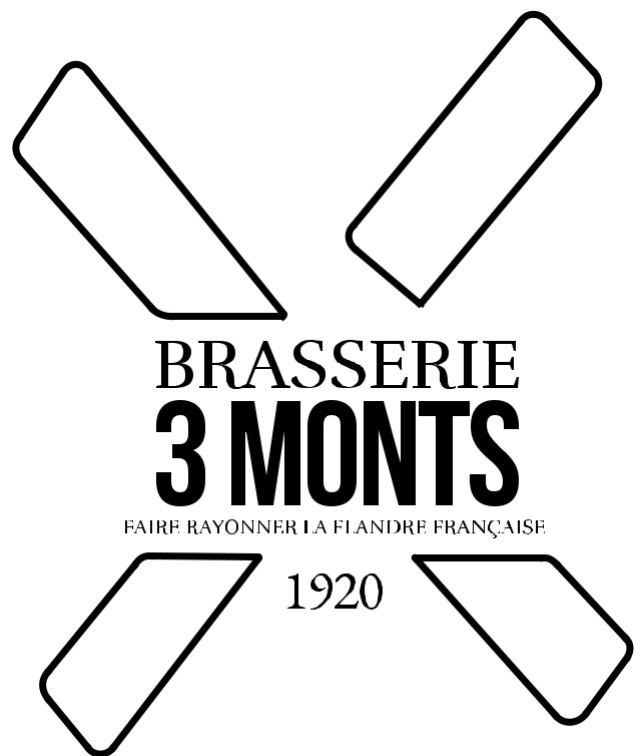




Dossier de presse 2023



FAIRE RAYONNER LA FLANDRE FRANÇAISE



la Brasserie 3 Monts s'affirme *sans se réinventer*

“

130 000 hectolitres brassés, 5 marques et 12 recettes de bière.

Depuis plus de 100 ans, nous nous efforçons de respecter notre héritage : un savoir-faire traditionnel avec des matières premières de qualité et locales.

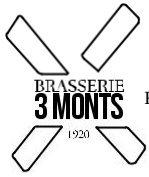
Aujourd'hui, nous avons besoin de positionner

l'entreprise et ses marques visuellement.

“

Qu'elles reflètent ce que nous sommes devenus.

Pierre Marchica,
Directeur de la Brasserie 3 Monts



FAIRE RAYONNER LA FLANDRE FRANÇAISE

une entreprise engagée *avec sa propre identité*

La Brasserie 3 Monts change d'identité
et celle de sa marque phare.

La toute jeune centenaire prend un nouveau
tournant, cette fois-ci visuel et identitaire,
pour affirmer son positionnement :
une brasserie engagée, à responsabilité,
portant les couleurs d'un savoir-faire local.





Depuis plusieurs années, l'entreprise mène une politique RSE forte, aux engagements récompensés. L'année dernière, elle devenait la première brasserie de France à être labellisée EPV - Entreprise du Patrimoine Vivant - qui récompense les savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Cette année, la Brasserie obtient la labellisation PME+, label qui reconnaît la démarche RSE de l'entreprise et ses actions concrètes.

Sont auditées entre autres, la gestion et préservation de l'environnement, son empreinte sur le territoire, la prise en compte des attentes clients et consommateurs ou encore la gouvernance et son éthique.

La brasserie va continuer de suivre, dans les années à venir, une feuille de route audacieuse, pour développer et assurer la continuité de cette démarche.

Les prochains chantiers porteront sur l'évaluation du bilan carbone de l'entreprise et la construction des prochains bâtiments certifiés HQE.



Le moulin a traversé les décennies de la brasserie dès lors qu'elle s'appelait Brasserie Ricour.

Repris dans ce nouveau logo, en version plus moderne, le moulin rappelle l'ancrage historique de la brasserie dans la région qui en comptait énormément.

En 2019, la Brasserie de Saint-Sylvestre devenait la Brasserie 3 Monts, avec l'utilisation des codes graphiques de la marque.

Cette nouvelle identité diffuse l'ambition globale de la brasserie : faire rayonner la Flandre française, et la différencie de sa marque phare.

Grâce à ce nouveau positionnement bien distinct, il sera plus naturel pour l'entreprise de parler à ses différents publics et de devenir caution pour toutes ses marques.



