Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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 Frâche. 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 millier 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Que deviennent les micro-brasseries ?



La consommation de la bière, qui était en baisse constante depuis 30 ans, a connu, il a une dizaine d'années, un sursaut inattendu. Les raisons ? Le développement des brasseries artisanales. Non pas qu'elles ont pris une part de marché importante, mais parce qu'elles ont poussé les industriels à faire évoluer leurs produits et à repartir à l'offensive. Ces milliers de micro-brasseries nouvellement créées, n'ont-elles été que le catalyseur d'un marché en perte de vitesse ? 10 ans après leur développement spectaculaire que sont-elles devenues ? Et en particulier dans la vallée du Rhône, terre de production vinicole.

Les chiffres sont implacables. Aujourd'hui, avec 52 % des ventes d'alcool, la bière est la boisson alcoolisée la plus consommée, devant le vin en replis depuis plusieurs années. Le retour en grâce de ce breuvage est à chercher du côté de l'évolution de l'offre des grands brasseurs industriels. Ils ont dû en effet revoir leur copie face au développement spectaculaire des brasseurs artisanaux. Les bières proposées par ces nouveaux entrants, qui ont d'avantage de caractère avec des goûts et des arômes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

différents (et dans certains cas bio), ont poussé les industriels à se réinventer et à proposer des bières moins standards.

Le nombre de brasseries par habitants en Europe

Grâce aux repositionnements de leurs offres les ventes des brasseurs industriels sont reparties à la hausse

Dans les années 70, les bières dites standard représentaient 70 % de la consommation, aujourd'hui elles ne pèsent plus que 20 % de part de marché. Et les ventes de ce type de bière déclinent chaque année. Ainsi, grâce aux repositionnements de leurs offres et la création de nouveaux produits les ventes des brasseurs industriels sont reparties à la hausse et le marché est au total sur une progression annuelle de 4 %. Merci les micro brasseries !

Un vrai phénomène qui a pris racine aux États-Unis

En 1914, la France comptait environ 3 200 brasseries, à la fin de la deuxième guerre il n'en restait qu'une douzaine. Cette concentration s'est encore développée ensuite avec l'émergence de grands groupes qui ont racheté de nombreuses brasseries régionales. Renversement de tendance au milieu des années 2010, la France a vu se développer, de manière très spectaculaire, le nombre de producteurs de bières avec l'émergence des micro-brasseries. Un vrai phénomène qui a pris racine aux États-Unis et qui a aussi déferlé dans d'autres pays européens. En France, nous sommes ainsi passés de 246 brasseurs, en 2014, à 2 300 en 2023. Mais si leur nombre s'est considérablement développé, leur part de marché reste encore faible, de l'ordre de 5 % du volume total des ventes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Alexandre de Zordi Brasserie du Ventoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Antoine et Virgine de la brasserie Ventopp

30 brasseries indépendantes dans le Vaucluse

Dans le Vaucluse, on dénombre environ 30 micro-brasseries. Dans ce paysage brassicole assez hétéroclite de nombreuses petites entreprises et quelques acteurs plus importants comme La brasserie du Ventoux (présent en grande distribution), la Comédienne (Avignon), La mousse gourmande (Pernes-les-Fontaines) ou encore Agora (Carpentras). Suivent quelques acteurs de taille moyenne avec de grandes ambitions comme Les ouailles du Luberon à Cheval-Blanc, la Lub' aux Taillades ou encore La Ventopp à Villes-sur-Auzon.

Dans ce domaine, comme dans bien d'autres d'ailleurs, la question de la taille est centrale et s'agissant des brasseries cela se mesure en capacité de production. « Si on compte vivre de cette activité il faut

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

savoir rapidement quitter son garage et investir » disait un conseiller intervenant auprès d'entrepreneurs brassicoles. Pour Alexandre de Zordi, le fondateur de la brasserie du Ventoux, le plus gros acteur du marché, il faut au moins une capacité de 20 hl/jour, soit un volume annuel moyen de 300 hl pour pouvoir vraiment rentabiliser l'activité. Ce qui suppose un investissement relativement important, de l'ordre de 200 K€. Pour la brasserie des Ouailles, à Cheval-Blanc, les deux associés ont fait le choix d'une capacité de production importante. « Ainsi cela nous oblige pas à brasser tous les jours, ce qui nous laisse le temps pour la commercialisation » précise Sébastien Trousse.

