

HAACHT MAGAZINE

INS DE
ORDEAUX

retour sur 2024



UNE ANNÉE EN EFFERVESCENCE

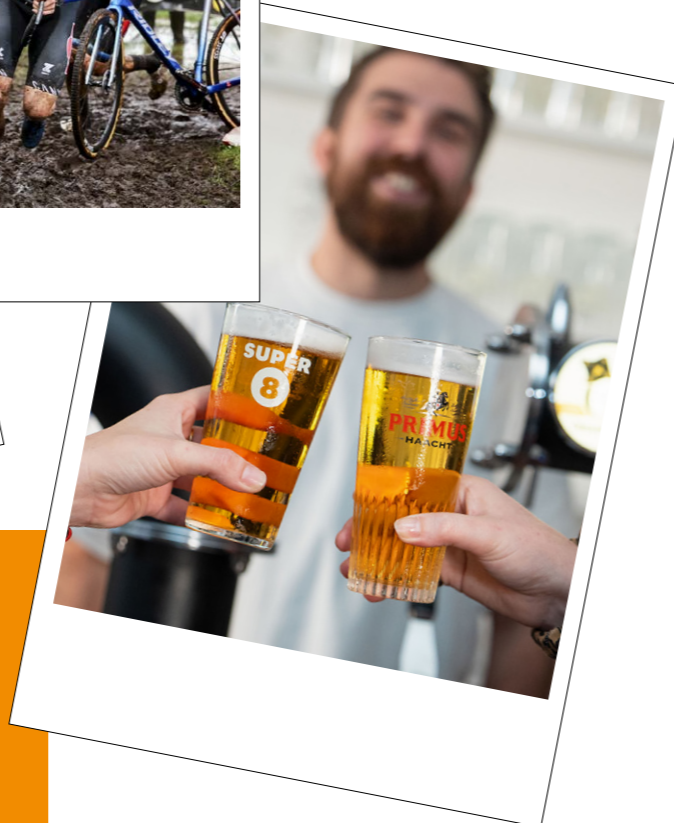
UN MARCHÉ FRAGILE MAIS UNE DÉTERMINATION INÉBRANLABLE

CHERS LECTEURS,

De nouveau une année se termine, riche en émotions et en nouveautés puisque vous le savez peut-être, notre RICHARD DIT LE CASTOR ROUGE vit ses dernières heures de gloire, mais en réalité pour renaître avec la nouvelle année sous les traits de la **SUPER 8 ROUGE** ! Et on a hâte de vous la présenter...

À travers les pages de cette deuxième édition dédiée au marché français, nous revenons sur les événements qui ont marqué 2024 : les moments festifs, les engagements de la brasserie ainsi que les initiatives pour l'année suivante.

Mais ce n'est pas tout : **d'autres petites pépites viennent enrichir cette gazette et nous nous réjouissons à la pensée de vous les faire découvrir.**



TENEZ-VOUS PRÊTS POUR UN MAXIMUM DE NOUVEAUTÉS EN 2025 ACCOMPAGNÉES D'UNE ÉQUIPE COMMERCIALE ENCORE ÉLARGIE POUR UNE QUALITÉ DE SERVICE "SANS PRESSION".

#02 HAACHT MAGAZINE

retour sur 2024

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, 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 ? Envoyer un mail à ventes.coqhardi@haacht.com.



Brasserie du Coq Hardi
900 avenue de la République
59700 Marcoq en Baroeul, France.
www.haacht.com

Textes : Sophie Pont
Justine Noël
Dorothee Vanroyen

Design : Marie Bonnière
Yves Willems

Photographies : Alexandre Ghestem
Nicolas Brèche
Thomas Deregneaux - Qaptur
B2 photography
Stein van der Looij

SUPER 8 ROUGE

100 % EN ROUE LIBRE

AVEC LA 0.0 %



NOUVEAU



Pauvre en sucre
2,0g/100ml



Au + proche
des recettes originales



0,0% d'alcool
vol. 0,0 % alc.

SUPER 8

SUPER 8 FLANDRIEN

100% BIEN MÉRITÉE

LA 0.0 % AUSSI



NOUVEAU

Pauvre en calories
17kcal - 72kJ/100ml



Méthode de la
distillation



Disponible
en caisse 24x33cl



SUPER 8

LES MEILLEURES CARBONNADES

se cuisinent à la Tongerlo brune

Vous ne nous croyez pas ? Posez donc la question à BXLove. Ce média populaire a proclamé les carbonnades de la Brasserie Ommegang, notre établissement ambassadeur, les meilleures de Bruxelles ! Et l'ingrédient secret (la Tongerlo Brune), n'y est pas pour rien dans le succès de cette recette emblématique...

