

Le réveil d'une Brasserie endormie depuis 1880...



François, 130 ans après Jules, Alexandre et Jean-Baptiste - ses ancêtres - a décidé de réveiller la Brasserie (jadis appelée « Brasserie Helluin ») dont l'âme sommeillait dans ces magnifiques bâtiments du XVIIIème siècle...



Après 2 ans de réflexion, de montage de projet et d'installation de l'équipement, La Ferme Brasserie de la Cressonnière, qui devient désormais la BRASSERIE DE LA SOMME, a vu naître sa première bière artisanale « la Germinette » en février 2010... et depuis, une dizaine de bières différentes ont déjà vu le jour.

Chaque bière...une histoire!

Toutes nos Bières sont des « bières spéciales », artisanales à fermentation haute, non filtrées, non pasteurisées avec une dernière fermentation en bouteille. 6 semaines de travail, de suivi et de patience sont nécessaires avant qu'une bière puisse être dégustée. 7 bières sont déjà commercialisées. D'autres sont brassées à la demande pour ceux qui veulent « leur bière » en exclusivité! (Qté mini : 500L)

Chaque bière - sa composition, son nom, son étiquette - a sa propre histoire...Lors de votre visite, François ou Marie-Laure se feront un plaisir de vous la conter!



Visite et dégustation chaque
1er samedi du mois à 17h +
jeudis des vacances à 17h - 4€/pers
www.brasserie delasomme.fr

Brasserie de la Somme

François et Marie-Laure Marié - SARL Seine Paysage
7 route de Berneuil 80620 Domart en Ponthieu
Tél 03 22 54 07 23 - 06 11 32 28 00

SIRET 302 724 456 00026 - E.N. agréée FR 010 010 0123



Connaissez-vous la **Germinette**? La toute première bière créée...qui connut tout de suite un franc succès! Bière ambrée de caractère, d'une couleur splendide, ronde et chaude, au goût unique apporté notamment par une petite touche d'écorces d'oranges amères...



La **Juanita** est une jolie blonde bien dorée (et très souriante!), elle a un goût subtil, fruité et une légère amertume en fin de bouche...



Elle est corsée, elle swingue...il faut la boire et l'écouter : c'est la **Trio d'Vie!**...du nom du groupe de Jazz/ Funk de la Somme. Comme son nom l'indique, elle est subtilement parfumée avec...3 eaux de vie! (Cognac, Calvados et Poire). C'est une bière « triplement triple » : par sa composition en malt, par ses 3 musiciens et par ses 3 eaux de vie!



la **Flash Over** : Elle est blonde, dorée, **épicée** et son goût original reste longtemps en bouche, ce qui est perçu comme un avantage pour les uns et un inconvénient pour les autres!...A vous de vous prononcer!



la **Domartoise**, légère et très rafraîchissante. Blonde, presque blanche (si ce n'est qu'elle ne contient pas de blé), subtilement parfumée à l'anis étoilé.



la **Margaux**, brune légère...à la confiture de framboise! Idéale pour glisser doucement vers l'hiver...



la **Blonde en Somme**, extra, bien houblonnée, tout simplement...



la **Tulipe**, la voici enfin, notre blanche tant attendue, composée de malts de blé et d'orge, parfumée au houblon des Flandres françaises et à la coriandre.