HAACHT MAGAZINE

retour sur 2023

COQ HARDI BOUGE LES LIGNES

UN MARCHÉ CLÉ

Cette année et pour la première fois, le magazine annuel de la Brasserie Haacht se dédouble pour laisser place à une édition dédiée au marché français.

En tant que Brasserie Belge, nous savons que la France est un marché clé pour la croissance de notre entreprise. C'est pourquoi nous nous efforçons d'analyser et de comprendre les attentes des clients. Pour répondre à leurs besoins aujourd'hui et anticiper les désirs de demain.

Ainsi, nous tentons d'être de plus en plus créatifs dans l'offre que nous proposons.
La Brasserie Haacht a beau être experte du savoir-faire brassicole ancestral belge, elle n'en demeure pas moins flexible et moderne !

À travers les pages de cette nouvelle édition, vous retrouverez, évidemment, l'actualité de la Brasserie Haacht mais également, les nouveautés 100% Haacht France et la mise en avant d'établissements de notre territoire.

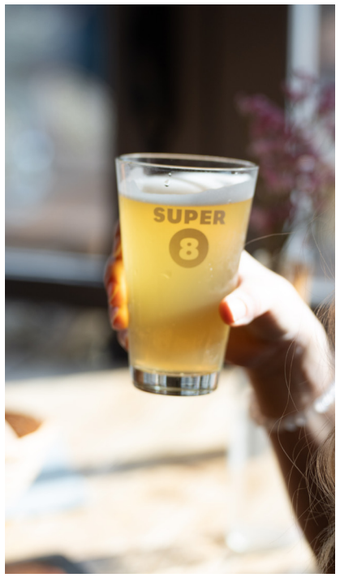
UNE AVENTURE HUMAINE

Cette édition dédiée à la filiale française est le reflet de notre engagement envers nos clients, nos partenaires, nos collaborateurs et toutes les personnes qui gravitent autour de notre activité.

C'est une façon de rendre hommage et de célébrer notre communauté brassicole française et de renforcer les liens qui nous unissent.

Ensemble, continuons de faire découvrir nos délicieuses bières Haacht !

togetherwebrewhapinessforeveryone



#01 HAACHT MAGAZINE

retour sur 2023

Chers lecteurs,

Quelle année pour la Brasserie Haacht ... Une année historique, riche en émotions, en réflexions et en projets.

En 2023, nous avons soufflé notre 125ème bougie ! Puisque le gâteau aurait été trop petit pour y placer toutes ces flammes, nous avons décidé de ponctuer cette année de plusieurs évènements rassemblant tout le personnel à l'instar d'un grand foyer chaleureux. Des temps de travail et de réflexion aux portes-ouvertes et fête du personnel, c'était une année riche en convivialité.

En effet, nous savons que la vie d'une entreprise est, avant tout, une aventure humaine.
Sans équipes unies, dévouées et passionnées il ne peut y avoir d'entreprise centenaire, ni de succès. Pour cela, nous aimerions à nouveau remercier nos 400 collègues pour leur travail et leurs investissements quotidiens.

Cette année historique nous a montré aussi que nous devons, plus que jamais, nous tourner vers l'avenir. C'est pourquoi, nous avons entrepris une restructuration interne avec : le lancement du nouveau système ERP : SAP à partir du 2 janvier 2024, ainsi que le CRM Salesforce courant avril. Ces derniers moderniseront notre fonctionnement interne afin de gagner en efficacité et d'enregistrer plus de data.

La crise de la pandémie ayant fortement affecté les habitudes de consommation, de nombreux défis restent à relever.
Côté consommateur, le retour à l'essentiel, le circuit court et le « healthy » sont au cœur des préoccupations.

De nouvelles tendances se dessinent et nous devons surfer sur cette nouvelle vague pour fêter de nombreux autres anniversaires.
C'est pourquoi, cette année charnière fût également l'année de la remise en question. L'établissement d'une nouvelle organisation, d'une nouvelle stratégie pleine de modernité et d'esprit d'équipe (clients, collaborateurs).

Plus que jamais, nous souhaitons répondre à de nouvelles aspirations centrées sur l'humain et l'environnement sans renier nos traditions et notre obsession de la qualité.

