

L'Essentiel

Le mensuel qui retrace l'essentiel de l'actualité de l'Association des Entrepreneurs de l'Auxois

RÉUNION PLÉNIÈRE

Virée gustative à la Brasserie de Flavigny

En mai, la réunion plénière du club s'est tenue à la Brasserie de Flavigny, née du pari de quatre amis entrepreneurs passionnés. Ici on trouve des bières brassées avec technique et amour, ainsi qu'un accueil chaleureux, un lieu convivial, l'excellence de la restauration et du service. Un beau projet qui démontre combien le monde économique de l'Auxois est riche d'idées et de ressources.

C'est l'histoire d'un groupe d'amis, tous passionnés par leur terroir, le goût des bonnes choses et l'envie farouche de créer des produits de qualité. Riches de savoir-faire individuels, professionnels reconnus chacun dans son domaine, il ne leur en a pas fallu davantage pour s'unir dans un seul et même projet : celui de créer une brasserie. C'était peu avant 2020. Depuis, Guillaume Souloumiac (plomnier-chauffagiste), Cyril Raveau (œnologue et régisseur du domaine de Flavigny-Alésia), Laurent Lignier (viticulteur à Morey-Saint-Denis) et Didier Seguin (gérant et créateur des Sarl De Kroes Feuilletage et Bon Vivant), ont réussi leur pari. Après une formation, pour deux d'entre eux, à l'Institut français de Brasserie et Malterie de Nancy, et des débuts sur un site provisoire situé à Venarey-Les Laumes, la Brasserie de l'Oze est devenue la Brasserie de Flavigny. Elle s'est installée à la ferme du Faubourg Saint-Jacques à Flavigny-sur-Ozerain, village emblématique qui lui a ouvert grandes ses portes par l'entremise d'une équipe municipale passionnée et entreprenante.

Dans un secteur d'activité en plein développement en particulier en Bourgogne, les quatre associés ont souhaité se démarquer, en optant pour une technique de mise en bouteilles de la bière déjà gazéifiée. « Les arômes sont ainsi préservés et la bière produite est d'une



Ici la bière Framboise de Flavigny.



Christophe Gilles, le président du club des Entrepreneurs en compagnie de Cyril Raveau (à droite sur la photo) et Didier Seguin (à gauche).

grande fraîcheur et d'une grande qualité organoleptique », souligne Didier Seguin. Et il précise que la croissance du volume de production estimée a impliqué un investissement incontournable dans un groupe de mise en bouteilles iso-barométriques ainsi que dans des cuves de stockage (fermenteurs) également iso-barométriques.

« Cette mise en place technique de haut niveau ouvre des perspectives de diversification de production nous permettant la création de boissons gazeuses sans alcool à base de fruits frais avec peu d'ajout de saccharose, ainsi que celle d'une bière sans alcool. Pour ces deux produits, la demande est forte et l'offre quasiment inexistante puisque leur élaboration demande la maîtrise de techniques particulières... »

Ainsi, parmi les bières proposées, nous trouvons la Blonde, la Blanche, l'IPA, la Neipa,

la Triple, la Brune, la Framboise, la Citron, la Cassis, la Bière de garde et la Bière d'hiver. Et dans la gamme des softs, la Sapristi citron et la Sapristi Hibiscus Cassis.

Depuis janvier 2023, la Brasserie de Flavigny gère sur place le Brew-Pub et le restaurant. On peut donc s'y restaurer, y déguster une bière de qualité, bref s'embarquer pour une petite virée gustative, tout en contemplant, du haut de la terrasse, l'un des plus beaux villages de France.

RÉUNION PLÉNIÈRE

Rendez-vous le jeudi 22 juin 2023

à 18 h 30

chez RC CONCEPT
à Saint-Rémy

LA PLÉNIÈRE EN IMAGES

Visite de la Brasserie de Flavigny



La Brasserie de Flavigny, son brew-pub (bar à bières) et son restaurant sont installés à l'entrée de Flavigny-sur-Ozerain, dans une grange rénovée qui a gardé toute son authenticité.



Un bar à bières particulièrement convivial.



Dégustation des bières produites sur place et servies accompagnées d'une ardoise de charcuteries locales.



La terrasse possède un point de vue exceptionnel sur le village de Flavigny.



Didier Seguin, l'un des associés créateurs de la brasserie, explique le processus de fabrication des bières.



Pendant la visite.