

S+ARCK[®]
BEER



TAILLE RÉELLE

S+ARCK® BEER

LA BIÈRE S+ARCK, UNE SURPRISE FERTILE VENUE D'AILLEURS ET ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

A l'origine de cette collaboration, il y a la rencontre de deux créateurs honnêtes et généreux. Philippe Starck, créateur de renommée internationale, et Sébastien Blaquière, fondateur de la Brasserie d'Olt, ont su inventer un processus créatif unique, transversal, permettant de traduire la créativité de Starck en une bière unique aux dosages précis et à la composition certifiée Agriculture Biologique. Ils se sont inspirés de la Nature afin de créer ensemble une bière dorée et organique en résonance avec le terroir exceptionnel du plateau de l'Aubrac.

« La bière S+ARCK est une création originale proposant un langage universel au parfum venu d'ailleurs, issu de l'honnêteté et de la tradition de l'Aubrac. » Ph.S.

La Bière S+ARCK with Olt est produite artisanalement, et les matières premières entrant dans la composition ont été soigneusement sélectionnées – malt issus de l'agriculture biologique, houblons et eau des Boraldes de l'Aubrac – comme un signe fort du respect de l'environnement et des traditions. Le travail unique réalisé autour cette bière réaffirme la créativité de Starck et de la Brasserie d'Olt, en proposant une composition surprenante d'une seule variété d'orge de printemps BIO, de trois types de houblons aux arômes fruités - agrumes, ananas, fruits exotiques - et de notes subtiles de résineux.

La bière blonde S+ARCK, à la mousse fine et onctueuse, se caractérise par une belle amertume, équilibrée et persistante.

D'inspiration IPA (India Pale Ale), cette bière sans additif, colorant ou conservateur, n'est ni filtrée ni pasteurisée donnant naissance à une bière à 5,2°, plus vivante, plus naturelle qui laisse le milieu de culture s'équilibrer naturellement, garantissant une bonne conservation dans le temps.

Egalement créée par Starck, la bouteille au design épuré propose des jeux optiques nouveaux et mystérieux afin de placer le produit au cœur de la création. La bouteille est fabriquée localement par une verrerie ouvrière bicentenaire à Albi.

La bière S+ARCK est disponible à la dégustation dans de prestigieux établissements en Europe : Allard (Paris), Café des Arts et Métiers (Paris), Carette (Paris), Chaumette (Paris), Chez Remise (Nasbinals), Gilles Moreau (Laguiole), Ha(a)ïtza (Pyla-sur-Mer), Hôtel Costes (Paris), Jules Vernes (Paris), Kong (Paris), L'Annexe d'Aubrac (Aubrac), L'Aubrac (Laguiole), L'Eglantine (Paris), L'Epicurien (Albi), La Co(o)rniche (Pyla-sur-Mer), La Perla (Paris), La Porte Montmartre (Paris), La Taverne du Port (Marseillan), Le Bon Saint Pourçain (Paris), Le Brebant (Paris), Le Meurice (Paris), Le Sully (Paris), Les Fleurines (Villefranche-de-Rouergue), Les Foudres (Paris), Les Polissons (Paris), Ma Cocotte (Saint Ouen), Maison Sauvage (Paris), MB (Capbreton), MOB Hotel (Saint Ouen), MOB Hotel (Lyon), Pinasse Café (Cap Ferret), Racine des Prés (Paris), RBC Kitchen (Montpellier), Relais de Laguiole (Laguiole), Sailfish Café (Cap Ferret), Sublime Hotel Comporta (Portugal), Salons Air France La Première.



CARACTÉRISTIQUES :

- Bière blonde (10EBC)
- BIO, non filtrée
- 5,2% Alc.
- 2 variétés de houblons (44 IBU)
- Brassage par infusion, houblonnage à froid et à chaud

DLUO : 2 ans

Ingrédients :

eau, malt d'orge BIO, houblons, levure

Packaging :

35cl, verre perdu, carton de 24 bouteilles

Palettisation :

54 cartons par palette

Palettes type Indus 100x120

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.

CONTACTS :

BRASSERIE D'OLT

16, ZA de la Salle

12130 Saint-Geniez-d'Olt

T: +33 5 65 52 75 03

T: +33 6 71 00 46 95

direction@brasserieolt.com

STARCK NETWORK

Mahaut Champetier de Ribes

Communication & PR

T: +33 1 48 07 54 53

mahaut@starcknetwork.eu





PHILIPPE STARCK

Philippe Starck est un créateur français de renommée internationale, designer et architecte. Sa compréhension profonde des mutations contemporaines, sa détermination à changer le monde, sa vigilance précoce pour les implications écologiques, son amour des idées, son souci de défendre l'intelligence de l'utile – et l'utilité de l'intelligence - l'ont transporté de création iconique en création iconique. Des produits de notre quotidien tels des meubles ou un presse-citron en passant par des méga yachts révolutionnaires, des éoliennes individuelles, des vélos à assistance électrique ou des hôtels et restaurants aspirant à être des lieux stimulants, fantasmagoriques et intensément vivants. Ce citoyen du monde, infatigable et rebelle, considère comme un devoir le partage de sa vision éthique et subversive d'une planète plus juste, et crée des lieux non conventionnels et des objets dont le but est d'être «bons» avant d'être beaux. Philippe Starck et sa femme, Jasmine, vivent principalement dans les airs ou dans des «milieux de nulle part».

www.starck.com / [Facebook@StarckOfficial](https://www.facebook.com/StarckOfficial) / [Instagram@Starck](https://www.instagram.com/Starck)

BRASSERIE D'OLT

Créée en 1998 à Saint-Geniez-d'Olt (Aveyron) par Sébastien Blaquière, la Brasserie d'Olt allie authenticité et créativité. Attachée à sa région et à son environnement, la brasserie revendique la naturalité de ses produits ainsi que ses matières premières de qualité. Ses bières traditionnelles et sodas aromatisés, haut de gamme, sont prisés des amateurs et des restaurateurs en France comme à l'étranger.

www.brasserieolt.com / [Facebook@BrasserieOlt](https://www.facebook.com/BrasserieOlt) / [Instagram@BrasserieOlt](https://www.instagram.com/BrasserieOlt)

S+ARCK® BEER

