



Paris
Beer
Club

présente

PARIS BEER FESTIVAL

les 10 ans!

DOSSIER DE PRESSE

Du **8** au **14 mai** 2023



Accréditation sur demande
pour le salon les 13 et 14 mai
à Ground Control

L'ÉVÉNEMENT

Le premier festival d'Île-de-France dédié à la bière artisanale et indépendante revient pour sa 10^e édition, du 8 au 14 mai 2023 !

LA DIXIÈME !

Après neuf éditions, le **Paris Beer Festival** s'est imposé comme un rendez-vous majeur de la scène brassicole artisanale en France et en Île de France en particulier, réunissant plus de 25000 amateurs de bières et épicurieux depuis le lancement de l'aventure en 2013.

Un pari audacieux pris par le Paris Beer Club pour promouvoir l'essor de la bière artisanale. Les amateurs ne s'y trompent pas et viennent de plus en plus nombreux découvrir et déguster la diversité des bières proposées par les brasseurs indépendants.

En 2022, près de 3000 participants ont répondu présents sur les 43 événements organisés la semaine dans 26 lieux, et plus de 4000 visiteurs sont venus à la rencontre des quelque 60 exposants réunis le temps d'un week-end de salon à Ground Control à Paris.

UN FESTIVAL ENGAGÉ EN CETTE PÉRIODE DIFFICILE

Après une crise sanitaire pas encore derrière nous, la guerre en Ukraine et ses conséquences économiques est venue mettre à mal une filière, certes toujours en développement mais qui était déjà sur un équilibre financier très fragile. Ainsi, la hausse du prix du verre, celle de l'énergie ainsi que l'inflation générale ont déjà eu raison de nombreuses brasseries en France et en Europe. D'après la dernière édition du très pertinent Projet Amertume, plus des deux tiers des brasseries ont vu leur résultat diminuer en 2022 et la moitié est même sur un résultat négatif.

Le Paris Beer Festival est non seulement un moment de célébration, mais aussi un rassemblement communautaire essentiel des acteurs et actrices de la bière artisanale, pour se recentrer sur leurs valeurs : **le partage, la solidarité, la qualité, la diversité, le local et l'indépendance.**

INFOS PRATIQUES

Du 8 au 12 mai

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

Le samedi 13 et dimanche 14 mai

«Grand Final» à GROUND CONTROL

Adresse : 81 rue de Charolais, 75012 Paris

Horaires : 12h-Minuit le samedi 7 mai / 12h-21h30 le dimanche 8 mai

Prix : 6€ en ligne, 7€ sur place (inclus l'accès à l'événement et un verre de dégustation). Billetterie en ligne sur [Hello Asso](#) (également accessible sur le site [parisbeerfestival.fr](#) et sur la page Facebook de l'événement).



LE CONTEXTE

Véritable phénomène de société, le segment de la bière artisanale poursuit sa croissance et gagne constamment des parts de marché en France face à la bière industrielle d'une part mais aussi aux autres alcools et en particulier le vin qui lui est en déclin.

Passée de produit de consommation populaire à celui de dégustation, elle séduit les épicuriens en quête d'authenticité et sensibles au commerce local. Les amateurs de bière sont désormais plus attentifs mais aussi plus exigeants : la diversité de goûts et la montée en gamme du segment en témoignent.

UN NOMBRE DE BRASSERIES EN HAUSSE MALGRÉ LE COVID-19

Avec près de 2500 brasseries artisanales en 2023, la France est le pays de l'Union Européenne comptant le plus de brasseries. Depuis 2019, 5 nouvelles brasseries s'ouvrent chaque semaine en France et ce n'est pas près de s'arrêter tant les formations pour devenir brasseur professionnel sont prises d'assaut.

En 2021, on comptait plus de **2300 brasseries et microbrasseries en France, soit 4 fois plus qu'en 2014**, et plus de 2 fois plus qu'en 2019.

Les bières artisanales ne représentent **encore que 8 % des ventes de bières**, mais ces chiffres sont en constante croissance malgré la concurrence des grands groupes.

Les microbrasseries modifient en profondeur le marché de la bière en France et les géants de l'industrie brassicole surfent sur la vague. En délaissant leurs stratégies de volume, ils misent sur l'innovation et la premiumisation avec une offre plus variée et la pratique du **«craft washing»** : l'usage des codes marketing de l'artisanal créant la confusion chez les consommateurs.

Néanmoins ce constat positif est à nuancer avec les grandes difficultés rencontrées par les brasseries ces dernières années.

Tout d'abord le secteur de la bière artisanale a fortement été touché par les fermetures et restrictions administratives des années COVID (2020-2021 principalement), mais il a su faire face en **s'adaptant et**



LE CONTEXTE

se réinventant : click and collect, vente à emporter en canettes ou en growlers (bouteilles réutilisables consignées), **livraisons directes...**

Les consommateurs ont également réagi à la crise sanitaire en se tournant vers la scène brassicole **locale et indépendante**, pour se rapprocher de valeurs de durabilité, de qualité et de partage, et beaucoup prévoient de **garder ces habitudes de consommation à l'avenir**.