À la lecture de ce magazine, vous découvrirez ô combien toutes ces valeurs nous sont chères depuis 125 ans et pour les années à venir.

On compte sur vous pour vous joindre à l'aventure !

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 Marcq en Baroeul, France.
www.haacht.com

Textes Sophie Pont
Design Marie Bonnière

Photographies pages 15 à 20 Amandine Ramet
Photographies page 20 Nicolas Breche
Photographies pages 12 et 13 panartistic prod, Magalie Koessler, Fernande et Manon Badermann.

125 ANS D'HISTOIRE

SINCE 1898

1898

Eugène de Ro lance, en tant qu'employé, la première bière Haacht en basse fermentation.

1903

La "**SA Brasserie et Laiterie de Haecht**" est fondée et produit déjà de la bière à haute fermentation.

1913

Le succès est tel que Haacht fait déjà partie du **Top brasseurs belges**

1920

La Brasserie est considérablement agrandie, le roi Léopold III est même présent pour l'inauguration.

1929

Arrêt de la laiterie pour se consacrer **pleinement à la bière**

1950

Création de **l'usine d'embouteillage** et de limonade

1951

Alfred Van der Kelen, beau fils de M. de Ro, reprend les rênes de l'entreprise

1960

3ème plus grand brasseur de bière pils du pays

1968

Frédéric Van der Kelen succède à son père à l'âge de 35 ans

1982

Achat de la **Brasserie Coq Hardi** marque le début de l'export

2000

Achat de la **Brasserie Leeuw** aux Pays-Bas

2016

Investissements outre continent avec la **microbrasserie d'orléans**, au Canada

2020

Baudouin Van der Kelen devient le CEO et marque le début d'une nouvelle ère, signe de modernité !

2023 fût marquée par une célébration peu ordinaire, celle de l'anniversaire de la Brasserie Haacht. 125 ans d'une histoire de famille belge chauvine, 125 ans de passion et de savoir-faire, 125 ans d'exigence et de partage.

Pour que cette année soit mémorable, engageante et marque le début d'un renouveau, la direction a souhaité rassembler, par des rencontres tout au long de l'année, ses 400 salariés internationaux. Le but étant de souder une équipe forte afin de répondre à des objectifs plus ambitieux pour nos marques et nos services.

L'autre nouveauté appuyant la volonté de notre CEO de rassembler tout le monde telle une grande famille fût **la porte ouverte au public.**

L'occasion pour les collaborateurs de faire découvrir leur environnement de travail et, pour le grand public, de visiter pendant le week-end avant de profiter d'activités ludiques pour tous.

Depuis Eugène de Ro jusqu'à Baudouin Van der Kelen, en passant par son père Frédéric, la Brasserie Haacht a toujours tenu à rester indépendante, familiale et à se démarquer par la qualité de ses produits.

Haacht, c'est la proximité et l'adaptabilité d'une brasserie à taille humaine avec la force de frappe et la constance des industriels.

C'est ce qui fait la différence auprès de nos partenaires et nous souhaitons conserver ces valeurs fortes.

À droite, les quelques temps forts de son histoire pour mieux comprendre les origines de la brasserie.

