BRASSERIE LA MONTMACH'

François MAGOS.
6 rue de la bavette 77940 Montmachoux
tel : 01.60.70.25.60 / 06.24.78.75.38
Mail : brasserie.lamontmach@gmail.com

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

Les origines du projet

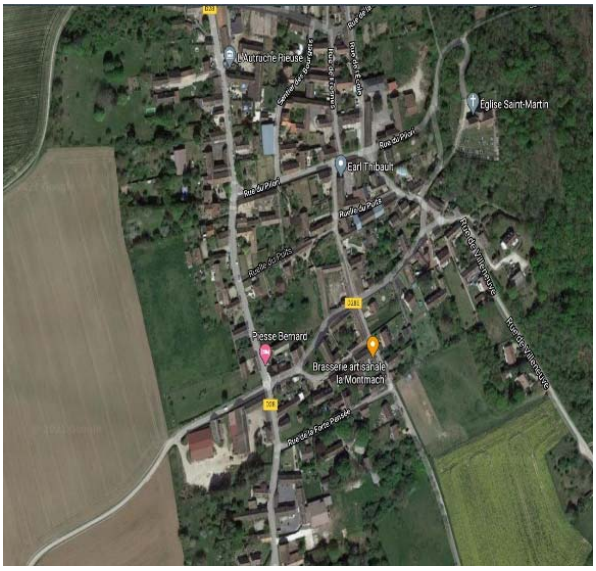
C'est sans doute en grande partie la passion de la bonne bière, intimement liée à mes origines belges qui m'ont conduit à me reconvertir dans l'activité de brasseur.

C'est aussi la pratique préalable de 5 ans de brassage amateur, complétée d'un stage de formation, qui m'ont permis de faire mes armes, et de confirmer cette décision.

L'idée de ce projet est née en novembre 2017. L'activité de la brasserie a débuté en septembre 2020, et les premières ventes à partir de décembre de la même année.

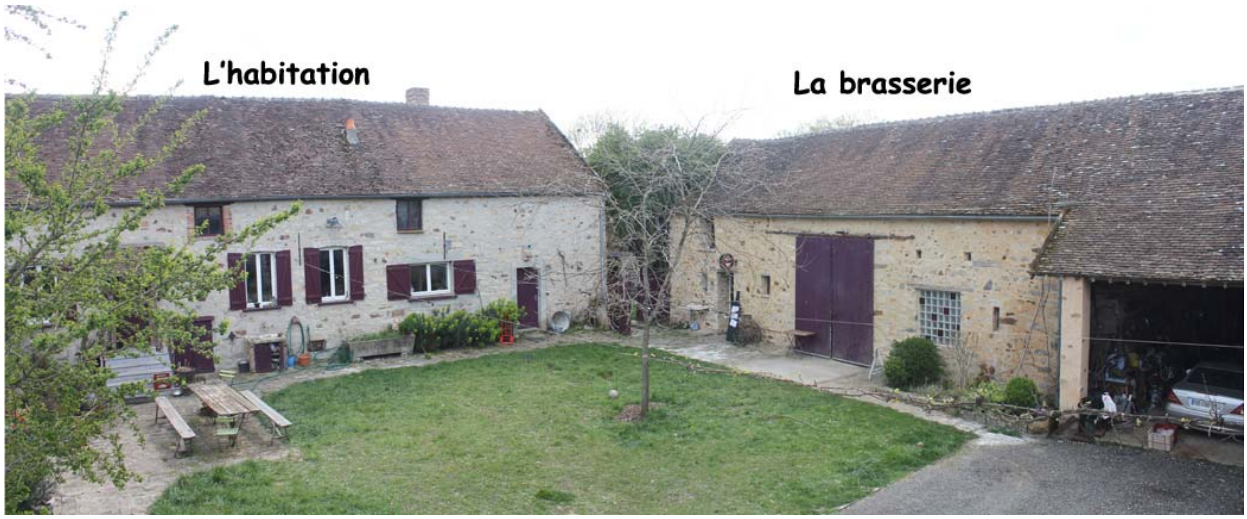
Situation

La brasserie est installée dans une ancienne ferme à Montmachoux, petit village pittoresque du sud Seine et Marne.



