

FESTIVAL ESSONNIEN

DES
BRASSERIES
ARTISANALES
8ÈME ÉDITION

25
BRASSERIES

CONCERTS

EL FONDELABIÈRE

PARC DES CELESTINS

MARCOUSSIS

20 ET 21 SEPTEMBRE 2025





EDITO DE L'ÉQUIPE

Chers visiteurs,

Vous qui venez passer quelques heures sur le salon, cette année nous vous convions pour tout le week end ! Dès 11h, venez flâner autour de 15 foodtrucks qui vont ravir vos papilles. Évidemment nos 25 brasseries s'affaireront à vous proposer des bières artisanales en accord avec le contenu de vos assiettes. Si vous préférez attendre la fin d'après midi, pas de souci ! Tout est prévu histoire de patienter jusqu'au premier des cinq concerts du week end. Toute la soirée va résonner aux notes des guitares, des cuivres et au rythme de la batterie. Le tout un verre à la main ! Quand on vous dit qu'on a tout prévu !

Que reste-t-il pour le dimanche nous direz vous ? Et bien on remet ça et avec en plus des violons. Vous n'avez pas pu goûter à tout la veille ? C'est le moment de remettre le couvert ! Les brasseurs auront rechargé les fûts pour vous en mettre plein la vue. Et les artistes sont encore prêts à vous en mettre plein les oreilles avec deux concerts !

Alors venez manger, danser et partager tout le weekend avec l'équipe elfondelabière, les bénévoles et tous les exposants du salon et du rolling food festival! On vous attend !



PROGRAMME

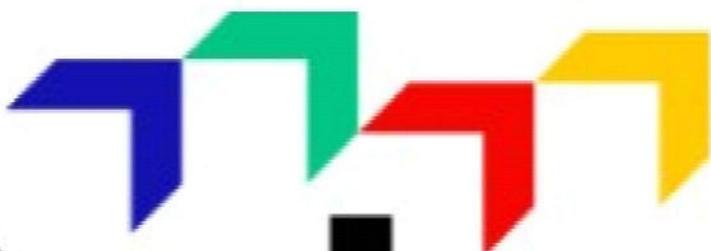
Samedi

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

Dimanche

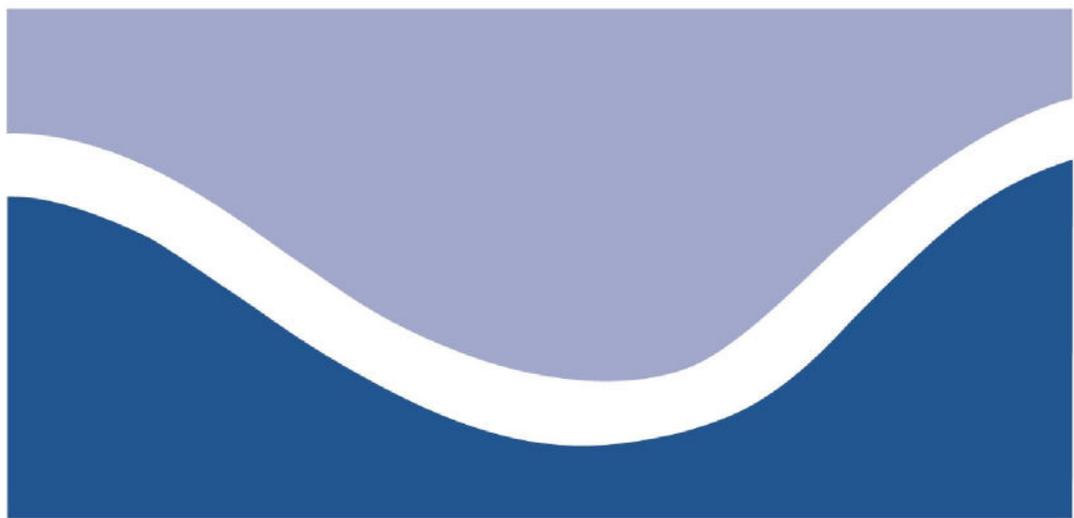
- 11 h - Ouverture du Salon (Salle Jean Montaru)
- à partir de 13 h - Animation musicale
- 18 h - Clotûre du Salon



A graphic consisting of four stylized, overlapping shapes in blue, green, red, and yellow, arranged in a slightly ascending line from left to right.

