

LA MONTREUILLOISE

Ateliers de brassage de bière

Conditions d'utilisation & Questions fréquentes

Conditions d'utilisation - nos engagements

Ce que le règlement du montant de l'atelier / l'usage d'un bon-cadeau pour nos ateliers recouvre (en noir) **et ne recouvre pas (en rouge) :**

- La réalisation de la bière de votre choix, parmi une liste précisée sur notre site internet. Votre atelier permet la réalisation d'un seul type de bière par brassin.

Nous veillons à la grande qualité des bières produites pendant nos ateliers.

Toutefois, nous ne sommes pas responsables de la qualité de vos bières au delà des manipulations réalisées par ou avec les brasseurs de la Montreuilloise : brassage, fermentation, préparation à la mise en bouteille, embouteillage et capsulage. Dès leur récupération après la mise en bouteille, votre production est sous votre responsabilité.

Aucun remboursement et aucune compensation ne seront effectués pour tout défaut qui ne serait pas imputable à la brasserie (en cas de mauvaises conditions de transport ou de stockage par exemple).

- Nous fournissons les matières premières (malts, houblons, levures, sucres, certains épices) dans la gamme disponible à la brasserie. La liste des malts, houblons, levures et épices est disponible sur demande avant l'atelier.

Si vous souhaitez ajouter certains houblons, épices, fruits, plantes, herbes, miel (etc..) non disponibles à la brasserie, vous devez les apporter lors du brassage.

- Nous nous engageons à la production de 24 bouteilles de 75cl de votre bière. Les bouteilles 75cl et les capsules sont fournies par nos soins.

Nous ne réalisons pas d'étiquetage de votre production.

Votre présence (ou représentation) est nécessaire lors de l'embouteillage (réalisé généralement le vendredi, 13 jours après l'atelier). La date de cet embouteillage vous est indiquée avant l'atelier et n'est pas modifiable.

En votre absence, ou si vous ne pouvez vous faire remplacer, nous réaliserons le conditionnement de votre production et en assurons la garde.

Dans ce cas, nous vous demanderons un somme supplémentaire de 10 € (payable sur place) ouvrant le conditionnement et la garde de votre production.

En cas d'absence de nouvelles de votre part et au delà de 6 semaines de garde des bières produites, celles-ci ne seront pas conservées et vous êtes réputés avoir renoncé à leur récupération.

- Nous mettons à disposition l'ensemble du matériel de brassage et d'embouteillage destiné aux ateliers.

La brasserie est un lieu de production, souvent humide et glissant. Pensez à vous équiper de bonnes chaussures (semelles anti dérapantes) et de vêtements adaptés.

- 1 ou 2 personnes peuvent venir réaliser l'atelier, sans supplément de tarif.

Au delà de deux personnes sur un même brassin, nous vous demandons un supplément de 6 € par personne (payable sur place), couvrant les dégustations de bière que nous vous offrons pendant le stage.

4 personnes au maximum pour un seul brassin sont acceptées, pour des raisons d'espace et de bon déroulement des ateliers.

Attention, nous vous demandons impérativement de nous prévenir avant l'atelier si vous souhaitez venir à plus de 2 personnes pour réaliser le brassin.

- Vous êtes accompagnés tout au long de l'atelier par un brasseur de La Montreuilloise. Nous vous apportons une présentation pédagogique des matières premières et du processus de brassage, réalisons avec vous toutes les étapes du brassage et répondons à toutes vos questions !
Le brassage d'une bière demande des étapes impératives, dont le temps ne peut être réduit (il faut compter à minima 4 heures). C'est la raison pour laquelle nous vous demandons d'être ponctuel pour l'heure de démarrage de l'atelier.
- Nous vous proposons durant l'atelier des dégustations de nos bières (3 verres 25 cl inclus).

Conditions de règlement, modification, annulation et remboursement

- Le règlement du montant de l'atelier a lieu au moment de la réservation en ligne.

Le cas échéant les options nécessitant un règlement (non présence à l'embouteillage, groupe au delà de 2 personnes par brassin) peuvent être réglées sur place lors de l'atelier (CB, chèques, espèces).

- Pour les personnes bénéficiant d'un bon-cadeau, la référence du bon est indispensable.

- Annulation / remboursement :

Les dates réservées sont modifiables jusqu'à 6 jours avant l'atelier.

Merci de nous l'indiquer au plus tôt, afin que nous puissions vous proposer d'autres dates et que nous puissions également proposer la place libérée à une autre personne.

Il est librement possible de modifier la/les personnes participantes. Merci toutefois de nous préciser au plus tôt les noms et coordonnées de la personne participante.

Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'annulation moins de 6 jours avant la date de l'atelier.

Quelques questions fréquentes

- Pourquoi vous demande-t-on le type de bière que vous souhaitez réaliser ?