La commune de Montmachoux doit son nom à son origine latine : « Monte Michao » (Mont St Michel ou Mont Michel). Ses habitants sont nommés les Michaomontois. Essentiellement agricole, le village abritait autrefois quelques artisans…

Le lieu de production



Les locaux

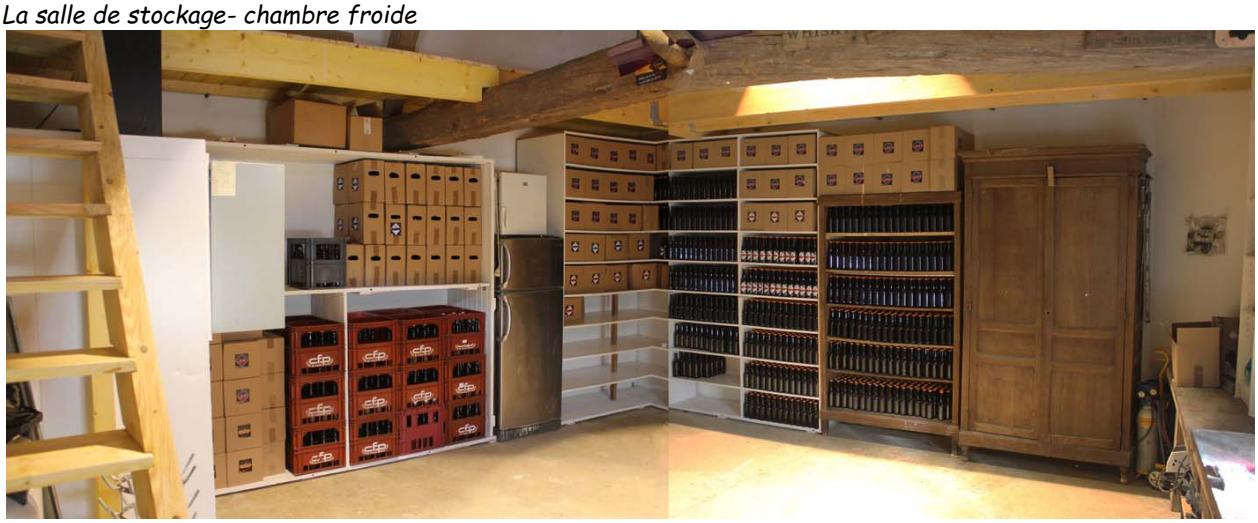
La brasserie s'est installée dans un dépendance de la ferme,autrefois ancienne écurie et étable. D'importants travaux d'aménagement ont été réalisés durant 2 années de préparation.
Les locaux se décomposent en 3 parties :
- la salle de brassage d'une surface de 40 m2
- la salle de stockage matières premières et "chambre chaude" de 20 m2, pour la refermentation en bouteilles
- la salle de stockage bouteilles et fûts de 40 m2, et chambre froide. Ce local est climatisé, de façon à garantir la conservation de la bière dans les meilleures conditions quelque soit la température extérieure.

Vue axonométrique générale des locaux

:

La salle de brassage : tout le processus, du brassage à la mise en bouteille est effectué sur place à la brasserie.

La salle de stockage- chambre froide



La production

Après 7 mois d'activité, la micro-brasserie propose 4 différentes bières :

- une blonde IPA - 6,8° (India pale ale),
- une blonde DIPA - 8,8° (Double India pale ale),
- une ambrée - 6,8° type Belge "Abbaye"
- une brune Stout à la fève de cacao et noix de coco- 8°.

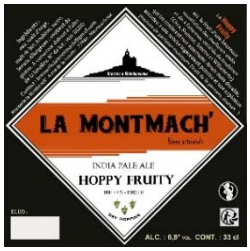
Une bière blonde d'été aux écorces d'orange douce et une bière blanche aux écorces de citron sont en cours de fabrication.

LES BLONDES IPA & DOUBLE IPA

India Pale Ale (IPA) est un terme utilisé pour désigner les bières à haute densité et avec un houblonnage plus fort faites avec des malts pale et Crystal et à partir de levure de fermentation haute. La couleur varie de dorée à légèrement cuivrée.
La première gorgée est parfois amère (amertume due à la présence du houblon). Cependant, au fur et à mesure le palais s'habitue et l'amertume devient de plus en plus subtile, intéressante et équilibrée !

