

 Paris
Beer
Club
présente



PARIS BEER FESTIVAL

25 > 29 mai 2026
la semaine
5 jours d'évènements
en île-de-France

30 > 31 mai 2026
le grand final
60 brasseries réunies à
**GROUND
CONTROL**

dossier de presse



Accréditation sur demande
pour le Grand Final
les 30 et 31 mai à Ground Control

Organisé bénévolement par l'association Paris Beer Club

sommaire

L'événement

Infos pratiques

Le contexte

Nos engagements

On parle de nous

Le programme

La semaine

Le Grand Final

Concert du samedi soir

Concert du dimanche

Conférences et animations du samedi

Conférences et animations du dimanche

Les brasseries

Les chiffres de 2025

Ground Control

Paris Beer Club

Les partenaires

Les ambassadeurs

Le code de conduite

Contacts

l'événement

Le Paris Beer Festival revient pour sa 13^{ème} édition, du 25 au 31 mai 2026, après le succès retentissant de l'édition précédente !

UNE ÉDITION 2025 COURONNÉE DE SUCCÈS

L'édition 2025 du Paris Beer Festival a été une nouvelle fois un véritable succès, rassemblant un public nombreux, enthousiaste et hétéroclite. Néophytes de la bière et beer geeks réunies pour célébrer la bière artisanale, une semaine durant avec un « Grand Final » à Ground Control pour clôturer l'événement en beauté !

Voici les chiffres clés de cette édition :

La semaine du festival a été marquée par **47 événements**, comprenant des activités culturelles, éducatives, gastronomiques et festives. Ces événements ont pris place dans **35 lieux participants**, dont **8 nouveaux venus**.

Le Grand Final s'est déroulé pendant deux jours à Ground Control. Pas moins de **60 brasseries et 1 distillerie** ont participé à cet événement, parmi lesquelles **24 brasseries franciliennes, 26 venues du reste de la France et 10 brasseries étrangères**.

Le festival a accueilli environ **3500 festivaliers·ères passionné·es** de bière artisanale, qui ont pu déguster les créations uniques des brasseries participantes. L'événement a été rendu possible grâce à l'engagement et au dévouement de **94 bénévoles**, membres de l'association Paris Beer Club.



© Alda Zambrano



© Måns Kämpe

l'événement

Seize années aux côtés des professionnel·les et des passionné·es de bière artisanale, à l'honneur de cette 13^{ème} édition

Fort de ce succès, le Paris Beer Festival revient en 2026 avec une 13^{ème} édition qui s'annonce encore plus riche en découvertes, en rencontres et en dégustations.

La programmation de cette année met en avant **des brasseries qui participent pour la première fois au festival avec 23 établissements** ainsi que **10 « jeunes brasseries »**, des structures ayant moins de 3 ans d'existence.

Le Paris Beer Festival 2026 se déroulera du 25 au 31 mai avec des événements à Paris et en Île-de-France la semaine, du 25 au 29 mai. Le Grand Final aura lieu les 30 et 31 mai à Ground Control, offrant aux visiteurs et visiteuses une expérience immersive au cœur de la bière artisanale.

Nous avons hâte de vous retrouver pour cette nouvelle édition du Paris Beer Festival, qui continuera de promouvoir les valeurs de partage, de solidarité, de qualité, de diversité, de proximité et d'indépendance qui sont au cœur de la bière artisanale.

Petite chronologie du Paris Beer Club 16 ans au service de la bière



infos pratiques

LA SEMAINE : du lundi 25 au vendredi 29 mai

Des dizaines d'événements et animations dans les établissements partenaires (brasseries, caves, restaurants et bars) de Paris et d'Île-de-France.

La **liste complète** est à retrouver sur le site parisbeerfestival.fr

LE GRAND FINAL : samedi 30 et dimanche 31 mai

Le «Grand Final» à Ground Control

Adresse : 81 rue de Charolais, 75012 Paris

Horaires : 12h-23h30 le samedi 30 mai // 12h-19h30 le dimanche 31 mai

Prix : 7 € en ligne, 8 € sur place (inclus l'accès à l'événement et un verre de dégustation).

Billetterie en ligne sur [Hello Asso](https://HelloAsso.com) (également accessible sur le site parisbeerfestival.fr et sur la [page Facebook de l'évènement](#)).

CONTACTS PRESSE

Adrien GILLARD, Responsable Paris Beer Festival

adrien.gillard@parisbeerclub.fr

06.29.06.16.31

Marion PRAZ, Coordinatrice brasseries

marion.praz@parisbeerclub.fr

06.18.01.63.50

Nous vous invitons à rejoindre le Paris Beer Festival 2026 pour célébrer la bière artisanale et découvrir la richesse de la scène brassicole indépendante lors de cette 13^{ème} édition. Ensemble, soutenons les brasseries françaises et les jeunes structures, tout en promouvant l'égalité et l'inclusivité dans la filière brassicole.

www.parisbeerfestival.fr



le contexte

Après plus d'une décennie de croissance continue, le paysage brassicole français a profondément changé de visage. La France compte toujours **près de 2 500 brasseries** en activité en 2024, ce qui en fait le pays de l'Union Européenne au tissu brassicole le plus dense. Brasseurs de France et le Syndicat National des Brasseries Indépendantes (SNBI) soulignent cependant un net ralentissement des créations ces dernières années, après une période où l'on voyait naître plusieurs centaines de nouvelles brasseries par an.

Cette évolution ne traduit pas un désintérêt pour la bière artisanale, mais plutôt l'entrée du secteur dans une phase de maturité, marquée par des réalités économiques plus complexes : hausse des coûts de l'énergie, des matières premières, du verre, et baisse de la consommation des ménages. Selon le SNBI, **deux brasseries indépendantes sur trois connaissent aujourd'hui de fortes tensions de trésorerie.**

VISION PAR L'ASSOCIATION PARIS BEER CLUB

C'est dans ce contexte que le Paris Beer Club fait un choix qui résonne particulièrement avec l'époque : mettre à l'honneur de **jeunes structures indépendantes**, des établissements de moins de trois ans qui se lancent malgré un environnement exigeant et qui incarnent le renouvellement permanent de la scène craft française.

Cette année, près d'un tiers des brasseries présentes participent au festival pour la première fois et **10 d'entre elles ont moins de trois ans d'existence.** À ces nouveaux noms se mêlent des établissements déjà solidement installés, reconnus en France comme à l'international. Ce dialogue entre nouvelles générations et acteur·rices confirmé·es illustre parfaitement le rôle que joue le Paris Beer Club depuis ses débuts : **défricher, faire découvrir, et assurer une mise en lumière** aux amateur·rices comme aux professionnel·les.

