

LA BIÈRE L'INSULAIRE, LA BIÈRE ~~EUROISE~~ BRASSÉE SUR UNE ÎLE PLEINE D'HISTOIRE



BIÈRE
L'INSULAIRE
MICRO-BRASSERIE

DOSSIER DE PRESSE

Février 2025



SOMMAIRE



01	LE MOT DU CHEF	<i>Page 3</i>
02	UN PEU D'HISTOIRE	<i>Page 5</i>
03	LA BRASSERIE INSULAIRE	<i>Page 7</i>
04	LA FABRICATION DE LA BIÈRE	<i>Page 9</i>
05	NOS BIÈRES	<i>Page 11</i>
06	LES SERVICES	<i>Page 13</i>
07	LA GUINGUETTE INSULAIRE	<i>Page 15</i>
08	LES CHIFFRES CLÉS	<i>Page 17</i>
09	L'ÉQUIPE	<i>Page 18</i>



«Retaper des lieux qui sont chargés d'histoire, c'est la plus belle chose que l'on puisse faire. Les anciens nous ont laissé un héritage à revaloriser... il y a tout ce qu'il faut pour faire des beaux projets... Voilà, retaper, laisser vivre, transmettre.»

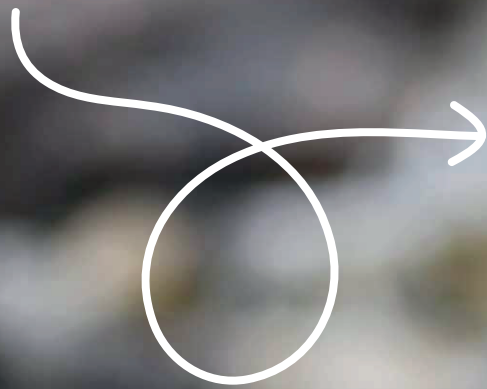
Aujourd'hui, c'est bien plus qu'une simple aventure, c'est une passion qui guide chaque étape de notre parcours.

En 2011, avec ma femme Anne Hélène, nous avons acquis une île industrielle débordante d'histoire.

Cette île accueille aujourd'hui la Brasserie Insulaire et la Guinguette (depuis 2022).

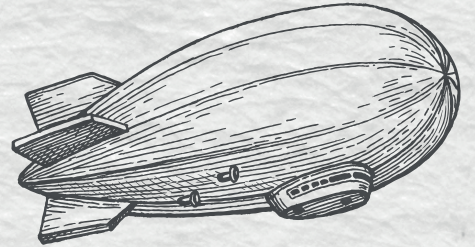
Au cœur de mes projets, la dimension locale est primordiale. Que ce soit en utilisant des produits locaux ou en redonnant vie à d'anciens bâtiments, authentiques témoins de notre patrimoine. Une philosophie axée sur le local et la seconde main qui a guidé la création de ce projet unique.

*Des bières de caractère
qui ne ressemblent à
aucune autre !*



UN PEU D'HISTOIRE

1655-2022



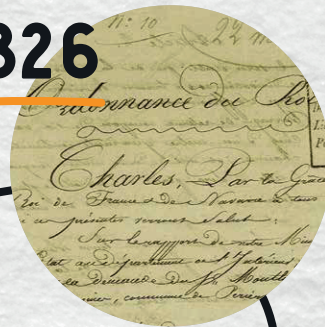
1655



Premières traces de l'existence du **moulin « Paviot »** sur la rivière Andelle appartenant à **Henri Dupas**, écuyer, seigneur du Mesnil Paviot.

Le comte **Alexandre de Montlambert**, propriétaire du hameau de Paviot, demande au roi Charles X l'autorisation de créer **une île artificielle** pour y implanter **une filature**.

