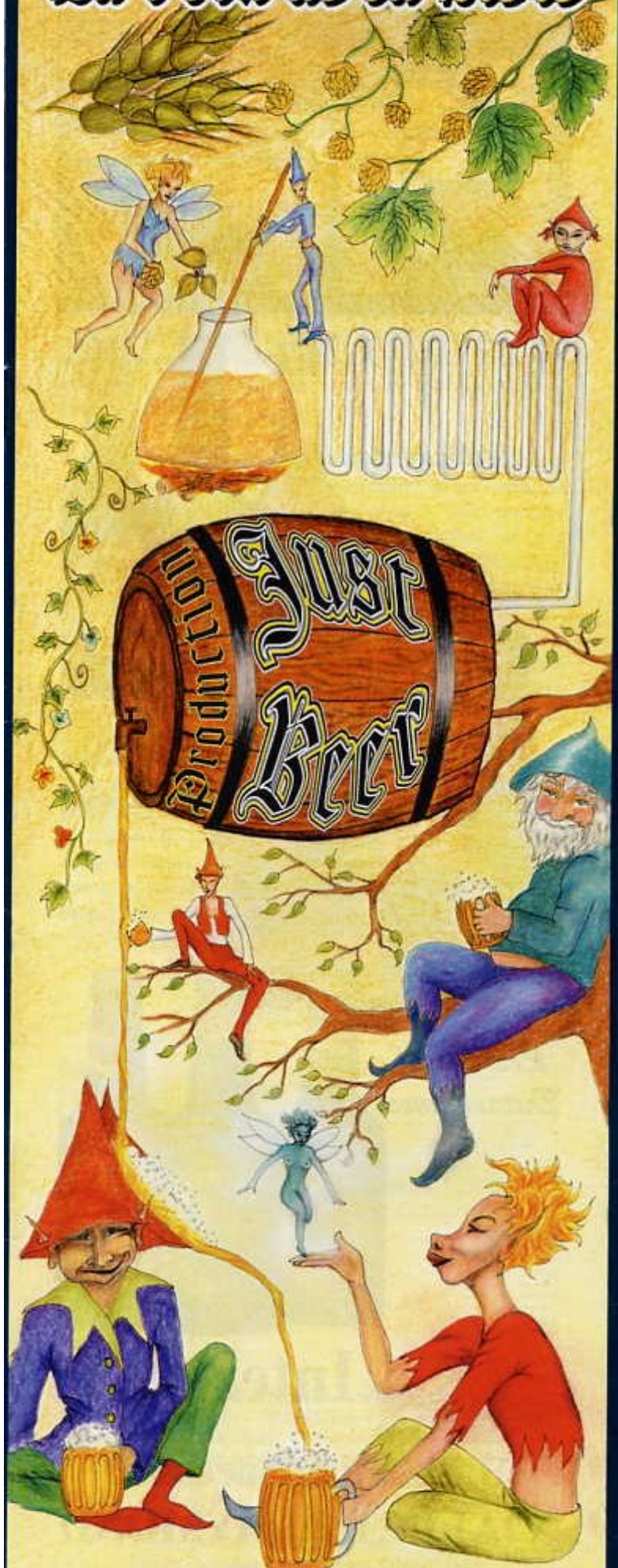


La Voix de la Bière



GRENOBLE 1996



*Le Spécialiste
des C.H.D*

Stella Artois



*Les Bières
d'Abbaye*



*Les Bières
Britanniques*



 **Interbrew**

Bières distribuées par
VIALLET & JAYMOND

35, rue Henri Barbusse - 38600 Fontaine
Tel : 76 26 18 44 - Fax : 76 26 39 23

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Editorial

Tous ensemble!



Le temps des questions, de la mémoire, ce travail "culturel" qui nous fait souvenir que Grenoble jusqu'aux aurores du siècle brassait ses bières. C'était avant les multinationales de la mousse, l'industrie du demi.

L'eau si pure de nos montagnes se mêlait au malt, comme depuis l'origine antique, pour donner aux Grenoblois cette simple boisson si goûteuse, si conviviale.

