



**SALON DES VINS
DES VIGNERONS
INDÉPENDANTS**

**MANDELIEU
LA NAPOULE**

**CENTRE EXPO
CONGRÈS**

**DU 01 AU 03
AVRIL 2022**



Accueil > [Entreprises](#)

[VIDÉO] The houblon project pour une bière 100% niçoise



Alexandre Gallet et Olivier Gasquet, les deux font la bière.

ENTREPRISES

🕒 Jeudi 19 avril 2018 à 18h19

La Socca Bièra d'Olivier Gasquet prend du galon patrimonial en s'imposant sur une fabrication et des produits made in Comté. Un positionnement... philosophique.

Un tout premier embouteillage en terre de Bellet, à Saint-Isidore, un "brassin" originel, deux ans après l'avènement de la bière aux pois-chiches qui jusqu'alors était brassée en Belgique, faute d'investissements locaux envisageables en phase de démarrage : la Socca Bièra revendique son bercaïl, et Olivier Gasquet, son créateur, une philosophie entrepreneuriale basée sur le collaboratif et le local pur et dur. Pour preuve, ce cocktail réussi avec le rhum AOC retravaillé à Nice par Alexandre Gallet, vieilli rue Lascaris : un savant dosage embouteillé cette semaine à 500 exemplaires-tests, une Marida (mariage en nissart) promise à un bel avenir aux côtés de ses sœurs blondes, ambrées ou bio.

Et pour bien installer la famille, rien de tel qu'un terrain pour y planter 200 pieds de houblon, du côté de Gattières, pour une matière première loco-locale et fière de l'être. "Pour être ancrés à notre territoire, en amont et en aval de la production" souligne Maître Gasquet. Un ancrage qui pour lui n'est pas un vain mot : les étiquettes viennent de l'imprimerie Pierotti, à la Madeleine, les emballages de Smurfit Kappa (Contes) et One (Nice), le stockage est assuré par Sun Logistique (Carros) et le transport par la société Nikaïa express.



Oktober Festa Nissarda

Revenons à nos houblons : la toute première récolte métropolitaine est prévue pour septembre 2018, l'occasion d'un brassin de Socca Bièra au houblon frais. Et en octobre, à l'heure où s'enchaînent les fêtes de la bière à travers le continent, sortie officielle de cette première cuvée du pays niçois, qui au delà du patrimoine génétique revendiqué surfe sur la vague des micro-brasseries, huit semaines de fermentation au lieu de quelques jours pour les grandes marques courantes, la Rolls des blondes d'aqui, et une mousse onctueuse à souhait grâce à l'ami pois-chiche.

Annonces Légales publiées en ligne

Vente aux enchères à venir

**MAISON DE PLAIN PIED à usage d'habitation à
DRAGUIGNAN (83)**
928 boulevard Léon Blum



J-14

Mise en vente : **vendredi 08 avril 2022**
Commune : **Draguignan**

Mise à prix **60 000 €**

[Consulter la vente](#)

**À partir de
18€/AN**

**LE 1^{ER} MÉDIA ÉCONOMIQUE DU 06
POUR PEANUTS !**

Vie des entreprises, opportunités d'affaires, innovations du territoire, stratégie des filières et des collectivités, marchés publics, annonces légales... un contenu complet et de qualité.

Restez connectés à l'actu éco azurienne

tribune côte d'azur

Nous suivre

Inscription à notre newsletter

E-Mail

[Inscription](#)



Je ne suis pas un robot



Confidentialité - Conditions