DESTINATION NANCY
PARC DES EXPOSITIONS

CATALOGUE OFFICIEL

MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE SAINT NICOLAS DE PORT

LE SALON TECHNIQUE LEADER EN FRANCE POUR LES BRASSEURS PROFESSIONNELS ET AMATEURS

SALON DU BRASSEUR

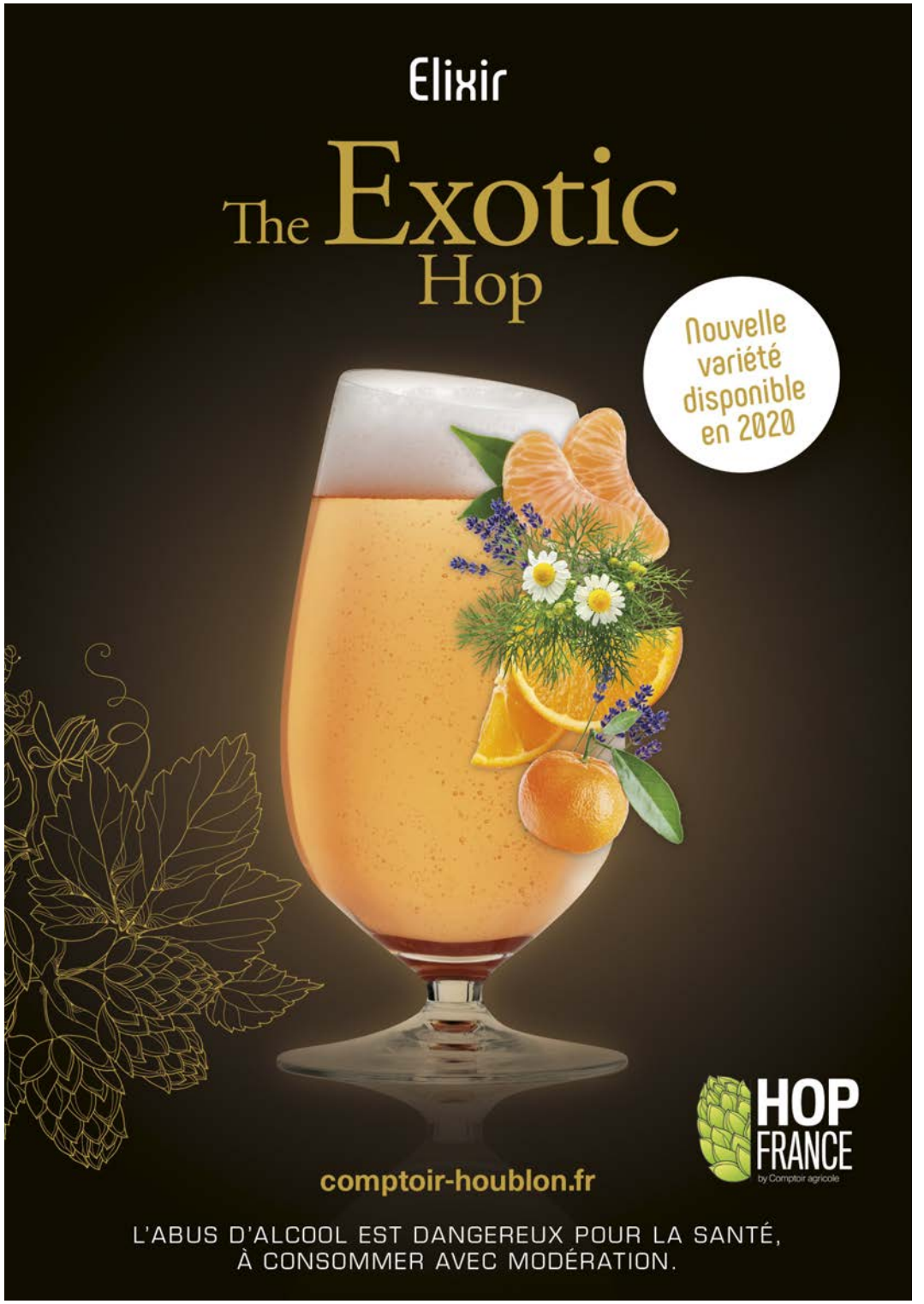
22 & 23 OCTOBRE 2021

PARC EXPO DE NANCY

DESIGN GRAPHIQUE : AGENCEZOO.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

métropole GrandNancy
Nancy
Sel & Vermois
Ville de St Nicolas de Port
L'EST RÉPUBLICAIN
unimev
SNBi SYNDICAT NATIONAL DES BRASSEURS INDÉPENDANTS
BRASSEURS DE FRANCE



ÉDITO

Chers visiteurs,

L'ensemble de l'équipe de DESTINATION NANCY est heureuse de vous retrouver à l'occasion de cette nouvelle et tant attendue 3ème édition du Salon du Brasseur au Parc des expositions de Nancy, qui signe la reprise de notre activité.

Avec plus de la moitié de la production française, le Grand Est s'impose comme la région leader en France, conférant ainsi toute sa crédibilité à notre événement. Ce salon initié il y a une vingtaine d'années par le Musée Français de la Brasserie et son président Benoit Taveneaux sur la commune de Saint Nicolas de Port accueille cette année près de 160 exposants sur plus de 6 000 m². Parmi eux, ce sont près d'une cinquantaine de fournisseurs internationaux qui sont présents afin de vous présenter leurs produits et services en lien avec l'activité des brasseurs.

Si la filière brassicole a été fortement impactée ces derniers mois, le soutien et les actions menées par le Syndicat National des Brasseurs Indépendants et Brasseurs de France ont contribué à son maintien.

De plus, la brasserie artisanale a pu poursuivre sa croissance de par l'engouement des consommateurs pour des produits de qualité. C'est pour cette raison que nous accueillons des exposants à destination des brasseurs amateurs, et non plus uniquement professionnels.

Temps forts du salon, les ateliers et conférences techniques animés par des intervenants reconnus dans le secteur vous sont proposés au cours de ces deux journées de découvertes.

L'innovation a toujours été au coeur de la filière brassicole, dans le but de séduire de nouveaux consommateurs, ou d'améliorer sa production. Au siècle dernier, elle passait par d'anciennes traditions comme la Bière de Noël, les bières sans alcool, agrémentées de liqueur, de vodka etc. Dans cette continuité, le Salon du Brasseur a fait le choix de mettre, lui aussi, l'innovation à l'honneur en proposant pour la première année le Trophée Brassinov.

Ce concours, réservé aux exposants, récompensera les innovations de toute la filière malterie et brasserie, des matières premières aux consommateurs de bière.

Dimanche, en clôture du Salon du Brasseur, le Marché Bières & Saveurs permettra de découvrir la culture brassicole, et notamment celle du territoire, dans une ambiance conviviale.
L'entrée est offerte, une raison de plus pour venir profiter de cette journée !

Nous vous souhaitons une belle visite au coeur de cet évènement unique en France de par sa taille et son offre et que nous allons continuer à faire grandir au côté de notre partenaire, le Musée Français de la Brasserie.

François WERNER
Président du Conseil d'Administration
de DESTINATION NANCY

Béatrice CUIF-MATHIEU
Directrice Générale de DESTINATION NANCY
Commissaire Générale des Salons

ÉDITO DU PRÉSIDENT DU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE

Alors que nous voyons poindre la fin de la pandémie qui a gravement impacté tous les secteurs d'activité, nous constatons avec plaisir que la plupart des brasseries se relèvent et veulent aller de l'avant.

C'est l'impression que donne l'engouement des brasseurs et des fabricants ou revendeurs de matériel pour ce salon. Plus de 150 emplacements ont été réservés et les demandes de billets d'entrée sont nombreuses. Gageons que les échanges soient enrichissants pour chacun.

L'accord entre DESTINATION NANCY, gestionnaire du Parc des Expositions et le Musée Français de la Brasserie, initiateur du salon, a été renouvelé par la signature d'une nouvelle convention établie pour six ans. La dynamique ainsi créée permet à cette manifestation d'accéder à un statut de leader en France dans le domaine de la technologie brassicole. Cette position se trouve renforcée par l'implication des deux syndicats professionnels du secteur : Brasseurs de France et le Syndicat National des Brasseurs Indépendants à nos côtés.

Ainsi, nous sommes persuadés que chacun - exposants, conférenciers, élus, bénévoles, personnel du Musée Français de la Brasserie et de DESTINATION NANCY - aura à coeur de donner à ce salon encore plus d'éclat que les précédents.

Je les en remercie par avance.
Bon vent au Salon du Brasseur 2021 !

Benoît TAVENEAUX
Président du Musée
Français de la Brasserie

SOMMAIRE

INFOS PRATIQUES 7

PROGRAMMATION VENDREDI 10

PROGRAMMATION SAMEDI 12

LISTE DES EXPOSANTS 19

CONCOURS DE BIÈRES 25

PLAN DU SALON DU BRASSEUR 26

CONCOURS BRASSINOV 35

LES FORMATIONS AU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE 41

VISITE DU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE 49

La bière, un art de vivre.

De brasseurs à brasseurs.

braukon.com

BrauKon
for Beer with Character

www.mfKEGtechnik.de
Weusterstrasse 27
D-46240 Bottrop
+49 / (0)2041 / 743-0

mf KEG-TECHNIK GmbH & Co.

Installations dédiées aux fûts

Nous proposons des solutions pour :
- ✓ Lavage et Stérilisation de fûts inox.
- ✓ Lavage - Remplissage de fûts inox.
- ✓ Remplissage de fûts jetables.

Nous vous conseillons selon vos besoins.
Nous restons à l'écoute de nos clients !

Nos machines d'entrée de gamme pour vos débuts :
- o **10 à 15 fûts/h,** la **MONOMAT** nettoie l'intérieur de vos fûts
- o **20 à 35 fûts/h,** la **MICROMAT M 2/2-b** nettoie et remplie vos fûts

Contact : info@mfkegtechnik.de

INFOS PRATIQUES

LE SALON DU BRASSEUR
Le Salon du Brasseur est le salon technique leader en France pour les brasseurs professionnels et amateurs.

DATES & HORAIRES
Vendredi 22 et samedi 23 octobre – 9H – 18H.

TARIF
Entrée plein tarif : 5€.

CONFÉRENCES
Les conférences sont accessibles à tous, et leur accès est inclus dans le prix d'entrée du salon.
La liste des conférences est à retrouver en pages 10/12.

ATELIERS
Les ateliers nécessitent une inscription préalable. Dirigez-vous vers la salle n°5 si vous souhaitez y participer. (dans la limite des places disponibles) Le programme des ateliers est à retrouver en pages 10/12.

RESTAURATION
Ouverture de la brasserie Le Bazin vendredi et samedi de 12h à 14h.
Restauration rapide par le Musée Français de la Brasserie.
Foodtrucks en extérieur.

DISTRIBUTEUR DE BILLETS
Un retrait automatique de billets est disponible en face du hall d'exposition.

RENDEZ-VOUS EN 2022 !

VENDREDI 21 ET SAMEDI 22 OCTOBRE 2022

BOUCLONS LA BOUCLE

DELLA TOFFOLA GROUP

Building Innovation Together

Du malt à la bouteille, avec un seul partenaire. Le Groupe Della Toffola est le point de référence mondial dans la technologie appliquée à la production de la bière. Grâce à plus de 50 ans d'expérience, il fournit des solutions personnalisées clés en main pour l'ensemble du cycle de production, de la fermentation à la maturation, de la filtration à l'embouteillage et au conditionnement. Sa forte capacité d'innovation, son expertise avancée et son service d'assistance efficace et rapide font de Della Toffola une réalité fiable, remarquable et dynamique. Tous azimuts. **www.dellatoffola.it**

DELLA TOFFOLA FRANCE **DELLA TOFFOLA FRANCE** 21 rue de l'Artisanat - PAE La Baume - BP 15 - 34290 Servian - France
Tél. 04 67 39 92 79 - Fax 04 67 39 39 01 - brasserie@dellatoffola.fr - www.dellatoffola.fr

SALON DU BRASSEUR 2021 – Pavillon A – Stand B52

DELLA TOFFOLA · AVE · Zitalia · Priamo FOOD TECHNOLOGIES · omb · SIRIO ALIBERTI · GIMAR

Oui, nous l'avons!

Nous avons la machine adaptée à vos besoins.

Monoblocs multifonction pour tous les phases fondamentales du cycle d'embouteillage construite selon les exigences du client. Machines construite ad hoc, au prix de machines standard.

- CAPSULAGE
- EMBOUTEILLAGE De **600** à **15.000** bouteilles par heure
- ETIQUETAGE
- NOMBREUX FORMATS

GILIMPEX *Filling Equipment*

Wilrijk, Belgique
+32 03 877 24 24
gilimpex@gilimpex.be
www.gilimpex.be

Monoblocks built by
BORELLI group innovative bottling solutions
www.borelligroup.it

SOLUTIONS ÉCONOMIQUES ET PRATIQUES

POUR PETITES BRASSERIES

Nos marques :

- Flexlabeller
- Ghidi
- Liverani
- Brewtools
- ...

TESTÉ & APPROUVÉ PAR NOTRE BRASSEUR

MICRO BRASSEUR PRO

contact@microbrasseur.com
Tél. : 06 30 58 19 03
www.microbrasseur-pro.com

PROGRAMME DU JOUR

VENDREDI 22 OCTOBRE

CONFÉRENCES

10h30
Le titre de brasseur
Philippe Perfetti, CMA France

12h45
Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques : panorama et perspectives de leur usage dans les bières et les boissons maltées
Muriel Slawyk, directrice des affaires réglementaires, Brasseurs de France
Emmanuel Rondags, enseignant, ENSAIA

13h45
Table ronde : Quoi de neuf pour l'emballage et le conditionnement en brasserie ?
Animée par Jean Poncet, rédacteur en chef, Liquides & Conditionnement

15h15
Le bio en brasserie
Marilyne Proust, Ecocert France SAS
Vincent Le Pottier, Malt'in Pott
Laurent Kobler, La Chaouette

16h15
Organisation et sécurité du travail dans une petite brasserie
Eugénie Mai-The, Brasserie Frog Beer
Pierre Brabant, responsable pilote, IFBM

17h15
Table ronde : Présentation de la structure interprofessionnelle sur le houblon
Jean-François Drouin, Président, SNBI
Délégué général, Brasseurs de France
Jean-Olivier Rieusset, chargé des filières agricoles, SNBI
Antoine Wuchner, secrétaire général, AGPH
Philippe Martin, secrétaire général, AFNH

ATELIERS

11h00
Analyse sensorielle du houblon
Philippe Martin, Comptoir Agricole, Hop France

13h00
Premières déclarations aux douanes
Florence Waller-Leitner, Douanes de Lorraine

14h30
Les faux goûts de la bière
Pauline de Facq, IFBM
Patrick Boivin, responsable technique audit et formation, IFBM

16h00
Impact de quelques arômes sur la qualité des whiskies
Marie Coppet, Lallemand Brewing
Maryse Bolzon, Lallemand Craft Distilling

REJOINDRE BRASSEURS DE FRANCE

Brasseurs de france: au service de tous les brasseurs depuis 1878
représentant des brasseries françaises artisanales, familiales, historiques et internationales.
98% de la production nationale - 96% de TPE-PME

PROMOTION

Ma profession doit être active au sein de la filière, valorisée dans les médias et les évènements. Comment exporter mes produits?

JACQUELINE LARIVEN :
Directrice de la communication
ELISE SEQUALINO :
Responsable de la communication des relations avec les adhérents

SOCIAL

Je souhaite être au courant des changements sur le droit du travail: droits de mes salariés, obligations patronales...

BÉNÉDICTE SIZARET :
Chargée des affaires générales

DEFENSE

Je veux être représenté(e) auprès des pouvoirs publics français et des instances européennes.

MATTHIAS FEKL :
Président
MAXIME COSTILHES :
Délégué général

RÉGLEMENTAIRE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE :

Mes étiquettes sont elles conformes? Il me faut de l'aide sur la fiscalité. Quelles sont mes obligations environnementales?

MURIEL SLAWYK
Directrice des affaires juridiques et réglementaires
TIFÈNE SCIACCALUGA :
Chargée des affaires réglementaires

BRASSEURS DE FRANCE

01.42.66.29.27
elise.sequalino@brasseurs-de-france.com
@BrasseursFrance
brasseursdefrance
www.facebook.com/brasseurs.france
Concours_Talents_Bierologie

PROGRAMME DU JOUR

SAMEDI 23 OCTOBRE

CONFÉRENCES

10h30
Les méthodes de sanitation dans le monde de l'embouteillage : version 4.0
Pascal Roche, GAI France

11h30
Quelle qualité de malt pour produire une bière artisanale de qualité et sans problème de procédé ?
Patrick Boivin, responsable technique audit et formation, IFBM

12h30
Les bières sans alcool ou faiblement alcoolisées en micro brasserie
Pierre Brabant, responsable pilote, IFBM

13h30
La microfiltration tangentielle en remplacement de la filtration kieselguhr
Gabriel Rochette, directeur général adjoint, Della Toffola

14h30
Réussir son brassage amateur, toute une alchimie !
Patrick Fricoteaux, maître de conférences à l'université de Reims et fondateur de l'association "Les Moussquebières"

15h30
Le houblonnage à froid
Willi Mitter, ingénieur, Hopsteiner

16h30
Malts spéciaux : Pourquoi ? Quand ? Comment ?
Gil Leclerc, Malterie du Château, RetD Manager

ATELIERS

11h30
Choix et emploi de micro-organismes pour la maîtrise de l'acidité dans la bière
Marie Coppet et Didier Théodore, Lallemand Brewing

13h00
La dégustation des malts
Pauline de Facq, IFBM
Patrick Boivin, responsable technique audit et formation, IFBM

14h30
Table ronde : Forum sur le brassage maison
Stéphane Herment, ingénieur, brasseur amateur

16h00
Comment servir une bière pression ?
Franck Jolibert, ingénieur

spadoni BEER DIVISION

ESPONIAMO A:

LE SALON TECHNIQUE LEADER EN FRANCE POUR LES BRASSEURS PROFESSIONNELS ET AMATEURS
SALON DU BRASSEUR 22 & 23 OCTOBRE 2021
PARC EXPO DE NANCY

Hall A - E 49

spadoni BEER DIVISION

Via Mure 9 - Via Toniolo 6
31030 ALTIVOLE (TV) - Tel.: +39 0423 923124
e-mail: spadoni.ba@spadoni.it
info@spadoni.it

www.spadoni.it

Berlin Packaging est le plus grand fournisseur d'emballages hybrides au monde de récipients en verre, plastique, métal et fermetures.

Berlin Packaging | Bruni Glass avec sa collection propose des bouteilles haut de gamme spécialement conçues pour le marché de la bière, des vins et des spiritueux. Nos équipes de designers et techniciens hautement qualifiés vous accompagnent dans la conception de votre projet et la personnalisation de votre emballage.

Standard, ou personnalisé, nous vous créerons un emballage inoubliable !

berlin PACKAGING | bruni glass

bruniglass.com | info.fr@berlinpackaging.com

Viessmann Industrie France SAS
6 Avenue de Bruxelles – 68060 Mulhouse Cedex
N° Cristal : +33 969 367 367 – industriefrance@viessmann.com

VIESSMANN

Viessmann Industrie France SAS, spécialiste de la chaudière industrielle, offre des solutions performantes et adaptées aux besoins spécifiques de chacun de ses clients. Grâce à nos produits et à un large éventail de services, nous mettons tout en œuvre pour rendre votre brasserie encore plus performante et concurrentielle pour le futur. Notre engagement s'articule autour de 3 axes :

- ✓ Moderniser votre installation et réduire les coûts de production
- ✓ Proposer des solutions individuelles pour un brassage durable
- ✓ Agir de façon durable tout en réduisant les émissions

Nous proposons des puissances électriques ou combustibles à partir de 10 kW (environ 15 kg de vapeur / heure) et nous sommes le partenaire des brasseries artisanales tout comme celui des brasseries industrielles.

Toute l'équipe de **Viessmann Industrie France SAS** : ingénieurs, technico-commerciaux, techniciens, monteurs et soudeurs vous accompagneront dans le choix et la réalisation de la solution la plus adaptée à vos attentes.

IMPRIMERIE de l'Éperon
IMPRIMERIE.COM

L'imprimerie de l'Éperon :
un spécialiste
de l'étiquette adhésive
à votre service
(supports spéciaux, découpe laser,
dorure à chaud...).

24160 PREYSSAC d'EXCIDEUIL
Tél. 05 53 62 21 60 | Fax. 05 53 62 49 19

Tél. 06 08 47 69 35

jean-marc@imprimerie.com | www.imprimerie.com

ImprimerieEperon

REJOIGNEZ LES ADHÉRENTS DU SNBI

SYNDICAT NATIONAL
DES BRASSEURS INDÉPENDANTS

Créé en 2016 et avec **plus de 700 ADHÉRENTS**, le SNBI est **le seul syndicat qui représente exclusivement** les brasseries artisanales et indépendantes en France métropolitaine et d'outre-mer, **avec pour missions de :**

REPRÉSENTER
nos adhérents auprès des institutions françaises et européennes

DÉFENDRE
nos brasseries auprès des administrations et des pouvoirs publics

FÉDÉRER
l'ensemble des brasseurs indépendants pour être représentatifs

INFORMER ET CONSEILLER
nos adhérents sur les sujets réglementaires et juridiques

APPORTER DES SERVICES
Guides spécifiques, salon virtuel permanent pour les brasseurs « BRASS'EXPO », centrale d'achat fournisseurs « NEGO'BRASS » exclusivement pour nos adhérents, questions / réponses réglementaires et toujours le LABEL BI synonyme de qualité pour les consommateurs

NEGO BRASS'
Centrale d'achat pour nos adhérents

BI BRASSEUR INDÉPENDANT

BRASS' EXPO
SALON PERMANENT pour les BRASSEURS INDÉPENDANTS
www.brass-expo.com

POUR NOUS REJOINDRE
www.brasseurs-independants.fr

contact@brasseurs-independants.fr

RETROUVEZ
les nouveautés Fermentis

SafBrew™
LD-20

Pour des bières lager sèches à
plus faible teneur en glucides*

HALL A • STAND A14

* Jusqu'à -20% de glucides en moins. Ces informations sont destinées aux professionnels uniquement et ne doivent pas être interprétées comme une recommandation.

Fermentis
by Lesaffre

FÉDÉRONS NOS ACTIONS !

FRANCE HOUBLON

FRANCE HOUBLON
35 route de Strasbourg
67270 HOCHFELDEN
antoine.wuchner@agph.fr

LE NOUVEAU NOM DE LA FILIÈRE FRANÇAISE DE HOUBLON

ASSOCIATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE HOUBLON DE FRANCE
Défendre le producteur de houblon

ASSOCIATION FRANÇAISE DE NEGOCE DE HOUBLON
Valoriser le houblon français

Institut Technique du Houblon
Garantir la qualité du houblon

INTER HOUBLON
Construire et agir avec les brasseurs

COSTRAL
Bottling technology
www.costral.fr

De la bouteille vide au carton fermé
Des solutions adaptées à tous vos besoins

Rinçage - Tirage - Capsulage - Etiquetage
pour toute cadence de 500 à 3.500 bt/h

Monoblocs d'embouteillage

Etiqueteuses adhésives

Des études d'implantation - une fabrication « Made In France »

> Retrouvez-nous sur le stand Hall A C37

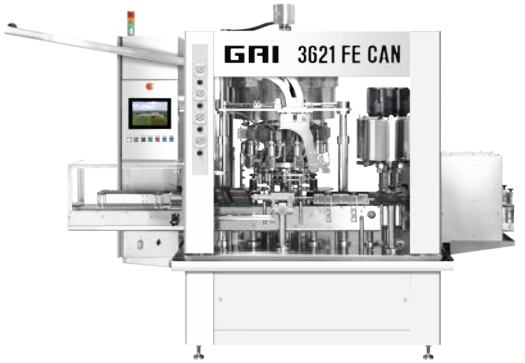
L'alliance Made in France

COSTRAL
ZA 1, rue des prés
68340 RIQUEWIHR
Tél: 03.89.47.89.45
www.costral.fr
Costral S.A
@costralbottling

GAI FRANCE

ENCANNEUSE 3621 FE CAN

À BECS ÉLECTROPNEUMATIQUES AVEC OU SANS BULLES



Zéro oxygène dissous
Cycle de travail avec gaz neutre
Désinfection facile et sûre

Jusqu'à 4 000 canettes/heure

PRÉSENTATION

La société GAI France, implantée dans le Var, distribue, installe et met en service des matériels de conditionnement fabriqués par l'usine GAI en Italie : rinçage, tirage, bouchage, capsulage, étiquetage et encannage.
Ainsi, GAI est devenu un acteur incontournable de lignes complètes de conditionnement de 500 à 30 000 bt/h sur les marchés vinicoles, brassicoles et autres produits liquides alimentaires plats ou gazeux.

NOS SERVICES

- COMMERCIAL
- INGENIERIE
- TECHNIQUE
- MAGASIN
- FORMATION
- MARKETING

La société GAI France est certifiée ISO 9001 (Qualité), ISO 14001 (Environnement) et ISO 45001 (Sécurité).
Cette triple certification s'inscrit dans la philosophie de GAI afin d'apporter des services de qualité dans une démarche environnementale et sécuritaire.

CERTIFIE BCS ISO 9001 ISO 14001 ISO 45001

ZAC DE GUEIRANNE, 370 Chemin des Costettes,
83340 Le Cannet-des-Maures

04 94 50 08 40

contact@gaifrance.fr

LISTE DES EXPOSANTS*

* Selon leur rubrique principale

ACCESSOIRES ET PRODUITS DIVERS	N° DE STAND	
AIR LIQUIDE	A	02
JEANNOT SAS	C	04
PRONEKTAR	E	10
REALCO	A	08
SOGEBUL SAS	D	31

CONDITIONNEMENT		
ALTHENO ÉTIQUETTES	E	22
ARIA PACKAGING	D	07
BERLIN PACKAGING | BRUNI GLASS	A	01
BERRY SUPERFOS	D	08
BIBO TECHNOLOGY	E	07
BUTROT	C	27
CANELLITECH SRL	C	50
CDA REMPLISSEUSES & ÉTIQUETEUSES	E	10
CG INDUSTRY ECOFASS	A	07
CIME-CAREDDU	B	37
CLIMCO ETIQUETTES	C	17
CONDITPACK - SOVITEC	E	44
COSTRAL S.A.	C	37
DECOSTYL, MARQUEUR DE TENDANCE	C	14
ETIQUETTES BERG	E	02
ETIQUETTES THÉOPHILE	B	01BIS
EZS EASY SOLUTIONS	A	35
GAI	B	44
GAUTHIER	D	03
GILIMPEX BORELLI	C	02
GROUPE AUTAJON	C	46
IMPRIMERIE DE L'EPERON ETIQUETTE	B	09
KLEEMANN METALLVERPACKUNG	E	40
KSM KEG SERVICE MANNICH GMBH	E	05
LA BOUTEILLE LORRAINE	E	39
LE CARTONNAGE INDUSTRIEL	C	10
LORGE IMPRIMEURS	E	31
M+F MANAGEMENT GMBH	C	15
MAISONNEUVE LE FÛT FRANÇAIS	C	55
MECAMARC	B	21
PIERRE DAVRIL ARTISTE-EBENISTE	E	39
PILSENA BEER KEGS	C	07
PONT EMBALLAGE	B	19
PONTUM AB	A	38
RAUSCH KEG BREWERY EQUIPMENT	D	13
REKEG SOLUTIONS	C	51
SAS OKJ CONCEPT	B	11
SAUNIER S.A.	B	33
SEIC GROUP ESI	E	38
SMURFIT KAPPA LORRAINE	B	43
SOFOMEC	C	22
SPIVIBOX	E	42
STEVIAL FIMER BUTROT	C	27
TEMACO CONTENANTS	B	29
THIELMANN THE CONTAINER COMPANY	C	21
TMG IMPIANTI SPA	D	41
VERALLIA	B	47

EQUIPEMENT DE LABORATOIRE / LOCAUX

		N° DE STAND	
	1-CUBE APPAREILS DE MESURE	C	01BIS
	ACTEMIUM PROCESS & MESURES	D	44
	BIOMÉRIEUX - MICROBIOLOGIE	C	45
	BIOMIRE // LABORATOIRES HUMEAU	D	06
	CIS SRL	D	54
	DISLAB	E	21
	FOSS	E	35
	HEUFT FRANCE SA	A	30
	HYGIENA	A	40
	LABORATOIRE OCEANIA	B	30
	LABORATOIRES HUMEAU // BIOMIRE	D	06
	LIMATEC	E	14
	OCULYZE ANALYSE DE LEVURE	B	07
	R-BIOPHARM	E	47
	RASTAL GMBH CO. KG	D	16
	SODECAL SAS	A	42
	SOUS-BOCK PERSONNALISÉ / LOOS HVI	D	01
	TIRAGE PRESSION	D	17
	VD GLASS	B	55
	WASTE ME UP	E	37

FABRICATION

	AKXES BRASSERIE	E	27
	AMOS INDUSTRIE TRANSFLUID	A	15
	BARRIQUAND	B	17
	BELGIAN PROCESS SOLUTIONS	D	35
	BRAMATECH	E	53
	BRAUKON	D	23
	CESPEDES	C	19
	CI2P	E	55
	COENCO BVBA	B	37
	CORE EQUIPMENT LTD	D	19
	CRIQUET - MOULIS	C	24
	CTA S.A.S	C	09
	DELLA TOFFOLA FRANCE	B	52
	DESTILA S.R.O.	E	15
	DMB BRASSERIE	C	04
	DONALDSON	D	52
	DUMONT FRANCE CAVE SAS	B	36
	EASYBRÄU-VELO | TMCI PADOVAN	B	26
	FASS-FRISCH GMBH	E	40
	FLOTTWEG FRANCE	C	42
	FOURAGE-CTI	D	43
	GEA	A	26
	GF PIPING SYSTEMS	E	03
	IMPIANTI TOSCANA INOX SRL	C	50
	JUMAG GÉNÉRATEUR DE VAPEUR RAPIDE	B	10
	KASPAR SCHULZ	C	25
	L.A. INOX SRL	D	51
	L.A.S.I. S.R.L.	D	12
	LAMBRECHTS KONSTRUKTIE NV	D	40
	LIATECH SA	C	03
	MICROBRASSEUR	A	32
	MOOG CLEANING SYSTEMS	B	01
	NDL CRAFT	B	02
	PALL CORPORATION	D	56
	PARTENAIR / AZOTE & EAU GLACÉE	B	51
	PSS SVIDNIK A.S.	C	34
	SG-TECH	D	34

		N° DE STAND	
	SIMATEC IMPIANTIBIRRA	D	34
	SK SKRLJ	D	27
	SPADONI BEER DIVISION	E	49
	STAES.COM	B	03
	STOCKLIN	A	39
	SWISS-FITTINGS	E	06
	THERMIGAS	C	13
	TINAFLEX	A	44
	TRANSFLUID	A	15
	TRISLOT FILTR'ACTION	D	50
	VIESSMANN INDUSTRIE FRANCE	D	09
	VINOLIA - FOOD INOX	B	01
	WALLART – MATERIEL D'OCCASION	C	57
	WATER4LIFE INDCOM	D	01BIS
	WILD GOOSE FILLING	B	23
	ZEPHYTEC	E	11

MATIERES PREMIERES

	AEB FRANCE	C	35
	BIERE BOUTIQUE	A	06
	BRELEX S.R.O // HOPS-HUBLONS	C	01
	BREWLINE	E	24
	BREWPARK	B	38
	BREWWORKS FRANCE	B	35
	BROUWLAND BVBA	E	30
	CONDIGRAINES BALLES DE RIZ BIO	B	06
	FERMENTIS	A	14
	HOP FRANCE	C	47
	HOPSTORE - DES HOUBLONS BIO	B	08
	HOUBLONNIERE DE HAUTE RIVE	E	43
	LA MALTERIE DE BÖCKER FRANCE	C	12
	LALLEMAND BREWING	D	42
	LE COMPTOIR DU BRASSEUR	C	11
	LES MALTIERS	C	43
	MALTERIE DU CHATEAU	E	01
	MALTERIES SOUFFLET	C	28
	SBI-SELECTED BREWING INGREDIENTS	A	03
	SICOLY	D	20
	YAKIMA CHIEF HOPS	A	11

SERVICES

	ANTARGAZ	C	16
	BIERISSIMA	A	58
	BIOCEANE	B	30
	BRASSEURS DE FRANCE	B	41
	BTOBEER	C	44
	CERTIPAK BIO	B	30
	ENERCOOP	C	53
	EXCELL GRAND EST	B	15
	IFBM - QUALTECH	D	24
	IL ÉTAIT UNE BRASSERIE	A	41
	LE RIGAL DE LA BIERE	B	27
	L'ECHAPPEE BIERE	A	50
	HOUBLY	E	43
	POF	B	30
	RESEAU CONSIGNE	E	04
	SNBI	B	27
	SUPER G LOGICIEL GESTION	C	20
	TENSID-CHEMIE	A	52
	THE BREW SOCIETY	D	11

s'adresse aux brasseurs professionnels et amateurs

*liste arrêtée au 30 septembre

Canette métallique

Légère, résistante, empilable, hermétique
et en plus **100% recyclable.**
La canette métal, une vraie solution pour les brasseurs.

pont EMBALLAGE
membre du Groupe Pont Europe

EN COLLABORATION AVEC
ArdaghGroup

Contactez-nous

Paris
Zone Logistique de Rungis (SOGARIS),
Bâtiment G1, 3ème étage,
94150 Rungis, France
Tel: +33 (0)1 49 84 97 70
info@pontemballage.fr

Visitez notre site web

coenco
co-crafting your microbrewery

- ÉQUIPMENT DE BRASSAGE
- LIGNES D'EMBOUTEILLAGE
- PROJETS CLÉ EN MAIN

CoEnCo bvba
Kanaalstraat 5
8020 Oostkamp
Belgium

+32 (0)50 39 59 79
info@coenco.be
www.coenco.be

rastal

Craft Master Two
0,4 l | 0,5 l

Lawrence Taster
0,15 l

Teku Taster
0,1 l

Notre gamme s´étoffe. Testez la différence!

Contact:
Julien Engel
Mobile 06 16 35 66 45
julien.engel@rastal.fr
www.rastal.com

26e CONCOURS DE BIÈRES

Parmi les différents concours de bières en France, celui proposé par le Musée Français de la Brasserie est le plus ancien et l'un des plus importants, au moins en nombre d'échantillons.

Pour cette 26e édition, une attention particulière a été apportée à la formation des jurés. Les catégories ont été revues pour cadrer au mieux avec la diversité toujours croissante de la production brassicole actuelle.

Comme chaque année, un type de bière spécifique fait l'objet d'une catégorie particulière. Il s'agit pour cette édition de la bière type Burton.

LES BIÈRES PROPOSÉES AU SUFFRAGE DU JURY SONT INSCRITES DANS LES CATÉGORIES SUIVANTES :

- Bière blonde de - de 6 % alc/vol
- Bière blonde de + de 6 % alc/vol
- Bière blonde à dominante houblonnée
- Bière ambrée de - de 6 % alc/vol
- Bière ambrée de + de 6% alc/vol
- Bière ambrée à dominante houblonnée
- Bière brune de - de 6 % alc/vol
- Bière brune de + de 6% alc/vol
- Bière brune à dominante houblonnée
- Bière noire
- Bière à ... épices, fruits, alcool...
- Bière aromatisée
- Bière de blé type allemand
- Bière de blé type belge
- Bière vieillie en fûts de chêne
- Bière sures (acides)
- Bière sans gluten (tous style de bière)
- Bière à la façon 2022 « bière type Burton »

Les résultats du concours seront proclamés et les récompenses (fourquets ©) remises aux lauréats le

SAMEDI 23 AVRIL 2022
À SAINT-NICOLAS-DE-PORT VERS 18H.

