

Le salon technique leader en France
pour les brasseurs professionnels et amateurs

26^e SALON DU BRASSEUR

Jeudi 16 & Vendredi 17 Octobre 2025



PARC EXPO NANCY

DESTINATION
NANCY
PARC DES EXPOSITIONS

métropole
GrandNancy

Nancy



Vandoeuvre
LES-NANCY

L'EST
Dépêche

ici Radio
TV
Digital

unimev[®]

SNB[®]
SYNDICAT NATIONAL
DES BRASSEURS

BRASSEURS
DE FRANCE



LEVURE SÈCHE ACTIVE

NOUVEAU

SafLagerTM SH-45

La levure idéale pour révéler
les thiols de vos lagers
houblonnées

Cette levure sèche active soigneusement sélectionnée est idéale pour exprimer les composés aromatiques des matières premières dans la bière, comme, plus spécifiquement, le houblon. Cette souche possède la capacité de libérer et d'estérifier les thiols. En conséquence, les bières élaborées avec **SafLagerTM SH-45** peuvent présenter des niveaux améliorés de notes fruitées et des notes d'agrumes et de fruits tropicaux (fruit de la passion, pamplemousse...) plus intenses.



Fermentis
by Lesaffre

ÉDITO

Bienvenue à cette édition 2025 du Salon du Brasseur et de la Fête des Bières !

Chaque automne, Nancy devient le **point de rencontre des acteurs de la filière brassicole** et de tous ceux qui aiment découvrir, échanger et innover autour de la bière, en collaboration avec le **Musée Français de la Brasserie**.

Cette année, le Salon du Brasseur est soutenu par **Promosalons**, qui renforce son ouverture internationale. Avec près de 130 exposants, dont 35 % venus de l'international représentant 14 nationalités, et une offre complète allant des équipements aux matières premières, le Salon s'affirme comme un rendez-vous de référence. Une programmation plus **dense d'ateliers permettant les échanges, conférences, tables rondes et démonstrations**, et la présence renouvelée des grands syndicats et organismes de formation de la profession – *Syndicat National des Brasseries Indépendantes, Brasseurs de France, Union des Brasseurs du Grand Est et Institut Français des Boissons de la Brasserie et de la Malterie* – font de cette édition un moment privilégié de transmission et de rencontres.

Parmi les rendez-vous marquants : la 5^{ème} édition du concours **BRASSINOV**, l'enregistrement des podcasts en direct "Les Inter'brew" animés avec Bière Actu, la **visite officielle** du Salon prévue le jeudi 16 octobre à 16h30, et, le soir même, un moment d'exception avec les **Dîners à Prouvé**. Guidés par la zythologue Marie-Emmanuelle Berdah (Craftology), les convives partageront un dîner insolite mêlant accords mets & bières, dans le cadre unique du Centre Prouvé.

Dans la continuité, la Fête des Bières célébrera la **richesse et le savoir-faire des brasseries artisanales** couplées à une offre variée de restauration grâce aux nombreux food-trucks. Le samedi promet une **ambiance festive** avec des découvertes et de nombreuses animations : concerts en déambulation, blind tests, quiz, démonstrations de cocktails ou encore taureau mécanique. Le dimanche prendra des airs de marché convivial dédié aux **producteurs et artisans locaux**, avec atelier accords bières et chocolats animé par Elisabeth Pierre, animations familiales et créatives pour petits et grands. Nouveauté cette année : une bière à l'effigie de l'événement, en partenariat avec la brasserie The Piggy Brewing Company et Nomoq, sera mise en vente le dimanche sur le stand de **DESTINATION NANCY – Office de Tourisme Métropolitain**.

Professionnels, amateurs passionnés ou simples curieux, nous vous invitons à plonger avec enthousiasme dans cette édition 2025 qui allie savoir-faire, innovation et convivialité !

François WERNER

Président du Conseil d'Administration
de DESTINATION NANCY
Vice-Président de
la Métropole du Grand Nancy

Béatrice CUIF-MATHIEU

Directrice Générale
de DESTINATION NANCY



Find the English version
by scanning the QR Code

DESTINATION
NANCY
PARC DES EXPOSITIONS

ÉDITORIAL

Dans un contexte international et national perturbé, voire déstabilisant, il est légitime de s'interroger sur l'avenir, en essayant d'anticiper les différentes tendances. L'activité brassicole n'échappe pas à cette règle !



Une telle vision d'avenir est d'autant plus nécessaire que le milieu français de la bière et son environnement professionnel connaissent, depuis quelques années, des difficultés et des mutations conséquentes... Après de magnifiques embellies, les choses se tassent et se régulent, le tissu des établissements se redessine et l'économie brassicole se contracte. En 2024, pas moins de 108 brasseries sur le territoire national ont dû cesser leurs activités, contre seulement 33 créations. Plusieurs raisons sont évoquées, dont un marché saturé avec une offre, certes diversifiée et riche, mais imposante, une concurrence exacerbée, des coûts inflationnistes liés notamment aux matières premières, à l'énergie et aux transports, un pouvoir d'achat limité, une consommation stagnante, si ce n'est en régression, des attentes générationnelles peut-être tournées vers d'autres produits, etc. Le résultat est là, malheureusement évident !

Solidement ancré sur ses savoir-faire, son dynamisme, son professionnalisme et ses passions, sur la qualité de ses productions et sur ses lettres de noblesse chèrement acquises, le monde brassicole fait face et se bat avec volonté. Ses innovations, ses compétences et la mobilisation de ses membres, en sont la preuve. Souhaitons que le succès soit bien et rapidement au rendez-vous ! Rappelons que la France constitue le premier pays européen en nombre de brasseries.

Sur ce plan, le Salon du Brasseur de Nancy représente un réel fer de lance aux côtés des professionnels qui se dévouent fortement en faveur de la bière. Ils savent pouvoir y trouver, également de façon internationale, des réponses opérationnelles à leurs interrogations ; qu'il s'agisse d'équipements, de matériels, de méthodes de fabrication, de matières premières, de formations... Les conférences spécialisées, les ateliers pratiques et les concours de bières et d'innovations complètent positivement ce service constructif à disposition des brasseuses et brasseurs.

A ce titre, je voudrais très chaleureusement remercier tous ceux et celles – exposants et organisateurs – qui œuvrent pour la réussite de cette manifestation. Sincèrement, vous pouvez en être fiers !

