

SBF2024 - Brasserie #3

Brasserie des Trévires

www.facebook.com/brasseriedestrevires



A propos de la brasserie

Fière de ses 6 années d'existence, la brasserie des Trévires est nichée dans le sud de la province tantôt à Arlon, bientôt à Lamorteau, pour finalement rayonner aux quatre coins de la province. Incarnant la quintessence de l'artisanat brassicole, sa démarche proactive repose sur des valeurs profondément enracinées : l'authenticité et la tradition. Ces principes guident tant ses méthodes de brassage que sa culture d'entreprise, conférant à chacune de ses créations une signature artisanale unique.

Récemment, elle a dévoilé une bière de Noël qui a suscité un enthousiasme exceptionnel parmi ses clients. En l'espace de quinze jours seulement, l'intégralité de la production s'est envolée, victime de son propre succès et de la ferveur qu'elle a suscitée. Cette expérience, loin d'être un simple épisode commercial, incarne la nature artisanale de ses créations, marquée par l'authenticité et la qualité.

A propos de son brasseur

Elle a la chance d'être couvée par deux brasseurs passionnés. Le premier a acquis son savoir-faire en travaillant dans des brasseries renommées telles que Diekirch, Achouffe et Orval, tandis que le second, diplômé IFAPME depuis plus de 2 ans, apporte sa créativité et son expertise à son processus de brassage. Leurs parcours, riche en apprentissages et en inspirations, reflètent l'engagement de la brasserie envers l'artisanat brassicole.

A propos de ses pépites

- Parmi ses pépites présentes sur le SBF2024, la « **Recevrresse Cognac** » qui fut Médaillée d'Or au prestigieux concours international de LYON 2022 (comme sa petite soeur l'imperial Stout en 2021). Il s'agit d'une création particulière qui se distingue par son savant assemblage de malts, d'épices et de houblons européens, agrémenté de Cognac. Ces récompenses attestent de l'excellence artisanale de ses brassins, façonnée par la passion et l'attention méticuleuse de ses brasseurs, et sont autant d'invitations à venir découvrir l'âme authentique de la brasserie des Trévires sur son stand.

- Le « **Impérial Stout - Edition limitée** », avec un taux d'alcool de 8%, incarne l'artisanat brassicole dans toute sa splendeur. Cette bière chaleureuse se distingue par des arômes exquis de malts, de cognac, ainsi que des notes de chocolat et de café, créant une expérience gustative riche et complexe. Les ingrédients de qualité, tels que l'eau, les malts d'orge et d'épeautre, la cassonade brune, le sucre, le houblon, le froment, le cognac et la levure, sont méticuleusement sélectionnés pour garantir une création exceptionnelle. Ce breuvage unique a bénéficié d'une maturation pendant un an dans un fût de pineau des Charentes, ajoutant une dimension supplémentaire à sa palette de saveurs.