

PARIS BEER WEEK

LA BIÈRE ARTISANALE EN CAPITALE

+ DE 200 ÉVÉNEMENTS EN ÎLE-DE-FRANCE

1^{ER} AU 8 JUIN 2018

GRAND FINAL LES SAMEDI 9 ET DIMANCHE 10 JUIN
AU CENTQUATRE



L'association Bières et papilles a le plaisir de vous présenter la 5^e édition de la Paris Beer Week, l'événement phare sur la bière artisanale en Île-de-France. Nous sommes le premier festival francilien entièrement dédié à la bière artisanale!

10 jours, 200 événements

La Paris beer week aura lieu du 1^{er} au 10 juin 2018. L'événement est organisé par l'association Bières et Papilles, collectif de bénévoles regroupant professionnels indépendants, particuliers et associations de passionnés.

Il y aura plus de 200 événements en Île-de-France.

Avec au programme:

- > des dégustations
- > des rencontres avec des brasseurs
- > des accords gastronomiques bières-et-mets
- > des conférences et ateliers
- > des démonstrations de brassage en public
- > un concours de brassage amateur
- > et bien sûr de nombreuses soirées festives

Une production locale

Chaque année, le concours de brassage amateur permet de saluer le talent des brasseurs amateurs. La "Sequana", la bière brassée selon la recette gagnante du concours 2017 par l'une des brasseries partenaires, sera ainsi proposée aux festivaliers.

Un grand final

Comme chaque année, le festival s'achève sur un « Grand Final ». Organisée et animée par les bénévoles de l'association les samedi 9 et dimanche 10 juin, ces deux jours de fête feront la part belle à près de 75 brasseries artisanales françaises et étrangères. Plus de 200 bières artisanales à la pression y seront à déguster, accompagnées de concerts, d'animations, d'expositions et de conférences. Sont également conviés, des restaurateurs privilégiant une alimentation de qualité à base de produits frais, de saison et issus de productions artisanales. Une matinée, le dimanche matin, sera également réservée aux professionnels.

PARIS BEERWEEK 5



Pourquoi?

À travers cette série d'événements, c'est pour nous l'occasion unique de faire découvrir toute la diversité des bières de brasseries parisiennes, françaises et étrangères, ainsi que les artisans qui les produisent. L'association Bières et Papilles vise à promouvoir la richesse de la bière artisanale, à la démocratiser, et à partager son savoir sur cette boisson en plein renouvellement avec le grand public.

L'ensemble des lieux accueillant les événements partagent les valeurs de cet artisanat en renouveau. Cette démarche s'inscrit dans une logique de développement durable mettant en avant la production locale et les circuits courts. L'objectif est d'associer les consommateurs à cette démarche tout en leur apportant des produits de qualité et en favorisant une consommation responsable : "consommer moins, consommer mieux."

« Cette démarche s'inscrit dans une logique de développement durable mettant en avant la production locale et les circuits courts »

Le Paris Beer Club

Voilà cinq ans, la Paris Beer Week naissait de l'amitié d'une poignée de micro-brasseurs, gérants de bars et cavistes à bière, et de leur envie de communiquer cette amitié liquide.

Participant de cet élan européen pour l'artisanat brassicole, l'association s'est développée, structurée et même protégée face à ce qui est devenu une niche de marché comme une autre, dans laquelle s'engouffrent parfois des entreprises peu éthiques.

Cinq ans de partage, de fêtes et de débats ont amené l'association à muer en Paris Beer Club, s'ouvrant aux garants de la flamme, ses amateurs :

buveurs occasionnels ou sélectifs, inconditionnels, brasseurs amateurs et simples sympathisants. Le Club compte à ce jour plus de 150 adhérents qui participent et enrichissent chacun à sa façon cette Paris Beer Week, et se rencontrent ponctuellement avec pour seul mot d'ordre : qualité et diversité dans les verres, convivialité dans l'esprit !