Pour le chef cuisinier, 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.

Pour faire un plat de qualité, n'oubliez surtout pas de le cuisiner avec passion: un ingrédient essentiel qui, heureusement, est loin de faire défaut à la **Brasserie Ommegang** située sur la Grand Place. De l'authenticité des plats à la sympathie du service, vous pourrez y

déguster toutes les bonnes choses que les Flandres ont à offrir.

Ce n'est donc pas pour rien s'ils ont été nommés **ambassadeurs de la gastronomie et de l'hospitalité bruxelloises.**

Pour preuve de cette bonne réputation, il n'est pas rare de s'attabler aux côtés de personnalités influentes ou de chefs d'État, ce qui fait la fierté du gérant qui redouble de créativité pour mettre en avant les produits Haacht.

Alors ? Tenté par un week-end à la capitale belge ?

 Brasserie Ommegang : Rue de la Montagne 4, 1000 Bruxelles



FOCUS SUR

des ingrédients naturels aux vertus méconnues

Qui n'a jamais entendu dire que les fibres participent à une bonne digestion et, plus généralement, régulent le système intestinal et diminuent le taux de cholestérol ?

Que toutes les personnes intéressées lèvent le doigt !




Outre les arômes puissants que nous offre le malt d'orge. Cette céréale germée est riche en fibres, possède un effet anti-inflammatoire et exerce même un contrôle sur la glycémie.


Le Houblon, quant à lui, est une plante herbacée vivace et grimpante qui se reconnaît très facilement à ses cônes très caractéristiques et dont les jeunes pousses récoltées au sortir de l'hiver peuvent se consommer comme des asperges.


C'est une plante pérenne dont la partie racinaire survit chaque année pour repartir de plus belle au printemps ; une bonne raison pour l'accepter comme compagnon de jardin.

En voici d'autres :

 C'est une **plante grimpante magnifique** qui saura s'épanouir sur une palissade ou une gouttière puisque ses lianes ont besoin de s'enrouler pour grimper.

 Elle dégage un **doux parfum** lors de sa floraison et vous apportera de la fraîcheur en été.

 La partie séchée et fleurie peut être utilisée **contre les troubles du sommeil**. En outre, la fleur de Houblon possède des propriétés anti-oxydantes et anti-virales. (toujours sur les conseils d'un professionnel de la santé bien entendu)

 En apiculture, il commence à être utilisé contre un acarien qui représente un véritable fléau pour les abeilles ; c'est une **bonne solution biologique** lors de la récolte du miel.

Alors, vous voyez où je veux en venir ? À consommer avec modération, bien sûr...



LA ROUGE FORTE CHANGE DE NOM !



Castor Rouge change de nom et devient SUPER 8 Rouge !!

Une bière forte à la canneberge ça vous dit quelque chose ? Cette recette, tout le monde l'adore ! Et pour cause, c'est une bière rouge forte à 7.5° dont l'assemblage de la cranberries et de la cerise donne au brassin un goût unique ! À la fois gourmand et super frais, l'acidité de la petite baie rouge vient casser le sucre du jus de cerise pour donner un bon goût de "reviens-y"

LA BIÈRE ROUGE TRAVERSE L'ATLANTIQUE !



Si depuis ses débuts, notre bière rouge porte une toque de trappeur, cette fois, c'est vers la casquette blanche et noire qu'elle se tourne pour rejoindre la famille **SUPER 8** !

Si vous ne la connaissez pas encore, il est grand temps de la déguster car c'est une vraie pépite.

Et on ne dit pas car c'est notre création...

Rassurez-vous rien ne change à part son nom et son identité graphique qui vous fera rougir de fun !



NOUVEAU NOM MÊME RECETTE



BIÈRE ROUGE FORTE



ÉQUILIBRE PARFAIT CÉRISE + CRANBERRIES



#SUPER8NIGHT

L'esprit festif de SUPER 8

Cette année encore, nous avons eu à cœur d'accompagner nos clients dans l'organisation d'évènements exclusifs au sein de leurs établissements.

Tous les prétextes sont bons pour se rassembler, partager l'expérience brassicole dans un esprit chaleureux, joyeux et décontracté alors, comme une évidence, **SUPER 8** s'est imposée pour incarner l'ambiance festive et dynamique de ces soirées inspirées des TTO (Tap Take Over).

Cette gamme est le parfait équilibre entre tradition et modernité et elle représente parfaitement la trajectoire que souhaite

prendre la brasserie pour demain. Conserver son identité familiale belge, renforcer son savoir-faire et séduire un nouveau public de consommateurs; à la fois attachés à la qualité des bières belges et à la recherche de nouvelles expériences gustatives.

