

Kronenbourg SAS lance en CHR « 1664 Livrée Fraîche », une nouvelle bière blonde stockée en cuve



Cuve en inox de 5hl

Développer l'expérience bière vers le consommateur, telle est l'ambition affichée de Kronenbourg SAS avec sa nouvelle offre en CHR : la bière blonde 1664 Livrée Fraîche, grâce à son acheminement et son stockage dans une cuve réfrigérée maintenue à une température de moins de 4°C de la brasserie jusqu'au point de vente, une première en France. « *En proposant à nos consommateurs de la 1664 Livrée Fraîche et le goût d'une bière fraîchement brassée, nous continuons à démontrer toute notre capacité à innover et à nous réinventer en capitalisant sur notre expertise et notre savoir-faire 100 % français* » déclare **Thierry Caloin**, Vice-président commercial CHD de Kronenbourg

Cette offre inédite en France inaugurée à la Brasserie Barbès à Paris et au Baker Street à Vélizy et prochainement à la brasserie Aux Trois Obus porte de Saint-Cloud, sera bientôt développée dans d'autres établissements en région parisienne et en province, offrant de nombreux avantages aussi bien pour le point de vente que pour le consommateur.

Le point de vente peut proposer pour la première fois à ses clients une offre exclusive et différenciante. Il se démarque de ses concurrents à la fois en mettant à sa carte ce liquide inédit, une 1664 comme on ne l'a jamais vue, et en mettant en scène la cuve cylindrique en inox habillée de cuivre qui attire l'attention et crée l'animation dans son établissement. Il bénéficie aussi d'une durée d'utilisation de la cuve une fois percée allongée à 31 jours contre 1 semaine en fût traditionnel ainsi que de la suppression de la manutention des fûts classiques.

Le consommateur est embarqué au plus près des salles de brassage, comme si la brasserie d'Obernai était transposée dans le point de vente. « *On retrouve le goût d'une bière fraîchement brassée, comme celles que nous dégustons directement depuis les cuves à la brasserie d'Obernai. Fabriquée selon la recette habituelle mais non pasteurisée et micro-filtrée, la 1664 Livrée Fraîche se caractérise par des notes aromatiques intenses de fruits (agrumes) et de malt* » explique Muriel Picot, Maître Brasseur chez Kronenbourg.

UNE PREMIERE EN FRANCE POUR UNE OFFRE INEDITE EN POINT DE VENTE

La volonté de Kronenbourg SAS à travers cette opération inédite est aussi de développer et de renouveler l'expérience consommateur en CHD. « *Le service à la pression dans un bar, une brasserie, un restaurant, un pub ou un établissement de nuit est la meilleure expérience bière que peut vivre un consommateur. Fort de cette conviction, Kronenbourg SAS s'engage toujours davantage avec la filière aval comme en témoignent quelques-unes de nos dernières initiatives majeures : le renouvellement cette année de la brasserie éphémère l'Atelier 1664 à Paris et à Lyon ; le Grimbergen Burning Bar à Lille ; ou l'ouverture du Tigre il y a un an à Strasbourg proposant des brassins non filtrés et non pasteurisés exclusifs conçus et finalisés sur place* » ajoute Thierry Caloin.

Une température de livraison maintenue à une température inférieure à 4°C de la brasserie au consommateur, pour une qualité optimale garantie

Livrer et proposer pour la première fois aux consommateurs une 1664, avec toute la fraîcheur qu'elle offre à sa sortie de cuve à Obernai, lorsque les Maîtres Brasseurs la goûtent, c'est désormais possible. Ceci grâce à une cuve spéciale réfrigérée qui permet de maintenir la bière à une température inférieure à 4°C tout au long de son parcours entre la brasserie et les points de ventes hors domicile.

Cette véritable prouesse technique a nécessité une année de développement : les cuves utilisées intègrent une double paroi. La paroi interne en inox renferme la poche remplie de bière. Autour de cette paroi, une couche d'isolation et une circulation d'eau glacée assurent le maintien de la température entre 2 et 4°C. La deuxième paroi, extérieure, est en cuivre pour un aspect esthétique irréprochable.

De plus, le recours à ce système de cuve permet de supprimer l'utilisation de CO₂ et donc tout risque d'oxydation de la bière.

Cette nouvelle bière 1664 Livrée Fraîche est déjà disponible dans deux premiers points de vente où s'est déroulée une période de test de 6 mois, à la Brasserie Barbès à Paris et au Baker Street à Vélizy.

« *Notre ambition est de continuer à nous développer en région parisienne et dans deux villes de province en 2020. Dès janvier 2020, des cuves seront installées à la brasserie Aux Trois Obus, porte de Saint-Cloud* » précise Thierry Caloin.

Une offre exclusive pour le point de vente et des conditions d'exploitation facilitées

- **Différenciation de l'établissement**

L'installation de la cuve cylindrique en cuivre dans l'établissement est une véritable expérience visuelle pour le consommateur, permettant de le plonger dans un univers de brasserie.

