

Festival



PROGRAMME

Édition 2023

UN ÉVÈNEMENT CARITATIF ORGANISÉ PAR





Brasserie BAM - 24

Née en Périgord, BAM illustre une autre facette de ce territoire riche en saveurs.

Les bières que nous vous proposons ici s'inspirent de notre parcours, de ce terroir et de rencontres. Lassés des stéréotypes français qui limitent la bière au « demi-pression » ou à des couleurs de cheveux, nous nous sommes tournés vers le Québec pour nous former et participer à notre manière au renouveau brassicole en France.

Soyez curieux et partez à la découverte de ces petits morceaux d'univers effervescents.

Brassbeez a été créé par Florent et Mickaël en 2020. Nous sommes apiculteurs avec 170 ruches en activité et brasseurs. Florent, qui est pâtissier de métier, réalise toutes les pâtisseries qui sont proposées sur notre stand (nougat et pain d'épices).

Pour réaliser nos bières nous essayons au maximum de travailler avec des produits les plus locaux possible. Pour cela nous travaillons avec notre miel. Nous avons un verger d'une soixantaine de fruitiers pour notre chery. La petite nouvelle pêche safran et le malte sont produits à 30 kilomètres de la brasserie.

Ensuite une autre partie des fruits est transformée en gelée de pommes au miel et en confiture de prunes au miel.



Brassbeez - 36

Barbe Mousse est une micro-brasserie indépendante, créée en 2020, qui a amarré ses cuves à Saint Jean de la Ruelle dans le Loiret (45).

Actuellement, j'ai une gamme de 6 produits créés à partir de matières premières locales. Ce sont des bières légères, plutôt dans le style anglo-saxon.

Vous retrouverez par exemple la Wheat Cap Bay (American Wheat), la Coffee Jones (Stout), la Hissez Hop (IPA) ou La Jambe de Bois (Amber Ale).



Barbe Mousse - 45

Créée en 2017, la brasserie Brunack, située à Ansac-sur-Vienne à quelques kilomètres d'Angoulême en Charentes (16), a été reprise en mars 2021 par Alex, et rejoint récemment par Laura sa compagne.

Tous deux passionnés de bières artisanales, ils se sont lancés le défi de rejoindre la communauté brassicole en conservant la gamme actuelle, tout en vous en proposant de nouvelles !



Brasserie Brunack - 16



Brasserie Canhopée - 19

Créée en 2023, la nano-brasserie Canhopée, située au coeur d'une forêt corrézienne à Voutezac (19130), propose une gamme complète de cinq bières délicieuses de dégustation parmi lesquelles vous retrouverez la Bouleau (blanche Witbier), la Ginkgo (blonde Pale Ale), la Charme (blonde Strong Ale), l'Acajou (rouge Red Irish Ale) et l'Ebène (Stout).

Localisée sur Le Causse corrézien, la brasserie du Causse a pour ambition de travailler avec des producteurs locaux. Nos bières sont élaborées avec des malts bio d'orge et de froment et certifiées BIO. Selon les recettes, la brasserie du Causse met en œuvre une grande variété de houblons qui apporteront l'amertume et les arômes recherchés.

A côté de sa gamme classique d'inspiration anglaise, la brasserie du Causse multiplie les expériences pour offrir des bières de styles variés (Saison, Triple Belge, American Pale Ale, Strong Scotch Ale, IPA, Barley Wine) et surtout des bières identitaires (Eva Persica à la pêche et The Bohemian à la framboise).

Pour les fruits, les épices ou les fleurs, la brasserie du Causse privilégie les ingrédients naturels provenant de fournisseurs corréziens. On retrouve des producteurs de pêches de Voutezac, du miel de Corrèze, des flocons et graud d'avoine de Clément Tallier à Varetz.

Les bières labellisées «Origine Corrèze» sont L'Eva Persica (pêche), The Bohemian Raspberry (framboise) et La Triple du Démon (miel).