C'est ainsi qu'est née l'initiative #SUPER8NIGHT.

Le concept : des soirées conviviales et décontractées, sous les couleurs de SUPER 8.

Plus qu'une simple marque de bière, **SUPER 8** est aujourd'hui un acteur clé de ces rencontres festives. Elle incarne cet esprit à la fois dynamique, actuel et authentique qui s'aligne parfaitement avec nos valeurs historiques. Sa vaste gamme

de bières offre une diversité de saveurs et d'univers qui s'adaptent à chaque ambiance et à tous les goûts.

Pour chaque établissement, nos équipes offrent un accompagnement sur-mesure.

Nous mettons en place tout le nécessaire pour votre **SUPER soirée** : de la préparation de goodies, accessoires et décorations jusqu'à la réalisation de supports de communication digitale qui permettront de mettre l'évènement à l'honneur sur les réseaux sociaux et d'en faire une opportunité exceptionnelle à ne manquer sous aucun prétexte !

Ces soirées sont bien plus que de simples évènements ; elles sont l'occasion d'établir un véritable lien avec la clientèle. Elles favorisent la fidélisation en rassemblant les participants autour de moments forts et mémorables, renforçant ainsi les liens et l'engagement envers nos marques respectives.

MAIS SUPER 8, C'EST QUOI AU JUSTE ?

SUPER 8 est par essence une gamme alors, ne soyez pas surpris de voir de nouvelles recettes rejoindre la collection... Cette lignée colorée redouble de créativité pour partir d'une recette fondamentale de bière belge et lui donner "le truc en plus" qui surprendra vos papilles !

Souvent, un ingrédient frais est ajouté au brassin comme des écorces de fruits, des herbes aromatiques ou encore plus surprenant avec les arômes de chêne présents dans la Flandrien.

En fait, le maître brasseur s'applique à booster l'arôme qui plaît le plus au consommateur pour chaque typologie de bière pour en faire votre préférée.

Vous aimez la rondelle de citron dans la bière blanche ? Ok, on va mettre une bonne dose d'agrumes dans notre **SUPER 8**. Et c'est pour ça qu'on les adore !



DÉCIBULLES - L'ÉVÈNEMENT DU BAS-RHIN

Le festival Décibulles, un évènement musical au cœur de la vallée de villé.

On vous en faisait la présentation lors de l'édition précédente du magazine.

Cette année, nous sommes heureux de vous annoncer que l'on rempile pour une saison en tant que brasseur principal du plus gros évènement estival du bas-rhin !

Pour 2025, attendez-vous à toujours plus de bulles avec au moins 5 bières Haacht à la pression: Nous prenons soin de sélectionner vos préférées selon nos observations édition après édition.

Toujours plus de décibels avec des artistes sélectionnés sur le volet pour une proposition musicale qui plaise au plus grand nombre. Et enfin, **toujours plus d'altruisme** pour ce festival qui porte dans son ADN la rencontre et le partage de générations de 7 à 77 ans.



ET EN PLUS

Nous sommes aussi brasseurs pour **La Vallée Vagabonde**, l'évènement culturel de l'hiver pensé et organisé par la même équipe que le festival Décibulles.

La première édition a vu le jour en 2024 et ne s'arrêtera pas là au vu du succès qu'elle a rencontré !

CHAQUE CLIENT COMPTE

Une belle bande d'ambassadeurs.

Nous savons que nos clients sont les meilleurs ambassadeurs pour nos marques. C'est pourquoi nous avons décidé de mieux les informer à propos de nos produits et de nos marques en 2025.

Dès le début de l'année, des vidéos explicatives seront publiées sur nos réseaux sociaux Instagram et Facebook, des anecdotes et éclaircissements vous seront également transmises par newsletters afin de former, tous ensemble, une belle bande d'ambassadeurs !

UNE COMMUNICATION QUI FAIT MOUSSER

Puisque la première impression est celle qui marquera les esprits, notre service marketing propose **d'accompagner les clients** revendeurs dans la conception de supports de communication.

En ligne ou en versions palpables, nos équipes se feront un plaisir de créer des visuels mettant en lumière l'alliance entre nos produits et l'établissement partenaire.

Nous vous invitons à prendre contact avec votre commercial brasserie pour en savoir plus.



UN SUCCÈS COLLABORATIF

Et des actions au plus proche du consommateur

Partenaire depuis 2002, la maison V and B - comprenez vins et bières - ne manque pas une occasion pour mettre en lumière la brasserie Haacht.

