



Maquette site web

Groupe J

ephémère

Alexandre GONCALVES - Killian HARNET - Stacy LACOSTE - Hugo LEGRAND
Fanette LANFRANCHI - Léa ZOCCOLI

Bienvenue sur notre site

Pour accéder au site web, vous devez être majeur.e.
Veuillez confirmer que vous avez minimum 18 ans.

Oui, j'ai au moins 18 ans

Non, je suis mineur.e



Azalaïs

L'odeur sucrée de la pêche, la vivacité fugace de la lavande. Une brise provençale. Un instant suspendu dans les champs étendus.

Laissez-vous tenter par l'Azalaïs, l'essence de chaque instant.



NOUS

Dans l'univers des saveurs éphémères,
Une marque de bière se fait connaître.
Elle porte un nom qui fait rêver,
Éphémère, où l'éphémère est célébré.
Dans un monde où tout est permanent,
Éphémère défie le temps incessamment.
Des brassins uniques, des créations audacieuses,
Qui émerveillent les papilles curieuses.
Leurs arômes éphémères captivent les sens,
Comme une danse enivrante, une caresse intense.
Une symphonie de houblons et de malts,
Qui disparaît rapidement, tel un soupir dans les vallées.



Le concept ?

Comme des poèmes enchantés, ces bières éphémères,
Offrent une expérience douce et légère à nos repères.
Des accords tendres, des saveurs caressantes,
Elles nous invitent à savourer l'instant, à créer des moments apaisants.



Vulgarisation

Le processus de fabrication de la bière se déroule en cinq étapes principales :

1. Maltage : Le malt est préparé en nettoyant et triant les grains, puis en les trempant dans l'eau pour les faire germer. Ensuite, les grains sont séchés et chauffés pour arrêter la germination.
2. Brassage : Le malt est concassé en mouture et mélangé avec de l'eau chaude lors de l'empâtage. Ensuite, le mélange est agité et filtré pour séparer les grains. On ajoute ensuite le houblon, le nectar de pêche et l'hydrolat de lavande dans le même récipient et on fait bouillir le mélange, suivi d'un refroidissement.
3. Fermentation primaire (alcoolique) : Des levures sont ajoutées au mélange, ainsi qu'un supplément de sucre.





Boutique

Filtres

Produits

- Bières
- Étiquette (1)
- Éphémères (7)
- Pack (1)
- Bières (2)
- Bières (2)
- Bières (2)
- Autres
- Sous-bocks (2)
- Pinte (1)

Prix

- 0 € - 5 € (2)
- 5 € - 10 € (7)
- 10 € - 15 € (1)





Les votes

Au rythme des semaines qui passent,
Chaque fois une bière nouvelle s'embrasse,
Six en tout pour notre plus grand plaisir,
Des saveurs éphémères à découvrir.

Mais la septième semaine est bien spéciale,
Car l'heure des votes sonne et s'installe,
La bière élue par nos papilles gustatives,
Sera gravée à jamais, éternelle et vive.

Le cycle recommence tous les trois mois,
Le temps des choix, des délices à foison,
La saison précédente a révélé son vainqueur,
Un indice pour les amateurs connaisseurs.

Il est conseillé d'avoir goûté chaque bière,
Pour pouvoir voter et être sincère,
Mais au minimum trois ou quatre dégustées,
Pour donner son avis et se faire entendre.

Un vote par compte, une voix pour s'exprimer,
Une chance de faire partie de l'histoire brassicole à
perpétuer,
Six semaines de plaisirs, une éternité de souvenirs,
Une bière éphémère devient un souvenir à chérir.

Temps restant avant la fin des votes :

2 mois 19 jours 21 heures 34 minutes 51 secondes

Sélectionner votre bière préférée



Aïès



Kamaa



Eyréa



Maloya



Adonis



Ozia



Se connecter



Pour accéder à votre profil, veuillez vous connecter à votre compte.

Vous n'avez pas de compte? [En créer un](#)

Adresse mail

Mot de passe



Se connecter





Créer un compte

Créer un compte vous permettra de pouvoir acheter nos produits, ainsi qu'avoir accès aux offres de fidélité.

Vous avez déjà un compte? [Vous connecter](#)

Prénom

Nom

Adresse mail

Mot de passe

Confirmer le mot de passe

En cliquant le bouton "S'enregistrer", vous créez un compte et acceptez les Conditions d'Utilisation.