

Ecrit par le 23 juillet 2024

Avignon : La Comédienne et La Scierie s'allient pour célébrer la bière



La brasserie artisanale avignonnaise [La Comédienne](#) et le tiers-lieu culturel [La Scierie](#) organisent une Fête de la bière le samedi 11 mai prochain, dans les espaces de l'ancienne scierie historique d'Avignon de 16h à 01h.

Un Tiers Lieu dans la ville

Tiers-lieu de 3200m², installé dans une ancienne scierie, La Scierie est pensée comme un lieu de vie qui propose toute l'année une programmation artistique (théâtre, danse, musique, multimédia, arts visuels ...), des événements réguliers autour de l'écologie et de l'économie sociale et solidaire du spectacle vivant et de la food en lien avec les partenaires locaux.

La Comédienne, bière d'Avignon depuis 2017, 100% Bio, 100% indépendant, qui dit mieux ?

Vous avez sûrement déjà croisé [Thomas Le Roux](#) avec sa camionnette, ses fûts en inox et son sourire qui est lui inoxydable : fournisseur du festival Off, de la Nocturne des papes, à la fête de l'environnement du

Ecrit par le 23 juillet 2024

Grand Avignon. Brasseur dans l'âme certes, mais à condition de déguster de bonnes bières en bonne compagnie, dans une ambiance festive et culturelle, tout en privilégiant les circuits courts. C'est tout naturellement qu'il est partenaire d'un lieu comme La Scierie pour un événement qu'il avait lui-même initié en 2018 et en 2019 au Square Perdiguier : La Fête de la Bière.

Un graphisme qui donne envie de garder les bouteilles — après les avoir vidées !

Le nom de sa brasserie « La Comédienne » était déjà un clin d'œil donné au milieu du théâtre et du Festival d'Avignon. L'ancrage dans un territoire largement autour d'Avignon est renforcé par le graphisme des étiquettes qui est confié à des artistes locaux. Bien qu'il y ait une unité dans la charte graphique — dessin entouré de noir, visages reflétant des émotions, lien avec le théâtre - libre court est laissé aux artistes souvent issus du street art ou de la BD... ou même tatoueurs. La dernière née sera à l'effigie de la très controversée affiche du OFF : un poisson volant.

La Scierie et La Comédienne, une rencontre évidente

« Malgré la multiplicité des brasseries artisanales sur le territoire, La Comédienne est toujours la seule brasserie sur Avignon. L'idée de la Fête de la Bière, c'est de mettre en avant le savoir-faire des brasseurs locaux, leur diversité et d'offrir à un très large public un événement festif et familial. La bière est un produit simple, peu coûteux et qui contribue aux échanges et à la convivialité. C'est tout naturellement que nous nous sommes rejoints avec Mathilde de la Scierie pour organiser cet événement, car nous avons la même approche », précisent Thomas et Mathilde.

« Prise de becs » dans plusieurs bar partenaires dès le vendredi

Le week-end commence dès le vendredi dans plusieurs bars partenaires. Durant cette soirée d'ouverture, les 15 brasseurs invités investiront les bars d'Avignon avant de les retrouver pour la grande fête qui commencera le samedi à 16h. Ils prendront — le temps d'une soirée — les becs de tirage des bars en emmenant leurs propres fûts : Le TTO, Tap Take Over, une façon d'impliquer des lieux festifs et des bars spécialisés dans Avignon.

Une programmation musicale et culinaire qui fait honneur à la bière !

La fête de la bière se veut conviviale, festive et familiale. Thomas et Mathilde ont donc rassemblé le temps d'une soirée tous les ingrédients nécessaires à la réussite d'un événement populaire : un concert festif, un barber shop, des jeux d'extérieurs, une friperie mais aussi des séances de yoga beer qui s'apparenteront à des performances : prendre des postures de yoga, un verre ou une bouteille à la main ! L'ustensile choisi devient un élément nécessaire pour garder l'équilibre... Tout un programme !

Le programme de cette journée familiale et conviviale

Vendredi 10 mai en soirée, plusieurs bars d'Avignon accueillent des brasseurs invités le 11 pour faire découvrir en exclusivité certaines bières.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Samedi 11 mai. Dégustation de bières avec les 15 brasseries invitées (Paca, Occitanie, Rhône-Alpes-Auvergne).

Dj set et concert de Mafia Wanaca. Un groupe de cumbia, de merengue et de quarteto, né de la rencontre entre deux argentins et deux français passionnés par la culture latino-américaine. Vers 22h.

Stands et animations variées de 16h à 1h du matin.

Ateliers accord bières/fromages avec la Laiterie Gilbert, séances de yoga beer, & massages assis avec Détente & Harmonie, un barber shop par Guillaume Affranchi Barber, un corner fripes vintage avec Mocco, un corner tattoo avec Tattoo box Avignon.

Restauration sur place avec le bar/guinguette de LaScierie avec ses moules frites & le traiteur Braz&Bro's qui propose des plats autour du braséro.

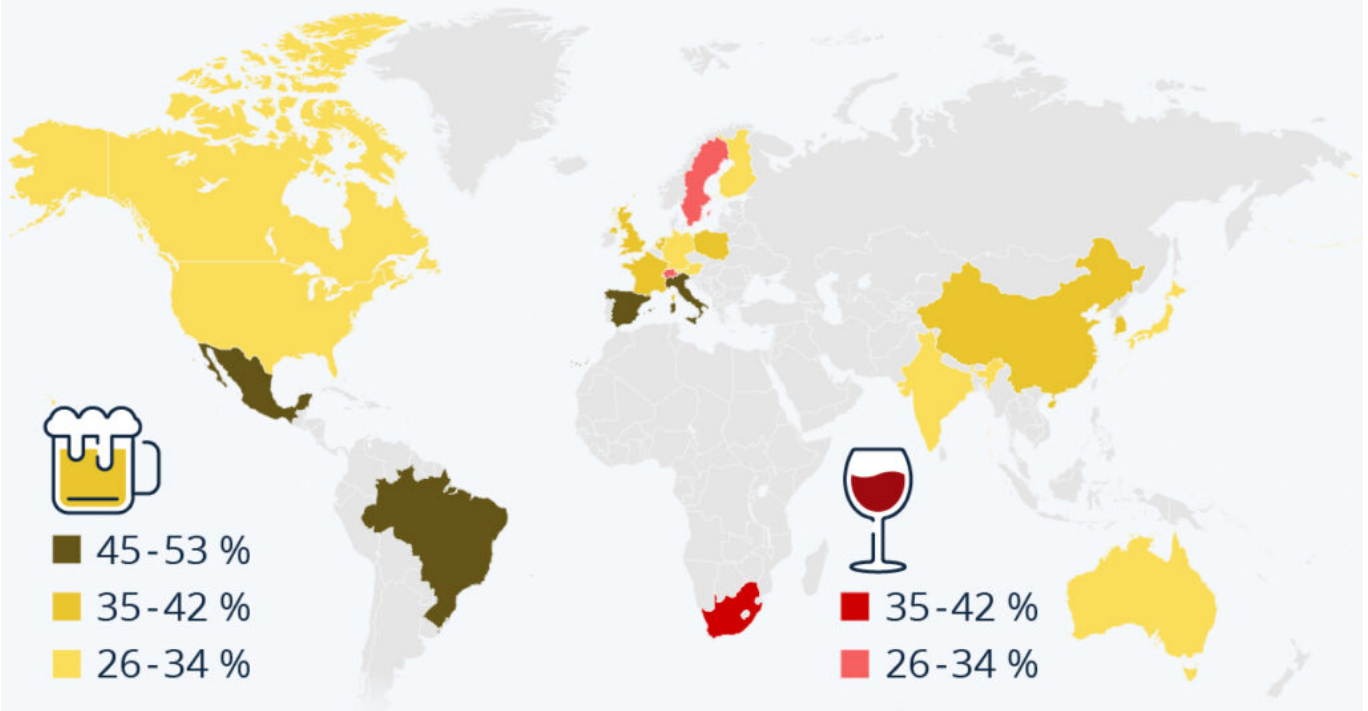
Samedi 11 mai. De 16h à 1h. La Scierie. 15 boulevard du Quai Saint-Lazare. Avignon.

