



7^{ÈME} FESTIVAL DES
BRASSERIES
ARTISANALES
DE FRIBOURG

31 AOÛT FESTIVAL AVEC BRASSEURS - WWW.FBAF.CH

30 AOÛT AFTER WORK DE 16H00 À 23H00 À LA PLACE GEORGES-PYTHON



ASPHALTEDESIGN
COMMUNICATION PUBLICITÉ 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 31 août, 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**

LES BRASSERIES PRÉSENTES

Brasserie du Dzô (FR)

Bratherie di Yerdza/Brasserie des Ecureuils (FR)

Cidrerie le Vulcain / Brasserie Malambo (FR)

Extra-Muros (FR)

Freiburger Biermanufaktur (FR)

Fri-Mousse (FR)

Juscht's (FR)

La Faougueuse (FR)

La Mécanique des Fluides (FR)

Microbrasserie du Poyet (FR)

Microbrasserie du Prévert (FR)

Tonnebière (JU)

Brasserie Celestial (NE)

Bartis (VS)



Le mot du président

Chères amatrices, Chers amateurs de bières,

Je tiens d'abord à vous souhaiter la cordiale bienvenue à la 7^{ème} édition du Festival des Brasseries Artisanales de Fribourg!

Après une 6^{ème} année sous le signe de la nouveauté, cette édition se veut plus classique tout en gardant les éléments qui ont construit sa réussite: de (très) bonnes bières artisanales, de la bonne musique et une ambiance détendue et accueillante.



Traditionnellement, le Festival des Brasseries Artisanales de Fribourg s'efforce de mettre à l'honneur les brasseries fribourgeoises, ainsi que 3 brasseries invitées.

En 2018, le Festival accueillait 4 nouvelles brasseries fribourgeoises: **La Mécanique des Fluides**, **Les Gobelins**, **Extra-Muros** et la **Brasserie du Dzô**. Cette année encore, le comité a le plaisir de pouvoir vous en présenter 2 nouvelles: Bienvenue à la **Brâthèrie di Yêrdza** et la **Brasserie Malambo**.

Au mois de mars 2019, le comité a eu l'occasion d'organiser une soirée « Bières Artisanales » au Banshee's Lodge; puis c'est au Port de Fribourg que son traditionnel « One Shot Brew » s'est déroulé en juin. Ces deux évènements ont rencontré un franc succès, et le comité adresse ses remerciements à ces deux partenaires de choix.

Nous espérons que vous aurez toujours autant de plaisir à déguster les excellentes bières de toutes les brasseries présentes. Et qui sait, peut-être découvrirez-vous un nouveau coup de coeur ;)

Au nom de tout le comité, je vous souhaite un très bon Festival!

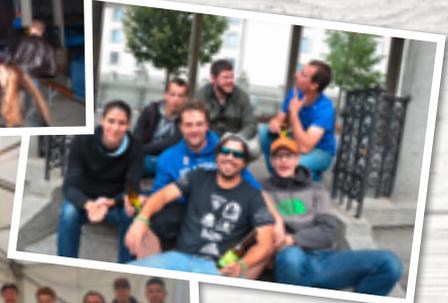
David Godel
Président

AU FAÏT, LE COMITÉ C'EST...

- Président: David Godel
- Secrétaire / Bénévoles: Thierry Gremaud
- Finances: Rachele Berti
- Events: David Godel
- Logistique: Thierry Gremaud
- Animation: Manuela Moretti & Sébastien Bodenmüller
- Bénévoles: le comité :-)



Quelques souvenirs...







Prost!

SCHLAGER
COMMUNICATION
ASPHALTE DESIGN



COLLAUD
& CRIBLETT
PUB PROD & PRINT

Landi
SARINE SA

Grolley Marly Treyvaux





BRASSERIE MALAMBO, GUIN

BALLISWIL 2, 3186 GUIN

+41 79 101 37 78

La Brasserie Malambo a vu le jour au début 2016 au sein de la Cidrerie Le Vulcain, sise à l'époque à l'Ancienne Tuilerie au Muret. J'y travaillais comme caviste avec Jacques Perritaz.

Comme beaucoup de brasseurs amateurs, j'ai commencé par l'élaboration de recettes de base. Peu à peu, de nouvelles idées inspirées de produits tant locaux que lointains, ceux de ma terre argentine, m'ont amené vers de nouvelles saveurs.

Ainsi naquit la Gaucha, de robe ambrée parsemée de fleurs de yerba maté, une infusion aussi argentine que le gacho. L'ensorcelée, la Embrujada, est quant à elle, née d'une recherche de tons acides, en collaboration avec la Cidrerie du Vulcain.