La bière artisanale en pleine explosion

Les Français souhaitent de plus en plus consommer mieux et local. Le marché de la bière artisanale répond à cette demande du public de proximité et de qualité. La proximité, c'est la production locale et les circuits courts. La qualité, c'est l'infinité d'arômes et de saveurs explorés par les brasseurs artisanaux, une recherche du goût à mettre en regard avec l'uniformité de nombre de bières industrielles.

En France, le nombre de brasseries artisanales explose. Le nombre d'établissements a ainsi augmenté d'environ 60% entre 2011 et 2014, avec la multiplication de brasseries produisant des volumes faibles (moins de 10000 hectolitres par an) voire très faibles (moins de 1000 hl/an). Les établissements de moins de 10 salariés représentent d'ailleurs environ 94% des entreprises du secteur (Source: étude Xerfi, juillet en novembre 2016).

Selon l'un des spécialistes français, le site Projet Amertume, on compterait aujourd'hui près de 1250 brasseries! En Île-de-France, cette tendance est encore plus marquée: on ne comptait que quatre brasseries en 2008, contre plus d'une cinquantaine désormais.

"Il y a une vraie révolution en ce moment, souligne Simon Thillou, le fondateur de la Cave à Bulles ("20 Minutes", le 9 juillet 2015). Consommer local, soutenir sa communauté, ça plaît énormément à la clientèle en ce moment. Car en plus du goût ils veulent un produit avec une vraie identité."

La bière artisanale a le vent en poupe. En quelques années, elle a réussi à grignoter des parts de marché dans un secteur très concurrentiel - environ 5% selon un article

du 2 février 2017 du journal Les Echos. Cette part de marché est appelée, selon les spécialistes du secteur, à grandir dans les années à venir. L'artisanat, souligne le quotidien économique, oblige "les plus grands à repenser leur stratégie", et "réveille les terroirs, les saveurs et les palais".

« Selon l'un des spécialistes français, le site Projet Amertume, on compterait aujourd'hui près de 1250 brasseries! »



PARIS BEERWEEK 5



les chiffres clés

La Paris Beer week est LE festival référence de la bière artisanale. A l'image de ce secteur en pleine expansion, nous attirons chaque année encore plus de passionnés. Les premières années, près de 400 participants ont assisté à chaque édition du Grand Final.

En 2017, nous avons réuni :

6500 participants estimés à travers 150 événements

2000 participants au Grand Final

En 2018, nous attendons:

> 8000 passionnés de bière artisanale à nos 200 événements prévus

> 4000 visiteurs pour le Grand Final

Soit 10000 visiteurs uniques attendus durant l'ensemble de la Paris Beer Week.

La Paris Beer Week est désormais un événement inscrit à l'agenda des médias:

> Une cinquantaine d'articles mentionnant la Paris Beer Week

> La manifestation est suivie par tous les types de presse: internationale, nationale, locale, spécialisée et par de nombreux blogs de passionnés.

Enfin, la Paris Beer Week, c'est aussi sur les réseaux sociaux:

> 11500 abonnés Facebook

> 1300 followers sur Twitter

> Et 1200 abonnés sur Instagram



« La ville a maintenant son propre festival de la bière, la Paris Beer Week. Des alchimistes voués à la bière artisanale sont déterminés à faire de Paris l'une des grandes destinations de la bière en Europe. »

“SF Gate”, 9 juin 2016



Soutenez la Paris Beer Week Devenez Mécène officiel

Vous êtes un particulier, ou vous représentez une entreprise ou association, et souhaitez soutenir l'association Bière et Papilles à continuer son travail de promotion et de développement des brasseries artisanales et à organiser la Paris Beer Week et son grand final?

Faites un don de votre choix à l'association et, à partir de 500 euros, devenez mécène officiel de la Paris Beer Week #5.*

Contrepartie, à partir de 1000 euros :

- Votre logo sur le site de la Paris Beer Week, sur la page partenaire, parmi les mécènes.
- Post Facebook pour vous présenter + post Facebook après la Paris Beer Week pour vous remercier.
- 2 Invitations pour le Grand Final
- 2 Invitations à la soirée privée qui aura lieu après la Paris Beer Week pour réunir bénévoles, brasseurs et partenaires.

