

BRASSERIE DES BALCONS

Création en Décembre 2022

d'une microbrasserie

indépendante et à vocation

pédagogique en Nord Isère,

à Morestel (38510).

DOSSIER DE PRESSE





SOMMER

INTRODUCTION

LA BIÈRE, CE PRODUIT SI POPULAIRE ET TANT MÉCONNU.

4

LES ACTEURS

DE L'ÉPREUVE DE VIE À LA CRÉATION.
SE FORMER À ACCOMPAGNER.

5

IDENTITÉ

S'APPUYER SUR L'IDENTITÉ DU TERRITOIRE, UNE ÉVIDENCE POUR UN NOUVEL ACTEUR TOURISTIQUE LOCAL.

6

LE PRODUIT

DES ÉTAPES À RESPECTER POUR L'ÉLABORATION DES RECETTES.
DÉCRYPTAGE DES ÉTIQUETTES DE LA GAMME FIXE.
LES FICHES TECHNIQUES DE LA GAMME FIXE.

7

LE LIEU

LA TAPROOM, UN LIEU PÉDAGOGIQUE.
LA SALLE DE BRASSAGE.

12

POUR LES PROS

LE BRASSAGE À FAÇON.
BRASSER EN "GIPSY".
RÉSERVATION D'ESPACE.

14



ADRESSE

1560 route d'Argent - 38510 MORESTEL
www.brasseriesdesbalcons.com



HORAIRES

du Mardi au Vendredi de 16h à 19h
le Samedi de 9h30 à 12h30 et 15h à 19h
le Dimanche de 10h à 12h

LE CONCEPT

La Brasserie des Balcons, c'est une **microbrasserie pédagogique, familiale et indépendante**, qui a pour vocation à accompagner les buveuses et buveurs de bière dans le développement de leur palais et leur permettre d'**accéder à la "culture Bière"**.

Quel monde merveilleux que celui de la Bière, un monde où le champ des possibles est infini, où chacun peut butiner et développer ses goûts, un monde au sein duquel œuvres tellement de talents créateurs !

La Brasserie des Balcons ouvre ses portes à tous les curieux, les indécis, les intrigués, les amateurs, les connaisseurs, les aventureux... Ils y trouveront un **accueil et un lieu chaleureux**, un **taproom** avec **vue sur les cuves** et le brasseur à l'œuvre, des **conseils de dégustation**, des **supports pédagogiques** et bien sûr **nos bières** (et plus !) à déguster en pression ou à ramener chez soi en bouteilles de 33cl, de 75cl ou en fûts !

Six recettes de bières développées dans notre gamme fixe pour un large éventail de saveurs ! Mais aussi des **bières éphémères et des collab'** (brassins réalisés conjointement avec d'autres brasseurs) qui nous permettrons d'explorer ensemble l'étendue des pouvoirs gustatifs de ces quatre ingrédients à l'aspect si simple que sont l'eau, le malt (ou autres céréales non maltées), le houblon et la levure.

Bienvenue chez nous !

Vincent & Manson

INTRODUCTION

“
Ce n'est pas un produit
que nous voulons
vendre, c'est une
véritable expérience ;
une immersion au
cœur de ce produit
qui accompagne les
civilisations depuis
quelques siècles et des
poussières.

LA BIÈRE, CE PRODUIT SI POPULAIRE ET TANT MÉCONNU.

Elle a accompagné votre premier concert rock, vos apéros en terrasse, vos soirées "moules-frites" (ou choucroute)...

Mais la première gorgée d'un demi a-t-elle jamais marqué votre palais comme celui de Philippe D. ?

A-t-elle déjà revêtu à vos yeux l'importance, le prestige d'un grand cru ? Pensez-vous avoir goûté à une excellente bière au moins une fois dans votre vie ? Il y a de fortes chances que vous répondiez avec un air chafouin "Hum, non."

