



BRASSERIE ARTISANALE
AUTRE MONDE

CATALOGUE 2023
GAMME PERMANENTE





Brasserie Artisanale Autre Monde
SIRET 910 702 315 000 11
TVA FR10910702315
77 route de Montcenis - 71200 Le Creusot
contact@brasserieautremonde.fr
06 61 59 28 74

QUI SOMMES NOUS ?

La Brasserie Artisanale Autre Monde ouvre les portes au Creusot ! Notre objectif est de créer et diffuser des bières artisanales en Bourgogne dans le respect des salariés, des consommateurs, des matières premières, du maillage artisanal local et de l'environnement.

AUTRE MONDE : UNE BRASSERIE LOCALE ANCRÉE DANS L'IMAGINAIRE

Nous avons choisi de lier nos créations avec un imaginaire inspiré des grands genres de la fantasy (médiéval fantastique, space opera, steampunk, cyberpunk) et du fantastique. Dans ces mondes imaginaires, les clients pourront croiser des fées et créatures mythologiques, des hommes issus de cultures oubliées, ou de visions futuristes. Tous ces imaginaires seront rassemblés dans un multivers appelé Autre Monde, que chaque gamme de bière mettra en lumière sous un de ses multiples aspects.

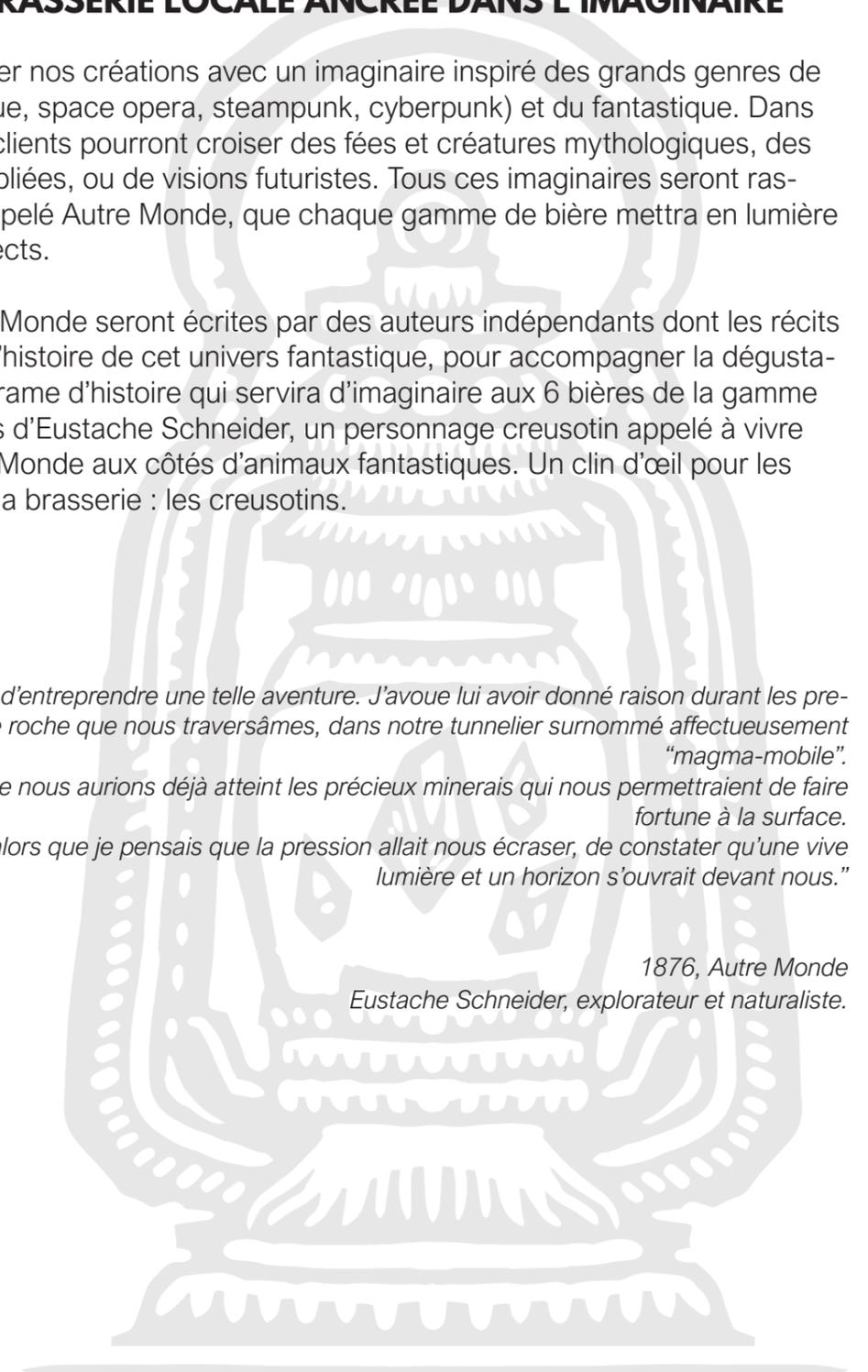
Les histoires de l'Autre Monde seront écrites par des auteurs indépendants dont les récits forment un recueil racontant l'histoire de cet univers fantastique, pour accompagner la dégustation de la bière. La première trame d'histoire qui servira d'imaginaire aux 6 bières de la gamme permanente suit les aventures d'Eustache Schneider, un personnage creusotin appelé à vivre des aventures dans un Autre Monde aux côtés d'animaux fantastiques. Un clin d'œil pour les premiers consommateurs de la brasserie : les creusotins.