-BRASSER-
SA BIÈRE

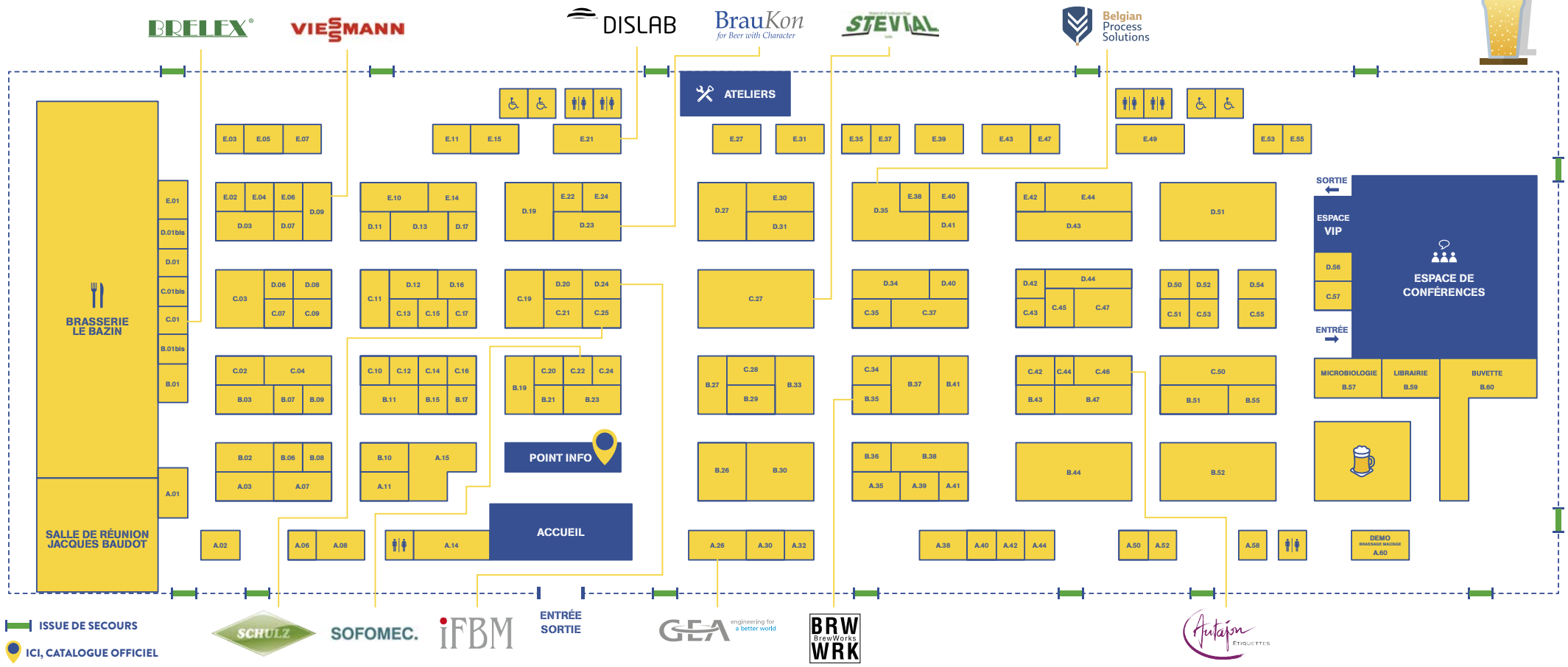
BROYAGE KIT MICROBRASSERIE Tireuses GROUPE DE FROID
CUVES ETIQUETEUSES BRAUMEISTER EMBOUTEILLAGE

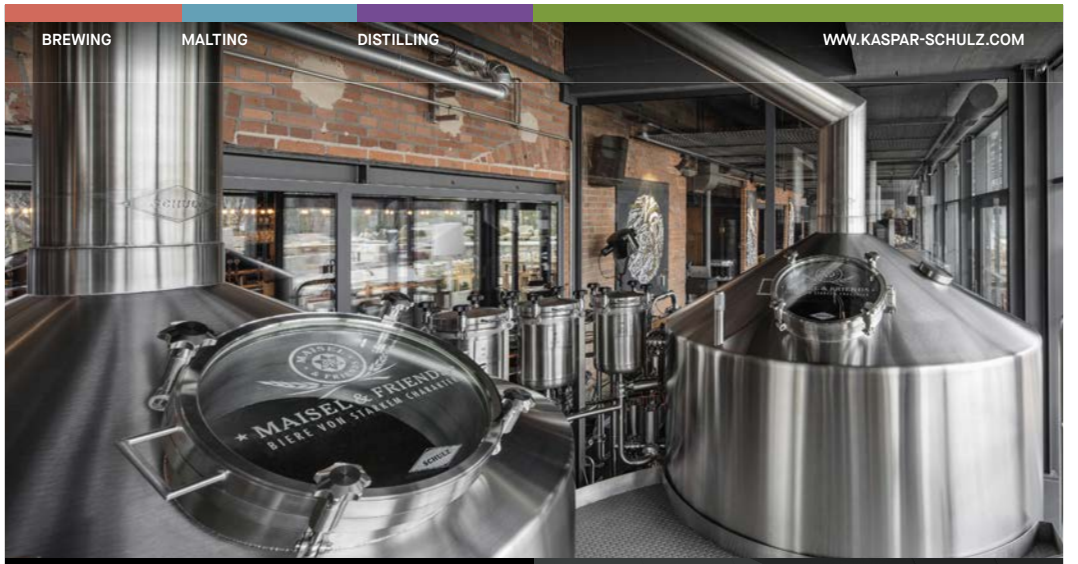
WWW.BRASSER-SA-BIERE.FR
BP 50105 - 21203 Beaune Cedex
Tél : + 33 (0)3 80 22 91 65 - Fax : +33 (0)3 80 22 63 54
contact@brasser-sa-biere.fr

MUSEE FRANCAIS DE LA BRASSERIE SAINT NICOLAS DE PORT

SALON DU BRASSEUR

DESTINATION NANCY PARC DES EXPOSITIONS





Valeurs et tradition.
Artisanat et saveurs.

BAMBERG — GERMANY

Engineered to enjoy.
Since 1677.

SCHULZ

KASPAR SCHULZ
BRAUEREIMASCHINENFABRIK & APPARATEBAUANSTALT GMBH

CONDIT PACK
SOVITEC

NOTRE GAMME DE MATÉRIEL
Cadence de 1.000 à 15.000 B/Heure

- Dépalettisation de bouteilles vides
- Rinçage, remplissage iso/légère dépression, fermeture
- Lavage, séchage
- Distribution, sertissage, rétraction, sleeve
- Etiquetage adhésif, colle, hot melt, roll-fed
- Formeuse de carton
- Encaisseuse, fermeuse
- Palettisation, filmeuse
- Système de convoyage et automatismes
- Système de vision artificielle pour contrôler votre production
- Cuverie

CONSEILS & SOLUTIONS

Vente et installation de lignes de production
Maintenance

Bières / Effervescents
Vins / Spiritueux
Agroalimentaire

163-167 avenue Georges Pompidou – 33500 LIBOURNE
Tél. : 05 57 50 14 99
www.condit-pack.com / www.lasovitec.fr

LE COMPTOIR DU BRASSEUR

LE PLUS GRAND CHOIX DE MATÉRIELS POUR BRASSEURS PROFESSIONNELS ET AMATEURS À CÔTÉ DE CHEZ VOUS

Ingrédients
Une large gamme de Malts, Houblons & Levures.

Équipement
Produits de nettoyage et désinfection, Cuves de Brassage, Outils de mesure, Filtration...

Fermentation
Dames-jeannes, Seau de fermentation, Cuve Fermentation Inox...

Embouteillage
Bouteilles, Caisses plastique, Capsules, Encapsuleuse...

Fûts & Accessoires
Fûts inox, Tige de remplissage, Tête de soutirage, Raccords, Connecteur...

Tireuse
Colonnes, Tireuse à bière froid sec ou refroidissement à eau, Nettoyants

-5%* BRASSEURS PRO | -10%* MEMBRES SNBI

*réduction minimum par rapport aux prix publics sur une large sélection de produits.

WWW.LECOMPTOIRDUBRASSEUR.FR
6c rue de l'Orge, 68920 Wintzenheim

iTB
Innovation Technology Beverage

INNOVATION TECHNOLOGY BEVERAGE
CRÉATEUR DE MICRO BRASSERIE

Artisans Français depuis 1992

CRÉATION, IMPORTATION ET COMMERCIALISATION DES MATÉRIELS INDISPENSABLES À LA FABRICATION DE LA BIÈRE, DE SON BRASSAGE ET JUSQU'À SON SOUTIRAGE.

RETROUVEZ-NOUS AU STAND C-11

VOUS AVEZ UN PROJET DE MICRO-BRASSERIE ?
Notre équipe sera ravie d'étudier, avec vous vos projets...

