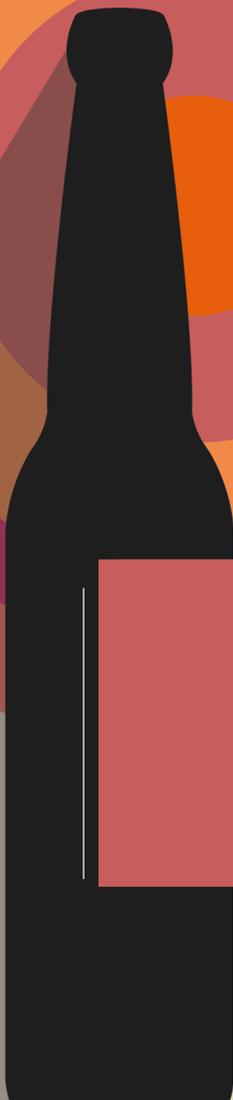


# Les Brasseries de Montpellier

Petit guide des brasseries artisanales  
de la métropole de Montpellier



BAUME TELEMA EL BATIF CORASOUND HEPTASOUND OGURE ROSIE LGIG SOEUR

# BRASSERIES EN FÊTE



**16 ET 17 MAI 2025**  
**PARC MONTCALM**

**BRASSERIES LOCALES**   **DJ SET**   **FOODTRUCKS**   **ANIMATIONS ENFANTS**



ILLUSTRATION: ILLUSOUVAGE  
LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ ET À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## Découvrir le savoir-faire local

C'est avec beaucoup de bonheur que nous éditons ce petit guide des brasseries artisanales de la ville avec la complicité de Montpellier Méditerranée Métropole.

Les brasseries participent pleinement à l'économie locale, mais aussi à un art de vivre qui nous est propre à Montpellier : des produits locaux, des artisans, de la passion et des rencontres.

Depuis quelques années, la scène brassicole locale connaît un véritable essor. De la créativité des brasseries, à la diversité des saveurs proposées, la ville se réinvente comme une destination incontournable pour les amateurs de bière artisanale, un véritable laboratoire du houblon.

Les brasseries locales sont à l'avant-garde d'une révolution qui mêle tradition et innovation. Ici, on brasse à la main des bières de caractère, souvent bio ou éco-responsables, qui racontent des histoires uniques. Chaque gorgée est une invitation à découvrir un savoir-faire local qui se renouvelle sans cesse. Des bières légères aux plus robustes, des créations audacieuses aux saveurs exotiques, les brasseries montpelliéraines offrent une palette infinie pour tous les goûts.

Mais ce n'est pas seulement dans les verres que cette culture prend vie. A l'image des taprooms et des brewpubs, les brasseries sont des lieux de rencontre, de partage et de savoir-faire, où l'on échange avec des talents, toujours prêts à parler de leurs créations. C'est aussi un engagement à soutenir une économie circulaire et responsable, pourvoyeuse d'emploi.

Ce guide a pour ambition de vous faire découvrir ces pépites brassicoles qui façonnent l'identité de Montpellier. Que vous soyez connaisseur ou simple curieux, il vous offrira un aperçu des meilleurs établissements et leurs bières phares.

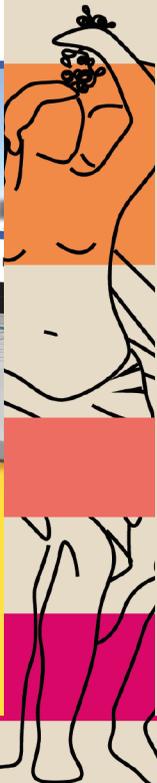
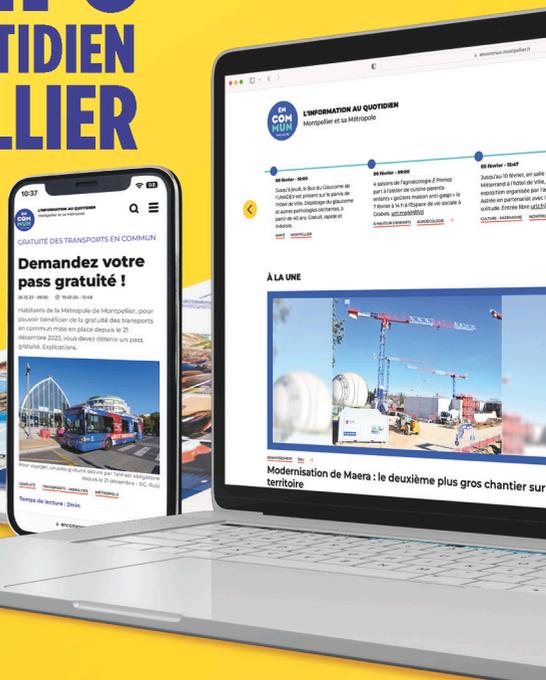
Prêt ? On vous ouvre les portes !