JUST BEER lutte depuis 6 ans, afin de nous guider un peu dans les méandres mousseux, en nous expliquant des choses simples et pourtant oubliées : la bière, comme le vin, doit être sentie, goûtée, regardée, appréciée avec modération, avec le respect dû aux tendres plaisirs.

Aussi, de repas en réunions, de chevaliers du malt et du houblon aux premiers essais de fabrication, de tatonnements en certitudes, du premier guide à celui-ci, nous sommes nombreux aujourd'hui à marcher, avec conviction, vers une défense toujours plus pointue de la qualité de la bière, qui est en passe pour la jeunesse de devenir une boisson plus populaire que le coca-cola.

Notre association n'est pas une association d'alcooliques anonymes. Elle a pignon sur rue (51, rue Saint-Laurent), se fixe des buts conviviaux qui vont de la fabrication à la dégustation en passant par la défense du produit.

Derrière le demi se cachaient des hommes de goût.

JUST BEER, en les rassemblant, entend faire progresser la cause de la connaissance.

A travers le guide de la bière, nous mobilisons les consommateurs et les patrons de bars, car c'est ensemble que nous pouvons faire progresser la cause qui nous est chère : celle de la bière.



SOMMAIRE

Editorial	1
La bière en son temps	2
Les brasseries en France	2
La fabrication	3
Les différentes appellations	6
La bière soit - mais laquelle et comment ?	8
Le baromètre des pressions	10
JUST BEER	14
Autour de Grenoble	23
Les caves à bières	25
Les distributeurs.....	27
Brèves de Comptoir	28

Edité par **JUST BEER** (Association loi 1901)
51, rue Saint-Laurent - 38000 Grenoble - Tél : 76.51.11.32
Dépôt légal : 1^{er} trimestre 1996

Directeur de la publication : Christophe Bergeron
Directeur artistique : Olivier Ravanat
Directeur de la rédaction : Joël Morlighem
Dessins : Muriel Rossano
Distribué en 15.000 exemplaires - gratuit
Toutes reproductions, copies, falsifications
sont strictement interdites.



La fabrication

C'est en Mésopotamie que l'on a découvert les premières traces archéologiques sur les boissons fermentées à base de grains. Puis, la bière fut adoptée en Egypte. De l'Égypte, la bière passa en Espagne sous le nom de **CELIA** ou de **CERIA**. Elle apparaît en Gaule un siècle avant Jésus-Christ. Les Gaulois l'appelèrent **KORMA** et les Celtes **CERVOISE**.

L'usage du houblon, en tant que matière aromatique principale de la bière, ne fut imposé qu'en 1435. Les découvertes de **PASTEUR**, en 1876, sur les ensemencements par cellules pures de levure, et l'invention des machines frigorifiques à la fin du XIX^{ème} siècle, permirent un essor considérable de la bière.

La consommation mondiale avoisine actuellement le milliard d'hectolitres et vient juste en deuxième place des boissons élaborées, derrière le thé. La France, après avoir possédé plus de 1200 brasseries au début du siècle, n'en compte aujourd'hui qu'une trentaine.

Les brasseries en France

On connaît les plus grandes, mais de nombreuses petites brasseries produisent de très bonnes bières.

Alsacé-Lorraine :

- Kronenbourg** : Silver, 1664, Kronenbourg
- Kanterbräu** : Kanterbräu, Gold, Tourtel
- Pêcheur (Fischer et Adelschoffen)** : Adelscott, 3615 Pêcheur, Fisher Tradition, Fisher Gold
- Schulzenberger** : Cuivrée, Jubilator
- Météor** : Météor, Mortimer

Dans le Nord :

