

DOSSIER DE PRESSE



**SALON DU
BRASSEUR**

POUR BRASSEURS PROFESSIONNELS
ET BRASSEURS AMATEURS

13-14
AVRIL
PARC EXPO NANCY
2018

www.salondubrasseur.com

PARC EXPO GRAND NANCY CONGRÈS & ÉVÉNEMENTS



**Fête
DES BIÈRES**

PARC EXPO
DE NANCY

SOIRÉE FESTIVE
SAMEDI 14 AVRIL 2018
À PARTIR DE 20H

MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS
DIMANCHE 15 AVRIL 2018
DE 10H À 18H

www.salondubrasseur.com

PARC EXPO GRAND NANCY CONGRÈS & ÉVÉNEMENTS



SOMMAIRE

ÉDITO DU PRÉSIDENT DE GRAND NANCY CONGRÈS & ÉVÈNEMENTS	Page 2
ÉDITO DU PRÉSIDENT DU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE	Page 3
PARTENARIAT SALON DU BRASSEUR / MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS	Page 4
PRÉSENTATION DES 2 ÉVÈNEMENTS	Page 5
SALON DU BRASSEUR (SALON PRO) : INFOS PRATIQUES	Page 6
SALON DU BRASSEUR (SALON PRO) : LISTE DES EXPOSANTS	Page 7
SALON DU BRASSEUR (SALON PRO) : CONFÉRENCES	Page 9
SALON DU BRASSEUR (SALON PRO) : TEMPS FORTS	Page 11
FÊTE DES BIÈRES SOIRÉE FESTIVE : PRÉSENTATION	Page 13
FÊTE DES BIÈRES SOIRÉE FESTIVE : INFOS PRATIQUES	Page 14
FÊTE DES BIÈRES MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS : PRÉSENTATION	Page 15
FÊTE DES BIÈRES MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS : INFOS PRATIQUES	Page 16
FÊTE DES BIÈRES MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS : LISTE DES EXPOSANTS	Page 17
FÊTE DES BIÈRES MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS : ANIMATIONS	Page 19
RENDEZ-VOUS EN 2019	Page 21
ANNEXE 1 : INFOS, FORMATIONS DU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE	Page 22
ANNEXE 2 : PRÉSENTATION BIÈRE DES MOINES DE ST-WANDRILLE	Page 24
ANNEXE 3 : LISTE DES BRASSERIES EN LORRAINE	Page 25
ANNEXE 4 : LE MARCHÉ DE LA BIÈRE	Page 27



ÉDITO



ÉDITO DU PRÉSIDENT DE GRAND NANCY CONGRÈS & ÉVÈNEMENTS

Nous sommes très heureux de vous accueillir sur cette première édition du Salon du Brasseur et de la Fête des Bières organisés par Grand Nancy Congrès & Événements, en collaboration avec le Musée Français de la Brasserie.

Terre brassicole par excellence, la Région Grand-Est est pleinement légitime à accueillir le premier rendez-vous professionnel de la filière en France.

Dès lors, afin de poursuivre le développement de ce salon initié par Benoît TAVENEAUX, Président du Musée Français de la Brasserie et par le Maire de Saint-Nicolas-de-Port, Luc BINSINGER, et afin de mieux servir la filière, il était devenu indispensable de donner au Salon du Brasseur l'espace dont il avait besoin.

Comme vous le constaterez, le salon professionnel a bien grandi. Installé sur 4 000 m², regroupant plus de 100 exposants et marques, ce nouveau format permettra aux brasseurs d'aller à la rencontre de leurs fournisseurs, d'en identifier de nouveaux et de développer leurs activités.

En France comme en Europe, la brasserie artisanale connaît une croissance forte, portée par la soif des consommateurs de produits authentiques, régionaux et diversifiés.

Bien plus qu'un phénomène de mode, nous sommes certains que ce mouvement va se poursuivre et que notre Salon du Brasseur accompagnera le dynamisme du Marché Bières & Saveurs. Aussi, nous poursuivrons nos efforts pour faire grandir ce rendez-vous leader en France et l'ouvrir à nos voisins européens.

Pour accompagner ce développement de la brasserie artisanale, nous avons également initié la Fête des Bières, toujours en partenariat avec le Musée Français de la Brasserie. Au travers d'une soirée festive, qui conjuguera convivialité, produits du terroir et dégustation de bières, et du Marché Bières & Saveurs, qui, nous l'espérons, s'imposera rapidement comme un temps fort pour l'activité des brasseurs, nous souhaitons renouer avec l'histoire et la richesse de notre territoire sur la filière brassicole.

C'est donc un événement unique en France par sa taille et son exhaustivité que Grand Nancy Congrès & Événements vous invite à parcourir et qui, nous en sommes convaincus, grandira au fil de ses éditions à venir.

Pierre Boileau

Président du Conseil d'Administration de
Grand Nancy Congrès & Événements


**GRAND
NANCY**
CONGRÈS &
ÉVÈNEMENTS




ÉDITO



ÉDITO DU PRÉSIDENT DU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE

Ouvert en 1988, le Musée de la Brasserie s'est, dès le début des années 1990, impliqué dans l'activité de brassage en petite quantité. Sans délaisser la conservation patrimoniale qui est sa vocation première, l'association a mis en place une brasserie pilote ayant pour

objectif de présenter à ses visiteurs la fabrication de bière de façon concrète. Rapidement, à la demande de brasseurs amateurs et des premiers artisans installés en France, elle a lancé des formations dans les domaines du brassage, de la microbiologie, de la gestion d'une micro-entreprise, du maltage de céréales.

Enfin, elle a créé le Salon du Brasseur qui vise à offrir aux professionnels, aux futurs professionnels et aux amateurs passionnés par la brasserie, une vitrine des produits et matériels disponibles pour cette activité. D'année en année, avec le soutien actif de la ville de Saint-Nicolas-de-Port, grâce aux conférences techniques données par d'éminents spécialistes et à la dynamique équipe du Musée, le salon s'est développé. Stimulé par le formidable renouveau de la brasserie artisanale en France, il a attiré de plus en plus de monde au point de devenir le lieu de rencontre annuel incontournable de tous ceux qui s'intéressent au brassage et aux activités liées à la fabrication de la bière.

En cette année 2018, trentième anniversaire du Musée, une nouvelle étape est franchie : le Salon du Brasseur, trop à l'étroit dans les locaux portois mis à sa disposition, s'installe au Parc des Expositions de Nancy.

Ce n'est un secret pour personne que la décision de voir déménager la principale manifestation du Musée de la Brasserie de Saint-Nicolas-de-Port à Nancy a fait débat mais, encouragé par l'accueil chaleureux des équipes de Grand Nancy Congrès & Évènements, le choix a été pris de donner au Salon la chance de poursuivre son développement.

Gageons que les équipes du Musée de la Brasserie et de Grand Nancy Congrès & Évènements sauront, ensemble, faire de cette édition 2018 un succès en maintenant au Salon du Brasseur son esprit d'ouverture et sa convivialité qui en font sa saveur.

Benoît Taveneaux,

Président du Musée Français de la Brasserie



Ville de
ST NICOLAS DE PORT



UN PARTENARIAT

GRAND NANCY CONGRÈS & ÉVÈNEMENTS

Avec une direction et une équipe uniques, Grand Nancy Congrès & Évènements gère et exploite deux sites événementiels complémentaires que sont le Centre de congrès Prouvé et le Parc Expo de Nancy et organise ses propres événements. La société est présidée par Pierre BOILEAU et dirigée par Béatrice CUIF-MATHIEU Directeur général, par ailleurs Commissaire général des salons.

Le Salon Habitat Déco, le Salon des Antiquaires, le Salon des Métiers d'Art, le Salon du Brasseur et la Fête des Bières ainsi que la Foire Internationale de Nancy constituent les manifestations produites par Grand Nancy Congrès & Évènements en 2018.