L'équipe de Bières d'Occitanie.

encommun.montpellier.fr



# L'INFO AU QUOTIDIEN DE MONTPELLIER ET SA MÉTROPOLE



## Soutenir la filière brassicole

La filière brassicole représente un savoir-faire artisanal et un dynamisme économique qui contribuent à notre territoire. Des événements comme Brasseries en Fête au parc Montcalm et le Beer Love Fest à Montpellier, mettent en lumière l'originalité et la créativité des brasseries locales, qui œuvrent pour une production artisanale et responsable.



La bière artisanale est bien plus qu'une simple boisson, elle résulte d'un travail soigné, qui combine tradition et innovation. Nos brasseries locales jouent un rôle important dans l'économie, favorisant les circuits courts et adoptant des pratiques durables. Elles valorisent les matières premières régionales et participent à la transition vers des modes de consommation plus respectueux de l'environnement.

Soutenir cette filière, c'est reconnaître le travail de ces artisans et promouvoir une production de qualité. Les festivals brassicoles de Montpellier sont de belles occasions de découvrir cette diversité et d'échanger avec les producteurs locaux.

Alors que des défis environnementaux et économiques sont à relever, soutenir la filière brassicole reste un choix pertinent. Ces artisans, qui mettent leur passion dans chaque brassin, méritent notre attention et notre reconnaissance.

Découvrir ces brasseurs dans leurs brasseries et goûter leurs créations reste une belle manière de soutenir cette dynamique locale. Montpellier, ville de la bière artisanale, se distingue par la diversité de son offre et l'enthousiasme de ses brasseurs. Célébrons ensemble cette effervescence et soutenons ceux qui font rayonner notre territoire !

Michaël Delafosse  
Maire de Montpellier  
Président de Montpellier Méditerranée Métropole

# Jivay Brewing

## Force et Houblon !

Jivay Brewing, c'est bien la brasserie de la chaîne YouTube  
«Une bière et Jivay» !

Basée à Montpellier, elle est le prolongement liquide et houblonné des vidéos de vulgarisation brassicole que propose Jivay depuis 2016.

Histoire, science, expériences, fun facts et références en tous genres, retrouvez l'univers de Jivay dans ce qu'il appelle ses « potions » !

De la fameuse « Force et Houblon » à la « Jivator », en passant par des créations inspirées d'autres vidéastes comme le Fossoyeur de Films, Metalliquoi, Dans Ton Corps ou encore Don Shaunzito, retrouvez toutes ses pépites à la pression, en canette ou sur les réseaux !

Notre bière coup de cœur :

La Potion



55 rue de Montels Saint Pierre,  
34070 Montpellier  
Dégustation sur place et vente à emporter  
(Taproom Le Réservoir)



# Brewing Bears

## BB pour les intimes

Brasserie artisanale indépendante montpelliéraine depuis 2021, c'est sous le soleil que nos bières sont brassées au Réservoir, un tiers-lieu vivant dans le quartier Près d'Arènes.

Une famille d'ours s'affaire à la brasserie pour sortir en plus de la gamme fixe - Blonde, Blanche, IPA, Triple - des bières éphémères aux saveurs multiples comme des stouts, des sours (bières acidulées) ou des NEIPA.

On explore les goûts, on joue avec les ingrédients mais jamais avec votre palais ! Une brasserie engagée, spécialisée dans l'événementiel au plus près de son public.

