



HAACHT MAGAZINE



retour sur 2024

Nos nouvelles formations horeca

QUELLE FORMATION POUR VOUS ?



AU MENU DE NOTRE FORMATION HORECA

FORMATION COMPLÈTE DE 3 JOURS

Une formation complète de trois jours sur l'horeca, dans laquelle nous vous expliquons tout, de l'hygiène à la technique pour servir une bière pression, en passant par la promotion et la gestion de votre entreprise. Vos collaborateurs apprennent à servir des bières pression dans le cadre d'une formation condensée de 2 jours. Celle-ci est dispensée sur l'un de nos trois sites, à Boortmeerbeek ou Liège.

FORMATION SUR MESURE

Nous nous rendons dans votre établissement en semaine pour une formation sur mesure. Vous y apprendrez non seulement l'histoire de nos boissons et comment les présenter à la perfection, mais aussi comment offrir à vos clients une expérience optimale.

BREF COURS DE RECYCLAGE

Notre formateur horeca se rendra sur place pour un bref cours de recyclage adapté à vous et à votre équipe. Vous pouvez ensuite immédiatement appliquer les compétences que vous avez perfectionnées.



Vous exploitez un établissement horeca et vous savez comment servir la bière parfaite, garder vos clients et votre personnel pleinement satisfaits, gérer votre administration mieux qu'un comptable et vous parvenez de surcroît à suivre l'évolution rapide de la réglementation du secteur ?

Félicitations, nous n'avons plus rien à vous apprendre. Les entrepreneurs et collaborateurs qui veulent quant à eux continuer à se former afin d'optimiser leur activité peuvent suivre notre formation horeca, désormais disponible en trois formules différentes pour que vous bénéficiiez de la formation la mieux adaptée à votre entreprise. Des connaissances inestimables, offertes gratuitement par la brasserie. C'est ainsi que nous vous aidons à devenir les meilleurs ambassadeurs de nos boissons.

POURQUOI SUIVRE CES FORMATIONS ?

Se lancer dans une activité horeca implique plus que vous ne le pensez. Avec ses années d'expérience, notre formateur horeca Nico est le partenaire parfait pour vous encadrer. Avec ses exemples concrets et pratiques, vous serez prêts à prendre un départ sur les chapeaux de roues. Vous avez déjà une certaine expérience ? Vous aussi, vous apprendrez sans aucun doute des trucs et astuces pour augmenter votre chiffre d'affaires.



Vous avez déjà fait votre choix ?

Inscrivez-vous vite sur notre site Web et boostez votre activité.





76

HAACHT MAGAZINE


retour sur 2024

Brasserie Haacht SA
Provinciesteenweg 28
B-3190 Boortmeerbeek
www.haacht.com

Chers lecteurs,

L'année 2024 a filé à toute allure et si nous nous remémorons une année difficile, c'est avant tout avec ambition que nous envisageons l'année 2025. Des défis, il y en a eu, certes : un marché en déclin, des modes de consommation en mutation et des coûts en hausse qui nous ont contraints, en tant que brasserie, à accélérer notre transition vers une rentabilité durable. Pour autant, c'est précisément dans ces moments-là que l'esprit d'entreprise, la créativité et la persévérance sont stimulés. C'est ainsi que sont nées de nombreuses initiatives tournées vers l'avenir, sur lesquelles nous sommes fiers de revenir dans ce magazine.

Nous avons continué à investir dans l'expansion de notre gamme SUPER 8, en lançant avec succès non pas une, mais deux bières sans alcool dans le commerce de détail en même temps : notre SUPER 8 Flandrien 0.0 et SUPER 8 Rouge 0.0 ! Quelques semaines seulement après le lancement, la SUPER 8 Rouge 0.0 a remporté la médaille de bronze aux prestigieux World Beer Awards. Pour SUPER 8 Flandrien, la bière de la course, nous nous sommes associés à un tout nouvel ambassadeur qui n'est autre que l'ancien champion du monde de cyclisme Philippe Gilbert. Nous avons également soutenu notre gamme SUPER 8 par diverses campagnes et initiatives de marketing afin d'accroître la visibilité et la notoriété de la marque. La star de notre gamme Tongerlo cette année était sans aucun doute notre Tongerlo Brune. Elle a même remporté l'or aux World Beer Awards en tant que meilleure double brune belge au monde et fait partie de la base de la meilleure recette flamande dont vous lirez plus d'informations dans ce magazine.

