

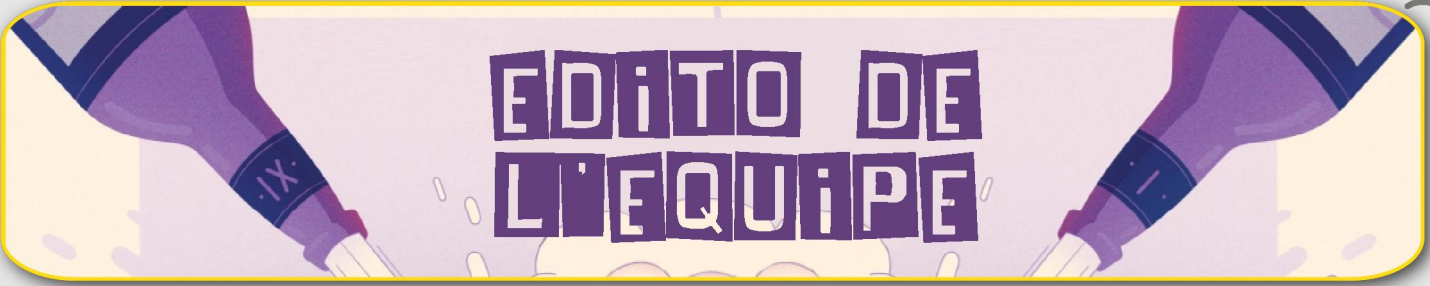
• ELFONDELABIÈRE •

6^{ÈME}
ÉDITION

• FESTIVAL ESSONNIEN DES BRASSERIES ARTISANALES •

16-17
SEPTEMBRE
2023





EDITO DE L'EQUIPE

Chères visiteuses , chers visiteurs,

C'est votre première fois ? Vous êtes des habitués ? Quoi qu'il en soit, toute l'équipe d'Elfondelabière vous souhaite la bienvenue pour cette 6ème édition que nous vous avons concoctée avec beaucoup d'amour et de houblon.

Nous voici installés de façon durable au mois de septembre, alors n'hésitez pas à marquer ce rendez-vous dans vos calendriers ! Le 3ème week-end de septembre, c'est Elfondelabière !

On change de date, mais on garde les ingrédients que vous aimez tant (et nous aussi). Des brasseuses et des brasseurs qui vous ont sélectionné leurs meilleures bières et plein d'autres surprises, notamment des boissons sans alcool à déguster sans modération. Certaines brasseries sont à présent incontournables sur le salon, et nous les retrouvons avec un plaisir non dissimulé. Comme à chaque édition, nous vous proposons aussi de découvrir de nouvelles brasseries qui ne manqueront pas de vous ravir.

Comme d'hab, samedi soir, c'est Craft Music Live. Cette année, ça va headbanger fort avec des tributes décoiffants. Suivez le rythme !

Avec un planning comme celui-ci, vous allez être tentés de rester ! Profitez de nos délicieux food-trucks pour vous restaurer, et faites la fête avec nous !

Besoin d'un conseil ? Notre équipe de super bière'névoles est là pour vous accueillir. D'ailleurs, si vous êtes tentés de nous rejoindre pour vivre chaque année un événement exceptionnel de sympathie, de bonne humeur, de musique effrénée et d'excellentes bières, n'hésitez pas à rejoindre l'association.

Bonne visite ! Toute l'équipe de l'association Elfondelabière

2

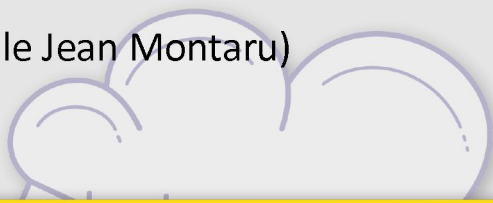
PROGRAMME

Samedi

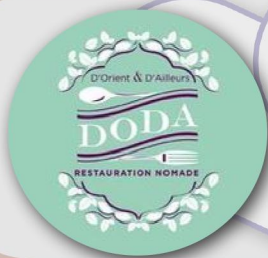
- 11 h - Ouverture du Salon (Salle Jean Montaru)
- 18 h - Ouverture de la soirée Craft Music live
- 23 h - Fermeture du Salon

