

REVUE DE PRESSE CRAFTAZUR



*Quelques articles de presse qui illustrent nos
actions*

PENDANT LE COVID 19 :

Operation "sauvez-nous le fut"

Près de Nice : Opération "Sauvez-nous le fût", des brasseurs vendent leurs bières à petit prix !



25 MARS 2021

Avec la fermeture des bars, les brasseurs ont du mal à écouler leurs stocks de fûts de bière. Trois brasseries azuréennes organisent une vente de bière directement au fût.

La fermeture des bars et restaurants à cause de la crise sanitaire cause bien des dégâts. Les brasseurs se retrouvent avec un stock important de fûts sur les bras.

Trois brasseries de la Côte d'Azur se sont donc unies pour lancer une opération anti gaspillage intitulée « Sauvez-nous le fût ».

Chacun vient avec son contenant

« On invite les gens à venir avec leur contenant, le mieux étant la bouteille en verre mais s'ils viennent avec un jerricone on les servira quand même », s'amuse Romuald Gourlot, gérant de Craftazur, l'une des trois brasseries participantes.

L'événement aura lieu les 26 et 27 mars 2021 de 10h à 18h dans sa brasserie d'Antibes (Alpes-Maritimes) et réunira également les brasseries À la Fût de Cagnes-sur-Mer et La brasserie des Ligures de Peilles. Toutes trois font partie de l'association des brasseurs indépendants des Alpes-Maritimes.

« Tout cela représente un peu notre manière de fonctionner, on s'entraide, c'est toujours plus sympa de faire ça tous ensemble », confie Romuald Gourlot.

L'avantage de ces trois brasseries présentes c'est qu'il y aura du choix dans les bières disponibles. À noter tout de même que celle-ci devra être consommée rapidement, dans les trois à sept jours suivant le produit.

Une manière de soutenir les brasseurs

Le tarif proposé est très réduit, autour des 4€ le litre ou moins. De quoi faire une bonne affaire tout en aidant ces jeunes entreprises d'à peine trois ans.

« Nos sociétés étant très récentes, il nous est difficile de prouver une réelle baisse de chiffre d'affaire à cause du Covid-19, ce qui nous empêche d'obtenir des aides de l'Etat », explique le gérant de la brasserie.

« SAUVEZ-NOUS LE FÛT » : 3 BRASSERIES DES ALPES-MARITIMES BRADENT LEURS BIÈRES

TOPICS: A La Fût Alpes-Maritimes Brasserie Des Ligures Craftazur Growler Laura Olier PACA

Vrac



© Craftazur

POSTÉ PAR OLIVIER MALCURIAT 24 MARS 2021

Avant le second confinement, à l'automne dernier, les brasseurs avaient refait leurs stocks. Mais la fermeture administrative des bars et restaurants, qui s'éternise, n'a pas permis de commercialiser les fûts de bière. Brader ou jeter ? Les brasseurs se mettent au vrac.

Trois brasseries artisanales des Alpes-Maritimes : Craftazur à Antibes, À la Fût à Cagnes-sur-Mer et la Brasserie des Ligures à Peille organisent une vente de bières en vrac, ce week-end. L'opération anti-gaspi baptisée Sauvez-nous le fût se tiendra les vendredi 26 et samedi 27 mars, de 10h à 18h30 chez Craftazur, au 165 rue des Cistes à Antibes. Les amateurs de bières pourront choisir parmi les bières des trois brasseries présentes celle qu'ils souhaiteront emporter chez eux.

« Les débouchés pour la bière conditionnée en fût sont inexistantes avec la fermeture des bars et restaurants et l'annulation de tous les événements. À la réouverture en juin 2020 nous avons recommencé à produire des fûts, mais la fermeture suivante dure beaucoup trop longtemps et l'absence de visibilité sur la réouverture nous laisse présager que nos fûts vont être destinés à être détruits », explique Laura Olier, dirigeante de la brasserie Craftazur.

Plutôt que de détruire, les trois brasseries ont décidé de s'unir et de proposer un format innovant. « Nous allons les proposer en consommation directe au consommateur à prix cassé. Nous le proposons déjà sur les marchés de Noël 2020 en 'pression à emporter' et avons décidé de réitérer l'expérience à plus grande échelle. Nous remplissons directement à la tireuse les contenants des clients ou un growler de 1 ou 2 litres, que les gens emportent chez eux. Ils peuvent ensuite consommer leur bière pression dans les 3 jours », précise Laura Olier. ■

PENDANT LE COVID 19 :

Operation "sauvez-nous le fut"

Des brasseries azuréennes vont écouler leurs bières à prix cassé



(<https://tribuca.net/img/pictures/2021/04/20210414092935-sauvez-leur-le-fut-web.jpg>)

Les brasseurs azuréens doivent écouler leur bière pression.

Life Style (detente)

© Mercredi 14 avril 2021 à 09h21

L'opération Sauvez-leur le fût est reconduite les 16 et 17 avril afin d'aider trois micro-brasseries pénalisées par la crise à écouler leur stock.

La bière risque de couler à flot à Antibes les 16 et 17 avril, dates choisies pour la deuxième édition de Sauvez-leur le fût. Après le succès de leur première opération qui avait permis de sauver 500 Litres de bière artisanale, les trois brasseries Craftazur à Antibes, À la fût à Cagnes-sur-Mer et La brasserie des Ligures à Peille, réitèrent la mission de sauvetage.