Enfin je ne terminerai pas mes propos sans vous réaffirmer une évidence, selon laquelle l'avenir se construit aussi en prenant appui sur le passé. Et de ce point de vue, le Musée Français de la Brasserie est un partenaire et soutien actif aux côtés des acteurs du monde brassicole.

Je vous souhaite donc un excellent et bénéfique Salon 2025 !



Find the English version
by scanning the QR Code

Éric TSCHITSCHMANN
Président du Musée Français de la Brasserie

SALON DU BRASSEUR

26^e

SOMMAIRE

Informations pratiques	7
Conférences & ateliers du jeudi 16 octobre	11
Conférences & ateliers du vendredi 17 octobre	13
Liste des exposants	17
Plan du salon	20
Le Concours BRASSINOV © 2026	29
Le Concours de Bières	29
La Fête des Bières	35

VOTRE BIÈRE EST UNIQUE, POURQUOI PAS VOTRE CONTENANT ?



WE FIND SOLUTIONS
www.ponteurope.com

PONT
EMBALLAGE 

membre du Groupe Pont Europe

INFOS PRATIQUES

Le Salon du Brasseur est le salon technique leader en France pour les brasseurs professionnels et amateurs.



HORAIRES

Jeudi 16 & Vendredi 17 octobre de 9h à 18h



TARIFS

Entrée visiteur plein tarif : 10 €

RESTAURATION

Brasserie Le Bazin – Restauration de 12h à 14h

Musée Français de la Brasserie – Restauration rapide

Food-trucks en extérieur :

Cucina Dei Marchaux, Made in Lebanon, Izakaya,
By Charlie Concept, Grains par Grains, Oufti Kitchen

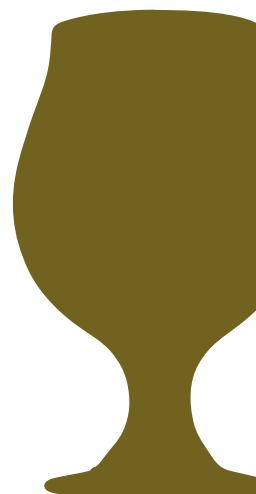


CONFÉRENCES

Les conférences sont accessibles à tous et leur accès est inclus dans le prix d'entrée du salon.

Traduction anglaise disponible en instantané.

Retrouvez la liste des conférences en pages 11 & 13.



ATELIERS

Les ateliers nécessitent une inscription préalable et les places sont limitées.

Retrouvez la liste des ateliers et leurs emplacements en pages 11 & 13.



DISTRIBUTEUR DE BILLETS

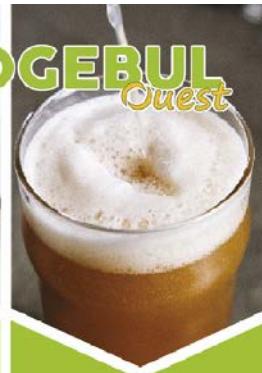
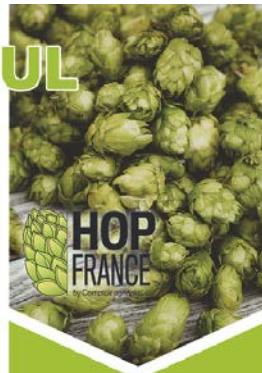
Il est situé en extérieur, en face du hall d'exposition.

www.salondubrasseur.com



ÉDITION 2026 :
JEUDI 15 & VENDREDI 16 OCTOBRE





HYGIÈNE

HOUBLON

TUYAU

LEVURE

et toute la gamme Sogebul pour votre brasserie

03 84 73 78 20

www.SOGEBUL.FR

02 47 27 68 25

SOLUTIONS ÉCONOMIQUES ET PRATIQUES POUR PETITES BRASSERIES

Nos marques :

- Flexlabeller
- Ghidi
- Liverani
- Brewtools
- ...



TESTÉ & APPROUVÉ
PAR NOTRE BRASSEUR



**MICRO
BRASSEUR
PRO**

contact@microbrasseur.com

Tél. : 06 30 58 19 03

www.microbrasseur-pro.com

ARÔMES & SAVEURS

DES SAVEURS NATURELLES QUI TRANSFORMENT VOS IDÉES EN ÉMOTIONS

Arômes & Saveurs accompagne les brasseurs qui souhaitent se démarquer en créant des boissons uniques et audacieuses !

Nous mettons notre expertise au service de vos projets pour développer des boissons différenciantes : **Bières aromatisées, limonades artisanales, cocktails créatifs et bien plus encore.**

- ❖ Arômes 100% naturels
- ❖ Crées et fabriqués en France
- ❖ Expertise technique & conseil
- ❖ Sans minimum de commande



CONTACTEZ NOUS :

+33 1 60 75 18 98

www.aromes-saveurs.fr

RENCONTREZ NOUS
AU STAND A60

HALL A
STAND A23



SPÉCIALISTE EN CRÉATION DE MICRO-BRASSERIE.
CONSEILS, FOURNITURES ET SAV

BRAUMEISTER, POMPE, CUVE, EMBOUTEILLAGE, CONCASSAGE, ÉTIQUETEUSE, GROUPE DE FROID, TIREUSE...

WWW.BRASSER-SA-BIERE.FR

AMOS
INDUSTRIE

BP 50150 - 21203 BEAUNE CEDEX

+33(0)3 80 22 91 65 - contact@brasser-sa-biere.fr

www.amos-industrie.com



Notre stand :
Hall A Allée D Stand 59

**PLUS DE 100 BRASSEURS
ET BREWPUBS NOUS
FONT CONFIANCE
DEPUIS 2012**



MATERIEL DE CONDITIONNEMENT

- Remplisseuse atmosphérique, iso.
- Etiquetage, marquage,
- Convoyeur bouteilles,
- Mise en carton,
- Palettisation,

Autres matériels sur demande

PRODUITS & EMBALLAGES

- Hygiène (*protocole sur demande*)
- Bouteilles,
- Capsules couronne, Bouchons, Muselets,
- Emballages, Étiquettes .