Dimanche

- 11 h - Ouverture du Salon (Salle Jean Montaru)
- 18 h - Fermeture du Salon



RESTAURATION



"Bricks et tajines à tomber ! "D'Orient et D'Ailleurs" est la rencontre parfaite entre la gastronomie orientale et les autres cuisines du monde! Et pour ne rien oublier, on est accueilli par une équipe chaleureuse et efficace"
 Laurène Albertini

"Première expérience et première réussite. J'ai adoré la simplicité du sandwich Biriatoù, la cuisine basque a de belles choses à nous donner "
 Estelle Feinard

"Savoureuse découverte. Taloa, avec jambon Serrano, fromage de brebis, salade roquette et petite sauce sucrée dans une galette de maïs. Super bon !" Delphine



LE BAR A CREPES vous propose de savoureuses recettes bretonnes élaborées à partir de produits frais et de qualité qui feront danser vos papilles ! Il s'inscrit aussi dans une démarche éco-responsable en vous proposant des emballages et couverts bio dégradables.
 Au plaisir de vous régaler avec leurs galettes, crêpes, gaufres ou mini pancakes !

2

A graphic consisting of four stylized, overlapping shapes in blue, green, red, and yellow, arranged in a row and slightly offset to the right.

Data4

SMART & SCALABLE DATA CENTERS



MARCOUSSIS

Village durable

SOIREE CRAFT MUSIC LIVE

Enjoy the moment



Forts de leurs différentes expériences et leurs diverses influences, les membres d'Enjoy The Moment proposent un Rock indépendant qui jongle habilement entre les riffs efficaces tout droit sortis des années 70 et des ambiances plus atmosphériques qui posent leur signature musicale.

Rajoutez à cela un fond de Progressif et vous obtenez un parfait compromis entre le Rock vintage et des styles plus modernes qui sauront ravir toutes les oreilles. Traitant des sujets à la fois personnels et actuels, vous saurez vous retrouver dans l'univers où Enjoy The Moment va vous transporter.

Depuis 2014, le Red Lotus n' the Desperados est une machine de guerre possédée par le démon dès les premiers riffs d'Appetite for Destruction ! Dès le début du concert, le groupe baigne dans un Mojo perpétuel, comme si les membres s'étaient côtoyés depuis l'adolescence autour d'un vieux radio-cassette pour vibrer ensemble sur "Paradise city" ou leur désormais mythique version de "Knockin' on heaven's door".

Les voilà tous réunis une dernière fois pour le meilleur du Rock, avec un concert 100 % GUNS N' ROSES
Welcome to the jungle!



Red lotus n'the desperados



War Machines est un projet initié début 2008 et fait ses premiers pas en janvier 2009, reconnaissable par sa façon très personnelle de se rapprocher au mieux du groupe mythique AC/DC sans pour autant chercher à en restituer une copie conforme.

Ce qui fait la différence et constitue un de ses atouts majeurs, par rapport à d'autres tributes AC/DC, se situe dans la particularité de son jeu de basse "plus heavy" et de batterie plus "groovy".

Ceci s'explique en effet par la rencontre improbable des musiciens qui composent War Machines. Chacun d'entre eux est issu d'une culture musicale ainsi que d'un parcours très différents, où malgré tout l'influence demeure principalement Rock

War machines

Constitué en 2015 par 6 amis et fans de Linkin Park depuis le collège, METEORA offre un show intense, interactif et très professionnel. Le groupe ne se contente pas de reprendre fidèlement l'univers de Linkin Park mais n'hésite pas à apporter sa touche personnelle en créant ses propres versions de certains morceaux.

METEORA a même été plus loin en 2020 en créant un morceau original dans le pure style Linkin Park des albums Hybrid Theory/Meteora appelé "We Are Soldiers".