L'objectif de l'événement : écouler la bière en fûts laissée sur le carreau suite à la fermeture des bars et restaurants ainsi que l'annulation des manifestations. Les brasseurs ont décidé de s'unir pour vendre leur production à prix cassé et ainsi éviter la destruction de plusieurs milliers de litres de bières.

Les amateurs de bières pourront venir avec leurs contenants et choisir parmi les bières pression des trois brasseries celles qu'ils souhaiteront emporter chez eux.

NOS BIERES



Avec du houblon sauvage pour Craftazur

Romuald et Laura sont ingénieurs de formation. Et ont, eux aussi, choisit de brasser. Mais ils en ont fait leur occupation principale depuis 2018, après avoir commencé à brasser chez eux, en amateur, "On avait envie de créer quelque chose de nos mains. La bière, c'est un produit qui se partage, qui accompagne de grands moments... Je trouve ça super de se dire qu'à notre échelle, on a participé à rendre ce moment mémorable", explique Laura, Blanche à la baie de goji et hibiscus, ambré à la fève de tonka, à la purée de mangue et à la noix de coco torréfié.. Et même au houblon frais, sauvage de Sophia Antipolis, "On aime bien brasser des bières différentes. On essaie de faire



Journal



Podcast



Le direct



Vidéos

<https://www.10ematin.com/consommation/noiseless-craftazur-le-grand-barbu-a-antibes-dautres-brasseurs-ont-pose-leurs-tits-8190>

19 AM Noiseless, Craftazur, Le Grand Barbu : à Antibes, d'autres brasseurs ont posé leurs tits - h

des choses avec beaucoup de houblon, pourquoi pas des fruits et des épices;

Au niveau des étiquettes, "on en a deux très spéciales qui nous tiennent à cœur, qui ont été créées grâce à une intelligence artificielle. On est à Sophia Antipolis, l'antre de la tech. On vient aussi du monde des technologies, c'est un peu comme si la boucle était bouclée.."



**AVEC L'ASSOCIATION
DES BRASSERIES
INDEPENDANTES
AZUREENNES ET
MARALPINES**

PENDANT LE COVID 19 :

les BBoxes solidaires

Ces brasseurs indépendants azuréens ont décidé d'être solidaires face à la crise



CES BRASSEURS INDÉPENDANTS AZURÉENS ONT DÉCIDÉ D'ÊTRE SOLIDAIRES FACE À LA CRISE

Par CEDRIC VERANY cverany@monacomafin.mc
Le 15/04 à 15h59 • MJJ 15/04 à 16h03

Neuf brasseurs indépendants des Alpes-Maritimes ont décidé d'unir leurs forces pour proposer à la livraison des caisses de bières variées et mettre en avant leur savoir-faire local.

Consommer local ce qu'on mange, c'est important pour beaucoup en temps de crise. La formule peut s'appliquer à ce que l'on boit (avec modération). C'est ce qu'espère l'association des Brasseurs Indépendants des Alpes-Maritimes (BIAM) en imaginant la B-Box : B comme bière, pour définir cette boîte qui renferme 24 bouteilles de bières différentes mais toutes brassées dans les Alpes-Maritimes... histoire de favoriser l'apéro local.

Ils sont neuf à faire partie de l'aventure : Brasserie Berroise à Berre-les-Alpes ; Brasserie de Comté à Saint-Martin-Vésubie ; la Moonégasque Blue Coast Brewing, brassée à Nice ; Brasserie La Mentoumasc à Menton ; Brasserie Craftazur à Antibes ; Brasserie à la fit à Cagnes-sur-mer ; Backyard Brews Brewery à Valbonne ; Kamour Brewery à Isola et la Brasserie des Ligures à Peille.

EN LIVRAISON OU EN RETRAIT

"Beaucoup de brasseries ne vivent qu'avec les commandes des restaurants. Pour elles, la situation que nous traversons est une catastrophe économique", témoigne Edwards Dilly, de la Brasserie du Comté.

Son entreprise, à Saint-Martin-Vésubie, continue de fonctionner malgré le confinement. Il se fait le porte-voix de toute une communauté professionnelle que la crise n'épargnera pas.

L'idée de cette box est donc toute simple pour soutenir l'économie locale : prendre une boîte, y glisser 24 bouteilles de bières de 33 cl représentant une sélection de toute la production des brasseries du département : blondes, ambrées, blanches, brunes, IPA.

Et vendre le pack 60 euros, en livraison ou en retrait. Toutes les équipes des différentes enseignes mettent la main à la pâte pour garnir les caisses et les livrer.

Près de 200 boxes se sont vendues en une semaine. De quoi surprendre et donner le sourire aux professionnels qui ont profité du lundi de Pâques pour confectionner 200 autres boxes.

"Dans notre milieu, il n'y a pas de concurrence comme on pourrait le croire, il y a beaucoup d'entraide, on se dépasse souvent les uns, les autres, c'est comme ça qu'est venue l'idée de la box", continue Natasha Frost, qui a lancé la marque Blue Coast installée à Saint-Isidore depuis trois ans.

"IL VA Y AVOIR BEAUCOUP DE CASSE!"

"Cette initiative, c'est une façon de faire découvrir tout l'art de la brasserie artisanale des Alpes-Maritimes".

Un secteur en plein essor ces dernières années dans le département. Et qui espère que la crise ne lui coupera pas les ailes.

"Le syndicat national principal des brasseurs artisans a fait des propositions pour la mise en place de mesures rapides pour la sauvegarde des 1.800 brasseurs artisans car la situation est très critique avec des brasseries qui sont actuellement à l'arrêt total, des situations financières très compliquées juste avant la saison estivale qui s'annonce morose", assure Edwards Dilly. "Il va y avoir beaucoup de casse dans notre secteur ! Nous devons donc nous unir et trouver des solutions pour maintenir notre activité".

SAVOIR +

Pour commander les boxes, il faut se rendre sur le site www.biam-boutique.fr.

Il est en outre possible de retirer, en drive, sa commande dans certaines brasseries, ou de se faire livrer dans de nombreuses communes des Alpes-Maritimes.

TEMPETE ALEX :

La solidarite entre brasseurs

Dossier : La nouvelle éco : comment le coronavirus bouleverse l'économie

La nouvelle éco : une bière solidaire pour la Brasserie du Comté à Saint-Martin-Vésubie

Jeudi 8 octobre 2020 à 6:08 - Par Mathilde Bouqueret, France Bleu Azur

📍 Saint-Martin-Vésubie



À Saint-Martin-Vésubie il y avait aussi une brasserie indépendante : la Brasserie du Comté, qui a été détruite par l'inondation. Pour l'aider, la BIAM (association des Brasseurs Indépendants des Alpes-Maritimes) lance une bière solidaire : la "Comté sur nous".



L'association des Brasseurs Indépendants des Alpes Maritimes lance une bière solidaire pour la Brasserie du Comté © Radio France - BIAM (Brasseurs Indépendants des Alpes Maritimes)

Un peu de fumée s'échappe de la grande cuve de métal quand on soulève son couvercle. "Dans ce tank, vous avez une bière qu'on a commencé à brasser le 28 septembre", explique Estelle Lopez, "Tout ça, ce sera la Comté sur nous."

La bière "Comté sur nous", c'est une initiative de la BIAM, une association qui regroupe 13 brasseurs indépendants des Alpes Maritimes. Sept d'entre eux vont brasser une bière solidaire pour récolter des fonds pour la Brasserie du Comté, qui se trouvait à Saint-Martin-Vésubie et a été complètement détruite par l'inondation.



Les cuves de la Brasserie Berroise, à Berre-les-Alpes © Radio France - Mathilde Bouqueret

Une solidarité très forte entre brasseurs indépendants

Estelle et Laurent Lopez sont les fondateurs de la Brasserie Berroise à Berre-les-Alpes, à une vingtaine de kilomètres de Nice. Ils font partie des sept brasseurs qui vont produire la "Comté sur nous". Une évidence pour eux car Estelle et Laurent connaissent bien Edwards Dilly, le fondateur de la Brasserie du Comté.

Quand Estelle a vu à la télévision les images de Saint-Martin-Vésubie dévastée, elle a tout de suite appelé Edwards. C'est lui qui lui a appris que les salariés de la micro-brasserie avaient pu s'enfuir à temps, mais que les locaux avaient été balayés.



Estelle et Laurent Lopez, fondateurs de la Brasserie Berroise © Radio France - Mathilde Bouqueret

"On est tous les deux très attachés à notre vallée", raconte Estelle, "Lui à la Vésubie et nous à la vallée du Paillon. Forcément, on a pensé que ça aurait pu nous arriver aussi... Donc on s'est dit qu'il fallait vraiment qu'on fasse quelque chose pour les aider à reconstruire."

Une bière solidaire, produite par chacun des sept brasseurs

Sur leur conversation WhatsApp, les 13 brasseurs de la BIAM ont donc tout de suite cherché une solution pour aider la Brasserie du Comté. Laura Oller a fondé la micro-brasserie Craftazur à Antibes avec son compagnon Romuald Gourliot.



Laura Oller et Romuald Gourbil, fondateurs de la micro-brasserie "Craftazur" © Radio France - Mathilde Bouquetel

"On s'est dit qu'il fallait qu'on fasse ce qu'on sait faire de mieux : de la bière", raconte-t-elle, "C'est Romuald, qui aime bien les jeux de mots, qui a trouvé le nom "Comté sur nous". Et on s'est mis d'accord sur une recette que tout le monde allait brasser : une bière blonde, faible en alcool pour que ça plaise au maximum de monde."

Les fournisseurs participent aussi à l'opération

Pour récupérer le maximum de fonds pour la Brasserie du Comté, les brasseurs de la BIAM ont également fait appel à leurs fournisseurs. *"On leur a demandé s'ils pouvaient nous fournir gratuitement les matières premières, le malt, les bouteilles et ils ont dit oui",* explique Laura Oller, *"L'agence de communication de la Brasserie du Comté a aussi fait gracieusement les designs des étiquettes."*



La micro-brasserie Craftazur à Antibes © Radio France - Mathilde Bouquetel

Parmi ces fournisseurs, il y a La Malterie du château, la plus ancienne malterie de Belgique. Son directeur général, Jean-Louis Dourcy, n'a pas hésité à participer à l'action de solidarité de la BIAM.

"Nous avons proposé de fournir et livrer gracieusement le malt, le houblon et les levures", détaille-t-il, *"C'est bien normal quand on voit l'un de nos clients dans une telle situation. C'est la grande famille des brasseurs indépendants !"*

Les bénéfices vont servir à trouver, temporairement, un nouveau local pour la Brasserie du Comté. Jusqu'à ce que, dans quelques années, elle puisse se réinstaller à Saint-Martin-Vésubie.

COMTÉ SUR NOUS

ENSEMBLE AIDONS LA BRASSERIE DU COMTÉ

BIÈRE BLONDE

SOLIDAIRE

PRODUITE PAR 7 BRASSEURS LOCAUX

BIAM
ASSOCIATION DES BRASSEURS INDÉPENDANTS DES ALPES-MARITIMES

LES FESTIVALS

Réversible - Nice Matin en Septembre 2021

REVERSIBLE | L'ÉCOLOGIE AU QUOTIDIEN

> ÉDITO

DE STÉPHANIE AUGIER

C'est avec une grande fierté que je suis chargée d'organiser l'évènement Réversible au sein du Groupe Nice-Matin. Mon objectif est simple : créer un rendez-vous annuel avec nos producteurs, créateurs et entrepreneurs locaux.

La crise sanitaire que nous traversons depuis deux ans n'a fait que renforcer nos convictions et l'envie de mettre en lumière nos acteurs locaux engagés. En tant que média local, il est de notre devoir de soutenir notre terroir et de proposer une rencontre entre les acteurs et les consommateurs. Car la crise nous a rappelé durement combien il est urgent de consommer « local » ou « made in France » et d'accompagner tous ces professionnels qui travaillent chaque jour pour répondre à nos besoins.

Réversible, c'est aussi un évènement qui inspire le respect de notre environnement. Au travers d'associations locales, d'ateliers et d'animations ludiques, nous invitons petits et grands à se familiariser avec le tri, le recyclage, et les gestes éco-responsables du quotidien.

La nouveauté de cette année, c'est de créer deux évènements en même temps sur un même lieu. Nous sommes ainsi heureux d'unir nos forces avec celles de l'Association des Brasseurs Indépendants des Alpes-Maritimes et d'associer la Fête de la bière artisanale à ce grand week-end festif.

Ensemble, changeons nos habitudes de consommation, et soutenons notre territoire.

RÉVERSIBLE : L'ÉVÈNEMENT ÉCO-RESPONSABLE DE LA RENTRÉE



« Réversible » : c'est le nom d'un supplément mensuel sur le thème de l'écologie au quotidien lancé par Nice-Matin en juin 2019. Mais c'est aussi le nom de cette manifestation éco-responsable qui se tient au siège de notre journal à Nice les 11 et 12 septembre.

Économie locale et circulaire, produits frais et de seconde main, artisanat local et circuit-court, tous les ingrédients pour devenir un citoyen responsable, concerné et engagé sont réunis sur le site du

siège de Nice-Matin. Sur les stands : les fruits et légumes des maraîchers maralpins, les créations des artisans locaux ou encore des pièces vintage incontournables au cœur du vide-greniers !

FERME PÉDAGOGIQUE, PÉTANQUE...

Plus d'une centaine d'exposants vous aideront à mieux consommer grâce à des ateliers, des animations, des espaces de vente et même une ferme pédagogique ! Sans oublier l'animation musicale ou

encore les parties de pétanque ! Et côté restauration : foodtrucks locaux et, surtout, Fête de la bière (lire ci-dessous)... Il y aura vraiment l'embarras du choix pour trouver son bonheur !

L'an passé, l'évènement avait dû être annulé à cause du Covid et, en 2019, pour la première édition, la canicule avait joué les trouble-fêtes. Près de 5 000 personnes avaient néanmoins bravé les températures extrêmes. Alors jamais deux sans trois... Cette fois, c'est la bonne !

> 11 & 12 SEPT. À NICE-MATIN

Siège de Nice-Matin, 214 bd du Mercantour à Nice. Entrée libre. Pass Sanitaire obligatoire.

Réversible - De 10 h à 18 h.

Nice Beer Festival - De 10 h à 20 h (jusqu'à 22 heures le samedi). Prix de la bière : 3€ pour 25 cl et 1,50 € pour 12,5 cl. Eco-cup : 1€. Jetons en pré-vente sur le site biam06.fr. Preuve d'âge majeur requise à l'entrée.

Parkings à proximité. Tram ligne 2. Bus n°9 et 10, arrêt Palais Nikaïa.

1^{ER} NICE BEER FESTIVAL : À LA DÉCOUVERTE DE LA BIÈRE ARTISANALE LOCALE

La première édition du Nice Beer Festival devait se tenir fin 2019, puis en mai 2020... Un Covid plus tard, les brasseurs des Alpes-Maritimes lancent enfin leur fête de la bière locale aux côtés de l'évènement Réversible à Nice-Matin.

« C'est le but même de l'association (des Brasseurs Indépendants des Alpes-Maritimes, BIAM) : promouvoir la bière artisanale qui est en plein développement », présente Romuald Gourlot, président de BIAM et gérant de Craftazur, microbrasserie antiboise.

DES BRASSEURS COMPLÉMENTAIRES

Le département compte, en effet, une vingtaine de microbrasseries contre une dizaine il y a deux ans à peine. Parmi elles, une quinzaine fait partie de l'association et huit seront présentes ce week-end du 11-12 septembre. « C'est important pour nous que ce festival soit créé par les brasseurs eux-mêmes et non par des cavistes ou des grosses marques comme cela peut être le cas dans d'autres régions. C'est une fierté pour nous de proposer cette fête conviviale, de rencontrer les gens, de leur faire goûter nos bières et de leur expliquer notre savoir-faire



local. » Pour cela, les brasseurs se sont concertés afin d'offrir au public un panel de saveurs différentes. « Certains font de la bière plus traditionnelle, d'autres proposent des goûts plus originaux. On a tous une identité forte et cela nous rend complémentaires. Vous ne trouverez pas vingt blondes... », sourit le gérant de Craftazur.

Une complémentarité qui se retrouve à tous les niveaux puisque les brasseurs de la BIAM se soutiennent sans cesse : logistique, problèmes techni-

ques, conseils, stratégie de développement... « On n'aurait pas pu monter un tel évènement, seul. Et de la même façon, cela nous sert de venir à plusieurs lorsqu'on propose à un supermarché de vendre nos produits par exemple. »

Et l'exemple le plus médiatisé reste évidemment le soutien à la Brasserie du Comté après la tempête Alex qui a détruit leurs locaux à Saint-Martin-Vésubie. « Edwards (Dilly, le directeur général) est tellement investi dans

l'asso et il a été tellement présent pour chacun de nous quand on s'est lancés... On se devait de réagir vite et de les aider au maximum », explique Romuald.

UNE PALETTE AROMATIQUE EXCEPTIONNELLE

N'hésitez donc à venir les soutenir, les rencontrer et surtout déguster leurs productions (avec modération, bien sûr). Car « la palette aromatique de la bière est exceptionnelle ! Et bien plus

développée que celle du vin... Vous ne pourrez jamais trouver dans le vin cette diversité de notes : florales, fruitées, épicées, herbacées, résineuses, d'agrumes... »

Une multitude de goûts que l'on connaît peu en France et qui fait pourtant partie de notre patrimoine national... « En 1900, on comptait un millier de brasseries en France, après la première guerre mondiale, ils n'étaient plus qu'une trentaine. » Il faut attendre les années 2000 pour que la tendance reparte, portée par l'exemple des pays nordiques et anglo-saxons où la craft est reine. Un engouement que l'on doit aussi à un changement des modes de consommation. « Les gens ont envie de consommer plus responsable, plus local, plus qualitatif. »

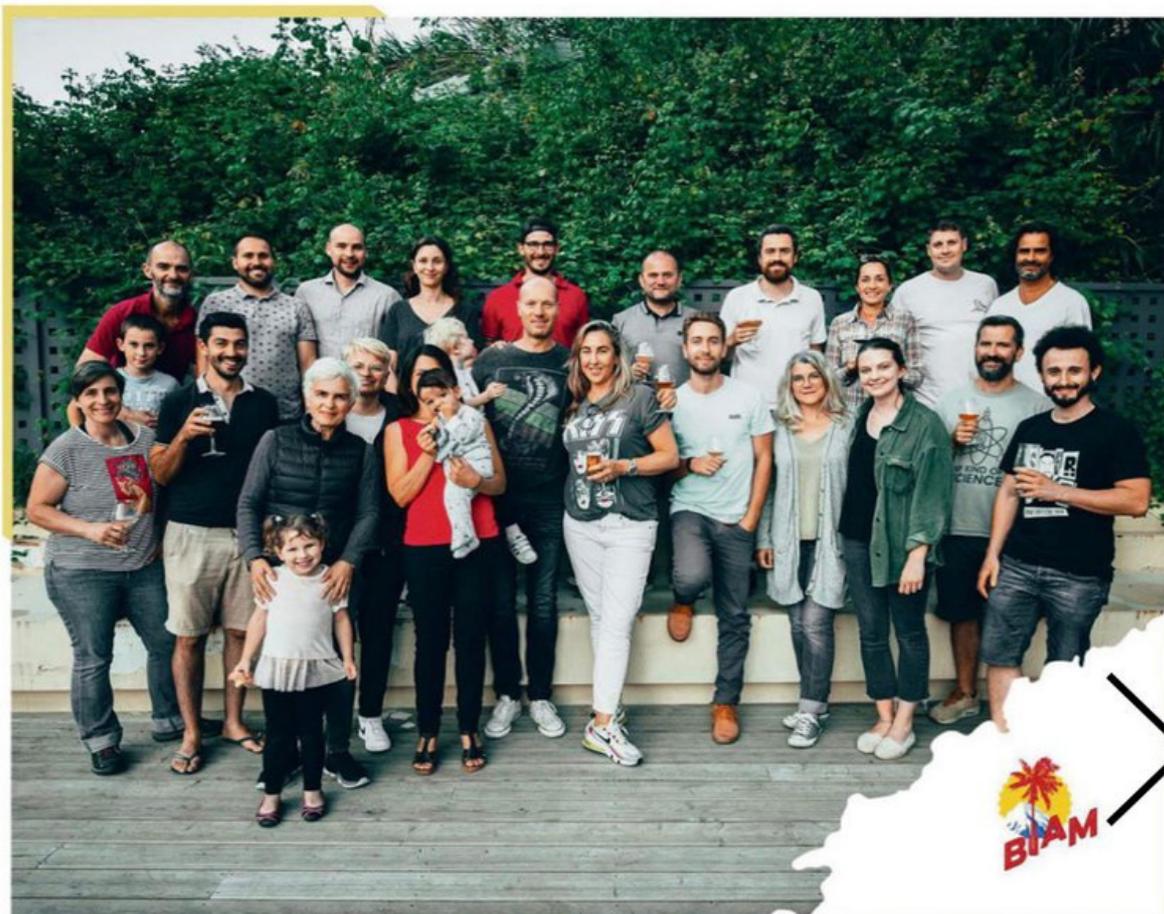
Et la BIAM soutient le développement des vocations avec leur concours du brasseur amateur lancé en 2017. « Sur la totalité des lauréats, quatre ont monté leur brasserie professionnelle, cela prouve qu'on ne s'était pas trompé ! » Cette année, le concours est ouvert à toute la France et six catégories sont possibles : bière houblonnée, torréfiée, acide, maltée, aromatisée ou autre. La remise des prix est prévue en novembre !

