

# DET STORA OST- & ÖLNUMRET

HEMBRYGGNING: RECEPT vs. PROCESS /sid 92

DET VÅRAS I PARIS /sid 60

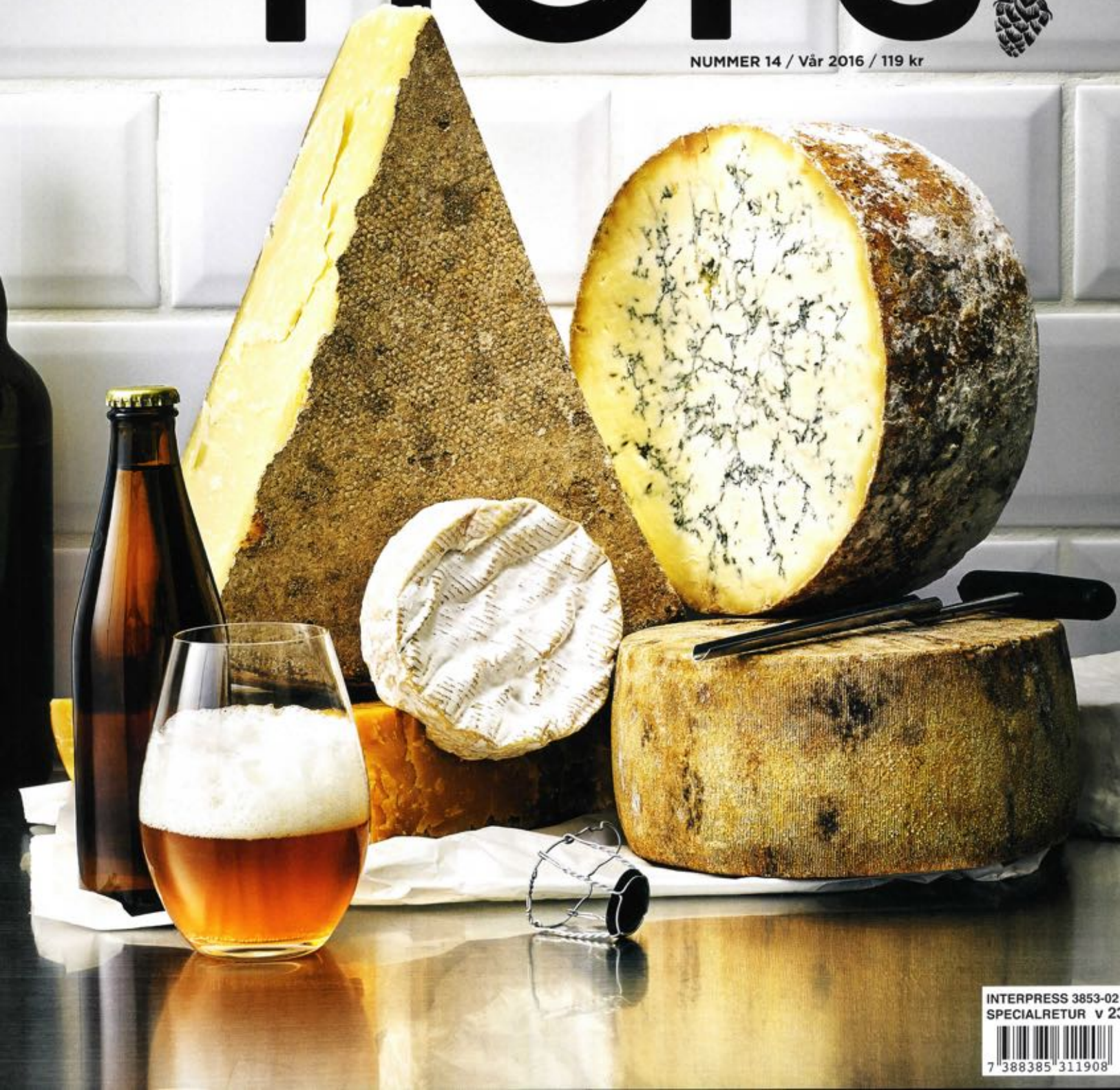
DEM FÅR KALLA SIG BRYGGARE? /sid 49

C/O

# HOPS



NUMMER 14 / Vår 2016 / 119 kr



INTERPRESS 3853-02  
SPECIALRETUR v 23



7 388385 311908

# Paris

Vår och Paris är en oslagbar kombination. Lägg till trevliga ölbutiker, mysiga barer och nya bryggerier med lokal förankring så har du det perfekta resmålet.

