

PORTRAIT DE PRODUCTEUR.TRICE

BIÈRES BIO



ENTREPRISE :

La brasserie nomade est dirigée par Lauriane et Sam, deux nomades dans l'âme, férus de voyage. Leur bière, à base **d'orge maltée, de houblon et d'épices garantis commerce équitable et bio** est brassée à Genas.

La brasserie fait partie de la **filière Rebooteille** (réemploi des bouteilles en verre sur la région lyonnaise) et tente de réduire au maximum ses déchets. Leur production est labélisée « **Lyon Ville Équitable et Solidaire** » et répond ainsi aux enjeux de la transition écologique et sociale à travers une offre de consommation responsable.

HISTOIRE :

Sam et Lauriane ont un doctorat en chimie, et déçus de leurs expériences, décident d'entamer un **voyage en quête de saveurs et d'inspirations**. C'est en **2016** que les deux amis commencent à produire dans un petit local leur première **bière artisanale pour la vendre à leurs proches**.

En 2017, leur premier est ouvert, le « MicroPub » à Lyon 3, et propose des bières fraîchement brassées et une sélection d'autres boissons si possible locales.

En septembre 2019, l'emménagement à Genas, dans de nouveaux locaux plus spacieux et fonctionnels a permis l'ouverture d'un bar dans la Brasserie (la Taproom).

Leurs bières sont maintenant disponibles dans de nombreuses **épiceries bio de Lyon et dans leurs Foodtrucks partenaires**.

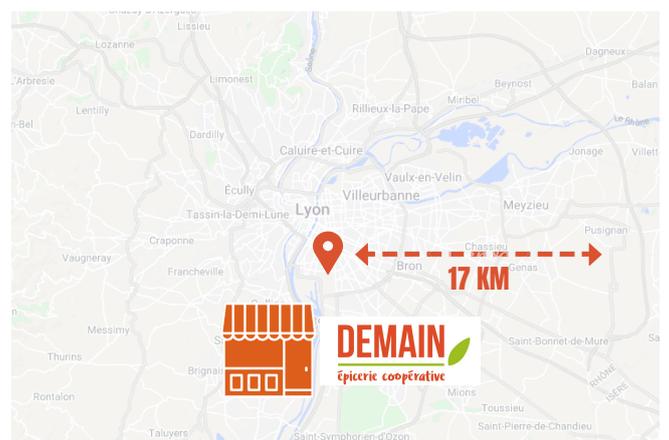
BRASSERIE NOMADE LAURIANE ET SAM



Localité : Genas (production),
Lyon 3 (bar)



Nombre d'emplois : 4



Rédigé en mai 2021