

Mars 2017

**KRONENBOURG SAS
OUVRE UN ESPACE ÉPHÉMÈRE À PARIS
DEDIÉ À L'INNOVATION**

LE GIF

« Générateur d'idées fraîches »

#leGIF2017

Générer des idées audacieuses et nouvelles, tel sera le thème et le fil rouge du GIF, un espace éphémère que Kronenbourg SAS investira du mercredi 19 (11h – 20h30) au jeudi 20 avril (11h – 18h) au cœur de Paris. Ce rendez-vous exceptionnel, ouvert au grand public, invitera à découvrir comment le sens de l'innovation a permis à Kronenbourg SAS d'être aujourd'hui, plus de 350 ans après sa naissance, le premier brasseur français et de continuer à faire preuve d'initiatives novatrices.

Au programme : exposition, expériences de dégustation, ateliers découvertes et co-création en continu...

➔ **DEUX JOURS DE CHALLENGE D'INNOVATION**

Ce sera le centre névralgique du GIF : événement dans l'événement, ce marathon créatif se déroulera du mardi 18 au soir au jeudi 20 en soirée, dans une ambiance d'inventivité tous azimuts. Ce grand challenge de création collaborative traduit l'esprit d'innovation et de communication de Kronenbourg SAS, valeurs clés de l'entreprise.

Quatre défis à relever

Le top départ sera donné le mardi soir. Pendant trois heures, de 19h à 22h, 200 participants (inscrits sur réservation), regroupés en équipe et venus d'horizons différents (design, numérique, marketing, industrie, sociologie, écologie, distribution, presse ...), vont réfléchir sur quatre thématiques :



- Produire et consommer local pour soutenir les savoir-faire de proximité,
- Les lieux et modes de consommation de demain,
- L'éco- responsabilité partagée, autour du tri et du recyclage,
- Réinventer le mieux-vivre au quotidien grâce au digital.

S'inscrire : [Cliquez ici](#)

Quatre équipes lancées dans un marathon de l'innovation

Les quatre meilleures équipes sélectionnées pendant la première soirée développeront, pendant les deux jours suivants (les 19 et 20 avril), leur projet respectif et le présenteront devant un jury, présidé par Marc Vermeulen, PDG de Kronenbourg SAS, et constitué de personnalités indépendantes de Kronenbourg SAS issues du monde de l'entrepreneuriat, de la French Tech et de l'innovation. Le projet élu, « Prix du jury », bénéficiera dans un premier temps de l'aide d'un incubateur. S'il se révèle viable, il fera ensuite l'objet d'un mécénat assuré par Kronenbourg SAS.

Un « Prix du grand public » sera également décerné par le public présent lors de la soirée de présentation au Jury le jeudi 20 avril.

➔ UNE EXPOSITION : « LA SAGA DES INNOVATIONS KRONENBOURG SAS »

Un esprit pionnier aux multiples facettes

Il s'agira de la première exposition mettant en lumière toutes les facettes de l'esprit pionnier de Kronenbourg SAS. On découvrira ainsi :

- le **précurseur** (capsule dévissable, 1^{ère} boîte métal, pack carré ...),
- le **créateur** de nouveaux goûts alliant fraîcheur de la bière et notes fruitées originales (Grimbergen Fruits des bois, 1664 Mûre-Myrtille, ...),
- le **développeur** du marché des bières sans alcool (Kronenbourg Pur Malt, 1664 sans alcool, Tourtel Twist),
- l'**initiateur** de solutions techniques pour parfaire le service de la bière pression hors domicile (Python Premium, Draught Master, ...)
- ou encore le **porteur** de projets futuristes, comme la Green Fiber Bottle, une bouteille de bière en bois 100 % recyclable.

Page Facebook du Gif : [Cliquez ici](#)

Une muséographie d'avant-garde

L'ensemble des initiatives innovantes marquantes de ces dernières décennies seront révélées à travers une muséographie innovante et avant-gardiste. On y remontera de manière inédite le fil des innovations de Kronenbourg SAS jusqu'à aujourd'hui, avec également un petit saut dans le futur. Qu'elles aient marqué leur époque, ou aient connu un succès plus éphémère, toutes ces inventions témoignent d'une créativité sans cesse renouvelée et ont fait de Kronenbourg SAS un lanceur de tendances, anticipant les modes de consommation et les goûts des consommateurs.