AV **Carl Undéhn**

**F**Å STÄDER HAR en så romantiserad bild kring sig som Paris. Livet utmed de breda boulevarderna lockar och det fina är att staden faktiskt lever upp till myten. Framför allt nu på våren. Ljust och stämningen smittar av sig på allt och alla.

För att få en överblick av det enorma Paris är ett besök vid utsiktsplatsen framför Sacre Cœur en bra start.

Kyrkans kupoler och placering högst upp i Montmartre har gjort att den tillsammans med triumfbågen och Eiffeltornet är en av Paris kännetecken.

Det är många trappor upp och känns det jobbigt är du i gott sällskap. Redan för 100 år sedan fick parisarna nog och byggde en bergbana till toppen.

Väljer du ändå att gå lönar det sig att kämpa sig upp utmed gatan Rue des Martyrs. Bland små butiker och caféer ligger där People's Drug Store.

En svårdefinierad plats, men alltid med ett bra utbud av lokal öl.

Just när jag kommer förbi har stället förvandlats till klädbutik för några dagar. Ölflaskorna som annars pryder väggarna har

gömts bakom galgar med kläder.

– Det finns inget liknande ställe i hela Paris. Vi har mycket öl, bra priser – och så kan man slå sig ned och spela schack, säger Adele Piantavigna och flyttar på lite kläder för att komma fram till den stora ölkylan.

Hon tar fram en flaska *Oliphant Jérakine*, en frisk IPA från Brasserie de l'Étre som är det senaste tillskottet på Paris växande bryggerikarta.

Förutom fransk öl har de ett stort utbud av flaskor från Belgien. Allt kan drickas på plats och hittar du något som inte står kallt finns en speciell maskin för snabb kylning.

Butiken är ett bra stopp strax innan trapporna tar vid för den branta delen av stigningen.

Väl uppe vid Sacre Cœur breder Paris ut sig hela vägen till horisonten. En bättre plats att njuta solnedgången med några flaskor från People's Drug Store är svår att föreställa sig.

**T**RAPPORNA ÅT ANDRA hållet tar dig ned till det livliga kvarteret La Goutte d'Or. Där ligger bryggeriet med samma namn, Brasserie La Goutte d'Or, som vid öppnandet 2012 var en föregångare i Paris nya ölvärld.

Det är en ölscen som ofta satsar på det lokala. För Brasserie La Goutte d'Or innebär det att använda smaker som säljs på kvarterets multikulturella marknad. Deras pale ale *Myrha* innehåller därför dadlar. Och när de brygger en trippel med inslag av kaffe ▶



Från kyrkan Sacre Cœur har du utsikt över den enorma staden Paris.



*På People's Drug Store  
i Montmartre kan du köpa  
flaskor eller dricka dem på  
plats över ett parti schack.*

kommer naturligtvis också det från rosteriet i kvarteret.

Den milda, guldfärgade trippeln med lätt eftersmak av kaffe finns på fat på Le Supercoin, en mysig bar i närheten med publik som är lika blandad som inredningen. Vid bardisken sitter en man i kostym bredvid rockabillyn med "The Clash" skrivet på jackan. Vid bordet bakom diskuterar några tjejer på bred amerikanska vilken öl de ska prova.

Och framför några affischer med The Smiths och Rolling Stones står Claudia som driver baren.

- Bra öl, popkultur och rock'n'roll är vår idé. Vi ville skapa baren dit vi själva ville gå. Inte så genomtänkt, inte så komplicerat utan ett ställe med allt vi gillar, säger hon.

Hennes tolkning av "popkultur" innefattar allt från fotboll till turneringar i Super Nintendo. Och så klart öl.

- Öl är folkligt och för samman människor. Dessutom borde alla ha rätt till att dricka bra öl.

Att de ännu bara har tre tappar kompenseras med ständigt växlande innehåll och ett stort utbud av flasköl.

- Förutom den tjeckiska pilsen *Kout* är all öl fransk. Vi samarbetar med lokala bryggare så 60% av ölen kommer från Paris, resten från övriga Frankrike, säger hon och fortsätter:

- När vi öppnade kände ingen till fransk öl. Men vi visste hur mycket bra saker det finns därute. Så vi bestämde oss för att fokusera på det.