UN PARTENARIAT AVEC LE MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE

Le 5 octobre 2017 a été signé entre Grand Nancy Congrès & Évènements et le Musée Français de la Brasserie un protocole de collaboration afin de donner au Salon du Brasseur et au Marché Bières & Saveurs l'espace dont il a besoin aujourd'hui.

Le but de ce partenariat :

- Installer le Salon du Brasseur au Parc Expo et ainsi lui offrir la possibilité de se développer tout en conservant ses forces et ses particularités
- Contribuer à faire du Salon du Brasseur le rendez-vous incontournable de la brasserie artisanale en France et conforter ainsi sa position de leader français et européen dans un marché en pleine expansion.
- Développer le Marché Bières et Saveurs pour proposer au grand public des produits artisanaux issus de notre région.

En 2018, le **Salon du Brasseur** et le **Marché Bières et Saveurs** s'installent donc au Parc des Expositions de Nancy dans un hall de 6700m² regroupant plus de 180 exposants, professionnels et artisans réunis.

Le Salon du Brasseur aura lieu les 13 et 14 avril 2018, et le Marché Bières & Saveurs le dimanche 15 avril 2018.

À cette occasion, les équipes de Grand Nancy Congrès & Évènements et du Musée Français de la Brasserie ont eu l'idée de créer l'événement **Fête des Bières** afin de proposer une soirée festive le samedi soir 14 avril 2018 comme préambule au Marché Bières & Saveurs.



PRÉSENTATION

PRO



JE SUIS **BRASSEUR**
PROFESSIONNEL
OU AMATEUR

RENDEZ-VOUS AU

SALON DU BRASSEUR

QUAND ?

VENDREDI 13
ET SAMEDI 14 AVRIL 2018
DE 10H À 18H

TARIFS ?

5€ SANS BADGE
GRATUIT AVEC BADGE

OÙ ?

AU PARC EXPO
DE NANCY !

PUBLIC



JE SUIS
AMATEUR
DE BIÈRES

RENDEZ-VOUS À

LA FÊTE DES BIÈRES

2 ÉVÈNEMENTS
2 DATES
1 LIEU

SOIRÉE
FESTIVE

QUAND ?

SAMEDI 14 AVRIL
DE 20H À 00H

TARIFS ?

- 8€ + UN ÉCOUP SÉRIGRAPHIÉ OFFERT
- GRATUIT - 12 ANS INCLUS

MARCHÉ BIÈRES
& SAVEURS

QUAND ?

DIMANCHE 15 AVRIL
DE 10H À 18H

TARIFS ?

- 5€ + UN VERRE À DÉGUSTATION OFFERT

OÙ ?

AU PARC EXPO
DE NANCY !

www.salondubrasseur.com

SALON DU BRASSEUR

SALON PROFESSIONNEL

INFOS PRATIQUES

DATES ET HORAIRES

Vendredi 13 et samedi 14 avril 2018 de 10h à 18h

TARIFS ET BADGES

- **Entrée** : 5€ sans badge
Ouvert aux professionnels et brasseurs amateurs
- Entrée gratuite sur présentation de son badge
- Billetterie :
 - En ligne : salondubrasseur.badge.events
 - Aux caisses du Parc Expo

SE RENDRE AU SALON

- **Bus** :
Ligne 14 – Nancy Centre de Congrès Prouvé < > Ludres
Arrêt Saint François d'Assise
Plus d'infos sur la ligne 14 sur www.reseau-stan.com
- **Voiture** : Parking gratuit (1 800 places)
Places réservées PMR à proximité des caisses

Adresse GPS :

Parc des Expositions
Rue Catherine Opalinska
54500 Vandoeuvre-lès-Nancy

SE LOGER

Plateforme hôtelière :

Besoin d'un logement sur Nancy ? Consultez notre plateforme hôtelière ! Nous vous offrons la possibilité de réserver votre hébergement sans frais de dossier pour les nuits du 11, 12, 13, 14 et 15 avril 2018 – dates et nombre de nuits à votre convenance sur cet intervalle.
Infos sur www.salondubrasseur.com

SERVICE VISITEURS

- **Distributeur de billets (DAB)**
DAB La Poste derrière le bâtiment Administration, face au Hall A
- **Navettes gratuites vers le Musée Français de la Brasserie pour le public**
L'entrée du Musée Français de la Brasserie de Saint-Nicolas-de-Port est exceptionnellement gratuite pour les exposants et les visiteurs du salon du Brasseur et du Marché Bières & Saveurs.
Navettes gratuites au départ du Parc Expo, les 13, 14 et 15 avril à 14h30.
Reprise au Musée Français de la Brasserie à 16h30 et retour au Parc Expo.



SALON DU BRASSEUR

SALON PROFESSIONNEL

LISTE DES EXPOSANTS

ENSEIGNE	THÉMATIQUE	PAYS	SITE WEB
ACTEMIUM PROCESS & MESURES	FABRICATION	FRANCE	
ADD INFORMATIQUE SOLUTIONS	SERVICES	FRANCE	www.solutionbrasseur.fr
AEB FRANCE	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.aeb-group.com
AKXES BRASSERIE	FABRICATION	FRANCE	http://www.akxes-brasserie.fr/
ALFA LAVAL FRANCE & NWA	FABRICATION	FRANCE	www.alfalaval.fr
ALFATEK	FABRICATION	ITALIE	www.alfatek.it/
ALTHENO ÉTIQUETTES	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.altheno.com
AMOS INDUSTRIE	FABRICATION	FRANCE	www.amos-industrie.com
ANFRAY	FABRICATION	FRANCE	www.anfray.fr
ANTON PAAR FRANCE	EQUIPEMENT LABORATOIRE	FRANCE	www.anton-paar.com/fr-fr/
AUTAJON ETIQUETTES	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.autajon.com/fr/
B TO BEER	SERVICES	FRANCE	https://www.btobeer.com/
BARRIQUAND ECHANGEURS	FABRICATION	FRANCE	www.barriquand.com
BRAMATECH-IFIND / IFIND-BRAMATECH	FABRICATION	FRANCE	
BRASSERIE GEST'	SERVICES	FRANCE	www.al-informatique.fr
BRASSEURS DE FRANCE	SERVICES	FRANCE	www.brasseurs-de-france.com
BRAUKON	FABRICATION	FRANCE	www.braukon.de
BRELEX S.R.O	MATIERES PREMIERES	ALLEMAGNE	www.brelex.cz
BREWLINE	MATIERES PREMIERES	REPUBLIQUE TCHEQUE	www.brewline.fr
BREWPAK	MATIERES PREMIERES	FRANCE	https://brewpark.com/
BREWTEC EUROPE PETAINER FRANCE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.brewtec.eu
BRIVE TONNELIERS	ACCESSOIRES ET DIVERS	FRANCE	www.brive-tonneliers.com
CANELLITECH SRL	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.canellitech.com
CDA - TONNELERIE RADOUX - PRONEKTAR	CONDITIONNEMENT	ITALIE	www.cdafrance.com
CFT GROUP	FABRICATION	FRANCE	www.cft-groupe.com
CG INDUSTRY ECOFASS	CONDITIONNEMENT	ITALIE	www.ecofass.com
CLIMCO ETIQUETTES	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.climco.fr
COENCO MICROBREWRIES	FABRICATION	FRANCE	www.coenco.be
COSTRAL SA	CONDITIONNEMENT	BELGIQUE	www.costral.fr
CRIQUET-MOULIS	FABRICATION	FRANCE	www.criquetmoulis.com
CTA	FABRICATION	FRANCE	www.cta.fr
DESTILA	FABRICATION	FRANCE	www.destila.eu
DUMONT-FRANCE CAVE	CONDITIONNEMENT	REPUBLIQUE TCHEQUE	www.dumont-francecave.com
EASYBRAÜ BY IMPIANTINOX	FABRICATION	FRANCE	www.easybrau.com
EUROSTAR SRL	CONDITIONNEMENT	ITALIE	www.eurostar.it
FASS-FRISCH GMBH	CONDITIONNEMENT	ITALIE	www.fass-frisch.com
FERMENTIS	CONDITIONNEMENT	ALLEMAGNE	www.fermentis.com
FOURAGE-CTI	MATIERES PREMIERES	FRANCE	www.fourage-cti.fr
GAI	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.gaifrance.fr
GAUTHIER	CONDITIONNEMENT	FRANCE	
GILIMPEX BORELLI	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.gilimpex.be
GLASS CONSULT ALAIN PAULY	CONDITIONNEMENT	BELGIQUE	
GSC CART 4EME GÉNÉRATION	EQUIPEMENTS DISTRIBUTION	BELGIQUE	
HOP FRANCE	CONDITIONNEMENT	FRANCE	www.comptoir-houblon.fr
IFBM / QUALTECH	MATIERES PREMIERES	FRANCE	http://www.qualtech-groupe.com/
IMPIANTI TOSCANA INOX SRL	SERVICES	FRANCE	www.toscanainox.com
IMPRIMERIE DE L'EPERON ETIQUETTE	FABRICATION	ITALIE	www.imprimerie.com
INDUSTRIAS CÉSPEDES	CONDITIONNEMENT	ITALIE	www.icespedes.com
ITB / LE COMPTOIR SAS / DU BRASSEUR	FABRICATION	FRANCE	www.itb-colmar.fr
JEANNOT RESISTANCES	FABRICATION	FRANCE	www.jeannot.fr
KASPAR SCHULZ	FABRICATION	FRANCE	www.kaspar-schulz.de
KLEEMANN METALLVERPACKUNGEN	FABRICATION	ALLEMAGNE	www.kleemann.de
KSM KEG SERVICE MANNICH GMBH	CONDITIONNEMENT	ALLEMAGNE	www.ksm-keg-service.de
LA CAPSULE CAVE À BIÈRE	CONDITIONNEMENT	ALLEMAGNE	www.lacapsule.net
	MATIERES PREMIERES	FRANCE	



