

La brasserie de Monthermé, Brasseurs

- [Produits locaux](#)
- [Boissons](#)





Coup de coeur

Lorsque Grégory brasse dans son garage, il embaume sa rue d'une bonne odeur qui éveille la curiosité des passants. Ça tombe bien la brasserie se visite. Les Trailers du dimanche proposent même à leur stagiaire de finir par une visite de la brasserie avec dégustation.

Les brasseurs de Monthermé essaient aussi de réaliser des bières de saisons avec des produits locaux (citrouille ou pain) pour diminuer la teneur en malt, malin non!

Ils travaillent aussi avec d'autres producteurs marqués, comme la maison Riffard, qui font de savoureuses terrines de poulet avec leurs bières!

L'histoire de la Brasserie de Monthermé est née d'un rêve fou entre copains, tous passionnés de bière, qui projetaient de monter leur propre brasserie locale. Cette brasserie ne pouvait se faire qu'en mutualisant les compétences de chacun. Ils ont investi un ancien garage à Monthermé qu'ils ont retapé et où ils accueillent maintenant leurs cuves et matériels pour brasser. Le mot d'ordre pour la brasserie de Monthermé est le "Made in Monthermé", car oui, tout est fabriqué sur place, avec des produits sélectionnés le plus localement possible. Ils s'approvisionnent à la malterie du Château à Mons (Be), situé à moins de 130 km de chez eux. Ils utilisent du malt essentiellement Belge et du Houblon provenant également de Belgique, d'Alsace ou à minima de France. Ils fabriquent une bière artisanale et accordent une importance à mettre en avant leur territoire et leur patrimoine. Toutes leurs bières ont des noms locaux en patois Ardennais (la Yauque, la brich'naude, la berlée,...) ou font référence au patrimoine local (la voie verte, le crassier,...).

La brasserie de Monthermé vend essentiellement sur place et a à coeur de rester très local afin de garder un certain folklore et une curiosité incontournable dans la Vallée.

Rien ne se jette ou presque à la brasserie de Monthermé. Ils demandent systématiquement à leurs clients de ramener les cartons pour les récupérer et les réutiliser, les palettes sont données ou valorisées pour décorer le magasin, les sacs de malt sont donnés pour récupérer les gravats, jusqu'aux drèches données aux agriculteurs du coin, aux particuliers pour leurs jardins ou encore pour faire du pain à la boulangerie de Monthermé.

La brasserie de Monthermé n'hésite pas à transmettre et faire découvrir leur savoir-faire. Par leur exemplarité et leurs approches éco-responsables, ils n'hésitent pas à transmettre leurs valeurs et impliquer leurs clients dans une démarche éco-responsable.

Caractéristiques

Les produits des brasseurs à déguster:

- leurs bières

Où trouver leurs produits:

- à leur brasserie, à Monthermé
- au musée de la forêt, à Renwez
- à la cave des sangliers, à Givet
- au Carrefour contact, à Monthermé
- au Intermarché, à Bogny-sur-Meuse
- à l'office du tourisme, à Rocroi et Monthermé
- au restaurant du Montcornu, à Montcornet
- à JM Boissons, à Monthermé
- au Drinks de Charleville-Mézières
- au magasin le grain d'Orge, à Rethel
- à l'épicerie locale "Yauque", à Sault-les-Rethel
- au Camping d'Haulmé
- au restaurant la Forge, à Thilay
- au snack la racine, à Monthermé
- à Saveurs d'Ardennes, à La Francheville
- au marché d'Harcy
- au marché de Renwez

Leurs horaires d'ouvertures:

vendredi : 17h-19h

samedi : 10h-12h et 14h-18h

Sur demande pour les visites ou pendant les horaires d'ouverture.

Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

[Suivez les brasseurs de Monthermé sur leur compte Facebook](#)

Contact

Grégory Blavier, Pascal Kot, Nicolas Beaupere, Arnaud Fritsch, Pascal Gosselin

Adresse

Brasserie de Monthermé

6 rue du Docteur Lemaire

08800

Monthermé

[06 26 75 27 99](tel:0626752799)

brasserieomontherme@outlook.com

Parc

Le Parc naturel régional des Ardennes occupe la zone septentrionale du département de même nom. Destination éminemment "nature", ce territoire, frontalier de la Belgique, présente un camaïeu de paysages majestueux mais aussi insolites : falaises abruptes de la Pointe de Givet, méandres boisés des Vallées de Meuse et de Semoy, landes tourbeuses du Plateau de Rocroi ou doux vallons bocagers de la Thiérache ardennaise...



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.