

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



**L'association des [Brasseurs de France](#) organise la 12<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> édition, le public partira à 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



Ecrit par Echo du Mardi le 21 juin 2023

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.