

COMMUNIQUE DE PRESSE
30 MAI 2023

MIYÈTE – La bière qui en jette Lancement de la première bière du Musée de la Vie wallonne – Province de Liège

A l'occasion de l'exposition ORDURES, le Musée de la Vie Wallonne sort une bière spéciale à base de pain sec : la MIYÈTE, brassée par les Brasseries de Liège.

Lors du vernissage de l'exposition ORDURES, qui sensibilise à la surconsommation et questionne sur les déchets alimentaires, 100 kg pain ont été récoltés. Ils ont servi de base pour la réalisation d'une bière. Le résultat : une robe cuivrée et 6,2% d'alcool, désaltérante avec un goût subtil et une amertume légère. Le malt sélectionné pour sa fabrication lui apporte aussi des notes de biscuits doux qui mettent l'accent sur le goût du pain.

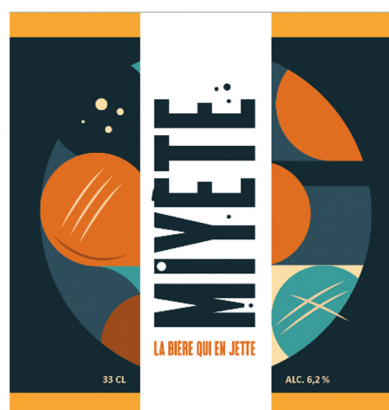
Son nom est inspiré de son histoire : la MIYÈTE. Elle sera bientôt proposée à la pompe aux Brasseries de Liège et en bouteille au Musée de la Vie wallonne.

Dès le 2 juin, la MIYÈTE sera disponible à la boutique à 2,50 € la bouteille et au restaurant du Musée de la Vie wallonne. Vous la retrouverez aussi temporairement à la pompe aux Brasseries de Liège.

www.viewallonne.be // www.bdl.beer

MIÈTE, du français mie : bière à base de pain sec, créée par le Musée de la Vie wallonne à l'occasion d'ORDURES, l'expo qui fait le tri.

De couleur ambrée, la MIYÈTE a un caractère bien wallon !



Contacts presse

Brasseries de Liège > Marie MOLENAERS
marie.molenaers@student.hel.be

Musée de la Vie wallonne > Jérôme CLOSSET
jerome.closset@provincedeliege.be – 04/279.20.28