

Juillet 2021



TIGRE BOCK FÊTE SES 100 ANS AU TIGRE, BRASSERIE MYTHIQUE DE STRASBOURG

En 2021, la bière TIGRE BOCK fête son centenaire. Peu de marques peuvent se féliciter d'avoir ainsi traversé l'Histoire. Née au lendemain des années sombres de la Première Guerre mondiale et de la pandémie de grippe espagnole, TIGRE BOCK est devenue iconique des Années folles. 100 ans plus tard, TIGRE BOCK célèbre cet anniversaire et lance une nouvelle bière intitulée Tigre Bock 100 ans. A cette occasion, le Tigre ouvre à sa clientèle son caveau, lieu de fabrication de la Tigre Bock dans les années 20.

ON N'A PAS TOUS LES JOURS 100 ANS !

❖ Tout commence le 29 juillet 1921 à la Brasserie du Tigre à Strasbourg

C'est dans une brasserie emblématique de Strasbourg située 5 rue du Faubourg-National que naît en 1921 la marque Tigre Bock. A cette époque, la famille Hatt, fondatrice des Brasseries Hatt devenues Kronenbourg, est propriétaire de la Brasserie « du Grand Tigre » et baptise du nom de son établissement sa nouvelle bière. Une bière moelleuse et franche, riche en arômes maltés et fruités, d'une robe jaune or, à la mousse dense et crémeuse, mais surtout au caractère affirmé ! Le fait qu'une bière ne prenne pas le nom de son brasseur mais d'un lieu est une première dans l'histoire.



LANCEMENT DE LA TIGRE BOCK 100 ANS POUR CELEBRER SON ANNIVERSAIRE !

Tigre Bock lance sa bière des 100 ans, en exclusivité au Tigre, à la pression ou en Growler à emporter

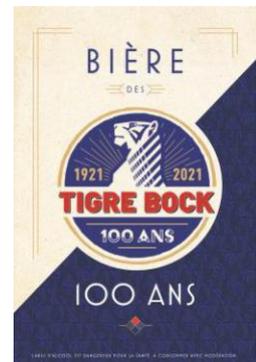
Pour ses 100 ans, Tigre Bock met à l'honneur un houblon centenaire : le houblon Saaz ! Ce houblon noble était là lui aussi dans les années 20, lorsque Tigre Bock fut brassée pour la première fois.

Cette bière des 100 ans, titrant 4,8°, est une bière blonde de caractère, des plus singulières tout en restant rafraîchissante.

Non filtrée, elle présente une robe blonde légèrement trouble. Au nez, on perçoit des notes herbacées et épicées avec une pointe citronnée typique de ce houblon centenaire. En bouche, on retrouve des notes florales et maltées. Elle s'achève sur une légère amertume.

Cette Tigre Bock blonde, fraîchement élaborée à la Fabrique du Tigre et distribuée exclusivement au sein de l'établissement, est à consommer sur place à la pression ou à emporter en Growler. Affichant la date de mise en bouteille et la date limite conseillée de consommation, ce Growler se conserve au frais entre 0 et 4°C.

Jusqu'à la fin de l'année, ce brassin du centenaire remplacera l'habituelle Tigre Bock Blonde non filtrée et sera proposé aux côtés de 4 autres brassins Tigre Bock exclusifs à l'établissement : IPA, Effet Weizen, Fruity Sour (bière de saison) et la Charlesbrown (bière éphémère).



LA BIÈRE PRESSION À EMPORTER EN GROWLER

Le Growler de 1 ou de 2 litres avec consigne permet d'emporter la bière pression de son choix parmi les cinq bières Tigre Bock à la pression proposées au Tigre.

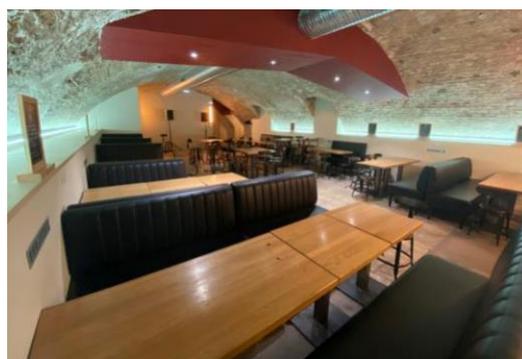
Pour profiter de toutes ses qualités gustatives, la bière en Growler doit être consommée dans les deux jours. Cette mise à disposition permet ainsi de prolonger la dégustation de la bière et de la faire découvrir à son environnement proche.



