

Partie 2. Le concept I.B.U

Partie 3. Qui sommes-nous?

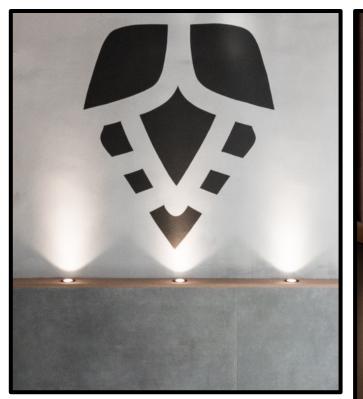


Imaginé par le cabinet d'architecte Lobjoy & Delcroix, le nouveau concept bar I.B.U du 144 Rue Oberkampf accueille ses clients dans un écrin à la fois prestigieux et convivial. À la hauteur des bières d'exception qui y sont proposées!

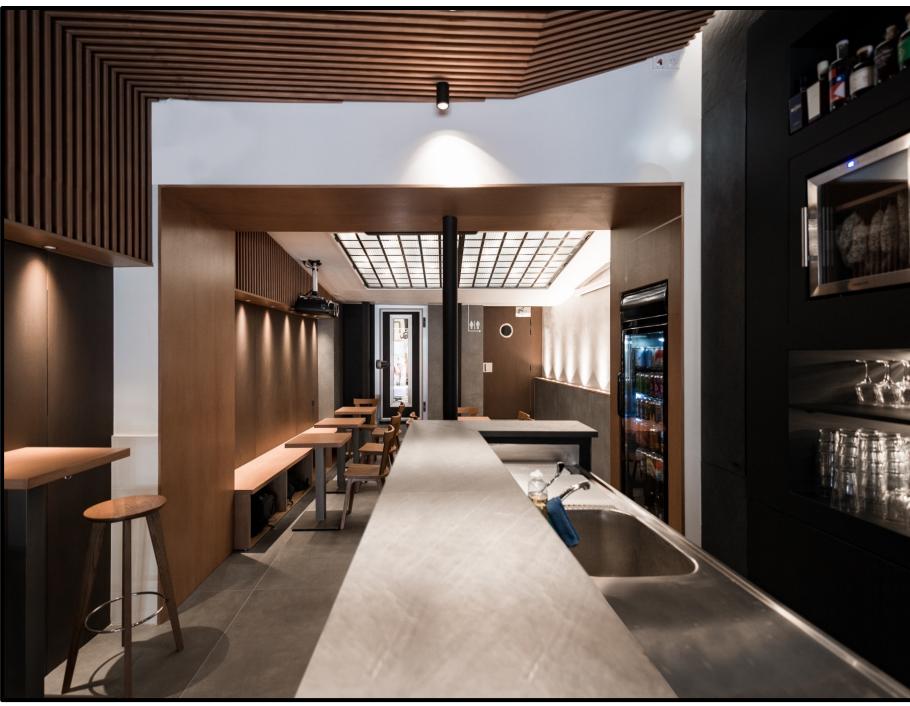












Partie 2. Le concept I.B.U

Partie 3. Qui sommes-nous?

Un concept bar et une cave dédié à la bière artisanale et au vin naturel...

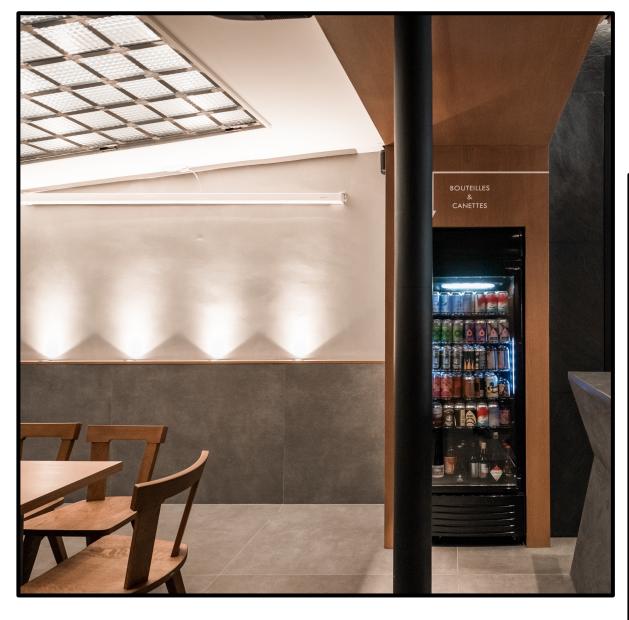


Comme dans le premier bar I.BU. ouvert en 2018, toutes nos bières sont stockées en chambre froide pour garantir la meilleure conservation des produits et donc une expérience gustative optimale.

