

FESTIBIÈRE DE SHERBROOKE : Le *beergarden* accueille ses premiers festivaliers dès 11h!

Sherbrooke, le vendredi 25 mai 2018 - Déjà un incontournable de la saison estivale dans la Ville de Québec depuis neuf ans, **Le Festibière** est heureux de tenir son tout premier événement dans la belle région de **Sherbrooke** ! Dès aujourd'hui, et ce, jusqu'à dimanche, le **Parc Victoria** prendra des airs de festival alors qu'on y crée un véritable « *beergarden* » où les produits d'ici seront mis en valeur.

Dès aujourd'hui et jusqu'au 27 mai, le Parc Victoria se transforme en un véritable « *beergarden* » avec une ambiance chaleureuse et cozy à souhait pour déguster les produits d'une quarantaine de microbrasseries et *foodtrucks* en plein air. Puisqu'il fait enfin assez beau pour sortir dehors et déguster ses premières bières de balcon, l'équipe du Festibière s'est assurée de créer des espaces extérieurs confortables, même pour les soirées de mai encore fraîches (feux de camp et chauffes-terrasse sur place!). Il y a également un espace couvert si la pluie se met de la partie. Il n'y a donc aucune raison de manquer le premier événement de la saison dont **l'entrée et le stationnement sont d'ailleurs gratuits**. Pour profiter pleinement de l'expérience Festibière, les visiteurs doivent toutefois se procurer le verre officiel (13,05\$+tx) ainsi que les jetons (8.70\$+tx pour un paquet de 10) pour déguster les produits des exposants ([offert en ligne](#) et directement sur place).

Le succès du Festibière repose sur la création d'ambiances festives en plein air, idéales pour découvrir et déguster la bière. C'est ainsi que le temps s'arrête pour déguster chaque saveur du produit, mais également pour passer du temps de qualité avec ses proches. Chaque détail est réfléchi et mis en place pour créer l'expérience ultime. Les visiteurs ne seront pas déçus avec les microbrasseurs qui augmentent à leur tour le standard de qualité en apportant des **exclusivités**, des **nouveautés** et des **primeurs**. *Liste en annexe*

PROGRAMMATION

Le réputé bièrologue, **Philippe Wouters**, sera plus que de la partie! Les festivaliers pourront échanger et discuter avec lui sur différents sujets, connaître les meilleurs accords mets & bières sur le site et même déguster des barils exclusifs à tous les jours (qui risquent de s'écouler vite!). C'est un rendez-vous au **Beertruck du Festibière**, qui est d'ailleurs à sa première sortie dans les Cantons-de-l'Est! *Détails en annexe*

La tournée des chefs IGA permettra aux *foodies* de recevoir des trucs, astuces et conseils des chefs **Éliane Neveu (Les Francs Gourmands)** et **Dominique Gagnon (La Confrérie)** en plus d'assister à de véritables spectacles culinaires qui seront accompagnés de dégustations gourmandes. *Conférences en annexe*

L'ambiance festive prendra tout son sens avec une scène en plein coeur de la nature sur laquelle performeront **Yannick Hamel, David Tremblay, The One Love Project, Alexis Harbour, Mc 12 et Samuel Jean (La Voix 2018)**. En plus de cette programmation étoffée, les amateurs de bière n'auront pas le temps de s'ennuyer cette fin de semaine puisqu'il y aura sur place un jeu jenga géant et plusieurs jeux de poches.

UN ÉVÉNEMENT RESPONSABLE

Le Festibière est fier de collaborer avec **Festivals et événements verts de l'Estrie (FEVE)** et de tenir un rassemblement écoresponsable par le biais d'îlots de récupération à trois voies (compost, recyclage et déchets), de stations d'eau potable gratuites et d'une équipe verte responsable de la sensibilisation des participants ainsi que du tri des matières résiduelles tout au long de l'événement. **Éduc'alcool** s'associe également à l'événement en rappelant que la modération à bien meilleur goût et **Alcoséquence** offre de son côté un rabais de 5\$ pour le raccompagnement en provenance de l'événement.

Merci aux précieux partenaires : la Ville de Sherbrooke et la Société de transport de Sherbrooke.

