

Ça mousse à Ordan-Larroque !

Grande variété de bières artisanales chez Odin Gonties



Ça mousse à Ordan-Larroque !

Tous les mercredis soirs, dans le cadre du marché bio, et les dimanches 19 juillet et 2 août, dans le cadre des marchés du terroir, vous pourrez découvrir la bière artisanale de la brasserie La Roque.

La brasserie La Roque, c'est une histoire de famille : sur la petite exploitation agricole de ses parents, Odin Gonties, après des études de brasseur, a décidé de monter son projet de bière artisanale certifiée bio confectionnée à partir des céréales qu'il produit sur l'exploitation agricole bio, l'orge en l'occurrence.

Le houblon et la levure sont achetés.



« De la terre aux verres », c'est le slogan de la brasserie La Roque.

Ce n'est pas un type de bière que produit la brasserie, mais toute une gamme de variétés différentes selon la matière première que le brasseur veut mettre en valeur.

On trouve, entre autres, **une blonde** de type Pale Ale avec un côté céréales et un côté fleuri, **une rousse** avec une mise en avant du côté malté avec des notes caramel et fruits rouges, **une bière blanche** de type belge avec des épices, **une brune** où le côté torréfaction est accentué avec des notes café cacao...

" C'est un peu comme le vin, dit Odin Gonties, on essaie de mettre en avant telle ou telle note"

La brasserie crée aussi **des bières événementielles** créées à partir d'éléments du terroir selon les saisons comme **une bière vieillie en fût d'armagnac** pendant six mois qui dégage des notes boisées dues au fût de chêne et des notes d'armagnac ou **une bière faite avec du houblon sauvage** qui pousse au bord de la rivière.



La commercialisation se fait en **bouteilles** dans tous les commerces de proximité et les commerces spécialisés dans le bio et en **fûts** pour les bars, les restaurants, les associations ou les privés pour des mariages ou autre événement.

Même si la concurrence existe avec la grande distribution, Odin Gonties note que les gens apprécient un produit de qualité, fait à proximité par des producteurs dont ils connaissent la démarche, la manière de travailler.

" Dans le Gers, on est des amoureux du bon goût, comme on apprécie les bons produits même si on n'est pas amateur de bière, on va apprécier une bière de qualité, faite avec le coeur" dit-il.

Dimanche, il aura, sur son stand, une petite tireuse pour faire déguster ses différentes bières et il fera partager sa passion aux clients.



La brasserie La Roque, tous les mercredis de 17 h à 20 h, lors des marchés bios, Jardin des Cordeliers et lors des marchés du Terroir organisés par l'Office de Tourisme d'Artagnan en Fezensac, le dimanche 19 juillet et le dimanche 2 août de 9 h à 13 h, Jardin des Cordeliers.



Les dimanches
19 juillet et 2 août
de 9h à 13h
MARCHÉ DU
TERROIR

*Dans le jardin des Cordeliers
à Vic-Fezensac
Accès par la Place du Foirail*

Producteurs locaux - Assiettes gourmandes
sucrées et salées - Animation musicale
Artisanat d'art - Jeux en bois

ORGANISATION OFFICE DE TOURISME
05 62 06 34 90 - info@otaf32.com
Organisé dans le respect des règles sanitaires

3c5ab2fb456646c610b9cd4a8603ee63.jpg