SALON DU BRASSEUR

SALON PROFESSIONNEL

LALLEMAND BREWING
 LAMBRECHTS KONSTRUKTIE NV
 LCI-PACKAGING
 LES BRASSEURS INDÉPENDANTS
 LES MALTIERES
 LIATECH
 LOCHER-HOPFEN HOUBLONS LOCHER
 M+F KEG TECHNIK
 MAISONNEUVE KEG
 MALEK BRAUTECH GMBH
 MALTERIE DU CHÂTEAU
 MALTERIES SOUFFLET
 MALTEURS ECHOS
 MICROBRASSEUR
 MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE (MFB)
 MFB | BUVETTE
 MFB | LIBRAIRIE
 MFB | MICROBIOLOGIE
 NINKASI PRODUITS POUR BRASSAGE
 OKJ CONCEPT
 PALL CORPORATION
 PELLICONI
 PILZEN GRUPP OÜ
 PONT EMBALLAGE
 PSS SVIDNIK, A.S.
 RASTAL GMBH & CO. KG
 R-BIOPHARM
 RCA/BBC INOX MICRO-BRASSERIE
 REALCO
 RPC-TEDECO-GIZEH / TEMACO
 SAHM JP JEHL AGENT FRANCE
 SAUNIER SA
 SBI - SELECTED BREWING INGREDIENTS
 SCHEUER MASCHINEN
 SCIENCE INFUSE UNIV LA ROCHELLE
 SG-TECH
 SIMATEC
 SMURFIT KAPPA LORRAINE
 SOFOMECSAS
 SOGEBUL / SOGEBUL'OUEST
 SOPURA
 SOUSBOCKS CAVALIERS DE POMPE
 SPADONI BEER DIVISION
 STAES.COM
 STCONSULTING-TMINOX
 STEVIAL JP STENTZ
 STOCKLIN
 TAPHANDLES LLC
 TEMACO
 THIELMANN
 TIRAGE PRESSION
 TONNELERIE RADOUX - PRONEKTAR
 TRANSFLUID
 TRISLOT FILTR'ACTION
 VERALLIA
 VIESSMANN INDUSTRIE FRANCE
 WATER4LIFE INDCOM

MATIERES PREMIERES
 CONDITIONNEMENT
 CONDITIONNEMENT
 SERVICES
 MATIERES PREMIERES
 FABRICATION
 MATIERES PREMIERES
 CONDITIONNEMENT
 CONDITIONNEMENT
 CONDITIONNEMENT
 MATIERES PREMIERES
 MATIERES PREMIERES
 MATIERES PREMIERES
 CONDITIONNEMENT
 DIVERS
 DIVERS
 DIVERS
 DIVERS
 DIVERS
 MATIERES PREMIERES
 CONDITIONNEMENT
 FABRICATION
 CONDITIONNEMENT
 CONDITIONNEMENT
 CONDITIONNEMENT
 FABRICATION
 EQUIPEMENTS DISTRIBUTION
 EQUIPEMENT LABORATOIRE
 FABRICATION
 FABRICATION
 EQUIPEMENTS DISTRIBUTION
 EQUIPEMENTS DISTRIBUTION
 CONDITIONNEMENT
 MATIERES PREMIERES
 CONDITIONNEMENT
 SERVICES
 FABRICATION
 FABRICATION
 CONDITIONNEMENT
 CONDITIONNEMENT
 FABRICATION
 ACCESSOIRES ET DIVERS
 EQUIPEMENTS DISTRIBUTION
 FABRICATION
 FABRICATION
 FABRICATION
 CONDITIONNEMENT
 FABRICATION
 EQUIPEMENTS DISTRIBUTION
 CONDITIONNEMENT
 CONDITIONNEMENT
 EQUIPEMENTS DISTRIBUTION
 CONDITIONNEMENT
 FABRICATION
 FABRICATION
 EQUIPEMENTS DISTRIBUTION
 FABRICATION
 FABRICATION

FRANCE
 BELGIQUE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 ALLEMAGNE
 ALLEMAGNE
 FRANCE
 ALLEMAGNE
 BELGIQUE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 ITALIE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 ESTONIE
 FRANCE
 FRANCE
 SLOVAQUIE
 ALLEMAGNE
 FRANCE
 FRANCE
 BELGIQUE
 FRANCE
 ALLEMAGNE
 FRANCE
 PAYS-BAS
 ALLEMAGNE
 FRANCE
 FRANCE
 ITALIE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 BELGIQUE
 ITALIE
 BELGIQUE
 FRANCE
 FRANCE
 ETATS-UNIS
 FRANCE
 ESPAGNE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 FRANCE
 REPUBLIQUE TCHEQUE

www.lallemandbrewing.com
www.lambrechts-group.com
www.lci-packaging.com
www.brasseurs-independants.fr
www.lesmaltiers.fr
www.liatech.fr
www.locher-hopfen.de
<http://www.mfkegtechnik.de/>
www.groupe-maisonneuve.com
[www.malek-brautech-gmbh](http://www.malek-brautech-gmbh.com)
www.malterieduchateau.com

www.malteurs-echos.fr

<http://www.passionbrasserie.com/>
<http://www.passionbrasserie.com/>
<http://www.passionbrasserie.com/>
<http://www.passionbrasserie.com/>
<http://www.ninkasishop.it/?lingua=fr>
www.okj-concept.com
www.pall.com
www.pelliconi.fr/
www.pilzengrupp.eu
www.ponteuropa.com
www.pss-svidnik.sk
www.rastal.com
www.r-biopharm.com
www.rca-groupe.fr
www.realco.be
www.rpc-bebo.com

www.sa-saunier.fr
www.sbi4beer.com
www.scheuer-maschinenbau.de
www.science-infuse.univ-lr.fr

www.equipementbrasserie.fr
www.smurfitkappa.com
www.sofomec.eu
<http://www.sogebul.fr/index.php>
www.sopura.com
www.bieraccess.fr
www.spadoni.it
www.staes.com

www.stevial.com
www.stocklin-logistics.fr
www.taphandles.com
www.temaco.fr
www.thielmann.com
www.tirage-pression.com
www.radoux.fr
www.transfluid.com
<http://fenoyl-filtration.fr/>
<https://fr.verallia.com/>
www.viessmann.fr
www.water4life.cz