La particularité des bières IPA vient du goût amer prononcé qui vient du **houblon**. Cette **belle plante** apporte trois propriétés essentielles à la bière

- L'amertume, c'est ce qui est particulièrement recherché dans les bières IPA.
- Des arômes, différents en fonction la variété de houblon : herbacés, fruits tropicaux, épicés, agrumes etc...
- Elle permet de mieux conserver la bière et de la protéger des bactéries.



La Hoppy Fruity aux bulles assez fines et à la mousse légère, est le fruit d'une heureuse association des meilleurs malts et de 4 fameuses variétés de houblon (Citra, Summit, Simcoe et Willamette) qui lui confère une amertume douce mais durable, aux notes d'agrumes un peu citronnée, associée à une touche légèrement poivrée et une explosion positive de parfums exotiques (Carambole, fruit de la passion, ananas…)

La Cuvée Zorro c'est inspiré du nom de la mascotte de la brasserie qui accueille le client avec la bonne humeur et la gentillesse qui le caractérise.
C'est une bière de caractère dorée plutôt claire, forte, équilibrée et subtile à la fois.
Le nez est assez fruité (fruits des bois & fruits à chair) avec des notes de caramel léger.
En bouche, elle est bien houblonnée et fruitée avec une jolie amertume qui persiste.

Pour la petite histoire

Son appellation est étroitement liée à son histoire, puisqu'elle désigne les bières de la famille des pales ales envoyées vers les colonies anglaises aux Indes, au 18ème siècle.

Afin de pouvoir résister au long et tumultueux voyage de plusieurs mois en bateau et alimenter les troupes anglaises en bière, les brasseries réalisaient une bière plus forte en alcool combinée à un **ajout de houblon** important, qui a des **propriétés antiseptiques**, pour que celle-ci conserve ses **qualités gustatives**.

En 1875, la chute de l'Empire britannique a provoqué un arrêt de la production des IPA pendant plus d'un siècle. En 1980, des micro-brasseries américaines relancèrent la production des bières IPA. C'est dans les années 2000 que la IPA arrive en France et elle est aujourd'hui devenue une bière incontournable. Ce style assez houblonné est revenu en force avec le mouvement Craft Beer un peu partout dans le monde.

LA STOUT MONTMACHU PICCHU

Sur les pentes de Montmachoux est brassée la « Montmachu Picchu »

La Montmachu Picchu est une Bière équilibrée noire et épaisse, à la mousse généreuse, fine et persistante.
En bouche elle est soyeuse, exaltant des arômes de malts grillés et de chocolat, et une touche de noix de coco.
La « Montmachu Picchu » est une Bière qui fait voir du pays !

On y retrouve :

- L'amertume particulière des fèves de cacao Péruviennes (issues de l'agriculture biologique), torréfié à la brasserie pour conserver tout leur arôme, et qui donnent à cette bière spéciale une douce amertume.
- Une touche de noix de coco d'Indonésie
- Un houblon amérisant américain (Summit) et un houblon aromatique japonais (Storachi ace)

Pour la petite Histoire :

*L'utilisation des **fèves de cacao** par les peuples d'Amérique Centrale et du Sud date de 1100 av J.C.*
À l'époque, il était question d'un breuvage fermenté destiné à un usage thérapeutique, à des fins festives, ou pour les cultes voués aux Dieux vénérés par ces civilisations.
Cette boisson s'apparentait à une certaine forme de bière.

***« Stout »** signifie fort ou solide en anglais. Cet adjectif était attribué au 18e siècle pour désigner les bières les plus robustes et houblonnées.*
Leurs caractère, qualité nutritive et plus haute teneur en alcool, étaient appréciés par les travailleurs anglais qui privilégiaient ces bières après une rude journée de travail.
*La stout est une **bière brassée** à partir d'un **moût caractérisé** par sa teneur en grains hautement **torréfiés**. La présence de ces grains bien grillés dans la recette confère la couleur foncée à la bière ainsi qu'un goût de **café ou de cacao.***

Les Dockers Anglais, ouvriers de Londres
et amateurs de Stout et de Porter (Entire)

Le Machu Picchu, mystérieuse cité Inca au Pérou,
dans les Andes, situé à 2 430 mètres d'altitude.

