



Paris  
Beer  
Club

présente



**PARIS  
BEER  
FESTIVAL**  
#11

**dossier de presse**

**20 ▶ 26 Mai 2024**

PARIS  
**BEER**  
**FESTIVAL**  
#11

A stylized, dark green graphic of the Eiffel Tower, positioned to the right of the text 'PARIS BEER FESTIVAL'. The tower is depicted with a pointed top and a base that tapers upwards, with some horizontal lines indicating its structure.

**Accréditation sur demande**  
pour le Grand Final les 25 et 26 mai  
à Ground Control

# l'événement

## Le Paris Beer Festival revient pour sa 11e édition, du 20 au 26 mai 2024, après le succès retentissant de l'édition précédente !

### UNE ÉDITION 2023 COURONNÉE DE SUCCÈS

L'édition 2023 du Paris Beer Festival a été un véritable succès, rassemblant un public toujours plus nombreux et enthousiaste.

Voici les chiffres clés de cette édition :

La semaine du festival a été marquée par **46 événements**, comprenant des activités culturelles, éducatives, gastronomiques et festives. Ces événements ont eu lieu dans **35 lieux participants**, dont 8 nouveaux venus.

Le Grand Final s'est déroulé pendant deux jours à Ground Control, malgré les conditions météorologiques défavorables. Pas moins de **59 brasseries** ont participé à cet événement, parmi lesquelles 28 brasseries franciliennes, 20 venues du reste de la France, 6 brasseries étrangères et 5 brasseries portugaises invitées dans le cadre d'une collaboration avec le Porto Beer Fest.

Le festival a accueilli environ **3 400 festivalier.e.s passionné.e.s** 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 **73 bénévoles**.

### LES SAVOIR-FAIRE LOCAUX À L'HONNEUR DE CETTE 11e ÉDITION

Fort de ce succès, le Paris Beer Festival revient en 2024 avec une 11e édition qui s'annonce encore plus riche en découvertes, en rencontres et en dégustations.

Les brasseries indépendantes françaises, en particulier les jeunes brasseries, sont confrontées à des défis financiers dus à l'augmentation des coûts de production résultant de la crise de l'énergie et de l'inflation. Le Paris Beer Festival 2024 souhaite mettre en lumière ces difficultés et apporter son soutien à ces brasseries.

Cette 11e édition fera ainsi la promotion de la richesse du savoir-faire français et de ses régions. **Elle réunira des brasseries indépendantes et artisanales issues des 4 coins de l'Hexagone, tout en faisant la part belle aux jeunes et petites structures.**

# l'événement

Nous continuerons également à mettre en avant les brasseries dirigées par des femmes ou employant des brasseuses, démontrant ainsi notre **engagement en faveur de l'égalité et de l'inclusion au sein de l'industrie brassicole**. Notre volonté est de maintenir une représentation significative des femmes (à minima à hauteur de 30%), tel que réalisé lors de l'édition précédente.

Le Paris Beer Festival 2024 se déroulera du 20 au 26 mai avec des événements à Paris et en Île-de-France la semaine du 20 au 24 mai. Le Grand Final aura lieu les 25 et 26 mai à Ground Control, offrant aux visiteurs 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 local et d'indépendance qui sont au cœur de la bière artisanale.

© Nathalie Baetens



# infos pratiques

**LA SEMAINE : du 20 au 24 mai**

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

**LE GRAND FINAL : samedi 25 et dimanche 26 mai**

## «Grand Final» à Ground Control

**Adresse :** 81 rue du Charolais, 75012 Paris

**Horaires :** 12h-00h le samedi 25 mai / 12h-20h le dimanche 26 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](http://parisbeerfestival.fr) et sur la [page Facebook](#) de l'événement).

### Contact presse :

Marion Praz, *Présidente du Paris Beer Club*

[marion.praz@parisbeerclub.fr](mailto:marion.praz@parisbeerclub.fr)

+33 6 18 01 63 50

*Nous vous invitons à rejoindre le Paris Beer Festival 2024 pour célébrer la bière artisanale et découvrir la richesse de la scène brassicole indépendante lors de cette 11e édition exceptionnelle. Ensemble, soutenons les brasseries françaises et les jeunes structures, tout en promouvant l'égalité et l'inclusion dans la filière brassicole.*

# le contexte

**Après des années à progresser, la bière est maintenant au coude à coude avec le vin dans le cœur des Français (Baromètre 2024 Sowine/Dynata) et la bière artisanale n'y est pas pour rien avec une très forte hausse de la qualité moyenne et une grande diversité dans les brasseries et les goûts qu'elles nous offrent.**

## UN NOMBRE DE BRASSERIES QUI SE MAINTIENT MALGRÉ LA CRISE

Avec toujours près de 2500 brasseries artisanales en 2024, **la France reste le pays de l'Union Européenne comptant le plus de brasseries**. Malgré les difficultés rencontrées par les brasseries, la tendance ne semble pas s'inverser avec des formations toujours aussi plébiscitées et de nouvelles brasseries qui poussent encore chaque semaine. Néanmoins ce constat positif est à nuancer avec les grandes difficultés rencontrées par les brasseries ces dernières années.

**2 brasseries sur 3 connaissent de graves problèmes de trésorerie** dus à la baisse de consommation des ménages et aux augmentations de tarifs de l'énergie, des matières premières agricoles, de tous les emballages et principalement des bouteilles en verre.

