

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 4

LA BIÈRE, CE PRODUIT SI POPULAIRE ET TANT MÉCONNU.

LES ACTEURS 5

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

IDENTITÉ 6

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

LE PRODUIT 7


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

LE LIEU 12

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

POUR LES PROS 14

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

 **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.

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.



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.

IDENTITE

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



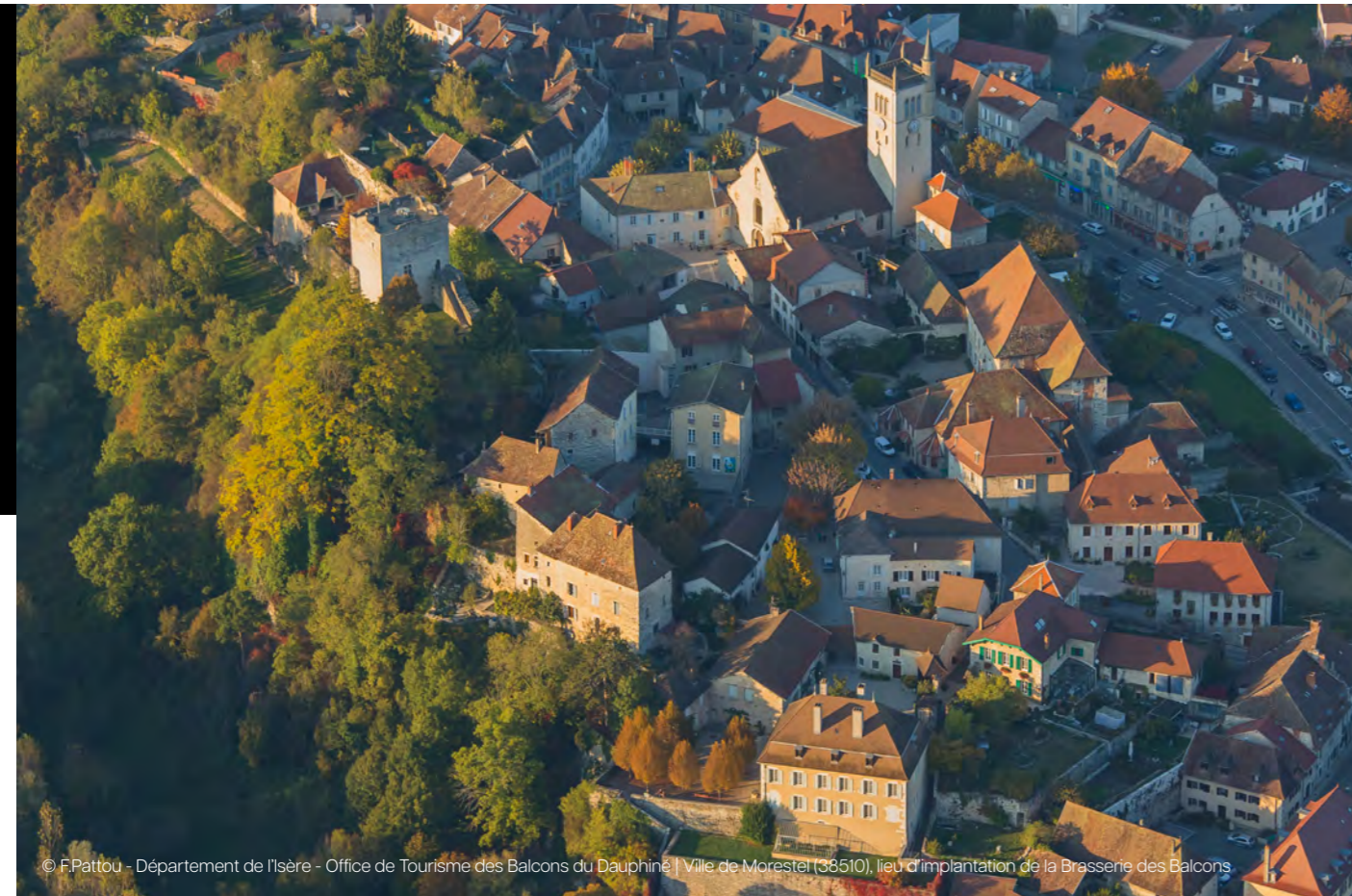
Mettre en valeur ce produit local et de terroir qu'est la bière, en s'appuyant sur les valeurs identitaires du territoire des Balcons du Dauphiné.

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.

