

Ecrit par le 3 novembre 2025

(Vidéo) La brasserie artisanale 'Brassins de Rustrel', savoir-faire local



La <u>Chambre de métiers et de l'artisanat de région PACA</u>, conjointement avec <u>Vaucluse Provence</u> <u>attractivité</u> (VPA) et avec le soutien du Conseil départemental de Vaucluse, mettent à l'honneur



Ecrit par le 3 novembre 2025

les artisans du Pays d'Apt Luberon dans une série de vidéos.

Aujourd'hui, nous partons à la rencontre d'<u>Ocria, 'Brassins de Rustrel'</u>, une brasserie artisanale nichée dans le charmant village de Rustrel. Pourquoi la bière ? C'est de famille ? « Pas du tout, c'est avant tout un moment de partage et de convivialité mais aussi une passion, une envie d'échanger et de faire redécouvrir la bière à travers des recettes simples et traditionnelles. Quel beau challenge que de monter une micro-brasserie en plein cœur d'un pays viticole, mais le Luberon a bien des trésors. »

Le territoire du <u>Pays d'Apt Luberon</u> est unique en effet, il regorge de traditions liées aux couleurs qu'offre le paysage. C'est dans une démarche de transmission que <u>Les Brassins de Rustrel / Ocria</u> ont déclinés ces 'ocres' et les ont magnifiées grâce à leur savoir-faire. Découvrez l'engagement de Fanny et Nicolas en faveur de la production locale au cœur de cette merveilleuse destination. « Petite unité de production en évolution, nous avons commencé avec une salle de brassage de 5 hectolitres, 4 fermenteurs, et notre bébé une embouteilleuse-étiqueteuse-capsuleuse. Au terme de la première année, nous avons racheté 2 fermenteurs supplémentaires! » explique l'équipe de passionnés. À la fois lieu de production et de convivialité, Ocria produit et commercialise sur place tout en proposant des soirées apéritives.

Parce	gu'une	vidéo	vaut 1	mieux	que	1000	mots,	nous	vous	quittons	sur	cette	iolie	prod	uction	ci-	dessous	ί.

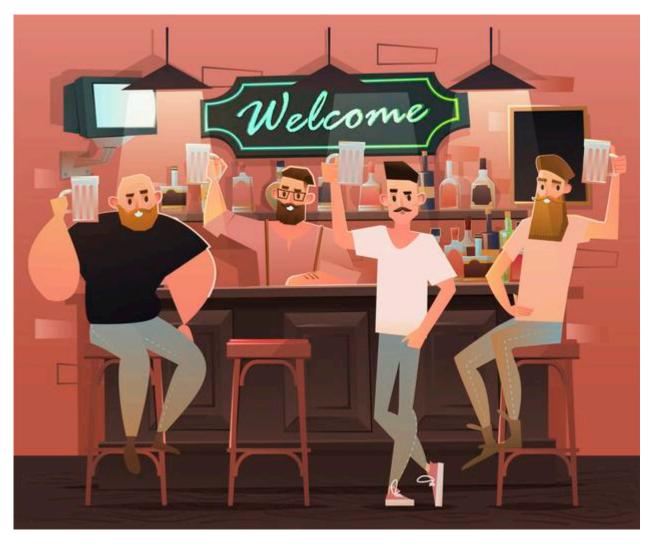
L.M.

Avignon, Concours de bières artisanales

3 novembre 2025 |



Ecrit par le 3 novembre 2025



L'association 'Avignon foire du Grand Delta', présidée par José Gonzalvez, organise le <u>concours</u> <u>des bières d'Avignon</u> 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 3 novembre 2025

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 (biérologues), 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 '<u>Un Amour de Brasseur</u>' et du « <u>Festival de la Bière de Goût</u> » de <u>Pernes-les-Fontaines</u>. 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 <u>Concours des vins d'Avignon</u> 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 : <u>Vallée du Rhône</u>, <u>Provence</u> et <u>Languedoc</u>.

Charlie Sokol et MH