
COMMUNIQUÉ DE PRESSE FÉVRIER 2017



Carlsberg, la marque danoise, lance une nouvelle édition collector de sa bouteille aluminium à l'occasion de ses 170 ans.

C'est depuis 1847 que Carlsberg produit sa fameuse bière blonde à la qualité inégalée. Riche de son savoir-faire mais toujours tournée vers la modernité, la marque, qui n'a jamais cessé de s'illustrer par le design* innovant de ses produits, fêtera ses 170 ans avec une nouvelle édition collector de sa bouteille en aluminium.

Initiée en 2014, cette bouteille incassable a la particularité de permettre à la bière de se rafraîchir plus vite et d'être ainsi toujours dégustée à température idéale. Mais elle est aussi devenue au fil de ses éditions limitées, un véritable article qui ne manque jamais de créer l'événement avec ses décors inédits, intemporels, sobres et stylisés.

Cette nouvelle « Night Edition** », d'un élégant noir mat, rappellera que la marque, résolument danoise, est issue d'un pays où le design produit est roi. Dans un esprit rétro-chic très actuel, la bouteille collector raconte 170 ans d'histoire et de design produit au travers de son étiquette de 1883 remise au goût du jour pour l'occasion.

De quoi rendre hommage à une année clé pour la marque, puisque c'est en 1883 que le professeur Emil Christian Hansen du Laboratoire Carlsberg réalise l'une des plus grandes découvertes scientifiques brassicoles : la levure *Saccharomyces Carlsbergensis*. L'effet de cette levure pure qui empêche les fluctuations de la qualité de la bière fût si extraordinaire dans l'industrie brassicole que Jacob Christian Jacobsen décida de la mettre à disposition de tous les brasseurs, gratuitement, sans dépôt de brevet.

A ce jour, quand nous dégustons une bière blonde, il y a sans doute un peu de levure Carlsberg en elle !

(*stylique, ** édition noire)



Emil Christian Hansen

CARLSBERG 33 CL ALUMINIUM EN ÉDITION LIMITÉE

- Un design authentique
- Un traité semi mat et des coloris noir et doré pour un rendu vintage des plus qualitatifs
- Une bouteille en aluminium incassable : rafraichissant la bière plus vite
- Disponible en exclusivité dans les enseignes Monoprix à partir d'avril 2017
- Disponible en CHD dans un réseau de bars et clubs sélectionnés à partir de mai 2017
- Prix conseillé (PVMC*) : 2,35€ (chez Monoprix)
- Format 24x33cl (en CHD) et à l'unité (chez Monoprix)



*PVMC : Les prix de vente maximum conseillés sont des recommandations, le distributeur reste en toutes circonstances celui qui décide des prix de vente consommateurs dans ses points de vente.

ORIGINE COPENHAGUE

Carlsberg et Copenhague c'est toute une histoire. C'est sur une colline de la capitale danoise que **JC Jacobsen a créé en 1847 sa première micro-brasserie**. Il nomma d'ailleurs sa bière en **hommage à son fils Carl et en référence à cette colline** (« bjerg » en danois).

Dès lors, c'est autour de **deux visions complémentaires**, celle de son fondateur, Jacob Christian Jacobsen, puis de son fils Carl, que la marque Carlsberg va se construire au fil des années.

Issu d'une lignée de brasseurs, JC Jacobsen s'est très vite distingué comme un **brasseur visionnaire**. Tout au long de sa vie, il fut animé par la quête d'une bière de qualité constante. Grand admirateur des travaux de Louis Pasteur dont il deviendra l'ami, il voit très vite la nécessité d'investir dans la recherche pour résoudre les problèmes de qualité liés à la fermentation de la bière. Dès 1875, il construit un laboratoire qui rassemblera de grands scientifiques de l'époque afin de travailler sur l'amélioration du procédé de fabrication de la bière.

Il ne cessera jamais de s'investir dans la recherche et est d'ailleurs à l'origine de la levure pure (levure *Saccharomyces Carlsbergensis*) mise à disposition de tous les brasseurs gratuitement.

Rapidement reconnue pour la qualité de son liquide, Carlsberg devient en **1904 la bière officielle de la Cour Royale du Danemark**. Un signe de reconnaissance exceptionnel montrant l'attachement du Danemark pour la bière

Carlsberg et pour sa qualité supérieure, dans laquelle le houblon joue un rôle tout particulier.

D'ailleurs, c'est parce que cet ingrédient est si important que **la feuille de houblon est devenue le symbole de la marque** Carlsberg et surmonte son logo inchangé depuis 1904.

Aujourd'hui la marque Carlsberg continue de s'appuyer sur les valeurs fortes léguées par ses fondateurs : **l'innovation, la qualité et la modernité**.



Laboratoire Carlsberg

CARLSBERG, UN GOÛT UNIQUE

Carlsberg est une bière de qualité de type « pils » c'est à dire une bière blonde et limpide de fermentation basse avec une amertume moyenne titrant à 5°. Elle se distingue par sa robe claire et brillante, ainsi que par la fine pétillance de ses bulles qui la rendent si unique. En bouche, la bière Carlsberg est un parfait équilibre entre douceur et amertume fraîche. Elle dévoile des arômes de houblon vert et de céréales, et laisse découvrir de légères notes fruitées (pamplemousse, pomme.)

La bière Carlsberg est commercialisée en France par la société Kronenbourg SAS.

KRONENBOURG, BRASSEUR FRANÇAIS DEPUIS 350 ANS

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Kronenbourg est le premier brasseur français.

Nous produisons 700 millions de litres de bière par an dans la plus grande brasserie de France à Obernai (Bas-Rhin) et détenons 30 % du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : Kronenbourg (le grand nom de la bière en France), 1664 (la bière française la plus vendue dans le monde), Grimbergen (la bière de dégustation la plus demandée), Carlsberg (la grande marque internationale), SkØll Tuborg (la bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit), ...

Kronenbourg, c'est plus de 1000 passionnés de la bière. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

Contact presse

Kronenbourg

Philippe Collinet

Tel : 03 88 27 45 37

philippe.collinet@kronenbourg.com

Bureau de Presse Stage of the Art

Laurence Alvard, Camille Brami

Tel : 09 51 28 90 42

Laurence.alvard@stageoftheart.net

camille.brami@stageoftheart.net