Data4

SMART & SCALABLE DATA CENTERS



MARCOUSSIS

Village durable



CRAFT MUSIC LIVE



Gdon

Formé en 2018, G.D.ON est un groupe de rock français qui mêle puissance et subtilité. Avec des guitares saturées et acoustiques, des textes engagés en français, leur musique résonne comme un cri face aux maux de notre société. Leur signature : un guitariste qui joue sur des guitares qu'il fabrique lui-même et un batteur qui bouscule les codes en jouant debout.

Après ce moment rock nous évoluerons vers le blues et la soul avec les Blues Brother Tribute by Crossover band et ses 10 artistes sur scène. Du saxophone, de la trompette, clavier, et des voix de malades pour reprendre ensemble les plus grands hits de ce film culte : the blues brothers.



Tribute Goldman

Le Tribute Goldman Memories donnera à cette soirée une dimension particulière en revisitant les plus grands titres de l'un des artistes les plus appréciés des Français. Portés par l'énergie des musiciens et la puissance des voix, ces morceaux emblématiques prendront une nouvelle vie sur scène et inviteront le public à reprendre en chœur des refrains connus de tous.

Un voyage musical indirock. Les quatre musiciens du groupe vous embarqueront dans un voyage original, intense et dansant. Leur musique oscille entre douceur planante et montée en tension. Des chansons écrites en français et en anglais, une énergie lumineuse qui résonne au son du violon.



Seventh Wave



Tribute Straits

Le concert de clôture de cette 8e édition résonnera aux sons des guitares d'un groupe mythique qui a vendu plus de 140 millions d'albums dans le monde. si on vous dit : "Sultans of Swing", "Brothers in Arms", "Calling Elvis", "Money for Nothing" ou encore "Walk of Life", c'est aux sons de Mark Knopfler et de son immense groupe Dire Straits que nous terminerons les concerts de ce Craft Music Live Elfondelabiere.



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.

C'est sa première participation !



Ce sont deux amis d'enfance avec des parcours très différents qui sont professionnels depuis peu. La brasserie met en avant le local, en se fournissant en malt BIO sur Pithiviers et Cloyes sur Loir, une partie de leurs houblons est produit dans le 45. Elle revalorise aussi des invendus de pain de la boulangerie le Pain Commun.

C'est leur troisième participation !