Il est possible de déguster à la taproom du Réservoir les bières brassées sur place. À noter que la brasserie propose également la location de tireuses pour les particuliers.

Notre bière coup de cœur :

Fat Albert



55 rue de Montels Saint Pierre,  
34070 Montpellier  
Dégustation sur place et vente à emporter  
(Taproom Le Réservoir)



# Brasserie Pardell

## La bière d'élégance

Installée à Lattes, la brasserie Pardell, dans l'esprit de la bistronomie, réinterprète les grands classiques de la bière de manière inventive et raffinée.

Notre gamme se compose de 4 bières permanentes, une Pale ale infusée au poivre de timut avec des notes douces et fraîches de pamplemousse, une Blanche à la fleur d'hibiscus fleurie et acidulée avec une belle robe rosée, une IPA à l'amertume rafraichissante avec des saveurs de litchi et une Ambrée aux notes caramélisées et biscuitées, subtilement infusée avec des gousses de vanille.

Enfin nous proposons des bières éphémères: Triple aux épices Chaï, blonde légère à la menthe poivrée, blanche à l'écorce de cacao...



Notre bière coup de cœur :

La Surprenante Blanche



16 Rue du Puech Radier,  
34970 Lattes  
06 86 40 55 11  
Vente à emporter



Rue de la Prade, 34880 Lavérune  
09 83 04 59 56  
Dégustation (Taproom la Guinguette de la  
Malpolon) et vente à emporter



# La Malpolon

## La couleuvre de Montpellier

Fondée en 2018 à Lavérune, nous tirons notre nom de la Couleuvre de Montpellier, symbole de nature et de modernité.

Après 15 ans à Paris, Rémi, le fondateur, est revenu en Occitanie pour brasser des bières naturelles avec des ingrédients locaux : malts artisanaux bio, céréales brutes, houblons français ou catalans bios, fruits non transformés et épices cueillies.

Nous brassons des styles rustiques (saisons, grisettes, bières de garde), des bières d'élevage et d'assemblage, parfois associées aux raisins, ainsi que des styles modernes comme l'IPA et la Lager.

Avec une petite équipe, nous produisons 1000 hl/an et entretenons un chai d'une centaine de barriques. Nos bières voyagent de l'Asie aux Amériques, mais sont surtout à découvrir à notre guinguette de Lavérune et dans quelques lieux de bon goût de la métropole !

Notre bière coup de cœur :

Blé Fenouil



# Fauve Craft Bière

## Haut en couleur

Fauve Craft Bière est une micro-brasserie française basée à Paris et Montpellier. Notre crédo, « Craft / Science / Art », reflète notre approche scientifique et artistique au service de la bière artisanale.

Craft : Derrière Fauve, il y a une team de 25 personnes uniques, des passionnés. On brasse des bières souvent exubérantes pour repousser les limites de la craft, parfois subtiles pour honorer des styles historiques, mais toujours sans compromis sur le goût et la qualité.

Les Cuves de Fauve à Paris (11e arrondissement) : brewpub avec 16 bières brassées sur place, un restaurant et des brunchs.

Micro-brasserie à Mauguio : ouverte en 2021, pour tester des recettes et affiner des bières en barrique. Micro-brasserie à Vendargues : inaugurée fin 2024, ultra-moderne pour plus de précision.



Notre bière coup de cœur :

Mariage à végas



140 rue de Massacan,  
34740 Vendargues  
06 52 20 38 94  
Dégustation sur place et vente à emporter



# Microbrasserie Somi

## Toute une histoire

Somi est une microbrasserie fondée en 2022 à Mauguio, animée par une passion pour la création de bières originales. Spécialisée dans les bières houblonnées, acides et de fermentation basse, elle mélange styles modernes et classiques pour séduire aussi bien les novices que les amateurs avertis.

Chaque bière est conçue avec soin pour offrir des saveurs équilibrées et marquantes. La gamme se compose de bières permanentes et de créations éphémères inspirées des saisons, de collaborations brassicoles et artistiques ou d'expérimentations audacieuses.

Les valeurs de Somi sont l'authenticité, l'audace et la créativité, en proposant des bières qui racontent une histoire.



