



*Houblon
du Soleil*



Olivier BLARQUEZ - Expérimentateur

Houblonnier en agriculture biologique au Mas Courbet, je poursuis une tradition agricole sur une terre familiale travaillée depuis des générations. Au pied du Ventoux, chaque culture raconte une histoire, et le houblon y a trouvé une place naturelle : il pousse spontanément sur la ferme depuis toujours, comme s'il attendait d'être cultivé et valorisé.

Mon parcours m'a mené loin de ces champs : après un doctorat en biologie et écologie à Montpellier, j'ai passé dix ans au Canada où j'ai mené des recherches, créé un laboratoire de paléoécologie et enseigné l'écologie à des étudiants passionnés.

Aujourd'hui, tradition agricole et regard scientifique se rejoignent au Mas Courbet. Le houblon y est cultivé avec exigence, en bio et dans les règles de l'art, pour offrir aux brasseurs artisanaux un produit authentique, enraciné dans son terroir.



Ma grand mère, son père et son grand père, récolte des fraises (1935)



Grégori SIMON - Entrepreneur

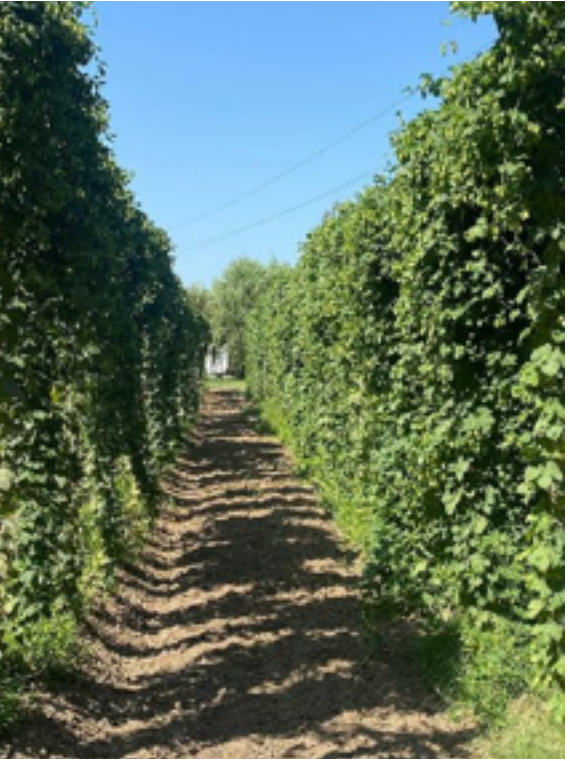
Issu de plusieurs générations de viticulteurs spécialisés dans le Muscat, j'ai grandi au milieu des vignes, nourri par l'héritage paysan et le respect du vivant. Ingénieur en mécanique de formation, j'ai rapidement choisi l'entrepreneuriat, créant notamment une société de production audiovisuelle dédiée aux films techniques et agricoles, alliant ainsi technologie et racines rurales.

Au début des années 2000, mes voyages en Amérique du Nord m'ont fait découvrir les houblons aromatiques : une révélation. J'y ai vu une nouvelle passerelle entre tradition et innovation, entre culture de la terre et création brassicole.

Aujourd'hui, je reviens pleinement à la terre en cultivant le houblon, avec la volonté de transmettre à mes enfants une vie paysanne faite de passion, de savoir-faire et de liberté. Un projet où terroir, créativité et authenticité se rencontrent pour donner naissance à des bières uniques.



Mon arrière grand mère et ses filles pendant les vendanges (1959)



Carpentras - Mas Courbet

Nous pratiquons des méthodes durables, avec un travail superficiel du sol et des techniques modernes d'irrigation grâce à l'eau du Canal de Carpentras, tout en préservant haies, friches, mare permanente et ruches pour un écosystème vivant. Pour garantir la santé, la résilience et la qualité organoleptique des plantes, nous privilégions des techniques de biocontrôle inspirées du vivant et des apports raisonnés en nutriments, assurant un houblon équilibré et fidèle à son terroir.



Cabrières d'aigues - Houbleron

Chez Houbleron nos pratiques allient durabilité et technologie de précision. Grâce à un suivi fin de la météo et à une irrigation raisonnée, nous adaptons chaque geste au climat et aux besoins exacts du houblon. Les apports nutritifs et les traitements phytosanitaires sont réduits et ultra-ciblés, garantissant la santé, la résilience et la qualité organoleptique de notre houblon, tout en s'intégrant harmonieusement dans le paysage du Luberon.



