



DOSSIER DE PRESSE

Richement Bière - Édition 2022



Le concept	03
Un salon culturel	04
Programme des conférences 2022	05
Un salon brassicole	06
Un salon acteur de l'innovation	07
Un salon responsable	08
Un salon convivial	09
Contacts	10
Annexes	
Liste des brasseries	11
Programme	13

RICHEMENT BIÈRE 2022

Dates : Du samedi 28 au dimanche 29 mai 2022

Lieu : Richemont (57) – Salle St Jacques + Chapiteau

Horaires : Samedi: 11h – 21h / Dimanche: 10h – 20h

Prix : 6€ la journée / 10€ les deux jours

Billetterie en ligne disponible

richement-biere.fr

LE CONCEPT



Richement Bière est un salon imaginé en 1997. À cette époque, un groupe de jeune richemontois a souhaité montrer au public que la bière ne se résumait pas aux seuls breuvages industriels présents dans notre pays. C'est ainsi qu'**en 1998**, un premier salon Richement Bière a vu le jour. Fort modeste, il présentait quelques bières belges, quelques distributeurs et les rares brasseries artisanales locales.

Depuis, l'explosion du secteur de la brasserie artisanale n'échappe plus à personne. En 1998, année de création de notre salon brassicole, une centaine de brasseries existait en France.

À cette heure, ce sont plus de 2 200 brasseries qui sont recensées dans notre beau pays. (Source: projet.amertume.free.fr)

Tout comme le secteur brassicole, Richement Bière aura constamment évolué pour devenir aujourd'hui un salon brassicole réputé, renommé et reconnu par ses pairs.

Nous avons **la fierté** d'avoir su s'intéresser au monde de la bière à une époque où celui-ci restait confidentiel.

Nous avons eu **le plaisir** d'accompagner cette expansion tout au long de ces années.

Nous avons eu **l'honneur** de susciter des vocations.

Nous avons **le privilège** de participer aux innovations brassicoles.

Et nous comptons le faire encore longtemps !

UN SALON CULTUREL

MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE
SAINT-NICOLAS DE PORT



Richement Bière souhaite également intéresser le public à la riche culture brassicole. C'est pourquoi nous proposons des conférences animées par des spécialistes de renom et invitons plus généralement des acteurs du monde brassicole.

Nos partenaires pour cette édition :

- **Le Musée Français de la Brasserie** de Saint-Nicolas-de-Port (54)
- **Le Musée Vosgien de la Brasserie** de Ville sur Illon (88)
- **Hop Rive**, producteur de houblon bio en Lorraine (57)
- **La Malterie du Château**, malterie la plus ancienne de Belgique
- **La librairie brassicole** présentera les derniers ouvrages brassicoles et permettra des séances de dédicaces avec nos conférenciers
- **Les jeux d'estaminets** permettront aux petits et grands de (re)découvrir les jeux de bristrots de nos aïeux

PROGRAMME DES CONFÉRENCES 2022

Samedi 28 mai

- **15h30 – Hervé MARZIOU, zythologue**
Bièrologues et formateurs: les bonheurs de la transmission et la richesse des échanges
- **17h30 – Florian ANTOINE, Lallemand Brewing**
Brasser des bières acides : les différentes méthodes

Dimanche 29 mai

- **11h00 – Henrique NOVAIS, La Bascule**
Apprendre à déguster une bière
- **13h00 – Intronisation**
Guidhe des eswards cervoisiers
- **14h30 – Élisabeth PIERRE, zythologue**
L'ABC bières et mets : pour des accords simples et épatants !
- **16h00 – Garlonn KERGOURLAY & Christian VANHAVERBEKE, consultants**
Montage d'une brasserie de 20 hl : de l'avant-projet à la première mousse
- **17h30 – Sébastien DUBAN, l'Échappée Bière**
Les bières de fermentation basse et leurs rôles dans l'explosion de la brasserie alsacienne et lorraine à la fin du 19e siècle

UN SALON BRASSICOLE

Pour cette édition 2022, **38 brasseries artisanales** seront présentes venues de France, de Belgique et Luxembourg dont **19** qui n'ont encore jamais participé au salon. La liste des brasseries est présentée en annexe.



Chaque édition est l'occasion de mettre en avant une brasserie qui réalise un brassin unique Riche ment Bière. **Cette année**, les membres de l'association iront eux-mêmes confectionner la bière d'honneur 2022 aux **3 Brasseurs de Terville** (57). Cette bière sera disponible à la vente et à la dégustation.

