

LA
BEEER
FABRIQUE

Dossier
de presse

www.labeerfabrique.com
6 rue Guillaume Bertrand
75011 Paris





LA
BÉER
FABRIQUE

Les nouveautés 2021

- Lancement d'une offre de formation professionnelle avancée de 2 semaines à Nangeville dans le Loiret
- Lancement de la formation professionnelle à l'ouverture d'une microbrasserie à Lyon
- Ouverture d'un nouvel atelier à Toulouse début septembre



La bière industrielle est morte. Vive la bière artisanale !

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.



**La Beer Fabrique :
A Paris, Lyon et Toulouse, des ateliers de brassage conviviaux
et uniques pour particuliers et entreprises, et des formations
professionnelles à l'ouverture de microbrasserie**

La Beer Fabrique propose des ateliers de brassage de bière à Paris, Lyon et Toulouse pour apprendre à faire sa bière artisanale. Nos ateliers de brassage se destinent aux particuliers comme aux entreprises et sont les mieux notés sur Tripadvisor !

Véritable atelier d'éducation et de dégustation, la Beer Fabrique propose également des formations professionnelles. Que vous vouliez ouvrir une micro-brasserie, un brewpub ou perfectionner vos techniques de brassage, nous vous accompagnons dans votre projet !

Une première formation d'une semaine est proposée dans nos espaces parisiens et lyonnais.

Une seconde formation, plus poussée et de deux semaines, se déroule à Nangeville dans le Loiret à deux pas de La Brasserie Fondamentale.



1. Nos ateliers pour particuliers

À Paris, Lyon et Toulouse, la Beer Fabrique vous propose des ateliers ludiques et originaux où nos brasseurs vous feront découvrir les étapes du brassage (de la sélection de la recette à l'embouteillage en passant par le brassage autour du grand bar central), vous apprendront les techniques de dégustation de bière et vous guideront au long du brassage pour que vous puissiez tout reproduire chez vous.

Nous vous proposons deux types d'ateliers :

- Le maître brasseur de 4h (160€ pour 2 personnes) : vous fabriquez de A à Z une bière personnalisée encadré par un brasseur professionnel et passionné qui vous guide pas à pas. Vous repartez ainsi avec 15 Litres (soit 30 bouteilles de 50cl) de bière, mais pas n'importe laquelle : c'est VOTRE bière, à partager et faire découvrir à vos amis et votre famille.
- Le brasseur amateur de 2h (60€ par personne) : vous participez aux étapes de brassage accompagné par un brasseur. Vous repartez avec 4 bouteilles dont une que vous avez embouteillé VOUS-MÊME.



2. Nos ateliers pour entreprises et team-building

Vous voulez sortir du quotidien ? Venez faire votre événement d'entreprise à La

2. Dégustations de bières artisanales et découverte de

Beer Fabrique à partir de 300€ ! A Paris, Lyon ou Toulouse, nous vous proposons l'univers de la bière tout au long de l'atelier,

une activité participative, flexible et personnalisée dans nos ateliers de brassage grâce pour au fédérer brasseur vos équipes vous transmet Startups, son Moyennes savoir et Entreprises passion.

Guidé Grandsparsa Groupes, pédagogie, nombreux ont déjà été convaincus (nous avons reçu plus de 500 clients depuis notre ouverture) !

Que vous souhaitiez simplement déguster des bières, privatiser la Beer Fabrique pour un atelier de 2h ou faire votre bière de A à Z pendant 4h, nous vous ouvrons nos portes.

3. Nos formations professionnelles à l'ouverture d'une micro-brasserie

Nous vous proposons de vous accompagner dans votre souhait de devenir brasseur, et peut-être même de créer votre microbrasserie, à travers deux formations :

- La première, dispensée à Paris et à Lyon dure 5 jours et vous permettra de découvrir les bases de la création d'une microbrasserie et d'affiner vos réflexions sur vos projets. Vous brasserez dans une cuve de 100L et toucherez ainsi le début du brassage professionnel. Cette formation coûte 1700€ et est éligible au CPF.
- La deuxième dure 10 jours et a lieu dans notre brasserie à Nangeville, dans le Loiret. Plus poussée, elle donne de réelles clés pour l'ouverture d'une microbrasserie avec du brassage sur des cuves de 2hL et des modules brassicoles, juridiques, commerciaux et de gestion avancés. Elle coûte 2750€ et est également éligible au CPF.



La Beer Fabrique, pour qui ?

Pour tous les curieux, qui souhaitent mieux connaître la bière, expérimenter une activité peu commune ou sortir des sentiers battus de la boisson !

Pour les citoyens, les entreprises, les touristes avides de saveurs typiquement parisiennes, les passionnés de bières comme les néophytes, les adeptes du Do It Yourself ...

Un atelier de contremaître revisité :

La Beer Fabrique est implantée en plein Paris, au cœur du très branché 11^{ème} arrondissement.

Les ateliers ont lieu dans un vaste local de 150 m², désigné par l'architecte Anna Leymergie, dans un esprit atelier de contremaître très haut de gamme.

Les personnes assistant à l'atelier prendront place autour d'un bar central en U, composé de différents postes de travail.

La décoration soignée - comme par exemple le système de plomberie apparent - fait écho à la conception de la bière. Dans cette atmosphère à la fois authentique et chaleureuse, tout a été pensé techniquement pour rendre l'expérience client particulièrement fluide et brasser de la bière dans les meilleures conditions.



Les fondateurs

Passionné par la bière artisanale depuis des années, Martin s'est lancé dans le projet fou de la Beer Fabrique. L'objectif ? Créer un atelier à la fois ludique et convivial, permettant la démocratisation de la bière artisanale. Diplômé de l'IFBM (Institut Français de la Brasserie et de la Malterie) en 2016 et fort de son expérience à l'ESSEC, Martin commence par travailler dans le conseil. Décidant de changer complètement de vie, il lance en 2016 La Beer Fabrique et en fait un atelier de brassage de référence à Paris. Il a par ailleurs participé au développement de la marque de bière associée, La Brasserie Fondamentale, ainsi qu'à la création du Bar Fondamental dédié à la bière artisanale.

À l'été 2021, Arnaud le rejoint comme CEO de la Beer Fabrique Paris pour y développer les ateliers et la formation professionnelle.

À Lyon, Lorris gère les ateliers qu'il a monté après une première expérience comme brasseur à Paris.

Enfin, Alexandre vient de lancer les ateliers toulousains. Ayant entendu parler des ateliers de Lyon, il est venu se former à Paris pour pouvoir monter le projet.



Quelques chiffres :

6 à 10 ateliers prévus chaque semaine, à partir de 18h les soirs de semaine et en journée les samedi et dimanche. Jusqu'à 20 personnes par atelier.



En bref :

- 2 ateliers de brassage pour particulier :
 - 4h, 160€ pour deux (80 par personne), 15L de votre bière à la clé
 - 2h, 60€ pour 1 personne, 4 bouteilles dont une brassée par vous
- Possibilité de privatiser les ateliers pour des team-building personnalisables (dégustation ou ateliers)
- 2 formations à l'ouverture d'une microbrasserie
 - 1 semaine, 1750€, à Paris ou à Lyon
 - 2 semaines, 2750€, à Nangeville

LA BEER
B/F B/F
FABRIQUE

Conception Graphique - Bim Studio
www.bimstudio.fr