L'AMBREE *DUBBEL CANDY*

La Dubbel Candy est une bière hivernale typique à la mousse fine qui disparait tranquillement et à la robe ambrée qui développe des saveurs de malt caramélisé et de houblons typiques.

En bouche on a un combo chaleureux d'alcool et caramel, avec une fin de bouche de sucre candi légèrement épicé.

Elle saura émoustiller les papilles des amateurs de bière Belge de type « Abbaye ».

Pour la petite Histoire :

Le sucre Candi est un sirop de sucre de betterave ou de canne qui a subi une cuisson, voire un éventuel ajout de caramel puis un refroidissement qui provoque sa cristallisation sous forme de blocs.

Sucre Candi blanc *Sucre Candi roux*

Il est constitué de plus gros cristaux que le sucre blanc ordinaire.

Décrit dès le IXe siècle en Iran, le nom de candi vient de l'arabe *qandī* désignant le sucre de canne, son utilisation et sa présence sont attestées en Europe à partir du XVIe siècle, à Venise, Lisbonne puis Bruges et Anvers en Belgique.

À la fin du 15ème siècle un bon apothicaire se devait d'avoir 5 sortes de sucre candi.

Le sucre Candi est souvent utilisé dans les bières belges mais aussi pour la refermentation en bouteilles. Le sucre candi permet d'augmenter le taux d'alcool, d'ajouter un goût caramélisé et de la couleur à la bière, il a le même pouvoir sucrant qu'un sucre blanc classique.

En cuisine, les cristaux peuvent être utilisés tels quels, afin de sucrer des boissons chaudes, comme le vin chaud ou l'Irish coffee. Ils peuvent également sucrer du thé ou du café.

La commercialisation

La vente s'effectue principalement sur place à la « ferme brasserie » ce qui donne l'occasion de découvrir la salle de brassage et le lieu de production (sur rendez-vous téléphonique).
L'ensemble de la production est conditionné en bouteilles de 33, 50 et 75 cl.

La production de bière en fût est pour l'instant mise en attente de l'évolution des conditions sanitaires.

La commercialisation a aussi démarré localement par notre présence mensuelle sur quelques marchés locaux (Cannes écluse, Ville saint Jacques, Saint Mammes, Pont sur Yonne…),

Chez quelques cavistes également, comme Bièrocratie à Paris 12ème, Fontainebleau, Varennes sur Seine, Bourg Saint Maurice…

Code Barre. Il n'y a actuellement pas de code barre sur les étiquettes, ceci n'ayant pas été jusqu'ici nécessaire. Cet aspect commercial sera envisagé en fonction de l'évolution de nos contrats commerciaux.

Les matières premières

Les céréales (malt d'orge ,malt de blé, avoine...)

Pour les premières commandes, nous nous sommes orienté vers la Malterie du château, située à Mons en Belgique, avant tout pour assurer une garantie d'excellence des produits, cette société étant particulièrement réputée dans le milieu brassicole (à savoir cependant que la production d'orge et de blé est issue de l'agriculture Française - Hauts de France).

Dans un proche avenir, lors des prochaines commandes, nous privilégierons les circuits courts en nous adressant à la malterie Soufflet, dont 2 succursales sont situées à Pithiviers et Nogent sur Seine

Les houblons

Du fait des bières spécifiques que nous souhaitons produire, l'origine des houblons est très variée (France, Belgique, Etats unis, Japon) De la même manière, nous chercherons dans un proche avenir à nous adresser prioritairement à des fournisseurs Français (principalement Alsace)

Les épices et ingrédients spécifiques (fève de cacao, noix de coco, écorce d'orange, écorce de citron...)

Du fait de la spécificité de certains de ces ingrédients, nous nous fournissons auprès de grossistes en produits exotiques, et les provenances dans ce cas sont très variées (Pérou, indonésie, Maroc ...). Pour ces ingrédients, nous privilégions autant que possible l'emploi de produits issus de l'agriculture biologique.

À ce sujet, Nous envisageons également dès nos prochaines commandes, de ne mettre en œuvre que des produits issus de l'agriculture biologique, et ce pour l'ensemble des matières employées.