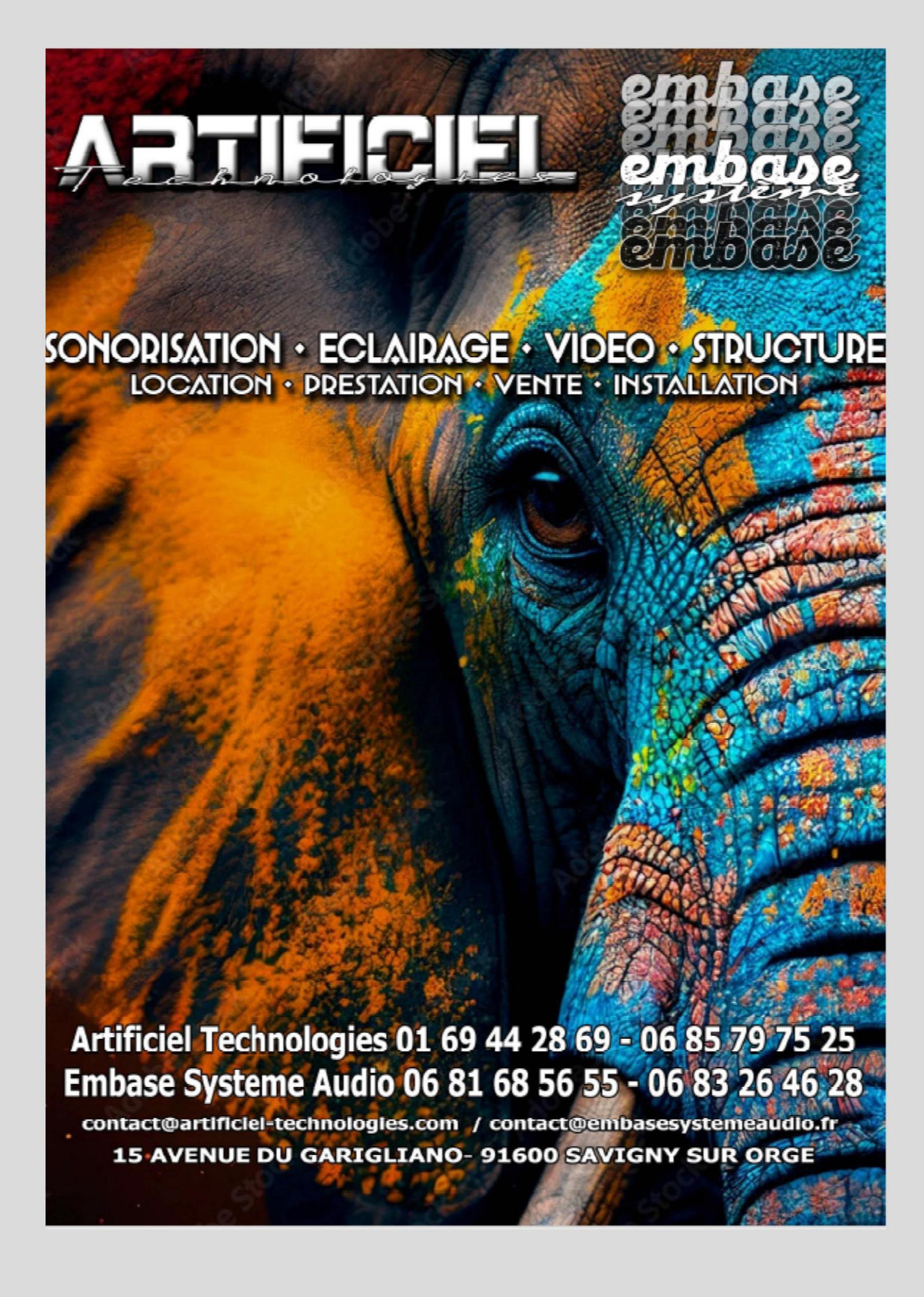


Pour sa première participation, la brasserie Boneless (Châtillon 92) installée depuis tout juste un an, aura le plaisir de vous faire découvrir ses dernières créations houblonnées dont la bière primée par le France Beer Challenge en 2025, une Hazy IPA, la Cryo Hazard, un saveurs tropical et houblons 100% Cryo. Également dans ses dernières créations, la Triple Neipa, 100% Crush, « Psycho Papa Neipa », une bombe aromatique !



Des bières aux saveurs d'Amérique latine, à deux pas de Marcoussis. Vous l'avez rêvé, INKRAFT l'a fait. Leur nouveauté cette année : une stout à l'algarrobina (extrait des gousses de caroubier) qui promet une explosion de saveurs de chocolat, caramel et café torréfié.





ARTIFICIEL
Technologies

embase
embase
embase
embase
systeme
embase
embase

SONORISATION • ECLAIRAGE • VIDEO • STRUCTURE
LOCATION • PRESTATION • VENTE • INSTALLATION

Artificiel Technologies 01 69 44 28 69 - 06 85 79 75 25
Embase Systeme Audio 06 81 68 56 55 - 06 83 26 46 28

contact@artificiel-technologies.com / contact@embasesystemeaudio.fr

15 AVENUE DU GARIGLIANO - 91600 SAVIGNY SUR ORGE



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.



La brasserie OX propose une belle gamme de bières en bouteilles 33cl, 75cl et en canettes 44cl ! A noter, le retour de la MARACUJA (Wheat ale au piment vert et au fruit de la passion) ainsi que de la PEPPER TWIST (Saison au poivre de cubèbe) qui a reçu une médaille d'OR au concours mondial Millesime BIO cette année. Plusieurs bières vieillies en barriques sont également disponibles.



Tricyclop 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. Première participation !



