



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Pour publication immédiate : 5 août 2014

LE GOUVERNEUR CUOMO RATIFIE LE PROJET DE LOI AUTORISANT L'INSTITUT CULINAIRE D'AMERIQUE A FABRIQUER ET VENDRE DES BOISSONS ALCOOLISEES

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a ratifié aujourd'hui un projet de loi autorisant l'Institut Culinaire d'Amérique (Culinary Institute of America) à fabriquer et vendre des boissons alcoolisées, ouvrant la voie au développement par l'Université d'une petite brasserie sur son campus de Hyde Park. La brasserie a fait l'objet d'un don de Brooklyn Brewery et sera opérée en liaison avec cette brasserie, et devrait ouvrir au public dans l'été 2015. Elle complètera les restaurants d'enseignement de l'Institut Culinaire d'Amérique qui attire les touristes du monde entier, et représentera un moyen d'ajouter des cours sur la fabrication de bière artisanale.

« L'action d'aujourd'hui ouvre la voie à un véritable partenariat innovant entre l'Institut Culinaire d'Amérique et Brooklyn Brewery », a déclaré le Gouverneur Cuomo. « En permettant à cette institution d'enseignement de renommée internationale de combiner ses forces avec l'une des brasseries les plus iconiques de l'Etat de New York, nous pourrons renforcer davantage l'industrie du tourisme de la Vallée de mid-Hudson aujourd'hui, et amener *l'industrie* de la bière artisanale en croissance de l'Etat à de nouveaux sommets, en formant les brasseurs de demain. »

Le Sénateur Terry Gipson, défenseur du projet de loi, a déclaré : « L'ajout d'un programme de brassage artisanal sur le campus de l'Institut Culinaire d'Amérique à Hyde Park sera une attraction bienvenue pour notre industrie du tourisme dans la Vallée de l'Hudson. Plus important encore, les étudiants auront l'occasion d'avoir une expérience directe de cette industrie en pleine expansion ici dans le Comté de Dutchess. Je remercie le Gouverneur et le Député Barrett pour leur soutien sur ce projet de loi. »

Le Député Didi Barrett, défenseur du projet de loi, a déclaré : « L'Institut Culinaire d'Amérique est l'une des principales écoles culinaires du pays et la fabrication de bière artisanale est un secteur à croissance rapide de l'économie de notre Etat. Donner à l'Institut l'occasion de développer une brasserie artisanale et d'être partenaire d'un leader de l'industrie comme Brooklyn Brewery, pour développer un cursus de

premier ordre, améliorera le rôle de la Vallée de l'Hudson de chef de file de la production de boissons artisanales, avec des brasseries, distilleries, cidreries et vineries d'exception. Les partenariats comme celui-ci apportent la connaissance et l'expertise à une nouvelle génération de fermiers et d'entrepreneurs, renforçant notre économie locale et attirant de nouveaux visiteurs dans notre région. »

L'ajout de la fabrication de bière artisanale enrichira l'expérience de l'Institut Culinaire d'Amérique à la fois pour les étudiants et les mécènes. Fondée comme la première et seule école de son genre aux Etats-Unis, l'Institut Culinaire d'Amérique est aujourd'hui la première université culinaire du monde, et recueille en permanence de nombreuses félicitations pour ses travaux innovants en formation et recherche culinaires, et service à l'industrie. Le campus a longtemps été une destination importante pour les New Yorkais et les visiteurs de tous les coins du monde, qui adorent dîner dans les restaurants incroyables faisant partie du campus de Hyde Park et qui apprécient la beauté de la Vallée de l'Hudson.

Waldy Malouf, Directeur Sénior des Opérations Alimentation et Boissons (Food and Beverage Operations) à l'Institut Culinaire d'Amérique, a déclaré : « La micro brasserie de l'Institut Culinaire d'Amérique fera partie intégrante des programmes de l'université. Avec la collaboration de Brooklyn Brewery, cet établissement enseignera aux étudiants la fermentation, en utilisant des céréales dans le brassage, les accompagnements de mets, ainsi que la gestion d'une activité de brasserie artisanale. En prime, les résidents et visiteurs de la Vallée de l'Hudson pourront goûter un échantillon des travaux des étudiants dans tous nos restaurants du campus. Toute la famille de l'Institut apprécie les efforts du Gouverneur pour permettre de mener à bien et réaliser cette opportunité unique d'enseignement. »

Steve Hindy, Fondateur et Président de Brooklyn Brewery, a déclaré : « Nous sommes reconnaissants au Gouverneur Cuomo et à la Législature pour nous permettre de faire don d'une brasserie et de contribuer au développement d'un programme de brasserie à l'Institut Culinaire d'Amérique. L'Institut Culinaire d'Amérique est la première école culinaire du pays et il est normal qu'il ait une classe de brassage dans son excellent programme. »

Le nombre des restaurants brasseries dans l'Etat de New York a augmenté de 200 pour cent, passant de 10 en 2011 à 30 aujourd'hui, en excluant celui dont ce projet de loi autorise la création. De plus, l'Empire State recense maintenant 103 micro-brasseries, une augmentation de 156 pour cent par rapport à 40 en 2011.

En Juillet 2012, le Gouverneur Cuomo a signé une loi créant une licence de ferme-brasserie destinée à promouvoir l'utilisation d'ingrédients locaux dans les bières artisanales. Depuis que la loi est entrée en vigueur en Janvier 2013, 53 nouvelles fermes brasseries ont ouvert dans l'ensemble de l'Etat. Tout comme les fermes-vineries, les fermes brasseries produisent de la bière artisanale de New York en utilisant des niveaux spécifiques d'ingrédients cultivés localement, augmentant progressivement, pour passer de 20 pour cent à 90 pour cent en 2024. Les fermes brasseries bénéficient de privilèges similaires aux fermes-vineries, y compris la capacité d'avoir jusqu'à cinq points de vente hors site, d'ouvrir des restaurants, d'offrir des dégustations et la vente de produits connexes qui peuvent inclure des souvenirs, des aliments accompagnant les dégustations, ainsi que des équipements et des fournitures pour la fabrication de la bière.

Pour plus d'informations sur les industries en croissance de la bière, du vin, des spiritueux et du cidre de l'Etat de New York, visiter [One Stop Shop](#) et <http://www.taste.ny.gov>.

Cette loi a été adoptée par le Sénat de l'Etat en tant que S7621 et par l'Assemblée en tant que A9846.

###

Des informations complémentaires sont disponibles à www.governor.ny.gov
État de New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

WE WORK FOR THE PEOPLE
PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE