

SOIF DE VIVRE  
**rega.**



**SOIF  
DE  
CRAFTS**



@groupe.rega



<https://groupe-rega.com/>



grouperega

Twistez vos papilles avec notre  
sélection de bières crafts



PLUS QU'UNE BIÈRE, UNE PASSION

# CRAFT BEER



## L'HISTOIRE

Apparues aux états-unis, le succès est immédiat. C'est en 1920 à l'époque de la prohibition que les brasseries artisanales émergent, l'industrialisation et les guerres ont fait ralentir ce mouvement, ce n'est qu'en 1970 qu'elles reviennent sur le devant de la scène et la bière artisanale y trouve donc son origine. Le terme micro brasserie apparaît et la réinterprétation des styles anciens émerge. Ces nouvelles entreprises innovantes ont fleuri comme des plants de houblon au soleil.

## DEFINITION DE LA CRAFT BEER EN FRANCE

En France, il existe une définition de la bière artisanale provenant du droit fiscal. Elle est qualifiée comme artisanale si :

- Production annuelle moins de 200 000 hectolitres de bière
- Elle est juridiquement et économiquement indépendante de toute autre brasserie
- Elle utilise des installations physiquement distinctes de celles de toute autre brasserie
- Elle ne produit pas sous licence



## UNE CROISSANCE INSOLENTE

Devenue une boisson branchée, la vente de bière artisanale bat des records de croissance. La bière artisanale représente 8% de la consommation de bière, une croissance exponentielle quand la bière industrielle perd 1% tous les ans.

Aujourd'hui avec ses 2630 brasseries artisanales il y a une bière qui correspond à chacun, il y en a pour tous les goûts.

L'époque où nous devons choisir entre une blonde ou une ambrée est révolue. La bière artisanale fait son apparition et révolutionne le marché de la bière. Une croissance à deux chiffres, des modes de consommation différents, du design et des associations gustatives détonantes. La renaissance de la bière ouvre le champ à l'expérimentation et à l'originalité.

ELLES METTENT LA PRESSION

# CRAFT BEER

LES "BEER GEEKS"



Aujourd'hui, nous assistons à une vraie révolution du palais et la boisson alcoolisée préférée des français est ?? la bière qui ravie la première place. C'est devenue une réelle culture. Le palais s'est développé et affiné acceptant l'amertume et le houblon.

Dans la bière 4 ingrédients de base ; l'eau, le malt, les levures et les houblons. Il n'y a plus qu'à ajouter un peu de terroir et de local pour créer une craft beer. Santé !

## LES MEILLEURES BRASSERIES RÉGIONALES



60 Millions de consommateurs. Hors-Série N°1385 - août/septembre 2022



# BRASSERIE GALIBOT

Micro-brasserie artisanale installée sur les anciennes terres de l'industrie minière du Nord-Est de la France, à Forbach ( au carrefour de Nancy, Metz, Strasbourg, Luxembourg, Sarrebruck ) spécialisée dans les bières de fermentation basse et les Lagers. Les bières **GALIBOT** sont authentiques, fraîches comme l'ombrage de nos forêts, riches comme l'est notre sol, et, voisinage oblige, dotées d'un soupçon de caractère allemand.



La brasserie **SAINTE CRU** est fondée officiellement en 2012 à Sainte Croix en Plaine.

En 2013, elle prend possession de ses nouveaux locaux à Colmar. L'idée du dopage aux houblons s'y révèle d'une incroyable efficacité, enflant une gamme de bières construites sans compromis. 5500 hl ont été brassés en 2022 avec une capacité de production qui peut aller jusqu'à 7000 hl.



La philosophie porcine est née en Lorraine, chez les «Gros». Chez eux, tout le monde est «gros» et nul besoin d'être physiquement imposant pour être «gros» dans l'esprit. La philosophie porcine reflète surtout les traits de caractère des goretts, à la fois joviaux, épicuriens, aussi prompts à faire la chouille qu'à déguster une mousse dans les règles de l'art. **THE PIGGY BREWING** a la volonté de ne pas se prendre au sérieux même si elle n'empêche en rien de savoir s'affirmer.