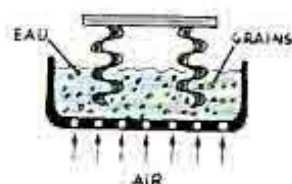
- Brasserie d'Annoeullin ou Lepers** : Angélus, Pastor Ale
 - Micro-brasserie Bailleux** : Saison Saint-Médard, Cuvée des Jonquilles
 - Brasserie Becu** : Atrébate
 - Brasserie Castelain** : Ch'ti, Jade, Saint-Patron
 - Brasserie La Choulette** : Choulette, Sans-Culotte
 - Brasserie De Clerck** : Colvert, Fanette, Belle Siska
 - Brasserie Duick** : Jenlain, Sebourg
 - Brasserie des Enfants de Gayant** : Bière du Désert, du Dénon, Abbaye de Saint-Landelin, Goudale, Amadeus
 - Interbrew-France** : atelier de conditionnement des bières du groupe Interbrew brassées en Belgique
 - Brasserie Jeanne-d'Arc** : Gold Triumph, Scotch Triumph, Grain d'Orge, Ambrée des Flandres
 - Brasserie Saint-Sylvestre** : Trois Monts
 - Brasserie Semeuse** : Réserve du Corbeau
 - Brasserie Steinberg** : Spécial 1883
 - Brasserie Terken-GBM** : Terken, Septante-Cinq
 - Brasserie Theillier** : Bavaisienne
 - Cave Saint-Arnauld** : Epi de Façon, Semeuse
 - Ferme Beck** : Hommelpap
 - Française de brasserie** : Heineken, Pelforth, Pélican, Porter, 33 Export.
- Il faudrait encore citer la Saint-Léonard, la Rince-Cochon, la Lutèce pour compléter la liste.

Les Artisans de la Bière : Distributeur international
Brasserie des deux Rivières à Morlaix : Coreff

• Il existe aussi de plus en plus de micro-brasseries réparties sur toute la France : à Lille, Strasbourg, Mulhouse, Angers et Paris. Mais aussi à Limoges, Tours, Lyon, et j'espère en oublier.

Cette fabrication commence par le **trempage** de l'orge sélectionné, et ce pour fournir au grain les quantités d'eau et d'oxygène qui sont nécessaires à la **germination**.

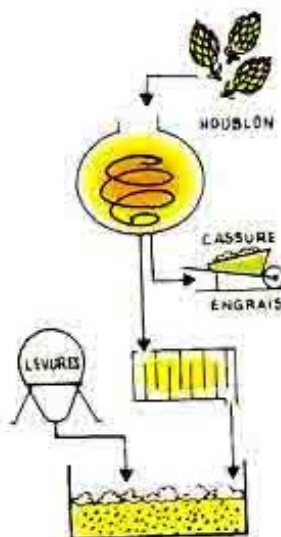
La germination du grain, qui dure entre trois et quatre jours, donne le **malt**. Cette germination est stoppée par le **touraillage** de celui-ci.



Le **touraillage** consiste à chauffer le grain jusqu'à une température comprise entre 80°C et 105°C. La température donne au grain, donc à la bière, une certaine couleur. Le malt touraillé ainsi obtenu est concassé et prêt pour le brassage.

Le **brassage** consiste en un premier temps à mélanger le malt avec de l'eau à 50°C, ce qui donne l'**empâtage**. Puis on porte ce mélange à une température comprise entre 65°C et 68°C, et on le laisse reposer ainsi pendant 2 heures environ.

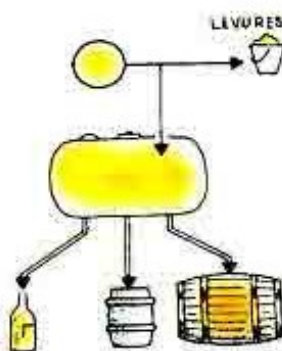
Le **moût** obtenu est filtré puis porté à ébullition. C'est à ce moment que l'on rajoute du **houblon** pour donner à la bière de l'arôme et de l'amertume. Le moût est ensuite refroidi.



Ce liquide additionné de **levure** est prêt pour la fermentation. Il existe trois types de fermentation : fermentation à haute ou à basse température, et fermentation spontanée. Cette dernière existe seulement dans des bassins ouverts en Belgique, où l'air, chargé de levures naturelles, fournit lui-même les besoins pour la fermentation.

La bière ainsi obtenue est prête à être filtrée et à être mise en **maturation**.

Cette dernière phase est la plus longue : la bière repose pendant une période pouvant aller de 15 jours à 3 mois, à une température de 5°C à 15°C. Pendant ce temps, la bière va prendre du caractère, du corps, et tout ce qui fait son attrait.



