



**EXPO 10**  
**CASINO AU MAI**  
L'expo Vendre de tout,  
être partout / Casino



**DANSE 09**  
**ÉMERGENCE**  
Un sixième festival Trax  
riche et varié



**PORTRAIT 27**  
**JÉRÉMIE JANOT**  
Des pieds et des mains

# LE PETIT BULLETIN

## LA BIÈRE DANS TOUS SES ÉTATS

À LA UNE : LA 3<sup>E</sup> ÉDITION DU FESTIVAL FAUT QUE ÇA BRASSE

### ÉDITO

PAR NICOLAS BROS

**N**ous aurions pu vous parler de l'incendie de Notre Dame de Paris, des vaines polémiques qui entourent sa reconstruction. Mais nous préférons ici nous attarder sur un tout autre sujet car c'est un numéro particulier que nous vous livrons aujourd'hui. Nous avons fait le choix de mettre en avant ce mois-ci, non pas la culture *stricto sensu*, mais l'artisanat et le savoir-faire brassicole. N'y voyez pas là une

incitation à la boisson ! Nous nous concentrons plutôt sur la qualité et le travail d'un secteur qui renaît de ses cendres depuis quelques années et connaît un fort engouement ces derniers temps. C'est également parce que nous coorganisons la troisième édition du festival Faut que ça brasse avec un petit florilège de ces artisans du goût (plus de 35 brasseurs présents dont neuf internationaux) que nous avons choisi de vous parler mousse.

Saint-Étienne fut également une ville de bière au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, comme vous pourrez le découvrir dans notre sujet de Une. Et même si les années 1850 paraissent bien loin, ce n'est pas pour cela que notre région est amorphe. La preuve en est avec les 18 brasseries en activité dans la Loire. Alors, santé à vous et rendez-vous au Parc Expo les 24 et 25 mai pour Faut que ça brasse #3 !



**FOREZ**  
**BIÈRES**  
*boissons*

Des milliers de références.  
Livraison dans toute la région  
Auvergne Rhône-Alpes.  
Mise à disposition  
de tireuses.  
Fabrication sur mesure...  
Venez prendre conseil  
auprès de nos  
spécialistes.

LE  
SPÉCIALISTE  
DES BIÈRES  
D'EXCEPTION



**FRANCE**  
**BIÈRES**  
*groupe*

24 rue de la Loire,  
42160 Andrézieux-Bouthéon  
04 77 24 08 78

[www.francebieres.fr](http://www.francebieres.fr)



# FESTIVAL LA BIÈRE DANS TOUS SES ÉTATS

Depuis le regain d'intérêt pour la bière artisanale et le développement exponentiel des microbrasseries, le monde brassicole français demeure en pleine ébullition. À la veille de la très attendue troisième édition du festival Faut que ça Brasse, état des lieux et nouvelles tendances à la lumière de quelques experts.

PAR NIKO RODAMEL

**N**ous avons tout d'abord demandé à Emmanuel Gillard, auteur du site *Projet Amertume* et de l'annuaire *La bière en France*, une succincte analyse du marché français, que l'on serait en droit d'imaginer déjà saturé... « Dans les années 80, la France comptait une trentaine de brasseurs, mais avec la relance de la microbrasserie on en est aujourd'hui à près de 1600 unités ! » En effet, tous les indicateurs économiques sont au vert : après 30 ans de chute régulière de la consommation, celle-ci progresse de nouveau avec une quatrième année de hausse consécutive et une augmentation cumulée de 20% sur seulement 4 ans. Pour faire face à la demande qui explose, la France doit recourir à des importations, notamment depuis la Belgique. « Preuve que pour l'instant les microbrasseries ne phagocytent absolument pas les gros producteurs comme Kronenbourg, Heineken ou Carlsberg qui concentrent encore 85% du volume : ils investissent des millions d'euros dans leurs sites de production et réembauchent. » Tandis que certaines grandes marques commencent à copier les codes de la brasserie artisanale, d'autres proposent des partenariats comme Pietra et la Brasserie du Pays basque qui sont désormais distribuées par le groupe Kronenbourg. « Un autre indicateur intéressant montre que les ventes de bières ont augmenté de 11% l'an passé dans la grande distribution. Les grandes enseignes communiquent davantage sur l'aspect qualitatif et l'on voit déjà apparaître dans certaines d'entre elles de magnifiques caves en bois, réfrigérées, où sont installées les bouteilles les plus sensibles. Il s'im-



