Kronenbourg
Une société de Carlsberg Group

Dossier de Presse

Avril 2017

Kronenbourg SAS mise sur l'innovation tous azimuts en 2017

Ouverture d'un espace éphémère à Paris dédié à l'innovation

Générateur d'idées fraîches

#leGIF2017

Générer des idées audacieuses et nouvelles, tel sera le thème et le fil rouge du GIF, un espace éphémère que Kronenbourg SAS investit du mercredi 19 (11h – 20h30) au jeudi 20 avril (11h – 18h) au cœur de Paris.

Ce rendez-vous exceptionnel, ouvert au grand public, invite à découvrir comment le sens de l'innovation a permis à Kronenbourg SAS d'être aujourd'hui, plus de 350 ans après sa naissance, le premier brasseur français et de continuer à faire preuve d'initiatives novatrices.

Au programme : exposition « La sage des innovations Kronenbourg SAS », expériences de dégustation, ateliers découvertes et co-création en continu…

« Fondée en Alsace en 1664, Kronenbourg SAS est l'une des plus anciennes entreprises en France. Elle exerce le même métier depuis toujours en Alsace au service de la bière.
Cette longévité de Kronenbourg SAS trouve l'une de ses sources dans son perpétuel esprit pionnier », explique Marc Vermeulen, Président Directeur Général de Kronenbourg SAS. *« Ses succès futurs reposeront en grande partie sur cette passion de l'innovation qui est dans son ADN. Qu'il s'agisse d'innover en adaptant son offre aux nouvelles tendances ou en s'appuyant sur les nouveaux outils que nous apportent les nouvelles technologies, toutes les approches seront, Kronenbourg en est persuadée, beaucoup plus collaboratives avec les clients, les consommateurs et les citoyens dans les années qui viennent. C'est ce que souhaite refléter le GIF, notre générateur d'idées fraiches. »*

LE CHALLENGE D'INNOVATION

C'est le centre névralgique du GIF : événement dans l'événement, ce marathon créatif se déroulera du mardi 18 au soir au jeudi 20 en soirée, dans une ambiance d'inventivité et de créativité tous azimuts. Ce grand challenge de création collaborative traduit l'esprit d'innovation de Kronenbourg SAS, valeur clé de l'entreprise.

La démarche de co-création portée par Kronenbourg SAS

Quatre défis à relever

Le top départ sera donné le mardi 18 avril au soir. Pendant trois heures, de 19h30 à 22h30, 200 participants inscrits sur réservation, regroupés en équipe et venus d'horizons différents (design, numérique, marketing, industrie, sociologie, enseignement, écologie, distribution, presse et médias, …) vont réfléchir sur quatre thématiques :

S'inscrire : **Cliquez ici**

- **Produire et consommer local pour soutenir les savoir-faire de proximité,**
- **Les lieux et modes de consommation de demain,**
- **L'éco- responsabilité partagée, autour du tri et du recyclage,**
- **Réinventer le mieux-vivre au quotidien grâce au digital.**

Les 4 défis à relever, mardi 18 avril

Quatre équipes lancées dans un marathon de l'innovation

Les quatre meilleurs projets sélectionnés pendant la première soirée seront développés par 4 équipes restreintes durant les deux jours suivants (les 19 et 20 avril).

5 Makers par équipe

Les 4 équipes sont constituées de 5 à 7 Makers chacune. Les Makers sont des personnes disponibles pour beaucoup d'entre-elles en transition professionnelle ou en out-placement, désireuses de trouver un nouveau projet ou de s'investir dans l'entreprenariat. Des étudiants en fin de cycle de filière d'entreprenariat, en recherche d'opportunité, sont aussi présents.

QU'EST-CE QU'UN MAKER A L'ORIGINE ?

C'est une personne « qui fait » avec la volonté d'être avec les autres, de partager son savoir-faire et ses expertises. Dale Dougherty, cofondateur californien du mouvement fondateur de *Make Magazine* et de *Maker Faire*, le plus grand événement dédié au mouvement "makers" le définit ainsi : "*Vous avez une idée, alors, au lieu de rester seul devant votre ordinateur ou dans votre garage, travaillez à plusieurs et montez votre entreprise. Do it together*!" Abordant le monde de la conception, de la fabrication et aussi de la création d'entreprise de façon décomplexée et optimiste, ils viennent de tous les horizons : ils peuvent être passionnés de technologies, artisans, industriels, amateurs, ingénieurs, scientifiques, artistes, étudiants ou issus de start'up. "*We are all makers*" (Nous sommes tous des artisans), tel est le credo !