## UNE HAUSSE DES COÛTS DIFFICILE À SUPPORTER POUR BEAUCOUP DE BRASSERIES

Le plus grand danger auquel font face les brasseries aujourd'hui est la combinaison de l'explosion des coûts et l'inflation qui frappe les ménages au porte-monnaie et ne leur permet plus la montée en gamme vers les bières artisanales. Un effet ciseau en sorte qui frappe de plein fouet nos brasseries indépendantes.

### Les dernières années vues par nos invité.e.s :



*Pas un jour sans apprendre une nouvelle fermeture de brasserie, un placement en redressement judiciaire. Les 4 dernières années ont été dures pour les brasseries indépendantes quels que soient les stades de leur développement. Le Covid a tué leur marché naturel pendant plusieurs mois (bars, restaurants et hôtels), la guerre en Ukraine a par un effet domino détérioré les marges comme jamais vu auparavant (+60% prix des bouteilles, +25% sur le malt, +25 à 35% sur l'énergie selon les contrats) et détruit le pouvoir d'achat de nos consommateurs.*

**Archibald Troprès**

Co-fondateur de la brasserie BAPBAP



# le contexte



*On ne va pas se le cacher, tout le monde galère, on apprend des fermetures, des brasseries en difficulté, bref on essaie de se serrer les coudes mais ce n'est pas évident.*

*Nous restons en grande majorité des entreprises jeunes et fragiles. Lancer une brasserie nécessite de gros investissements donc des gros emprunts alors quand tes charges variables (énergie, matières premières...) prennent des hausses de 40/50% ça pique très fort !*

*Pour la suite ça ne va pas dépendre que de nous mais avant tout de ceux qui consomment. Nous on fait le maximum pour sortir les meilleures bières possible tout en ayant l'impact le plus positif possible sur notre écosystème.*

*En achetant une bière et pas une autre on donne des sous à quelqu'un et pas à quelqu'un d'autre donc la question de qui est l'actionnaire principal dans une brasserie ne doit pas être un tabou...*

*Enfin je suis convaincu que le nombre actuel de petites brasseries n'est pas le problème : on a même pas 9% du marché de la bière, il y a encore de la place ! De plus 9% des parts de marché mais 80% des emplois de la filière ! Cela signifie que pour un litre de bière produit nous créons 62 fois plus d'emploi ! Juste en buvant de la bonne bière ! Il ne tient qu'à nous de savoir quel monde brassicole on veut pour demain.*

**Pierre Schneider**

Co-fondateur de la Brasserie Mappiness



*Le monde brassicole évolue et bouge à une vitesse folle ! Depuis 10 ans que j'y gravite, son visage a complètement changé : quand j'ai commencé les NEIPA n'existaient pas ! C'est ce que je trouve génial dans mon métier, nous avons un terrain de jeu phénoménal, avec les 4 ingrédients principaux nous pouvons déjà faire un panel incroyable de styles de bières, de goûts, de couleurs, quand en plus tu peux y ajouter des fruits, des épices, des fleurs... Après rien ne vaut une bonne lager toute simple mais tellement pintable !*

*C'est très bien, il y a eu une diversification, des propositions variées, de qualité mais parfois à quel prix ? Quand il y a 10 ans, les brasseurs et brasseuses étaient souvent des reconversions professionnelles avec un amour du métier et du produit, on constate aujourd'hui que certains projets ont plus envie de surfer sur la tendance ou un appât du gain. Ce n'est pas dérangeant, jusqu'à ce qu'une crise sanitaire, économique arrive et là le climat change. On voit le marché se resserrer et l'ambiance se tendre.*

*Malgré la crise continue de ces 4 dernières années, nous n'avons pas voulu changer de cap et d'éthique; à savoir l'indépendance. Nous travaillons essentiellement en direct notamment avec les bars qui ne sont pas sous contrat distributeur, nous refusons les supermarchés car nous ne cautionnons pas, entre autres, ce qu'ils font*

# le contexte

*pour les éleveurs et paysans français. Nous refusons l'utilisation de colle, enzymes, arômes et autres produits qui facilitent le brassage ou la conservation de la bière. Nous continuons de faire malter l'orge de la ferme familiale même si ça a un coût plus important. Nous faisons notre métier par amour du produit, par plaisir de le faire découvrir au grand public, et nous souhaitons garder notre éthique de travail malgré les difficultés.*

**Clémence Thibord**

Co-gérante de la Brasserie Thibord



**Sur les derniers mois, plusieurs brasseries ont déjà fermé. Si 2023 a été une année tristement record avec la fermeture de plus de 90 brasseries, 2024 sera certainement pire avec 24 fermetures enregistrées au premier trimestre !** 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 francilien-ne-s de la bière artisanale indépendante** mais aussi une sélection d'excellentes brasseries régionales et nationales. Cette année nous continuons de mettre en avant les brasseuses et dirigeantes de brasseries en intégrant ce critère dans la sélection des brasseries passant de 9%\* en 2021 et 2022 à 31%\* en 2023. (\*source : Anaïs Lecoq)

## FAIRE DÉCOUVRIR

**des lieux, des styles et des bières originales et parfois inédites** (brassins spéciaux pour l'occasion, collaborations entre plusieurs microbrasseries, proposition 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.e.s, novices ou connaisseur·euse.