Fidèle à son esprit d'indépendance, de curiosité et de découverte, le festival propose ainsi une photographie vivante du brassage français d'aujourd'hui : un secteur qui se transforme, se renouvelle et continue d'innover, porté par celles et ceux qui osent se lancer.

le contexte

LE PARIS BEER CLUB VU PAR SES MEMBRES



Jaclyn et Pierre Gidel

Biérocratie - cave à bières indépendante
32 rue de l'Espérance, 75013 Paris

“

Soutenir les jeunes brasseries, c'est assurer l'avenir de la scène brassicole artisanale ! Débordantes d'énergie et de créativité, on trouve souvent chez ces brasseries des pépites originales, mais aussi des bières bien réfléchies. C'est une excellente chose que de les mettre en vedette cette année ! Leur présence en grand nombre au Grand Final est aussi un très bon moyen de promouvoir la mixité de jeunes brasseries et avec d'autres plus établies. Assurant ainsi une transmission d'idées et de soutien apportées par ces dernières, et renforçant les liens forts de la communauté brassicole. Chose d'autant plus précieuse en ces temps économiquement compliqués.

”



© Alda Zambrano

le contexte



Raffaele

Luppolo Bar - 31 Rue Victor Massé, 75009 Paris



Cette année, le festival met particulièrement à l'honneur une nouvelle génération de brasseries, incarnée par 8 jeunes structures de moins de 3 ans. Dynamiques, audacieuses et créatives, elles reflètent toute la vitalité et le renouveau de la scène brassicole actuelle. Leur présence témoigne d'un véritable engouement pour la bière artisanale et d'une envie constante d'innover, tant dans les saveurs que dans les savoir-faire.

À leurs côtés, 16 brasseries participent pour la toute première fois au festival, apportant avec elles de nouvelles identités, des univers uniques et une diversité encore plus riche à découvrir. Cette ouverture renforce l'esprit du festival : un lieu de rencontres, de partage et de découverte, où passionnés comme curieux peuvent explorer toute la richesse du monde brassicole.

Entre talents émergents et nouvelles venues, cette édition s'annonce plus que jamais tournée vers l'avenir, avec une promesse simple : surprendre, rassembler et donner envie de célébrer la bière autrement.



nos engagements

VALORISER

les acteurs et actrices francilien·nes de la bière artisanale indépendante avec un peu plus d'un tiers des brasseries présentes mais aussi une sélection d'excellentes brasseries régionales et nationales. Cette année également, nous mettons en avant de jeunes structures avec moins de 3 ans d'existence.

FAIRE DÉCOUVRIR

des lieux, des styles et des bières originales et parfois inédites (brassins spéciaux pour l'occasion, collaborations entre plusieurs microbrasseries, propositions d'accords mets-bières...).

PARTAGER

un bon moment en se retrouvant dans un lieu de découverte, de création et de partage, guidés par une ambiance conviviale entre amateur.rices et passionné.es, novices ou connaisseurs.euses.

FAVORISER LES RENCONTRES

entre les acteurs.rices de la bière artisanale d'ici et d'ailleurs et le grand public.

FAIRE CONNAÎTRE

les actualités d'une scène brassicole locale et nationale bouillonnante, mais aussi les enjeux qui la touchent au fil des conférences, rencontres et évènements.



on parle de nous



Charline

Commerciale chez Brasserie Bendorf



J'ai participé à mon premier Paris Beer Festival en mai 2022 à Ground Control comme visiteuse et en grande fan de bières artisanales diverses et variées.

J'étais dans un rêve de me retrouver au milieu de tous ces grands noms de l'univers de l'artisanat brassicole et à goûter ces bières toutes aussi surprenantes les unes que les autres. Mais ce dont je rêvais le plus c'était de me retrouver de l'autre côté d'un de ces stands, à pouvoir faire découvrir à mon tour ces bières.

Ce fut le cas l'année suivante où j'ai pu y représenter la Brasserie du Grand Paris, pendant 3 années consécutives ! Une vraie consécration de pouvoir être à Ground Control pour une des brasseries piliers de son secteur et entourée de toutes ces belles autres brasseries françaises et européennes ! Chaque année elles savent se réinventer et se challenger pour être à la hauteur du public qui vient en nombre et qui est toujours plus ouvert et connaisseur des nouveaux styles de bières qui émergent ou se réinventent.

Mais en dehors de toutes ces bières novatrices, ce qui me marque chaque année, ce sont les rencontres que l'on fait au Paris Beer Festival. Avec les brasseries, leur staff, les visiteurs, qui viennent de tous horizons, et bien sûr les bénévoles, qui le temps d'un week-end (ou plus des fois !) deviennent nos collègues, nos amis et sont un soutien de la première à la dernière minute.

C'est cette solidarité, convivialité et ce partage qui font du PBF un rendez-vous annuel que je ne veux surtout pas manquer, que ce soit d'un côté du stand ou de l'autre.

J'ai hâte de revenir cette année avec, cette fois, ma brasserie de cœur, Bendorf !

RDV le 30 et 31 mai au Ground Control !



on parle de nous



Bruno Torres

Brasseur et fondateur de la Brasserie La Baleine



Le Paris Beer Club diffuse et fait rayonner les bières artisanales comme celles que je fabrique, vivantes et naturelles. Le Paris Beer Festival, c'est l'occasion de rencontrer des brasseuses et brasseurs puisque nos métiers sont prenants. J'espère rencontrer un maximum de public curieux, ce qui fait défaut en ce moment, relancer la machine, susciter l'envie de découvrir !



Arthur Farina

Brasseur et co-fondateur de LA DÉRIVE



Nous ouvrons en ce mois de mai LA DÉRIVE, un bistrot et microbrasserie à Belleville. Nous sommes ravis de pouvoir participer au Paris Beer Festival pour y présenter ce projet de longue haleine en organisant notre inauguration officielle le mercredi 23 mai. Ce sera l'occasion pour les fans de bières de Paris et d'ailleurs de venir découvrir le lieu que nous avons bâti, avec des bières, des softs et cocktails maison en pression, ainsi que du vin naturel, et surtout de la très bonne cuisine avec une bonne sélection musicale, parce que la bonne bière ne fait pas tout !

