



FABULOUS FRENCH BRASSEURS



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 28.03.2024

Fabulous French Brasseurs dévoile sa sélection estivale !

L'été qui arrive annonce la saison des IPA à l'amertume légère, des blondes rafraîchissantes et des brassins fruités. Fabulous French Brasseurs, l'alliance des 4 brasseries régionales : Brasserie de Bretagne (Finistère), Brasserie de Vézelay (Yonne), Brasserie du Dauphiné (Isère) et Brasserie Artisanale du Sud (Drôme), dévoile à l'approche des beaux jours, sa sélection originale de bières estivales désaltérantes : blonde IPA, blanche bio houblonnée, bières aux arômes de fruits exotiques, ou encore brassin aux notes florales et herbacées... De quoi varier les plaisirs tout l'été, à l'apéritif autour d'une table ensoleillée.



 **TÉLÉCHARGER**



Brasserie de Bretagne - BRITT
Summer IPA - Ambiance
© Brasserie de Bretagne

 **TÉLÉCHARGER**



BRASSERIE DE BRETAGNE

BRITT SUMMER IPA / 5°



Cette blonde aromatique, houblonnée mais légère en amertume, est dotée de notes subtiles d'agrumes qui apporteront une touche originale aux apéritifs estivaux.

Formats : 33 cl = 2,04€ / 75 cl = 4,18€ / pack 6x25 cl = 7,19€ / fût 20 l (CHR)

Distinctions : médaille d'or aux World Beer Awards 2023, médaille d'argent au Concours Général Agricole Paris 2024.

BRITT SESSION IPA / 3,5°



La Britt Session IPA est une bière blonde, légère, équilibrée et aromatique. Elle est élaborée à base de malt d'orge, de seigle et d'avoine. Les houblons apportent des notes rafraichissantes d'agrumes et de céréales. Au nez, elle dégage des notes fruitées. Cette bière s'accorde parfaitement avec des tapas, poissons et fruits de mer.

Formats : pack 6x25 cl = 8,49€ / fût 20 l (CHR)

Distinction : médaille de bronze aux World Beer Awards 2022.

AR-MEN SANS ALCOOL BIO / 0,0°



Les brasseurs de Brasserie de Bretagne ont redoublé de créativité pour cette première bière bio bretonne zéro alcool. Avec ses arômes maltés et fruités, **Dremmwel 0,0°** séduira les amateurs de bières blondes élaborées. L'orge bio breton malté dans le Finistère à seulement 30km de la brasserie et utilisé dans cette recette, vient rappeler le caractère celtique de cette bière. Elle se déguste à une température conseillée entre 7° et 9° pour en apprécier pleinement les arômes. Idéale à l'apéritif ou accompagnée de viandes blanches.

Format : pack 6x25 cl = 5,99€

Distinction : médaille de bronze au Concours France Bière challenge 2022.

Brasserie de Bretagne - BRITT
Session IPA - Ambiance
© Brasserie de Bretagne



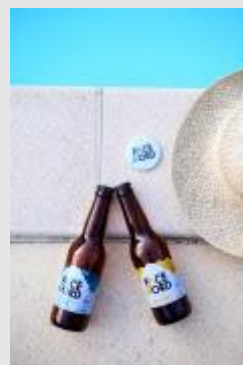
TÉLÉCHARGER



Brasserie de Bretagne - AR-MEN -
Blonde Sans alcool Bio - 25cl



TÉLÉCHARGER



Brasserie Du Dauphiné-Face Nord
Ambiance
© Brasserie du Dauphiné



TÉLÉCHARGER



Brasserie de Vézelay - ambiance
White IPA et Blanche 75cl
© Brasserie de Vézelay

BRASSERIE DU DAUPHINE

Brassée à l'eau des Alpes et associant malts et houblons doux, **Face Nord blonde** est une bière légère au corps fin et désaltérant. Cette bière aux notes florales d'herbacées et d'agrumes comporte également des saveurs de céréales. Elle s'accordera facilement avec des sushis, de la charcuterie ou des viandes blanches.

