



VE 31 AOÛT
 DE 17H30 A 23H00
**AFTER
 WORK**

**6^{ÈME} FESTIVAL DES
 BRASSERIES
 ARTISANALES
 DE FRIBOURG**

1^{ER} SEPTEMBRE 2018 - PLACE GEORGES-PYTHON - WWW.FBAF.CH



ASPHALTEDESIGN

COMMUNICAZIUN PUBBLICITA' WEB



Cēad mile failte



**GREAT CHOICE
OF BEER**

SELECTION OF WHISKEYS

**LIVE MUSIC
& SESSIONS**

**HAPPY HOURS
EVERY DAY 6 TO 7PM**

See you there soon

Wed-Thu-Sun : 4PM-12AM · Fri-Sat : 4PM-1AM · Rue d'Or 5 · Fribourg

bansheeslodgepub





Le festival des brasseries artisanales de Fribourg ouvre ses portes le 1^{er} septembre, à 12h00 à la Place Georges-Python de Fribourg.

Le Festival clôt ses portes à 01h00.

Selon le règlement de la Ville de Fribourg, le Festival utilise des gobelets recyclables avec un dépôt de 2 CHF.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

PRIX


L'entrée au festival est gratuite.

BIÈRES EN BOUTEILLE

La vente de bière en bouteille est interdite. Cependant vous avez la possibilité d'acheter des packs de bières à l'emporter (selon stock des Brasseries présentes).

Pour que tout se passe sans incident, nous vous prions de ne pas consommer de bières en bouteille sur le site du Festival.



 **FBAF - FESTIVAL BRASSERIES ARTISANALES FRIBOURG**

 **WWW.FBAF.CH**

ANIMATIONS DURANT LE FESTIVAL

POUR LES PETITS...

Château gonflable et maquillage

POUR LES GRANDS...

3 ateliers de dégustation de bières avec un sommelier de la bière durant l'après-midi.
Places limitées.

Réservation sur www.fbaf.ch.

POUR TOUS...

Divers Foodtrucks (mexicain, hamburger, etc.) afin de se restaurer en toute tranquillité sur le site du Festival .



Prost!

SCHLAGER
COMMUNICATION
ASPHALTE DESIGN



COLLAUD
& CRIBLET
PUB PROD & PRINT

Landi
SARINE SA

MIGROS
pour-cent culturel

As Jüsch't's



Seisler - Bier

JUSCHT'S, ALTERSWIL

FLEISH UND BRAU AG, HAUPTSTRASSE 72, 1715 ALTERSWIL

T +41 26 494 06 22

WWW.JUSCHT'S.CH



Das erste Bier aus dem Sensebezirk wird seit 2004 von der Firma Fleisch und Brau AG gebraut. Getreu dem Biernamen «Jüsch't's» ist unser Bier stark mit der Region rund um den Sensebezirk verwurzelt. Inspiration, Freude, Wasser, Malz, Hopfen, Hefe und viel Arbeit ist unser Motto.

Das Jüsch't's Bier wird von unserem Braumeister Iwan Egger auf einer 5hl Anlage gebraut. Wir setzen hohen Wert auf eine traditionelle und handwerkliche Produktion. Alle Arbeitsschritte - vom Malzschroten übers Brauen, Gären bis zum Abfüllen in Flaschen und Fässern - werden unter unserem Dach durchgeführt.

Die Brauerei befindet sich in der alten Landi in Alterswil. Nebst der Bierproduktion führen wir auch interessante Brauseminare mit dem begehrten Brauer-Zvieri durch. Ein Besuch erfrischt allemal.

LES PRODUITS

ALE

Ein ausgewogenes und vollmundiges Aroma mit fruchtigen Geschmacksnoten. Äusserst süffig. - 4,9 vol.%

AMBER

Ein typisch bernsteinfarbiges Amber Bier mit einem vollmundigen Malzaroma. - 5,4 vol.%

FIISCHTER

Tiefschwarz und prickelnd, reicht rauchig und eine angenehme Caramelnote. - 4,6 vol.%

AMARILLO

Gebraut mit dem exklusiven Amarillo-Hopfen. Ein Dark Ale für den besonderen Geniesser. - 4,8 vol.%

WEISSBIER

Fruchtig herb, ideal für heisse Sommertage. - 5,3 vol.%





KAMELEO[®].CH

YOUR SUCCESS ON THE WEB 

#ÀVotreSanté

Retrouvez toutes les informations du Festival des Brasseries artisanales de Fribourg sur le site internet www.fba.ch réalisé par Kameleo!

