La Brasserie 13

01640 JUJURIEUX

Depuis plusieurs années, Pierre Saumier est passionné par la fabrication de bière et il en étudiait tous les mystères. Son cursus l'a tout d'abord dirigé vers des études d'ingénieur en génie électrique, mais il s'est finalement rapproché de sa passion et a décidé début 2020 d'ouvrir sa « Brasserie La 13 », une identité en référence à son village de cœur aux treize châteaux (Agonges, dans l'Allier).

Fabrication d'une bière certifiée bio
«Il faut une quarantaine de jours pour fabriquer une bière» explique le brasseur. Eau, orge, houblon et levures sont les ingrédients nécessaires pour la fabrication. Pierre achète ses produits entièrement bio. Il a obtenu la certification 100 % bio. Il ne produit pas, simplement en petites quantités pour essayer, mais il espère pouvoir un jour cultiver lui-même son houblon.

La fermentation est l'étape cruciale dans la fabrication. Il rajoute du houblon à froid pour développer l'arôme de ses bières, moins l'amertume. Sa gamme est composée d'une bière blonde «douce et savoureuse avec une amertume allégée et un arôme floral provenant de l'infusion à froid de houblon», d'une bière ambrée, la plus appréciée pour sa légèreté. Une bière noire est en préparation pour compléter la gamme, annoncée «aux bons arômes de café»...

Nom du paysan : Pierre Saumier
Produits proposés : Bières blonde, ambrée, noire
Date d'installation : 2020
Date d'arrivée à l'AMAP du Toison : 2020
Livraison : 1 pour l'instant
Référente Amap : Laurence