BACHO Brewery

BRASSERIE ARTISANALE À PONT DU LOUP

DOSSIER DE PRESSE

03 **Bacho Brewery,**
L'histoire d'une passion

05 **Bacho Brewery,**
Un lieu de dégustation convivial dédié à la bière

08 **Les créations Bacho,**
Les bières phares de la brasserie

10 **Le phénomène Craft Beer,**
Un engouement particulier pour les microbrasseries

12 **Bacho Brewery,**
La bière au coeur de la vie culturelle et associative

13 **Une inspiration au quotidien,**
Des bières artisanales dans un coin de paradis

L'HISTOIRE D'UNE PASSION

C'est à Pont-du-Loup, sur le terrain agricole familial que la Brasserie Artisanale Bacho Brewery est créée en 2018, dans les Alpes Maritimes.

Son espace dédié a été dévoilé durant l'été 2020, à quelques mètres de la célèbre confiserie Florian à Pont du Loup dans le moyen pays. Ce nouveau temple de la bière artisanale conjugue en un même lieu sa propre boutique, son bar et un magnifique jardin d'agrumes.

PORTRAIT D'UN "CRAFT BREWER" AZUREEN ATYPIQUE

Robin Polimeni est un enfant du pays qui a grandi à Pont du Loup. Issu du monde agricole, il a appris à aimer le terroir sur les traces de son grand-père, propriétaire de la ferme du Gros Chêne à Tourrettes-sur-Loup.

Il effectue par la suite des études dans la musique et se tourne vers une carrière de DJ. Son métier artistique le fait voyager à travers le monde ; il repose ses valises dans la région et devient entrepreneur dans l'événementiel. La créativité reste toujours au cœur de son quotidien et il est en constante recherche de nouveauté.

Sa vie professionnelle s'oriente vers la bière artisanale par le fruit du plus grand des hasards ! Un jour, un de ses amis lui offre un kit de brassage ; dès lors, Robin se prend d'une véritable passion pour la création de bières artisanales. Il décide alors de parfaire ses connaissances pour en faire son nouveau métier passion ! Conscient de la complexité de créer une bière dans les règles de l'art, Robin s'est perfectionné et a repris ses études pour apprendre les techniques de brassage les plus élaborées. Il s'inscrit à l'IFBM à Nancy (Institut Français de la Brasserie et de la Malterie) pour y suivre une formation diplômante. L'IFBM est le centre référent de recherche et de formation pour les filières de l'orge-à-la-bière et du blé-au-pain et plus largement pour les industries agro et agroalimentaires en Europe et à l'international.

Fort de ses nouvelles compétences techniques, il décide de créer sa propre brasserie artisanale sur le site de la ferme familiale à Pont du Loup : ainsi Bacho Brewery voit le jour.

Pourquoi BACHO ?

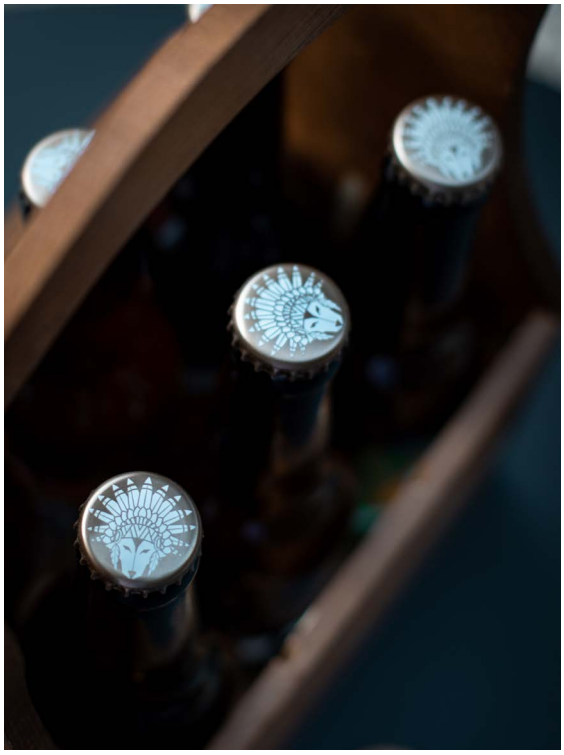
La Microbrasserie artisanale Bacho Brewery a été créée dans un lieu très significatif, au bord du Loup, fleuve côtier méditerranéen convoité qui traverse la ferme familiale. C'est donc en pleine nature que cette brasserie est née.