*Cladia driver Le Supercoin och vill visa sina gäster hur mycket bra fransk hantverksöl det finns.*



*Edouard Minart grundade BapBap med målet att skapa ett urbant bryggeri förankrat i kvarteret. Och för att brygga god öl, såklart.*

**C**LAUDIAS BESLUT ATT satsa på inhemsk öl ska inte ses som en begränsning.

Tvärtom, antalet franska mikrobryggerier ökar snabbt och är nu uppe i över 1000 stycken. Man talar om en "boom", men lika mycket är det en återuppståndelse.

För även vinlandet Frankrike har en lång tradition av öl. "La brasserie", de stora kaféerna i gathörnen och det kanske mest parisiska som finns, betyder just "bryggeri".

I slutet av förra sekelskiftet fanns närmre 3000 franska bryggerier. Men precis som andra länder drabbades också Frankrike av bryggeridöden. På 1950-talet bryggde en handfull koncerner nästan all öl i landet. Det mesta i form av ljus lager. För den som ville ha mer komplexa smaker i glaset blev valet lätt i vinlandet Frankrike.

Ölkonsumtionen sjönk och 1975 fanns endast 23 bryggerier kvar.

Men i Paris, en stad där mat och råvaror hanteras med dödlighet allvar, måste det väl

finnas plats för mer än "en stor stark"?

Svaret är självklart ja och den franska ölrevolutionen har redan spridit sig utanför hobbybryggarnas kök.

Idag hittas fem bryggerier inom Paris samt ytterligare ett 20-tal i regionen.

Ett av dem är BapBap i närheten av det imponerande torget Place de la République. I ett före detta garage brygger Edouard Minart och hans kollegor öl i fyra glänsande tankar som tappas på flaskor i källaren.

Förutom tillfälliga specialöl har de alltid en pale ale, en veteöl och en IPA i sitt sortiment.

- Med vår första öl *L'Originale* ville vi ta fram en vardaglig pale ale som ändå hade något extra. Det är ett möte mellan USA och Belgien då vi använder cascadehumle och har kryddat den med lite koriander, säger Edouard.

Resultatet är en ofiltrerad pale ale med kraftig smak och precis den lilla extra kick i eftersmaken som de var ute efter.

- Vi är nya och har såklart våra inspirationer, men vi vill inte kopiera något som redan finns. Idén är att vara trogen stilen och sedan lägga till vad vi kallar en "bapbap-twist".

BapBap är en akronym för "Brasée à Paris, bue à Paris" som betyder "Bryggt i Paris, druckat i Paris". På flaskorna står det "100% made in Paris" och bryggeriets läge är minst lika viktigt som ölen de producerar.

"Från kvarteret, för kvarteret" är tanken.

- Det här är det mest tätbefolkade området i hela Paris. De boende kommer förbi på helgen och köper öl efter de varit på marknaden. Vi är en del av deras rutiner, säger han stolt.

Parisare som drömmer om att öppna bryggeri har nämligen ett konkret hinder att kämpa emot.

Det är trångt i Paris.

- Staden är kompakt och inte så utspridd som London eller Berlin. Så även om du har pengar är det svårt att hitta passande lokaler, säger Edouard som har all anledning att vara nöjd med läget.