La BCF, partenaire de vos émotions.



www.bcf.ch



**Banque Cantonale
de Fribourg**

simplement ouvert



BRASSERIE DU DZÔ SA, VUISTERNENS-DT-ROMONT

Z. A. TINTÉBIN 12, 1687 VUISTERNENS-DT-ROMONT

+41 79 506 88 00

INFO@BRASSERIEDUDZO.CH

WWW.BRASSERIEDUDZO.CH



Brasserie indépendante fribourgeoise située dans la Glâne fribourgeoise, la Brasserie du Dzô est la réalisation du rêve de leurs propriétaires: créer des recettes originales, procurer du plaisir et transmettre leur passion.

À la Brasserie du Dzô, la bière n'est pas qu'une couleur, "rousse", "blanche" ou "brune", mais un éventail de breuvages soignés aux styles affirmés. Modernité et technologie côtoient ici tradition séculaire et amour du terroir.



LES PRODUITS

TINTÉBIN

Irish Red Ale, bière rousse 100% malt. Douce et veloutée.

RUPITE

American Wheat, bière «blanche» (de blé) de style américain. La douceur du blé avec une amertume un peu plus marquée que les blanches traditionnelles.

GRAMINE

Schwarzbier, bière noire allemande. Corsée, mais fluide et digeste comme une lager.

CHENAYE

Saison Belge, pale Ale estivale, sèche et désaltérante.

BATOILLE

IPA, bière ambrée aux notes houblonnées marquées.

GURLETTE

Gose, bière acidulée, peu alcoolisée. Légère et citronnée, très peu houblonnée. Seulement disponible cette année à la pression. A rencontré un énorme succès au Festibière de Genève.



En 2009, au commencement de l'histoire, le souhait de Jens Tomas Anfinsen était de partager sa passion pour la bière à travers une micro-brasserie située dans le couvent des Cordeliers à Fribourg.

Un rêve qui se réalise puisque la brasserie s'est très vite agrandie. Depuis 2012 elle est 7 fois plus grande. La brasserie compte actuellement 6 employés à temps plein ainsi qu'un apprenti.

Depuis plus de quatre ans, la Freiburger Biermanufaktur brasse des bières à haute fermentation qui lui confère un caractère unique, mariant des saveurs subtiles ou profondes de malt, associés à de délicats arômes de houblon. Des assemblages qui ont permis à Uwe Siegrist, Maître Brasseur, de faire briller leur marque et de rendre cette bouteille d'un litre avec son fermoir mécanique en porcelaine comme un produit déjà culte pour de nombreux fribourgeois.



LES PRODUITS

Aujourd'hui des nouvelles bières distribuées en bouteilles de 33cl. ont vu le jour dans de nombreux commerces et bars, comme la Patriote, une blonde lager au goût authentique, avec sa recette proche des bières produites dans le sud de l'Allemagne. Pour l'accompagner sur les étalages et sur nos tables, Ma Biche, nouvelle création sortie cet été (summer). Ma Biche est brassée avec du malt d'orge, du blé et du houblon fin. La levure est de type bavaroise.

LA PATRIOTE

Blonde lager au goût authentique - 5 vol.%

LA MAIN DU ROI

Ambrée de haute fermentation et non filtrée, léger arôme de caramel et nez fruité - 5 vol.%

FRANZISKUS

Blonde houblonnée de haute fermentation et non filtrée, savoureuse et profonde - 5 vol.%

BLACK IPA (Indian Pale Ale)

Robe noire et notes torréfiées. Le houblon provient des USA et d'Allemagne - 6 vol.%

MA BICHE

Bière blanche au goût léger de banane - 6 vol.%

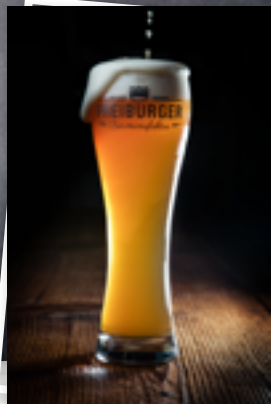
DE SAISON

LA BENICHONNE

Les saveurs d'automne - 5 vol.%

BIÈRE DE FÊTE

Robe brune avec des notes riches et délicates en bouche - 5,9 vol.%





FRI-MOUSSE, une passion pour la bière qui à force d'être partagée devient une profession.