Meteora

BRASSERIES



A la brasserie Galilée, le concept de Florent le Corre repose sur la production d'une gamme de 5 bières artisanales en bouteille de 33 cl, 75 cl et en fûts de 30 L complétée par une série de bières éphémères allant de la bière au miel ou au pain à des bières aromatisées en passant par de nombreuses collaborations. Seconde participation !



Comme le mistral qui souffle dans la vallée du Rhône 3, 6 ou 9 jours, la bière 3:6:9 chasse les nuages et fait tourner les têtes ! Cette brasserie vous propose des bières craft contemporaines, innovantes de style moderne, très influencées par la scène internationale. Dans sa gamme, vous trouverez toujours quelques jus de houblon, des acides et bien sûr des stouts ! Première participation



La Brasserie de la Juine avait décoiffé l'édition 2022 avec sa Triple au Cognac. Elle revient en 2023 avec 2 éphémères zythologiquement opposées : une pale ale au chanvre et au CBD où l'amertume a disparu pour laisser la place aux notes florales et herbeuses et une bière triple au Rhum des Caraïbes ; le soleil a été directement importé dans la bouteille. A déguster avec modération !



La Cuverie est de retour pour la 3ème année consécutive ! Toujours prête à vous faire découvrir sa gamme permanente bio mais pas que ... Venez découvrir ses différentes bières artisanales originales aux styles variés ! La nouveauté de l'été 23 : la Willy Tonka, une bière acidulée à la poire et à la fève de Tonka. Cette bière surprenante vous fera l'effet d'une pâtisserie gourmande et réconfortante.



Pour cette brasserie essonienne incontournable, la gamme La Bouledogue s'étend. Elle développe de plus en plus de collab avec de nombreuses brasseries aussi talentueuses qu'elle, et de belles surprises sont à découvrir sur leur espace de dégustation.



Pour cette 4ème participation, la Microbrasserie du Saule vous présente une nouvelle création : une Blanche à la Bergamote, à la touche citronnée et rafraichissante avec un pur jus de bergamote tout droit venu d'Italie. Elle accompagnera une bière expérimentale en collaboration avec un producteur de rhum arrangé, dans le principe de l'anti gaspi avec la revalorisation des macérâts.



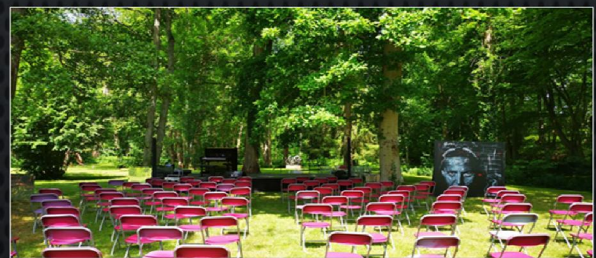
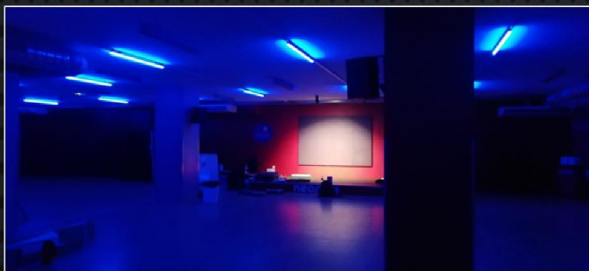
ARTIFICIEL

Technologies

Sonorisation, Eclairage, Vidéo, Scène
LOCATION – PRESTATION – VENTE - INSTALLATION

fort de notre expérience depuis de très nombreuses années, nous vous accompagnons techniquement et logistiquement dans la création de vos événements, spectacles, concerts et festivals, mais aussi, dans vos installations que ce soit en neuf comme en rénovation.

