

## Magazine Talents

Jeux

Les Auteurs

Sur tous les Magazines

Rechercher un article

ACCUEIL &gt; TALENTS

## Bière artisanale – Projet de brasserie à Wallis et Futuna – Bière brune

Publié le 23 octobre 2019 par Cafesecret

Wallis et Futuna auront peut-être leur première bière locale en mars 2020. Le projet est en cours de finalisation. La structure commence à sortir du sol et il est encore possible d'entrer dans la capitale jusqu'à la fin du mois de novembre.

Le chef de projet, Pierrick MAURY, entrepreneur calédonien, a lancé l'idée il y a un peu plus d'un an sur la base du crowdfunding. Il a exhorté les Wallisiens et les Futuniens à investir dans son projet de brasserie artisanale en achetant des actions. La mise minimale est de 10 000 francs. Pierrick Maury recherche 20 millions de francs alors qu'il affirme avoir déjà levé 100 millions de francs auprès de centaines d'investisseurs.

Le projet vise à lancer en 2020 une bière made in Wallis qui s'appellera "Brasserie Wallis et Futuna". Une production de 25 000 bouteilles par an est prévue. Bouteilles en consignment et au prix de 300 francs. L'entrepôt est en construction à Lotoalahi dans le district sud de l'île et le matériel doit arriver à Wallis à la fin de l'année.

Projet de brasserie à Wallis et Futuna



il y a plusieurs raisons pour lesquelles vous devriez brasser votre propre bière. Pour la plupart des brasseurs amateur, la principale motivation est la note individuelle d'une cervoise. Ce qu'il y a de bien : avec quelques appareils électroménagers ou du matériel de brassage de notre boutique de brasserie de loisirs, vous pouvez transformer votre cave en une petite brasserie de ménage. Vous pourrez ensuite l'essayer à votre envie et brasser vous-même la bière parfaite. Pour une touche individuelle, il suffit d'essayer différentes substances brassicoles, peut-être un certain type de houblon ou de levure. Cela dépend de vos goûts personnels lors du brassage de la bière. Une fois que vous avez trouvé le mélange parfait, vous pouvez toujours vous réapprovisionner rapidement et facilement dans notre boutique de brassage en ligne. Une bière brassée à la maison est aussi un excellent cadeau personnel.

Pour les débutants en tant que brasseurs amateurs, les sets

0  
J'aime

Tweeter

Voir l'article original

Signaler un abus

A propos de l'auteur



Cafesecret  
8 partages  
[Voir son blog](#)



Ses derniers articles

- Info bière – Tendances technologiques sur les marchés des colonnes de bière d'ici 2020-2026 – Mousse de bière
- Craft beer – une reprise plutôt réussie pour les barreaux de Rouen – Mousse de bière
- Craft beer – Rapport mondial sur l'industrie, taille, part, analyse et prévisions jusqu'en 2026 – JustFamous – Malt
- Bière artisanale – 5 randonnées bières à découvrir en France – Extérieur – Bière brune

## LES PLUS LUS DE TALENTS

Du jour

De la semaine

Du mois



**Direction artistique colorée par Margaux Hug** par Partfaliaz



**Mes ouvrages - Mes cartes** 2 par Moqueplet



**D'Ernst Jünger et du Baroudeur** par Les Alluions.com



**Avrom Sutzkever - Pain et sel** par Stéphane Chabrières

Tous les articles

## LA COMMUNAUTÉ TALENTS

L'AUTEUR DU JOUR



Romy21

TOP MEMBRES



[Masmoulin](#)  
4294840 pt



[knitspirit](#)  
2957045 pt



[dan](#)  
1995542 pt



[bijouxsucres](#)  
1723569 pt

Tout sur l'auteur

Devenez membre

Pour les débutants en tant que brasseurs amateurs, les sets de brassage de bière sont la meilleure solution. Il s'agit de combinaisons qui contiennent tous les composants nécessaires au processus de brassage. Pour ainsi dire tout ce qui est important pour brasser d'une cervoise en un seul set ! Cela signifie que le brassage d'une boisson maltée ne prend même pas une demi-heure à préparer. Le moût produit fermente ensuite pendant une semaine dans le fermenteur. La bière est ensuite mise en bouteille par le brasseur. Il n'a jamais été aussi facile de brasser d'une boisson houblonnée soi-même. Selon le type, la bière doit ensuite fermenter pendant six à douze semaines supplémentaires. Après cette période de fermentation, vous pouvez boire à votre bière finie et la déguster entre amis. Préparer sa propre bière est un jeu d'enfant avec les kits de démarrage et est abordable pour tout le monde.