La bière plus populaire que le vin ?

Ecrit par le 23 juillet 2024

La bière plus populaire que le vin ?

Boisson alcoolisée consommée régulièrement par le plus grand nombre de répondants dans une sélection de pays



Base : 2 000-10 000 adultes (d'âge légal pour consommer de l'alcool et jusqu'à 64 ans) interrogés par pays en 2023.

Source : Statista Consumer Insights



statista 

Selon une [étude](#) publiée en janvier par Santé publique France, la part des consommateurs hebdomadaires d'alcool en France est passée de 62,6 % en 2000 à 39 % en 2021. Cette tendance s'observe également à l'échelle européenne : d'après l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), la consommation annuelle totale d'alcool par habitant en Europe a diminué de 21 % entre 2000 et 2019. Malgré tout, l'OMS souligne que l'Europe reste la région du monde dans laquelle la consommation

Écrit par le 23 juillet 2024

d'alcool reste la plus élevée, et neuf des dix pays qui boivent le plus au monde font partie de l'Union européenne, dont l'Allemagne, l'Espagne, l'Irlande ou encore la République tchèque. De plus, en France, si la consommation d'alcool est devenue moins régulière chez les plus jeunes, ils sont plus nombreux qu'avant à s'adonner au « binge drinking », ou alcoolisation ponctuelle importante, qui consiste à boire une grande quantité d'alcool dans un temps très court. Comme l'indique l'OMS, « aucun niveau de consommation d'alcool n'est sans danger pour la santé ».

À l'échelle mondiale, de nombreuses personnes consomment de l'alcool de façon régulière. Comme le montre notre graphique, basé sur les résultats d'une étude menée par Statista dans le cadre des Consumer Insights, la bière est la boisson alcoolisée la plus fréquemment consommée dans presque tous les marchés étudiés : le vin n'est plus populaire qu'en Suisse, en Afrique du Sud et en Suède, et la bière arrivait même en tête en France.

En ce qui concerne les boissons consommées régulièrement par le plus grand nombre de participants à l'enquête, le café arrivait en tête dans 15 des 20 pays analysés, atteignant 80 % des répondants au Brésil ou 78 % en Pologne. En Chine (51 %), aux États-Unis (61 %) et en Italie (75 %), l'eau en bouteille était la principale boisson consommée, tandis que 69 % des Indiens interrogés disaient boire régulièrement du thé et 72 % des personnes interrogées en Afrique du Sud préféraient les jus de fruits.

De Valentine Fourreau pour Statista

Le rouge ne fait plus recette

Ecrit par le 23 juillet 2024



Terrible constat. En France, premier pays producteur de vins dans le monde (après l'Italie), la bière est devenue la boisson alcoolisée la plus vendue (52 % de la consommation). Mais que s'est-il passé ? N'avons-nous pas les meilleurs terroirs et la quintessence des savoir-faire ? Mais, si on y regarde de plus près c'est la consommation du vin rouge qui est en recul, les ventes de blanc, de rosé et de pétillant se maintiennent. Alors pourquoi le rouge est-il passé de mode ?

Le rouge est une couleur ambivalente. C'est d'un côté, l'énergie, le feu, la passion, l'amour et de l'autre le sang, le danger et la révolte. Cette couleur si sensuelle, si riche en émotions semble aujourd'hui, ne plus être dans l'air du temps. Fait-elle peur ? Le rouge a fait place à du « plus clair », pour ne pas dire à de l'édulcoré voire du translucide. Allusion à peine voilée à certains rosés plus clairs que clair... Dans ce cas que dire des saveurs, des émotions ressenties ? Au fort en goût on préférera aujourd'hui l'atténué, l'allégé, le consensuel. Le facile à consommer, le plus accessible.