La Brasserie Malambo a vu le jour avec une cuve de brassage de 30 litres, aujourd'hui je travaille avec une cuve de 150 litres.

« La création est un processus », voici le créneau qui m'accompagne, convaincu que mes produits évolueront et mûriront tant au niveau des recettes que des procédés. Je perçois cela comme notre grand avantage, à nous, les microbrasseurs: au détour de la recherche et de la découverte, des inattendus fructueux peuvent nous surprendre.

« La passion et la créativité sont mes éléments de base, au service de la production de bières de caractère ».



LES PRODUITS

GAUCHA

une bière au maté (genre de thé traditionnel argentin d'une amertume prononcée)

LA GÜERA

Bière blonde fraîche aux notes acidulées

LA EMBRUJADA

Bière au Cidre - Cidre à la bière (en collaboration avec La Cidrerie du Vulcain)



As
Jüscht'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 «Jüscht'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 Jüscht'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.%



En 2009, au commencement de l'histoire, le souhait de Jens Tomas Anfindsen 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 l'été passé (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 torrifiées. Le houblon provient des USA et d'Allemagne - 6 vol.%

MA BICHE

Bière blanche au goût léger de banane - 5 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.



Bartis est une brasserie artisanale valaisanne basée à Saxon. Elle est dirigée par ses deux brasseurs: Thierry et Fabio.

Notre but? Valoriser notre canton au travers de nos produits, travailler directement avec les matières premières ainsi que l'artisanat local quand cela est possible, et sans oublier: vous faire plaisir!

Blonde, Blanche, Sour aux abricots valaisans, SweetStout, IPA, Ambrée, Bière à la Syrah et plus encore... Si vous ne trouvez pas votre bonheur dans les produits que nous proposons, alors nous le faisons pour vous avec notre concept de bière à façon pour votre restaurant, hôtel, évènement ou juste pour votre plaisir!



E
M

En 2009, quelques amis tentent de brasser dans le garage familial de leurs parents. Le résultat mitigé de cette première expérience ne décourage en rien nos jeunes brasseurs. Quelques années et de nombreux brassins plus tard, la bande s'agrandit et décide de fonder la brasserie Extra-Muros à Romont durant l'été 2017.

Dès la fin de l'année, l'installation permettant des brassins de 150L est construite grâce aux compétences de chacun et les premières créations disponibles!



BRASSERIE EXTRA-MUROS, ROMONT

ROUTE DE BILLENS 9, 1680 ROMONT

+41 79 218 75 02 - BRASSERIE.EXTRAMUROS@GMAIL.COM

WWW.EXTRA-MUROS-BRASSERIE.CH





BRASSERIE TONNEBIÈRE SÀRL, STE-URSANNE

ROUTE DES RANGIERS 56, 2882 ST-URSANNE

INFO@TONNEBIERE.CH

WWW.TONNEBIERE.CH



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



LES CRUS PERMANENTS

LA TONIFIANTE

Bière blanche rafraichissante, aux notes d'agrumes et sensiblement épicée.

LA TEUTONNE

American Pale Ale de couleur dorée, une douce amertume relève son odeur et sa saveur fruitée.

LA TONITRUANTE

India Pale Ale à la robe cuivrée, son houblonnage conséquent fait ressortir une amertume marquée et un parfum qui rappelle les fruits exotiques.

LA BASTONNE

American Stout aux multiples malts qui lui confèrent une couleur noire et de subtiles notes de chocolat et de café.

LA PÉRITONITE

White IPA contenant du malt de blé caramélisé lui offrant sa couleur dorée. On y retrouve le côté rafraichissant d'une bière blanche et les arômes fruités d'une American Pale Ale.

LA DÉTONATION

Black IPA dont l'équilibre entre les différents malts et houblons confère une robe très foncée ainsi que l'amertume et les arômes typiques des India Pale Ale.





MICROBRASSERIE DU POYET, AUTAVAUX

CHEMIN DES PRÉS 14, 1475 AUTAVAUX

T : +41 606 12 33

BRASSERIEDUPOYET.CH

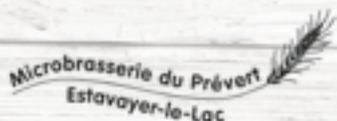


Le 24 octobre 2007, avec un équipement sommaire, mais une grande motivation, les tout nouveaux brasseurs fabriquèrent leur première bière à Montbrelloz, dans le quartier du Poyet. Ces 20 premiers litres furent un succès, même s'il resta encore de grand progrès à accomplir.

