

AGROALIMENTAIRE

# La Brasserie Malt Emoi se fait mousser

Denis et Lucille Chabanne, Bernard Gloriod, président d'Initiative Plaine de l'Ain Côtière.

**Nouveau lieu de production, nouveau lieu de vente directe et changement dans le pilotage, 2021 est une année de brassage, pour l'entreprise.**

CAROLE MUET

C'est le moins que l'on puisse dire, cette année, « ça brasse » au sein de la Brasserie Malt Emoi. À la maturité du créateur Denis Chabanne, s'ajoute désormais la fougue de la jeunesse de sa fille Lucille. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier, elle a rejoint l'entreprise pour pouvoir augmenter la production et améliorer les conditions de travail, tout en maintenant la qualité des produits. Mais le changement ne s'arrête pas là. Sans pour autant se mettre la pression, l'entreprise a transféré sa production sur Meximieux, dans des locaux plus spacieux. Pris de passion pour le brassage de la bière, Denis Chabanne commence l'aventure dans son garage de Villieu-Loyes-Mollon, le 8 janvier 2018, l'engouement pour les bières artisanales s'ajoutant au savoir-faire du brasseur. Ainsi, comme l'indique le logo dessiné par Corinne Chabanne, son épouse : « *Bière qui coule amasse la mousse !* »



C. CAROLE MUET

## ÉMOTIONS AUTHENTIQUES

Unique brasserie artisanale de la Côtière, Malt Emoi est née entre Dombes et Bugey. Elle propose cinq bières permanentes et, au gré des saisons, des bières éphémères, pour des émotions authentiques. On trouve ainsi les bières blanche, blonde, ambrée, brune et IPA (Indian Pale Ale) pour les permanentes, et les bières au safran de la Dombes, fumée au bois de Savoie ou d'hiver pour les éphémères. Ces bières, 100 % artisanale et locale, affichent la couleur tout en caractère. « *Avec le déménagement, nous avons également*

*acquis cinq cuves. La première mise en bouteille s'est déroulée le 18 mars dernier. Il faut savoir qu'une fois brassée, il faut attendre six semaines pour déguster la bière* », souligne Denis Chabanne. « *Les ingrédients de base sont des produits provenant de circuits conventionnels. Malts et houblons sont achetés auprès d'un fournisseur français, relève Lucille Chabanne. Toutes les bières sont fabriquées sur place, jusqu'à leur mise en bouteille et l'étiquetage.* » ■

## UN PRÊT D'HONNEUR D'INITIATIVE PLAINE DE L'AIN CÔTIÈRE

Initiative Plaine de l'Ain Côtière va verser 6 000 euros de prêts d'honneur à Malt Émoi, afin de financer la constitution du nouveau stock et de préparer la réouverture des bars et restaurants. Actuellement, la microbrasserie développe au maximum la vente aux particuliers, en direct au magasin et en livraison. Les bières Malt Émoi, qui ont reçu le label Saveurs de l'Ain pour leur goût et leur terroir, sont également disponibles aux alentours dans différents points de vente aindinois et isérois.



C. CAROLE MUET

**320  
hectolitres**

**C'est l'objectif de  
production pour 2021.**