



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Villiers-Saint-Frédéric, le 29 septembre 2026

Brasserie artisanale et bio des Yvelines

La Brasserie La Voisine pose ses cuves à Villiers-Saint-Frédéric

Après six ans à Coignières, la brasserie artisanale et bio fondée par la brasseuse Harmony Voisin s'est installée au 13 rue de la Gare à Villiers-Saint-Frédéric. Boutique, visites gratuites, location de tireuses et guinguette estivale : la brasserie ouvre ses portes au public.



Les cuves de fermentation de La Voisine.

UN NOUVEAU CHAPITRE AU CŒUR DES YVELINES

Créée en 2019, la Brasserie La Voisine a brassé ses premières bières à Coignières, où elle a ouvert sa boutique le 6 mars 2020. Depuis mai 2026, elle s'est installée au 13 rue de la Gare, à Villiers-Saint-Frédéric, entre Neauphle-le-Château, Jouars-Pontchartrain et Plaisir.

Ce déménagement répond à deux besoins : plus d'espace pour les cuves et la boutique, et le regroupement de toute l'activité sur le site de la guinguette, qui accueille le public à Villiers-Saint-Frédéric depuis quatre ans. Brasserie, boutique et guinguette sont désormais réunies en un seul lieu, dans un écrin de nature.

Le 19 septembre 2026, la première Fête de la Brasserie organisée sur le nouveau site a marqué cette installation, avec visites des cuves, concert et food truck.

UNE BIÈRE ARTISANALE 100 % YVELINES

La Voisine s'approvisionne à 90 % en matières premières yvelinoises : le malt vient de Beynes, le houblon de Bonnelles. Les drêches, résidus du brassage, nourrissent les bêtes d'une ferme de Maurepas.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les bières sont brassées à la main, au fourquet, non filtrées, et toutes en triple fermentation, ce qui leur donne profondeur et complexité. Six des sept bières de la gamme permanente sont certifiées Agriculture Biologique.

- **Gamme permanente :** Maryline (Pale Ale), Neyge (Blanche aux écorces de citron), Lily (IPA), Madyson (New England IPA), Ygritte (Ambrée), Yolande (Triple), Molly (Stout vanillée).
- **Bières éphémères,** souvent nouées avec des producteurs voisins : Maya au miel des Yvelines, Arly au café d'Arlo's Coffee (Rambouillet), Babayaga au yuzu et au gingembre d'Inakakoura (Rambouillet).



La guinguette, le vendredi soir en été



La location de tireuse et de fûts



Maryline, la Pale Ale de la gamme

UNE BRASSERIE OUVERTE AU PUBLIC

- **La boutique** vend les bières en bouteilles de 33 cl et 75 cl, des coffrets à offrir et des caisses à composer, aussi en click & collect sur le site.
- **Des visites gratuites** de 30 minutes, sur inscription, font découvrir les cuves et se terminent par une dégustation. Prochaines dates : les samedis 3, 10 et 17 octobre 2026 à 11h30.
- **La location de tireuses et de fûts** de 20 L et 30 L permet de servir la bière à la pression pour un mariage, un anniversaire ou une fête de village.
- **La guinguette**, tous les vendredis soir de fin mai à début septembre, est devenue le rendez-vous d'été de la brasserie. Reprise le 29 mai 2027.

DU RESTAURANT DE LA TOUR EIFFEL AUX CAVES DU VILLAGE

La Voisine est servie et vendue par de nombreux professionnels, du restaurant Le Jules Verne, sur la tour Eiffel, à l'Hôtel Roi Soleil à Versailles. On la trouve aussi chez des cavistes (Vinossimo à Jouars-Pontchartrain, Cave Morretti à Villiers-Saint-Frédéric, V and B Maurepas), dans des fermes et commerces (Le Garde Manger à Magny-les-Hameaux, La Ferme de Maurepas, EVA à Maurepas, G20 à Beynes) et dans des bars et restaurants (Le Bar Sor à Paris, Cool Beans à Versailles, La Tonnelle à Maurepas).

La brasserie livre les professionnels dans les Yvelines et prête ses tireuses selon ses disponibilités.

« Notre bière est née dans les Yvelines, avec l'orge de Beynes et le houblon de Bonnelles. À Villiers, on réunit enfin la brasserie et la guinguette au même endroit : les gens viennent voir les cuves, repartent avec leurs bouteilles, et l'été on se retrouve à la guinguette. C'est une vraie brasserie de village. »

— Harmony Voisin, brasseuse et présidente de la Brasserie La Voisine

INFORMATIONS PRATIQUES

Adresse	13 rue de la Gare, 78640 Villiers-Saint-Frédéric (parking gratuit sur place)
Boutique	Jeudi et vendredi 16h-19h, samedi 10h-13h
Visites	Gratuites, sur inscription : samedis 3, 10 et 17 octobre 2026 à 11h30
Guinguette	Vendredis soir, de fin mai à début septembre (reprise le 29 mai 2027)
Site	brasseriela voisine.com

À PROPOS DE LA BRASSERIE LA VOISINE

Fondée en 2019 par la brasseuse Harmony Voisin, la Brasserie La Voisine est une brasserie artisanale et bio des Yvelines. Installée à Villiers-Saint-Frédéric depuis mai 2026, elle brasse une gamme permanente de sept bières et des éditions éphémères avec des producteurs locaux, et vend en direct aux particuliers comme aux professionnels.

Contact presse : Harmony Voisin · 06 84 77 32 84 · contact@brasseriela voisine.fr

Photos haute définition (brasserie, cuves, bières, guinguette) disponibles sur demande. Visite de la brasserie possible pour les journalistes sur rendez-vous.