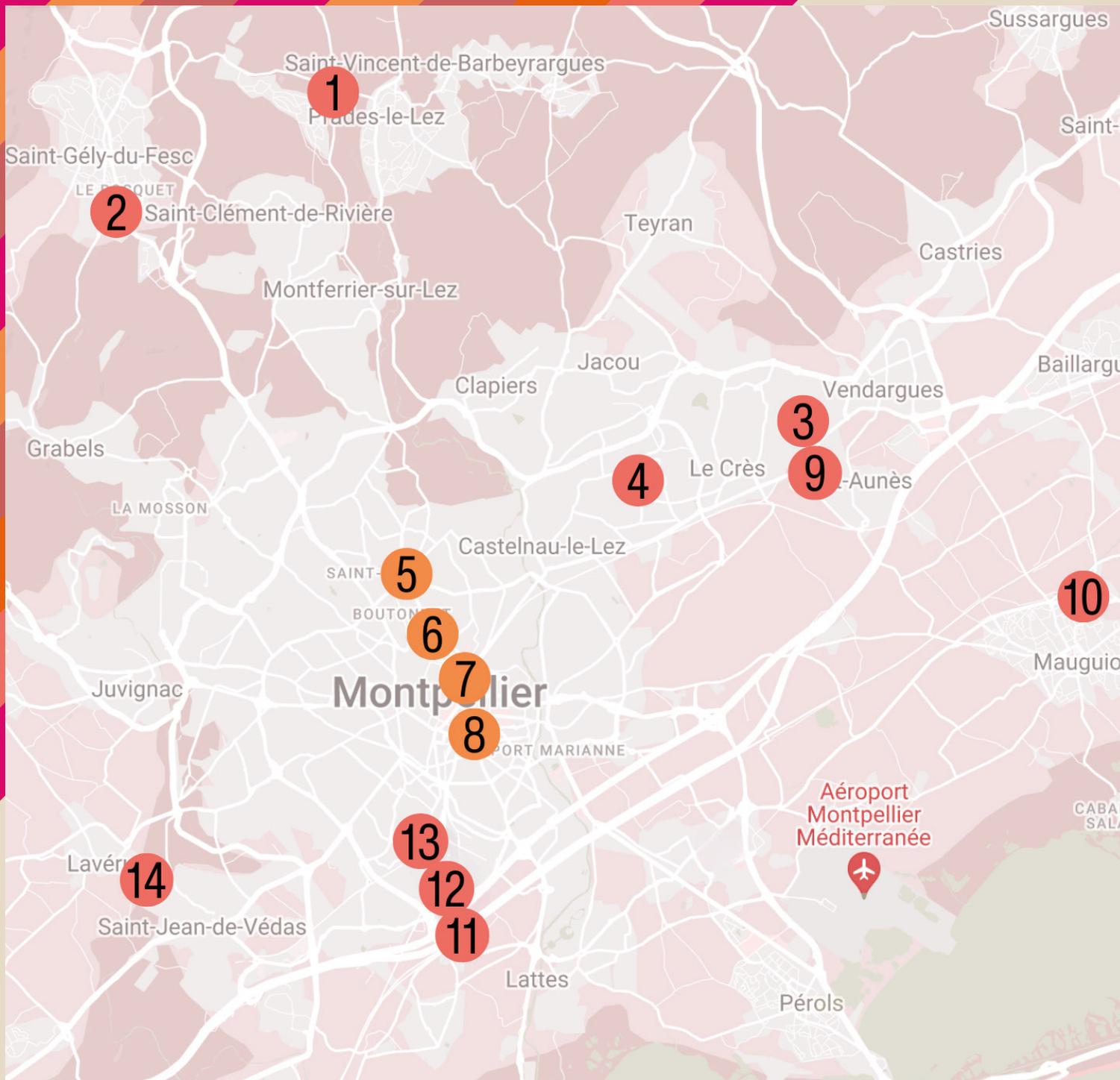
Notre bière coup de cœur :

