

# Ateliers de brassage dans la grange à grains de la rue Silvy



## Description

Le but de ce projet est d'apporter un élan supplémentaire à la reconversion en microbrasserie du lieu patrimonial de la Grange, pour en faire un lieu de rencontre, d'animation et d'apprentissage, et de manière à renforcer le lien social entre artisans et habitants, toutes origines culturelles, sociales et tous âges confondus.

La Grange, située dans le vieux centre au 4 rue Silvy, propriété de la ville, est en cours de reconversion et revalorisation. Ce magnifique lieu, doté d'une majestueuse porte charretière en bois de 8 mètres de haut, est une ancienne grange à grain et fourrage destinés aux animaux de trait. Ce patrimoine historique, témoin du passé de Nanterre est resté plutôt discret jusqu'ici, servant récemment de parking.

En accord avec la mairie, un projet de microbrasserie est en train de se monter afin de voir le jour fin 2019. Ce bâtiment en pierres apparentes d'une hauteur sous plafond de 12 mètres abritera un système de production artisanal bio de bières et de boissons non alcoolisées.

Ce lieu continuera donc d'abriter du grain qui sera transformé en un produit vendu localement et en respectant des circuits courts. Les fondateurs de la micro-brasserie ont à coeur de faire connaître aux Nanterriens à la fois le processus de production de bière mais aussi l'histoire du bâtiment.

Des ateliers de brassage et de dégustation en groupe seront proposés tous les mois afin de faire découvrir la “magie” du brassage et de la fermentation et la diversité des saveurs de la bière. Une partie des bières produites sera récupérée un mois plus tard par les participants, après fermentation dans les locaux. L’autre partie sera goûtée lors des ateliers de dégustation afin de découvrir les diverses saveurs de la bière et de partager impressions et connaissances. Le matériel nécessaire aux ateliers devra être acheté et sera stocké sur place, un intervenant en provenance d’une association non liée à la brasserie sera rémunéré. Chaque atelier sera accessible pour un prix modique couvrant l’achat des matières premières. Les ateliers de brassage et de dégustation dureront respectivement 4 heures et 1 heure 30.

La Grange sera ouverte au public une journée en semaine ainsi que le samedi de 9H à 19H. Une zone sera aménagée afin d’accueillir le public de manière sécurisée et donnant accès à des panneaux informatifs sur le lieu, la passé brassicole et les techniques de brassage. La zone de brassage sera directement visible mais interdite d’accès. Un coin dégustation permettra de goûter et acheter la bière produite localement. La grange sera ouverte exceptionnellement pour les événements emblématiques du centre ancien, ecozone, parade(s), et la ferme géante ainsi que lors des samedi piétons.

## Travaux

### Embellissement de l’espace public

- remise en état de la porte d’entrée en bois
- remise en état de l’accès au niveau du trottoir en utilisant les pavés historiques

### Accueil du public

- mise aux normes de sécurité et d’accessibilité du site
- aménagement d’une zone d’accueil
- création d’un panneau informatif sur l’histoire et les caractéristiques du lieu avec l’aide de la Société d’Histoire de Nanterre
- création d’un panneau informatif sur le passé de Nanterre en lien avec la bière et les boissons non alcoolisées (limonade à la Rosière, entrepositaires de bières, brasserie de la boule, ...) avec l’aide de la Société d’Histoire de Nanterre
- création d’un panneau informatif sur le brassage et la transformation du malt d’orge en bière

### Ateliers de brassage et de dégustation

- Achat du matériel de brassage dédié
- Achat d’une table et de chaises

## Budget estimatif

Porte d’entrée	1500€
Trottoir	3500€
Mise aux normes	5000€
Matériel de brassage	2000€

Mobilier	1000€
Intervenant	2000€
Panneaux informatifs	5000€
Communication	3000€
-----	
Total	23000€