Car malgré le savoir-faire millénaire nécessaire à son brassage, les mille milliards de litres écoulés chaque année et les mille autres histoires passionnantes que nous aimerions faire découvrir

au consommateur, la bière, ce produit résolument de terroir, est encore aujourd'hui trop peu connue*. Comment se fabrique-t-elle, comment peut-on l'associer avec autant de finesse que certains grands vins à nos repas les plus élaborés ? Ce n'est pas un produit que nous voulons vendre, c'est une véritable expérience ; une immersion au cœur de ce produit qui accompagne les civilisations depuis quelques siècles et des poussières.

*Lignes extraites de l'ouvrage "Bierographie".



LES ACTEURS

DE L'ÉPREUVE DE VIE À LA CRÉATION.

C'est l'histoire d'un couple, l'un est brasseur amateur et passionné depuis 2015 : Vincent. L'autre aime les belles histoires : Manon.

En Janvier 2021, la naissance sans vie de leur fille, Mathilde, bouleverse la leur ; il faut faire de cet événement quelque chose de beau, une belle histoire !

Alors brassons ! Brassons les goûts, brassons les genres, brassons les gens, brassons la vie* !

La Brasserie des Balcons était née.

*Voyez donc ce petit grain d'orge soumis lui aussi au cycle immuable de la vie : il naît, il meurt (grillé lors du maltage) et il renaît lors du brassage - la fermentation est la nouvelle vie du grain, elle donne naissance à une boisson littéralement vivante.



VINCENT GIMZIA

Initialement ingénieur en plasturgie, il brasse en amateur depuis 2015. Formé sur le terrain grâce à plusieurs stages et une **formation professionnelle de brasseur** à Rouen, il est le brasseur de la Brasserie des Balcons. C'est lui qui accompagne les visites et qui distille généreusement tout ce qu'il faut savoir sur le brassage de la bière.



MANON CORNEILLE

Spécialisée en communication/marketing depuis 15 ans, dont 7 au service de la promotion du territoire des Balcons du Dauphiné (Office de Tourisme des Balcons du Dauphiné), c'est aujourd'hui en tant qu'infographiste free lance que Manon exerce pour le compte de nombreux entrepreneurs et collectivités. Elle accueille le public, guide les dégustations et prend en charge la promotion de la Brasserie.

SE FORMER À

ACCOMPAGNER.

En novembre 2022, la Brasserie des Balcons a reçu **Élisabeth Pierre*** pour une formation personnalisée dans le but de :

- Consolider ses connaissances sur la "culture" bière
- Obtenir un avis d'expert sur ses recettes
- Découvrir et développer les accords mets/bières adaptés
- Apprendre à guider les dégustations

* Zythologue, experte en bières indépendante, formatrice et juge internationale. Élisabeth Pierre développe la connaissance et la culture "bière" auprès du public et des professionnels depuis plus de 25 ans. Elle est fondatrice de la revue Bières & Mets, consacrée à l'univers gustatif, gastronomique, culturel des bières.

IDENTITE

S'APPUYER SUR L'IDENTITÉ DU TERRITOIRE,
UNE ÉVIDENCE POUR UN NOUVEL ACTEUR
TOURISTIQUE LOCAL.



Mettre en valeur ce produit local et de terroir qu'est la bière, en s'appuyant sur les valeurs identitaires du territoire des Balcons du Dauphiné.

Un positionnement résolument "local" qui marque une **identité géographique clairement identifiée.**

Le nom de "Brasserie des Balcons" s'est naturellement imposé aux prémices du projet. Un appui identitaire fort, porté par une marque territoriale et une identité en plein essor, celui du territoire des Balcons du Dauphiné.

D'autre part, au delà du territoire, le terme "balcons" évoque également ses postes d'observations sur lesquels on aime à se détendre pour observer le tumulte de la vie qui s'agite en bas ; en dégustant une bière !

Le logo est quand à lui plutôt sobre : deux lettres découpées desquelles s'échappent quelques bulles, le nom dans une typographie design et très structurée, et enfin cette ligne qui "assoie" l'ensemble. Cette ligne est agrémentée de quatre petits losanges, un écho aux quatre ingrédients principaux nécessaires à la fabrication de la bière : l'eau, le malt, le houblon et les levures.