Le rouge pourrait être d'avantage victime de l'image de sa couleur que de son goût ou de ses saveurs

Ecrit par le 23 juillet 2024

Tout cela est malheureusement totalement subjectif. Les images sont parfois tenaces. Le rouge n'est pas forcément synonyme de lourd, de puissant ou de forcément complexe. Il existe des rouges légers, fruités et qui de surcroît peuvent être accessibles. En définitive, le rouge pourrait être d'avantage victime de l'image de sa couleur que de son goût ou de ses saveurs. Au fond, peut-être qu'il suffit de faire évoluer les signifiants véhiculés par le rouge pour que l'image de ce noble breuvage change. L'image est malheureusement aujourd'hui devenue plus importante que le produit lui-même. Et la représentation y dépasse souvent la réalité.

Ainsi, notre vin doit quitter le rouge des flammes de l'enfer pour le rouge d'un fruit mûr et gorgé de saveurs. Redonnons à nos rouges et à leurs vigneronns toutes les couleurs qu'ils méritent.

Tavel, Le domaine des Carabiniers fait sa soirée spéciale Rugby





Écrit par le 23 juillet 2024

[Le Domaine des Carabiniers](#) transmet, en direct, sur grand écran le match de Rugby France/Nouvelle Zélande vendredi 8 septembre à partir de 19h. Food truck, vin, bière.

Les infos pratiques

Transmission en direct du match de Rugby France/Nouvelle Zélande ce vendredi 8 septembre, à partir de 19h. Entrée : 10€ par personne avec Food truck. Réservation obligatoire : 04 66 82 62 94 ou contact@biodynamicwine.bio Domaine des Carabiniers - 4976 RN 580 - 30150 Roquemaure. www.biodynamicwine.bio

MH

Écrit par le 23 juillet 2024

DOMAINE DES CARABINIERS



VENDREDI 8 SEPTEMBRE
à partir de 19h00



France / Nouvelle-Zélande
sur GRAND ÉCRAN

FRANCE NOUVELLE-ZÉLANDE FRANCE NOUVELLE-ZÉLANDE FRANCE NOUVELLE-ZÉLANDE

SUR RÉSERVATION:

04.66.82.62.94 ou contact@biodynamicwine.bio

Entrée: 10€/personne - **FOOD TRUCK • VIN • BIÈRE**

Domaine des Carabiniers - 30150 Roquemaure

Ecrit par le 23 juillet 2024

Où boire une bière coûte-t-il le moins cher en Europe ?



Selon la ville où l'on se trouve quand l'envie de se désaltérer se fait sentir, boire une [bière](#) peut être très bon marché ou peser lourd sur le porte-monnaie. Comme le met en avant le graphique ci-dessous basé sur les données du comparateur [Numbeo](#), rien qu'en Europe, le prix moyen d'une [bière locale](#) (c'est-à-dire produite dans le pays) peut varier du simple au quadruple.

Les villes nordiques sont parmi les plus chères du monde. À Reykjavic (Islande) et à Oslo (Norvège), il faut par exemple déboursier plus de 9,00 euros en moyenne pour boire une bière de 0,5L dans un bar ou un restaurant en 2023. Dans les supermarchés de ces deux pays, la note est également plutôt salée, puisqu'une bouteille d'un demi-litre coûte en moyenne près de 3,00 euros. Pour comparer avec la ville la plus chère de France, Paris, le prix moyen est actuellement de 7,00 euros pour 0,5L dans les débits de boissons et d'un peu plus de 2,00 euros dans les établissements de vente au détail.