FRI-MOUSSE, das ist eine Leidenschaft für Bier, die sich als so ansteckend erwiesen hat, dass wir sie einfach zum Beruf machen mussten.

LIVRAISON À DOMICILE | HAUSZUSTELLUNG

VISITE DE NOTRE BRASSERIE

Sur réservation

BRAUEREIBESICHTIGUNG

Auf Anfrage



LES PRODUITS

LA DZODZET

Bière blonde - 4,8 vol.%
Notre bière blonde à nous, brassée en l'honneur des houblons aromatiques. La Dzodzet est un mariage heureux entre bière de soif et bière de caractère.
Elle a la couleur des noces d'or et la fraîcheur du coup de foudre.

BARBEBLANCHE

Bière blanche - 5 vol.%
Bière de fermentation haute, fruitée, légère, pétillante et rafraîchissante. Moitié orge, moitié froment, elle est brassée dans la tradition des «Weizenbier» allemandes. Son parfum typique de banane provient de l'utilisation d'une levure bavaroise spéciale.

BARBEROUSSE

Bière ambrée - 5,5 vol.%
Bière de fermentation haute, élégante, chaleureuse et chatoyante. Sa douceur évoquant le caramel lui vient d'un malt d'orge légèrement torréfié. Un houblon originaire des bords du lac de Constance lui confère son amertumemodérée.

LA BOLZE

Bière
ambrée de
fermentation
haute - 5,3
vol.%.

La douceur maltée se révèle avec discrétion. L'amertume est franche et équilibrée. Un parfum d'agrumes se manifeste tant au nez qu'en bouche. S'il fallait ne retenir qu'un seul mot pour la qualifier, il serait harmonie.

OLD CAT

Bière noire - 5,5 vol.%
Bière noire de fermentation haute, intense, équilibrée et gouléante. Notre plus ancienne recette élaborée en 1995. Du malt noir torréfié elle tire ses arômes corsés suggérant le café. En bref, un «stout» fribourgeois en noir et blanc.

FLEUR DE SUREAU

Bière blonde - 5 vol.%
Bière blonde délicatement parfumée aux fleurs de sureaux sauvages cueillies sur les pentes du Mont Gibloux. Cette bière originale est disponible de mai à septembre. Une bière de saison qui se laisse désirer six mois par an.



KITCHEN BREW

Von der Küche zur eigenen Microbrewery. Fasziniert und inspiriert von der gewaltigen Dynamik und Innovationskraft der nordamerikanischen Craft Bier-Welt, kreierte Fabian Ehinger 2012 in einer leerstehenden Küche in der Innenstadt von Basel erste eigene Rezepturen. Nach ersten drei Jahren Gastbrauen eröffnete KITCHEN BREW im November 2016 schliesslich die eigene 2000 hl Microbrewery in einer früheren Druckerei in Allschwil bei Basel.

Charaktervolle, aber stets ausgewogene und angenehme Biere zu brauen und vielseitige Bierstile aus der weiten Welt in die Schweiz zu bringen, ist die tägliche Motivation von KITCHEN BREW.

Kölsch-style Everyday Pale Ale, Belgian-style Wheat Ale, American Pale Ale, American-style Cascade Amber Ale, light, classic, double and dark interpretations of IPAs and limited editions like California Common and Oatmeal Stout - get your KITCHEN BREW!

KITCHEN BREW, ALLSCHWIL

BINNINGERSTR. 101, 4123 ALLSCHWIL

INFO@KITCHENBREW.CH

WWW.KITCHENBREW.CH



Brewery Visits: grundsätzlich jeden Mittwoch ab 17 Uhr (ohne Anmeldung); für Gruppen ab 10 Pers. an anderen Wochentagen auf Anfrage.