© F.Pattou - Département de l'Isère - Office de Tourisme des Balcons du Dauphiné | Ville de Morestel (38510), lieu d'implantation de la Brasserie des Balcons

LE PRODUIT



Le goût est un sens éminemment personnel. Nous ne sommes pas conçus pour "aimer" toutes les bières ! La Brasserie des Balcons a donc choisi de construire les recettes de sa gamme fixe en cherchant à proposer un **panel suffisamment large**, comme des **"portes d'entrées" vers cet univers** si vaste qu'est celui de la bière.

Six recettes permanentes, une **gamme "éphémères"**, des **bières saisonnières** et des **"collab"**, qui permettent quand à elles d'explorer les richesses et possibilités infinies offertes par la Bière !

DES ÉTAPES À RESPECTER POUR L'ÉLABORATION DES RECETTES.

- Déterminer quel type de bière nous souhaitons produire (style, couleur, amertume, arômes, mousse, pétillant...).
- Établir le cahier des charges correspondant.
- Rechercher les ingrédients de base nécessaires (qualité et types de malt, houblons, levures).
- Faire des brassins tests ! Cette phase permet notamment d'affiner la qualité de l'eau nécessaire à la production de la recette choisie.



DÉCRYPTAGE DES ÉTIQUETTES DE LA GAMME FIXE.

Toujours poussée par cette volonté de partage, de pédagogie et de transparence, la Brasserie des Balcons va loin dans les détails apportés sur les étiquettes de chacune de ses recettes. Des données

techniques, des éléments de "culture"... Dans un seul et même but : permettre aux buveuses et buveurs de bière d'accroître leurs connaissances en matière de bière et de toute la culture qui y est associée. Un consommateur éclairé saura s'orienter

plus aisément pour faire ses choix. Un positionnement pédagogique jusque dans les moindres détails !

Une description claire et précise du contenu pour permettre au consommateur de savoir à quoi s'attendre au moment de la dégustation.

Le style de bière catalogué au BJCP* "Beer Judge Certification Program". Un support dédié initialement aux juges de concours, qui en fait un référentiel complet et accessible à tous pour décrire précisément chaque style de bière.

L'ouverture à la "culture" commence ici avec un extrait du livre "La première gorgée de bière" de Philippe Delerm. Toutes les bouteilles de la gamme fixe mises côte à côte forment un paragraphe complet de l'ouvrage.



Un QR Code qui renvoie vers la page des bières du site internet de la brasserie. Ici, chaque bière est décortiquée : son style, son origine, ses ingrédients, sa dégustation, les accords mets conseillés...

Indication du type de fermentation utilisé lors du process de fabrication.

La liste complète des ingrédients avec le détail des types de malt(s) et de houblon(s) utilisé(s).



Toujours poussée par cette volonté de partage, de pédagogie et de transparence, la Brasserie des Balcons va loin dans les détails apportés sur les étiquettes de chacune de ses recettes.

*organisme étasunien (US), créé pour former des juges de concours de brassage amateur, aptes à évaluer les bières présentées sur des critères clairement établis. Travail (colossal) de référencement et de traduction produit par © www.brassageamateur.com

LES FICHES TECHNIQUES DE LA GAMME FIXE.



7 **13**
EBC IBU
ÉCHELLE DE COULEUR ÉCHELLE D'AMERTUME

BIÈRE DE BLÉ - 4,8% vol. TEMPÉRATURE DE SERVICE : 4 -6 °C

o STYLE BJCP

Witbier 24A.

o MALTS

Malt d'orge "pilsen", malt de blé "froment"

o HOUBLONS

"northern brewer", "huell melon"

o DESCRIPTION

Cette bière de type witbier dite "blanche" ou "bière de blé", est composée en partie de malt de blé. Des arômes de céréales et une très légère note de melon (houblon Huell Melon). Une bière rafraîchissante, à l'amertume raisonnée et plutôt sèche, qui offre une bonne persistance en bouche.

o HISTOIRE*

Style de bière belge vieux de 400 ans, qui a disparu dans les années 1950.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Asperges, houmous au sésame, crustacés, poissons gras, coquilles Saint-Jacques, rillettes de saumon, moules/ frites, fromages de chèvre.



