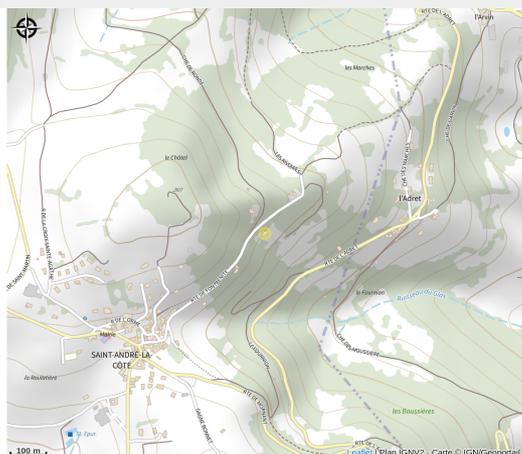


Bière du Berger

Rhône



Crédit photo : Bière du Berger Bertrand MULLER ST ANDRE LA CÔTE (Bière du Berger Bertrand MULLER ST ANDRE LA CÔTE)

Berger l'été et brasseur l'hiver, Bertrand vous propose de goûter à sa gamme de bières artisanales aromatisées aux plantes des montagnes. Production saisonnière brassée par le berger en dehors de la saison d'alpage. Ingrédients issus de l'Agriculture Bio.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Bière du Berger depuis 2011. « Je suis berger en été sur un alpage en Haute-Savoie. Je garde les 450 brebis et chèvres d'un éleveur de Manosque du mois de juin au mois de septembre. Bien que le travail de berger puisse être un travail à plein temps, j'ai fait le choix de vivre une autre passion le reste de l'année : le brassage de la bière. Depuis 10 ans, j'ai le plaisir d'exercer cette activité en hiver et de produire quelques litres de manières artisanales grâce à la fermentation haute. Ce mode de fermentation est ancestral et caractérise les bières « ale » typiques des pays anglo-saxons et de nombreuses brasseries artisanales françaises.

Les ingrédients utilisés dans mes bières sont pour la plupart issus de l'agriculture biologique (malts, houblons, pains et plantes sauvages). Le brassage, l'embouteillage et l'étiquetage sont effectués manuellement. Cette production s'inscrit dans un cercle vertueux où l'eau est réutilisée pour l'arrosage du jardin, les drêches (malt après cuisson) sont récupérées par un éleveur et données aux poules et cochons. Vente sur place ou en circuit court. Bouteilles récupérées et recyclées

Les 4 bières du berger :

La chôme : Blanche aux bourgeons de pins (4°C alc.)

La pastorale : Blonde aux baies de cynorrhodon (4,5 °C alc.) - Fermentation en fût de bois de chêne.

La houlette : Ambrée aux fleurs de sureau (5 °C)

La Draille : Noire au malt tourbé

Depuis mon installation à Saint André la Côte, une nouvelle gamme complète les bières du Berger.

Les bières des Ours sont un petit clin d'oeil aux habitants de Saint André la Côte surnommés les Ours, sobriquet local.

Philomène : Blonde à la "patte d'ours" (plantes)

Ernestine : Ambrée aux baies de myrtille

Péroline : Blanche aux bourgeons de cassis

Fernande : Noire au malt fumé

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les vendredis de 17h à 20h.

En dehors de ses horaires, sur rdv par téléphone ou lorsqu'à l'entrée le panneau "OUVERT" est affiché. Ouverture selon stock disponible des bières. Brassage de juin à octobre.

Tarifs:

Entrée libre. Bouteille bière du Berger & bière des Ours de 33 cl : 3,20 euros, le carton de 10 : 30 euros

Modes de paiement : Carte CB, chèque, liquide.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces, Virement

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par OTI des Monts du Lyonnais le 25/11/2023

Contact

366 route de Fontbénite
69440 Saint-André-la-Côte
Tél. 06 66 25 18 06

labiereduberge@gmail.com

<https://labiereduberge.wordpress.com/>