Personnalisation sur demande



LEADER FRANÇAIS DE LA BRASSERIE ARTISANALE

SALON DU BRASSEUR

JEUDI 16 OCTOBRE

Conférences

10H00 Vieillissement des bières : comment l'identifier et lutter contre ses effets ?
Olivier Dalstein, IFBM

11H00 Kéfir, kombucha : un nouveau terrain de jeu pour les brasseurs ?
Théodore Bécaquart, Brewing Theory

11H45 Valoriser les brasseries et les bières avec « Le Grand Dictionnaire de la Bière »
Elisabeth Pierre, zythologue

12H15 Remise des trophées BRASSINOV®

14H00 Ouvrir une taproom
UMIH (l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie),
Frédéric Deceuninck, Brewpub
Olivier Faure, Fondateur de Expertise Bière Conseil et associé, Associé de l'Echappée Bière

15H30 Echanges : « Comment suis-je passé d'amateur à professionnel ? »
Julien Günther de la Grenaille à Rosières
Fabrice Le Goff de la Brasserie du Grand Paris
Laurent Kobler de La Chaouette

16H30 Les interactions levures-houblon, comment optimiser les arômes des bières houblonnées ?
Gilles Goemaere, Ferments

17H45 Remise des prix du 29^{ème} Concours de Bières de Saint Nicolas

Ateliers

10H30 Comment réaliser l'analyse sensorielle du houblon ? - Salle Pasteur
Philippe Martin, Comptoir Agricole - Hop France
Inscription : philippe.martin@comptoir-agricole.fr

11H00 L'Univers Boisé : Innovations et Créations avec le Chêne dans vos Bières
Salle Pasteur
Gabriel Potier & Cathy Luchini, Pronektar (Groupe Radoux)
Inscription : g-potier@radoux.fr

12H00 Les qualités organoleptiques des bières sans alcool en lien avec leur fabrication
Salle Saladin
Marceau Parisse, Formateur-Consultant à l'IFBM
Inscription : geraldine.pfund@qualtech-groupe.com (limité à 20 personnes)

13H00 Enzymes dans les procédés brassicoles et de distillation : leviers biotechnologiques essentiels - Salle Pasteur
William Dega et Maya El Khoury, AEB France
Inscription : wdega@aeb-group.com

13H30 Comment optimiser les paramètres de la fermentation pour améliorer la production d'arômes fermentaires ? - Salle Saladin
Enguerrand Abt - Fermentis
Inscription : mfb@passionbrasserie.com (ou sur place, en fonction des places disponibles)

14H00 Développer une recette de bière sans alcool grâce aux technologies modernes
Salle Pasteur
Johan Peltier, Lallemand
Inscription : jpeltier@lallemand.com (limité à 20 personnes)

15H00 Le 0,0% à portée des brasseurs indépendants - Salle Pasteur
Laurent Fargeton et Paul Gougis, Vivelys
Inscription : mfb@passionbrasserie.com (ou sur place, en fonction des places disponibles)

15H00 Comprendre les arômes des IPA pour mieux les maîtriser - Salle Saladin
Clément Viel et Stéphanie Delpech, Nyseos
Inscription : contact@nyseos.fr

16H00 Utilisation de l'antimicrobien Nagardo, Prix BRASSINOV 2024 - Salle Pasteur
Hervé Muller, Wellness Technology
Inscription : mfb@passionbrasserie.com (ou sur place, en fonction des places disponibles)

16H30 Découvrez les accords bières et fromages - Salle Saladin
Marie-Emmanuelle Berdah, zythologue
Inscription : mfb@passionbrasserie.com



← Find the English version here

**REJOIGNEZ LES
ADHÉRENTS DU**

SNB*i*

**SYNDICAT NATIONAL
DES BRASSERIES INDÉPENDANTES**

→Créé en 2016 et avec **plus de 850 ADHÉRENTS**, le SNBI est le seul syndicat qui représente exclusivement les brasseries artisanales et indépendantes en France métropolitaine et d'outre-mer, avec pour missions de :



REPRÉSENTER

nos adhérents auprès des institutions françaises et européennes



FÉDÉRER

l'ensemble des brasseries indépendantes pour être représentatifs



DÉFENDRE

nos brasseries auprès des administrations et des pouvoirs publics



INFORMER ET CONSEILLER

nos adhérents sur les sujets réglementaires et juridiques



APPORTER DES SERVICES

Guides spécifiques, salon virtuel permanent pour les brasseries « **BRASS'EXPO** », centrale d'achat fournisseurs « **NEGO'BRASS** » exclusivement pour nos adhérents, questions / réponses réglementaires et toujours le **LABEL BI** synonyme de qualité pour les consommateurs



SALON PERMANENT pour les
BRASSERIES INDÉPENDANTES

www.brass-expo.com



Centrale d'achat pour
nos adhérents



POUR NOUS REJOINDRE www.snbi-france.fr

contact@snbi-france.fr

SALON DU BRASSEUR

VENDREDI 17 OCTOBRE

Conférences

9H30 Produire une bière sans alcool pour les petites et moyennes brasseries

Pierre Brabant, IFBM

10H30 Echanges : Situation de la filière houblon et programmes de recherche

Matthieu Luhlier, Interhoublon, Secobra, IFBM

11H30 L'eau en brasserie : les redevances, les économies d'eau, les traitements

Patrice Colin, Brasserie Champigneulles, Brasseurs de France Veolla

14H00 Table ronde : Les contrats brasseurs

Pr Thierry Lambert (université de Nancy), spécialiste de contrats commerciaux

Pierre Galmiche (avocat barreau de Paris), spécialiste droit de la concurrence et droit économique

Jean-Olivier Rieusset (brasseur)

Fernand Helmer, spécialiste dans l'accompagnement des CHR

Ateliers

10H30 Brasseurs, vous avez quelque chose à déclarer aux douanes... premières déclarations en douane - Salle Pasteur

Catherine Pilorge, Direction des douanes de Nancy

Inscription : mfb@passionbrasserie.com

10H30 Apprenez à accorder les bières et les pâtisseries - Salle Saladin

Marie-Emmanuelle Berdah - zythologue

Inscription : mfb@passionbrasserie.com

11H30 «Apéros Bières» : renouvez vos moments apéros avec des bières cocktails, en duos tapas, astucieux et accessibles.