BRASSERIE EXTRA-MUROS, ROMONT

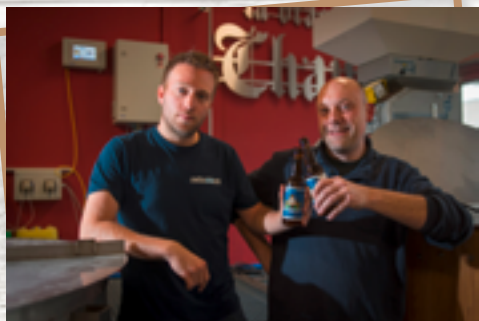
ROUTE DE BILLENS 9, 1680 ROMONT

079/218.75.02

BRASSERIE.EXTRAMUROS@GMAIL.COM

Fondée en 2017 par une équipe de copains, la Brasserie Extra-Muros vous propose ses créations brassées entre passion des bonnes choses et plaisir d'être ensemble.





Après s'être formé au métier de brasseur en Nouvelle Zélande, Jann Poffet a fondé « La Brasserie du Chauve » à Fribourg en 2010.

C'est grâce aux compétences pluridisciplinaires de l'équipe de La Brasserie du Chauve, que l'installation de brassage et d'embouteillage a pu être construite. Notre équipement, exclusivement suisse, est conçu de façon à utiliser très peu d'eau et d'énergie.

Afin de garantir une production artisanale originale, nous utilisons essentiellement du malt produit en Europe et des houblons du monde entier.

Nous vous invitons à venir découvrir nos installations et nos produits tous les vendredis dès 16h00 à La Brasserie du Chauve.

LES CRUS PERMANENTS

LA FAROUCHE

Pale Ale fruitée et ronde elle a du corps sans avoir trop d'amertume - 5 vol.%

L'ETERNELLE

Bière blanche fruitée et légère, elle est rafraîchissante tout en ayant du corps - 4,8 vol.%

LA REBELLE

Bière rousse vigoureusement houblonnée, aux aromes de caramel et de pin - 5,2 vol.%

L'INSOUMISE

Stout à l'arôme de café très légèrement fruitée - 5,5 vol.%

NOS BIÈRES DE SAISON

LA FONDJA

Faite pour accompagner la fondue ainsi que pour faire la fondue. Cette bière rendra votre fondue plus légère et plus crémeuse (uniquement de septembre à mars). - 6 vol.%

LA GIVRÉE

Brune de saison, au vin cuit, à l'arôme de poire et de caramel (uniquement de septembre à fin février). - 5,5 vol.%

LA MIELLEUSE

Blonde de saison, à l'arôme de miel et de fruits (uniquement de mi mai à fin juin). - 5,5 vol.%

LA CHALEUREUSE

Blonde à l'arôme de gingembre avec une pointe de piquant (uniquement de fin juin à fin août). - 5 vol.%



Quand l'Écosse prend ses quartiers en Suisse, c'est sous l'impulsion d'Ian Sutherland et sa société SuissÉcosse Sàrl, spécialisée dans la distribution de bières bio du pays.

L'idée est née de sa ferme volonté de resserrer les liens entre l'Écosse, terre où il a grandi et la Suisse, pays où il vit aujourd'hui et dont il a acquis la nationalité. Binational suisse-écossais, et fier de l'être, Ian aime la bière artisanale écossaise et admire les brasseurs passionnés de son pays natal.

Sa devise : « De bonnes choses écossaises pour les Suisses » illustre son désir d'amener en Suisse le meilleur de l'Écosse - des bières bio artisanales de caractères issues des brasseries artisanales d'exception.

Slàinte Mhath ! Drink Organic, Save the Planet !



BLACK ISLE BREWING COMPANY

Située au nord d'Inverness, dans les beaux pays des Highlands d'Écosse, sur un domaine agricole qui s'étend sur 48 hectares, la brasserie a été créée par David Gladwin en 1998, un amoureux de la bière qui désirait produire une bière de classe mondiale en utilisant de l'orge et du houblon biologique, dans une démarche résolument écologique.



