

FOCUS SUR

LE BROUË-PUB BIO ET QUÉBÉCOIS AU NOUVEAU MONDE À BORDEAUX (33)

Au Nouveau Monde est une micro-brasserie québécoise, biologique, écologique et locavore. L'établissement peut se targuer d'être le premier pub de France labellisé 100 % bio. Les bières sont brassées sur place (une dizaine à la pression) dans la cave voutée du pub du 2 de la rue des boucheries. Au rez-de-chaussée vous pouvez vous rafraîchir avec les nombreuses bières maison qui sont concoctées selon les envies d'Étienne CHAREST, le gérant du pub. La spécialité ici c'est un Stout à l'huître du nom de « Perle Noire », un Stout est une bière brassée à partir d'un moût caractérisé par sa teneur en grains hautement torréfiés.



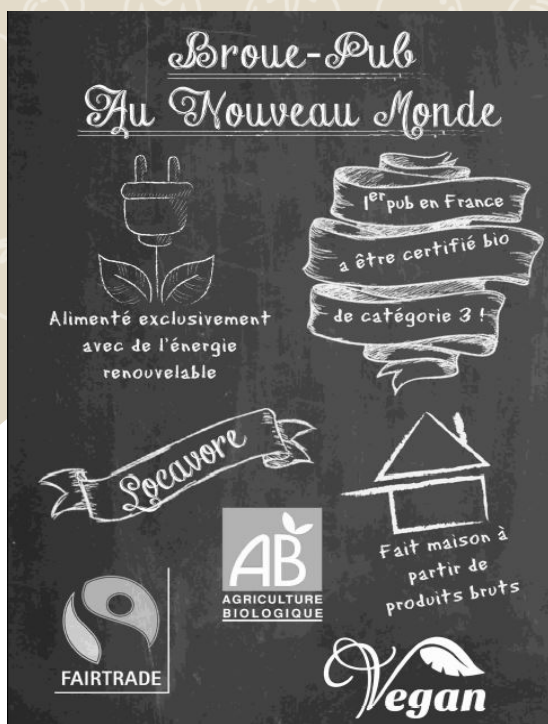
De l'huître dans la bière ce n'est pas nouveau, c'est un montage qui remonte à l'Angleterre du 19ème siècle, Etienne CHAREST lui ne met pas directement de l'huître dans la bière mais les coquilles qui amènent leur minéralité. Fondateur de l'association Slow Beer France, Étienne CHAREST anime par ailleurs des formations sur le brassage au sein du Nouveau Monde.

L'offre de restauration quant à elle est composée de burgers, de poutines (un plat typiquement québécois avec des frites, du fromage et une sauce), de salades et d'assiettes fraîcheurs, le tout faisant la part belle à l'offre végétarienne et végétane. Les options véganes sont nombreuses et délicieuses : burger au tofu local, risotto, salade, cookies, carrot-cake et surtout, on peut y manger de la poutine végétane !

AVEC LE SOUTIEN DE :

UNE DÉMARCHE COMPLÈTE

En ce qui concerne la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Pub-Restaurant propose systématiquement des gourmets-bags (le doggy-bag à la française) aux clients n'ayant pas fini leur assiette. Il y a aussi la possibilité de prendre un plat « petite faim » ou une mini poutine, ce qui permet de satisfaire tous les appétits. Pour ce qui est des invendus du jour, ceux-ci sont retravaillés pour en faire d'autres plats le lendemain, lorsque cela est possible. Les bio-déchets (épluchures et déchets de brassage) du restaurant sont récupérés par les Détritivores, qui sont engagés dans le développement de l'activité locale et qui ont choisi des plates-formes au cœur de l'agglomération Bordelaise pour traiter les bio-déchets et en faire du compost.



DEUX ANS D'EXISTANCE AU COEUR DE BORDEAUX

L'établissement est dans cette démarche depuis son ouverture en décembre 2015. Ayant fait des études de sociologie consacrées au néo-libéralisme, Etienne CHAREST est un homme engagé. Il souhaite incarner le changement et est donc devenu, grâce à ses convictions, un entrepreneur éthique : ingrédients bios, produits locaux, issus du commerce équitable, usage d'électricité verte, etc. Avec le choix de cette démarche, il montre que travailler dans le respect de l'environnement et de l'homme est économiquement viable.

