

# FESTY MALT



## FESTIVAL de BIÈRE ARTISANALE d'YVERDON les bains



7<sup>e</sup> ÉDITION, 7 SEPTEMBRE 2024  
AU JARDIN DU THÉÂTRE BENNO BESSON

11 H  
-  
24 H



LOCATENTES

FESTYMALT.CH



PAGE 5



**PROGRAMME**

PAGE 7

**MOT DU PRÉSIDENT**

PAGES 8-19



**BRASSERIES**

PAGE 22-23



**GALERIE FESTYMALT 2023**

PAGE 25

**À PROPOS  
DE L'ASSOCIATION**

PAGE 27



**REMERCIEMENTS**

# LOCATENTES

LOCATION – VENTE – CHAUFFAGE



1462 YVONAND

024 430 26 26

WWW.LOCATENTES.CH

## PROGRAMME

Préparez-vous pour un voyage sonore explosif ! DJ Bozzrite enflamme la scène avec un DJ set 100% vinyle, un melting-pot de riffs électriques, de grooves endiablés et d'énergie 100% stigmat records, attachez vos ceintures, c'est parti pour une explosion musicale !!!



11H00

**OUVERTURE DES PORTES**

11H00 - 19H00

**ATELIER ENFANTS**



20H - 22H

**DJ BOZZRITE** STIGMATE RECORDS

00H00

**FIN**



Chers amies et amis de la mousse,

Bienvenue à notre festival annuel de la bière artisanale ! C'est avec une immense joie que nous partageons cet événement avec vous. Organiser cette célébration de la mousse n'a pas été une tâche facile ; c'est le fruit de longs mois de préparation, et de beaucoup de passion. Nous avons réuni pour vous une sélection incroyable de brasseurs talentueux qui repoussent sans cesse les limites de la créativité pour nous offrir des bières exceptionnelles. Préparez-vous à un voyage sensoriel à travers les arômes et les saveurs, une expérience unique que nous sommes ravis de vous faire découvrir.

Ce festival est l'occasion parfaite pour explorer une vaste gamme de bières artisanales, échanger avec les brasseurs, apprendre leurs secrets et partager votre amour pour la bière avec d'autres passionnés. La diversité des bières présentes ici est à l'image de notre communauté : riche, variée et pleine de surprises.

Enfin, rappelez-vous, la bière artisanale, c'est comme la vie : parfois douce, parfois amère, mais toujours meilleure quand elle est partagée entre amis.

À vos verres, prêts, dégustez

Santé



Archi



Le comité

Barbara, Camille, Jeremy, Johann, Loïc, Véronique, Vincent

# BONOTTO

## Fruits et légumes en gros





## A&F KAESS

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 recettes comprennent:  
 - une bière blanche aux notes de pamplemousse et fruits d'été, pêche, abricot  
 - une bière blonde de fermentation basse bien équilibrée entre céréales et amertume

- une bière ambrée de fermentation haute, douce et aux notes de fruits rouges  
 - une bière ambrée plus amère aux notes herbacées et de noisette  
 - une bière brune aux notes d'orange confite, vanille, chocolat  
 - et d'autres styles de bières au gré des saisons  
 Toutes nos bières sont brassées avec des malts de culture biologique.



## 7PEAKS

7Peaks Brasserie crée et brasse des bières artisanales à Morgins depuis 2014. L'aventure est à l'initiative de Robby et Corinne Collins. Originaire des États-Unis, Robby a rencontré sa femme Corinne en Suisse et n'en est jamais reparti. Ils ont tout deux quitté leur poste respectif pour se lancer dans la production et la commercialisation de bières artisanales.

Perchée à plus de 1300 mètres d'altitude, la brasserie est entourée par les plus belles montagnes du Valais, et notamment par les Dents du Midi dont les 7 sommets ont donné leur nom à chacune des 7 bières de styles différents proposées tout au long de l'année.

Des éditions limitées viennent compléter la gamme au fil des saisons et des inspirations du brasseur afin de surprendre toujours plus vos papilles...



# B2F

À la brasserie B2F, à Penthalez, on produit de la bière depuis 2017. Deux amis tessinois, établis depuis longtemps dans le canton de Vaud, sont à l'origine de cette initiative. Au fil des années, le projet a grandi, nourri par la passion, l'étude, le travail et l'amour pour la bière artisanale.

Actuellement, B2F propose une vaste gamme de produits, principalement des réinterprétations de styles classiques, qui permettent au public de partir à la découverte des meilleures traditions brassicoles.



# BAD FISH

Depuis décembre 2016, nous avons lancé notre activité dans le domaine viticole de Terre-Neuve à Saint-Prex. En 2018, nous avons établi notre premier point de vente, l'Aquarium, dans le vieux bourg de Saint-Prex.

Au début de l'année 2023, nous avons inauguré notre nouveau site de production à Pampigny.

Passionnés par les grands classiques et toujours à l'affût de nouveautés, nous créons des bières qualitatives et innovantes.





## COUVALOUP



La Brasserie de Couvaloup Sàrl, située à Apples dans les Hauts de Morges, a été fondée en 2015 et reprise en 2020 par un nouveau brasseur. La brasserie est depuis toujours engagée à produire de la bière artisanale de qualité. Tout en gardant une production de bières dites de « style classique », la brasserie se renouvelle continuellement avec la production de bières de spécialité telles que des IPA ainsi que des bières de couleurs variées ou bien aromatisées aux fleurs de jasmin.

Les «Ephémères» viennent ponctuer les différentes saisons de l'année. Toutes ces bières sont créées et brassées dans un souci de qualité avec l'eau des sources du village d'Apples et des ingrédients sélectionnés avec soin et sans compromis. 400 m<sup>2</sup> de panneaux solaires situés sur le toit de la brasserie permettent d'assurer l'énergie nécessaire à une production durable.

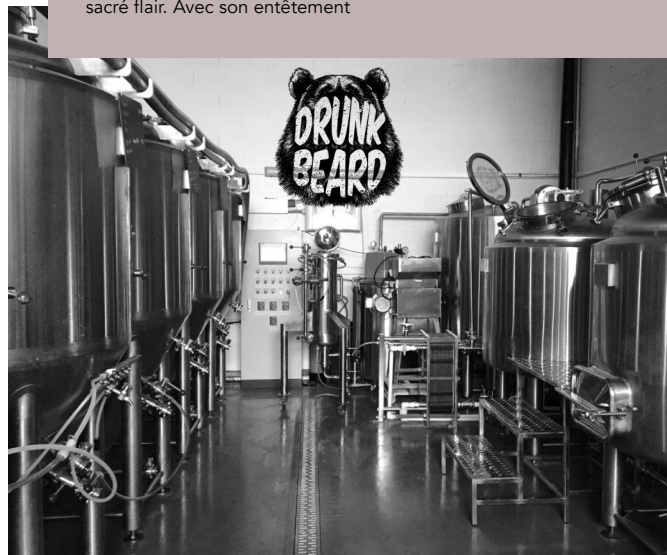
## DRUNKBEARD

Le projet DRUNK BEARD est né lors d'un apéro inspiré à Morrens dans le Gros-de Vaud (Suisse) en 2018. Les signes propices y étaient réunis: le partage de bonnes bières, un brasseur à barbe, et l'image de l'ours assoiffé sur l'emblème du village.

Le barbu, c'est Ruben: un talentueux autodidacte doté d'un sacré flair. Avec son entêtement

d'ours, il s'est très vite donné les meilleurs moyens pour brasser les bières qu'il adore, des India Pale Ales influencées par les tendances modernes et dictées par les mots d'ordre: Juicy & Hazy!

L'ours de Morrens a commencé petit, mais a rêvé grand pour peaufiner des bières aux goûts épantés!



# BLACK PIG

Bienvenue à la Brasserie Blackpig, un havre de tradition brassicole niché au cœur du Jura Suisse. Chez Blackpig, nous nous engageons à créer des expériences gustatives uniques qui célèbrent l'esprit festif et la délicatesse de notre région.