1826



Extrait de l'Ordonnance Royale

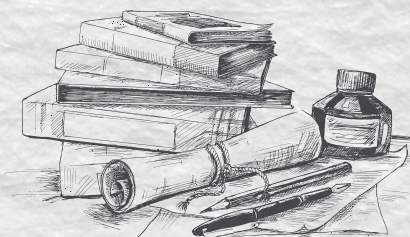


1908



Changement d'activité et location par les **Tréfileries et laminoirs du Havre**, qui la transforme en **tréfilerie** et y exploite un atelier de fabrication de **poudre d'aluminium**.

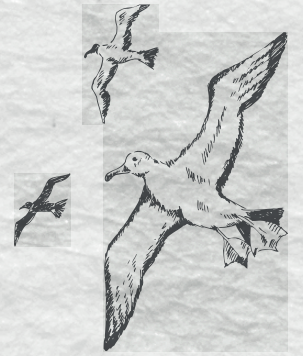
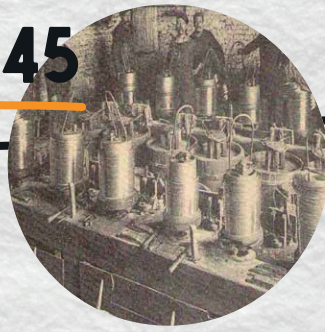
Début de la Première Guerre mondiale. Dans ce contexte, l'usine devient **une poudrière**. Elle fabrique les mélanges explosifs pour les cartouches et les obus.



1914



1945



Suite à la guerre, **l'État récupère les entreprises collaboratrices**. C'est ainsi que **le groupe TLH disparaît** et que **l'usine intègre le groupe Saint-Gobain**, qui maintiendra l'activité de **tréfilerie** jusqu'au **début des années 80**.

1939



Durant la Seconde Guerre mondiale, le groupe **TLH** a choisi de **collaborer avec le régime de Vichy**. L'usine en a fait les frais, notamment le pont d'accès qui a été détruit et les entrepôts incendiés par une bande de maquisards de Lyons-la-Forêt.

1985



En 1980, **M. Baveux**, passionné de pêche à la mouche, récupère les lieux pour y **entreposer ses voitures de collection**. **En 2000**, sa fille décide d'en faire **une brocante**.

2011



Achat de l'île par Alex et Anne hélène.



2017

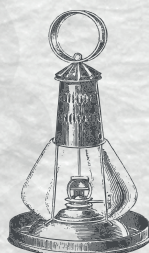


Création de la **Micro Brasserie Insulaire**.

2022



Création de la **Guinguette**.



LA BRASSERIE INSULAIRE

Depuis 2017



LES NOUVEAUTÉS 2025

*De nouvelles bières, des visites mensuelles de la
Brasserie avec dégustation et des soirées
à thème même hors saison !*



Située sur une île entourée par la rivière de l'Andelle, la micro-brasserie Insulaire vous ouvre ses portes pour vous plonger dans son univers industriel.

Restaurés depuis 2017 par la petite équipe de la brasserie, les anciens bâtiments abritent désormais parfaitement la **fabrication de bière artisanale.**

Nous proposons **une dizaine de recettes de craft beers** décalées et festives.

Sur place **en saison estivale, la Guinguette Insulaire** s'ouvre sur le site. On peut y déguster des repas préparés à base de produits locaux et nos bières artisanales.

NOS ENGAGEMENTS



Des bières locales

Toutes les bières de la brasserie Insulaire sont brassées par Félix au cœur de la vallée de l'Andelle, à 30 minutes de Rouen en Normandie. Nous sommes situés sur une île industrielle chargée d'histoire, que nous réhabilitons petit à petit.

