

Il lance la bière de Noël

Depuis le jeudi 30 novembre, Damien Chavent, propriétaire de la brasserie des Coteaux, située au Pech, propose sa toute dernière création : la bière de Noël. Cette nouveauté, entre blonde et ambrée, aux senteurs épicées, est légèrement plus alcoolisée, et donc plus chaleureuse que les bières traditionnelles. Elle devrait ravir le palais des amateurs qui pourront la déguster à une température un peu plus élevée, entre 12 et 13°. À l'occasion des fêtes de fin d'année, les trois productions artisanales de la brasserie sont présentées en valisette à offrir accompagnées d'un verre pour mieux les apprécier. La bière de

Noël est présentée en bouteille étiquetée aux couleurs de saison, la croix occitane bleue se détachant sur un fond bleu nuit et blanc. Le conditionnement reste basé sur des bouteilles de 50 cl, mais devrait courant 2007 évoluer vers la « 33 », mieux adaptée à la demande.

Après six mois environ de fonctionnement, Damien Chavent se déclare satisfait de la pénétration du marché. Bien implanté désormais sur les marchés du Tarn, et des départements voisins, il constate une bonne progression de la demande, et une fidélisation de la clientèle.

Cette jeune entreprise qui valo-



Damien Chavent présente la bière de Noël et la valisette.

rise ainsi une production agricole locale, la base de ses produits étant l'orge produite sur place à la propriété.

Y. R.

Vente directe à la brasserie tous les jeudis, jusqu'au 28 décembre inclus, de 16 h à 20 h. Tel: 05.63.40.81.01. Courriel: brasseriedesoteaux@yahoo.fr.