11 **16**
EBC IBU
ÉCHELLE DE COULEUR ÉCHELLE D'AMERTUME

BLONDE - 5% vol. TEMPÉRATURE DE SERVICE : 4 -6 °C

o STYLE BJCP

Blonde Ale 18A.

o MALT

Malt d'orge "pale"

o HOUBLON

"centennial"

o DESCRIPTION

Cette Blonde Ale fait partie des bières dites SMASH : un seul malt, un seul houblon. Sa robe d'un or limpide précède un nez discret et doux aux notes de céréales. Dotée d'une belle longueur en bouche, elle dévoile des arômes subtiles de noisette.

o HISTOIRE*

Style de bière artisanale américaine.

Conçue comme la bière la moins provocante de leur gamme.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Tapas, viandes blanches, viandes rouges grillées, burgers, champignons, fromages à croûte fleurie.



15 **47**
EBC IBU
ÉCHELLE DE COULEUR ÉCHELLE D'AMERTUME

IPA - 5,6% vol. TEMPÉRATURE DE SERVICE : 4 -6 °C

o STYLE BJCP

IPA 21A.

o MALTS

Malt d'orge "pale", "cara ruby"

o HOUBLONS

"simcoe", "amarillo"

o DESCRIPTION

Cette bière de type IPA américaine révèle une belle complexité au nez avec des notes de pamplemousse, une touche florale ainsi qu'un côté légèrement terreux. Une amertume équilibrée qui dévoile un goût teinté de pin.

o HISTOIRE*

Interprétation américaine des années 1975 d'un style anglais historique.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Cuisine épicée (orientale ou méditerranéenne), anchois, maquereaux, fromages (bleu), crèmes et mousses chocolat.



28 **24**
EBC IBU
ÉCHELLE DE COULEUR ÉCHELLE D'AMERTUME

AMBRÉE - 5,5% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 4 -6 °C

o STYLE BJCP

Irish Red Ale 15A.

o MALTS

Malt d'orge "pale", "cara ruby", flocon d'orge, malt d'orge "crystal"

o HOUBLONS

"brewer's gold", "cascade"

o DESCRIPTION

Cette bière de type Irish Red Ale offre une belle robe ambrée soutenue par une mousse gourmande. Elle révèle en bouche une douceur de caramel contrastée par des notes subtiles de café ; des caractéristiques typiques des malts torréfiés.

o HISTOIRE*

Style moderne irlandais, adaptation du style populaire "English Bitter" avec moins de houblon et un peu plus de notes torréfiées.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Pizzas, crudités, chou-fleur, rôti de porc, charcuteries, fromages (comté).



13 **29**
EBC IBU
ÉCHELLE DE COULEUR ÉCHELLE D'AMERTUME

TRIPLE - 8,4% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 -10 °C

o STYLE BJCP

Belge Triple 26C.

o MALTS

Malt d'orge "pale", "pilsen", malt de seigle, malt d'orge "cara clair"

o HOUBLONS

"magnum", "cashmere"

o DESCRIPTION

Cette bière triple au seigle à la robe dorée offre au nez un parfum à la fois doux et intense. Elle révèle toute sa puissance dans un équilibre harmonieux de saveurs céréales et pain, subtilement teinté de poivre. Une bière forte en caractère et douce à déguster.

o HISTOIRE*

La Triple ou Tripel est un style de bière belge brassé autrefois par les moines trappistes.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Foie gras, cuisine épicée, viandes rouges en sauce, gibiers, comté 24 mois, maroilles.



