

MARCOUSSIS

EL FONDELABIÈRE

ROCK N' BEER ATTITUDE

19 & 20
SEPTEMBRE
2026

#9

BIÈRES
ARTISANALES

2 JOURS
DE MUSIQUE

CONCERTS
LIVE

FOOD
& AMBIANCE



BRASSAGE





EDITO DE L'EQUIPE

Chers visiteurs,

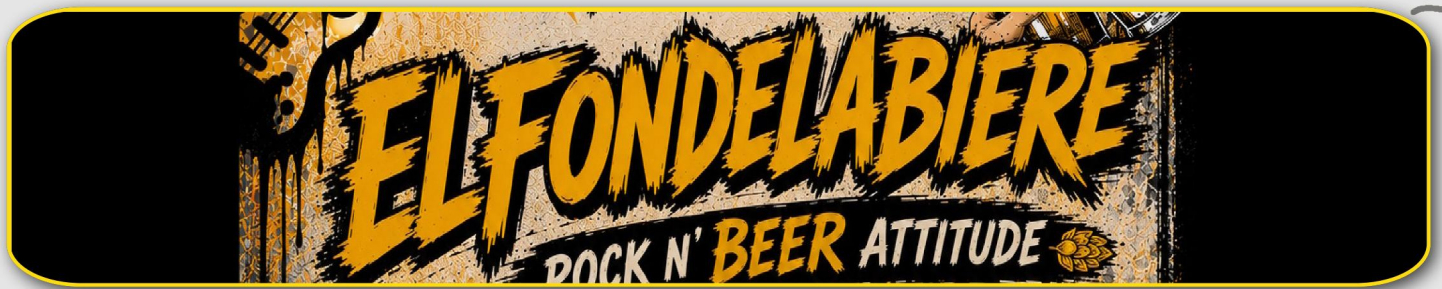
vous avez tous subi canicule et sécheresse cet été. Nous avons une solution à vous proposer. A défaut d'eau fraîche, venez goûter une petite bière ? Avec modération, bien sûr, les créations de nos brasseurs vous aideront à supporter la chaleur. Alors, testez en quelques unes sur place et faites de provisions de bouteilles avec et sans alcool auprès des 25 brasseries artisanales qui vous attendent à la salle Jean Montaru. Les habitués reconnaîtront des têtes désormais incontournables, ainsi que des petites nouvelles qui sauront vous surprendre.

La rentrée vous a pris de court, vous avez du mal à reprendre le rythme ? Pas de souci, le Rolling Food Festival, désormais compagnon d'Elfondelabière, est là pour vous ôter toute charge mentale le temps d'un week-end. 10 food trucks vous attendent pour vous régaler et vous donner un petit goût de vacances avec leurs plats venus du monde entier.

Et pour apporter encore plus de plaisir et d'esprit de détente, 5 concerts totalement gratuits vous attendent le samedi soir et le dimanche après midi.

Toutes ces animations ne sont évidemment possibles que grâce à nos mécènes et notre équipe de choc de bénévoles, qui donnent au festival un petit air de village de vacances où on s'occupe de vous pour que vous puissiez débrancher et vous détendre.

Alors, vous faites quoi le week-end du 19 septembre ?



PROGRAMME

Samedi

- 11 h - Ouverture du Salon (Salle Jean Montaru)
- 18 h - Ouverture de la soirée Craft Music live
- 23 h - Clotûre du Salon

Dimanche

- 11 h - Ouverture du Salon (Salle Jean Montaru)
- à partir de 13 h - Concerts
- 18 h - Clotûre du Salon





SMART & SCALABLE DATA CENTERS



MARCOUSSIS
Village durable

EL FONDELABIÈRE

ROCK N' BEER ATTITUDE

CRAFT MUSIC LIVE



Debono

A la fois auteur, compositeur et interprète, ce duo frère-sœur livre une pop à l'émotion brute et aux mélodies accrocheuses, portée par une folie scénique contagieuse.

