

**Brasserie (44) :**  
**Initiation-découverte du brassage amateur**

**Maîtres de stage :** Antoine BOUYER et Philippe COUREL,

**Antoine BOUYER**, brasseur depuis 2001 à la **Brasserie artisanale de la Divatte** : située dans la vallée maraîchère, à La Chapelle Basse Mer tout près de Nantes. La Brasserie Artisanale de la Divatte a élu domicile dans une ancienne cave restaurée proche des bords de Loire. Les bières « Trompe Souris » et « Vieille Tour » y sont brassées traditionnellement à partir d'orge maltée, de fleurs de houblon, d'eau et de levure de bière soigneusement sélectionnées.

**Philippe COUREL**, brasseur amateur depuis 2001 et ancien brasseur dans un restaurant/brasserie de 2004 à 2006, à Compiègne. Il a créé l'auto entreprise « **Apprendre la bière** » en 2013 pour transmettre son savoir sur la fabrication de la bière, initiation à la bièrologie et à la dégustation. Il possède tout le matériel nécessaire pour la réalisation de brassin de 20 litres tout grain.

**Lieu :** à LA CHAPELLE BASSE MER (44450)

### Descriptif



La bière artisanale n'échappe pas au « fabriqué à la maison ». Ce stage a pour objectif de vous apprendre à faire sa propre bière avec un minimum d'investissement.

Vous découvrirez les process de brassage pour amateur (brassin de 20 litres). Le stage ce déroulera à la brasserie artisanale de la Divatte.



Le brasseur vous présentera également son travail : vous participerez au brassin de 900 litres.

### Programme

- Accueil des stagiaires et présentation de la Brasserie « de la Divatte »
- **Participation à un brassin :** Brassage avec Antoine et les outils de la brasserie de la Divatte pour un brassin de 900 litres + brassage avec Philippe et son matériel pour un brassin de 20 litres
- Présentation du matériels de brassage amateur et professionnel (équipements, coûts...)
- **Dégustation des bières de la brasserie.**
- La réglementation sur la bière : étiquetage, douanes, prévention..

### Conditions

**Nombre de stagiaires mini/maxi : 4/8 - Durée : 4 heures sur 1 jour**  
**Dégustation comprise !**

Horaire	Tarif/personne
De 14h à 18h	70€

**Le nombre de place étant limité,** merci de réserver votre place.  
Voir modalités dans le bulletin d'inscription ou demander à :  
[association@eco-formation.org](mailto:association@eco-formation.org)