



Cyril Hubert



ARCOROC

Chef&Sommelier™ et Arcoroc™ de l'effervescence dans les verres à bière !

Les marques Chef&Sommelier™ et Arcoroc™ revisitent leurs collections à travers le prisme de la créativité et de l'inspiration qui fusent dans le monde effervescent de la bière artisanale.

Cette bière «craft », produit de recettes et de terroirs, s'accorde à la cuisine locale de chefs, en quête de naturalité, exprimant leur gout prononcé pour l'authenticité, la diversité et la surprise. Elle se déguste au salon, en terrasse, comme au bar ou à table, mais dans un verre choisi comme un écrin, qui amplifie les sensations et révèle l'âme de la bière.

Chef&Sommelier™ et Arcoroc™ nous invitent ainsi à parcourir leurs gammes de verres, fabriqués en France, guidés par le regard singulier de Cyril Hubert, un expert audacieux, biérologue de renom. Un parcours initiatique ponctué d'accords mets-bières.



Verres et bières jouent l'accord parfait.

En tulipe, calice, chope, flûte ou cylindre, le col de mousse, la turbidité, la couleur, l'effervescence s'expriment... Le verre joue toujours de son influence, pour révéler, en toute transparence, la typicité de la bière et sublimer l'expérience de sa dégustation.

La flûte Reveal'Up 21 cl Chef&Sommelier™: pour des bières apéritives ou dessert.

Cette flûte sublime les bières légères, pétillantes, généralement acidulées ou acides, très digestes et faciles à boire mais surprenantes. Outre la mise en lumière de la couleur de la bière, la cheminée du verre Reveal'Up permet de mettre en évidence un col de mousse assez persistante. L'effervescence sera boostée, avec élégance et prestance, grâce au traitement Effervescence +*. Un verre qui crée la surprise avec une bière artisanale en cannette !

L'accord mets-bière : des huîtres Fine de Claire avec une Stone Berliner Weisse ou une Brut IPA, bière très sèche en final car fabriquée avec de la levure de champagne.

Flûte Reveal'Up 21 cl : prix professionnel H.T sur demande.
Prix public unitaire conseillé : 8,90 €

* Effervescence + : ce traitement abrasif léger au fond des verres à vins effervescents crée un jaillissement fin et régulier des bulles.



La flûte Macaron Fascination 30 cl Chef&Sommelier™: fascinante à tout moment du repas !

Cette flûte très singulière s'accorde aux bières sauvages, qui ont du corps et de la rondeur, comme les bières belges Saison, appréciées pour leur amertume, prononcée, avec un côté fermier voire campagnard. La finesse de son buvant ferait presque oublier le verre, mettant la bière en majesté.

La forme rebondie et audacieuse de sa paraison concentre merveilleusement l'intensité des arômes pour des bières mûries en fût de vin comme les Pale Ale, les bières de garde ou les Mild Ale.

L'accord mets-bière : en entrée, avec une salade ou un séché de poisson. En plat avec un poisson comme le brochet, le sandre ou la truite. Avec une volaille ou pour accompagner un fromage de caractère comme l'époisses, le maroilles, le munster ou la fourme d'Ambert. En dessert, avec une tarte tatin ou un crumble de poire au mascarpone accompagnés d'une bière de style Faro Lambic.

Flûte Macaron Fascination 30 cl : prix professionnel H.T sur demande.
Prix public unitaire conseillé : 7,90 €





Le verre à pied Open'Up soft 47 cl Chef&Sommelier™: sur un menu charpenté.

Doté d'une chambre aromatique assez ample, ce verre convient aux bières complexes sur un plan aromatique et qui ont du corps, allant du rond au sirupeux.

L'accord mets-bière : le verre Open'Up sublime les bières mûrées en fût de porto, de vin, de mezcal, de téquila comme les Imperial Stouts mûrées en fût de vin rouge, et les bières de style Saison mûrées en fût de vin blanc. A déguster avec un plat de résistance à base de poisson ou de gibier en sauce, avec un dessert, ou un fromage comme le bleu Stilton au Porto, le bleu anglais Schropshire, un Crottin de Chavignol ou un Pouligny Saint-Pierre.

Verre à pied Open'up soft 47 cl - prix professionnel H.T sur demande.
Prix public unitaire conseillé : 8,90 €



Le verre à pied Spirits 70 cl Chef&Sommelier™: en soirée...

Sa jambe courte lui confère un équilibre appréciable sans nuire à la température de bières «alcooleuses» et boisées, servies chambrées. Quant à l'ampleur de sa paraison, elle met en valeur toute la complexité des bières charpentées, mûrées en fût de rhum, de whisky, de cognac, d'armagnac voire de calvados.

