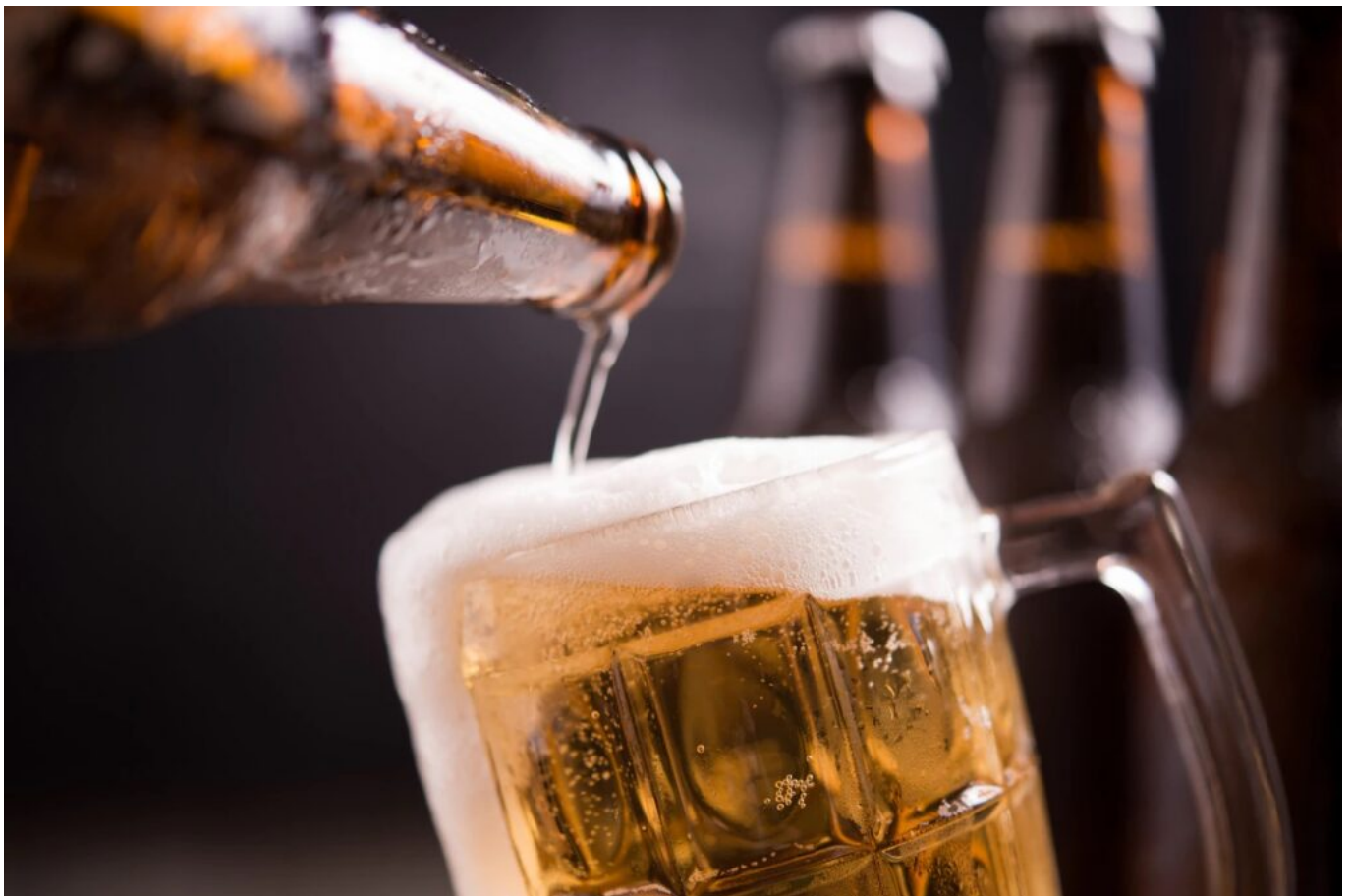


Ecrit par le 6 juillet 2024

Une quarantaine de brasseries en compétition pour le Concours des bières d'Avignon



Ce samedi 11 février, l'IUT d'Avignon, à Agroparc, va accueillir la troisième édition du **Concours des bières d'Avignon**. Si la **première édition** avait réuni 25 brasseurs, la **seconde**, elle, en avait réuni quasiment le double. Cette année, une quarantaine de brasseries sont en compétition.

Organisée par l'association Avignon Foire Expositions du Grand Delta en partenariat avec l'association Pumba Prod, la troisième édition du Concours des bières d'Avignon va mettre en compétition une quarantaine de brasseurs venus de France et d'ailleurs. Pour la deuxième année consécutive, c'est l'IUT d'Avignon, qui dispose lui-même dans ses locaux d'une micro brasserie pédagogique, qui va accueillir

Ecrit par le 6 juillet 2024

l'événement.

Les bières vont être évaluées par des jurys composés de jurés désignés par l'organisateur du Concours des Bières d'Avignon. Ces derniers sont des professionnels ou des amateurs avertis ou formés. Chaque bière en compétition sera testée à l'aveugle par un jury d'au moins trois dégustateurs et devra respecter certains critères afin d'obtenir une médaille. Cette année, 186 échantillons de 43 brasseurs ont été collectés et vont être évalués.

8 grandes catégories

En tout, le jury récompensera les bières selon 8 catégories, qui disposent elles-mêmes de plusieurs sous-catégories. La catégorie 'Ale' comprend les bières blondes, ambrées, et brunes. Dans la catégorie 'IPA' sont comptées les bières blondes de moins de 6° et celles de plus de 6°, et les double IPA. La catégorie 'Lager' comprend les bières blondes de moins de 6° et celles de plus de 6°, les ambrées. Quant à la catégorie 'Stout porter', elle se porte sur les bières brunes.

Il y a ensuite une catégorie 'Bière de blé et autres céréales' pour les bières blanches et celles qui contiennent plus de 40% de blé. La catégorie 'Bière avec ajout d'ingrédients' compte les bières aromatisées, celles comprenant des fruits ou baies, des épices, plantes et feuilles, les bières fumées, celles au miel et celles comprenant des moûts de raisin. Dans la catégorie 'Bière acidulée' sont comprises les bières qui font 8° ou plus. Enfin, il y a la catégorie 'Bière de vieillissement' qui comprend les bières qui ont entre 1 et 5 ans.

La bière se fait sa place en France

Même si la France est encore le pays d'Europe où la consommation annuelle de bière par habitant est la plus faible, elle augmente petit à petit. Pour le moment, il est estimé que la consommation moyenne en France est de seulement 33 litres par an et par habitant, mais qu'elle devrait dépasser celle du vin en 2024.

Aujourd'hui, l'Hexagone comptabilise près de 2500 brasseries. Une tendance à laquelle la Vallée du Rhône n'échappe pas puisqu'on y trouve de nombreux brasseurs artisanaux tels que La Comédienne à Avignon, la Brasserie du Ventoux et la Brasserie Agora à Carpentras, Ameno à Camaret-sur-Aigues, la Benouz à Sarrians, ou encore Chimanta aux Angles. Les saveurs du houblon prennent donc de plus en plus de place dans la consommation des Français. Quelles bières seront récompensées ce samedi ?

V.A.

Ecrit par le 6 juillet 2024

Vedène, avez-vous déjà fréquenté l'Imprévue ?

Pierre-Emmanuel Ribes a installé sa micro-brasserie, l'[Imprévue](#), 249, chemin de Capeau à Vedène. Dans ce hangar de presque 500 m2 il propose un espace bar, dégustation et piano, tandis qu'au fond, dans les cuves, fermentent houblon, malt, blé, petit épeautre, juste à côté de la machine à embouteiller et à étiqueter. Pierre-Emmanuel organise tous les vendredis un after-work de 16h à 21h et aussi, à la demande, des soirées musique, danse. Yeux pétillants et sourire enthousiaste, le brasseur détient un secret : Il aime les gens.

Rien ne prédestinait Pierre-Emmanuel Ribes à devenir brasseur. «J'ai fait une école de commerce et étais plutôt attiré par le marketing, relate le gérant et brasseur de l'Imprévue. J'avais bien suivi des modules sur l'entrepreneuriat mais il fallait avoir une idée, un projet que je n'avais pas à l'époque. J'ai surtout travaillé dans le commercial, avant de rejoindre la passion familiale dans le vin -père et mère ayant acquis un domaine vinicole dans le Sud-Ouest, dans le Frontonnais- et m'intéressais de près aux outils vinicoles.»

Ecrit par le 6 juillet 2024



L'espace bar de l'Imprévue

Du vin à la bière

Pierre-Emmanuel approfondit ses connaissances sur la régulation de température du vin qui est aussi importante pour le vin que pour... la bière. L'idée germe alors d'en faire son métier car à l'inverse du vin où acquérir un domaine, travailler la vigne semble très vite hors de portée financièrement, la filière de la bière se montrerait plus abordable. «J'ai commencé à brasser chez moi, dans mon appartement à partir de seaux de 20L. Je faisais des stages chez les brasseurs, lors de mes vacances, suivi de formations intensives où il était question de chimie et de brassage professionnel. L'idée ? Savoir si ce que je faisais en amateur me plairait en professionnel. J'étais à l'orée de mes 30 ans et ma décision avait muri. J'en ai 35 aujourd'hui et la brasserie existe depuis 3 ans. Pourquoi avoir choisi un local si vaste ? Pour développer la production et par la suite augmenter le nombre de cuves sans changer d'endroit. Je travaille avec 4 cuves de 1 000L de fermentation. Il faut entre un et 2 mois de travail pour sortir une bière. L'idée ? Produire 4 bières différentes et, sur l'année, 500 hectolitres.»