## FAVORISER LES RENCONTRES

**entre les acteurs 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 est singulier, depuis sa première année, il est animé par une joyeuse bande de passionnés, regroupés en association, et motivés par la seule passion de la bière artisanale. DBI est très fier d'y participer depuis la première édition. Il est très appréciable d'avoir en France un festival mettant en avant une large sélection de brasseries, sans qu'aucune ne soit davantage mise en avant par des stands ou un marketing plus puissant. Chaque brasserie dispose d'un stand de même taille, et déjà équipé. Le visiteur peut ainsi découvrir un très large panel de producteurs, sans être influencé dans son choix. La qualité et le goût de la bière avant toute chose. Mais le PBF c'est aussi des conférences de qualité, qui enrichissent le débat, et une Paris Beer Week qui fait vivre la scène locale en amont du festival. Le tout dans une ambiance festive et bon enfant, même si professionnelle, encore merci !*

## **Quentin Blum**

*Président Directeur de DBI,  
Distributeur des Brasseurs Indépendants*



*Après avoir participé aux toutes premières éditions, puis «séché» quelques années, nous sommes très heureux de rejoindre de nouveau l'événement en 2024. Nous distribuons nos bières à Paris depuis plus de 20 ans, ce sera comme un retour aux sources, l'occasion de se retrouver.*

*Le monde de la brasserie a traversé une zone de fortes turbulences. Après deux décennies euphoriques, sont arrivés les secousses, les confinements, l'inflation, les tensions et maintenant qu'un calme relatif est revenu, beaucoup de brasseries sont en difficulté ou affaiblies. Certaines ont fermé ou s'apprêtent à le faire, d'autres se regroupent ou doivent réinventer leur modèle économique.*

*Dans ce contexte morose, face à une concurrence agressive, un événement comme le Paris Beer Festival est indispensable pour porter les valeurs des brasseries artisanales : l'indépendance, la créativité, la proximité.*

## **Daniel Thiriez**

*Maître brasseur et fondateur  
de la Brasserie Thiriez (59, Esquelbecq)*



# ils parlent de nous



*Heureusement que le Paris Beer Club existe pour faire vivre et promouvoir la craft dans cette belle et grande ville de Paris. Une semaine dédiée à l'univers de la bière ou chaque acteur de la bière artisanale peut organiser l'événement de son choix, juste avant le « Grand Final » c'est un peu le rendez-vous annuel parisien pour tous les amateurs de craft. On aime et on en redemande ! Le Paris Beer Club c'est aussi plein d'événements tout au long de l'année, organisés et animés par une équipe de bénévoles passionnés.*

*On attend avec impatience notre première participation au Grand Final, pour faire découvrir notre brasserie aux parisiens et aussi pour se réunir avec tous nos copains brasseurs du coin !*

## **Alex Della Chiara**

*Co-fondateur de la Brasserie Patoche (75, Paris)*



*Le Paris Beer Festival est un événement très particulier pour moi car il est relié à mes tout débuts dans la bière artisanale. Ça remonte à fin 2010 lorsqu'avec Cyril Lalloum et Romain Thieffry on se lançait dans notre passion en créant une association «Bières et papilles» pour faire des soirées dégustation sur des péniches. Cette même association a été reprise quelques années après par des passionnés pour la développer vers ce qu'est le Paris Beer Club !*

*Désormais l'asso peut être fière d'avoir réalisé 10 éditions et de promouvoir avec passion la bière artisanale (et indépendante !) sur la capitale.*

*Le monde brassicole a bien changé depuis les confinements. On retrouve plein de marques de bières en supermarchés et dans des bars un peu partout. Mais devant cette abondance, le but de l'asso est de défendre les valeurs qui lui sont chères : l'indépendance des brasseries (face à des groupes brassicoles financiers) et l'aventure humaine des producteurs et consommateurs. Et ce sont des valeurs auxquelles je suis très attaché.*

## **Laurent Cicurel**

*Fondateur de la Fine Mousse, La Robe & la Mousse (75, Paris)  
et de la Compagnie des boissons vivantes*



# ils parlent de nous



*Je suis très heureuse de pouvoir participer à nouveau au Paris Beer Festival. J'ai un lien particulier avec ce festival, c'est le 1er que j'ai fait en tant que visiteur à l'époque où ma brasserie n'était qu'un projet. Puis j'ai eu la chance de co-organiser en 2016 le «grand final» qui à l'époque était à La Bellevilloise. Puis j'y ai participé 3 fois, la première fois en tant que gypsy, puis avec ma brasserie installée. Après il y a eu le covid et je suis devenue maman deux fois donc j'ai déserté les festivals ! C'est un retour aux sources !*

**Clémence Thibord**

Co-gérante de la Brasserie Thibord



*Le Paris Beer Festival a une place à part dans notre cœur, c'est en effet le premier festival d'envergure auquel nous avons été conviés, c'était en 2018 moins d'un an après la création de la brasserie, nous étions comme des fous en apprenant la nouvelle.*

*Nous avons toujours apprécié le fonctionnement du Paris Beer Festival, avoir un festival organisé par une asso à but non lucratif est une exception et il est important de le perpétuer.*

*En tant que brasseur nous adorons la manière dont il est organisé : que l'on soit la nouvelle petite brasserie ou le plus gros d'Europe nous auront droit au même stand (en taille et en déco, avec une mention spéciale où tout au début on nous interdisait toute déco). Perso je trouve ça chouette : On viendra pour nos bières et pas grâce au moyen qu'on peut mettre dans la communication. En d'autres termes c'est fait pour les passionnés de bières et pas les passionnés de marketing, ce qui pour nous devrait être au cœur de l'esprit craft.*

*Après toutes ces années, participer à ce festival nous rend toujours aussi fiers !*

**Pierre Schneider**

Co-fondateur de la Brasserie Mappiness



# le programme

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

Du 20 au 24 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 25 et 26 mai à Ground Control, offrant aux visiteurs 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 20 au 24 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 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](http://parisbeerfestival.fr), et sur la [page Facebook Paris Beer Club](#).