C'est après cette longue phase que la bière sera mise en bouteille ou en fût, et prête à être distribuée.



Pour la consommation, quelques notions sur les différentes appellations sont à connaître.



ISERE BOISSONS SERVICES

27-29, rue Béal - Z.I. Sud
38400 Saint-Martin-d'Hère
Tél : 76 62 70 35

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



Blonde Ambrée Brune

Le Chardonnay
Cave à Bière

5, rue Albert 1er de Belgique
38000 Grenoble
Tél : 70 51 28 08



Aux Amis
du Bon Vin

1, rue Edgar Quinet
38000 Grenoble
Tél : 70 48 40 42

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

LES DIFFERENTES APPELLATIONS

Abbaye

Bière belge de fermentation haute, assez forte et dense, souvent refermentée en bouteille.

Les Ales

Bières de haute fermentation et moyennement alcoolisées. Dans les pays britanniques, ces bières sont filtrées et non pasteurisées, et ont une courte durée de consommation. Une ale peut être pâle, plutôt cuivrée ; une mild, peu forte et peu houblonnée ; ou encore une bitter, une stout ou un barley wine.

Les Alts

"Vieille Bière" n'indique pas un long mûrissement en cave mais désigne le type "ancien" opposé au type "nouveau", la bière basse apparue au XIX^e siècle.

La Bière primeur

La Bière de Mars : c'est la première de l'année, brassée avec l'orge récoltée en automne, fermentée avant l'hiver, et qui se repose jusqu'en Mars.

La Bière de Noël

Une des bières saisonnières les plus anciennes. Brassée avec les premières récoltes d'orge, elle était disponible pour les fêtes de fin d'année.

Bitter

Type d'ale le plus courant en Angleterre, qui se caractérise par une amertume assez prononcée. Couleur ambrée à orangée.

Les Blanches

Bières à base de froment, souvent aromatisées aux épices. Non filtrées, elles se distinguent par leur trouble et leur goût un peu acidulé.

Les Bocks

Bières fortes en alcool, souvent foncées, de basse fermentation. A l'origine, elles étaient faites avec du blé ; maintenant le blé et l'orge sont mélangés. Ne pas confondre avec le mot "bock" utilisé en France, qui s'applique à une bière très légère (en-dessous de 3,5°).

Les Eisbocks

Bières très fortes de type bock dans laquelle le taux d'alcool est élevé par congélation de l'eau puis extraction de la glace ainsi obtenue.

Les Doubles Bocks

Bières très fortes car elles ont un fort pourcentage de céréales ; il y a donc plus de sucres qui se transforment en alcool. La marque se termine souvent par un suffixe en "ator".

Les Faro

A l'origine, un faible lambic coupé de bière jeune, versé dans le verre au-dessus d'un sucre et consommé par les habitants de la région de Bruxelles.

Les Fumées

Avant, on n'avait pas les moyens de chauffer les immenses bassins qui contenaient la bière. Pour réchauffer le liquide, des pierres chaudes chauffées "à blanc" étaient plongées dans le bassin. Les sucres et levures se collaient à la pierre, donnant à la bière un goût fumé.

D'autres bières ont le goût fumé du maltage par un séchage au bois de hêtre. Spécialité de la région de Bamberg.

Les Gardes

Ce terme précise que la bière a fait l'objet d'une conservation en cave plus longue que les bières courantes.

Les Gueuzes

Bière belge obtenue par le mélange de vieux et de jeunes lambics, reconditionnée en bouteille champenoise.

Les Hells

S'applique en Allemagne aux bières pils courantes, faisant référence à leur couleur "pâle" pour les différencier des bières de Munich.

Les Kriek

Lambic où le brasseur a fait macérer des cerises pendant plusieurs mois. Le succès de ces bières aux fruits a amené la création de bières à la framboise, myrtille ou autre.

Les Lagers

A l'origine, terme allemand signifiant "garder", en rapport avec la garde au froid pratiquée pour les bières de fermentation basse. Désigne aujourd'hui toute bière courante de fermentation basse, le plus souvent blonde. Mais il existe des variétés foncées en Allemagne.