Le live est au cœur de leur démarche : une décharge d'énergie où s'exprime leur besoin vital de lien et de partage. A travers ses morceaux, Denobo aborde frontalement le sentiment de décalage face à l'absurdité du quotidien, en mêlant intensité et dérision.

Soaked Muse Tribute, c'est la promesse de revivre l'énergie brute et la puissance symphonique du célèbre groupe britannique sur scène. Leur son lourd, les riffs incisifs et l'envolée des voix te plongent direct dans l'ambiance des plus grands stades. C'est précis, ultra généreux et exécuté avec une ferveur qui donne une chair de poule monumentale. Bref, bloque ta soirée et viens prendre ta claque en live !



Blood Sugar

Blood Sugar envoie du très lourd : le groove fusion des Red Hot Chili Peppers est restitué au millimètre ! Entre la basse slapped explosive, la batterie survoltée et cette énergie scénique totalement débridée, l'ambiance vire direct à la fête. C'est physique, funky et tellement communicatif qu'impossible de ne pas sauter dans tous les sens du début à la fin. Si tu veux

Emi B - est une artiste aux multiples facettes : auteure, compositrice et interprète. Naturelle et pétillante, elle associe des sons pop rock et folk pour en faire un cocktail explosif en concert.



Emi B



Wowy U2 Tribute

Avec **WOWY**, le son planant, la basse hypnotique et les riffs légendaires de U2 résonnent avec une fidélité impressionnante. Leur interprétation vibrante te transporte direct dans l'ambiance des concerts mythiques du groupe irlandais, de l'émotion brute des hymnes aux morceaux les plus rock. L'énergie scénique est telle qu'on se retrouve instantanément emporté, la foule chantant chaque refrain à l'unisson. Attention, fermez les yeux, et écoutez !!!! vous allez vraiment entendre Bono !

EL FONDELABIÈRE

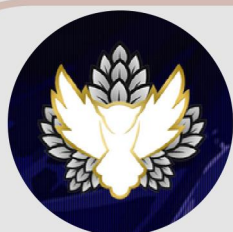
ROCK N' BEER ATTITUDE

BRASSERIES



delabonne

Avec toujours de l'humour et du sourire, la brasserie Delabonne brasse Bio à 100%, parce qu'elle croit fermement que ce mode de production et de consommation est plus pérenne, plus propre pour l'environnement que nous laissons derrière nous, meilleur pour la santé de ses consommateurs.



La Magicienne c'est une microbrasserie située à Ozoir-la-Ferrière en Seine-et-Marne. Alchimistes des temps modernes, ils transforment du grain et des fleurs en une boisson enivrante qui métamorphose les citrouilles en carrosses, les bourriques en licornes, les lézards en dragons. Enfin, tant que l'effet dure...



Le Hibou Blond, c'est une microbrasserie située à Villemoisson-sur-Orge (Essonne - 91) qui mêle subtilement des idées aussi fraîches qu'une bonne bière artisanale, des engagements aussi essentiels qu'une baguette de pain et une expertise aussi solidement ancrée que les racines du houblon.



La Brasserie Maltolab est une micro-brasserie artisanale située à Arnouville, dans l'Eure-et-Loir. Spécialisée dans la fabrication de bières artisanales, elle allie savoir-faire traditionnel et innovation en mettant un point d'honneur à utiliser des ingrédients locaux et biologiques afin de créer des bières uniques, à la fois savoureuses et originales.



Implantée à Châtillon et opérationnelle depuis Septembre 2024, la Brasserie Boneless est tenue par Jérôme, graphiste et brasseur, entrepreneur passionné de brassage, de musique et de skateboard. Elle tient son nom d'une figure de skate nommée "BONELESS", qui consiste à poser un pied au sol pour resauter sur sa planche.



