

Ecrit par le 19 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 19 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 19 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***

Ecrit par le 19 février 2026

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



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



Ecrit par le 19 février 2026

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 !

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.



Ecrit par le 19 février 2026

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.

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.

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

Ecrit par le 19 février 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 19 février 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 19 février 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](https://www.instagram.com/brasserielacomedienne/).