



# L'ABBAYE NOMADE SE RECONSTRUIT À PARIS DU 22 AU 24 MAI 2025

**ET SI, LE TEMPS DE TROIS JOURS, UNE ABBAYE MILLÉNAIRE  
SE DÉLOCALISAIT EN PLEIN CŒUR DE PARIS ?**

Avec L'Abbaye Nomade, Grimbergen propose une expérience unique, une découverte de l'univers de son abbaye historique, au 54 avenue de la Grande Armée.



## L'ABBAYE NOMADE : ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Depuis 900 ans, l'Abbaye de Grimbergen se dresse, renaît, se réinvente. Brûlée trois fois, reconstruite quatre, c'est un lieu avec un riche héritage brassicole mais aussi tout un savoir-faire. L'histoire de Grimbergen ne se résume pas qu'à son passé, elle continue de s'écrire avec des brassins atypiques, mêlant savoir-faire d'antan et innovations d'aujourd'hui.

Cette fois, l'abbaye devient accessible en s'installant à Paris. Du 22 au 24 mai 2025, elle franchit les frontières pour prendre place dans la capitale.

Pour cet événement unique, les visiteurs pourront explorer les jardins de l'Abbaye et y découvrir un musée qui retrace son histoire, ses traditions et l'héritage des Prémontrés, et retrouver l'ensemble de la gamme Grimbergen.

## WHOOGYS, AUX FOURNEAUX DE L'ABBAYE NOMADE POUR UN ACCORD METS ET BIÈRES

Au cœur de cette expérience, un invité spécial : Whoogys, chef autodidacte qui, à travers un menu exclusif en trois actes, s'accordera parfaitement avec le savoir-faire ancestral de l'abbaye.

Après une expérience enrichissante à l'abbaye de Grimbergen, où Whoogys a découvert tout ce qu'il y avait à savoir sur la bière et échangé avec Père Karel et le maître brasseur Cédric Lebbe, il proposera des plats fruits de l'alliance parfaite entre mets et bières, créant une harmonie subtile qui soulignera la finesse des brassins 1128 de Grimbergen.

Trois dîners de 40 places du 22 au 24 mai. Une grande table dressée au cœur de l'abbaye nomade, où chaque plat et accords vous révéleront de nouvelles saveurs.

Une expérience unique portée par neuf siècles de tradition et de savoir-faire.

TOUS LES JOURS



WHOOGY'S



## DÉCOUVRIR LES BRASSINS 1128

Les visiteurs de l'Abbaye Nomade auront l'occasion de découvrir ou redécouvrir 4 brassins au caractère particulier :

- **Brut Bier** : Élégante et effervescente, brassée avec des levures de vin effervescent, avec des notes d'orange, de poire et de vanille (disponible en pression et en bouteille à l'achat).
- **Quadruple** : Cette bière profonde et maltée au goût fumé révèle ses arômes de caramel, chocolats et fruits mûrs (disponible en pression et en bouteille à l'achat).
- **Brut Rosé** : Également brassée à partir de levures de vin effervescent, cette bière est plutôt fruitée, mettant l'accent sur la cerise belge qui dévoile des arômes subtils de fraise et de mirabelle (présentée en exclusivité, disponible en pression et en bouteille à l'achat).
- **Brut Extra** : Présentée en exclusivité également, cette bière douce à 4,5° et disponible uniquement à la pression offre des notes de pêche et de poire (disponible en en pression uniquement).

Ces brassins 1128 seront à découvrir dans le cadre de l'événement, une découverte de l'univers de la bière Grimbergen.

## GRIMBERGEN, UN ACTEUR MAJEUR DU MARCHÉ DE LA BIÈRE D'ABBAYE EN FRANCE

Grimbergen est aujourd'hui consommée par un foyer français sur cinq<sup>1</sup>, signe fort de son ancrage dans le quotidien des consommateurs. Avec 27 % de parts de marché dans le segment des bières d'abbaye en France, elle confirme son statut de référence et s'impose comme un véritable pilier de la catégorie. Depuis 2020, Grimbergen a enregistré une croissance de +2 % en volumes, dans un marché global de la bière quasi stable (+0,3 %), renforçant ainsi sa dynamique positive.

1. Kantar - Tx pénétration - 2024 | 2. Circana - PDM - 2024 - total GMS

### INFOS PRATIQUES

**L'ABBAYE NOMADE - Du 22 au 24 mai 2025**  
54-56 Av. de la Grande Armée, 75017 Paris  
Dégustations & bar 1128 accessibles au public

**Horaires d'ouverture** : 17h00 / 2h du matin  
**Réservation au dîner** : à partir de la mi-mai  
sur adresse du [mini site](#)

### CONTACT PRESSE

**Mathilde TORO**  
mathilde@pour-parlers.com  
06 79 86 17 90

**Clémence ELAZEM**  
clemence.elazem@pour-parlers.com  
06 50 53 58 62