Éléments clés de toute bière, le malt et le houblon seront mis en lumière par l'intermédiaire de la présence de :

- **La Malterie du Château**, malterie la plus ancienne de Belgique
- **Hop Rive**, producteur de houblon bio en Lorraine (57)



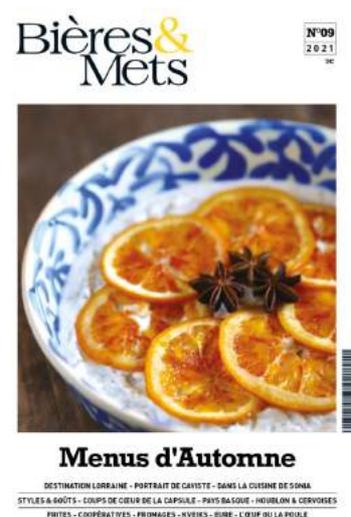
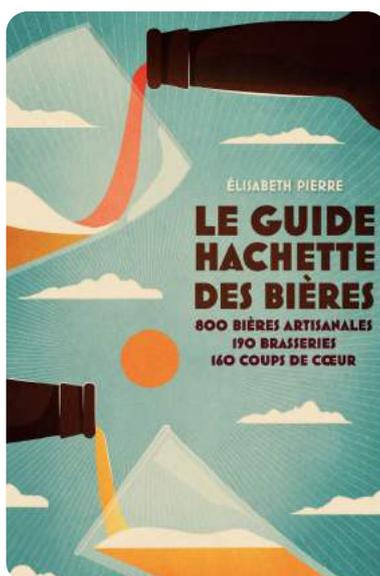
UN SALON ACTEUR DE L'INNOVATION

Lors de l'édition 2020, Richement Bière avait eu le privilège de présenter au grand public un nouveau verre de dégustation baptisé **EPI**, créé par **Elisabeth PIERRE** en collaboration avec **Peugeot Saveurs**.

Cette année, Richement Bière aura l'honneur de présenter au public la dernière édition du **Guide Hachette des Bières**. Créé par Elisabeth PIERRE, ce guide d'achat dans lequel la bière est mise à l'honneur, s'inscrit comme l'outil de sélection incontournable pour les néophytes, et une exploration accompagnée pour les connaisseurs. Une belle occasion de démontrer l'immense variété des goûts, des styles, de l'intérêt gustatif des bières.

De plus, grande nouveauté de ce Guide Hachette 2022, des supers coups de coeur y sont attribués par Elisabeth PIERRE, et des **brasseries lorraines** sont concernées. Il s'agit des brasseries GALIBOT et REGAL POTES présentes à notre salon.

Et comme cette grande dame de la bière ne s'arrête jamais, elle est aussi créatrice et rédactrice de la revue **Bière et Mets**, partenaire du salon 2022. Ainsi, le public de Richement Bière pourra découvrir ou redécouvrir cette revue riche en saveurs...



UN SALON RESPONSABLE

Durant Richement Bière, la fête ne doit être gâchée pour personne. C'est pourquoi nous mettons en place :

- **Un stand prévention routière** animé par nos bénévoles. Des affiches et autres supports d'informations seront présentés. Des tests d'alcoolémie seront proposés à l'ensemble de notre public afin de le sensibiliser au danger de l'alcool au volant.
- **Une opération "Capitaine de soirée"** au sein du stand Prévention sera mise en place. Les capitaines se verront offrir des boissons non alcoolisées tout au long du salon.
- **Des verres de dégustation** de 12cl, permettent au public conducteur de goûter un plus grand nombre de breuvages en respectant la loi.
- **La vente à emporter** sera mise en avant avec l'achat de bière directement au stand des brasseurs.
- **Une navette gratuite** effectuera une boucle routière régulière entre Hagondange, Richement et Thionville (horaires : richement-biere.fr/info-pratique-richement-biere)



UN SALON CONVIVAL

L'organisation

Une centaine de bénévoles accueillera exposants et visiteurs. Au parking, en cuisine, au service, dans les stands, ces bénévoles insufflent à Richement Bière l'esprit convivial et familial qui fait l'essence même et la réputation de notre salon.

Présents pour certains depuis 1998 et âgés de 7 à 77 ans, originaires du village et des environs, ils donnent le pouls de Richement Bière. Forts de leur expérience et des liens créés, ils sont toujours présents pour aider nos exposants et conseiller notre public.

La restauration

Entièrement gérée par des bénévoles, le public pourra se restaurer dans l'espace restauration traditionnelle où plus d'un millier de repas traditionnels seront cuisinés et servis en un week-end.

Un espace restauration rapide permettra au public plus pressé de satisfaire à ses envies.



