

« FROG & ROSBIF » LE BAR À BIÈRES ARTISANALES DE TOULOUSE

Dossier



Olivier Chaufourmier le responsable du bar et Jenny Loret la brasseuse



Depuis maintenant presque 20 ans, le pub « Frog and Rosbif » propose des bières artisanales, faites au sein même de l'établissement.

En 2018, cela fera 20 ans que le premier pub à production artisanale de bières de Toulouse existera. Une production à 100% réalisée par les brasseurs de l'établissement et faite sur place grâce aux nombreuses cuves que vous pouvez apercevoir dans le bar. L'entreprise « frogpubs » créée à Paris en 1993 par Paul Chantier s'est exportée dans toute la France jusqu'à arriver à Toulouse en 1998. Déjà récompensée par de nombreux prix comme le Brussel Beer Challenge ou le World Beer Awards, la renommée de l'établissement n'est plus à prouver et possède un large éventail de recettes maison avec une trentaine de bières au total dont 7 qui sont disponibles directement en pression et varient en fonction des saisons.

Un bar aussi sportif

En plus de ses bières artisanales, le bar mise aussi sur l'ambiance pub anglais de plus en plus prisée à Toulouse. Avec la retransmission télé des grands rendez-vous sportifs comme la finale de Top 14 le week-end dernier, l'établissement a réussi à attirer une clientèle très hétérogène où étudiants et salariés, Français et étrangers se mélangent. Le bar organise aussi des soirées à thème comme pour halloween ou une bière brassée à base de citrouille est servie.

Pub « Frog et rosibif » ; situé 14 rue de l'industrie à Toulouse. Ouvert tous les jours de 17h30 à 2h et de 12h à 3h le samedi.