Certification bio: tous nos houblons sont certifiés bio !



Analyses : tous nos houblons sont analysés nous vous indiquons les taux d'acide apha, bêta et d'humidité.



Conservation : tous nos houblons sont conditionnés sous atmosphère inerte dès leur pelletisation, et conservés au froid jusqu'à livraison.



Traçabilité : pour une meilleure traçabilité, vous retrouverez l'intégralité des documents relatifs à vos houblons grâce à un QR code unique.



Localisation: implantation des parcelles dans des zones offrant des conditions optimales pour le houblon.



Soleil: ensoleillement favorable et croissance rapide donnent des taux de co-humulone faibles et une amertume douce et équilibrée.



Vent protecteur : réduction des maladies fongiques et limitation des apports d'intrants.



Eau de la Durance : associée à des techniques d'irrigation de pointe, garantissant le bien-être des plantes.



CASHMERE

melon agrume épices
fruits rouges

Acides alpha	7,7 - 9,1 %
Acides bêta	6,4 - 7,1 %

Cashmere, un houblon hybride entre Cascade et Northern Brewer, **se distingue en Provence par ses arômes fruités et épicés** : fruit de la passion, pain d'épice, agrumes et melon. Outre les IPA, où il excelle avec son amertume plus marquée que le Cascade, il est idéal pour des **bières ambrées** ou **bières de Noël**, apportant **chaleur, caractère et originalité**. Utilisé en **dry hop** ou **late boil**, il sublime chaque brassin avec une touche **festive et mémorable**.

Nos variétés :



CHINOOK

épicé agrume résineux
pamplemousse

Le **houblon Chinook** en Provence révèle un caractère exceptionnel, combinant des notes florales et tropicales intenses avec des accents d'épices, de pin et de garrigue, faisant de lui l'un des houblons les plus aromatiques de la région. Sa **puissance aromatique unique** permet de sublimer les IPA, Pale Ale et bières houblonnées tout en apportant une amertume fine et équilibrée. Houblon à **double usage par excellence**, le Chinook provençal transforme chaque brassin en une expérience sensorielle remarquable.

Acides alpha	11,3 - 13,96 %
Acides bêta	3,4 - 4,22 %



SORACHI

aneth agrume noix de coco

Le **Sorachi Ace** est un houblon japonais unique, issu du croisement de Brewer's Gold, Saaz et BeiKei N.2. Cultivé par nos soins, il développe des **arômes singuliers et gourmands** : mandarine, gâteau, tarte tatin, noix de coco et bonbon, tout en apportant **amertume modérée et intensité aromatique**. Polyvalent, il sublime Saisons, IPA, Pale Ale ou lagers, à utiliser principalement en **dry hop** ou **late boil**, pour des bières **originales et mémorables**.

Acides alpha	10 - 16 %
Acides bêta	6 - 7 %



CASCADE

floral agrume résineux
pamplemousse

Le **Cascade** est une variété américaine très appréciée pour ses arômes floraux et d'agrumes. En Provence, il offre en plus un caractère **rond et équilibré**, parfaitement adapté à notre climat proche de celui où la variété a été historiquement cultivée, ce qui le rend particulièrement **expressif**. Il peut être utilisé dans les IPA, Pale Ale, Witbier, ou même les Porter et Barley Wine, **apportant à la fois amertume maîtrisée et intensité aromatique**.

Acides alpha	5,8 - 8,8 %
Acides bêta	3,4 - 4,22 %



CENTENNIAL

agrume résineux floral

Centennial, souvent surnommé le « Super Cascade », est un houblon hybride entre Brewer's Gold et une variété USDA. Il se distingue par ses **arômes intenses de citron, pamplemousse et mandarine**, associés à des **notes florales et résineuses**. Cultivé en Provence, il développe une **amertume délicate et équilibrée**, avec des touches **citronnées et de citronnelle**, idéale pour les **Pale Ale, IPA** et autres bières houblonnées.

Acides alpha	10,8 - 12,4 %
Acides bêta	4,6 - 4,9 %

Ils nous font confiance:

