



# EDITO DE L'EQUAPE

2024, année olympique ?

Bien sûr ! Mais il n'y a pas que les JO qui se déroulent en région parisienne. Il y a aussi ... Elfondelabière !

Dans notre magnifique site du parc des Célestins, les bières aussi ont des médailles. Venez les déguster et donner votre avis ! Cérémonie d'ouverture samedi 21 septembre à 11h. Les places sont gratuites ! Nos 25 délégations de brasseuses et de brasseurs seront là pour vous accueillir. Chacune a sélectionné ses meilleures bières pour votre plus grand plaisir, et elles seront toutes sur la ligne de départ. Côté spectacle, nous allons vous en mettre plein les oreilles ! Cette année, la chanson française est à l'honneur. Venez faire la ola devant « O c'est nous », et vibrer pour les locales de la soirée. Les autres artistes ne seront pas en reste et vont aussi mettre le feu à la scène en plein air. Une bonne orga, c'est aussi une équipe de bénévoles au poil. Les nôtres sont chauffés à blanc et reconnaissables à leur Tshirt houblonné. N'hésitez pas à faire appel à elles et à eux. Du malt, de la musique, une ambiance de ouf dans un cadre bucolique : nous déclarons les jeux olympiques d'Elfondelabière ouverts !

A vos marques !

à bientôt

# 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

# RESTAURATION



Avec Ravito, un foodtruck local, vous allez découvrir d'excellents, comment ça excellent s? On va clairement dire d'exceptionnels burgers.

Tout droit venus de Fontenay le Vicomte en Essonne, Carine et Laurent de Ravito Gourmand seront présents pour un moment de découverte de leur burgers et frites maison !

Home Sweet Bowls, c'est Ève et Sébastien aux commandes du foodtruck mais aussi du restaurant à Villejust dans la zone de Courtaboeuf.

Ils réinventent leurs bowls premium pour vous ouvrir à des découvertes gustatives qui s'associeront à merveille aux accords mets/bières que vous pourrez tenter sur ces 2 jours.



SO'6 - La Saucisse sont Jens et Anja Noller, un couple allemand. Ils nous apporteront un peu de leur culture natale avec des délicieuses saucisses artisanales - des wursts comme on les appelle là-bas. Jens le « Wurstmaker » concocte lui-même ses recettes de saucisses et s'inspire de ses origines allemandes pour confectionner des SO'6 originales en collaboration avec des bouchers de la région.



**SMART & SCALABLE DATA CENTERS**



**MARCOUSSIS**

**Village durable**

# SOIRÉE CRAFT MUSIC LIVE



## Qamelto



Qamelto (« c'est cool » en zoulou) est un groupe de rock "en français" qui détient le seul record du monde intéressant : celui d'avoir fait crier « ferme ta gueule ! » à plus de 25 000 personnes simultanément. Impertinent et sarcastique, diluant ses punchlines caustiques dans la folie de Shakaponk et la puissance de Foo Fighters, Qamelto envoie une grosse claque d'énergie contagieuse qui donne envie de tendre l'autre joue.

Queen Killers est un tribute band dédié à Queen. Réunis autour d'une passion commune pour ce groupe mythique, les musiciens/chanteurs du combo sont tous professionnels et possèdent une solide expérience de la scène. Nous avons hâte de vous entendre reprendre en cœur les célèbres "Bohemian rhapsody", "We are the Champions" ou encore "Don't stop me now".



## Queen killers



## O C'EST NOUS

Ce sont les 3 pétillantes O C'EST NOUS qui clôtureront la soirée du samedi avec leur musique irrésistible. Par-delà les océans, on peut entendre le trio féminin 100% Essonnien et se laisser embarquer sur leur vague pop-folk solaire. Jamais sans leur ukulélé, leur guitare ou leurs percussions, les trois amies d'enfance ont eu l'occasion d'être invitées sur NRJ avec Taylor Swift mais également de chanter en première partie des concerts d'Amir et Boulevard des airs. Elles poseront donc leurs instruments à domicile, en Essonne, pour vous inviter à surfer, avec elles.



Nouveauté pour cette année 2024, le dimanche, à partir de 13h, c'est le duo marcoussissien Fruit Des Bois qui vous accompagnera en mode plus acoustique sur des reprises pop/folk/rock.

## Fruits des bois

# BRASSERIES

## OSKARE

Oskare est née d'Arkose. Ils voulaient créer un lien fort entre eux et vous. L'idée d'une collection de bières leur a paru la plus juste... Une bonne mousse, un sourire et beaucoup d'échanges ! L'incarnation de l'esprit Arkose finalement. Ils trouvent leur inspiration dans le monde de la grimpe, leurs rencontres et leurs échanges avec vous !



Jeune brasserie fondée en 2022, Expedition Brewery commence deux ans plus tôt dans les rêves de deux brasseurs passionnés et amis d'enfance, Virgile et Edward. D'abord influencés par la scène craft anglo-saxonne, ils veulent faire redécouvrir au plus grand nombre la diversité gustative, souvent oubliée, de ce breuvage à la fois simple et complexe. Première participation !



