



- MUSÉE DE LA VIE WALLONNE À LIÈGE -  
LE FESTIVAL DES MICRO BRASSERIES LIÉGEOISES

infos : [www.lacitedelabiere.net](http://www.lacitedelabiere.net) & [facebook.com/lacitedelabiere](https://facebook.com/lacitedelabiere)



## # EN BREF

**Du 12 au 14 avril prochain, le festival brassicole liégeois revient pour une 6ème édition plus que jamais sous le signe des tendances et de la découverte.**

Pour cette 6ème édition, le festival des amoureux de bières artisanales continue d'explorer l'univers vaste et pétillant des micro brasseries locales, régionales et européennes avec une des plus belles sélection depuis la création du festival.



Au total, **18 micro-brasseries** seront présentes avec une 1<sup>ère</sup> participation des brasseries liégeoises Cosse et Belge.

### **Du local mais pas seulement...**

Au niveau des invités d'honneur, la Flandre (De Dochter van de Korenaar), la Prov. du Luxembourg (Gengoulf), le Hainaut (Borinage), la Suisse (Mont Noble) et nos voisins hollandais (De Leckere) seront également représentés avec au total plus de 70 bières en dégustation.

*LA CITE DE LA BIÈRE, UN PUR MOMENT DE PARTAGE AUTOUR DU TERROIR BRASSICOLE »*

### **Une atmosphère propice à la découverte**

Entre amis, en famille, entre collègues, La Cité de la Bière est l'occasion idéale pour venir découvrir la bière comme jamais à travers des produits de qualité artisanale, brassés avec passion et savoir-faire, le tout dans un decorum exceptionnel...



### **Quoi d'autre ?**

- ❖ **Une bière exclusive millésimée pour l'occasion** par la brasserie coopérative liégeoise (uniquement disponible sur le festival)
- ❖ Un verre collector
- ❖ Côté programmation musical, le public ne devrait pas être déçu avec encore plus de fanfares, de DJ's et autres surprises.
- ❖ Pour se restaurer, on pourra compter sur le restaurant du musée « Le Cloître » avec une carte encore plus gourmande et sur la boulangerie « Chez Dolci's ».

**Un lieu unique dont on ne se lasse jamais !**

**Le Musée de la Vie Wallonne, un mélange doux et subtil de folklore et de modernité.**



Le Musée de la Vie wallonne est un cadre particulièrement inspirant et évocateur en terme de patrimoine, d'artisanat et tout simplement de culture wallonne.

Outre la Cité de la Bière, le Musée accueille de nombreuses expositions sur des thèmes variés et participe activement à diverses activités (Nuit des Coteaux, Journées du Patrimoine...).

La Province à travers ses départements Culture et Tourisme sont parties prenantes actives depuis le lancement du festival 2014.

## # PROGRAMME

Plus de 70 bières seront proposées en dégustation, blondes, brunes, ambrées, IPA, Ale, blanches, fruitées, black, stout...Des bières exclusivement issues de véritables brasseries artisanales.







## VE. 12 AVRIL

de 16h > 00h

- > 16h : Ouverture
- > 17h-19h : LCB#6 DJ Set
- > 19h-00h : Dan VS Denix Dj set
- > 00h : Fin

|        |                                                  |
|--------|--------------------------------------------------|
| TARIFS | <b>ENTRÉE</b><br>6€ (verre inclus)               |
|        | <b>1 CAPSULE</b><br>1,50€ = 17 cl en dégustation |
|        | <b>ZYTHOLOGIE :</b><br>4 capsules (6€)           |

## SA. 13 AVRIL

de 14h > 23h

- > 14h : Ouverture
- > 14h - 18h : BREW LAB : Essayez-vous au brassage amateur en compagnie de l'équipe de «J'irai brasser chez vous !»
- > 15h : Initiation à la Zythologie par l'asbl Bières & Bonheurs  
Sur inscription à l'accueil du musée !!! 6 capsules !!!  
(Auditorium \*1)
- > 16h30 - 18h30 : NERDS (fanfare)
- > 20h - 23h : DJ Sonar (30 years of Mix)
- > 23h : Fin

## DL. 14 AVRIL

de 11h > 19h

- > 11h : Ouverture
- > 11h - 17h : BREW LAB : Essayez-vous au brassage amateur en compagnie de l'équipe de «J'irai brasser chez vous !»
- > 11h30 - 14h : Les Marteaux (fanfare)
- > 14h : Initiation à la Zythologie par l'asbl Bières & Bonheurs  
Sur inscription à l'accueil du musée !!! 6 capsules !!!  
(Auditorium \*1)
- > 16h - 19h : Roll & Max Dj set
- > 19h : Fin

## # FOOD

### Une grande faim ?

Le restaurant du musée « Le Cloître », géré par l'EFT Workinn, proposera sa désormais traditionnelle carte spéciale pour la *Cité de la Bière* avec au menu une cuisine gourmande bien de chez nous (boulets à la sauce liégeoise, assiette du terroir...) .



### Un pti creux ?

Découvrez également leur échoppe du terroir située sous le cloître. On y sert de succulentes assiettes de produits régionaux (fromages, salaisons, bruschetta, frites...).



### Bière, pain et douceurs

Le visiteur pourra également déguster sur place les délicieux pains artisanaux et savoureuses pâtisseries de la boulangerie « Chez Dolci's » (rue du Palais à Liège). A déguster sur place avec une bonne bière ou à emporter !

## # EN CHIFFRE

- 18** micro-brasseries
- + de **70** bières différentes
- + **de 3000** visiteurs attendus sur 3 jours
- 1** nocturne le vendredi 12 avril
- 2** séances d'initiation à la Zythologie

## # INFOS

### Dates

12 - 14 Avril 2019

### Lieu

Musée Vie Wallonne  
Cours des Mineurs  
4000 Liège

### Horaires

Ve : 16h - 00h  
Sa : 14h - 23h  
Di : 11h - 19h

### Tarif entrée

6 € (verre à dégustation inclus) **!!!! VALABLE UNIQUEMENT UN JOUR !!!!**

### Tarif bières

1,50 € = 1 jeton = 17 cl de bière en dégustation

## # PARTENAIRES



## # CONTACT



**Damien Polard**, organisateur  
[damien@laboevent.be](mailto:damien@laboevent.be)  
 M : 0497/36 11 96