Les Lambics

Bières belge à base d'orge, de froment et de houblon suranné, obtenue par fermentation spontanée de levures sauvages dans des bassins ouverts. Ne se trouvent que dans certaines régions bien localisées permettant ce processus de fermentation (Belgique). Elle vieillit pendant un à deux ans. Les lambics utilisent une proportion d'orge non maltée. Son mélange donne la gueuze et aussi le faro, par adjonction de sucre.

Les Pils

Ce mot tire son étymologie de la ville de Pilsen, en Tchécoslovaquie, où ont été élaborées historiquement les premières bières blondes de basse fermentation.

Fermentation plus longue, sèche au palais, le terme Pilsener ou Pilsner, en allemand, est plus qualitatif et s'emploie pour une bière bien houblonnée.

Un label de qualité pour les meilleures pils : "Premium verum".

Les Porters

Bières brunes, assez amères, de haute fermentation, très sombres et bien houblonnées, en voie de disparition. Seuls quelques brasseurs à Londres en font encore.

Les Rauchbier : voir bières fumées.

Les Rouges

Bières brassées généralement à partir d'un malt typique de la région de Vienne (Autriche), subissant une maturation en tonneaux, ce qui leur donne le goût du tannin et du caramel.

Les Sans Alcool

Dénomination qui s'applique à toute bière contenant moins de 1% d'alcool en volume.

Les Stouts

Bières britanniques, très touraillées, complètement noires, de haute fermentation. Pour cela, la quantité d'orge utilisée par litre de bière doit être importante. On arrive ainsi à une espèce de caramélisation du sucre. Le style irlandais est très sec et dense, sans être fortement alcoolisé, alors que le style anglais est beaucoup plus doux et rond. La plus connue des stouts est la Guinness.

Les Trappistes

La trappiste est une bière mise au point par des moines : les pères Trappistes. Bière de haute fermentation toujours conditionnée en bouteille. Il n'existe que cinq bières en Belgique qui peuvent s'appeler trappiste : la Chimay, l'Orval, la Rocheford, la Westvleteren et la Westmalle. Plus une au Pays-Bas : La Trappe.

Weisse-Weizenbier

Bière allemande à base de froment et d'orge. Spécialité de Berlin et de Brême, ainsi que de toute la Bavière et du pays de Bade. Assez différente de la blanche belge, elle est plus dorée et parfois carrément sombre. Bière très désaltérante, consommée surtout en été.

La bière, soit - mais laquelle ?

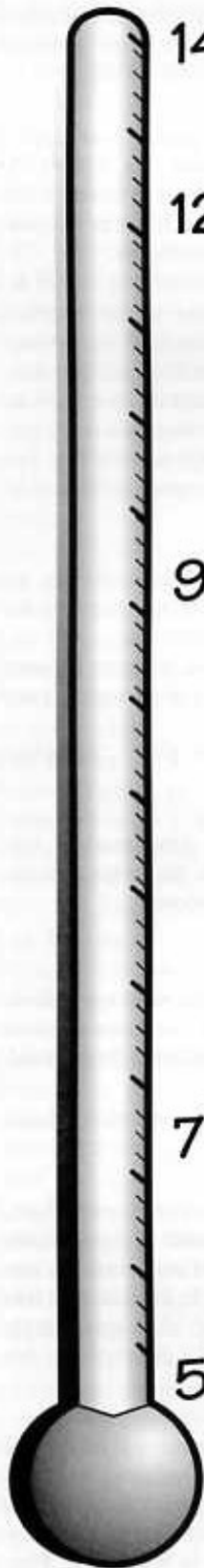
Et comment la savourer ?

Température de consommation

Type

Quelques exemples

Verres



14°

Trappistes

Bières très fortes en Alcools
Doubles Bocks

12°

Trappistes
Bières spéciales fortes
Bocks
Eisbocks
Abbaye

9°

Abbaye
Stouts
Scotch
Porters
Fumées
Rouges
Ales
Bitter
Gardes
Faro
Gueuzes
Kriek
Blanches fortes

7°

Mexicaines
Américaines
Pils
Hells
Lager
Alts
Blanches
Weisse-Weizenbier

5°

Chimay, Rochefort, Saint-Sixtus, Orval, Wesmalle, Trappe, Samichlaus, Eku 28, Maredsous, double et triple fermentation. Urbock 23, toutes les bières finissant en "-tor".