Avec près de 300 points de vente dans toute la France, V and B est à l'origine d'un concept novateur alliant Cave et Bar en un seul lieu. Souvent implantés dans les zones commerciales, ils sont les rois des afterworks mais pas que ! On les connaît aussi pour le succès que rencontrent leurs événements et pour leur capacité à être toujours au bon endroit, au bon moment.

Entre le VandB fest, le village Vendée Globe, les concerts tremplins et toutes les autres soirées organisées par les franchisés au cours de l'année, V and B est aussi reconnu pour sa joie de vivre et sa communication décalée.

DU TREMPLIN AU JOUR J

Après le sport, le réconfort ! Et c'est dans la fête et les événements que **SUPER 8** s'exprime le mieux.

Même sous la pluie, la tower du VandB fest s'est illuminée devant une foule en délire et des artistes plus dingues les uns que les autres. L'année prochaine, on remet des places en jeu* pour vous faire danser en Mayenne le dernier week-end d'août !

La tournée "tremplin" reprendra en avril dans

près de 100 bars/caves V and B de toute la France avec pour objectif de détecter le nouveau talent de la chanson qui aura la chance de se produire sur la scène du VandB Fest' 2025. Une aubaine quand on sait que 150 000 festivaliers sont attendus. Rendez-vous sur le site vandb.fr pour connaître le bar le plus proche de chez vous et ne pas manquer la fête... Vous aurez peut-être le privilège de sélectionner une pépite.

*Jeu concours sur le compte instagram @haacht_france

3 SEMAINES AU VILLAGE VENDÉE GLOBE

Comme la tradition l'oblige, un village éphémère s'installe du 19 octobre au 10 novembre aux Sables d'Olonne pour célébrer les skippers avant leur départ pour l'Everest des mers.

Le Vendée Globe est une course au départ de Vendée pour contourner l'Antarctique en traversant 3 océans : l'océan Atlantique, Pacifique et Indien.

Pendant près de 3 mois, 40 skippers de 11 nationalités vont s'affronter contre vents et marées pour tenter de revenir le premier sur la plage des Sables.

Pas moins d'1.3 millions de visiteurs étaient attendus cette année pour rendre visite à nos champions et leur bateau pendant toute la durée du Village et pour les accueillir dans de SUPER conditions, le bar V and B et que le QG de Maxime Sorel disposaient de bières, de goodies et autres éléments aux couleurs de notre marque phare.

SUPER 8 AU(-)TOUR DU MONDE

SUPER 8 prouve sans cesse son engagement pour le sport et la Flandrienne en est la preuve puisqu'elle tire son origine d'une passion pour le cyclisme.

Après la Route du Rhum et l'ascension de l'Everest en 2023, **SUPER 8 0.0** a troqué cette année son casque pour la tenue de marin avec les courses The Transat CIC, New York - Vendée et enfin, le célèbre Vendée Globe.

Tant de courses et d'aventures dédiées au soutien de l'association Vaincre la Mucoviscidose dont il est le parrain national.

LA UNE DES JOURNAUX

Grâce à ce partenariat, **SUPER 8** a pu avoir une grande page de pub dans le hors-série du Magazine l'Équipe dédié à l'organisation d'un festival. Une action qui nous va droit au cœur !

LA RÉSERVE

UNE TABLE D'EXCEPTION SUR LES BORDS DE LA MAINE

Dirigé par un duo d'exception, La Réserve d'Angers propose une cuisine (ré)créative pour accompagner nos bières Haacht ! Ambiance bistronomique chaleureuse garantie. The place to go pour des papilles qui frétilent..

Nichée sur les bords de la Maine, La Réserve d'Angers est un établissement fondé en 2017 par Benjamin Glemin et la cheffe Amélie Polès qui s'impose comme LA référence gastronomique angevine, alliant une cuisine créative locale avec une atmosphère chaleureuse de bistrot.

Mais le nec + ultra vous l'aurez deviné, c'est la présence de nos illustres bières Haacht à sa carte. Et on vous le dévoile sans détour : c'est le combo magique pour associer recettes traditionnelles belges et créations innovantes.

Notre équipe travaille main dans la main avec le personnel de La Réserve afin de vous garantir un service inoubliable.



ENTRE TERROIR ET BISTRONOMIE

Après une rénovation sur le thème de la convivialité, La Réserve propose des plats raffinés, inspirés du terroir et de la bistronomie.

