



## FABULOUS FRENCH BRASSEURS



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 27.10.2021

## Une nouvelle brasserie rejoint le collectif Fabulous French Brasseurs !

Déjà composé des trois brasseries indépendantes : Brasserie de Bretagne (Finistère), Brasserie Artisanale du Sud (Drôme) et Brasserie de Vezelay (Yonne), Fabulous French Brasseurs accueille une nouvelle arrivante : la Brasserie du Dauphiné ! Cette 4<sup>e</sup> brasserie vient compléter le maillage géographique du collectif avec le secteur Auvergne-Rhône-Alpes.



Fondée en 2002 par Vincent Gachet, la Brasserie du Dauphiné est spécialisée dans l'élaboration et la fabrication de bières artisanales composées d'ingrédients naturels majoritairement régionaux. Localisée à Saint-Martin-d'Hères, une commune limitrophe de Grenoble, elle est à ce jour, la plus grande brasserie de l'Isère.

Cette 4<sup>ème</sup> brasserie vient étendre le maillage géographique de Fabulous French Brasseurs en région Rhône-Alpes et développe son empreinte sur le territoire national. Les marques de la Brasserie du Dauphiné complètent quant à elles le portefeuille du collectif avec des références originales et faisant appel à un savoir-faire d'excellence. Comme toutes les brasseries membres de l'alliance, elle conserve son outil de production, ses recettes et son identité propre qui font sa renommée. Et elle bénéficiera d'une force de vente mutualisée qui lui permettra de se renforcer sur son territoire d'origine et de se déployer progressivement sur le reste du territoire français.

La brasserie fabrique trois différentes gammes de bières artisanales à destination d'une clientèle diversifiée :

- . Grandes et Moyennes Surfaces
- . Cafés / Hôtels / Restaurants

## . Grossistes et Indépendants

Vincent Gachet, fondateur de la Brasserie du Dauphiné, nous explique sa démarche de rejoindre Fabulous French Brasseurs : *« J'ai créé la Brasserie du Dauphiné il y a 20 ans en étant très impliqué sur le terrain. C'est un peu mon bébé, je l'ai vu grandir, mûrir et aujourd'hui voler de ses propres ailes, prêt à passer de nouvelles étapes. Ce qui m'a particulièrement plu lors de l'intégration de la Brasserie au collectif FFB, c'est le respect de ce qui a été créé, le fait de continuer à faire vivre les marques et les recettes, et la volonté de maintenir les unités production dans leur terroir. Ça n'aurait pas eu sens de vendre à un groupe multinational qui aurait fait produire ailleurs. De plus, j'ai une vraie cohérence de vue et de stratégie avec FFB, car cette intégration va apporter un réel effet de levier notamment au niveau commercial en s'appuyant sur la force de vente du collectif. Il était également important pour moi de voir les 3 employés historiques poursuivre l'aventure et continuer à évoluer dans l'entreprise. Je suis fier d'avoir créé une brasserie à l'identité forte, empreinte d'un côté rebel et anticonformiste qui me colle à la peau. La passation prévue sur 6 mois avec le nouveau responsable de production, me permet de refermer ce chapitre avec sérénité. »*

Marc-Olivier Bernard, Président-Directeur Général de la Brasserie de Bretagne et porteur du projet FFB, souligne *« Chez FFB, nous recherchons des brasseries régionales ancrées dans leur territoire, avec un vrai savoir-faire brassicole. La Brasserie du Dauphiné s'appuie sur des marques reconnues sur lesquelles nous allons nous appuyer pour la développer tout en utilisant les moyens mis en commun au sein du collectif (force de vente, gestion administrative). C'est pourquoi la rencontre avec Vincent Gachet a été décisive : nous avons fait la connaissance d'un grand professionnel passionné par son métier, qui a su construire un succès régional avec des bières de grande qualité. Cette intégration nous permet par ailleurs d'optimiser le maillage géographique de nos brasseries et d'augmenter notre empreinte sur le territoire national avec une brasserie au fort potentiel de croissance. Les bières proposées par la Brasserie du Dauphiné viennent compléter intelligemment notre portefeuille de marques avec des recettes originales comme la Mandrin aux noix ou au sapin, références historiques de la marque. »*

## Des bières de caractère

### Les Bières Mandrin : un ancrage territorial fort

Ces bières de dégustation haut-de-gamme sont présentes dans plus de 400 points de vente dans le Dauphiné et ses environs. La marque tient son nom de Louis Mandrin, une sorte de « Robin des bois » français du 18<sup>e</sup> siècle. Il était connu pour être un célèbre contrebandier et a laissé une image de justicier, défenseur des pauvres gens. Son caractère rebel et anticonformiste se reflète dans les recettes spécifiques mettant en vedette les bons produits du terroir dauphinois : noix, sapin, chanvre, plantes du massif de la Chartreuse, Miel...et brassées à l'eau des Alpes.



### Les gammes

- . Les Classiques : Mandrin originale aux noix, blonde au chanvre, strong ale au sapin, blanche aux plantes des Alpes, etc.
- . Les Bières de Saison : brassin d'hiver, brassin de printemps
- . Les Bières Bio : blonde, blanche et ambrée

### **Les Bières des Alpes : fraîches et désaltérantes**

La fraîcheur avant tout ! Tout le savoir-faire Mandrin est concentré dans ces recettes simples et désaltérantes qui nous transportent au cœur des Alpes. Elles sont également brassées à l'eau des Alpes et ont été récompensées de médailles d'argent au World Beer Award 2017.



### La gamme

- . 4 recettes : blanche, blonde, rousse, verte (à la liqueur de Chartreuse)

## NOBOW : la bière craft créative

Brassées avec fougue, les bières NOBOW invitent à casser les codes et à explorer les territoires encore inconnus du monde de la bière. Elles séduiront les amateurs de bières à la recherche de dégustations innovantes et créatives.



### Les 6 recettes :

- . Exotic Session IPA
- . Into The Wild IPA
- . Black Queen (Impérial Stout 8%)

Pour toute demande de dégustation, de reportage ou pour échanger sur les processus de création et de fabrication des bières de la Brasserie du Dauphiné, contactez Raphaëlle Baudart - [raphaelle@rivacom.fr](mailto:raphaelle@rivacom.fr) - 06 76 98 02 34

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

### À propos de Fabulous French Brasseurs (FFB)

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 Artisanale du Sud (Drôme), brasserie de Vezelay (Yonne). L'objectif de ce projet est de constituer une plateforme nationale de brasseries régionales permettant la mise en place de synergies, commerciales et d'approvisionnement notamment, tout en conservant l'identité

authentique et l'implantation des différentes entités. Au mois d'octobre 2021, la Brasserie du Dauphiné rejoint au son tour le collectif FFB.

### À propos de la Brasserie du Dauphiné

La Brasserie du Dauphiné a été fondée en 2002 par Vincent Gachet. Fruit de sa passion pour la bonne bière, elle est également le résultat d'un rêve : faire revivre la tradition brassicole du Dauphiné et redonner à Grenoble sa bière, après cinquante ans d'absence. C'est dans la cuisine et la cave de sa maison qu'il a élaboré les premières recettes des bières Mandrin. Son objectif est de produire et promouvoir des bières d'exception, de qualité irréprochable, aux goûts hors de commun grâce à l'utilisation de méthodes traditionnelles et à la sélection des meilleures matières premières, dont les produits du terroir comme les noix du Dauphiné, et bien sûr, l'eau pure des Alpes ! Ce sont ces qualités qui font le succès des bières Mandrin, des bières des Alpes et des bières Nobow.

<https://www.brasserie-du-dauphine.fr/>