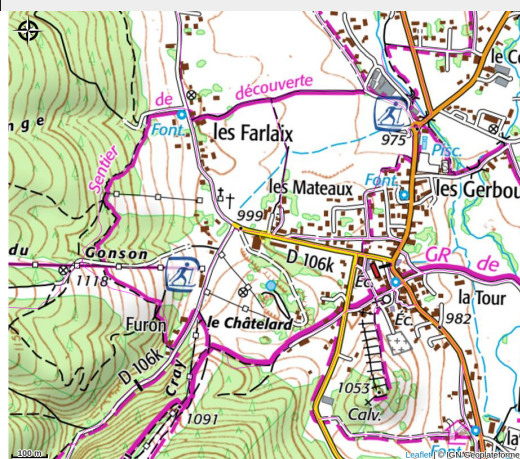


Symbiose Saké - Micro-brasserie de Saké

4 Montagnes



Attribution : Symbiose Saké - Micro-brasserie de Saké_Autrans-Méaudre en Vercors (Symbiose Saké)

Fermentations d'altitude: Sakés japonais, miso, umeshu, etc. dans un lieu vivant entre micro-brasserie de saké, café-cantine, bar et atelier de kintsugi, au cœur du Vercors.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Ici, le saké naît de fermentations d'altitude, façonné par l'eau de source, les saisons et les gestes, avec du riz de camargue et des levures de vin.

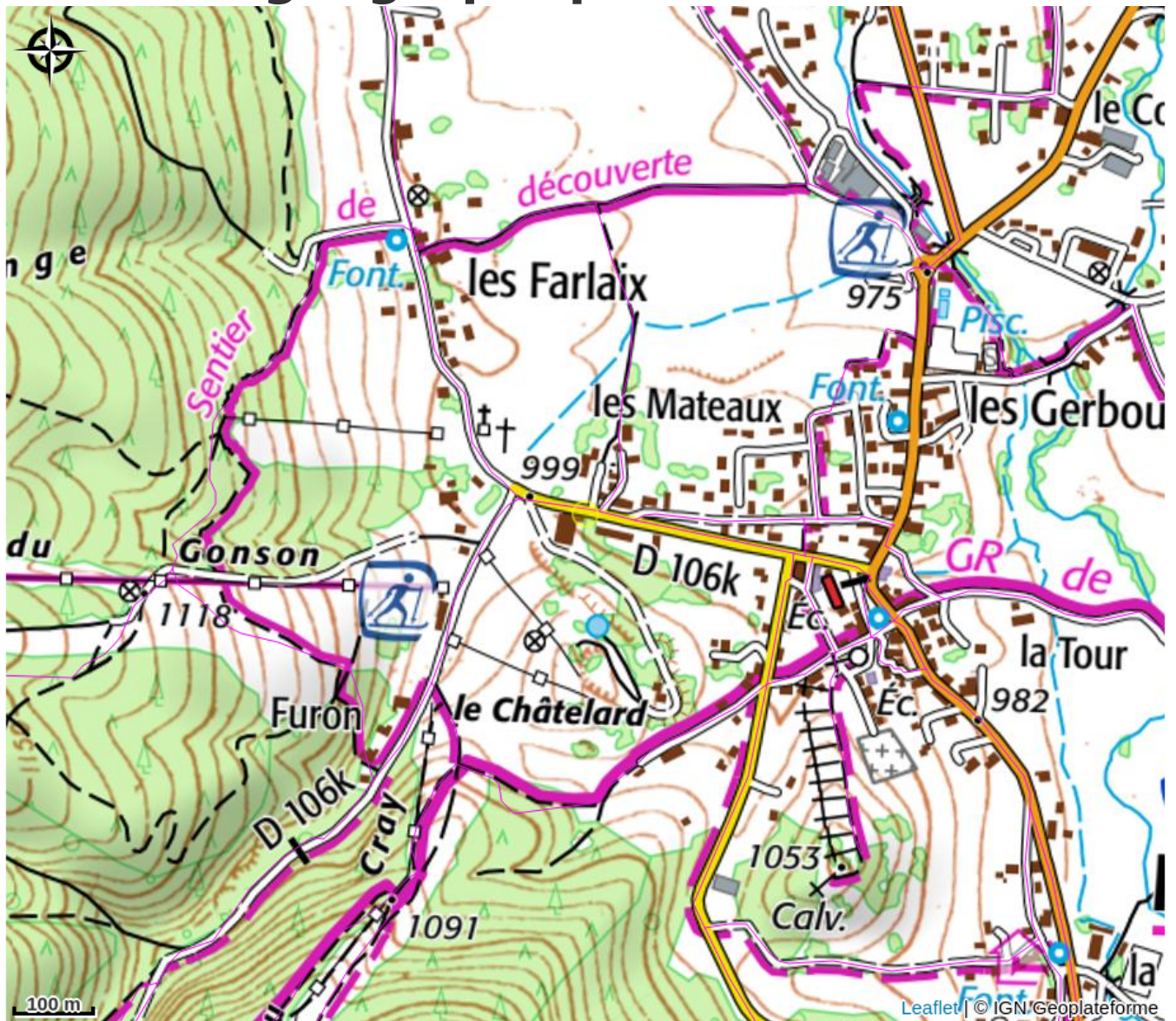
Entre savoir-faire japonais et ressources locales, chaque brassin cherche l'équilibre avec le vivant.

Au comptoir comme à table, les produits du Vercors dialoguent avec ces sakés artisanaux dans des accords où arômes, textures et saisons se répondent.

Le lieu se prolonge dans l'artisanat d'art, où réparer, révéler et transmettre font partie de l'expérience.

Le saké se boit comme du vin et se brasse comme une bière !

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année le mardi et vendredi de 17h à 22h.

Et un samedi par mois de 10h à 22h.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Intercommunal du Vercors le 08/10/2026

Contact

401 rue des Mateaux

Méaudre

38112 Autrans-Méaudre en Vercors

Tél. 06 01 46 10 09

symbiosesake@gmail.com

<https://symbiosesake.com/>