

Ecrit par le 30 janvier 2026

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 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 le 30 janvier 2026

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 30 janvier 2026



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'.

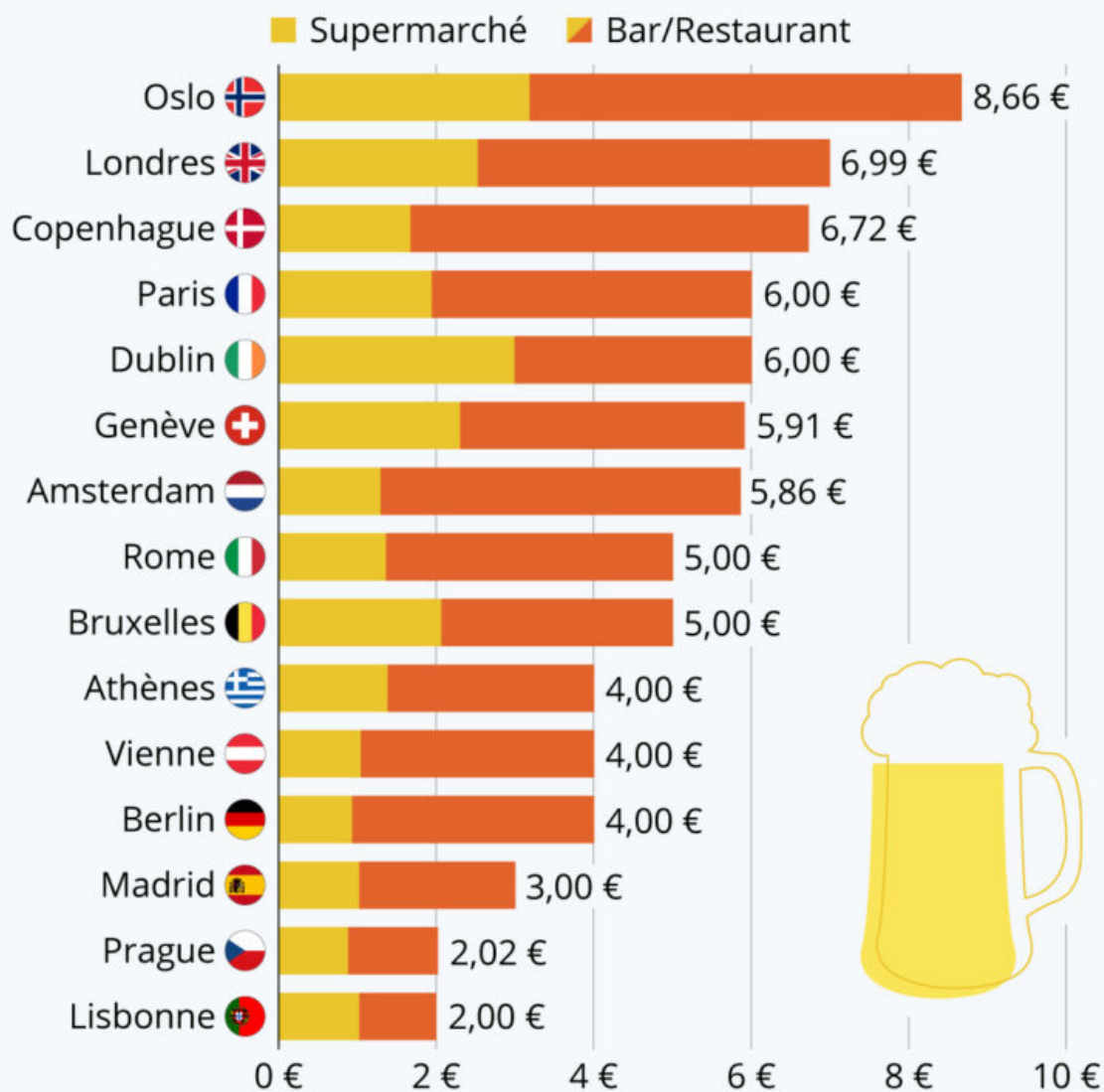
V.A.