Bières sans alcool

1664 Blanc sans alcool : une nouvelle prouesse des Maîtres Brasseurs de Kronenbourg, qui ont réussi à restituer toute la fraîcheur fruitée au goût d'agrumes de la 1664Blanc, avec seulement 0,5° d'alcool. Le même goût « à la française » de la bière blanche pour ceux qui ne veulent pas consommer d'alcool.

Tourtel Twist Framboise : la fraîcheur pétillante d'une boisson à base de bière sans alcool (0,0°) et la saveur acidulée de la framboise, dans un bon équilibre entre sucre et acidité. Tourtel Twist Framboise vient compléter la gamme déjà existante (citron, agrume, orange sanguine) de la marque leader sur le marché des bières sans alcool.

Bières de dégustation

Grimbergen Triple d'Abbaye, la bière de dégustation par excellence. Elle est brassée plus longtemps et avec une quantité de malt plus importante que pour Grimbergen Blonde. C'est une bière corsée qui titre à 8°, ce qui lui confère une grande richesse aromatique, avec une dominante épicée. Grimbergen Triple Abbaye renoue avec la tradition d'hospitalité des moines de l'abbaye de Grimbergen qui, dès le 13ème siècle, avaient l'habitude de servir à leurs hôtes cette bière fraîche et puissante.

Kronenbourg Tigre Bock Brune (6,3°), une bière de caractère, équilibrée entre fraîcheur et goût bien affirmé, riche en arômes de caramel et de réglisse. Elle s'inscrit dans la lignée de la Kronenbourg Tigre Bock blonde, lancée en 2015, issue du patrimoine de Kronenbourg et de la célèbre marque Tigre Bock, créée en 1922.

Bières aromatisées

Grimbergen Fruits des Bois (6°), une bière intense et complexe, mariant les saveurs sucrées et légèrement amères, avec une pointe d'acidité, que lui donnent le jus et les arômes de cassis, mûre et framboise. A peine lancée, Grimbergen Fruits des bois s'est déjà distinguée en remportant une médaille d'argent au Concours général Agricole du dernier Salon International de l'Agriculture, dans la catégorie « bières aromatisées aux fruits rouges autre que bières blanches aromatisées ».

1664 Mûre - Myrtille (4,5°) : la fraîcheur d'une bière blanche associée dans une parfaite harmonie à la saveur typée de la mûre et de la myrtille. La cinquième variation fruitée de la gamme 1664.

Skoll Ice Berry (6°) : un nouveau cocktail bière au goût unique, qui associe l'ultra fraîcheur de la bière, l'intensité et le fruité des arômes vodka, myrtilles et cranberries. Avec Skoll Ice Apple, lancée en 2016 et aujourd'hui Skoll Ice Berry, la marque poursuit sa conquête du marché des bières tendance.

Toutes ces nouveautés seront à déguster sur le lieu avec les commentaires de Maitres Brasseurs.

Attestant du tempérament d'innovateur de Kronenbourg SAS, trois événements d'envergure, lancés en 2017, seront également présentés en avant-première au GIF :

- Kronenbourg « # Les années qui comptent », une opération promotionnelle à 360°, dans le cadre du 70e anniversaire de la marque Kronenbourg.

- Tourtel Twist, Le pack de 100 bouteilles Tourtel Twist certifié le 28 décembre 2016 « pack de boisson le plus long du monde »
- Les 170 ans de Carlsberg avec le lancement d'éditions limitées

QUATRE ATELIERS DECOUVERTES POUR DES EXPERIENCES INEDITES

Ce tour d'horizon ne serait pas complet sans, bien sûr, une invitation à la dégustation. Parallèlement à un atelier de dégustation, animé par des maîtres brasseurs et ouvert à tous en permanence, quatre ateliers seront organisés sur les bières sans alcool, la découverte commentée des nouveautés produits, les accords mets/bière et l'initiation au tirage du demi-pression dans les règles de l'art, grâce au Python Premium et au Draught Master.