Nos bières CLASSIC incarnent l'essence même du Jura Suisse. Brassées par et pour des Jurassiens, ces bières sont le fruit d'un savoir-faire autodidacte mais maîtrisée avec l'expérience accumulée au fil des rencontres et de nos collabs. À la fois authentiques et raffinées, nos CLASSIC capturent l'âme de notre terroir, offrant une expérience brassicole incomparable à chaque gorgée. Que ce soit pour accompagner un repas entre amis ou pour célébrer une occasion spéciale, nos bières CLASSIC sont la promesse d'un moment de convivialité inoubliable.

Pour les amateurs de sensations plus audacieuses, notre gamme CRAFT vous invite à explorer des saveurs plus excentriques et innovantes. Conçues avec passion et créativité, nos bières CRAFT

repoussent les limites de l'expérimentation brassicole, offrant une symphonie de goûts et d'arômes qui éveillent les sens. Des IPA houblonnées aux stouts riches et crémeuses, chaque bière CRAFT Blackpig est une invitation à l'aventure et à la découverte.

Chez Blackpig, nous croyons que la bière est bien plus qu'une simple boisson. C'est un art, un mode de vie, une histoire à partager. Nous sommes fiers de perpétuer ces valeurs dans le Jura Suisse, en proposant des bières de qualité exceptionnelle qui célèbrent l'unicité de notre région.

Que vous soyez un amateur de bière chevronné ou simplement curieux de découvrir de nouvelles saveurs, nous vous invitons à vous joindre à nous pour une expérience brassicole inoubliable à la Brasserie Blackpig. Santé !



## Amitié

La brasserie Fennek, c'est tout d'abord deux amis qui rêvaient de construire et collaborer autour d'un même projet avec le souhait de se faire plaisir tout en régaland leur entourage. Pour ce faire, quoi de mieux que de le réaliser au travers de notre breuvage favori qu'est la bière.

## Qualité

Bons vivants, épicuriens, hédonistes ou amoureux de produits de qualité. Peu importe le qualificatif, du moment que la lanterne qui nous guide est alimentée par un désir de produire et partager des bières de qualité, en explorant les styles les plus traditionnels comme les recettes les plus originales.

## Partage

Que serait ce projet sans vous. Rien de très jouissif. C'est donc un critère important à nos yeux que de pouvoir partager nos produits avec vous lors d'événements et de vous rencontrer. Nous essayons de brasser de bonnes bières, mais elles seront toujours meilleures une fois partagées en bonne compagnie.





## CAP'TAINE MOUSSE

«Cap'taine Mousse est une microbrasserie nyonnaise fondée en 2016 par deux frères nyonnais amateurs de bière : Manu l'expert en hôtellerie et Jérôme le scientifique.



Comme tout bon brasseur, ils ont commencé dans leur garage avec du matériel improvisé et une seule variété de bière. En 2024, ils disposent d'une véritable microbrasserie ultramoderne qui produit 7 bières différentes et se classe parmi les meilleures microbrasseries de la région.»

## CELESTIAL



Chez Celestial, brasserie artisanale et familiale située à 500 mètres de la plage de La Tène, nous produisons des bières sans compromis qui repoussent les limites des exigences stylistiques pour accéder aux goûts intenses et expressifs.

Nous avons ouvert les portes en mai 2018 et sommes restés réso-

lument indépendants. L'utilisation de matières premières locales est d'une grande importance pour nous. Notre witbier / blanche bio (L'intemporelle) et notre blonde ale bio (La perche filante) contiennent une majorité de céréales cultivées à Wavre et au Landeron et sont labellisées « Neuchâtel Vins et Terroir Regio Garantie ».



