

AGRICULTURE ET FORÊTS — **AGRICULTEURS 77 : LA BRASSERIE RABOURDIN OÙ LA BIÈRE ARTISANALE COULE À FLOTS**

Dans ce dernier volet de l'édition "Agriculteurs du 77", découvrez à présent l'une des meilleures adresses de la filière brassicole en Seine-et-Marne : la brasserie Rabourdin. Cette exploitation familiale située dans la Brie produit depuis plus de 20 ans de la bière artisanale et locale. Rencontre avec Hubert, brasseur et agriculteur de passion.


Créé le: 3/03/2022

« On ne fabrique pas seulement une bonne bière, on valorise notre terroir »



Lorsque Geneviève et Hugues décident de diversifier leur exploitation agricole en 2001 à Courpalay, dans la Brie seine-et-marnaise, il n'y avait pas de brasseries artisanales en Seine-et-Marne. Agriculteurs au départ, le couple Rabourdin se lance dans l'aventure et produit en circuits courts la bière de Brie avec l'orge cultivée à la ferme. La première bière de Brie est ainsi créée !

En 2009, Hubert et Estelle Rabourdin reprennent le flambeau et développent l'entreprise familiale. Aujourd'hui, les déchets de la brasserie sont valorisés en énergie verte par un méthaniseur. « *La boucle est bouclée ! On cultive l'orge, on fabrique les bières et on réutilise les déchets en énergie* », se réjouit Hubert Rabourdin.

Brassées 100 % pur malt provenant exclusivement de l'orge cultivé à la ferme, les bières de la brasserie Rabourdin se déclinent en 3 gammes d'excellence : la briarde, la bière de Brie et la Terrano. Blonde, blanche, ambrée... Chaque gamme a sa recette, son élégance et sa finesse qui plaira assurément aux amateurs de bières !

Toujours dans une logique de valorisation du terroir seine-et-marnais, la brasserie Rabourdin propose aussi la briarde coquelicot. Cette fleur des champs est cueillie et utilisée en Seine-et-Marne depuis 1870. « *On ne fabrique pas seulement une bonne bière, on valorise notre terroir* », explique Hubert Rabourdin.



Retrouvez les produits de la brasserie Rabourdin au Salon international de l'agriculture le week-end du 5 et 6 mars, au stand de la Seine-et-Marne. Plus d'informations sur le site web de la [brasserie Rabourdin](https://www.brassierabourdin.com/) (<https://www.brassierabourdin.com/>).