https://haacht.com

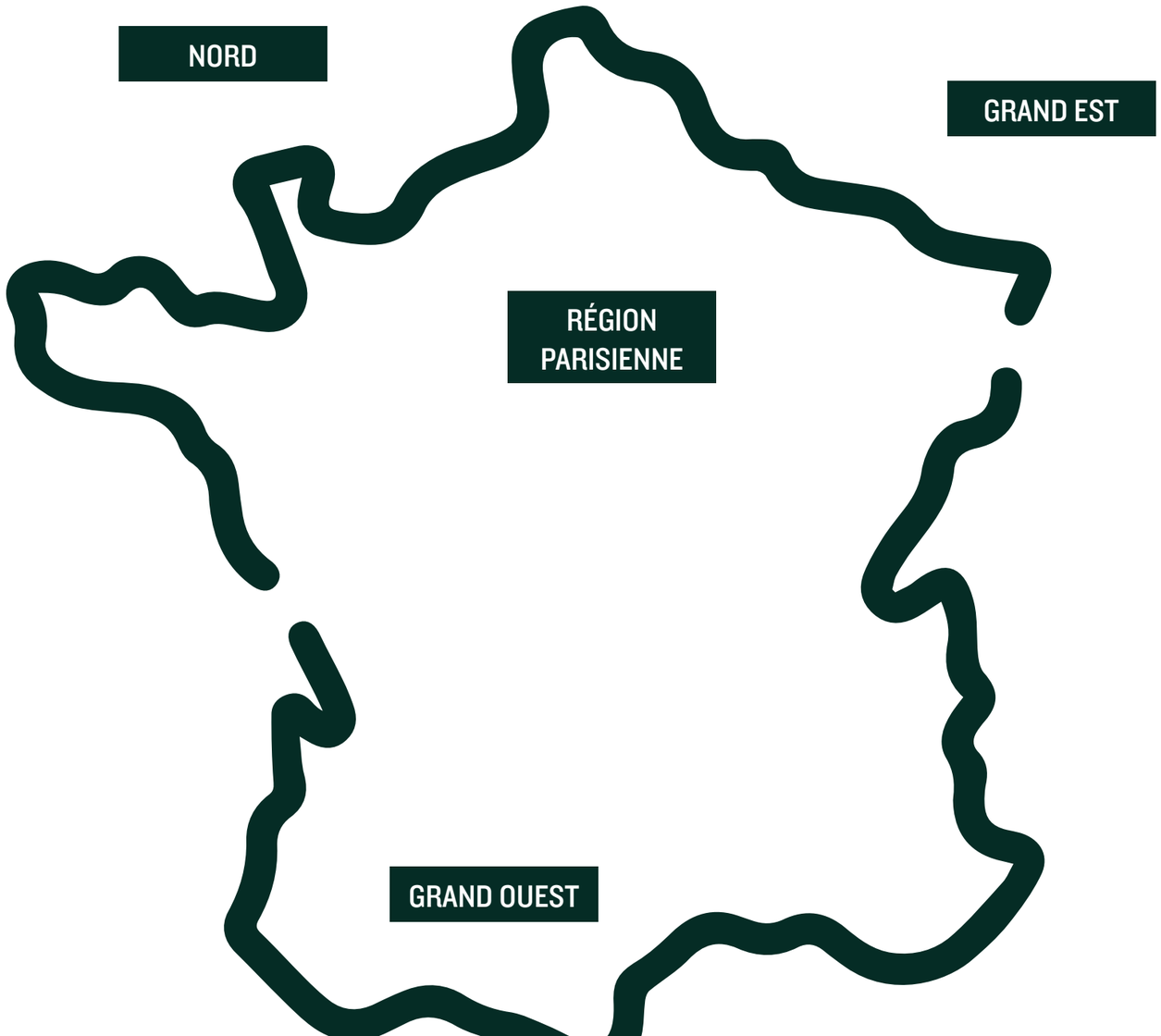
Nouvelle équipe

CÔTÉ TERRAIN

Cette année, la famille Haacht France - Coq Hardi pour les puristes - s'est encore agrandie !

Les nouveaux arrivants amènent un vent de fraîcheur à l'équipe et, avec cette nouvelle organisation, les profils plus expérimentés ont l'occasion de renforcer leurs compétences managériales. Avec une force de vente composée de 18 personnalités, une réorganisation s'imposait. Désormais, nos 4 chefs des ventes se répartissent donc 4 grandes régions.

Cette nouvelle répartition de la force de vente a pour but d'être **plus proches et plus disponibles pour les clients** et, ainsi, rendre notre qualité de service encore meilleure !



CÔTÉ BUREAU, LÀ AUSSI, L'ÉQUIPE ÉVOLUE !

Jason renforce l'équipe administrative et comptabilité et Sophie agrémente cette belle organisation française d'une touche de marketing.

Ça fait encore plus de monde aux petits soins pour gérer vos commandes.
Ces changements nous conduisent à prendre à cœur le mantra : « building trust is building team [1]».

En effet, cette année, les temps forts de l'équipe se sont multipliés. Bien que répartis aux quatre coins du territoire, nos collaborateurs ont toujours fait preuve d'une grande solidarité.

[1] Expression anglaise signifiant : Construire la confiance, c'est construire une équipe.

