

**FESTIVAL DE LA
BIÈRE ARTISANALE
YVERDON-LES-BAINS**



SAMEDI 21 SEPTEMBRE 2019
13 BRASSERIES À DÉCOUVRIR



**AU JARDIN DU
THÉÂTRE BENNO BESSON**

**11H À
24H**

FESTYMALT.CH

LA CAVE À BIÈRES

Votre destination pour une sublime sélection de bières
de Suisse et d'ailleurs

Rue du Valentin 7 | 1400 Yverdon-les-Bains | T: 024 555 1070
www.lacavebieres.ch | info@lacavebieres.ch
Horaires d'ouverture ma à ven : 13h30 – 18h30 | sam : 09h30 – 17h00



COUPON

1 carton acheté = 1 carton offert

Valable sur un pack de 12 canettes de Californication



LA CAVE À
BIÈRES

Offre valable jusqu'à épuisement du stock.



SOMMAIRE

PAGE 5

PROGRAMME

PAGE 7

MOT DU PRÉSIDENT

PAGES 10-15

BRASSERIES

PAGES 16-17

PLAN

PAGES 18-24

BRASSERIES

PAGE 26

GALERIE FESTYMALT 2018

PAGE 27

À PROPOS DE L'ASSOCIATION

PAGE 31

NOTES

PAGE 32

REMERCIEMENTS



Yverdon-les-Bains

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DE LA VILLE!

RIVE SUD,
NEWSLETTER DIGITALE

FACEBOOK

WWW.YVERDON-LES-BAINS.CH

PROGRAMME

11H00

OUVERTURE DES PORTES ET DE L'ATELIER ENFANTS

16H30

COAL BLACK HORSES

A one man damassine band tout droit
venu du Jura Suisse.

19H00

BLEU AMARANTE

Chansons festives, amusantes, engagées et
poétiques.

21H30

THE BOTTLES

Reprise de musique des années 60 et 70
(Jimi Hendrix, the Byrds, the Kinks...)

00H00

FERMETURE



Sophie

DESIGN FOR FOOD & BEVERAGE

sophiesiffert.com

LE MOT DU PRÉSIDENT

Chères amies et amis passionnés de la bonne mousse, au nom de l'association FestYmalt, je vous souhaite la bienvenue pour notre 4ème édition du Festival de la Bière Artisanale !

2019 est une année à marquer d'une mousse blanche, car votre festival se déplace dans un nouvel espace au centre de la cité thermale, au jardin du théâtre Benno-Besson. Nos désirs de nous rapprocher de la population, de promouvoir les mobilités douces, et d'ouvrir à un toujours plus large public le monde merveilleux de la bière artisanale sont ainsi satisfaits grâce à ce nouvel emplacement.

Chère amies et amis de la bonne bière, je vous souhaite une excellente dégustation, santé !

Archi Delapraz

Pour le fabuleux comité:
Brice, Camille, Gabriel, Crystel, Eponine, Olivier,
Francesco, Johan et Mo



Garder toujours le contrôle des finances.

Avec Zak, tu gardes en permanence le contrôle de tes finances et sais toujours combien il te reste pour quel usage. C'est simple et gratuit. Zak. La banque sur ton smartphone.

Plus d'informations sur cler.ch/zak



Ouvre un compte et reçois 50 CHF!
Code: YVER88

Il est temps de parler d'argent.

Bank
Banque
Banca

CLER

LOCATENTES

LOCATION – VENTE – CHAUFFAGE



1462 YVONAND

024 430 26 26

WWW.LOCATENTES.CH





BRASSERIE DU DZÔ (FR)

L'histoire de la Brasserie du Dzô débute il y a plus de 20 ans par des brassins maison pour la consommation personnelle. Suivront en 2009 une réorientation professionnelle et 5 ans d'étude pour parfaire les connaissances en œnologie, brasserie et distillation (École d'Ingénieur de Changins) et un (court) passage dans une grosse firme internationale.

En activité depuis 2016, la Brasserie du Dzô brasse avant tout des styles : vous n'y trouverez pas de « blondes », « ambrées » ou « brunes » mais, entre autre, une India Pale Ale, une Schwarzbier, une Gose, une Saison.

La série limitée du moment? L'Albinos, un White Stout ébouriffant!