LE TIGRE OUVRE SON CAVEAU A L'OCCASION DES 100 ANS DE TIGRE BOCK

❖ Le caveau à la source de Tigre Bock

Le caveau voûté aux pierres apparentes fut jusqu'en 1920 la salle de brassage du Tigre. Aujourd'hui, les cuves ont laissé la place aux tables et à une scène ouverte à des artistes locaux ou de passage à Strasbourg pour des représentations en live. Une autre manière de faire pétiller les lieux... Privatisable, ce caveau offre aussi un cadre à la fois spacieux, intimiste et chaleureux pour des soirées privées et autre événement.



❖ Pour les 100 ans de Tigre Bock, le décor du Tigre multiplie les clins d'œil historiques



Outre les sous-bocks et macarons qui mettront le Tigre aux couleurs des 100 ans de Tigre Bock, une collection d'objets PLV vintage réunis en partenariat avec le chineur Alsacien, ainsi qu'une série de photos, dont plusieurs ont été fournies par la petite fille du propriétaire du Tigre dans les années 40, retraceront jusqu'à la fin de l'année l'évolution et l'histoire de la marque emblématique des lieux : calendrier de 1940, chopes, verres, plaques émaillées, lithographiées ou peintes, affiches, miroirs, sous bocks... Les objets les plus anciens datent de 1921.

DES NOUVEAUTÉS 2021 NÉES DE LA CRISE

Pendant les confinements, Geoffroy Lebold a développé la vente à emporter et la livraison (avec l'application Deliveroo). Ces services sont désormais permanents. « Plus de 4000 growlers ont été vendus entre novembre et mai. Nous avons profité de la fermeture pour former le personnel, notamment sur la bière. Au moment de la réouverture, nous avons étoffé la carte et recruté 8 personnes en CDI. Nous avons retrouvé un rythme de 18hl servis par semaine en ce moment » explique **Geoffroy Lebold**, Président de la SAS Le Tigre.



ANNEXE

LE TIGRE, UN ÉTABLISSEMENT MULTIEXPÉRIENTIEL QUI S'INSPIRE DU BRASSAGE DE LA BIÈRE ET DES POPULATIONS

Bien en phase avec son époque, la brasserie du Tigre sait dompter toutes les envies, et accompagner chaque moment de la journée, de 12h à 01h30 sans interruption, et 7 jours sur 7 !

4 espaces peuvent accueillir jusqu'à 550 personnes, pour profiter de plusieurs ambiances en fonction des envies :

Le Petit Tigre, 150 places, constitué du bar et de la « Fabrique Tigre Bock » est le rendez-vous des amateurs de bière et de moments de dégustation. A plusieurs, debout au comptoir du bar ou confortablement assis près de la « Fabrique Tigre Bock », on vient déguster cinq bières disponibles en exclusivité au Tigre. Elaborées sur place, non filtrées et non pasteurisées, elles sont servies tout spécialement dans un bock vintage inspiré du bock historique de l'époque ou dans un verre art déco.

Le Grand Tigre, 150 à 200 couverts, sous la grande coupole conçue en carreaux de verre de style Art Déco et datant de 1931, où 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.

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. Son bar, directement relié aux tanks de production, permet de déguster des Tigre Bock fraîches en plein air. A la fois spacieuse et intimiste, la terrasse s'étend sur plus de 150 m² et offre plus de 100 places assises. L'été, c'est un véritable jardin, parfait pour lézarder autour d'une bière, lire ou même travailler en plein air.

Le caveau, entièrement privatisable, peut accueillir jusqu'à 90 personnes pour des soirées privées et autres événements. Il propose aussi une scène ouverte pour des concerts d'artistes locaux et internationaux.

BRASSERIE LE TIGRE

5 rue du Faubourg National, 67000 Strasbourg

Tramway B/F arrêt Faubourg National

Ouvert 7 jours sur 7 de 12h à 01h30

Cuisine ouverte en cantine jusqu'à 23h

Tel : 03 90 23 21 58



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 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.