Une soirée au bar revient nettement moins chère à Berlin, la capitale allemande, où la pinte coûte 4,00

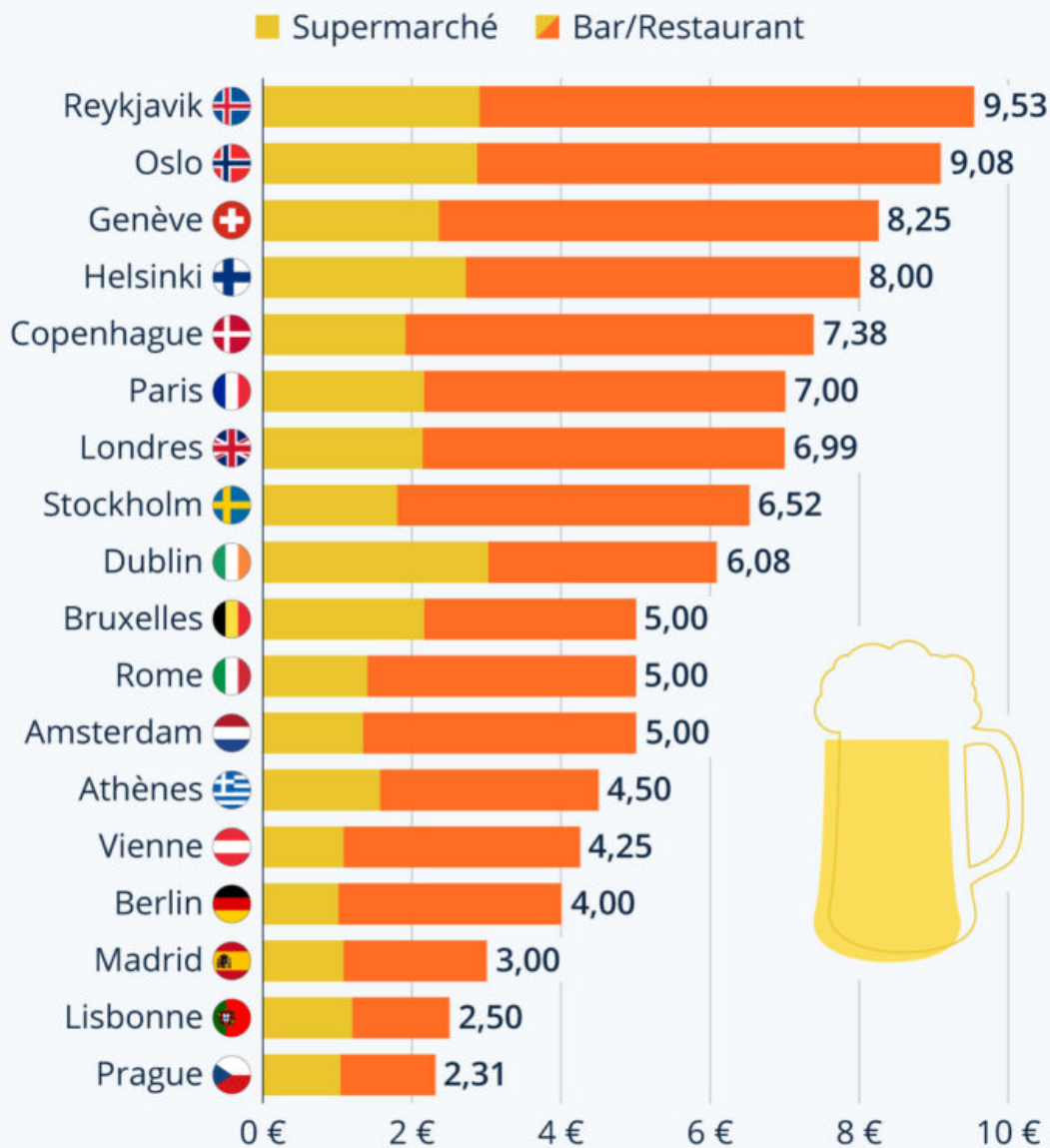
Écrit par le 23 juillet 2024

euros en moyenne. Les prix les plus avantageux se trouvent globalement au Sud et à l'Est du continent. À Lisbonne (Portugal) et à Madrid (Espagne), une bière de 0,5L en terrasse coûte en moyenne entre 2,50 et 3,00 euros, et le prix descend même autour de 2,30 euros à Prague (Tchéquie). Dans ces pays, le prix moyen en supermarché se situe autour de 1,00 euro par demi-litre.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le prix d'une bière en Europe

Prix moyen d'une bière locale de 0,5L au supermarché et au bar/restaurant dans les villes sélectionnées en 2023



Source : Numbeo



statista

Ecrit par le 23 juillet 2024

Tristan Gaudiaut, Statista.