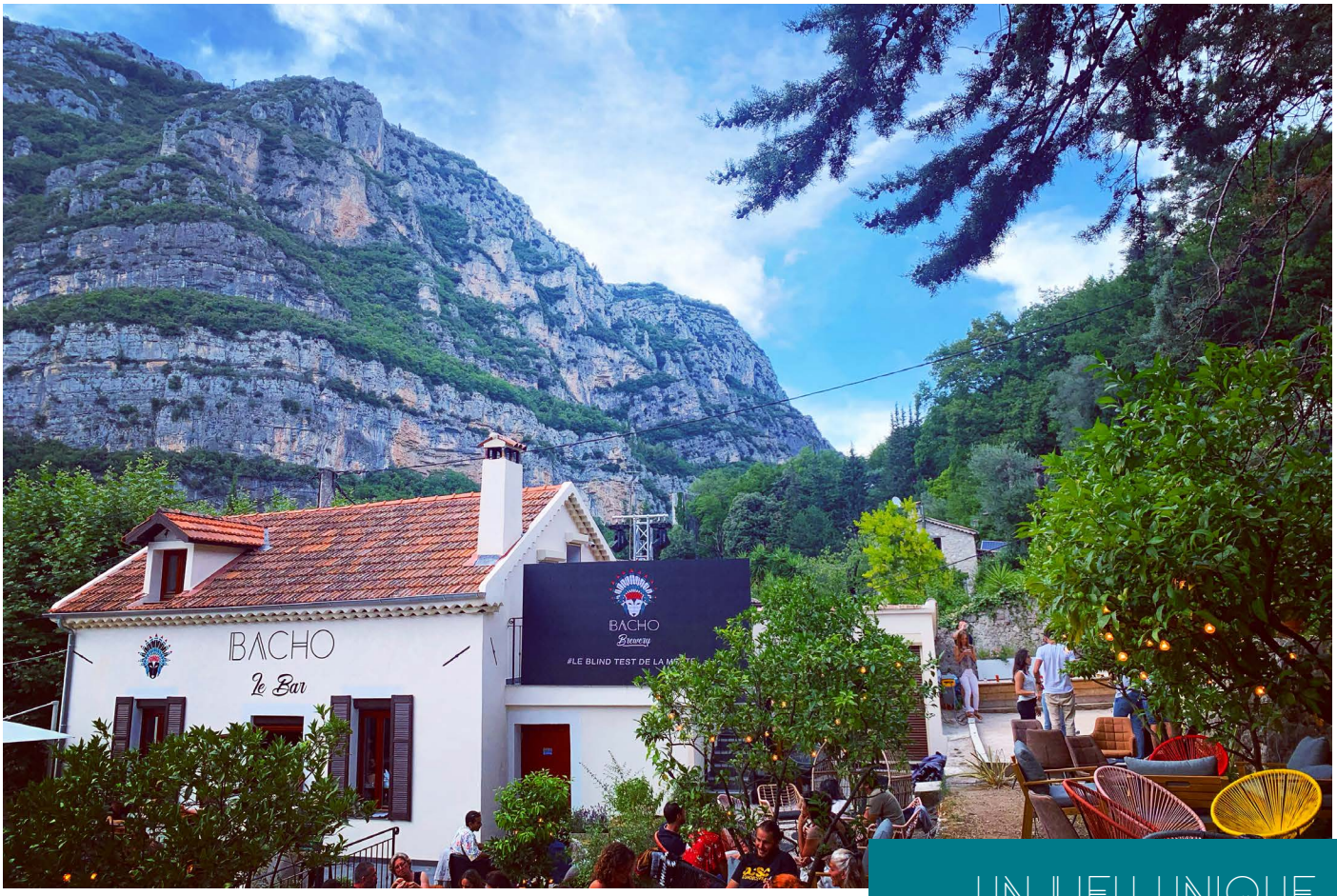
Le Loup est justement devenu un véritable emblème de la brasserie, tout s'en inspire, de son nom à son logo.

La Meute s'est ainsi agrandie, rejoint par d'autres enfants du pays tout aussi passionnés et investis qui constituent l'âme de Bacho. Une Meute qui a toujours été un soutien inconditionnel et sans qui rien n'existerait aujourd'hui.