SALON DU BRASSEUR

SALON PROFESSIONNEL

CONFÉRENCES ET ATELIERS

VENDREDI 13 AVRIL 2018

12h15 **You're the One that I want.... Bienvenue dans le monde merveilleux de la bière sans alcool**

Christophe Malizia, brasserie du Pont de Coude (77)

Christophe Malizia, brasseur artisan, vous fera partager son expérience dans le domaine de la production d'une bière sans alcool. Il présentera les motivations qui l'ont conduit à produire une telle bière.

13h30 **Réfléchir son investissement dans une brasserie et bien négocier son achat**

Maurice Josè, ancien acheteur technique d'ABInbev

Il n'y a pas de petit investissement, tout investissement est un endettement.

13h30 **Atelier : apprendre à détecter les faux-goûts**

Durée 1h30

Animé par Marie Coppet de Lallemand Brewing,

Détecter les faux-goûts dans la bière avec les kits sensoriels Siebel et savoir à quels moments de la production ils peuvent se développer.

Atelier réservé aux professionnels de la brasserie (inscription préalable)

14h30 **Toutes les questions que vous n'avez jamais osé poser à la douane**

Philippe Sales, chef du pôle action économique, Direction régionale des Douanes de Lorraine

Seront abordées les obligations liées au statut de micro-brasseurs, notamment déclaratives avec évocation du nouveau téléservice CIEL, la circulation des bières avec Gamm@, la fiscalité (avec un focus particulier sur les boissons de type premix) et la nécessité de bien définir le classement fiscal de la boisson commercialisée (SOPRANO classement fiscal)

15h30 **Gestion des effluents dans une brasserie artisanale : que dit la réglementation ?**

Muriel Slawyk, directrice des Affaires Juridiques & Réglementaires à Brasseurs de France

De la conception d'une brasserie à son fonctionnement quotidien, comment prendre en compte la réglementation pour limiter l'impact de ses effluents sur l'environnement

16h30 **Caractéristiques d'un malt, lire une analyse de malt.**

Monique Rouiller, ingénieur en brasserie

Comment caractériser un malt : les principaux critères d'appréciation de la qualité, valeurs, unités et signification par rapport à l'orge, au maltage et à l'utilisation en brasserie seront examinés et expliqués.

18h **Réunion du SNBI (Présentation ouverte à tous)**

Lancement officiel du label «Brasseur Indépendant»

Voulu par les brasseurs artisans et indépendants dès la création du SNBI, le cahier des charges et le logo de la marque collective «Brasseur indépendant» seront dévoilés à l'ensemble des brasseurs français.

Un label spécifique des brasseurs artisans et indépendants pour les consommateurs qui prône : Qualité, Authenticité et Transparence.



SALON DU BRASSEUR

SALON PROFESSIONNEL



SAMEDI 14 AVRIL 2018

10h30

Atelier : Détection et maîtrise de faux-goûts dans la bière

Durée 1h

Pauline de Facq et Patrick Boivin de IFBM

Atelier réservé aux professionnels de la brasserie (inscription préalable)

11h30

Création d'une houblonnière, retour d'expérience

Aurélien Morhain, agriculteur, brasseur, houblonnier

Agriculteur-brasseur depuis 10 ans, Aurélien Morhain a commencé à produire le houblon nécessaire à sa propre brasserie. Il a suivi une formation spécialisée et, pour développer cette culture, s'est équipé de matériel spécifique. Il a pu accroître la superficie de sa houblonnière de façon à produire suffisamment pour commercialiser différentes variétés du houblon auprès de brasseurs artisans de sa région, la Lorraine.

13h30

Les innovations dans le domaine du whisky

Franck Jolibert, ingénieur

L'innovation est l'un des mots les plus mal utilisés dans le whisky. Elle est trahie par les marqueteurs et les producteurs, mal substituée à ce qui se passe habituellement : l'expérimentation. Pourtant, de très nombreuses innovations technologiques sont possibles. Nous ferons un tour d'horizon de l'ensemble des possibles.

14h30

Le houblon : apport des nouvelles connaissances pour optimiser son utilisation en brasserie pour la production de bières amer et aromatiques.

Patrick Boivin, responsable technique formation audit (IFBM)

Le houblon est utilisé dans la bière depuis plusieurs milliers d'années pour apporter certaines caractéristiques à la bière comme les arômes, l'amertume, la mousse... Son utilisation à chaud et à froid connaît aujourd'hui un regain d'intérêt, particulièrement par la brasserie « artisanale » mondiale pour produire des bières très aromatiques comme les IPA.

Dans cette intervention, au regard des dernières publications techniques et scientifiques, les différents composés du houblon et leur impact dans la qualité finale de la bière seront exposés ainsi que le procédé de houblonnage.

15h30

Nettoyage désinfection dans une brasserie artisanale

Jean-François Drouin, brasseur artisan, Président du Syndicat National des Brasseurs Indépendants.

Une des préoccupations majeure d'un brasseur artisan est de maintenir une hygiène irréprochable de ses installations et de ses locaux, dans l'objectif de produire une bière de qualité optimale. Nous aborderons, de manière très appliquée, les produits à mettre en œuvre et les techniques les plus couramment utilisées au sein d'une brasserie artisanale.

16h30

Des levures locales pour des arômes uniques : trouver, sélectionner et multiplier les levures sauvages

Jean-Benoît Castelain, ingénieur agronome

De plus en plus de brasseries mettent en avant l'ancrage local de leurs bières en utilisant des ingrédients locaux. Cependant, l'aspect local de la levure est souvent délaissé. Si vous aussi, vous pensez que la levure locale devrait être un ingrédient de choix pour votre production, je serai ravi de vous prouver que vous pouvez dès à présent fermenter votre bière avec votre propre souche de levure.



SALON DU BRASSEUR

SALON PROFESSIONNEL

TEMPS FORTS

Rencontres

Le Salon du Brasseur est un temps de rencontre entre les brasseurs, mais il l'est aussi avec les associations et organismes présents pendant la manifestation :

- Le Musée Français de la Brasserie



- L'UBGE : Union des Brasseurs du Grand Est



- Le SNBI : Syndicat National des Brasseurs Indépendants



- Brasseurs de France



- FNABRA : Fédération Nationale des Associations Brassicoles



La librairie du salon

Une librairie spécialisée dans les ouvrages brassicoles sera ouverte durant toute la manifestation. Plusieurs auteurs présents pourront dédicacer leurs ouvrages. Retrouvez-la dans les stands du Musée de la Brasserie.

Démonstrations

Pendant toute la durée du salon, des démonstrations de brassage et de maltage, ainsi que des observations et manipulations simples de microbiologie sont présentées dans les stands du Musée de la Brasserie.

22^e Concours de bières

Face à la multiplication du nombre de participants au concours de bière et afin de permettre au jury de déguster et de juger en toute sérénité, il a été décidé de limiter la possibilité d'inscription à un échantillon par brasseur. Chacun peut, en complément, présenter une bière dans la catégorie spéciale de l'année : l'Impériale Stout pour 2018. Avec cette nouvelle modalité, plus de 450 échantillons sont en lice pour cette édition, 22^e du genre.