TRAQUAIR
House Brewery Ltd



ABO FAIR FLAT:



25.-

/mois
à max.

55.-/mois.*

wingo^x



MICRO-BRASSERIE LES GOBELINS, VILLARIMBOUD

ROUTE DE PRIN-NÉ 22, 1691 VILLARIMBOUD

EN TOMBAZ 1, 1410 THIERRENS

+41 79 101 44 83 - BRASSERIE.GOBELINS@GMAIL.COM

BRASSERIE-GOBELINS.JIMDO.COM

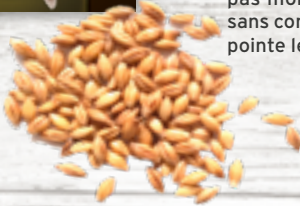


Toute petite brasserie située aux abords du canton de fribourg, elle passe la frontière et déménage en ce début d'année 2018 pour venir s'installer à Thierrens afin d'augmenter son volume de production.

« Les Gobelins », c'est d'abord une passion qui prend aux tripes, une envie de faire...et surtout de boire de la bonne bière. Ensuite, viennent les amis, les connaissances qui, appréciant les créations du brasseur, en demandent toujours plus... La brasserie était née.

D'abord dans un chaudron de 20litres, le goblin brasseur a dû se résoudre à augmenter la taille de ses cuves afin d'atteindre un volume de production, qui se situe aujourd'hui autour de 20hl par année, très difficile à assumer pour lui, il sût s'entourer de braves compagnons afin de transmettre et faire perdurer son savoir-faire et sa passion.

Une blanche, puis une ambrée au caractère fumé, suivie d'une IPA et d'une blanche aux arômes de framboises, c'est au total pas moins de 4 sortes qui vous sont proposées actuellement, sans compter les spécialités de saison et un projet d'hydromel qui pointe le bout de son nez.



BRASSERIE DES CELTES , GURMELS

GROSSGUSCHELMUTH 12, 1792 GURMELS

WWW.BRASSERIE-DES-CELTES.CH

Nous sommes une petite brasserie artisanale fribourgeoise (située à Guschelmuth FR) orientée vers la production de bières spéciales. De la bière blanche aux Stouts et Porters, en passant par la bière fumée, la bière ambrée, différentes IPAs et des bières aux fruits de saison, vous trouverez votre bonheur en toute occasion !

Wir sind eine kleine Craft Beer-Brauerei aus Guschelmuth FR, die sich auf die Produktion besonderer Biere spezialisiert hat. Ob Weissbier, Stout und Porter, Rauchbier, Amber, verschiedene IPAs oder saisonale Fruchtbiere: hier findet jeder sein Bier-Glück!





LA MÉCANIQUE DES FLUIDES, MARLY

ROUTE DE L'ANCIENNE PAPETERIE 130, 1723 MARLY



La Mécanique des Fluides est une jeune microbrasserie fribourgeoise.

Aux commandes, Stephan, sommelier suisse de la bière et brasseur passionné.

Le cœur de sa démarche, est de brasser des bières aux styles différents et complémentaires, le plus souvent généreusement houblonnées.

Certaines seront éphémères, d'autres saisonnières et ce, au gré de ses envies.

Ces bières ne sont, à ce jour seulement disponibles à la pression en version 9L ou 18L. Son créneau ; Brasser des bières qu'il aime boire, créer, expérimenter, se renouveler, partager, et ce en toute liberté ...



CÔTEWEST BREWING Sàrl, basée à Lausanne, met l'accent sur les bières inspirées de la côte ouest des États-Unis



CÔTEWEST BREWING

HOWDY THOMAS, 1007 LAUSANNE

T: +41 76 412 68 67 - KAZ@COTEWEST.CH

WWW.COTEWEST.CH



PROGRAMME MUSICAL

KARMA ROOTZ

16h00

Karma Rootz viendra distiller son Roots Reggae Dancehall dès 16h sur la place du Festival.

Son énergie positive permettra à tout le monde de passer cette fin d'après-midi dans les meilleures conditions possibles.



