



BRASSERIE DE LA VALLEE DE CHEVREUSE

Histoire

Emmanuel Rey, ingénieur agricole et créateur de la brasserie, a travaillé plusieurs années dans le monde du vin. En 2007 après une vinification aux Etats Unis et suite à de superbes dégustations de bières américaines, il décide d'ouvrir sa propre brasserie : par passion pour le produit, et par volonté de lancer sa propre production.

Cette brasserie artisanale voit donc le jour en 2008 dans les Yvelines, au cœur de la Vallée de Chevreuse. La bière brassée s'appelle la Volcelest, du vieux français « Vois, c'est lui » désignant l'animal dont on vient de voir l'empreinte du pied marquée sur le sol. Pour exprimer son attachement à la production locale, Emmanuel Rey a choisi comme logo le cerf, animal emblématique de la Vallée de Chevreuse.

Depuis sa création, la brasserie s'est peu à peu agrandie et compte aujourd'hui 7 personnes qui œuvrent tous les jours pour vous proposer des bières artisanales de qualité.

En 2010, Emmanuel a fait certifier la gamme Volcelest en bio. Cette démarche s'inscrit dans la volonté de la brasserie d'être un acteur le plus vertueux possible sur le territoire.



Emmanuel Rey
Créateur de la brasserie



Les bières

De simplement 3 bières au départ, la gamme a largement évolué et s'étend chaque année avec de nouvelles bières.

La gamme Volcelest comprend désormais, des références comme la blonde, l'ambrée, l'IPA, la porter framboise, la double IPA...

Des bières éphémères ainsi que des productions en collaboration avec d'autres brasseries viennent ensuite dynamiser l'offre chaque année.

Avec le temps, les bières Volcelest ont su s'implanter comme une marque importante des bières BIO en Ile de France. 90 % de la production est écoulee localement, auprès d'une clientèle fidèle, qui sait pouvoir compter sur une qualité constante.

