



DOSSIER de **PRÉSENTATION**

Saint-Malo Craft Beer Expo #4 encore meilleur !

24, 25 & 26 mars 2023

**L'incontournable scène française de la Bière
Artisanale**

On pensait que la situation à L'Est de l'Europe n'allait pas durer si longtemps... Et la crise énergétique en rajoute une couche. Les brasseries artisanales de France et d'Europe sont malmenées. La cause, l'envolée des coûts des matières premières.. Quoi qu'il en soit elles gardent le cap encore plus rebelles que jamais. C'est certain notre envie de bonne bière n'a pas fraîchit. **Notre boisson fétiche s'adapte, se réinvente et gagne encore du terrain pour notre plus grande satisfaction.**

Un peu contrainte, la scène bière artisanale française revisite des styles plus anciens et des méthodes de fermentations mixtes ou spontanées plus naturelles. **La 4e édition du Saint-Malo Craft Beer Expo va encore révéler que la scène Craft Beer aime exploiter la tradition et l'innovation.**

Après plusieurs années d'euphorie, le nombre de créations de brasseries ralentit, mais l'envie de bière artisanale ne baisse pas. **2500 brasseries artisanales sont à ce jour en activité en France.** Pour satisfaire votre curiosité, le Line-Up de l'édition 2023 affiche **76 brasseries qui comptent parmi les meilleures de France.**

Faire toujours découvrir le meilleur de la bière artisanale que ce soit avec des recettes traditionnelles ou des styles de bières nouvelle tendance, les brasseries sélectionnées vont représenter l'un des plus beaux éventails de la scène Bière Artisanale régionale, nationale et internationale !

Contact : Xavier Leissen 06 73 61 86 20 - xavier@saintmalocraftbeerexpo.com

1

**St-Malo
CRAFT
BEER** *Expo*

Artisanale Bière Festival

St-Malo CRAFT BEER *Expo*

Artisanale Bière Festival

Saint-Malo Craft Beer Expo #4 encore meilleur !

24, 25 & 26 mars 2023 - S'-MALO

Toujours plus de bières à déguster

Le format de dégustation de 6, 5 cl confirme que le rendez-vous séduit les curieux avides de découvertes. Ici on vient pour sentir, goûter une multitude de styles, former son palais. Prôner une consommation raisonnable, responsable et inscrire la devise du Saint-Malo Craft Beer Expo « Boire moins, boire mieux » sert à promouvoir une nouvelle manière de consommer.

Des animations en continu

Entre les dégustations, il sera possible d'**assister aux conférences, à 14 h notre parrain fétiche Vlad Antonov de la Microbrasserie Hopera (Québec) abordera le sujet « Bière et musique à chacun son style ! »** Si on n'est pas en retard à 16 h, Jean-Francois Gravel de la Brasserie Dieu du Ciel (Québec) prendra le micro pour jaser avec nous « De la vague des extrêmes beer à la bière de soif, 25 ans de Dieu du Ciel dans le monde de la bière ». **Sa présence à Saint-Malo confirme que le festival ne se limite plus aux frontières de l'hexagone.**

