

UN NOUVEL OUTIL

# BRASSERIE perle BIERGARTEN

OUVERTURE  
PRINTEMPS 2023

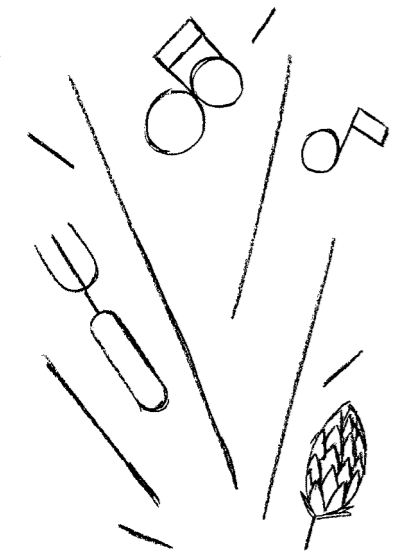


L'ÉQUIPE AU COMPLET, EN 2021.

« Après huit ans passés à la Meinau, nous avons envie de renouer avec l'esprit brasserie déjà bien présent dans l'ADN de Perle : montrer notre métier dans un lieu adapté, partager notre savoir-faire, concevoir un outil à dimension humaine, boire une bière au pied des arbres... La bière, c'est quoi sinon le partage ? »

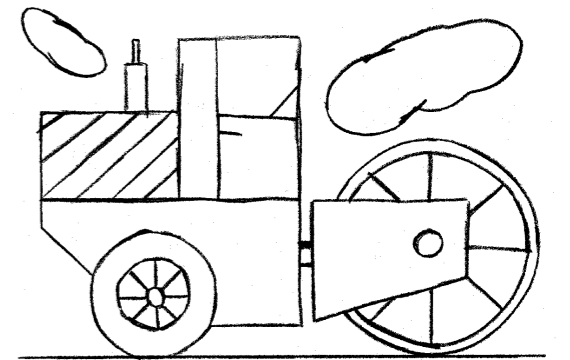
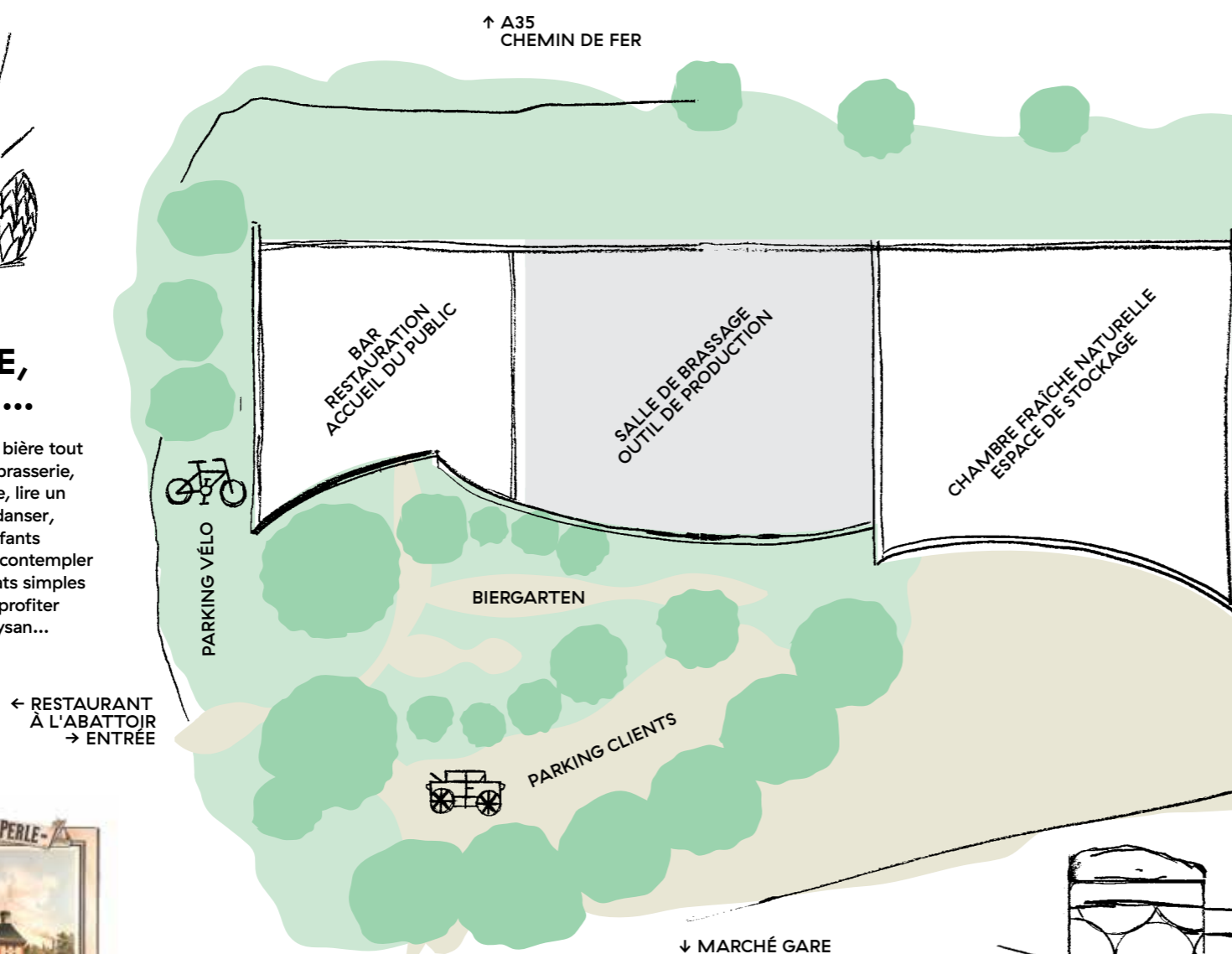
CHRISTIAN ARTZNER & ANNE ZANGER