"Henri m'avait pris pour un fou d'entreprendre une telle aventure. J'avoue lui avoir donné raison durant les premiers kilomètres de terre et de roche que nous traversâmes, dans notre tunnelier surnommé affectueusement "magma-mobile".

A cette profondeur, je pensais que nous aurions déjà atteint les précieux minerais qui nous permettraient de faire fortune à la surface.

Quelle ne fût pas ma surprise, alors que je pensais que la pression allait nous écraser, de constater qu'une vive lumière et un horizon s'ouvrait devant nous."

*1876, Autre Monde
Eustache Schneider, explorateur et naturaliste.*



DES BIERES ARTISANALES : DU SAVOIR FAIRE, UNE PASSION

À la Brasserie Artisanale Autre Monde, nous aimons les bières qui racontent des histoires, que ce soit par leurs caractères, leurs saveurs ou la passion qui les fait pétiller.

Avant tout amateurs de bonnes boissons, nous avons éduqué nos palais autour des mousses servies dans les bars du Nord, de Bourgogne et de Franche Comté.

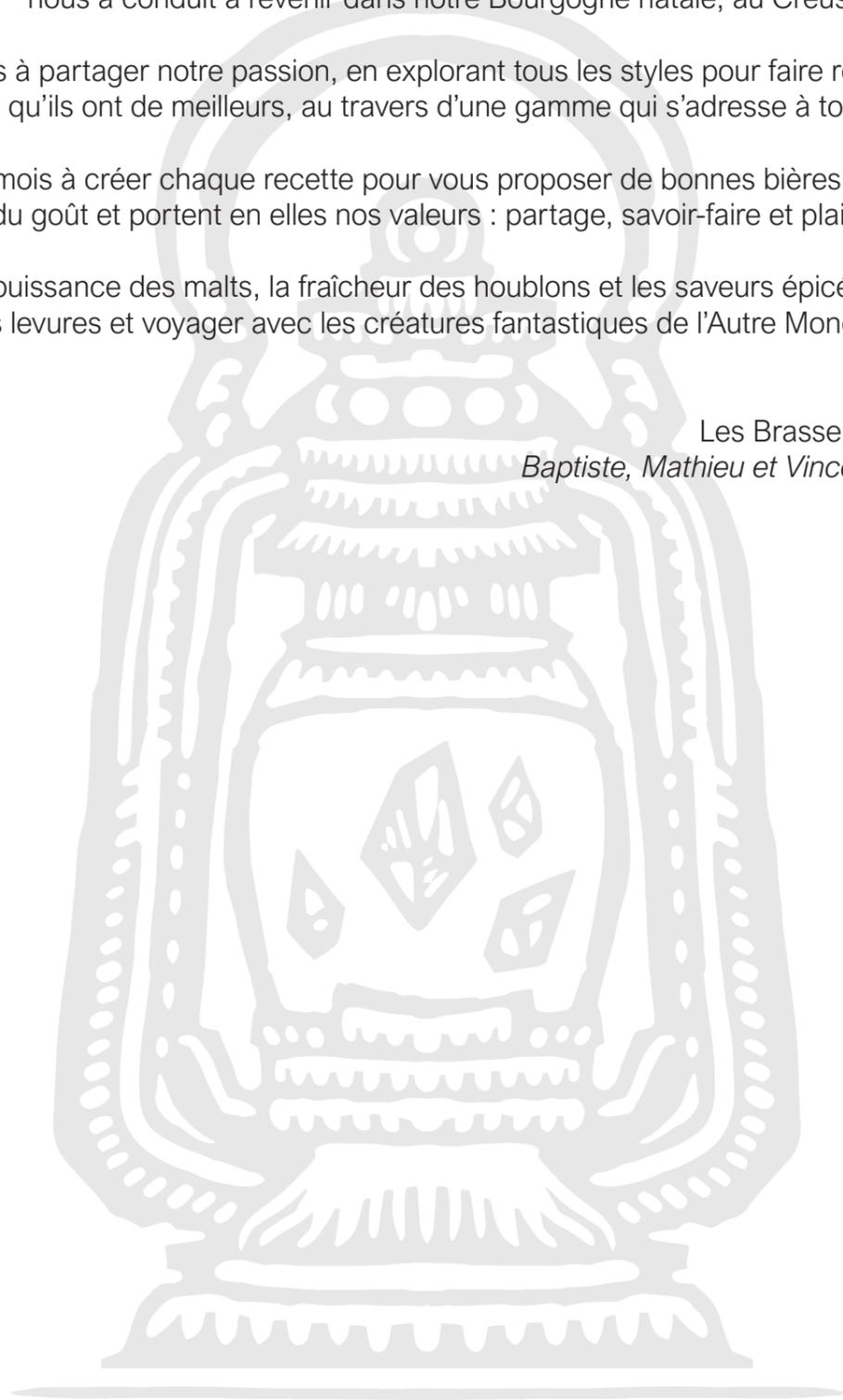
Sans en avoir conscience, après 5 années passées à brasser en amateur dans les cuisines des uns et des autres, a germé en nous l'idée d'en faire un métier. Ça a été le début d'un long voyage qui nous a conduit à revenir dans notre Bourgogne natale, au Creusot.

