

La brasserie "Les Ouailles du Luberon" va se faire mousser

Installée à Cheval Blanc, la brasserie "Les Ouailles du Luberon" va présenter sa gamme de bières artisanales au public du salon de l'agriculture. Présent en tant qu'ambassadeur sur le stand du Vaucluse, Sébastien Trousse mettra à l'honneur le terroir grâce à sa bière produite avec du houblon cultivé à proximité par ce paysan-brasseur.

Publié le 11 février 2025



Sébastien Trousse Sébastien a choisi de se démarquer en brassant de l'orge cultivé non loin de son unité de production.

Tout a démarré en 2017 avec la création de la brasserie par Sébastien Trousse. Après avoir travaillé pendant plus de dix ans en tant qu'ingénieur en génie électrique, il a souhaité se consacrer à l'activité brassicole. « J'ai tout d'abord commencé par produire mes premières bières chez moi avec un kit d'initiation, pour mes copains et la famille, précise-t-il. En 2021, j'ai décidé de me consacrer entièrement à mon nouveau métier ». Il a obtenu un diplôme universitaire de « Technicien de process Brassicole » et a investi pour s'équiper. Sa brasserie est nichée dans un ancien corps de ferme familial, en pleine campagne. Les lieux accueillent de grandes cuves en inox et une chaîne d'étiquetage pour les bouteilles de 2 litres, 75 et 33 cl. Quant au nom même de sa brasserie, l'appellation ouaille fait référence aux brebis et aux moutons, très présents autour de la ferme familiale. « Chacune des bières porte d'ailleurs le nom d'une race ».



A l'occasion du SIA, le brasseur présente sa gamme de bière : blonde, blanche, ambrée, IPA, brune mais aussi des bières « spéciales ».

9 hectares d'orge cultivés au pied du Luberon

Sébastien Trousse a aussi choisi de se démarquer en brassant de l'orge cultivé non loin de son unité de production. 9 hectares soit 18 tonnes l'an dernier. « La production va être plus importante cette année avec 25 tonnes ». Le paysan-brasseur n'est pas peu fier de proposer des bières en circuit court. « La grande majorité de ma production est bio et utilise des produits du terroir ». Et de citer, par exemple, le chanvre cultivé à Lauris ou la cerise, qui mûrit à Lagnes.

A l'occasion du SIA, le brasseur présente sa gamme de bière : blonde, blanche, ambrée, IPA, brune mais aussi des bières « spéciales » : au chanvre et à la cerise donc, voire sans alcool comme la Grivette, aux notes d'agrumes. « Aller au SIA représente un vrai challenge. Pendant plus d'une semaine, on va partager de beaux moments avec le public, mais aussi avec des confrères agriculteurs », résume Sébastien Trousse.

En savoir plus : ouailles-luberon.fr [↗](#)



La brasserie est installée dans une ferme familiale, à Cheval-Blanc



DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE

Rue Viala - CS 60516
84909 Avignon Cedex 09