

## VALS-LES-BAINS

### Le savoir-faire de la Brasserie Bourganel

**L**a brasserie Bourganel ouvrira ses portes ce dimanche 20 de 15 heures à 18 heures pour visiter l'unité de production avant de terminer par une dégustation des bonnes bières de l'Ardèche. Son PDG Christian Bourganel, aura le plaisir de vous accueillir dans son petit monde et vous retracera la naissance des bières de l'Ardèche brassées depuis 1997 et pendant trois années hors du département. 2000 fut l'année de l'installation de la brasserie dans la station thermale. Après les bières aux myrtilles et aux marrons, c'est au tour du nougat en 2006 d'apporter une saveur régionale au breuvage cher



Christian Bourganel et son brasseur attendent dimanche de nombreux visiteurs.

à Christian Bourganel. La même année, le millionième litre de Bière Bourganel sortaient des cuves valsoises entraînant le remplacement de la cuve initiale de 2 hl par

une de 22 hl. De 800 hl en 2000 à 2 350 en 2005, 3 000 en 2006, la production peut croître encore jusqu'à 4 500.

En attendant, cette année la bière blonde d'Ardèche a obtenu le "Fouquet de Bronze", la bière au nougat le Fouquet d'Argent et le "Trophée de l'innovation Brassicole 2006/2007" attribué par "Trophées Bière Magazine" lors du salon international de l'agriculture à Paris.

Vous avez donc une occasion unique d'humer la bonne odeur du houblon et de découvrir un produit porteur pour tout un bassin de vie.

Vincent MOUNIER