

Mai 2016



## L'OFFRE DE KRONENBOURG TIGRE BOCK SE DEVELOPPE EN CHR

**En exclusivité sur ce circuit :  
un format bouteille 27,5cl  
et une nouvelle recette : « La Brune »**



Sur le circuit de la consommation hors domicile, Kronenbourg entrait en 2015 dans la famille des « bières de caractère » avec Kronenbourg Tigre Bock à la pression. Appartenant à l'histoire de Kronenbourg, Kronenbourg Tigre Bock s'inscrit dans une longue tradition de goût. Il s'agit en effet de la réédition d'une marque née en 1922 qui deviendra Kronenbourg en 1947. Remise au goût du jour, aux reflets fauves, cette bière « fraîche au goût franc » a su convaincre les consommateurs avec 50 KHL commercialisés dans plus de 2500 points de vente en 2015\*, l'année de son lancement.

En 2016, Kronenbourg Tigre Bock va étendre sa présence dans de nouveaux points de vente et développer deux nouveautés. Côté contenant, une première bouteille « Kronenbourg Tigre Bock Blonde » 27,5cl vient compléter depuis mi-février l'offre « pression », uniquement disponible jusqu'à maintenant. Côté contenu, un liquide exclusif en CHD, « Kronenbourg Tigre Bock : La Brune », une bière fraîche au goût intense, accompagnera la « Blonde » déjà existante à partir du début du mois d'avril.

\*Source interne Kronenbourg SAS

## UNE BOUTEILLE 27,5 cl EXCLUSIVE A LA CONSOMMATION HORS DOMICILE UN LOOK VINTAGE POUR UNE GRIFFE DE CARACTERE



En consommation hors domicile, la bière en bouteille (PCC : petit contenant café) représente environ 7 % des ventes\*, le reste étant commercialisé à la pression. Sur ce circuit, Kronenbourg Tigre Bock complète ainsi son offre pression avec ce nouveau format, une bouteille au design vintage adaptée au caractère affirmé de cette bière.

L'univers graphique de Kronenbourg Tigre Bock, couleur « kraft », s'inspire du patrimoine historique Kronenbourg dans un esprit vintage. Le nom de la marque est surmonté du logo où les symboliques lions encadrent le blason Kronenbourg. La bouteille de bière blonde se distingue par la mention « fraîche au goût franc » inscrite en rouge. La bouteille de bière brune arbore pour sa part la mention « La Brune fraîche au goût intense », inscrite en blanc sur fond noir. Remix de l'univers visuel d'origine, le graphisme épuré et les couleurs franches apportent de la modernité en s'appuyant sur les codes du segment des bières de caractère. Les tonalités fauves, brunes, et un brin « sépia » sont rehaussées par le rouge, couleur phare de la marque.

## UNE NOUVELLE RECETTE EXCLUSIVE POUR LE CHR : « LA BRUNE » TOUTE LA SAVEUR D'UNE « BIERE FRAICHE AU GOUT INTENSE »

La nouvelle déclinaison de Kronenbourg Tigre Bock offre toute l'intensité d'une bière brune, très équilibrée, douce et riche en arômes de caramel et de réglisse.

**L'aspect :** une mousse de couleur écru, assez dense et crémeuse, avec de fines bulles, coiffe cette bière à la teinte brune, brillante, aux reflets rubis.

**Au Nez :** elle révèle des arômes intenses de caramel et de réglisse accompagnés de notes de miel, de café, de chocolat et de vin cuit.

**En Bouche :** elle se montre dense, très équilibrée, dotée d'une amertume fine et persistante. Une saveur intense de réglisse laisse ensuite place à la douceur des arômes de fruits macérés et de caramel brun, de cerise confite et de banane flambée. En arrière-goût, on retrouve une pointe d'amertume et des saveurs persistantes de caramel et de réglisse.

**Degré d'alcool :** 6,3 %

« **BLONDE** », toute la saveur d'une « bière fraîche au goût franc ».