UNE HAUSSE DES COÛTS DIFFICILE À SUPPORTER POUR BEAUCOUP DE BRASSERIES

Le plus grand danger auquel font face les brasseries aujourd'hui est l'explosion des coûts ainsi que les pénuries liées à la guerre en Ukraine.

En effet, la très forte hausse du coût de l'énergie a des répercussions à la fois sur le brassage mais également sur les matières premières comme le verre, le malt... La fabrication de certains produits historiquement basée en Ukraine comme les sacs contenus dans les Kegs (fûts en plastique réutilisables) a dû être délocalisée ce qui a entraîné des pénuries, des délais et des surcoûts. Enfin la baisse du pouvoir d'achat des français a forcément un impact sur le produit premium qu'est devenu la bière artisanale.

La hausse des coûts vu par Archibald Tropès en août 2022 : cofondateur de la brasserie BAPBAP :



- Les bouteilles : certains brasseurs artisanaux se fournissaient en Russie car les prix étaient bas et la qualité proche de celle des verriers européens. Lorsque la guerre a éclaté, ces brasseurs se sont retrouvés sans bouteilles, surtout que les stocks de secours des verriers russes étaient...en Ukraine. Certains confrères n'ont rien reçu pendant 3 à 4 semaines. Car les autres verriers n'étaient pas en capacité de répondre tout de suite à cette demande.

Actuellement le problème que nous avons avec notre fournisseur actuel (en Allemagne), ce sont les hausses de coûts : entre janvier 2022 et maintenant, le prix a augmenté de 42%. Les causes sont bien connues, l'industrie verrière est très énergivore, essentiellement en gaz pour les hauts fourneaux, donc extrêmement dépendante de la Russie.

- L'aluminium : en brasserie nous l'utilisons pour 2 éléments, les capsules et les canettes. Avant la guerre, la France dépendait à 80% de la Russie pour sa fourniture en alumine. De plus, c'est une industrie très énergivore qui dépend donc des prix de l'électricité et du gaz. Bien évidemment les coûts ont fortement augmenté sur ces deux emballages : capsules +33%, canettes + 20%.

LE CONTEXTE

- **Le carton** : l'industrie papetière et donc du carton, dépendait beaucoup du bois importé depuis la Russie et l'Ukraine. Le prix de la matière première a augmenté et donc celui du carton par la suite. Les factures ont augmenté depuis janvier de 41,5%.
- **Les palettes** : pas d'industrie sans logistique efficace et pour l'instant à part la palette on n'a rien trouvé de mieux. La Russie et l'Ukraine étaient deux gros fournisseurs des résineux nécessaires à leur fabrication. L'Ukraine fabriquait aussi presque 30% des palettes neuves utilisées en Europe. Depuis janvier le prix de la palette d'occasion est passée de 6,80€ à parfois 20€ (+195%) quand on arrive à en trouver.
- **La logistique** : le prix du gazole ayant explosé, cela impacte fortement les coûts de livraison. De plus les chauffeurs ukrainiens, russes (et biélorusses, la Biélorussie est soumise aux mêmes sanctions que la Russie), ne peuvent plus gérer les trajets en Europe de l'est. De ce fait toute la logistique européenne est impactée car les chauffeurs des autres pays d'Europe de l'Est doivent à la fois faire les transports vers l'Europe de l'Ouest mais aussi ceux de l'Europe de l'Est. Le secteur était déjà en pénurie de chauffeurs (problème de recrutement de chauffeurs depuis quelques années) donc la situation est tendue. Les délais de livraison se rallongent, les prix augmentent.



Sur les derniers mois, plusieurs brasseries ont déjà fermé et aujourd'hui encore, de nombreuses brasseries sont en difficulté et ne sont pas sûres d'être encore présentes d'ici la fin de l'année.

NOS ENGAGEMENTS

VALORISER

les acteurs et actrices franciliens de la bière artisanale indépendante mais aussi une sélection d'excellentes brasseries locales et nationales. Cette année nous avons également souhaité mettre en avant les brasseuses et dirigeantes de brasseries en intégrant ce critère dans la sélection des brasseries passant de 9%* sur les deux dernières années à 31%* en 2023. (*source : Anaïs Lecoq)

FAIRE DÉCOUVRIR

des lieux, des styles et des bières originales et parfois inédites (brassin spécial Paris Beer Festival, collaborations entre plusieurs microbrasseries...). Cette année, le festival prend l'accent portugais grâce au **partenariat avec le Porto Beer Fest** qui va nous faire découvrir 5 brasseries locales.

PARTAGER

un bon moment en se retrouvant dans un lieu de découverte, de création et de partage, guidés par une ambiance conviviale entre amateurs et passionnés, novices ou connaisseurs.

FAVORISER LES RENCONTRES

entre les acteurs et actrices 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 événements.



ILS PARLENT DE NOUS

« Le Paris Beer Festival, alors Paris Beer Week, a vu le jour un an après la création de DBI, et nous a accompagné tout du long. Depuis lors, le festival s'est imposé comme un rendez-vous annuel incontournable et une vitrine de la craft en France, et surtout à Paris. On la prépare de longs mois en avance pour présenter de chouettes brasseries au week-end de clôture, mais aussi sur des événements tout au long de la semaine !

Quentin,

Président Directeur de DBI, Distributeur des Brasseurs Indépendants

« Le Paris Beer Festival est la référence pour la promotion de la bière artisanale à Paris. Depuis la création de B.E.E.R, nous participons dans le but de mettre en avant la bière artisanale à Paris et les établissements qui en font la promotion.

Maxime,

gérant du bar et cave B.E.E.R. (Paris 12)

« J'ai eu l'occasion de participer et de remporter le concours brassam du Paris Beer Festival en 2019, et cela a été le point de départ de la création de notre brasserie. Ce festival est l'occasion de découvrir de nouvelles brasseries et rencontrer de nombreux acteurs du monde brassicole tout en dégustant de la bonne bière. Best deal ever !

Andrew Wiggins,

Brasserie Soquee (Paris 20)

ILS PARLENT DE NOUS



La caisse de bières participe au Paris Beer Festival pour la 9ème année consécutive, ça commence à faire une paye ! Nous tenons chaque année à prendre part à cette superbe manifestation qui met en valeur la bière artisanale de qualité. Durant la semaine du festival, la caisse organise généralement un ou plusieurs événements pour mettre en avant les brasseries artisanales franciliennes, françaises et européennes qui nous plaisent et que nous voulons faire (re)découvrir à nos clients.

Yann Brenienek

La caisse de bière (92)



Le Paris Beer Festival c'est vraiment le seul événement parisien dédié à la brasserie 100% artisanale et indépendante. C'est l'occasion durant une semaine de pouvoir rencontrer ceux qui vivent de cette passion (brasseurs/cavistes/barmans etc.) à travers des événements festifs, ludiques ou pédagogiques partout dans la ville. A l'Octopussy on essaye chaque année de proposer des événements festifs et déjantés, et à chaque fois c'est un moment inoubliable !

Gilles et Vincent

Fondateurs des bars Octopussy & Nautilus (Paris 17 et Paris 9)



LE PROGRAMME

Après deux années recentrées naturellement vers l'intérieur, le Paris Beer Festival s'ouvre à nouveau à l'international. En 2023, l'ouverture est plus que jamais un enjeu à défendre et développer dans l'univers de la bière : **ouverture d'esprit, ouverture de chacun à l'autre, ouverture du milieu brassicole à tous et toutes !**

Le Paris Beer Festival 2023 ne sera pas qu'un événement autour de la bière, mais un lieu de rencontre et de retrouvailles, mais surtout de découverte, qu'elle soit **humaine, intellectuelle ou gustative !**

Cette année encore, le Paris Beer Festival sera à nouveau sous le signe de la solidarité : avec la collaboration de Ground Control, **les stands sont désormais offerts à toutes les microbrasseries participantes :** 50 % du montant des dégustations de bières aux stands seront reversés aux brasseries et 50 % seront reversés à Ground Control.

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

Venez découvrir **les deux bières officielles du Paris Beer Festival :**



Collaboration PBC x Baste x Brasserie de l'Être "Droit dans le mur" – Double IPA timut et thym d'Iran

10 ans... ça fait 10 ans que le Paris Beer Club organise chaque année le Paris Beer Festival et son Grand Final. Un festival 100% bénévole et indépendant. Dix ans à stresser, à transpirer, à faire des nuits blanches pour faire de cette fête une réalité. Chaque année « devant nous y'a le mur et on y fonce tête baissée ».

Alors, pour cette édition anniversaire on met les doigts dans la prise : **on a brassé une bière en collaboration avec la brasserie de l'Être et Gérard Baste.** Pour

nos 10 ans, le prince de la vigne, qui avait enflammé les planches du Grand Final en 2018, s'est mué en prince du houblon.

Résultat : une bière un peu trop fat pour tes papilles.

Pairing musical : à déguster en écoutant «Droit dans le mur» des Svinkels.

LE PROGRAMME

Collaboration internationale brassam' Porto/Paris

Pour concrétiser notre collaboration avec le Porto Beer Fest, nos deux organisations ont mis en relation des références du brassage amateur local ! Avec **"From Mogwai To Gremlins" (Porto) et Morgan & Hugo du Paris Beer Club**. Nos éminences grises ont conçu une bière commune de style "Porter", sur laquelle chacun a décliné sa version avec un "twist" pour rendre hommage à la ville amie.

Avec des amandes et du caramel, pour rappeler les saveurs du macaron, **cette bière a été produite à Porto, pour rendre hommage à Paris.**

Avec une touche de sel, une recette brassée par Fauve, coté Paris en hommage à Porto et sa plage, ce qui nous donne une "Atlantic Porter".