Une gamme pression de 15 bières de brasseries indépendantes en rotation constante, entre produits locaux, découvertes hexagonales et pépites du monde minutieusement sélectionnés par I.B.U.

Le tout à des prix toujours plus que raisonnables (à partir de 6,50€ la pinte)!





Un espace cave avec une trentaine de références rares en bouteille et can pour compléter la gamme pression. Un staff dédié et passionné qui vous guidera dans vos choix, et vous permettra d'enrichir votre culture bière tout en s'assurant que votre expérience soit mémorable.



Le système **Growler** intégré au tirage pression permet d'emporter de la bière pression chez soi dans des bouteilles consignées de format 1L.

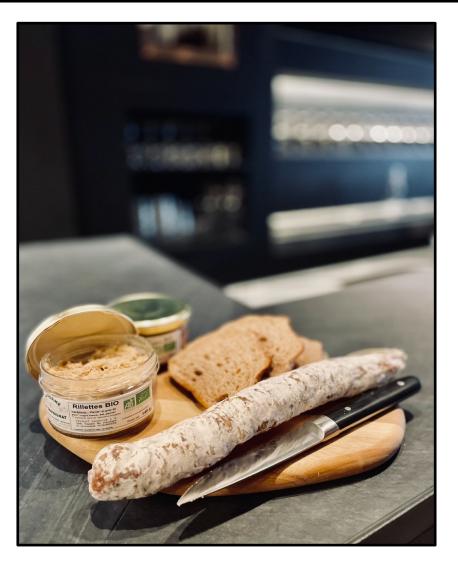
Économique, écologique et convivial, le **Growler** préfigure le futur de la consommation à domicile.





Nouveauté : du vin naturel est désormais proposé en pression, ce qui permet de réduire de diminuer les déchets et de valoriser au mieux des produits distribués en circuit-court.

... mais aussi à d'autres produits artisanaux de qualité supérieure, à des prix toujours accessibles



De la charcuterie d'Auvergne sourcée en « direct producteur »

De 7,5 à 8,5€ l'unité (saucissons et terrines)



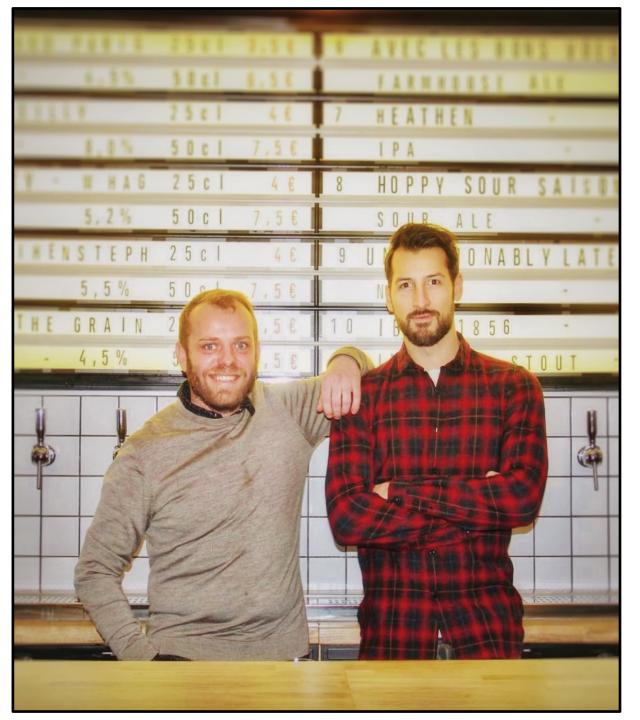
Des fromages d'Auvergne en « direct producteur » vendus au poids. Dès 3,5€ la portion de 100g.

Des Spiritueux français et softs artisanaux.



Partie 2. Le concept I.B.U

Partie 3. Qui sommes-nous?



Olivier & Kevin

2 amis reconvertis en 2018

Olivier Deval, ex Directeur du e-commerce pour un opérateur téléphonique de renom.

Kevin Lieurade, ex Responsable Trade Marketing pour un brasseur industriel mondialement connu.

Passionnés par le mouvement des bières artisanales, motivés par l'envie de participer à la révolution de la bière et de démocratiser la « craft » en la rendant accessible à tous, nous avons lancé un premier bar I.B.U en août 2018.