Pertuis : la Brasserie artisanale du Luberon fête la Moisson des brasseurs



L'association des [Brasseurs de France](#) organise la 12^e édition de la Moisson des Brasseurs les vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 juin à travers toute la France. En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, cinq brasseries participent à l'événement, dont une en Vaucluse.

La Moisson des Brasseurs est un événement annuel qui permet au grand public d'aller à la rencontre des brasseurs et de découvrir leurs méthodes de production. Pour cette 12^e édition, le public partira à

Écrit par le 23 juillet 2024

l'origine des céréales et du houblon !

La découverte de la bière est liée à la sédentarisation de peuples nomades en Mésopotamie et aux premières cultures de céréales, et après 2000 ans d'histoire ce lien très fort est toujours présent. Aujourd'hui, la filière brassicole de l'épi au demi est une filière structurée. Par leur implantation au cœur des territoires, les brasseurs encouragent des projets de cultures d'orge, de céréales et de houblon. Leur approvisionnement en matières premières agricoles se fait au plus de près de leurs sites. C'est ce que présenteront les brasseurs impliqués dans l'événement au public durant les trois jours, dont la [Brasserie artisanale du Luberon](#) à Pertuis.

Le vendredi 23 juin, les visiteurs pourront visiter la brasserie pertuisienne, mais aussi déguster ses bières. Depuis 2011, elle milite pour le développement et la démocratisation de la bière artisanale en Provence. La brasserie est aussi engagée dans une démarche éco-responsable, et cherche à promouvoir une économie durable tout en mettant en valeur le terroir par des actions concrètes.

Vendredi 23 juin. Brasserie Artisanale du Luberon. 72 Rue Philippe de Girard. Pertuis.

V.A.

Participez à une randonnée gourmande autour de la bière

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ce samedi 22 octobre, l'office de tourisme [Destination Luberon Cœur de Provence](#) organise une 'randonnée gourmande', à la découverte du territoire et des produits du terroir. Au programme : une balade de quatre heures au cœur du Luberon, suivie d'une dégustation de bières à la [Brasserie Lub'](#) aux Taillades.

Lors de cette randonnée matinale, vous découvrirez une diversité de paysages à couper le souffle. Entre falaises de calcaire, ambiance mystique, baumes et corniches de l'extrémité ouest du Petit Luberon, ou encore une magnifique vue sur la plaine de Cavaillon avec ses champs et vergers. Vous découvrirez également une biodiversité rare et variée qui fait la richesse du territoire.

Un niveau de marche moyen à bon est requis pour cette randonnée gourmande car vous devrez parcourir 8 km avec un fort dénivelé. Pour participer, il faudra déboursier 10€. Le départ se fera à 9h devant la Brasserie Lub'.

