Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly



Ce vendredi 16 août 2024, le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly qui se trouve dans la commune vauclusienne d'Entraigues-sur-la-Sorgue. L'occasion pour les visiteurs de découvrir cette ferme en agriculture biologique dans laquelle on fabrique de la bière artisanale avec le houblon cultivé sur place. Tous les secrets et étapes de fabrications seront exposés et explicités et une dégustation est prévue pour clore cette journée de découverte.

À propos de la micro-brasserie de la ferme Mas Ribelly

Située au sein du Mas de la Ribelly dans laquelle on peut trouver plusieurs élevages de poules qui produisent des œufs de qualité bio, la micro-brasserie est tenue par Ghislain un des fondateurs de ce lieu unique. Dans cette zone, on fabrique des bières blondes, blanches, ambrées ou bien à base de gingembre,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

à partir d'une recette spéciale toujours autour du houblon pur produits depuis la ferme elle-même. En 2019, le Mas Ribelly s'est porté volontaire pour intégrer un projet européen d'implantation de houblon en Provence. Une culture de houblon bio d'une centaine de pieds a alors été plantée. Des chercheurs suivent leurs développements et leurs adaptations au climat et au sol du Vaucluse.

Infos pratiques : Visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly. Vendredi 16 août 2024, de 10h à 12h. Le Mas Ribelly, 91 allée de la Ribelly, 84320 Entraigues-sur-la-Sorgue. Visite gratuite, possibilité d'achat de bières sur place.

Cave 'V and B' à Avignon-Sud : 'partageur de bons moments'



Cet homme-là, Kevin Turgis est un 'partageur de bons moments' dans sa cave-bar V and B d'Avignon située dans la zone de Mistral 7.

'V and B' pour vins et bières, mais on y trouve aussi 400 références de whiskies, autant de rhums, de vodkas, spiritueux et liqueurs sur cet espace de ventes, de dégustations, de partage, de rencontres conviviales et de soirées à thèmes lors des matches de rugby du Tournoi des 6 Nations.
A la tête de ce lieu de 300m2 depuis novembre dernier, un normand de 30 ans, Kevin Turgis venu dans le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

sud pendant le Covid. Depuis, il y a fait des rencontres professionnelles qui l'ont amené à prendre la gérence du V and B dans la zone commerciale de Mistral 7.
« Ici, c'est une ambiance, un état d'esprit qu'on retrouve devant et derrière le comptoir. Avec 700 références de vins par exemple, 3 000 pour les commandes sur internet, nous avons forcément ce que vous aimez déguster. Nos cavistes se décarcassent pour trouver la bonne bouteille de rouge Saint-Préfert de Châteauneuf-du-Pape ou de blanc de chez Michel Chapoutier de Tain l'Hermitage. »



Kevin Turgis, nouveau gérant de la cave V and B à Avignon-Sud.

De toutes les couleurs
Des bières, il y en a de toutes les couleurs, blondes, ambrées, blanches, brunes voire noires, des artisanales, en canettes ou en bouteilles, qu'il se procure en Belgique bien sûr, au Royaume-Uni, au Canada, en Pologne ou en Espagne « C'est un endroit où tout le monde aime se retrouver après le travail, tous les salariés de la zone d'Avignon-Sud, beaucoup d'hommes mais aussi, de plus en plus de femmes qui viennent passer un bon moment, décompresser après le boulot dans une ambiance cool. En plus, on ferme tôt, à 21h 30, donc les clients ne sont jamais partis en titubant », dit-il avec un large sourire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Des planchas de charcuterie et de fromages sont proposées à l'apéro, du Saint-Nectaire, du Saint-Marcelin, du Brie, de la coppa, du Serrano, du saucisson de sanglier ou de taureau, des toasts de tapenade, de saumon, de sardine ou de Reblochon, de tomates séchées, des flammenkuches, ces tartes alsaciennes à l'oignon flambées, « Nous avons des producteurs artisanaux dans tous les terroirs de l'hexagone qui nous envoient le meilleur de ce qu'ils confectionnent ». Il est vrai que le réseau « V & B » en France, ce sont 260 magasins implantés depuis 2001. Autour de nous, l'enseigne est notamment présente à Plan de Campagne, Orange, Valence, Montélimar et Aubenas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



La cave ‘V and B’ multiplie les animations et les rendez-vous festifs comme ici lors d’un blindtest.

