

Brasserie du Cochon fantôme

www.facebook.com/brasserie-du-cochon-fantome



A propos de la brasserie

La Brasserie du Cochon Fantôme, née en 2021 et brassant moins de 200 hectolitres, incarne un profond attachement local en ressuscitant la légende du cochon fantôme de Tontelange. Guidés par « l'héritage » de la grand-mère de Laurent, qui a planté le houblon à Tontelange des décennies auparavant, les brasseurs cultivent une bière saison baptisée "Tout est bon dans le houblon".

La fraternité entre les deux brasseurs, Laurent et Fred, est le ciment de la brasserie. Leur objectif est de créer des moments agréables entre amis, et la dégustation de leurs bières est l'occasion parfaite pour cela. Les portes ouvertes de la brasserie deviennent des rassemblements conviviaux et festifs pour les habitants de Tontelange et les amis.

Les débuts de la brasserie remontent à un projet entre copains, où Laurent a voulu proposer sa propre bière pour ses 40 ans. Après une formation chez Novabirra, les essais ont commencé en petites quantités avant de donner naissance à leur première bière, la Diabolipa. Cette collaboration initiale avec la Brasserie de Metzert a évolué vers l'ouverture de leur propre brasserie, la Brasserie du Cochon Fantôme, en décembre 2021.

A propos de son brasseur

Ses 2 brasseurs, autodidactes formés lors d'un week-end chez Novabirra, ont élargi leur gamme pour inclure 5 nouvelles bières en 2022, couvrant une palette diversifiée allant de la bière saison au stout et à la triple. Ils ont même proposé une bière maturée trois mois en fût de Meursault, témoignant de leur recherche constante de saveurs complexes et de qualité. La brasserie, ancrée dans la tradition locale et portée par l'amitié, offre une expérience brassicole authentique et riche.

A propos de ses pépites

- La « S'Piggy », une bière blonde estivale, affiche une légère teneur en alcool de 5,5%. Sa composition avec du froment lui confère une fraîcheur désaltérante et une teinte légèrement trouble. Les houblons utilisés délivrent des notes subtiles de pamplemousses et de raisins verts. Cette bière, parfaite pour les apéros et les soirées entre amis, incarne une expérience estivale en trois mots-clés : légère, rafraîchissante et ensoleillée. Son profil léger en fait une option décontractée, invitant à prendre son temps et à profiter des moments simples de la vie.
- La « Diabolipa », une bière de type "IPA" ambrée avec un taux d'alcool de 6,5%, offre une expérience gustative intense. Les malts colorés ajoutent des saveurs riches de caramel, tandis que les houblons contribuent avec des notes gourmandes d'agrumes et de mangues. Cette combinaison est équilibrée par une belle amertume qui ajoute une dimension supplémentaire à la dégustation. En tant que bière de type « ALES », elle se distingue par ses trois caractéristiques principales : caramel, agrumes et fruits tropicaux, offrant ainsi une palette de saveurs complexe et délicieuse.