Lush For Life



508 Rue des Aramons,  
34130 Mauguio  
06 22 66 69 75  
Vente à emporter





- 1 - Brasserie du lez
- 2 - Brasserie Hoppic
- 3 - Prizm / VNDL
- 4 - Zoobrew
- 5 - Tarbrew
- 6 - Drapeau Rouge
- 7 - Popular Brewing
- 8 - La Barbote
- 9 - Fauve
- 10 - Somi
- 11 - Pardell
- 12 - Le Détour
- 13 - Brewing Bears  
Jivay Brewing  
Sacrilège
- 14 - La Malpolon

# Zoobrew Brasserie Animale

## Des animaux !

Située dans l'agglomération de Montpellier et créée en 2017, entre Méditerranée et Cévennes, ZooBrew est une brasserie artisanale et innovante qui repousse chaque jour ses limites.

Dynamique, jeune, pleine de science, de culture et d'ambition. Les voyages ont forgé les caractères de nos bières, entre les lochs écossais, les plaines belges et les montagnes néo-zélandaises, la diversité fait partie de nous et de nos bières.

Qu'est-ce qui nous passionne ?  
Des bières qui sortent de l'ordinaire !

Qu'est-ce qui nous séduit ?  
Vous inviter à entrer dans notre univers.



Notre bière coup de cœur :

Gose Nautilus



185 Av. Blaise Pascal,  
34170 Castelnau-le-Lez  
04 67 40 69 74

Dégustation sur place et vente à emporter

# Brasserie du Lez

## Y a pas de lézard

Bienvenue à la Brasserie du Lez, où la bière est plus qu'une boisson, c'est un art ! Ici, nos brasseurs jonglent avec des ingrédients comme des chefs étoilés, mais au lieu de casser des œufs, ils écrasent du houblon. Nos cuves sont si grandes qu'on pourrait y plonger un éléphant (mais on préfère éviter, ça ferait trop de mousse).

Chaque gorgée de notre bière est une aventure : de la blonde qui danse le tango à la brune qui raconte des blagues. Et si vous croisez un canard en train de goûter notre IPA, ne vous inquiétez pas, c'est juste notre testeur officiel !

Alors, venez pour la bière, restez pour les rires, et n'oubliez pas : ici, on ne fait pas que brasser, on crée des souvenirs pétillants !

Notre devise : La bière est la preuve que la vie est belle... surtout quand elle est bien fraîche !



Notre bière coup de cœur :

Mozaïc



Sica Route de Montferrier,  
34980 Saint-Clément-de-Rivière  
06 69 02 30 02  
Vente à emporter

# Brasserie Hoppic

## La bière qui tombe à pic

En 2019, nous créons notre brasserie artisanale au pied du Pic Saint-Loup à Saint-Martin-de-Londres. Notre Brasserie a pour but de fournir notre bar Les BockAle situé à Montpellier. Un lieu chaleureux où l'on peut déguster une bière et manger des plats généreux et savoureux.

En 2021, nous lançons notre marque de bouteille Hoppic, la bière qui tombe à pic. Pour faire face à l'augmentation de la demande et au succès de notre bar, nous déménageons la production à Saint-Gély-du-Fesc, cela nous permet de doubler la production.

Nous lançons en parallèle notre marque de soft Happic (limonade, Cola et Ice Tea).

Pour 2025, nous préparons l'ouverture d'un second bar afin de continuer le développement de notre groupe de brasseurs et cuistots qui rassemble nos établissements Les Bockale, Hoppic et Grand Slam.

Notre nouvelle gamme, DIPA Galaxy, Golden Strong, Sour aux fruits rouges et Stout sont nos principales bières de 2025.

Notre bière coup de cœur :

Blonde au muscat de Frontignan



BRASSERIE ARTISANALE  
**HOPPIC**



35 place de la scierie,  
34980 Saint-Gély-du-Fesc  
Dégustation (Taproom Les Bockale) et  
vente à emporter

# Brasserie Sacrilège

## La bière sauvage

Créée en 2020, la brasserie Sacrilège est basée à Montpellier.

D'une manière générale, nous travaillons beaucoup sur les levures et cherchons à mettre en avant ce que la flore microbologique peut apporter à la dégustation. L'objectif est de présenter des produits fins, complexes et surtout équilibrés, sans exubérance, secs et avec une grande buvabilité.