Nous poursuivrons dans cette voie en 2025. Avec nos partenaires et nos parties prenantes, nous continuerons à travailler et à investir dans les piliers de notre croissance future : renforcer notre portefeuille de marques avec un marketing fort et des produits innovants, développer notre présence dans l'horeca et la vente au détail, le tout soutenu par une organisation motivée, performante et agile. Car à la Brasserie Haacht, nous sommes convaincus que notre esprit d'entreprise est un atout solide pour répondre encore mieux et plus vite à l'évolution des goûts et des préférences des consommateurs sur les différents marchés où nous sommes présents.

Le chemin de la croissance durable demande du courage, des efforts et de la persévérance. Mais en tant que brasserie familiale, cette responsabilité est profondément ancrée dans notre ADN. Ensemble, nous allons de l'avant, nous construisons l'avenir et nous nous attaquons de toutes nos forces aux opportunités de 2025 !

Baudouin van der Kelen
CEO

PS Vous ne voulez rater aucune édition de notre Haacht magazine annuel ?
Vous pouvez vous y abonner gratuitement sur www.haacht.com

E.R. Philippe Michiels
Rédaction Steven Van den Broeck
Textes Mathea Lacko
Design Communi-cat

Photographie Belgique Sven van Gestel
Photo de couverture B2 Photography

UN BEL EXEMPLE D'ENTREPRISE DURABLE

L'eau et le soleil ne forment pas seulement la combinaison idéale pour des vacances d'été réussies. Ils nous aident également à progresser dans notre parcours de durabilité. C'est pourquoi, cette année, nous avons investi dans l'épuration de l'eau et les panneaux solaires.



De fines bulles pour l'épuration de notre eau

Cette année, notre système d'épuration de l'eau a fait l'objet d'**une mise à niveau majeure**. Un nouveau système d'aération à fines bulles assure des boues plus saines et de meilleures conditions de vie pour les bactéries qui purifient notre eau. De plus, les boues sont maintenant automatiquement transformées en matière première pour la bioénergie. Enfin, nous avons également investi dans de nouveaux composants matériels et logiciels pour assurer un contrôle fiable et durable de la station d'épuration. Celui-ci nous permet d'encore mieux évaluer et ajuster l'ensemble du système. Encore une belle collaboration avec notre partenaire Pantarein.

Faites qu'il pleuve !

Sans eau, pas de brasserie. C'est aussi simple que cela. Ce n'est pas seulement la matière première la plus importante pour nos bières : notre production requiert, elle aussi, une bonne dose de H₂O. Heureusement, elle tombe parfois littéralement du ciel. À partir de maintenant, nous nettoyons nos camions avec de l'eau provenant d'**une citerne d'eau de pluie de pas moins de 5 000 litres**. Vous ne nous entendrez donc plus nous plaindre lorsqu'il pleut. Ou disons moins.



Après la pluie vient le soleil

Le couronnement des travaux durables que nous avons entrepris cette année est sans aucun doute les **1 080 (!) nouveaux panneaux solaires** installés sur notre site. Au total, nous possédons à présent pas moins de **1 638** panneaux, avec un rendement annuel de **604 000 kWh**. De quoi alimenter 120 familles en électricité pendant un an.



En 2024 la Brasserie Haacht a installée

1 080

nouveaux panneaux solaires.



Une bière cristalline grâce à la nouvelle centrifugeuse

Nos bières sont aujourd'hui plus limpides ! Comment ? Grâce à la toute nouvelle centrifugeuse installée sur notre plus grande ligne de filtration, qui **purifie notre bière de manière très efficace et en consommant moins d'énergie**. Et une nouvelle unité de refroidissement et un nouveau système de circulation permettent désormais de mieux réutiliser le flux résiduel du processus de filtration pour l'alimentation animale.

Une nouvelle mission utile pour nos anciens équipements informatiques

Pour nous, l'entrepreneuriat durable signifie également contribuer à une meilleure société. C'est pourquoi, cette année, nous avons fait don d'un grand nombre d'ordinateurs portables, de PC, de smartphones et d'autres équipements informatiques à **Digital For Youth**, qui les remet à neuf pour en faire don à des enfants et adolescents qui peuvent en faire bon usage. Vous avez, vous aussi, du matériel dont vous ne vous servez plus ? Consultez leur site Web et aidez Digital For Youth à combler le fossé numérique.



UN BON GOÛT INÉDIT POUR LES SANS ALCOOL

Quand nous faisons les choses, nous les faisons bien du premier coup.

C'est pourquoi, cette année, nous avons lancé non pas une, mais deux bières sans alcool.

Avec leur recette unique, elles ne se sont pas seulement démarquées par leur goût.