Aujourd'hui, nous vous invitons à partager notre passion, en explorant tous les styles pour faire ressortir ce qu'ils ont de meilleurs, au travers d'une gamme qui s'adresse à tous.

Nous avons passé plusieurs mois à créer chaque recette pour vous proposer de bonnes bières de caractère. Elles ont du goût et portent en elles nos valeurs : partage, savoir-faire et plaisir.

Laissez-vous porter par la puissance des malts, la fraîcheur des houblons et les saveurs épicées des levures et voyagez avec les créatures fantastiques de l'Autre Monde.

Les Brasseurs
Baptiste, Mathieu et Vincent



GRIFFON

BLONDE-KÖLCH

RAFFRAICHISSANTE SAVOUREUSE FESTIVE

4.5°

INGRÉDIENTS

GRAINS

Pilsen, Vienna

HOUBLONS

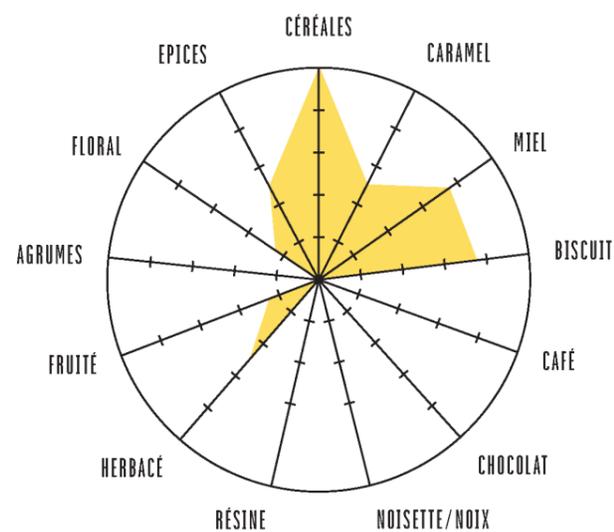
Tettnang

LEVURES

K-97/German K

PROFIL AROMATIQUE

Nous avons conçu cette bière afin qu'elle soit désaltérante et rafraîchissante. Plutôt portée sur les arômes de céréales et de miel, elle s'inspire des lagers allemands, servies traditionnellement lors de l'Oktoberfest.



EN ACCOMPAGNEMENT

Cette bière blonde accompagnera très bien un steak frites, un gratin dauphinois, une choucroute ou un plateau de fruits de mer. Bière festive, elle est également parfaite seule à l'apéritif.