Vendredi (25) et samedi (26) : 11h à 23h // Dimanche (27) : 11h à 19h

ANNEXE

EXPOSANTS

[Liste des produits](#)

Microbrasseries

- 1 Bièrerie Shelton
- 2 Trou du Diable
- 3 Brasserie générale
- 4 Microbrasserie Riverbend
- 5 Oshlag
- 6 Le Grimoire
- 7 Microbrasserie Coaticook
- 8 Boldwin
- 9 Le Refuge des brasseurs
- 10 Le Siboire
- 11 Memphré fabrique à bière
- 12 Brasseurs de West Shefford
- 13 La Forge du Malt
- 14 Le Temps d'une Pinte
- 15 Beau's
- 16 DRAV
- 17 Matera
- 18 Jukebox
- 19 Creemore springs
- 20 Brasseur de Montréal
- 21 Glutenberg
- 22 Vagabond
- 23 Mad & Noisy
- 24 Avant-garde

Restaurants

- 1 La Shop - Cuisine de rue
- 2 Le Canadien
- 3 L'Gros Luxe
- 4 Pain Voyageur
- 5 La Retenue
- 6 Les recettes peaumées
- 7 Saveurs et assaisonnement

Boissons alternatives

- 1 Somersby
- 2 Miellerie Saint-Patrice

Beertrucks

- 1 Trois Mousquetaires
- 2 La Gabière
- 3 La Barberie
- 4 Microbrasserie Charlevoix

NOUVEAUTÉS, PRIMEURS & EXCLUSIVITÉS DES BRASSEURS

- En primeur, la bière anniversaire de la **Bièrerie Shelton**. Le Festibièrre de Sherbrooke sera le tout premier festival à faire déguster cette bière.
- Nouveautés + exclusivités de la **Microbrasserie Riverbend**: Blanche aux clémentines et Assemblage numéro 1. Il y aura aussi leur nouvelle Saison Brett.
- Nouveautés de la **Microbrasserie Coaticook**: Neipa et Gose – La Grande Marée.
- Nouveauté du **Refuge des brasseurs** : L'Arbuste Framboise, blanche saisonnière, faite à partir d'une quantité abusive de vraies framboises.
- Nouveauté + exclusivité de **Beau's** : La nouvelle Lug-Tread, un hybride des meilleures caractéristiques d'une ale ET d'une lager en plus de l'exclusivité de la Farm : Cali Common.
- Barils de spécialités surprises de **Le Temps d'une Pinte**.

DÉGUSTATIONS DE BIÈRES EXCLUSIVES AVEC PHILIPPE WOUTERS

[Pour consulter l'horaire](#)

- Brasserie du Bas-Canada, Hypa #4
- Pit Caribou, Flore du Québec
- MaBrasserie, Session IPA
- Lion Bleu, Saison Tournevent
- Dunham, Saison du Pinnacle
- Le Naufrageur, Gose-sur-Mer
- Vrooden, Doppelsticke Altbier
- Trèfle Noir, El-Sicimo
- Sutton Brouèrie, Trail à brett

LA TOURNÉE DES CHEFS IGA

[Pour consulter l'horaire](#)

- Défi burger | Viande Richelieu
- « Goûtons le Québec » – Recettes 100% Québec | Tartare de bœuf & Carpaccio de betteraves
- Découverte bière 101 : Les microbrasseries du Québec | Rencontre avec les brasseurs et microbrasseries présentes
- Autour du canard – Rougié | Foie gras ou magret tel est la question
- Cuisine du monde | Dumpling & bière
- Surprise du chef | Le 5@6 de la Tournée
- Lapin 101
- Pâtes fraîches et sauces minutes
- Cuisine végé
- La dernière bière | Défi brassé
- Un chef au frido | « Défi tout ce qui »

BEER PAIRING PAR PHILIPPE WOUTERS

[Pour consulter l'horaire](#)

- Mac N Cheese classique (La Shop)
- Porc effiloché (La Retenue)
- Torsade au fromage (Pain Voyageur)
- Poutine classique (L'Gros Luxe)

LA RÉUNION DE FAMILLE PAR PHILIPPE WOUTERS

[Pour consulter l'horaire](#)

- Comment déguster une bière
- Bières houblonnées
- La bière, c'est pas que du houblon
- J'aime pas les sûres, mais j'me force!