Yann Petiteaux de la Brasserie Stéphanoise

ment est allongé de plusieurs semaines avant l'embouteillage. » Avec l'été qui arrive, Cyril parie volontiers

revenir sur les accords mets-bières, avec des ponts qui se dressent désormais en nombre entre la gastronomie et les breuvages houblonnés. « Enfin, les lagers semblent également revenir en force mais il va falloir garder un œil sur les nouvelles bières sans alcool qui peuvent réserver de belles surprises. »

## QU'EST-CE QUI SE TRAME À SAINTÉ ?

Notre histoire brassicole locale est aussi riche que méconnue, quasiment tombée dans l'oubli. En 1850, Saint-Étienne comptait 12 brasseries, dont les noms ne vous disent sans doute

pas grand-chose : Mosser et Striffling, Oppermann, Wilcké, Rinck et autre Schleps... À partir des années 50, plus rien, le néant, la seconde Guerre mondiale semble avoir eu raison des derniers brasseurs. Aujourd'hui, il se crée régulièrement de nouvelles caves à bière et un bar dédié aux binouzes artisanales vient d'ouvrir dans les rues piétonnes du quartier Saint-Jacques. Il n'existe en revanche à Saint-Étienne qu'un seul brasseur... Dans les nouveaux locaux de la Brasserie Stéphanoise (quartier Bellevue), nous retrouvons Yann Petiteaux et Benjamin Valentin. Des collaborations ont été

menées avec le magasin Geek & Beer, le Bieristan (bar et restaurant de Villeurbanne) ou la Farlodoise (brasserie de Chazelles-sur-Lyon). Yann précise : « Avec le magasin Forum, nous venons de brasser une bière noire à la vanille, une stout, à l'occasion du Disquaire Day. La Vinyla est un clin d'œil aux disques vinyls. » La Brasserie Stéphanoise vient de sortir trois variantes de la Baronte : une vieillie en fût de Cognac et l'autre de Bourbon, la troisième est une bière d'orage dans l'esprit des Barley Wine dont l'appellation est strictement protégée. « Les ateliers de brassage connaissent chaque week-end un vrai succès, nous allons prochainement installer un poste supplémentaire. » Avec quatre salariés à plein temps, l'entreprise se porte bien. Benjamin explique : « Nous produisons désormais environ 1100 hectolitres par an, ce qui nous classe en quatrième position dans le département, derrière Les Brasseurs du Sornin, la Brasserie du Pilat et la Brasserie de la Loire. » Les Stéphanois commencent à être approchés par les grossistes locaux qui vont devoir s'adapter à un marché quelque peu bousculé. « La grande distribution nous fait aussi de l'œil, à nous d'imaginer comment il sera possible de travailler avec eux tout en gardant notre esprit artisanal. » La gamme se concentre désormais sur neuf variétés de bières que l'on retrouve un peu partout entre Saint-Étienne et Lyon, dans les bars, les restaurants et les événements de la région.

## ÇA VA BRASSER SÉVÈRE

Organisé par l'association Faut que ça Brasse et *Le Petit Bulletin*, le festival stéphanois de la bière promet un alléchant programme pour sa troisième édition. Sont attendus 35 brasseries françaises ou internationales, 4 food-trucks, des ateliers dégustation avec le biéologue Cyril Hubert, un beer escape game, une expo photo et bien entendu l'élection de la meilleure bière. Tout ça, en musique et dans la bonne humeur. *Save the date* : les vendredi 24 mai (17h à minuit) et samedi 25 mai (15h à minuit), au Hall B (parc expo plaine Achille).

« Les grandes enseignes communiquent davantage sur l'aspect qualitatif et l'on voit déjà apparaître dans certaines d'entre elles de magnifiques caves en bois, réfrigérées, où sont installées les bouteilles les plus sensibles. »

pose maintenant à la France la nécessité de mettre en place une vraie filière de production de houblon et d'orge. « Son absence fait pour l'instant peser un bilan carbone catastrophique sur toute la filière. » Et bim !

