



Salon de la Bière
2020 Bière Artisanale

19 SEPTEMBRE
ST-FIRMIN-DES-PRÉS
Pôle Culturel et Associatif

Brasseurs Dégustation Vente

8 Brasseurs Locaux

Ateliers de Dégustation
animés par **Paul-Mickaël THERY**,
biéologue « À Portée de Bière »

- 13h Atelier initiation à la biéologie
- 15h Atelier la bière, une histoire de style !
- 17h Atelier accords bières fromages

Brasseries : à partir de 14h

- "La Bout" de Boursay 41
- "Sommier" de Montoire-sur-le-Loir 41
- "du Glandin" de Bonneval 28
- "Guillaume" de Cour-Cheverny 41
- "du Cyclope" de Parçay-Meslay 37
- "Heima" de Pouillé 41
- et futures : "Chops" de Morée 41
- "La Peau d'Oie" de Villedieu-le-Château 41

3€ Achetez votre verre estampillé et dégustez gratuitement !

Soirée Festive dès 18h
Musique
Petite restauration

Organisation Mairie : 02 54 73 06 46
mairie-saint-firmin-des-pres@wanadoo.fr

Exposition de Voitures de Collection Avec Belles Mécaniques de Saint-Firmin-des-Prés

Renseignements et inscriptions :
aporteedebiere@gmail.com
06 24 39 67 51 / www.aporteedebiere.fr

10 à 12€

Avec le soutien de : Territoires Vendômois, Val Dem, Groupama, Crédit Mutuel, Vendômois, Mairie de Saint-Firmin-des-Prés

Le premier salon grand public dédié à la bière artisanale loir-et-chérienne se déroulera samedi 19 septembre à Saint-Firmin-des-Prés.

Les visiteurs chemineront de stand en stand à la découverte de huit brasseurs dont quatre Vendômois ; l'occasion de découvrir leur savoir-faire et de déguster leurs produits avec votre propre verre sérigraphié pour l'occasion.

Puis, pourquoi pas s'inscrire à l'un (ou les trois) des ateliers de dégustation programmés pour en connaître et en savourer tous les plaisirs. Admirez ensuite les belles mécaniques de l'exposition de voitures de collection et terminez cette journée festive par une soirée animée dès 18h.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

A la rencontre des brasseurs du Vendômois

Au plus haut Sommier

La Brasserie Sommier est la première à s'être installée professionnellement dans le Vendômois en 2018. Avec aujourd'hui une production annuelle de 10 000 litres, les perspectives de Pierre Sommier sont évidemment de grossir.



« Aujourd'hui je ne peux encore en vivre totalement. Avec les investissements lourds comme toute activité, mes capacités de production ne sont pas encore viables » explique le brasseur montoirien. Ancien professeur d'EPS avec une spécialisation dans le sport pour les déficients intellectuels, Pierre s'est reconverti dans la bière par manque de place dans sa spécificité. « J'ai profité d'être jeune et sans attache familiale pour changer de métier et prendre une autre voie » poursuit cet ancien Blésois venu en Vendômois.

Défendant comme tous les brasseurs rencontrés la palette multiple des goûts et sensations de la bière, le milieu du brassage est très solidaire et les professionnels de la bière s'entraident beaucoup. Aujourd'hui avec quatre bières constantes et une cinquième éphémère suivant les saisons, Pierre Sommier a travaillé sous forme de tests divers pendant un an et demi avant de trouver les bonnes recettes. « Nos produits sont représentatifs de ce que nous sommes. On retrouve l'identité du brasseur » conclut le brasseur de Montoire qui aime explorer plein d'univers différents.

Facebook : Brasserie Sommier - brasseriesommier@gmail.com -
Ouvert au public tous les vendredis au 3 rue Honoré de Balzac à Montoire sur le Loir - 06 58 85 55 30

à Villedieu-le-Château, une bière dédiée à Ronsard

Il y a trois ans que Benoît Renet, un ingénieur du son, s'est installé à Villedieu-le-Château, au bord du Niclos, au lieu dit « Peau d'oie », près d'un ancien moulin, non loin de Tréhet (Vallée de Ronsard).

Passionné par la bière, il ne manque jamais, lors des tournées dans toute la France, que lui impose son métier, d'en découvrir de nouvelles ; de là à vouloir se transformer en brasseur, il n'y avait qu'un pas !