Un an après sa création, Bacho Brewery décide de passer à l'étape supérieure avec d'importants investissements techniques. Les brassages s'intensifient, de nouvelles bières éphémères sont créées chaque mois et un lieu dédié au culte de la bière artisanale fait son apparition à Pont du Loup : un bel espace de 160m2 intégrant la boutique et le bar accompagnés d'un magnifique jardin d'agrumes avec vue sur les montagnes où déguster paisiblement les dernières créations avec et sans alcool.

Le partage passe aussi par la transmission, ainsi des ateliers de brassage sont proposés afin de créer sa propre bière artisanale de A à Z, une belle expérience et surtout de beaux moments de dégustation et d'échanges en ressortent.





UN LIEU UNIQUE

En 2020, Bacho Brewery poursuit son aventure en ouvrant un nouvel espace à Pont du Loup, à quelques mètres de la célèbre confiserie Florian. Après des mois de travaux de rénovation, une vieille bâtisse reprend vie et devient un lieu inédit, totalement consacré à la bière artisanale Bacho.
Le site se décline sur 3 niveaux intégrant la boutique au rez-de-chaussée et le bar à bières auquel sont dédiés deux étages pour accueillir les amateurs en toute saison.

Un grand jardin d'agrumes aménagé avec vue exceptionnelle sur la montagne permet de flâner et de savourer sa bière paisiblement.

On retrouve l'ensemble des bières artisanales Bacho à la boutique avec la gamme originale ainsi que les créations éphémères qui évoluent selon les saisons et l'inspiration de Robin mais également de délicieuses limonades artisanales également confectionnées par les brasseurs.

Le bar à bières permet de déguster toutes les créations à la pression confortablement installé. Des planches à partager et autres créations culinaires sont proposées pour accompagner vos bières et pour ceux qui ne consomment pas d'alcool, pas d'inquiétude, le bar sert également des boissons sans alcool incluant les limonades Bacho !

La boutique

Le bar

Boissons sans alcool et plats à partager

En plus de ses bières, Bacho propose des limonades artisanales créées et développées, elles aussi, à la brasserie et très appréciées des grands et des petits.

De nouvelles créations sont proposées régulièrement et sont disponibles au bar afin que chacun puisse profiter d'un bon moment, avec ou sans alcool.

Des planches gourmandes et de délicieux plats à partager sont proposés tout au long de l'année pour accompagner les bières et boissons Bacho. Les produits sont soigneusement sélectionnés et leur composition évolue régulièrement selon les saisons.

Un lieu qui cultive ainsi l'art de l'apéritif !

L'ATELIER DE BRASSAGE

Bacho Brewery est la brasserie pionnière des ateliers de brassage dans les Alpes Maritimes.

C'est à quelques mètres du bar et de la boutique que les apprentis brasseurs sont accueillis, à la brasserie, en pleine nature, dans la ferme familiale. Les ateliers sont l'occasion de comprendre et de découvrir le processus de brassage de A à Z. Les participants choisissent le type de bière qu'ils souhaitent brasser et se plongent à 100% dans la peau d'un maître brasseur. Suite à l'atelier, une dégustation personnalisée de différentes bières leur est proposée lors de laquelle ils découvrent les accords surprenants mets et bières.

Directement après le brassage, les apprentis brasseurs se voient offrir 6 bières Bacho de leur choix pour patienter jusqu'à la fermentation de leur propre bière.

L'occasion d'offrir une expérience unique et originale à son entourage ou à soi-même !

