

UNE BRASSERIE ARTISANALE DANS LE PILAT

■ FABRIQUER DE LA BIÈRE ET SURTOUT DE LA BIÈRE BIO

"La Brasserie du Pilat" fabrique en permanence 8 bières artisanales et 3 bières de saison 100 % BIO, contrôlées et certifiées par QUALITÉ FRANCE / FR-BIO 10 (label AB), avec des produits issus uniquement de l'Agriculture Biologique.

C'est par conviction que nous avons choisi cette démarche de "développement durable" qui veut que nous laissons aux générations futures une planète si possible dans un meilleur état que nous l'avons reçue, sinon au moins dans le même état !

Depuis 2010, nous utilisons en partie du malt BIO issu d'orge BIO français. 2012 est pour nous, enfin, une année charnière, nous fêtons nos 10 ans et grâce à une filière orge BIO-malt BIO en Rhône-Alpes, opérationnelle, après maints efforts, nous pourrions brasser "rhonain" pour notre plus grande satisfaction éthique et écologique. Et dans quelques années, si nous rêvons encore un peu, pourqu'oi pas du houblon BIO en Rhône-Alpes ?

Nous y travaillons... en cohérence avec notre conception de l'évolution de l'agriculture biologique dans le cadre d'un développement durable.

■ S'INSÉRER DANS LA DYNAMIQUE DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU PILAT

Dans le cadre d'un bâtiment tout neuf en ossature bois, isolé avec de la fibre de bois et utilisant le solaire thermique et de l'électricité provenant de sources renouvelables grâce à ENERCOOP, la Brasserie du Pilat poursuit sa démarche écologique, économique et sociale dans le cadre d'un village dynamique : Saint Julien Molin Molette, situé dans le Parc Naturel Régional du Pilat, aux confins de la Loire, de l'Ardèche et du Rhône.

Le village est habité à ce jour par nombre d'artistes et d'artisans. La Brasserie du Pilat s'inscrit dans cette dynamique. La visite de l'atelier de fabrication est proposée au public : individuels et groupes.

La Brasserie du Pilat a la volonté également d'être partie prenante des animations et de la vie du village.



L'ACCUEIL DU PUBLIC

POUR VISITER LA BRASSERIE AVEC UN GROUPE, C'EST SIMPLE COMME UN COUP DE FIL...

La Brasserie devrait s'équiper bientôt d'un espace-accueil avec panneaux, vitrines d'exposition, documents audiovisuels, qui présenteront l'histoire de la bière et ses modes de fabrication.

DÉGUSTATION ET VENTE DE NOS BIÈRES À LA BRASSERIE

Vous êtes responsable ou membre d'un groupe, d'une association, il vous suffit de nous passer un @mail pour programmer avec nous la date et l'heure de votre visite. Les visites peuvent avoir lieu **tous les jours** sauf les lundis de préférence. La visite se fait avec 40 personnes maximum et dure de 20 à 40 minutes suivant les publics.

Le prix de la visite est de 4 euros et comprend une dégustation à la fin de la visite commentée.



Nous vous offrons une escale gastronomique, culturelle et touristique supplémentaire dans le Parc du Pilat.

Hors saison, du 15 septembre au 15 juin, nous vous accueillons les vendredis, samedi et dimanche de 15h à 19h. Une visite guidée est prévue uniquement à 17h.

Pendant la saison d'été, du 15 juin au 15 septembre, la brasserie est ouverte tous les jours de 15h à 19h **sauf le lundi, et les visites guidées ont lieu uniquement à 17h.**

La Brasserie du Pilat

Bières Artisanales Biologiques



POUR NOUS JOINDRE

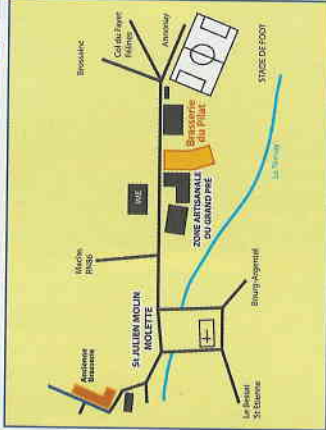
au téléphone : 04.77.51.56.17
par fax : 04.77.51.58.45

par @mail: brasserie@brasserieDupilat.com

La Brasserie du Pilat
ZA du Grand Pré

42220 SAINT JULIEN MOLIN MOLETTE

<http://www.brasserieDupilat.com>



www.alpha-com.eu

LES BIÈRES DU PILAT

Nous brassons principalement en fermentation haute. Non filtrées, nos bières sont des produits vivants. Elles refermentent en bouteilles, sur lie, et doivent donc être stockées debout et à température normale, afin que la lie (levure résiduelle), gardienne active de la bonne conservation de nos bières (2 ans), reste au fond.