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

Le référencement dans les grandes surfaces suppose des volumes et aujourd'hui des prix attractifs

Comment vendre ses produits ? Il s'agit là sans doute d'un facteur de réussite essentiel. Et la partie n'est pas facile. Les bars ont souvent des contrats d'exclusivité avec des grands brasseurs qui dans certains cas apportent des aides à l'installation de ces établissements. Le référencement dans les grandes surfaces suppose des volumes et aujourd'hui des prix attractifs. Une équation économique pas évidente pour les brasseurs indépendants qui ont des coûts de production plus importants que les industriels. La Brasserie du Ventoux a fait le choix de la grande distribution avec la création d'une marque spécifique « Petit vélo ». Agora a fait appel à Sébastien Glaçon un négociant en vins bien connu des professionnels. Il a mis en place un réseau de distribution spécifique pour cette bière haut de gamme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Elles sont victimes d'un double effet de ciseaux avec d'un côté une baisse de la consommation des ménages et de l'autre une augmentation des charges d'exploitation
Mais tout n'est pas rose dans le monde des brasseries artisanales. Après une période d'euphorie les brasseries artisanales et indépendantes rencontrent aujourd'hui d'importantes difficultés. Elles sont victimes d'un double effet de ciseaux avec d'un côté une baisse de la consommation des ménages et de l'autre une augmentation des charges d'exploitation : inflation des prix de l'énergie, des matières premières et des emballages, dont le verre. Et ce sont les petites structures qui sont les plus menacées. Le Syndicat National des Brasseurs Indépendants (SNBI) tire la sonnette d'alarme et interpelle le gouvernement. Il estime que 2/3 des brasseries rencontrent des difficultés de trésorerie et qu'une sur 10 envisage de mettre la clé sous la porte en 2024. Ce syndicat demande que les droits d'accises (taxe sur les alcools) de la bière soient identiques à celles appliquées au vin. Exemple : pour un vin à 13 % d'alcool la taxe est de 0,03 € par litre, pour la bière à 6% elle est de 0,18 €. Les brasseurs demandent également que la vente sur place soit permise sans l'obtention d'une licence, ce qui est autorisé pour les producteurs de vin.

De l'avis de plusieurs acteurs et observateurs après la phase d'engouement où beaucoup se sont lancés dans l'aventure c'est maintenant une phase de régulation du marché qui s'est mise en œuvre, où seuls les mieux armés subsisteront.

Le marché de la bière en France
1er pays européen en nombre de brasseries : 2300
1er producteur d'orge de brasserie en Europe
1er exportateur mondial de malte
8ème pays producteur de bière avec 28 % de la production exportée
Secteur représentant 64 000 emplois (brasseries indépendantes et artisanales)
76 % des français consomment régulièrement ou occasionnellement de la bière
30 litres consommés en moyenne par an et par habitant (avant dernier pays européen)

Pour en savoir plus
Syndicat National des Brasseurs indépendants : www.snbi-france.fr

---

Avignon : La Comédienne et La Scierie s'allient pour célébrer la bière

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



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 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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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.

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 cuarteto, 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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.

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

L'association des Brasseurs de France organise la 12e 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 12e 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 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.

La Comédienne crée une bière acidulée à la poire pour le printemps

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 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 vauclusienne

L'élaboration de cette bière à la poire 100% bio et 100% locale, c'est le fruit d'une collaboration entre trois vauclusiens. 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 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 @brasserielacomedienne.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Orange : l’enseigne Au Bureau ouvre une seconde brasserie en Vaucluse



Après avoir ouvert une brasserie au Pontet en 2019, c’est à Orange que l’enseigne Au Bureau, inspirée des pubs londoniens depuis 1989, vient poser ses valises.

Un décor londonien vient d’emménager au cœur de la zone commerciale du Coudoulet à Orange. C’est là que la franchise Au Bureau a décidé d’ouvrir un nouvel établissement aux allures de pub anglais. C’est la seconde fois qu’elle s’installe en Vaucluse. En effet, l’enseigne était déjà présente dans la zone commerciale du Pontet depuis 2019. L’ouverture de ce second pub permet donc la stimulation de l’emploi local avec le recrutement de 20 salariés.

Sous la gérance de Géry Chaudy, ancien cadre dans des enseignes de restauration rapide et de boulangerie, Au Bureau Orange peut accueillir 140 personnes assises en intérieur et 82 en terrasse. Au programme : fish’n’chips, burgers, soirées thématiques, événements sportifs et concerts.

Au Bureau Orange. Rue Allemagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi de 11h45 à 23h ; le vendredi et samedi de 11h45 à 00h ; le dimanche de 12h à 23h.