Si vous décidez de commencer à brasser de la bière, vous avez absolument besoin de l'équipement nécessaire. La partie la plus importante de l'équipement de base pour votre propre brasserie de bière est un récipient de fermentation avec des tubes de fermentation. Il est inclus dans chacun de nos coffrets d'entrée, professionnels et cadeaux, mais peut également être acheté séparément si nécessaire. Nos kits de bière comprennent également des instructions et les ingrédients nécessaires pour brasser votre propre bière. Encore plus de plaisir et d'excitation vient quand vous achetez tous les articles qu'il vous faut pour faire votre bière, comme le houblon ou la levure, individuellement et de développer votre propre ratio de mélange. De cette façon, vous pouvez brasser votre propre bière et trouver votre propre goût.

Si vous voulez brasser une bière vous-même et trouver votre propre mélange, vous devriez prévoir un peu plus de temps. Un week-end pour préparer la bière appartient au passé. Le résultat vous récompensera pour vos efforts. Vous avez ainsi l'occasion d'élaborer de fines nuances gustatives avec votre bière. En Allemagne, vous pouvez brasser jusqu'à 200 litres de bière par an en tant que brasseur amateur. Toute quantité supplémentaire sera taxée avec de petits montants de cents. Il est donc nécessaire de tenir un livre de brassage dans lequel toutes les activités et les quantités de bière sont documentées. De plus, vous devez déclarer votre brasserie pour la bière à la douane à domicile. Bien entendu, vous pouvez également noter et rassembler vos propres recettes dans votre livre de brassage.

Vous trouverez tous les articles et produits nécessaires pour votre bière dans notre magasin. Que ce soit comme set de brassage de bière pour débutants ou comme ingrédient unique pour un moût parfait, de vous avez absolument raison. Si vous manquez quelque chose en brassant votre propre bière ou si vous n'êtes pas certain des recettes, pensez à nous contacter. Vous pouvez également vous inscrire pour recevoir des conseils dans le forum. Là, vous avez la possibilité d'échanger des expériences et des recettes avec d'autres brasseurs amateurs. Les questions concernant les produits, le processus de fermentation et la commande seront répondues soit par nous, soit par la communauté. Grâce à cet échange, vous pouvez brasser votre propre bière et vous reposer sur la richesse de l'expérience de nombreux brasseurs à domicile.

Que vous soyez brasseur amateur, brasseur professionnel ou maître brasseur, nous voulons que vous soyez entièrement satisfait. Vous avez donc un mois pour retourner votre bière. Si vous n'aimez pas l'un de nos produits, nous vous rembourserons le prix d'achat après le retour. Cependant

#### Magazine

► [Talents](#)

#### LES JEUX SUR PAPERBLOG.FR

[Arcade](#)

[Casino](#)

[Réflexion](#)



##### Bubble

Puzzle Bobble aussi appelée Bust-a-Move en..... ► Jouez



##### Snake

Snake, de l'anglais signifiant « serpent », est..... ► Jouez



##### Pacman

Pac-Man est un jeu vidéo créé en 1979 par le..... ► Jouez




##### Jeu de briques

Ce jeu de briques a été conçu en 1985 par Alexei..... ► Jouez

➔ [Découvrir l'espace Jeux](#)

rembourser le prix acheté après le retour. Cependant, nous sommes confiants que nos produits de brassage maison sauront vous convaincre. Brasser de la bière chez soi est maintenant très facile, avec nos sets et instructions utiles. Essayez-le, créez votre propre bière et vos toasts avec vos amis. Brasser sa propre bière n'est pas seulement amusant, c'est aussi une excellente façon de passer d'innombrables soirées sociales.

 J'aime Soyez le premier de vos amis à indiquer que vous aimez ça.

Retour à La Une de 

Ghostery a bloqué les commentaires publiés par Facebook Connect.



[Accueil](#)  
[Contact](#)  
[Recrutement](#)

[Présentation](#)  
[Conditions Générales](#)  
[Mentions Légales](#)

[Revue de Presse](#)  
[F.A.Q.](#)

[Promouvoir Paperblog](#)  
[Proposez votre blog](#)