L'accord mets-bière : avec un macaron ou un bonbon de chocolat, dans une dégustation du soir, en automne ou en hiver, installé confortablement dans un canapé cuir - un Barleywine, ou une Old Ale, une Imperial Baltic Porter mûrée en fût d'armagnac.

Verre à pied Spirits 70 cl - prix professionnel H.T sur demande.
Prix public unitaire conseillé : 6,70 €





Le verre à pied Beer premium 40 cl Chef&Sommelier™: se conjugue à tous les temps !

Son caractère universel et sa chambre aromatique large s'accordent à tous les styles de bières : Lager, Ale, Lambic, bières raffinées comme les bières d'inspiration IPA plus exotiques, bières «de soif» plus surprenantes comme les Schwarzbier, et bières foncées, Pale Ale, Oude Bruin légèrement acidulées avec un côté vinaigre balsamique.... Mais aussi avec une Gueuze ou une Doppelbock.

Verre à pied Beer Premium 40 cl - prix professionnel H.T sur demande.
Prix public unitaire conseillé : 7,90 €



ARCOROC



Gobelet Beer Legend Wheat 59 cl Arcoroc™: de la fraîcheur au menu...

Ce verre stable, utilisé pour les bières blanches, est doté d'un bulbe au niveau de la cheminée qui met en valeur un col de mousse imposant. Sa forme amincie facilite la prise en main et met en évidence la couleur de la bière et sa turbidité. Il procure une véritable sensation en bouche lors de la dégustation de bières principalement rafraîchissantes qui ont du corps.

***L'accord mets-bière :** Une Hefeweizen, Weizenbock ou Weissbier servie avec une entrée ou un plat, salades, tartare de poisson, poisson de mer ou d'eau douce.*

Beer Legend 59 cl - prix professionnel H.T sur demande.



Focus sur les tendances

D'Orient en Occident, la bière irrigue tous les continents depuis la nuit des temps. 3^{ème} boisson la + consommée au monde, après l'eau et le thé, elle est aussi diverse, que riche en goûts et en saveurs.

Aujourd'hui, en France, 8^{ème} producteur en Europe et 1^{er} pays européen en nombre de brasseries, dont + de 1 600 micro-brasseries artisanales et indépendantes, **le bio a la côte**, tout style de bière confondu. ** Les amateurs, les zythologues et autres biérologues, apprécient également **les bières à cercle fermé**, élaborées à partir de matières premières locales réutilisées, comme du pain dur légèrement toasté... Le pain, récolté localement et non consommé, ajouté dans le mout de la bière, est ainsi «recyclé».

Les bières à tendance acides ou acidulées comme les Sour ont également le vent en poupe ainsi que **les Lambic en général, les bières brettées** (levures sauvages les Brett) et **les bières sans alcool**, à servir dans le verre Beer Premium 40 cl et dans la flûte Reveal'Up.

Les bières au profil boisé, maturées en fûts de vin ou de digestif, gagnent du terrain, tout comme **les bières très amères, IPA (India Pale Ale) ou session IPA** avec 4 % maximum d'alcool à tendance très herbacée, très houblonnée. Enfin, **les bières au style nouveau comme les Black IPA ou encore les NEIPA** (New England IPA) et **la Brut IPA**, fabriquée avec de la levure de champagne, continuent d'évoluer.

Un parcours entre recettes et terroirs qui éveille les 5 sens.

**Source : Association des Brasseurs de France, syndicat professionnel de la brasserie française

A propos de Chef&Sommelier™

Créée en 2008, Chef&Sommelier™, créateur d'expériences, est une marque française d'arts de la table dédiée aux professionnels de la gastronomie et du vin. Ses gammes inventives, élégantes et épurées signent les tables de grande tradition comme les plus audacieuses.

A propos d'Arcoroc™

Arcoroc™ propose des solutions complètes d'arts de la table, innovantes et fonctionnelles conçues pour un usage intensif. Créée en 1958, la marque répond avec efficacité aux besoins des professionnels de la restauration commerciale et des bars, tant en termes de performances, que de sécurité et de créativité.



Portrait de Cyril Hubert, biérologue et sommelier de la bière



Après 15 ans passés dans la restauration gastronomique, au service du terroir et du savoir-vivre, Cyril Hubert découvre sa véritable vocation et se consacre avec passion à la biérologie : «Explorer cette route des sens était alors une évidence absolue» qui lui permettait de garder une relation insécable avec la gastronomie, de découvrir des terroirs, de voyager mais aussi de surprendre et d'expérimenter de fabuleux accords.



ARCOROC

Service de presse Chef&Sommelier Arcoroc
CLC Communications - Tél. : 01 42 93 04 04

Contacts : Gilles Senneville - Laurence Bachelot l.bachelot@clccom.com
Charlène Brisset c.brisset@clccom.com - Diama Niasse d.niasse@clccom.com



chefsommelier.com

arcoroc.com