

BOISSONS : Cyril Vechambre crée une brasserie artisanale à Bessines

[VECHAMBRE CYRIL ROMAIN](#) (siège à Bessines/79) a créé sa brasserie artisanale en début d'année. Sa bière, " La Chamoise ", se décline pour le moment en deux versions : blonde et blanche. Elles ne contiennent que de l'eau, de la levure, du malt d'orge et du houblon. Pour jouer sur la couleur, la Chamoise travaille avec une dizaine de références de malt. Pour la blonde, c'est le dosage de houblon qui module l'amertume. Les six houblons utilisés proviennent pour beaucoup d'Alsace. La brasserie bessinoise compte à l'avenir élargir sa palette. Pour le moment, les bières de « La Chamoise » sont disponibles les week-ends sur le marché de Niort. www.societe.com/societe/monsieur-cyril-vechambre-809932924.html