V.A.

2e concours de bières artisanales d'Avignon



La 2e 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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 2e édition

Pour cette 2e 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 bières produites par les étudiants à cause du contexte sanitaire de la 5e 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

Vedène, avez-vous déjà fréquenté l'Imprévue ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



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.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



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.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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.»



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



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 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.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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…»



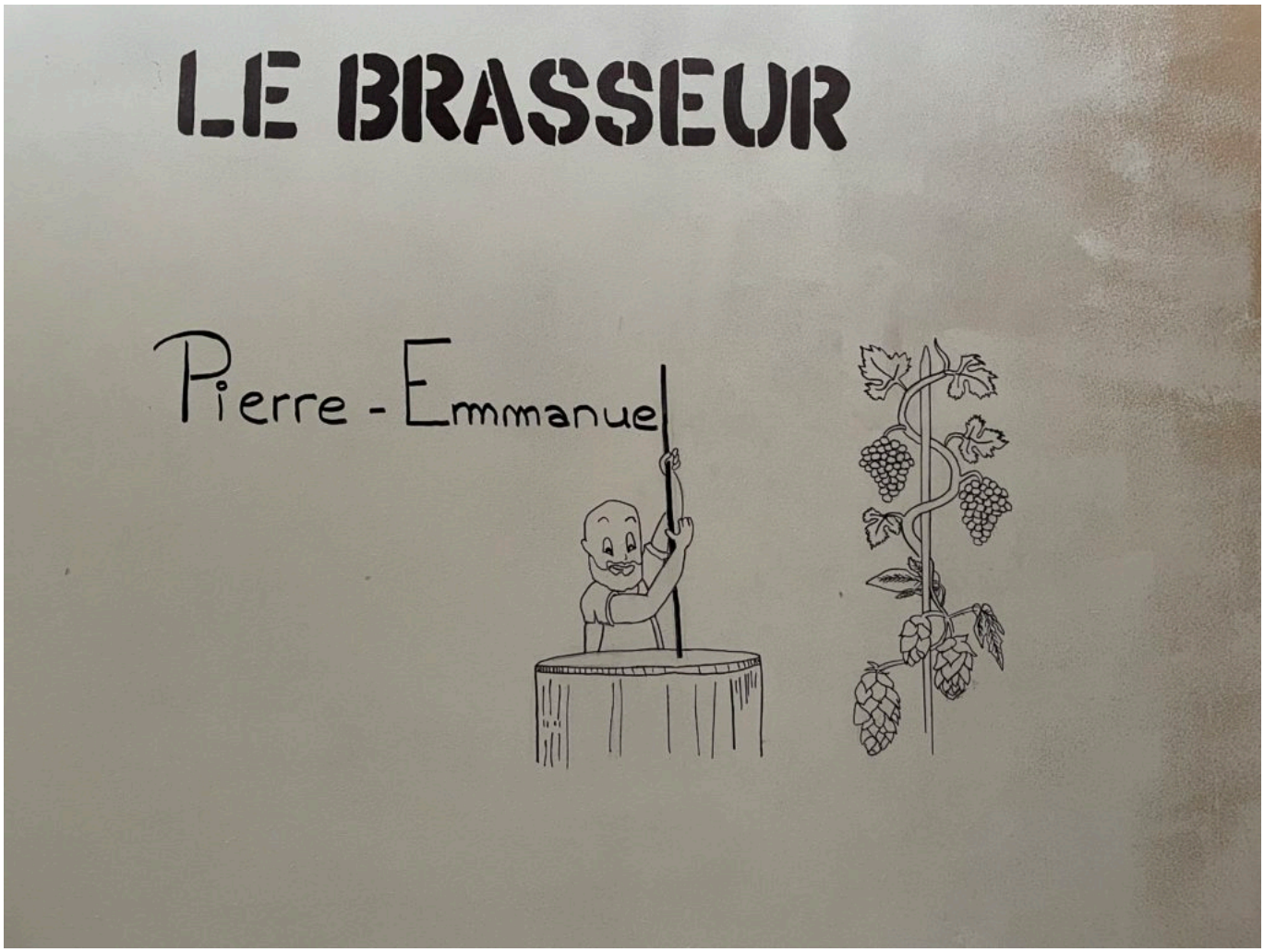
L'Imprévue, un phare à Vedène pour se retrouver à l'After-work du vendredi soir dès 16h et jusqu'à 21h

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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.



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Le nombre de brasseries par habitants en Europe



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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-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 Slovénie (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