Brasserie habituée du salon et ultra locale ! Inkraft a posé ses cuves à Saint Jean de Beauregard, à quelques km de Marcoussis. Ses bières et ses brasseurs ont des accents très latinos puisque originaires du Pérou. Venez donc vous délecter de leurs bières aux parfums d'exotisme !



15 AVENUE DU GARIGLIANO- 91600 SAVIGNY SUR ORGE

ELFONDELABIÈRE

ROCK N' BEER ATTITUDE

BRASSERIES



Amis depuis plus de 20 ans, Cyril et Romain produisent les bières artisanales « Respekt ». Favorisant le local et le français, ils brassent leurs bières et limonades dans une démarche éco-responsable et solidaire. Des blondes aux brunes, des légères aux plus corsées, aux arômes floraux, fruités ou fumés, ils se feront un plaisir d'échanger et de vous faire savourer l'ensemble de leur gamme.



On ne vous présente plus la plus ancienne brasserie artisanale de l'Essonne et de ses excellentes créations maltées et houblonnées pour la simple raison qu'elle a fêté son anniversaire, et oui 14 ans déjà, en avril dernier ! Venez plutôt découvrir leur gamme permanente et leurs Oxpériences toujours divines.



Tricyclhop souhaite vous faire découvrir une grande variété de bières artisanales, en travaillant autant sur le choix des malts que des houblons ou des levures. Ils proposent une gamme de bières permanentes : l'APA-Loosa, la Lupullin Explosion, la Combava Trip, et la Tiramistout.



Zenzymes Microbrasserie rejoint l'aventure Elfondelabière pour sa 1ère participation. Située à Ennery (95) au nord de Cergy Pontoise, elle existe depuis 2023. La brasserie tire son nom des enzymes ! Une enzyme est une protéine présente dans les malts, indispensable à la fabrication de la bière. Sans enzymes, pas de Zenzymes



La Brasserie Guillaume a été créée en janvier 2015 à Cour-Cheverny, entre Loire et Sologne. Plus ancienne brasserie du Loir-et-Cher, elle a été pionnière dans un pays viticole. Originaire du Nord, son brasseur et gérant, Guillaume Leclercq a été œnologue pendant douze ans dans différents vignobles de France. Sébastien l'a rejoint en 2020.



Elle revient de l'Indre, au Sud d'Issoudun pour sa 2^{ème} participation. Dominique a ouvert sa brasserie à Meunet-Planches, sous l'appellation "La Sagotte", en rappel au cours d'eau qui passe proche de chez lui. Vous serez surpris par ses bières hors du commun et sa gamme débordante d'inspiration.



L'USINE

CAFÉ
CONCERT
TOUS LES
JEUDIS
VENDREDIS
SAMEDIS



BAR A
BIÈRES
100 % ARTISANALES

3, RUE DU FOND DES PRÈS, 91460 MARCOUSSIS
TÉL : 01.64.49.11.63 - f @USINECAFECONCERT
WWW.USINECAFECONCERT.COM

L'USINE, SAS SMACS, 3 RUE DU FOND DES PRÈS, 91460 MARCOUSSIS SIRET : 89367004200017 - NAF 5630Z

swissoprint

**Fabricant Suisse d'imprimante grand
format UV**



CLIM'ACTION



POUR VOUS FAIRE PLAISIR

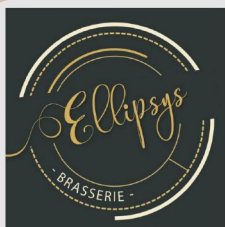
Toute l'équipe d'Elfondelabière est heureuse de vous présenter les différents produits que vous pourrez acquérir pour soutenir l'association !



