

Alaryk lance les bières gastronomiques made in Béziers

La nouvelle brasserie Alaryk installée à Béziers a ouvert ses portes en avril 2016. Ses bières artisanales et biologiques sont distribuées dans le Biterrois mais aussi dans toute la France et à l'étranger.

En 2013, la rencontre de Sébastien Alary, dirigeant de la société indépendante Alary Boissons spécialisée dans la distribution de bières spéciales et spiritueux, et Jean-Olivier Rieusset, expert en commercialisation des vins et alcool et défenseur d'une gastronomie éthique, donnent naissance au projet de Brasserie Alaryk.

Un projet d'envergure

Cinq ans et 2 millions d'euros d'investissements plus tard, la brasserie est fonctionnelle et distribue ses bières aux cafés, hébergeurs, restaurants, magasins spécialisés, cavistes et festivals. L'entreprise emploie 11 personnes, dont 6 dédiées à la brasserie. L'outil a une capacité de production de 7500hl /an, distribués en fûts et en bouteilles. Le projet a été soutenu par la Région Languedoc-Roussillon, l'Agglomération Béziers Méditerranée, la Ville et la CCI de Béziers. La Brasserie est actuellement sur un projet d'agrandissement de 3 millions d'euros afin de faire passer sa capacité de production à 20000hl d'ici cinq ans, ainsi que sur la création d'une distillerie artisanale 100% occitane.

L'ensemble de la production est certifiée Origine France Garantie, Sud de France et Agriculture Biologique (Ecocert). L'entreprise vise d'ores et déjà une certification ISO26000 (responsabilité sociétale) à l'horizon 2021.

La renaissance d'une tradition brassicole à Béziers

La brasserie Alaryk est installée aux portes de Béziers dans un ancien bâtiment industriel, désormais rénové, dans le quartier où opéraient les brasseurs à l'époque où la ville produisait de la bière (depuis 1815 – Kayser, jusqu'en 1965 - Brasserie Générale du Midi).

Le choix de Béziers s'est imposé pour les créateurs, natifs de la région, qui font ainsi renaître une tradition brassicole perdue.

Des bières de spécialité, bio et artisanales

Alaryk s'inscrit dans la mouvance actuelle des « Craft beers », ce phénomène des bières artisanales de spécialité qui connaissent un large engouement au niveau mondial. Les bières Alaryk se positionnent plus spécifiquement sur la tendance des bières de gastronomie, de plus en plus fréquentes sur les tables des plus beaux restaurants.

Alaryk fait le choix d'une production française, responsable et 100% bio. La bière est brassée à Béziers à partir d'orges et de blés français issus de l'agriculture biologique et maltés dans la meilleure malterie indépendante d'Europe.

Les Houblons biologiques sont quant à eux issus des meilleurs terroirs. La Brasserie Alaryk travaille à la mise en place d'une production de malts et houblons 100% occitans avec des partenaires locaux (malterie, producteur).

Les bières Alaryk se présentent sous la forme d'une bouteille élégante et légèrement galbée, avec un col adapté, à la manière d'une bouteille de vin, en référence directe au terroir viticole environnant. Ce contenant particulier est le résultat d'une collaboration avec les équipes Sélective Line de l'entreprise française Verallia.

Une gamme complète

Selon les créateurs d'Alaryk : « Nous voulions des bières agréables et riches en saveur, mais qui restent accessible à tous les palais. Elles doivent donner envie d'être dégustées... et d'y revenir ! (avec modération) ». Avec une gamme de huit bières (Alaryk Blonde, Alaryk Blanche, Alaryk Ambrée, Alaryk India Pale Ale, Alaryk Double, Alaryk Brune, Alaryk Triple Grain, Alaryk Bière d'Hiver), toutes les catégories d'amateurs de bières de spécialité peuvent trouver leur bonheur.

Gastronomie oblige, la brasserie donne des indications d'accords mets/bières pour chacune de ses déclinaisons : carpaccio de canard aux agrumes pour la blonde légère et fruitée, croustillant de fruits mousse passion pour la blanche aux notes d'agrumes et de banane, fondant au chocolat caramel beurre salé pour l'ambrée aux notes biscuitées, ceviche d'huîtres aux légumes en pickles pour l'IPA fortement houblonnée.

Les bières artisanales Alaryk sont reconnues au niveau international par leur qualité, ce qui leur a permis de remporter de nombreuses récompenses : Fourquet d'Or 2017 du Musée Français de la Brasserie et Médaille de Bronze France 2017 aux World Beer Awards pour l'Alaryk Double ; Médaille d'Or 2017 au Brussels Beer Challenge, World Bronze Medal Design et France Winner 2017 pour l'Alaryk Brune.

Où les trouver ?

Les bières Alaryk sont disponibles en fûts 30l, mini fûts 5l et en bouteilles (33/75cl) au caveau de la brasserie installé 2 rue des Poiriers à Béziers. A quelques encablures du site des Neufs Écluses, la brasserie capte un public d'estivants curieux de découvrir le processus de fabrication d'une bière, voir les installations, et déguster la bière locale.

Bien que la Brasserie Alaryk soit une jeune entreprise, vous pouvez retrouver nos bières dans les meilleurs établissements : Biocoop, Le Chameau Ivre (Béziers, Meilleur caviste de France 2016 de la Revue des Vins de France), La Cave des Arceaux (Caviste leader sur Montpellier), Le Vin au Vert (Paris, Top 10 des caves à manger sur Paris pour le magazine GQ en 2016), Les Passionnés (Toulouse), Restaurant Franck Putelat (Carcassonne, 2* au Guide Michelin, Bocuse d'Argent 2003) et bien d'autres, dont cinq restaurants étoilés au Guide Michelin. Elle est aussi présente à l'étranger : Chine, Espagne, Suisse, Danemark, Lituanie...

Vous pouvez retrouver l'ensemble des points de vente sur : <https://www.alaryk.fr/ou-trouver-nos-bieres/>