SUPER 8 Flandrien 0.0

Avec sa variante 0.0, la SUPER 8 Flandrien, la bière des courses par excellence, s'est trouvé le parfait coéquipier. Caractérisée par une douce amertume agrémentée d'un soupçon de vanille, cette bière surprend par son goût frais et fruité et sa faible teneur en sucre et en calories. En bref, la récompense parfaite pour chaque course !



Pauvre en sucre
0,54g/100ml



Pauvre en calories
17kcal - 72kJ/100ml



Goût
Touche de vanille, légèrement fruitée, amertume équilibrée



La SUPER 8 Flandrien 0.0 et la SUPER 8 Rouge 0.0 sont au moins aussi délicieuses que leurs variantes classiques. De plus, elles contiennent bien moins de calories et de sucres que les autres bières sans alcool et softs. Grâce à elles, le marché de la bière est aujourd'hui plus riche de deux savoureuses bières de qualité !



SUPER 8 Rouge 0.0

Pour celles et ceux qui aiment une touche sucrée, mais pas trop de sucre, nous avons le parfait désaltérant. Plus sain que de nombreux concurrents et softs, et tout autant savoureux. Fabriquée avec du véritable jus de cerises et un arôme de canneberge, la SUPER 8 Rouge 0.0 offre un parfait équilibre entre le sucré et l'acide. Elle se distingue non seulement par son goût savoureux, mais aussi par son branding original. Si vous cherchez à varier les plaisirs dans la gamme des bières spéciales sans alcool, cette bière est faite pour vous.



Pauvre en sucre
2.0g/100ml



Pauvre en calories
16kcal - 69kJ/100ml



Goût
Fraîche et fruitée, cerises, une touche des canneberges





8 MINUTES SANS RETENUE DANS NOTRE BOÎTE ROUGE



Pour faire découvrir au monde les nouvelles variantes SUPER 8 0.0 de la bonne manière, nous avons d'abord déterminé leur groupe cible idéal. Nous avons ensuite élaboré des campagnes ciblées pour les réseaux sociaux et la télévision. Et pour terminer, nous avons rencontré le groupe cible en personne. Et ils ne l'oublieront pas de sitôt !



SUPER 8 Rouge 0.0

De nos jours, les étudiants n'assistent plus à des fêtes, ils sortent « en boîte ». Pour montrer qu'on peut non seulement s'amuser avec la Rouge, mais aussi avec la Rouge 0.0, nous avons sillonné les campus et les kicks off d'étudiants avec notre « Boîte Rouge », dans laquelle les étudiants avaient 8 minutes pour libérer sans aucune retenue le

party animal qui sommeille en eux. Pour que la fête soit totale, le DJ et créateur de contenu populaire Gerben Tuerlinckx était présent et des goodies ont été distribués à bord. Et pour celles et ceux qui se posent la question : oui, notre Boîte Rouge a survécu et a même participé à quelques événements horeca pendant les quelques semaines qui ont suivi.

0.0% D'ALCOOL, 100% MÉRITÉE



Est-il utile que nous répétions que nous sommes fiers des nouveautés dans notre famille SUPER 8 ? Et que nous étions impatients de les présenter au grand public ?

SUPER 8 Flandrien 0.0

Avez-vous déjà ressenti ce débordement de fierté enthousiaste après avoir une fois de plus donné le meilleur de vous-même ? Inutile de remporter le Tour de France pour mériter une SUPER 8 Flandrien 0.0. Avec cette campagne, nous avons fait en sorte que toutes les victoires, grandes et petites,

soient proclamées moment Flandrien. Nous avons aussi assisté à divers événements cyclistes avec un vélo SUPER 8 Flandrien sur rouleaux et récompensé les fans qui se donnaient à 100 % sur ce dernier (ou en tant que supporter) avec des lunettes de cyclisme, une écharpe de supporter, une casquette ou une gourde SUPER 8.



Celles et ceux qui préfèrent déguster nos délicieuses boissons chez eux peuvent désormais le faire. Chaque année, nous élargissons notre présence dans les commerces de détail. Avez-vous déjà repéré ces produits phares dans les rayons ?

POUR LES CASANIERS...



Actions SUPER 8 Flandrien

Pour les clients qui se sont rendus dans les magasins Colruyt ou Delhaize en novembre, impossible de ne pas la voir : la SUPER 8 Flandrien a fait l'objet d'une vaste campagne d'affichage dans leurs magasins, représentant une portée de 6 millions d'acheteurs chez Delhaize et

même 8 millions dans les magasins Colruyt. Delhaize a aussi mis la « bière des courses » à l'honneur dans son magazine de fin d'année. Chez Prik & Tik, pour tout achat de SUPER 8 Flandrien, vous pouviez également gagner un casque de vélo signé par Philippe Gilbert.