## A PARIS

**Hoppy Corner** - Bar - 34 Rue des Petits Carreaux, 75002 Paris

- Vendredi 24 mai : TTO Siren au Hoppy Corner avec DBI
- Soirée découverte de la Distillerie de Schlag (*date à confirmer*)

**Le BaB Opéra** - Bar - 25 Rue Louis le Grand, 75002 Paris

- Un TTO avec la brasserie 1989

**Taverne des Korrigans** - Bar - 42 Rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris

- Jeudi 23 mai : TTO Puhaste avec DBI
- Vendredi 24 mai : soirée TTO avec une brasserie encore secrète

# le programme

LA SEMAINE

**Luppolo** - Bar - 31 Rue Victor Massé, 75009 Paris

- Des activités autour de la découverte et des dégustations de bières spécialement sélectionnées pour la période du festival.

**L'École B.** - Restaurant / Bar - 8 Rue Pierre Dupont, 75010 Paris

- Une carte accordée mets et bières avec les brasseries Thiriez et Spöre

**Black Mad Crawler** - Brewpub - 140 Bd Richard-Lenoir, 75011 Paris

- Vendredi 24 mai : un concert de rock avec leur sélection de bières accompagnées de tapas

**Brasserie BAPBAP** - Bar - 79 Rue Saint-Maur, 75011 Paris

- Préparez-vous pour un double, voire Triple TTO

**Les Cuves de Fauve** - Brewpub - 64 Rue de Charonne, 75011 Paris

- Mercredi 22 mai : dîner accords mets-bières.

- Le soir du jeudi 23 mai : soirée SpontaMixte, les 16 becs du brewpub vont funkner avec 100% de bières de fermentation spontanée ou mixte !

- Vendredi 24 mai : soirée TTO

**Biérocration** - Cave - 32 Rue de l'Espérance, 75013 Paris

- Un événement «Blaireaucratie & Supercons» avec les ami·e·s du bar Le Supercoin.

**La Bretelle** - Restaurant / Bar - 9 Rue Jean-Baptiste Berlier, 75013 Paris

- Apéro / pétanque pour allier la découverte de bières à un événement ludique et festif

**Octopussy** - Bar - 22 Rue de La Jonquière, 75017 Paris

- Soirée de lancement de la collab' multi bar avec la brasserie Malpolon et l'Octopussy, Nautilus, Gush!, Le Supercoin, Le Carburant, l'Atalante

**DBI** - Distributeur

- Jeudi 23 mai : TTO et Dégustation Siren à Ground Control

- Vendredi 24 mai : TTO Puhaste à l'Atalante

**Brasserie de la Goutte d'Or** - Brewpub - 28 Rue de la Goutte d'Or, 75018 Paris

- Jeudi 23 mai : TTO avec les brasseries Les Danaïdes et Le Soupir

- BGO Fish Week chez Salina avec un pairing bières et plats autour du poisson (date à confirmer)

**Brasserie Patoche** - *Brewpub - 32 Rue des Trois Frères, 75018 Paris*

**Le Supercoin** - *Bar - 17 Rue Boinod, 75018 Paris*

- Un événement «Blaireaucratie & Supercons» avec les ami·e·s de la cave Biérocra tie.

**La Robe & la Mousse** - *Bar - 3 rue monsieur le prince, 75006 Paris*

- Lundi 20 Mai à partir de 16h : Tap Take Over Hoppy Road

On ne présente plus cette brasserie française proche de Nancy. Très réputée pour ses NEIPAs, elle réalise aussi d'excellentes Sours et des Imperial Stouts !

**La Fine Mousse** - *Bar - 6 avenue Jean Aicard, 75011 Paris*

- Vendredi 24 Mai à partir de 17h : Tap Take Over Italien: CR/AK + Cantina Errante

Un double évènement avec 2 des meilleures brasseries italiennes. La brasserie CR/AK, très présente à Paris, est réputée pour la subtilité de ses IPA mais est aussi très experte en Lager. D'autres surprises seront à déguster. La brasserie Cantina Errante nous fait l'honneur de traverser la frontière pour vous faire goûter ses fermentations spontanées, amateur de bières acides vous ne pouvez pas louper cette dégustation !

**La Ruée vers l'Orge** - *Bar - 6 Rue des Fontaines du Temple, 75003 Paris*

- Soirée prochainement annoncée !

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

- Soirée prochainement annoncée !

## EN ILE-DE-FRANCE

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

- Préparez-vous pour les Jeux BIEROLYMPIQUES 2024 : 3 épreuves par équipe de 4 personnes : une de Force (Tir à la corde avec une mini piscine au centre), une de Vitesse (course de mini VTT : Course de relais par équipe avec un tracé qui fait le tour de la microbrasserie ), une d'agilité (Cornhole). Et pour finir le podium avec les bottes de foin.