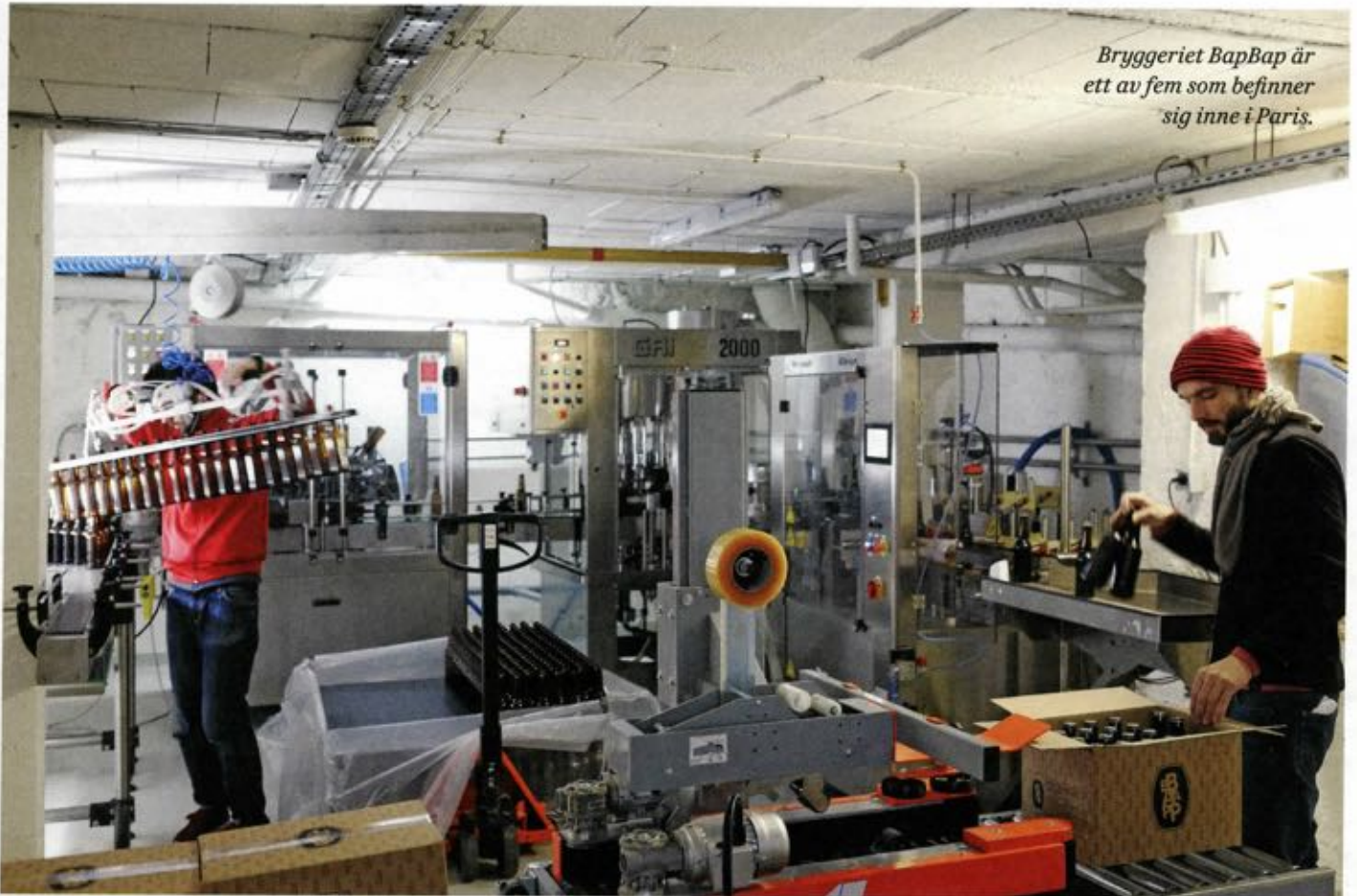
**P**RECIS RUNT HÖRNET går gatan Rue Oberkampf där barer och restauranger ligger vägg i vägg.

Kvarteret är sedan länge ett av Paris mest populära och här hittas några av stadens bästa adresser för oss som vill njuta fransk öl.

Till exempel La Fine Mousse, en modern ölbar med 20 tappor och en bardisk i betong som svänger sig runt i lokalen.

Beatles spelas i högtalarna och Laurent Thiefry som är en av ägarna slår sig ner. La Fine Mousse är baren han alltid drömt om men

Bryggeriet BapBap är ett av fem som befinner sig inne i Paris.



**”Det här är det mest tätbefolkade området i hela Paris. De boende kommer förbi på helgen och köper öl efter de varit på marknaden. Vi är en del av deras rutiner.”**

ser det också lite som en uppgift.

– Vi utbildar parisarna i öl. De flesta har glömt att Frankrike var ett ölland. Så vi måste påminna dem och visa vad öl idag är, säger han.

Med tanke på hur snabbt baren fylls är det svårt att tro att någon här behöver hans utbildningserbjudande. Parisarna verkar inte ha några problem med att hoppa över vinet och fylla glaset med bra, fransk hantverksöl.

Och för det är La Fine Mousse rätt ställe. Förutom de 20 tapparna här finns ytterligare 10 i restaurangdelen på andra sidan gatan. Till det kommer också omkring 150 flasköl och över hälften är alltid fransk.