UN NOUVEAU LIEU DE VIE



## UNE BRASSERIE, MAIS PAS QUE...

Chez Perle, on pourra : goûter la bière tout juste sortie des cuves, visiter la brasserie, boire un café, rencontrer l'équipe, lire un livre, travailler, voir un concert, danser, acheter des bières, laisser les enfants gambader, profiter d'un DJ set, contempler une exposition, déguster des plats simples ou concoctés par des chef-fe-s, profiter ponctuellement d'un marché paysan...



## DES PIERRES ET BIÈRES À L'ÉDIFICE

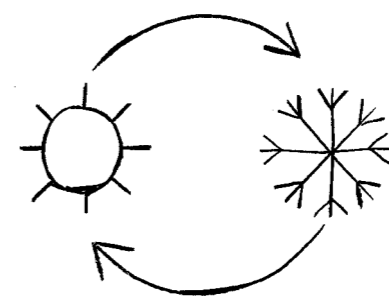
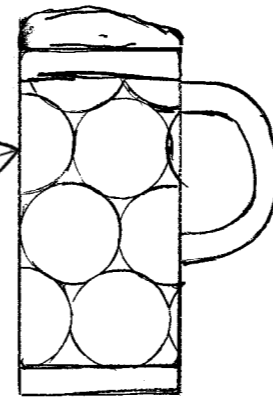
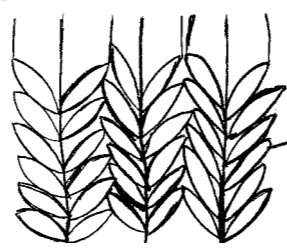
6 temps forts du chantier (le terrassement, le dallage, la charpente, la salle de brassage, les flux, et enfin, l'architecture) accompagnés par la sortie de bières fabriquées pour l'occasion et une mise en lumière successive des artisans et partenaires associés au projet.

L'idée ? Perle, le Biergarten, c'est avant tout de l'humain... et de la bière.



## UN RETOUR AUX SOURCES

À l'origine, en 1882, l'arrière-arrière-grand-père de Christian Artzner créait La Perle à Strasbourg. Il y avait là tout l'esprit de la brasserie urbaine qui fleurit aujourd'hui... Le circuit-court avant même qu'il ne soit à la mode. La bière, fraîchement sortie de la brasserie, se buvait autour des tables houblonnées du centre-ville. Cette nouvelle brasserie, alsacienne, artisanale et ouverte au public, c'est tout ce que Christian Artzner et Anne Zanger désiraient pour Perle et qui se formalise aujourd'hui. Une suite logique au développement de Perle, à partager avec le public. Tout simplement.



## UN OUTIL DE TRAVAIL VERTUEUX

Depuis 25 ans, Christian Artzner parfait ses connaissances : il a fait ses armes à Edimbourg, en Belgique, en Bavière, dans les Alpes, en Afrique, aux États-Unis. Un parcours ancré à la culture de la bière qui pose les jalons de la renaissance de la brasserie familiale en 2009. La bonne recette, les bonnes levures, les bonnes conditions, le bon agencement pour un confort de travail total... il n'a jamais cessé de chercher des informations pour imaginer un outil de travail exigeant et exemplaire connecté au terroir, à la nature, au geste et au regard des brasseurs... et au goût ! Des cuves, aux matériaux, en passant par la redistribution des fluides, il n'a rien laissé au hasard.

## UN BÂTIMENT PASSIF

Toute cette technique, il a fallu l'abriter dans un bâtiment qui reflète l'attention et les valeurs de la Perle. C'est Christophe Köppel architecte et paysagiste, qui a imaginé ce bâtiment sobre, fonctionnel et passif qui dépasse largement les standards BBC. Biomatériaux pour l'isolation, mélèze des Vosges pour la façade, chambre fraîche naturelle, chaleur générée par la fabrication venant chauffer le bâtiment, jardin arboré et ombragé...

+D'INFOS :  
[WWW.BIERE-PERLE.COM](http://WWW.BIERE-PERLE.COM)