BONJOUR@ITB-COLMAR.FR

WWW.ITB-COLMAR.FR

CANNING & BOTTLING SYSTEMS
for quality craft beverages

More than 25 Years of Filling Innovation

WILD GOOSE FILLING

Wild Goose's industry-leading filling systems are handcrafted to your specifications with precision engineering and unmatched quality control. Backed by decades of brewing and filling experience, Wild Goose equipment ensures the superior taste, integrity and freshness of your product.

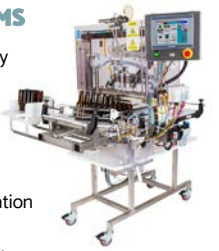
CANNING SYSTEMS

- Modular configurations to expand affordably as your business grows
- Precision filling and seaming technology
- Intuitive, user-friendly operation
- Compact layout with minimal labor requirements

Options up to
3.000 cans per hour

BOTTLING SYSTEMS

- Durable systems for any size and shape glass or aluminum bottle
- Controlled counter pressure filling and pre-evacuation
- Easy operation, automation and management
- Small footpoint with low cost of ownership



Meheen™ options up to
2.160 bottles per hour

NEW IN CANNING SYSTEMS

GOSLING™

Package small volumes with ease

- Get superior product quality protection and shelf life over bar-top canning appliances
- Test your market and turn experimental projects into viable products

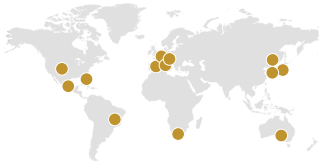
Up to
720 cans per hour

WILD GOOSE FUSION™

- Counter pressure and atmospheric filling handles your beverage varieties, carbonation levels, product pressures and temperatures
- Modular design expands with you from 2 to 4 to 6 fill heads

The only canning system with counter pressure + atmospheric filling

Options up to
2.700 cans per hour



GLOBAL SUPPORT NETWORK

Wild Goose Filling's global network of expert technicians provides regionalized on-the-ground support, service, training and parts to more than 2.700 customers worldwide. **Join the Flock!**

www.WildGooseFilling.com

Contact: +34 606 634 581
fgomez@wildgoosefilling.com

céspedes
TECNOLOGÍA CERVECERA IBÉRICA

Réalisons vos idées!

www.lebrassage.com | **+33 444 890 046**
commercial@icespedes.com

Altheno Etiquettes

ÉTIQUETTES ADHÉSIVES & CARTONS POUR VOS BOUTEILLES

PLUS DE **100 BRASSERIES** EN EUROPE
NOUS FONT CONFIANCE

Altheno Étiquettes - Marta FILLOD
1 montée des Sources
07800 La Voulte sur Rhône

Tél : 06 52 23 38 48 - 04 75 56 83 48 - 04 75 56 83 40
www.altheno.com

Suivez nous sur Facebook

MATÉRIELS & FOURNITURES ACTUALITÉS & AGENDA CONSEILS & TECHNIQUES ATELIER PRO - L.A.B.

BtoBeer

Le Cercle des Experts de la Filière Brassicole

ACTEMIUM · Air Liquide · Anton Paar · BIOMÉRIEUX
Diversey · Flottweg · GAI FRANCE · HOP FRANCE
LALLEMAND BREWING · MALTIERS · Smurfit Kappa · verallia

www.btobeer.com

INGENIERIE FOURAGE-CTI
FOURNITURES MATERIELS MAINTENANCE

MADE IN FRANCE · FABRIQUE EN FRANCE

*PLUS DE **90 BRASSEURS** ET **BREWPUBS** NOUS FONT CONFIANCE DEPUIS 2012*

AVEC NOS PARTENAIRES
OCÉANIA LABORATOIRES D'ANALYSES
BIOcéane

MATÉRIEL DE CONDITIONNEMENT

- Remplisseuse atmosphérique, iso.
- Étiquetage, marquage,
- Convoyeur bouteilles,
- Mise en carton,
- Palettisation,

Autres matériels sur demande

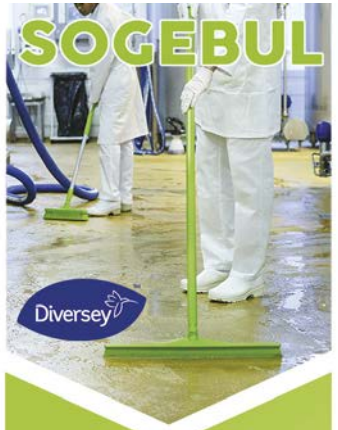
PRODUITS & EMBALLAGES

- Hygiène (*protocole sur demande)*
- Bouteilles,
- Capsules couronne, Bouchons, Muselets,
- Emballages, Étiquettes …

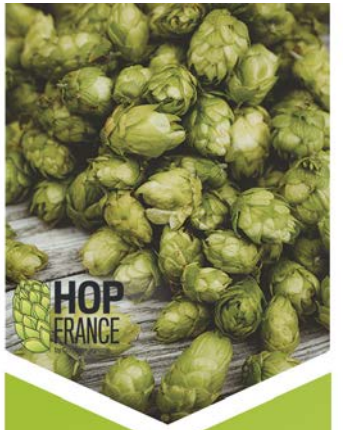
Personnalisation sur demande

LEADER FRANÇAIS DE LA BRASSERIE ARTISANALE

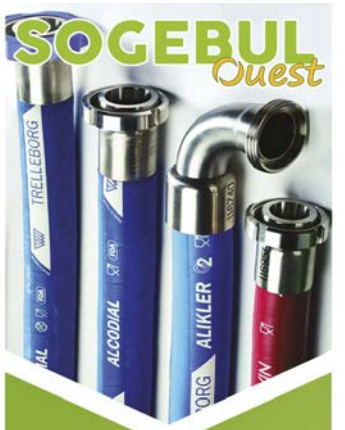
BP 37 Tournebride – 44690 LA HAYE-FOUASSIERE – Tél. 02 40 54 80 70 / FAX 02 40 54 87 75
e-mail :contact@fourage-cti.fr - Site : www.fourage-cti.fr



HYGIÈNE



HOUBLON



TUYAU

Et toute la gamme Sogebul pour votre brasserie

03 84 73 78 20 | www.SOGEBUL.fr HALL A - D 31 | 02 47 27 68 25

TROPHÉE BRASSINOV®

CONCOURS BRASSINOV® 2021

CETTE ANNÉE, L'INNOVATION EST MISE À L'HONNEUR

Ce concours BRASSINOV® récompense les innovations répondant aux exigences des enjeux sociétaux et environnementaux de toute la filière malterie et brasserie : des matières premières aux consommateurs de bière. Ce concours a pour but de mettre en valeur les capacités innovantes de cette filière dynamique. Gratuit et réservé aux seuls exposants inscrits au Salon du Brasseur.

LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS

vendredi 22 octobre à l'issue de l'inauguration dans l'espace Conférences

Retrouvez plus d'informations sur le concours Brassinov sur notre site Internet :
www.salondubrasseur.com/concours

Gauthier - Matériel pour brasseur -

Z.A -Route de Rodern
Mail : gauthier-mater
Tél: 03.8

Remplisseuse de bouteilles manuelle, gravitaire et isobarométrique

Étiqueteuse

Générateur de vapeur

Installation salle de
avec système de ré

Capsuleuse

Votre service d'installation
Et de service après ventes
Dans la région du
Grand EST

Pompe

Ligne d'embouteillage

PALL GAI FRANCE TRELLEBORG www.gauthiervini.fr ECOLAB SIS

BIERISSIMA®

Formations et publications pour accompagner la filière brassicole

L'ACADÉMIE BIERISSIMA©

Transmettre, conseiller, vendre
Formations personnalisées dégustation, sommellerie bières, profils sensoriels

LA REVUE BIÈRES & METS

Communiquer, soutenir, se relier
Au service de la bière, de la cuisine, des amateurs et des professionnels

Elisabeth Pierre - 06 68 96 78 91 - **www.bierissima.com**

BIÈRE –actu.fr

Depuis 2020, Bière Actu est le premier pure-player d'information sur la bière et ses filières (amont et aval).
Bière Actu est un site web d'information indépendant et participatif, basé sur un concept à trois voix : journalistes, experts et professionnels.