10





BRASSERIE DU NORD

BRASSERIE DU NORD (VD)

La brasserie du Nord est une entreprise familiale constituée d'un père et de son fils. Caviste de métier, le fils souhaite changer d'horizon et s'improvise brasseur. Avec le soutien de son père, ils se lancent dans cette aventure à la fin de l'année 2016. Après quelques essais, ils sortent leur première bière en 2017 : la SnØhvit, une bière blanche. A ce moment-là, ils brassent dans de petites cuves de 50 litres. Ils réalisent vite que la demande surpasse la production.

Dès lors, ils ne cessent de s'agrandir. L'installation actuelle leur permet de brasser 500 litres par cuvée.

La brasserie du Nord compte désormais quatre bières annuelles ainsi que deux bières de saison. La production atteindra 120 Hectolitres cette année mais ils prévoient de doubler la quantité en 2020. De nouvelles bières sont en cours d'élaboration. Leur but est de surprendre la clientèle avec des recettes originales et locales.





BRASSERIE KAESS (VD)

Notre brasserie familiale est située à Champagne dans le Nord Vaudois. Après quelques années de brassage amateur, nous nous sommes lancés dans l'aventure de la bière artisanale en 2015 et avons mis en service notre installation actuelle en 2018. Nos premières recettes comprennent une bière blonde de fermentation basse bien équilibrée entre céréales et amertume, ainsi qu'une bière ambrée de fermentation haute douce et fruitée. D'autres recettes en cours de développement viendront prochainement diversifier la gamme actuelle.



CHEN + VAN LOON (AG)

En 2014, CVL Brewers Sarl a été fondée par Christopher Chen et Luc Van Loon.

La première bière serait brassée dans une cave à vin. L'idée de brasser de la bière avec les mêmes qualités qu'un bon vin: aromatique, fruitée, complexe

et corsée.

La sélection va de la bière de blé à la bière noire en passant par la bière blonde.

En 2015, une nouvelle brasserie a été installée dans une ancienne cave à Neuenhof et mise en service.



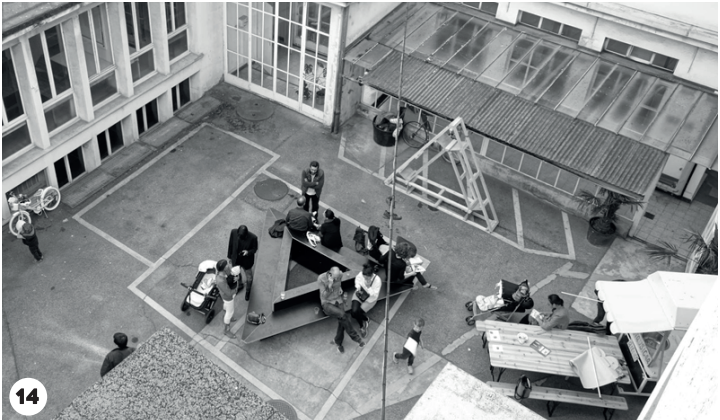


CHIEN BLEU

CHIEN BLEU (GE)

Chien Bleu s'inspire aussi bien de l'univers brassicole, que de celui des arts, de la gastronomie ou des sciences, mais également de tous ceux qui nourrissent notre imaginaire de par leurs expérimentations, leur passion et leur créativité. Notre motivation réside dans la volonté de reconsidérer la bière avec une approche ancrée dans des traditions et pourvue d'une

touche de modernité. Nos bières sont toutes fermentées avec une levure de type « saison », originellement utilisée par les agriculteurs belges pour la production de bières saisonnières. Cette levure dynamique et rustique est emblématique cette nouvelle vague de la bière artisanale à laquelle nous appartenons.





Don Nino
brasserie artisanale

DON NINO (VD)

Nous offrons une variété de bières de caractère élaborées avec passion et rigueur dans une perspective d'association gastronomique et de dégustation privilégiée. En effet, contenues dans des bouteilles d'une élégance sans pareil et d'un aspect particulièrement soigné, nos bières trouvent tout aussi bien leur marques pour une dégustation entre amis qu'en accompagnement de mets finement cuisinés.

Le terme « Don » dérive du mot latin « dominus » qui signifie seigneur ou encore maître. Couramment utilisé à partir du milieu du XIII^e siècle dans la société latine comme préfixe du nom, « Don » est un titre pour les personnes dignes de respect et de sagesse. Notre Brasserie Artisanale, dirigée par Antonino, plus couramment appelé « Nino » par son entourage, naît donc naturellement sous ce nom.



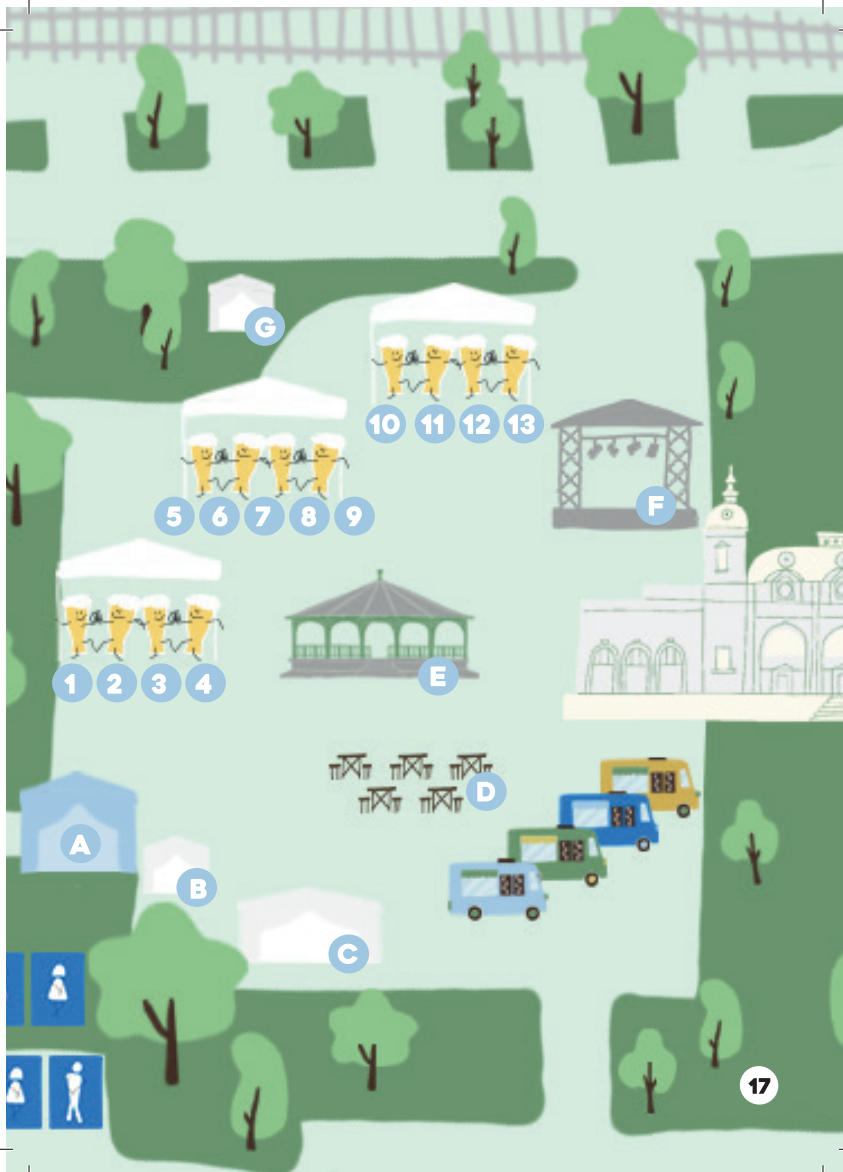
BRASSERIES

- 1 **DON NINO (VD)**
- 2 **SIRIUS BEER (VD)**
- 3 **LA FÉE MALTÉE (VD)**
- 4 **BRASSERIE DU NORD (VD)**
- 5 **DYSTOPIAN BREWING (VD)**
- 6 **G'S BRASSERIE (VD)**
- 7 **CHEN+VAN LOON (AG)**
- 8 **BRASSERIE KAESS (VD)**
- 9 **MÉCANIQUE DES FLUIDES (FR)**
- 10 **TONNEBIÈRE (JU)**
- 11 **BRASSERIE DU DZÔ (FR)**
- 12 **LES BARBUS (GE)**
- 13 **CHIEN BLEU (GE)**

FESTYVITÉS

- A **ACCUEIL** (VERRE DÉGUSTATION BIÈRES)
- B **BOISSONS SANS ALCOOL**
- C **ATELIER CRÉATIF POUR ENFANTS**
- D **CANTINE**
- E **KIOSQUE À MUSIQUE**
- F **SCÈNE CONCERTS**
- G **ESPACE BÉNÉVOLES** (STAFF ONLY)







DYSTOPIAN BREWING (VD)

Fondée en 2017 et s'inspirant des éventualités post-apocalyptiques auxquelles nous faisons face, la brasserie Dystopian Brewing s'efforce de proposer une gamme de bières constamment renouvelée et qui évolue au fil du temps. L'originalité et le goût sont les objectifs principaux, privilégiant donc

des styles fruités, amers ou inversement sucrés avec comme principaux exemples les styles anglo-saxons (IPA, New England, Strong Ale, Stout, etc...). « Ne remettez jamais à demain le plaisir que vous pouvez prendre aujourd'hui » (Aldous Huxley, Le Meilleur des mondes)





G'S
BRASSERIE

G'S BRASSERIE (VD)

G's brasserie est une nano brasserie surtout active dans le Jorat et la Broye. Association familiale et amicale, elle souhaite promouvoir la bière 100% artisanale et de qualité. Sous l'égide de Greg, le brasseur, les recettes phares comme la blanche aux notes de coriandre et d'agrumes se brassent avec amour. Son côté « ours » nous a inspiré pour le logo mais c'est

toujours avec joie qu'il partage sa passion en faisant déguster les clients et les amis ! Nos bières sont surtout distribuées au marché mensuel de Carrouge, aux festivals de la région ainsi que dans des gîtes. Pour FestYmalt, ce seront des notes d'abricot qui viendront agrémente la blanche! Houps, Happy Hopy, Willy Stout, sont quelques unes de nos spécialités à découvrir!





LA FÉE MALTÉE (VD)

Nous sommes deux amis d'enfance passionnés par la bière. En 2017, nous avons fait un cours de brassage puis brassé nos premières bières à Yvonand. Nous avons élaboré nos recettes en voulant créer des bières pleines de saveurs et d'originalité pour transporter les amateurs de mousse dans notre monde féérique de la bière. La Fée Maltée est née ! En 2018, nous avons déménagé à Echallens pour répondre à la demande grandissante des

amateurs de nos précieux breuvages tout en privilégiant la qualité à la quantité. Notre fabrication reste entièrement artisanale avec une production maximale de 100 litres par jour. Nous proposons actuellement six sortes de bières, la blanche à l'avoine, la blonde houblonnée, la blonde triple, la pale ale, l'indian pale ale (IPA) et la saison. Pour l'hiver, nous compléterons notre gamme avec une bière de Noël.





LES BARBUS (GE)

Trois passionnés de bière et une marmite, il n'en fallait pas plus pour créer la Brasserie Les Barbus !

L'histoire commence en 2015. Élaborant secrètement dans leur cave de nouvelles recettes

à l'aide des moyens du bord, Florent, Thibaut et Sylvain décident d'investir en 2016 dans une petite installation leur permettant de produire 100 litres par cuvée.

Le projet est lancé !





MÉCANIQUE DES FLUIDES (FR)

Notre philosophie :
Brasser des bières que nous aimons boire, aux styles différents et complémentaires, en quantité limitée, certaines seront éphémères, d'autres saisonnières et ce, au gré de nos envies.

Puis créer de nouveau, expérimenter, partager, et ce, en dilettante et en toute liberté ...
Nos bières ne sont disponibles qu'à la pression en fût de 9L ou 18L.





SIRIUS BEER (VD)

Sirius Beer est une jeune brasserie artisanale établie à Yvonand. Après un travail dans l'ombre de plus de quatre ans, la brasserie est officiellement lancée en 2019. Nous sommes trois amis amateurs de craft beers avec chacun nos préférences, nous permettant ainsi d'expérimenter sur un

large éventail de types de bières. Nous travaillons au plus proche de la tradition avec des matériaux bruts à la recherche d'arômes subtils et authentiques. Nous brassons les bières que nous voudrions boire en mêlant créativité, expérimentation et découverte.





TONNEBIÈRE (JU)

Fondée en 2014, la brasserie Tonnebière se situe dans la petite cité médiévale de St-Ursanne dans le Jura suisse. Inspirées principalement par la scène craft nord-américaine, les

bières brassées régulièrement se voient complétées par des brassins passagers aux influences diverses et variées. La production actuelle est de 400 HL par année.



Bière Artisanale Romande

**Fournisseur en
matériel
de brassage**

+41 24 557 97 97

info@biereartisanale.ch - www.biereartisanale.ch

Z.I. En Bovéry 26 - 1868 Collombey

Boissons **CENTER**

À VOTRE SANTÉ!