Nous entretenons tous les 4 une longue histoire avec le Paris Beer Festival, pour y avoir participé à de nombreuses reprises pour le travail (chez BAPBAP ou DBI), ou pour nos projets personnels Le Soupir et l'Apaisée, et nous avons pu avoir le soutien de nombreuses personnes du Paris Beer Club dans la menée à bien de ce projet.

Le Grand Final sera l'occasion pour nous de parler au public de notre brewpub, et des bières que nous comptons y proposer : des Lagers de style allemand ou tchèque, des bières anglaises, des IPA modernes, et bien évidemment des bières de fermentation mixte élevées en barriques.

Nous avons hâte de croiser les amateurs et amatrices pour ouvrir une nouvelle page de la craft beer à Paris !



on parle de nous



Valentin

Brasserie Kapsyl

“

Participer au Paris Beer Festival est pour nous une belle opportunité de faire découvrir l'univers de Kapsyl au public parisien, tout en échangeant avec d'autres acteurs du secteur et en gagnant en visibilité dans la capitale.

C'est également un moment précieux pour recueillir des retours sur nos créations et tisser des liens avec des professionnels du milieu. Pendant le festival, nous souhaitons proposer des bières qui reflètent notre identité : accessibles, créatives et fidèles à notre exigence.

”



Solenne

Brasseuse chez Horla

“

Présentation de Horla :

Fondée en 2020 dans le Morbihan, Horla est co-gérée par Adrien Texereau et Solenne Boichot.

La brasserie produit principalement des bières de style Saison et des bières acides de fermentation mixte modernes. Certifiées Bio, nos bières sont brassées à partir de malts et houblons bretons avec la volonté de soutenir toute la filière, depuis les champs jusqu'au verre.

”

Pourquoi est-ce important pour vous de participer au Paris Beer Festival ?

C'est porté par un collectif de professionnel-le-s et amat.eur.rice.s amoureux des bières. Je dis bien les bières car aujourd'hui on a la chance d'avoir en France et ailleurs, un très large spectre de styles de bières bien maîtrisées et délicieuses... il y en a pour tous les goûts et les grosses réunions comme le Paris Beer Week c'est l'occasion de découvrir des styles inconnus passés sous nos radars. Et c'est aussi une question de gens, et j'ai croisé sur d'autres salons beaucoup des membres du club qui ont toujours été des personnes délicieuses et c'est toujours un plaisir et un enrichissement de cotoyer des gens qui vous font du bien ! :D

on parle de nous

Ce que vous en espérez/attendez en tant que brasserie participante ?

Une visibilité nationale pour notre brasserie, trouver des solutions pour proposer nos bières dans d'autres régions que notre Bretagne. Et faire découvrir les styles Saison et Sour au grand public, régaler des papilles avec des mélanges de goûts étonnants associant plantes, fruits et épices.

Ce que vous souhaitez proposer pendant cette semaine du festival/Grand Final.

*Des bières surtout Saison et Sours c'est notre dada. Des bières sèches, du goût sans le sucre c'est meilleur !
On va aussi profiter de l'occasion pour faire une collab au km-0 avec les Brasseurs de la Jonte.
Et enfin voir plein de gens et échanger en direct lors de 2 TTO et sur le salon au Grand Final.*

Les valeurs de votre projet/établissement par rapport au Paris Beer Club...

*Des valeurs humaines, éthiques, écologique et authentiques. Horla utilise des matières premières bio et très majoritairement locales (céréales et houblons bretons). Pour les «ajouts» on se permet d'aller chercher plus loin pour ne pas trop freiner nos envies et notre créativité. Mais on prend les produits au plus brut pour les transformer nous même, c'est à dire pas d'extrait ou d'arômes mais on fait nous-même nos alcoolatures de plantes et épices.
Et chez Horla on respecte un parité parfaite... on est 2 associé·es : Adrien et Solenne...*



le programme

Le Paris Beer Festival n'est pas qu'un événement autour de la bière, il est aussi un lieu de rencontre et de retrouvailles, et surtout de découvertes qu'elle soit **humaine, intellectuelle ou gustative** !

Du 25 au 29 mai, une série d'événements et d'animations se dérouleront dans une quarantaine de caves, bars, brasseries à Paris et en Île-de-France.

Le point culminant du festival aura lieu les 30 et 31 mai à Ground Control, offrant aux visiteur.euses une expérience immersive au cœur de la bière artisanale. Au programme : conférences, animations, concerts et surtout découverte des 60 brasseries invitées qui proposeront leurs dernières recettes en dégustation.

Comme l'année dernière, le Paris Beer Festival s'est doté d'un **Code de Conduite** pour lutter contre les discriminations de toutes sortes et préserver l'inclusivité et la diversité au sein de l'événement.

LA SEMAINE : du 25 au 29 mai

Une sélection d'événements pour démarrer le Paris Beer Festival et susciter la découverte de la bière artisanale, comme des soirées «Tap Take Over» (ou «TTO»), des soirées spéciales où les bières servies en pression sont celles d'une seule brasserie, en présence des brasseuses ou brasseurs), des repas Accord mets-bières, des ateliers de dégustation, des soirées musicales...

D'autres lieux ajouteront des événements dans les semaines à venir : le programme complet et enrichi est à retrouver sur le site parisbeerfestival.fr, et sur la page [Facebook Paris Beer Club](#).

Voici un aperçu du programme :

MARDI 26 MAI

Panam All Starz à L'Atalante, 26 Quai de la Marne 75019

18 becs pour une soirée dédiée à la fine fleur de la craft francilienne, entre vieux marlous et jeunes pousses

TTO Chouette à La Taverne des Korrigans, 42 rue du Cardinal Lemoine 75005

Soirée en présence du brasseur de La Chouette

Blaireaucratie & Supercons : Soirée à peu près chez Le Supercoin, 17 rue Boinod 75018

Soirée avec Biérocration et les brasseries Outland et Spore

Visite de l'ancienne brasserie Dumesnil avec OCRA

Fermée à la fin du 20^e siècle, l'ancienne brasserie Dumesnil est l'héritière de la brasserie du marché aux chevaux rachetée par Georges Dumesnil en 1840. Les procédés de fabrication innovants (contrôle de la température en profitant de la stabilité thermique du sous-sol, sélection de souches de levures avec Louis Pasteur...) l'amènent à s'étendre / déménager à plusieurs reprises du 13^e arrondissement de Paris à Ivry-sur-Seine en passant par le 14^e arrondissement. Aujourd'hui ne reste que la partie souterraine des installations (rachetées à la brasserie Richard, objet de la visite guidée) à Ivry, qui illustre néanmoins un des derniers exemples de fabrication intégrée, dont la capacité de production (fermentation basse) s'élevait à plus d'un million d'hectolitres en 1959.