Ecrit par le 6 juillet 2024

Survivre à la Covid

«Si je produis pour les particuliers, je travaille également en B to B (Business to business) et brasse aussi de la bière pour d'autres. Côté distribution ? Au départ j'ai visé les restaurants, les bars, les cavistes. Par la suite, pendant la pandémie, j'ai développé le secteur des petites épiceries, supérettes et super marchés de taille moyenne -notamment à Auchan Cavailon et Carrefour Vedène -avec des étiquettes spécifiques 'Les bières de Provence ont du caractère'- pour établir un portefeuille clients de plus de 100 adresses. Je fais aussi les marchés. J'ai repéré une trentaine de brasseurs comme moi en Vaucluse. Nous mutualisons, avec certains, nos commandes de matières premières, nous nous dépannons les uns les autres, partageant également expériences et conseils. L'entente entre nous est vraiment cordiale et c'est vraiment agréable. Comment se différencier ? C'est la difficulté car toutes les bières ont déjà été créées. Moi, je travaille particulièrement les arômes. Ma bière la plus atypique ? C'est une bière blanche au Romarin, très provençale, qui fonctionne bien et que je n'ai pas vue ailleurs.»



L'espace piano et Kids pour une sortie en famille ou entre parents et avec les enfants... Pas de

Ecrit par le 6 juillet 2024

panique, softs proposés

Travailler la marque

«Se différencier requiert aussi de travailler sur la marque 'L'Imprévue' et une étiquette très graphique, asymétrique, qui fait le tour de la bouteille et dont les deux parties sont liées par une rose des vents. Elle est l'œuvre Eugénie Lichet, graphiste lyonnaise. Le symbole ? La vie est une rose des vents avec ses opportunités issues des quatre points cardinaux de votre parcours et font que les rencontres convergent toutes au centre. Les rencontres sont donc au centre de la vie. La capsule et la rose des vents représentent une couleur et indiquent la nature de la bière choisie. »

Un, deux, trois... soleil !

Les quatre bières permanentes de la gamme sont 'La sincère Pils' en bleu -le bleu représentant l'authenticité et la sincérité- c'est une blonde sèche et désaltérante aux saveurs florales avec une note de menthe ;

L'espiègle blanche en jaune -le jaune représentant la malice et le soleil-, est une Witbier à la belge, revisitée au Romarin aux saveurs citronnées. Elle est légère et rafraichissante et son amertume est modérée ;

La fouguese Ipa en rouge -le rouge pour la passion- est une American Ipa, bière ambrée aux saveurs d'agrumes, de pêche avec une note de caramel, son amertume est de modérée à forte.

Et la Voluptueuse Sweet Stout en rose -le rose pour la douceur et la volupté-est une bière brune (5% noire), douce et gourmande aux saveurs de café et de cacao avec une note de noix et à l'amertume modérée.

Ecrit par le 6 juillet 2024



L'espace brasserie, outil de production de l'Imprévue parfois partagé avec d'autres brasseurs

Pourquoi l'imprévue ?

«C'est la représentation de mon parcours, pas si structuré, fait d'opportunités et de rencontres, pour arriver à un projet hyper sympa. C'est aussi ce que je veux fabriquer : des bières surprenantes et des événements qui sortent de l'ordinaire. Car ici, on déguste de la bière, on en fabrique, on fait des soirées, on peut privatiser le lieu... Pour les entreprises, les anniversaires, les réunions familiales, avec des animations Food-trucks... On a déjà fait des soirées à 200 personnes. Lors des after work les gens dégustent mes bières, prennent une planche de fromages, de charcuterie, de la tapenade et sont même autorisés à aller chercher ou à se faire livrer une pizza, ici, histoire de manger chaud et de prolonger la soirée.»