N'hésitez pas à nous contacter,



TEL : 01 69 44 28 69 – 06 85 79 75 25

MAIL : contact@artificiel-technologies.com

15, AVENUE DU GARIGLIANO – 91600 SAVIGNY SUR ORGE

BRASSERIES



La fraîcheur et la force du piment d'Espelette du Pays Basque : un audacieux mélange aux couleurs de leur village. Etant producteur de piment d'Espelette, brasseur et Espelettard, c'est tout naturellement qu'une bière au piment d'Espelette devait voir le jour. Cette recette a été le fruit de plusieurs mois de tests pour obtenir la couleur, l'odeur et le goût recherché



En développant sa nouvelle activité sur la ferme familiale, Emmanuel a réuni sa passion pour la bière et son amour pour le travail de la terre. La maîtrise des matières premières permet d'optimiser les goûts, textures et qualités des différents types de bières confectionnées artisanalement. Première participation !



Ce sont deux amis d'enfance avec des parcours très différents qui ont commencé par des petits volumes, au début pour eux puis pour les copains et la famille. Aujourd'hui, ils produisent 500L et ont un statut en professionnel. Le déclic s'est fait quand le père d'Elie, qui était agriculteur est parti en retraite (il leur loue actuellement un des bâtiments de la ferme). Première participation !



Des bières aux saveurs d'Amérique latine, à deux pas de Marcoussis. Vous l'avez rêvé, INKRAFT l'a fait. Ils ont installé leurs cuves de brassage à St Jean de Beauregard. Les voilà de retour avec plus de joie, plus de soleil, plus de fête et de nouvelles bières à découvrir.



La brasserie OX vous propose sa gamme de 9 bières permanentes accompagnée de sa nouvelle gamme Craft Series comprenant aujourd'hui 8 bières. Les brasseurs sont toujours en élaboration de nouvelles recettes et ne cessent d'innover. La brasserie a fêté ses 11 ans en avril et s'est équipée d'une encanneuse pour vous proposer désormais des bières en format canette 44 cL !



Un poète a su dire que les Marcoussissiens 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 Elfondelabière !!



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

swissprint
Impression UV

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



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



Un parc zéro Mégot, et si c'était possible ? Après
avoir oeuvré pour la réduction des déchets sur
les évènements de Marcoussis, les Grenouilles
de la Salmouille vous proposeront, pour lutter
contre la prolifération des mégots au sol, une
nouvelle démarche !

Venez la découvrir sur le salon!

Les Grenouilles de la Salmouille
Club C.P.N. (Connaître et Protéger la Nature)

BRASSERIES



Cette micro brasserie qui nous rejoint pour la première fois, 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.



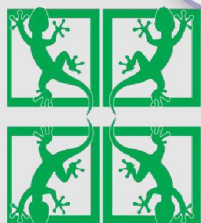
La "Kings Of Nawak Brewery" alias les brasseurs troubadours de Nawak et d'ailleurs, sont gonflés à bloc pour vous faire découvrir leur gamme permanente réunissant les standards brassicoles - blonde, ambrée, brune, IPA, blanche et une bière aux fruits rouges. De nouvelles recettes éphémères sortent régulièrement de leur "antre" !



Amis depuis plus de 20 ans, Cyril et Romain produisent depuis 2 ans 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.



Vous cherchez des bières artisanales locales avec du caractère, des saveurs authentiques et une démarche respectueuse de l'environnement ? Les bières Nemeto sont une véritable invitation à la découverte de la bière artisanale, elles sont bio, adhèrent au label Nature & Progrès et sont brassées au coeur de Nanterre dans une ancienne grange agricole.



La brasserie2lequipage, B2L, existe commercialement depuis 2012. Elle en est donc maintenant à une bonne dizaine d'années d'activité et sa gamme de produits est en perpétuelle évolution. Elle cherche à améliorer ses process et à réduire son impact environnemental.



Petite structure familiale au coeur des Vosges Saônoises, la brasserie des 1000 étangs propose un panel de bières variées selon trois grandes lignes directrices : une composition faite exclusivement de produits bruts et naturels, des recettes originales ou détournées, la recherche de la découverte tout en préservant la buvabilité et l'accessibilité.