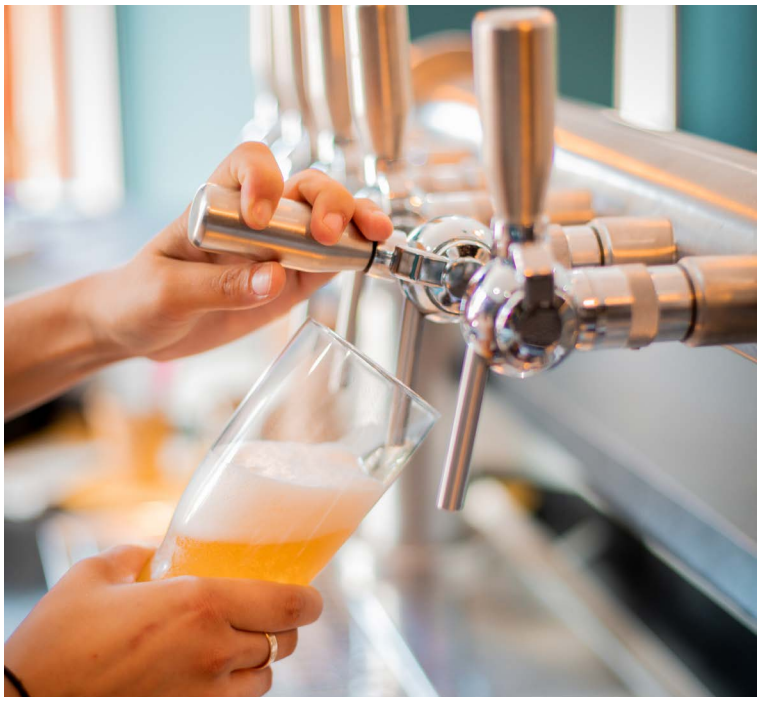
BACHO BREWERY

Un savoir-faire artisanal conjugué à une créativité débordante

Les bières Bacho s'adressent à tous les palais, des plus novices aux avertis. Chacun se plaira à découvrir les subtiles notes qui composent les différentes créations et révèlent des saveurs variées tout en respectant les goûts les plus importants d'une bière artisanale.
La gamme de bières Bacho est pensée et travaillée afin que chaque produit ait son identité propre.

Une production à base de produits nobles

Un point d'honneur est mis à respecter les procédés de brassage de la craft Beer et à utiliser des produits de base traditionnels comme l'orge, le froment, l'avoine, le houblon, l'eau et la levure. Des produits naturels de la ferme sont régulièrement choisis pour les créations et une petite partie du houblon utilisé pousse d'ailleurs sur le terrain agricole de façon totalement naturelle.



Une créativité débordante démarque Bacho grâce à de nouvelles saveurs déclinées à travers les bières artisanales éphémères : citrouille, miel, hibiscus, poivre de Timut, agrumes, pêche, gingembre, framboise ou même chocolat pour ne citer que quelques exemples. Chaque mois une nouvelle recette est proposée selon les inspirations et les saisons. En revanche les composants chimiques comme les conservateurs, les antioxydants, les colorants, les agents de soutien de mousse et autres exhausteurs de goûts sont bannis.

Pas de gâchis !

Bacho fait son maximum pour limiter son impact sur l'environnement et valoriser ses déchets en les donnant à des éleveurs locaux ou encore en les compostant et en les utilisant pour se chauffer.

AMBREE
Yuma

Yuma est notre deuxième bière à faire son entrée dans la meute. C'est une bière ambrée élaborée à partir d'un mélange de malts torréfiés, ce qui lui confère des notes gourmandes de céréales tout en conservant la finesse et la fraîcheur du houblon.

IPA
India Pale Ale

Le mélange des trois houblons utilisés dans cette IPA lui apporte ses goûts et son odeur de fruits, ainsi que sa légère amertume.

BLANCHE
Wheat Beer

La Wheat Beer est une Bière Blanche brassée « à la belge » avec des citrons du jardin très subtils au goût et une levure caractéristique des bières blanches lui apportant des notes discrètes de clou de girofle.

LAGER
Blonde

La Lager est une Bière Blonde fermentée à basse température, rafraîchissante, désaltérante et légère.

NEIPA
Hazy Bird

La Hazy Bird est une NEIPA qui vous transportera sous les tropiques grâce à un subtil mélange de houblons !

BIERE FORTE
Bee Strong

La Bee Strong est une bière forte contenant 8,5% d'alcool, à base de miel de châtaignier produit dans notre famille en Italie par Andrea Bruschi, petit producteur indépendant. Elle révèle un corps puissant et équilibré qui lui donne tout son caractère, pour finir sur de subtiles notes d'oranges.

LAGER
Bloody Love

La Bloody Love est une Lager légère aux Fleurs d'Hibiscus d'une belle couleur rouge. Une combinaison subtile entre douceur et passion déchirante...

DIPA
New Land

La New Land est une Double IPA inspirée des territoires Nord-Américains, un petit clin d'oeil aux récentes élections... elle est bien houblonnée et révèle un bel équilibre entre arômes fruités et amertume.

