



**LA BLANCHE
DU MAJESTIC**
by Emanuele Balestra

Emanuele Balestra présente sa toute dernière création. Cette fois il ne s'agit pas de cocktails mais d'une bière, née d'une passion « fermentée » pendant ses 7 années passées en Belgique. Le résultat : cette wit bière au caractère sophistiqué et cosmopolite, s'exprime à travers ses ingrédients recherchés, tous directement sélectionnés et cultivés par Emanuele.



La rencontre exceptionnelle entre Emanuele Balestra et le maître brasseur Luigi « Schigi » d'Amelio nous offre une bière unique et élégante où l'inventivité et la technologie s'associent à la rigueur et la tradition.

«La Blanche du Majestic» fait honneur au style brasseur belge avec des malts d'orge clair et de blé, assemblés à de l'avoine non maltée, pour un résultat soyeux et doux.

A l'ébullition, l'écorce de bigaradier - orange amère de Grasse - et les graines de coriandre italienne accentuent le ton frais et zesté de la bière.



L'ensemble est sublimé par un ingrédient insolite, le pélargonium rosat, un géranium comestible originaire d'Afrique du Sud et cultivé par Emanuele dans les jardins iconiques de l'Hôtel Barrière Le Majestic.

Plus qu'un simple ingrédient, le pélargonium rosat est une «recette dans la recette», une préparation délicate où les molécules aromatiques du géranium sont extraites à l'aide d'ultrasons. Cette technique, utilisée dans les laboratoires du Majestic, permet d'obtenir des molécules pures, tout en gardant intact l'ADN de la plante. Grâce à cette extraction, «La Blanche du Majestic» acquiert une personnalité à la fois botanique et florale.

Last but not least, les houblons «East Kent Golding» et «Cascade» apportent respectivement une dose d'amertume et une caresse aromatique.

Le tout est ensuite fermenté par la touche brassicole de Luigi «Schigi» d'Amelio, qui a choisi d'utiliser la levure «trappiste belge» pour atténuer les sucres du moût et donner à la bière son caractère sec, la rendant ainsi élégante et facile à boire.

«La Blanche du Majestic» est une partition musicale à boire, créée à quatre mains. Bière refermentée en bouteille, dorée et parfumée, faiblement alcoolisée (4,8%) et légèrement pétillante, elle a été créée pour vous et pensée pour la «Côte d'Azur». Salute !!!

A découvrir dès à présent pour l'apéritif ou pendant votre dîner entre amis ou en famille au Bar du Fouquet's de l'Hôtel Barrière Le Majestic Cannes !





La Vie est Belle.

Emanuele Balestra

📷 @emanuele.balestra #lavieestbelle

B

HÔTEL BARRIÈRE
LE MAJESTIC
CANNES