Durée : environ 2 h (incluant une dégustation de 5 bières de styles différents en lien avec le thème de la visite)

Le Bar à Loot x Paris Beer Festival Le Bar à Loot, 18 rue des Haies 75020

De la bière, des disques et des copains ! Des questions ?

MERCREDI 27 MAI

TTO Second Degré à La Taverne des Korrigans, 42 rue du Cardinal Lemoine 75005

Soirée avec la Microbrasserie Second Degré

Découverte de la Brasserie, Brasserie des Regards, 28 rue de l'Ermitage 75020

Venez découvrir la Brasserie des Regards et déguster en avant-première les bières du Grand Final

Say Cheese, Pairing bière et fromage avec Ratafia chez Kilomètre Zéro, 39 Rue Notre Dame de Nazareth 75003

4 bières maison, 4 fromages d'exception, des accords pensés pour surprendre. Un brasseur + un fromager au micro pour tout vous expliquer

TTO des montagnes avec Outer Range par Hoppy Corner, 34 rue des petits carreaux 75002

Chubby Brewing. La puissance. Liquiderie Cave, 9 rue des Trois Bornes 75011

Chubby Brewing viendra nous présenter 3 déclinaisons de sa bière la plus

monstrueuse à date : un blend d'imperial stout et de barley wine titrant à 17 %, élevé 9 mois en barrique de rhum JM.

TTO : 1989 Brewing débarque au BaB ! Le BaB Opéra, 25 rue Louis le Grand 75002
Avis aux amateurs de gros houblons et de culture pop : la Brasserie 1989 quitte sa Normandie pour venir secouer les becs du BaB !

Release Party : Série «HAND-SELECTED HOP» 2026 - Fauve Craft Bière

Les Cuves de Fauve, 64 rue de Charonne 75011

La série Hand-Selected de 2025 vous avait fait kiffer. On remet donc le couvert avec la récolte 2026.

JEUDI 28 MAI

Du sud à Paris, Realease Party Collab' Kilomètre Zéro * Sacrière chez Kilomètre Zéro, 39 Rue Notre Dame de Nazareth 75003

Double TTO – Belleville / Soquee chez Le Bar Commun, 135 Rue des Poissonniers 75018

Le Bar Commun reçoit le 20^{ème} avec les Bières de Belleville et la brasserie Soquee !

TTO Fauve au Hall's Beer Tavern, 68 rue St Denis 75001

Les dernières nouveautés de la brasserie Fauve !

Double TTO : Bendorf / Kernel à Ground Control, 81 rue du Charolais 75012

Un événement co-organisé avec DBI

Lancement du collectif Bière Libre Liquiderie Bar, 7 rue de la Présentation 75011

Message des 3 brasseries du collectif : La Petite Huguette, La Varette, GMTX

Pinte-Athlon Outland, 54 Rue André Tessier 94120 Fontenay-sous-Bois

Olympiades de 5 épreuves par équipes de 4 (2 hommes, 2 femmes) :

- course en relais de garçons de café
- lancer de bottes de sécurité
- course en sac de malt
- décapsulage au briquet
- flip de sous-bocks

Quiz bière ! Galopin Microbrasserie, 192 rue Étienne Marcel 93170 Bagnolet

Jeu de questions et blind test sur la bière, avec des Galopins à gagner !

Soirée 100% spontanée / Mixte by FAUVE

Les Cuves de Fauve, 64 rue de Charonne 75011

Durant la semaine du Paris Beer Festival, on perpétue une tradition bien ancrée : notre 7^{ème} édition de la légendaire Soirée SpontaMixte !

VENDREDI 29 MAI

Easy on the onions à L'Atalante, 26 Quai de la Marne 75019

On ne présente plus The Kernel Brewery, l'une des brasseries phares de la scène craft londonienne. En présence d'Evin, l'un des fondateurs

Collab & Double Tap Takeover - KMO * Horla * Les Brasseurs de la Jonte chez

Kilomètre Zéro, 39 Rue Notre Dame de Nazareth 75003

On brasse une collab la journée et on fête ça le soir au Kilomètre Zéro avec un Double TTO et des fûts d'exception : trois brasseries, une seule adresse

À l'est que du neuf ! par Hoppy Corner, 34 rue des petits carreaux 75002

TTO La Tuilerie, Intenables et Pikadili

TTO Floc. chez HAZY, 7 rue Sorbier 75020

4 bières de la brasserie anglaise Floc. à la pression et des canettes

TTO Sacrilège par Bières Cultes Châtelet, 14 rue des Halles 75001

Bières Cultes a le plaisir d'accueillir la brasserie montpelliéraine Sacrilège

Et plus encore ! Le programme est en cours de consolidation avec les lieux partenaires du festival. **La liste complète** des événements est à retrouver sur le site parisbeerfestival.fr et sur la page [Facebook Paris Beer Club](#).

LE GRAND FINAL : samedi 30 et dimanche 31 mai

Le Grand Final à Ground Control, c'est 60 brasseries franciliennes, françaises et internationales 100% artisanales et indépendantes à découvrir ! Au total plus de 200 bières à déguster à partir de 2€ !

- Conférences et rencontres avec des experts de la scène brassicole
- Plusieurs animations surprises
- Boutique avec souvenirs du festival et merch du Paris Beer Club : casquettes, tee-shirts, sweats, tote bags...
- Comptoirs culinaires, disquaire, CBD shop, zone de jeux et flippers, animation musicale et food-trucks avec options vegan et veggie



© Julian Amoedo



© Julian Amoedo



© Måns Kämpe

CONCERTS DU SAMEDI SOIR

Cette année encore, le Paris Beer Festival associe bière et musique avec groupes live et DJ.

TATUM

Rock anglais

Nous sommes un groupe de rock anglais formé à Paris en 2025. Le groupe est composé d'un chanteur/guitariste, un bassiste, un batteur et un trompettiste/guitariste, un clavier. Après avoir fait nos classes dans des projets avec différents styles, nous nous sommes réunis sur les compositions de Tom, le chanteur. Cette année a été très prolifique et nous avons déjà sorti notre 1er album, *Roses In The Bathroom*, que nous avons pu défendre dans des salles parisiennes telles que le Supersonic (x4), la péniche Antipode ou le Klub.