**Beer's Hops** - *Bar - 10 Pl. Jean Baptiste Lully, 78210 Saint-Cyr-l'École*

- Une soirée TTO

**La Communale** - *Bar - 10 Bis rue de l'hippodrome, 93400 Saint-Ouen-sur-Seine*

- Découverte de bières et accord avec des produits de leurs stands marché.

**Brasserie d'Orville** - *Brasserie - 129 rue de Paris, 95380 Louvres*

- Jeudi 23 mai à partir de 17h : visite de la brasserie.

# le programme LE WEEK-END

LE WEEK-END : les 25 et 26 mai

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

**Le Grand Final c'est 60 brasseries franciliennes, françaises et internationales 100% artisanales et indépendantes à découvrir ! Au total plus de 200 bières à déguster à partir d'1€ !**



- **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





## Les concerts du samedi soir

Cette année encore, le Paris Beer Festival associe bière et musique avec 2 groupes et 2 DJ.



### THE BROKEN ARMS *Musique irlandaise*

Un printemps 2009, deux amis, Claire et Matthieu se sont retrouvés autour d'un verre et d'une idée :

- J'ai une idée !
- Attends, non, moi, j'en ai une meilleure !
- Attends, moi d'abord !
- Non, moi !
- Vas-y ! On fait de la musique irlandaise !
- C'est exactement mon idée !

Ainsi bien plus tard, après quelques

changement de line-up, comptant désormais Ana, Micha et Adrien en plus, ce groupe monté pour une date unique à l'origine se plaît à vous proposer son univers pas seulement irlandais, mais aussi country, cajun et indé, de concert en concert avec toujours la même fougue juvénile. Banjo, guitare, auto-harpe, contrebasse, accordéon, violons et chants feront vibrer les bars et salles de concerts !

<https://thebrokenarms1.bandcamp.com/>

### JAJ & THE FAMILY HOPE *Pop soul caribéenne*

Jaj & the Family Hope est une fable musicale en hommage à la Caraïbe et aux énergies queers. Portée par son syncrétisme spirituel arc-en-ciel, son héritage culturel puissant et béni.e par ses ancêtres visibles et invisibilisé.e.s, Jaj se raconte en chansons. Et, grâce au conte, l'audience danse et elle voyage, elle imagine et elle s'amuse, elle découvre et elle s'élève. Elle visite à son tour les lueurs du ciel caribéen, portée par un cycle de ré-love-ution, en forme

de croisée à 4 chemins, dont la magie fait écho au vaudou créole et aux cycles alchimiques du tarot et de l'astrologie. Ici, les mythes, les monstres et les divinités se parent d'habits dorés. On chante sur du reggae, on danse sur du carnaval et du bèlè, on contemple en jazz créole : ainsi de la pop soul caribéenne, musique syncrétique imaginée par Jaj, pour célébrer son identité.



<https://jaj-the-family-hope.bandcamp.com/album/soul-family>  
[https://www.youtube.com/channel/UCIn\\_cE3APW6tFlsFgXWS4Sg](https://www.youtube.com/channel/UCIn_cE3APW6tFlsFgXWS4Sg)  
<https://www.instagram.com/jaj.the.family.hope/>

# le programme LE WEEK-END

## **OBLMOV** *Dark Disco / Techno / New retro wave*

Oblomov est une DJ parisienne qui aime la musique à son image : froide. A l'affût des beats glacés, des percussions subtiles et des synthétiseurs retros, elle joue du dark disco, de la techno, de la new rétro wave et autres électros à frissons mais cette reine des neiges cache au fond d'elle un cœur croqui-fondant pour le rap queer, les divas des 90's et les années 80s. Elle est membre des collectifs L'Esprit Léger, La Mangrove et du trio VeSTeS.

<https://soundcloud.com/oblomovmusic>

<https://www.facebook.com/Oblomovmusic>

<https://www.instagram.com/oblomovmusic/>



## **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.



[https://soundcloud.com/dj-psychotrop\\_dj-amertume/](https://soundcloud.com/dj-psychotrop_dj-amertume/)

<https://www.facebook.com/psychotropamertume/>

<https://www.instagram.com/amertumemusic/>

## Les conférences

SAMEDI 25 MAI 2024

### 14h - Bières Trappistes, craft ou non ?

par le zythologue *Christophe Van de Vijver*

Conférence suivie d'échanges avec le public

*Il y a +/- 60 ans le nom 'craft beer' a fait son apparition aux Etats-Unis. A ce moment-là l'industrialisation de la production de la bière et la conglomération des brasseries était encore en plein développement. Maintenant les accros de la bière sont de plus en plus à la recherche de bières artisanales ou bières craft.*

*Qu'est-ce que cela signifie pour les abbayes Trappistes qui veillent sur la façon traditionnelle de brassage ? Christophe Van de Vijver, prof de zythologie à Bruxelles (Belgique) vous emmène dans la recherche si oui ou non les bières Trappistes sont des bières Craft.*