En avant première pour Elfondelabière, vous pourrez découvrir les premières recettes barriquées de la brasserie. La Jamaïque et les Barbades ont envoyé leurs meilleures barriques de rhum, Xavier et Cyril y ont fait vieillir une triple blonde afin d'en récupérer les arômes d'ananas et de fleurs blanches pour l'un et de vanille pour l'autre. Avis aux pirates, ca va décoiffer !!



La Cuvierie est de retour pour la 4ème 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 gamme de cette brasserie essonienne incontournable s'étend. La Bouledogue développe de plus en plus de collaborations avec de nombreuses brasseries aussi talentueuses qu'elle, et de belles surprises sont à découvrir sur son espace de dégustation.



Pour cette 5ème 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.



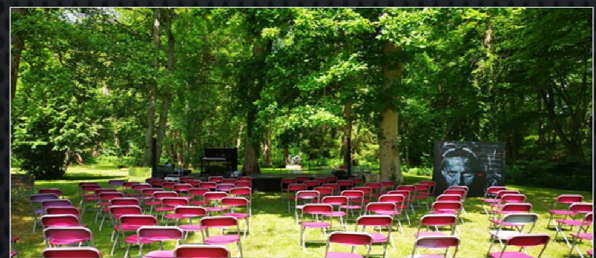
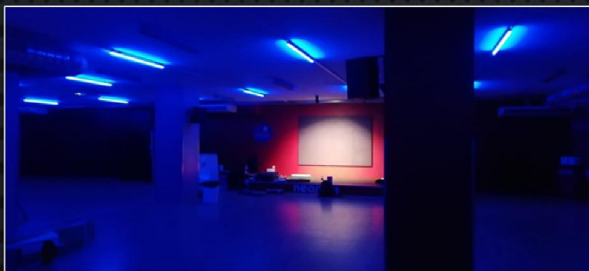
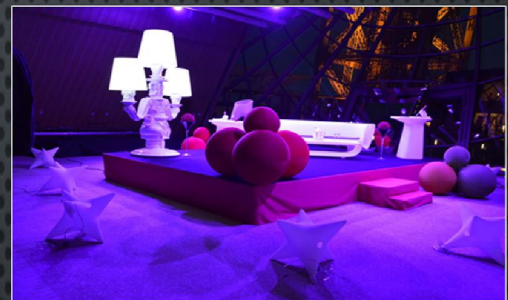
# ARTIFICIEL

*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](mailto:contact@artificiel-technologies.com)**

**15, AVENUE DU GARIGLIANO – 91600 SAVIGNY SUR ORGE**

# BRASSERIES



Pour sa première participation, Michel vous propose, entre autres, une Grape Ale "Joanna" réalisée avec le château Joanna et qui se rapproche d'un vin champagnisé, une Farmhouse Ale "Vintage Beer" avec une infusion de coings et un rendu qui rappelle un peu un cidre fermier et la "Do Ré Sib Y La", une blonde houblonnée avec le houblon Sybilla qui donne des notes florales.



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. Deuxième 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. Deuxième 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 Beaugard. 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 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 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 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**

**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



Cette micro brasserie qui nous rejoint pour la deuxième 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 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.



Ils sont une micro-brasserie située dans le Luberon issue du fruit d'une rencontre d'un belge et d'un breton épicuriens, venant tous deux du monde de la restauration. Le nom de la brasserie est la contraction de leurs deux noms, c'est pour cela qu'ils ont eu envie de jouer !!! Regardez sous les capsules, le jeu commence !!! Première participation !



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. Première participation !

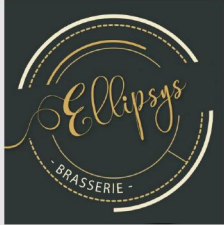


2



Elle nous vient d'Epina y 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. Première participation !



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. 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 ! Première participation !



La Vaugermaine est une micro-brasserie produisant des bières traditionnelles (blondes, triples, etc.) et des bières au goût de raisins. Sa bière de prédilection, l'âme de la brasserie, est la bière au goût 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.



2

2



# 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 (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).



# CLIM'ACTION



MAISON  POTTIER

2

The logo for CTM features a large, white, stylized letter 'C' that encircles the letters 'T' and 'M'. The 'T' and 'M' are also stylized and white, set against a dark blue background.

L'Excellence Métal

[www.ctmlaser.fr](http://www.ctmlaser.fr)

The logo for DAV 1959 features the letters 'DAV' in a large, bold, white sans-serif font. Below the 'V', 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](http://WWW.DAV-EQUIPEMENTS.COM)

The logo for bispok. consists of the word 'bispok.' in a white, lowercase, sans-serif font. The text is centered within a black, rounded rectangular background.

# GARDONS CONTACT

## ELFONDELABIÈRE

*festival essonnien des brasseries artisanales*

[WWW.ELFONDELABIÈRE.COM](http://WWW.ELFONDELABIÈRE.COM)



[WWW.FACEBOOK.COM/ELFONDELABIÈRE](http://WWW.FACEBOOK.COM/ELFONDELABIÈRE)



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