La suite du projet s'annonce particulièrement prometteuse. Après un album remix et un album Acoustique/Live (2026) de *Roses In The Bathroom*, nous préparons un nouvel EP à défendre sur scène. L'enregistrement est prévu à l'automne 2026 et nous aurons l'occasion de nous produire cet été sur de très belles scènes, notamment à l'occasion des fêtes de Dax.

www.instagram.com/tatum_musik/



CABALE

Pop

« Est-ce qu'il y aura encore un jour des vacances ? »

Par ces quelques mots jetés à la mer, Cabale ouvrait en 2025 un nouveau chapitre.

Après un premier EP salué pour son écriture et ses résonances générationnelles, les quatre garçons en manque de soleil adoptent un ton plus frontal. L'humour en ultime refuge, ils observent les gens autour d'eux. Ils grandissent, vieillissent. Parfois, ils nous quittent. Et il faut se débrouiller avec ce qui reste.

Alors, entre Paris et la côte atlantique, le groupe façonne une pop élégante où se croisent Nino Ferrer, Balthazar et LCD Soundsystem, espérant trouver, au hasard d'un accord, un remède à ce foutu crachin breton.

www.instagram.com/cabalemusic/



MELODY WALTER

Punk créole

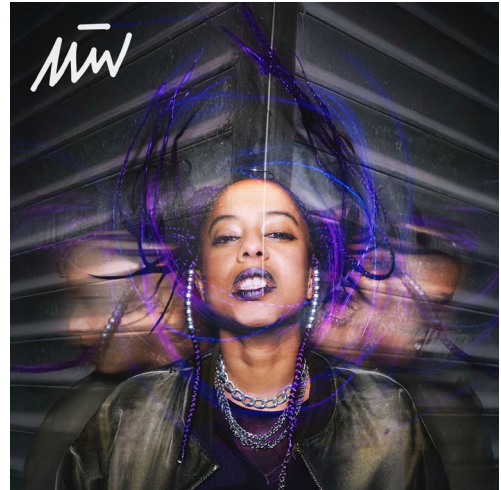
Melody Walter c'est un besoin brûlant de créativité. Sa musique c'est le reflet de son métissage : une mère guadeloupéenne, un père franco allemand. Elle grandit dans un foyer où la musique est omniprésente influencée par de multiples cultures.

Elle est un territoire hybride où se rencontrent rage et poésie.

Kreyol guadeloupéen et Français pour s'exprimer. Energie punk, basse massive et expérimentation électronique.

Dans ses textes bruts et incisifs, des revendications intimes et collectives, une injonction à la politesse et aux principes. Une promesse entre tension et sensualité.

www.instagram.com/melodywalter

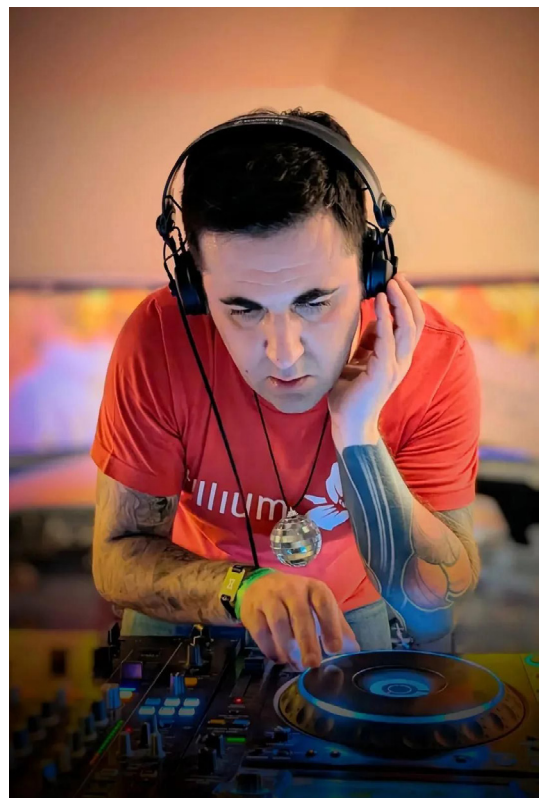


AMERTUME

Indie Dance / Italo Disco / Early Trance

Co-fondateur du média MINITEL, ses influences se trouvent dans la musique de labels tels que Correspondant, Ombra, Ritmo Fatale, Bordello a Parigi, Hivern Discs et bien d'autres. Partisan de sets hybrides il aime surprendre et jouer aussi bien des pépites Italo Disco Indie Dance ou Early Trance que de la New Wave ou des edits des années 80 et 90. Vous avez pu le voir aux platines de nombreux clubs de Paris (notamment Batofar, Cabaret Sauvage, Trabendo, Badaboum...), en province mais aussi à l'étranger dans des villes telles que Londres, Prague, Budapest, Francfort, Amsterdam, Ljubljana et dans des festivals tels que le Sonica en Italie, l'Ozora en Hongrie et l'Arcadia festival + OPAL festival en France.

soundcloud.com/dj-psychotrop_dj-amertume/
www.facebook.com/psychotropamertume/
www.instagram.com/amertumemusic/



CONCERTS DU DIMANCHE

CAREL

SOUL / R&B

Carel est une artiste pop franco-américaine d'origine sénégalaise-capverdiennaise. Elle développe une musique à la croisée de la pop, de la neo-soul et du R&B contemporain, nourrie par des sonorités issues de ses origines et portée par une forte intensité émotionnelle et une écriture directe. Avec *New Girl*, elle pose les bases d'un projet à la fois intime et assumé qui explore le rapport aux émotions et à l'identité. Une musique pensée comme un espace où le chaos devient matière et où les émotions peuvent exister sans filtre.

www.instagram.com/carel_bel/

www.youtube.com/@Carelou11



© Manonshots

KAZAM

DJ SET

Originaire de Biarritz, Kazam débute sa carrière de producteur en 2013.

En 2020, après six EP cumulant plusieurs millions de streams, Kazam signe chez Wagram, premier label indépendant français, et intègre le collectif ItineraireBis.

