



UN NOUVEAU CHAPITRE POUR LA BIÈRE GRIMBERGEN AVEC L'OUVERTURE DE LA MICROBRASSERIE DE L'ABBAYE





Une nouvelle microbrasserie ultramoderne voit le jour à l'Abbaye de Grimbergen. Véritable centre d'innovation, la microbrasserie a réuni le meilleur de l'expérimentation des nouveaux territoires d'expression de la bière belge et l'incroyable héritage abbatial qui remonte à 900 ans. Un événement dans le monde de la bière ! Ouvert au public, ce lieu unique et hybride, marqueur du savoir-faire brassicole belge, abrite au-delà de la microbrasserie, un centre d'expérience, un bar et un restaurant.

Et pour célébrer cette ouverture, Grimbergen est fier de dévoiler 3 nouveaux brassins élaborés dans la nouvelle microbrasserie de l'Abbaye. Magnus Opus, Astrum Pale Ale et Ignis Quadruple sont ainsi le fruit de la collaboration entre le Père Karel Stautemas, garant du savoir-faire abbatial, et Marc-Antoine Sochon, jeune maître-brasseur de 28 ans.

LA NOUVELLE MICROBRASSERIE DE L'ABBAYE GRIMBERGEN

900 ANS DE TRADITION BRASSICOLE ET LE MEILLEUR
DES TECHNIQUES CONTEMPORAINES DE BRASSAGE

L'Abbaye de Grimbergen abrite un **écosystème complet dédié à la marque et à son savoir-faire brassicole**. Elle est ainsi l'épicentre d'un **nouveau pôle d'innovation**, combinant les traditions brassicoles tirées des livres anciens de la bibliothèque de l'Abbaye avec des techniques nouvelles et innovantes **pour créer des brassins uniques, en édition limitée**.

La microbrasserie de l'Abbaye de Grimbergen **dispose aussi d'un bar et d'un restaurant sur place**, permettant aux visiteurs de savourer les riches brassins et de les associer aux plats du restaurant Fenikshof. Plus tard dans l'année, l'Abbaye de Grimbergen ouvrira également un centre d'expérience de la brasserie qui permettra aux visiteurs de découvrir et partager l'héritage unique de Grimbergen et ses innovations.



En construisant une microbrasserie, Grimbergen fait de ce lieu un **endroit pour puiser dans les traditions, construire le futur de sa marque et accueillir aussi bien les professionnels que le grand-public**.

— UN SAVOIR-FAIRE —

À QUATRE MAINS AU SEIN DE LA MICROBRASSERIE



Le Père Karel Stautemas a contribué à la construction des nouvelles installations et **a rejoint l'équipe brassicole en tant que brasseur de l'Abbaye**, pour perpétuer et porter avec ses collègues pères, l'héritage des générations de pères qui l'ont précédé.

« *La nouvelle microbrasserie est un lieu pour raviver les traditions du passé, mais aussi pour d'ajouter une pensée nouvelle. Nous voulons combiner notre expérience avec l'innovation afin de créer des nouveaux brassins les plus savoureux et les plus uniques. Je pense que la microbrasserie nous permet de le faire, d'explorer et d'expérimenter les styles et les ingrédients*

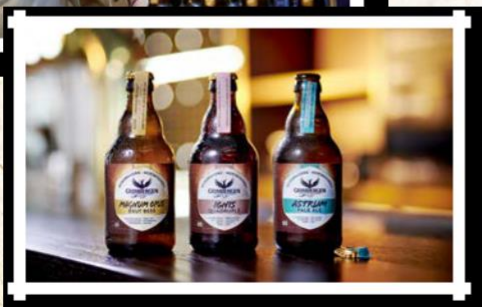
d'une manière vraiment passionnante. »

Le Père Karel combine sa vie monastique quotidienne avec la gestion de la brasserie de l'Abbaye, **soutenant le maître brasseur Marc-Antoine Sochon**, fortement impliqué dans la mise en place de la nouvelle brasserie. **Le jeune brasseur français de 28 ans** - qui a commencé à brasser dans le garage de ses parents et a depuis poursuivi des études d'œnologie et de brasserie - parle avec émotion de la mission qui lui est confiée :