WOLPERT

BLANCHE - HEFEWEIZEN

SAVOUREUSE AGRÉABLE DÉSALÉRANTE

INGRÉDIENTS

GRAINS

Pilsen, Froment

HOUBLONS

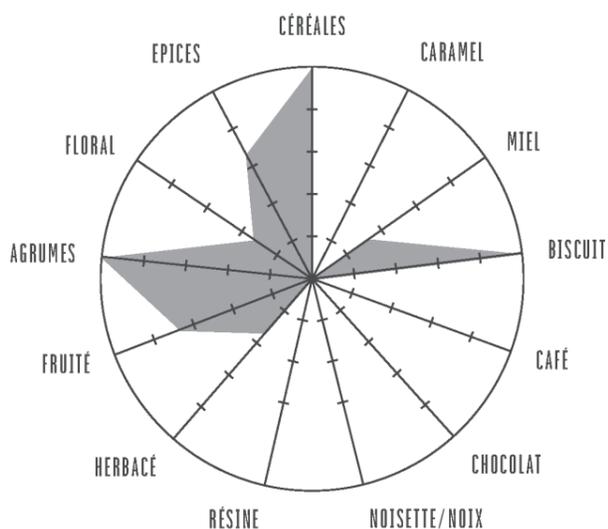
Mandarina Bavaria

LEVURES

M-20/Weiss arôme +

PROFIL AROMATIQUE

Cette bière de froment de style allemand, volontairement trouble, met en avant les arômes de banane et de clou de girofle issus des levures. Nous l'avons voulue pleine de saveurs, légèrement acidulée et moelleuse en bouche, dans le style des bières bavaroises.



EN ACCOMPAGNEMENT

Cette Hefeweizen s'accordera parfaitement avec des poissons grillés, des fruits de mers ou bien en dessert avec une tarte au citron meringuée. En apéritif, elle se sert en terrasse avec une rondelle de citron.

5°



MINOTAURE

AMBREE - WEE HEAVY

MOELLEUSE RICHE CARAMÉLISÉE

7.5°

INGRÉDIENTS

GRAINS

Pale Ale, Arôme, Froment Crystal

HOUBLONS

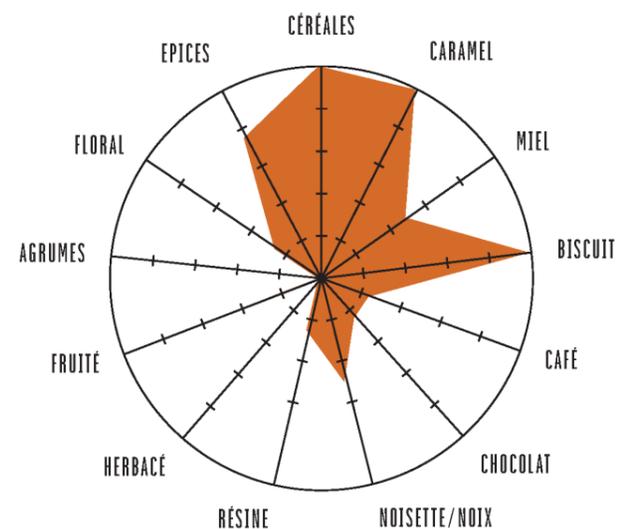
Target

LEVURES

S-04

PROFIL AROMATIQUE

Pour cette bière moelleuse de style écossais, nous avons privilégié les notes maltées de caramel, équilibrées par un taux d'alcool élevé et une faible amertume.



EN ACCOMPAGNEMENT

Cette Wee Heavy s'accordera parfaitement avec un poulet rôti, une saucisse de Morteau ou les fromages de caractère comme un Epoisses, un Munster ou un Maroilles.