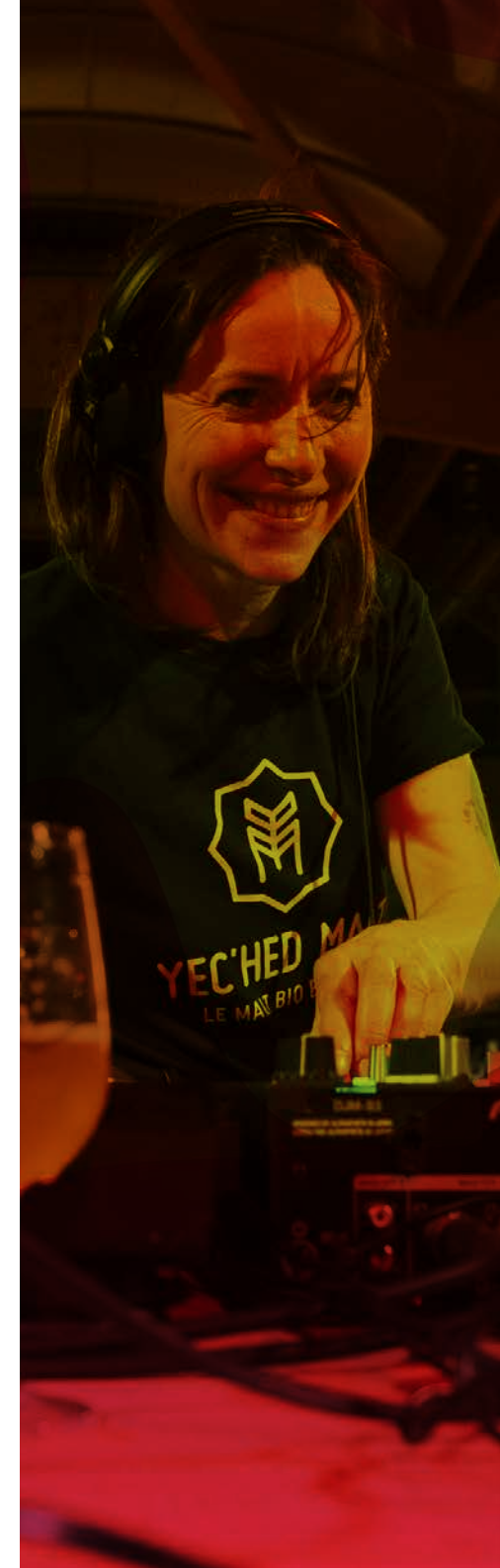
Des ateliers dégustations animés par 3 experts bière appelés aussi zythologues, l'homologue de l'oenologue pour l'univers du vin sont au programme : Atelier Initiation à la dégustation, Accords Bières et Chocolat, Bières et Fromages, bières et huitres.

Samedi soir, les djs mettront l'ambiance dans le Quai St-Malo avec aux platines Dj Cup of tea, Ajax Tow, Dj Dupont, Collectif Merci... L'ambiance va monter d'un cran ! Dimanche fond sonore en mode chill pour profiter jusqu'à la dernière goutte.

Du bon, bio !

La gastronomie fait aussi partie intégrante du Saint-Malo Craft Beer Expo. Des Food-trucks bio et locaux prendront place sur l'esplanade du festival, ainsi que les huitres de cancale et les meilleurs fromages de Bretagne.

Contact : Xavier Leissen 06 73 61 86 20 - xavier@saintmalocraftbeerexpo.com





Saint-Malo Craft Beer Expo #4 encore meilleur !

24, 25 & 26 mars 2023 - S-MALO

Pour déguster, c'est simple !

Avec chaque entrée, le verre officiel du festival est offert. Monnaies et CB sont acceptés à la billetterie. Les dégustations sont payantes. 3 formules packs jetons dégustation sont proposés : Flâneur 4 jetons /4 €, Voyageur 8 jetons/7 €, 12 jetons/10 €

1 jeton = 6,25 cl (à l'exception des bières très spécifiques)

Le grand marché à la bière !

VENTE DIRECTE
PRODUCTEUR

C'est l'endroit rêvé pour **se constituer une cave à bière extraordinaire**. **Acheter sur place directement aux brasseries est un très bon plan**. Pour faire vos achats, des valisettes en carton seront en libre-service. Le dimanche est la journée idéale pour faire le plein de **bonnes bières à prix festival**.

Le concours de brassage amateur !

On renouvelle le partenariat avec le CRAB (Club Rennais des Amateurs de Bières) pour l'organisation du **concours de brassage amateur**. **Chaque bière sera notée par un jury de passionnés formés à la dégustation et de professionnels**. Pour notre 4e concours, nous avons souhaité élargir à plus de brasseurs amateurs avec 2 styles : le style Rye IPA et le style Kolsch.