LA SEMAINE : du 8 au 14 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 brasseurs), des repas Accords mets-bières, des ateliers de dégustation, des soirées musicales...

D'autres lieux sont susceptibles d'ajouter des événements à ce programme dans les semaines à venir : le programme complet et enrichi sera à retrouver sur le site parisbeerfestival.fr, et sur la page Facebook Paris Beer Club.

LUNDI 8 MAI

~ Va y avoir du Spore ! (TTO)

La Robe et la Mousse - 3 Rue Monsieur le Prince, 75006 Paris

LE PROGRAMME

MARDI 9 MAI

~ Accords Mets&Bières - Sucré/Salé

The Great Brewery - 2 rue du Lieutenant Ohresser, 94130 Nogent sur Marne

~ Atelier Bières et Beurres/Fromages - Spécial BRETAGNE - Ker Beer + Bières & Fromages

Ker Beer - 10 rue Vandamme, 75014 Paris

~ Pintes? 5€ !

Bar Demory Paris - 62 rue Quincampoix, 75004 Paris

~ Paname All star

L'Atalante - 26 Quai de la Marne, 75019 Paris

~ TTO Fauve

Taverne des korrigans - 42 rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris

~ Le Quiz pas si facile sur la Bière !

La Cave Degré - 22 Rue des plantes, 75014 Paris

~ A Tribe Called Gush - Vif x Grand Duc

Gush ! - 288 rue des Pyrénées, 75020 Paris

MERCREDI 10 MAI

~ TTO Toussaint

LE BAB OPERA - 25 rue Louis Le Grand, 75002 Paris

~ Pintes? 5€ ! #2

Bar Demory - Paris 62 rue Quincampoix, 75004 Paris

~ Soirée Accords Fromages - Chocolats - Bières, avec la fromagerie Taka & Vermo et la chocolaterie Alain Ducasse

Les Cuves de Fauve - 64 rue de Charonne, 75011 Paris

~ Dîner mets & bières avec Moersleutel

La Fine Mousse Restaurant, 4 bis Av. Jean Aicard, 75011 Paris

~ Cap au Nord

Le Ker Beer - 10 rue Vandamme, 75014 Paris

LE PROGRAMME

~ I wanna be your 3ienchs

Le Supercoin - 17 rue Boinod, 75018 Paris

~ Le Quiz pas si facile sur la Bière !

La Cave Degré - 22 Rue des plantes, 75014 Paris

JEUDI 11 MAI

~ Relations des brasseries avec fournisseurs / clients : enjeux contractuels en période d'inflation

Biérolgues au Palais - 9 rue Scribe, 75009 Paris

~ TTO Outer Range

La Binouze - 72 Rue Marguerite de Rochechouart, 75009 Paris

~ DJ SET X Brasserie Patoche

Brasserie Patoche - 32 rue des 3 frères, 75018 Paris

~ TTO des copains

Paname Brewing Company - 41 bis Quai de la Loire, 75019 Paris

~ TTO Crazy Hops

I.B.U Oberkampf - 144 rue Oberkampf 75011 Paris

~ Soirée SpontaMixte 2023

Les Cuves de Fauve - 64 rue de Charonne, 75011 Paris

~ Petit Train de Montmartre et d'Anniversaire

Parcours entre :

Nautilus - 5 rue de Châteaudun, 75009 Paris,

Brasserie de La Goutte d'Or - 28 rue de la Goutte d'Or, 75018 Paris

Octopussy - 22 rue de la Jonquière, 75017 Paris

~ Le Quiz pas si facile sur la Bière !

La Cave Degré - 22 Rue des plantes, 75014 Paris

~ Release IS PAPA

La Caisse de Bières - 21 rue kleber, 92400 Courbevoie

~ La Grande Kermesse

Second Degré - 10 Rue de l'Église, 77700 Magny-le-Hongre

LE PROGRAMME

~ Cap à l'Est

Le Ker Beer - 10 rue Vandamme, 75014 Paris

~ La Malpolon - Bières et Spiritueux

Gush ! - 288 rue des Pyrénées, 75020 Paris

~ Nonante Quatre

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

~ Soirée CASK avec La Mule !

BAPBAP - 79 Rue Saint-Maur, 75011 Paris

VENDREDI 12 MAI

~ Soirée Belge avec De Ranke et En Stoemeling

Hoppy Corner - 34 Rue des Petits Carreaux, 75002 Paris

~ Soirée L'Apaisée

La Ruée Vers l'Orge - 6 Rue des Fontaines du Temple, 75003 Paris

~ Double TTO Osseus X 3ienchs

La Taverne des Korrigans - 42 rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris

~ Tasting série brettée Effet Papillon

La Binouze - 72 Rue Marguerite de Rochechouart, 75009 Paris

~ TTO 1989 Brewing

I.B.U Petites écuries - 20 cour des Petites Ecuries, 75010 Paris

~ Visite de Brewpub + Dégustation en accord mets/bières

WAB - 16 Bd Jules Ferry, 75011 Paris

~ TTO The Kernel Brewery

Les Cuves de Fauve - 64 rue de Charonne, 75011 Paris

~ TTO & tasting Cantillon

La Fine Mousse Bar - 6 Avenue Jean Aicard, Paris, 75011 Paris

~ Le French Talent invite les talents émergents de la scène craft Tripeiros

L'Atalante - 26 Quai de la Marne, 75019 Paris

~ Cap à l'Ouest

Le Ker Beer - 10 rue Vandamme, 75014 Paris

~ TTO Outland x 3ienchs

Beer's Hops - 10 Place Jean-Baptiste Lully, 78210 Saint-Cyr-l'École

STAY TUNED !



LE PROGRAMME

LE WEEK-END : les 13 et 14 mai

«GRAND FINAL» DU PARIS BEER FESTIVAL À GROUND CONTROL, PARIS 12E

Plus de 60 brasseries : franciliennes et françaises, ainsi que des brasseries internationales incontournables, un corner portugais avec 5 brasseries mises en avant par le Porto Beer Fest, et un stand spécial jeunes brasseries à découvrir : toutes 100 % artisanales et indépendantes, au total plus de 200 bières à déguster à partir d'1€ !

~ **Conférences et rencontres** avec les 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**, discaire, CBD shop, zone de jeux et flippers, animation musicale et **food trucks** avec options vegan et veggie.



LE PROGRAMME

Les concerts du samedi soir

Cette année, le Paris Beer Festival renoue avec la musique, et convie **3 groupes pour ambiancer le samedi soir.**



À POIL Reprises Rock

À Poil déshabille la french variété des années 80/90 pour exhiber de brûlantes reprises sexy-punk franchement culottées. Johnny, Souchon, C. Jérôme, Début de Soirée, Polnareff, Boule de Flipper, Sarà Perché Ti Amo, Indochine, Sabine Paturel... Nos 4 poilus désapent les tubes les plus cheezy et défroquent les oreilles les plus chastes. Guitare dénudée, effeuillage de cymbales, dégrafage de basse, strip vocal intégral... On déballe le haut, on déboutonne le bas. Et on y va !

GÉRARD BASTE & NIKUS POKUS

Après avoir enflammé le festival en 2018, Gérard Baste revient en force cette année, mais cette fois-ci il sera accompagné de son acolyte "Nikus Pokus". Les deux comparses sont aussi très connus pour être des membres éminents des Svinkels, groupe de hip-hop francilien qu'on ne présente plus.

Avec eux, pas de chichis, on rentrera dans le vif du sujet et ils feront réveiller le punk qui est en vous !



LE PROGRAMME



DJ AMERTUME (Minitel) 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.

Les conférences

SAMEDI 13 MAI

~ 13h ~ Artisanal et commercial : peut-on marier éthique et réalité économique

Table ronde suivie d'échanges avec le public.

Invité-es :

- Gaëlle – brasserie Ovata
- Rémi – brasserie Malpolon
- Archibald – brasserie BAPBAP

Animation : Adrienne et Morgan (PBC)

Beaucoup de brasseries artisanales sont fondées par des amoureuses et amoureux de la bière qui cherchent à partager leur passion pour la craft en proposant une alternative au marché de grande consommation. Et pourtant, en se développant ces brasseries sont confrontées à des choix commerciaux et stratégiques déterminants pour leur avenir. La notion d'artisanat est-elle en opposition avec le développement commercial ? Le changement d'échelle est-il incontournable pour réussir ? Une brasserie peut-elle grandir sans faire de concessions sur sa vision initiale ? Des fondateurs et fondatrices de brasseries de tailles variées et à différents stades de leur développement viennent partager avec nous leurs vues sur ces différentes questions.

LE PROGRAMME

~ 14h ~ Brassam, connais-tu vraiment tes levures ? (Organisé par Fermentis)

Mini conférence suivie d'une table ronde et d'échanges avec le public.

Invité·es :

- Fabien – organisateur concours Brassam et fondateur de univers-biere.com
- Alice – brasseuse amatrice et fondatrice de Motlerhops

Animation : Enguerrand (Fermentis)

En tant que brasseur et brasseuse amateur, il est parfois difficile de choisir LA levure parmi les centaines de souches disponibles à la vente. Pendant cette conférence nous verrons ensemble comment est fabriqué la levure sèche active, dans quelle mesure sa diversité permet une variété de goûts dans la bière et peut même interagir avec d'autres matières premières. Dans un second temps nous échangerons sur comment choisir sa levure pour créer les meilleures recettes possibles.

~ 15h ~ Brasseries engagées pour un milieu plus inclusif

Table ronde suivie d'échanges avec le public.

