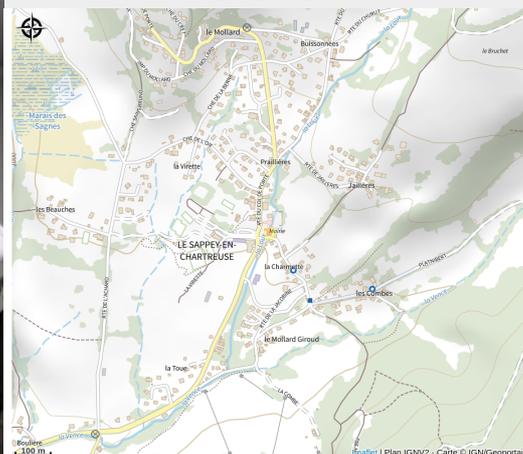


Brasserie la Bonne Fabrique

Grenoble-Alpes-Métropole



Crédit photo : Les fermenteurs



Venez découvrir, à la brasserie associative du Sappey en Chartreuse, les différentes étapes de fabrication de la bière.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

La découverte du brassage : réalisation de petits brassins, apprentissage
La production de bière : réalisation de brassins plus gros avec mise en fûts
La mise à disposition du matériel : pour une petite production entre amis
La recherche : la bière, vaste domaine d'innovation
La dégustation : après l'effort, le réconfort

Proposition de sessions-découverte pour des groupes de particuliers ou entreprises
(une soirée ou 1/2 journée) :

Réaliser sa propre bière... et recevoir ses bouteilles 3 semaines plus tard

Connaitre le matériel et les techniques de brassage

Connaitre les houblons et leurs cultures

Tester des recettes

Déguster des bières de fabrication et de provenance différentes

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

En dehors des permanences, prendre rendez-vous par mail.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Grenoble Alpes le 15/12/2022

Contact

Place de l'église

Maison Michallet

38700 Le Sappey-en-Chartreuse

Tél. 04 76 43 73 15

labonnefabrique@gmail.com

<http://www.labonnefabrique.fr/atelier-brassage-de-biere/>