Plus ambitieux encore, la brasserie du Causse a récemment mis en place une houblonnière à Saint-Cernin-de-Larche où elle démarre sa propre culture du houblon.

Nos bières font l'objet d'une fermentation haute permettant une conservation longue. Elles sont élaborées de manière artisanale par nos soins et ne sont ni filtrées, ni pasteurisées.



Brasserie du Causse - 19



Brasserie du Chanoine - 24

L'idée de la brasserie du Chanoine est née sur un bateau de croisière aux Maldives ou nous avons travaillé comme guides de plongée pendant 11 ans. Le déclenchement est venu d'un de nos passagers : Il nous a expliqué qu'il achetait ses bières à ses voisins qui la fabriquaient dans leur garage... et que la qualité était au rendez-vous !

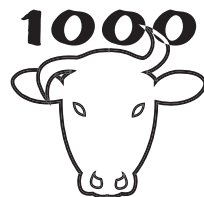
L'envie de rentrer était déjà bien présente, et la création de la brasserie était possible au sein de la maison périgourdine Familiale, située aux pieds des remparts du château de HauteFort en plein Périgord. Après un certain nombre de brassins tests et une formation de brassage, nous avons décidé de nous lancer et de monter le projet.

La société a été créée en Décembre 2015 et nous avons pu commencer à commercialiser nos bières fin Avril 2016. Nos locaux étant devenus trop petits nous nous sommes agrandis en Janvier 2020 et l'aventure continue...

Malgré les contraintes que cela implique, nous avons choisi de produire des bières artisanales biologiques certifiées par ECOCERT.

Artisans Brasseurs nous fabriquons nos bières «1000 vaches» en hommage au Plateau de Millevaches en Limousin.

Notre atelier/boutique baptisé «La capsule» est situé dans le giron des lissiers sur la commune d'Aubusson à 5 minutes à vol d'oiseau de la porte d'entrée creusoise du Plateau. Nous proposons nos bières, notre limonade aux agrumes frais et des stages individuels brassicoles.



Brasserie du Plateau - 23



BRASSERIE ARTISANALE
ET FAMILIALE

Brasserie HV - 19

Brasserie HV est une entreprise familiale, née d'une envie commune de changer de vie : besoin de quitter la ville pour la campagne et d'y trouver une certaine qualité de vie pour nos filles, dans un environnement proche de la nature et entourés d'animaux.

C'est donc ici en Corrèze, à Saint-Germain-les-Vergnes, que nous avons trouvé notre bonheur. Qui dit changement de vie, dit aussi reconversion professionnelle. Nous brassions en tant qu'amateurs depuis de nombreuses années : ce qui était une véritable passion est devenu notre métier. Stéphane s'est formé au métier de brasseur professionnel et Clémence à la gestion d'entreprise. Deux de nos différents voyages ont été marquants pour notre projet : la Belgique et le Canada. Lors de ces escapades, nous nous sommes immergés dans l'univers brassicole (en plus des paysages somptueux), à travers de belles rencontres humaines et enrichissantes avec de formidables brasseurs. Ce savant mélange a donné naissance à la Brasserie HV, après de longs mois de travaux entièrement réalisés par nos soins.

Uniquement brassée dans notre brasserie artisanale à Homps.

Nous vous invitons à découvrir le monde des saveurs de la bière artisanale.

De la blonde à la stout, de la gose à la framboise milkshake IPA en passant par une Flanders Red vieillie en fût, et plus encore !



Brasserie

IG foxhatcraft - 11



Brasserie LORC'H - 44

La brasserie Lorc'h est implantée sur Nozay (44) depuis septembre 2022 et propose plusieurs bières labellisées «vegan» avec de drôles de noms : le piège (American wheat) médaille d'or au concours France Bière Challenge 2023, l'embuscade (IPA), le traquenard (Ambrée), la mine (Stout), le guet apens (Blonde pils), l'entourloupe (Triple tourbée).

Le brasseur se fera une joie de vous raconter l'histoire de ces noms ! Vous ne serez pas déçus !

Après « La Mont-Dore » voici « La Banne » !