En 2022, après deux vinyles, il apparaît sur la compilation ARTE Electro, aux côtés de Laurent Garnier, Fakear, Myd, Justice et bien d'autres. A l'aise dans de nombreux styles musicaux, Kazam est diffusé en radio partout dans le monde, en France sur Virgin, FIP et Radio Nova, sur la RTBF en Belgique et YFM en Afrique du Sud. Ses morceaux cumulent plus de 100 millions d'écoutes à travers le globe.

www.instagram.com/kazam.beats/



CONFÉRENCES ET ANIMATIONS DU SAMEDI

Table ronde : « Monter son brewpub » par le Paris Beer Club

Qui n'a jamais rêvé d'ouvrir son propre établissement ? Lors de cette table ronde, différent·es professionnel·les du secteur viendront échanger leur point de vue sur leur métier. Des prémices d'un projet jusqu'au lancement, venez découvrir les coulisses d'un brewpub !

« Concours bières : Gage de qualité ou simple apparat marketing ? » par Karim Dubois, ancien Président du Paris Beer Club

Au-delà de la médaille dorée ou argentée, que cachent réellement les concours de bières nationaux ? Alors que le nombre de brasseries artisanales explose, les distinctions en concours sont devenues des enjeux majeurs de visibilité et de crédibilité commerciale. Pourtant, le fonctionnement de ces institutions reste souvent opaque pour le grand public et parfois même pour les professionnel·les. Cette conférence propose une immersion dans les coulisses du jugement brassicole.

« Brasser des lagers traditionnelles et pleines de caractère. Techniques et matières premières » par Alirio Caldera Expert international malts et brassage Weyermann

Cette conférence examine comment élaborer des bières lager de caractère en associant les techniques de brassage traditionnelles à l'expressivité des malts Weyermann®. Nous verrons comment des variétés de malt telles que le Barke® Pilsner, le Bohemian Pilsner, l'Isaria 1924®, le malt Eraclea Pilsner et les malts caramel de spécialité apportent des nuances d'arôme, de couleur et de texture en bouche. Grâce à des conseils sur les procédés et à l'exploration des matières premières, les participants apprendront à concevoir des lagers qui restent fidèles à leur style tout en se démarquant par leur profondeur, leurs nuances, leur saveur et leur buvabilité.



Animation Casino sur le stand du Paris Beer Club

Rendez-vous sur le stand du Paris Beer Club pour mettre vos sens à l'épreuve et tenter de remporter les lots offerts par le Paris Beer Club et ses partenaires.

Dans un jeu de dégustation à l'aveugle, dégustez et pariez sur les propriétés organoleptiques de la bière servie ! Saurez-vous reconnaître les ingrédients, son taux d'alcool ou encore le style auquel elle appartient ? A vous de jouer !

Fresque de la bière par la Brasserie Associative des Regards

Venez discuter de la fabrication de la bière et de son impact écologique autour de cet atelier participatif. Atelier en petit groupe qui comprend une dégustation.

CONFÉRENCES ET ANIMATIONS DU DIMANCHE

Cérémonie de remise des prix France Bière Challenge

Les bières inscrites au France Bière Challenge sont soigneusement évaluées par un panel de jury d'experts dans le but d'obtenir une médaille d'or, d'argent ou de bronze, une distinction qui contribuera à faire briller les meilleures créations auprès des consommateurs et des professionnels. Les résultats officiels du concours seront révélés lors d'une cérémonie exceptionnelle au Grand Final du Paris Beer Festival. De plus, cinq brasseries médaillées auront l'opportunité unique de présenter et servir leurs bières primées au public !



© Måns Kämpe

Atelier de Dégustation, Biéologie et Quizz par Bulle de Seine et Luppolo

Atelier de dégustation décalé pour (re)découvrir les différents styles de bière, leur fabrication et leur histoire. Dégustation de 4 bières artisanales, questions de culture G sur la bière et défis d'analyse sensorielle vous attendent !

Dans cet atelier en petit groupe, où la pédagogie se mêle au jeu, vous approfondirez l'art de la dégustation et développerez vos connaissances en biéologie. Atelier ouvert à toutes et tous, aucune expérience en biéologie requise pour participer.

23 BRASSERIES FRANCILIENNES

Kilomètre Zéro

WAB

Mashrooms

Microbrasserie Patoche

Brasserie de l'Être

Brasserie Associative des Regards

Brasserie La Baleine

Les Bières de Belleville

Micro Brasserie Balthazar

Soquee Brewing

L'Instant

Microbrasserie Second Degré

Crazy Hops

Chubby Brewing

Brasserie OX

Boneless Brewing Company

Croix de Chavaux Brewery

Brasserie du Grand Paris

3ienchs

Brasserie Outland

NEW La Dérive

Brasserie d'Orville

NEW Zenzymes Microbrasserie

31 BRASSERIES DU RESTE DE LA FRANCE

Archipel Kombucha

NEW Brasserie La Chouette

NEW **Blue Coast Brewing**

NEW Brasserie de La Ville Porte Amour

Le Père l'Amer

Spore

NEW **Octa**

Sacrilège

Fauve Craft Bière

Brasserie La Malpolon

NEW **Choque**

NEW Kapsyl

La P'tite Maiz'

NEW Brasserie La Soupape

Brasserie Tête Haute

NEW Les Brasseurs de la Jonte

NEW Microbrasserie Horla

NEW **Brasserie La Tuilerie**

Brasserie Chromatique

Brasserie Bendorf

Nano Brasserie SPO

NEW **Ibex Beer**

Outer Range Alps

NEW **Eighty One Brewing**

NEW Pikadili

Tipsip Brewing

NEW Brasserie Fives Cail

NEW **h[ôp]i**

NEW 3:6:9 Bière Craft

NEW **L'Amer d'Iroise**

Brasserie Delabonne

6 BRASSERIES INTERNATIONALES

NEW Floc 

The Kernel Brewery 

NEW RentOn - Italian Craft Brewery 

NEW **Vetra** 

NEW Gramigna Brewery 

Rebel's Brewery 

les chiffres de 2025

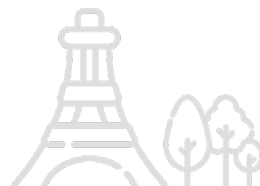
Semaine d'événements

5

JOURS

46

ÉVÉNEMENTS DANS PARIS
ET EN ÎLE-DE-FRANCE



35

LIEUX PARTICIPANTS OFFICIELS



Grand Final à Ground Control

2

JOURS



3500

VISITES

65

MICROBRASSERIES
PRÉSENTES



ground control

GROUND CONTROL, UN LIEU DE VIE CULTUREL, INDÉPENDANT ET ENGAGÉ

Après cinq jours d'événements à Paris et en Île-de-France, le Paris Beer Festival s'installera les 30 et 31 mai 2026 à Ground Control, dans le 12e arrondissement.