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

Ecrit par le 30 janvier 2026

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

Ecrit par le 30 janvier 2026

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 30 janvier 2026



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 30 janvier 2026

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.

Ecrit par le 30 janvier 2026



« 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 [@brasserie_lacomediennne](https://www.instagram.com/brasserie_lacomediennne).

Ecrit par le 30 janvier 2026

2e concours de bières artisanales d'Avignon



La 2^e édition du concours de bières artisanales d'Avignon aura lieu samedi 5 février à 11heures, dans la halle de technologie de l'IUT d'Avignon au Campus Henri Fabre, 337 chemin des Meinajaries à Agroparc.

La première édition de ce concours, organisée par l'équipe du Concours des vins d'Avignon, s'est tenue le 29 mai dernier dans les conditions particulières liées à la pandémie. Malgré des reports de dates et des contraintes sanitaires strictes, le succès fut au rendez-vous avec 121 échantillons provenant de 25 brasseurs de diverses régions de France et même de Belgique.

En préparation de la 2^e édition

Pour cette 2^e édition programmée samedi 5 février 2022, un nouveau partenaire, l'IUT d'Avignon-Agroparc (Institut universitaire de technologie d'Avignon), qui propose, entre autres, des formations de brasseurs et dispose même d'une brasserie, présentera sa formation brassicole mais sans dégustation des

Ecrit par le 30 janvier 2026

bières produites par les étudiants à cause du contexte sanitaire de la 5^e vague de la pandémie. Des kits de bières seront proposés pour une dégustation chez soi. Ce concours de bières artisanales est organisé en partenariat avec l'association Pumba Prod, organisatrice du salon « Un Amour de Brasseur » à Carpentras et du lycée François Pétrarque à Avignon.

Ils seront là

José Gonzalvez, président de l'association Avignon Foire et Expos du Grand Delta, Céline Bourgeois, responsable du département Génie biologique à l'IUT d'Avignon, et Michel Jobin, responsable de la micro-brasserie « Efferv et Sciences » seront aux côtés des étudiants, des communicants et des journalistes pour cette présentation.

MH

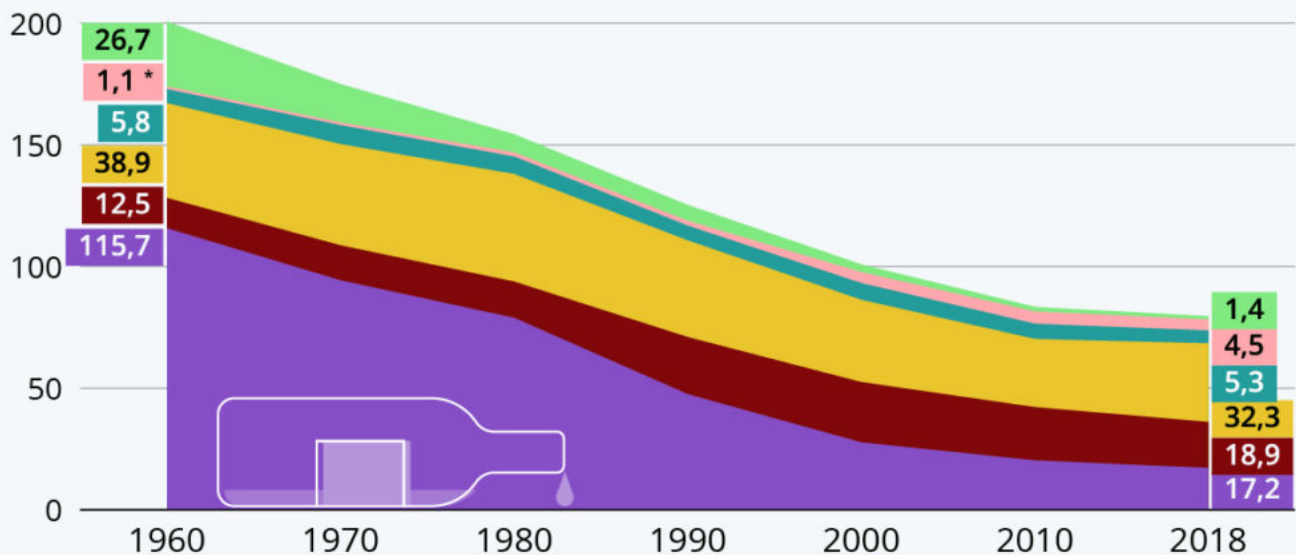
Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Ecrit par le 30 janvier 2026

Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante
 ■ Vins de qualité
 ■ Bière
 ■ Spiritueux
 ■ Champagne
 ■ Cidre



* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee



statista

Il s'agit d'une évolution majeure dans nos sociétés : les Français boivent de moins en moins d'alcool. Si la tendance est connue et observée depuis plusieurs décennies, les [données](#) de l'Insee permettent d'en mesurer l'ampleur et de visualiser plus en détail les changements de consommation.

Ainsi entre 1960 et 2018, la consommation de [boissons alcoolisées](#) a été divisée par plus de deux. Un

Ecrit par le 30 janvier 2026

Français buvait en moyenne 200 litres d'alcool par an à l'époque, il n'en boit aujourd'hui plus que 80 litres. Ce déclin s'est principalement produit entre les années 1960 et la fin des années 1990, avec la mise en place des politiques publiques de lutte contre l'alcoolisme (loi Évin par exemple). Mais la tendance perdure encore de nos jours : entre 2010 et 2018, la consommation annuelle de boissons alcoolisées a ainsi diminué de 4 litres par personne.

Dans le détail, on remarque que si les Français boivent moins d'alcool, c'est essentiellement parce qu'ils se sont détournés du vin. De 128 litres en moyenne en 1960, la [consommation de vin](#) par habitant a chuté à 36 litres en 2018. Pour se donner une idée, cela signifie qu'un Français boit aujourd'hui en moyenne un verre de vin par jour, alors qu'il en buvait entre trois et quatre en 1960. Si la consommation de nos aînés à de quoi impressionner, il faut savoir qu'il était courant de voir des enfants consommer du vin à l'époque. Il faudra en effet attendre 1956 pour que l'État interdise la distribution d'alcool dans les cantines, et seulement pour les moins de 14 ans à cette date.

Comme l'indique notre graphique, la baisse de la consommation de vin concerne ainsi exclusivement les vins dits de « consommation courante », c'est à dire les vins de table. Car dans le même temps, la consommation s'est davantage orientée vers les vins de qualité (IGP, AOP), notamment à partir des années 1980. Avec le champagne, les vins de qualité sont ainsi la seule catégorie de boissons dont la consommation a augmenté depuis 1960. Concernant les autres boissons alcoolisées, on constate que la [consommation de bière](#) et de spiritueux est restée à peu près stable au cours des dernières décennies, tandis que celle de cidre a connu un fort déclin entre 1960 et 1980.