De nombreux projets

Des slogans décorent la boutique : « Ce n’est pas l’homme qui prend la bière, c’est la bière qui prend l’homme », « Ceci est un bar et bien plus encore », « Drink less, taste more » (Buvez moins mais avec plus de goût)… Kevin Turgis ne se présente pas comme un concurrent de ses confrères, il met volontiers à l’honneur dans ses vitrines des alcools de la distillerie Manguin de la Barthelasse, des rhums arrangés de chez Ferroni à Aubagne et des bouteilles de liqueur de Frigolet de la distillerie Blachère à Châteauneuf-du-Pape. Il a plein de projets en tête, enrichir la liste de ses références, agrandir la cave et la terrasse pour recevoir encore plus de monde et organiser encore davantage de soirées de dégustation avec les meilleurs vignerons et spécialistes de spiritueux, whiskies et rhums de la façade méditerranéenne. Et comme il est normand, évidemment, il n’oubliera pas les vins du Calvados, Pinot noir ou gris, les cidres et poirés et ses eaux de vie.

Contacts : www.vandb.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Concours des bières d'Avignon : 113 médailles décernées



Succès franc. La 2ème édition du concours des bières d'Avignon s'est déroulée le samedi 5 févier dans l'enceinte de la brasserie de l'IUT à Agroparc et a réuni les foules. 47 brasseries étaient représentées et 196 échantillons ont été goûtés. Les dégustateurs, répartis sur 13 jurys, ont finalement décerné 113 médailles : 40 or, 43 argent et 30 bronze. La liste complète des médaillés est à retrouver sur le en cliquant ici.

C'est plus que la première édition qui s'était déroulée en mai 2021 dans les locaux de la Maison de l'agriculture de Vaucluse. Le jury, qui devait départager 121 échantillons provenant de 27 brasseries de France et de Belgique, avait finalement attribué 56 médailles. Derrière ce nouveau concours des bières artisanales, il y a le concours des vins d'Avignon et tous les membres du comité d'organisation réunis autour du président José Gonzalvez. Pour l'occasion, un partenariat a vu le jour avec l'association Pumba prod, organisatrice du salon 'Un Amour de brasseur » à Carpentras et du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Festival de la bière de goût de Pernes-les-Fontaines.

« Chez votre caviste ou en magasin, vous avez certainement déjà vu apposés sur certaines bouteilles de bière des écussons avec la mention 'Médaille d'or Paris' ou « World beer award » par exemple. Notre ambition n'est pas de rivaliser avec ces concours déjà bien établis mais d'apporter une approche différente dans le monde des bières artisanales », indique l'équipe organisatrice du concours. Reconnu par les autorités européennes en 1992, le concours des vins rassemble en moyenne chaque année quelque 1000 échantillons de vins qui proviennent de trois régions viticoles : Vallée du Rhône, Provence et Languedoc.

Lire aussi : Avignon, Concours de bières artisanales



Crédit photo : Concours des bières d'Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Crédit photo : [Concours des bières d'Avignon]

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Crédit photo : Concours des bières d'Avignon

L.M.

Vedène, avez-vous déjà fréquenté l'Imprévue ?



Pierre-Emmanuel Ribes a installé sa micro-brasserie, l'Imprévue, 249, chemin de Capeau à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

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.»



L'espace bar de l'Imprévue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

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.»

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 Cavaillon 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.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



L’espace piano et Kids pour une sortie en famille ou entre parents et avec les enfants… Pas de 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 opportunité 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

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 fougueuse Ipa en rouge –le rouge pour la passion- est une American Ipa, bière ambrée aux saveurs d'agrumes, de pèche 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.



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

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 évènements 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.»