« *Nous posons un jalon pour les bières belges dans le monde entier. La nouvelle brasserie nous permet de produire des bières inspirées par des techniques de brassage nouvelles et anciennes afin de créer de toutes nouvelles expériences de dégustation. Ces nouveaux brassins offriront aux amateurs de Grimbergen et aux autres la possibilité de découvrir de nouveaux goûts et de nouvelles saveurs qui ne pouvaient être conçus que dans le cadre*

unique de l'Abbaye de Grimbergen. »



— 3 PREMIERS BRASSINS —

POUR CÉLÉBRER L'OUVERTURE DE LA MICROBRASSERIE

Le développement de la gamme Grimbergen se poursuit avec une offre disponible au rayon cave à bière des magasins Système U et en CHR**.



MAGNUM OPUS

Bière Brut (alc. 8% Vol)

Disponible en bouteille unitaire de 33 cl dans la cave à bière des magasins Système U et en CHR**

Prix de vente conseillé*** : 2,19€ TTC



GRIMBERGEN MAGNUM OPUS BRUT

du latin Magnum Opus qui signifie « grande œuvre »

Un brassin d'exception réunissant deux levures mythiques – la levure de l'Abbaye de Grimbergen et la levure de vin effervescent. La première offre à Magnum Opus ses notes épicées, la seconde consomme les sucres résiduels et donne un résultat surprenant, assez sec, aux arômes complexes légèrement vineux. Le tout assorti d'une pointe d'acidité.

NOTES DE DÉGUSTATION : une bière vive, de couleur claire et d'apparence pétillante, Magnum Opus utilise des malts dorés en plein essor pour présenter une bière élégante.

Des notes délicates de poire succulente, d'orange piquante et de vanille douce sont complétées par une qualité de malt douce, parfois sucrée. Le houblon Nelson Sauvin est ajouté pour apporter une note supplémentaire.



ASTRUM PALE ALE

(alc. 6% Vol)

Disponible en bouteille unitaire de 33 cl dans la cave à bière des magasins Système U

Prix de vente conseillé*** : 2,19€ TTC



GRIMBERGEN ASTRUM PALE ALE

du latin Astrum, qui signifie « étoile » ou « stellaire »

Inspirés par les Pères du célèbre observatoire de l'abbaye de Grimbergen, les brasseurs sont partis à la découverte du monde, à la recherche des meilleurs houblons pour créer leurs brassins. Dans l'Astrum Pale Ale, ils ont utilisé le houblon Galaxy pour apporter un arôme d'agrumes. Et ils les ont associés aux meilleurs houblons des Flandres pour créer un brassage parfaitement équilibré.

Grimbergen Astrum pale Ale a la signature douce au palais.

NOTES DE DÉGUSTATION : les notes de papaye, de fruit de la passion, de groseille à maquereau et d'orange rehaussent le caractère croquant et vif d'Astrum, complétant des notes épicées distinctes et la qualité délicate de biscuit des malts pour produire un brassin doux et rafraîchissant.



IGNIS QUADRUPLE

(alc. 10% Vol)

Disponible en CHR**

Prix de vente conseillé*** : 2,19€ TTC



GRIMBERGEN IGNIS QUADRUPLE

du latin Ignis, qui signifie "feu"

Ce n'est pas pour rien qu'un phénix représente l'Abbaye de Grimbergen. Ignis Quadruple s'inspire de l'esprit de reconstruction des Pères après que le feu ait ravagé l'Abbaye. Ainsi, les brasseurs ont incorporé dans une bière quadruple pleine de corps, des notes fumées par infusion de copeaux de bois brûlé.

NOTES DE DÉGUSTATION : les malts fumés au hêtre confèrent à Ignis Quadruple une qualité particulière. Ses notes fumées se combinent aux caractéristiques épicées des bières Grimbergen pour créer un brassin au goût fort et chaleureux. Intense mais aussi douce et subtile en bouche, Ignis Quadruple révèlent des notes de sucre caramélisé associées à des notes de fruits secs et mûrs, tels que le raisin sec, la prune et la figue.

*Grande et Moyenne Surface

**Cafés-Hôtels-Restaurants

***Les prix de vente conseillés sont des recommandations. Le distributeur reste, en toutes circonstances, libre de décider des prix de vente aux consommateurs



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 Res-ponsabilité 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.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.