CONTACTS

Président

Gaël SIMON
06.07.85.49.93
gael.richement.biere@gmail.com

Responsable communication

Thomas LANHER
06.59.93.09.25
thomas.lanher@gmail.com

Site internet

richement-biere.fr

Réseaux sociaux

Facebook
Richement Biere

Instagram
@richement_biere

LISTE DES BRASSERIES - 2022

Brasseries françaises



- Brasserie **La Tuilerie** – Metz / 57000
- Brasserie **Bon Poison** – Metz / 57000
- Brasserie **3 Brasseurs** – Terville / 57180
- Brasserie **La Vallée** – Florange / 57190
- Brasserie **Rich'Mousse** – Richemont / 57270
- Brasserie artisanale **La BAG** – Guénange / 57310
- Brasserie **Regal' Potes** – Bibiche / 57320
- Brasserie **Galibot** – Schœneck / 57350
- Brasserie **Saint Nabor** – Faulquemont / 57380
- Brasserie **Papillon** – Sierck-les-Bains / 57480
- Brasserie artisanale **de Rodemack (BAR)** – Rodemack / 57570
- Brasserie **Fensch Beer** – Hayange-Marspich / 57700
- Brasserie **Montapic** – Charmes-La-Côte / 54113
- Brasserie **Okabeer** – Praye / 54116
- Brasserie **Tumulte** – Moyen / 54118
- Microbrasserie **du Chaudron** – Chaudeney-sur-Moselle / 54200
- Brasserie **CoinCoin** – Menil-la-Tour / 54200
- Brasserie **Hoppy Road** – Maxéville / 54320
- Brasserie **La Fabrique des Grô** – Maxéville / 54320
- Brasserie **de Cléméry** – Cléméry / 54610
- Brasserie **La Trio'Tine** – Trieux / 54740
- Brasserie **La Dunoise** – Dun-sur-Meuse / 55110
- Brasserie **de la Dieue** – Dieue-sur-Meuse / 55320

LISTE DES BRASSERIES - 2022

Brasseries françaises



- Brasserie **du Vauclair** – Giey-sur-Aujon / 52210
- Brasserie artisanale **du DER** – Montier-en-Der / 52220
- Microbrasserie **Guth** – Saint Maurice / 67220
- Brasserie **La Brasserie du Vignoble** – Riquewhir / 68340
- Microbrasserie **G’SUNDGO** – Eschentzwiller / 68440
- Brasserie **Fouillotte** – Épinal / 88000
- Brasserie **Golaye** – Xertigny / 88220
- Brasserie **Pikadili** – Mandray / 88650
- Brasserie **Les 3 Loups** – Château Thierry / 02400
- Brasserie **Thibord** – Aix-Villemaur-Palis / 10190
- Brasserie **Edmond Bières** – Grenoble / 38000

Brasseries belges



- Brasserie **Millevertus** – Breuvanne-Tintigny / 6730
- Brasserie **L4** – Libramont-Chevigny / 6800
- Brasserie **Sainte-Hélène** – Florenville / 6820

Brasseries luxembourgeoises



- Brasserie **Totenhopfen Brauhaus** – Luxembourg / 2090
- Brasserie **BARE Brewing** – Differdange / Luxembourg

PROGRAMME - 2022

Vendredi 27 Mai 2022

- **8h00** : Ouverture aux exposants pour installation
- **20h00** : Repas exposants/organisateur offert par l'association

Samedi 28 Mai 2022

- **8h00** : Ouverture aux exposants
- **10h00** : Inauguration de Richement Bière 2022
- **11h00** : Ouverture au public
- **15h30** : Conférence – Biérologues et formateurs : les bonheurs de la transmission et la richesse des échanges *par Hervé MARZIOU*
- **17h30** : Conférence – Brasser des bières acides : les différentes méthodes *par Florian ANTOINE*
- **20h00** : Fermeture de l'accès au public
- **21h00** : Fermeture du salon

Dimanche 29 Mai 2022

- **8h00** : Ouverture aux exposants
- **10h00** : Ouverture au public
- **11h00** : Conférence – Apprendre à déguster une bière *par Henrique NOVAIS*
- **13h00** : Intronisation – Guidhe des eswards cervoisiers
- **14h30** : Conférence – L'ABC bières et mets : pour des accords simples et épatants ! *par Elisabeth PIERRE*
- **16h00** : Conférence – Montage d'une brasserie de 20 hl : de l'avant-projet à la première mousse *par Garlonn KERGOURLAY & Christian VANHAVERBEKE*
- **17h30** : Conférence – Les bières de fermentation basse et leurs rôles dans l'explosion de la brasserie alsacienne et lorraine à la fin du 19e siècle *par Sébastien DUBAN*
- **20h00** : Fermeture du salon