, en France, la culture "sortie en bar" est tout de même assez importante, malgré les nombreuses fermetures.

## FESTIVALS

### RETOUR SUR LE BILLIE'S CRAFT BEER FEST

par Vincent Callut, sur Meet my beers

[LIRE L'ARTICLE >](#)

### UNE MALTERIE EN BRETAGNE

[LIRE L'ARTICLE >](#)

## Y'EN A ASSEZ DES BARS À BIÈRES SANS IDENTITÉ

Mais ce n'est que mon avis... Après une ouverture récente à Rennes, le **Delirium café** débarque à Lille. Ce bar légendaire se vante de ses 40 bières pression, et 600 bouteilles... et donc serait le bar avec "le plus grand choix de bières". *Really ?* La carte des bières de Rennes ne m'a vraiment pas fait rêver, et on reste majoritairement sur des bières de la brasserie **Huyghe** (ni bonnes ni mauvaises, hein, mais la notion de choix est relative) et belges classiques. Chaque gérant(e) d'un Delirium café peut affiner ou non sa sélection. Mais, au-delà de la sélection, que penser de la **qualité de service et de conseil** ? 40 pressions, c'est chouette, mais à quelle fréquence tournent les fûts ? Bref, je préfère mon p'tit bar indépendant au 10 becs avec une sélection pertinente.

Dans un autre registre, on se bat à Saumur contre l'ouverture d'un **Levrette café dans une chapelle désacralisée**. Oui, on parle bien de cette fameuse bière industrielle aux jeux de mots douteux. Sans aller jusqu'à cautionner l'interdiction d'ouverture d'un bar, je reste toujours **dubitative** face à ces marques qui n'aident pas à améliorer l'image de la bière. Pour rester polie.

[LIRE L'ARTICLE \(Delirium café\)>](#)

[LIRE L'ARTICLE \(Levrette café\)>](#)

## LE TRUC YUMMY

### LES FALAFELS À LA DRÊCHE



Jaclyn de Biérocration (Paris) partage sa recette de falafels faits à partir de drêche. A tester absolument !

[VOIR LA RECETTE >](#)