

BordeauxTendances.fr

<http://www.bordeauxtendances.fr/my-travel-pass-atelier-brasser-votre-propre-biere/>

BORDEAUX TENDANCES

[ACCUEIL](#) [ACTUALITÉS](#) [NOS ADRESSES](#) [SORTIES](#) [ZOOM SUR BORDEAUX](#) [ANNONCES IMMO](#) [INFOS PRATIQUES](#) [CONTACT](#) [CÔTE BASQUE TENDANCES](#)



AVEC MY TRAVEL PASS, APPRENEZ À BRASSER VOTRE PROPRE BIÈRE !

Et vous, vous préférez les brunes ou les blondes ? Nous parlons bien évidemment de bière, voyons ! En partenariat avec l'Atelier Bière, [My Travel Pass](#), la nouvelle billetterie touristique bordelaise, propose deux ateliers pour faire de vous de véritables brasseurs. Attention, les places sont limitées.

En plein centre ville, brasser sa propre bière est désormais à la portée de tous grâce aux cours de brassage amateur dispensés par l'Atelier Bière. Une expérience unique et enrichissante pour découvrir le monde du brassage artisanal avec du matériel performant, des ingrédients de qualité, et les conseils d'un brasseur professionnel.

DEUX FORMULES AU CHOIX

Lors de votre stage de brassage, vous pourrez choisir votre recette, effectuer les différentes étapes de la fabrication de votre bière, et vous repartirez un mois plus tard avec votre propre bière. En prime, pour le même tarif, vous pouvez venir seul ou à deux !

Pour découvrir les secrets de fabrication de cette célèbre boisson, deux ateliers vous sont actuellement proposés à prix réduit. La première, « les houblonneurs », s'élève à 85€50. Au programme de ces deux heures : quatre recettes au choix avec de l'extrait de malt, le partage des connaissances et du savoir-faire autour de la fabrication de la bière et la personnalisation de votre propre cuvée, chacun choisissant le nom de sa bière et son étiquette (12 bouteilles de 50cl).

03 AVRIL 2018 - 20 000 VU

CONTACT PRESSE : WWW.HELLOLACOM.COM

BORDEAUX TENDANCES

[ACCUEIL](#) [ACTUALITÉS](#) [NOS ADRESSES](#) [SORTIES](#) [ZOOM SUR BORDEAUX](#) [ANNONCES IMMO](#) [INFOS PRATIQUES](#) [CONTACT](#) [CÔTE BASQUE TENDANCES](#)



Le second atelier, « **les malteurs** », s'élève quant à lui à **123€50** et dure environ **quatre heures** ! Plus complète, la formule utilise **une autre technique de brassage** permettant plus de possibilités dans les recettes. Ainsi, elle comprend : **une liste de recettes au choix pour brasser en tout grain**, le partage des connaissances et du savoir-faire autour de la fabrication de la bière, la personnalisation de votre propre cuvée, mais aussi le suivi de fermentation et le matériel nécessaire à l'embouteillage. Un mois plus tard, contrairement à la formule précédente, ce sera donc à vous de venir embouteiller vos **24 bouteilles de 50cl**.

Notons que, quelle que soit la formule que vous choisirez, la maison offre **une dégustation de bière et une planche de tapas à partager** pendant les temps de pause. Un argument des plus convaincants, non ?

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION !

Atelier « Les houblonneurs » à 85€50

Tous les mercredis de 18h à 20h et un samedi sur deux de 11h à 13h

[Réservations](#)

Atelier « Les malteurs » à 123€50

Tous les mardis de 18h à 22h et un samedi sur deux de 10h à 14h

[Réservations](#)

L'Atelier Bière

28 Rue du Mirail 33000 Bordeaux

05 56 13 14 33

Ludivine Veillon