La SUPER 8 Flandrien 0.0 is in the house

Bonne nouvelle pour ses amateurs : la SUPER 8 Flandrien 0.0 est désormais disponible dans les magasins du groupe Colruyt et Carrefour. Enfourchez sans plus attendre votre vélo et ramenez cette délicieuse bière désaltérante

chez vous. Les utilisateurs de Collect & Go avaient déjà une petite longueur d'avance, puisqu'en novembre, elle faisait partie d'un coffret de dégustation sans alcool qui leur était offert.



Célèbre ambassadeur

Pour faire la promotion de notre SUPER 8 Flandrien, nous recherchions le coéquipier idéal. Et nous l'avons trouvé en la personne de Philippe Gilbert. En tant que fier ambassadeur, il a défié les coureurs amateurs sur Strava au #flandrienchallenge. Il a même

assisté à diverses courses en tant que supporter, a participé à une partie de notre SUPER 8 Cyclo et a été notre reporter volant pendant les Six Jours de Gand. Il ne reste plus qu'à espérer que nos Flandriens, tout comme leur ambassadeur, entreront dans l'histoire.



Des couleurs tendance pour des bières tendance



Les autres membres de la famille SUPER 8 sont désormais encore plus faciles à repérer dans les rayons des magasins. Leurs étiquettes et embal-

lages ont été totalement métamorphosés pour augmenter leur visibilité. Essayez maintenant de passer à côté sans les mettre dans votre caddie...



Mais il n'y a pas que la bière !

Saviez-vous que nos mixers haut de gamme de London Essence ne sont pas seulement disponibles dans les meilleurs bars à cocktails ? Vous pouvez en effet vous procurer une partie de la gamme chez Delhaize. Une bonne nouvelle pour les mixologues amateurs, qui peuvent désormais réaliser des cocktails chez eux avec des mixers d'une qualité sans précédent. Et qui était clairement attendue.

Lors du festival Wonderfood Adventure à Brussels Expo, notre stand d'exposition London Essence a accueilli un grand nombre de visiteurs, qui ont même fait la queue pour pouvoir goûter aux produits. Placé sous le signe de l'alimentation saine, l'événement était l'endroit idéal pour présenter les mixers de London Essence : avec une faible teneur en sucre et en calories, la marque fait en effet beaucoup mieux à cet égard que la concurrence.





Les secrets du CHÂTEAU HAUT-SAINT-GEORGES

Notre Château Haut-Saint-Georges a à nouveau été récompensé cette année. Une fois de plus, nous figurons dans le célèbre « Guide Hachette des Vins » avec deux étoiles et un « coup de cœur » du jury. Quelle est la particularité de ce vin pour qu'il soit choisi année après année comme l'un des meilleurs vins de la région de Saint-Georges-Saint-Émilion ?

Il faut plusieurs ingrédients pour qu'un vin se démarque vraiment. Pour commencer, il y a le dévouement de l'équipe de notre domaine viticole Caves Saint-Christophe. Car sans elle, pas un seul raisin n'arriverait jusqu'au verre, malgré un sol de qualité.

Un sol sur lequel il y a malgré tout pas mal de choses à dire. Comme celui du prestigieux Saint-Émilion, le sol de Saint-Georges est constitué d'argile, de calcaire, de gravier et de fer : la composition idéale pour

nos vignes. Les vignes Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, qui ont en moyenne 30 ans, produisent des raisins au goût robuste particulièrement apprécié des amateurs de vins de Bordeaux puissants.

Une fois que les raisins sont à maturité, ils sont cueillis à la main, soigneusement sélectionnés et traités dans les règles traditionnelles de l'art.

Reste le Château Haut-Saint-Georges 2021, presque noir d'encre. Caractérisé par une

savoureuse combinaison de fruits noirs mûrs, de tanins bien intégrés et d'une touche boisée épicée, il se marie idéalement aux plats de viande riches, comme le bœuf et le gibier. Mais n'hésitez pas à le servir en accompagnement d'agneau ou de votre steak du dimanche. Vous goûterez à l'amour et au dévouement de l'équipe des Caves Saint-Christophe à chaque gorgée.

Le Guide Hachette des Vins...

est un guide du vin de renommée internationale et une source d'information importante pour les professionnels et les amateurs de vin. Un vin qui obtient deux étoiles aux critiques à l'aveugle est considéré comme excellent. Le « coup de cœur » indique quant à lui que le vin est un favori personnel des dégustateurs.



Notre savoir-faire à nouveau récompensé

NOTRE PLUS JEUNE MEMBRE MARQUE IMMÉDIATEMENT

Nos bières remportent, elles aussi, différentes médailles chaque année. Mais cette année, l'une d'entre elles s'est particulièrement distinguée...

