VALS-LES-BAINS (ARDÈCHE)

La brasserie Bourganel augmente sa capacité de production

La brasserie ardéchoise vient d'investir 400000 euros dans une cuve et un groupe de froid, ce qui porte sa capacité de production à 7000 hectolitres par an. Elle lance également une nouvelle bière.

aléo, vous avez sans doute deviné le clin d'œil à la grotte Chauvet! C'est le nom de la dernière-née des bières de la brasserie artisanale ardéchoise Bourganel. Une bière blonde de fermentation haute et non filtrée particulièrement goûteuse, qui pourrait à terme représenter quelque 2000 hectolitres par an. Elle vient compléter l'offre, déjà riche et diversifiée, de l'entreprise valsoi-

Créée en 1997 par Christian Bourganel, la brasserie qui porte son nom s'est inscrite dès l'origine dans le mouvement de renaissance des brasseries artisanales des années 1990, et singulièrement dans la niche des bières de spécialité (à partir de 5,5°), qui font aujourd'hui sa réputation dans tout l'Hexagone. « C'était pour nous le meilleur moyen de trouver notre place, tout en nous distinguant des bières traditionnelles et en mettant en valeur les produits



Érick Souche, le maître-brasseur de l'entreprise, et Christian Bourganel, son dirigeant fondateur. Photo P.V.

locaux», souligne le dirigeant fondateur.

Ainsi, après un travail en commun avec l'Institut français des boissons, de la brasserie et de la malterie de Nancy, l'entreprise a-telle lancé en juillet 1997 ses deux

premières boissons de spécialité : une bière aux myrtilles sauvages d'Ardèche et une bière ambrée aux marrons d'Ardèche, alors fabriquées en sous-traitance par le brasseur nordiste Castelain. Le succès aidant, elle s'est dotée de

sa propre brasserie en avril 2000 à Vals-les-Bains, créant pour l'occasion une bière blonde pure malt : la Blond'07. Aujourd'hui, Bourganel ne propose pas moins de 10 gammes différentes : cinq traditionnelles et cinq de spécialité

pour un chiffre d'affaires de 1.15 million d'euros.

Parallèlement, ses volumes ont fortement augmenté, passant de 3000 hectolitres en 2010 à 4500 hectolitres attendus cette année. Et elle ne va pas s'arrêter là.

Elle vient en effet d'investir 80 000 euros dans une cuve de garde et de fermentation, ainsi que dans un nouveau groupe de froid, qui lui offrent désormais une capacité de production de l'ordre de 7000 hectolitres par an et donc encore une bonne marge de progression.

Patrick VERCESI

BRASSERIE

ACTIVITÉ: fabrication de bières artisanales et de spécialité CRÉATION: 1997 **IMPLANTATION:** Vals-les-Bains CHIFFRE D'AFFAIRES: 1.15 M€ en 2015 EFFECTIFS: 8 salariés RÉSULTAT NET : NC **RÉPARTITION DU CAPITAL:** capital détenu en totalité par la famille Bourganel