Ces ateliers seront ouverts sur réservation via une plateforme dédiée au GIF : **Cliquez ici pour s'inscrire**

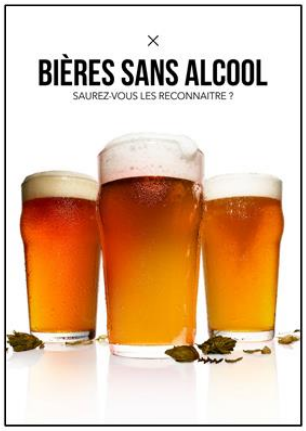
Atelier Sans alcool
Saurez-vous faire la différence entre une bière classique et une bière non alcoolisée ?

Atelier Innovation
Découvrez les coulisses de la bière et dégustez quelques nouvelles bières de 2017

Atelier Mets et bière
Eveiller vos sens autour d'accords gourmands étonnants

Atelier Techniques de service
Apprenez la technique pour servir une bière comme il se doit

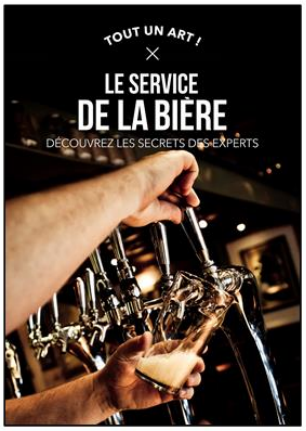
Atelier Sans alcool



Atelier Innovation

Atelier Mets et bière

Atelier Techniques de service



Horaires des ateliers sur réservation : Cliquez ici pour s'inscrire

Mercredi 19 avril	Jeudi 20 avril
11h00 - 13h15 : les accords mets et bière (3x30 min)	**11h00 - 13h15 :** les techniques de service
13h15 - 15h30 : le sans alcool (3x30 min)	**11h00 - 13h15 :** la dégustation (3x30 min)
15h30 - 17h45 : la dégustation (3x30 min)	**13h15 - 15h30 :** le sans alcool (3x30 min)
17h45 - 20h00 : les techniques de service (3x30 min)	**15h30 - 17h45 :** les accords mets et bière (3x30 min)

Les animateurs

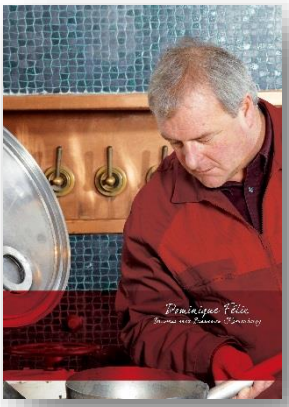
Maîtres Brasseurs de Kronenbourg SAS :

- Le 18 : Dominique Félix et Stéphane Comte
- Le 19 : Romain Boulay et Thomas Poilly
- Le 20 : Sylvie Lienhart, Carole Druet et Philippe Jung

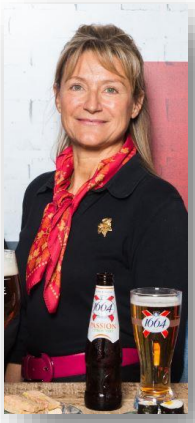
Maître Sommelière :

- Catherine Agelasto

Sylvie Lienhart
présentant les ingrédients de
la bière.



Servir et déguster la bière,
tout un art que nous explique les Maîtres
Brasseurs de Kronenbourg SAS
comme Dominique Félix…



Catherine Agelasto,
sommelière
férue d'accords mets et bière !

INFORMATIONS PRATIQUES :

Générateur d'idées fraîches

GIF
10 rue Mathurin Régnier, Paris 15e

Métro Volontaires (ligne 12)
Parking indigo – 81 rue Falguière Paris 15e

#leGIF2017

Ouvert au public le mercredi 19 avril de 11h à 20h30 et le jeudi 20 avril de 11h à 18h.
Soirées des mardi 18 et jeudi 20 avril uniquement sur réservation : Cliquez ici pour s'inscrire

KRONENBOURG, BRASSEUR FRANCAIS 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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

CONTACTS PRESSE

KRONENBOURG
Philippe COLLINET
03 88 27 45 37
philippe.collinet@kronenbourg.com

IMAGE ET ENTREPRISE
Jean-Pierre TUIL-Laura BENECH
01 42 61 51 64
jptuil@orange.fr

SUIVEZ-NOUS
www.kronenbourg.com
www.facebook.com/Kronenbourg.sas
https://twitter.com/kronenbourg_sas