La SUPER 8 Rouge 0.0 ne conquiert pas seulement le cœur des amateurs de bière chez nous et à l'étranger. Les connaisseurs succombent, eux aussi, à son goût délicieux. Cette année, elle a déjà remporté deux médailles de bronze à des concours internationaux de bière. Pas mal pour une débutante, non ?

Mais nous sommes également fiers de nos autres médaillés. La SUPER 8 Rouge et la

SUPER 8 IPA ont aussi remporté des médailles de bronze. Et, comme d'habitude, la Tongerlo a à nouveau été primée. Cette année, elle a même été récompensée jusqu'au Canada, où la Tongerlo blonde a remporté l'or au Mondial de la bière.



GP Adrie van der Poel

LE GRAND PRIX AU GRAND COEUR

Le Grand Prix Adrie van der Poel, nommé à juste titre l'événement cycliste le mieux organisé au monde par l'UCI et auquel nous avons l'honneur de participer en tant que brasserie depuis vingt ans. Un contrat que nous avons prolongé avec un immense plaisir cette année.

En 2028, les championnats du monde de cyclo-cross se dérouleront pour la quatrième fois sur les terres sacrées d'Hoogerheide. Ce n'est pas seulement une bonne nouvelle pour l'organisation et les amateurs de cyclisme, mais aussi pour nous. Car le nombre de visiteurs qui pourront apprécier nos boissons pendant la compétition passera de 20.000 à près de 60.000. Mais en quoi cet événement est-il si particulier et pourquoi notre collaboration dure-t-elle depuis si longtemps ? Nous avons posé la question à Jan Prop,

président du GP Adrie van der Poel et à Ernst Enter, directeur général de la Brasserie Haacht Pays-Bas.

Jan Prop : « La Brasserie Haacht et le GP Adrie van der Poel ont une vision très similaire. Nous attachons beaucoup d'importance aux collaborations à long terme. Avec tous nos partenaires, d'ailleurs. Par conséquent, nous sommes maintenant tous bien en phase et l'organisation de l'événement se déroule sans accroc. J'ose même dire qu'un lien d'amitié s'est créé. »



« Collaborer avec le GP Adrie van der Poel n'est pas seulement agréable. C'est aussi une source d'inspiration. »

Ernst Enter,
Directeur général de la Brasserie Haacht Pays-Bas



<< Avec la SUPER 8 Flandrien 0.0, nous répondons à la demande croissante de bière sans alcool en nous orientant vers l'avenir. >>

Jan Prop,
Président du GP Adrie van der Poel



Des propos confirmés par Ernst Enter :

« Collaborer avec le GP Adrie van der Poel n'est pas seulement agréable, c'est aussi une source d'inspiration. Elle ne le crie pas sur tous les toits, mais l'organisation a un grand cœur extraordinaire. Elle tient compte de son impact sur la société et l'environnement dans tout ce qu'elle fait. »

Grâce à l'organisation du GP Adrie van der Poel, nous avons pu ajouter un autre chouette événement à notre agenda cette année. Lors des quatre jours du Brabantse Wal Festival, plus de 3.500 festivaliers ont découvert notre bière, qui a suscité de nombreuses réactions positives.

En ce qui nous concerne, des collaborations telles que celle-ci peuvent encore durer 20 ans de plus. Et à ce sujet, nous sommes heureusement aussi sur la même longueur d'onde.

Jan Prop : « L'arrivée de la SUPER 8 Flandrien 0.0 marque déjà une grande avancée pour l'avenir, car il y a eu une forte demande de bières sans alcool cette année. Lors de la prochaine édition, nous serons fiers de pouvoir dire : vous voyez, nous vous avons écouté! »

Saviez-vous que...

... Le GP Adrie van der Poel repose entièrement sur des bénévoles ?
Ils sont plus de 400 et beaucoup d'entre eux y participent depuis des années. Ils le font en échange d'un don à leur organisation ou simplement par amour pour l'événement.

... Les restes de nourriture après l'événement sont donnés à une association caritative.

... Le GP Adrie van der Poel Hoogerheide travaille avec une équipe écologique, des jeunes qui veillent à ce que le site de l'événement reste exempt de déchets.





TOGETHER WE BREW HAPPINESS FOR EVERYONE

Connecter les gens autour de nos marques et de nos boissons, c'est la raison d'être de la Brasserie Haacht. Au cours de l'année écoulée, vous avez pu nous croiser lors des événements suivants : Alcatraz metal festival à Courtrai, Gentse Feesten, le coup d'envoi de l'année académique à Gand, Malines et Anvers, Lotto Zesdaagse à Gand et lors de nombreuses courses cyclistes. Suivez-nous sur nos médias sociaux et découvrez où nous atterrirons en 2025.