Fin 2020, nous avons créé un webshop pour répondre au mieux à la demande de nos clients.

Enfin, à l'été 2021, nous présentons notre nouveau projet avec l'ouverture de notre deuxième bar, au 144 Rue Oberkampf, qui laisse toujours plus de place à notre produit star, la bière.





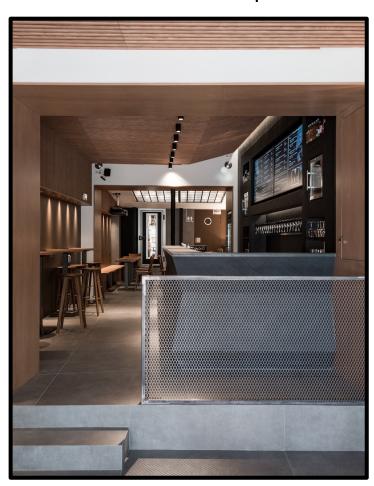
Ouverture
I.B.U Petites Ecuries



Lancement webshop www.ibu.paris



Ouverture I.B.U Oberkampf



Partie 2. Le concept I.B.U

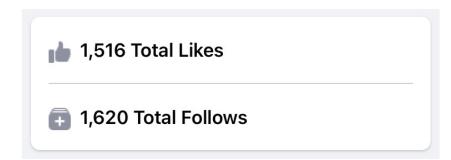
Partie 3. Qui sommes-nous?

Une communauté fidèle...et de plus en plus nombreuse !



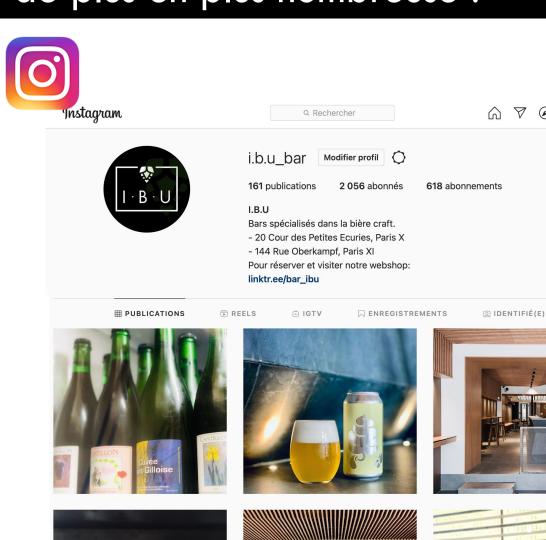


Edit Shop Now



I.B.U

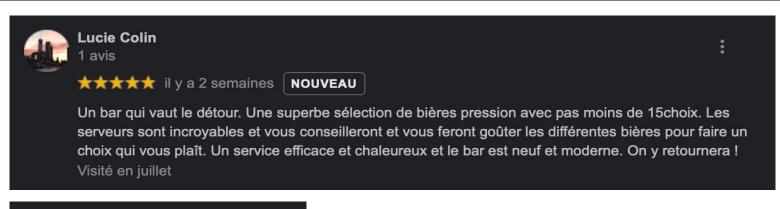
@I.B.U.BAR.PARIS · Beer Bar







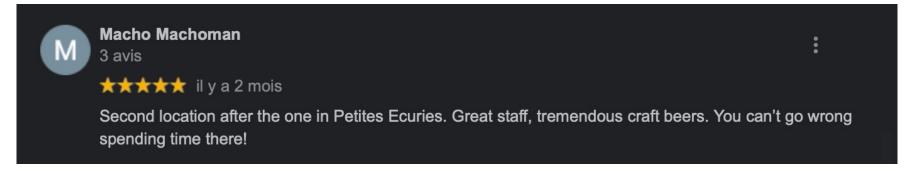
Des clients séduits dès leur première visite

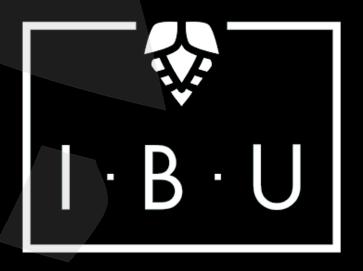












144 RUE OBERKAMPF - 75011 - PARIS 20 COUR DES PETITES ECURIES - 75010 - PARIS

> bar@independentbrewsunited.fr Olivier Deval - 06.62.17.85.91 Kevin Lieurade - 06.71.40.80.18