Chimay blanche. Double et triple fermentation. Duvel, Lucifer, Leffe, Bière du Démon, Wesmalle Triple, Délirium Tremens, Toison d'Or, Busch Beer.



Abbaye de St Landelin, Leffe, Grinbergen, Guinness, Murphy's, Beamish, Whitbread Stout, Mac-Ewans, Scotch Ale, Welscotch, Carlsberg Porter, Martin's, Rothenfelds, Douglass, Bulldog, Courage, Ducasse, Rodenbach, Bourgogne des Flandres, Tennents, Bass, Choulette, Jenlain, Gordon
Finest Gold, Gauloise, Goudale, Ch'ti, Cuivrée, Newcastle, Trois-Monts, Carolus d'Or, Elephant, Moinette, Kilkenny, Lindemans, Timmermans, Gueuzes, Kriek, Aventinus, Pikantus.



Sol, Dos Equis, Corona, Budweiser, Becks, Desperados, Kigston, Bitbürger, Carlsberg, Ceres, Eichbaum pils et blanche, Faxe, Fruitées, Fisher, Heineken, Köstritzer, Kwak, Bière du Désert, Spaten, Straffe Hendrix, Lutèce, Warsteiner, Kronenbourg, Kanterbräu, Adelshoffen, Amstel, Affligen, Jupiler, Jever, Budvar, Pilsen Urquel, Angélus, Amadeus, Blanches de Bruges, Hoegaarden, Wiekse Witte, Erdinger, Weissbier et Weizenbier.



Bière blanche

N.B. : En général, moins une bière est alcoolisée, plus elle est "rafraîchissante".

Il est donc conseillé de boire ces bières au printemps ou en été, et les plus alcoolisées en automne ou en hiver.

N.B. : Généralement, une bière peu alcoolisée se boit en apéritif ou avec un dessert.

Les plus riches et les plus alcoolisées peuvent se boire avec une viande ou un fromage.

Mousse qui peut !



Cette année nous avons recentré notre système de notation (de 1 à 3) pour éviter de trop grands écarts fort pénalisants. En revanche nos critères restent rigoureusement les mêmes : l'hygiène, le conseil et le service, le rapport qualité-prix, le choix et la diversité.

Rappelons que tous les bars cités valent le détour !!!

Légende



Temps variable, sortez... mais couverts !



Temps anticyclonique avec remontée des pressions : vous pouvez abandonner K-way et parapluies.



Grand Beau Temps !! Foncez et faites vous plaisir !

Amis Buveurs, bonjour !

Vous avez la deuxième édition de "La voix de la bière" et vous vous apprêtez à partir à nouveau en balade au royaume grenoblois du Grain et du Houblon.

On ne le répètera jamais assez, ce guide est un peu notre bébé, à JUST BEER : il est en effet le lien privilégié entre les consommateurs et les établissements qu'ils fréquentent. Et c'est par un travail commun, dans un esprit toujours plus constructif que, tous ensemble - consommateurs, patrons, serveurs - nous parviendrons à faire de Grenoble une terre où il fait bon boire une bière de qualité.

Notre premier guide a ainsi connu un impact important au salon de la bière à Strasbourg (Eurobière, avril 1995) auprès des brasseurs et distributeurs : de ce fait, nous les incitons à porter sur Grenoble une attention particulière qui pourrait déboucher sur plus de choix, plus de service et plus d'écoute quant à nos exigences sur la bière.

Ces critiques que nous avons élaborées minutieusement au terme d'un an de travail bénévole, sont donc moins une sentence qu'une série de conseils et d'invitations à exiger davantage du produit servi.

Nous levons donc notre chope à tous les établissements qui nous ont fait souvent le meilleur accueil - plus particulièrement à ceux qui nous ont compris et nous encouragent - et jetons une canette à la mer pour que ce guide s'enrichisse de vos propres témoignages et réflexions. Tous à vos chopes pour nous rejoindre ou nous écrire au :

Service "La voix de la Bière"

JUST BEER

51, rue Saint-Laurent
38000 Grenoble



L'Atmosphère

Pressions : Blanche de Bruges, Adelscott, Amstel.