KRONENBOURG, DEPUIS TOUJOURS ACTEUR MAJEUR DE L'INNOVATION DU MARCHÉ DE LA BIÈRE EN FRANCE

La « Saga des innovations Kronenbourg SAS » mettra un coup de projecteur sur des inventions qui ont marqué le marché de la bière ces dernières décennies jusqu'à aujourd'hui. Parmi ces créations majeures, citons par exemple la Kronenbourg en bouteille Steinie en 1948 qui inaugure l'ère de la bière individuelle, le 1er pack introduit par Kronenbourg en grande distribution en 1963, ou encore Tourtel Twist qui crée en 2015 un nouveau marché, celui des bières aromatisées sans alcool 0,0°.

1948 - Lancement de la Kronenbourg en bouteille Steinie, un modèle au col arrondi venu des Etats-Unis qui va devenir emblématique de la marque, tout comme l'étiquette au damier rouge et blanc, inspiré des armoiries de la ville de Strasbourg. La Kronenbourg est la première bière en bouteille de 33cl et 25cl vendue à emporter, capsulée et consignée. Jusqu'alors toutes les bières étaient vendues dans des bouteilles standard de 1 litre ou 50 centilitres. La Steinie inaugure l'ère de la bière individuelle.

1963 - Lancement du pack de 6 bouteilles 25cl en verre perdu, à l'occasion de l'ouverture du premier hypermarché à Sainte-Geneviève-des-Bois. Surnommée « canette », la nouvelle bouteille à usage unique est promise à un succès qui ne se démentira pas.

2015 - Naissance de la Tourtel Twist, la première bière sans alcool 0,0% aromatisée, elle s'impose dès la première année comme la meilleure innovation du rayon bière de ces dix dernières années (source : IRI). Kronenbourg signe là l'une de ses plus belles réussites tant sur le plan organoleptique que sur le plan commercial (2 millions de foyers recrutés en 12 mois (source : Kantar) et des volumes de vente doublés en un an (source : IRI).

➔ L'ACTUALITE DES MARQUES ET DES INNOVATIONS 2017 AU RENDEZ-VOUS

Le GIF, c'est aussi un voyage au cœur de l'actualité des marques de Kronenbourg SAS, qui montre que l'entreprise n'a rien perdu de son esprit pionnier. En témoignent les nouveautés produits 2017 présentes, parmi lesquelles se distinguent deux bières sans alcool d'exception (1664 Blanc Sans Alcool et Tourtel Twist Framboise), deux grandes bières de caractère (Grimbergen Triple d'Abbaye et Kronenbourg Tigre Bock Brune) et des bières aux saveurs fruitées inédites (Skoll Ice Berry, 1664 Mûre/Myrtille et Grimbergen Fruits des bois). Toutes ces nouveautés seront à déguster sur le lieu avec les commentaires de Maîtres Brasseurs.

En attestent également trois événements d'envergure imaginés et lancés en 2017, présentés en avant-première au GIF :

- Kronenbourg « # Les années qui comptent », une opération promotionnelle à 360°, dans le cadre du 70^e anniversaire de la marque Kronenbourg.
- Tourtel Twist, Le pack de 100 bouteilles Tourtel Twist certifié le 28 décembre 2016 « pack de boissons le plus long du monde »
- Les 170 ans de Carlsberg avec le lancement d'éditions limitées