44 **22**
EBC IBU
ÉCHELLE DE COULEUR ÉCHELLE D'AMERTUME

PORTER - 4,6% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12 -14 °C

o STYLE BJCP

Porter Anglais 13C.

o MALTS

Malt d'orge "pale", "crystal", froment blanc, malt d'orge "Special B", "black"

o HOUBLON

"pilgrim", "target"

o DESCRIPTION

Cette bière de type Porter Anglais à la belle robe brune offre au nez le doux parfum du chocolat. En bouche, la touche chocolat est toujours présente, accompagnée par quelques pointes de caramel, de café et de réglisse. Sa pétillance et son corps léger en font une bière douce à déguster et à accorder.

o HISTOIRE*

Le Porter puise ses origines à Londres il y a environ 300 ans et a évolué à partir d'une bière brune douce et populaire à cette époque.

o ACCORDS BIÈRES & METS

Viandes grillées, fromages à pâte persillée, desserts au chocolat ou aux fruits rouges.

Sources historiques répertoriées par © www.brassageamateur.com





LE LIEU

LA TAPROOM*, UN LIEU PÉDAGOGIQUE.

Def. : (US) "lieu où une brasserie vend ses propres bières"



VENTE DIRECTE

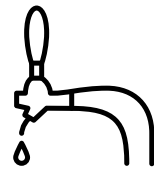
Les bières sont proposées en vente directe, à l'**unité** ou sous **plusieurs conditionnements** : **bouteilles de 33cl** (valisette X6, quadripack, carton X12) ; **bouteilles de 75cl** (valisette X3, carton X6) ; **fût** (location de tireuse)

Un petit **stock au frais** est toujours disponible pour que les amateurs puissent repartir avec leur bière fraîche prête à être déguster !



DÉGUSTATION

Vers quel style de bière se diriger ? L'équipe est là pour **guider le consomma(c)teur** et l'aider à **ouvrir ses sens** ! En matière de dégustation de bière, les **cinq sens sont sollicités** : l'apparence de la bière, ses saveurs, ses arômes et les sensations qu'elle procure ; autant d'éléments qui font cheminer vers une belle découverte.



BIÈRE PRESSION

5 becs permettent de proposer les recettes de bières fabriquées sur place. Les buveuses et buveurs de bière y trouveront ponctuellement des recettes d'autres brasseurs passionnés !



AMBIANCE

C'est dans une **ambiance "comme à la maison"** que le public est accueilli à la Brasserie des Balcons. Une **atmosphère chaleureuse** à la décoration soignée, des assises confortables... Bref, tout est fait pour se sentir à son aise pour les dégustations !



PÉDAGOGIE

L'accompagnement du consommateur dans le développement de ses connaissances autour de la bière est une valeur importante pour la brasserie. C'est pourquoi sont disponibles sur place des **supports divers et variés** (panneaux explicatifs, ouvrages, magazines, schémas explicatifs...), auprès desquels il pourra glaner des informations et approfondir sa "culture" bière. Des **visites guidées** et une **grande verrière** qui permet de voir la **salle de brassage** complètent cette volonté de partage.

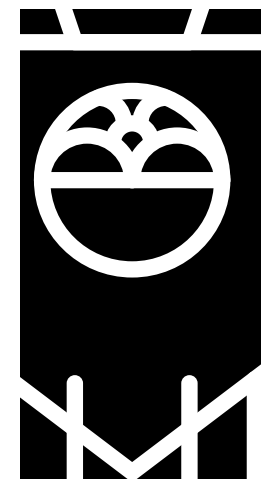


LA SALLE DE BRASSAGE.

La salle de brassage en **multipaliers**, comporte deux cuves chauffées par un générateur de vapeur. Celui-ci permet une gestion au degré près des paliers de température de brassage. Un process libre de tout frein technique, qui laisse ainsi libre cours à l'imagination pour l'élaboration des recettes. Pour la fermentation, le système dit "**isobarométrique**", est géré

entièrement sous pression. Il permet de mesurer précisément la quantité de CO² dans les bouteilles et fûts. Ce type d'installation requiert des équipements d'embouteillages spécifiques puisque l'ensemble du process est sous pression. Les levures ayant déjà réalisé leur travail de fermentation (4 fermenteurs de 10HL), la refermentation en bouteille n'est pas nécessaire. La bière fabriquée est ainsi consommable dès la sortie de

ligne et n'est pas soumise aux variations inhérentes à une refermentation. Toutefois, toujours à la recherche de plus de finesse, la brasserie opère une **garde de minimum 21 jours** avant la consommation pour certaines de ses recettes. La garantie d'une bière affinée et d'une recette stable !



