



COMMERCE

PRÊTS À DÉGUSTER LA BIÈRE DE MANTES ?

Jeune entrepreneur, Frédéric Deveux vient d'installer sa micro brasserie artisanale dans la Zone Sully. Une bonne nouvelle pour tous les amateurs du breuvage à base de houblon, à consommer toutefois avec modération !

Publié le 17 janvier 2022

La rue de la Brasserie Saint Roch témoigne des temps anciens où le délicieux breuvage était fabriqué sur place. Bonne nouvelle : la bière made in Mantes est de retour ! Frédéric Deveux est à l'initiative de l'installation d'une micro-brasserie. Cet entrepreneur de 35 ans est né à Barcelone mais ses parents sont belges. D'où son prénom à consonance flamande et son appétence pour la boisson fermentée, spécialité du plat pays.

Depuis plusieurs années, ce passionné qui a grandi à Maule brassait déjà en amateur des bières de dégustation. Il vient de franchir une étape supplémentaire en installant dans la zone industrielle Sully (proche de l'Hôpital) une micro-brasserie, opérationnelle fin janvier. La bière Tricyclhop pourrait être distribuée dans un rayon de 30 à 50 km autour de Mantes, dans les bars, brasseries, restaurants et certains commerces.



“ Il s'agit vraiment d'une bière pour les Mantais, en circuit court ”, explique-t-il. “ J'ai toujours aimé Mantes. Plus jeune, c'est l'endroit où je venais pour sortir. C'est une ville dynamique, attractive où il y a pas mal de bars et de restaurants. ”

LE RETOUR DE LA CONSIGNE

La Tricyclhop (du nom de la mascotte à tête de houblon qui ornera l'étiquette) mettra cette plante à l'honneur en jouant avec ses arômes. Tout comme le malt, les matières premières viennent d'Allemagne ou de Belgique. Alors en quoi cette bière sera-t-elle mantaise ? " Contrairement à une idée reçue, l'ingrédient principal, c'est d'abord l'eau ", rappelle le brasseur. " Celle de la région lui confère une saveur particulière, qui ne serait pas la même dans une autre ville. " S'y ajoute le talent du professionnel, formé à Nancy dans un institut spécialisé. La première gamme comprend quatre bières, de la blanche à la noire en passant par une blonde légère, assez fruitée en goût mais pas trop amère et une IPA aux saveurs de fruits tropicaux.

Enfin, la brasserie artisanale est aussi la première en Île-de-France à remettre la consigne au goût du jour.



" Au lieu de considérer les bouteilles comme un déchet, nous laissons le choix aux consommateurs et aux restaurateurs de les rapporter. Chaque bouteille donne droit à 10 centimes sur la prochaine commande. "

Ce projet a été le premier dans les Yvelines à bénéficier du budget participatif écologique de la Région Île-de-France. C'est le moment de trinquer !