## DERNIÈRES TENDANCES

Entre deux salons, Cyril Hubert, biéologue franco-suisse dresse pour nous les contours des dernières tendances. « Il y a depuis quelques temps déjà un vrai engouement pour les bières barriquées, vieilles dans des fûts qui ont auparavant contenu un alcool fort : rhum, cognac, calvados, bourbon, gin ou tequila. C'est une production qui demande plus de temps car le vieillissement

sur le succès des *sour* (prononcez sawer), ces bières acidulées et acides, très désaltérantes, avec lesquelles on découvre une multitude de saveurs et d'arômes. « J'ai récemment goûté au Mexique des bières au melon ou à la pêche et, en Suisse, une bière à la betterave ! » L'Indian Pale Ale a toujours la cote et se maintient grâce à l'apparition de sous-styles avec les White IPA, Black IPA ou Brut IPA. Cyril poursuit avec une autre tendance, mais cette fois-ci au niveau du contenant : « Même si elle peine à se défaire d'une image ordinairement liée aux bières industrielles, la canette fait son grand retour, plus facile à stocker. » Également sommelier de la bière, Cyril n'oublie pas de

## NOUVELLES TENDANCES, NOUVEAUX MOTS

Le **ticker**, aussi surnommé **scooper**, cherche à goûter le plus grand nombre de bières possible et par tous les moyens : magasins, bars, salons et festivals de bières (le paradis du **ticker**), achats à distance ou même voyages ! Le **ticker** tient à jour son nombre de **ticks**, crée des petites fiches, une pour chaque bière testée, sur un calepin qu'il a toujours sur lui : on ne sait jamais.

Le **hand-bottling** consiste à re-embouteiller une bière qui a été tirée d'un fût pour la boire plus tard à la maison, à gorge reposée, voire essayer de la revendre comme un produit rare !

Le **Beer Geek** est accroc à Internet et surtout à l'application **Untappd**, cherche à goûter un maximum de variétés de bières mais veut aussi tout savoir sur les modes de fabrication.

Une **DONG** (acronyme pour **Draft Only No Growler**) est une bière exclusivement vendue à la pression, jamais en bouteille, forcément convoitée les adeptes du hand-bottling.

Les **One-Offs** sont des bières brassées en édition ultra limitée, avec des recettes expérimentales et bien souvent des ingrédients rares voire franchement chelous !



# HOUBLONNEMENT VÔTRE

PAR NICOLAS BROS

## FAUT QUE ÇA BRASSE #3

vendredi 24 mai (17h/minuit)  
et samedi 25 mai (15h/minuit)

5€ la journée & 10€ les 2 jours  
en prévente sur Yurplan,  
7€ sur place par jour

Verre griffé offert, dégustations  
à partir de 1€ directement  
auprès des brasseurs  
(prévoir de la monnaie)

Atelier-dégustation de 3 bières  
avec le biéologue-sommelier  
Cyril Hubert  
Durée 1 heure : 12€  
inscription en ligne conseillée  
sur Yurplan

Infos et renseignements  
au 04 77 53 49 30,  
sur [www.fautquecabrasse.fr](http://www.fautquecabrasse.fr)  
et sur Facebook et Instagram

Les 24 et 25 mai prochains, le Hall B du Parc Expo va prendre des couleurs dorées, ambrées ou encore brunes : le festival Faut que ça Brasse revient pour une troisième édition qui promet de très belles rencontres autour des plaisirs houblonnés ! Plus de 40 exposants composés de brasseurs locaux, nationaux et cette année pour la première fois neuf brasseurs internationaux (Québec, Belgique, Italie, Allemagne, Angleterre, Danemark...) prendront part à ce festival unique à Saint-Étienne et dans sa région. Avec pour parrain l'humoriste stéphanois Jason Chicandier (présent le samedi avec les Joz' - séance de dédicaces prévues à 17 et 19h) et dans un format de deux soirées, cette édition se veut sous le signe des "Bons Vivants" : des bières artisanales de qualité, des stands gastronomiques et des food trucks sélectionnés pour leurs bons produits...

### DE MULTIPLES ANIMATIONS POUR TOUS

Comme l'année dernière, les biéologues de renom Cyril Hubert (qui animera des ateliers-

dégustations) et Hervé Marziou (qui présidera un des deux jurys de la meilleure bière du festival) seront parties prenantes de l'événement. Mais ce n'est pas tout ! Un escape game inédit, spécialement conçu pour Faut que ça Brasse par l'équipe du 1909 Escape Game, prendra place dans le Hall B du Parc Expo. Ce Beer Escape sera gratuit pour les festivaliers, sur inscription directement sur place. Une expo photo proposée par Véronique Martin & Niko Rodamel, mettra en avant les Visages de la bière en Afrique. Le collectif marseillais L'Agonie du Palmier et le G.P.S. (Guides Parfois Sérieux) proposera également sa dernière création théâtrale le vendredi : *Et comment la bière fût ?* Enfin, La Taverne du Gobelins Farçis sera aussi présente pour réjouir petits et grands avec un ensemble de jeux en bois, à plusieurs, en famille... Bref, il y en aura pour tous les goûts cette année ! Soyez prêts à déguster et à vous amuser.