> HUIT BRASSEURS LOCAUX : D'ANTIBES À PEILLE EN PASSANT PAR LE MERCANTOUR

> 1

BRASSERIE DU COMTÉ

Jusqu'à la destruction de notre brasserie, "La Bière du Comté" (100 % Bio) était fabriquée avec l'eau de source du Mercantour dans le village de Saint-Martin-Vésubie depuis 2012. Depuis, nous avons créé une nouvelle gamme temporaire appelée "Mounta Cala" ("Monte Descend" en niçois) qui est brassée par notre équipe dans les locaux de nos confrères installés sur la Côte. Mounta Cala fait référence aux allers-retours, aux trajets marajpins nécessaires entre le littoral et la montagne pour continuer à fabriquer nos bières nous-mêmes en attendant notre retour dans notre village prévu d'ici la fin d'année... E Viva !



> 2

CraftAzur

Cette microbrasserie familiale créée en 2018, est située aux Trois Moulins à Antibes Sophia-Antipolis. Elle produit des bières originales et uniques dans la tendance craft pour faire découvrir toutes les saveurs, les sensations et cette convivialité que l'on partage autour d'une bière entre amis.

> 3

Brasserie A LA FÛT

La Brasserie artisanale À la Fût puise son inspiration dans le terroir azuréen pour offrir des bières de dégustation, non filtrées et non pasteurisées. Convaincus de l'importance d'une consommation française raisonnée et locale, nos bières sont brassées sur Cagnes-sur-Mer au sein de notre domaine agricole. Installée en 2018, notre brasserie produit uniquement des bières certifiées Bio et Agriculture France. À la Fût, c'est une équipe de jeunes agriculteurs passionnés qui ont fait le choix de s'investir pour un avenir agricole durable.

> 4

Brasserie des Ligures

Après dix ans d'expérience professionnelle en tant que brasseur, Guillaume Paquin a décidé d'ouvrir la Brasserie des Ligures à Peille. Un matériel de pointe y a été installé en 2018 pour produire une gamme de bières conditionnée en fûts et en canettes. Depuis, près de 350 000 litres ont été brassés dans nos cuves. Toutes nos bières sont filtrées pour une meilleure stabilité et non pasteurisées pour une meilleure qualité gustative. La Brasserie des Ligures est spécialisée dans la bière pression à destination du CHR et de l'événementiel, mais nos produits sont aussi disponibles aux particuliers en vente directe.

> 5

Brasserie Berroise

La Brasserie Berroise est née en 2017 au cœur du village de Berre-les-Alpes. Laurent et Estelle y brassent des bières hors du commun et hors des sentiers battus. Leur Gamme Victorine est le reflet de ce qui les anime chaque jour : des bières fines mais fortes. Labellisée "Brasseurs Indépendants en 2019", la Brasserie va bientôt déménager pour avoir un peu plus de place, mais restera berroise et proposera à partir d'octobre un coin taproom et des soirées afterwork autour d'une bonne bière !

> 6

Blue Coast

La brasserie Blue Coast a été fondée en 2017 à Nice par un groupe de passionnés, inspirés par le mouvement de la bière artisanale anglo-saxonne. Objectif : brasser des bières exceptionnelles, uniques et cohérentes, non filtrées et non pasteurisées grâce au talent du maître brasseur, Robert Bush de Suède ! Blue Coast Brewing Company a ainsi développé une gamme de bières artisanales de qualité et continue d'expérimenter de nouvelles recettes innovantes et saisonnières comme une Blonde au Pastis de Nice, une Blonde au café ou une Blanche à l'abricot.

> 7

Brasserie Bleue

Née en 2015, la microbrasserie Bleue est le résultat d'un amour de la bière artisanale et de l'ambition de cultiver cette industrie sur la Côte. Les bières sont brassées, fermentées et embouteillées par nos deux brasseurs au 15 rue Défly au cœur de Nice. À découvrir à la brasserie mais aussi dans les caves à bières, restaurants et bars du 06.

> 8

La Cagnoise

C'est une microbrasserie créée en 2019, sur les hauteurs de Montaleigne par Stéphanie Baldacci, une épicurienne passionnée. 90 % des opérations sont faites à la main, avec des ingrédients français. Ce sont des bières de dégustation et de caractère, avec une technique particulière d'infusion d'agrumes, d'herbes aromatiques, de fruits, entièrement issus de la production sur place : oranges, citrons, citrons caviar, verveine, safran.

Nice Beer Festival : on a testé 8 bières artisanales et locales

L'événement se poursuit aujourd'hui à « Nice-Matin ». L'occasion de découvrir quelques produits.

Un bar, étendu sur plusieurs mètres. Et des stands disséminés çà et là. Depuis hier, le siège de *Nice-Matin* accueille le festival Réversible et le Nice Beer Festival. Huit brasseries locales et artisanales ont fait le déplacement. Les tireuses ont fonctionné à plein régime, avec un éventail de bières suffisamment large pour combler tous les amateurs. On en a profité pour s'appuyer sur les conseils des experts, histoire de se faire une idée. Petite sélection maison, forcément un poil subjective.

Festival Réversible et Nice Beer Festival

Suite et fin aujourd'hui de 10 heures à 20 heures (jusqu'à 18 heures pour Réversible). Siège de Nice-Matin, 214 boulevard du Mercantour, à Nice. Entrée gratuite, pass sanitaire obligatoire. Verre écopup à 1 €, bière 25 cl à 3 €, bière 12,5 cl à 1,50 €. « Pass Festival » à remplir en dégustant une bière de chaque brasserie !