– Både bland kunder och bryggare i Paris är intresset stort för IPA just nu. Tillsammans med influenserna från Belgien i norr kommer det nog vara så ytterligare några år innan det hela jämnas ut, säger Laurent när vi går över



*Laurent Thieffry är sedan flera år medlem i ölföreningar för att öka variationen i Paris ölvärld och driver baren La Fine Mousse.*

gatan till restaurangen. Där satsar de på att kombinera mat med passande öl, något som naturligtvis är viktigt i Paris.

Men det är inte det han vill visa.

Laurent leder ned mig i källaren för att visa kronjuvelen i La Fine Mousse. En brant trappa bakom en liten dörr i matsalen tar oss ned till ett rum med ett panoramafönster inbyggt i ena väggen. Bakom det står rader av flaskor på lagring. Det hela ser ut som en målning.

– Plats är ju alltid en bristvara, men här nere har vi lyckats skapa en lagringskällare och det mitt i Paris, säger han med ett stort leende.

Just lagrad öl, men då på träfat, är något han tror kan bli en fransk specialitet i framtiden.

– Tack vare traditionerna med vin är det ju något man har både kunskap och tillgång till. Det finns många strängar att spela på, smaker att upptäcka.

## BIÈRES ARTISANALES A LA PRESSION

- ① TEMPÊTE DU DÉSERT - PALE ALE - STE CRU - 5% 39 | 7
- ② NORTHMÆN BLONDE - GOLDEN ALE - LA CHAPELLE 5
- ③ LYNGH VEDE - WHEAT ALE - FANØ BRYGHUS
- ④ PETITE PRINCESSE - SAISON - THIRIEZ
- ⑤ INDIA PALE ALE - QUINOXE - CRAIG ALLAN JANDRAIN
- ⑥ VCE - ALE - JANDRENOUILLE
- ⑦ DA - ALE - OUROBOROS
- ⑧ TO - ALE - MONT SALÈVE

T-SHIRT

VERRE  
HOPSKULL  
3€ | 4€

WiFi LES TROIS  
code: bistrotbar18

*Baren les Trois 8 är liten,  
trång - och alldeles underbar.  
I januari var de även på besök  
hos Malmö Brygghus.*

**”Hantverksöl är ännu ganska nytt här så vi gör inte så mycket olika saker ännu. Men snart vill vi även satsa på mer mörk och sur öl.”**



*Thibault Voayard.*

**L**ÄNGRE UPP I kvarteret ligger Les Trois 8. Bland Paris ölvänner är detta en av de mest omtalade och omtyckta platserna.

Det är lätt att förstå varför.

I den lilla lokalen får man tränga sig fram till bardisken. Chansen att du lyckas få en stol att sitta på är minimal. Men Les Trois 8 har precis den där svärgreppbara kvaliteten som utgör en bra bar.

En blick på griffeltavlan där innehållet i de åtta tapparna står uppskrivet gör det hela inte sämre.

– Vi har alltid minst sex franska öl och minst två lokala från Paris. Vi samarbetar nära med väldigt små mikrobryggerier och tar bara in deras grejer, säger Thibault Voayard som står i baren.

Alla barer i Paris har minst en ”standardöl” som är någon form av ljus öl på fat. Ikväll är det en Bière de Garde, den nordfranska formen

av pale ale, från bryggeriet Northmæn i La Chapelle.

Thibault håller upp ett glas och Fred och Simon som båda är bryggare kommer och vill tala om öl och Paris.

– Hantverksöl är ännu ganska nytt här så vi gör inte så mycket olika saker ännu. Men snart vill vi även satsa på mer mörk och sur öl, säger Simon.

– Det händer otroligt mycket och otroligt snabbt i Paris just nu. Nya ölbutiker öppnar varje månad, fyller Fred i.

**J**UST SPECIALBUTIKERNA ÄR navet i Paris ölscen. De bygger vidare på traditionen med kvarterets lokala vinbutik.

Inte sällan har de också bord och stolar och befinner sig i gränslandet mellan bar och butik.