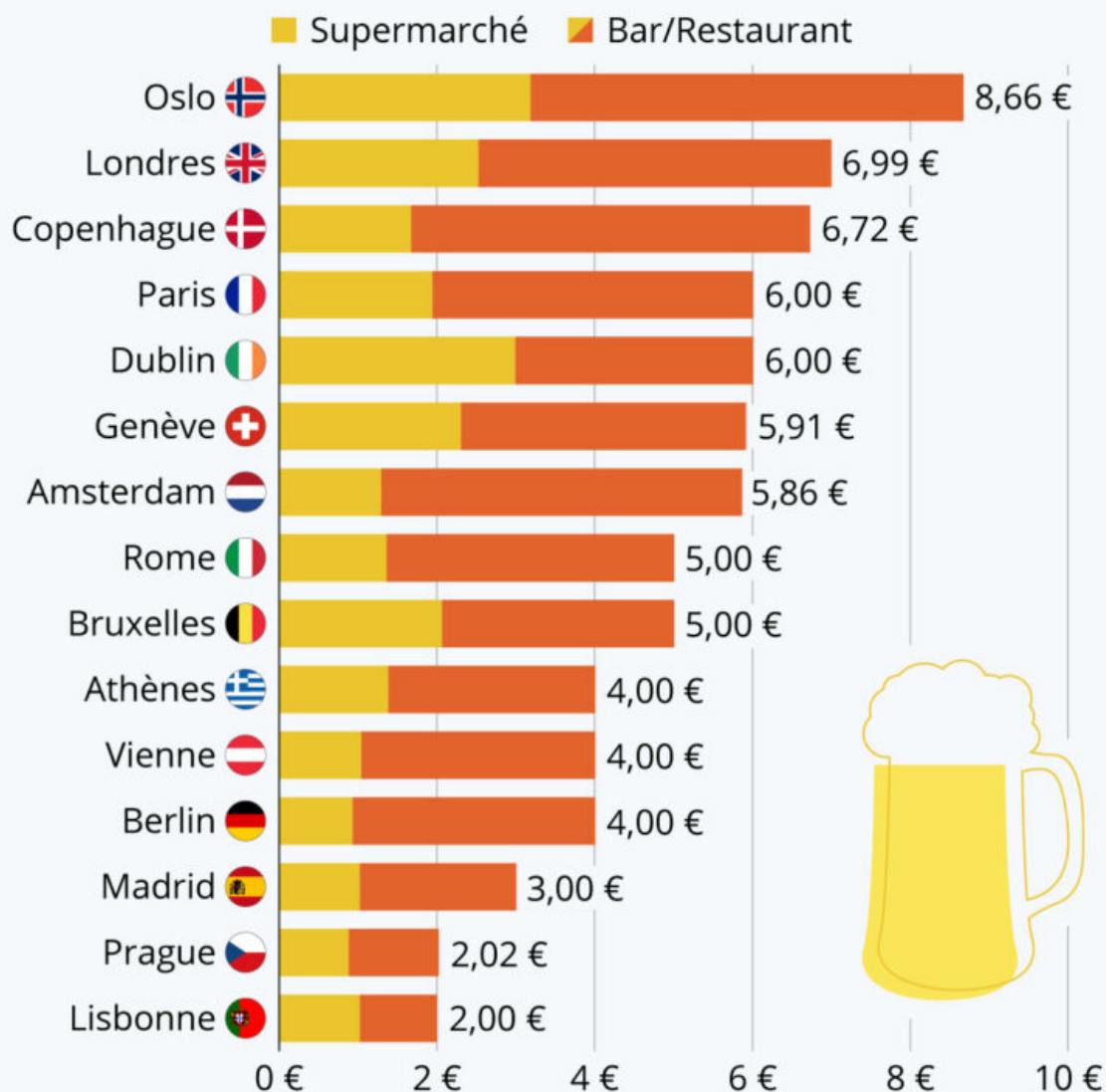
V.A.

Où boire une bière coûte-t-il le moins cher en Europe ?

Écrit par le 23 juillet 2024

Le prix de la bière en Europe

Prix moyen d'une bière de 0,5L dans les supermarchés et débits de boisson dans les villes sélectionnées en 2022



Source : Numbeo



statista

Écrit par le 23 juillet 2024

Boire une [bière](#) peut être très bon marché ou très cher, selon la ville où l'on se trouve quand la soif pour ce breuvage houblonné se fait sentir. Comme le met en évidence notre graphique, rien qu'en Europe, le prix d'une bière peut varier du simple au quadruple.