Commençant à brasser régulièrement, ils s'installèrent dans de plus grands locaux, mieux adaptés. Ceux-ci se trouvent à Autavaux, à quelques kilomètres du quartier du Poyet. Les cuves et les chambres de fermentation leur permettent de brasser une fois toutes les trois semaines.

Au fil des années, la brasserie s'agrandit. Les brassins permettent actuellement de produire 60 litres. Mais les brasseurs n'oublient pas que c'est uniquement par passion et par amitié qu'ils brassent.

Leur ambition est simple, continuer dans la lancée et faire découvrir le plaisir de déguster une bière artisanale à un maximum de personnes.



MICROBRASSERIE DU PREVERT, ESTAVAYER-LE-LAC

ROUTE DE PAYERNE 7, 1470 ESTAVAYER-LE-LAC

T : +41 26 663 14 13 - M.B.P.PAULUX@HOTMAIL.COM

«Mon envie de faire de la bière remonte à l'époque où j'accompagnais mon père qui rejoignait ses copains au café. Je me rappelle ces instants d'amitié (le logo cardinal) de bonne humeur, de camaraderie partagé en buvant une «choppe» de bière. J'avais envie de recréer, de revivre, de comprendre la valeur de tels instants et, en 2006, j'ai commencé à concrétiser ma passion.

De la bière artisanale pourquoi? Les brassins sont identitaires sur le plan gustatif, et j'utilise des produits 100% naturels, voir même bio, donc sans aucun aditif chimique, aucune filtration, ni pasteurisation, ce qui confère à la bière une note de fraîcheur et d'autenticité.

En l'espace de 9 ans, j'ai réussi à créer une gamme de 7 bières et 3 créatives de saisons.»





LA MÉCANIQUE DES FLUIDES, MARLY

ROUTE DE L'ANCIENNE PAPETERIE 130, 1723 MARLY
+41 77 490 16 00 - STEPHAN@LAMECANIQUEDESFLUIDES.CH
WWW.FACEBOOK.COM/LAMECANIQUEDESFLUIDES.CH



Le créneau de La Mécanique des Fluides : brasser des bières que nous aimons boire, créer, expérimenter, se renouveler, partager, et ce, en dilettante et en toute liberté...

Le coeur de notre démarche est de brasser et ainsi proposer des bières uniques, aux styles différents et complémentaires, en quantité limitée, certaines seront éphémères, d'autres saisonnières et ce, au gré de nos envies.

Toutes nos bières ne sont disponibles qu'à la pression en version 9L ou 18L.



La Brâthèrie di Yêrdza (brasserie des Ecureuils en patois de la Glâne) se situe dans le petit village de Siviriez à quelques kilomètres de la magnifique cité médiévale de Romont, en plein coeur du district de la Glâne.

BRÂTHÈRIE DI YÈRDZA, SIVIRIEZ

ROUTE D'URSY 41, 1678 SIVIRIEZ
+41 79 937 71 27
WWW.BRATHERIEDIYERDZA.CH



La Faougneuse

Brasserie artisanale
Villarepos

BRASSERIE LA FAOUGUEUSE, VILLAREPOS

RTE DE FAOUG 4, 1583 VILLAREPOS

T : +41 79 706 42 49

WWW.LAFAOUGUEUSE.CH



Etant depuis longtemps amateur de bière, je me suis décidé il y six ans à me lancer dans ma propre production. Au fil des années, j'ai augmenté le volume de mes brassins, passant de 30 à 200l.

Je suis parvenu à créer huit recettes que je brasse tout au long de l'année et deux bières de saison. Tout cela se fait dans la cave de la maison familiale. Je n'ambitionne pas d'augmenter ma production car mon souhait est de brasser de la bière de qualité en toute simplicité.



EASYLOC.CH

Garage Michel COLLAUD SA

Location véhicules et machines

Réparation dépannage

Secteur hydraulique

Heizmann

Rte du Tir Fédéral 4 1762 Givisiez

Tél. 026 466 32 82 michel@easyloc.ch



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



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 Indian Pale Ale, une Schwarzbier, une Gose, une Saison.

Et selon l'humeur du brasseur, des séries limitées!



BRASSERIE CELESTIAL, MARIN

ROUTE DES MARAIS 10A, 2074 MARIN

+41 79 284 62 97

WWW.CELESTIAL.CH

La Brasserie Celestial, avec un potentiel de production de 4'000 litres par semaine, se situe à Marin, NE, à 500 mètres de la plage de La Tène. Elle est ouverte sur ce site de halles industrielles depuis le mois de mai 2018.