Ce sont les hasards de son travail qui ont conduit ce Normand en Touraine et dans la vallée du Loir, sous le charme de laquelle il est tombé. A la recherche d'une cave pour y exercer sa passion, il a trouvé à Ville-

dieu-le-Château, qui n'en compte pas moins de 369, l'une des plus grandes.

La première bière produite par Benoît a reçu le nom de « Pod'oie » ; elle était ambrée. Sont venues ensuite, la « Ronsard », une « pale ale », l'« Aigue Zone », une blonde, puis la « Tonnerre de Zeus » et enfin « La Negrita » qui est la première bière brassée par Diana, l'épouse de Benoît, originaire de l'Equateur. Le rêve de Benoît serait de mêler les deux métiers qui le passionnent, le spectacle et la brasserie.

Xavier Champion

Benoît Renet, « Peau-d'Oie », à Villedieu-le-Château, benoit.renet@live.fr ou tél. 07.60.42.28.03.

Microbrasserie Chops à Morée

En pleine rénovation de sa ferme à Morée qu'il transforme en lieu d'habitation et de production, Philippe Blaizot produit sa bière en alternance avec son travail de sapeur-pompier professionnel à Chartres.

En effet, dès septembre, Philippe a pu bénéficier d'un 1/3 temps pour sa brasserie avec l'idée d'être brasseur à 100% dans le futur. « Nous brassions déjà à Bonneval où nous sommes encore installés mais une belle aventure se dessine. J'ai la chance d'avoir un métier qui me permet d'aménager mon emploi du temps et me dégager des heures pour brasser ma bière » détaille Philippe Blaizot.

Son histoire a débuté par un cadeau que sa femme, Amandine lui a offert : un kit pour s'amuser à faire sa bière artisanale.



Perfectionniste, Philippe a tout de suite pris goût à la fabrication et en améliorant le principe, il a commencé à élaborer des recettes bien particulières qui lui correspondaient. Avec des rencontres, notamment avec Emmanuel, brasseur à Bonneval lors de la traditionnelle vente des calendriers annuels des pompiers, Philippe s'est pris au jeu jusqu'à désirer en faire son métier. Un stage effectué au Château de la bière à Lonlay l'Abbaye en Normandie pour confirmer sa vocation, Philippe a dorénavant 2 ans d'expérience et même si le confinement a retardé son installation, il produit 2 bières, blonde et ambrée.

microbrasseriechops@gmail.com -
Facebook : microbrasserie Chops - 06 29 41 77 33

Jusqu'au Bout'

Lucie Monthieux a déposé récemment sa brasserie sur la charmante commune de Boursay où elle s'est installée avec sa petite famille dans une ferme perchonne en pleine restauration.

Baroudeuse, après ses études HEC à Montréal au Canada, elle acquiert une forte expérience dans l'agriculture par le système de Wwoof où les jeunes peuvent voyager de ferme en ferme biologique à travers le monde. Arrivée à Paris en travaillant d'abord pour une association puis dans une entreprise qui promeut l'agriculture urbaine et la culture sur les bâtiments, Lucie suit un Master II pour étudier le développement agricole durable et sécurité alimentaire. Lors de cette expérience parisienne, en rencontrant son futur mari, elle plante du houblon qui poussait parfaitement bien en milieu urbain. L'idée de le récolter et de créer sa propre bière germe avec une première expérience réussie au Canada à l'époque. Rencontre avec plusieurs brasseurs parisiens puis en 2017, elle se lance pleinement dans cette activité, d'abord à Paris pour s'amuser puis à Cloyes/Loir et enfin à Boursay. « Avec l'arrivée de Lou, ma fille, je souhaitais plus de sédentarité et être dorénavant à plein temps pour ma microbrasserie « La Bout' ». Une petite production pour l'instant mais avec 13 recettes élaborées jusqu'à maintenant la Bout' a le label bio et est cultivée avec son propre houblon. De la culture à la bouteille...



www.microbrasserieabout.wordpress.com /
sur Facebook : Brasserie LaBout / 06 52 61 18 13 /
Sa bière sera servie dans les buvettes de la fête Bio de Boursay les 12 et 13 sept. et au Salon des Brasseurs du 19 sept. à St Firmin.