 Bd Henri Arnauld 5ème étage - Par l'ascenseur, 49100 Angers

 Laréserve



<< Les recettes belges s'associent à merveille avec les créations bistronomiques de La Réserve. >>



L'Endroit est un lieu où l'on est toujours accueilli avec le sourire, comme chez des amis



L'ENDROIT BY RONCE

UN NOUVEAU DÉPART ENTRE CONVIVIALITÉ ET CRÉATIVITÉ

Thibault et son mari ont troqué leur vie citadine pour ouvrir L'Endroit, un espace chaleureux et atypique à Ronce-les-Bains. Avec une carte 100% maison, ce lieu invite à un moment unique, entre charme local et inspirations de voyage.

Thibault et son mari menaient une vie ordinaire : l'un coiffeur, l'autre directeur d'agence immobilière. Pourtant, leur esprit créatif et leur envie de renouveau les ont poussés à tout quitter pour se lancer dans un projet qui leur ressemble.

C'est dans la Charente-Maritime natale de Thibault qu'ils ont décidé de s'installer, prêts à écrire un nouveau chapitre au bord de l'eau.

Le 13 avril 2024, ils ouvrent ensemble L'Endroit, un lieu à leur image : chaleureux, convivial et atypique.

UNE COMPLÉMENTARITÉ AU SERVICE DE L'AUTENTICITÉ

Leur complémentarité est la clé de leur succès : Thibault s'épanouit au contact des

clients, tandis que son mari, cuisinier-pâtissier de formation, apporte son expertise culinaire. Ils proposent une carte 100% maison, inspirée de leurs voyages et d'une sélection rigoureuse de produits locaux.

Les bières Haacht y occupent également une place de choix. « Le feeling est passé de suite, aussi bien avec les produits qu'avec les équipes ! », confie Thibault. Parmi les incontournables, on retrouve l'iconique Primus, mais aussi la gamme SUPER 8, un coup de cœur personnel et véritable best-seller de L'Endroit.

Déco exotique inspirée de leurs voyages associée à une ambiance familiale, L'Endroit est un lieu où l'on est toujours accueilli avec le sourire, comme chez des amis.

 58 Av. de la Chaumière, 17390 La Tremblade

 L'endroit





LES JAVANAISES

Une guinguette bucolique et festive au cœur de Beaulieu-lès-Loches en Indre-et-Loire.

Depuis 2014, Les Javanaises séduisent les visiteurs pour l'ambiance chaleureuse, les concerts en plein air et une belle sélection de bières Haacht. Sous la houlette de Baptiste, ce lieu emblématique rayonne comme un symbole de fête et de partage au cœur du village préféré des français.

Tout commence il y a 10 ans, lorsque 4 associés proposent à la mairie de louer un bout de terrain municipal pour y implanter une guinguette. L'idée plaît beaucoup à la commune qui décide de leur louer une parcelle de 3000m2!

Nos 4 acolytes se retroussent alors les manches pour aménager cet espace vert avec différents espaces dédiés aux animations : Terrain de pétanque, tables de pique-nique, chalet-bar et même une jolie scène pour accueillir spectacles et concerts.

En 2016, Baptiste, le tenancier actuel, reprend les rênes de l'établissement qu'il suivait déjà de près les deux premières années des Javanaises. Il en profite pour développer l'offre et propose la restauration sur place, un espace de jeux gonflables, un chapiteau couvert et l'expansion du site pour un total de 4500 m2 de pure guinguette.



UN LIEU CHARMEUR QUI RIME AVEC CONVIVIALITÉ

On vient de Tours et des départements voisins pour passer un "moment nature" aux javanaises. En famille ou entre amis, on s'y rend pour manger, boire, danser et s'amuser au cœur de la campagne de Touraine. Ce lieu hors du temps, riche de toutes ses activités promet de passer un joyeux moment de flânerie.

Rue des Viantaises, 37600 Beaulieu-lès-Loches
 Guinguettelesjavanaises



« Flânerie, amusement et gourmandise dans un esprit guinguette au cœur de la campagne. »



« Chez O'Munich, tout le monde est le bienvenu, de 9 à 99 ans ! » - Jérôme et Grégory



O'MUNICH

UN COIN DE PARADIS AU CŒUR DE L'ARIÈGE

En 2022, Jérôme et Grégory transforment un ancien supermarché en un lieu unique inspiré de la fête de la bière de Munich. Chez O'Munich, décoration bavaroise, cuisine locale, et bières Haacht s'associent tout naturellement pour offrir une ambiance conviviale et festive.

C'est suite à la pandémie de COVID que Jérôme et Grégory ont décidé de se lancer un nouveau défi : créer, au cœur de l'Ariège, un lieu reprenant les codes de la fête de la bière de Munich, un événement cher au cœur des propriétaires! C'est ainsi qu'en 2022, en repapant un ancien supermarché, l'aventure commence.

