



LA ROB BEER, UNE BIÈRE PLUS QUE BRUSSELEIR

Quand l'épicerie fine Rob The Gourmets' Market rencontre la brasserie bruxelloise En Stoemelings, cela donne une **Rob Beer** légère aux accents acidulés, hommage au savoir-faire zythologique belge ainsi qu'à l'expertise gustative septantenaire de Rob.

UNE CRÉATION BRUSSELEIR

En 2018, un vent dynamique anime l'équipe de Rob The Cellar. Son défi ? Affiner son expertise en matière de bière. En trois ans, l'assortiment s'enrichit d'une note artisanale et compte aujourd'hui **plus de 500 références** au total, dont près de 80% défendent nos couleurs et, une cinquantaine, celles de la capitale.

Étape suivante dans l'ambition zythophile de nos cavistes ? Concevoir leur **propre bière** dans une philosophie locale. Quelques levers de coude dans les brasseries bruxelloises plus tard, ils jettent leur dévolu sur En Stoemelings, une brasserie à taille humaine défendant un savoir-faire belgo-belge. Une **collaboration complète**, de la création de la recette à la conception de la bière. Deux entreprises portant les valeurs de leur ville, amoureuses du goût, de l'authentique et de créations brassées avec passion.



UNE PALE-ALE AGRUMÉE

C'est autour d'orge, de froment et d'avoine que se sont retrouvées les équipes de Rob The Cellar et d'En Stoemelings pour élaborer la Rob Beer : **une pale-ale désaltérante**, légèrement houblonnée et joliment acidulée avec ses notes d'agrumes qui lui apportent une belle personnalité. Une création unique qui sort un peu des habitudes céréalières de la brasserie. À dégainer en toute occasion, particulièrement pour arroser les belles journées d'été.



UN LOOK SEVENTIES

Pour habiller cette création Rob, une robe années 70, inspirée par l'histoire de l'enseigne et les éléments graphiques qui la caractérisent. L'utilisation d'une des versions *vintage* du logo pour décorer la bière homonyme est un double hommage au savoir-faire zythologique belge et à la longue passion de Rob pour des produits d'exception. Témoignage iconique de l'architecture moderne des *seventies*, la frise audacieuse du bâtiment dessiné par Albert Nottebaert en 1971 devient l'ingrédient visuel au sourire espiègle de cette nouvelle bière. Enfin, le nom **Rob Beer** est un petit clin d'œil au fondateur de l'enseigne, Charles-Marie Yerna, qui se faisait appeler Robert.

Trois choses à retenir des *seventies* : leur vibe rétro, leur fraîcheur et leur côté pétillant. Des éléments que l'on retrouve dans cette Rob Beer, pour un "retour vers le futur" aux notes houblonnées.



La Rob Beer sera en vente chez Rob The Gourmets' Market dès le samedi 26 février 2022 au prix de 1,95 € (33cl).

SAVE THE DATE

Rendez-vous à l'entrée de Rob The Gourmets' Market ce samedi 26/02/2022 pour une dégustation en avant-première en compagnie d'Alexis Boisseau (brasseur chez En Stoemelings) et de notre biéologue expert David François. Ils vous feront découvrir les secrets de la Rob Beer dans une ambiance *seventies*.

INFORMATIONS PRATIQUES

Rob The Gourmets' Market
Boulevard de la Woluwe 28
1150 Woluwe-Saint-Pierre
E-SHOP : www.rob-brussels.be

Rob BEER

RELATIONS PRESSE

Bérénice Orban
02 761 60 93
social@rob-brussels.be

  @robthegourmetsmarket

À propos d'En Stoemelings

En 2014, les amis d'enfance Samuel et Denys développent un projet de brasserie dans la cuisine d'un ancien complexe sportif. La Curieuse Neus, bière incontournable, naît dans des casseroles de 50L et dans un cadre un peu... en stoemelings, qui donnera son nom à la brasserie. L'entreprise est fondée cette même année et s'officialise dans le quartier brusseleir des marolles. En 2016, elle déménage à Greenbizz, une pépinière d'entreprise située à Laeken, et profite d'un espace plus grand tout en respectant ses valeurs. La buvabilité occupe une place capitale au cœur de ses créations de style traditionnel avec un twist. Une philosophie brassicole résumée en un néo-belgicisme : Het is ça va !

À propos de Rob The Gourmets' Market

Rob c'est le marché des gourmets. Un espace de découvertes où tous les métiers du goût sont réunis sur plus de 1.400m2 et qui propose le meilleur des terroirs et des saisons. Derrière leurs comptoirs, bouchers, charcutiers, poissonniers, cuisiniers, fromagers, légumiers, boulangers et pâtisseries sont de véritables ambassadeurs dans leur spécialité. Chacun d'entre eux fait le pari de prodiguer les meilleurs conseils et l'objectif est d'offrir l'excellence. Ajoutez-y les 550 producteurs et artisans, les 1.500 produits bio, près de 300 sortes de fromages ainsi que près de 3.000 vins, bières, champagnes et spiritueux, et l'on comprend mieux ce qui rend Rob unique en Belgique. Au travers de son e-shop, Rob vous propose également de retrouver plus de 5.000 produits en ligne, livrés à domicile partout en Belgique.