## LE PROGRAMME DU FESTIVAL

### L'ATELIER DE LA BIÈRE

(Villedieu-sur-Indre // Indre/Berry)  
Venez découvrir les Bières Bellon brassées dans le Berry avec de l'orge berrichon depuis 2004. 7 bières aux caractères bien trempés préparées avec passion par l'Atelier de la Bière inscrite au patrimoine régional du Centre.  
[www.atelierdelabiere.fr](http://www.atelierdelabiere.fr)

### LA BRASSERIE STÉPHANOISE

(Saint-Étienne // Loire)  
Installée sur le site Mosser dans le quartier de Bellevue, la Brasserie Stéphanoise propose deux gammes de bières depuis maintenant 5 ans : les Copains-Chopines et les Glütte. Des bières de qualité garanties grâce à l'utilisation de produits bio et locaux.  
[www.labrasseriestephanoise.com](http://www.labrasseriestephanoise.com)

### LA MARGAU

(Saint-Just // Loire)  
La Margau est une micro brasserie à distribution locale créée en février 2018. Ses huit types de bières sont élaborés avec des ingrédients de qualité dans le respect des traditions brassicoles. La Margau c'est avant tout un Brasseur de Bonheur !  
[www.facebook.com/La-Margau-57498116218791](http://www.facebook.com/La-Margau-57498116218791)

### LA BRASSERIE DE LA SEMÈNE

(Saint-Genest-Malifaux // Loire)  
La "Brasserie de la Semène" propose une gamme de bières bio "La Gaudine" en blonde, IPA, Dark Ale, blanche et ambrée.  
[www.facebook.com/LaGaudineBrasserieDeLaSemene](http://www.facebook.com/LaGaudineBrasserieDeLaSemene)

### LA BRASSERIE DES NOTES EN BULLES

(Montbrison // Loire)  
Brasserie ligérienne, implantée à Montbrison, la Brasserie des

Notes en Bulles viendra présenter son travail au milieu de la sélection des brasseurs Faut que ça Brasse !  
[www.facebook.com/brasserie-desnotesenbulles](http://www.facebook.com/brasserie-desnotesenbulles)

### LA PART DES AUTRES

(Machézal // Loire)  
Longuement formé en France comme au Canada, le jeune Thomas Bouasria vient d'installer sa microbrasserie dans le Roannais. Il propose des bières équilibrées, bio et authentiques.  
[www.facebook.com/lapartdesautres](http://www.facebook.com/lapartdesautres)

### LA BIM - BRASSERIE INDÉPENDANTE MONTBRISONNAISE

(Montbrison // Loire)  
La Brasserie Indépendante Montbrisonnaise propose une gamme de 5 bières savoureuses brassées avec amour depuis 2018. Une micro brasserie supplémentaire dans notre belle région et une alternative supplémentaire aux industriels... une chance en plus de consommer local.  
[www.facebook.com/BieresBIM](http://www.facebook.com/BieresBIM)

### LA BRASSERIE LA LOZÈRE LA 48

(Mende // Lozère)  
Célèbre pour ses bières "La 48", cette brasserie située à Mende, dans la préfecture de Lozère, propose des bières artisanales Blondes, Blanches, Ambrées.  
[www.facebook.com/Brasserie-de-Lozère](http://www.facebook.com/Brasserie-de-Lozère)

### BRASSERIE BON POISON

(Metz // Moselle)  
Imprégnée des ambiances chaleureuses et conviviales des pubs anglais, la brasserie Bon Poison sort ses premières bières en juin 2015. Quentin BonPoison, son génie créateur, vous a élaboré avec soin une

gamme de 6 bières à boire selon l'humeur.  
[www.bonpoison.com](http://www.bonpoison.com) et  
[www.facebook.com/brasseriebonpoison](http://www.facebook.com/brasseriebonpoison)