... de qualité

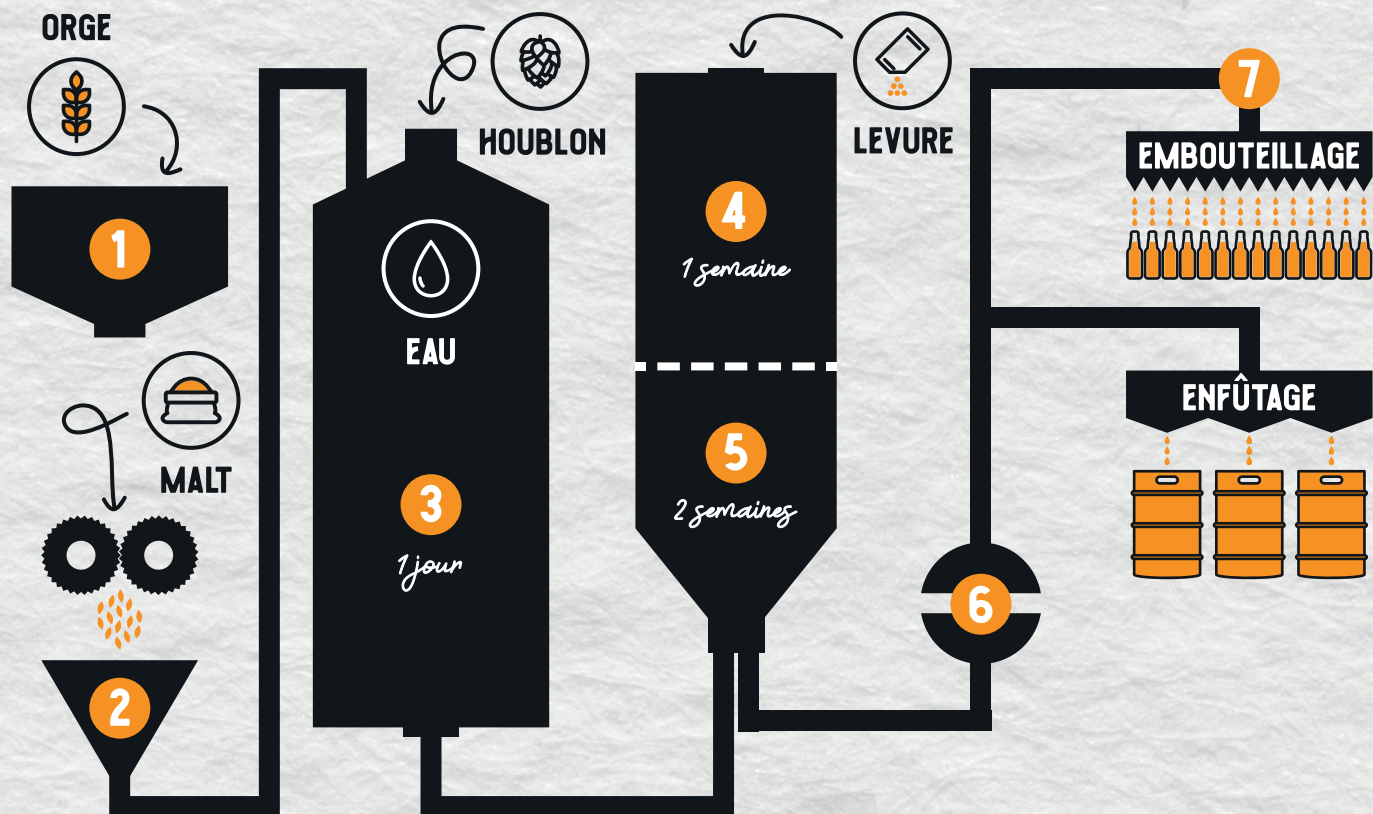
Nous travaillons tous les jours avec l'ambition de proposer des bières toujours plus qualitatives. Nous aimons les bières remplies de saveurs et ayant du caractère, c'est pourquoi nous prenons soin de sélectionner et de privilégier les ingrédients locaux autant que possible.

Une aventure humaine

L'idée de produire de la bière a trouvé sa concrétisation au fil de rencontres. Bien sûr, cette aventure est pleine de rebondissements ; elle possède son lot de déceptions et d'abandons ; mais elle est aussi pleine de petites victoires et de belles rencontres avec des femmes et des hommes qui nous ont rejoints.