## Brasserie du pays des lacs

Vincent Chapusot et sa femme Séverine se sont lancés pleinement dans l'activité brassicole en 2016 en créant la Brasserie du PAYS DES LACS. Un houblon alsacien, un malt de Nogent-sur-Marne, le tout brassé dans des cuves de 1 000 litres made in France. Une véritable brasserie artisanale et locale.



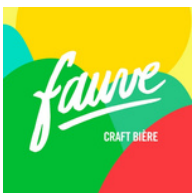
En août 2009, Christian perce le premier fût de la nouvelle **PERLE**, une Pils inspirée par la recette originale, et la magie reprend ! « La chance de Perle, c'est d'avoir disparu sans altérer sa belle image. Ce patrimoine est resté intact dans les mémoires, auréolé d'une vraie légitimité régionale », explique le brasseur.

Une unité de production moderne ouvre en 2015 à Strasbourg, dans le quartier de la Meinau. L'équipe grandit, avec 8 personnes dont 3 brasseurs. Tous gardent intacts cet esprit familial et artisanal et le goût pour l'innovation et la qualité.



La **BRASSERIE CLEMERY** naît d'une idée lancée au coin d'une table lors d'un apéro d'été

La Brasserie de Clémery s'inspire tout à la fois des traditions brassicoles allemandes et de la révolution organoleptique du mouvement de la brasserie artisanale. Les recettes de la gamme permanente sont ainsi brassées sans sucres ajoutés et 100% pur malt d'orge.



Pas de gamme chez **FAUVE**: ils brassent des bières éphémères toujours plus exubérantes, aromatiques et originales ! Variations d'IPA, gros Imperial Stouts bien gourmands ou bières aux fruits, tout le monde y trouve son compte !

Toutes les étiquettes sont illustrées par des artistes différents, qui apportent à chaque fois leur univers et leur singularité



Une vieille dame aux allures de sorcière qui habitait "rue du Diable" à Moussey – dans la Principauté de Salm – concoctait des potions à base de plantes pour les hommes et les animaux. Elle se lia d'amitié avec le **SORCIER** et lui confia ses secrets. Par la suite, d'autres traditions venues de contrées lointaines ont inspiré le sorcier, lui permettant d'invoquer les esprits. Maintenant...laissez vous ensorceler



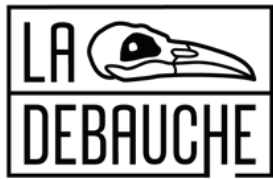
Born in the street raised by the brique **BRIQUE HOUSE** est une brasserie du Nord, fière de son fief, ils créent des bières sauvages électriques qui défient les lois de la tradition. La rue comme observatoire la brasserie comme exutoire, les créations sont toujours explosives.





Amis et amateurs de bières de longue date, Aerofab est une micro-brasserie ayant acquis ses propres cuves en 2019. Ils accueillent également à Sautron la brasserie La Hulotte qui réalise des ateliers de brassage de bière.

Ainsi une grande variété de bières artisanales sont brassées en variant les styles et les arômes.



Créée en juillet 2013, la brasserie **LA DEBAUCHE**, située à Angoulême, est avant tout l'histoire d'un couple de passionnés de bière et de graphisme. Ce ne sont pas moins de 10 000 hectolitres de bières qui sont brassés chaque année et plus de 200 recettes différentes depuis sa création.

Forte d'une gamme de bières étoffée et qualitative, La Débauche mise aussi sur un packaging élaboré, où chaque étiquette est un bijou graphique. La brasserie exporte ses bières dans une douzaine de pays.



Fondée dans le Tarn-et-Garonne, à Montauban par David Garrigues. **IRON BREWERY** devient rapidement un incontournable dans le paysage de la bière artisanale française. Le succès de cette brasserie est sans appel et tient du simple fait de ne pas avoir de limites. C'est ce qui explique la grande variété de recettes que la brasserie a pu mettre au point. Une grande partie des brassins est unique, on peut vous garantir que vous ne les trouverez pas ailleurs.



Il y a environ une quarantaine d'années, une mystérieuse bête terrorisait la population du massif des Vosges. Un prédateur féroce sévissait dans la région et de nombreux animaux étaient attaqués chaque nuit. Malgré plusieurs battues, l'animal resta introuvable et la psychose s'installa dans les villages.

