

SAINT-ÉTIENNE ARTISANAT

La Brasserie stéphanoise : un nouveau site de 700 m²



■ Benjamin Valentin et Yann Petiteaux, au cœur de la brasserie. Photo Pascale BIGAY

Agence de Saint-Etienne
2 place Jean-Jaurès,
42000 Saint-Etienne
04.77.45.10.10
lprstetienne@leprogres.fr

Publicité
www.bjp-publicite.com

Web
www.leprogres.fr/loire/
saint-etienne

Facebook
www.facebook.com/
leprogres.saintetienne

Pour fêter ses quatre ans d'existence et dévoiler ses nouveaux locaux, samedi 2 juin, de 10 à 1 heure le lendemain, la Brasserie stéphanoise ouvre ses portes pour une journée festive. L'occasion de s'initier à la fabrication de la bière artisanale et de goûter les nouveautés de la brasserie.

La Brasserie stéphanoise a emménagé fin 2017 dans une des friches de l'ancienne brasserie Mosser, fermée dans les années 1950. « Nous tenions à rester dans ce quartier de Bellevue pour l'histoire brassicole du site. Et surtout, nous étions à l'étroit dans nos anciens locaux, situés juste à côté, face à une demande qui explose », expliquent Benjamin Valentin, directeur, et Yann Petiteaux, brasseur. Car l'aventure a commencé il y a quatre ans : Benja-

min Valentin, Yohann Fournier et Pierre-Luc Jourjon unissent leur talent et leur passion pour créer la première brasserie artisanale stéphanoise. Désormais, ils sont quatre à temps complet et produisent 600 hectolitres par mois. Une production qui devrait doubler cette année grâce au nouveau site de 700 m² : « Nous avons investi dans de nouveaux équipements, entre autres deux cuves de fermentation de 2 000 litres, une machine pour nettoyer les fûts, une embouteilleuse... ce qui nous permet de monter à 10 fabrications par mois, soit 10 000 litres ». 95 % de la production est vendue à Saint-Etienne, Lyon, Grenoble et, à moindre niveau, en Haute-Loire, à des restaurateurs, cavistes, épicerie fines, coopératives bio, ou au milieu associatif. « Par tout, sauf en grande distribution, afin de favoriser le commerce de proximité.

“ Nos 15 malts viennent d'Ardèche ou d'Auvergne, voire de Belgique parfois. Nos 10 houblons d'Alsace à 70 % ”

Benjamin Valentin, directeur,
et Yann Petiteaux, brasseur

Et surtout, pour garder le côté humain de notre entreprise ».

Une gamme de 12 bières

Elles sont toutes estampillées 100 % stéphanoises jusqu'à leur appellation, gaga, puisqu'on retrouve la Quinarelle, la Caf, la Machurée ou A cha peu, la dernière née. Et surtout, produites à base de malt ou de houblon bio. « Nos 15 malts viennent d'Ardèche ou d'Auvergne, voire de Belgique parfois. Nos 10 houblons d'Alsace, à 70 %. Nous aimerions nous approvisionner localement mais la filière commence juste à se développer ». Preuve de leur succès, deux bières de la gamme viennent d'obtenir deux médailles de bronze au France bière challenge. Samedi 2 juin, à partir de 10 heures, la Brasserie stéphanoise ouvre ses portes avec des animations pour tous : dégustation, visite guidée et découverte de la fabrication, jeux en bois pour les enfants et carbonnade flamande pour se restaurer.

Pascale Bigay

PRACTIQUE Brasserie stéphanoise 15, rue Buffon. www.labreriestephanoise.com. Tél. 09.83.84.37.99 ou 06.58.72.68.09.

Une boutique et des stages de brassage

En investissant leur nouvel espace, les responsables de la Brasserie stéphanoise disposent désormais d'une boutique de vente. Ouverte les vendredis et samedis, de 14 à 18 heures, elle permet ainsi de développer la vente directe des 12 bières artisanales de la gamme. En parallèle, la Brasserie propose des ateliers d'initiation au brassage. Expérimentés depuis le mois de mars, ces stages d'une journée permettent de tout comprendre des différentes étapes de fabrication. Et, au-delà, de faire sa propre bière, suivant ses goûts, du concassage à la fermentation, en passant par le brassage dans de mini-cuves dont s'est dotée la petite entreprise. « Nous avons cinq postes de travail, ce qui nous permet d'accueillir 10 personnes. Des personnes qui vont réaliser toutes les étapes de fabrication, concassage du malt, empilage, mise en ébullition puis en fermentation. Comme la fermentation dure trois semaines, ils reviennent plus tard chercher leurs 12 bières, mises en bouteille par nos soins ». Les stages sont programmés les samedis et durent une journée complète, de 9 h 30 à 16 h 30, avec repas casse-croûte et visite de la brasserie compris.

TARIFS 150 euros (pour 1 ou 2 personnes).

ALERTE INFO Vous avez une info ?

0 800 07 68 43

Service & appel gratuits

LPRFILROUGE@leprogres.fr