Nous produisons six types de bière pour notre gamme standard - L'intemporelle (witbier), Tène out of Tène (pale ale), Le 7^{ème} ciel (IPA), Le dernier cri (New England IPA), L'êlektron libre (amber ale) et L'autre monde (coffee stout) - ainsi que des bières de saison.

Nos bières sont sans compromis et repoussent les limites des exigences stylistiques pour accéder aux goûts intenses et expressifs. Avis important : buveurs de bières insipides s'abstenir!



PROGRAMME MUSICAL

BONNY B. & THE JUKES

16H00

Bonny B. est sans conteste, depuis trois décennies, devenu l'un des grands représentants du blues made in Switzerland. Inséparable de son harmonica devenue sa marque de fabrique, le fribourgeois d'adoption enchaîne les performances les plus folles, certaines l'amenant même à figurer dans le Livre des Records... Mais c'est dans la simplicité universelle du blues que Bonny B. s'épanouit pleinement.

WWW.BONNYB.CH



FIVE WAY TOO SHARP

18H00



Honest stories that lie deep in our nature are being told during our concerts. Lyrics so plain and poetic are embedded in guitar, saxophone, tin whistle, bodhràn (Irish frame drum) and mandolin tunes that sound echo like in our minds.

The arcane tonal path full of wanderlust and truthfulness lies before us, we just have to walk on it...

Five Ways Too Sharp are four people ;-)

FIVEWAYSTOOSHARP.WEBLY.COM

AGATHE BLUES BAND

20H30

Groupe de Blues traditionnel, s'inspirant du blues du Delta du Mississippi



THE COUNTRY CONNECTION 22H30

The Country Connections est un quartet de musique country, blues, rock.

L'énergie et le groove qui s'en dégagent vous entraîneront dans le monde musical qu'il vous plaira.

En passant par Alan Jackson, Bellamy Brothers, Dolly Parton et pleins d'autres, vous aurez la possibilité de danser, chanter ou simplement passer une bonne soirée.

WWW.THECOUNTRYCONNECTIONS.CH



EVENT - BANSHEE'S LODGE, VE 22 MARS 2019

RUE D'OR 5, 1700 FRIBOURG

+41 26 322 53 94

BANSHEESLODGE@GMAIL.COM



Dégustation avec la Brasserie des Celtes et La Mécanique des fluides
au Banshee's Lodge.





LE PORT
DE FRIBOURG

EVENT - LE PORT DE FRIBOURG, SA 29 JUIN 2019

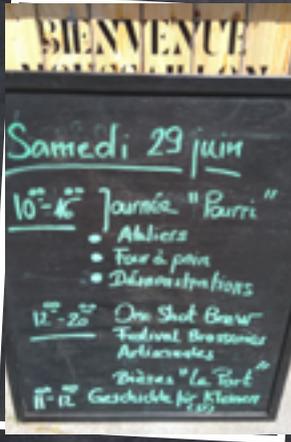
PLANCHE-INFÉRIEURE 5 - 1700 FRIBOURG

+41 26 321 22 26

INFO@LEPORT.CH

WWW.LEPORT.CH

One Shot Brew 2019 a accueilli La Mécanique des fluides, la brasserie Extra Muros et la brasserie Les Gobelins.



#ÀVotreSanté

your
success
on the **web**



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

WWW.KAMELEO.CH

La BCF, partenaire de vos émotions.



www.bcf.ch



**Banque Cantonale
de Fribourg**

simplement ouvert



Conseil personnalisé, trouvons ensemble votre solution dans le domaine des assurances

Economies, prestations et service de qualité!

Gertrude Barras

Conseillère en assurances
079 209 04 24

Matthieu Weber

Conseiller en prévoyance
079 315 30 13

**N'hésitez plus, appelez le 079 209 04 24,
une surprise vous attend.**



AFTER-WORK - VE 30 AOÛT
FESTIVAL - SA 31 AOÛT

16H00 - 23H00

12H00 - 01H00



LES AVEZ-VOUS TOUTES ESSAYÉES ?



Brasserie du Dzô (FR)



La Mécanique des Fluides (FR)



Bratherie di Yerdza (FR)



Microbrasserie du Poyet (FR)



Brasserie Malambo (FR)



Microbrasserie du Prévert (FR)



Extra-Muros (FR)



Tonnebière (JU)



Freiburger Biermanufaktur (FR)



Brasserie Celestial (NE)



Fri-Mousse (FR)



Bartis (VS)



Jüscht's (FR)



La Faougueuse (FR)