BRASSERIES



Cette année, nos matous landais se sont assagis : ils vous proposent de déguster un cola 100 % bio avec des notes subtiles de vanille et de caramel. Ne vous inquiétez pas, vous pourrez aussi goûter aux 8 recettes de bières artisanales bio qui sentent bons les landes.

Pour les trouver, suivez la musique



Arav' Craft Brewery est une brasserie posée au pied des montagnes à Grenoble, tenue par deux potes qui se sont lancés ensemble dans le milieu brassicole. Leur créneau ? Brasser sans cesse de nouvelles bières, explorer des saveurs inconnues et les partager avec les amateurs de bons produits.



Grâce à une technologie de pointe lui permettant une infinité de recettes, la brasserie Saint-Ouen Paris veut se distinguer par des bières haut de gamme. Elle mise aussi sur des partenariats avec des artistes renommés, comme Monsieur Chat, pour dessiner ses étiquettes. Elle est partenaire du Red star et créatrice de la bière du groupe NTM.



La Vaugermaine est une micro-brasserie produisant des bières traditionnelles (blondes, triples, etc.) et des bières au moût de raisins. Sa 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.



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.



BRASSERIES



Hexagone & Ales sont de retour ! Tout d'abord avocat, Cédric a décidé de changer de vie professionnelle en embrassant la vie de brasseur, et comme, derrière chaque homme il y a une grande femme, Bérengère, architecte, s'est associée à cette aventure. C'est elle qui apporte ses compétences en design et graphisme.



Brasseuse de craft depuis 2018, L'Instant aime tout particulièrement revisiter des styles un peu oubliés en les remettant au goût du jour (hoppy saison, kveik IPA), ne s'interdit rien, en travaillant à la fois le terroir (pale ale au houblon Mistral d'Alsace) et la découverte (DDH IPA aux houblons sud africains, Cranberry Grodziskie).



Vini Bibi

MARCOUSSIS ON WHEELS
16 & 17 SEPTEMBRE 2023 BY PUNISHERS LEMC
À MARCOUSSIS (91) PARC DES CÉLESTINS
4 EDITION

CONCERTS - STANDS ARTISANS - FOODTRUCKS - SHOW TRIAL
VOITURES & MOTOS AMÉRICAINES - PRÉPARATEURS
BAPTÊMES MOTOS

ENTRÉE GRATUITE - PARKING SÉCURISÉ ET GRATUIT - OUVERTURE À PARTIR DE 10H





Imprimeur français de sous bock et emballage

<https://impression.sousbockpersonnalise.com/fr/>



DEPUIS SA CRÉATION EN 1959, DAV S'INSCRIT COMME UN VÉRITABLE PARTENAIRE HISTORIQUE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS DE LA BIÈRE À LA PRESION. A L'ECOUTE DES BESOINS ET DES TENDANCES DU MARCHÉ FRANÇAIS ET INTERNATIONAL, DAV N'A CESSÉ DE CROÎTRE POUR ACCOMPAGNER SES CLIENTS DANS LEURS PROJETS.

DEPUIS 60 ANS, NOTRE ENJEU PRIORITAIRE EST DE RÉPONDRE À L'IMAGINATION DE NOS CLIENTS.

GRACE A LA FORCE DE SON RÉSEAU FRANÇAIS : 9 AGENCES BASÉES SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE, PROFITEZ D'UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNEL AVEC LES COLLABORATEURS PRÈS DE CHEZ VOUS. NOS EQUIPES SERONT À L'ÉCOUTE DE VOS BESOINS POUR VOUS PROPOSER UNE SOLUTION ADAPTÉE ET PERSONNALISÉE.

WWW.DAV-EQUIPEMENTS.COM



CENTURY 21.®
LD Immobilier

GARDONS CONTACT

ELFONDELABIÈRE

festival essonnien des brasseries artisanales

WWW.ELFONDELABIÈRE.COM



WWW.FACEBOOK.COM/ELFONDELABIÈRE



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



**7^{ème} EDITION
en SEPTEMBRE 2024 !!!**