



## NOTRE HISTOIRE

Saint-Christol, petit village de l'Hérault, entre Montpellier et Nîmes, au cœur de vignobles de qualité, est un village où il fait bon vivre et découvrir les saveurs magiques du terroir.

Avec mon épouse Helene et nos 2 fils, nous nous y installons en 1996, conquis par le charme de ce village viticole.

Au fil des années, fortement absorbés par nos métiers respectifs et nos nombreuses activités, ( la vie quoi ... ) nous élaborons patiemment notre projet, en petites fourmis, morceaux par morceaux. C'est fin 2015, que nous décidons de concilier une de nos passions à la vie du village : l'histoire du Petit Caboulot commence donc.

### Le local : L'ANCIEN FOYER RURAL DU VILLAGE



Lors de nos promenades à pied ou à vélo, ce lieu particulier « inactif » nous attirait particulièrement : Chargé des souvenirs du village, il dégagait un charme particulier et au gré de nos passages, nous nous disions souvent que c'était dommage de le voir fermé et inutilisé depuis plus de 20 ans.

Lorsqu'en 2016 le projet commence à émerger, le choix du lieu est une évidence. S'agissant d'un local communal, ce n'est que le début de longues procédures qui permettent l'acquisition du local en Mars 2017 !

Inutilisé depuis plusieurs décennies, le lieu demande une rénovation, à commencer par la toiture, et quelques aménagements pour l'adapter au projet : les travaux démarrent en Juillet 2017. Après 3 mois de gros œuvre, confiés à des professionnels du bâtiment, nous avons effectué nous-même tout le second œuvre puis l'installation de l'ensemble du matériel de production.

Le 17 Mars 2018, la Brasserie était opérationnelle !

Aujourd'hui en 2023, notre gamme s'est élargie avec plus de 10 recettes !

Nos produits sont conditionnés en cartons de 12 bouteilles verre de 50 cl,

ainsi qu'en fûts jetables de 20 litres et 30 litres

# Nos produits

**NETPA MOSAÏC**  
BIÈRE BLONDE **BIO**  
STYLE NEIPA  
"NEW ENGLAND IPA"  
RONDE ET FRUITÉE  
FERMENTATION HAUTE.

**LA SPÉCIALE K**  
LA K EN VERSION IPA **BIO**  
NOTE HOUBLONNÉE DÉGAGEANT  
DES ARÔMES DE FRUITS  
JAUNES : PÊCHE, ABRIDOT,  
FERMENTATION HAUTE

**LA 69 ÉROS**  
BIÈRE BLANCHE **BIO**  
RAFFRAÏCHISSANTE ET SUBTILE  
FLEUR, D'HIBISCUS, GINGEMBRE,  
CITRON ET BETTERAVE ROUGE,  
FERMENTATION HAUTE.

**LES SPÉCIALES**  
SECON LES RÉCOLTES DE FRUITS,  
DES EXPÉRIENCES, DES COLLAB,  
DES BRASSINS ÉPHÉMÈRES  
SERONT PROPOSÉS AU COURS  
DE L'ANNÉE...

**LA K**  
BIÈRE BLONDE **BIO** KÖLSCH  
RAFFRAÏCHISSANTE  
GENTIMENT HOUBLONNÉE,  
FERMENTATION HAUTE.

**LA S**  
BIÈRE BLONDE **BIO** SAISON  
MALTÉE, ÉPICÉE CORIANDRE ET  
ÉCORCES D'ORANGE AMÈRE,  
FERMENTATION HAUTE.

**LA BLANCHE HENRIETTE**  
BIÈRE BLANCHE **BIO** WITBIER  
ENVOÛTANTE  
À LA FLEUR DE SUREAU  
ET ÉCORCES D'ORANGE AMÈRE,  
FERMENTATION HAUTE.

**LA 68'HARD**  
BIÈRE AMBRÉE, SUBTILE,  
INTENSE ET PARFUMÉE  
AU POIVRE DE SICHUAN,  
FERMENTATION HAUTE.

**ST JACQUES SMOKED**  
BIÈRE BRUNE **BIO** PORTER  
DOUCE ET FUMÉE  
AU BOIS DE HÊTRE,  
FERMENTATION HAUTE.

CONDITIONNEMENT EN BOUTEILLE DE 50CL, FÛT DE 20 ET 30 LITRES

## + Des versions vieilles en barriques :

<p>2019 :</p> <p><b>La S Vieille</b> en fut d'Armagnac</p>	<p>2020</p> <p><b>La 68Hard Vieille</b> en fut de Rhum de la Barbade</p>	<p>2021 :</p> <p><b>La St-Jacques Smoked Vieille</b> en fut de Bourbon</p>
--	--	--



**La M**  
**Bière d'hiver**  
**Mûres sauvages -**

*Ambrée de Saint Christol*

## + des bières de saison :

<b>La C</b>		
<b>2019</b>	<b>Bière de printemps</b>	<b>2022</b>



## **La brasserie :**

Plus qu'un métier, une passion ! Eric avait découvert ce milieu de partage et d'échanges, via la brasserie « amateur » et les nombreuses brasseries artisanales rencontrées, aux 4 coins de la France .

Brasser dans sa cuisine, quelques litres et les déguster entre amis, était une étape « ludique » et enrichissante. Les premières recettes élaborées se perfectionnent, des essais sont menés, des échecs nous permettent de comprendre la dimension profonde des mystères du brassage amateur... Les dégustations privées se succèdent, et au fil des compliments ou critiques constructives, Eric élabore ces recettes et mesure l'ampleur des possibilités infinies qu'il pourra explorer.

Entre Mars et Juin 2016, Eric suit une formation de brasseur à Lyon, au cours de laquelle il confronte ses méthodes d'amateur, aux contraintes professionnelles : la vocation se confirme. Les différentes méthodes de fabrication, les installations professionnelles, les perspectives infinies de création motivent Eric dans sa décision : il deviendra Brasseur Créateur.

Hélène, curieuse et volontaire pour accompagner Eric, décide de postuler à l'unique formation universitaire en France, à l'université de La Rochelle : La formation d'opérateur de Brasserie de la « Science infuse » est très convoitée, et par chance, elle y obtient une place sur la session de Mars 2017.

Dès Avril 2017, en parallèle des préparatifs relatifs aux travaux du local et à la création de l'activité, les décisions importantes prennent forme, pour finaliser les commandes de cuverie en Juillet, en pleine canicule déshydratante : au rythme de dégustations de bières désaltérantes et riches d'arômes subtils.

Ce long processus, constitué de patience, de réflexion, et de travail de fond, nous permettra d'établir les bases solides pour que nous puissions vous proposer des produits de qualité, dans les règles de l'art.

Notre projet est bien plus large que la production de bières .

Dynamiser la vie du village, nous intégrer dans la vie socio-professionnelle de notre territoire et le valoriser, sont les motivations qui nous animent. Notre responsabilité sociétale, nous amène à inscrire notre projet dans une démarche de développement durable, où chaque partenaire peut jouer un rôle plus ou moins important : chaque pierre permettra à l'édifice de s'élever...

## **Le nom : La µBrasserie du petit Caboulot**

Le « caboulot » est un terme d'argot, qui désigne :

Pour certains : un simple café populaire ,

un lieu où l'on peut boire,

un débit de boisson à vocation artistique,

ou « un café plus ou moins mal famé, à clientèle régulière »,

une brasserie où on est servi par des femmes ...

Pour d'autres : « un débit de prunes à l'eau de vie et de liqueurs »

En Franche Comté, c'est un « petit réduit dans une écurie où l'on enferme un jeune animal pour le protéger contre les accidents » ! qui résulterait du croisement du mot franc-comtois «réduit» puis «loge dans une étable», de boulo(t) «petit local pour animaux» et du mot « cabane »

Ailleurs, c'est un « réduit, petit cabaret » ou « « petite cabane, petite chambre » Cabaret infime, pauvre gîte .

Caboulot aurait d'abord été au milieu du XIXe le nom d'un cabaret parisien.

Ces synonymes sont : beuglant, bibine, bistrot, buvette, cabaret, café, estaminet, guinguette, mastroquet, troquet ...

On appelle la serveuse de petit café une « caboulotière » .

En corse, le petit caboulot a une toute autre signification, puisque c'est associé à des maisons où se rencontrent de belles et jeunes filles, avec des messieurs ...

Bref tout un univers !

Si vous trouvez des bouquins, des expressions, ou tout lien avec ce mot, envoyez-nous les références !

## **Le logo et les étiquettes**

C'est la rencontre de plusieurs univers, la musique, la brasserie, le théâtre, les graffs, la peinture etc ... et une belle amitié, qui alimente nos inspirations et la création du logo , avec Blairtouch, musicien, acteur, créateur talentueux et génial !

Avec sa définition de la blair touch : « c'est plus qu'un concept, c'est une vie » ! il nous a accompagné depuis le début.

Avec Blairtouch, quelques indications suffisent pour créer ce que nous imaginions sans savoir le faire : le logo , puis les étiquettes etc ... Merciiiiii Blairtouch !

Et immense Merci à Alain Fillatre, peintre talentueux, pour l'étiquette de la 68'Hard : seul lui pouvait illustrer cette bière ! Merciiiiii Alain !