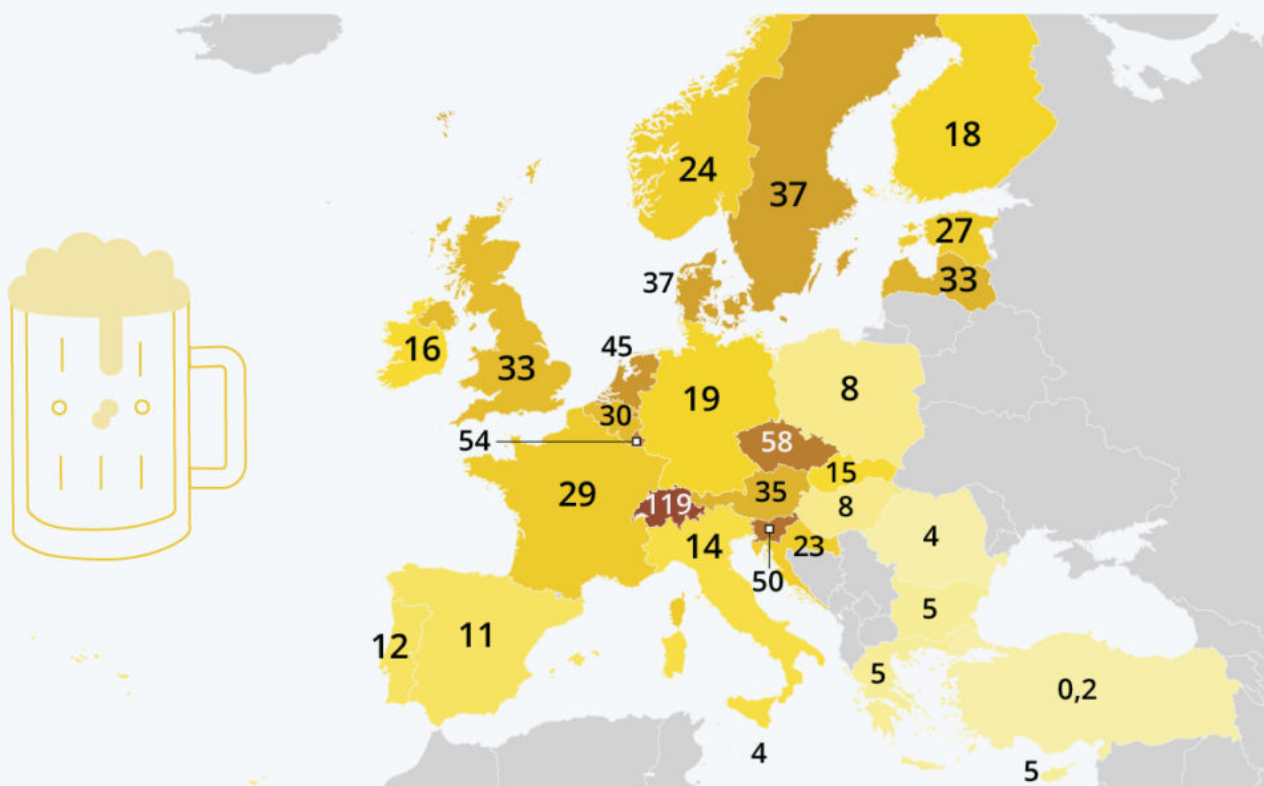
De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Le nombre de brasseries par habitants en Europe

Ecrit par le 30 janvier 2026

Le nombre de brasseries par habitants en Europe

Nombre de brasseries par million d'habitants dans les pays européens en 2019



Sources : Brewers of Europe, Eurostat, calculs Statista



statista

La Suisse est gastronomiquement réputée pour [son chocolat](#) et ses fromages, mais elle peut également se targuer d'une autre spécificité un peu moins connue : celle d'être le pays qui compte le plus de producteurs de bière par habitants de la planète. Comme le montre notre carte, avec 119 brasseries pour un million d'habitants en 2019 (soit un peu plus d'une pour 10 000 âmes), la Suisse devance de loin les grandes nations européennes de la bière que sont l'Allemagne, la Tchéquie, la Belgique et le Royaume-

Ecrit par le 30 janvier 2026

Uni. Selon les dernières [données](#) publiées par l'association Brewers of Europe, les Tchèques occupent la seconde place sur le Vieux Continent avec 58 brasseries par million d'habitants, suivie de la Slovaquie (50) et des Pays-Bas (45).

