

Ecrit par le 18 avril 2025

Rhonéa fête les vins Primeur et innove avec une nouvelle gamme pour séduire le consommateur



Rhonéa est un mastodonte de la viticulture en Vaucluse. 380 vignerons au pied et autour des Dentelles de Montmirail, cette cave regroupe 9 crus (Beaumes-de-Venise, Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Tavel, Lirac et Vinsobres), 2 vins doux naturels (Beaumes et Rasteau) et 6 Côtes-du-Rhône Villages (Roaix, Séguret, Vaison, Plan de Dieu, Sablet et Visan). Avec une logique de regroupement pour valoriser les appellations qui sont vendues pour 2/3 en grande distribution, le reste chez les cavistes et dans les restaurants.

Lundi 18 novembre, une soirée était organisée à la Cave de Beaumes-de-Venise pour déguster la cuvée Primeur 2024, 'P'tite Canaille' à base de Grenache et Syrah. [Gabriel Valverde](#), le responsable de la cave

Écrit par le 18 avril 2025

de Beaumes-de-Venise, le reconnaît : « Nous avons eu une année compliquée, mais la clientèle est fidèle, on n'a pas à nous plaindre pour les ventes directes au caveau. Nous avons même progressé de +2% côté Muscat. Nous avons aussi lancé une nouvelle bière. Après 'Andie' l'an dernier, voici 'Betty' à base de Vin Doux Naturel de Rasteau pour satisfaire un public encore plus large. »

La soirée était animée par Zikahi et Evens, un couple piano-percussions de Vaison-la-Romaine. Sur les étagères sont proposées nombre de cuvées dans les 3 couleurs et à tous les prix. En vedette, un « Coup de cœur » du Figaro Magazine pour un rosé de Visan, 'Notre-Dame des Vignes' (à 8,50€), puis un rouge, 'Légende des Toques' à 7,10€ à base du fameux trio gagnant Grenache - Syrah - Mourvèdre, à côté un Rasteau élevé en foudre à 10,40€, également un Châteauneuf rouge 'Roque Colombe' à 29,90€, un 'Fontimple' de Vacqueyras à 12,90€ sans oublier un 'Marc de Muscat' petits grains de Beaumes-de-Venise à 29,90€ qu'on peut déguster en apéritif, en trou normand ou en digestif.

[Valérie Vincent](#), la directrice du marketing, détaille les nouveautés 2025 de Rhonéa. « Après 'Andie', voici une autre bière, 'Betty', ce sont des bulles légères et gourmandes à base du vin doux naturel de Rasteau. Nous avons aussi 'Paradoxe', à base de blanc de noir, (72% Caladoc, 16% Grenache et 12% Cinsault) et enfin, 'Rouge clair' (issu de Grenache et Cinsault), un vin de France à servir frais, à moins de 12°. »

Ecrit par le 18 avril 2025



Les bière 'Andie' et 'Betty'. ©Andrée Brunetti

Autre sujet d'actualité : les machines à désalcooliser. « Nous en avons acquis une il y a deux ans. Nous avons commencé en testant un Côte du Rhône à 11,5° qui a été apprécié, puisque 50 à 60 000 bouteilles de la Cuvée 'Les Artistes' ont été vendues entre 7€ et 8€ » précise Valérie Vincent. Lors de Wine Paris en février 2025, nous allons lancer deux autres nouveautés, l'une à 6°, l'autre à 0° d'alcool. À l'aveugle, je

Ecrit par le 18 avril 2025

vous défie de deviner qu'il s'agit de vin désalcoolisé ! Nous continuons à casser les codes pour plaire au consommateur de demain, avec notamment la tendance 'No / Low' (pas ou peu d'alcool). Côté innovation, nous proposons même une cuvée 'Le Pingouin' avec de l'encre thermosensible sur l'étiquette. Vous mettez la bouteille au frigo et quand vous la sortez fraîche, une colonie de six pingouins apparaît ! »



L'étiquette de la cuvée 'Le Pingouin' change en fonction de la température de la bouteille. ©Rhonéa

2025 sera une année-phare pour Rhonéa, entre les 80 ans de l'AOC et les 20 ans du cru Beaumes-de-Venise. Mais aussi les 81 ans du Vin Doux Naturel et les 25 ans du rouge AOC de Rasteau. Une série de festivités va s'égrener au fil des mois pour saluer le travail fait par des générations de vigneron qui, depuis l'après-guerre, constituent un collectif de 380 familles sur un vignoble global de 2 900 ha, tous unis pour une viticulture éthique et durable.

Rhonéa, ce sont 13 millions de bouteilles commercialisées pour un chiffre d'affaires de 54M€.

Contact : 04 90 10 19 11

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



Chaque année, le premier vendredi d'août marque la Journée internationale de la bière. Créée par quatre amis en Californie en 2007, cette journée a pour but de célébrer et partager ensemble cette boisson houblonnée. Cependant, 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 notre infographie, basée 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 10 euros ou plus en moyenne pour boire une bière de 0,5L dans un bar ou un

Écrit par le 18 avril 2025

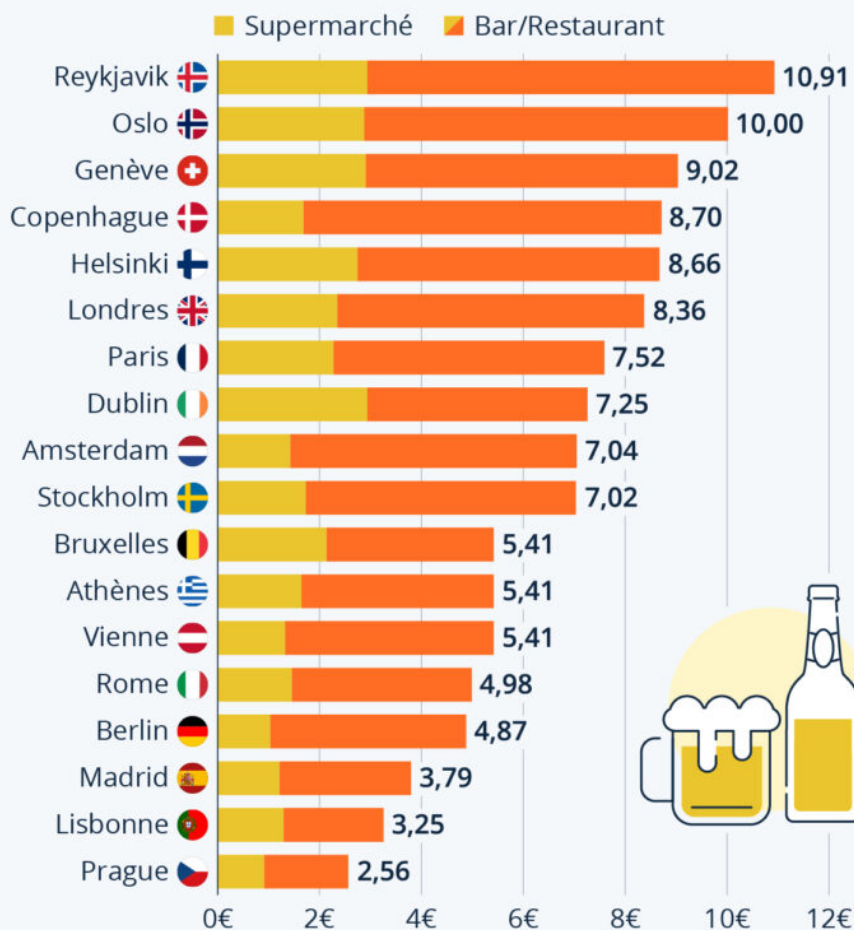
restaurant en 2024. Dans les supermarchés de ces deux pays, la note est également plutôt salée, puisqu'une bouteille d'un demi-litre coûte en moyenne près de 3 euros. Pour comparer avec la ville la plus chère de France, Paris, le prix moyen est actuellement de 7,58 euros pour 0,5L dans les débits de boissons et d'un peu plus de 2 euros dans les établissements de vente au détail.

Une soirée au bar revient relativement moins cher à Berlin, la capitale allemande, où la pinte coûte un peu moins de 5 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 3,25 et 3,79 euros, et le prix descend même autour de 2,50 euros à Prague (Tchéquie). Dans ces pays, le prix moyen en supermarché se situe autour de 1 euro par demi-litre.