FLANDRIEN
SUPER 8

lotto

PRIMUS
HAACHT
PREMIUM LAGER
BELGIAN CIDER

FLANDRIEN
SUPER 8

PELITON DE PARIS

SUPER 8 Classic et Cyclo

UNE COURSE INOUBLIABLE



Cette année, nous avons eu la chance de vivre une véritable édition de haut vol de notre SUPER 8 Classic. Il faisait beau et les batteries des coureurs étaient pleines, tout comme les verres des visiteurs. Retour sur une édition réussie.

Comment ça, amateurs ? Les cyclistes amateurs n'oublieront pas de sitôt cette édition de notre SUPER 8 Cyclo, car ils ont couru avec nul autre que l'ancien champion du monde Philippe Gilbert. Notre fier ambassadeur de la SUPER 8 Flandrien a d'abord participé à un sprint, pour ensuite encourager les coureurs dans la montée ardue du Smeysberg.

première victoire dans une course professionnelle. Le Néerlandais Rick Pluimers et le Portugais Rui Filipe Oliveira Alves ont quant à eux terminé aux deuxième et troisième places.

LA FÊTE À L'INTÉRIEUR ET AUTOUR DE LA BRASSERIE

Le Fun Village était en fête, avec des animations pour toute la famille et, bien sûr, un grand écran pour ne rien manquer de la course. L'ambiance musicale était assurée par Sam Gooris. Pas sur des pédales automatiques, mais bien des « Basket Sloefkes ».

HOURRA POUR LE «BARON!»

Après un parcours sans accroc, l'Italien Filippo Baroncini fut le premier à franchir notre portail. Ce fut également une journée inoubliable pour lui, car c'était sa toute



TOUT EST FRUITY AU ROYAUME-UNI!

Avec sa tradition de cidre, la population britannique est très friande de fruits. Depuis plusieurs années, notre SUPER 8 Cherry y est très populaire...

Nous avons donc décidé d'envoyer de nouveaux produits outre-Manche, et ils ont été accueillis à bras ouverts.

POINT SUR LA ROUGE

Depuis cette année, la SUPER 8 Rouge est aussi disponible en cannette. Ce format est particulièrement adapté à l'expédition et nous avons uni nos forces avec le service d'abonnement britannique Beer 52 qui, chaque mois, envoie à ses membres une sélection internationale de bières spéciales à déguster.



SUPER 8 PEACH

L'an dernier, une nouvelle tendance est apparue sur le marché britannique : la bière au goût de pêche. Nous avons donc introduit la SUPER 8 Peach au Royaume-Uni cette année et après plusieurs tests lors de salons, les avis sont unanimes : elle est plus savoureuse et de meilleure qualité que la concurrence locale. Nous sommes donc en bonne voie pour conquérir le marché britannique de la bière à la pêche.



World of Drinks

LE GROSSISTE EN BOISSONS

2.0



« Nous voulons apporter une valeur ajoutée aux entreprises avec lesquelles nous travaillons, notamment en partageant nos connaissances. En utilisant les dernières technologies, nous essayons de nous rapprocher le plus possible des gens. »

Marco de Vrieze,
Account manager

Nos boissons sont également de plus en plus présentes sur le marché zélandais, et nous le devons à notre excellente collaboration avec World of Drinks.

Pas un simple grossiste en boissons, mais une entreprise moderne avec une approche inspirante.

L'objectif de World of Drinks est de toujours aller plus loin, tant dans le contact avec les clients et les partenaires que dans les applications technologiques.

Preuve en est leur bel espace d'inspiration spécialement aménagé pour les dégustations, les ateliers et les séances de formation. Cet espace moderne dispose de trois postes de travail horeca, d'écrans de présentation, d'un laboratoire d'arômes et d'une boîte à hologrammes (holobox) dans laquelle un représentant peut se présenter, présenter son entreprise ou son produit de manière holographique.

Marco : « Nous voulons aussi nous rapprocher le plus physiquement possible des

clients. Nous avons par exemple acheté des camions 4x4 spéciaux pour amener nos bars de plage jusqu'à leurs portes. Nous sommes le seul grossiste à le faire. »

Cette attention partagée pour la qualité et le service à la clientèle fait de World Of Drinks notre partenaire idéal en Zélande, aux Pays-Bas. Et cet enthousiasme est réciproque.

