

La brasserie nordiste historique et familiale, **innovante et créative** pour ce nouveau cru 2025 !

Quasi centenaire, la Brasserie Castelain reste plus que jamais innovante et créative pour répondre aux attentes des consommateurs, en quête de diversité et d'expériences gustatives.

Après l'ouverture du Spot de la Brasserie Castelain au printemps dernier, nouveau lieu de vie articulé autour d'un espace 'taproom' et d'un parcours de visite dédié à la culture brassicole, elle dévoile quatre nouvelles recettes dont trois nouveaux brassins permanents et une bière saisonnière revisitée, disponibles dès mars 2025 dans les réseaux GMS et CHR. Parallèlement, toutes ces nouveautés seront proposées en avant-première à la taproom du Spot de la Brasserie Castelain.

LES NOUVEAUTÉS GMS : LA BRASSERIE CASTELAIN À L'ÉCOUTE DES TENDANCES

Sur le réseau des GMS, la CH'TI FRUITS ROUGES apporte une touche fruitée et gourmande à la gamme iconique de la brasserie. Une réponse à la demande croissante des consommateurs pour les bières aux fruits.

La nouvelle CASTELAIN NEIPA de son côté séduit par son profil intensément aromatique et peu amer, dans la lignée des bières prisées par les amateurs de bières houblonnées aujourd'hui.

À cela s'ajoute un format inédit : le mini-fût 5L pour la conviviale CH'TI BLONDE. Parfait pour bénéficier d'une qualité pression à la maison !

En phase avec les tendances actuelles et l'évolution des goûts, la Brasserie Castelain prouve une fois encore son engagement à surprendre et à rassembler autour de créations brassicoles toujours plus inspirantes



Nicolas Castelain

Directeur de la Brasserie Castelain

// Notre métier est d'être créateurs d'instant de convivialité et de partage. Notre équipe est toujours enthousiaste à créer, explorer de nouveaux assemblages de matières premières, de nouvelles techniques de brassage ou proposer des formats adaptés aux attentes des amateurs de bières. Nous restons en constante veille, à l'écoute des consommateurs, et aimons nous réinventer tout en préservant nos valeurs et engagements forts qui animent notre quotidien depuis maintenant 3 générations ! //

Fraicheur et gourmandise avec la nouvelle CH'TI SIGNATURE FRUITS ROUGE

Gamme permanente



CH'TI SIGNATURE FRUITS ROUGES (NOUVELLE BIÈRE)

Style : Fruits rouges
Fermentation : Haute
IBU : 15
Alc 6,0% Vol

NOS SUGGESTIONS D'ACCORDS

-  Pâtes pressées de brebis, tomate ou ossau iraty
-  Cheese-cake, panna cotta, moelleux au chocolat, riz au lait

La plus conviviale des bières du Nord se pare de fruits rouges pour une dégustation intensément gourmande. Avec sa robe rouge rubis et son nez intensément fruité, cette nouvelle création allie la douceur et l'intensité des fruits rouges des bois à de subtiles notes acidulées pour une fraîcheur irrésistible. En bouche, la framboise, la myrtille et la cerise s'expriment avec élégance, sublimées par la rondeur des céréales. Un équilibre parfait entre gourmandise et vivacité, qui s'inscrit dans la tradition des bières de caractère signées CH'TI.

RÉSEAUX DISTRIBUTION

Grande distribution

FORMATS

Bouteille 75cl & can 50cl

DISPONIBILITÉ

Mars 2025

PMC

PMC 75cl : 3,99€
PMC 50cl : 1,85€

Nouveau format pour l'emblématique CH'TI BLONDE : le mini fût de 5 litres

NOS SUGGESTIONS D'ACCORDS

-  Potjevleesch
-  Daurade royale rôtie
-  Welsh
-  Choux à la chantilly & sauce caramel

CH'TI ORIGINALE BLONDE (NOUVEAU FORMAT)

Style : Blonde - Bière de garde
Fermentation : Haute
IBU : 18
Alc 6,8 % Vol



La bière iconique CH'TI BLONDE, emblème de la Brasserie Castelain depuis les années 70, est désormais disponible en mini-fût de 5L en grande distribution. Cette nouveauté répond à la tendance du marché vers des formats conviviaux, avec une hausse de 15 % des ventes de mini-fûts en France en 2023*. Première bière de dégustation de la brasserie, la CH'TI BLONDE séduit par ses arômes de céréales, ses notes florales et sa douceur mielleuse. Après le brassage et la fermentation, la CH'TI BLONDE est maintenue durant de longues semaines dans les caves de la brasserie au calme et au frais pour garantir une bière équilibrée aux saveurs fines et intenses. Ce nouveau format de 5L, pratique et autonome - avec son système de tirage intégré - permet de déguster une CH'TI BLONDE avec une qualité pression à domicile ! Un format de partage idéal pour cette bière conviviale par excellence !