ET SINON, ÇA SE FAIT COMMENT UNE BONNE BIÈRE ?





1 Le maltage

Afin d'activer les sucres fermentescibles l'orge est maltée : arrosée et stockée à 20°C sur 20 cm d'épaisseur pour déclencher sa fermentation, on lui retire sa gangue et pousse de germination. Elle est ensuite passée au four et en fonction de la température et du temps, on obtient de l'orge touraillée, torréfiée ou caramélisée, pour concevoir les différents types de bières.

2 Le concassage & l'empâtage

Les grains de malt séchés peuvent désormais être concassés ou broyés dans un concasseur pour obtenir une mouture. Cette dernière, sera ensuite mélangée à de l'eau chaude pour devenir « la maische ».

3 Le brassage

Ce mélange est monté en température pour réveiller les enzymes afin qu'elles se mettent à extraire l'amidon des céréales pour les transformer en sucres. Ce moût sucré est transvasé dans une cuve d'ébullition pour qu'il cuise et se stérilise. On ajoute le houblon mais aussi les épices ou encore le miel selon la recette.

4 La fermentation

Le moût est refroidi jusqu'à la température de fermentation voulue, puis il estensemencé avec une levure à bière. Les levures se multiplient grâce à l'oxygène contenu dans le moût, et quand l'oxygène fait défaut les levures se nourrissent des sucres et libèrent l'alcool et le gaz carbonique.

5 La maturation

Le liquide obtenu lors de l'étape de fermentation est appelé « bière verte ». Il passera ensuite par une période de garde de plusieurs semaines pour s'affiner et se clarifier.

6 La filtration

La filtration consiste à séparer la bière des levures résiduelles afin de produire une bière limpide.

7 Le conditionnement

Les conditionnements existants sont multiples : bouteilles, fûts...

NOS BIÈRES



BEAUTÉ FATALE

Bière Blonde 4%

Bière blonde légère, houblonnée au Citra qui lui confère des notes d'agrumes frais et une légère amertume.



ILANDEL TROPICALE

Bière Blanche 5,5%

Bière qui associe les caractéristiques de la blanche de blé & d'une New England IPA. Elle offre une explosion de saveurs tropicales.



GUEULE D'AMOUR

Bière Ambrée 6,5%

Bière au caractère marqué, avec des notes de caramel prononcées. Son amertume équilibrée saura plaire aux connaisseurs !



HO HO HO !

Bière Brune 7%

Bière de Noël qui évoque l'esprit des fêtes avec ses saveurs épicées chaleureuses. Parfaite pour accompagner les fêtes de fin d'année.



MEHERIO

Bière Neipa 6%

Meherio, qui signifie « sirène » en tahitien, est une Neipa envoûtante, onctueuse, trouble et fruitée.

Nous proposons également de nombreux coffrets cadeaux !

Nos bières sont disponibles
en bouteille de 33cl, de 75cl
et fûts de 30l !



SUPER KANAKA

Bière Blonde 7%

Bière blonde d'abbaye brassée avec du miel local et du piment pili pili. C'est une bière gourmande, avec des notes de pain grillé et de biscuit.



KANAKA TRIPLE

Bière Ambrée 8%

Bière ambrée puissante aux notes de caramel bien cuit & de chocolat. Parfaite pour les amateurs de bières ambrées !



KANAKA IPA

Bière Ambrée 6%

Bière ambrée de style West Coast IPA. Elle est résineuse et offre une amertume marquée, avec des arômes intenses d'agrumes.



TEAHUPOO

Bière Blonde 10%

La Teahupoo c'est l'hommage à la vague la plus redoutable du monde ! Comme elle, notre blonde quadruple est aussi puissante qu'intense.



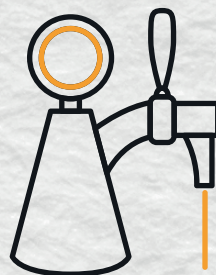
Envie de toutes les
découvertes ? Optez pour
le canton découverte !