Chez O'Munich, tout le monde est bienvenu, de 9 à 99 ans! Les vendredis soirs sont rythmés par des soirées concerts, tandis que la carte allie la simplicité d'une bonne cuisine traditionnelle à des produits locaux ariégeois triés sur le volet. En soirée, une large sélection de tapas est proposée ; c'est donc tout naturellement que nos bières HAACHT s'invitent à la fête

UNE AMBIANCE BAVAROISE ET FESTIVE

La décoration rappelle l'intérieur d'une maison bavaroise : la rusticité d'un chalet en bois flirte avec le contemporain

D'ailleurs Jérôme et Grégory ne cachent pas que « L'excellente relation que nous entretenons avec les équipes et commerciaux, toujours à l'écoute, est un vrai plus ! ».

21 Chem. du Pit de la Cavalerie, 09100 Pamiers
 Omunich





<< On ouvre les premiers et on ferme les derniers ! >> - David

LE CAP 270

UNE REPRISE RÉUSSIE POUR UN LIEU INCONTOURNABLE

David, ancien manager, a repris le CAP 270 avec son ami Michael en 2024. Situé sur la presqu'île guérandaïse, ce bar emblématique propose une expérience conviviale, une restauration de qualité, et des bières Haacht qui s'intègrent parfaitement à son identité forte.

David a consacré l'essentiel de sa carrière au management. Rêvant depuis longtemps de tenir sa propre affaire, il échange, en fin d'année 2023, avec son patron, complice et ami Michael, au sujet de la reprise du CAP 270. **Ni une, ni deux, ils embarquent ensemble pour l'aventure dès le 1^{er} juin 2024 !**

Parmi ces références, les produits de la Brasserie Haacht ont parfaitement trouvé leur place dès la reprise de l'établissement : « La qualité des produits Haacht a tout de suite été remarquée et la transition s'est déroulée sans aucun problème », explique David. Ce dernier a noué un lien fort avec les équipes, toujours à l'écoute : « C'est une histoire qui commence et qui n'en est qu'à ses débuts ! »

UN LIEU RICHE D'HISTOIRE ET DE CONVIVIALITÉ

Ancien "Bar de la Marine", l'établissement a été entièrement repensé par ses précédents propriétaires et est devenu un incontournable, un véritable refuge pour passants et habitués. Une belle réussite : « On ouvre les premiers et on ferme les derniers ! », nous confie David. **Le CAP 270 est une référence sur la presqu'île guérandaïse**, riche d'une identité forte, d'une restauration de qualité, et d'une gamme de bières vaste : pas moins de 12 becs à la pression sont disponibles !



🏠 1 Quai Saint-Pierre, 44420 La Turballe

📌 Cap 270

L'AFTER

IRISH PUB : UN AFTER SINON RIEN !

Peter a su transformer l'After, un ancien lieu atypique, en un bar convivial et chaleureux à Beauvais. Avec son épouse, ils forment une équipe soudée où les produits Haacht sont à l'honneur.

Fils de cafetier, il interrompt rapidement ses études pour se consacrer à l'affaire familiale. Animé d'une soif d'entreprendre et de vivre de nouvelles aventures professionnelles, il achète son établissement en 2019 : c'est là que commence son histoire avec l'After.

déléguée commerciale au sein de la Brasserie Haacht pour diriger l'After. Le Trio gagnant !

À CHAQUE SOIRÉE SA THÉMATIQUE

Et comme cette joyeuse famille d'épicuriens aime se surpasser pour que leur commerce fasse la différence, **chaque soir l'After propose une thématique de soirée** : concert, karaoké, blind test, DJ set, diffusion de match, il y en a pour tous les goûts et toutes les générations.

Gage de qualité, le petit futé a même recommandé l'After dans les sorties incontournables à Beauvais.

LA CONVIVIALITÉ D'ABORD

Anecdote surprenante, l'After, créé en 1990, **était autrefois une poissonnerie** ! Peter se souvient encore des odeurs de poisson flottant dans l'air pendant les travaux, tel un vestige du passé.

Ayant toujours fait du travail une histoire de famille, Peter s'entoure de son épouse,



Peter et son bras droit Thierry, accueillent les clients 7 jours sur 7 pour s'ambiancer en toute convivialité !



