

# AU PIED DES PISTES

## Aussi connue que la Bastille, *la bière Mandrin*

Dans sa marmite, des noix ou du sapin, sept plantes de Chartreuse ou du chanvre brassés par un d'un artisan curieux de son terroir au point d'en refaire jaillir une tradition oubliée : « *Mes grands-parents travaillaient à la brasserie de la Frise* », explique Vincent Gachet. Depuis 2002, ce passionné fait mousser le Dauphiné avec sept recettes de bières artisanales brassées à l'ancienne, ni filtrées, ni pasteurisées (1200 hectolitres/an) dans l'esprit de sa Mandrin aux noix, la toute première élaborée chez lui au pied du Vercors (ci-contre, en haut). Et d'autres saveurs comme ces



tortillons à la bière fabriqués avec le savoyard Pasta & Aromi. Le tout proposé dans le nouveau refuge de Mandrin : rue Lesdiguières, sa nouvelle boutique grenobloise.

**Sa bière inimitable** : La Mandrin aux noix, ambrée, à la fois profonde et soutenue révèle des notes de miel inattendues. Aussi célèbre que le brigand au point de figurer sur le site officiel [www.mandrin.org](http://www.mandrin.org) !