## ADRESSER BARER



### Brewberry

Adress: 18 Rue pot de Fer, 5<sup>e</sup> arrondissement Tunnelbana: Cardinal Lemoine (Linje 10)



### La Fine Mousse

Adress: 4 bis Avenue Jean Aicard, 11<sup>e</sup> arrondissement Tunnelbana: Rue Saint Maur (Linje 3)



### BapBap

Adress: 79 Rue Saint Maur, 11<sup>e</sup> arrondissement Tunnelbana: Rue Saint Maur (Linje 3)



### Les Trois 8

Adress: 11 Rue Victor Letalle, 11<sup>e</sup> arrondissement Tunnelbana: Menilmontant (Linje 2)



### Express de Lyon

Adress: 1 Rue de Lyon, 12<sup>e</sup> arrondissement Tunnelbana: Gare de Lyon (Linje 1 och 14)



### La Goutte d'Or

Adress: 28 Rue de la goutte d'Or, 18<sup>e</sup> arrondissement Tunnelbana: Barbès - Rochechouart (Linje 2 och 4)



### Supercoin

Adress: 3 rue Baudelique, 18<sup>e</sup> arrondissement Tunnelbana: Simplon (Linje 4)

## ADRESSER BUTIKER

**People's Drug Store**

Adress: 78 Rue des Martyrs, 18<sup>e</sup> arrondissement Tunnelbana: Pigalle (Linje 2 och 12)

**Le cave a Bulles**

Adress: 45 rue Quincampoix, 1<sup>a</sup> arrondissement Tunnelbana: Les Halles (Linje 4)

**Biere Cultes**

Adress: 44 rue des Boulangers, 5<sup>e</sup> arrondissement Tunnelbana: Cardinal Lemoine (Linje 10)

**La Moustache Blanche**

Adress: 16 Rue des Tournelles, 3<sup>e</sup> arrondissement Tunnelbana: Bastille (Linje 1, 5 och 8)



**TIPS!** 29 april–8 maj är det dags för tredje upplagan av Paris Beer Week, ett perfekt tillfälle att upptäcka fransk hantverksöl.



*Brewberry har två barer mitt emot varandra inne i Quartier Latin.*

Bière Cultes är en kedja med fyra butiker och en av de som funnits längst.

– Vi försöker stödja de franska mikrobryggerierna och har utökat vårt sortiment med lokal öl det senaste året, säger Axel Druelle som driver en Bière Cultes strax söder om floden Seine.

En hel vägg i hans butik är nu reserverad för fransk öl.

– Fransmännens syn på öl var länge en ljus kolsyrad dryck. Komplexa smaker förknippades med vin. Men det har ändrats och fler inser att det döljer sig mycket hantverk i öl, säger han.

Som exempel plockar han fram en ale som lagrats på träfat från Brasserie des Garrigues.

– Den här har bäst före datum 2040!

Mitt emot butiken leder gatan Cardinal Lemoine dig rakt in i Quartier Latin, Paris legendariska studentkvarter. På 1920-talet bodde Hemingway på nummer 74 och kvarteret är lika charmerande idag som i hans memoarbok "En fest för livet".

Utmed klassiska Rue Mouffetard och dess sidogator fylls barerna med studenter från de kringliggande universiteterna.

Här hittas också Brewberry som inte är en utan två barer mitt emot varandra. I den ena finns förvisso endast flasköl. Men urvalet på 450 stycken från hela världen som kan njutas tillsammans med passande ostar gör nog ingen missnöjd.

Den andra baren har 14 tappar med främst internationell öl, bra hamburgare och avslappnad stämning mellan borden.

**P**Å ANDRA SIDAN Quartier Latin breder den vackra trädgården Jardin du Luxembourg ut sig. Med sina fontäner och många stolar erbjuder den en lugn oas mitt i Paris.

Därifrån går Boulevard Saint Michel upp mot Seine och Paris mest kända kyrka, Notre Dame.

Att strosa en vårdag utmed floden är kanske den ultimata Parisupplevelsen och på andra sidan vattnet skapar virrvarret av gator det mysiga Le Marais. Där, i Paris äldsta kvarter, hittas otaliga restauranger och vad som anses vara stadens vackraste plats, Place des Vosges.



Charmiga Le Marais  
är Paris äldsta kvarter  
och fyllt till bredden  
med restauranger.





**Flyg:** Air France, SAS och Norwegian flyger direkt från Stockholm till Paris från omkring 1 600 SEK t/r.  
Från Köpenhamn flyger Air France, SAS, Norwegian och Easyjet från omkring 1 600 SEK t/r.