Chez Sacrilège nous travaillons avec des matières premières (malts, houblons, fruits, etc.) bios et locales et nous considérons que le terroir d'une bière réside principalement dans la vie qu'elle contient (levures, bactéries). Notre objectif est de mettre en valeur les espèces endémiques de micro-organismes de notre environnement direct. Nous utilisons plusieurs techniques pour capter le terroir microbien dans lequel évolue la brasserie avec notamment des fermentations sur marcs de raisin et des fermentations «ouvertes» dites «spontanées».

Le mot de la brasserie : finalement, nos produits nous ressemblent un peu, ils sont ancrés dans notre région, vivants et parfois un peu sauvages !

Notre bière coup de cœur :

Loomi



**SACRILÈGE**  
BIÈRE VIVANTE



55 rue de Montels Saint Pierre,  
34070 Montpellier  
Dégustation (Taproom Le Réservoir) et  
vente à emporter

# Prizm Brewing Co & VNDL

## Top french

PRIZM, jeune brasserie basée à Vendargues dans l'agglomération montpelliéraine a ouvert en 2020 et fait déjà partie des meilleures microbrasseries françaises (top Untappd). Nous nous sommes fixé pour mission de partager au plus grand nombre ce qui se fait de mieux dans la bière artisanale.

Les bases de l'ADN de Prizm gravitent autour de 3 écosystèmes complémentaires :

R&D : En testant de nouvelles levures, houblons, techniques de brassages, machines, process.

Communauté : En rencontrant des consommateurs, en voyageant pour des festivals.

Culture : En suscitant une émotion à travers nos designs graphiques, en soutenant la culture musicale et l'art culinaire.

Deuxième marque de chez Liquid Art Brewing, la brasserie VNDL s'est donné pour mission d'ouvrir à tous les portes du monde de la bière artisanale à travers sa gamme fixe de 6 bières parfaitement exécutées.

Nos bières coup de cœur :

Prizm : Bali  
VNDL : La Pref'



280 Rue de la Marbrerie,  
34740 Vendargues  
06 01 31 44 27  
Dégustation sur place et vente à emporter

# Le Détour

## L'incontournable

La Brasserie Le Détour, brasserie historique de Montpellier créée en 2015, a su s'intégrer dans le paysage local grâce à ses bières iconiques et à sa participation à plusieurs manifestations de dimension régionale et internationale comme l'Urban Trail ou encore le Cinemed.

La brasserie a toujours eu pour ambition de travailler à la fois les styles classiques et traditionnels (porter, pale ale) et les styles modernes (NEIPA, sour). La plus connue et fer de lance de la brasserie, la Hopstand IPA, est présente à la pression ou en bouteilles dans plus d'une vingtaine d'établissements de la métropole.

La brasserie a aussi développé un programme de vieillissement en barrique et de fermentation mixte. Ainsi, des bières vieilles en barrique de whisky écossais ont pu voir le jour.

Que vous soyez un bar, un restaurant, une association, un organisateur d'événement ou encore un(e) particulier(e), si vous cherchez une bière locale et artisanale de qualité, contactez-nous !

Notre bière coup de cœur :

Hopstand



53 Rue du Pasteur Jean Cadier,  
34000 Montpellier  
Dégustation (Taproom Le Réservoir) et  
vente à emporter



## La Barbote

La barbote est un bar chaleureux et une brasserie située dans le centre ville de Montpellier, à côté de la gare depuis 2015 ! Vous y dégusterez de la craft des meilleures brasseries artisanales et de la bière brassée sur place !

1 Rue des deux Ponts,  
34000 Montpellier  
07 68 31 12 50



Instagram @la\_barbote

## Popular Brewing

Popular Brewing est un brewpub généreux situé près du Corum à Montpellier, il est ouvert depuis 2019.

Vous pouvez y déguster des bières artisanales et du vin fin.

Good Vibes Only !

