

FÊTE DE LA BIÈRE

INFORMATION PRESSE - JUIN 2025

BRASSERIE LICORNE FÊTE SES 180 ANS CETTE ANNÉE : POUR SA 14^E ÉDITION, SA FÊTE DE LA BIÈRE S'ANNONCE UNIQUE !

Cap sur la convivialité ! Du 28 au 31 août prochains, la plus grande Fête de la Bière de France retrouve l'écrin majestueux du Parc du Château des Rohan. À l'occasion de l'anniversaire de Brasserie Licorne, organisatrice de l'événement et figure emblématique de Saverne, la fête s'offre un vent de nouveautés : une journée supplémentaire, une billetterie repensée pour plus de simplicité... Et quelques surprises prévues pour sublimer ce grand rendez-vous estival et en faire une édition plus mémorable que jamais !

UNE AMBIANCE FESTIVE SUR 4 JOURS AU LIEU DE 3 !

Avec plus de **40 000 visiteurs** et plus de **300 bénévoles** mobilisés l'année dernière, la Fête de la Bière de Brasserie Licorne est devenue, au fil des années, une institution. Cet été, pour marquer les 180 ans de passion et de savoir-faire de Brasserie Licorne, le programme démarera avec les discours des officiels et la mise en perce du premier fût, dès le jeudi soir, soit un jour plus tôt que d'habitude !



UNE IMMERSION DANS L'UNIVERS DE LA BRASSERIE



Fière de ses deux marques emblématiques Licorne et Slash, la maison brassicole alsacienne profitera de l'événement pour faire découvrir ou redécouvrir l'étendue de sa collection.

À LA CARTE :

- une sélection de brassins incontournables comme **Licorne Black**, **Licorne Elsass** ou encore **Licorne NEIPA** ;
- et des bières aromatisées, à l'instar de **Slash Mango** et **Slash Red**, sans oublier la toute dernière nouveauté dévoilée au printemps : **Slash Berry**.

Deux brasseries partenaires seront également représentées :

- Brasserie **Lefebvre**, installée en Belgique, avec sa fameuse **Blanche de Bruxelles Rosée**,
- La brasserie allemande **Erdinger** avec sa **Weizenbier** du même nom.

Toute une offre de softs drinks – eau, cola, thé glacé, boissons énergisantes **Dark Dog**, sodas **Bundaberg**, etc. - sera proposée en parallèle.

UN FESTIVAL DE SAVEURS, DE MUSIQUE ET D'ANIMATIONS

À la manière d'un food court, un grand chapiteau de 3 600 m² et une douzaine de stands inviteront les gourmands à savourer un large éventail de spécialités sucrées et salées : tartes flambées, burgers, wienerschnitzel, crêpes, grillades, planchettes, bretzels, confiseries...



**JEUDI
VENDREDI
SAMEDI
17H - 23H**



**DIMANCHE
10H - 18H**

La journée sera animée par l'artiste **Chemanco** autour de la culture américaine : exposition de voitures américaines et de motos tous styles, autres expositions et stands thématiques, présence de pin up's... Plusieurs groupes se succéderont également sur scène dans une ambiance particulièrement rock !

Place aux concerts live avec le **Licorne Elsasser Band** et les **Autrichiens de Fetzentaler**, fidèles au rendez-vous durant les trois soirées. Pour la 1^e fois, **Dr Boost**, fera vibrer la scène en clôture du jeudi, tandis que **Robin Leon** prendra le relais vendredi et samedi.



Et pour les plus jeunes, un **espace enfants**, avec un château gonflable, des trampolines et des stands de confiseries, sera mis en place autour du chapiteau.

LES PRÉVENTES SONT OUVERTES !

Les visiteurs souhaitant garantir leur entrée le Jour-J peuvent d'ores et déjà opter pour les préventes en ligne !

Cette année, une formule unique est prévue : le Pack Solo, proposé au tarif de 10 € par soir.

Il comprend : 1 entrée, 1 bière 50 cl, 1 soft, 1 gobelet réutilisable, 1 carte cashless (rechargeable en ligne ou sur place, aux caisses prévues à cet effet).

Et bonne nouvelle : à l'occasion des 180 ans, un tarif préférentiel « early bird » à 7 € sera accordé pour les 1 000 premières places achetées du jeudi !

L'entrée reste gratuite pour les enfants de moins de 18 ans, obligatoirement accompagnés d'un adulte, ainsi que pour tous le dimanche. Ce jour-là, une carte cashless devra toutefois être acquise en banque centrale et activée pour 1 € par les visiteurs absents les jours précédents et n'ayant donc pas encore de carte active en leur possession.

Bon à savoir : Des billets seront également en vente auprès de l'Office de Tourisme & du Commerce de Saverne avec paiement possible par carte bancaire, espèces ou chèques. Attention, ce service prévoit uniquement la vente de billets : aucun préchargement cashless ne sera assuré par les agents d'accueil.

Une caisse du soir sera disponible chaque soir, uniquement dans la limite des places disponibles, la priorité étant donnée aux détenteurs de préventes pour qui l'accès sera garanti.

CASHLESS 2.0 : UN SYSTÈME OPTIMISÉ POUR UNE EXPÉRIENCE FLUIDE

Le système de paiement 100 % dématérialisé, adopté avec succès depuis plusieurs éditions, revient cette année ! Valable sur l'ensemble des stands et unique moyen de paiement accepté sur place, il prend la forme d'une carte dédiée remise à l'entrée à chaque porteur de billet.

Les atouts de ce dispositif :

- Transactions simplifiées et accélération des flux aux buvettes et points de restauration
- Préchargeable en ligne, avec un plafond fixé à 250 €
- Rechargeable à tout moment aux caisses pendant toute la durée de l'événement
- Remboursement du solde restant possible, sur demande, à partir du 1^{er} septembre, UNIQUEMENT via la plateforme en ligne dédiée, pour les soldes supérieurs à 1 € et sur détentrice de la carte au moment de l'opération.



[Informations complémentaires et visuels sur demande](#)

Contact presse

Agence Sophie Benoit Communication
Yglinga Benoit-Joubert
06 63 70 61 69 - yglinga@sbc-groupe.com

Contact communication Brasserie Licorne

Adeline Gilgert
presse@brassierelicorne.com
06 88 39 42 45

À propos de Brasserie Licorne

C'est à Saverne, en Alsace, que Brasserie Licorne perpétue un savoir-faire brassicole ancestral depuis 1845. Inspirée par le mythe de la licorne, symbole de la ville, et animée par des valeurs de respect, de courage et de générosité, elle crée des bières d'excellence alliant tradition et audace contemporaine. Sélection rigoureuse des matières premières, brassage dans les règles de l'art et quête permanente d'innovation façonnent, en effet, son identité et son exigence de qualité. Un caractère affirmé qui s'exprime à travers ses deux marques phares - Licorne, sceau des bières de dégustation, et Slash, signature des bières de caractère aromatisées - à l'origine de brassins emblématiques tels que Licorne Black et Slash Mango. Avec 189 salariés et un chiffre d'affaires de 100 M€ en 2024, cette brasserie à taille humaine s'impose comme un acteur majeur en France grâce à un solide réseau de distribution en GMS et CHR, tout en poursuivant son expansion à l'international.

Pour en savoir-plus, rendez-vous sur le site :
www.brassierelicorne.com