

## Brasseurs de France lance à la veille de l'été le site [biere-tourisme.fr](http://biere-tourisme.fr)



Brasseurs de France lance à la veille de l'été le site [biere-tourisme.fr](http://biere-tourisme.fr), une invitation à découvrir les brasseries implantées dans toutes les régions de France et à partager les secrets de la fabrication de la bière.

Randonnée en Auvergne, visite des châteaux de la Loire, sports nautiques en Bretagne ou sur la côte d'Opale, les différentes régions de France attireront cet été des millions de Français autour d'activités culturelles et sportives. **Et pourquoi ne pas visiter une brasserie et soutenir en même temps les brasseurs pendant la période estivale qui va débiter ?** Avec plus de 2 000 brasseries sur l'ensemble du territoire, il y a toujours une brasserie à moins de 30 km de son lieu de résidence ou de son lieu de vacances, ouverte à la visite du public pour faire découvrir les différentes étapes de fabrication de la bière. Des matières premières (eau, orge, malte, houblon, etc.) levure, naissent des milliers de recettes qui contribuent à la richesse et à la diversité du paysage brassicole français. C'est ce patrimoine et ce savoir-faire que proposent de partager les brasseurs en accompagnant le public sur leur site de production : découvrir les différentes variétés de houblon, les couleurs du malt, les techniques de fermentation, les meilleurs accords de leurs bières avec les produits de leur terroir.

Le site [biere-tourisme.fr](http://biere-tourisme.fr) indique par région les différentes brasseries ouvertes au public, leurs coordonnées, leurs horaires d'ouverture, les animations et dégustations proposées dans le cadre de la visite. Il mentionne également les boutiques attenantes aux brasseries où il est possible de s'approvisionner en produits gastronomiques régionaux. La géolocalisation permet d'accéder aux sites les plus proches de son itinéraire de balade ou de son lieu de villégiature.

En 2019, près d'un million de visiteurs ont franchi les portes d'une brasserie et ont ainsi pu se familiariser avec les techniques de fabrication de la bière ainsi que du vocabulaire pour en parler : pétillance, amertume, astringence, douceur... déjà par les mots, tout un voyage !

**Cette année, les brasseurs se sont organisés pour accueillir le public en toute sécurité : respect de distanciation, port de masque, mise à disposition de gel hydroalcoolique à l'attention des visiteurs... L'ensemble du circuit des visites a été repensé pour respecter les nouvelles normes sanitaires.**

### **Brasseurs de France**

*Brasseurs de France, fondé en 1878, est le syndicat professionnel de la brasserie française. Il représente plus de 98% de la production française de bière et a parmi ses membres 96% de PME/TPE. Il fédère les brasseries artisanales, historiques, familiales qui génèrent plus de 4,1 milliards d'euros de chiffre d'affaires (chiffres 2019).*

*Secteur agro-alimentaire majeur par son poids économique de l'amont (orge et houblon) à l'aval (grande distribution, cafés et restaurants), les activités liées à la filière représentent 135 000 emplois pour un chiffre d'affaires total de 15,5 Milliards €.*



@BrasseursFrance



@Brasseursde.france



@brasseursdefrance

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.