St-Malo CRAFT BEER *Expo*

Artisanale Bière Festival

St-Malo CRAFT BEER *Expo*

Artisanale Bière Festival

Saint-Malo Craft Beer Expo #4 encore meilleur !

24, 25 & 26 mars 2023 - S^t-MALO

Vendredi 24 mars

Vendredi le jour des «Pros»

À NE SURTOUT
PAS MANQUER

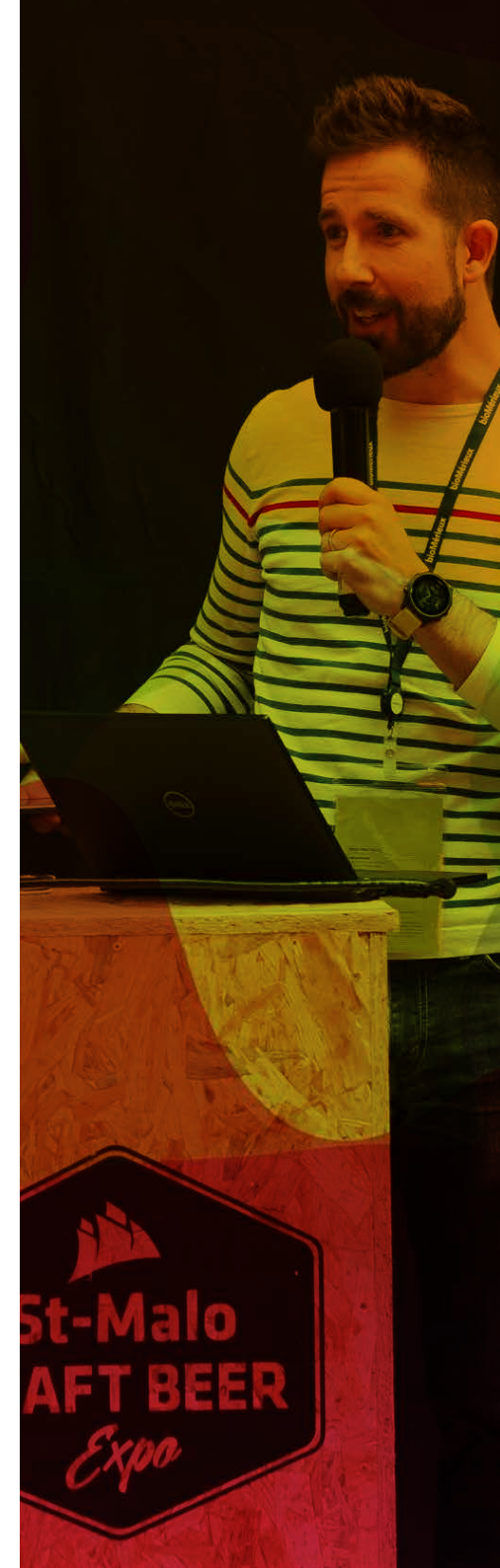
Le Carrefour de la filière brassicole & la Marketplace de la bière artisanale

Du côté « acheteur et acteur du C.H.R. », Saint-Malo Craft Beer Expo a pour vocation d'être source d'inspiration. Pour répondre à la demande croissante des consommateurs, nous invitons tous les professionnels du secteur à venir déguster, découvrir, échanger avec les brasseries et à passer commande... Le Saint-Malo Craft Beer Expo est la plus importante place de marché de France pour le commerce de la bière artisanale.

Du côté brasserie, le Saint-Malo Craft Beer Expo est l'endroit où se concentrent tous les acteurs de la filière. Les fournisseurs référents du secteur sont présents pour répondre aux besoins et questions des responsables de production en brasserie. Des conférences et des ateliers de formation rythment la journée. En plus des 76 brasseurs exposants, c'est environ plus de 150 brasseries en visite qui participent à cette journée.

