

**DÉCOUVERTE** La brasserie artisanale du Dauphiné ouvre ses portes durant trois jours

# Lorsque Mandrin dévoile ses secrets...



**D**ès aujourd'hui et jusqu'à dimanche aura lieu la Moisson des brasseurs.

Organisée par la Fédération des Brasseurs de France, cette opération inspirée du "Printemps des liqueurs" sera l'occasion pour le public de visiter une des dix brasseries participantes en Rhône-Alpes et de s'adonner à une dégustation de bières artisanales.

Les Martinerois ont le privilège d'accueillir l'une d'entre elles et l'unique établissement de ce type en Isère : la brasserie artisanale du Dauphiné ou plus communément connue sous le nom de brasserie Mandrin.

Les visiteurs auront également l'occasion d'assister à un exposé complet des étapes de la fabrication de la bière.

Les cuves matières, échangeurs à plaques, chaudières et procédés de fermentation n'auront plus aucun secret

pour eux.

Ouverte en 2002 à l'initiative de Vincent Gachet, la brasserie s'est faite un nom dans le milieu de la bière grâce à ses sept recettes inspirées par les voyages de leur créateur à l'étranger.

« Ce qui m'a tout particulièrement attiré au début, c'est le goût de la bonne bière », confie le brasseur et ancien électronicien chez Hewlett-Packard.

**« Il ne faut pas oublier que la bière est composée à 90 % d'eau »**

En véritable passionné, la seule élaboration de la recette de sa bière aux noix lui aura demandé deux années de travail.

« J'ai choisi Grenoble pour m'installer car la qualité de l'eau est remarquable ». « Il ne faut pas oublier que la

bière est composée à 90 % d'eau », ajoute-t-il.

En l'espace de 10 ans, l'entreprise qui compte maintenant trois salariés a fructifié et s'est étendue récemment avec l'ouverture d'un nouveau point de vente rue Lesdiguières.

« C'est une affaire qui tourne bien », déclare Vincent Gachet.

« Le chiffre d'affaires a doublé par rapport aux premières années. En 2010 nous avons vendu 1200 hectolitres de bière, et nous tablons sur une augmentation de 20 % en 2011. Nous sommes bien implantés et nous avons réussi à capter une clientèle locale. D'ailleurs je ne cherche pas vraiment à m'étendre », conclut-il.

Philippe VION-DURY

**JUSQU'À DIMANCHE**  
Brasserie artisanale du Dauphiné,  
de 10 à 19 heures,  
33 rue Champ Roman, rens. au  
04 38 37 19 67.



Vincent Gachet ouvre à partir d'aujourd'hui les portes de sa brasserie, créée il y a dix ans. Jusqu'à dimanche, les visiteurs pourront donc découvrir les étapes de fabrication de la bière Mandrin : des cuves jusqu'au remplissage des fûts (ci-dessous) en passant par les recettes originales.

Photo DL/ Amélie FONG