PROFESSIONNELS, vous souhaitez valoriser votre activité : profitez d'un espace de communication de qualité.
Devenez annonceur sur Bière Actu.

www.biere-actu.fr
hello@biere-actu.fr

AKXES BRASSERIE

La solution Globale

Fabriquée en France

Nous vous aidons à réaliser votre rêve, de l'implantation à la mise en œuvre de votre Brasserie

- Concasseur
- Salle à Brasser
- Fermenteurs
- CIP / Nettoyage
- Tuyauterie
- Automatisation
- Laveuse de fûts
- Fabrication de bondonneur

ZI Prouvy Rouvignies
23 Rue Elsa Triolet
59125 Trith Saint Leger

AKXES BRASSERIE

Contact:
info@akxes-brasserie.fr
Tél : +33(0)3.27.91.59.85
Tél: +33(0)7.87.79.07.58

Canelli TECH
WWW.CANELLITECH.COM

MATERIEL D'EMBOUTEILLAGE
ET CONDITIONNEMENT POUR BRASSERIES

CANELLITECH SRL

Loc. San Grato, 2 - 12058 - S. Stefano Belbo (CN) - Italie - Tel. +39-0141-822867 - Fax +39-0141-825810
WWW.CANELLITECH.COM - INFO@CANELLITECH.COM

STEVIAL

La Passion de la Qualité

- Etude d'implantation de lignes complètes d'embouteillage
- Cadences de 200 à 20.000 bt/h
- Service après-vente dynamique et qualifié
- Important stock de pièces détachées de nombreux constructeurs

LAVEUSE EXTERIEURE DE FUTS DE BIERE

PINCE DE DEPALETTISATION

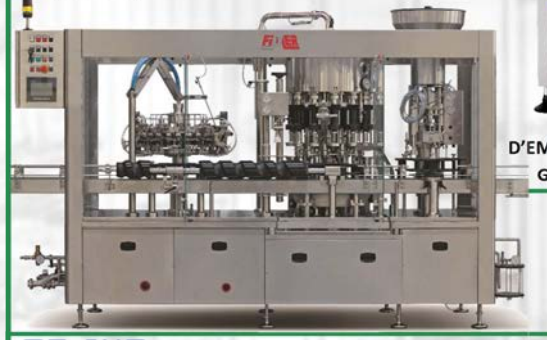
DECAISSEUSE / ENCAISSEUSE

DEPALETTISEUR

ETIQUETEUSES

Pour bouteilles et canettes !

GROUPES D'EMBOUTEILLAGE GRAVITE ET ISO



STEVIAL Sàrl – 3, Rue de la Fecht – F 68 126 BENNWIHR-GARE
Tel. : 0033 3 89 21 41 00 – Fax : 0033 3 89 21 41 01
www.stevial.com – stevial@stevial.com

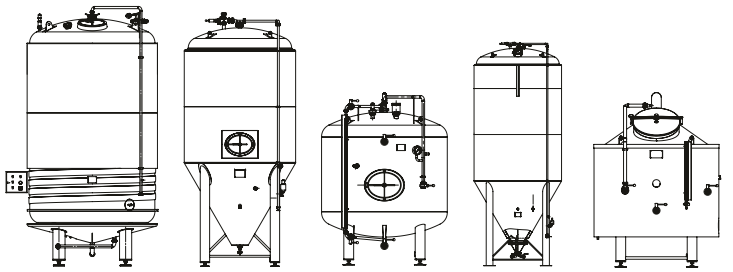
STAES.COM

Cuves de fermentation

Cuves de filtration

Cuves d'ébullition

Cuves d'empâtage



STAES.COM
Nijverheidsstraat 48 A
B-2260 Oevel - Anvers - Belgique
Tél.: 0032.14.259.300
info@staes.com
www.staes.com

HOUBLONNEUR À FROID POUR LE DRY HOPPING

Une solution simple pour le dry hopping et le transfert des huiles essentielles de houblon dans votre bière. Un „dry hopping" ou houblonnage à cru est une des techniques pour diffuser l'arôme du houblon dans la bière. Il consiste à ajouter du houblon en cônes ou en pellets lors de la fermentation. Cette opération se déroulant à froid, le houblon apportera peu amertume à la bière et permet au contraire de conférer des arômes qui sont habituellement perdus pendant l'ébullition via la diffusion des huiles essentielles dans la bière.

Prix du Hops Master 300 : 2.872 €HT

Water4Life s.r.o.
Prušánky 352 696 21 Prušánky République
Tchèque E-mail : mjanu@water4life.cz
www.water4life.cz , www.indcom.cz

ETIQUETEUSES ADHESIVES
OKJ
Concept
Olivier JOBARD - 06 09 82 79 00

SOLUTIONS D'ÉCHANGEURS
POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Maîtriser l'énergie commence par l'échange

Plus de 500 micro-brasseries équipées !

- Refroidisseur de moût.
- Économiseur par préchauffage de l'eau entrante.
- Raccords possibles : sms, clamps, din, type Garolla, RJT, etc.

barriquand
TECHNOLOGIES THERMIQUES

barriquand.com
Roanne - France

LES FORMATIONS AU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE

L'engagement du Musée auprès des brasseurs, qu'ils soient professionnels ou amateurs passionnés, a conduit l'association à mettre en place des temps d'initiation et de formation :

• Démonstration de brassage chaque dimanche impair : pour assister et participer au brassage dans la « pico-brasserie » du musée, s'inscrire auprès du secrétariat.

• Sessions spécifiques, encadrées par des spécialistes et des experts du métier concerné, organisés chaque année :

• Ecole du brasseur (6 jours) : stage théorique pour des personnes ayant déjà une connaissance et une certaine pratique du brassage pour approfondir leurs bases scientifiques et techniques.
Prochaine session : du 15 au 20 novembre 2021.

• Initiation au brassage (3 jours) : pour découvrir les bases de la pratique du brassage.
Prochaine session : du 9 au 11 décembre 2021.

• Microbiologie (5 jours) : théorie et pratique des bases de microbiologie indispensables à tout brasseur.
Prochaine session : du 11 au 15 avril 2022.

• Ecole du malteur (3 jours) : maîtrise de la technique du maltage de l'orge.
Prochaine session : du 18 au 20 février 2022.

• Techniques en brasserie (3 jours) : parcourir la technologie brassicole sous l'angle des sciences pures de l'ingénierie brassicole.
Prochaine session du 28 février au 2 mars 2022.

• De la bière au whisky (2 jours) : ce stage destiné aux brasseurs présentera dans le détail les procédés à mettre en œuvre pour produire des whiskys et spiritueux.
Prochaine session : 7 et 8 février 2022.

• Initiation à la culture du houblon (2 jours) : contacter le Musée.
Prochaine session : juin 2022.

Pour connaitre les autres dates et les modalités d'inscription, rendez-vous sur le site du Musée : **www.passionbrasserie.com.**

Brewline®
THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

LEVURES
ENZYMES
NUTRIMENTS

BOIS
HYGIÈNE
CLARIFICATION

e-shop : www.brewline.eu

-BRASSER-
SA BIÈRE

BROYAGE KIT MICROBRASSERIE Tireuses GROUPE DE FROID
CUVES ETIQUETEUSES BRAUMEISTER EMBOUTEILLAGE

WWW.BRASSER-SA-BIERE.FR

BP 50105 - 21203 Beaune Cedex
Tél : + 33 (0)3 80 22 91 45 - Fax : +33 (0)3 80 22 63 54
contact@brasser-sa-biere.fr

„We easily achieve above 90% in brewhouse efficiency, and are able to brew 3 batches in 15 hours“

Mike Donohue, Co-founder, Head Brewer at Deck & Donohue

„I must say that one of the advantages of this company is the fact that they produce all the parts themselves“

Hubert Rabourdin, Owner Brasserie Rabourdin

Visit us on our booth ***C-34 ,hall A***
for more information about our brewing equipment

[PSS]
PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

BRASS'EXPO®

LE I^ER SALON PERMANENT EN LIGNE

des fournisseurs de la filière brassicole

• 8 halls avec une trentaine de catégories et de multiples spécialités

• Exposants nationaux et internationaux

• Véritable vitrine auprès de l'ensemble des brasseries en France

2 FORMULES

FORMULE STANDARD	FORMULE PREMIUM
500 €/an	750 €/an

contact@brass-expo.com

POUR DEVENIR EXPOSANT

www.brass-expo.com/devenir-exposant/

Brass'Expo et le Salon du Brasseur, **partenaires mutuels.**

SALON DU BRASSEUR

Nous sommes spécialisés dans la fourniture de composants pour **systèmes de bière pression** et pour **l'industrie des boissons**.

Notre Société vise à offrir une constante service rapide et fiable pour nôtre Clients, établissant une relation à long terme.

CIS®

CIS SRL
VIA DON SIGNINI 27/A
28010 BRIGA NOVARESE (NO) - ITALY
(+39) 0322 950116
INFO@CIS-SPAREPARTS.COM

GROUPES RÉFRIGÉRANTS

ROBINETS

DÉTENDEURS

TÊTES DE SOUTIRAGE

COLONNES DE TIRAGE

ÉGOUTTOIR ET MÉDAILLONS

Service à la clientèle

Plus de 5000 produits

24/7
Traitement des commandes en 24H

WWW.CIS-SPAREPARTS.COM

JUMAG

Innovation et Tradition vont de pair

La bière, notre secteur d'excellence.
Depuis des décennies, JUMAG est le partenaire des brasseurs.

JUMAG générateurs de vapeur accompagne les brasseries traditionnelles vers l'efficacité et les brasseries artisanales vers la flexibilité.