Si l'équipe tout sourire nous soigne toujours avec bonne humeur, on aimerait l'être davantage "aux p'tits houblons" !! Enfin, il en faut pour tous les goûts et l'Atmosphère ne s'affiche pas comme un "bar à bières". De plus, il est toujours agréable de s'y arrêter le temps d'une chope, car c'est l'endroit où l'expression "boire un coup" prend tout son sens. Geste social par excellence, vous y gagnerez votre brevet du "Savoir Boire" (sociabilité et self-control), alors allez "boire un coup, un pot, un canon à l'Atmos' !

Adresse : place Claveyson

Tél. : 76.44.27.84

Horaires : 8h - 1h (fermé le dimanche)



L'Aviateur

Pressions : Amberley, Amstel, Wickse Witte, Affligen, et une bière du mois.

Attention au décollage ! De nouveaux patrons (vieilles connaissances) sont aux commandes depuis peu et nous promettent bien des loopings. L'attention au produit est nette, le choix peut-être un peu classique ne cède pas aux "turbulences" en vogue... Alors, n'hésitez pas si "toute la vie vous rêviez d'avoir les fesses en l'air !"

Adresse : rue Expilly

Tél. : 76.51.58.18

Horaires : 8 h - 1 h (fermé le dimanche)



Le Bagatel

Pressions : Adelscott, Kriek Bécasse, Jupiler, Leffe, Mac Ewans, Loburg.

Un des plus vieux bars grenoblois retrouve un coup de jeunesse ! Les derniers travaux ont agrandi et embelli ce magnifique bar situé sur l'une des plus belles places grenobloises. L'orge et le houblon reflourissent donc gaiement au Bagatel : bravo et bonne continuation !

Adresse : 7 place Saint-André

Tél. : 76.51.77.83

Horaires : tous les jours de 8 h à 1 h

La Bibliothèque

Pressions : Bass ou blanche, Guinness, Budvar, Bitburger.
"Qui fut le premier : soif ou beuverie ?" questionnaire François Rabelais, Docteur en médecine et moine bénédictin, au livre premier de l'immortel "Gargantua". Vaste problème que vous pourrez tenter de résoudre à l'instructive Bibliothèque ! Même si les amateurs de cocktails ont décidément pris plus d'importance en ce lieu qui nous avait charmé à l'origine, la quête effrénée d'excellents produits houblonnés continue (Boddingtons, enfin disponible à Grenoble) : maintenez la pression old chaps !!

Adresse : 5, place Sainte-Claire

Tél. : 76.51.27.02

Horaires : tous les jours de 17h à 1h

Le Boston

Pressions : Pelforth, Adelscott, Pale Ale.
Petit bar, soit, mais avec quelle ouverture sur le jardin de ville ! L'endroit rêvé pour aller savourer une bière fraîche en terrasse l'été, à l'heure où les grands fauves vont s'abreuver... Le choix en pressions est certes un peu court mais son stock de bières bouteilles est soigné. On aime ! <Duvel>

Adresse : 4, rue Montorge

Tél. : 76.63.05.01

Horaires : 8h - 1h (fermé le lundi)

(Resto) La Brasserie Bavaroise

Pressions : Gamme Paulaner, quelques bouteilles.
Fidèle à la tradition, ce charmant établissement fait connaître quelques bonnes spécialités, qui s'accompagnent d'une bière bien servie. Alors pourquoi ne pas se faire un petit plaisir et goûter une des Paulaner conseillées par la maison.

Adresse : 2, rue Vicat

Tél. : 76.51.76.55

Horaires : tous les jours de 8h à 1h

Le Bukana Pub

Pressions : Kanterbräu, Adelscott, Guinness, Blanche de Bruges.
Dès ce soir, venez mettre le feu au Bukana à l'heure de l'apéro ! Après 21h c'est de la SF car vous serez débordés par des hordes estudiantines à tendance anglophone. Au su de cette info, vous devinez que JUST BEER n'y va pas pour la bière (à revoir), mais les barmen sont sympas, discutent le coup facilement, et organisent des départs en car pour des concerts dans la région.

