

Mars 2022

LA GAZETTE

# Terrabière

Bar à bière - 13 rue Charles de Gaulle - 95170 Deuil-La Barre  
Bar à dessert - 4 rue Robert Schuman - 95880 Enghien-les-Bains



**SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**  
**Terrabière présente ses bières**



1 - Au sein de l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris, Terrabière a formé une dizaine de boulangers à la revalorisation de pain à travers le brassage de deux bières à base de baguette tradition et de tourte au seigle.  
Résultat pour la mi-avril !



2 - Salon International de l'Agriculture. Julien a participé au Concours Général en tant que jury. Cette année, c'était dans la catégorie Bière aux fleurs et/ou plantes. C'était aussi l'occasion de retrouver Hervé Marziou, biérolgue français et notre formateur sur le stand de Brasseurs de France. En parallèle, Terrabière présentait ses bières sur le stand du Val d'Oise ainsi que les sablés aux drèches d'Infiniment Bière.

3 - Irrésistibles, le podcast sur les femmes de la bière. Quand bières et pâtisserie sont liées ainsi, c'est le rêve éveillé ! Les pâtisseries d'Emilie sont créées avec les matières premières de la brasserie et avec les bières ! Gourmands, cet épisode est pour vous !  
<https://bierissima.com/irresistibles/>



4 - Malgré la crise sanitaire, le salon de dégustation a fêté ses 3 ans. Merci aux fidèles de la première heure sans qui ce lieu convivial n'aurait jamais vu le jour !

5 - À l'occasion de la Chandeleur, Délicrep' Truck est venue ravir les papilles des gourmands avec des crêpes et galettes bretonnes. La bière au sarrasin et le cidre au houblon était de circonstance.



## FINANCEMENT PARTICIPATIF

Participez au développement de Terrabière avec le lancement du premier bar à dessert végétal (sans produit d'origine animale) «Infiniment Bière» dans la Vallée de Montmorency (95).



Notre démarche écologique nous a amené à réfléchir sur la revalorisation des déchets de brassage de bière. C'est de là qu'est né le projet de pâtisserie végétale à base de drêches (résidus de brassage riche de nutriments) «Infiniment Bière» que nous souhaitons lancer cette année, en 2022.



Tartelettes citron houblon et cupcake chocolat ganache à la bière brune

Si vous souhaitez soutenir le développement du bar à dessert Infiniment bière, rendez-vous sur la page du projet <https://bluebees.fr/fr/project/983-infiniment-biere>



## VISITEZ NOS DEUX ADRESSES



## ZOOM SUR NOS PARTENAIRES



**NOM** : Plaine de Vie  
**FONCTION** : Maraîcher bio  
**LIEU** : Ezanville (95)  
**PRODUIT** : Panier de légumes



## VOS SOUVENIRS CHEZ TERRABIÈRE



## PRODUIT DU MOMENT



### *Chocolat chaud*

- ★ Classique ou au lait végétal
- ★ Chocolat pâtissier
- ★ Option - sirop de vanille
- ★ Option - cannelle



Bar à bière  
13 rue Charles de Gaulle  
95170 Deuil-La barre  
09 51 55 42 15



Bar à dessert  
4 rue Robert Schuman  
95880 Enghien-les-Bains

[www.brasserie-terrabiere.com](http://www.brasserie-terrabiere.com)  
@terrabiere



## AGENDA

**11 et 19 mars 2022** : Diffusion du tournoi des VI Nations.

**12 mars 2022** : Atelier de pâtisserie végétale à Enghien

**13 mars 2022** : Ouverture du bar à dessert à Enghien-les-Bains.

**17 mars 2022** : Fête de la Saint-Patrick.

**1<sup>er</sup> au 3 avril 2022** : Salon Les Naturelles à Montmorency.

**1<sup>er</sup> mai 2022** : Instants nature à Saint-Prix.

**28 et 29 mai 2022** : Marché gourmand de Luzarches.

**21 juin 2022** : Fête de la musique à Saint-Prix.