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 pendaisons de crémaillère, des pots de départ…»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



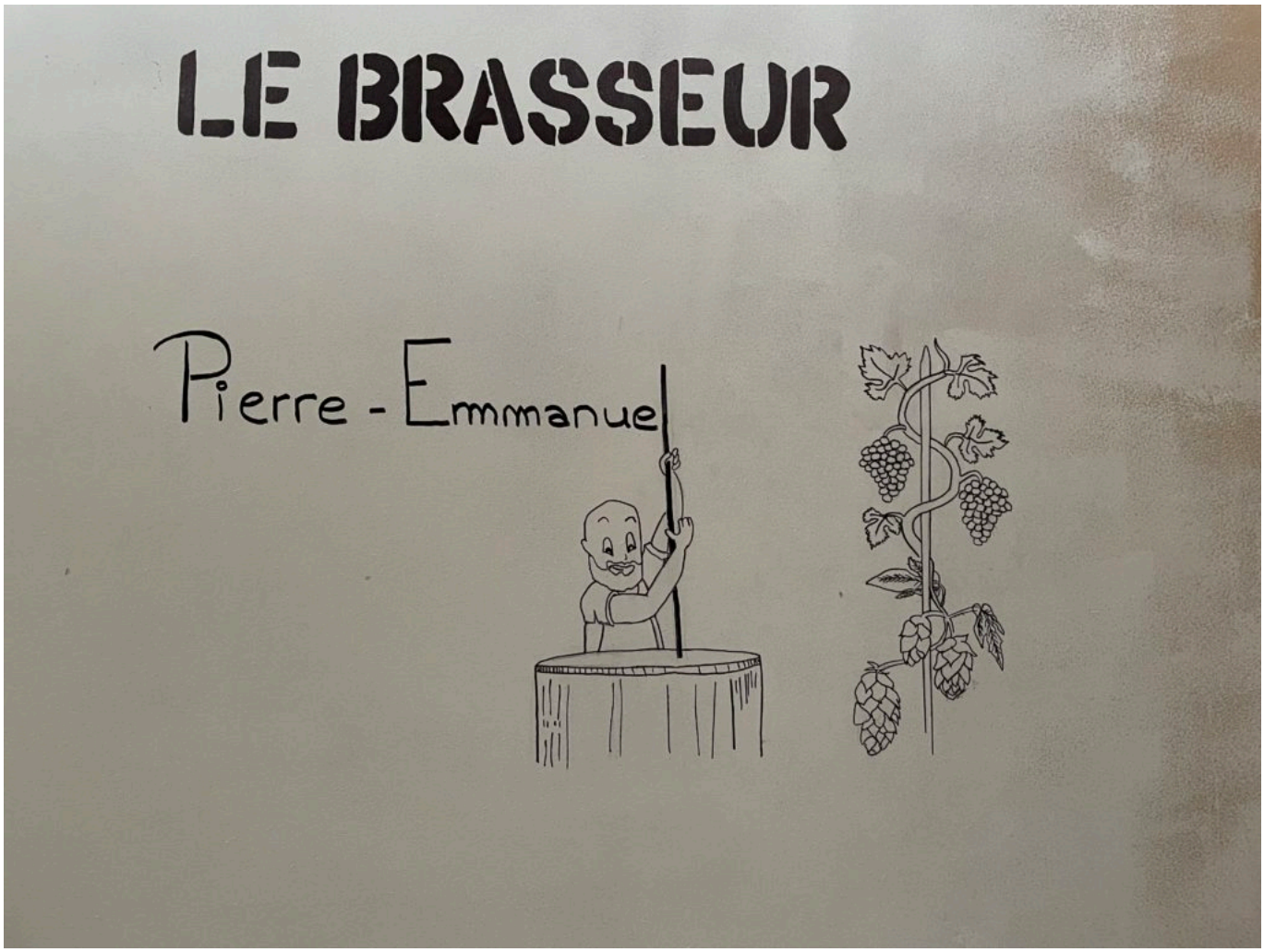
L'Imprévue, un phare à Vedène pour se retrouver à l'After-work du vendredi soir dès 16h et jusqu'à 21h

Les dates

Juillet 2018, création de la marque. Novembre 2018, installation dans le local de Vedène. Mars 2019 1er 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



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