Ecrit par le 6 juillet 2024

Déco récup

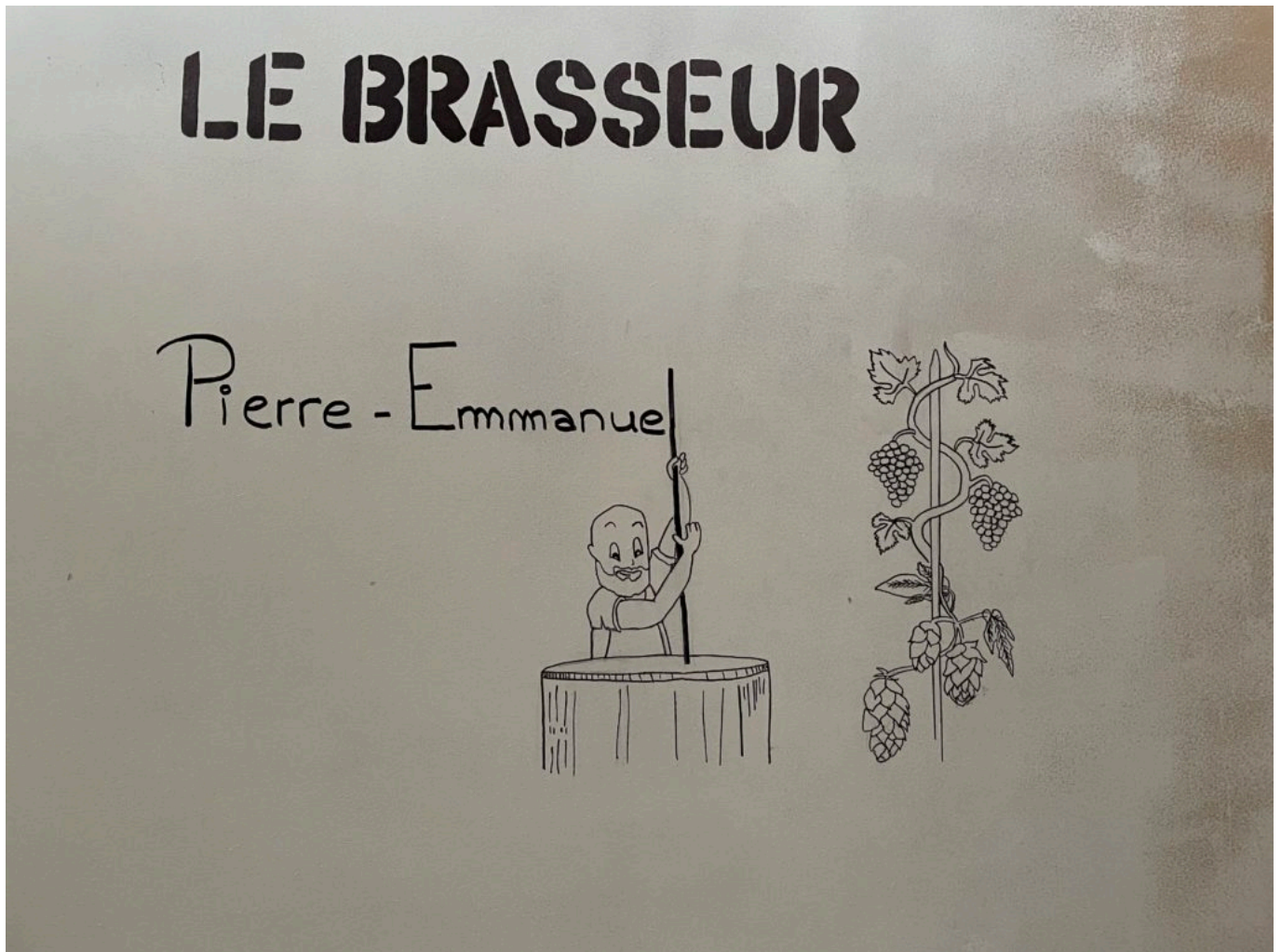
«Les tables sont des bobines de fibre optique récupérées chez un fournisseur de la zone artisanale. Les lampes suspendues font aussi chauffage d'appoint, le bar en inox qui cache un couloir réfrigéré provient du bon coin tout comme la tireuse en forme de phare. Les comptoirs, bibliothèques, présentoirs en palettes ont été fabriqués par le petit-frère de Pierre-Emmanuel, Joseph-Marie. Les tabourets sont d'anciens fûts bombés en noir pourvus de galettes pour s'y asseoir. Au-delà de la fabrication de la bière qui est une passion, ce que je veux, c'est de la convivialité, c'est toute la raison de cet espace d'accueil. » La maison ne reculant devant aucun sacrifice, Fleur, la compagne de Pierre-Emmanuel a même concocté un cocktail de Noël à base de crème de châtaigne, de cidre et de bière avec un soupçon de cannelle qui a fait le succès du lieu. «Ce que nous pouvons organiser ? Des soirées jeux, de la vente d'objets d'art, des pendants de crémaillère, des pots de départ...»

L'Imprévue, un phare à Vedène pour se retrouver à l'After-work du vendredi soir dès 16h et jusqu'à 21h

Les dates

Juillet 2018, création de la marque. Novembre 2018, installation dans le local de Vedène. Mars 2019 1^{er} bassin à la vente. Octobre 2019 salle de brassage à 1 000 litres. Premières ventes de bières en mars 2019 et ouverture du bar en novembre 2019. Les bières en 33cl sont vendues 3 et 6€ en 75cl.

Ecrit par le 6 juillet 2024



Pierre Emmanuel vu par sa sœur Marie-Estelle, passé du raisin aux fleurs de houblon