BLONDE PECHE
Summer Symphony

Une expérience gustative au bon goût de pêches jaunes des Cotaux du Lyonnais. Élaborée et brassée sur la symphonie d'été des Quatre Saisons de Vivaldi, cette bière blonde artisanale fera danser vos papilles dans la douceur de l'été.

LE PHENOMENE CRAFT BEER

Un engouement particulier pour les microbrasseries

« Craft Beer » signifie « bière artisanale » en anglais. Ce vocable anglophone nous arrive tout droit des Etats-Unis. C'est suite à la prohibition et à la quasi disparition des brasseries, que les américains ont décidé de créer leurs propres bières avec une exigence toute particulière. Les amateurs de bière sont à l'époque à la recherche de nouveaux goûts et de diversité. Le temps de l'industrie et des conglomérats brassicoles est révolu, place à l'Artisanat comme à ses débuts, avec la technicité en plus ! Les brasseries artisanales produisent peu, mais cherchent plutôt l'authenticité et l'originalité. Ce phénomène de la bière artisanale est arrivé en France dans les années 90 s'intensifie depuis de façon exponentielle !

« Craft Beer » c'est plus qu'une simple traduction, c'est une réelle culture prônant l'authenticité des matières premières mais surtout la créativité. Il ne s'agit pas seulement de réussir à produire une simple bière, le craft brewer est un passionné qui effectue un réel travail de recherche et d'associations pour obtenir une bière unique. Et ce travail artistique se retrouve aussi très souvent sur les étiquettes plus surprenantes les unes que les autres prisées par des collectionneurs du monde entier.

C'est cette culture que Bacho Brewery souhaite partager avec les amateurs comme les novices en développant un travail de passion sur les saveurs proposées. Et c'est grâce à une communauté fidèle que cette passion porte ses fruits.

Caractéristiques d'une bière artisanale

La bière artisanale doit avant tout être brassée par un artisan brasseur, appelé « craft brewer » aux Etats- Unis. Elle est le fruit de la passion et de la créativité de son brasseur. Outre-Manche ce statut est d'ailleurs encadré par la « Brewers Association » qui définit un véritable cadre juridique. En résumé, on peut définir que la bière est artisanale quand elle respecte les caractéristiques suivantes :

- Une bière dont la recette a été élaborée avec des produits nobles
- Une recette à base de matières premières traditionnelles
- Une bière qui a du goût
- Une production à petite échelle

Cette ferveur actuelle pour la bière artisanale s'inscrit dans une tendance plus générale ; les consommateurs privilégient le commerce local, ils sont plus sensibles à leur terroir et recherchent des modes de consommation durables. Ils sont en quête de saveurs naturelles.

Le saviez-VOUS ?

1- BIÈRE IPA, LA TENDANCE DU MOMENT

Une abréviation inconnue 10 ans en amont... les bières IPA sont devenues les chouchous des amateurs de bières artisanales.

Peut-être avez-vous déjà entendu parler de cette fameuse India Pale Ale ? Savez-vous vraiment ce que IPA signifie ?

Au 18ème siècle, alors que l'Inde était encore une colonie britannique, la bière arrivait à bon port mais dans un piteux état après 6 mois de transport en bateau. Les brasseurs ont la judicieuse idée de renforcer les doses de houblon dans la fabrication afin d'optimiser ses propriétés antiseptiques et de rajouter du sucre pour augmenter le pourcentage d'alcool. Ces bières appelées India Pale Ale toléraient ainsi mieux le voyage. Elles ont ensuite presque disparues de la consommation. Grâce à l'émergence du mouvement Craft Beer, la bière IPA a retrouvé aujourd'hui ses lettres de noblesse.

Depuis, de nombreuses déclinaisons ont vu le jour, Double IPA, Imperial IPA, New England IPA, Session IPA... chacune avec ses particularités.

2- BIÈRE ET METS, DES ACCORDS SANS LIMITE

La bière bénéficie d'une palette aromatique extrêmement large, encore plus que celle du vin, qui rend possible des accords mets-bières sans limite. La tendance se démocratise notamment chez les restaurateurs qui osent de plus en plus cette union surprenante mais pas moins raffinée !