*En tant qu'entreprise,
“ nous avons une responsabilité
environnementale et sociale.
C'est notre attachement
patrimonial qui motive toutes
nos bonnes pratiques et les
démarches que nous engageons,
aujourd'hui saluées par ce label
PME+.*

*C'est ce qui nous permet de
transmettre les valeurs
identitaires fortes du terroir, que
nous défendons, avec bon sens.*

Pierre Marchica,
Directeur de la Brasserie 3 Monts



FAIRE RAYONNER LA FLANDRE FRANÇAISE

la marque 3 Monts change de visage

sans changer ses recettes

Dès cet été, les premières étiquettes de la nouvelle identité des bières 3 Monts arriveront dans les linéaires.





FAIRE RAYONNER LA FLANDRE FRANÇAISE



Plus colorée, plus détaillée, la marque 3 Monts se donne un nouveau souffle pour plus de lisibilité, sans changer ses recettes évidemment.

“ Nous souhaitons simplement avoir un packaging qui reflète l'état d'esprit de cette marque qui fête l'année prochaine ses 40 ans : familial et surtout convivial. ”

Pierre Marchica,
Directeur de la Brasserie 3 Monts

La gamme n'avait pas subi de lifting depuis 8 ans. Résultat ? Un code couleur plus moderne, les monts, emblèmes de la marque, sont plus visibles, et toutes les recettes sont précisées.

un été placé sous le signe *de la convivialité*

Qu'il s'agisse d'événements éphémères ou de nouvelles recettes estivales, la brasserie aime créer des expériences autour de la bière. Un moyen de rassembler mais surtout de promouvoir le local, le savoir-faire brassicole et l'agriculture inhérente au brassage de la bière, au plus proche du grand public.





FAIRE RAYONNER LA FLANDRE FRANÇAISE



première recette IPA *de la Brasserie*

La gamme Du Moulin se pare de fraîcheur pour l'été avec une nouvelle recette : la Session IPA Du Moulin.

Réputée pour ses recettes historiques et rafraîchissantes, la gamme Du Moulin joue la carte de l'audace pour cet été.

A la fois rafraîchissante et surprenante, avec une fraîcheur tropicale, des arômes de fruits exotiques et une douce amertume, la recette est obtenue grâce à 2 méthodes de houblonnage et 5 houblons différents.

Uniquement disponible à la pression, une série limitée de bouteilles 75cl est cependant disponible au magasin de la brasserie, à Saint-Sylvestre-Cappel.



f c'est juste ce qu'on demande à une bière !

Alc. 4,3% vol. / IPA

Houblons :
Amérisant : Nugget
Late Hop : Cascade, Calypso
Dry Hop : Solero & Elixir

Couleur : Trouble et orangée (EBC

16) Fermentation haute



FAIRE RAYONNER LA FLANDRE FRANÇAISE

guinguette en houblonnière



Depuis le 2 juin, l'agence de tourisme et d'événementiel l'Echappée Bière et la Brasserie 3 Monts proposent un bar-guinguette inédit au cœur de la houblonnière de la brasserie, à Saint-Sylvestre-Cappel.

La Guinguette en houblonnière est ouverte tous les week-ends avec - en dégustation - les bières de la Brasserie, des softs et une offre snack mais aussi une programmation événementielle variée.

Tous les vendredis est organisé un concert et tous les dimanches sont organisées des visites de la houblonnière bio de la brasserie.

Cette année, la brasserie poursuit la sensibilisation à la culture du houblon en invitant le grand public à la récolte du houblon lors du dernier week-end de la guinguette qui aura lieu en septembre.

Informations pratiques
et programme de la guinguette

<https://www.facebook.com/guinguettehoublonniere>



les visites de la Brasserie

En partenariat avec l'office de tourisme local « Destination Cœur de Flandre » des visites de la brasserie ont été initiées en 2018. Depuis, ce service s'est développé au sein de la brasserie qui a accueilli 237 visiteurs l'année dernière.

informations pratiques

Visites les mercredis et jeudis à 10h30 / Les vendredis pendant l'été à 15h
<https://reservation.coeurdeflandre.fr/brasserie-houblon-biere-degustation-flandre-3-monts-cassel.html>

“ Notre kermesse du centenaire a vu plus de 1600 visiteurs sur 2 jours, tous les créneaux étaient réservés. Il y a une véritable dynamique autour du tourisme brassicole, la demande s'intensifie et c'est avec plaisir que nous y répondons. Le parcours de visite a été totalement repensé et enrichi, et le nombre de créneaux a augmenté. ”

Pierre Marchica,
Directeur de la Brasserie 3 Monts



Date de création :
1920

CA 2022 :
22 millions

Effectif :
55 personnes

Site de production :
Saint-Sylvestre-Cappel (59)

Circuits de distribution :
GMS, CHR, réseaux spécialisés



   [3monts.fr](https://www.3monts.fr)