Équilibrée, la bière d'abbaye des Ligures



bons tuyaux des brasseurs des Ligures (Peille), elle peut se déguster à l'apéritif avec de la charcuterie ou du fromage.
Notre note : 8/10.

Couleur : ambrée claire.
Degré : 6,5.
Apparence : bière filtrée, donc limpide.
Arôme : notes de levure et goût de malt prononcé. Agréable en bouche malgré sa puissance.
Accompagnement : bière de caractère, cette ambrée a besoin de répondant : à en croire les

Corsée, l'ambrée de la Berroise



d'après-midi. « Il ne faut pas qu'elle soit trop fraîche, mais elle désaltère bien. »
Notre note : 6/10.

Couleur : ambrée.
Degré : 7,2 – la plus forte de notre panel.
Apparence : fines bulles.
Arôme : « On a toujours des bières relativement fortes », glisse-t-on du côté de la brasserie berroise : entre 6 et 10 degrés. Non filtrée, l'ambrée brassée à Berres-les-Alpes rassemble des touches d'agrumes.
Accompagnement : elle peut parfaitement se déguster en fin

Désaltérante, la Niçoise de la Brasserie bleue

Couleur : blonde.
Degré : 5.
Apparence : « Elle est entre claire et troublee », glisse la Brasserie bleue, située à Nice. Beaucoup de bulles.
Arôme : bière houblonnée et fruitée, avec des arômes d'agrumes.
Accompagnement : se boit très fraîche, à l'apéritif. Peu relevée en alcool, elle peut convenir à tout le monde. Même si les amateurs de longue date vont sans doute préférer les bières un peu plus corsées...
Notre note : 7/10.



Bluffante, la blanche bio d'« À la fût »

Couleur : blanche.
Degré : 4,5, la moins forte découverte au bar éphémère.
Apparence : blanche, légèrement troublee.
Arôme : on ne goûte pas tous les jours une bière aux notes de fruits blancs, en particulier de litchi... le tout sans être écoeurant, bluffant. Très peu d'amertume. « C'est une bière abordable, accessible à tout le monde. »
Accompagnement : bière à consommer fraîche, à l'apéritif. « Avec une rondelle de citron », précise la brasserie cagnoise « A la fût ». Comme bon nombre de bières blanches...
Notre note : 7/10.



Valeur sûre du Comté, la Mouta Cala blonde

Couleur : blonde.
Degré : 5.
Apparence : légère pétillance, fine mousse.
Arôme : foût de céréales, fine amertume en bouche à la fin.
Accompagnement : légère et peu alcoolisée, elle est parfaite à partager entre amis, lors d'une journée particulièrement chaude. Elle n'a pas de patte particulièrement marquée, mais reste accessible à tous. Une valeur sûre.
Notre note : 6/10.



Fruitée, la Caviar Beer de La Cagnoise



Couleur : blonde.
Degré : 6,5.
Apparence : robe pâle.
Arôme : très douce, légère amertume. La Caviar Beer a un petit goût acidulé inattendu. Fruit issu du citronnier d'Australie, le citron caviar apporte une touche particulière. Fruitée, forcément. Elle peut plaire à des néophytes, malgré ses 6,5 degrés qui

pourraient en freiner quelques-uns à première vue.
Accompagnement : comme un bon vin, une bonne bière peut sublimer un plat. La brasserie cagnoise conseille de déguster son breuvage avec un poisson blanc.
Notre note : 8/10.

Surprenante, la blanche abricot de la Blue Coast



blanche abricot se marie parfaitement avec un dessert frais, type salade de fruits. Surprenant.
Notre note : 9/10.

Couleur : blanche.
Degré : 5,4.
Apparence : aspect trouble, fine mousse.
Arôme : abricot, amande amère. Contrairement à certaines bières aux fruits un poil écoeurante, les notes d'abricot sont parfaitement dosées.
Accompagnement : On connaît les bières à l'apéritif, un peu moins en fin de repas. Et pourtant ! Selon la brasserie Blue Coast (Nice), la

Accessible, l'IPA de Craftazur



manière générale, les IPA sont les bières idéales pour accompagner un bon hamburger. Elle est largement consommée au États-Unis, à en croire la brasserie Craftazur d'Antibes.
Notre note : 9/10.

Couleur : blonde.
Degré : 6,5.
Apparence : blonde, légèrement foncée.
Arôme : si les IPA sont réputées pour leur amertume (qui en fait une bière bien particulière), celle-ci est une IPA de 1^{er} niveau. Le houblon apporte des notes d'agrumes qui permettent de nuancer le côté amer. De quoi la rendre accessible à une cible plus large.
Accompagnement : de

Oktoberfest - Mougins 15, 16 & 17 Octobre 2021



<https://youtu.be/28sCSMS2spl>



Octobeerfest - Mougins 15, 16 & 17 Octobre 2021



LES CALENDRIERS DE L'AVEANT

Le savoir-faire local

Nice

nice-matin
Mardi 3 novembre 2020

Les bières locales s'invitent dans le calendrier de l'Avent



À s'offrir ou pour faire plaisir, ce calendrier de l'Avent rempli de bières permettra de patienter jusqu'à Noël en apportant son soutien aux brasseries locales fabriquées dans tout le département. (DR/Biam)

L'association des Brasseurs indépendants des Alpes-Maritimes et douze de ses brasseries ont créé la B-Box de l'Avent dans le but de « soutenir l'économie locale » en pleine crise sanitaire

Douze brasseries [1], 24 bières, 24 jours. - C'est le slogan de la B-Box de l'Avent.