### 14h - De la terre au verre : l'impact d'une pinte de bière

par le brasseur *Damien Dorison* de *Brasserie Delabonne*

Conférence suivie d'échanges avec le public

*La bière se fabrique aux champs et se consomme beaucoup en ville. Dans l'empreinte carbone d'une bière, une part (très) importante est liée au fret : Fret des matières premières vers la brasserie, Fret de la bière vers le lieu de vente ou de consommation (domicile).*

*Lors de cette présentation, nous proposons de vous montrer quelles sont les grandes masses du bilan carbone de la filière brassicole artisanale (aux champs, à la malterie, brasserie, distribution). Nous proposons d'expliquer, à la lueur de cela, les choix que peut faire le brasseur sur ses approvisionnements en matières premières et sur ses circuits de distribution. Nous proposons d'expliquer comment le consommateur peut devenir acteur de la transition en faisant des choix éclairés lorsque les informations lui sont communiquées.*

*Damien DORISON dirige la brasserie Delabonne qu'il a créé en 2020 à Chartres. Le projet de la brasserie est de produire des bières bio en ultra-local et de les distribuer en circuit court afin d'en limiter l'impact environnemental, de démontrer que la transition est possible.*

### 15h - Atelier Fermentation : Les levures phénoliques (POF+) et les bières blanches

par *Enguerrand Abt*, spécialiste levure de *Fermentis*

Atelier réservé à 20 personnes - Participation sur réservation

*Venez participer à un atelier traitant de l'effet de la levure sur le profil aromatique de la bière. Nous nous concentrerons sur la fabrication des bières blanches, les levures utilisées pour leur production avec leur notes spécifiques de bananes et de clous de girofle.*

*Nous goûterons ensuite 3 bières avec une base maltée similaire faites avec 3 souches différentes pour découvrir la diversité aromatique que permet la levure.*

## **16h - Du champ à la cuve - participez à la création d'une bière en live !**

par Alice, fondatrice de Motler Hops

Conférence interactive et participative.

L'aventure commence en 2017 lorsque Alice découvre le brassage amateur au Mexique, après deux ans loin de sa région natale du nord de la France et de ses bières belges, qui commençaient sérieusement à lui manquer. Un premier brassin loin d'être réussi qui lui donne pourtant l'envie d'en apprendre davantage et de réitérer l'expérience. De retour en France en 2020, elle souhaite lier passion et travail et, constatant rapidement le manque d'ingrédients spécifiques qu'elle utilisait au Mexique pour brasser, elle crée en 2021 MotlerHops, une boutique en ligne dédiée aux ingrédients pour le brassage de la bière. En parallèle, elle crée une chaîne YouTube, où elle partage recettes et conseils. Cette passion l'amène aujourd'hui à participer au Paris Beer Festival, en proposant la création en direct d'une recette collaborative, invitant à l'interaction et à la participation ludique de chacun.

## **DIMANCHE 26 MAI 2024**

## **15h - Les bières sans alcool : un marché ouvert aux brasseries artisanales ?**

par Marceau Parisse, formateur à l'IFBM

Conférence suivie d'échanges avec le public.

Les bières sans alcool se sont largement implantées depuis plusieurs années dans le rayon «bière» de nos grandes surfaces. Une tendance loin de s'essouffler puisque le chiffre d'affaires de ces ventes ne cesse de progresser d'année en année dans notre pays. Aujourd'hui, bars et cavistes spécialisés surfent sur la vague en étoffant leurs références pour tenter de séduire n'importe quel consommateur de bière. Voilà un marché porteur sur lequel bon nombre de microbrasseries aimeraient bien se pencher et rivaliser avec les plus grands industriels. Mais comment développer ce genre de produit à échelle artisanale ? Quelles sont les solutions envisageables aujourd'hui ? Ce seront les sujets de cette conférence.

Diplômé d'un Master en Procédés Fermentaires pour le vin, la bière et les spiritueux, Marceau Parisse a travaillé comme brasseur à la brasserie The Piggy Brewing Company (54) puis pendant 2 ans à la brasserie Deck&Donohue comme brasseur et responsable qualité. Il a intégré l'IFBM en septembre 2023.

## **16h - Faut-il juger une bière par son étiquette ? La place du design dans la stratégie des microbrasseries**

par Fabrice Fadiga, fondateur Éthyquette

Conférence suivie d'échanges avec le public.

Comment faire passer les valeurs de sa brasserie et raconter une bière en une étiquette ? Est-ce vraiment possible ? Faut-il attirer l'œil à tout prix ?

Le choix d'une étiquette est un jeu d'équilibriste entre marketing et sincérité. Il est nécessaire de

*trouver la bonne nuance et ne pas oublier l'objectif initial : brasser de bonnes bières. D'autant plus en cette période économique compliquée où chaque dépense se doit d'être rentabilisée. Impact sur les consommateurs, développement des IA génératives, venez étudier les problématiques qui se cachent derrière les illustrations de vos bières préférées. Fabrice Fadiga travaille dans le domaine de l'édition et du webmarketing. Grand amateur de bandes dessinées et de bières, il a fondé Ethyquette, un service de création graphique éthique mettant en relation artistes et professionnels pour sublimer leurs produits.*

**17h - Bières Collaboratives - Substantifique moelle du mouvement craft : entre démarches authentiques, amitiés sincères jusqu'aux dérives commerciales**  
par Karim Dubois, ancien président et membre d'honneur du Paris Beer Club  
Conférence suivie d'échanges avec le public