Invité·es :

- Laura – brasserie Vif, co-rédactrice de la Charte de Buveuses de Bière
- Un représentant de la brasserie Tête Haute, brasserie d'insertion sociale
- Un représentant de l'APF France Handicap, organisme de formation pour les personnes en situation de handicap

Animation : Adrienne et Morgan (PBC)

Avec la révolution craft des dernières années, le profil typique des amateurs et amatrices de bières s'est spectaculairement diversifié, bousculant les codes du « qui boit quoi ». Malgré tout, cette diversité peine encore à se refléter parmi les acteurs et actrices du milieu brassicole. Il existe heureusement un certain nombre d'initiatives inclusives et sociales portées par des brasseries : nous avons souhaité mettre en lumière, et discuter des chemins qu'il reste encore à défricher afin d'arriver à une communauté reflétant la réelle diversité des consommateurs et consommatrices de craft dans notre société.

~ 16h ~ Beerfluence moi ! Craft beer et réseaux sociaux

Table ronde suivie d'échanges avec le public :

Invité·es :

- @manonduhoublon
- @une_bonne_bièr_e_bien_fraiche
- Simon – brasserie Amonite
- Seb – brasserie SPO
- Philippe – bar Atalante

Animation : Adrienne et Morgan (PBC)

Tout·e bon·ne chargé·e de com le dira, la présence sur les réseaux sociaux est devenue incontournable pour se faire connaître. Et le monde de la craft beer n'y déroge pas ! Des blogs aux influenceur·euses, en passant par les réseaux sociaux spécialisés, quelle place prend le virtuel dans notre expérience quotidienne de la craft ? Que nous consommions, brassions, ou

vendions, quel usage faisons-nous des réseaux sociaux ? Nous dirigeons-nous vers un metaverse de la bière artisanale ?

DIMANCHE 14 MAI

~ De la physique dans ma bière ?? On aura tout bu !

Morgan Chabanon – maître de conférences à CentraleSupélec, Université Paris-Saclay.

Événement en partenariat avec le festival « Science Friction » de Ground Control.

~ Table ronde des associations bière

Table ronde suivie d'échanges avec le public :

Invité·es :

- Benoit – président du Nantes Beer Club
- Alexis – association BLIB "Bières Libres & Indépendantes à Bordeaux"
- Association Beer Potes – Arras
- Marion – présidente du Paris Beer Club

Animation : Karim Dubois (PBC)

Le temps d'un échange, des associations, collectifs de passionnés, parleront de leur activité en tant qu'association de bière organisatrice de festival dans leur ville. Relations avec la mairie, avec les différents professionnels du milieu brassicole,... Difficultés rencontrées, les leviers d'actions pour résoudre les différents imprévus,... tels sont les sujets qui seront évoqués lors de cette table ronde.



LES BRASSERIES

Plus de 60 brasseries artisanales présentes au grand final

25 BRASSERIES FRANCILIENNES

- ~ 3ienchs
- ~ Archipel
- ~ Micro Brasserie Balthazar
- ~ BAPBAP
- ~ Les bières de Belleville
- ~ Brasserie du Grand Paris
- ~ Crazy Hops
- ~ Croix de Chavaux Brewery
- ~ Brasserie de l'Être
- ~ Fauve
- ~ Brasserie de la Goutte d'Or
- ~ L'instant
- ~ La Bouledogue
- ~ La Guinche
- ~ Mashrooms
- ~ O'clock Brewing
- ~ Brasserie d'Orville
- ~ Oskare
- ~ Outland
- ~ Paname Brewing Cie
- ~ Parisis
- ~ Brasserie Petite Couronne
- ~ Second Degré
- ~ Brasserie Toussaint
- ~ WAB - We Are Brewers

17 BRASSERIES FRANCAISES

- ~ Ammonite
- ~ La Débauche
- ~ Elixkir
- ~ Daddy Brew
- ~ Ice Breaker Brewing
- ~ L'effet Papillon

- ~ La Malpolon
- ~ Mappiness
- ~ Spore
- ~ VIF
- ~ Sacrilège
- ~ Outer Range ALPS
- ~ Osseus
- ~ Brasserie Cambier
- ~ Sauvage
- ~ SPO
- ~ 1989 Brewing

6 MICROBRASSERIES À DÉCOUVRIR

- ~ Ovata
- ~ Brasserie Georgette
- ~ Tête Haute
- ~ /bwar/
- ~ Odile t'en brasse
- ~ Soquee Brewing

12 BRASSERIES INTERNATIONALES

- ~ Protokoll Berlin 
- ~ La Mule 
- ~ Arpus 
- ~ Kernel 
- ~ Cantillon 
- ~ Schneeeule Berlin 
- ~ L'Apaisée 

Corner Porto Beer Fest

- ~ Cerveja Barona 
- ~ Madam Lindinha Lucas 
- ~ Cerveja Luzia 
- ~ Lupum Wild Brewery 
- ~ FMTG - From Mogwai to Gremlin 

LES CHIFFRES 2022

LES CHIFFRES DE LA 9E ÉDITION (2022)

Semaine d'événements

5

JOURS

3000

FESTIVALIERS



43

ÉVÉNEMENTS DANS PARIS
ET EN ÎLE-DE-FRANCE



ORGANISÉS PAR

26

PARTICIPANTS
OFFICIELS

Grand Final à Ground Control

2

JOURS



4000

VISITEURS

60

MICROBRASSERIES
PRÉSENTES



GROUND CONTROL

Un lieu de vie culturel, indépendant et engagé. Rendez-vous les 13 et 14 mai !