SALON DU BRASSEUR

SALON PROFESSIONNEL



Les bières proposées au suffrage du jury sont réparties en 14 catégories :

- Bières blondes – de 6°alc./vol.
- Bières blondes + de 6° alc./vol.
- Bières ambrées – de 6° alc./vol.
- Bières ambrées + de 6° alc./vol.
- Bières de blé
- Bières de blé avec épices ou végétaux ou fruits
- Bières à dominante houblonnée
- Bières brunes
- Bières noires
- Bières à (épices, plantes aromatiques, végétaux, miel...)
- Bières aromatisées (arôme de fruits, de plantes, d'alcool...)
- Bières vieilles en fût de chêne
- Bières sures (acides)
- Bières à la façon : Imperial Stout pour cette édition

La créativité et l'inventivité étant omniprésentes chez les brasseurs actuels, la diversité des produits proposés s'accroît d'année en année pour le plus grand bonheur des gastronomes. C'est pourquoi la classification des bières, qui est une question au cœur des échanges entre brasseurs, bièrologues et autres zytologues, pourra sans doute évoluer dans l'avenir.

Les résultats du concours seront proclamés et les récompenses (fourquets ©) remises aux lauréats le **samedi 14 avril vers 18h30** au cours de la cérémonie qui clôturera le Salon du Brasseur 2018.



Concours de limonade

La production de limonade artisanale étant souvent une activité complémentaire dans les brasseries, un concours spécifique à cette boisson sans alcool a été créé il y a trois ans. Il n'y a encore qu'assez peu d'inscrits, dix cette année, mais comme ce fut le cas pour le Concours de bière, laissons-lui le temps de grandir.

Les résultats seront proclamés lors de la même cérémonie que ceux du Concours de bière samedi 14 avril vers 18h30.

FÊTE DES BIÈRES : SOIRÉE

SAMEDI 14 AVRIL 2018 • SOIRÉE FESTIVE 20H-00H • 80 EXPOSANTS

Bières artisanales / Restauration régionale et Food trucks / Concerts

Soirée festive et conviviale autour de la bière artisanale et des spécialités régionales.

Cet événement est l'occasion pour des brasseurs artisans venus de toute la France mais aussi de pays frontaliers de faire découvrir leur production et transmettre leur passion et leur savoir-faire.

Le public pourra également s'y restaurer autour d'une offre variée avec de la cuisine régionale, des food trucks et spécialités proposées par les exposants en gastronomie locale et régionale : charcuterie, foie gras, escargots, fromages raviront toutes les papilles.

Les visiteurs s'acquittent d'un **droit d'entrée (8€)** et se voient remettre un verre Écocup sérigraphié de 25 cl. Chaque brasseur fait déguster sa ou ses bière(s) moyennant un prix de vente libre.

Les exposants en produits gastronomiques proposent quant à eux des dégustations et des produits à la vente à emporter.

Vous pourrez retrouver les exposants de la soirée festive le dimanche 15 avril 2018 sur le Marché Bières & Saveurs pour poursuivre les dégustations et profiter de la vente libre des bières en bouteille, des coffrets ou des verres à emporter.



FÊTE DES BIÈRES : SOIRÉE

INFOS PRATIQUES

DATES ET HORAIRES

Samedi 14 avril 2018 de 20h à minuit.

TARIFS ET BILLETTERIE

- Entrée :
 - 8€ + un Écocup de 25 cl sérigraphié offert
 - Gratuit pour les enfants de – 12 ans inclus.
- **Billetterie en ligne** : le nombre d'entrées étant limité, la réservation en ligne est fortement recommandée : www.salondubrasseur.com
- Attention : la vente d'alcool est interdite aux mineurs !

SE RENDRE AU SALON

- **Voiture** : Parking gratuit (1 800 places)
Places réservées PMR à proximité des caisses
Adresse GPS :
Parc des Expositions
Rue Catherine Opalinska
54500 Vandoeuvre-lès-Nancy



• Navettes gratuites

4 Navettes Transdev aller-retour : Nancy Centre de Congrès Prouvé <> Parc des Expositions :

DÉPARTS : 19h30 – 20h – 20h30 – 21h :

- Prise en charge Place de la République, quai F, à destination du Parc Expo
- Dépose au Parc Expo (arrêt Saint François d'Assise en bas du parking)

RETOURS : 22h – 23h – 0h – 1h :

- Prise en charge à l'arrêt Saint François d'Assise (même arrêt qu'à l'aller, route de Mirecourt)
- Dépose Place de la République à l'arrêt Centre de Congrès Prouvé, quai F

SE LOGER

Plateforme hôtelière :

Besoin d'un logement sur Nancy ? Consultez notre plateforme hôtelière ! Nous vous offrons la possibilité de réserver votre hébergement sans frais de dossier pour les nuits du 11, 12, 13, 14 et 15 avril 2018 – dates et nombre de nuits à votre convenance sur cet intervalle.

Infos sur www.salondubrasseur.com

SERVICE VISITEURS

• Distributeur de billets (DAB)

DAB La Poste derrière le bâtiment Administration, face au Hall A



FÊTE DES BIÈRES : MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS

DIMANCHE 15 AVRIL 2018 DE 10H À 18H • MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS
• PLUS DE 80 EXPOSANTS

Bières artisanales de France et Belgique et spécialités gourmandes

Pour les amateurs de bière mais aussi de gastronomie !

Une place est faite pour les métiers de bouche qui proposeront leurs produits à la dégustation et à la vente à emporter pour cette nouvelle édition. Plus de 80 exposants présents !

Le principe de la manifestation : les visiteurs s'acquittent d'**un droit d'entrée (5€)** et se voient remettre un verre de dégustation de 12,5cl sérigraphié. Chaque brasseur peut faire déguster sa bière moyennant un prix de vente libre (prix conseillé de 1€) et peut également vendre librement des bières en bouteilles, des coffrets ou des verres à emporter.

Pendant la journée, des démonstrations de brassage et maltage seront en cours dans la perspective d'offrir au public une première approche de la technique d'élaboration de la bière.

La librairie spécialisée et le Musée Français de la Brasserie seront également présents ainsi que des animations : musique, cérémonie d'intronisation etc.



FÊTE DES BIÈRES : MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS

INFOS PRATIQUES

DATES ET HORAIRES

Dimanche 15 avril 2018 de 10h à 18h

TARIFS ET BILLETTERIE

- Entrée : 5€ + un verre à dégustation sérigraphié offert
- Ouvert à tous (les mineurs doivent obligatoirement être accompagnés d'un adulte)
- Billetterie :
 - En ligne : www.salondubrasseur.com
 - Aux caisses du Parc Expo
- Attention : la vente d'alcool est interdite aux mineurs !

SE RENDRE AU SALON

- **Voiture** : Parking gratuit (1 800 places)
Places réservées PMR à proximité des caisses

Adresse GPS :

Parc des Expositions
Rue Catherine Opalinska
54500 Vandoeuvre-lès-Nancy

SERVICE VISITEURS

• Navettes gratuites vers le Musée Français de la Brasserie pour le public

L'entrée du Musée Français de la Brasserie de Saint-Nicolas-de-Port est exceptionnellement gratuite pour les exposants et les visiteurs du salon du Brasseur et du Marché Bières & saveurs.

Navettes gratuites au départ du Parc Expo, les 13, 14 et 15 avril à 14h30.

Reprise au Musée Français de la Brasserie à 16h30 et retour au Parc Expo.

• Navette gratuite vers le Parc Expo pour les habitants de Saint-Nicolas-de-Port

Départ : Le dimanche 15 avril 2018 à 14h00 depuis le Musée Français de la Brasserie de Saint-Nicolas-de-Port, arrivée à l'entrée du Parc Expo.