Salle Pasteur

Elisabeth Pierre, formatrice professionnelle sommellerie bières

Inscription : mfb@passionbrasserie.com

11H30 Evolution des arômes au cours du vieillissement - Salle Saladin

Shaan Chamary, IFBM

Inscription : geraldine.pfund@qualtech-groupe.com
(limité à 20 personnes)

12H30 Château Cara ULTRA : une nouvelle génération de malts caramélisés - Salle Pasteur

Gil Leclercq, Soufflet Malt

Inscription : mfb@passionbrasserie.com

13H00 Les arômes de la biotransformation : les styles d'IPA, dégustations. - Salle Saladin

Didier Theodore, Lallemand Brewing

Inscription : jpeltier@lallemand.com

13H30 L'importance du nettoyage et de la désinfection en Brasserie - Salle Pasteur

Thomas Bohmke, Diversey

Inscription : mfb@passionbrasserie.com
(ou sur place, en fonction des places disponibles)

14H30 Forum sur le brassage maison
Salle Pasteur

Stéphane Herment, Musée Français de la Brasserie

Inscription : mfb@passionbrasserie.com
(ou sur place, en fonction des places disponibles)

14H30 Bière & Mer et Choco Bière : vos clients vont adorer ces 2 associations - Salle Saladin

Elisabeth Pierre, formatrice professionnelle sommellerie bières

Inscription : mfb@passionbrasserie.com

15H30 Comment communiquer efficacement ?
Posez-nous vos questions ! - Salle Saladin

Expertise Bière Conseil, L'échappée Bière

Inscription : mfb@passionbrasserie.com



← Find the English version here

Amoretti

© @AmorettiBrewing

Artisan Fruits Très Concentrés

Amoretti®
Brewing Resources



Stock Disponible en France / 1.855.855.3505 / www.Amoretti.com



TINA FLEX
EXIGENCE - QUALITÉ - EXPERTISE



Sertissage sur Mesure



Montage Collier



Protection des raccords



LET.BEERFLEX®
HOMOLOGUÉ PAR L'INSTITUT
WEIHENSTEPHAN DE MUNICH
SANS TRANSFERT DE GOUT NI D'ODEUR

LE FLEXBOT®
LAUREAT D'UN
TROPHÉE
BRASSINNOV 2023

BRASICOLE

Note Catalogue



SOLUTIONS D'IMPLANTATION POUR LES BRASSEURS

FLEXIBLES INDUSTRIELS SUR MESURE



Protection des sols



Solutions de Lavage

www.tinaflex.fr
+33 (0)169476046
bruno.tinat@tinaflex.fr



GEA : une gamme complète dédiée aux brasseurs exigeants

-  Lignes de production complètes pour **optimiser** vos process
-  Remplisseuses **tout-en-un** : verre, PET & canettes
-  Technologies aseptiques pour une **hygiène parfaite**
-  Séparateurs centrifuges pour une **précision optimale**
-  Salles à brasser automatisées dès **20 HI**



Engineering
for a better
world.



gea.com/brewing



YOUR PARTNER IN BEER PACKAGING SOLUTIONS

Quelle que soit la variété de bière ou la spécificité de votre produit, nous proposons une gamme complète de solutions packaging pour la bière : bouteilles, fermetures, emballage secondaire... ainsi que des services à haute valeur ajoutée pour répondre à tous vos besoins. Aussi, notre service de décoration peut vous accompagner pour rendre votre produit unique en vous proposant différentes techniques.

Pour en savoir plus
rendez-vous sur le stand A01
ou visitez notre site
www.berlinpackaging.eu



ETIQUETEUSES ADHESIVES
OK
Concept

Olivier JOBARD - 06 09 82 79 00

LISTE DES EXPOSANTS

Liste arrêtée au 06/10/2025

ACCESOIRES ET PRODUITS DIVERS

AYANO	A18
BIBOTECH	C11

CONDITIONNEMENT

ALLIANCE MADE IN FRANCE	C61
BERLIN PACKAGING FRANCE	A01
BLEFA GMBH	E22
BUTROT	C45
CAN X LAB	C31
CANNERY GERMANY GMBH	D27
CDM BRASSERIE	B65
CESPEDES	E25
CG INDUSTRY	B07
CHECKOLOGY	C22
COSTRAL SA	C61
EDARD	C61
EMMA SRL	E75
ÉTIQUETTES BERG	E31
ÉTIQUETTES THÉOPHILE	A44
FASS-FRISCH GMBH	E61
FIMER FRANCE SARL	A45
GAI FRANCE	A65
GRUPPO BISARO - SIFA SRL	A14

IMPRIMERIE COSTE	E30
JULIUS KLEEMANN GMBH & CO.KG	E61
KEG TRADE SRO	E16
KSM KEG SERVICE MANNICH GMBH	D75
LAMBRECHTS	D56
LES ÉTIQUETTES DE LÉONCE	B61
LIQUINOVA	D56
M+F KEG-TECHNIK GMBH & CO KG	C17
MAISONNEUVE LE FÛT FRANÇAIS	C75
MICRO CAN LIMITED	B45
MICRO MATIC SA	D45
NOMOQ - THE CANDO COMPANY	E76
OKJ CONCEPT	B17
PONT EMBALLAGE SAS	E72
RAUSCH USED KEGS	D19
REKEG SOLUTIONS	C55
SAICA PACK FRANCE	D74
SG-TECH	D71
SMURFIT WESTROCK LORRAINE	A71
SOFOMEC	C30
SOGEBUL	C65
SOOFÜT	B63
STEVIAL	C45
THIELMANN PORTINOX S.A	C29
TRADYGLASS	A56
UZAJE	D70
WILD GOOSE & DEUTSCHE BEVERAGE	C15

EQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX

1-CUBE S.R.O.	A20
ACTEMIUM PROCESS & MESURES	B74
ACTEMIUM PROCESS & MESURES	A75
ANTON PAAR FRANCE	E01
DOMINIQUE DUTSCHER SAS	B09
HUMEAU	A10
OCULYZE	C56
RSOL	D17

EQUIPEMENTS POUR DISTRIBUTION

BREWING AND CO	E44
CIS SRL	A17
FLOTTWEG FRANCE	C74
IMPRIMERIE LOOS	D01
MASTER TENT	C71
MESSAGE	E46
RASTAL GMBH & CO KG	E32
SAHM VERTRIEBS HOLDING GMBH	D73
SEPT RÉSINE	D17
SODECAL IMPRESSION PLV	D15
SPÜLBOY(R)	D65

FABRICATION

AMOS INDUSTRIE	A23
BARISON INDUSTRY	D55
BRAUKON GMBH	D31
BUCHER DENWEL	D71

COENCO BVBA	B53
CRIQUET - MOULIS	C32
FOURAGE-CTI	D59
FRAUGROUP SRL	C89
GEA LPT SFT TUCHENHAGEN	A42
HANDTMANN FRANCE	B21
MANDY MAPOL SA	A07
MESSER FRANCE	A40
MICHAEL PAETZOLD SARL	C54
MICROBRASSEUR	B12
NDL CRAFT	C64
PREMIUM MACHINERY GROUP	B25
S.V.B - SOLUTIONS VINS & BOISSONS	A23
SK SKRLJ	D41
SSV LIMITED	A55