Bacho propose a d'ailleurs proposé des box apéro comme la Box Accords Bières & Fromages, en partenariat avec la Nouvelle Crèmerie, située non loin de la brasserie. Des recommandations d'accords se trouvent aussi pour chaque bière sur le site Internet et parfois sur les bouteilles.
www.bachobrewery.com

La bière au coeur de la vie culturelle et associative

Événements culturels et sportifs

Bacho Brewery est avant tout une bière de partage, c'est pourquoi l'équipe apprécie particulièrement participer à des événements qui rassemblent autour de la culture, de la musique, du sport ou de la vie associative. Régulièrement Bacho collabore avec différents types d'organisations. On retrouve aussi souvent la bière sur les événements organisés par la mairie de Tourrettes-sur-Loup, une belle occasion pour se rapprocher d'une communauté fidèle qui a toujours été d'un grand soutien.

Dernièrement, Bacho collaborait avec ONE&1, une course en duo constituée de plusieurs étapes étendues sur deux jours au cœur des montagnes entourant Tourrettes-sur-Loup : Gourdon, Cipières, Saint Jeannet, Gréolières, le pic des Courmettes... et bien sûr un passage à Pont du Loup. Autant de lieux emblématiques et de paysages à couper le souffle qui ne cessent d'inspirer l'équipe Bacho tout au long de l'année.

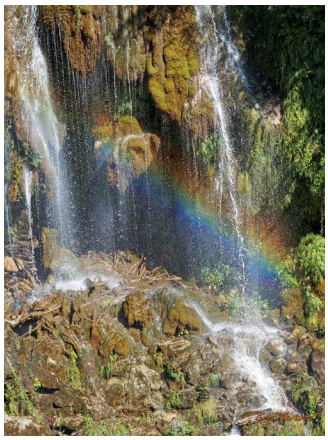
Des bières artisanales dans un coin de paradis...

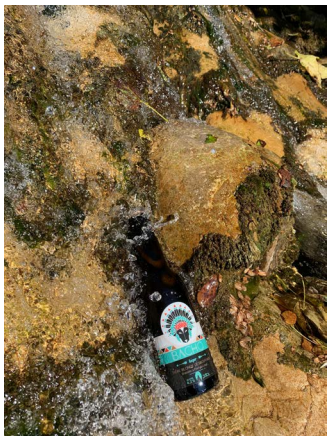
Bacho Brewery est entourée d'un panorama magique qui est un réel puits d'inspirations pour la création des bières.
Pont du Loup est un hameau de la commune de Tourrettes-sur-Loup qui se trouve entre Nice et Cannes et surtout entre mer et montagnes.
Le ferme dans laquelle se trouve la brasserie est traversée par un fleuve emblématique : le Loup.
Le jardin du bar, quant à lui, est déposé aux pieds des montagnes et donne sur la cascade du Saut du Loup et sur le pittoresque village de Gourdon qui offre une vue exceptionnelle sur toute la vallée, jusqu'à la mer.
Tout autour, on ne se lasse jamais de la beauté des paysages des Gorges du Loup, de Gréolières, Cipières, Caussols, du village magnifique de Tourrettes-sur-Loup, des Courmettes, des moments paisibles au bord du Loup... une vallée aux mille merveilles.

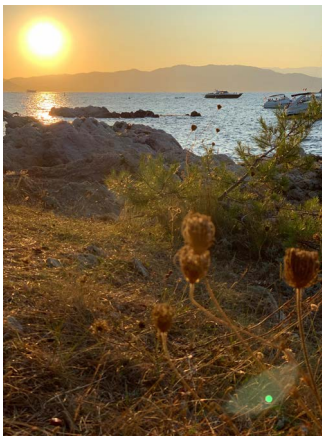
À pas plus d'une vingtaine de kilomètres de là, la Côte offre un tout autre spectacle au rythme des vagues de la Méditerranée.

L'équipe Bacho, amoureuse de son coin de paradis et de sa région, fait de son mieux pour retranscrire cet incroyable voyage et sa passion au fil des saisons.

UNE INSPIRATION AU QUOTIDIEN







BACHO Brewery

BRASSERIE ARTISANALE À PONT DU LOUP

CONTACT

BACHO BREWERY
4 Pont du Loup 06140 Tourrettes-sur-Loup
Fondateur et brasseur : Robin Polimeni
communication@bachobrewery.com
www.bachobrewery.com
@BachoBrewery