Le point de vente se démarque également de ses concurrents avec cette offre unique (la cuve) et un liquide inédit, 1664 Livrée Fraîche, non disponible en fût.

« Proposer des produits exclusifs et de qualité est indispensable pour nous permettre de nous différencier des autres points de vente. En faisant cela, nous répondons aussi aux attentes des consommateurs de plus en plus curieux et avides de découvertes. La théâtralisation de la cuve habillée de cuivre crée aussi une certaine ambiance qui plaît et attire en évoquant les salles de brassage », explique Jean Vedreine, propriétaire de la Brasserie Barbès

- **Allongement significatif de la durée d'utilisation de la cuve une fois percée**

L'expérience de dégustation reste optimale pendant 31 jours une fois que la cuve est mise en perce contre une 1 semaine en fût traditionnel.

- **Moins de manutention**

L'usage de la cuve supprime toute manipulation de fûts unitaires. L'installation est approvisionnée par l'intermédiaire de canalisations connectées à une cuve de même type installée sur les camions de livraison. Dans le cas de la Brasserie Barbès, la distribution est effectuée par les établissements Tafanel, 1^{er} distributeur de boissons d'Île de France.

Brasserie Barbès : lieu de lancement de la 1664 Livrée Fraîche

Entre Montmartre et le quartier branché de SoPi (South Pigalle), la Brasserie Barbès multiplie les ambiances sur ses 4 étages dans une très belle déco industrielle : restaurant, bar, patio, dancing, rooftop...

La bière accompagne la cuisine « de type brasserie française de qualité supérieure » : épaule d'agneau confite, salade de poulet mariné ou encore cheeseburger.

L'établissement accueille tous les jours de 8h à 2h.

Prix de vente conseillé de la 1664 Livrée Fraîche sur place : 4 euros le demi



L'EXPERIENCE INEDITE D'UNE BIERE DEGUSTEE COMME A LA BRASSERIE, A SA SORTIE DE CUVE

Grâce à cette cuve à la technique de pointe, le consommateur est embarqué au plus près des salles de brassage, comme si la brasserie d'Obernai était transposée dans le point de vente. Son verre en main, il se glisse dans la peau du Maître Brasseur et déguste une 1664 fraîche, non pasteurisée et micro-filtrée qui semble directement tirée de la cuve de brassage.

La 1664 Blonde, aux arômes intenses de fruits et de malt, comme on ne l'a jamais bue

Cet acheminement à une fraîcheur constante permet de proposer au consommateur une 1664 Blonde, la 1664 Livrée Fraîche, comme on ne l'a jamais bue : fabriquée selon la recette habituelle mais non pasteurisée et micro-filtrée.



« Moelleuse et complexe, cette bière riche en houblon se caractérise par des notes aromatiques intenses de fruits (agrumes) et de malt. On retrouve le goût d'une bière fraîchement brassée, comme celles que nous dégustons directement depuis les cuves à la brasserie d'Obernai » explique Muriel Picot, Maître Brasseur chez Kronenbourg.

Le goût d'une 1664 fraîchement brassée

A l'œil : Une couleur jaune d'or intense et brillante.

Au nez : Une dominance d'odeur de houblon floral et fruité (agrumes), avec des notes de malt.

En bouche : Une pétillance fine, avec une dominance de houblon floral et fruité (agrumes) ainsi que des notes de malt. Une amertume généreuse avec un équilibre entre les saveurs sucrées et acides.

Mise en place de plusieurs supports de visibilité

Un ensemble de signalétiques permet d'informer sur l'existence du produit et de communiquer des éléments informatifs comme la date de percée de la cuve.

3 espaces porteront ces supports :

- Tirage pression : macaron et ardoise



- Tables : chevalets



- Cuves : panneaux en ardoise



KRONENBOURG, BRASSEUR FRANÇAIS DEPUIS PLUS DE 350 ANS

Filiale française du Groupe Carlsberg depuis 2008 et brasseur en Alsace depuis 1664, Kronenbourg est le premier brasseur français.

Nous produisons 700 millions de litres de bière par an dans la plus grande brasserie de France à Obernai (Bas-Rhin) et détenons 30 % du marché à travers un portefeuille de marques diversifiées : Kronenbourg (le grand nom de la bière en France), 1664 (la bière française la plus vendue dans le monde), Grimbergen (la bière de dégustation la plus demandée), Carlsberg (la grande marque internationale), Skøll Tuborg (la nouvelle bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit), ...

Kronenbourg, c'est plus de 1000 passionnés de la bière. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte de plus de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

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

CONTACTS PRESSE



KRONENBOURG

Philippe COLLINET
03 88 27 45 37
philippe.collinet@kronenbourg.com

IMAGE ET ENTREPRISE

Jean-Pierre TUIL
06 81 47 12 48
jptuil@orange.fr

SUIVEZ-NOUS

www.kronenbourg.com
 www.facebook.com/Kronenbourg.sas
 https://twitter.com/kronenbourg_sas