Retour : Le dimanche 15 avril 2018 à 17h30 au Parc Expo, arrivée au Musée Français de la Brasserie de Saint-Nicolas-de-Port.

• Distributeur de billets (DAB)

DAB La Poste derrière le bâtiment Administration, face au Hall A



FÊTE DES BIÈRES : MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS

LISTE DES EXPOSANTS

ENSEIGNE	THÉMATIQUE	PAYS	SITE WEB
BIERE LA MANDALE ET JUS DE FRUITS	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.labrouettecoop.fr
BIÈRES DU FAUCIGNY	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.bieres-du-faucigny.fr
BIOMANSOA	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.biomansoa.com
BOUM'R	SAVEURS & GASTRONOMIE	FRANCE	www.facebook.com/brasserieboumr/
BRASSERIE {C}	BIERES ET ALCOOLS	BELGIQUE	www.brasseriec.com
BRASSERIE ALPINE SAVOIE	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.brasseriealpine.com
BRASSERIE AU PIF	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.brasserieaupif.com
BRASSERIE BELAIR LA BERGERE	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	http://www.biere-la-bergere.fr/fr/
BRASSERIE BON POISON	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.bonpoison.com
BRASSERIE CHANAZ BIÈRE DU BIEZ	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	http://brasseriedechamaz.blogspot.fr/
BRASSERIE CHEVAL	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.brasseriecheval.fr
BRASSERIE COIN-COIN	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.brasseriecoincoin.fr
BRASSERIE DE NETTANCOURT	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	http://brasserieденettancourt.fr/
BRASSERIE DE RODEMACK	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.b-a-r.fr
BRASSERIE DE TÔA	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	
BRASSERIE DU DER	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.brasserieartisanaleduder.fr
BRASSERIE DU GRAND CHÊNE	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	
BRASSERIE DU TONNELIER	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.brasserie-du-tonnelier.fr
BRASSERIE DU VIGNOBLE	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	http://www.brasserie-vignoble.fr/
BRASSERIE H	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	
BRASSERIE LA CHAVAGN'	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.facebook.com/chavagn/
BRASSERIE LA FOUILLOTTE	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.lafouillotte.fr
BRASSERIE LA FRANCHE	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.lafranche.net
BRASSERIE LA TUILERIE	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	http://www.brasserieatuilierie.fr/contact.php
BRASSERIE LARCHE	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.brasserie-larche.fr
BRASSERIE MALACURIA	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.malacuria.com
BRASSERIE PARISIS	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.brasserie-parisis.com
BRASSERIE REGAL'POTES	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.brasserie-regal-potes.com
BRASSERIE TOM & CHARLY	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	https://www.facebook.com/tom.et.charly/
BRASSERIE TUMULTE	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	
CASA MOJITO	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	
DE SUTTER	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.brasseriesdesutter.com
DELICES DU PERIGORD	SAVEURS & GASTRONOMIE	FRANCE	
DISTILLERIE DE MELANIE	BIERES ET ALCOOLS	FRANCE	www.distillieriedemelanie.fr



FÊTE DES BIÈRES : MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS

FERME DU BOCAGE / LAC DU DER

HOPPY ROAD

ICI ON BRASSE

LA BRASSERIE DU TICHEMONT 57

LA BRASSERIE STEPHANOISE

LA CAPSULE CAVE À BIÈRE

LA CHAQUETTE

LA FRIVOLE

LA GOLAYE COOPERATIVE

LA PETILLANTE VOSGIENNE

LA ROTEUSE DE L'ARCLUSAZ

LA TRUFFACHUCHU

LE CLOS DE L'AULNE / HELICULTURE

LE PETIT ATELIER / ARTISAN BIO

LE VOSGIEN GOURMET

LES BIÈRES DU DONJON

LES BRASSERIES DE CHARLOUZ

LES BRASSEURS DE LORRAINE

LES OLIVIERS DU SOLEIL

LES PAPI'LLES BRASSEURS INDPTS

LES SAVEURS D'ANTAN

L'INSTANT

L'OPERCULE / BIÈRES AU MIEL

MAISON BOULANGER

MAISON PAYEUR BOULANGERIE

MATRINA AMERICA SAINT DIE VOSGES

MICRO-BRASSERIE DU CHAUDRON

MICROBRASSERIE GRENAILLE

MUSEE FRANCAIS DE LA BRASSERIE

MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE

RACLETTE À ZEZETTE

SANTÉ-NATURE-SOLUTION

S'GELT - BIÈRE KITS DE BRASSAGE

SPECIALITÉS DU DOUBS - JURA

SWEETILIE - NOUGATS ET BONBONS

THE PIGGY BREWING COMPANY

SAVEURS & GASTRONOMIE

BIÈRES ET ALCOOLS

SAVEURS & GASTRONOMIE

SAVEURS & GASTRONOMIE

SAVEURS & GASTRONOMIE

SAVEURS & GASTRONOMIE

BIÈRES ET ALCOOLS

BIÈRES ET ALCOOLS

BIÈRES ET ALCOOLS

SAVEURS & GASTRONOMIE

BIÈRES ET ALCOOLS

SAVEURS & GASTRONOMIE

BIÈRES ET ALCOOLS

BIÈRES ET ALCOOLS

SAVEURS & GASTRONOMIE

SAVEURS & GASTRONOMIE

BIÈRES ET ALCOOLS

SAVEURS & GASTRONOMIE

BIÈRES ET ALCOOLS

BIÈRES ET ALCOOLS

SAVEURS & GASTRONOMIE

SAVEURS & GASTRONOMIE

BIÈRES ET ALCOOLS

FRANCE

BELGIQUE

FRANCE

FRANCE

FRANCE

LUXEMBOURG

FRANCE

<https://www.lafermedubocage.fr/>

www.hoppyroad.com

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

www.brasserie-du-tichemont.com

www.labrasseriestephanoise.com

www.lacapsule.net

<http://chaouette.blogspot.fr/>

www.lagolaye.fr

<http://laroteusedelarclus.wixsite.com/le-site>

www.latruffachuchu.fr

<http://leclodelaulne.wifeo.com/>

www.lepetitatelieranancy.com

www.le-vosgien-gourmet.fr

<http://www.lesbieresdudonjon.fr>

www.brasseurs-lorraine.com

www.bieres-linstant.fr

www.facebook.com/lopercule

www.maison-boulangier.com

www.boulangerie-payeur.fr

www.matrina.fr

www.granaille.fr

www.passionbrasserie.com

www.passionbrasserie.com

www.santenaturesolution.com

www.itb-colmar.fr

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

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



FÊTE DES BIÈRES : MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS

ANIMATIONS

Au programme des animations de ce dimanche 15 avril :

Assemblée Générale de la FNABRA • Dimanche 15 avril à 10h30

La Fédération Nationale des Associations Brassicoles a pour objet de favoriser, faire connaître, promouvoir, encourager, coordonner les actions, animations, publications des associations membres.

Les Amis de la Bière - Ghilde des Ewards Cervoisières (59)

Les Amis de la Bière d'Ile-de-France (75)

Bière, Culture et Passion (55)

Club des Amis de la Bière (64)

Cercle du Malt (67)

Club Malt et Houblon (25)

Écomusée Vosgien de la Brasserie (88)

Lyon Cervoise Club (69)

Musée Français de la Brasserie (54)

Richement Bière (57)

Amicale de Brasseurs Amateurs de Mutzig (67)

Musée de la Bière de Stenay (55)

Le siège social de la FNABRA est fixé à Saint-Nicolas-de-Port.