### LA BRASSERIE DES SAGNES

(Menat // Puy-de-Dôme)  
Installé à Menat, dans le Puy-de-Dôme, c'est en 1999 que M. Guillou crée la Brasserie des Sagnes en complément de son activité agricole, ce qui en fait l'une des plus ancienne brasserie artisanale française encore en activité. Depuis 2016, c'est Fabien Guillou, son fils, et Etienne Bertrand, un ami d'enfance, qui assurent la pérennité de la brasserie. Le processus de brassage est resté le même malgré les années et les innovations technologiques afin de continuer à produire une boisson véritablement artisanale.  
<http://www.facebook.com/brasserie.dessagnes>

### BRASSERIE BILLD

(Beauregard L'Évêque // Puy-de-Dôme)  
La brasserie qui réveille les volcans ! Laurent propose une gamme de 7 bières de caractère dont la Magmatic, une bière brassée à l'humeur.  
[www.billd.fr](http://www.billd.fr)

### LA BRASSERIE DES MONTS DU LYONNAIS

(Saint-Martin-en-Haut // Rhône)  
Avec sa première gamme de bières de garde, La Frivole, depuis la brune à la rousse, en fermentation haute, en passant par la douce blonde et l'étonnante Frivole Verte, la Brasserie des Monts du Lyonnais produit des bières traditionnelles de caractère.  
[www.brasserie-des-monts-du-lyonnais.com](http://www.brasserie-des-monts-du-lyonnais.com)



## LES BRASSEURS FRANÇAIS

### BRASSERIE CORRÉZIENNE

(Marcillac La Croze // Corrèze)  
Des classiques aux bières spéciales, en passant par les bières saisonnières et les éditions limitées ! À la Brasserie Corrézienne, il y a des bières pour tous les goûts, des novices aux passionnés.  
<http://www.brasserie-corrézienne.com>

### LES GENS SÉRIEUX

(Crest // Drôme)  
Colin, Elliot et Dorian ont un penchant déraisonné pour la boisson fermentée ! De leur rencontre est née la brasserie

Les Gens Sérieux (anciennement DEC Bières). Le trio d'alchimistes cuisiniers ne veut pas se restreindre à une gamme de bières immuables. En fonction des saisons et des envies de chacun de nouvelles recettes sont régulièrement créées.  
[www.facebook.com/LesGensSerieux](http://www.facebook.com/LesGensSerieux)

### BRASSERIE THIBAUT

(Chamborigaud // Gard)  
Cédric THIBAUT propose depuis 2017 des bières artisanales de caractère, qui rendent hommage à plusieurs

décennies : 60's, 70's, 80's...  
[www.facebook.com/brasserie-thibault](http://www.facebook.com/brasserie-thibault)

### LA BRASSERIE TEAM B'S BAR

(Saint-Martin-du-Puy // Gironde)  
Les bières de B's Bar sont vivantes, elles évoluent tout au long de leur garde. La levure présente au fond de la bouteille est issue de la fermentation ce qui permet d'obtenir l'effervescence de cet élixir. 6 types de bières sont proposées par la brasserie emmenée par Fabienne et Thomas.  
[www.microbrasserie-bsbar.fr](http://www.microbrasserie-bsbar.fr)

**BRASSERIE DU MONT POPEY**  
(Saint-Forgeux // Rhône)  
La brasserie du Mont Popey fabrique à la main, des bières, Blonde, Ambrée, Noire, avec de l'orge local biologique, équitable et solidaire, malté en Ardèche.  
[www.facebook.com/MontPopey](http://www.facebook.com/MontPopey)

**MICROBRASSERIE CARIBREW**  
(Brignais // Rhône)  
Créée par Etienne et Simon, Caribrew est le projet de deux amis passionnés qui ont lancé leur brasserie en 2018 à Brignais. De belles bières vous attendent à leur stand.  
[microbrasseriecaribrew.fr](http://microbrasseriecaribrew.fr)

**BRASSERIE NOMADE**  
(Genas // Rhône)  
Chez Nomade, appel au voyage

et conscience écologique sont les maîtres-mots. Ambitieuses mais sans prétention, leurs bières sauront ravir les amateurs et séduire les néophytes.  
[nomadebiere.fr](http://nomadebiere.fr)

**BRASSERIE GREDAM**  
(Civrieux-D'Azergues // Rhône)  
Brasserie artisanale bio ou les bières sont gouleyantes et joyeuses avec une vraie identité. Bière sociable qui appelle à la discussion.  
[www.facebook.com/gredambrasserieartisanale](http://www.facebook.com/gredambrasserieartisanale)