FAUNE

RED AMERICAN IPA

FLORALE FRAICHE EQUILBRÉE

6.5°

INGRÉDIENTS

GRAINS

Pale Ale, Munich, Melanoïdin

HOUBLONS

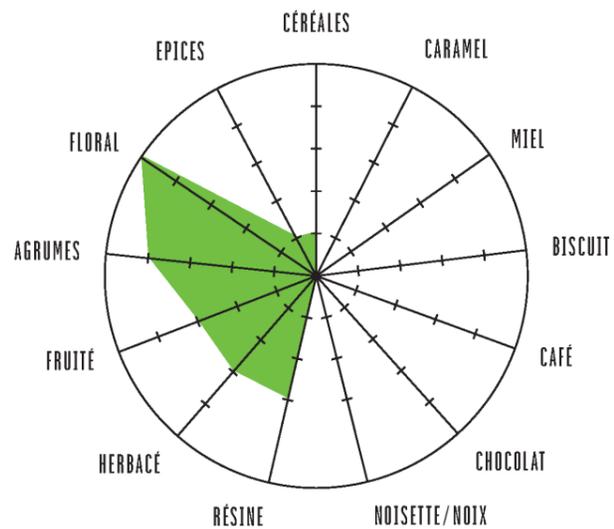
El Dorado, Centennial, Amarillo

LEVURES

US-05

PROFIL AROMATIQUE

Ce style de bière, de la famille des India Pale Ale, met en avant les houblons aromatiques américains. Nous les avons sélectionnés pour qu'ils apportent des notes florales et d'agrumes.



EN ACCOMPAGNEMENT

Cette IPA se mariera bien avec un curry thaï, des acras de morue ou beignets d'acacia. En apéritif, servez la avec un Comté, Abondance, ou encore un fromage aux fleurs.



CHIMERE

TRIPLE BELGE

PUISSANTE RICHE CHALEUREUSE

INGRÉDIENTS

GRAINS

Pilsen, Vienna

HOUBLONS

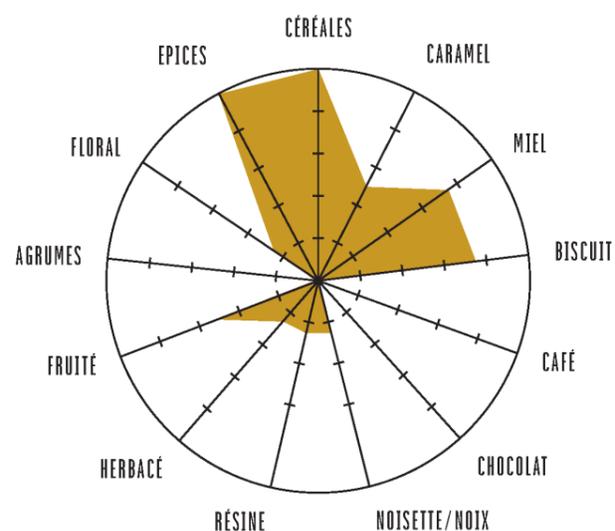
Brewer's Gold

LEVURES

S-33/T-58

PROFIL AROMATIQUE

Nous nous sommes inspirés des bières trappistes belges pour créer cette blonde triple. Sa rondeur et sa puissance s'accordent avec l'amertume du houblon et les arômes épicés issus des levures.



EN ACCOMPAGNEMENT

Cette triple riche en gout s'agrémente de salaisons, fromages à pâte molle, et plats traditionnels du Nord (pommes frites, welsh, carbonade flamande). Servez la au dessert avec une gaufre et une boule de glace à la vanille.

9°



BARGHEST

4°

BRUNE - OATMEAL STOUT

GOURMAND DOUX TORRÉFIÉ

INGRÉDIENTS

GRAINS

Pale Ale, Arôme, Chocolat, Orge Grillée, Flocons d'Avoine

HOUBLONS

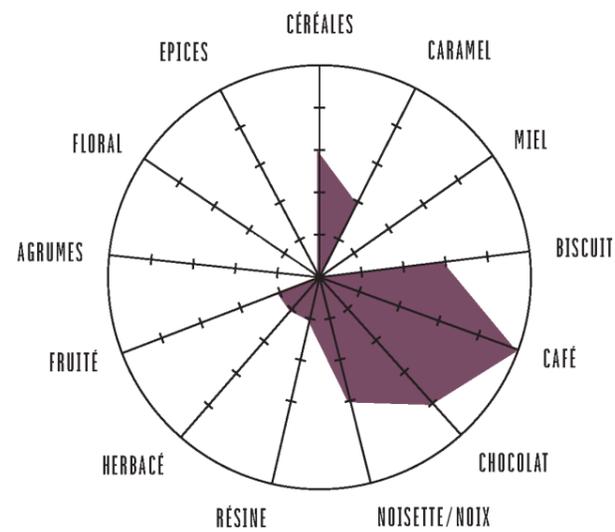
Target, Willamette

LEVURES

US-05

PROFIL AROMATIQUE

Nous avons brassé cette bière avec de l'avoine pour lui apporter de la rondeur et de la longueur en bouche. Les saveurs des malts torréfiés évoquent un moka ou un espresso riche en arômes.



