Brasserie l'Ale'Ouët

Ardèche des Sources et Volcans

Attribution : Cuves de frabrication (©laleouet)

D’une bière à l’autre, la Brasserie L’Ale’Ouët vous fera découvrir la complexité du monde brassicole. De l’orge locale transformée jusqu’à la fine bulle, les brasseurs allient l’auto construction chaudronnière à l’alchimie des matières premières.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

De fermentation hautes, basses ou sauvages, le goût de la bulle nous anime depuis plus de 15 ans ! Né d’un projet agricole en 2009, la Brasserie L’Ale’Ouët s’est au fil du temps développée pour transformer près d’une vingtaine de bières différentes. C’est sous forme coopérative, que Vincent, Bertrand et Rémi se sont associés dans cette aventure.
L’engagement est autant sur la démarche de travailler les matières premières biologiques brutes et locales, que sur le recyclage que ce soit des bouteilles ou du matériel. L’esprit DIY de la brasserie est ancré depuis le début. Auto construction, conception et récupération sont nos maîtres mots pour fabriquer et adapter notre cuverie.

Nos bières sont produites à partir d’orge ardéchoise maltée localement, et de houblons bio de production française. Nous confectionnons ainsi une gamme variée allant des styles de bières légères en fermentation basse jusqu’aux Ales fortes ou même aux Stouts bien torréfiées. Les fermentations sauvages sont aussi utilisée à travers des échanges avec des vignerons en vin nature pour chercher des ferments indigènes.
Une gamme de boissons sans alcool est aussi fabriquée à travers différentes limonades. Les recettes sont préparées à base de fruits frais pressés selon les saisons. Acidité, fines bulles et faible taux de sucre...pour une fraîcheur en bouche garantie!
Par conviction, l’ensemble de nos produits sont sous mention Nature & Progrès et certifiés AB.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01 au 31/12/2026 du lundi au vendredi de 9h à 17h.
Fermé les jours fériés et pendant les vacances de Noël.

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement sans contact

Services:
Boutique, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif, Accessible en poussette

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sources & Volcans le 27/01/2026

Contact