

# extremis®



## **Tremist** **La bière conviviale**

*La Tremist est une bière dite 'de ferme' (en anglais : farmhouse ale) belge créée par Extremis. Il s'agit d'une bière blonde rafraîchissante, à la robe cuivrée et titrant 6,4°.*

Mais qu'est-ce que la bière et le design peuvent bien avoir en commun ? Eh bien, pour commencer, la table de pique-nique Hopper d'Extremis a été inspirée par les champs de houblon qui rythment le paysage autour du terrain de l'entreprise. Mais ce n'est pas le seul point commun : la création de la bière Tremist a également bénéficié de la rigueur de design typique d'Extremis.

## Santé !

À l'origine, la bière Tremist a été créée pour pouvoir proposer aux visiteurs d'Extremis une bière très rafraîchissante, que l'on peut boire sans fin (certains d'entre nous en tout cas le peuvent...) et qui possède le même caractère fort que les autres créations d'Extremis. Cette bière titrant 6,4° a un goût authentique et prononcé, mais n'est pas lourde pour autant. Compte tenu du caractère international des activités d'Extremis, elle devait naturellement aussi avoir une bonne durée de conservation. C'est la raison pour laquelle ses créateurs ont opté pour une bière blonde et houblonnée de style Saison (que l'on appelle aussi 'farmhouse ale'). Ce style de bière remonte au temps où les fermiers profitaient de la période creuse de l'hiver pour brasser une bière qui serait ensuite consommée par les travailleurs saisonniers pendant les chauds mois d'été.



Le maître-brasseur Rudi Ghequire a écouté les souhaits bien précis de Dirk Wynants (fondateur et designer en chef d'Extremis) et en a tiré cette excellente recette d'une bière qui s'épanouit pleinement dans le verre spécialement conçu par l'orfèvre belge Nedda El-Asmar. La bière est en outre brassée dans un lieu très ancien et tout à fait unique : la brasserie Kazematten, installée sous les remparts du 17ème siècle qui entourent la ville d'Ypres. Au début, la recette améliorée était servie lors de salons et d'événements internationaux où étaient présentées les nouvelles créations d'Extremis. Ne pouvant ignorer plus longtemps les nombreuses demandes de rendre notre bière accessible à tous, nous avons décidé de conclure un partenariat de distribution avec la brasserie Sint-Bernardus, qui exporte des bières trappistes dans le monde entier. Grâce à eux (et naturellement aussi à la magnifique saveur de notre bière), la Tremist a trouvé place sur les cartes de plusieurs bars aux États-Unis, au Japon et en Scandinavie, et trône désormais aussi dans les rayons de quelques magasins belges.

Avec ses arômes  
particulièrement  
fins et son  
amertume sèche,  
la Tremist est  
extrêmement  
désaltérante.



À partager...  
Une bouteille  
de Tremist a la  
contenance de  
quatre verres  
Tremist



## Une saveur authentique et affirmée

La Saison Tremist présente une belle rondeur en bouche. Avec son délicieux arôme de foin et son amertume sèche, cette bière désaltère de façon sublime. La Tremist a un caractère minéral, épicé et légèrement fumé. Cette bière blonde et fraîche, légèrement voilée et surmontée d'un élégant col blanc et crémeux, renferme toute la beauté d'une journée ensoleillée.

L'odeur dévoile d'emblée la fouguese complexité de la Tremist, dans une sublime succession de sensations gustatives : une attaque sucrée tout en douceur, immédiatement relayée par un franc arôme de malt, suivi lui-même d'une rafraîchissante saveur épicée qui se termine en une fin de bouche équilibrée teintée d'amertume. Les arômes de pomme rouge, de zeste d'agrumes, de bois fumé et une pointe de vanille complètent le complexe bouquet de saveurs.



### Food pairing

La complexité de la bière propose un beau contraste avec un éventail de fromages aux goûts relevés, mais la Tremist se révèle tout aussi à l'aise avec des amuse-bouche salés ou encore avec des moules, des asperges, des plats mijotés et des grillades.



### Bon à savoir

- Type de bière : Saison
- Variétés de houblon utilisées : Cascade, Challenger & Golding
- Disponible en : bouteille de 75 cl & fût de 20 litres
- Alc.vol. : 6,4%
- Échelle Plato : 14°P
- EBU (amertume) : 38
- EBC (couleur) : 8





## À propos d'Extremis

Extremis a été fondée en 1994 par Dirk Wynants.

La collection de mobilier design contient des produits qui sont à la fois nécessaires et utiles.

Les 'tools for togetherness', ou 'outils de convivialité' qui la composent visent l'interaction humaine, la résolution intelligente de problèmes et la durabilité, dans l'intention de rendre la vie plus agréable. Le siège d'Extremis se trouve à Poperinge, en Belgique. Son mobilier design est très populaire dans les pays voisins, ainsi qu'aux États-Unis et au Moyen-Orient.

---

# extremis®

Contactez notre  
département presse !

Marieke Hauspie  
+32 57 346020

[marieke@extremis.com](mailto:marieke@extremis.com)

Extremis nv  
Couthoflaan 20b  
8972 Poperinge  
Belgium  
+32 57 346020

[www.extremis.com](http://www.extremis.com)