Réunion du Club des Buveuses de Bière en Talons Aiguille • Dimanche 15 avril vers midi

Le 1^{er} Club des Buveuses de Bière en Talons Aiguille a été créé à Paris en 2009 à l'instigation d'une créatrice de mode et a depuis essaimé dans le Nord (en 2011), en Alsace (à peu près en même temps)... et depuis deux ans en Lorraine.

Le dimanche 15 avril à midi au Parc des Expositions, elles seront une quinzaine de femmes amatrices de bière, portant leur féminité en talons aiguille !

Le club est présidé par Marie de Metz Noblat (épicerie du goût place Vaudémont, Nancy 03 83 20 28 21).



FÊTE DES BIÈRES : MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS

La Ghilde des Ewards Cervoisières • Dimanche 15 avril vers 14h30

La Ghilde des Ewards Cervoisières ouvrira un Chapitre exceptionnel d'intronisation dans le cadre du Marché Bières et Saveurs au Parc des Exposition de Nancy.

Si le qualificatif «cervoisière» appelle peu de commentaires, la référence à la cervoise étant connue de la plupart, il nous faut faire un peu d'étymologie pour expliquer le terme «esward». Dans l'ancien picard, eswarder veut dire regarder et même plus précisément regarder avec attention c'est à dire inspecter. De fait, au Moyen Age, les Ewards étaient les représentants des diverses corporations chargés d'assurer les fonctions de police ; ils étaient en quelque sorte les inspecteurs de la répression des fraudes de l'époque.



RENDEZ-VOUS EN 2019

RENDEZ-VOUS EN 2019

AU PARC EXPO !

SALON DU BRASSEUR

LES 29 ET 30 MARS 2019

FÊTE DES BIÈRES

- **SOIRÉE FESTIVE LE 30 MARS**
- **MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS LE 31 MARS**

ANNEXE 1

LES FORMATIONS AU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE

L'engagement du Musée auprès des brasseurs, qu'ils soient professionnels ou simples amateurs passionnés, a conduit l'association à mettre en place des temps d'initiation ou de formation :

- Démonstration de brassage chaque dimanche impair : pour assister et participer au brassage dans la brasserie pilote du Musée, s'inscrire auprès du secrétariat.
- Sessions spécifiques, encadrées par des spécialistes, organisées chaque année :
 - École du brasseur (6 jours) : stage théorique pour des personnes ayant déjà une connaissance et une certaine pratique du brassage.
 - Initiation au brassage (3 jours) : pour découvrir les bases de la pratique du brassage.
 - Stage de microbiologie (5 jours) : théorie et pratique des bases de microbiologie indispensables à tout brasseur.
 - Créer sa microbrasserie (3 jours) : sous la forme d'un jeu d'entreprise, chacun est confronté aux problématiques administratives et financières de la création d'une micro-entreprise.

Dates et modalités d'inscription sur le site du Musée www.passionbrasserie.com

INFOS PRATIQUES MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE

- **Tél.** 03 83 46 95 52
- **Mail :** mfb@passionbrasserie.com
- **Site web :** www.passionbrasserie.com
- **Adresse :**
62, rue Charles Courtois
54210 SAINT-NICOLAS-DE-PORT
- **Tarifs Individuels :**
 - Entrée 5,50 € (boisson offerte en fin de visite)
 - Moins de 16 ans : 3,50 €



ANNEXE 1

• Tarifs Groupes :

- Entrée 4,50 € (boisson offerte en fin de visite)
- Moins de 16 ans : 1,50 €

• Restauration sur place à partir de 25 personnes (réservation indispensable)

• Visite des 2 sites avec la restauration : 28€



INDEX

Qu'entend-on par ces mots ?

Brasseur amateur

Le brasseur amateur fabrique de la bière en petite quantité (souvent 10 à 30 litres à la fois) pour sa consommation personnelle ou celle de ses proches. Il ne vend pas sa production.

Les brasseurs amateurs utilisent généralement les ingrédients classiques de la brasserie (eau, malt, houblon, levure) ou parfois des préparations, appelées kit, qui simplifient le processus du brassage.

Artisan brasseur

L'artisan brasseur fabrique de la bière dans une micro-brasserie (généralement par brassin de 5 à 20 hectolitres). Il vend sa production, à consommer sur place, à emporter ou en CHR (café-hôtel-restaurant) et en GMS (grande et moyenne surface). Il y a actuellement plus de 1000 micro-brasseries en France.

Brasserie industrielle

L'entreprise, indépendante ou faisant partie d'un groupe (comme le plus grand nombre en France actuellement), brasse de la bière en grande quantité destinée à la vente en CHR et en GMS dans toute la France et souvent à l'exportation. La production annuelle d'une brasserie industrielle dépasse généralement le million d'hectolitres. On compte une dizaine de brasseries industrielles en France.

ANNEXE 2

LA «SAINT-WANDRILLE» PREMIÈRE BIÈRE D'ABBAYE

Les moines de Saint-Wandrille deviennent brasseurs en vue d'assurer des ressources économiques pour la vie de la communauté et l'entretien des bâtiments.

La première bière de Saint-Wandrille est une blonde, tirant sur l'ambrée, une bière de caractère assez épicée mais ronde et rafraichissante, élaborée au monastère et produite exclusivement avec des céréales et du houblon cultivés en France. Cette bière est la seule à ce jour produite en France, par des moines, au sein de leur monastère.

Un projet communautaire

Devant la nécessité de trouver de nouvelles sources de revenus, les moines de Saint-Wandrille ont recherché une nouvelle activité en harmonie avec leur vie de prière : « ils seront vraiment moines s'ils vivent du travail de leurs mains » (Règle de saint Benoît, ch. 48). Dans le cloître du XIV^e siècle, une frise sculptée représentant du houblon a été comme une invitation pour les moines à produire eux-mêmes une bière de qualité.

Au printemps 2015, la décision est prise de démarrer une production de bière à Saint-Wandrille. Les travaux commencent en janvier 2016. En mai, le matériel de brasserie est livré à l'abbaye.

Le Père Abbé a nommé deux frères pour se former auprès de maîtres brasseurs français et s'exercer au brassage sur du petit matériel (20 litres). Avec eux, une équipe de quelques moines se réunit pour goûter les bières ainsi produites et les comparer avec d'autres bières très différentes et d'origines très diverses. C'est ainsi qu'a été mise au point la recette originale et unique de la bière Saint-Wandrille, avec l'aide et le conseil de professionnels de la bière.

Le projet est donc piloté par les moines et ils ont mis au point les outils qui permettent de commercialiser cette bière : choix de la bouteille, des étiquettes, des emballages...

Vous pourrez retrouver la bière Saint-Wandrille sur le stand du Musée Français de la Brasserie au Marché Bières & Saveurs.