Pour renforcer ce lien, nous avons décidé de multiplier les échanges en équipe.

1
Réunion mensuelle en équipe

3
Rencontres en personne par an

2
Groupes de travail entre le marketing et la force de vente pour allier les besoins

1
Commando par an pour conquérir de nouveaux territoires

Vers plus de proximité client

Depuis près de 20 ans, les équipes de Coq Hardi mettent un point d'honneur à offrir un service à la hauteur de la qualité des produits proposés.

Certains collaborateurs sont en place depuis près de 20 ans et disposent d'une connaissance métier et client sans faille. **Cette expérience, ils savent la transmettre aux nouvelles recrues** qui, elles, apportent leur vision moderne du monde de l'entreprise et du marché.

L'association de ces deux forces permet de **faire bouger les lignes de la brasserie** tout en ayant en tête les us et coutumes de la profession.

Ainsi, à l'heure où certains se ravisent, la brasserie Coq Hardi propose toujours, à chacun de ses clients, une **offre personnalisée** au cas par cas. Celle-ci s'articule autour de la participation au matériel, de prêts brasseur, d'offres gratuités etc...

Dans la continuité de ce service, elle possède sa propre équipe de plombiers dans le Nord, secteur historique de la brasserie. Service qui pourrait bien se développer dans d'autres régions.

Chez nous, l'humain étant privilégié, tous les services s'efforcent d'offrir une **réactivité irréprochable.**
Les commandes sont traitées au jour le jour avec une équipe dédiée qui connaît, sur le bout des doigts, chaque client et ses attentes. En outre, chaque commercial attitré entretient un **lien de proximité** avec ses dépositaires et rend visite régulièrement aux CHR de son secteur.

Enfin, nous aimerions renforcer ces liens humains par différents leviers digitaux. Cette démarche est d'ores et déjà entamée et devrait s'accélérer à l'horizon 2024.

BRASSINS ÉPHÉMÈRES

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE

Dès la fin de l'année 2022, nous avons décidé de multiplier nos offres éphémères.

Nous aimons la dynamique qu'elles suscitent et elles s'ancrent dans notre volonté de proposer une offre toujours plus attractive, en adéquation avec les tendances du moment.

Vous avez donc découvert la **Ommegang**, petite sœur de la Charles Quint.
Une blonde triple qui cache bien son jeu puisqu'elle offre une légèreté sans pareil en bouche, bien qu'elle fasse tout de même 8° !

Cette surprise gustative lui a d'ailleurs valu de nombreuses récompenses dont **2 médailles d'or au World Beer Awards.**

Continuons avec les surprises. La dernière en date nous vient de **SUPER 8** !
Pas étonnant car cette marque ombrelle adore la nouveauté. **La SUPER 8 Ginger** est venue rafraîchir l'été et nous emporter par ses saveurs exotiques.

La Ginger est une bière unique, aromatisée au gingembre et très faible en alcool (3.5°). Elle est ce qu'il y a de plus tendance sur le marché en ce moment et vous la retrouverez pour l'été 2024.

Retrouvez la SUPER 8 Ginger dès le mois de juin 2024

CRÉATION D'UNE MICRO-BRASSERIE EN INTERNE

Dans la continuité de la quête de modernité, de fun et de qualité. Et pour marquer le 125ème anniversaire de la brasserie, la direction de Haacht a pris la décision d'installer en ses murs, une grande innovation, un bijou de technologie… Une micro-brasserie !!

Cette installation a pour but de tester de nouvelles recettes en plus petites quantités et, pourquoi pas, de lancer des brassins surprenants en édition limitée. Bert Desplenter qui a suivi le projet depuis les tous premiers échanges, nous en dit plus :

"Depuis la visite de la microbrasserie d'Orléans avec l'ancien maître brasseur M. Vermeiren, l'idée d'installer une micro-brasserie en Belgique nous trottait dans la tête."

La passion du métier les a fait persévérer et les discussions avec les différents installateurs ainsi que les questions budgétaires ont pu être entamées.
Au départ du maître brasseur, le projet est revenu dans son entièreté à Bert et cela lui a permis de dresser une liste de souhaits concernant les capacités de cette micro-brasserie.