TIANTAI	C53
TINAFLEX	A64
TRELLEBORG	B55
VIESSMANN INDUSTRIE FRANCE S.A.S.	C21
VIT-VINIF	D12
VIVELYS SAS	B10
WALLART	C89

MATIERES PREMIERES

AIR LIQUIDE FRANCE INDUSTRIE	A80
AMORETTI	D22
AROBOIS - TONNELLERIE DEMPTOS	A30
ARÔMES & SAVEURS	A60
BALLES DE RIZ BIO	C20
BELGIAN CONTRACT BREWERY	C07
BIERE APPRO	E53
BREWLINE	B28
BREWPARK	A53

FERMENTIS	B31
FLAVENCE	C66
FRUINOV SAS	C18
HOP FRANCE BY COMPTOIR AGRICOLE	B71
LALLEMAND BREWING	B77
LE COMPTOIR DU BRASSEUR	D21
LES MALTIERES	C76
MALTERIE ARTISANALE MALTALA	D49
MALTERIE DE BOURGOGNE	D49
MALTERIE DU CHÂTEAU	C46
MALTERIES SOUFFLET	C46
MALT'IN POTT	E53
PIKNZELL	C16
WEYERMANN® SPECIALTY MALTS	D20
YAKIMA CHIEF HOPS NV/SA	A34

SERVICES

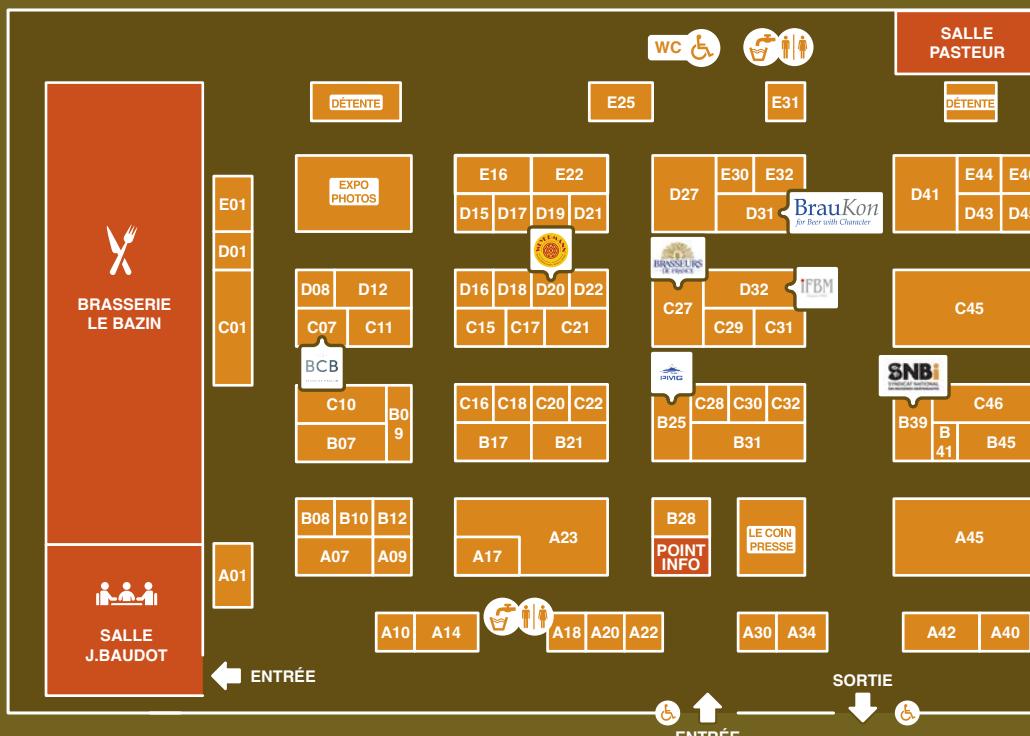
BIERISSIMA / MORDU	E64
BRASSEURS DE FRANCE	C27
BRASS'EXPO	B41
BREWING TEKNIKS	B08
BREWING THEORY	B08
BTOBEER	B73
DIRECTION RÉGIONALE DES DOUANES	E62
EXPERTISE BIÈRE CONSEIL	B59
IBFM	D32
ILEX ENVIRONNEMENT	D16
LE RIGAL DE LA BIÈRE	B39
MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE	A22
PEPITE	A09
STUDIO LES INTER'BREW	D63
SUPER G	C28
SYNDICAT NATIONAL DES BRASSERIES INDÉPENDANTES	B39
UNION DES BRASSERIES DU GRAND EST	E64

RESTAURATION

BRASSERIE LE BAZIN	HALL A
BUVETTE MFB	B100
BY CHARLIE CONCEPT	TERRASSE 9-02
CUCINA DEI MARCHAUD	TERRASSE 9-04
GRAINS PAR GRAINS	TERRASSE 9-01
IZAKAYA	TERRASSE 9-03
MADE IN LEBANON	TERRASSE 9-05
OUFTI KITCHEN	TERRASSE 9-06