Après une semaine d'événements à Paris et en Île-de-France, le Paris Beer Festival s'installera les 13 et 14 mai 2023 à Ground Control, dans le 12^e 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 visiteurs peuvent profiter de la grande terrasse pour chiller et du jardin pour rêvasser...

La culture, l'environnement, la solidarité, les acteurs 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 invités variés, des artistes, des chercheurs, des entrepreneurs...

Comme pour les éditions précédentes, c'est avec la même énergie que les visiteurs et les participants de la scène brassicole seront accueillis dans ce lieu qui occupe une place unique dans le paysage parisien.



INFOS PRATIQUES

GROUND CONTROL

81 Rue du Charolais - Paris 12^{ème}

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

www.groundcontrolparis.com

LE PARIS BEER CLUB

MISSION ET VALEURS

Le Paris Beer Club (ex-Association Bières et Papilles) **est une association loi 1901**, créée en 2010 par une poignée de bénévoles passionné.e.s 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 acteurs indépendant.e.s du renouveau brassicole local, national et international.

Aujourd'hui, l'association regroupe **plus de 200 adhérent.e.s** bénévoles, professionnel.le.s de la bière mais aussi amateurs, tou.te.s engagé.e.s dans la promotion de la créativité de la bière artisanale auprès du public francilien. L'an dernier, **plus de 80 bénévoles se sont impliqué.e.s 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.e.s passionné.e.s !



LE PARIS BEER CLUB

LES PROJETS DU PARIS BEER CLUB

Le Paris Beer Festival

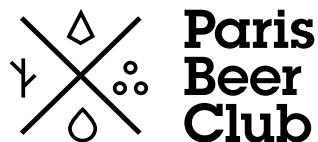
Premier festival de bières craft en Île-de-France avec une semaine d'événements dans la ville et aux alentours.

Le Paris Beer Club

Des événements chaque mois, avec une communauté de plus de 200 membres passionné.e.s.

Mais 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.)



LES PARTENAIRES



BarthHaas X– Houblons de la plus haute qualité et produits dérivés pour les brasseries artisanales de toute l'Europe.

BarthHaas X (anciennement SimplyHops) propose du houblon en cône, en pellets enrichis, en extraits intrigants, et des outils améliorant le rendement des houblonnières du monde entier. BarthHaas X rend disponible l'incroyable recherche et la puissance technique de BarthHaas aux plus petits producteurs de bières à travers une perspective créative et personnelle.

<https://www.barthhaasx.com/>



DBI, c'est un Distributeur pour les Brasseurs

Indépendants ! Importateur et distributeur de bières artisanales d'Europe et d'au-delà. Un intermédiaire unique entre le brasseur et le revendeur. Un savoir et une motivation au service de la Craft Beer Revolution !

<https://www.dbi.beer/>



Fermentis collabore avec l'ensemble des acteurs du monde de la bière, du vin, des spiritueux et des autres boissons fermentées.

Sa mission ? Devenir la référence pour les brasseurs, vinificateurs et tous les producteurs de boissons fermentées en les aidant à exprimer leur créativité à travers des solutions innovantes.

<https://fermentis.com/>



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 nous anime c'est de donner accès au plus grand nombre à une programmation culturelle et des activités originales pour nourrir tous les aspects de nos vies quotidiennes. 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

LES PARTENAIRES

ouvert toute l'année du mercredi au dimanche. Il vit au rythme des saisons, du public et des sujets qui agitent notre société, faisant le pari que c'est en se retrouvant dans des lieux de convivialité que nous pourrions créer les conditions pour changer le monde ensemble.

www.groundcontrolparis.com



Comptoir agricole est une coopérative agricole qui rassemble 43 agriculteurs en Alsace pour 461 Ha de houblons plantés. 800 tonnes de houblon ont été récoltés en 2018, les 15 variétés cultivées confondues. Depuis 2001, elle pilote son programme de recherche qui a permis de commercialiser 5 variétés françaises : Aramis, Barbe Rouge, Elixir, Mistral et Triskel. Ainsi, ce houblon est 100% depuis sa semence, jusqu'à la brasserie !

La France est le 10e pays producteur de houblon en volume. La marque Hop France by Comptoir agricole permet aux planteurs de houblon français d'avoir accès aux variétés françaises, et de bénéficier d'un appui technique de Comptoir agricole dans la mise en œuvre des productions. Cette marque a pour objet de promouvoir un houblon français qui respecte un cahier de charge précis pour une qualité optimale. « Un bon houblon, pour les meilleures bières du monde », en quelque sorte. Plus d'information sur la marque Hop France sur comptoir-houblon.fr



Les KeyKegs sont des fûts de bière produits par

OneCircle. Atteignez les clients locaux et exportez vers le monde avec de la bière aussi fraîche que le jour où elle a été produite.