Quand le NU rencontre le KA... NUKA c'est avant tout l'aventure de 2 potes d'enfance, Manu et Karim et d'une reconversion professionnelle post-covid. Avec leurs bières hyper aromatiques à l'amertume maîtrisée, il nous font le plaisir de venir vous voir !



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. C'est leur première participation !



Elle nous vient de l'Indre, au sud d'Issoudun et nous rejoint pour la première fois ! 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.



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 SMAGS, 3 RUE DU FOND DES PRÈS, 91460 MARCOUSSIS SIRET : 89367004200017 - NAF 5630Z

swissprint

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



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 !





BRASSERIES



Deux passionnés de bière et d'apéro qui ont eu l'idée folle en 2021 de créer la brasserie Ellipsys pour pouvoir vous proposer de bonnes bières et vous accompagner pendant vos apéro (à défaut d'être aux cotés du bon vieux "modération"). La medusa, la alesbells ou encore la mystic, l'éphémère du moment, une berliner weisse menthe/cassis que vous allez sûrement adorer.



Elle nous avait promis de revenir en 2025 avec cette citation : Préparez vous, car nous reviendrons encore fort.

Alors attendez vous au pire mais surtout au meilleur des landes avec la présence de la Brasserie Naturelle des Landes



La BBB c'est la brasserie artisanale de village au pied du Mont Sainte Odile qui se propose de remettre la production locale au coeur 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 Marcoussissiens naissent où diable ils veulent ! Ce Marcoussissien, 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'Epinauy 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.



Pour cette 5eme participation, la Microbrasserie du Saule vous présente sa première bière barriquée après 8 mois de vieillissement. Pour l'accompagner vous pourrez retrouver une série de bières travaillées avec des macérâts de rhum arrangé.

La reste de la gamme bière (blanche à l'hibiscus, triple au miel, ...) et soft (limonades et cola) seront aussi de la partie.





BRASSERIES



Fidèle au poste, la brasserie de la Juine vous propose deux nouveautés. Osez vous découvrir "Sol y Fuego", la nouvelle pépite née de la rencontre du Soleil et du Feu ou l'une des deux Imperial Stout avec du grué de Cacao élevées dans des barriques de Rhum de la Barbade et de la Jamaïque.



Première participation pour cette brasserie du Cher (18). Vous vous demandez ce qui peut advenir de la rencontre d'un biologiste, un spécialiste de l'audiovisuel et un éducateur spécialisé ? Venez goûter l'envolée, la traversée, la tornade, l'agitée, Et vous verrez, c'est réussi !



Vous cherchez des bières artisanales locales avec du caractère, des saveurs authentiques et une démarche respectueuse de l'environnement ? Les bières Nemeto sont bio, adhèrent au label Nature & Progrès et sont brassées au coeur de Nanterre. Venez découvrir leur nouvelle blonde citron romarin ou retrouver leur classique hibiscus concombre.



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.



Elle nous vient du département de l' Oise et plus précisément de Russybement, commune rurale d'environ 230 habitants dont Paul et Benoit-Pierre les fondateurs de la Brasserie DS. Calliope, la Dame du Lac, Ostara, Freyja, sont quelques unes de leurs créations que vous pourrez découvrir pour la 1ere fois sur le salon !



2

2



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.



Brasseuse de craft depuis 2018, L'Instant aime tout particulièrement revisiter des styles un peu oubliés en les remettant au goût du jour (hopy 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).



2

2



ILE DE
FRANCE



L'Excellence Métal

www.ctmlaser.fr

The logo for DAV 1959 features the letters 'DAV' in a large, bold, white sans-serif font. Below 'DAV', the year '1959' is written in a smaller, white sans-serif font. The entire logo is set against a solid red rectangular background.

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'ÉCOUTE 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 ÉQUIPES SERONT À L'ÉCOUTE DE VOS BESOINS POUR VOUS PROPOSER UNE SOLUTION ADAPTÉE ET PERSONNALISÉE.

WWW.DAV-EQUIPEMENTS.COM



CLIM'ACTION





GARDONS CONTACT

ELFONDELABIÈRE

festival essonnien des brasseries artisanales

WWW.ELFONDELABIÈRE.COM



WWW.FACEBOOK.COM/ELFONDELABIÈRE



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