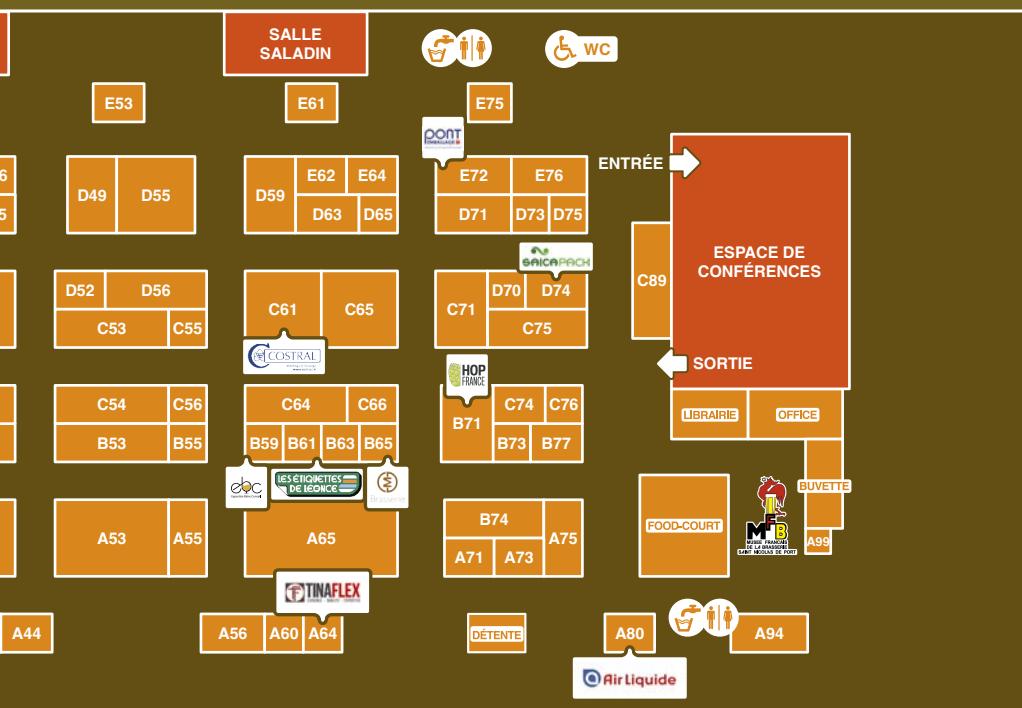


RETROUVEZ LA LISTE DES EXPOSANTS
EN FLASHANT CE QR CODE



SALON DU BRASSEUR

26^e





LE 1^{ER} SALON PERMANENT EN LIGNE

des fournisseurs de la filière brassicole



- 8 halls avec une trentaine de catégories et de multiples spécialités

- Exposants nationaux et internationaux

- Véritable vitrine auprès de l'ensemble des brasseries en France

2 FORMULES

FORMULE STANDARD
500 €/an

FORMULE PREMIUM
750 €/an

contact@brass-expo.com

POUR DEVENIR EXPOSANT

www.brass-expo.com/devenir-exposant/

Brass'Expo et le Salon du Brasseur,
partenaires mutuels.





NOMOQ



**VOTRE FOURNISSEUR
DE CANETTES IMPRIMÉES
& DE CANETTES VIERGES**



nomoq.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BRASSAGE À FAÇON SANS LIMITÉ

À partir de 12 hL

Bières sans alcool à partir de 24hL



QUALITÉ | VOLUME | FLEXIBILITÉ

— B —
BCB

BRASSERIE À FAÇON

STAND C 07

Certifiés IFS | Bio | Sans gluten | Sans Alcool



belgiancontractbrewery.com



bcb-france-belgian-contract-brewers

Rinçage - Tirage - Capsulage

Etiquetage pour toute cadence de 500 à 3.500 bt/h



Monoblocs d'embouteillage



Etiqueteuses adhésives



Début - Fin de ligne

Des études d'implantation - une fabrication « **Made In France** »

Retrouvez-nous sur le stand Hall A C61



COSTRAL
ZA 1, rue des prés
68340 RIQUEWIHR
Tél: 03.89.47.89.45
www.costral.fr
 Costral S.A
 @costralbottling

CDM BRASSERIE



NEZ NOUS RENCONTRER SUR LE STAND B65

VENEZ NOUS RENCONTRER SUR LE STAND B65

Usine Packaging Solutions
Girondcourt-sur-Vraine (Vosges)

Bureaux & stockage
Bennwihr-Gare (Alsace)

Site de stockage
Apremont (fin 2026)



ENTRÉE

NOTRE DISTRIBUTEUR DE BOUTEILLES O-I

VOTRE DISTRIBUTEUR DE BOUTEILLES O-I

CDM BRASSERIE contact@cdmbrasserie.fr 03 89 73 48 90

Brasserie





Leader dans l'industrie du conditionnement.

Nous accompagnons les brasseries artisanales.

Systèmes modulables de mise en canette et d'embouteillage qui évoluent avec votre entreprise.

Un réseau global d'experts au service de plus de 3600 clients dans 76 pays différents.

Rejoins le Flock.

Wild Goose est en Europe !

Bureaux européens

- Stock de pièces détachées
- Service après-vente
- Techniciens francophones
- Maintenance
- Formations

Logistique complète

- Envoi
- Importations
- Administration des douanes
- Sans frais de TVA
- Devis et factures en euros

www.WildGooseFilling.com

IRCF IMPRIMERIE COSTE & Fils

**IMPRESSION - ENNOBLISSEMENT
CREATION**

**L'étiquette
adhésive
à consommer
sans modération**

Réseau Vrac & Réemploi

Ma bouteille
REVIENT

commercial@imprimerie-coste.com
07 86 44 03 42 - 04 75 89 05 40
Z.I. - BP 80195 - 07200 Aubenas - ISO 9001-14001-45001
imprimerie-coste.fr   

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



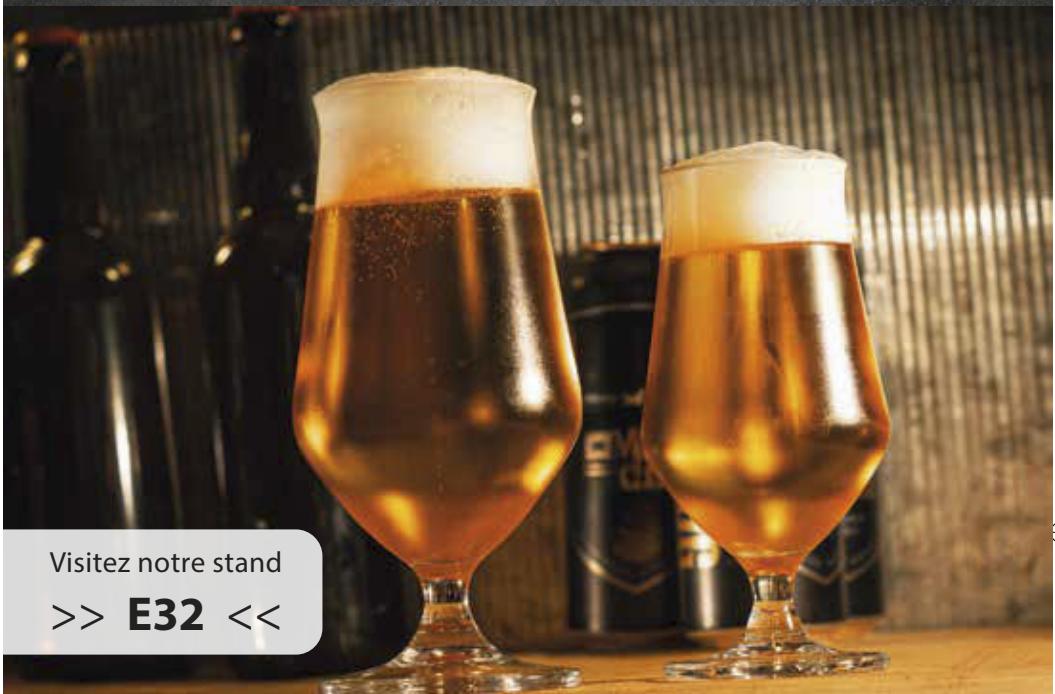
Dutscher
ENSEMBLE, AIDONS LA SCIENCE À PROGRESSER

NOTRE MISSION : ENSEMBLE, AIDONS LA SCIENCE À PROGRESSER

Chaque jour, Dutscher fournit des équipements, des produits, des services, du conseil aux laboratoires.