KeyKeg verrouille la fraîcheur de la bière, maintient une saveur de haute qualité et maximise la durée de conservation. Une solution durable qui permet de distribuer la bière presque jusqu'à la dernière goutte en utilisant n'importe quel gaz, même l'air comprimé. KeyKeg est conçu pour la circularité – une fois vides, les KeyKegs peuvent être recyclés en matières premières réelles utilisées pour produire de nouveaux KeyKegs.

<https://www.keykeg.com/>



RASTAL – Le verre pour le plaisir.

Au cours des 100 dernières années, RASTAL est devenu un partenaire privilégié de clients renommés opérant dans le domaine national et international des boissons, dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

L'entreprise familiale fabrique environ 120 millions de verres par an. De nombreuses marques bien connues à travers le monde s'appuient sur l'expérience et l'expertise technologique de RASTAL dans tous les aspects de la mise en scène de la marque et de l'expérience client de marque.

<https://www.rastal.com/en/>



De la billetterie au cashless

Des solutions innovantes et interconnectées

Depuis 2016, nous proposons des outils aux organisateurs d'événements de toute la France et pour tous types d'événements. Simple et accessible, Wilout propose des solutions innovantes et interconnectées : billetterie en ligne, contrôle des accès, guichet de vente sur place, paiement cashless.

Wilout est pensé pour tous les organisateurs : une expérience marché reconnue avec plus de 3 000 références clients, nous avons fait de nos services un gage de qualité pour les organisateurs d'événements.

<https://www.wilout.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·te·s. Dans cet esprit, le Paris Beer Festival et tous les événements du Paris Beer Club se veulent être une expérience sans harcèlement ni discrimination.

Nous ne tolérons pas :

- ~ Toute forme de harcèlement, irrespect, expressions ou images à connotations sexistes, homophobes, transphobes, racistes, xénophobes, ou stigmatisantes et/ou discriminantes de quelque façon que ce soit.
- ~ Les agressions morales, physiques ou sexuelles ainsi que les menaces physiques, psychologiques, et l'intimidation.
- ~ Les insultes, comportements ou blagues discriminantes, l'exclusion délibérée d'une personne en raison de son identité, ainsi que les micro-agressions de toutes formes.

La culture inclusive du Paris Beer Club signifie que :

- ~ Nous valorisons les différences entre nos invité·e·s, nos bénévoles et nos brasseur·se·s.
- ~ Nous travaillons activement à créer un environnement où toutes et tous peuvent partager de nouvelles idées et méthodes de travail pour réaliser notre plein potentiel.

Le respect de la diversité est une condition préalable essentielle à un état d'esprit serein et bienveillant au sein de l'association, mais aussi un enrichissement pour chacun·e.

L'association

L'association proscrit toute forme de

discrimination, que ce soit à l'encontre ou de la part des intervenant·e·s (membres, bénévoles, invité·e·s, festivalier·ère·s, brasseur·se·s, partenaires et exposant·e·s...).

Au Paris Beer Club, tout le monde est censé :

- ~ Traiter la diversité et l'inclusion comme une priorité et une opportunité de refléter les valeurs sociales de l'association ;
- ~ Veiller à ce que nous ne discriminons personne ;
- ~ Ne jamais s'engager dans aucune forme de harcèlement, de discrimination ou comportement d'exclusion sous quelque forme que ce soit.

Si vous êtes victime ou témoin de discrimination, d'exclusion ou de harcèlement, vous pouvez faire part de vos préoccupations auprès de nos membres référents, (ainsi qu'au sein d'un "Safe Space" lors du Paris Beer Festival). L'association s'assure que ses membres sont facilement identifiables (bracelet, étiquette, t-shirt...) et présentés au début du festival. Si nous pensons que quelqu'un a été victime de discrimination ou de harcèlement sur l'un de nos événements, nous agissons pour protéger cette victime et signaler les responsables, qui devront cesser immédiatement. L'association se donne le droit d'exclure du Festival ces responsables.

Le Paris Beer Club s'engage à prendre des sanctions appropriées pour les personnes qui violent ces règles, jusqu'à l'exclusion de l'association, et/ou de l'événement sans remboursement et d'accompagner les victimes en tant que témoin dans le cadre d'éventuelles poursuites judiciaires.



CONTACTS

AGENCE RP HELLO MERCI

Lucile Orblin

lucile.orblin@hello-merci.fr - Tél. 06 51 04 65 50

Julien Brault

jbrault@hello-merci.fr - Tel. 06 73 97 36 71

PARIS BEER CLUB

Marion Praz, Présidente

marion@parisbeerclub.fr - Tél. 06 18 01 63 50

Karim Dubois, Responsable Grand Final

karim@parisbeerclub.fr - Tél. 06 83 29 89 72