Adresse : 1, quai Créqui

Tél. : 76.46.41.04

Horaires : 17h - 1h (fermé le dimanche)

Le Café de la Mairie

Pressions : Gamme Paulaner (blanche, blonde, ombrée, brune).
Les années passent, mais rien ne change dans ce petit bar en bois : un endroit calme où l'on se sent bien - il ne manque que la cheminée. La bière est toujours aussi bien servie et les conseils du patron vous la feront apprécier à sa juste valeur. Un bon exemple qui devrait être suivi par beaucoup.

Adresse : 5, place de Gordes

Tél. : 76.44.27.21

Horaires : 9h - 1h (fermé le dimanche et le lundi)

le Café du Nord

Pressions : Kanterbräu, Welscotch, Blanche de Bruges, et une bière du mois.
On signale une légère dépression avec chute des T° houblonnées au Nord : et alors les grenouilles !! On espère une rapide remontée anticyclonique avec de plus hautes pressions en chope dans cette riante vallée pleine de soleil ! A souligner, le seul bar où la pression de base reste à 10 balles et en plus servie avec quels sourires ! Et bonne humeur ! Le Nord ? On sait toujours pas quand on en sort... <Duvel>

Adresse : 6, place Claveyson

Tél. : 76.44.09.99

Horaires : 8h - 1h (fermé le dimanche)

Le Capitole

Pressions : Kanterbräu, Adelscott, Carlsberg, Grinbergen, Hoegaarden.
On ne le répète jamais assez, c'est le temple du scotch (avec le d'Enfer Pub, 70 sorties) : ce qui permet aux fidèles de le boire à l'écossaise, c'est-à-dire accompagné d'une bonne bière. Ceci est rendu possible par le choix des pressions, même si l'on déplore la disparition de la très bonne Bitter "Courage"... Alors n'évitez-plus le cours Jean Jaurès. <Duvel>

Adresse : 48, cours Jean Jaurès

Tél. : 76.46.34.86

Horaires : tous les jours de 8 h à 1 h

Le Centenaire

Pressions : Grimbergen, Kanterbräu, Blanche de Bruges, Welscotch.
Le RDV sympathique des piliers de bars grenoblois, ceux qu'un dimanche soir pluvieux ne désarçonne même pas ! "Piliers d'ouverture" on peut le dire, car ils ont la chaleur de ceux qui aiment boire la dernière bière de la semaine. Celle-ci est servie de façon inégale cependant, mais avec un peu de constance on fera tous des centenaires !

Adresse : 10, place Notre-Dame

Tél. : 76.42.57.13

Horaires : tous les jours de 8 h à 1 h

Le Cervoisiér

Pressions : Leffe Blonde, Hoegaarden, Mac Ewans, Gueuze.

Une bonne centaine de bouteilles.
N'allez pas demander un demi-pêche au patron, il vous rembarra ! En revanche, n'hésitez pas à lui demander conseil, c'est une mine concernant la bière. C'est le meilleur ticket grenoblois pour entrer dans le monde merveilleux des maîtres de l'orge : avis aux amateurs. <Duvel>

Adresse : 25, rue Thiers

Tél. : 76.87.40.22

Horaires : 7h30 - 23h et plus si clients (fermé le dimanche)

Le Cybernet Café

Pressions : Stella Artois, Leffe, Mac Ewans, Hoegaarden
"Oh z'y va, voir ta reum à oilp sur internet" ! Tout nouveau tout beau le premier bar grenoblois qui vous plonge dans l'univers des autoroutes de l'information ! Echangez vos points de vue mousseux et trinquez avec un abonné de Tokyo (hmm Sapporo !), Houston (bof Bud) ou Dublin (Cheers Guinness). C'est aussi un lieu chaleureux qui a délibérément fui tout futurisme clinquant, où il fait bon boire une chope.

Adresse : 3, rue Bayard

e-mail : cybernetcafe @ neptune.fr

hTTP : // www . neptune.fr / CyberNetCafe

Tél. : 76.51.73.18

Horaires : 9h - 1h (fermé le dimanche)