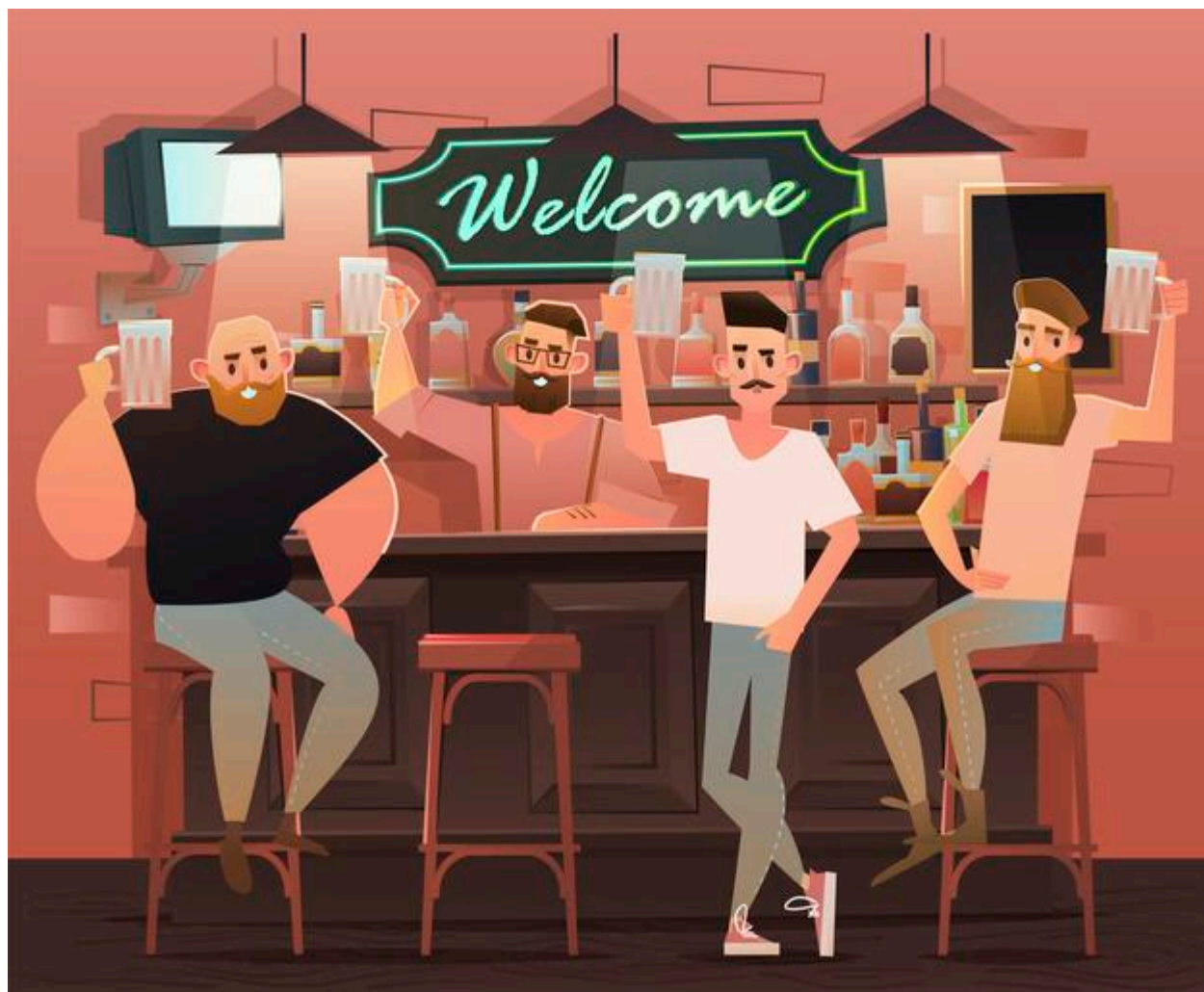
Si la Suisse est loin d'être le premier [marché européen de la bière](#), les plus gros consommateurs étant [les Tchèques et les Allemands](#), cette statistique s'explique en grande partie par l'essor des brasseries régionales et microbrasseries au cours des deux dernières décennies, [comme l'explique](#) le directeur de l'Association suisse des brasseries. Un phénomène qui n'est d'ailleurs pas cantonné à la Suisse et qui a été observé à des degrés variables un peu partout en Europe.

