



Communiqué de presse

**FrogBeer se fait mousser au Salon International de l'Agriculture
Les 5 et 6 mars 2022**

Pierrefitte-sur-Seine, février 2022 – La brasserie [FrogBeer](#) sera présente au Salon International de l'Agriculture sur la marque de territoire [In Seine-Saint-Denis](#) du conseil départemental de Seine-Saint-Denis. Les 5 et 6 mars venez à la rencontre de nos brasseurs et brasseuses, participez à nos animations et (re)découvrez les savoir-faire, les secrets de fabrication et tous les ingrédients qui contribuent à faire de nos créations des crafts fières d'être « made in 93 » !



Cette année sur le Salon de l'Agriculture, le département de la Seine Saint-Denis a souhaité mettre en avant tous les acteurs qui, çà et là, œuvrent sur le territoire pour une alimentation responsable et locale. Parmi eux, les micro-brasseries. Cela tombe bien ! Car depuis 2013, les bières Frogbeer sont aussi brassées dans le 9-3 (d'abord à Saint-Denis puis à Pierrefitte-sur-Seine depuis 2018), en complément de la production issue des brewpubs de Paris, Toulouse et Bordeaux. Une quarantaine de recettes de bières conçues et brassées « à la main », quotidiennement, avec passion et exigence dans cette unité de production de 1 000m² animée par Eugénie Mai-Thé, notre brasseuse en chef, et son équipe de brasseur (e) s passionné (e) s. Des bières 100% artisanales donc, locales et vegan que le consommateur peut retrouver dans les [FrogPubs](#), en GMS, en click & collect sur le [e-shop](#) de la brasserie ainsi que chez [Gorillas](#) et [Uber Eats](#).

Samedi 5 mars et dimanche 6 mars de 13h à 18h, les brasseurs de FrogBeer proposeront **des ateliers « Secrets de fabrication de la bière »**. Au programme, la (re)découverte des différentes étapes de fabrication de la bière, du matériel de brassage, des matières premières, etc. Et pour illustrer le tout de manière très concrète, nos brasseurs délivreront aux visiteurs les secrets de fabrication de l'IPA KAPOW!, de

la blanche APRICOT WHEAT, ou encore de la multi-médaille Black IPA THAWACK! Un **tasting** permettra aussi de se rafraîchir les papilles et de prolonger l'expérience de journées résolument placées sous le signe de la créativité et du partage.



Infos pratiques

FrogBeer au Salon International de l'Agriculture 2022

Les samedi 5 et dimanche 6 mars 2022

Ateliers toutes les 30 minutes de 13h à 18h / dégustation sur les heures d'ouverture du Salon

Paris Expo Porte de Versailles, Stand In Seine-Saint-Denis, Pavillon 4, B121

Parmi les pionnières des micro-brasseries en France, [FrogBeer](#) est devenue une marque de référence pour les craft beer geeks. Présents depuis presque 30 ans à Paris et en province, nous sommes fiers du petit rôle que nous avons joué dans le renouveau du marché de la bière française, qui s'inscrit dans le mouvement vers des produits originaux, issus d'un savoir-faire particulier, avec une provenance individuelle et home-made.

FrogBeer en quelques chiffres : 29 ans d'existence - 40 brasseurs - 38 recettes - 87 médailles - 10 000 HL de production