



DISTINCTIONS GOURMANDES

DOUBLE RÉCOMPENSE POUR GUSTAVE : UNE MÉDAILLE ET UN MENU GASTRONOMIQUE

Médaillée d'argent au Concours Général Agricole 2018, la blonde de Gustave entame sa deuxième année dans le monde brassicole avec beaucoup de fierté. Créée par la brasserie française Au Cœur du Malt en décembre 2016, la blonde fait partie d'une famille de 6 Gustave artisanales aux saveurs fines et équilibrées. Sa robe dorée se pare désormais d'une médaille d'argent mais ce n'est pas tout ! Elle rejoint la carte de sommellerie du restaurant gastronomique La Grange Au Loup, au beau milieu de la forêt de Chantilly, à moins d'une heure de Paris. Dorian Wicart, le chef de l'établissement lui dédie une création estivale alléchante et révèle un accord met-bière aussi audacieux que raffiné !

Gustave reçoit la médaille d'argent lors de sa première participation au Concours Général Agricoles 2018. Cette 1ère distinction vient récompenser la jeune brasserie Au Cœur du Malt dans ses efforts pour offrir une bière délicate issue d'une fabrication 100% française et artisanale. Finesse et équilibre sont les maîtres-mots de Gustave pour offrir à ses fidèles et néophyte une boisson houblonnée qui compte bien tisser des liens avec la gastronomie.

Bière de fermentation haute, à la robe dorée, surmontée d'un fin col de mousse blanche. Fraîche, désaltérante et légèrement maltée, cette Gustave blonde révèle des arômes discrets et raffinés de houblons, d'herbes, d'agrumes et d'épices.

EAU – MALTS D'ORGE – HOUBLONS – SUCRE – LEVURES – ÉPICES

5,2% VOL.

Prix public : 3,30€



Passionné par la noblesse des produits du terroirs, Dorian Wicart, chef et directeur de l'Auberge de la Grange aux Loups a très rapidement été conquis par le goût et les valeurs de **Gustave**.

Formé à Paris à la Tour d'Argent, ce jeune trentenaire a déjà dirigé certaines des plus belles cuisines de la Gastronomie française. Passant du restaurant de l'Hôtel Warwick sur les Champs Elysées, aux 3 restaurants du Dolce Chantilly, avant d'ouvrir son propre établissement.

Dorian connaît le langage des saveurs et manie l'art des associations culinaires avec passion. C'est la ferveur du goût qui a réuni la brasserie Au Cœur du malt et l'Auberge de la Grange au Loup autour d'un accord met-blonde imaginé par Dorian



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.



PASTILLA DE LAPIN À LA BIÈRE BLONDE GUSTAVE

DORIAN WICART DÉVOILE SON ACCORD MET/BLONDE DE L'ÉTÉ

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 0.250kg épaule de lapin coupé en morceaux
- 150 g de lardons fumés
- 150 g de pruneaux dénoyautés
- 50 cl de bière blonde Gustave
- 2 tranches de pain d'épices 60 g environ
- huile
- 2 oignons
- 2 feuilles de laurier ou 1 cuillère à soupe de thym effeuillé
- sel & poivre
- 4 feuilles de brick
- 20g de beurre fondu

DESCRIPTIF DE LA RECETTE :

Temps de préparation 20mn / Temps de cuisson 1H

- **Etape 1 :** Faites chauffer l'huile, dans une cocotte à fond épais. Faites dorer les morceaux de lapin à, feu moyen, sur toutes leurs faces.
- **Etape 2 :** Remplacez-les par les oignons et les lardons, et faites-les revenir pendant 5 à 10 minutes, à feu doux.
- **Etape 3 :** Remettez les morceaux de lapin dans la cocotte, ajoutez le laurier, les pruneaux, le pain d'épices émietté, et la bière Blonde Gustave.
- **Etape 4 :** Couvrez, et laissez cuire 1 heure, à feu doux.
- **Etape 5 :** Émiettez la chair de lapin dans un saladier et ajoutez les fruits secs hachés. Beurrez un petit ramequin et disposez au fond une feuille de pâte à brick beurrée.
- **Etape 6 :** Disposez la farce au centre et repliez la pastilla. Démoulez la pastilla et renouvelez l'opération 3 fois. Cuisez vos pastillas une dizaine de minutes dans un four chaud à 180°C.

Servez vos pastillas avec une belle salade verte.

BRASSERIE AU CŒUR DU MALT

1, Rue Henri Sainte-Claire Déville, 60550 Verneuil en Halatte

Site Marchand : www.aucoeurdumalt.com

f Facebook : @Bièrè Gustave

🐦 Twitter : @Gustavebrasseur

📷 Instagram : @bieres_gustave

Pour vous tenir informer de tous les points de vente Gustave en temps réel cliquez ICI

AUBERGE DE LA GRANGE AUX LOUPS

8, Rue du 11 Novembre, 60300 Apremont

www.lagrangeauxloupes.com

f Facebook : @ La Grange aux Loups