**BRASSERIE LA RUSTINE**  
(Épervans // Saône-et-Loire)  
Née en février 2015 la brasserie "La Rustine" a pour vocation de faire re-découvrir la richesse

de la bière à l'ensemble de l'humanité (rien que ça).  
[larustine.net](http://larustine.net)

**TWO DUDES**  
(Tournus // Saône-et-Loire)  
Il était une fois Two Dudes : un brasseur, un cuisinier et beaucoup de gourmandise  
[www.twodudes-brasserie.com](http://www.twodudes-brasserie.com)

**BRASSERIE DU MONT-BLANC**  
(La Motte-Servolex // Savoie)  
Bière brassée à l'eau des glaciers du Mont-Blanc. Bière d'exception made in "Les Alpes" depuis 1830, double championne du monde au concours World Beer Award - en 2011 avec la Rousse - en 2013 avec la Blanche.  
[www.brasserie-montblanc.com](http://www.brasserie-montblanc.com)

**LA BRASSERIE DES CIMES**  
(Aix-les-Bains // Savoie)  
Venue tout droit des Alpes, la Brasserie des Cimes élabore à partir de recettes exclusives des bières artisanales pour tous les goûts : blanche, blonde, blonde forte, brune, aromatisées au génépi, au miel, à la violette, à la châtaigne ou encore à la framboise... Voilà une occasion de découvrir la Yeti, la Piste noire ou encore l'Abominable !  
[www.brasserie-des-cimes.com](http://www.brasserie-des-cimes.com)



**BRASSERIE DE L'ÊTRE**  
(Paris)  
Artisans passionnés et fiers Parisiens, l'idée de la bière - un art de vivre et des connaissances à partager - est pour l'équipe de la Brasserie de l'Être l'occasion de défendre les valeurs de la capitale : la diversité, la culture, la convivialité et la joie de vivre.  
[brasserieleetre.paris](http://brasserieleetre.paris)

**O'CLOCK BREWING**  
(Bois D'Arcy // Yvelines)  
L'aventure commence au collège, se poursuit dans le garage des parents puis se termine dans une zone industrielle de la Croix-Bonnet... Les trois barbus n'ont décidément pas fini de nous surprendre !  
[www.facebook.com/oclockbrewing](http://www.facebook.com/oclockbrewing)

**BIÈRE DE LA RADE**  
(Toulon // Var)  
Repousser les limites pour sans cesse innover. L'artillerie lourde est de sortie et c'est à Toulon que ça se passe ! La Girelle ou La Rascasse sont des bières désormais...  
[www.bieredelarade.com](http://www.bieredelarade.com)

## LES BRASSEURS INTERNATIONAUX

**CAMBA BAVARIA**  
(Allemagne)  
Enracinée à Chiemgau, Camba Bavaria représente la meilleure combinaison entre valeurs autochtones et idées novatrices. Ses maîtres brasseurs allient tradition et créativité pour préparer d'excellentes bières.  
[www.camba-bavaria.de](http://www.camba-bavaria.de)

**ASPALL CYDER**  
(Royaume-Uni)  
Reconnaisable par son style unique en Angleterre, Aspall produit des cidres originaux de haute qualité. Premier Cru est élaboré à partir de levures de Champagne pour une finesse et de belles notes florales.  
[www.aspall.co.uk](http://www.aspall.co.uk)

**WADWORTH**  
(Royaume-Uni)  
Fondée par Henry Alfred

Wadworth, la brasserie Wadworth propose tout ce que l'on espère de bonnes bières anglaises : plaisir, partage et convivialité.  
[www.wadworth.co.uk](http://www.wadworth.co.uk)

**BROUWERIJ DE RANKE**  
(Belgique)  
Éthique, écologique et durable, la brasserie De Ranke propose des bières de qualité grâce à un retour choisi vers les meilleures matières premières et le respect des méthodes traditionnelles.  
[www.deranke.be](http://www.deranke.be)

**BRASSERIE DE LA SENNE**  
(Belgique)  
Les bières de la Brasserie de la Senne sont produites par deux brasseurs bruxellois passionnés: Yvan De Baets et Bernard Leboucq. Ils œuvrent dans une petite brasserie artisanale, et

mettent un point d'honneur à fabriquer des bières à l'ancienne, non filtrées, non pasteurisées, exemptes de tout additif, en utilisant uniquement des matières premières nobles de première qualité.  
[brasserieelassenne.be](http://brasserieelassenne.be)