ZOOM FABRICATION AU DEGRÉ PRÈS !

Pour une même recette, un brassage à 62° pendant 30' puis 68° pendant 30' ne donnera pas le même résultat gustatif que 67° pendant 30' puis 72° pendant 30'. Chaque amidon du malt doit être transformé en sucre moins complexe à des températures différentes pour être assimilable par les levures. La bière en sera plus ou moins ronde en bouche. Notre gestion de température ne laisse pas de place au hasard et permet des **recettes stables et reproductibles**.



Des services dédiés pour tous les pros : bienvenue dans l'univers brassicole !

BRASSER EN "GIPSY".

Le "Gipsy brewing", une solution pour brasser en gros volumes sur une installation fonctionnelle et de qualité. Qu'il s'agisse de brasseur/brasseuse amateur avec l'envie de brasser sur du gros volume et vendre* sa production ; ou bien brasseur/brasseuse professionnel avec le besoin d'augmenter temporairement ses capacités de production, l'envie de tester la production en Iso, ou la nécessité de se lancer sans pouvoir investir dans le matériel adapté, ils sont les bienvenus à la Brasserie des Balcons !

Ici c'est à eux de jouer. Après l'établissement d'un contrat, la brasserie laisse l'accès à l'ensemble du matériel pour brasser ses propres recettes.

*la vente d'alcool nécessite un agrément des douanes pour devenir entrepositaire agréé.

POUR LES PROS

Qu'ils soient : une entreprise, une association, un professionnel du tourisme, un organisateur d'événement, ou bien encore une brasseur/brasseur professionnel(le) (ou amateur), la Brasserie des Balcons propose des services dédiés.

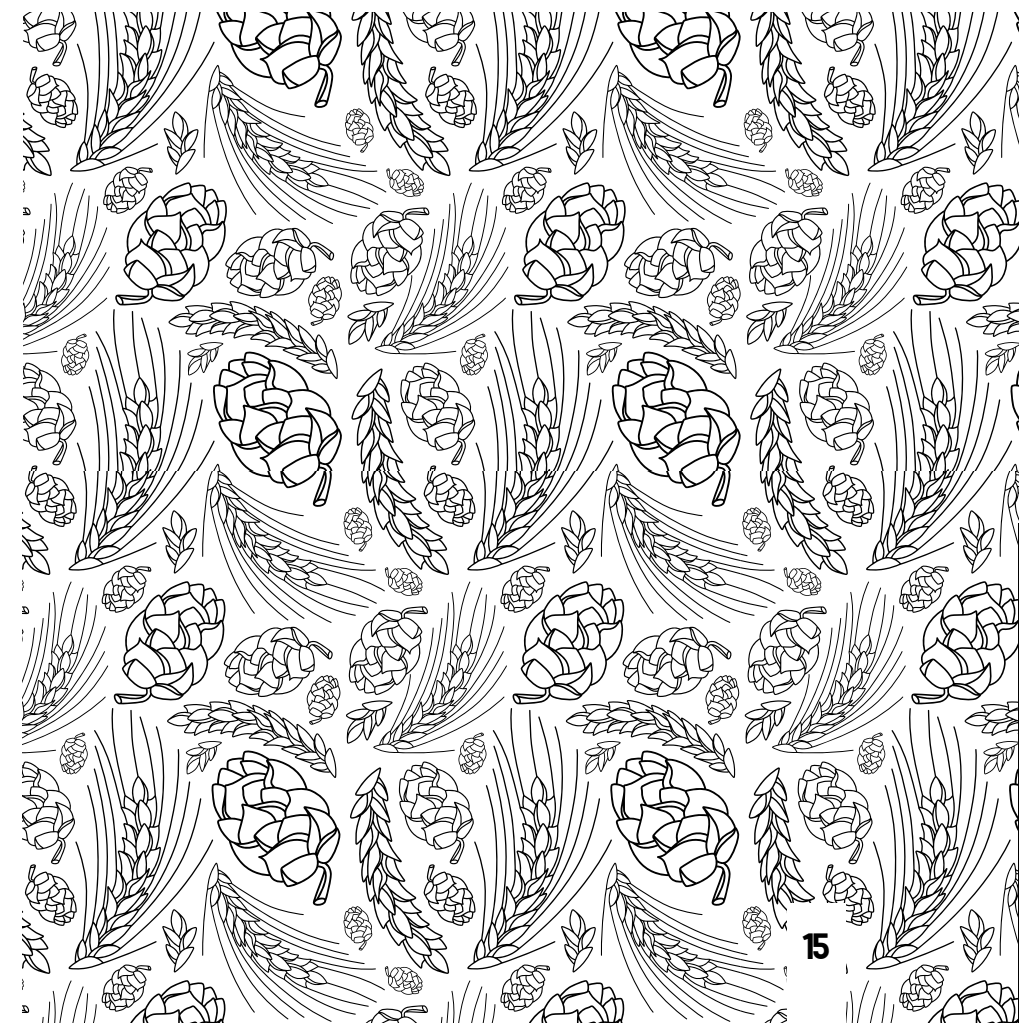
LE BRASSAGE À FAÇON.