ELFONDELABIÈRE

ROCK N' BEER ATTITUDE

BRASSERIES



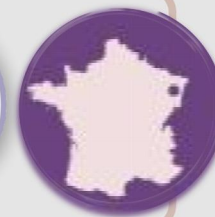
Née en 2021 de la passion de Magali et Aurélien, cette brasserie artisanale élabore des bières locales et de saison, brassées avec cœur et houblons alsaciens. Circuits courts, recettes évolutives et plaisir du partage : passez sur leur stand pour goûter leurs dernières créations et échanger avec ces passionnés !



Le bel accent des Landes revient pour votre plus grand plaisir ! Venez déguster leur iconique Sherlock Triple ou découvrir leur nouvelle limonade aux fruits de la passion, le tout dans l'ambiance festive à laquelle la brasserie nous a habitués.



La BBB c'est la brasserie artisanale de village au pied du Mont Sainte Odile qui se propose de remettre la production locale au cœur de nos habitudes de consommation en mettant en avant le savoir faire des houblonniers alsaciens et la qualité de leur production et en utilisant exclusivement des malts d'orges biologiques aux provenances tracées n'ayant pas traversé l'Europe.



Un poète a su dire que les Marcoussisiens naissent où diable ils veulent ! Ce Marcoussisien, né en Patagonie, Argentine, nous régale chaque année avec ses bières et ses rires. Il vit à fond le spirit Elfondelabière comme nous. Viva l'Argentine, viva la cerveza et viva Elfondelabiere !!



Elle nous vient d'Epinau sur Orge et c'est la dernière née des brasseries essonniennes. Le brasseur de l'orge, c'est Thibault et rien de mieux que de venir à sa rencontre pour découvrir sa passion pour ses productions maltées et houblonnées.

Irish red, blonde, IPA, blanche,.... vous aurez une irrésistible envie de les découvrir.



Vous la connaissez déjà si vous êtes déjà venus sur Elfondelabière. Cette Microbrasserie, située à Villenoy, vous proposera son excellente blanche à l'hibiscus ou encore sa smash IPA mais elle vous proposera aussi à la dégustation et à la vente sa gamme de limonades artisanales qui s'est considérablement développée avec des parfums comme violette, passion, citron/citron vert, myrtille,



ELFONDELABIÈRE

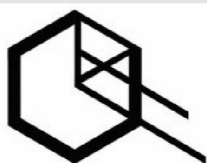
ROCK N' BEER ATTITUDE

BRASSERIES



La Bouledogue
Brasserie indépendante

C'est le retour d'une brasserie extra locale et incontournable : la Bouledogue ! Nico, Hubert et toute l'équipe de la brasserie nous régaleront chaque année d'excellentes créations originales et surtout TRÈS TRÈS BONNES, sans oublier la gamme permanente (coco pâle ale, ambrée gingembre, blonde au miel,)



Hexagone & ales, originaire de la Nièvre, revient aussi sur le salon pour notre (votre !) plus grand plaisir. Venez découvrir ou redécouvrir ses différentes collab mais aussi sa gamme permanente comme la fine équipe ou l'enfant terrible.....



Première participation pour la Brasserie Ardennaise de Haybes, située à côté de la frontière belge. Elle a hâte de vous faire découvrir sa gamme, avec son incontournable bière à la myrtille (gare aux ruptures de stock !) ou sa triple, et ses éphémères.



La Vaugermaine, c'est la quintessence d'Elfondelabière. Ses deux brasseuses, incontournables des aficionados du salon, vous proposent des bières traditionnelles et des bières au moût de raisins. Leur bière de prédilection, l'âme de la brasserie, est la bière au moût de raisins récoltés au sein du vignoble d'appellation Chablis, célèbre vin blanc du nord de l'appellation Bourgogne, en cépage 100% chardonnay.



1ère PARTICIPATION pour la brasserie Morel qui est une des belles brasseries made in Essonne. Installée à Saclas près d'Étampes, Franck vous fera découvrir LA TAVERNIÈRE, LA NAVIGATRICE ou encore LA VALLÉE DES FEES (et d'autres bien sûr).