De nos jours, le mystère reste entier autour de cette créature énigmatique baptisée : **LA BÊTE DES VOSGES** !

Bière ambrée de caractère qui saura séduire grâce à son intensité en bouche et ses notes de caramel.



Bendorf est une microbrasserie implantée dans le quartier de Neudorf à Strasbourg créée en 2013 par Benjamin Pastwa.

Retrouvez une grande diversité de bières ; bières houblonnées, fermentation haute, basse ou mixte, bière acide, avec des fruits, vieillissement en barrique, de 0,9% à 16%...

Notre démarche se veut qualitative et durable c'est pourquoi toutes nos matières premières sont certifiées biologique et en grande partie locales.



La Brasserie Effet Papillon a vu le jour en juillet 2017 à Bordeaux-Mérignac. Les bières brassées sont originales et équilibrées. Ils proposent également une gamme de bières vieilles en barrique.

Artisan brasseur, les recettes sont soignées et l'univers graphique est poussé.



Funky Fluid est l'une des plus grosses brasseries polonaises existante basée à Varsovie. Depuis plusieurs années, l'objectif est de créer des bières simples, traditionnelles, innovantes et modernes tout en adaptant sans cesse les recettes afin de s'approcher le plus possible de la bière parfaite.

Véritable passionnés de craft, les brasseurs touchent à tous les styles : berliner weiss, stout, apa, ipa, sour, pale ale...



LE MONDE DE LA BIÈRE AVAIT BESOIN D'UN BON COUP DE PRESSION



La D'TITE  
MAIZ<sup>®</sup>

Deux amis se sont associés autour d'une passion commune ; la fabrication de la bière. Ils se sont lancés en 2015 et ont investi le Nord de Tour à Notre-Dame-d'Oé dans des locaux de 850M2 en 2017, c'est ici que les bières de la La P'tite Maiz prennent vie. Des bières originales et de qualité avec des partenariats pour toujours plus de créativité.



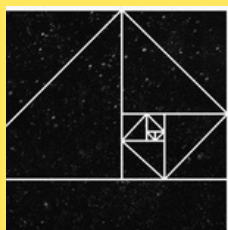
LES INTENABLES  
• CRAFT BEER •

Bières crafts made in Alsace. C'est l'histoire de 5 Intenables qui ne savaient pas quoi faire de leur hyperactivité, résultat ça a donné une microbrasserie. Les valeurs de la brasseries sont simples ; Zéro arômes artificiels, zéro colorants ! Bottes de menthe, écorces d'oranges, gingembre frais, purée de framboises... La team Intenables va même parfois cueillir elle même ses fruits !



LA SUPERBE BREW  
CO.

Crée en 2016 à Biarritz, La Superbe est née d'une passion pour le homebrewing et de l'amour pour les jus hautement houblonnées. Inspirés et attirés dès l'origine par les brasseries New school, c'est vers les IPAs/DIPAs que La Superbe est spécialisée. Les premiers brassins de 500L ont été lancé dans la petite brasserie du Quartier de la Négresse à Biarritz en 2017. La brasserie biarrote y voit naître toutes les premières bouteilles de la gamme permanente. En 2018 ils ont créé la seconde brasserie; plus moderne ce qui leur permet de pousser plus loin les expérimentations avec des recettes éphémères.



La Brasserie Popihn située à Vaumort, au coeur de l'Yonne est l'une des plus grandes références de la scène brassicole française. La brasserie tient son nom de son fondateur, Arnaud Popihn. En 2017, Arnaud a un projet : Faire des bières qu'il aime boire, des bières houblonnées au fruité intense.

Dès 2017, la brasserie Popihn étonne avec sa bière bien houblonnée, parfaitement exécuté, aux arômes fruités et à l'amertume franche.

Ils enchainent les festivals, le succès se confirme, la réputation de Popihn était née. La brasserie se distingue surtout par son gout pour les nouvelles recettes. Ils étonnent par leur capacité à élaborer des brassins éphémères sans cesse renouvelés.

La brasserie Popihn est située à Vaumort, au cœur de l'Yonne à une vingtaine de kilomètre de la ville de Sens.



**TO BE CONTINUED...**