EN ACCOMPAGNEMENT

Ce Stout accompagnera parfaitement une carbonade flamande, des bleus puissants tels que le roquefort, mais également des desserts comme le brownie, la tarte à la framboise ou la crème brûlée à la vanille. A l'heure de l'apéritif, osez le stout avec un carré de chocolat noir.

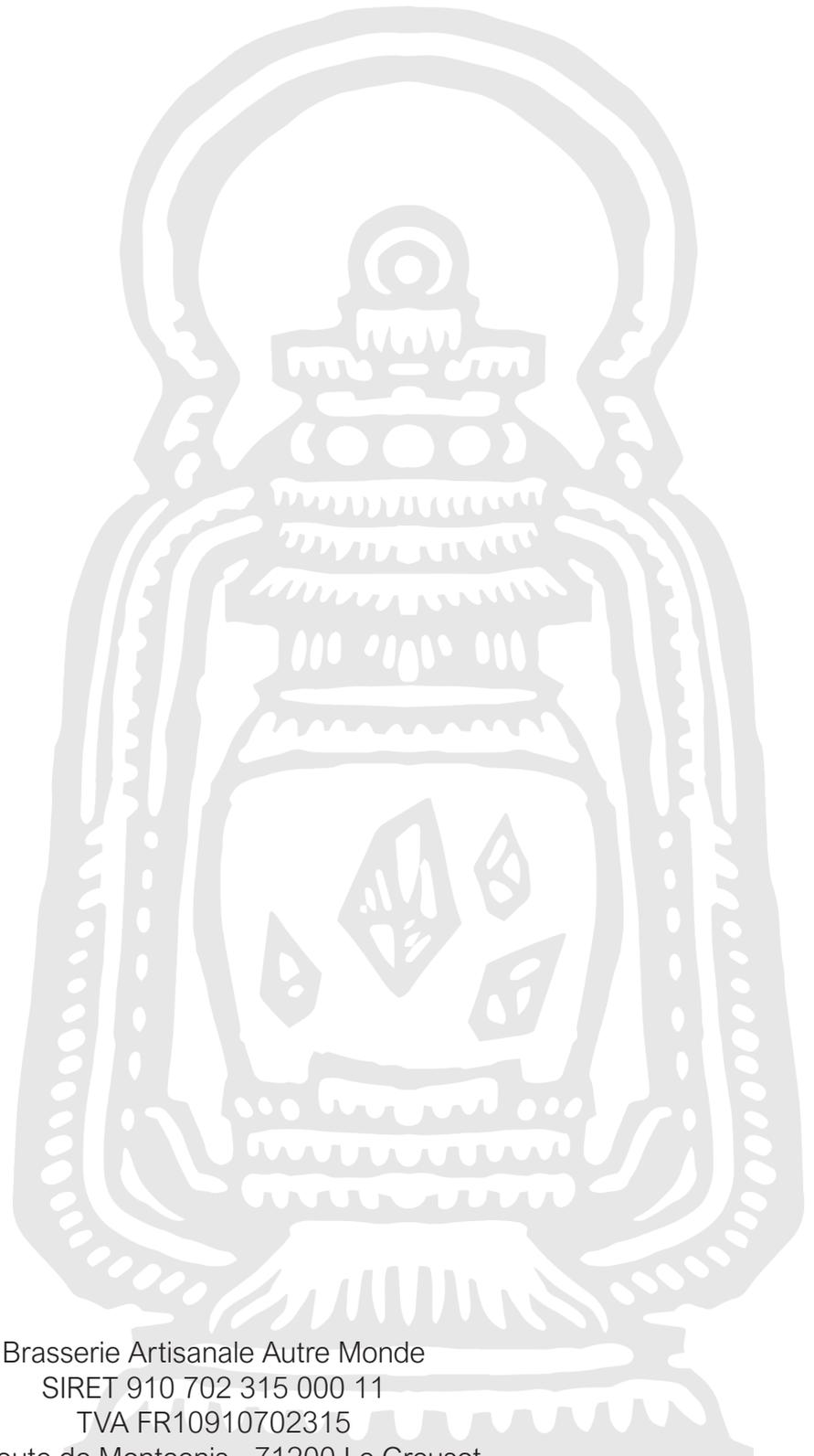


CONTACT

Vincent Maniez - Gérant

06 61 59 28 74

contact@brasserieautremonde.fr



Brasserie Artisanale Autre Monde

SIRET 910 702 315 000 11

TVA FR10910702315

77 route de Montcenis - 71200 Le Creusot