Les villes scandinaves sont parmi les plus chères du monde. À Oslo, en Norvège, il faut par exemple déboursier entre 8 et 9€ pour boire une bière de 0,5L dans un bar ou restaurant. Dans les supermarchés, la note est également plutôt salée, puisqu'une bouteille d'un demi-litre y coûte un peu plus de 3€. Pour comparer avec la ville la plus chère de France, Paris, le prix moyen dans la capitale française est de 6€ dans un débit de boisson et d'un peu moins de 2€ en magasin.

Une soirée au bar revient nettement moins chère à Berlin, où la pinte coûte en moyenne 4€. Mais les prix les plus avantageux se trouvent au Sud et à l'Est du continent. À Madrid, une bière de 0,5L en terrasse revient en moyenne à 4€ et le prix descend même autour de 2€ à Lisbonne et à Prague.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

La Comédienne crée une bière acidulée à la poire pour le printemps

Ecrit par le 23 juillet 2024



Pour le printemps, la brasserie la Comédienne, située au 135 Avenue Pierre Semard à Avignon, tente de se démarquer et crée une toute nouvelle bière acidulée à base de purée de poire.

Si la bière acidulée existait déjà mais tarde à se développer et à prendre de l'ampleur, [la brasserie avignonnaise la Comédienne](#) prend le pari risqué et crée sa propre bière 'sour' à la poire. Mais attention, il ne faut pas s'attendre à trouver le goût prononcé du fruit. Aucun arôme n'a été ajouté à la boisson, le fruit a été fermenté directement avec les céréales, ce pourquoi le goût de la poire est altéré. A la dégustation, la surprise se lit sur tous les visages.

« Je souhaitais créer une bière fraîche pour le printemps, qui sorte de l'ordinaire », explique [Thomas Le Roux](#), propriétaire de la brasserie. Le secret de cette bière ? Le délai de fermentation qui est rallongé pour être certain d'extraire tous les sucres. Ainsi, cette bière printanière, qui a la même base qu'une blanche, vient rafraîchir nos palais, aussi bien qu'elle vient le titiller avec son côté acidulé.

Une triple collaboration vaclusienne

L'élaboration de cette bière à la poire 100% bio et 100% locale, c'est le fruit d'une collaboration entre trois vaclusiens. Thomas Le Roux, le brasseur de la Comédienne a d'abord fait appel à [Charlotte Trossat](#), fondatrice de [Local en bocal](#), basé à Avignon, qui récupère les fruits et légumes bios 'moches', qui ne se vendent pas, auprès des producteurs locaux pour en faire des purées, des soupes, ou encore des compotes. La Comédienne s'est donc rapprochée de Local en bocal afin de se fournir en purée de poires

Ecrit par le 23 juillet 2024

bio, pour l'intégrer à la fermentation de ses céréales et parvenir à la création de sa bière acidulée à la poire.

Dans un deuxième temps, Thomas Le Roux a demandé à [Batart](#) (Vincent, de son vrai prénom), tatoueur et graphiste à Avignon, de créer un design unique pour l'étiquette de cette bouteille ainsi que pour une série limitée de 3 autres bières noires, dont une a été élevée dans une barrique de whisky, et une autre dans une barrique de rhum. Cette collaboration est née d'une rencontre fortuite entre les deux hommes lors du Festival d'Avignon pour lequel la Comédienne a créé une bière partenaire qui est présentée chaque année pendant la période du festival. Ainsi, l'artiste a décidé de créer un dégradé de couleur entre chaque étiquettes pour rappeler la tombée de la nuit. Avec son coup de crayon reconnaissable entre mille, Batart a su créer des étiquettes au design unique et original.

Où trouver cette bière ?

Cette bière à la poire est disponible en bouteille de 33 ou de 75cl directement à la brasserie qui est ouverte tous les jeudis et vendredis de 16h à 19h ou encore dans les épiceries fines, les magasins bio, les restaurants ou encore les caves à vins de la région.

« Pour accompagner les jolies journées printanières qui font leur retour, voici notre Sour à la poire. De l'acidité et du fruit pour une boisson hyper désaltérante », annonce la brasserie sur sa page Instagram [@brasserielacomedienne](#).