

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Brasserie du Pont de Coude

Bières BIO avec ou sans alcool...



Le brasseur...

Je m'appelle Christophe et ce projet est une reconversion suite à un licenciement économique à l'aube de mes 50 ans. Je travaillais dans l'informatique et étais fréquemment amené à déjeuner avec des clients au restaurant. Supportant très mal l'alcool et n'étant pas un grand consommateur de soda, je subissais une pression sociale permanente car ceux-ci comprenaient mal que je ne les accompagne pas. La bière sans alcool ne figure que rarement sur les cartes des restaurants, j'en suis venu à m'intéresser à la bière. Et le constat fut la bière sans alcool industrielle n'est pas bonne et que l'offre était pauvre...

La brasserie....

La brasserie est donc née l'été 2014 à Dammartin-sur-Tigeaux en Seine-et-Marne, non loin du pont de Coude enjambant la rivière Grand Morin. Le projet étant de proposer des produits bio sur un marché local en favorisant les circuits courts, quoi donc de plus naturel que de choisir ces consonances terroir pour créer une identité. Bon, il s'avère que ces produits

sont aussi un poil rock'n'roll...

Pour résumer, la microbrasserie du pont de Coude produit artisanalement les bières Grand Morin. Ce qui sous-entend brassage à la main, en petite quantité et en oubliant toutes les subtilités des procédés industriels.

Les valeurs...

Mes produits sont certifiés par Ecocert. Cela impose que l'ensemble des ingrédients doit être également certifié en dehors de l'eau, des ingrédients n'existant pas en bio ou en quantité infime (ex. épice). J'ai donc choisi des producteurs de malt et de houblon les plus proches et d'élaborer des recettes avec leurs produits certifiés.

Mes malts bruts (orge et froment) sont produits par la malterie coopérative Malteurs Echos située en Ardèche. Celle-ci a été créée pour valoriser le travail des agriculteurs locaux et les céréales sont récoltées principalement dans la Drome et l'Isère. Tout comme de nombreux client, brasseur et agriculteur, la brasserie a pris des parts sociales dans ce projet.

Mes malts torréfiés proviennent de la Malterie du Château en Belgique, petite malterie spécialisée dans la production de malts spéciaux. On y trouve des malts (à base de céréales à forte proportion françaises) d'orge, de froment, de seigle, d'avoine, d'épeautre mais aussi torréfiés, fumés, tourbés, etc.

Les houblons bio sont achetés à un comptoir agricole alsacien.

L'autre imposition de la certification est la gestion des processus et des stocks. Les matières certifiées et non certifiées devant être totalement séparées, j'ai choisi de ne produire que du bio !!!

Vous ne trouverez donc dans mes bières (hors spéciale) que de l'eau, du malt d'orge et de froment, du houblon et de la levure. J'ajoute une pincée de sucre avant la mise en bouteille afin de réactiver les levures et ainsi donner le pétillant, ce qui provoque des bulles très fines et un léger dépôt.

Les bières.....

Twiist à Coulommiers

Cette blonde légère (4% vol.) rappelle par sa douce amertume ses consœurs alsaciennes.

Smell like Dammartin's spirit

Cette bière ambrée offre des goûts maltés bien prononcés et une amertume contenue sans toutefois être trop longue en bouche. Elle est également légère (5,5% vol.) et s'inscrit dans la pure tradition belge



13 rue du Pont de Coude
77163 Dammartin sur Tigeaux

Tel : 0782 298 826 / Fax : 0955 852 865
contact@bieres-grandmorin.fr

www.bieres-grandmorin.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Brasserie du Pont de Coude

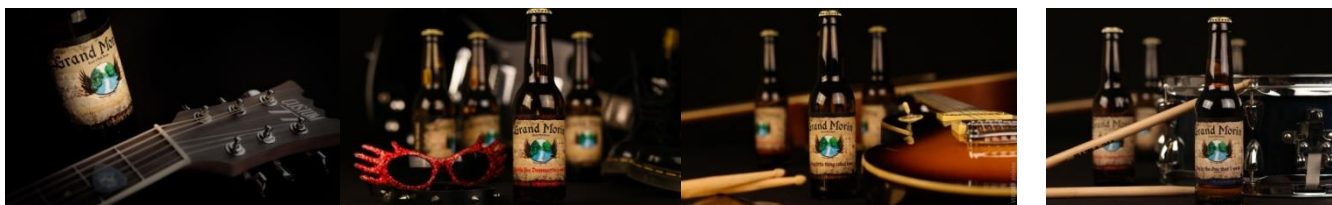
Bières BIO avec ou sans alcool...

