



DOSSIER DE PRESSE
— 2021 —



3 FONDATEURS

La Brasserie Fondamentale, c'est tout d'abord 3 co-fondateurs passionnés par l'univers de la bière artisanale : Marc, Martin et Youssef.

Une relation née sur les bancs de l'école et vite consolidée par des bières partagées, accoudés au comptoir. De nature entrepreneuriale, les 3 amis transforment vite leur utopie en réalité : brasser de la bière et en vivre. Afin de concrétiser leur projet, ils parcourent les routes de France et intègrent l'Institut français de la brasserie et de la malterie.

En 2016, Martin, Marc et Youssef proposent aux particuliers, aux entreprises et aux amateurs de venir brasser leur propre bière au cœur du 11ème arrondissement.

C'est autour d'ateliers de brassage ludiques qu'ils partagent leur savoir-faire et permettent à toute personne intéressée d'apprendre à déguster la bière.

Les ateliers de La Beer Fabrique, véritable école de la bière, s'articulent de manière conviviale et tout à fait personnelle. Brasser une bière avec l'un de nos brasseurs c'est comme partager un verre avec un ami tout en apprenant ce qu'il y a dedans.

C'est peut-être un détail pour nous mais on sait que pour vous, ça veut dire beaucoup : personne ne repart les mains vides. À la fin de l'atelier, c'est chargé de 30 bouteilles brassées par vos soins que vous rentrez chez vous.



CONSOMMER MOINS MAIS MIEUX.

Qu'il s'agisse de nos plaisirs, de ce que l'on porte ou de ce que l'on boit, une chose est sûre : nous sommes toujours plus conscients de notre impact.

Cette prise de conscience collective a considérablement dynamisé le marché de la bière artisanale ces dernières années. En effet, avec plus de 2000 brasseries artisanales, la bière française rayonne sur l'intégralité du territoire.



Les brasseurs passionnés, chaque jour plus nombreux, mettent à profit leur créativité et leur savoir-faire pour étancher la soif des français. Cette tendance bouscule les codes de la brasserie traditionnelle tout en provoquant notre palais avec des saveurs toujours plus étonnantes. Que ce soit par convictions écologiques, par fierté du terroir ou par simple désir de surprendre, chaque bière est aujourd'hui unique. Framboise, matcha, bergamote, châtaigne, mangue... Les associations sont multiples et sans fin.

La brasserie du village, du quartier ou de la région devient le nouveau symbole d'unité et de convivialité. Au bout du compte : des bières plus vraies, plus subtiles, un choix plus large et une économie plus locale.

Bref, des circuits de plus en plus courts et des cuves de bière artisanale de plus en plus pleines.

BIÈRES ÉPHÉMÈRES

Geoffrey, notre brasseur, ne cesse d'être stimulé gustativement par son inventivité. De nombreuses collaborations avec des marques ou des artistes animés par les mêmes valeurs que nous naissent régulièrement. La dernière en date ? Une bière fruitée mêlant l'abricot et le romarin.

Unir la créativité de différents acteurs est un vecteur considérable pour mettre en valeur notre savoir-faire. En 2021, c'est 12 bières différentes en collaboration avec 4 artistes que vous retrouverez dans nos bars ou dans votre frigo.



ARTISANALES



FRANÇAISES



CO-CRÉÉES

À LA CARTE :

Des plats faits maison par notre chef Eloi Spinnler, formé chez Alain Ducasse et des bières artisanales qui n'attendent plus qu'à être dégusté(e)s.



Notre bière est brassée exclusivement avec des ingrédients français et à seulement deux heures de Paris. C'est dans le village de Nangeville, localisé au milieu des champs d'orge du Loiret, que notre équipe de brasseurs veille à produire de façon responsable.

*NOUS SOMMES FIERS
DE NOTRE MÉTHODE DE
BRASSAGE.*



En effet, brasser de la bière implique une consommation d'eau importante. Chez L.B.F. nous la réutilisons afin d'accroître son utilité.

De quelle manière ? En collaboration avec les agriculteurs environnants afin de réutiliser l'eau dans l'épandage des champs alentours.

C'est aussi nos drêches et levures qui sont données à des éleveurs à proximité de notre brasserie. D'autre part, notre engagement s'évalue aussi dans nos bars. Depuis peu, tous nos fûts sont consignés, en inox et non plus en plastique.

Bref, chez L.B.F. c'est une équipe jeune qui se mobilise pour trouver tous les jours de nouvelles solutions écologiques et vous servir une gamme de bières permanentes 100% BIO.