*Venez découvrir l'envers du décor des collaborations brassicoles en revenant à leurs origines : Comment se déroulent-elles ? En quoi consistent les premières collaborations ? Quelles dérives ont pu émerger ? Le fil conducteur est de démystifier les bières collaboratives pleines de promesses chez le grand public, surtout lorsque leurs brasseries préférées s'associent pour en faire une. Et tout cela en incluant un florilège des collaborations les plus incongrues et les plus folles ! Ancien président du Paris Beer Club et responsable du Grand Final, Karim Dubois intervient dans la presse spécialisée et comme juré au France Beer Challenge.*



# les 60 brasseries



# 28

**brasseries  
franciliennes**

The Chubby Brewing Company

Brasserie de la Goutte d'Or

L'instant

Brasserie Patoche

Brasserie des regards

Mashrooms

O'clock Brewing

Brasserie d'Orville

Oskare

Brasserie Outland

Paname Brewing Cie

Black Mad Crawler

Brasserie Petite Couronne

Microbrasserie Second Degré

Tricyclhop

WAB - We Are Brewers

L'Alfortvillaise

3ienchs

Archipel

Microbrasserie Balthazar

Brasserie BAPBAP

Soquee Brewing

Les bières de Belleville

Brasserie du Grand Paris

Crazy Hops

Croix de Chavaux Brewery

Brasserie de l'Étre

Fauve Craft Bière

*Yvelines*

*Paris*

*Seine-et-Marne*

*Paris*

*Paris*

*Paris*

*Yvelines*

*Val-d'Oise*

*Paris / Bruxelles*

*Val-de-Marne*

*Paris / Seine-Saint-Denis*

*Paris*

*Hauts-de-Seine*

*Seine-et-Marne*

*Yvelines*

*Paris*

*Seine-et-Marne*

*Val-de-Marne*

*Paris*

*Paris*

*Paris / Val-de-Marne*

*Paris*

*Paris*

*Seine-Saint-Denis*

*Seine-et-Marne*

*Seine-Saint-Denis*

*Paris*

*Paris / Hérault*

# les 60 brasseries



# 27

## brasseries du reste de la France

Little Atlantique Brewery  
Mogwai Beer Company  
Microbrasserie Somi  
Daddy Brew  
Brasserie Thiriez  
Brasserie Jukebox  
La Malpolon  
Brasserie Mappiness  
Noiseless  
Brasserie BAM  
Brasserie Thibord  
Brasserie Chromatique  
Brasserie Les deux amants  
Topsy Brewing  
Les Danaïdes  
Sparkle  
Bloom Pop  
Senses Brewing  
Smash  
Brasserie Galibier  
La Franche  
Brasserie Greenwich  
Brasserie Delabonne  
Monochrome / Blue Donkey  
Nuage Craft Beer  
Arcka  
Distillerie de Shlag

Loire-Atlantique  
Bas Rhin  
Hérault  
Nord  
Nord  
Charente  
Hérault  
Rhône  
Alpes Maritimes  
Dordogne  
Aube  
Pas de Calais  
Eure  
Nièvre  
Rhône  
Morbihan  
Ille et vilaine  
Marne  
Ille et vilaine  
Savoie  
Jura  
Pyrénées Atlantiques  
Eure et Loir  
Drome  
Maine et Loire  
Isère  
Aveyron

# les 60 brasseries



# 5

**brasseries  
internationales**

Siren  
De la Senne  
Chien Bleu  
Pühaste  
Crak

Wokingham   
Bruxelles   
Genève   
Tartu   
Padoue 



# les chiffres

## LES CHIFFRES DE LA 10E ÉDITION (2023)

### Semaine d'événements

5

JOURS

3400

FESTIVALIERS



46

ÉVÉNEMENTS DANS PARIS  
ET EN ÎLE-DE-FRANCE



ORGANISÉS PAR

35

PARTICIPANTS  
OFFICIELS

### Grand Final à Ground Control

2

JOURS



3000

VISITEURS

59

MICROBRASSERIES  
PRÉSENTES



## Ground Control, un lieu de vie culturel, indépendant et engagé. Rendez-vous les 25 et 26 mai !

Après une semaine d'événements à Paris et en Île-de-France, le Paris Beer Festival s'installera les 25 et 26 mai 2024 à Ground Control, dans le 12<sup>e</sup> 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 m<sup>2</sup>** 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<sup>ème</sup>

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

[www.groundcontrolparis.com](http://www.groundcontrolparis.com)

## 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 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.e.s passionné.e.s !



## 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 des visites de brasseries, des conférences, des dégustations... Une communauté de près de 300 membres passionné.e.s à fin 2023.

### **Mais aussi...**

Des activités tout au long de l'année pour apporter la bière artisanale et locale parfois là où on 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 déductions dans des caves, bars, brasseries de Paris et d'Île-de-France.

**Plus d'informations sur [parisbeerclub.fr](https://parisbeerclub.fr)**





### **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 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](http://www.groundcontrolparis.com)



### **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/>



**Comptoir agricole est une coopérative agricole** qui rassemble 43 agriculteurs en Alsace pour 461 Ha de houblons plantés. 800 tonnes de houblon ont été récoltées 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% français 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

des charges précis pour une qualité optimale. «Un bon houblon, pour les meilleures bières du monde», en quelque sorte. Plus d'informations sur la marque Hop France sur [comptoir-houblon.fr](http://comptoir-houblon.fr)



**L'IFBM, Institut Français des Boissons de la Brasserie et de la Malterie, est le centre technique et de formation en Brasserie-Malterie en France depuis 1962.** Depuis 2002, plus de 700 personnes sont venues se former à la microbrasserie avec des formations variées et reconnues dans la profession, participant ainsi à l'essor de la brasserie artisanale française. Il est aussi un outil pour tous les professionnels de la filière, et propose aux brasseries son accompagnement : lancement, conseils, analyses, développement.  
[ifbm.fr](http://ifbm.fr)



**Agronet** est une entreprise fondée en 1992 et dédiée à la distribution de produits de haute qualité pour les brasseries et les entreprises du secteur alimentaire. Sa division spécialisée dans les brasseries offre au client des services et conseils sur mesure. Agronet est le distributeur exclusif de Simpsons Malt en France, en Espagne et au Portugal.

Spécialiste du maltage depuis 1862, la société **Simpsons Malt** produit une gamme très étendue de malts de haute qualité, y compris des malts torréfiés spéciaux destinés au brassage, à la distillation et aux industries alimentaires.

[www.agronetbrewing.com](http://www.agronetbrewing.com)



Née en 2020, **Soofût est une entreprise qui propose aux brasseries artisanales la mutualisation d'une laveuse éco-performante et d'un parc de fûts.** Elle a pour objectif de réduire et de contrer l'utilisation des fûts plastiques à usage unique en permettant aux producteurs locaux d'accéder facilement aux fûts ré-employables en acier inoxydable. Actuellement, les fûts jetables en PET

utilisés par de nombreux producteurs terminent dans les déchetteries de nos régions et ne sont ensuite pas recyclés.

Soofût est présent en île de France, Pays de la Loire, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône Alpes Auvergne, Nouvelle Aquitaine et Occitanie.

Soofût est une entreprise de l'ESS (Economie Sociale et Solidaire), avec agrément ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale), et favorise dans le cadre de ses activités l'insertion sociale et professionnelle de personnes éloignées de l'emploi ou en situation de handicap.

[www.soofut.com](http://www.soofut.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/>



**La Compagnie des Boissons Vivantes (LCBV)** est une société spécialisée dans la distribution de bières artisanales françaises et internationales. Nous sélectionnons le meilleur de la bière "craft" et livrons uniquement les professionnels (CHR, cavistes, épicerie fines, etc.) sur la région parisienne et partout en France. [www.lacompagniedesboissonsvivantes.fr/](http://www.lacompagniedesboissonsvivantes.fr/)

---



### **Adhetex**

Créée en 1992, la société Adhetex s'est spécialisée dans la Sérigraphie, Broderie, Flocage et Impression Numérique. Que vous soyez un créateur de votre propre marque, une entreprise, un club sportif, une association ou particulier, Adhetex saura valoriser votre image en vous proposant des textiles de qualités. L'expérience que nous avons acquise depuis toutes ces années nous permet de garantir une qualité de service. Les machines sont sur place... Le savoir-faire aussi. [www.adhetex.com/](http://www.adhetex.com/)

---



**StickerApp est une marque suédoise renommée dans le monde des autocollants personnalisés et étiquettes**, appréciée par les esprits créatifs et les petites et grandes entreprises du monde entier. Nous proposons une large gamme de matériaux, tous dotés d'effets cools et uniques pour une touche d'originalité supplémentaire. [www.stickerapp.fr/](http://www.stickerapp.fr/)

---



### **Inkpres**

Chez Inkpres nous fabriquons des sous-bocks en carton absorbant Beermat de 1,5 mm d'épaisseur et 600 gr/m2. De plus, l'impression est de haute qualité recto verso ce qui permet une réutilisation des sous-bocks même après 10 services. [www.inkpres.com/](http://www.inkpres.com/)





### **Solutions évènements**

Leader de la location de matériel événementiel et mobilier de réception, Solutions Évènements dynamise et développe le secteur en proposant un catalogue de 3000 références pour la fourniture et l'aménagement des événements professionnels ou particuliers. Soutien des entreprises communicantes, partenaire des agences événementielles et des lieux de réception, Solutions Évènements dédie un interlocuteur unique pour la gestion de chaque opération.

[www.solutions-evenements.fr/](http://www.solutions-evenements.fr/)

---

# 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.

**01** Chacun·e se doit de respecter toute personne présente sur le festival (bénévoles, festivalier·ère·s, brasseur·se·s, partenaires et exposant·e·s, ...) ainsi que le lieu où se déroule l'événement.

**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 personnes présentes au stand Merch portant un t-shirt vert.

**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'événement ou de l'association sans remboursement, seront prises contre les personnes qui enfreignent ces règles.

# contacts

## AGENCE RP HELLO MERCI

**Julien Brault**

[jbrault@hello-merci.fr](mailto:jbrault@hello-merci.fr) - Tél. 06 73 97 36 71

## PARIS BEER CLUB

**Marion Praz, Présidente**

[marion.praz@parisbeerclub.fr](mailto:marion.praz@parisbeerclub.fr) - Tél. 06 18 01 63 50

**Aymeric Guidoux, Responsable Grand Final**

[aymeric.guidoux@parisbeerclub.fr](mailto:aymeric.guidoux@parisbeerclub.fr) - Tél. 06 74 91 53 56