Temps fort de cette journée : La table ronde « Quel avenir pour les brasseries artisanales devant une offre de plus en plus pléthorique »

Contact : Xavier Leissen 06 73 61 86 20 - xavier@saintmalocraftbeerexpo.com





Saint-Malo Craft Beer Expo #4 encore meilleur !

24, 25 & 26 mars 2023 - S-MALO

Jean-Francois Gravel en vedette !

Les beerslovers du monde entier connaissent la brasserie Dieu Du Ciel et c'est le boss en personne qui fait le voyage jusqu'à Saint-Malo. Il commence comme brasseur maison en 1992 alors qu'il est au collège. En 1996, il complète un baccalauréat en biologie et entame une maîtrise en microbiologie appliquée. La production brassicole devient son intérêt premier et il démarre la petite brasserie artisanale en 1998 à Montréal avec deux autres étudiants en microbiologie. Jean-François explore une multitude de recettes qui s'inspirent de toutes les influences brassicoles. Il utilise ses connaissances microbiologiques pour jouer avec tous les spectres de la fermentation en utilisant différentes souches de levure. Il cherche autant à réinterpréter les styles classiques qu'à innover avec l'utilisation d'herbes et d'épices. La Brasserie Dieu du Ciel gagne rapidement en popularité, reçoit des critiques élogieuses locales et internationales. En 2007, Dieu du Ciel ouvre une brasserie de production au nord de Montréal pour la distribution de la bière pour les bars et épiceries. La bière est vendue principalement au Québec, mais aussi dans les autres provinces du Canada ainsi qu'aux États-Unis et en Europe.



Vladimir Antonoff, notre parrain culte !

Figure incontestée du mouvement Craft chez nos cousins de Québec, **Vlad, parrain et fidèle promoteur du festival revient pour à Saint-Malo.** Originaire de Saint-Malo et aujourd'hui de Chicoutimi (Québec) il explore la bière artisanale et la gastronomie. Sa passion de la bière artisanale est sans frontières et comme le mouvement « Craft » vient de l'autre côté de l'Atlantique il aime partager **sa vision de la culture bière du nord Amérique.** Co-propriétaire de la microbrasserie HopEra, Vlad s'est engagé depuis plusieurs années pour la démocratisation de la bière artisanale. Au-delà de l'HopEra, il est **auteur pour le journal francophone Bières et Plaisirs Partenaire Média** du Saint-Malo Craft Beer Expo, dans lequel il se dédie aux accords mets et bières. Chaque vendredi à 14h30, heure française il est chroniqueur bière sur la station Radio Énergie 94.5 où, il fait chaque semaine découvrir de nouveaux produits aux auditeurs ainsi que l'histoire derrière chaque style de bière.



St-Malo CRAFT BEER *Expo*

Artisanale Bière Festival

St-Malo CRAFT BEER *Expo*

Artisanale Bière Festival

Saint-Malo Craft Beer Expo #4 encore meilleur !

24, 25 & 26 mars 2023 - St-MALO

Informations pratiques :

- Vente à emporter (possibilité d'acheter directement aux brasseurs)
- Restauration sur place et bar sans alcool.

Billetterie : (en ligne et sur place)

- Vendredi 24 mars : «Happy Hour» 5 €
- Samedi 25 mars : 8 €
- Dimanche 26 mars : 7 €
- Pass Samedi / Dimanche : 14 €

Lieux :

Parc des Expositions «Le Quai St-Malo»
1 bis quai Dugay-Trouin - Saint-Malo (à 100 m de l'Office du tourisme)

Horaires :

- vendredi 24 mars : «Session Pro» 9 h 30 - 18 h (sur accréditation)
«Happy hour» tout public 17 h - 20 h
- samedi 25 mars : 12 h - 22 h
- dimanche 26 mars : 12 h - 18 h

Liste des brasseries visible sur le site du festival
saintmalocraftbeerexpo.com et réseaux sociaux

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »

Contact : Xavier Leissen 06 73 61 86 20 - xavier@saintmalocraftbeerexpo.com