CHEROKEE CHRIST

18h00



Influencés par des groupes mythiques des 70's, tel que Black Sabbath, Led Zeppelin & Deep Purple, Cherokee Christ est né du projet des frères Posse, ayant la volonté de jouer une musique qui leur ressemble. Ils furent rejoints par Fred afin d'y apporter la structure rythmique. Par la suite, ils trouvèrent Dani, qui donna sa voix aux compositions.

L'alchimie parfaite ainsi créée, le groupe était prêt à arpenter les scènes de la région afin d'y présenter son rock teinté d'harmonies décadentes.

CHEROKEECHRIST.BANDCAMP.COM



ANOTHEROX

20h30

Kick ass rock band formé en 2012 du côté de la Suisse Romande, AnotherOx dépoussière les codes du rock avec une énergie communicative et un son qui claque.

Revendiquant des influences qui vont lorgner du côté des Foo Fighters, AC/DC ou encore Queens of The Stone Age, le quatuor basse-chant-guitares-batterie distille une musique bestiale et musclée qui donne sa pleine mesure dans le feu du live.

WWW.ANOTHEROX.COM

GRUPE SURPRISE 22h30





EVENT - BANSHEE'S LODGE, VE 4 MAI 2018

RUE D'OR 5, 1700 FRIBOURG

+41 26 322 53 94

BANSHEESLODGE@GMAIL.COM

Dégustation avec La Mécanique des fluides, la Brasserie du Dzô
et la Brasserie du Chauve au Banshee's Lodge





LE PORT
DE FRIBOURG

EVENT - LE PORT DE FRIBOURG, SA 30 JUIN 2018

PLANCHE-INFÉRIEURE 5 - 1700 FRIBOURG

+41 26 321 22 26

INFO@LEPORT.CH

WWW.LEPORT.CH

One Shot Brew avec une RED ALE brassée spécialement pour l'occasion par La Mécanique des fluides et Côtewest Brewing.



**Pour des
événements propres
et durables**

**Vaisselle réutilisable
matériel de tri
service conseils
024 424 01 11**

eco 
vaisselle



FESTIVAL DES BRASSERIES
ARTISANALES DE FRIBOURG

AFTER WORK - VENDREDI 31 AOÛT

17H30 - 23H00

4 BIÈRES SURPRISES DE DIFFÉRENTES BRASSERIES À DÉCOUVRIR
avec la possibilité de restauration sur place

FESTIVAL - SAMEDI 1^{ER} SEPTEMBRE

11H00 - 01H00



JUSCHT'S, ALTERSWIL

Ale, Amber, Filschter, Amarillo, Weissbier

BRASSERIE DU DZÔ

Tintébin, Rupite, Cramine, Chenaye, Batoille, Gurlette

FREIBURGER BIERMANUFAKTUR

La Patriote, La Main Du Roi, Franziskus, Rapunzel, La Bénichonne, Douce Nuit

FRI-MOUSSE

La Dzodzet, Barbeblanche, Barberousse, La Bolze, Old Cat, Fleur de Sureau

KITCHEN BREW

Kölsch-style Pale Ale, Belgian-style Wheat Ale, American Pale Ale, Cascade Amber Ale, Session IPA

EXTRA-MUROS

Bière blanche Witbier avec des houblons américains, Imperial IPA

BRASSERIE DU CHAUVÉ

La Farouche, L'Éternelle, La Rebelle, L'Insoumise, La Givrée, La Mielleuse, La Chaleureuse

SUISSEECOSSE

Black Isle Organic Brewery, Traquair House

MICRO-BRASSERIE LES GOBELINS

L'Argentée, La Bronze, La Rubis

BRASSERIE DES CELTES

Impala, Gerenuk, Bee-eater, Baobab, Lion, Oryx, Puma

LA MÉCANIQUE DES FLUIDES

Trouble Maker, Match Maker, Working class hero

CÔTEWEST BREWING

Summer Session Ale, Californication West Coast IPA, Hopy Kiss Ripa

À 13H, À 14H30 ET À 17H:

ATELIERS DE DÉGUSTATION

avec un sommelier de la bière

Les types de bières sont présentés à titre indicatif