En Chamard 47E · Halle 4
1442 Montagny-près-Yverdon
Tél. 024 445 15 06
Fax 024 445 15 48

boissonscenter@boissons-gds.ch
www.boissons-gds.ch

FESTYMALT 2018 GALERIE



À PROPOS DE L'ASSOCIATION



À PROPOS DU FESTIVAL

FestYmalt est un événement qui rassemble les amateurs de bières artisanales et tous ceux qui, après cette journée, ne boiront plus jamais de la bière de la même façon. Une journée pour se rencontrer, partager des impressions, découvrir et passer un bon moment dans une atmosphère détendue et conviviale.

COMMENT PARTICIPER ?

Le FestYmalt a besoin de votre aide, que ce soit pour le transport du matériel, le montage et démontage, la gestion des déchets, l'accueil, la caisse, la tenue du bar, le stand enfants... il y a tant à faire et à vivre ensemble !

Lors de l'édition 2020, nous fêterons les 5 ans du FestYmalt, et ce sera l'occasion de marquer le coup ! Envoyez-nous un message à benevoles@festymalt.ch et soyez parmi ceux qui feront de cette 5^{ème} édition un succès mémorable.

COMMENT NOUS SOUTENIR ?

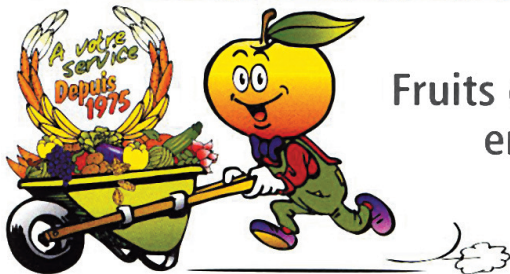
Recherchez-vous une visibilité pour la prochaine édition ? Vous pouvez d'ores et déjà prendre contact avec nous pour soutenir votre fête de la bière artisanale.

Vous êtes une entreprise et vous souhaitez vous associer à cet événement ? Téléchargez le formulaire sur notre site Internet <https://festymalt.ch/>, dans la section dédiée aux sponsors.

Envie de simplement nous soutenir ? Versez votre généreuse donation sur le compte : **Banque Clerc SA, FestYmalt**
IBAN CH14 0844 0258 0390 7200 1



BONOTTO



Fruits et légumes
en gros

Carrosserie Maisto

Raffaele Maisto

Rue des Champs-Lovats 26
1400 Yverdon-les-Bains

Natel 079 212 44 92
Tél. 024 420 16 16
Fax 024 425 43 77

carr.maisto@bluewin.ch

LES BOTTÉS

un petit pas dans le bon sens

SCÈNE
SERVICES *Sàrl*

Equipements Professionnels pour le Spectacle

CHEERS!

CAVIN
artgraphic



COMMUNIQUEZ
DANS LE RESPECT
DE LA NATURE

 IMPRIM'VERT®



 myclimate
Protect our planet

LAUSANNE
2020  YOUTH
OLYMPIC
GAMES

CAVIN
artgraphic
FOURNISSEUR OFFICIEL



REMERCIEMENTS

Le comité du festival et moi-même désirons profiter de dire un grand merci à toutes les personnes qui nous soutiennent depuis la première édition, et à ceux qui ont rejoint FestYmalt, notamment les bénévoles et toutes les personnes œuvrant dans l'ombre pour la réussite du festival. Merci aussi à nos partenaires et nos sponsors, pour leur aide précieuse et leur généreuse contribution.

C'est grâce aussi à l'aide et au soutien des autorités de la ville d'Yverdon-les-Bains que notre manifestation existe, c'est pourquoi nous tenons à remercier Monsieur le syndic Jean-Daniel Carrard, et la

déléguée à l'économie, Madame Nathalie Jaquerod, qui nous ont apporté conseils et soutiens pour la préparation de cette édition.

Je tiens personnellement aussi à dire un Grand Merci à mes collègues du comité, qui n'ont pas compté les heures et les jours de travail acharné pour organiser cette édition, que j'espère, spécialement pour eux, magnifique.

Enfin, merci aux brasseurs, qui nous font confiance, et au public, sans qui évidemment le FestYmalt ne pourrait avoir lieu !

Archi, président du comité de FestYmalt



Johan, Brice, Mo, Crystel, Archi, Eponine, Olivier, Fransceco & Camille