COMMUNIQUÉ DE PRESSE
FÉVRIER 2017

Carlsberg, la marque danoise, lance 3 boîtes « édition limitée » à l'occasion de ses 170 ans.

A l'occasion de ses 170 ans, Carlsberg remet au goût du jour 3 de ses designs* les plus historiques : 1883 – 1903 – 1913. Portés par les cans** 50cl, ces designs résolument vintage mais modernes mettront à l'honneur à partir du mois d'avril l'histoire de la marque, en remplacement des boites actuelles.

Si le goût unique à 5° et les fines bulles de la bière resteront bien sûr inchangés, c'est le décor des boîtes qui créera l'événement. Nomades et dans un grand format 50 cl, ces boîtes éditées à plus d'1,2 millions d'exemplaires dévoileront trois identités graphiques différentes qui illustrent trois dates clés de l'histoire de Carlsberg.

(*styliques, ** boîtes)

3 BOITES COLLECTOR EN ÉDITION LIMITÉE

Disponible à partir d'avril 2017
Prix conseillé (PVMC*) : 1,55 €
Points de vente : tous les réseaux GMS (hyper, super, proxi)

**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.*

PACK 6 X 33 CL DE BOÎTES ÉDITION 1883

La boîte collector sera aussi disponible en pack 6x33cl, et c'est le design de l'année 1883 qui sera exclusivement décliné dans ce format.

Pack disponible à partir de mars 2017
Prix conseillé (PVMC*) : 5,70 €
Points de vente : tous les réseaux GMS (hyper, super, proxi)

L'ORIGINE ET L'HÉRITAGE DE CARLSBERG AU TRAVERS DE 3 DATES CLÉS

1883 : L'innovation partagée

La première boîte collector évoque 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 !

1903 : Une qualité inégalée

La seconde boîte collector met à l'honneur l'année 1903, un moment où – gage d'excellence - la brasserie s'apprête à devenir le fournisseur officiel de la Cour Royale du Danemark. En 1903, donc, on célèbre les 25 ans dans l'entreprise du Docteur Emil Christian Hansen, reconnu comme l'un des pionniers les plus influents dans l'industrie de la fermentation grâce à sa découverte de la levure pure. Pour le féliciter, Carl Jacobsen (le fils de Jacob Christian Jacobsen) lui offre une médaille d'or pour ses travaux de recherche au sein du laboratoire Carlsberg.

1913 : Danoise d'origine

La troisième boîte collector démontre l'attachement de la marque Carlsberg au Danemark. Désormais fournisseur officiel de la Cour Royale du pays, Carl Jacobsen commande en 1913 à l'artiste Edvard Eriksen, une sculpture qu'il offrira bientôt à Copenhague. Une œuvre qui deviendra l'un des symboles de la ville et du Danemark tout entier : « La Petite Sirène ».

Emil Christian Hansen

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 léguée par ses fondateurs : l'**innovation**, la **qualité** & la **modernité.**

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

Le laboratoire Carlsberg

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 Alvart, Camille Brami
Tel : 09 51 28 90 42
Laurence.alvart@stageoftheart.net
camille.brami@stageoftheart.net

Kronenbourg
Une société de Carlsberg Group

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération