

Gallia poursuit son rêve et ouvre sa seconde brasserie  
à Sucy-en-Brie en Île-de-France

## **UNE BIG BRASSERIE POUR DE BIG AMBITIONS**

DEVENIR LA RÉFÉRENCE DE LA CRAFT À LA FRANÇAISE !

10 ans après la création de la brasserie par Jacques Ferté et Guillaume Roy, Gallia se dote d'un nouveau site de production à Sucy-en-Brie (Val-de-Marne). Un projet né du partenariat signé avec HEINEKEN France 18 mois plus tôt et pour lequel l'entreprise s'était engagée à construire cette seconde brasserie pour Gallia. Le site de Sucy vient en complément de la brasserie historique de Pantin qui reste le laboratoire de créativité où continueront d'être pensées et brassées toutes les nouvelles recettes de la marque.

L'ambition ? Multiplier par 5 la capacité de production de Gallia et démocratiser ainsi la bière craft à la française pour en faire la marque de référence des consommateurs en quête d'authenticité et de créativité.

Dans l'ADN local de Gallia, cette nouvelle brasserie a été pensée dans une logique de qualité et de responsabilité, en privilégiant notamment des approvisionnements en malts locaux à Haute Valeur Environnementale.

## **GALLIA**

C'est l'histoire d'une aventure humaine initiée par ses co-fondateurs Jacques Ferté et Guillaume Roy, guidés par leur passion pour la bière craft. Cette équipe de fous de bière, stimulée par la créativité de son maître brasseur Rémy, explore toutes les directions, sans s'imposer de limites, pour imaginer des bières différentes, de caractère, en accordant toujours plus de place à la nature, à la richesse des terroirs français et au monde du vin dans leurs créations.

## **UNE PHILOSOPHIE**

***Bousculer les codes et insuffler un vent nouveau de créativité à l'univers de la bière en France***

En seulement 11 ans, la petite brasserie francilienne, née avec l'ambition de « redonner leur bière aux Parisiens », s'est fortement développée en se positionnant sur le mouvement des crafts modernes, dont l'engouement ne se dément pas depuis 10 ans dans le monde entier, porté par la créativité des brasseurs et l'intérêt du public pour ces propositions rupturistes aux origines variées. Créative et disruptive, Gallia parvient à renouveler l'image des bières traditionnelles et faire découvrir leurs innombrables palettes de goûts.

L'ouverture de cette seconde brasserie à Sucy-en-Brie est une nouvelle étape dans l'évolution de Gallia, qui va lui permettre de multiplier par 5 sa capacité de production annuelle et de créer 12 emplois en 2021. Une accélération nécessaire pour répondre à la demande croissante et séduire de nouveaux publics.

*« Cette seconde brasserie, c'est vraiment le prolongement de notre rêve, la suite de notre histoire ! Notre brasserie historique de Pantin avait atteint ses limites d'espace et donc de capacité de production pour satisfaire tous les amateurs de nos bières. Nous sommes très reconnaissants à HEINEKEN d'avoir tenu ses engagements, malgré les circonstances COVID-19 qui nous touchent très directement, comme tous les brasseurs. Aujourd'hui, avec nos deux brasseries, nous allons pouvoir satisfaire de plus en plus de fans de bières dans cette folle aventure gustative et faire découvrir à tout l'hexagone les multiples visages de nos bières craft à la française. »* **Jacques FERTE – Co-Fondateur de Gallia**

Qui dit nouveau site signifie aussi davantage d'espace disponible au sein de la brasserie historique de Pantin : un plus grand terrain de jeu pour continuer à innover, explorer de nouvelles recettes, proposer des références de bières éphémères, sauvages, audacieuses... En somme, expérimenter pour surprendre encore et toujours !