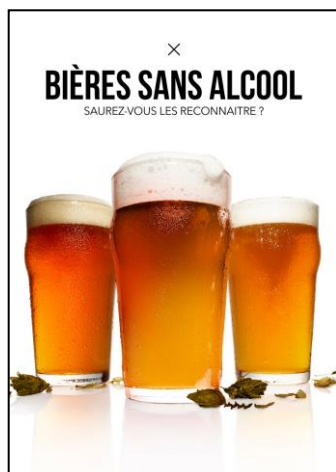
L'Innovation, ADN de Kronenbourg

L'entreprise, qui affiche plus de 350 ans d'existence, ne doit pas cette exceptionnelle longévité uniquement à son expertise dans l'art de fabrication de la bière, mais aussi à une rare faculté d'adaptation. Le savoir-faire est indispensable mais ne suffit pas. Il faut aussi le savoir-écouter, regarder, capter les évolutions sociétales et économiques, avec la capacité d'investiguer de nouveaux territoires de recherche et d'initier de nouvelles tendances. La grande force de Kronenbourg, c'est sa capacité d'innovation, constante de génération en génération, avec la même passion, renforcée et stimulée aujourd'hui par le Centre de Recherche du Groupe Carlsberg à Obernai.

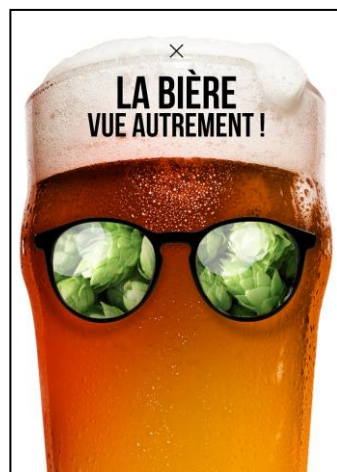
➔ QUATRE ATELIERS DECOUVERTES POUR DES EXPERIENCES INEDITES

Ce tour d'horizon ne serait pas complet sans, bien sûr, une invitation à la dégustation. Parallèlement à un atelier de dégustation, animé par des maîtres brasseurs et ouvert à tous en permanence, quatre ateliers seront organisés sur les bières sans alcool, la découverte commentée des nouveautés produits, les accords mets/bière et l'initiation au tirage du demi-pression dans les règles de l'art, grâce au Python Premium et au Draught Master. Ces ateliers seront ouverts sur réservation via une plateforme dédiée au GIF : [Cliquez ici pour s'inscrire](#)

Atelier
Sans alcool



Atelier
Innovation



Atelier
Mets et bière



Atelier
Techniques de service



Horaires des ateliers sur réservation : [Cliquez ici pour s'inscrire](#)

animés par des maîtres brasseurs

| Mercredi 19 avril | Jeudi 20 avril |
|--|--|
| 11h00 - 13h15 : les accords mets et bière (3x30 min) | 11h00 - 13h15 : les techniques de service |
| 13h15 - 15h30 : le sans alcool (3x30 min) | 11h00 - 13h15 : la dégustation (3x30 min) |
| 15h30 - 17h45 : la dégustation (3x30 min) | 13h15 - 15h30 : le sans alcool (3x30 min) |
| 17h45 - 20h00 : les techniques de service (3x30 min) | 15h30 - 17h45 : les accords mets et bière (3x30 min) |

INFORMATIONS PRATIQUES :



GIF

10 rue Mathurin Régnier, Paris 15^e

Métro Volontaires (ligne 12)

Parking indigo – 81 rue Falguière Paris 15^e

#leGIF2017

Ouvert au public le mercredi 19 avril de 11h à 20h30 et le jeudi 20 avril de 11h à 18h.

Soirées des mardi 18 et jeudi 20 avril uniquement sur réservation : [Cliquez ici pour s'inscrire](#)

KRONENBOURG, BRASSEUR FRANCAIS 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 diversifiées : 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 bière tendance), Tourtel Twist (une boisson à base de bière 0,0 % d'alcool et de jus de fruit), ... Kronenbourg, c'est plus de 1000 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

Philippe COLLINET
03 88 27 45 37

philippe.collinet@kronenbourg.com

IMAGE ET ENTREPRISE

Jean-Pierre TUIL-Laura BENECH
01 42 61 51 64

jptuil@orange.fr

SUIVEZ-NOUS

www.kronenbourg.com



www.facebook.com/Kronenbourg.sas



https://twitter.com/kronenbourg_sas