

Festival



PROGRAMME

Édition 2024

UN ÉVÈNEMENT CARITATIF ORGANISÉ PAR





BRASSERIE ARTISANALE
ET FAMILIALE

Brasserie HV - 19

Coup de coeur 2023

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 entouré 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.

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 au fruits, des ambrées, stout...



La Fraich' - 24



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.

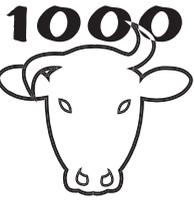
Nous privilégions les matières premières locales au maximum et essayons d'être le plus éco-responsable possible.

La 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'emuscade (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 !



Brasserie LORC'H - 44



**Brasserie
du Plateau - 23**

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.

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).



Brasserie Canhopée - 19



**Brasserie
du Chanoine - 24**

Coup de coeur 2022

L'idée de la brasserie du chanoine est née sur un bateau de croisière aux Maldives où 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 chateau de Hautefort en plein Périgord. Après un certains nombres 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.

Depuis 2016, chez Azimut, on produit des bières craft à Bordeaux. Une fière équipe d'artisans passionné.e.s, unie par une idée forte et un objectif simple : produire des bières accessibles, avec du goût et une touche d'originalité pour satisfaire tous les palais.



Azimut - 33



La Banne - 63

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 amené 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.

Brassbeez a été créé par Florent et Mickaël en 2020. Nous sommes apiculteur avec 170 ruches en activité, brasseur et 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 essaillons au maximum de travailler avec des produits le plus local possible pour cela nous travaillons avec notre miels, nous avons un verger d'une soixantaine de fruitier pour notre chery et la petite nouvelle pêche safran avec encore notre safran et le malte est produit à 30 kilomètre de la brasserie.

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



Brassbeez - 36



Brasserie Brunack - 16

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 lancé le défi de rejoindre la communauté brassicole en conservant la gamme actuelle tout en vous en proposant de nouvelles !

Créée en 2020, la brasserie des vieilles pierres est située à Combréssol, en Haute-Corrèze.

Le brassage et la cuisson du moût sont réalisés au feu de bois. Le malt ainsi que les houblons utilisés viennent du Puy-de-Dôme.

Les bières ne sont pas filtrées et sont refermentées en bouteille



Brasserie des vieilles pierres - 19



Brasserie RATZ - 46

Dans le Lot, la bière a un nom... RATZ !

La Brasserie Artisanale RATZ, créée par Christophe RATZ en 2001, est située aux portes de Cahors.

Depuis plus de 20 ans, nous élaborons des bières naturelles, non filtrées, non pasteurisées, une infusion de pur malt et de houblon aromatique. Conviviales par excellence, nos bières sont le fruit d'un savoir-faire traditionnel et emblématique de la brasserie.

Nous sommes un couple de brasseurs franco-gallois. Nous avons repris il y a 1 an et demi la brasserie artisanale des parents de Naomi, qui existait déjà depuis 2016. Nous brassons avec passion les recettes qui nous ont été transmises, et au fur et à mesure du temps nous développons aussi notre identité et nos recettes à nous. Notre style de bière est inspiré de nos origines berrichonnes et galloises, plutôt typées style britanniques. Nous avons 14 bières permanentes, et nous faisons aussi des bières éphémères tout au long de l'année et à Noël. Nous sommes surtout présents dans l'Indre avec nos revendeurs et nos différents marchés, mais aussi dans d'autres départements puisque nous adorons participer aux fêtes de la bière autour de chez nous aussi.



Brasserie du Luma - 36



Brasserie des Sagnes - 63

Créée en 1999, c'est en 2017 que la brasserie a pris ses quartiers dans une ancienne école au lieu dit La Boule à Menat. Les trois salles de classes ont alors été transformées en salle de production, en taproom et en zone de stockage. Le matériel acquis progressivement au fil des années permet aujourd'hui de réaliser des brassins de 10 hectolitres (1000 litres) pour une production annuelle de 900 hectolitres. Chaque année, environ 15 recettes éphémères viennent enrichir la gamme de 6 bières permanentes, afin de proposer des styles variés, des plus classiques aux plus originaux.

Située au sud de la Haute Vienne, notre ferme collective bio produit des bières paysannes mais également, de la viande et du fromage au lait cru issues de nos vaches bretonnes pie noir et nos chèvres poitevines, des légumes et du pain au levain.

Depuis Janvier 2024 le nouveau brasseur est Matthieu, il vous fera découvrir les bières paysannes ainsi que d'autres produits de la ferme.



GAEC de la Tournerie - 87

Concerts



SENSEÏ MACFLY

11h - 01h00



18h - 19h



19h30 - 20h30

THE
HONKY TONK
MEN



21h - 23h



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.

Je suis résident briviste et j'interviens essentiellement sur le bassin de Brive depuis 3 ans.

J'ai pour habitude de travailler avec des produits frais : le pain pour mes hotdogs, croque-monsieur et burgers vient de la boulangerie Brune, située à Brive, et ma viande du magasin Golden Beef. Je m'adapte à la clientèle en proposant, lors de manifestations comme le festival Bière à Brive, des hotdogs ou croque-monsieur accompagnés de frites. Je propose également un petit service traiteur pour des événements tels que mariages, anniversaires ou rassemblements privés.



La remorque MY-MO - 19



GOA Kombucha - 24

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.

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 œuvres 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.

Le Leo Club est un club de jeunes de moins de 30 ans, motivés et engagés, qui mènent des actions pour l'environnement, la jeunesse, la lutte contre la faim, la vue, la santé et le handicap.



Lions Club & Leo Club Vézère Corrèze

Prix Coup de Coeur

Vote pour ta bière préférée :



Annonce du gagnant à 23h



Partenaires



Bon Festival !