*Source : Nielsen

-  Prêt à être utilisé
-  Convivial : idéal pour les moments entre amis ou en famille
-  Format nomade : Facile à transporter, il peut-être utilisé en intérieur ou en extérieur

EXCLUSIVITÉ

Grande distribution

FORMAT

Fût autonome 5L

DISPONIBILITÉ

Mars 2025

PMC

26,90€

CASTELAIN NEIPA : une expression aromatique intense



CASTELAIN NEIPA (NOUVELLE BIÈRE)

Style : NEIPA - New England IPA
Fermentation : Haute
IBU : 35
Alc 5,5% Vol.

NOS SUGGESTIONS D'ACCORDS

- Bobun poulet thaï coco
- Toast fromage de chèvre & miel
- Tartare d'ananas, gingembre et menthe

La Brasserie Castelain enrichit sa gamme épicurienne avec la CASTELAIN NEIPA, une New England IPA aux arômes intenses, à la robe trouble aux reflets orangés et à l'onctueuse mousse blanche. Cette nouvelle signature permanente rejoint la CASTELAIN GRAND CRU, la CASTELAIN IPA et la CASTELAIN SESSION PALE ALE, affirmant l'engagement de la brasserie dans l'exploration des saveurs. Brassée avec un double houblonnage à froid (houblons Citra, Mosaïc, El Dorado & Krush), elle exprime toute la puissance aromatique du dry hopping : des notes intenses de fruits tropicaux et d'agrumes, une amertume adoucie et une texture veloutée apportée par les flocons d'avoine. Loin de se tarir, la tendance autour des bières houblonnées se poursuit.

RÉSEAUX DISTRIBUTION

Grande distribution

FORMATS

Bouteille 75cL & can 50cl

DISPONIBILITÉ

Mars 2025

PMC

PMC 75cL : 3,50€
PMC 50cL : 2,40€

LES NOUVEAUTÉS CHR : LA PUISSANCE DES SAVEURS TOUT EN ÉQUILIBRE

Côté Cafés, Hôtels, Restaurants (CHR), la CASTELAIN IMPERIAL, une Double IPA puissante et houblonnée vient compléter l'offre en s'adressant aux amateurs de bières de caractère. Une recette saisonnière revisitée enrichit également la gamme : la CASTELAIN SUMMER ALE, une SMaSH - Single Malt & Single Hop - qui met en avant l'harmonie et l'intensité des saveurs issues de l'assemblage unique d'un houblon et d'un malt !

CASTELAIN IMPERIAL : le houblon fait la force

NOS SUGGESTIONS D'ACCORDS

- Sandwich pulled pork
- Samoussas de patate douce ,
Curry falafels au yaourt épicé
- Tartelette au lemon curd

CASTELAIN IMPERIAL (NOUVELLE BIÈRE)

Style : DIPA - Double India Pale Ale
Fermentation : Haute
IBU : 50
Alc 7,7% Vol.



Du haut de ses 7.7% et de son houblonnage généreux, la Castelain Imperial explore l'univers des houblonnées avec ce brassin puissant et expressif ! Sa robe blonde voilée, aux reflets orangés, invite à la dégustation. Brassée avec un trio de houblons aromatiques - Citra, Mosaïc et Columbus - elle développe un nez intense aux notes de fruits tropicaux et d'agrumes. En bouche, sa texture ample et soyeuse, apportée par une utilisation accrue de malt, équilibre la richesse de ses saveurs. L'attaque fruitée cède progressivement la place à une amertume franche et persistante.

EXCLUSIVITÉ

CHR
(CAFES / HOTELS / RESTAURANTS)

FORMATS

Fût slim 20L & can 33cl

DISPONIBILITÉ

Mars 2025

PMC

3,50€

CASTELAIN SUMMER ALE : l'expression pure du malt et du houblon



CASTELAIN SUMMER ALE (NOUVELLE RECETTE)

Type de bière : SMaSH - Single Malt & Single Hop

Fermentation : Haute

IBU : 35

Alc 5,5% Vol.

