

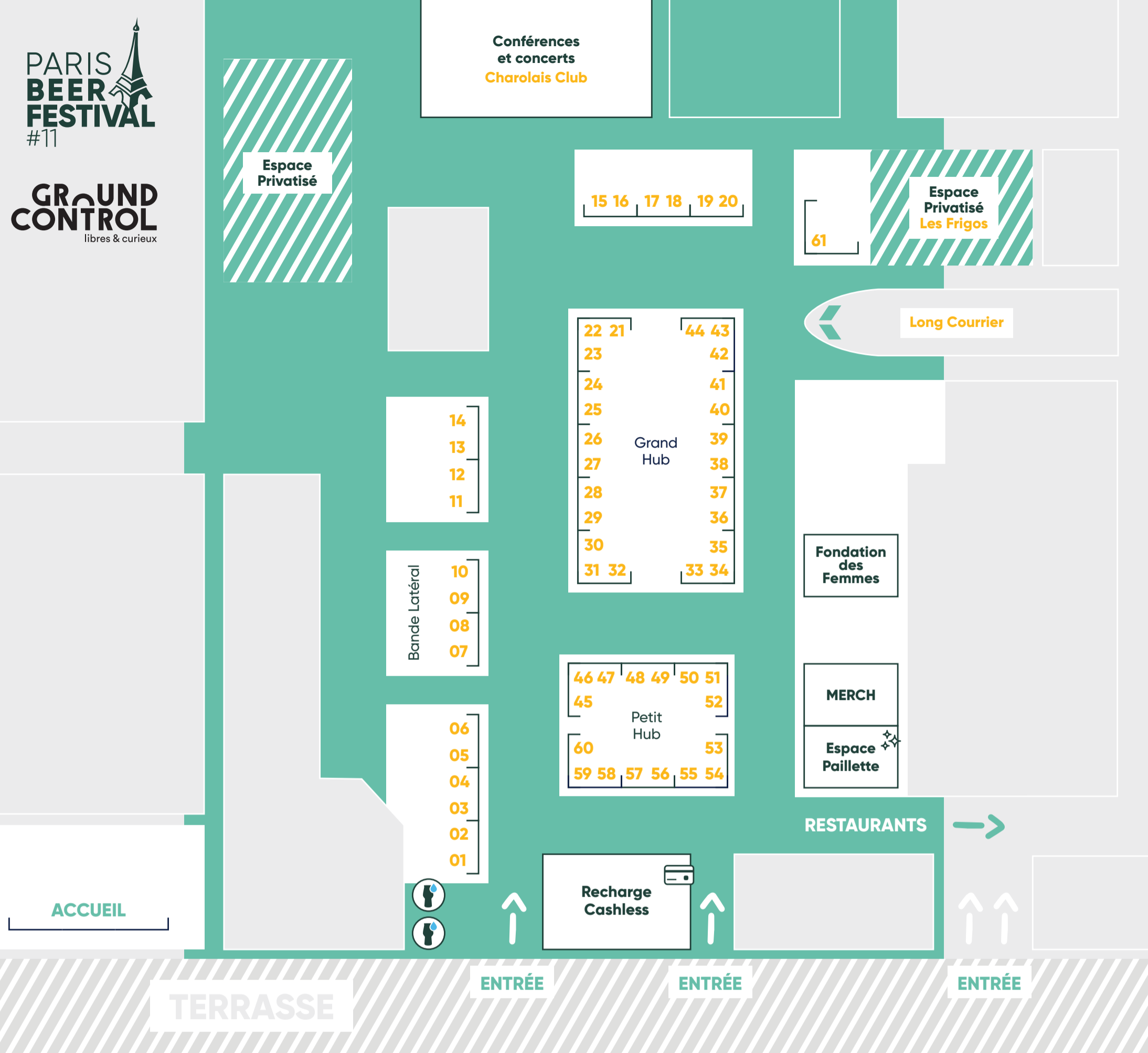
le programme

[Le plan des brasseries](#) ↓

[Les conférences](#) ↓

[Les concerts](#) ↓

[La charte](#) ↓



- 01 Brasserie Greenwich
- 02 Brasserie BAM
- 03 Brasserie Jukebox
- 04 Little Atlantique Brewery
- 05 Nuage Craft Beer
- 06 Brasserie Smash
- 07 Sparkle
- 08 Bloom Pop Brewpub
- 09 Brasserie de l'Être
- 10 Chubby Brewing Company
- 11 Oclock Brewing
- 12 Tricylhop
- 13 Petite Couronne
- 14 Brasserie du Grand Paris
- 15 Siren
- 16 Pühaste
- 17 Brasserie Chromatique
- 18 Brasserie Thiriez
- 19 Daddy Brew
- 20 Senses Brewing

- 21 Brasserie De la Senne
- 22 Crak
- 23 Cantina Errante
- 24 Brasserie les Deux Amants
- 25 Brasserie Patoche
- 26 Paname Brewing Company
- 27 WAB
- 28 La Goutte d'Or
- 29 Brasserie des Regards
- 30 Mashrooms
- 31 Archipel
- 32 Microbrasserie Balthazar
- 33 Crazyhops
- 34 Black Mad Crawler
- 35 Les Bières de Belleville
- 36 Microbrasserie Second Degré
- 37 Brasserie d'Orville
- 38 3ienchs
- 39 L'alfortvillaise
- 40 Outland

- 41 Croix de Chavaux Brewery
- 42 L'instant
- 43 Brasserie Thibord
- 44 Mogwai Beer Company
- 45 Brasserie Delabonne
- 46 Oskare
- 47 Soquee Brewing
- 48 Brasserie BAP BAP
- 49 Tipsip Brewing
- 50 La Franche
- 51 Mapiness
- 52 Les Danaïdes
- 53 Chien Bleu
- 54 Brasserie Galibier
- 55 Arcka
- 56 Monochrome/Blue monkey
- 57 Noiseless
- 58 Microbrasserie Somi
- 59 La Malpolon
- 60 Fauve Craft Bière
- 61 Distillerie de Schlag

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. **Salle Charolais Club**

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.

15h - 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. **Salle Charolais Club**

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. **Salle Les Frigos**

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.

les conférences

SAMEDI 25 MAI 2024

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. **Salle Charolais Club***

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.

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. **Salle Charolais Club**

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. **Salle Charolais Club**

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. **Salle Charolais Club**

Venez découvrir l'envers du décor des collaborations brassicoles en revenant à leurs origines : Comment se déroulent-elles ? En quoi consistaient 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 concerts

SAMEDI 25 MAI 2024



19h *Salle Charolais Club* **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 changements 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/>

20h *Salle Charolais Club* **JAJ HOPE**

Pop soul caribéenne

Jaj Hope est une fable musicale en hommage à la Caraïbe et aux énergies queers.

Porté.e 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 lieux 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.instagram.com/jaj.the.family.hope/>

les concerts

SAMEDI 25 MAI 2024

21h *Long Courier*

OBLOMOV

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/>



22h *Long Courier*

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

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

la charte

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



**Paris
Beer
Club**