Ecrit par le 18 avril 2025

Le prix d'une bière en Europe

Prix moyen d'une bière locale de 0,5L au supermarché et au bar/restaurant dans une sélection de villes en 2024



En date du 30 juillet 2024.

Source : Numbeo



statista

De Valentine Fourreau pour Statista

Ecrit par le 18 avril 2025

La Brasserie Artisanale du Mont Ventoux : une bière qui n'a pas besoin de se faire mousser pour atteindre des sommets



« Plus la température monte, plus notre bière se vend bien », explique [Alexandre de Zordi](#), qui a créé cette micro-brasserie en 2015. Ce jeune quadragénaire a été pendant 20 ans responsable de la communication des vins de l'AOC Ventoux. Et au détour d'un voyage en Bretagne, il a découvert et apprécie la bière. « On m'a expliqué comment se déroulait la fermentation, ce qui a à voir avec le vin, et de retour à la maison, j'ai fait les premiers essais dans mon garage. Ainsi a commencé l'aventure. »

L'ascension a débuté par la cuvée '2015', date de naissance de l'entreprise. Ce comtadin, fan de vélo qui connaît tous les cols du Ventoux comme sa poche, a choisi l'altitude des différents pics du Géant de

Ecrit par le 18 avril 2025

Provence pour nommer ses bières. Comme la '1850' qui correspond au Col des Tempêtes, sur la route de Sault avec la '1050' pour le Ventouret, la '1450' pour La Tête Chauve, la '1575', pour le Col de la Frêche. Chaque fois, elle change de couleur, de blanche à blonde puis ambrée, de douce à forte, de rafraîchissante à concentrée. Avec des nuances de saveurs qui plaisent aux amateurs, parfois un zeste de miel ou une pointe de lavande, voire une once de coriandre qui surprend agréablement le palais.

En tout, huit cuvées sont proposées, toutes en agriculture bio. La boutique et le siège social sont installés à Carpentras, 558 Avenue du Mont Ventoux, la production et la brasserie à Caromb, associée à la cave du village. « Ici, l'eau est en régie municipale, c'est la mairie qui gère le forage, l'eau est naturelle, filtrée le moins possible, explique Alexandre de Zordi. Comme elle est très calcaire, elle est pleine de minéraux ». Une qualité reconnue par une médaille d'or au Concours Général du Salon de l'Agriculture en février dernier à Paris pour la '1050'. « Une consécration qui nous rassure sur la qualité de notre travail et le juste choix de nos standards de goût », ajoute le néo-brasseur du Ventoux.

Depuis, « La Géante des bières » a fait son chemin. De 100 hectolitres en 2016, la production est passée à 1 900 hl en 2019. Cette année, elle va totaliser entre 3 000 et 3 500 hl, c'est dire la progression. « Traditionnellement, le pic de commercialisation, c'est en juin-juillet-août, les trois mois où on boit le plus nos bières, ajoute le patron. En 2024, c'est aussi le cas. Même si l'ambiance est morose, si les gens vont moins au bar et au restaurant, s'ils dépensent moins avec un panier moyen en baisse. En plus, avec l'augmentation des matières premières, l'énergie, le verre, le papier des étiquettes, le bois des palettes, nous avons été pris en otages. Mais heureusement, la bière-plaisir demeure. On l'a bien vu pendant le Covid, les gens confinés chez eux ont acheté nos bières en nombre. Là, en juin-juillet, nous avons vendu près d'un million d'hectolitres, soit le tiers de notre production annuelle. Nous participons aussi à beaucoup d'événements festifs, mariages, festivals. Nous nous sommes également associés à [Sorhobis](#) à Graveson pour la distribution, en plus de nos trois fourgonnettes de livraison, dans les supermarchés comme Système U, Intermarché ou Lidl. 90% de nos volumes concernent la '1909', une bière très désaltérante qui est la plus vendue, dans les bars et les restaurants, avec des fûts de 30 litres et des tireuses. En tout, ce sont 500 000 petites bouteilles qui se sont écoulées comme des petits pains ! »

Avec sa toute petite équipe, Corinne, Christophe, Hervé et Pierre-Emmanuel, Alexandre de Zordi se décarcasse, il vend ses bières dans le Sud de la France, en rayonnant en particulier dans le triangle Perpignan - Valence - Nice. Ses bulles de convivialité vont sans doute pétiller encore longtemps par ces temps de réchauffement climatique. « La tendance est forte », conclut-il. Effectivement, d'après le dernier baromètre '[SoWine](#)', le vin est n°1 des boissons alcoolisées, mais la bière culmine à 58%, loin devant le champagne (39%), les cocktails (31%), le cidre (22%) et les spiritueux (21%).