🏠 24 Rue Pierre Jacoby, 60000 Beauvais

📌 L'afterBeauvais

LE VIEUX SINGE

Un parcours académique et entrepreneurial au service de la convivialité

À 29 ans, Ashraf jongle entre son doctorat et deux établissements emblématiques de Boulogne-sur-Mer. Avec « Au Vieux Singe », il crée un lieu unique, où tradition et modernité s'entrelacent.

Ashraf est un entrepreneur dans l'âme. D'origine marocaine, il pose ses bagages en France après l'obtention de sa licence de linguistique anglaise. Il décide alors de continuer son parcours académique avec une seconde licence suivie d'un master recherche en parcours angliciste.

Entre études et passion, une aventure entrepreneuriale se profile. Aujourd'hui, Ashraf a 29 ans et mène une vie à 100 à l'heure entre son doctorat et ses deux établissements de nuit bouloonnais. Après son expérience de barman derrière le comptoir de l'Irish Pub, l'idée de se lancer dans ce milieu avec son propre établissement commence à germer.

C'est alors qu'il reprend les rênes de l'Irish en 2021, avant de se consacrer à l'établissement Au Vieux Singe, où il nous parle de son

expérience : « Je me souviens qu'à l'époque où je travaillais comme agent de sécurité au Théâtre Monsigny, je prenais souvent ma pause Au Vieux Singe pour boire un café. Mais je ne me serais jamais douté qu'un jour, ce bar à quelques mètres du théâtre deviendrait le mien. »

Son objectif est d'offrir à ses clients une expérience authentique et conviviale, entre tradition et modernité, de la décoration au service, en passant par les produits !

Dans le prolongement de ces valeurs, Ashraf compte sur **la Brasserie Haacht comme un partenaire clé** : « Nous entretenons une relation de confiance et de collaboration étroite. Ce partenariat va au-delà de la simple distribution de bières, c'est un véritable échange qui contribue à créer l'atmosphère et l'offre unique de nos bars. »



<< À l'époque où je travaillais en face, j'étais loin de me douter que le bar où je prenais ma pause deviendrait le mien. »

Ashraf



🏠 8 rue Monsigny, 62200, Boulogne-Sur-Mer

f Auvieuxsinge



LE KENNEDY

UN LIEU CHALEUREUX ET DÉCALÉ AU CHARME UNIQUE

Cathie, femme aux mille vies, a trouvé son lieu de prédilection au Kennedy, un bar qu'elle a transformé en un espace chaleureux et familial. Avec les bières Haacht, elle offre à ses clients une expérience unique, entre vintage et modernité.



Le Kennedy et Cathie, c'est un véritable coup du destin. Forte de mille et une expériences de vie entre son premier métier de technicienne de surface et ses 20 ans passés dans le monde de la nuit, elle a même tourné dans un court-métrage pour lequel le Kennedy avait été réquisitionné.

cet optique. **Cathie a sélectionné les bières Haacht pour leur authenticité,** ainsi que le professionnalisme de nos équipes : « Toujours d'excellents conseils ! », nous confie-t-elle. En bref : au Kennedy, tout y est pour passer un excellent moment et s'y sentir bien autour d'une bonne bière, un peu comme à la maison !

UN BAR À L'IMAGE DE SA PROPRIÉTAIRE

Cathie a toujours eu cette idée de reprendre un bar, et quand l'opportunité s'est présentée en ce lieu si cher à ses yeux, elle n'a pas hésité une seule seconde !

Sa personnalité est à l'image de son bar : un lieu convivial, chaleureux, familial et même un peu décalé ! La décoration a d'ailleurs été soigneusement sélectionnée dans

🏠 151 Rue de Brequerecque
62200 Boulogne-sur-Mer



<< Au Kennedy, on se sent bien, un peu comme à la maison ! >>

Cathie



LE RIMBAUD

UN BISTROT À L'ANCIENNE DANS LE QUARTIER DE DEMAIN

Yannick, passionné de bistrot depuis son enfance, a fait du Rimbaud un lieu authentique à Lille. Avec sa cuisine locale, son esprit convivial et ses bières SUPER 8, ce bistrot à la parisienne est une invitation au partage et à la simplicité.

Yannick est né dans une famille de bistrotiers, et il a véritablement cela dans le sang ! Ayant grandi derrière les comptoirs auprès d'une grand-mère qui lui transmet la passion de ce métier, c'est en juillet 1998 qu'il ouvre son premier bar dans le Vieux-Lille : le Vice-Versa, qui devient vite une institution...

LE CHARME INTEMPOREL DU BISTROT

Par la suite devenu propriétaire du Verlain, Yannick se donne pour objectif de rassembler le couple en ouvrant le Rimbaud à Cormontaigne, avec le soutien inéluctable de ses équipes, ils fédèrent ensemble la naissance de ce nouveau lieu.