Nous leur offrons des solutions complètes, de l'assistance dans le choix du matériel (plus de 100 000 références), des produits innovants, des livraisons rapides, des installations et mises en service, de l'après-vente, mais aussi des simplifications dans les processus administratifs, dématérialisation des commandes, catalogues en ligne, etc.

Par notre rôle de fournisseurs de services et de solutions, nous simplifions le travail des laboratoires, et œuvrons pour apporter notre contribution aux progrès des recherches de nouvelles thérapies aux découvertes de la science, au bien-être et à la santé des femmes et des hommes.



Visitez notre stand

>> **E32** <<

Craft Master Taste
15cl | 25cl | 33cl | 50cl

La nouvelle vedette de la gamme CRAFT.

CRAFT MASTER TASTE:

Le nouveau verre de dégustation par RASTAL.

D'ores et déjà disponibles dans les contenances 15, 25, 33 et 50 cl.

Contact:

Julien Engel

Mobile 06 16 35 66 45

julien.engel@rastal.fr



follow us!
www.rastal.com



Fabricant de tentes pliantes et garnitures de brasserie

Retrouvez-nous: Hall A - Stand C 71

Découvrez l'univers de la Zingerle Group et laissez-vous séduire par des produits conçus pour relever les défis du quotidien. Fabriqués avec soin, nos produits sont faits pour durer toute une vie.



QUALITÉ



DURABILITÉ



PRODUCTION
EN EUROPE



Découvrez le
Zingerle Group

CONCOURS BRASSINOV®

Le concours BRASSINOV® récompense les matériels, produits, techniques et services les plus innovants présentés par les exposants lors du Salon du Brasseur.

Il met notamment en avant les enjeux environnementaux et sociétaux de l'ensemble de la filière : des matières premières aux consommateurs de bière.

Les prix récompensent la différenciation commerciale, le service process ou l'optimisation des procédés.

En participant en 2026, vous bénéficieriez d'une visibilité unique avant, pendant et après le Salon du Brasseur auprès des journalistes, des influenceurs experts du marché et des visiteurs du Salon.

ANNONCE DES RÉSULTATS POUR CETTE ANNÉE 2025:

Jeudi 16 octobre à 12h15 dans la salle des conférences. Venez nombreux.



Retrouvez plus d'information sur le concours BRASSINOV® sur le site internet : www.salondubrasseur.com/concours

CONCOURS DE BIÈRES

La proclamation des résultats de l'édition 2025 du concours de bière organisé par le Musée Français de la Brasserie avec la remise des fourquets d'or, d'argent ou de bronze aura lieu pour les Professionnels le jeudi 16 octobre 17h45, dans l'espace Conférences du salon, et pour les Amateurs le dimanche 19 octobre à 10h30 dans le cadre de la Fête des Bières. Venez nombreux.

ÉDITION 2026 : 30^{ÈME} CONCOURS DE BIÈRES

Ce plus ancien Concours de bières, organisé par le Musée Français de la Brasserie pour les brasseurs professionnels et les brasseurs amateurs, fêtera en 2026 ses 30 ans. Cette nouvelle édition sera l'occasion de partager de nouveaux partenariats et de nouvelles innovations.

Très technique, les brasseries y participent pour tester leur produit mais également pour le plaisir d'échanger et obtenir des retours, et des récompenses reconnues par la communauté brassicole. Seuls ceux qui se présentent gagnent !



Pour sa 30^{ème} édition, les dates sont les suivantes :

Début des inscriptions 13 avril 2026

Fin de la période d'inscription 12 juin 2026



Inscription en ligne sur : passionbrasserie.com/le-concours-de-biere

BrauKon

for Beer with Character



**BRASSERIES INDIVIDUELLES
POUR UNE QUALITÉ DE BIÈRE
EXCEPTIONNELLE**



**Le système énergétique
à l'épreuve du temps !**
Un brassage durable sans
compromis sur la qualité
de la bière !

BrauKon
for Beer with Character

eKon

BECAUSE IT'S A
DECISION FOR LIFE!
MADE TO LAST

**Salon du Brasseur
Visitez nous D 31**



FIMER France, c'est :

- Un service de **Qualité**
- La garantie des **Pièces Détachées** **d'origine constructeur**
- Un **SAV** disponible et compétent
- Le **Conseil** dans vos Projets



Solutions pour bouteilles et canettes !



ENOS



Etudes et installations de lignes complètes :

- Dépalettiseur
- Mise en bouteilles / canettes
- Laveuse / sécheuse
- Etiqueteuse
- Mise en cartons
- Palettiseur
- ...

Vous avez des Projets, nous avons les Solutions



**BREW YOUR STORY
AT BOOTH A53**

Brewpark

 **céspedes**
TECNOLOGÍA CERVECERA IBÉRICA

www.icespedes.com | +33 444 890 046
icespedes@icespedes.com

Simple *Configurable* *Efficient*



Nous sommes spécialisés dans la fourniture de composants pour **systèmes de bière pression** et pour **l'industrie des boissons**.

Notre société vise à offrir, continuellement, un service rapide et fiable à nos clients, établissant une relation à long terme.



WWW.CIS-SPAREPARTS.COM



www.sgpcreative.it



**SERVICE À
LA CLIENTÈLE**



**+ 5000
PRODUITS**



**E-COMMERCE
B2B**

CIS-SPAREPARTS.COM



Scan ME

CIS srl Via Don Signini 27/A / Briga Novarese (NO) - ITALY
Tel. +39 0322 950116 info@cis-spareparts.com

Viessmann Industrie France SAS, spécialiste de la chaudière industrielle, offre des solutions performantes et adaptées aux besoins spécifiques de chacun de ses clients.