Formats : 33 cl = 1,84€ / 75 cl = 3,99€ / pack 3x33cl = 5,29€ / fût 20 l (CHR)

La **Face nord IPA** est une bière blonde très houblonnée aux notes florales et d'agrumes. Cette IPA est plutôt fruitée, au corps soyeux et à l'amertume légère. Cette bière a été récompensée d'une médaille d'argent au Concours International de Lyon 2023.

Formats : 33 cl = 1,99€ / 75 cl = 4,24€ / fût 20 l (CHR)

**FACE NORD BLONDE / 4,8°
ET FACE NORD IPA BIO / 5,8°**



BRASSERIE DE VEZELAY

**BLANCHE BIO / 4,4°
ET WHITE IPA BIO / 5,5°**



La **Blanche de La Brasserie de Vezelay** est une bière désaltérante, d'inspiration allemande, typique de Bavière (Hefeweizen). Légère, son goût citronné, peu amer d'une couleur claire et acidulée, saura rafraîchir les papilles.

Formats : 33 cl = 2,49€ / 75 cl = 5,09€ / fût 20 l (CHR)

Distinctions : médaille d'argent aux World Beer Awards 2023 et médaille d'argent au Concours Général Agricole 2023.

Inspirée d'un nouveau type d'IPA apparu en Nouvelle Angleterre, la **Vezelay White IPA BIO** est d'une saveur juteuse, très houblonnée sans être amère, et intensément fruitée avec une bouche crémeuse et douce. Cette bière biologique, hautement fermentée, est élaborée à partir de malts issus de Bourgogne et de houblons issus d'Alsace. Elle propose subtilement des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

Formats : 33 cl = 2,69€ / 75 cl = 5,39€ / pack 4x33 cl = 8,95€ / fût 20 l (CHR)

Distinctions : médaille de bronze aux World Beer Awards 2023, médaille d'argent au Concours Général Agricole 2023 et 1 médaille d'or au Concours International de Lyon 2023.



TÉLÉCHARGER



Brasserie Artisanale du Sud - Grihète
- Blanche 33cl
© Brasserie Artisanale du Sud



TÉLÉCHARGER

BRASSERIE ARTISANALE DU SUD

GRIHÈTE BLANCHE BIO / 4,7°



La **Grihète Blanche BIO** est une bière blanche désaltérante et fruitée. Cette bière de caractère est brassée avec des proportions équivalentes d'orge et de blé, et associe des saveurs qui tirent sur les fruits rouges et la banane, avec un final noisété et acidulé. Très peu amère, cette blanche se démarque par sa robe couleur miel avec un éclat orange, un nez qui présente également de la fleur de sureau. Idéale pour une dégustation en terrasse.

Formats : 33 cl = 2,14€ / 75 cl = 4,59€ / fût 20 l (GHR)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



À PROPOS DE FABULOUS FRENCH BRASSEURS

Créé au début de l'année 2020, **Fabulous French Brasseurs (FFB)**, est né pour fédérer en collectif plusieurs brasseries indépendantes : **Brasserie de Bretagne (Finistère)**, **Brasserie de Vezelay (Yonne)**, la **Brasserie du Dauphiné (Isère)** et la **Brasserie Artisanale du Sud (Drôme)**. L'objectif de ce projet est de constituer une plateforme nationale de brasseries régionales permettant la mise en place de synergies, commerciales, d'approvisionnement notamment, tout en conservant l'identité authentique et l'implantation des différentes entités. Fabulous French Brasseurs œuvre chaque jour pour la pérennisation du savoir-faire artisanal français de la bière de nos régions. Au total 8 marques et plus de 65 recettes, aux caractères bien distincts, sont travaillées chaque jour avec passion par les brasseries du collectif.

<https://www.fabulousfrenchbrasseurs.fr/>

Pour toute demande de dégustation, d'échange sur les processus de création et de fabrication des bières ou de reportage dans l'une des brasseries du collectif FFB, contactez **Raphaëlle Baudart**.

CONTACT PRESSE

Raphaëlle Baudart
raphaelle@riva.com.fr
06 76 88 02 34

EN SAVOIR PLUS