Le Tigre RENAIT AU CŒUR DE STRASBOURG

Cette brasserie mythique rouvre ses portes en association avec Kronenbourg SAS et sa marque historique Tigre Bock.

Lieu chargé d'histoire, berceau de la marque Tigre Bock de Kronenbourg née en ces lieux en 1921, la brasserie du Tigre a longtemps animé les jours et les soirées strasbourgeoises jusque dans les années soixante. En 2018, Kronenbourg SAS s'associe au Tigre pour réinventer cette brasserie mythique. Elle contribue ainsi à la renaissance du patrimoine alsacien en remettant ce point de vente historique au goût du jour :

Le brassage des populations, indissociable de l'esprit originel de la brasserie, se fait selon de nouveaux modes de convivialité dans une déclinaison variée d'espaces et d'ambiances : le bar et son comptoir (le Petit Tigre), le restaurant sous la grande coupole d'époque Art déco (le Grand Tigre), la terrasse et son speakeasy (le Blind Tiger) et les caveaux voûtés en pierres apparentes entièrement privatisables.

L'art du brassage de la bière , on dégustait déjà une bière fabriquée sur place aux premières heures du Tigre - revient au cœur des lieux. La « FabriK Tigre Bock » inédite permet de proposer, au gré des saisons et de l'inspiration des Maîtres Brasseurs, quatre brassins Tigre Bock de Kronenbourg élaborés sur place.

Dans l'assiette, l'Alsace est également à l'honneur : les clients pourront déguster une véritable tarte flambée cuite au feu de bois. Tous les produits qui seront livrés au Tigre proviennent d'un circuit court et seront sélectionnés, si possible, en Alsace.

Le Tigre, au-delà d'une simple brasserie, un nouveau lieu de rendez-vous qui promet d'animer le cœur de la capitale alsacienne !

UN NOUVEL ÉTABLISSEMENT MULTI-EXPÉRIENTIEL QUI S'INSPIRE DU BRASSAGE DE LA BIÈRE ET DES POPULATIONS

Longtemps au cœur de Strasbourg, le Tigre fut un lieu unique consacré au brassage de la bière et des populations.

En cette fin d'année 2018, cet établissement mythique rouvre ses portes et se réinvente sous la houlette de Geoffroy Lebold (Président de la SAS Le Tigre), en association avec Kronenbourg SAS. Tout un symbole, puisque c'est entre ses murs que naît en 1921 la marque Tigre Bock de Kronenbourg.

À cette époque, la famille Hatt, fondatrice de Kronenbourg SAS, est propriétaire de la Brasserie « du Grand Tigre » et baptise du nom de son établissement sa nouvelle bière. Elle s'impose alors comme l'une des plus modernes de la région mais également comme la plus grande brasserie de l'Est. Près de cent ans plus tard, ce joyau des années folles renaît, fidèle à son esprit d'origine, à la fois convivial, authentique et à la pointe de l'air du temps. Dans une ambiance mêlant décoration industrielle et style Art déco d'origine, la nouvelle Brasserie du Tigre ne se contente pas de perpétuer les traditions. Elle sait aussi les bousculer en offrant un lieu pluriel, adapté aux modes de convivialité contemporains. Bien en phase avec son époque, cette brasserie version 2018, ouverte à tous, sait dompter toutes les envies, nous faire aussi sortir des sentiers battus.

Quatre espaces, pouvant accueillir jusqu'à 400 personnes, pour profiter de plusieurs ambiances.

Elle réunit plusieurs espaces, plusieurs ambiances, permettant ainsi de profiter de chaque moment de la journée, du début de la matinée jusqu'à la fin de la soirée en passant par l'heure de l'apéritif. (Ouvert 7 jours sur 7, du dimanche au mercredi de 7h à 1h30, du jeudi au samedi de 7h à 4h. Le restaurant est ouvert jusqu'à minuit).

« *Cette ancienne brasserie alsacienne devait renaître sous son nom originel et renouer avec sa vocation de lieu de partage et de restauration autour de la bière dans un brassage de populations, d'origines sociales et de nationalités. Il ne s'agit pas d'une création ex-nihilo, nous sommes les héritiers d'une longue lignée d'hommes et de femmes qui ont fait vivre cet établissement.*
***Geoffroy Lebold**. Président de la SAS Le Tigre.* »

Le PETIT TIGRE

Le Petit Tigre : constitué du bar et de la « FabriK Tigre Bock », c'est le rendez-vous des amateurs de bières et de moments de partage. À plusieurs, debout au comptoir du bar ou confortablement assis près de la « FabriK Tigre Bock », on vient déguster quatre bières Tigre Bock de Kronenbourg disponibles en exclusivité au Tigre. Élaborées sur place, non filtrées et non pasteurisées, elles sont servies directement des tanks d'affinage dans un verre vintage inspiré du bock historique de l'époque.

