

MENS

LA TOURNIOLE ET LA BELETTE BRASSERIES

Jérôme Boucher
et Sébastien More

La Tourniole

Production de bière
en bouteilles

9000 LITRES/AN.

Bière blonde,
brune, ambrée, aux fleurs
de sureau...

La Belette

Production de bière
en fûts et bouteilles

13000 LITRES/AN.

Bière blonde, ambrée,
noire, houblonnée et une
gamme saisonnière.



COMMERCIALISATION

Vente directe à la
brasserie, marché de Mens,
Biau Panier,
et magasins locaux.

COMMERCIALISATION

En direct à la brasserie,
bistrot, événements (festivals,
fêtes privées), magasins,
principalement dans le Trièves.

2020

Installation prévue des 2
productions de bière dans
les nouveaux locaux...

2018

Achat par Sébastien
d'une part de l'ancienne
usine de tissage de Mens,
dans le cadre d'une reprise
collective du bâtiment.

2012

Démarrage de la Belette

2007

Démarrage de la Tourniole,
installation à Mens.

UN OUTIL MUTUALISÉ

En 2012, quand Sébastien a le projet de créer une brasserie dans le Trièves, Jérôme l'accueille dans son local de Mens où il reste un peu de place... Ensemble ils réalisent de gros travaux d'aménagement et renouvellent une grande partie du matériel, qu'ils mutualisent dans la confiance et le respect l'un de l'autre.

Paroles
de
brasseurs

"C'est bien d'avoir
une activité qui a plein
de facettes, c'est varié.
J'ai plaisir à faire la bière,
à la vendre aussi car
il y a les marchés..."

"Au delà du plaisir
de fabriquer un produit festif
et créatif, le partage de l'outil
de travail avec Jérôme,
apporte de la vie et du sens
à mon projet !"

