# BRASSERIE LA CHOUETTE

Epicurien et curieux, Rémy découvre l'univers de la Craft Beer et se lance dans l'aventure brassicole en 2016, attiré par la diversité, la complexité et la beauté du métier de brasseur. La Chouette brasserie s'installe à Tournon en 2019. Elle prend son envol, se développe et déménage en septembre 2022 dans le village voisin, à Saint Jean de Muzols, dans un local plus grand, plus convivial tout en restant un lieu de production à taille humaine.
La petite équipe de la Chouette fabrique de manière artisanale, avec finesse et grain de folie, une grande variétés de bières. Nous avons une approche plutôt "gastronomique" dans l'élaboration des recettes : un travail méticuleux, créatif et un développement des techniques de brassage et de fermentation qui mettent en valeur tout le palette de saveurs des matières premières choisies avec soin. Des bières pour tous les curieux, de ceux qui n'en boivent jamais aux connaisseurs pointus !
La Chouette est aussi un lieu que l'on souhaite ouvert au partage et à la rencontre de tous ceux qui souhaitent découvrir la bière artisanale. Nous y proposons la dégustation de nos bières ainsi que la visite de la brasserie, vendons nos bières à emporter et, dans un futur proche, nous pourrons accueillir pour consommer sur place dans un cadre chaleureux et familial.

### Contact

Rémy Levrey
64 route du Grand Pont
07300 Saint-Jean-de-Muzols
0638111118
www.facebook.com/lachouettebrasserie

### Informations légales

Création : 2022
SIRET : 91896737300013
NAF : 1105Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

## Produits

**Boissons**

- Boissons alcoolisées : Bières

**Gamme**

Nous proposons une gamme permanente de 7 bières, aux recettes simples mais qui sortent de l'ordinaire : d'une session lager zeste de pamplemousse et fleurs d'hibiscus à 3% vol. alc à l'Heavy Scotch Ale - ambrée mutée au Islay Whisky à 9.5% Vol. alc, en passant par une NEIPA, un SMASH cascade ou encore une bière blanche zeste de citron frais. Selon les envies, les inspirations, les rencontres, les saisons ou encore les barriques disponibles, nous créons tout au long de l'année une grande variété de bières éphémères : Berliner Weisse, Pastry stout, bières barriquées, bières sauvages... Nous aimons faire découvrir et travailler des nouvelles matières premières, de saison, et essayons de nous approvisionner le plus localement possible (malts, houblons, fruits, plantes aromatiques...) et auprès de producteurs Bio ou qui ont une approche raisonnée de l'agriculture. Toutes les bières existent en bouteille de 33cl et 75 cl. Nous proposons également les différents profils en fûts inox de 20 ou 30L (certains profils sur commande) et le prêt de tireuses

pour les particuliers, associations ou professionnels. Nous travaillons avec Ma bouteille s'appelle revient pour le lavage et la réutilisation de nos bouteilles.

**Matière première**

Région Rhône-Alpes, Europe

## Points de vente

**En Magasin**

En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France

- Liste des points de vente sur demande

**Sur des marchés**

- Liste des marchés sur demande

## Livraison et exportation

**Livraison**

- En France
- Nous contacter pour connaître les conditions de livraison.

## Distinctions

Agriculture Biologique

## Activité

**Type d'entreprise**

- Artisan, Entreprise de transformation

**L'entreprise reçoit**

- Des apprentis

## Langues parlées

- Anglais
- Français

## Ouverture au public

**Le public peut acheter des produits en vente directe**

- 10h-19h
- du mercredi au vendredi

## Actualité

Côté production/fabrication, encore des travaux à prévoir dans la brasserie, ainsi que la réception d'un nouvel outil de production afin que l'on travaille de façon efficace, confortable et optimale. En cours de conversion de la gamme en BIO. Côté accueil, courant 2023, nous souhaitons pouvoir proposer la consommation sur place de nos bières et autres produits locaux (en partenariat avec des producteurs et artisans locaux). Des aménagements seront également à prévoir pour l'accueil de public. Nous souhaitons également développer l'accueil de groupes pour des temps de visite/dégustation. En projet également, la vente de bière en vrac.