

La MA'riebrasse

www.lamariebrasse.be

www.facebook.com/lamariebrasse/



A propos de la brasserie

Cette brasserie incarne pleinement l'artisanat brassicole en mettant en avant le terroir à travers l'utilisation privilégiée de malt wallon et de houblon liégeois, tissant ainsi des liens forts avec la communauté locale et ses fournisseurs. En suivant une approche résolument artisanale, elle exclut tout ajout artificiel, préservant l'authenticité des recettes et honorant les traditions brassicoles.

Fidèle à ses valeurs, la brasserie adopte une démarche écologique en optimisant ses procédés, installant des panneaux solaires, isolant ses cuves, et adoptant des pratiques de récupération d'eau et de drêches. L'engagement envers le local se manifeste à travers l'utilisation de matières premières régionales comme le malt wallon Belgomalt Pure Local et le houblon Made in Liège. De plus, le choix de bouteilles lavables et de casiers témoigne d'une approche durable.

Sur le plan sociétal, la brasserie s'intègre dans la communauté en parrainant des clubs sportifs, en proposant des tarifs préférentiels aux associations caritatives et en favorisant une démarche circulaire avec la société Bring Back pour le lavage des bouteilles et des casiers, contribuant ainsi à une boucle de recyclage responsable.

A propos de son brasseur

L'histoire du brasseur passionné, démarrée pendant le confinement de 2020, reflète un cheminement authentique vers la création d'une brasserie propre. Après des expérimentations concluantes, la brasserie a été officiellement lancée en 2023, avec une première production ancrée à moins de 100 hectolitres par an. Malgré quelques retards, la brasserie a rapidement basculé vers une production 100% locale en 2023, soulignant l'engagement du brasseur envers des méthodes artisanales et des ingrédients de qualité. Cette histoire témoigne d'une passion sincère et d'un attachement profond à la tradition, à l'artisanat, et au terroir local.

A propos de ses pépites

Chaque brassin de cette brasserie se distingue par son caractère artisanal et sa créativité, offrant une expérience gustative unique.

- La "Blanche White IPA - Nelson Sauvin" incarne l'artisanat avec sa recette traditionnelle mêlant 50% de froment et 50% d'orge, et l'utilisation exclusive du houblon Nelson Sauvin. Évoluant vers un style White IPA, elle séduit par sa robe trouble aux arômes subtils de raisin et de vin blanc, rehaussée d'une touche de clou de girofle. Les retours authentiques soulignent sa singularité par rapport à une Hoegaarden. Légère et polyvalente, elle s'harmonise aussi bien avec des asperges estivales qu'avec des fondues de fromage hivernales.

- Le "Stout Tradition Britannique" exprime son caractère artisanal par sa couleur noire profonde et sa mousse brune légère. Les arômes complexes de café, chocolat, cacao et biscuit au nez se traduisent en une expérience gustative authentique. Avec un taux d'alcool modéré, il se marie parfaitement avec du cheddar, du chocolat, du gibier et des fruits rouges, incarnant l'essence du stout dans un équilibre délicat.
- La "Blonde au Rhum, Épices de Spéculoos et Piment" dévoile un aspect artisanal à travers sa refermentation avec des levures Brett, promettant une évolution dans le temps. Sa couleur blonde captivante révèle des arômes puissants de cannelle au nez, tandis que la dégustation commence en douceur avec la cannelle pour évoluer vers une intensité corsée avec l'arrivée du piment. Une bière de Noël unique, riche en épices, offrant une expérience artisanale et dynamique.

Chacune de ces pépites témoigne du dévouement artisanal de la brasserie, explorant des saveurs originales et offrant des expériences uniques qui évoluent au fil du temps.