



Les bières fermières bio de la Paysanne de l'Artois

Du champ à la chope en agriculture biologique Une démarche de production unique en région Hauts de France

Implantée à Gavrelle près d'Arras, notre brasserie a vu le jour en 2014 sur une ferme d'une cinquantaine d'hectares où sont cultivés blé, orge, avoine, pommes de terre, chicorée et luzerne, en bio depuis 2000.

Notre production est le fruit du travail de Mathieu Glorian et de François Théry qui l'a accueilli sur sa ferme. De nombreux et inestimables soutiens nous ont également aidé pour recréer localement d'authentiques bières du terroir Artésien.

Notre ambition : vous proposer des bières d'Appellation d'Origine Contrôlable ;-)



Depuis 2014, des bières de garde brassées à l'ancienne avec l'orge que nous cultivons, transformons en malt puis en bière à la ferme.



Le malt représente près de 95% des ingrédients agricoles de nos bières. Il est produit sur place avec nos orges à plus de 90%. À ce jour, en France, seuls une dizaine de "domaines brassicoles" vous proposent un tel lien au terroir.

Nos houblons bio ont principalement 2 origines : Poperinge en Belgique et Obernai en Alsace même si nous en avons enfin trouvé cet automne dans le Nord et dans la Somme.

Bières non filtrées ni pasteurisées
Bières refermentées en bouteille
Bouteilles à conserver debout et servir délicatement dans un verre rincé



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. MODÉRATION !



L'Épinette est une bière blonde, bière de garde de fermentation haute titrant 5 à 6% selon les brassins. Ronde en bouche avec une amertume présente et bien équilibrée par les notes florales des houblons aromatiques. Quelques baies de genévrier donnent l'impression qu'elle est plus forte qu'elle ne l'est réellement.

Son nom est celui d'une des parcelles de la ferme. Il fait référence à la présence passée d'aubépines. Cette bière est notre première création, produite à la ferme depuis 4 ans. Produite à 100% avec de l'orge de la ferme et des houblons de Poperinge (BE)



Point du Jour est un lieu dit entre nos terres et Arras. Marqué par la première guerre mondiale, on y a une belle vue sur la vallée. Point du Jour est une bière de fermentation basse de type "Pilsner" avec une garde de 6 semaines ! Malt fermier à 100%. Elle titre 4,5% d'alcool.



Boyaux Rouchi est le surnom donné aux habitants du Pas-de-Calais et c'est aussi notre bière ambrée. Avec de subtiles arômes de malts et son amertume très modérée, elle titre 5,5% d'alcool.



La Scarpe est la rivière locale qui passe dans le village voisin. Notre bière brune est du type Stout. Elle titre 5.5%. Après une première bouche intense en arômes de céréales torrifiées et des notes fumées, le houblon fuggle dévoile d'intenses arômes.



L'Amère Noël est une bière ambrée généreuse aux saveurs épicées et fruitées ... et pas amère ! Seulement 5% d'alcool mais une belle consistance. Oranges confites et sucre de canne certifiés "Issus du commerce équitable". C'est l'apéritif ou le cadeau idéal pour les fetes



La "NOVISSSEN" comme "Nos Villages Se Soucient de leur Environnement" est une bière ambrée militante. Son prix est plus élevé car 1€ par 75cl (0.5€ / 32cl) sont reversés aux organisations mobilisées contre les usines à vaches et autres exploitations agricoles industrielles

Vente à la ferme à Gavrelle
les vendredis de 17 à 19h ou sur rendez-vous

Liste de nos revendeurs et contacts sur :
www.brasseriepaysanne.fr / 03.21.48.31.98

À BIENTÔT !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. MODÉRATION !