Contacts : brasserie-ventoux.com
contact@brasserie-ventoux.com / 04 90 63 34 35

Ecrit par le 18 avril 2025

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 18 avril 2025

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.

Écrit par le 18 avril 2025

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.

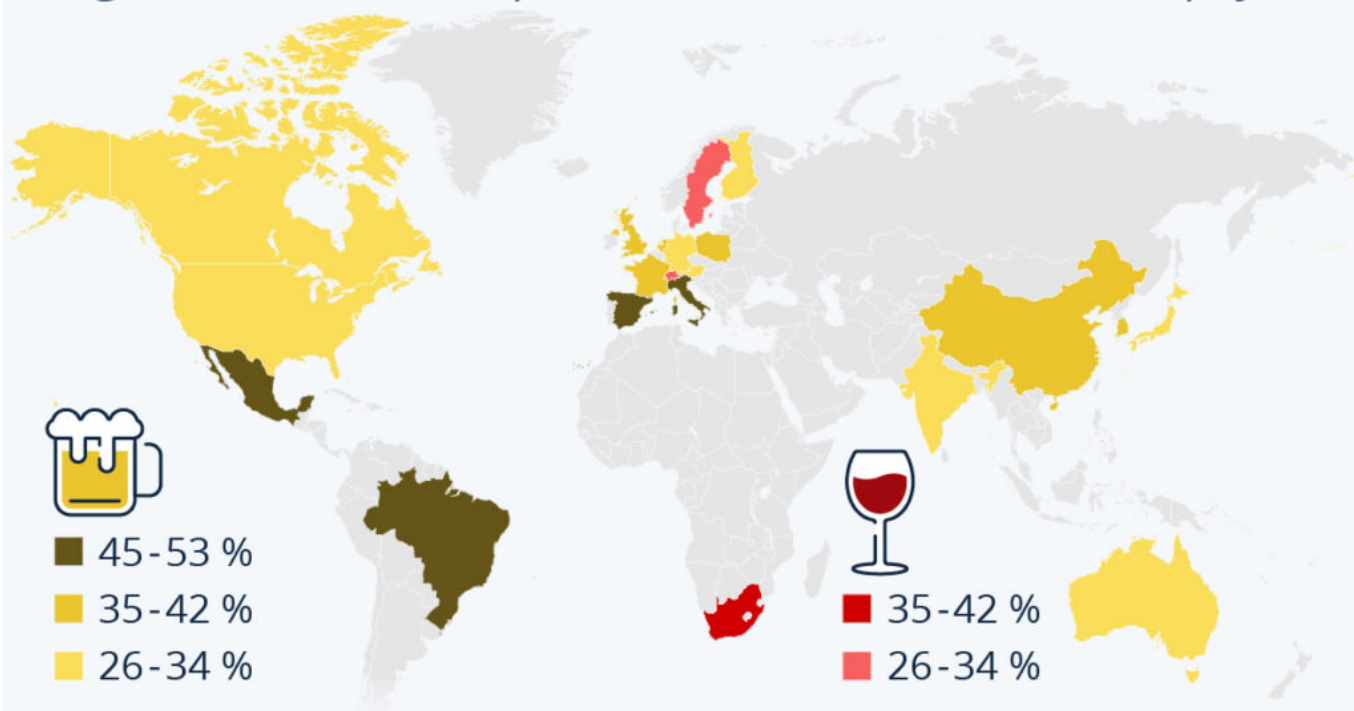
Samedi 11 mai. De 16h à 1h. La Scierie. 15 boulevard du Quai Saint-Lazare. Avignon.

La bière plus populaire que le vin ?