Cette refermentation permet à la bière de produire son propre gaz... et avec une meilleure dilution qu'en la saturant avec du gaz carbonique réinjecté. Les microbulles de gaz carbonique produites ne provoquent pas de ballonnement d'estomac.

Non pasteurisées, les Bières du Pilat conservent tous leurs oligo-éléments et leurs vitamines : B1, B2, B12. Elles favorisent l'assimilation des glucides, facilitent la digestion et elles ont des vertus anti-anémiques.

* 4 de nos bières sont *plutôt blondes* : la Saint Julien (blanche), la Biscanna (avec du chanvre), la Girasole (houblonnée et charpentée) et la Grande Marée (corsée)

* 4 sont *plutôt ambrées* : la Mad Max (bitter ale), la Dunedu (au seigle), la Rouquine (rousse !!) et la Veuve Noire (joyeuse et brune).

Nous brassons également au gré de nos humeurs et de nos fantaisies des bières de saison comme la Fleur de Noël (ambrée avec des arômes de gingembre et cannelle), la Giboulée de Mars (blonde de fermentation basse) et la Canicule (blonde légère pour été chaud)... mais aussi des bières "uniques" à la demande !!



DANS LA TRADITION DES BRASSEURS



Nous brassons artisanalement, avec la passion et le soin des Brasseurs d'autrefois, des bières de garde bios avec de l'eau de source des Monts du Pilat, des malts, des houblons et des épices provenant de l'Agriculture Biologique exclusivement.



par brassin, une capacité de fermentation d'environ 80 hectolitres et une capacité de garde et de conditionnement de près de 160 hectolitres.

Avec les bières artisanales, nous voulons que les consommatrices et les consommateurs retrouvent et apprécient le vrai goût d'une bière du terroir.

Nous voulons également la noblesse d'un produit artisanal authentique brassé avec passion et surtout avec de l'eau de source du Pilat (la bière, c'est 95% d'eau environ !!), des malts et des houblons bios sélectionnés, des levures délicates.

Le phénomène des micro brasseries existe en Grande Bretagne depuis plus de 20 ans et en France depuis maintenant près de 15 ans. Il y a à l'heure actuelle environ 600 micro brasseries dans notre pays et plus d'une soixantaine en Rhône-Alpes.

Nous avons opté pour une brasserie ayant une capacité de production de 20 hectolitres



LES BIÈRES ARTISANALES OU LE PLAISIR RETROUVÉ DE LA BIÈRE...

VENEZ ACHETER VOTRE BIÈRE EN FÛT OU EN BOUTEILLES DIRECTEMENT À LA BRASSERIE...



la vie de la brasserie, et la vie du village par la même occasion, avec des soirées "choucroute", quelques concerts ou spectacles et la St Patrick le 17 mars !

Nous participons à différentes foires, journées, expositions avec orientation bio ou non dans la Région Rhône-Alpes et dans le Bassin d'Annonay.

COMMENT ÊTRE "PARTENAIRE" DE LA BRASSERIE DU PILAT ?

L'idée consiste à créer un "club" de clients qui moyennant des tarifs et des actions préférentiels soutiennent LEUR Brasserie en "achetant à l'avance" 100 bouteilles de bière qu'ils pourront prendre en deux ou plusieurs fois dans l'année... et payables soit en une fois, soit en deux fois (2 chèques). Une bouteille de bière vous coûtera environ 20% de moins, c'est pas mal, non ?

Bienvenue au "club". Renseignez-vous à la Brasserie...

En février 2005, à Saint Nicolas de Port (près de Nancy, dans le 54), au Salon National des Brasseries Françaises,

nous avons obtenu un Fourquet d'Or (dont nous sommes très fiers !) pour la Mad Max.

En 2007, re-

belote avec La Grande Marée qui est récom-pensée par le Guide Hachette de la BIO lors du Salon de l'Agriculture à Paris.

