

DE RETOUR DU 1^{er} AU 30 MAI 2019 À PARIS
L'ATELIER 1664 FAIT VIVRE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES
AUTOUR DE LA BIÈRE

Après le succès de sa première édition, 1664, la marque de bière patrimoniale française, propose au grand public de redécouvrir toutes les facettes de l'univers brassicole à l'Atelier 1664 ! L'occasion de se glisser dans la peau d'un maître brasseur pour mieux connaître sa bière, son parcours, du champ de houblon à la pinte.



Du 1^{er} au 30 mai prochain, l'Atelier 1664, lieu éphémère du 5^{ème} arrondissement, ré-ouvre ses portes pour accueillir tant les experts que les néophytes de la bière. Cette année, fort de l'expérience de sa première édition, la marque pousse le curseur encore un peu plus loin pour proposer une véritable expérience brassicole en plein cœur de Paris.

Les visiteurs pourront choisir de déguster une bière Origine France Garantie avec la 1664 blonde, et la 1664 blanc, une bière sans alcool en blonde ou en blanche, ou encore un brassin de saison inédit. Ils pourront également s'inscrire à des activités rattachées à l'histoire de la bière en France, et plus particulièrement à celle de 1664 et de son houblon rare : le Strisselspalt. Des rencontres et autres sessions découverte sont également au programme.

RDV sur le site
www.atelier1664.fr
Pour s'inscrire aux
ateliers !



QUI ?

ouvert à tous !

en libre visite ou sur réservation pour les ateliers et la Brasserie

OÙ ?

L'Atelier 1664, 47, rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris
Accessible aux personnes à mobilité réduite

QUAND ?

Du 1^{er} au 30 mai 2019 - le 1^{er} mai dès 12h
De 12h à minuit du dimanche au jeudi
De 12h à 01h le vendredi et le samedi

L'ÉDITION LIMITÉE : L'ATELIER 1664, BRASSIN DE SAISON

Cette année, les consommateurs auront l'occasion de goûter un tout nouveau brassin saisonnier : L'Atelier 1664, Brassin de saison.

Le houblon rare alsacien Strisselspalt, véritable signature des bières 1664, allié à la dimension fraîche et florale du houblon Alizé donne une bière résolument fraîche.



AU NEZ

Plus houblonnée, plus florale et plus fraîche que la 1664 blonde. De légères notes maltées et de houblon vert.

EN BOUCHE

La présence du houblon Alizé et de ses notes florales permet une persistance de la fraîcheur en arrière goût et un léger renforcement de l'amertume.

EN 2 MOTS

Une bière blonde avec un houblon spécifique original qui lui apporte une fraîcheur et une typicité supplémentaire



**Disponible à l'Atelier 1664
et en exclusivité chez Monoprix et en CHD**

Ce brassin entièrement inédit sera disponible tout au long du mois de mai, en pression à l'Atelier 1664, mais également en exclusivité GMS chez Monoprix à Paris, et dans plus de 200 bars et brasseries à Paris.



UNE BIÈRE LIVRÉE FRAÎCHE DIRECTEMENT DE LA BRASSERIE D'OBERNAI

Pendant toute la durée de l'Atelier, les visiteurs auront l'occasion de déguster une bière 1664 livrée fraîche directement depuis la brasserie d'Obernai. Une fraîcheur ultime rendue possible par la présence d'un Tank dans la cour de l'Atelier.

La bière sera donc directement acheminée de la brasserie Alsacienne vers l'Atelier. Une première, pour toujours proposer le meilleur aux consommateurs.

PLUSIEURS SAVEURS 1664 SE RETROUVENT À L'ATELIER CETTE ANNÉE

Le nouveau **brassin de saison** et la **1664 blonde au Tank** ne seront pas les seules saveurs disponibles puisqu'il y aura une gamme complémentaire : l'incoronable 1664 blonde, la trendy 1664 blanc, et leurs versions sans alcool.

DEMANDEZ LE PROGRAMME !

UNE À DEUX FOIS PAR SEMAINE...

...des activités qui rassembleront tous les amateurs de bières, des plus experts aux plus néophytes.

Bien servir un demi

Un pouce, c'est l'épaisseur de mousse d'un demi bien servi. Pas plus, pas moins. Les visiteurs pourront découvrir les techniques des barmen pour tirer la bière comme de véritables pros.

Secrets de fabrication

Les maîtres brasseurs sont là pour dévoiler de nombreux secrets sur la préparation, les étapes et les subtilités de fabrication des bières 1664.

Ateliers découverte

Avec ces ateliers découverte, les visiteurs pourront apprendre à déceler toutes les subtilités de la bière et la dégusteront comme des experts.

La lager est toujours la reine

La lager, c'est cette bière à basse fermentation que tout le monde pense déjà connaître. Et pourtant, les maîtres brasseurs 1664 vont prouver le contraire aux visiteurs.



TOUS LES MARDI ET MERCREDI

Les visiteurs pourront s'installer autour de la grande table pour un atelier de food pairing, alliant mets & bières. On y donnera toutes les astuces pour accorder à merveille vos petits plats à la bière adéquate. De précieux conseils pour vos prochains barbecues !

ET TOUS LES JOURS

Les visiteurs pourront emporter chez eux leur bière à la pression avec le growler, déguster à l'aveugle des bières avec et sans alcool, ou enfin découvrir le Brassin de Saison Atelier 1664 !



KRONENBOURG, BRASSEUR FRANÇAIS DEPUIS PLUS DE 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 plus de 350 années d'existence, a construit et poursuit son développement.

Contacts Presse **THOMAS MARKO & ASSOCIÉS**

Kevin Berenguer – kevin.b@tmarkoagency.com – 01 44 90 87 46
Julie Verzotti - julie.v@tmarkoagency.com - 01 53 20 38 74

KRONENBOURG SAS

Philippe Collinet - philippe.collinet@kronenbourg.com - 03 88 27 45 37