Ecrit par le 18 avril 2025

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 18 avril 2025

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 18 avril 2025



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 18 avril 2025

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





Ecrit par le 18 avril 2025

[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 18 avril 2025

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

Écrit par le 18 avril 2025

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

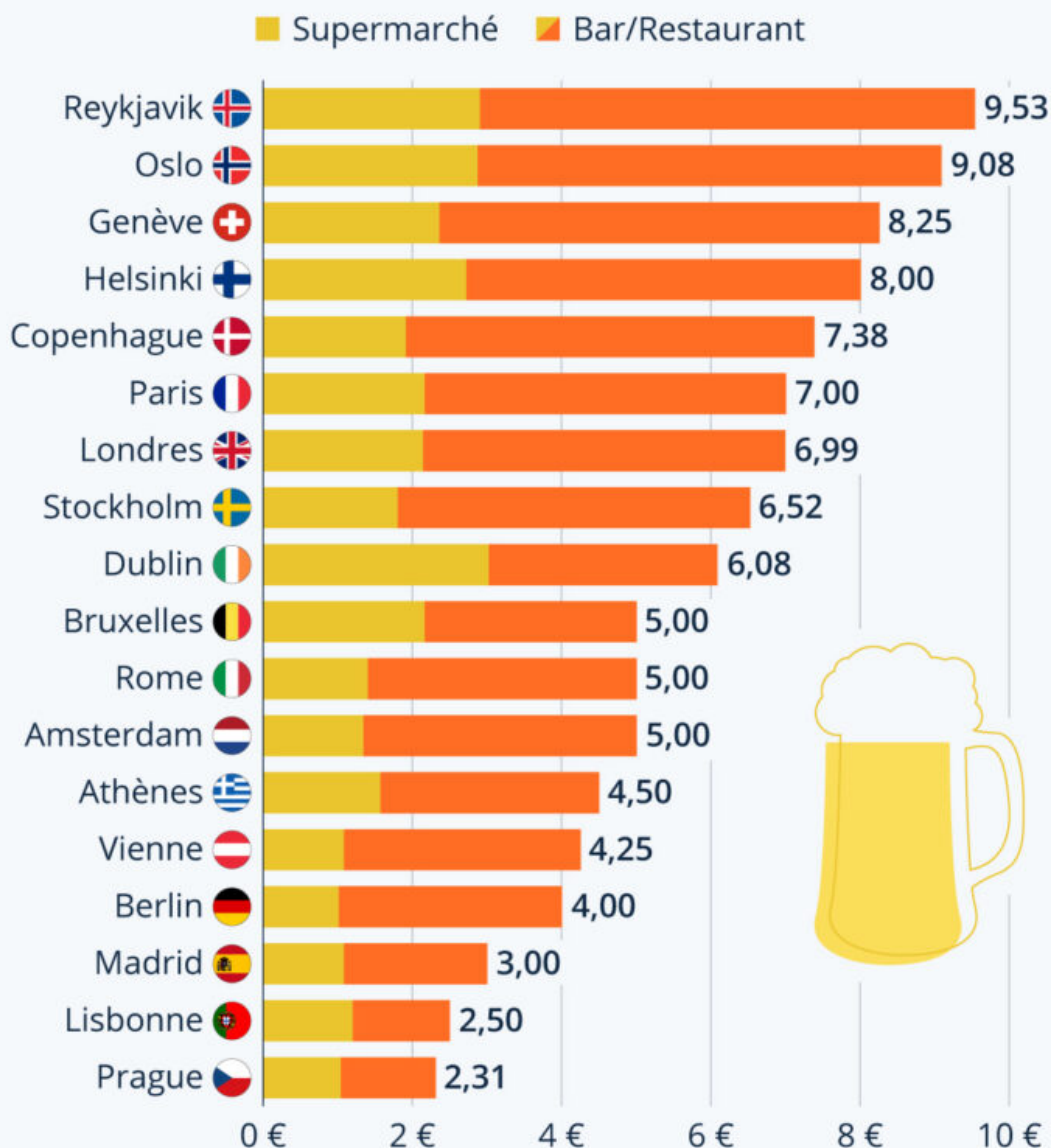
Ecrit par le 18 avril 2025

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 18 avril 2025

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 18 avril 2025

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

Ecrit par le 18 avril 2025

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.