Crécy little thing called love

Assurément la plus anglaise (voir irlandaise...) !!! Cette Porter très sombre nous gratifie de ses arômes torréfiés sans souffrir de trop de rondeur. En clair elle se boit, elle ne se mange pas.... La plus typée mais aussi la plus forte (7% vol.)

You're the One that I want... woo hoo hoo

The One est une bière dite « sans alcool » pour avoir un taux inférieur à 1,2% vol. Pour avoir l'appellation bière, il doit y avoir fermentation... donc alcool. Donc pour être à zéro, soit elle est désalcoolisée (hérésie !!!), soit ce n'est pas de la bière !! Une bière de soif pendant les travaux d'été sous la canicule (du vécu), de Sam (celui qui ne conduit pas mais qui sait compter) ou pour arrêter de fumer...



Les spéciales..... (Certification en cours)

Mais je propose aussi des brassins spéciaux (également tous bio), ce qui me permet de sortir des sentiers battus et d'expliquer la différence entre un produit élaboré avec des fruits de saison et un produit industriel pasteurisé et aromatisé !

Zia's Spéciale n°3 : Cherry Bomb : Bière à la cerise

Zia's Spéciale n°4 : La Fille du Père Noel : Bière à l'orange et à la cannelle

Zia's Spéciale n°5 : Adam Heart Mother : Bière à la pomme

Zia's Spéciale n°6 : Hey Giu : Bière blonde forte à l'avoine et au froment, aromatisée aux écorces d'agrumes et épicée à la coriandre

Zia's Spéciale n°7 : Smoke on the Morin : Bière fumée

Zia's Spéciale n°8 : White Limo : Bière blanche au citron

Le modèle économique....

Comme indiqué précédemment, j'ai fait le choix de ne proposer mes produits qu'en local. On ne trouve de Grand Morin loin de la brasserie qu'à de rares exceptions car je livre moi-même et que je préfère créer du lien. De ce fait, la progression du chiffre d'affaire est très lente. Il faut donc absolument alléger les charges et donc la structure. La brasserie est située chez moi et le matériel est très simple et complètement manuel.

J'ai un petit réseau de distribution mais le gros de mon chiffre d'affaire est la vente directe lors des nombreux événements de la vallée : Foire, marchés artisanaux, marchés bio, brocante, fêtes diverses, etc



13 rue du Pont de Coude
77163 Dammartin sur Tigeaux

Tel : 0782 298 826 / Fax : 0955 852 865
contact@bieres-grandmorin.fr

www.bieres-grandmorin.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Brasserie du Pont de Coude

Bières BIO avec ou sans alcool...

Historique

Juin 2014 : Immatriculation de la brasserie, démarrage de la production avec des marmites de 100l, finalisation des visuels (étiquette, flyer, etc), début des travaux d'extension (40m2)

Halloween 2014 : Première dégustation / vente

Décembre 2014 : Production annuelle 23HI

Mars 2015 : Fin du premier exercice fiscal CA : 12k€ TTC

Décembre 2015 : Lauréat du prix de la Créativité en Seine-et-Marne, catégorie Eco-Attitude. Production annuelle 61HI

Mars 2016 : Fin du deuxième exercice fiscal CA : 43k€ TTC

Mai 2016 : Installation du matériel dans l'extension, premier brassin avec marmites de 500l

Décembre 2016 : Production annuelle 95HI

Mars 2017 : Prévisionnel exercice fiscal CA : 45k€ TTC

13 rue du Pont de Coude
77163 Dammartin sur Tigeaux

Tel : 0782 298 826 / Fax : 0955 852 865
contact@bieres-grandmorin.fr

www.bieres-grandmorin.fr