La France n'est notamment pas en reste. Avec la création de centaines de microbrasseries sur son territoire, le nombre de producteurs de bière a été multiplié par près de quatre depuis 2012. À la suite du retrait du Royaume-Uni de l'Union européenne, la France est même devenue en 2020 le premier pays de l'UE en nombre absolu de brasseries. Il y en aurait désormais autour de 2 000 selon les [chiffres communiqués](#) par Brasseur de France, portant le ratio à près de 30 brasseries par million d'habitants. Le premier producteur européen reste de loin l'Allemagne, qui malgré une densité de brasseries par habitants moins élevée qu'en France, produit environ [quatre fois plus de bière en volume](#).

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Avignon, Concours de bières artisanales

Ecrit par le 30 janvier 2026



L'association 'Avignon foire du Grand Delta', présidée par José Gonzalvez, organise le **concours des bières d'Avignon** samedi 17 avril. Les brasseurs de Vaucluse et d'ailleurs sont invités à venir y présenter leurs bières.

Un secteur qui pétille

En effet, le secteur de la bière artisanale est en pleine croissance. Pour le seul Vaucluse, on compte aujourd'hui quelque 25 brasseries tandis que, dans l'Hexagone, près d'un millier de brasseurs sont à la tête de 2 000 marques de bières, ce qui classe la France au troisième rang des pays producteurs Européens. L'engouement ? Il vient surtout des bières de qualité qui contiennent plus de malt, produites le plus souvent par de petits brasseurs.

Appel aux brasseurs de Vaucluse

Ce concours a pour but de privilégier la qualité, d'encourager la production ainsi que la consommation et contribuer à l'expansion de la culture de la bière. La popularisation et la publicité de la bière et de ces



Ecrit par le 30 janvier 2026

producteurs sont également les intérêts que veut servir ce concours. Le jury est composé de viticulteurs, de sommeliers et d'œnologues, de brasseurs français, étrangers, de zythologues (biéologues), de fournisseurs français et étrangers liés à la filière ainsi que de journalistes spécialisés en France et à l'étranger.

[Inscription ici](#)

Attribution des récompenses

La médaille d'or est décernée uniquement aux bières exceptionnelles qui se distinguent à tous les niveaux et pour tous les critères de dégustation. La médaille d'argent est décernée à une bière affichant une impression de finesse, d'équilibre et d'expression supérieure à la moyenne. La médaille de bronze est attribuée à une bière sans défaut, présentant des caractéristiques de qualité et un équilibre certain.

Partenariat

Le concours des bières d'Avignon est organisé en partenariat avec l'association 'Pumba Prod' qui est à l'origine du salon '[Un Amour de Brasseur](#)' et du « [Festival de la Bière de Goût](#) » de [Pernes-les-Fontaines](#). La 1^{re} édition d'Un amour de brasseur, s'était déroulée en 2018 à Carpentras. Ce salon était l'occasion de rencontrer 35 brasseries locales, nationales et internationales, de déguster plus de 120 bières artisanales et de partager un moment convivial autour de nombreuses animations.

Un concours peut en cacher un autre

Derrière ce nouveau concours de bières se cache le [Concours des vins d'Avignon](#) dont ce sera la 36^e édition en 2021. Reconnu par les autorités européennes en 1992, il rassemble en moyenne, chaque année, quelque 1 000 échantillons de vins qui proviennent de trois régions viticoles : [Vallée du Rhône](#), [Provence](#) et [Languedoc](#).

Charlie Sokol et MH