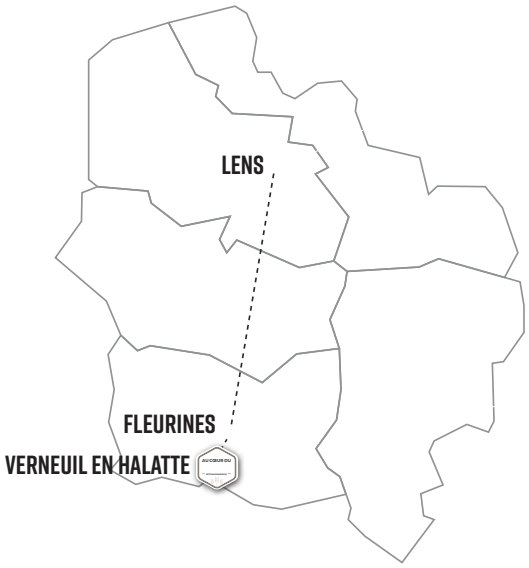
WANTED

AU CŒUR DU MALT, LA BRASSERIE ARTISANALE FRANÇAISE, SPÉCIALISÉE DANS LA BIÈRE DE DÉGUSTATION NON FILTRÉE, ET REFERMENTÉE EN BOUTEILLE, LANCE UN APPEL AUX AGRICULTEURS ISARIENS POUR RÉIMPLANTER LA CULTURE DU HOUBLON DANS L'OISE. SI ELLE VALORISE FORTEMENT LES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT COURT, RESTE QUE L'UNE DES MATIÈRES PRINCIPALES DE SES RECETTES, LE HOUBLON, EST AUJOURD'HUI INTROUVABLE EN GRANDE QUANTITÉ DANS L'OISE POUR PRODUIRE SA GAMME DE BIÈRE GUSTAVE.

Il y a un an déjà, la Brasserie Au Cœur du Malt prenait ses quartiers dans le sud de l'Oise à Verneuil en Halatte, avec dès le départ, l'ambition d'allier qualité, moyen de production et engagement local. Chose faite, aujourd'hui Au Cœur du Malt se fournit en matière 1ère quasiment exclusivement dans la région Hauts-de-France. Quelle soit blonde, ambrée, blanche, stout, triple ou IPA, chaque Gustave est mijotée à partir d'ingrédients de la région, puis fabriquée et conditionnée dans l'Oise, sur place à Verneuil en Halatte.



C'est à Lens, à 150km de la brasserie, que Gustave sélectionne minutieusement ses malts et levures pour obtenir l'assemblage parfait qui offre l'équilibre et la rondeur qui caractérise la gamme Gustave.

Au Cœur du Malt participe à la réduction de la pollution et au respect de l'environnement en conditionnant ses bières dans un emballage carton recyclable fabriqué à moins de 10km de chez elle.

C'est à Verneuil en Halatte chez Au Cœur du Malt que Gustave est conçue, brassée et conditionnée. Soucieuse de son empreinte carbone, Au Cœur du Malt réduit au maximum ses déplacements en travaillant avec les fournisseurs les plus proches d'elle. Elle sillonne la région avec son fameux Beer Truck facilement reconnaissable à chaque coin de rue.

«Nous portons une grande attention à la confection de nos bières et aux matières premières utilisées. A notre mesure nous participons au dynamisme économique et au rayonnement local, cela fait partie des valeurs de notre brasserie. Peu importe la quantité, la qualité prime chez Au Cœur du Malt. Nous venons de recevoir de nouvelles unités de production qui vont nous permettre de produire en plus grande quantité, l'authenticité de nos bières doit quant à elle rester intact ! » déclare Xavier Barbieux, Maitre-brasseur Au Cœur de Malt

AU CŒUR DU MALT

Au Cœur du Malt, Brasserie artisanale et indépendante située à Verneuil en Halatte, se spécialise dans la bière de dégustation non filtrée et refermentée en bouteille. Créée en décembre 2016 par Jacques Sicsic, entrepreneur passionné, Au Cœur du Malt est une brasserie artisanale moderne qui respecte les traditions brassicoles. L'entreprise compte 600m² d'exploitation, pour une première année de production à 500 hectolitres vendus en 2017. Le chef d'entreprise a investi 1,2 million d'euros au démarrage de ce projet. Au Cœur du Malt compte aujourd'hui 350 points de ventes et compte bien conquérir la France en 2018 avec sa Gustave 100% made in France.

Service presse Au Cœur du Malt – Agence Presstance | Margaux Regnier| 03 44 54 43 44 | **mregnier@presstance.com**