Avec ses grands stores et sa vue sur le boulevard, le Rimbaud incarne le charme du bistrot à la parisienne où l'on aime se retrouver.

Yannick décrit Cormontaigne comme le quartier lillois de demain, et il est fier d'y proposer un bistrot de quartier chaleureux. Le concept ? Il n'y en a pas : comme sa moitié,

le Rimbaud reprend cette même philosophie de vrai bistrot à l'ancienne, **un lieu social où tous les profils se rencontrent** pour partager autour d'une même cuisine traditionnelle, locale et faite avec passion.

« Je travaille avec des cuisiniers qui ont la foi du métier, » nous relate Yannick. « On a besoin de lieux comme celui-ci, surtout dans le monde d'aujourd'hui. »

Proche de la Brasserie Haacht depuis de nombreuses années, Yannick se rappelle avoir eu un coup de cœur pour l'innovante **gamme SUPER 8** lors de l'HORECA EXPO. Depuis, c'est comme une évidence : après le Verlain, le Rimbaud entretient lui aussi un lien privilégié avec les produits et les équipes Haacht : « C'est une histoire de rencontres : de produits, mais aussi humaines ! »

Si vous êtes amateurs de « bonne bouffe » et prêts à vivre une expérience authentique, comme à l'époque, c'est au Rimbaud que vous devez être !

🏠 1 Pl. Cormontaigne, 59000 Lille

📍 Lerimbaud



« On a besoin de lieux comme celui-ci, surtout dans le monde d'aujourd'hui. » - Yannick



« Ici, l'électro n'est pas un vacarme, mais la mélodie d'un moment dégustation. »

- Pierre

LE TRACK

QUAND MUSIQUE, ARTS NUMÉRIQUES ET BISTROT SE RENCONTRENT À LILLE

Pierre et ses amis Simon et Benoît réinventent l'expérience du bar avec le Track, un lieu unique à Lille. Musique électronique et arts numériques s'y mêlent pour offrir un cadre à la fois original et chaleureux.

Après cinq ans dans le milieu du commerce et du marketing, lorsque Pierre s'est vu demander où il se verrait deux ans plus tard, il a répondu : « Je me vois bien ouvrir un bar. »

Aujourd'hui, Pierre est, avec deux de ses amis – Simon et Benoît –, à la tête du Track, un établissement lillois unique en son genre. Le Track possède une réputation de longue date grâce à son emplacement rue du Molinel, un endroit prisé par les Lillois.

LA RENCONTRE DE TROIS UNIVERS

Remis au goût du jour par ses nouveaux propriétaires, il est aujourd'hui **le théâtre d'une fusion inédite de trois univers** : la musique électronique, pour laquelle Pierre se passionne depuis son plus jeune âge, les arts numériques, comme le mapping, et le bistrot. Et pour nous offrir une expérience gustative authentique, Pierre a tout naturellement choisi les bières

Haacht en raison de leur caractère et de leur saveur encore assez peu connue du grand public lillois.

Pierre vous invite à découvrir le Track, un endroit où vous aurez l'assurance de ne pas réduire la musique électronique à un vacarme assourdissant, mais à la mélodie délicieuse d'un moment dégustation posé, ou d'un samedi soir endiablé !

🏠 158 rue du molinel, 59800, Lille

📍 Bistrot track



POINT RSE

UN PAS DE PLUS VERS LA DURABILITÉ

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.

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 nettoions 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... Moins en tout cas !

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.

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.

Une bière cristalline grâce à la nouvelle centrifugeuse

Quand on le souhaite, 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 vie 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, 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.



SOYONS CONNECTÉS

NE MANQUEZ PAS UNE GOUTTE DE NOTRE ACTUALITÉ EN NOUS SUIVANT SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM !

Vous êtes joueurs ? Sachez que des jeux concours sont régulièrement publiés sur notre compte Instagram. Les lots varient de nos goodies stylés aux places de festival ! De quoi ravir tous les publics et souvent l'occasion d'échanger quelques mots avec notre communauté.

En route vers les 2000 followers.
Abonnez-vous en flashant le QR
code :
@HAACHT_FRANCE !!



SCAN ME

ON VA PLUS LOIN

L'année prochaine, on promet de proposer encore plus de contenu vidéo ludique et instructif. Un moyen simple de créer du lien et de renforcer nos relations au fil des jours.

ON COMPTE SUR VOUS POUR
MAINTENIR CE LIEN VIRTUEL !





ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ?

Contactez nous au 03 20 98 53 58
ou par mail à ventes.coqhardi@haacht.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.