ELFONDELABIÈRE

ROCK N' BEER ATTITUDE

BRASSERIES



Cette micro brasserie est très attentive et très attachée au local, à la proximité, autant par la production que pour ses fournisseurs et partenaires (la plupart de leurs malts sont normands). LA JJAP, c'est une gamme de bières libres et révoltées avec un air de flux et de reflux qui vient directement de la mer, un grand bol d'air sans agents chimiques, non filtré et non pasteurisé.



1ère participation ! Contrairement aux brasseries traditionnelles, Scavengers Craft-Beer a choisi la voie du nomadisme. Sa quête la mène à explorer différentes brasseries, forgeant des alliances précieuses avec les artisans locaux. Cette liberté lui permet d'expérimenter des recettes audacieuses et de repousser les frontières du possible. Chaque élixir est brassé en édition limitée, avec une attention particulière portée aux moindres détails.



RIS BOX



Miaousland.fr

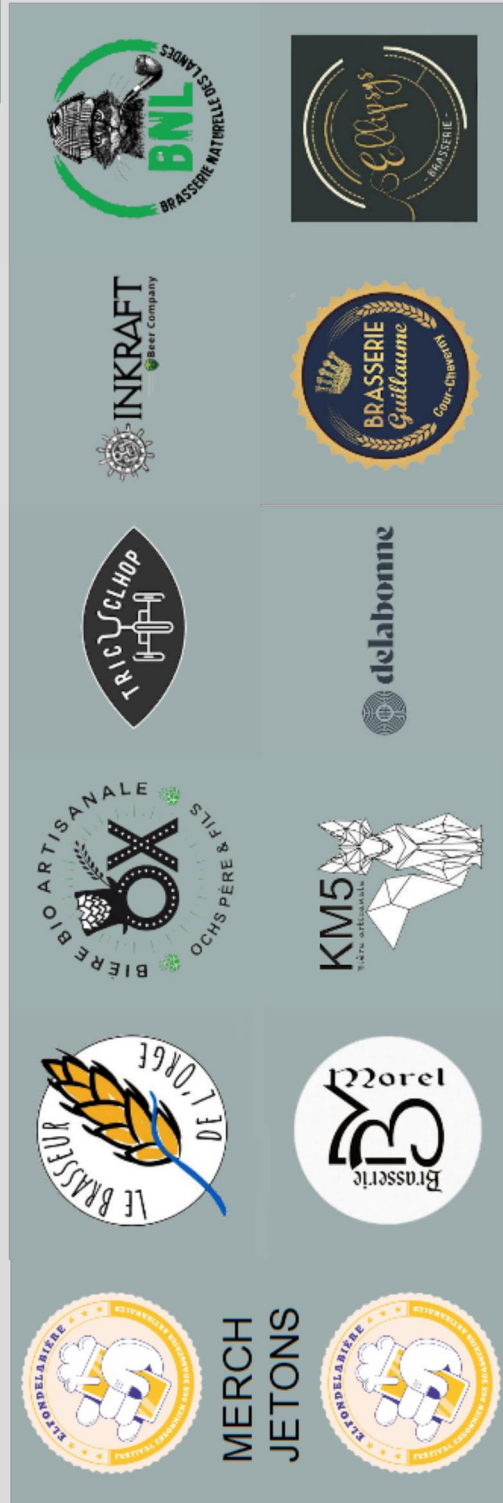
iriss

Consulting

PLAN DU SALON

Sortie

Entrée





ILE DE
FRANCE



L'Excellence Métal

www.ctmlaser.fr



GARDONS CONTACT

ELFONDELABIÈRE

festival essonnien des brasseries artisanales

WWW.ELFONDELABIÈRE.COM



WWW.FACEBOOK.COM/ELFONDELABIÈRE



[@ELFONDELABIÈRE](https://www.instagram.com/ELFONDELABIÈRE)