L'aventure continue pour nous qui sommes passionnés par la plus vieille boisson du monde. Après 15 ans de boucherie-charcuterie-traiteur, 7 ans en tant que tenanciers du pub « La Taverne » au sein duquel s'est révélée notre passion, au cœur de nos montagnes du Massif du Sancy, nous avons créé en 2017 une micro-brasserie : « La Mont-Dore ». Très vite le manque de place et une rupture de stock constante nous ont amenés à nous agrandir à Murat-le-Quaire (petit village très accueillant et dynamique avec vue imprenable sur les massifs). Nouveau départ, nouveau nom : LA BANNE. Des recettes atypiques pour les amateurs de belles saveurs.

Nos spécialités : la fermentation mixte, le vieillissement en barriques de bois, des ajouts de fruits en quantité impériale et des jeux de houblons.

Bref, n'hésitez pas à venir nous rencontrer, nous vous ferons partager notre passion.



La Banne - 63



La Fraich' - 24

La Fraich' a pour vocation de Faire des bières de style, afin de Faire découvrir aux novices comme aux amateurs confirmés, des bières avec caractère et goût !!

La Brasserie a plutôt tendance à Faire des bières bien houblonnées, mais aussi une bière aux fruits, des ambrées, stout...

La Hutte Enchantée, brasseur indépendant est fabricant de bières artisanales à La Rochelle (Charente Maritime, 17).

Il crée une bière unique et haut de gamme, légère en alcool avec des méthodes de brassage traditionnelles, des matières premières de qualité et des ingrédients locaux (circuit court).

La microbrasserie est une destination incontournable pour les amateurs de bière qui cherchent de nouveaux goûts et saveurs.



La Hutte enchantée - 17



La Lutine - 24

La lutine est une brasserie artisanale bio installée à Limeuil, en Dordogne, depuis 2001.

Nous composons une gamme de bières aux parfums variées, que ce soit en format 33cl ou en format 75cl, elles sauront ravir vos papilles.

Nous proposons aussi des tireuses pour vos événements, n'hésitez pas à nous contacter.

Nous privilégions les matières premières locales au maximum et essayons d'être le plus éco-responsable possible.

La microbrasserie les Binouzes du Barbu fabrique depuis 2020 des bières artisanales rochelaises avec des matières premières locales : malts et houblons de Charente et Charente-maritime. Basé à Sainte-Soulle (17), Geoffrey notre brasseur, s'affaire à vous faire déguster les meilleurs breuvages qui soient.

Brassées avec beaucoup d'amour, nos bières sont inspirées du folklore celtique et nordique : la Luciole, la Fée Morgane, la Gobelín ou la Kraken, sont des bières mystérieuses et élevées en fût de chêne à découvrir !