Situé à proximité de la Gare de Lyon, dans une ancienne halle de tri postal appartenant à la SNCF, Ground Control est un espace de 6 500 m² où les gens se rencontrent, où les idées se brassent, où des solutions nouvelles apparaissent. Dehors, les visiteur·euses peuvent profiter de la grande terrasse pour chiller et du jardin pour rêvasser...

La culture, l'environnement, la solidarité, les acteur·rices du changement, sont au cœur de ce lieu d'expérimentation, d'expression et de convivialité qui traite ces sujets avec des animations diverses et des invité·es varié·es, des artistes, des chercheur·euses, des entrepreneur·euses...

Comme pour les éditions précédentes, c'est avec la même énergie que les visiteur·euses et les participant·es de la scène brassicole seront accueilli·es dans ce lieu qui occupe une place unique dans le paysage parisien.

Rendez-vous les 30 et 31 mai !



INFOS PRATIQUES

GROUND CONTROL

81 Rue du Charolais, 75012 Paris

Ⓜ Gare de Lyon / Reuilly-Diderot /
Montgallet
Lignes 1, 8 et 14

www.groundcontrolparis.com

paris beer club

LES MISSIONS ET LES VALEURS

Le Paris Beer Club (ex-Association Bières et Papilles) est une association loi 1901, créée en 2010 par une poignée de bénévoles passionné·es qui se sont donné pour objectif de valoriser l'artisanat brassicole et de faire connaître ses déclinaisons gastronomiques et culturelles. Dès 2013, l'association organise le Paris Beer Festival (ex-Paris Beer Week) qui fédère les acteur·rices indépendant·es du renouveau brassicole local, national et international.

Aujourd'hui, l'association regroupe plus de 300 adhérent·es bénévoles, professionnel·les de la bière mais aussi amateur·rices, tous·tes engagé·es dans la promotion de la créativité de la bière artisanale auprès du public francilien. L'an dernier, plus de 80 bénévoles se sont impliqués sur les deux jours du week-end de clôture à Ground Control.

Plus qu'une association, c'est aussi un réseau en France et un grand groupe d'ami·es investi·es !



© Julian Amoedo

paris beer club

LES PROJETS

Le Paris Beer Festival

Premier festival de bières craft en Île-de-France avec une semaine d'événements dans la ville de Paris et aux alentours.

Le Paris Beer Club

Des événements chaque mois avec des visites de brasseries, des conférences, des dégustations... Une communauté qui comptait plus de 330 membres à la fin de l'année 2025.

L'association, c'est aussi...

Des activités tout au long de l'année pour apporter la bière artisanale et locale parfois là où ne l'attend pas et soutenir des projets associatifs aux valeurs communes (Nuit des Relais de la Fondation des Femmes, Fête de la Récup', etc.)

L'adhésion donne également droit à une série d'avantages et des réductions dans des caves, des bars et des brasseries de Paris et d'Île-de-France.

Plus d'informations sur parisbeerclub.fr



les partenaires



Bière Appro

Bière Appro fournit aux brasseur·euses professionnel·les des matières premières (houblon, levure et malt), ingrédients et produits de nettoyage s'appuyant sur de nombreux partenariats. Avec leurs expertises et leurs conseils, ils·elles sont un partenaire de confiance pour toutes les brasseries et peuvent garantir également l'envoi de commandes passées avant 12h le jour même. Engagée auprès des artisan·es brasseur·euses, Bière Appro est membre de la centrale d'achat NEGO BRASS'.

biere-appro.com/fr/



DIFFUSIO

Diffusio

Diffusio est un atelier de marquage basé à Angers, spécialisé dans la personnalisation d'objets publicitaires, de textiles personnalisés et de PLV à destination des entreprises, collectivités, associations et événements.

www.instagram.com/diffusio.49/



France Bière Challenge

Le France Bière Challenge est né de la volonté de créer une compétition nationale indépendante dédiée aux bières françaises, en s'inspirant du succès du Brussels Beer Challenge.

En 2016, l'idée d'un concours spécifiquement dédié aux bières françaises prend forme. Un nom s'impose : le France Bière Challenge, qui voit le jour en mars 2018.

Désormais, le France Bière Challenge est co-organisé par BeComev et L'Échappée Bière, deux acteurs majeurs du secteur brassicole. BeComev, expert en organisation de concours internationaux, apporte son savoir-faire et son réseau, tandis que L'Échappée Bière, spécialiste du tourisme et de l'événementiel brassicole, enrichit la compétition de sa créativité et de son ancrage fort dans l'écosystème français de la bière.

Ensemble, ces deux partenaires contribuent à faire du France Bière Challenge un événement de référence, au service des brasseur·euses et de la promotion du patrimoine brassicole français.

francebierechallenge.fr/

les partenaires



Ground Control : lieu de vie culturel, indépendant et engagé

Dans la halle située au 81 rue du Charolais – Paris 12, il y a de quoi manger, boire et faire la fête mais pas seulement, car ce qui anime ce lieu, c'est de donner accès au plus grand nombre à une programmation culturelle et des activités originales pour nourrir tous les aspects de la vie quotidienne. Ground Control c'est une invitation à penser, créer, s'inspirer, agir, se divertir dans le monde réel.

Tiers-lieu culturel, libre et curieux, Ground Control est ouvert toute l'année du mercredi au dimanche. Il vit au rythme des saisons, du public et des sujets qui agitent la société, faisant le pari que c'est en se retrouvant dans des lieux de convivialité que nous pourrons créer les conditions pour changer le monde ensemble.

www.groundcontrolparis.com



La Compagnie des Boissons Vivantes

La Compagnie des Boissons Vivantes (LCBV) est une société spécialisée dans la distribution de bières artisanales françaises et internationales.

Elle sélectionne le meilleur de la bière craft et livre uniquement les professionnel·les (CHR, cavistes, épicerie fines, etc.) partout en France.

www.lacompagniedesboissonsvivantes.fr/



Rastal

Fondé en 1919, Rastal est aujourd'hui un partenaire reconnu de client·es prestigieux·euses de l'industrie des boissons, tant au niveau national qu'international.

