

ACTEUR MAJEUR DE LA MICROBRASSERIE, 3 BRASSEURS ACCÉLÈRE SON DÉVELOPPEMENT



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 15 MARS 2023



Acteur majeur sur un marché de la bière artisanale très porteur, 3 Brasseurs confirme sa dynamique de croissance et annonce au moins 20 ouvertures de nouveaux établissements en France et à l'international sur les deux prochaines années. Présente au Salon Franchise Expo Paris 2023, l'enseigne leader en réseau de microbrasseries-restaurants-bars défend son attachement à la production locale tout en poursuivant son développement global porté par le modèle de la franchise.

Cette participation à Franchise Expo Paris 2023 est l'occasion pour 3 Brasseurs de rappeler la place qu'occupe ce réseau de microbrasseries sur un marché de la "craft-beer" très dynamique et promis à une croissance de + 14% sur les deux prochaines années. « Le marché de la bière artisanale et des microbrasseries poursuit sa croissance. Notre savoir-faire et notre capacité à dupliquer des modèles sans jamais perdre l'importance de l'identité et de l'adn local font de 3 Brasseurs LA recette qui fonctionne », défendent Benjamin Louf et Jean-Marc Zerbib, respectivement directeur de la franchise 3 Brasseurs en France et responsable du recrutement des franchisés 3 Brasseurs au Canada.

Bien que déjà riche de plus de 1200 recettes de bières différentes et originales, la biérotèque 3 Brasseurs continue de s'enrichir. Dans leur territoire, les brasseurs créent et inventent chaque jour pour coller aux tendances, mais aussi mettre à l'honneur des goûts, des produits et spécificités locales.

Des concepts de lieux variés

"3 Brasseurs - qui compte déjà près de 90 établissements - est en croissance continue depuis plus de dix ans et va encore sur les prochaines années suivre une

dynamique sans précédent. Nous prévoyons une dizaine d'ouvertures en 2023, toutes en franchises, et la même chose, voire plus l'année suivante. Début 2024, nous envisageons aussi d'ouvrir deux nouveaux pays. Nous accélérons notre développement, mais nous ne nous éloignerons jamais de notre adn. Nous sommes authentiques, simples, conviviaux !", développe Éric Demoncheaux, Directeur Général de 3 Brasseurs International.

La combinaison entre des bières brassées sur place et une offre de cuisine inspirée du territoire des Flandres et de l'est de la France (flammequeues, choucroute, carbonnade...) se décline aujourd'hui dans des concepts de microbrasseries-restaurants-bars variés et aux cartes adaptées. Entre 450 et 1000 m², en périphérie ou en cœur de ville, dans des lieux chargés d'histoire et re-vitisés ou dans des nouvelles structures modernes, en version "Pub" pure ou mode bistrannique comme l'un des derniers nés à Paris-La Défense... Chaque établissement 3 Brasseurs possède sa propre identité. Celle-ci est liée à l'histoire locale et à la personnalité des entrepreneurs qui s'inscrivent dans la dynamique de la franchise souhaitant apporter à 3 Brasseurs leur petite touche.