NOS SUGGESTIONS D'ACCORDS

-  Brochettes de poulet au barbecue
-  Wrap aux poivrons grillés
-  Salade de quinoa et de pois chiches
-  Fondant au chocolat

Nouvelle recette pour notre brassin saisonnier, la CASTELAIN SUMMER ALE. En 2025, nos brasseurs ont conçu une SMaSH avec l'ambition de mettre en avant un seul malt et un seul houblon, pour obtenir une bière véritablement singulière et rafraîchissante !

Sa robe blonde trouble, surmontée d'une mousse blanche onctueuse, annonce une bière vivifiante. Le nez s'ouvre sur un bouquet expressif et frais où les notes fruitées du houblon Citra se mêlent à des touches florales et herbacées, apportant fraîcheur et complexité. En bouche, la texture est légère et équilibrée, le malt Maris Otter apporte corps et caractère avec ses saveurs de céréales fraîches et subtilement biscuitées ! Une amertume modérée et bien intégrée souligne l'ensemble, avant de laisser place à une finale nette et rafraîchissante, idéale pour les beaux jours.

EXCLUSIVITÉ

CHR

(CAFES / HOTELS / RESTAURANTS)

FORMATS

Fût slim 20L & can 33cl

DISPONIBILITÉ

Mars 2025

PMC

PMC : 3,50€

SMASH, UNE MÉTHODE DE BRASSAGE PLUTÔT QU'UN STYLE DE BIÈRE

SMaSH est la contraction de Single Malt & Single Hop et désigne littéralement un processus de brassage pendant lequel une seule variété de malt et une seule variété de houblon ont été utilisées. Une forme d'épuration qui met en lumière les caractéristiques gustatives de chaque ingrédient de la recette. Pour cette nouvelle édition de la Castelain Summer Ale, notre équipe de brassage a opté pour un houblon aromatique et une variété de malt (le Maris Otter) connu pour sa saveur riche et complexe, présentant des notes de pain grillé et de noix. Sa force ? il apporte de la profondeur gustative !

NOS INNOVATIONS À DÉCOUVRIR EN AVANT-PRÉMIÈRE AU SPOT

La nouvelle CASTELAIN IMPERIAL est d'ores et déjà proposée à la dégustation dans la taproom du Spot, nouveau lieu de vie et de visite de la Brasserie Castelain. Suivront les éditions éphémères CASTELAIN SUMMER ALE et CASTELAIN WINTER ALE, dont le Spot aura également la primeur. Les bières sont à découvrir sur les horaires d'ouverture de la taproom ou lors de la dégustation qui suit la visite du musée.



Infos pratiques :

Taproom : tous les vendredis, de 14h à 22h et

Visite du Musée : du merc au sam de 10h à 18h

📍 13 Rue Pasteur, Bénifontaine (62) | A 30 min de Lille

 le-spot-brasseriecastelain.com





LA BRASSERIE CASTELAIN

Historique et indépendante, la Brasserie Castelain située à Bénifontaine au cœur du bassin minier, dans les Hauts-de-France, perpétue avec fierté le savoir-faire brassicole familial transmis depuis 3 générations. Bientôt centenaire, la brasserie née en 1926 allie depuis toujours tradition et innovation avec ses gammes de bières emblématiques: CH'TI / JADE/ CASTELAIN/ CADETTE. Sous la houlette de son directeur Nicolas Castelain, sa capacité à innover et à surprendre demeure inchangée, comme en témoigne son récent lieu de vie et musée immersif : le Spot de la Brasserie Castelain. Inauguré au printemps 2024, il propose une programmation événementielle variée à destination du grand-public pour valoriser la culture brassicole.



1 LIEU DE VIE
ET DE VISITE
LE SPOT



3
GÉNÉRATIONS



UNE PROFESSION :

BRASSEUR



UN SAVOIR-FAIRE
ENTRE TRADITION
ET INNOVATION



Presque **100 ANS**
DE SAVOIR-FAIRE



4 MARCHÉS
RHD, GMS, BIO, EXPORT



5 MARQUES
IDENTITAIRES FORTES
CH'TI, emblématique bière de garde
CASTELAIN, craft et épicurienne
JADE, précurseur des bières BIO depuis 1986
CADETTE, la craft désinvolte exclusive CHR
CADETTE BIO, la pétillante BIO exclusive MSB



VOL. ANNUEL
130 000 HL



48
COLLABORATEURS



brasseriecastelain.com



@BRASSERIECASTELAIN



@BRASSERIECASTELAIN