À moins de deux mois des fêtes de fin d'année, l'association des Brasseurs indépendants des Alpes-Maritimes (Biam) se met aux couleurs de Noël. Ou plutôt, de l'Avent. À partir du 10 novembre, le premier calendrier de l'Avent des brasseries du 06 pourra être livré à domicile ou dans les points retrait partenaires du département [2].

Pas de chocolats à l'intérieur des vingt-quatre cases qui permettent, traditionnellement, aux petits et grands enfants de patienter jusqu'à Noël. Cette version du

calendrier de l'Avent est bien entendu défendue aux plus jeunes et à consommer avec modération.

Chaque jour une bière artisanale et locale est à (re) découvrir et à savourer. Et c'est l'occasion, en plus, de soutenir l'économie locale à coups de bières blondes, blanches, ambrées, brunes, etc. fabriquées tout près de chez soi. C'est d'ailleurs toute l'idée du produit comme on peut le lire sur le site en ligne de l'association Biam : « Cette box collaborative et associative a été créée pour soutenir les brasseries régionales qui font actuellement face à la crise sanitaire du Covid-19. » Un cadeau original pour soi ou

pour les autres afin de patienter jusqu'à Noël.

A. MI.
aminelli@nicematin.fr

[1] Les bières viennent des brasseries locales Blue Coast (Nice), Brasserie du Comté (Saint-Martin-Vésubie), A la fût (Cagnes-sur-Mer), Brasserie des Ligures (La Grave-de-Peille), Cerf-voise (Valdeblore), Bière bleue (Nice), Craftazur (Antibes), La Cagnoise (Cagnes-sur-Mer), La Mentounaise (Menton), Brasserie Berroise (Berre-les-Alpes), La Storia (Valderoure) et Kamous (Isola).

[2] B-Box de l'Avent, 79,95 euros. À commander sur Biam-boutique.fr. Disponible en livraison à domicile ou en drive dans les brasseries et boutiques partenaires. Quatre cartons au maximum par commande.

On en parle encore en 2022



BIAM 06 : L'UNION FAIT LA FORCE

L'association BIAM (Brasseries indépendantes azuréennes et maralpines) regroupe un grand nombre de brasseurs locaux et indépendants des Alpes-Maritimes

Son objectif est d'assurer "le développement dynamique autour de la bière artisanale dans le sud-est de la France". La BIAM a été fondée en 2017 par la Brasserie artisanale de Nice, la Brasserie Bleue, Colgan's Brewery, B06, la Brasserie Berroise et Blue Coast. En septembre 2017, la BIAM a organisé le premier Concours de brassage amateur de Nice, opération renouvelée en 2019, 2020 et 2021. En septembre 2021, le Nice Beer Festival, animé par huit brasseries de la BIAM, a été organisé et un mois plus tard, la BIAM a célébré l'Oktoberfest à Mougins. Autre projet lancé par le collectif, en 2020 : la B-Box, première box qui contenait 24 bouteilles de bières artisanales maralpines.

Aujourd'hui, font partie du collectif : la Brasserie Berroise (Berre-les-Alpes), la Brasserie Bleue (Nice), la Brasserie du Comté (Saint-Martin-Vésabie), Blue Coast Brewing Company (Nice Saint-Isidore), la Brasserie artisanale La Mentounaise (Menton), Craftazar (Antibes), A la fût (Cagnes-sur-Mer), Backyard Brews (Valbonne), la Brasserie des Ligures (Pelle), La Cagnoise (Cagnes-sur-Mer), Kamous (Isola), La Soria (Valderoure) et la Cerf-voise Brasserie artisanale de Valdebllore. Mais la bière dans les Alpes-Maritimes, c'est aussi : la Brasserie artisanale de Nice, la Socca Bière, également à Nice, les brasseries BadaB et L'Azuréenne, à Grasse, B06 et Noiseless à Antibes et L'Avanture Noudt à Vence.

Évidemment toutes nos excuses aux brasseries que nous aurions oubliées...

Sébastien GUINÉ

BIAM, une communauté dynamique qui organise de nombreux événements autour de la bière !

NICE BEER FESTIVAL

La B-Box contient un mix de 24 bières made in Côte d'Azur.

LA BIÈRE ARTISANALE SÉDUIT

"Une pinte de bière est un mets de roi." a dit William Shakespeare ; nous serions donc tous des rois, à voir la hauteur de consommation annuelle de bière par habitant ! En France, ce sont près de 32 litres de bière par habitant qui sont bus chaque année. Contrairement au vin et à l'alcool dans sa globalité, la consommation de bière continue d'augmenter. En effet, la consommation moyenne était de 30 litres par an en 2015 contre 32 en 2019, selon le cabinet Xerfi. Cette augmentation progressive semble se faire au profit des bières françaises artisanales. Cela mène logiquement à l'augmentation de l'offre, avec en moyenne une brasserie ouverte par jour. Les comportements d'achat évoluent, et les bières artisanales ont tout pour tirer leur épingle du jeu, avec une consommation axée de plus en plus vers la qualité, le local, le direct producteur, et la défense des entreprises qui ont un impact positif sur leurs territoires.

Les Petites Affiches des A-M 6 du 12 au 25 août 2022