Ce n'est plus une découverte, la bière est un produit qui à la cote ! Une mise en avant et un potentiel qui permet aujourd'hui à chacun de s'approprier ce produit populaire et tendance. La Brasserie des Balcons propose ainsi aux pros de brasser leur recette pour eux ! Conditionnée en bouteilles (33cl et/ou 75cl) ou en fût, ils ont aussi la possibilité de personnaliser leur étiquette pour que cette bière leur ressemble jusqu'au bout ! Des bières qui peuvent aussi être brassées pour des événements privés tels que fêtes d'anniversaires, mariages, etc...

POUR QUI ?

- LES BRASSEUSES(RS)
Qui ont besoin d'une brasserie professionnelle et fiable pour brasser leur bière.
- LES PROS DU TOURISME
Qui souhaitent offrir des produits issus de circuits courts, locaux et originaux à leur clientèle.
- LES SOCIÉTÉS
Qui souhaitent offrir à leurs collaborateurs et clients un cadeau unique.
- LES ORGANISATEURS
Qui prévoient un événement et qui souhaitent proposer une bière craft locale pour leur manifestation.

*la vente d'alcool nécessite un agrément des douanes pour devenir entrepositaire agréé.



RÉSERVATION D'ESPACE.

Réunir ses collaborateurs, organiser un team building avec ses équipes, ou juste changer de cadre l'espace d'un jour pour gagner en créativité ? C'est possible à la Brasserie des Balcons.

Ce cadre insolite et tendance pour les réunions se privatise à la demande.

À disposition sur place :

- 12 places assises avec tables et chaises
- 1 vidéoprojecteur + écran de projection
- Wifi

Les services suivants sont également proposés pour animer ce moment :

- Visite guidée de la salle de brassage
- Dégustation des bières
- Réservation traiteur

CONTACT.

Manon CORNEILLE

1560 route d'Argent - 38510 MORESTEL

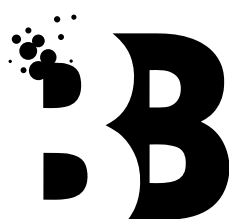
Tél. 06 28 54 64 39

contact@brasseriesdesbalcons.com

www.brasseriesdesbalcons.com

f @ in

N'hésitez pas à nous contacter pour une visite !



BRASSERIE DES BALCONS