Contrepartie, à partir de 500 euros :

- Votre logo sur le site de la Paris Beer Week, sur la page partenaire, parmi les mécènes.

Devenir partenaire media

Vous êtes responsable d'un média et vous souhaitez être partenaire de cet événement? A Bières et Papilles, nous souhaitons démocratiser la bière artisanale auprès du plus grand monde. Nous accueillons donc votre demande avec le plus grand intérêt. La Paris Beer Week est un événement jeune et dynamique qui pourrait valoriser votre marque. Nous sommes à votre disposition pour toute demande de renseignement à l'adresse suivante:

presse@parisbeerweek.fr



* Bière et Papilles se réserve le droit de refuser un don si la personne ou l'institution à son origine ne respecte pas le règlement ou les valeurs de l'association.

Consulter le réellement sur :

http://parisbeerweek.fr/files/Bieres_et_Papilles-Reglement.pdf

Liste des brasseries participantes au Grand Final

- Against The Grain - US
- Alphabet Brewing - UK
- Alvinne - BE
- Azimut - FR
- Bapbap - FR
- Bearvertown - UK
- Bendorf - FR
- Bières & Papilles - FR
- Brasserie De L'Être - FR
- Brekeriet - SE
- Brewdog & Overworks - UK
- Brewfist - IT
- Cloudwater - UK
- Coconino - FR
- Crazy Hops - FR
- Deck & Donohue - FR
- Dieu Du Ciel - QC
- Dunham - QC
- Four Pure** - UK
- Galibier - FR
- Gallia - FR
- Garage - ES
- Garrigues - FR
- Goutte D'Or - FR
- Grand Paris - FR
- Hardywood - US
- Headbang - FR
- Hoppy Road - FR
- Iron - FR
- La Bouledogue - FR
- La Bouquine - FR
- La Chamoise - FR
- La Débauche - FR
- La Dilettante - FR
- La Montreuilloise - FR
- La Nébuleuse - CH
- La Pirata - ES
- La Pleine Lune - FR
- La P'Tite Maiz' - FR
- La Société Parisienne De Bière - FR
- Le Triangle - FR
- Lervig - NO
- Lickinghole Creek - US
- L'Instant - FR
- Lost & Grounded** - UK
- Mappiness - FR
- Marcousis - FR
- North Brewing Co* - UK
- Northern Monk - UK
- O'Clock Brewing - FR
- Oedipus - NL
- Outland - FR
- Oxbow - US
- Page24 - FR
- Paname Brewing Company - FR
- Paris - FR
- Pays Flamand - FR
- Petrol Beer Co. - FR
- Popihn - FR
- Sainte Cru - FR
- Senne - BE
- Skumenn - FR
- Sulauze - FR
- The Piggy Brewing Company - FR
- The Veil** - US
- The White Hag - IE
- Thibord - FR
- Tiny Rebel** - UK
- To Øl - DK
- Toccalmatto - IT
- Track* - UK
- Triple Crossing* - US
- Uiltje - NL
- Verdant* - UK
- Volcelest - FR
- Wild Beer - UK
- Wiper & True** - UK
- Wylam* - UK
- Zoo Brew - FR

Les stands

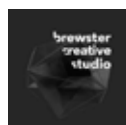
de street-food prévus :

- The Beast
- Les Marmites Volantes
- Boneshaker
- Emperor Norton
- Résurrection featuring Mr. Fromage
- Brewsticks & friends

En partenariat avec :



beertime



malteries
soufflet

MUNCHIES

rastal



TECHNIQUE
FACTORY

PARIS BEERWEEK

Nous sommes à votre disposition
pour toute demande
de renseignement à l'adresse suivante:
presse@parisbeerweek.fr.

Karim Dubois président de l'association
karim.dubois@parisbeerweek.fr.

Gabriel Thierry responsable presse
gabriel.thierry@parisbeerweek.fr.

Tél. : 06 81 56 49 17

Remy Doridam et Jocchim Reynard, responsables du Grand Final
grandfinal@parisbeerweek.fr

Tél. : 06 09 70 55 28