Marco : « Pour garantir la qualité de notre service, nous avons besoin de partenaires qui, comme nous, prêtent attention aux détails et se concentrent sur les relations à long terme. À cet égard, nous sommes très satisfaits de la collaboration avec la Brasserie Haacht. »

STRAND RUIG

la qualité sur la plage

Notre excellente collaboration avec World of Drinks nous apporte chaque année quelques beaux points de vente en Zélande, aux Pays-Bas.

Parmi eux figure désormais Strand Ruig, un établissement branché sur la plage de Cadzand qui donne l'envie de visiter la côte néerlandaise.

Où le plaisir vient non seulement de la vue magnifique, mais aussi de la carte. Strand Ruig n'est pas comme les autres bars de plage et entend le souligner avec son choix de bières de qualité de la Brasserie Haacht.

Leur cuisine est aussi d'un niveau un peu plus élevé que celui des bars de plage avoisinants et propose de quoi satisfaire tous les goûts. Strand Ruig offre une expérience de haut vol, dont on parle encore un mois plus tard. Ou mieux encore, pour laquelle on revient.

 Zwarte Polderweg 1A, Cadzand



SALUD, ESPANA!

Cette année, nos collègues en Espagne n'ont pas chômé. Les nouveaux points de vente sont si nombreux qu'il nous est impossible de tous les énumérer. Nous avons donc demandé à Hector, notre représentant local, de partager ses trois établissements préférés. De quoi vous donner une bonne excuse pour partir en city-trip à Madrid !



L'Europe

Dans LA rue des bars à bière de Madrid, vous trouverez la charmante micro-brasserie L'Europe. Du haut de leurs 30 années d'expérience, ils ont du flair pour la bonne bière. En marge de leurs propres marques, ils servent aussi une vaste gamme de bières spéciales internationales. Plusieurs produits phares de la Brasserie Haacht ont désormais rejoint la carte, qui propose pas moins de 200 bières en bouteille et 10 bières au fût.

 Calle Cardenal Cisneros 19, Madrid

La Tienda de la Cerveza

Celles et ceux qui ont soif ou un peu le mal du pays à leur arrivée trouveront la « boutique de la bière » de Javier à quelques pas de l'aéroport. Javier apprécie la complexité des saveurs et la riche tradition des bières belges, et cela se reflète dans son offre. La Tienda de la Cerveza est un lieu de rencontre où locaux et touristes apprennent à se connaître tout en découvrant nos excellentes bières.

 C. Soto Hidalgo 20, Barajas, Madrid



El Muro

El Muro est l'endroit idéal pour échapper un instant à l'effervescence du centre. Situé dans un charmant village et fondé par deux amis qui apprécient manifestement la convivialité, El Muro s'est imposé comme un haut lieu des amateurs de bonne bière et de bonne chère. Leurs spécialités locales nous donnent déjà l'eau à la bouche.

 C. del Marqués de Jura Real 20, Carabanchel



LES MEILLEURES CARBONNADES

se cuisinent à la Tongerlo Brune



Vous ne nous croyez pas ? Posez donc la question à BXLove. L'organisation a proclamé les carbonnades de notre établissement ambassadeur, la Brasserie Ommegang, les meilleures carbonnades de Bruxelles. Et le secret de ces délicieuses carbonnades, la Tongerlo Brune, n'a rien d'un hasard.

Pour le chef Khalil Khali, la faible acidité et la subtile touche de vanille font de la Tongerlo Brune la bière idéale pour les carbonnades. Ensuite, vous avez les classiques : une viande de qualité, du pain d'épices recouvert de moutarde, des oignons, du fond brun et 4 à 6 heures de patience pendant que le tout mijote.

Un autre ingrédient clé : la passion pour la qualité, un ingrédient essentiel qui, heureusement, est loin de faire défaut à la Brasserie Ommegang. De l'authenticité des plats à la sympathie du service, vous pourrez y déguster toutes les bonnes choses que notre pays a à offrir. Ce n'est donc pas pour rien s'ils ont été nommés ambassadeurs de la gastronomie et de l'hospitalité bruxelloises.

Exploitant Cemil Soysal : « Nous sommes même le premier restaurant que le prestigieux Hôtel Amigo renseigne sur son plan

de ville en 35 ans. C'est un bel honneur, car il accueille tous les diplomates importants qui se rendent à Bruxelles. »

Une reconnaissance qui a déjà porté ses fruits, puisque récemment, nul autre que le président français Emmanuel Macron s'y est rendu et a dégusté une Tongerlo Brune sur les conseils de Cemil.