**BRUSSELS BEER PROJECT**  
(Belgique)  
Brussels Beer Project est une micro brasserie basée sur la co-création de bières atypiques en plein cœur de Bruxelles, avec plus de 20 nouvelles recettes et jusqu'à 750 000 bouteilles tous les ans.  
[www.beerproject.be](http://www.beerproject.be)

**TROU DU DIABLE**  
(Québec)  
Microbrasserie, boutique et salon de Shawinigan au Québec, La Trou du Diable

proposent des bières divines avec un bon esprit, à la recherche constante de la perfection.  
[troududiable.com](http://troududiable.com)

**BIRRIFICIO DEL DUCATO**  
(Italie)  
Les bières de Ducato sont produites avec passion et savoir-faire, culture et innovation, histoire et avant-gardisme !  
[birrificiodelducato.it](http://birrificiodelducato.it)

**KISSMEYER**  
(Danemark)  
Brasseur depuis 2010, Anders Kissmeyer propose des bières danoises qui font parler d'elles.  
[kissmeyer.com](http://kissmeyer.com)



Photos © Véronique Martin

photos © Niko Rodamel



## LES EXPOSANTS

### VERVEINE DU FOREZ

(Bonson // Loire)

La famille Forissier cultive, récolte et transforme à la propriété l'ensemble de ses produits : verveine artisanale, spiritueux, infusions, épicerie fine... Leurs

cultures sont dépourvues de traitement chimique dans le respect du cahier des charges de la culture biologique, pour rendre aux consommateurs ce que la nature leur apporte. [verveineduforez.fr](http://verveineduforez.fr)

### À VINS PAS DES MARCHES

(Saint-Étienne et La Talaudière // Loire)  
Cave à vins indépendante depuis mai 2016. À Vins Pas des Marches propose des vins de toute la France, vins bio, vins biodynamiques et vins naturels. Tom Hebbaz et Jimmy Devas proposent également un large choix de whiskies, rhums, champagnes, avec plus de 600 références. [a-vin-pas-des-marches.fr](http://a-vin-pas-des-marches.fr)

### MAISON DUCULTY

(La Terrasse-sur-Dorlay // Loire)  
Depuis 5 générations, la Maison Duculty perpétue la fabrication traditionnelle du saucisson sec, basée sur la qualité des ingrédients, travaillés à l'air pur du Pilat. Gaëtan Duculty et son

équipe œuvrent dans le respect d'un savoir-faire unique et de recettes authentiques pour l'obtention des meilleurs produits ! [www.maison-duculty.fr](http://www.maison-duculty.fr)

### LE GRENIER À MALT

(Isère)

Dans Le Grenier à Malt, vous trouverez toutes les matières premières pour brasser votre recette de bière. Un large éventail de malts, houblons, levures et épices à la mode brew shop. [legrenieramalt.fr](http://legrenieramalt.fr)

### FROMAGERIE BARET DE SAINT-CHAMOND

(Saint-Chamond // Loire)

Des fromages de qualité, un savoir-faire unique et une équipe qui sera là pour vous servir !

### GEEK AND BEER

(Saint-Étienne // Loire)

Geek and Beers est un magasin hybride situé au 12 rue Gambetta à Saint-Étienne, à la fois "cave à bières & spiritueux" et boutique d'objets consacrés à la "Pop Culture", la culture "Geek". [www.facebook.com/GeeknBeers](http://www.facebook.com/GeeknBeers)

### V AND B SAINT-ÉTIENNE

(La Fouillouse // Loire)

50% Cave, 50% Bar, 100% V and B ! Dans un lieu unique et chaleureux (au 103 route départementale 1082 à La Fouillouse), découvrez des centaines de vins, bières et spiritueux du monde entier. Nombreuses soirées à thème proposées. [magasin.vandb.fr](http://magasin.vandb.fr)

## LES FOODTRUCKS

### LE LISB'ON FOOD TRUCK

(Burgers - Saint-Étienne // Loire)

Ce food truck fera flotter un air lisboète sur Faut que ça Brasse ! Des burgers et hot-dog comme vous n'en avez jamais mangés. Le tout dans un camion rétro ! [www.facebook.com/lisbonfoodtruck](http://www.facebook.com/lisbonfoodtruck)

### SAKADOS

(Asian food - Lyon // Rhône)