**Tunnelbanan:** Finns överallt och tar dig överallt. Enkelresa kostar 1,80 €, dagskort 11 €.

**Taxi:** Dyrt och tar oftast betydligt längre tid än tunnelbana.

**Från flygplatsen:** Pendeltåget "RER B" mot Anthony tar dig in till centrala Paris för 10 €. Möjlighet att byta vid större stationer som Gare du Nord och Les Halles.

#### **Boende**

**Prisvärt:** 9Hotel Republique  
Nytt hotell med bra läge. Prisvärda och moderna rum precis vid Place de la Republique. Dubbelrum från 1 000 SEK/hatten  
Adress: 9 Rue Pierre Chausson  
[le9hotel.com/fr](http://le9hotel.com/fr)

**Kvalitet:** Saint Paul Rive Gauche  
Klassiskt hotell med rymliga rum och bra läge på lugn gata mitt i Paris. Prisvärda erbjudanden på sin hemsida.  
Dubbelrum från 1 500 SEK/hatten  
Adress: 43 Rue Monsieur le Prince  
[hotelsaintpaulparis.com](http://hotelsaintpaulparis.com)

#### **Mat & dryck**

Paris är ökänt för dyr öl. Det ligger också något i det. På ett brasserie i en stor korsning kan en halvliter öl kosta närmre 10 €. Runt hörnet kan priset vara en tredjedel.

Detsamma gäller maten. Och precis som i Sverige är "dagens rätt" (Plat du Jour) ofta ett mer prisvärt alternativ för lunch än à la carte. Priserna skiljer sig ofta beroende på var du sitter. Det finns ett pris för baren, ett för lokalen och ett för terrassen. På bra ölbarer kostar ett glas 25 cl öl ofta 3 €.

Dricks är inget måste utan inklusive i priset. Men uppskattas, som överallt annars.



I Le Marais driver Guillaume Hebrard ölbutiken La Moustache Blanche som är fylld till bredden med ölflaskor.

## ”Först hade vi bara utländsk hantverksöl men kvaliteten på den franska blir bättre så andelen ökar ständigt. Det är kul för resenärer kommer in och upptäcker bra fransk öl.”

Strax bakom det står Guillaume Hebrard i sin butik La Moustache Blanche. Han är nästan svår att se bland alla ölflaskor. Och under dem står det kartonger med ännu fler flaskor.

– Jag har stor rotation på vad jag säljer så kommer du om en månad är det kanske helt andra saker. Jag har mycket franskt och lokalt från Parisområdet, men vill inte låsa in mig i ett fack, säger han.

Han har vuxit upp i en restaurangfamilj och alltid haft mat och dryck kring sig. Ölintresset väcktes under studietiden.

– Att öppna en butik kändes som ett bra sätt att kombinera passion och arbete, säger han.

Passionen råder det ingen tvekan om. Han talar fort och ivrigt. Ett brittiskt par som kommer in har snabbt en hel kasse full med öl efter Guillaumes rekommendationer.

En annan restaurangfamilj som kämpar för mer variation i parisarnas ölglas hittas vid tågstationen Gare de Lyon en bit söderut.

L'Express de Lyon ser ut att vara en typisk bar som hittas vid alla franska tågstationer.



Romain Barthelemy driver tillsammans med sin bror baren L'Express de Lyon.

En plats för resenärer att ta en snabb öl innan tåget eller där kvarterets gubbar träffas för att spela på hästar.

Men skenet bedrar.

– 2011 bjöd en amerikansk vän mig på IPA. Jag älskade det och ville att fler skulle upptäcka det. Så i våra 15 tappar har vi nu ständigt växlande hantverksöl från Frankrike och resten av världen, säger Romain Barthelemy.

Tillsammans med sin bror driver han baren som varit i familjens hand i över 60 år.

– Först hade vi bara utländsk hantverksöl men kvaliteten på den franska blir bättre så andelen ökar ständigt. Det är kul för resenärer kommer in och upptäcker bra fransk öl, säger han.

Och det finns mycket att upptäcka. Tillsammans med Spanien och Italien är Frankrike en del av den andra vågen av ölrevolutionen i Europa. Precis som grannarna i söder har de heller inget tungt bagage av historia och traditionerna som håller dem tillbaka.

Framtiden ser med andra ord ljus ut. Och det gör den ju alltid när det är vår i Paris. ♡