Cemil Soysal : Je suis fier que la brasserie nous ait confié ce magnifique bâtiment dans un emplacement privilégié. Nous faisons donc de notre mieux pour mettre autant que possible les bières de la Brasserie Haacht en valeur. »

Et ils le font avec brio, car grâce à ce fier ambassadeur, notre Tongerlo a bénéficié d'une forte exposition dans de nombreux différents médias cette année. Cela vaut-il un petit détour dans la capitale ? Absolument !



 Rue de la Montagne 4, Bruxelles

OÙ DÉGUSTER NOTRE DÉLICIEUSE PRIMUS EN CUVE ?

Nos établissements ambassadeurs sont de plus en plus nombreux à proposer notre bière en cuve, et leurs clients notent la différence. Par ce que cette cuve garantit que la bière servie conserve toujours le goût de la bière brassée chez nous. Super délicieuse, donc. Envie d'en faire l'expérience ? Rendez visite à l'un de nos fiers ambassadeurs...



CAFE CIRQUE

pour tous les goûts

Fan de football, amateur de quiz ou fêtard ? Au Cirque, il y en a pour tous les goûts. Notez cette adresse pour les soirs où vous vous dites : « Je n'ai

pas envie de rester à la maison, mais je ne sais pas quoi faire ». Vous ne le regretterez pas.

 Polenplein 4, Roeselare

Culture et cuve de bière

Chez De Roma à Anvers, le bon goût ne se limite pas à la culture. Les bières servies après le spectacle ou le concert y ont également été soigneusement sélectionnées. Gardez donc de l'énergie pour un autre rappel au bar.

 Turnhoutsebaan 286, Borgerhout

DE ROMA



CAFE DE PLESJ

deux générations de plaisir

Les cafés de village qui perdurent sur plusieurs générations se font de plus en plus rares. Ce haut lieu d'Erembodegem n'est donc pas un simple

bistrot. Succédant à sa mère Lisette, l'exploitant Peter veille lui aussi à ce que tous les clients qui passent par De Plesj se sentent immédiatement chez eux.

 Dorp 47, Erembodegem



À deux pas de Rome

Envie de goûter une bière fraîchissime en cuve ? Rendez visite à nos concitoyens de Per Sempre, qui servent une excellente sélection de bières belges dans une ambiance romaine conviviale. Leurs cocktails valent aussi le détour, et nous vous conseillons de goûter leurs gins faits maison.

 Markt 26, Haacht

PER SEMPRE



ÉT DANS CES ÉTABLISSEMENTS, IL EST AUSSI SUPER SE DÉTENDRE...



DEN BOTTEL



haut lieu de la convivialité

Ce lieu hybride entre pub et taverne vous propose de déguster non seulement nos délicieuses boissons, mais aussi les classiques culinaires

flamands. Pas le temps de vous y attarder ? Tous les plats sont aussi disponibles à emporter.

 Vrijheid 162, Hoogstraten

Le plaisir à la belge

Aujourd'hui, Le Chapot crée l'ambiance sur la Grand-Place de Bruxelles. Tout dans ce bar branché est dédié aux bières et aux artistes belges. Des musiciens et des DJ locaux s'y produisent chaque semaine. Et de nombreux étudiants ont également fait du Chapot leur quartier général. Tout le monde y est le bienvenu !

 Rue des Chapelliers 6, Bruxelles





PITOU

dîner avec vue

Le bar-bistro branché Pitou est situé sur les rives des étangs des Eaux Douces. Profitez de la vue romantique sur l'eau en dégustant une Ommegang et leurs délicieux plats classiques agrémentés d'une touche moderne. Astuce : les canards du logo sont leurs mascottes, alors ne les cherchez pas au menu...

Waversebaan 266, Oud-Heverlee



BOEKZITTING

passion assurée

Vous aimez le homard ? Alors, ne manquez pas les dimanches au Boekzitting. Et emmenez un rencard, car le bel intérieur romantique crée

l'ambiance idéale. Vous n'aimez pas le poisson ? Pas de problème ! Vous y trouverez bon nombre d'autres délices à faire griller au charbon de bois.

Boekzitting 26, Ronse



Bruges pour les fêtards

Pour celles et ceux qui préfèrent siroter nos boissons dans une ambiance plus rythmée, De Coullissen à Bruges propose un programme bien rempli. Les jeudis, vendredis et samedis, vous pouvez y profiter des dernières playlists de leurs DJ avec votre cocktail, sans dépenser un sou de plus.

Jakob van Ooststraat 4, Brugge



DE COULLISSEN

SUPER 8 FLANDRIEN

100 % BIEN MÉRITÉ

LA 0.0 % AUSSI



SUPER 8 ROUGE

100 % EN ROUE LIBRE

AVEC LA 0.0 %

L'abus d'alcool nuit à la santé

SUPER 8