

[Enquête. "Grande démission" dans la gendarmerie ? Polémique sur la hausse des départs >](#)[Actu >](#) [Hauts-de-France >](#) [Oise >](#) [Montataire](#)

Il transforme un entrepôt en un lieu original pour déguster de bonnes bières dans l'Oise

Romain Schaller est "chef-brasseur" à Montataire. Il a ouvert il y a quelques mois sa propre brasserie artisanale, Egua, ainsi qu'un espace de dégustation atypique. Présentation.



Romain Schaller est « chef-brasseur » à Montataire. Il a ouvert il y a quelques mois sa propre brasserie artisanale, Egua, ainsi qu'un espace de dégustation atypique. Présentation. (©Nicolas Giorgi/. Actu Oise)

Par [Nicolas Giorgi](#)

Publié le 4 oct. 2024 à 17h32

[Voir mon actu](#)

Ouvrir une brasserie artisanale avec un bistrot pub à **Montataire (Oise)** relevait de la gageure. Cela tombe bien : Romain Schaller, 35 ans et ancien chef cuisinier dans l'**hôtellerie de luxe** — « J'ai travaillé à L'Intercontinental de Paris, à l'hôtel Mont Royal près Chantilly, à la présidence du Sénat... » — adore les défis.

Ce passionné de bières pas hésité une seule seconde à franchir le pas lorsque l'occasion s'est présentée pour lui d'ouvrir sa propre **brasserie artisanale**, dans le **parc d'activités du Colvert**.

[À lire aussi](#)



Un projet agrivoltaïque géant terrorise les habitants d'un village de l'Oise

La **Brasserie Egua**, rue Irène et Frédéric Joliot-Curie, a installé il y a six mois **ses cuves et ses fermenteurs** dans ce hangar réaménagé de **380 m²**, ce qui confère à ce lieu une atmosphère très... spéciale.

« Recevoir les clients comme à la maison »

Romain a aménagé les lieux de telle sorte que ses clients puissent non seulement profiter **d'accords bière-mets**, mais aussi observer le **processus de fabrication**. « Je voulais pouvoir accueillir les gens comme s'ils étaient à la maison ».

Pari réussi ! Dès l'entrée, l'ambiance conviviale des lieux saute aux yeux. Un **jeu de fléchette** a été installé. Sur des étagères, sont disposés les trophées remportés par cet ancien chef de partie dans les cuisines parisiennes les plus prestigieuses... Les amateurs de bière peuvent s'asseoir sur **des fûts de bière recyclés**, et discuter autour de **grandes tables en bois**.

Vidéos : en ce moment sur Actu

Le brasseur propose également un service de restauration, **trois soirs par semaine** (les mercredis, jeudis et vendredis soirs, de 17h à 23h). Des soirées durant lesquelles il fait parler ses talents de cuisinier, lui qui a été vice-champion du monde de « lièvre à la royale ».

« Ce soir, j'ai un dîner avec le comité d'échange franco-allemand de Montataire par exemple. Je vais leur préparer mon pâté en croûte et de l'épaule de cochon confite ! », cite-t-il.

Crépuscule, rayon de soleil et Barbe rouge...

Ici sont servies les trois bières phares de la brasserie : la « **Crépuscule** » (une Irish Redale), la « **Rayon de soleil** » (une Hazy IPA) et la « **Barbe rouge** » (une Pale ale). « Des bières de style, entre modernité et tradition ». Toutes ont une teneur en alcool inférieure à 7 degrés.



La Crépuscule, la Rayon de soleil et la Barbe rouge sont les trois bières phares de la brasserie. (©Nicolas Giorgi/Actu Oise)

L'idée c'était de casser les codes et de proposer quelque chose de différent. Je voulais démontrer que les bières ce n'était pas que des brunes, des blondes et des rousses.

Romain Schaller
Brasseur à Montataire

Le brasseur propose également des **bières éphémères** à des prix très abordables (de 3,50 euros à 4 euros pour une 25 cl).

En ce moment, il propose des « **bières à l'abricot et au poivre** » ainsi que des « bières au yuzu ». « Je voulais apporter quelque chose de différent, faire découvrir tous les styles de bière qui peuvent exister. »

Des bières sur-mesure pour les entreprises ou les caves à bière

Egua signifie « eau » en vieux Français. « Peu de gens le savent, mais **la bière est composée à 90 % d'eau**, c'est donc un ingrédient déterminant. Ici, nous utilisons l'eau du réseau d'eau potable, que nous analysons et transformons, pour qu'elle ait la bonne teneur en minéraux », explique le trentenaire, qui privilégie les circuits courts. « 80 % de mon **malt** provient des Hauts-de-France. »



Cette brasserie artisanale a investi dans trois nouvelles cuves de brasserie. (©Nicolas Giorgi/Actu Oise)

Romain propose également une fois par mois sa formule « grande table d'hôtes » avec dîner gastronomique et offre aux entreprises la possibilité d'organiser leurs **afterworks** dans sa taproom.

À lire aussi



Des vêtements et chaussures à prix cassés lors d'une vente éphémère dans l'Oise

Il fabrique aussi des bières locales « sur-mesure » pour certains de ses clients. « Nous avons par exemple fabriqué une bière spécialement pour fêter les deux ans du **Bear Market de Clermont** ». Une autre encore a été inventée pour festival **Celebration Days**, que les amateurs de musique du Clermontois connaissent bien.

Du choix méticuleux des matières premières à la surveillance de ses fermenteurs, rien n'est donc laissé au hasard chez ce grand professionnel. Ses clients peuvent ainsi vérifier avant consommation **l'indice d'amertume de ses bières**, sur une échelle de 1 à 5.

Informations pratiques :

Brasserie Egua, 5 rue Irène et Frédéric Joliot Curie, Montataire,
Ouvert les mercredis, jeudis et vendredis soirs, de 17h à 23 heures,
Mail : Contact@brasserie-egua.fr. [Page Instagram](#). [Site internet](#).

Suivez toute l'actualité de vos villes et médias favoris en vous inscrivant à [Mon Actu](#). ●

#LOise

Partagez



