

Ecrit par le 19 avril 2026

(Vidéo) La brasserie artisanale 'Brassins de Rustrel', savoir-faire local



La [Chambre de métiers et de l'artisanat de région PACA](#), conjointement avec [Vaucluse Provence attractivité](#) (VPA) et avec le soutien du Conseil départemental de Vaucluse, mettent à l'honneur

Ecrit par le 19 avril 2026

les artisans du [Pays d'Apt Luberon](#) dans une série de vidéos.

Aujourd'hui, nous partons à la rencontre d'[Ocria, 'Brassins de Rustrel'](#), une brasserie artisanale nichée dans le charmant village de Rustrel. Pourquoi la bière ? C'est de famille ? « Pas du tout, c'est avant tout un moment de partage et de convivialité mais aussi une passion, une envie d'échanger et de faire redécouvrir la bière à travers des recettes simples et traditionnelles. Quel beau challenge que de monter une micro-brasserie en plein cœur d'un pays viticole, mais le Luberon a bien des trésors. »

Le territoire du [Pays d'Apt Luberon](#) est unique en effet, il regorge de traditions liées aux couleurs qu'offre le paysage. C'est dans une démarche de transmission que [Les Brassins de Rustrel / Ocria](#) ont déclinés ces 'ocres' et les ont magnifiées grâce à leur savoir-faire. Découvrez l'engagement de Fanny et Nicolas en faveur de la production locale au cœur de cette merveilleuse destination. « Petite unité de production en évolution, nous avons commencé avec une salle de brassage de 5 hectolitres, 4 fermenteurs, et notre bébé une embouteilleuse-étiqueteuse-capsuleuse. Au terme de la première année, nous avons racheté 2 fermenteurs supplémentaires ! » explique l'équipe de passionnés. À la fois lieu de production et de convivialité, Ocria produit et commercialise sur place tout en proposant des soirées apéritives.

Parce qu'une vidéo vaut mieux que 1000 mots, nous vous quittons sur cette jolie production ci-dessous.

L.M.