

Intramuros 2022

La brasserie artisanale La Parisienne réédite sa fameuse bière locale avec du houblon 100 % parisien : **L'Intramuros.**

Sortie prévue : 9 novembre 2022



Du houblon 100 % parisien

Pionnière du renouveau brassicole francilien depuis 2014, La Parisienne va brasser pour la quatrième année consécutive sa bière aux houblons 100% parisiens, **L'Intramuros.**

Une recette parisienne revisitée

L'Intramuros est une bière blonde historique de type *petite bière*. Il s'agit d'un style typiquement parisien, disparu depuis les années 50. En résulte une bière légère (4 % alc.), fraîche et parfaitement équilibrée.

En circuit court

L'Intramuros est brassée à quelques kilomètres seulement des plantations. Conditionnée en format bouteille de 33 cl et en fût de 30 litres, l'Intramuros est commercialisée en circuit court aux 1300 clients de La Parisienne en Ile-de-France.



LA PARISIENNE
NÉE À PARIS, BRASSÉE ET MISE EN BOUTEILLE DANS LE GRAND PARIS

Récolte participative

La Parisienne et l'agriculture urbaine à Paris

La Parisienne est un acteur majeur de l'agriculture urbaine à Paris, avec 500 pieds de houblon (2150m² de murs) cultivés dans Paris intramuros. La Parisienne entretient deux plantations dans Paris intramuros: les centres sportifs Louis Lumière (20e) et Déjérine (20e). Toutes les cultures sont en pleine terre, et certifiées BIO.

Une certification BIO

Depuis juin 2021, la Brasserie La Parisienne a obtenu la certification BIO pour ses plantations de houblons.

Cette année, l'intramuros sera 100% houblons parisiens et 100% bio.

Une récolte participative

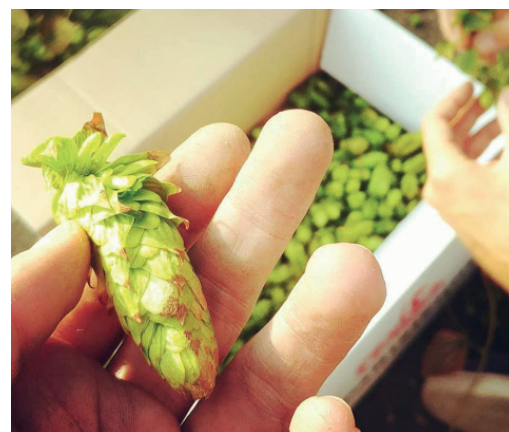
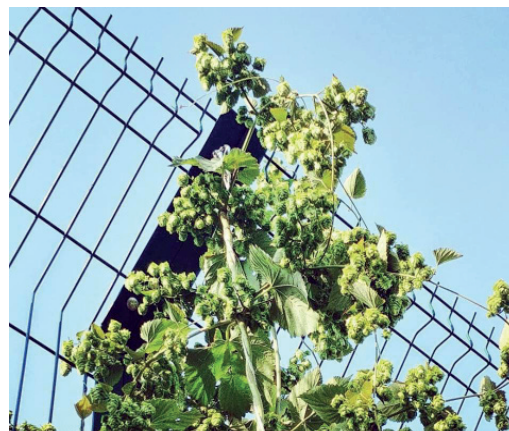
La Parisienne a organisé la 5ème édition de la récolte participative dédiée à sa bière saisonnière et locale. Elle a eu lieu le 17 septembre 2022 au stade Déjérine à Paris (20ème). Une belle occasion de partager un moment convivial avec toute l'équipe de la Brasserie La Parisienne.

Une récolte précoce

La récolte 2022 a été précoce (mi septembre), et les rendements bas après un été caniculaire. Les cônes sont sains et les huiles essentielles concentrées et expressives : leur système racinaire bien développé (4 ans) les a protégé des effets de la chaleur.

Brasserie La Parisienne

29 rue Cartier Bresson, 93500 Pantin
info@brasseriela-parisienne.com
09 52 34 94 69



M. Saint John Webb, presse / communication
communication@brasseriela-parisienne.com