Cette entreprise familiale, implantée à Höhr-Grenzhausen en Allemagne, est spécialisée dans la conception et la finition de verres à boire. Afin d'offrir des solutions complètes, Rastal met à disposition un savoir-faire internationalement reconnu dans les domaines du design et de la décoration. L'entreprise propose également une large gamme de services, allant de l'analyse sensorielle à des solutions logistiques sur mesure, en passant par l'intégration de valeurs ajoutées numériques.

www.rastal.com/en/

les partenaires



Solutions Évènements

Solutions Évènements est la première plateforme de location de mobilier et matériel événementiel avec plus de 3000 références qui couvrent l'ensemble des besoins en mobilier, sonorisation, éclairage, vidéo, stands, signalétique, ainsi que des tentes et des structures temporaires, avec un haut niveau d'exigence en matière de qualité et de sécurité.

Certifiée ISO20121, l'entreprise s'inscrit dans une démarche responsable, qui rayonne à chaque étape des projets qu'elle accompagne.

www.solutions-evenements.fr/



Sticker Mule

Livraison gratuite, bons à tirer gratuits, production rapide...

Sticker Mule propose des stickers et décalcomanies personnalisés, des étiquettes et autres imprimés en ligne. Il suffit de 60 secondes pour passer commande. Il faut ensuite quelques jours pour transformer les designs et images en stickers, magnets, badges, étiquettes autocollantes ou emballages personnalisés. Des bons à tirer en ligne sont offerts, le délai de production est court et la livraison à l'international est gratuite.

www.stickermule.com/fr



Weyermann

Weyermann® est le leader mondial dans le domaine des malts de brasserie, malts torréfiés et malts caramélisés avec un portefeuille de produits de plus de 85 variétés différentes. Depuis 1879, l'entreprise familiale, actuellement dirigée par la quatrième et la cinquième génération et dont le siège est à Bamberg en Allemagne, allie de manière unique histoire et avenir. Aujourd'hui, les malts spéciaux Weyermann® sont livrés dans 135 pays et sur tous les continents. Weyermann®, pionnier du mouvement Craft Beer, est depuis 1994 aux côtés de l'industrie internationale de la Craft Beer. Les 260 collaborateurs sur les quatre sites vivent chaque jour leur passion pour le malt !

www.weyermann.de/

les partenaires



Wilout

Propulsez des événements avec Wilout, l'écosystème complet dédié aux organisateur·rices. Optimisez des ventes grâce à la billetterie agile et intuitive. Garantisiez une entrée fluide avec un contrôle d'accès haute performance. Enfin, simplifiez les paiements sur site avec le cashless, pour une expérience sécurisée et sans attente.

www.wilout.com/



Lallemand

Lallemand s'est imposé comme une référence mondiale en matière de levures sèches avec des références emblématiques comme LalBrew Verdant IPA ou Nottingham. Mais c'est avec des produits innovants et le développement de nouvelles souches hybrides que Lallemand se démarque.

Fournisseur de confiance pour toute une génération de brassams et de professionnel.les, Lallemand reste un allié clé pour celles et ceux qui veulent se lancer - ou monter en gamme.

www.lallemandbrewing.com/fr/



Brouwland

Brouwland est une entreprise belge, au cœur d'un pays reconnu pour sa culture brassicole. En tant que leader européen, nous proposons tout le nécessaire pour le brassage, des ingrédients aux équipements. Véritable one-stop-shop, nous accompagnons les passionnés, débutants comme confirmés, à chaque étape de leur aventure brassicole.

Envie de vous lancer dans le brassage ? Nos kits Kingdom vous permettent de débiter facilement, directement dans votre cuisine. Une manière simple et accessible de brasser votre propre bière. Venez les découvrir sur le festival !

brouwland.com/fr/

les partenaires



Comptoir agricole - Hop France

Comptoir agricole est une coopérative agricole qui rassemble 35 houblonniers en Alsace pour 450 Ha de houblons plantés. 750 tonnes de houblon sont récoltés sur les 15 variétés cultivées confondues. Depuis 2001, elle pilote son programme de recherche qui a permis de commercialiser 6 variétés françaises : Aramis, Barbe Rouge, Elixir, Mistral, Triskel et la dernière née Teorem. Ainsi, ce houblon est 100% français depuis son croisement, jusqu'à la brasserie !

www.hopfrance.fr

les ambassadeurs

Cette année, pour faire connaître le Paris Beer Festival à un maximum de fans de bières et curieux·euses, le Paris Beer Club fait appel à deux ambassadeurs bien connus sur les réseaux sociaux :



Professeur Loïc (ex Prof Titube)

Créateur de vidéos dans le domaine de la mixologie et des spiritueux.

www.youtube.com/@professeurloic



Beer Discover

Passionné par la bière de la fabrication à la dégustation, je me lance dans la création de contenu afin de montrer qu'on peut boire moins mais mieux !

www.instagram.com/beer_discover



Jay Swanson

Jay Swanson et Paris in My Pocket vous font découvrir des lieux incroyables de Paris que les touristes ignorent. Pour le Paris Beer Festival, ils auront un rapport avec la bière !

www.jayswanson.me
<https://parisinmypocket.com/>

Le code de conduite

L'association Paris Beer Club souhaite valoriser la diversité et l'inclusion en proposant un cadre propice à l'épanouissement personnel et un environnement serein où chacun·e pourra se sentir à l'aise. C'est par le respect de nos différences que grandit notre vision d'un monde plus juste pour tou·tes. Dans cet esprit, le Paris Beer Festival et tous les événements du Paris Beer Club se veulent être une expérience sans harcèlement ni discrimination.

- 01** Chacun·e se doit de respecter toute personne présente sur le festival (bénévoles, festivalier·ères, brasseur·ses, partenaires et exposant·es, ...) ainsi que le lieu où se déroule l'évènement.
- 02** Aucune forme de harcèlement, discrimination (expressions ou images à connotations sexistes, homophobes, transphobes, racistes, xénophobes, stigmatisantes...) ou agression, incluant les micro-agressions, n'est tolérée.
- 03** Attentif·ves ensemble. En cas de doute ou problème, adressez-vous aux bénévoles présents au stand boutique du Paris Beer Club.
- 04** L'association Paris Beer Club promeut une consommation responsable : nous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
- 05** Des mesures pouvant aller jusqu'à l'exclusion de l'évènement ou de l'association sans remboursement, seront prises contre les personnes qui enfreignent ces règles.



contacts

Adrien GILLARD, Responsable Paris Beer Festival

adrien.gillard@parisbeerclub.fr

06.29.06.16.31

Marion PRAZ, Coordinatrice brasseries

marion.praz@parisbeerclub.fr

06.18.01.63.50