14 Rue du Pila St Gély,  
34000 Montpellier  
09 74 64 07 04



Instagram @popular\_brewing



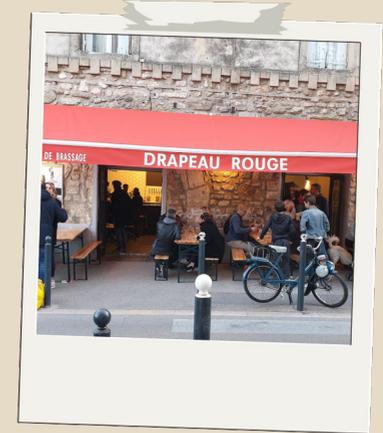
Site internet



## Drapeau Rouge

Fondé en 2019, le Drapeau Rouge est un bar à bières artisanales, un atelier de brassage de bières et un restaurant avec une belle terrasse.

53 Rue du Faubourg  
Boutonnet,  
34090 Montpellier  
06 95 22 62 05



Site internet

## Tarbrew Brewpub

Bar et fabrique de bières artisanales situé dans le quartier Hopitaux-Facultés de Montpellier. L'établissement propose un choix de 8 bières pression, une sélection de vins locaux, ainsi que des tapas et softs artisanaux.

20 Av. du Dr Pezet,  
34090 Montpellier  
04 67 68 18 37



# Rolling Beers

Rolling Beers rassemble les plus prestigieux maltiers, levuriers et houblonniers ainsi que du matériel brassicole d'excellence pour vous permettre de brasser au meilleur prix ! Pour les particuliers et les professionnels depuis 2013.

www.rolling-beers.fr  
09 72 39 68 00

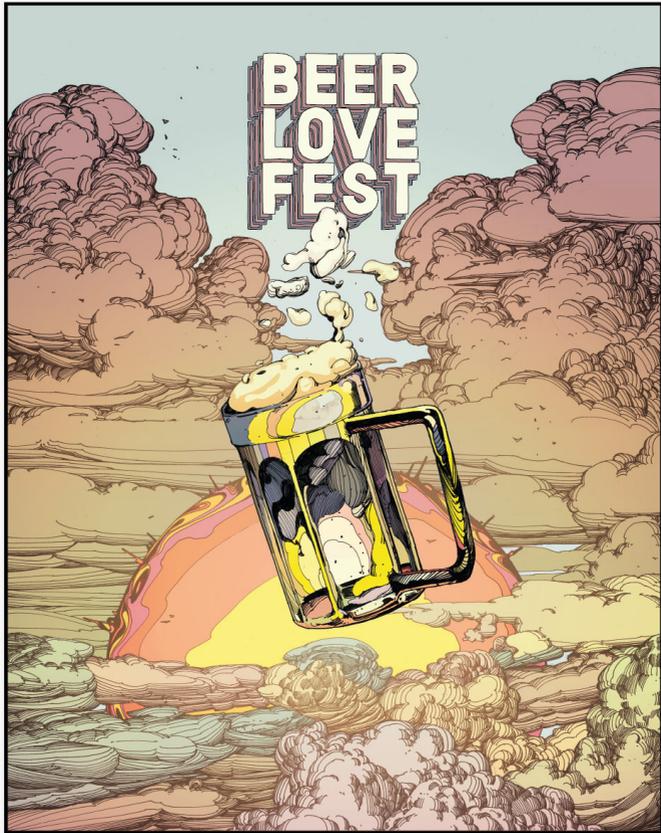


Illustration : Nubian



Du 1er au 7 septembre 2025 - beerlove.fr  
**MONTPELLIER - 9ÈME ÉDITION**



sud-de-france.com

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALE. MANGERBOUGER.FR





# Les Brasseries de Montpellier

Petit guide des brasseries artisanales  
de la métropole de Montpellier

## CONTACTS

Antoine Blain  
Valentine Ségui  
Jordi Tavoillot

bieresdoccitanie@gmail.com

## RÉALISATION

Illustrations : Marie Blain

Graphisme : Valentine Ségui (Agence V)

Avec le soutien de  
La ville de Montpellier  
Montpellier Méditerranée Métropole  
La Région Occitanie  
et Sud de France

**BIÈRES-OCCITANIE.FR**



@bieresdoccitanie

Bières d'Occitanie