*« C'est une nouvelle aventure entrepreneuriale très excitante, et tout à fait en ligne avec notre ADN. Notre histoire est intimement liée à Paris et sa région. Nous sommes une marque locale qui veut faire découvrir ses pépites à tout le pays, et il était très important pour nous de rester fidèles à notre ancrage francilien et à nos racines. Le choix de Sucy-en-Brie est apparu comme une évidence : proche de Pantin et de Paris, idéal pour nos équipes et pour faciliter les aspects logistiques. »* **Guillaume ROY – Co-Fondateur de Gallia**

## **Le fruit d'un partenariat noué avec HEINEKEN FRANCE autour d'une passion commune pour la bière craft**

Ce projet de brasserie prend vie aujourd'hui grâce au soutien d'HEINEKEN, à la suite du partenariat avec Gallia initié en septembre 2019 autour d'une conviction commune : la créativité et la diversité de la scène craft sera au cœur de l'avenir de la bière hexagonale. Outre le soutien financier, les équipes HEINEKEN ont apporté tout leur savoir-faire de grand brasseur, leur expertise technique et technologique pour permettre à Gallia de produire leurs bières à grande échelle, tout en garantissant le même niveau de qualité, afin de les accompagner dans leur rêve : gagner le cœur des amateurs de bières partout en France !

## **L'AVENTURE GALLIA, LA PETITE BIÈRE DEVENUE GRANDE**

**1890** : Naissance de la mythique brasserie parisienne Gallia dans le cœur de Paris. Sa bière a longtemps été servie dans les bistrotts et brasseries de la capitale jusqu'aux années 1960.

**2010** : Reprise de l'enseigne Gallia par deux jeunes entrepreneurs de Pantin, Guillaume Roy et Jacques Ferté, avec le soutien appuyé des anciens propriétaires.

**2015** : Installation de Gallia à Pantin, où est créée leur première brasserie.

**2016** : Arrivée de Rémy Maurin, brasseur autodidacte, au sein de l'équipe Gallia. Rapidement, son travail apporte beaucoup de créativité aux recettes de la marque et suscite la curiosité des amateurs.

**2017** : Ouverture du bar Gallia, qui devient un emblème du nouveau dynamisme pantinois.

**2019** : HEINEKEN France prend une participation minoritaire dans l'entreprise Gallia pour soutenir son fort développement et l'émergence de la bière Craft à la française.

**2021** : Inauguration de la seconde brasserie Gallia à Sucy-en-Brie (Val-de-Marne).

*« Depuis quelques jours, l'aventure Gallia à Sucy-en-Brie prend vie. Nous sommes en train de réaliser nos premiers embouteillages et avons hâte que les bières « made in Sucy » soient savourées par les aficionados de la marque et, on l'espère, par de nouveaux adeptes. Ici, nous allons brasser les principales références de la gamme Gallia avec trois mots d'ordre : créativité, qualité et responsabilité. Nous privilégions un approvisionnement local en utilisant, dans la mesure du possible, des malts d'orge certifiés HVE3 provenant d'agriculteurs et de fournisseurs situés dans un rayon de 100 km autour de la brasserie ! »*

**Bastien RANÇON – Directeur de la brasserie de Sucy-en-Brie**

## **QUELQUES CHIFFRES**

- Bâtiment de 6 000m<sup>2</sup> sur un terrain 11 000m<sup>2</sup>
- Une multiplication par 5 de la capacité de production pour une production annuelle de 40 000 hl de bières Gallia
- Production de futs 30L et de bouteilles (en verre perdu) 33cl
- 12 collaborateurs d'ici fin 2021
- Une priorité donnée à l'approvisionnement local avec des malts d'orge certifiés HVE3, issus de fermes et de fournisseurs situés autour de la brasserie (100km). Filière développée spécifiquement par les Malteries Soufflet.

## **CONTACTS PRESSE**

[presse@galliaparis.com](mailto:presse@galliaparis.com)

Salomé Blum-Aferiat / 01 56 03 12 78

Cécile Pochard / 06 26 39 83 72