



LE RETOUR DE LA PILS
PLAISIR ET AUTHENTIQUE



Les zythologues

TAILLEURS DE BIÈRE

LES ZYTHOLOGUES
SONT 3 AMIS QUI ONT FAIT
LE CHOIX DE METTRE
LEUR PASSION AU
SERVICE DE LA CONCRÉTI-
SATION D'UN RÊVE
COMMUN : CRÉER
LA BIÈRE PARFAITE !

ALLIANT DES VALEURS
DE PLAISIR, D'EXCELLENCE
ET DE CONVIVALITÉ,
ILS ONT SOUHAITÉ CRÉER
UNE PILS, QUI RÉPOND
AU NOM DE JOSEF,
EN HOMMAGE À JOSEF
GROLL, INVENTEUR DE
LA BIÈRE PILS EN 1842.



EXIGEANT, ARTISANAL ET CONVIVAL | RETOUR AUX FONDAMENTAUX

Pour atteindre cet objectif ambitieux, **Frank, Nicolas, et Benoît**, nos 3 tailleurs de bière, ont choisi l'un des **meilleurs** équipements de brassage, sélectionné **méticuleusement** les matières premières, et opté pour des fermentations lentes et à basse température pour une plus grande **maîtrise** des saveurs.

Depuis plusieurs années, les IPA, double IPA etc. ont envahi le marché de la bière. Ces bières très qualitatives sont toutefois très typées sur l'amertume. **La Pils**, quant à elle, joue la **fraîcheur** et la **légèreté**.

La **Josef** est ainsi brassée selon la méthode **traditionnelle** en fermentation basse, avec des malts d'orge de type Pilsen et du houblon allemand et tchèque. La **Josef** est non filtrée et non pasteurisée. Elle titre à 5% Alc. et est conditionnée en fût de 30L et en bouteille de 33cl.



Cette **Pils** est à ce jour brassée en Allemagne, par un brasseur multi récompensé au niveau mondial, selon la recette originale ciselée par nos **3 Zythologues**. Elle sera brassée à **Paris** à partir de 2022.

LA JOSEF | DÉSALTÉRANTE ET PLEINE DE SAVEURS !

La **Josef** possède une robe or limpide à la mousse onctueuse, typique des pils. Son premier nez développe des arômes **citronnés**, de malt délicatement **toasté**, de houblons fraîchement cueillis. Puis viennent les arômes de **miel** et de **fleurs banches**. La première gorgée est saisissante de **fraîcheur**, de **finesse**, de **légèreté**. Des notes de zest d'**agrumes** viennent prolonger la longueur.

La **Pils Josef** se boit plus fraîche qu'une bière de fermentation haute, mais non glacée, généralement entre 6° et 8°, afin d'en faire ressortir tous ses arômes. Elle a déjà conquis les palais les plus exigeants, comme par exemple, au **Plaza Athénée** (Paris 8e), à **l'Arrière-Cuisine** (Paris 14e), à la cave **l'Extra Brut** (Paris 9e) ou encore à **l'Ecole Ducasse** (Meudon) etc.

Un réel plaisir à la dégustation qui provoque l'envie irrésistible d'en boire une deuxième !

FRANK, NICOLAS ET BENOÎT | ITINÉRAIRE DE 3 TAILLEURS DE BIÈRE

FRANK
SCHÜTZENDORF

LE ZYTHO CRÉATIF ET LA PRÉCISION ALLEMANDE

Frank a bâti sa carrière dans le domaine de l'hôtellerie de luxe en France et à l'internationale dans la direction des opérations de la restauration. En 2016, il décide de se consacrer à la transmission de son savoir opérationnel en intervenant comme professeur dans les écoles hôtelières en Suisse et en France.

S'enthousiasmant du dynamisme du marché brassicole en France et désirant se lancer dans l'entrepreneuriat, l'idée de créer une bière artisanale lui vient naturellement.

NICOLAS
DELAHAYE

LE ZYTHO BRASSEUR ET NICE GUY

Amoureux de gastronomie et de voyage, **Nicolas** a cultivé son goût pour l'international avec un parcours de plus de 10 ans dans l'hôtellerie de luxe, de New-York à Sydney, lui permettant d'acquérir la rigueur et la connaissance du service.

En 2021, après avoir suivi une formation de Maître Brasseur et perfectionné son art du brassage en France et en Allemagne, sa maîtrise dans la sélection et dosage des houblons et le respect de la méthode traditionnelle donne naissance à la recette de notre Pils **Josef**.



FRANK, NICOLAS ET BENOÎT | ITINÉRAIRE DE 3 TAILLEURS DE BIÈRE

BENOÎT
MELENDEZ

LE ZYTHO PORTE-PAROLE ET SMOOTH-TALKER

Benoît aime par-dessus tout partager ses passions, comme celles de la bière, du vin, du champagne et de la cuisine. En 2016, après 15 ans en tant que cadre commercial, il décide de se lancer dans l'entrepreneuriat en ouvrant **l'Extra Brut**, cave et bar à champagne (Paris 9e).

Sa curiosité pour le produit l'emmène très souvent chez les producteurs pour parfaire ses connaissances techniques d'élaboration du champagne, plus proches qu'on ne le croit des méthodes de brasserie.



EN RÉSUMÉ

Josef, pils exigeante en hommage à Josef Groll, inventeur de la pils en 1842

Méthode traditionnelle, en fermentation basse

Malts d'orge de type Pilsen, houblon allemand et tchèque

Non filtrée, non pasteurisée

Amertume : 30 IBU, Alc. 5%

Aujourd'hui, brassée en Allemagne. En 2022, brassée à Paris



JOSEF | LA PILS DES ZYTHOLOGUES | TARIFS

85 € TTC

la caisse de 24 bouteilles 33cl
(livraison Paris intramuros incluse)

3,60 € TTC

la bouteille de 33cl

Disponible en fût Keykeg de 30l pour les professionnels

Chez les cavistes, en CHR et sur la boutique en ligne
www.leszythologues.com