# LANCE PIERRE



Dernier vestige des fortifications médiévales de Lausanne, la Tour de l'Ale guète sur le cœur ardent de la ville. Parmi ses protégés, la brasserie du Lance-Pierre est à n'en pas douter son secret le mieux gardé. Cet atelier d'expérimentation brassicole cherche l'absolu par un dialogue sans cesse renouvelé entre le malte, le houblon et les levures. Théophile Gautier disait jadis que les poètes "emportent plus de poèmes dans la bière qu'ils n'en laissent dans leur bibliothèque." Heureusement pour nous qu'au Lance-Pierre la bière et la poésie se confondent. La bibliothèque composée par ce projet est ainsi constituée d'une vaste collection de produits artisanaux, d'influences anglaises et nord-américaines.

Cette recherche commence lorsque Clément, Maxime et Simon, trois amis d'enfance, décident de brasser une bière dans leur cuisine. Inspirée d'une bitter anglaise, cette première recette est une réussite. Plein d'assurance, ils élaborent une seconde recette. Toutefois, c'est un échec cuisant. Résolus à s'engager au perfectionnement de leur art nouvellement découvert, ils réalisent que la bonne bière ne peut être le résultat que d'un processus de fabrication subtilement orchestré.

À force de persévérance, d'échange et d'apprentissage, les trois brasseurs parviennent à fabriquer des bières qu'ils aiment boire et partager. Ce

stade de développement soulève une question critique: faut-il permettre à cette passion chronophage d'éclorre en une entreprise professionnelle ?

Une soirée maltée a suffi pour trouver la réponse et lancer l'aventure !

Fondée formellement en 2014, le Lance-Pierre s'installe dans ses premiers locaux de brassage dans le quartier de Malley à Prilly. Sa clientèle originelle se constitue – composée notamment de La Mise en Bière, du Café à la Bossette et du Bachibouzouk –, fidèles alliés à qui le Lance-Pierre fournit toujours des bières de la meilleure qualité, et auprès de qui les brasseurs ont appris le métier.

C'est finalement en 2016 que la brasserie a pris quartier dans ses locaux à la rue de la tour à Lausanne.



# TONNEBIÈRE

Fondée en 2014, la brasserie familiale Tonnebière se trouve dans la petite cité médiévale de St-Ursanne. Brassée à ses débuts dans une cave, notre bière a aujourd'hui la chance de pouvoir se développer dans un bâtiment centenaire entièrement rénové.

La gamme standard composée de huit différentes bières, pour la plupart riches en houblon, est complétée au gré des envies et des saisons par des brassins passagers aux influences diverses et variées.

**KING**  
**TRONE**

0800 520 250



DESIGN  
FOR  
FOOD &  
BEVERAGE



*soph.*

sophiesiffert.com



**ADNV**

DÉVELOPPEMENT  
DU NORD VAUDOIS



**SANTÉ !**

# FESTYMALT 2023 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 une aventure brassicole!

Pour la prochaine édition prends contact avec nous à [benevoles@festymalt.ch](mailto:benevoles@festymalt.ch) et sois parmi ceux qui feront de cette cette futur 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





## COMITÉ FESTYALT



Véronique, Johann, Jeremy, Archi, Loïc, Barbara, Camille, Vincent.



## REMERCIEMENTS



Au nom du comité FestYalt, nous souhaitons exprimer notre profonde gratitude à tous ceux qui ont contribué à sa réussite.

Un immense merci à nos brasseurs talentueux. Votre créativité et votre passion ont enchanté nos papilles et éveillé nos sens, faisant de vos bières les véritables stars du festival.

Merci chaleureusement à nos Foodtrucks. Votre délicieuse cuisine a parfaitement complété notre sélection de bières, offrant à nos visiteurs une expérience culinaire complète et inoubliable.

Un grand merci à nos bénévoles dévoués. Votre

énergie, votre engagement et votre sourire ont été essentiels pour le bon déroulement de cet événement. Vous êtes les héros discrets mais indispensables de cette aventure.

Nous exprimons aussi notre reconnaissance envers nos partenaires. Votre soutien et votre collaboration ont été inestimables. Enfin, un immense merci à vous, chers visiteurs. Votre enthousiasme et votre amour pour la bière artisanale sont notre plus grande récompense.

Avec toute notre gratitude, Le Comité du Festival



**FESTYMALT.CH**