Hall A – B10

Veuillez nous contacter au +49 6201 84603-35 (ligne directe)
www.jumag.fr

BREW SOCIETY

CENTRE DE FORMATION

BRASSAGE
&
ZYTHOLOGIE

EXPERT
FORMATEURS DE QUALITÉ
PRATIQUE & THÉORIE

EFFICACE
80% DES ÉLÈVES ONT CRÉÉ
LEUR MICROBRASSERIE

EXPÉRIMENTÉ
PLUS DE 300 ÉLÈVES
FORMÉS

FORMATION@BREWSOCIETY.FR
06 98 15 95 58 / 06 76 33 52 23
FACEBOOK.COM/BREWSOCIETY.FR
INSTAGRAM.COM/BREWSOCIETYINSTITUT/
BREWSOCIETY.FR

3 FORMATIONS :

DEVENIR BRASSEUR EN VUE D'OUVRIR SA MICROBRASSERIE

APPROFONDIR SES COMPÉTENCES EN BRASSAGE DE BIÈRE

DEVENIR ZYTHOLOGUE

ROUEN - NORMANDIE

BREWERY EQUIPMENTS

The LASI Group, founded in 1980 and owned by the Crosato family, is at the international top in the conception of new technologies for the wine and beer sectors as well as in the design, construction and installation of complex systems.
The Group is made up of the following companies: LASI Srl the parent company; NOFORM Srl the planning and design studio; LASIFRANCE Sarl, the company that deals with the French market in France.
The parent company LASI with over 150 employees and an average annual turnover of 25 million euros, designs, manufactures and installs top quality systems all over the world. In 2019 Crosato as a family decided to found the company LASIFRANCE and to build a new commercial structure in Violes in Provence and occupies, directly "on site" of customers and projects.

DESIGNED BY ATELIERSAVANT

LOS ANGELES | NEW YORK | PARIS | CHAMPAGNE

WWW.ATELIERSAVANT.COM | INQUIRIES@ATELIERSAVANT.COM

AKXES BRASSERIE

La Solution Globale
ALAMBICS de DISTILLATION

la construction est réalisée avec des joints à souder qui garantissent une étanchéité parfaite de vapeur et du liquide à distiller..

Ces modèles peuvent être utilisés pour:
* l'alcool distillé,
* les huiles essentielles etc..

garantie: 2 ans.

Homologuée par les douanes De 50 à 500 Litres

ZI Prouvy Rouvignies
23 Rue Elsa Triolet
59125 Trith Saint Leger

AKXES BRASSERIE

Contact: info@akxes-brasserie.fr
Tél : +33(0)3.27.91.59.85
Tél: +33(0)7.87.79.07.58

Beer's to you!
For creative brewers

Une gamme complète dédiée aux brasseurs exigeants

- Salles à brasser automatiques à partir de 20 Hl
- Séparateurs centrifuges
- Vannes et pompes Hygiéniques, technologie de nettoyage et vannes aseptiques
- Remplisseuses innovantes ALL-IN-ONE (verre, PET & can)
- Process liquide et plus encore...

GEA engineering for a better world

gea.com/brewing

MFB
MUSEE FRANCAIS DE LA BRASSERIE
SAINT NICOLAS DE PORT

A L'OCCASION DU SALON DU BRASSEUR, L'ENTRÉE AU MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE EST GRATUITE DU VENDREDI 22 AU DIMANCHE 24 OCTOBRE.

—

Sur présentation de ce coupon au Musée Français de la Brasserie,

1 entrée achetée
= 1 entrée offerte*

—

62 rue Charles Courtois
54210 Saint-Nicolas-de-Port

* DATE DE VALIDITÉ : 21 octobre 2022

Hopsteiner est. 1845

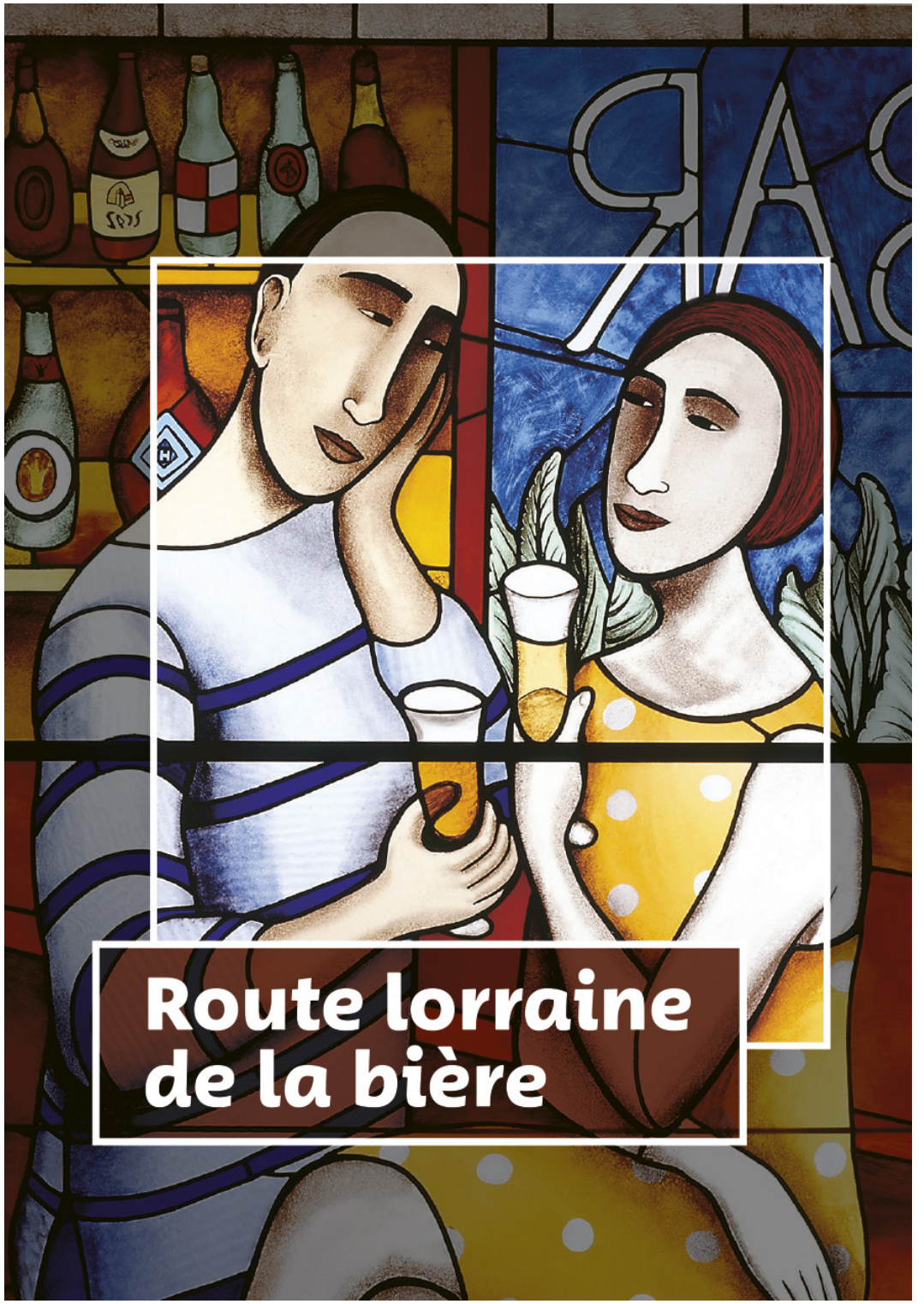
Brewpark

Pelliconi

Quality Ingredients for Craft Brewers

BRAUWELT · HUMAL · AEB · one circle · Fermentis · HANNA instruments · DÖHLER · SOPURA · Tereos · SAINT LOUIS SUCRE · Millésime Packaging · Malteurop · MURPHY & SON · LALLEMAND · LALLEMAND BREWING · BESTMALZ · REALCO · MD Mouterij Dingemans Belgium · GP KEGCAPS · Celnat · BELGOSUC · BA Brewers Association

+33 3 26 55 82 89 - contact@brewpark.com - 6b rue des Terres - 51420 Cernay-lès-Reims



ROUTE LORRAINE DE LA BIÈRE

En 2019, Le Musée Français de la Brasserie et DESTINATION NANCY lancent le projet de la Route Lorraine de la Bière afin de répertorier tous les sites dédiés à la filière brassicole de la région (des musées, des brasseries, des sites remarquables).

La Route Lorraine de la Bière compte à ce jour :

- **4 musées**
- **19 sites remarquables lorrains dédiés aux activités brassicoles** (anciennes brasseries, malteries, statues etc.)
- **70 brasseries et micro-brasseries** du Nord au Sud de la Lorraine.

Retrouvez toutes les informations sur la Route Lorraine de la Bière sur le site internet **www.routelorrainedelabiere.com**

DESTINATION NANCY PARC DES EXPOSITIONS

POUR LES AMATEURS DE BIÈRE ET DE GASTRONOMIE

MARCHÉ BIÈRES & SAVEURS

DIMANCHE 24 OCT. 2021 I 10H-18H I PARC EXPO DE NANCY

CETTE ANNÉE, ON VOUS OFFRE VOTRE ENTRÉE !

SALONDUBRASSEUR.COM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération. DESIGN GRAPHIQUE AGENCEZOOM

métropole GrandNancy · Nancy · Sel & Vermois · L'EST RÉPUBLICAIN · unimev · SNBi SYNDICAT NATIONAL DES BRASSEURS INDÉPENDANTS · BRASSEURS DE FRANCE

MUSÉE FRANCAIS DE LA BRASSERIE

MFB
MUSEE FRANCAIS
DE LA BRASSERIE
SAINT NICOLAS DE PORT

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

A 12 km de Nancy,
Grand parking gratuit

Saint-Nicolas-de-Port - Lorraine