**L'aspect :** Une mousse de couleur écru, assez dense et crémeuse, avec de fines bulles, coiffe cette bière à la teinte jaune d'or, brillante, aux reflets cuivrés.

**Au Nez :** elle révèle des arômes intenses et fruités (fruits macérés, banane, mirabelle), accompagnés de notes de malt et de houblon boisé.

**En Bouche :** les arômes s'intensifient, dominés par le malt, mêlant des notes fruitées (banane, fruits macérés), houblonnées et briochées. Une amertume assez prononcée et un bon équilibre entre les saveurs sucrées et l'acidité caractérisent cette bière dense et moelleuse. Portée par des bulles fines et piquantes, l'amertume se prolonge en fin de bouche soulignée par des arômes de fruits, d'alcool et de brioche.

**Degré d'alcool :** 5,5 %

Kronenbourg Tigre Bock se sert fraîche, à 6°C.

## LA « GRIFFE » KRONENBOURG TIGRE BOCK DEJA DANS PLUS DE 2500 ETABLISSEMENTS A TRAVERS L'HEXAGONE

Fraîchement brassée à Obernai, en Alsace, la bière Kronenbourg Tigre Bock proposée à la pression et maintenant en bouteille est disponible dans plus de 2500 bars, brasseries, hôtels et restaurants dans toute la France\* et prévoit d'arriver dans **250 points de vente supplémentaires en 2016** avec des ambitions fortes pour la marque dans ce réseau : **doubler ses volumes d'ici à 2020.**

Kronenbourg Tigre Bock appose aussi sa griffe sur le matériel de service, sous-bocks, plateaux, cavaliers de pompes, colonnes, et agrémente le décor grâce à des affiches vintage, des enseignes intérieures et extérieures, et autres accessoires de service mis à la disposition des points de vente.

**Disponible à la pression et en bouteille 27,5 cl dans les cafés, hôtels, restaurants à partir de mars dans les cafés, hôtels, restaurants**



### TIGRE-BOCK, ANCETRE DE LA BIÈRE KRONENBOURG...

Jusqu'au début des années 50, Kronenbourg s'appelait Tigre Bock.

**Dans les années 1920**, la famille Hatt, fondatrice des Brasseries Kronenbourg en 1664, souhaite consolider son implantation en Alsace. Elle possède de nombreux débits de boisson et rachète la renommée « Brasserie du Tigre » à Strasbourg. Le nom de cette brasserie inspire un des fils de la famille Hatt, qui l'utilise pour lancer la marque « Tigre Bock », une bière blonde de luxe que l'on ne trouve que dans les établissements hauts de gamme. C'est la première fois qu'une bière se distingue autrement que par le patronyme de son brasseur.

**En 1947**, Jérôme VI Hatt (6<sup>e</sup> à porter ce prénom), de retour des États-Unis, applique des idées neuves et propulse la brasserie de succès en succès. L'entreprise, ainsi que la bière "Tigre Bock", prennent le nom de Kronenbourg, du nom du quartier strasbourgeois Kronenbourg où est installée la brasserie, mais avec un "K" à la consonance plus germanique (allusion à la haute réputation de qualité des bières allemandes). Le nom devient une marque déposée le 15 septembre 1947



\*Source interne Kronenbourg SAS

#### **KRONENBOURG, BRASSEUR FRANÇAIS DEPUIS 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 exceptionnel : 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 1210 passionnés de la bière. Excellence Brassicole®, Innovation Partagée® et Responsabilité Solidaire® : c'est autour de ces 3 axes que notre entreprise, forte 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 SAS  
Philippe COLLINET  
Tél. : 03 88 27 45 37  
Philippe.collinet@kronenbourg.com

IMAGE ET ENTREPRISE  
Jean-Pierre TUIL – Laura BENECH  
Tél. : 01 42 61 51 64  
jptuil@orange.fr

www.kronenbourg.com  
 <https://www.facebook.com/Kronenbourg.SAS/>  
 [https://twitter.com/kronenbourg\\_sas](https://twitter.com/kronenbourg_sas)