Voyager le temps d'une pause pour découvrir ou retrouver la cuisine des rues d'Asie proposée par Cédric et Van. Une cuisine faite maison à la fois traditionnelle et moderne riche en couleurs, en odeurs et en saveurs. [www.sakados.com](http://www.sakados.com)

### LE SOUS-MARIN JAUNE

(Burgers - Limonest // Rhône)

Des burgers maisons réalisés avec des buns et des sauces maisons, des produits frais, un steak haché frais et savoureux. Le tout accompagné de frites maisons cuites deux fois ! [www.le-sous-marin-jaune.fr](http://www.le-sous-marin-jaune.fr)

### LA PAUSE VERTE

(Vegan - Aubenas // Ardèche)

Cuisine ambulante 100% végétale (végane) à partir de produits bio et un maximum locaux ! Burgers avec steak végétal maison, plats du jour ou salade et desserts. [www.facebook.com/lapauseverte](http://www.facebook.com/lapauseverte)

## AUTOUR DE LA BIÈRE



Ateliers de dégustations



ET COMMENT LA BIÈRE FÛT ?  
Conférence spectacle pataphysique



Jason Chicandier

### DES ATELIERS DE DÉGUSTATIONS

assurés par le biéologue-sommelier Cyril Hubert (ateliers payants à réserver sur Yurplan ou à l'accueil du festival)

### UN PARRAIN D'EXCEPTION

L'humoriste stéphanois Jason Chicandier en dédicaces le samedi à 17h et 19h sur le stand des Joz'

### UN SPECTACLE CONFÉRENCIEL

sérieusement drôle, très documenté et surtout très léger : *Et comment la bière fût ?* par le Collectif marseillais l'Agonie du Palmier et le G.P.S. (Guides Parfois Sérieux) Uniquement le vendredi

### DEUX JURYS

Un le vendredi et un le samedi pour élire les meilleures bières du festival

### UNE EXPO PHOTO INÉDITE

de Véronique Martin & Niko Rodamel : *Visages de la bière en Afrique*

### DES JEUX POUR TOUS

proposés par La Taverne du Gobelien Farçé + de la pétanque en extérieur

### UN BEER ESCAPE UNIQUE

créé pour l'occasion du festival par l'équipe du 1909 Escape Game



Expo photo © Véro Martin

## LES PARTENAIRES

### FOREZ BIÈRE BOISSONS

Voilà déjà 10 ans que "Forez Bières Boissons" met tout en œuvre pour dénicher les meilleurs produits. Fondée par deux associés passionnés de bières spéciales, l'entreprise n'a cessé de croître pour devenir une véritable référence ligérienne dans le domaine de la distribution de boissons d'exception. Son champ d'action s'étend de jour en jour et la qualité de ses prestations n'est plus à démontrer. "Forez Bières Boissons" place la relation commerciale au centre de ses préoccupations, ainsi la convivialité, l'écoute et le conseil feront toujours parties de ses prérogatives, elle met un point d'honneur à satisfaire sa clientèle.

### CRAZY LEPRECHAUN

(18 rue Notre-Dame à Saint-Étienne)

Le Crazy Leprechaun est un Irish pub convivial, possédant une superbe terrasse en arrière cour. Ce pub stéphanois propose pas moins de onze bières pressions. Rétransmission d'événements sportifs, Happy Hour tous les jours, c'est le Pub où il fait bon boire une bière à Saint-Étienne ! [www.facebook.com/TheCrazyLeprechaun](http://www.facebook.com/TheCrazyLeprechaun)

### HOP SQUARE

(10 rue Notre-Dame à Saint-Étienne)

Nouveau bar-pub stéphanois où l'on déguste des bières artisanales et de la fingerfood. 15 becs de bières artisanales pression sont proposés sur

place. Une belle opportunité pour se laisser tenter à des découvertes houblonnées ! [www.facebook.com/HopSquareBar](http://www.facebook.com/HopSquareBar)

### MOURY CPC

(1 rue Jean Monnet, ZI La Silardière au Chambon-Feugerolles)

La société MOURY est présente au cœur des départements Loire et Haute Loire et Rhône. Elle propose des produits d'hygiène, matériels de nettoyage, produits chimiques et des formations aux métiers de l'hygiène dans ses locaux. 1 500 m<sup>2</sup> de stockage avec un show-room de 100 m<sup>2</sup> pour des démonstrations et des essais de matériels. Un savoir-faire unique, depuis 1992,

une expérience et une qualité de produits à votre service.

[www.moury-cpc.com/](http://www.moury-cpc.com/)