PRIVATISATION DES LIEUX

La Brasserie / La Guinguette

Le temps d'une journée, **privatisez la Brasserie ou la Guinguette Insulaire** pour vos manifestations privées ou professionnelles.



NOTRE TIREUSE

Chez vous !

Mariages, anniversaires, événements d'entreprise... **Réservez une tireuse** avec fûts pour régaler vos invités !



VISITES & DÉGUSTATION

Uniquement sur réservation

Réservez votre créneau pour **visiter la Brasserie**, découvrir le processus de brassage de la bière et bien sûr déguster nos produits !

LES SERVICES





LA GUINGUETTE INSULAIRE

Nouveau look pour une nouvelle saison !

En période estivale (d'avril à septembre), nous vous invitons à découvrir notre Guinguette installée au bord de la rivière. Pour cette 4ème saison, la Guinguette Insulaire vous propose encore et toujours plus de nouveautés !

La Guinguette c'est quoi?

Nichée sur une petite île bercée par la rivière de l'Andelle, la Guinguette Insulaire vous invite à plonger dans son univers chaleureux et festif.

Côté boissons, vous pourrez déguster nos bières artisanales brassées sur place, accompagnées de softs locaux, de cidre et de vin, de quoi étancher toutes les soifs. Du côté des assiettes, nos chefs mettent à l'honneur les produits locaux en vous proposant des recettes généreuses et gourmandes.

Ici, tout est fait maison et avec amour !

Concerts, karaokés, soirées disco et concours de pétanque rythment chaque semaine l'été à la guinguette, offrant sans cesse de nouvelles occasions de faire la fête dans un cadre unique et convivial. Toute la programmation est à découvrir sur notre site web et nos réseaux sociaux.

Les nouveautés 2025

Cette saison se distingue par plusieurs nouveautés. Tout d'abord, nos horaires ont changé : le samedi, nous ouvrons désormais à midi au lieu de 15h. Vous pourrez également savourer un nouveau menu mettant en avant encore plus de produits locaux.

Les burgers laissent place aux croques, et nous proposons désormais davantage de tartines, un camembert rôti, une salade de pâtes, des gaufres, sans oublier une pâte à tartiner normande pour encore plus de gourmandise !

Un coin sucré a été spécialement aménagé pour vous régaler, et notre ancienne grange a été transformée en une terrasse offrant une vue imprenable sur l'Andelle. De plus, nous proposons désormais neuf bières artisanales à la pression. Enfin, un coin détente, installé dans un nouveau conteneur aménagé, vous permettra de bouquiner, de jouer à la belote ou simplement de partager un bon moment entre amis.



