



MOTHERLAND LA NOUVELLE MAISON-MÈRE DE BRIQUE HOUSE



2 ANS À PEINE APRÈS L'OUVERTURE DE LEUR PREMIÈRE TAPROOM DANS LE NORD DE LA FRANCE, LE DUO BAPTISTE DUFOSSÉ ET JOSEPH TIMMERMANS, LES FONDATEURS DE BRIQUE HOUSE, INAUGURENT LEUR NOUVELLE BRASSERIE, MOTHERLAND. UN NOUVEAU SITE DE PRODUCTION DE BIÈRE ARTISANALE À GRANDE ÉCHELLE QUI SIGNE L'ARRIVÉE DE LA JEUNE MARQUE DANS LE PAYSAGE NEW AGE DES BRASSEURS CRAFT FRANÇAIS.

Installé à Fréтин, en plein pays de Flandres et à quelques kilomètres à peine du centre-ville de Lille, Motherland est un paradis "houblonné" de plus de 3500m². Chaque jour, le site d'une vingtaine de salariés produit environ 100 hl de bière, alimentant les réseaux de distribution de Brique House (CHR, Taprooms, E-shop,).

Avec un espace de production et de stockage digne de ce nom, Motherland est désormais une brasserie à la hauteur de la fulgurance et de la croissance de Brique House. Grâce au rapide succès rencontré en local via ses premières taproom (Hein, Saint-André, HSTM) et en national (à travers un réseau de distribution en pleine expansion), cette nouvelle brasserie s'est imposée dès lors comme une évidence pour porter haut et loin l'évolution de la marque.

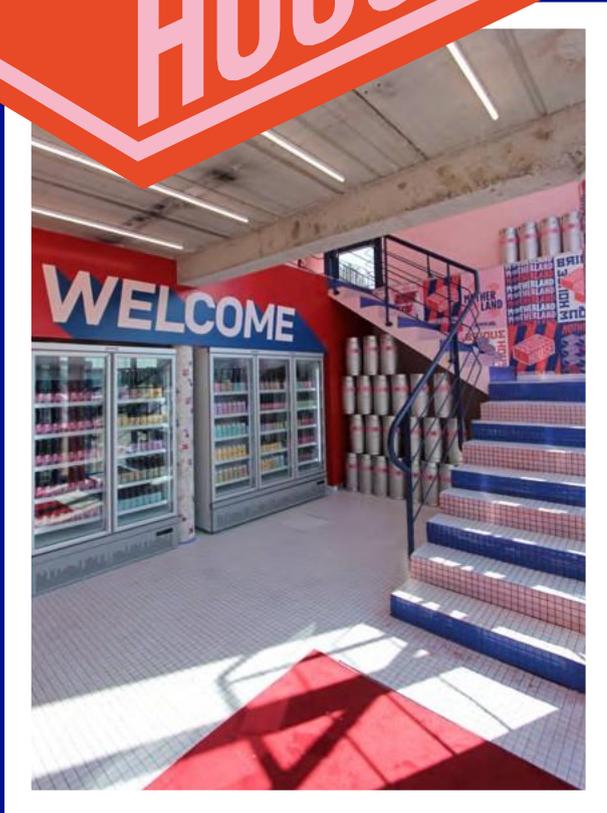
Un investissement nécessaire face à une activité en plein essor et une demande croissante qui permettra l'année prochaine de répondre aux besoins des futures ouvertures prévues en France (Bordeaux, Reims, Paris et Lille).



**BRIQUE
THE
RULES**



MOTHERLAND,
en quelques
chiffres :



CAPACITÉ

- **Nombre de Fermenteurs :**
4x100 hL + 4x200 hL + 5x50 hL + 3x40 hL
- **Salle à brasser :** 40 hL

Capacité de production à fin 2022 :
entre 12 500 hL et 15 000 hL

- **Capacité de production de 150 000 hL**
avec le matériel actuel.

SURFACE

3500 m²

CHIFFRE D'AFFAIRES

9 Millions de CA répartis entre la brasserie
et les taprooms

MOTHERLAND, MAISON-MÈRE DE LA CRÉATION CHEZ BRIQUE HOUSE

Fier de leur approche expérimentale et indépendante, Brique House et sa nouvelle brasserie Motherland gardent le cap de la créativité et du fait-maison comme leitmotiv. Avec pour ambition de devenir une référence de la Craft Beer à la française, la marque met un point d'honneur à produire des breuvages toujours plus créatifs et hors normes, même à grande échelle.

Si les dimensions de leur projet dépassent aujourd'hui les frontières du Nord, leur approche artisanale et disruptive de la bière reste intacte (et sans limite). Tous les jours, les cuves sous pression de Motherland donnent naissance à des collections de bières riches et éclectiques :

LES FOREVER BEERS BRASSÉS tout au long de l'année, ces intemporels de la marque sont élus et co-construits par les briqueurs (les clients) 1 fois tous les 3 mois à partir des produits de la gamme éphémère. Disponibles en format pression (25cl ou 40 cl), bouteille ou cannette.

LES EXPÉRIMENTALES BEERS Cette gamme en édition limitée propose de découvrir une nouvelle bière toutes les deux semaines, en format pression (25cl ou 40 cl), bouteille ou cannette.

LES COLLAB' Des bières imaginées en association avec d'autres brasseries craft et restaurants qui partagent les mêmes valeurs que Brique House.