ANNEXE 3

LISTE DES BRASSERIES EN LORRAINE

NOM DE LA BRASSERIE	CODE POSTAL	VILLE	PRODUCTION ANNUELLE
ARTISANALE DE REMIREMONT	88220	REMIREMONT	500 hl
BIÈRE DE METZ	57245	JURY	280 hl
BIÈRES DU BOUC	54540	BIONVILLE	20 hl
BONNE FONTAINE-LA RUSÉE	54450	DOMJEVIN	
BRASSERIE ARTISANALE DE RODEMACK	57570	RODEMACK	30 hl
BRASSERIE ARTISANALE DES VOSGES	88200	ST ETIENNE LÈS REMIREMONT	1 600 hl
BRASSERIE ARTISANALE DU MEIX BLANC	88400	GÉRARDMER	10 hl
BRASSERIE ARTISANALE RÉGAL'POTES	57320	BIBICHE	180 hl
BRASSERIE BICOF	54800	JARNY	50 hl
BRASSERIE BON POISON	57000	METZ	300 hl
BRASSERIE BURVAL	88340	LE VAL D'AJOL	300 hl
BRASSERIE CHAMPIGNEULLES	54250	CHAMPIGNEULLES	3 700 000 hl
BRASSERIE CHARMOY	55700	MOUZAY	300 hl
BRASSERIE CHEVAL	54200	TOUL	
BRASSERIE COINCOIN	54200	MENIL LA TOUR	35 hl
BRASSERIE COLMENOISE	57320	COLMEN	10 hl
BRASSERIE D'AY	57300	AY SUR MOSELLE	300 hl
BRASSERIE DE LA DIEUE	55320	DIEUE SUR MEUSE	
BRASSERIE DE LA SAULX	55290	MORLEY	
BRASSERIE DE LA TERRE À LA BIÈRE	57230	BITCHE	
BRASSERIE DE L'ARSENAL	57630	MARSAL	
BRASSERIE DE MAÎTRE HANCHE	54170	BAGNEUX	120 hl
BRASSERIE DE NETTANCOURT	55800	NETTANCOURT	135 hl
BRASSERIE DES 200 BRASSES	57300	HAGONDANGE	30 hl
BRASSERIE DES ECLUSIERS	57820	HENRIDORFF	
BRASSERIE DES PAPI'LLES	54110	ANTHELUPT	
BRASSERIE DU BOIS JOLI	88200	SAINT NABORD	160 hl
BRASSERIE DU PAYS DE SAINT AVOLD	57500	SAINT AVOLD	
BRASSERIE DU PAYS DES LACS	88110	CELLES SUR PLAINE	400 hl
BRASSERIE DU ROULIER	88340	LE VAL D'AJOL	30 hl
BRASSERIE DU SQUELETTE	54470	THIAUCOURT	100 hl
BRASSERIE DU TICHEMONT	57255	SAINTE MARIE AUX CHÊNES	
BRASSERIE DU TRÉBOIS	54490	PIENNES	
BRASSERIE HACKENBERGER	57920	VECKRING	
BRASSERIE HUB'S	57450	THÉDING	150 hl
BRASSERIE LA BRASS !	54320	MAXÉVILLE	

ANNEXE 3

BRASSERIE LA CLANDESTINE	88270	CHARMOIS L'ORGUEILLEUX	160 hl
BRASSERIE LA FOUILLOTTE	88000	ÉPINAL	
BRASSERIE LA PETITE BULLE	57400	BUHL LORRAINE	
BRASSERIE LA TUILERIE	57000	METZ	
BRASSERIE MALACURIA	57590	MALAU COURT SUR SEILLE	80 hl
BRASSERIE MARCHAL	54370	EINVILLE AU JARD	50 hl
BRASSERIE MATRINA AMERICA	88100	SAINT DIÉ DES VOSGES	
BRASSERIE ST LIVIER	57260	DIEUZE	
BRASSERIE TOM & CHARLY	57410	BINING	70 hl
BRASSERIE TUMULTE	54129	MAGNIÈRES	
ÉCOMUSÉE VOSGIEN DE LA BRASSERIE	88270	VILLE SUR ILLON	40 hl
HOPPY ROAD	54320	MAXÉVILLE	
IFBM-QUALTECH	54500	VANDOEUVRE LES NANCY	1 600 hl
LA BROUETTE COOPÉRATIVE	55210	CHAILLON	
LA CHÂOQUETTE	54380	SAIZERAIS	250 hl
LA FABRIQUE DE BIÈRE	54000	NANCY	200 hl
LA GÉRÔMOISE	88400	GÉRARDMER	200 hl
LA GOLAYE COOPÉRATIVE	88220	XERTIGNY	
LA GRENOUILLE ASSOIFFÉE	57670	VAHL LÈS BÉNESTROFF	100 hl
LA RARECOURTOISE	55120	RARÉCOURT	150 hl
LA TAVERNE DU BRASSEUR	57360	AMNÉVILLE LES THERMES	1 000 hl
LE DOMAINE DU HOUBLON	88150	THAON LES VOSGES	70 hl
LES 3 BRASSEURS	57685	AUGNY	700 hl
LES BRASSEURS DE LORRAINE	54700	PONT À MOUSSON	2 700 hl
L'OPERCULE	88210	SENONES	
LYCÉE CLAUDE DAUNOT	54000	NANCY	3 hl
MICROBRASSERIE DE HAUTE RIVE	57420	CUVRY	200 hl
MICROBRASSERIE DU CHAUDRON	54200	CHAUDENEY SUR MOSELLE	60 hl
MICROBRASSERIE GRENAILLE	54140	JARVILLE LA MALGRANGE	150 hl
MICRO-BRASSERIE LE PARADIS	54360	BLAINVILLE SUR L'EAU	220 hl
MICROBRASSERIE SAINT CHARLES	57365	FLÉVY	50 hl
MICROBRASSERIE VOSEGUS	88100	SAINT DIÉ DES VOSGES	
MICROBRASSERIE ZYTHOMANIACS	54620	DONCOURT LÈS LONGUYON	
MOZEL'ÂNE	57480	SIERCK LES BAINS	
MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE	54210	SAINT NICOLAS DE PORT	10 hl
PIERRE DE VIN	54400	LONGWY	
RUCHER DE LA BOUZULE	54280	CHAMPENOUX	15 hl
SCHOENECKER BRAÜ	57350	SCHOENECK	
THE PIGGY BREWING COMPANY	57160	CHÂTEL SAINT GERMAIN	350 hl

ANNEXE 4



LE MARCHÉ DE LA BIÈRE

LA FRANCE ET LE MARCHÉ MONDIAL :

La bière est un marché mondial de près de 300 milliards de dollars. Plus de 200 milliards de litres sont consommés chaque année. Dans les pays de tradition brassicole, la consommation a eu tendance à baisser jusqu'en 2014 mais depuis, le marché s'est redressé, notamment porté par le renouveau des brasseries artisanales.

La consommation moyenne de bières en France est de 30 l / an / habitant. En France, le secteur représente 68 000 emplois. La France est le deuxième pays producteur et exportateur d'orge de brasserie en Europe, le premier exportateur mondial de malt, et grand exportateur de bières. La France est le 8^e pays producteur de bières en Europe. 28 % sont exportées, essentiellement en Europe.

BIÈRES SPÉCIALES ET BIÈRES ARTISANALES :

Alors que dans les années 1970, les bières standards représentaient jusqu'à 70 % des volumes, elles ne pèsent plus que 20 %. L'essor des bières spéciales dans les années 1980, puis plus récemment des bières spéciales et artisanales, a transformé le marché en profondeur.

En 30 ans, le marché brassicole est passé d'une trentaine de brasseries à plus d'un millier. En 2007, on ne comptait en France pas plus de 200 brasseries artisanales. Mais depuis 2013, une centaine d'unités se créent chaque année. On estime aujourd'hui le nombre de brasseries artisanales en France à plus de 1 100 unités.

Ces brasseries artisanales ou micro-brasseries sont à l'origine de la création ou du renouveau d'une multitude de recettes originales, vendues sous près de 5000 marques différentes !

S'il n'existe pas de définition précise de la brasserie artisanale, le code des impôts fait la différence et considère comme petite brasserie indépendante celle qui produit moins de 200 000 hectolitres par an.

Bien que les hommes soient de plus gros consommateurs de bières que les femmes, et des consommateurs plus réguliers (84 % des hommes déclarent consommer de la bière en France, contre 68 % des femmes), les femmes sont à l'origine de la création d'une brasserie artisanale sur 10.

Ce renouveau de la brasserie artisanale contribue également à maintenir ou à développer de l'activité dans des territoires ruraux ainsi que dans l'attractivité touristique de certaines destinations.

Sources :

SNBI

Brasseurs de France

Les Echos 02/02/2017

Panorama de la consommation de bière en France en 2017 – C10 / IPSOS – 2017