Notre engagement s'articule autour de 4 axes :

- ✓ Proposer des solutions fiables
- ✓ Moderniser votre installation et réduire les coûts de production
- ✓ Proposer des solutions sur mesure et individuelles d'économies d'énergie
- ✓ Agir de façon durable tout en réduisant les émissions (chaudières électriques / chaudières hybrides / chaudières hydrogènes / chaudières biocombustibles...)

Nous proposons des solutions de production de vapeur à partir de 15 kg de vapeur/heure jusqu'à 31.5 tonnes de vapeur/heure, à hauts rendements, complètement décarbonées. En complément des chaudières Vitamax hybrides et électriques, Viessmann Industrie France fournit également des panneaux solaires photovoltaïques et solaires thermiques.

Toute l'équipe de **Viessmann Industrie France SAS** : ingénieurs, technico-commerciaux, techniciens, monteurs et soudeurs vous accompagneront dans le choix et la réalisation de la solution la plus adaptée.

RENCONTRONS-NOUS AU

SALON DU BRASSEUR



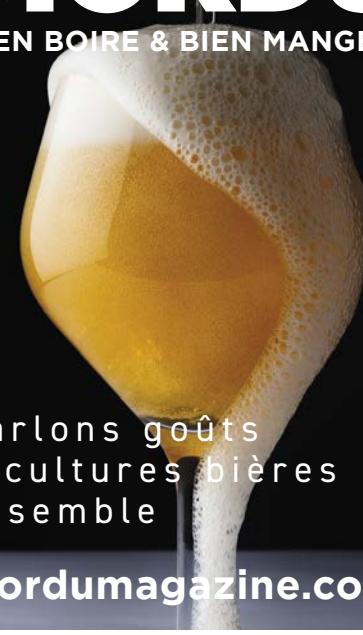
CODE
FLY50 -50% ABONNEZ-VOUS

BIÈRE -actu.fr

L'ACTU DE LA BIÈRE ET DE SES FILIÈRES

MORDU

BIEN BOIRE & BIEN MANGER



Parlons goûts & cultures bières ensemble

mordumagazine.com

POUR LES AMATEURS DE BIÈRE ET DE GASTRONOMIE

FÊTE DES BIÈRES

18 & 19 OCTOBRE | PARC EXPO NANCY



Une collaboration entre

FÊTE DES BIÈRES

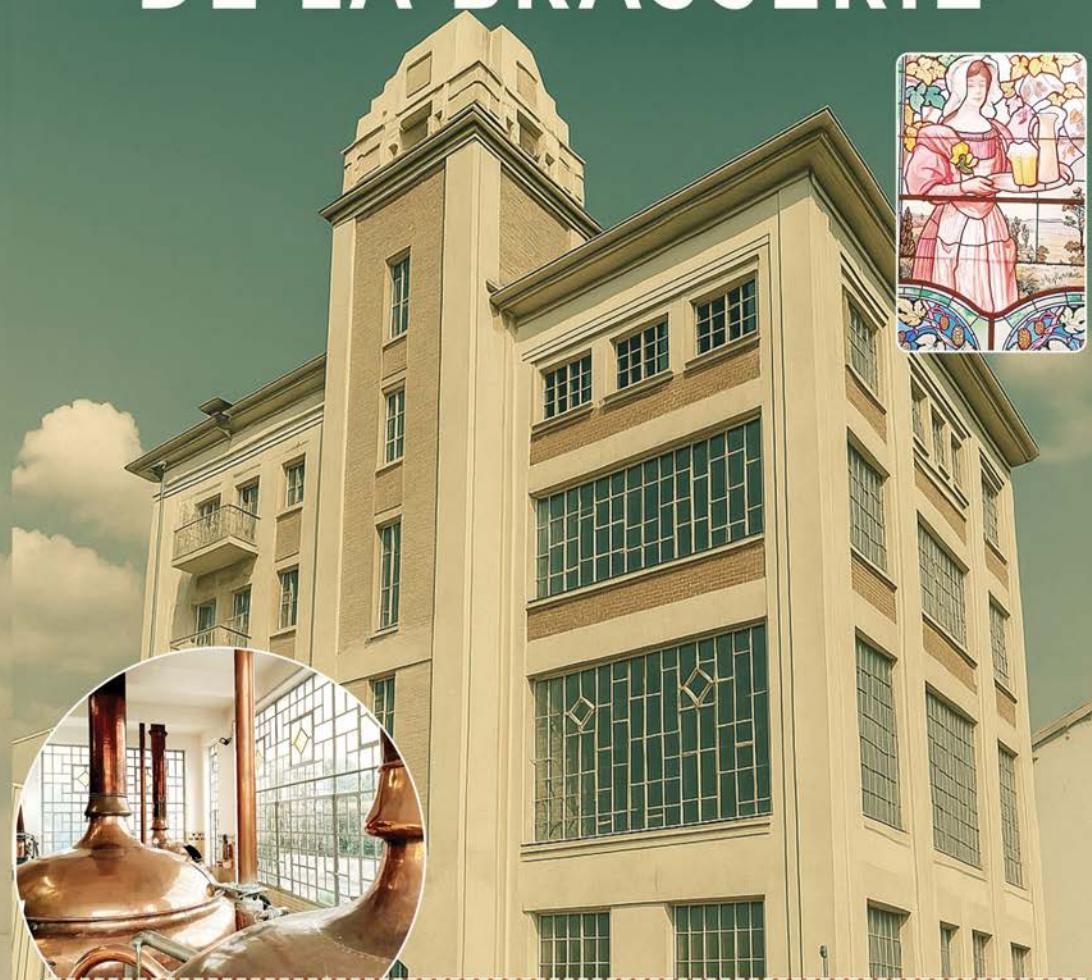


NOMOQ.
The can do company



À découvrir sur le stand Buvette du Musée Français de la Brasserie (B100) et sur le stand de l'Office de Tourisme Métropolitain à la Fête des Bières

MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE



Coupon spécial Salon du Brasseur :

À présenter au Musée

- 16 & 17 octobre 2025 : entrée gratuite
- Hors Salon : 1 entrée offerte pour 1 entrée achetée

Musée Français de la Brasserie

62, rue Charles Courtois

54210 Saint-Nicolas-De-Port

03 83 46 95 52