Le GRAND TIGRE

Le Grand Tigre : sous la grande coupole – conçue en carreaux de verre de style Art Déco et datant de 1931 - l'ambiance est aussi somptueuse que décontractée. Le Grand Tigre est l'endroit idéal pour s'attabler en toute simplicité et prendre le temps de partager la générosité d'un plat aux ingrédients sélectionnés pour la plupart chez des producteurs alsaciens. Plat phare du Grand Tigre, la tarte flambée sous toutes ses formes est entièrement fabriquée sur place à partir de produits locaux sélectionnés et cuite au feu de bois devant les clients.

Le BOCKAGE

Le Bockage : adjacent au Grand Tigre, la terrasse et son speakeasy d'exception en plein cœur de Strasbourg restituent tout l'esprit des Biergarten bavarois à l'écart de la rue.

À la fois spacieuse et intimiste, la terrasse s'étend sur plus de 150m². L'été, c'est un véritable jardin, parfait pour lézarder autour d'une bière, lire ou même travailler en plein air.

Les CAVEAUX

Les Caveaux : disposant de voûtes aux pierres apparentes, ils offrent un cadre à la fois spacieux, chaleureux et plein de charme. Entièrement privatisables, ils peuvent accueillir jusqu'à 120 personnes pour des soirées privées, des cocktails dînatoires et tous autres événements. Ils abriteront régulièrement une scène ouverte à des artistes locaux ou de passage à Strasbourg pour des représentations en live.

À TOUT MOMENT ET EN EXCLUSIVITÉ : 4 BIÈRES TIGRE BOCK ÉPHÉMÈRES ET ÉLABORÉES À LA « FABRIK TIGRE BOCK »

L'histoire de ces bières éphémères commence à la Brasserie Kronenbourg d'Obernai, au sud de Strasbourg à 30 kilomètres du Tigre. C'est en ces lieux que Jérôme Lauth et Victor Bleger, Maîtres Brasseurs Kronenbourg au Tigre, sélectionnent avec rigueur les ingrédients (le malt, la levure, le houblon,...).

Au sein de la Brasserie à Obernai, les deux Maîtres Brasseurs élaborent leur brassin et bénéficient d'installations permettant un contrôle permanent de la qualité. Une fois réalisé, le brassin est ensuite acheminé via un circuit court jusqu'à la Fabrik Tigre Bock, située au cœur de l'établissement du Tigre et visible de tous les consommateurs. La FabriK Tigre Bock est constituée d'un tank de 1 000 litres destiné à recevoir le brassin. À partir de ce brassin, 4 bières Tigre Bock différentes sont élaborées puis stockées dans 4 tanks de 250 litres.

Les installations permettent d'affiner les bières commercialisées et de prolonger leur garde. C'est ici au sein de la Fabrik Tigre Bock que les Maîtres Brasseurs vont laisser libre cours à leur passion et leur créativité pour élaborer des bières Tigre Bock exclusives au Tigre. Fraîchement brassées, ces bières sont servies aux consommateurs directement à la pression depuis les tanks.

Toutes les bières ont pour point commun d'être non-filtrées et non pasteurisées. Pour autant, ces bières se distinguent par l'empreinte que laissent les Maîtres Brasseurs sur leurs goûts, leurs couleurs, leurs textures et leurs teneurs en alcool. Grâce à différentes techniques de houblonnage, ils jouent aussi avec les arômes et l'amertume de la bière.

En référence aux origines du Tigre, l'art du brassage revient au premier plan.

« *Nous avons souhaité faire revivre la tradition de fabrication et de consommation de la bière Tigre Bock au sein même de cette brasserie. Pour cela, nous lançons une expérience en accueillant au cœur du Tigre un procédé de fabrication, conçu avec l'expertise des maîtres brasseurs de Kronenbourg à Obernai, qui va nous permettre d'élaborer des recettes de bière sur place.*

Nous proposerons ainsi des bières Tigre Bock de Kronenbourg, fraîchement brassées, non filtrées et non pasteurisées, disponibles uniquement ici. Nous démontrons ainsi notre savoir-faire au contact des consommateurs, comme autrefois, et le partagent, selon un concept très actuel.

Jérôme Lauth,
Maître Brasseur Kronenbourg,

»

Les installations ont été conçues pour élaborer une gamme de bières à la pression très diverse, des bières blondes authentiques aux bières plus tendances en passant par les bières de saison : des plus douces aux plus amères, des plus rafraîchissantes aux plus corsées. À l'ouverture du Tigre, une gamme de quatre bières Tigre Bock non-filtrées et non-pasteurisées sera disponible*.

Bière de caractère riche en houblon typé fruits exotiques et avec une amertume franche. (6,4%)

Bière rafraîchissante au goût malté et fruité. (5%)

Bière rafraîchissante et désaltérante, inspirée des Hefeweizen allemandes avec des notes caractéristiques de banane et d'épices. (5,5%)

Bière délicate et finement amère aux notes de houblon floral. (5,5%)

*Les bières Kronenbourg et Tigre Bock Blonde sont aussi disponibles à la pression

Installés au sein de la FabriK Tigre Bock, les Maîtres Brasseurs sont au contact des consommateurs et peuvent ainsi échanger avec eux, expliquer les différents processus de fabrication et partager leur passion de la bière. Cette proximité permet aussi à Jérôme Lauth et Victor Bleger de recueillir les réactions et commentaires des consommateurs et de s'en inspirer pour la production des prochaines bières.

Un système de mise à disposition de growler de 1 ou de 2 litres avec consigne, permet d'emporter la bière pression de son choix parmi les quatre bières Tigre Bock proposées sur place. La bière pour profiter de toutes ses qualités gustatives doit être consommée dans les deux jours. Cette mise à disposition permet ainsi de prolonger la dégustation de la bière et de la faire découvrir à son environnement proche.

LES AVANTAGES DE LA « FABRIK TIGRE BOCK »

- Une expérience unique pour les consommateurs de pouvoir déguster des bières non-filtrées et non-pasteurisées
- La possibilité pour les consommateurs de pouvoir déguster des brassins exclusifs au Tigre
- Un échange entre les Maîtres Brasseurs et les consommateurs qui permet d'adapter les brassins dans le temps

PRIORITÉ AU CIRCUIT COURT ET AUX PRODUCTEURS ALSACIENS

L'histoire du bar Le Petit Tigre et du restaurant Le Grand Tigre est liée à l'origine strasbourgeoise de la bière Tigre Bock. Ils puisent leurs sources dans les fondations de l'histoire alsacienne et du savoir-faire des Maîtres Brasseurs. Le retour en ce lieu emblématique, aux origines de Kronenbourg, a été l'élément déclencheur de la collaboration du chef Thierry Schwartz, chevalier du Mérite agricole, propriétaire d'un restaurant étoilé et d'une boulangerie à Obernai.

Le Tigre n'est pas né d'un concept mais d'une rencontre, d'une évidence. Quels plats pouvaient s'associer à la bière ? La question était posée, la réponse vint rapidement : des plats de partage, de convivialité et de gourmandise. Tartes flambées, saucisses, viandes effilochées, pâtes au bouillon, bretzels bio : une cuisine de goût et de partage, élaborée avec des produits locaux. Éleveurs, maraîchers, meuniers, fromagers…

Du producteur au consommateur il n'y a qu'un geste, celui de cuisiner. Le chef Thierry Schwartz, avant-gardiste de la cuisine naturelle y a contribué en y apportant son savoir-faire, autant sur la recherche des produits de qualité, qu'en créant des recettes gourmandes. Pour la réalisation des tartes flambées, la pâte unique en son genre est réalisée sur place avec uniquement des ingrédients locaux : une pâte vivante, à base de levain naturel, créée dans la cuisine du Tigre. Cette pâte à tarte flambée libère des arômes subtils et possède un goût incomparable.

Le choix des produits locaux et naturels, d'une cuisine bien faite, de saveur et de partage, de respect de la tradition culinaire locale, font de la carte du bar Le Petit Tigre et du restaurant le Grand Tigre à Strasbourg, une opportunité culinaire à des prix abordables tout en restituant la culture gastronomique alsacienne.

« *Ce lieu traduit notre attachement commun à une ville, Strasbourg, et à une région, l'Alsace. Traçabilité, circuits courts, tri, voilà en quelques mots comment résumer notre ambition pour le Tigre. De la bière jusqu'aux assiettes, cette volonté est respectée. Nous avons tout de suite opté pour une carte courte mais variée, garantissant des produits frais, de saison, sélectionnés localement. Tous nos fournisseurs sont choisis avec beaucoup d'attention.*

***Geoffroy Lebold**,*
Président de la SAS Le Tigre »

BRASSERIE
Le Tigre

5, Faubourg National,
67000 Strasbourg

Ouvert 7 jours sur 7
Du dimanche au mercredi : de **7h à 1h30**
Du jeudi au samedi : de **7h à 4h**
Le restaurant est ouvert jusqu'à minuit

KRONENBOURG, BRASSEUR FRANÇAIS DEPUIS PLUS DE 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 nouvelle 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 plus de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

CONTACTS PRESSE

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

IMAGE ET ENTREPRISE
Jean-Pierre TUIL
06 81 47 12 48
jptuil@orange.fr

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

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