



La brasserie Bourganel, au centre de Vals-les-Bains. Photo G. Delos.

75 cl à destination des grandes et moyennes surfaces de la région, foires, marchés cavistes et épicerie fines.

La qualité des produits ne cesse de progresser et la brasserie enregistre déjà 2 médailles du Concours général agricole : l'argent pour la *Ninkasi ambrée* en 2003 et l'or (ô combien méritée) pour la *Ninkasi Rouse* en 2004.

On attend avec impatience l'*Indian Pale Ale* (IPA) prévue pour le mois de mai et son bouquet de houblons aromatiques !

Notons également que le Ninkasi organisera en octobre le 4ème salon des brasseries artisanales de Rhône-Alpes.

Pour terminer cette journée marathon, je me suis rendu boulevard de la Croix Rousse, au **Café Chanteclerc**. Créé en 1994, c'est un lieu très prisé des habitants du quartier. Il propose une ambiance bistrot avec une grande terrasse exté-

rieure illuminée par des lampions et organise régulièrement des soirées apéro-concerts. Florent Langloy, le jeune maître-brasseur, s'occupe également de la programmation musicale.

Équipé d'un matériel d'origine anglaise, il a élaboré 400 hl de bière en 2004. La gamme est composée de 5 bières permanentes, tirées directement au comptoir (blonde, rouse, blanche, ambrée et brune) complétée par des bières de saison ou événementielles telle une bière aux marrons pour la traditionnelle fête des marrons tous les 11 novembre.

La Drôme et l'Ardèche : des bières aux accents du sud

Le second jour, partant de Lyon, je suis allé visiter la **brasserie Bourganel**.

