

Le 25^e anniversaire de La Mandragore !

Voici l'hiver et la magie d'un Noël consumériste qui pointent leur nez. Les longues soirées au coin du feu à scrollier appellent un réconfortant warm feeling. Alors, plus que naturellement, vous vous posez la question tranchante de ce que peut bien faire la brasserie pour vous. C'est légitime.

Voici l'histoire de La Mandragore, notre bière noire d'hiver à 8% vol. alc., la quatrième bière de la gamme BFM. C'est pour la Plage des Six Pompes de 1999 que la BFM brassa le premier essai de cette bière corsée et foncée. A l'époque, une bière noire étonnait par sa couleur, elle devait donc aussi détonner par son goût et son nom.



Pour la couleur, l'emploi d'un malt d'orge très torréfié sans glumelles (l'enveloppe des céréales) allait donner sa teinte foncée sans renforcer l'amertume et conférer une note de réglisse. Afin de ne pas trop ressembler au cliché de Stout irlandais, nous voulions une bière **plus intense et plus soyeuse**, donc plus de malts pilsner pour donner de l'alcool et de l'épeautre du Val Terbi pour donner de la rondeur. L'épeautre apporte une quantité importante de protéines qui participent à la texture en bouche. Pour plus de complexité, quelques kilos de malt fumé sont ajoutés au brassin, juste pour souligner les arômes, pas pour donner un goût de saucisse.

Pour le houblon, un East Kent Golding traditionnel aux notes poivrées et terreuses s'harmonisait très bien avec les notes de café et de caramel du bouquet.

Profitez de redécouvrir ce grand classique de la BFM !

L'origine du nom «La Mandragore»

Le nom nous vint comme une illumination lors d'une soirée à l'Étang de la Gruère : La Mandragore ... Mandragora officinarum pour les intimes est une plante de la famille des Solanacées qui pousse dans le bassin méditerranéen. Voisine de la dangereuse Belladone, cette plante aux vertus magiques riche en alcaloïdes aux propriétés hallucinogènes suscita bien des légendes... la Mandragore poussant au pied des gibets étaient très recherchée, car on la disait fécondée par le sperme des pendus. Symbole de fécondité, plante magique évoquant le dragon à la racine en forme de femme nue, la Mandragore s'imposa comme le nom parfait pour notre bière d'hiver.

Le Re-tour de la XIV

Bière brassée lors du 14^e et du 28^e anniversaire de la BFM, un Weizen Bock à 8.5 % vol. alc., bien houblonné avec un extrait de café des incroyables torréfacteurs Boréal de Genève. Disponible pour les fêtes, à partager en 75 cl et à la pression. **Set de Noël: 6 flacons de 37.5 + 250g de délicieux café Boréal à commander sur notre site.**



VE 5 décembre dès 19h26

Souper spectacle
Philippe Ligron
Réservez votre table en équipe !

VE 12 décembre dès l'apéro

Essex Groove
Sainte Lupuline
IPA pride on draft et poutines