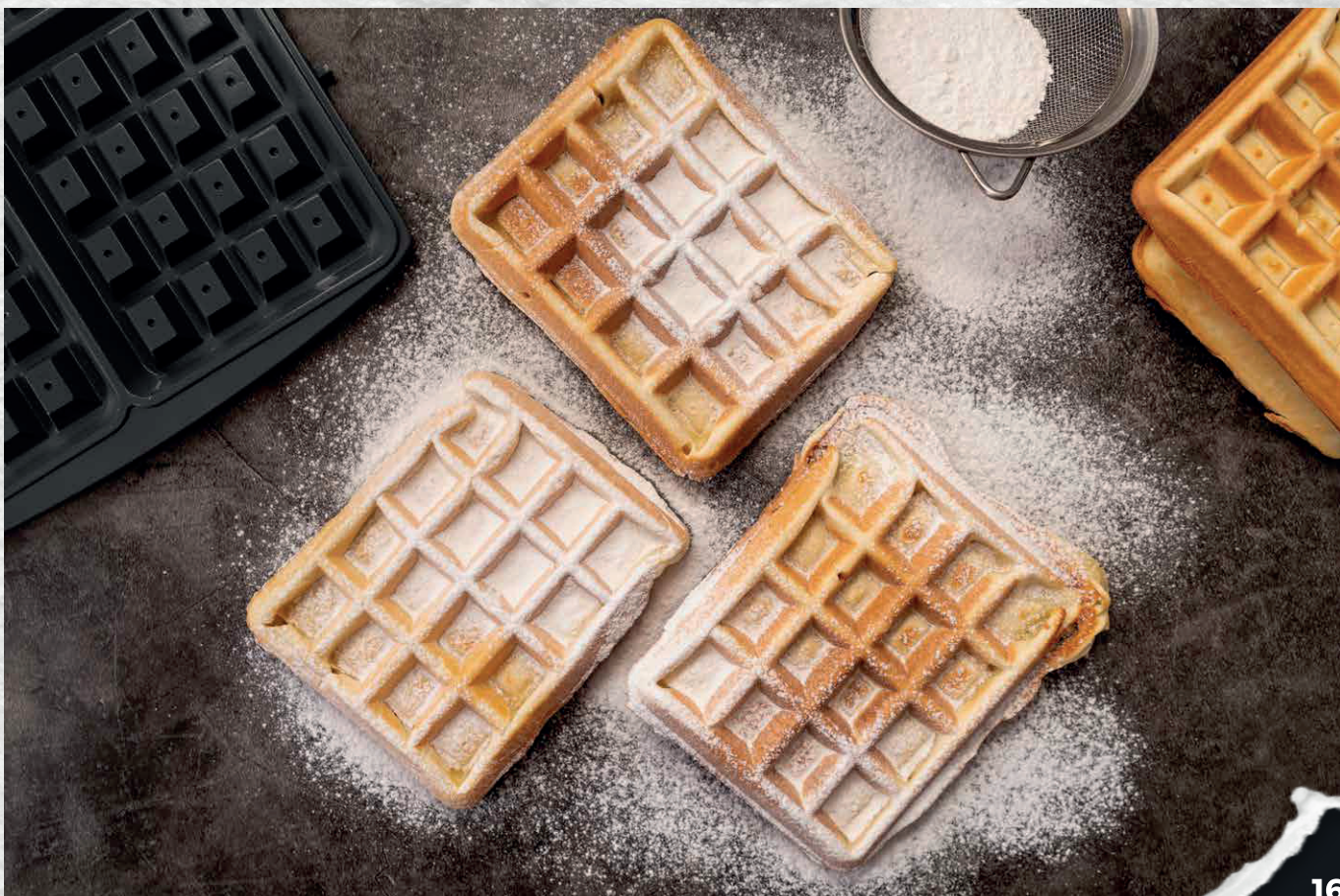
Nos horaires

Les jeudis et vendredis, la guinguette est ouverte de 17h à 23h ; le samedi, de 12h à 23h ; et le dimanche, de 12h à 21h.

Nous vous attendons pour une nouvelle saison pleine de convivialité, de saveurs et de bonne humeur !

LE COIN SUCRÉ

Pour encore plus de gourmandise !



LES CHIFFRES CLÉS 2024



33 500 L

De bière / an



9 %

De bouteilles
(soit 8 300 environ)



91 %

De fûts
(soit 1 019 environ)

1,4 K

Facebook



712

Instagram



7,8 K

Facebook



2,9 K

Instagram

ON PEUT FAIRE BEAUCOUP DE CHOSES, MAIS PAS SANS UNE BONNE ÉQUIPE !



Alex & Anne-Hélène
Fondateurs de la Brasserie



Félix
Brasseur



Nico
Responsable de
la Guinguette



Constance
Responsable de la
communication



Mr Huet
L'Homme de
l'ombre

Contact presse

Tel. 06 27 53 55 25

Mail. brasserie.insulaire@gmail.com



LA BRASSERIE INSULAIRE

La Remise Paviot,
27380 Charleval

www.brasserie-insulaire.com

Plus d'infos



brasserieinsulaire

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.