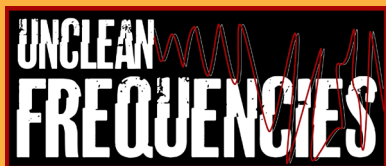
MICROBRASSERIE



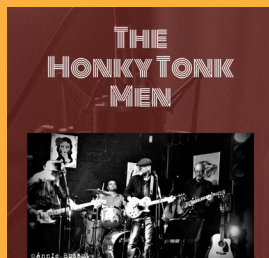
LES BINOUZES DU BARBU

Les Binouzes du Barbu - 17

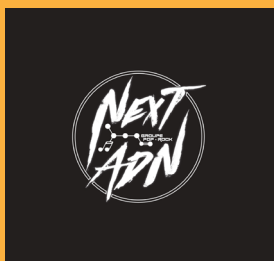
Programme



14h - 15h



18h45 - 19h45



15h30 - 16h30



21h - 23h

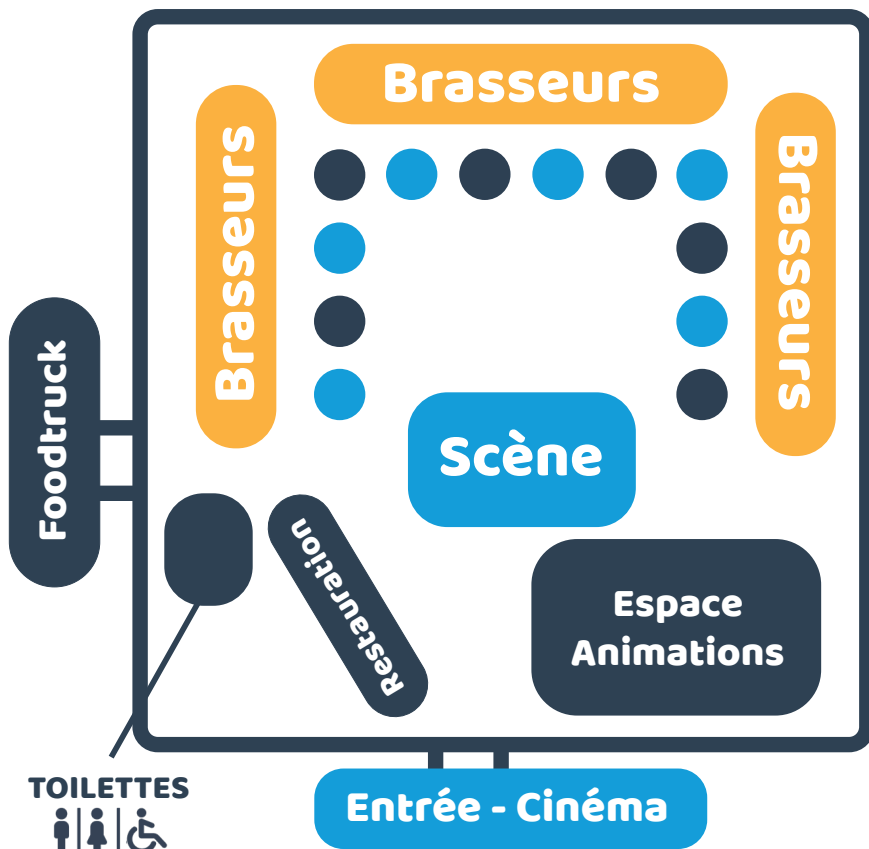


17h - 18h



23h - 1h30

Plan du site





Le QG Street Food - 19

Le QG, c'est un food truck spécialisé dans les burgers à base de produits frais et corréziens. Le pain est fait par un artisan boulanger, le bœuf est limousin et les frites sont faites maison. En clair, que du bon et du local.

Le QG saura également s'adapter à vos envies et devenir le partenaire incontournable de vos événements.

GOA Kombucha est la nouvelle boisson pétillante BIO à base de thé fermenté, brassée dans le Périgord noir : Fruitée et sans alcool, goûtez à cette originale alternative aux sodas.



GOA Kombucha - 24



Lions Club

Les LIONS CLUB de Brive et de Terrasson, ainsi que leurs bénévoles, organisent, parfois avec d'autres clubs LIONS, de nombreuses actions dans le but de financer leurs oeuvres caritatives :

- L'action « Tulipes contre le Cancer » qui récolte chaque année près de 20 000 € de dons en faveur de projets de recherche ou d'accompagnement liés au Cancer.
- Un Loto géant réunissant 500 à 600 personnes qui financent des vacances pour les enfants de Familles en difficultés.
- La vente de bières artisanales au profit du Téléthon et de l'accueil des Familles d'enfants malades du cancer à l'hôpital de Brive.

Nous organisons également une collecte de lunettes, la journée mondiale de la vue, la journée de dépistage du diabète, un concours d'éloquence.

Nous sommes un club de jeunes de moins de 30 ans, motivés et engagés, qui menons des actions pour l'environnement, la jeunesse, la lutte contre la faim, la vue, la santé et le handicap.



Leo Club Vézère Corrèze

Prix Coup de Coeur

Vote pour ta bière préférée :



Annonce du gagnant à la mi-temps
du match !



Partenaires



Bon Festival !

