

Écrit par le 1 février 2026

La Comédienne et La Scierie fêtent la bière artisanale jusqu'au 3 mai



Un festival de goûts et d'accords autour de la bière qui a débuté ce mardi 29 avril dans trois bars partenaires — le Beer Garden, l'Explo et le Beer District - pour se terminer en une belle fête de la bière artisanale à la Scierie d'Avignon ce samedi 3 mai.

Entre [La Scierie](#) et [La Comédienne](#), c'est un partenariat couronné de succès en 2024 avec la première édition de la Fête de la bière artisanale qui a réuni plus de 2000 personnes, petits et grands. Axé sur la culture, l'écologie et l'économie sociale et solidaire, le tiers-lieu La Scierie est pensé comme un lieu de vie. « Il partage avec la brasserie La Comédienne une même approche de la convivialité qui passe par le bien manger, la fête mais aussi les rencontres et les échanges dans le monde réel », précise [Mathilde Gautry](#), animatrice du lieu.



Ecrit par le 1 février 2026

La fête de la bière artisanale c'est une autre manière de faire la fête

Soyons clair (et sobre !) : cette Fête de la bière artisanale se veut un événement familial, convivial, loin d'une course à la surconsommation d'alcool. Boire moins mais mieux consommer pourrait être le fil rouge de cette 2e édition qui devient même un festival : en effet si la journée du samedi est le point d'orgue, la fête commence dès le mardi 29 avril et se déclinera tous les jours avec des événements variés et des soirées musicales. Faire honneur à la bière bien sûr ! Mais revendiquer aussi la convivialité, la fête et la rencontre.

C'est aussi une autre manière de fabriquer la bière

[Thomas Le Roux](#) de la Brasserie La Comédienne à l'origine de cet événement nous en parle en fin connaisseur et avec passion : « Nous avons invité 12 brasseurs indépendants, venant du quart Sud-Est, globalement un triangle Marseille, Montpellier, Valence. Etre indépendants qu'est-ce que ça signifie ? on parle de brasseurs indépendants par opposition à la brasserie industrielle. Ce sont souvent des personnes qui ont commencé à brasser en amateur, pour leur propre compte (une activité tout à fait légale). Depuis 2018, la filière a commencé à se structurer , à relocaliser tous les intrants agricoles. Aujourd'hui par exemple les brasseries s'associent avec des agriculteurs pour utiliser des céréales issues de la Région Sud. Elles se constituent en coopérative afin d' assurer des débouchés équitables pour les producteurs de la matière première nécessaire. Ainsi on suit le processus de la production de la bière jusqu'à sa distribution dans les bars et les fêtes ! Le secteur qui est arrivé à maturité reste cependant fragile : entre le prix de l'énergie, de la matière première, du pouvoir d'achat, de la crise du bio. D'où l'intérêt de le valoriser lors d'événements comme celui-ci. »

Douze brasseurs invités

On peut parler de vraie communauté de passionnés. Ils se connaissent, se côtoient lors des fêtes artisanales, s'organisent. Ils ou elles ont en commun de promouvoir la brasserie artisanale dont la spécificité est d'être indépendante, de privilégier la qualité, le goût, les circuits courts et d'être engagés dans une démarche visant à minimiser son impact environnemental. Ils nous invitent à découvrir leur bière artisanale loin des goûts standardisés de la bière industrielle.

Une nouveauté, un concours de brasseurs amateurs

Les candidats devaient déposer leurs échantillons entre le 22 et le 26 avril. Novice ou expérimenté, une dizaine de candidats sont attendus pour cette première édition. L'occasion de dévoiler son talent, d'échanger avec d'autres passionnés et de célébrer l'art du brassage. La remise de prix aura lieu le 3 mai.

Au programme

Mardi 29 avril

19h30 : accord bière et fromage à l'Explo



Ecrit par le 1 février 2026

20h30 : quizz au Beerdistrict

20h30 : blind test au Beer garden

Mercredi 30 avril

18h30 : yoga beer à l'Explo

19h30 : comedy beer-club à l'Explo

19h30 et 20h30 : accord bière et chocolat en collaboration avec le palet noir au Beergarden

21h30 : karaoké thème boisson au Beerdistrict

Jeudi 1er mai

18h30 et 20h : yoga beer au Beer Garden animé par Ludivine Détente et Harmonie

21h00 : soirée dj grand week-end au Beerdistrict

Vendredi 2 mai

19h : TTO au Beerdistrict

19h : double TTO à l'Explo

19h : double TTO avec les brasseries Fuve et Nootka au Beer garden

21h : Dj set vinyl by le chiffre organ-ization au Beer garden

Samedi 3 mai de 16h à 1h du matin

Des flash avec Tattoo box Avignon

Du yoga beer avec Détente & Harmonie (sur réservation)

Initiation à la céramique avec le pôle céramique

Conférence avec The Beer Lantern, école de brassage de Saint-Maximin (83)

Maquillage paillettes & face charts avec Trixie Mua

Vente de vinyles et ambiance musicale avec DJ Piroulis et DJ Dotyk Dźwiękiem

Exposition et vente de sérigraphies, posters & illustrations de l'artiste Pablito zago

Accords bières & fromages de la Laiterie Gilbert (sur réservation)

Concours du plus beau sous-bock au feutres peinture

Un double concert avec It Was et Elastocat

Un menu moules frites de La Scierie (sur réservation) et des assiettes aux saveurs riches et authentiques de Palestine proposées par Al Quds.

Résultats du [concours de brassage amateur](#).

Fête de la bière artisanale. La Scierie. 15 Bd Saint-Lazare. Avignon. 04 84 51 09 11. equipe@lascierie.coop