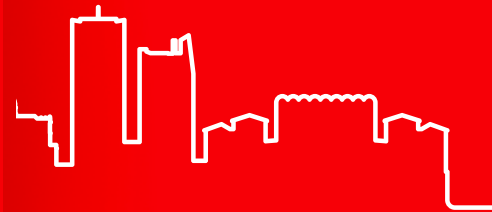




**DOSSIER
DE
PRESSE**

THE PLACE TO BEER



FABRIQUÉE À MONACO



HISTOIRE ET PATRIMOINE

La Brasserie de Monaco est un haut-lieu du savoir-faire et du patrimoine monégasque. Son histoire s'écrit en deux temps ; tout d'abord de 1905 à 1972, période durant laquelle elle est installée dans le quartier de Fontvieille, et ensuite, de 2008 à aujourd'hui, où elle est l'une des enseignes emblématiques du port Hercule.

C'est l'homme d'affaires monégasque Gildo Pastor qui a relancé la Brasserie de Monaco. Sa feuille de route est simple et précise : s'inscrire dans la tradition et l'esprit de la Brasserie originelle, tout en insufflant audace et panache

dans la création des produits et l'expérience offerte aux visiteurs. C'est ainsi que depuis plus de 15 ans, ses équipes produisent une diversité de bières premium et accueillent clients monégasques ou étrangers dans un cadre à la fois raffiné et authentique.

Les produits proposés, le cadre et la localisation font de la Brasserie de Monaco l'épicentre de tous les grands événements de la Principauté. Parmi eux, on trouve tout en haut de la longue liste le Grand-Prix de Formule 1 (en mai) puis le Yacht Show (en septembre).



PASSION ET TRADITION



GILDO PASTOR

Président

Gildo Pastor applique à la Brasserie de Monaco la même philosophie que celle qu'il insuffle à ses autres sociétés. Il s'agit d'une philosophie basée sur la confiance envers des femmes et des hommes hautement qualifiés, à l'écoute, aptes à l'innovation, intrinsèquement volontaires et rompus aux standards de qualité élevés.

ÉQUIPE

C'est un quatuor d'esthètes qui veille à la destinée de l'unique Brasserie de Monaco.



JÉRÉMY LOMBART

co-Directeur



LOUIS BRENOT

co-Directeur



VALENTIN KHUN

Maître Brasseur



MAXENCE VALAT

Brasseur

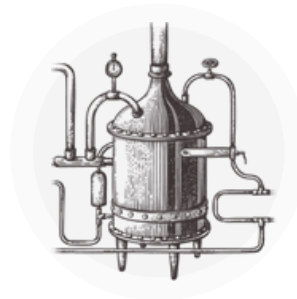


BRASSAGE ET PRODUCTION



CONCASSAGE & EMPÂTAGE

Broyage et mélange du malt avec 600L d'eau chaude à 50°C pour créer une pâte liquide, la maïsche.



INFUSION & FILTRATION

La maïsche est brassée afin d'obtenir la transformation de la farine du malt en sucre. Puis la graine de malt est séparée du moût.



FERMENTATION

Dans une cuve de fermentation, on ajoute la levure qui va transformer le sucre en alcool et en gaz.



MATURATION

Pendant 15 à 21 jours, la bière est conservée entre 0 et 5°C afin d'affiner son goût et de la clarifier.

Chaque année, la Brasserie de Monaco produit 100 000 litres de sa bière blonde dont le pic mensuel, 16 000 litres, est atteint au mois de juillet. La salle de brassage, dont l'inox est de type poli miroir, a une capacité de 1 000 litres. Elle associe tradition et innovation, ce qui permet la mise en application de techniques créatives. Cette salle, ce sont 5 cuves de fermentation, 4 tanks de service et un système de brassage entièrement automatisé. La température, le dosage, le temps de fermentation et l'hygiène sont parmi les paramètres les plus essentiels contrôlés électroniquement.



LA BLONDE 5,2°

Bière brassée en respectant la loi de pureté, cette bière traditionnelle dévoile l'amertume délicate des houblons allemands et alsaciens.



LA BLANCHE 4,8°

Bière légère, au goût exceptionnel, fabriquée à base de malts d'orge, de blé et de houblon tchèque et légèrement épicé par une pincée de coriandre.

L'AMBRÉE 6°

Bière corsée aux malts caramélisés qui lui confèrent sa couleur rousse et son goût moelleux très caractéristique de ce type de bière.



LA BIÈRE DE NOËL 6°

Bière brune aux malts torrifiés qui développent des notes empyreumatiques de café/chocolat. Ces notes sont relevées par l'ajout d'épices, de baies de genièvre et de poivre rose.



RECETTES ET SECRETS

La Blonde est élaborée uniquement à partir d'ingrédients nobles, dont les houblons allemands (Hallertau) et alsaciens (Strisselspalt). La bière blanche, elle, conjugue l'orge et le blé pour donner son goût floral légèrement amer. Les nuances d'agrumes proviennent de l'utilisation de vrais fruits, des nuances rehaussées par une pointe de coriandre.

Pour la bière aux fruits rouges, la richesse aromatique est obtenue grâce à l'utilisation de vrais fruits rouges. Chaque gorgée révèle une profusion de saveurs fruitées de cassis, de fraise et de framboise, faisant de cette bière une boisson douce, authentique et au caractère inimitable.

Valentin et Maxence, respectivement Maître Brasseur et brasseur, utilisent les recettes héritées de la Brasserie originelle. Le tandem minimise son empreinte environnementale en utilisant des ingrédients de qualité, provenant de sources durables et importés de pays proches (essentiellement Belgique, Allemagne et France).

Ce sont donc des malts biologiques qui permettent d'élaborer la blonde, l'ambrée, la blanche et la bière de saison. Après quatre semaines de fermentation, elles atteignent la maturation idéale à leur dégustation. Non filtrées et non pasteurisées, elles conservent tous les bienfaits d'une bière artisanale.

PALMARÈS ET DISTINCTIONS

2010

2010
Fourquet d'or
Concours de bière du
Musée Français de la Brasserie
Blonde pils,
fermentation basse



2014

2014
Fourquet d'or
Concours de bière du
Musée Français de la Brasserie
Blonde de garde,
fermentation haute



2014
Médaille d'or
World Beer Awards
Bière blanche



2016

2016
Médaille d'argent
Concours international de Lyon
Blonde de garde,
fermentation haute



2016
Fourquet d'or
Concours de bière du
Musée Français de la Brasserie
Bière ambrée



2023

2023
Médaille d'argent
Concours international de Lyon
Blonde de garde,
fermentation haute



2024

2024
Médaille d'or
Concours international de Lyon
Bière blanche





LE LIEU

La Brasserie de Monaco propose une restauration de qualité, faite maison, qui met l'accent sur les spécialités de la région et valorise la cuisine artisanale.

L'ambiance raffinée, branchée, cool et festive de la Brasserie de Monaco, ce sont aussi les événements sportifs sur grand écran, les afterworks et les soirées des DJ's résidents chaque jour jusqu'à 2h.



www.BrasserieDeMonaco.com
#THEPLACETOBEER