Il nous faut préparer avant l'atelier le mélange des malts adapté aux bières que vous souhaitez réaliser. Cette préparation est généralement réalisée la veille de l'atelier et demande plusieurs heures. Nous avons donc besoin de votre choix au plus tôt afin de préparer au mieux l'atelier.

Pour vous aider, nous mettons sur le site une liste de possibilités, qui n'est évidemment pas complète, tant les possibilités sont multiples.

Par ailleurs, vous pourrez choisir pendant l'atelier les houblons, levures et éventuels ajouts que vous pourrez faire pendant le brassage. Si vous le souhaitez, nous pouvons vous fournir sur demande une liste des houblons, levures et épices disponibles le jour de l'atelier.

- Les bières sont-elles bio ?

Toutes les bières produites par La Montreuilloise sont en plein respect de la charte et du cahier des charges « brasseries » de la fédération Nature & Progrès.

Nature & Progrès est une association internationale, se revendiquant depuis plus de cinquante ans d'une bio associative et solidaire.

Elle a élaboré, via son Système Participatif de Garantie, un modèle de contrôle interne qui valide le respect du cahier des charges spécifique et permet l'usage, pour les producteurs et transformateurs qui s'en réclament, de la mention spécifique « Nature & Progrès » apposée sur les produits.

Cette mention est indépendante du label bio AB, créé par les pouvoirs publics et contrôlé par des organismes certificateurs privés. Or, seul ce label AB permet légalement l'usage du terme « bio ».

La Montreuilloise ayant choisi de rejoindre Nature & Progrès et de ne pas demander le bénéfice du label AB (coûteux et moins rigoureux quant au cahier des charges de production), nous ne pouvons nous réclamer du terme « bio » et utiliser ce terme sur nos bouteilles.

Et ce, même si les matières premières et les modes de production que nous avons choisi est plus rigoureux que le label officiel...

Sauf pour les éventuels ajouts amenés par les soins des participants, l'ensemble des matières premières utilisées dans nos ateliers de brassage sont celles utilisées par la brasserie pour sa propre production. Cela implique donc que votre production de bière est en adéquation avec la charte des charges Nature & Progrès.

- Comment dois-je venir à l'atelier ?

L'atelier se déroule au sein de notre brasserie. Celle-ci est un espace de production de nos bières ce qui implique un lieu humide, au sol parfois glissant, et en tout cas des températures qui peuvent, en hiver, être fraîche ! Venez donc bien couverts et avec de bonnes chaussures pour passer un moment agréable !

En saison clémente, nous disposons d'un large espace extérieur ouvert sur les jardins des Murs à Pêches. Il est probable que les dégustations de bière aient lieu en extérieur !

Il n'est pas conseillé de venir avec des enfants pendant l'atelier. Vous manipulez des liquides chauds, et travaillez autour de cuves chauffées au gaz, le tout dans un espace au sol humide. Les bébés peuvent être présents, sous votre garde bien sur.

La brasserie est de plein pied, accessible aux personnes handicapées.

- **Ma bière sera-t-elle prête à être bue lorsque je récupère mes bouteilles ?**

Non ! Vos bières nécessiteront un délai de refermentation en bouteille, chez vous, d'une durée minimale de 3 semaines. Celui-ci permet à vos bières de se gazéifier naturellement.

La conservation de vos bouteilles doit se faire, pendant ce délai, à température moyenne de 18 à 20°, les bouteilles étant gardées debout et à l'abri de la lumière.

- **Est-ce que je peux étiqueter mes bouteilles ?**

Nous ne pouvons nous charger de la réalisation et l'impression de vos étiquettes, car vous êtes trop nombreux, notre équipe réduite et les semaines trop courtes !

Vous trouverez sur notre site le lien vers plusieurs sites, qui proposent des modèles d'étiquettes à personnaliser et imprimer. Mais rien ne vous empêche de préparer votre propre étiquette !

Le gabarit est d'au maximum 90x200 mm, mais vous pouvez inventer votre format !

Nous vous conseillons de réaliser l'étiquetage chez vous lorsque vous aurez récupéré les bouteilles. En effet, vos bouteilles seront humides et l'espace peu adapté à un atelier d'étiquetage lors de l'embouteillage.

- **Combien de temps puis-je garder mes bouteilles ?**

Vos bières sont non filtrées et non-pasteurisées, ce qu'il signifie qu'elles vont continuer à mûrir chez vous. Elles atteindront leurs saveurs optimales entre 3 et 6 mois de garde à température constante. Vous pouvez les garder jusqu'à une année sans risque d'altération, et parfois plus longtemps si elles sont conservées dans de bonnes conditions (en cave, debout et à l'abri de la lumière).

- **Que puis-je faire des bouteilles vides ?**

Vous pouvez les ramener à la brasserie, une fois celles-ci rincées et exemptes de traces de levures et dépôts. Nous pratiquons un système de consigne : nous vous ferons, sur vos prochains achats, une remise de 0,30 ct d'euros par bouteille propre ramenée à la brasserie.