"J'ai passé beaucoup de temps à imaginer et travailler ces souhaits avec l'installateur jusqu'à ce que nous trouvions la bonne configuration répondant à toutes nos attentes."

Le projet devrait durer une année puisque la commande fût passée fin 2022, la réception de la machine date de mai dernier et son installation sera totalement terminée d'ici la fin 2023.

Nous espérons une machine opérationnelle début 2024.

Celle-ci pourra produire 120 HL contre 500 HL minimum habituellement : une révolution pour les équipes de production.

NEW

Tester de nouvelles recettes

Améliorer les recettes existantes

Tester de nouvelles techniques de brassage

Tester de nouveaux ingrédients

PRIX REMPORTÉS

DES RÉCOMPENSES POUR NOS BREUVAGES DORÉS

Cette année encore, le savoir-faire de Haacht a été récompensé lors des World Beer Awards et International Beer Challenge. Ces compétitions de renom récompensent la saveur des bières, mais également leur aspect et leur design. Chaque année, un jury international de passionnés et professionnels du secteur sélectionne les grandes gagnantes pour chaque type de bière.

Une inscription est nécessaire afin d'être en lice pour le concours et espérer remporter une récompense dans sa catégorie (Stout, Sour, Wheat Beer, IPA etc)

En cette édition 2023, nous sommes fiers d'avoir classé 4 de nos références parmi les meilleures bières du monde dans leur catégorie.

Notre **lager Primus** et notre **bière blonde d'abbaye Tongerlo** remportent la médaille de bronze, la **SUPER 8 Flandrien**, l'argent tandis que la **SUPER 8 Blanche** monte sur la plus haute marche du podium en étant élue meilleure bière blanche du monde.

Chaque médaille est pour nous la récompense d'un travail sans relache, d'une passion dévorante et d'un immense dévouement de la part des équipes.

Si nos bières sont des habituées des podiums, c'est non seulement grâce aux équipes de chaque maillon de la chaîne, mais c'est aussi grâce à la constance qu'offrent nos équipements modernes.

Chaque sourire, chaque trophée, chaque "tchin", nous poussent vers notre quête de qualité et de transmission de passion qui nous réunit tous à l'heure de l'apéritif.

worldbeerawards.com internationalbeerchallenge.com brusselsbeerchallenge.com

LE SPORT ET LA BIÈRE

C'est bien connu, la bière et le sport c'est le tandem incontournable pour passer de bonnes soirées entre amis.

Le Belga bar à Bordeaux pendant la coupe du monde de Rugby.

Cette année, le coq français de **Coq Hardi** était fier de porter les couleurs nationales pour la coupe du monde de Rugby.
Comme le Belga à Bordeaux, de nombreux bars ont vibré jusqu'au bout avec les bleus !

Mais ce n'est pas tout, depuis 2015, **SUPER 8** sponsorise le **skipper Maxime Sorel**, aux côtés de V and B.

Lorsqu'il n'est pas en mer, notre blond sportif ne cesse de relever des défis de taille.
En mai dernier, c'est l'Everest qu'il a choisi de gravir.

En tant que parrain de l'association **Vaincre la Mucoviscidose**, grimper sur le toit du monde était un moyen de comprendre davantage cette maladie afin de soutenir du mieux qu'il peut toutes les personnes qui en sont atteintes.

Après avoir brillé sur **la route du rhum** en 2022, Maxime et son bateau Imoca ,le Dragon des mers, ont repris la mer en 2023 sur les courses **Rolex Fast & Race** ainsi que sur l'emblématique **Transat Jacques Vabre** reliant Cherbourg (Normandie) à Fort de France en Martinique.

L'esprit d'équipe se poursuit en 2024 avec la **célébration des Jeux Olympiques, de l'Euro de football aux couleurs de SUPER 8** et peut-être un nouveau Vendée Globe ...

On compte sur vous pour être les meilleurs supporters !

DÉCIBULLES

L'ÉVÈNEMENT DU GRAND-EST

Depuis 1992, le festival Décibulles est connu pour être le rendez-vous incontournable des **amateurs de musique et de bière de qualité**. Ce n'est pas pour rien qu'il porte ce joyeux nom. « Décibulles » : des décibels et des bulles !

Avec son emplacement fabuleux, **au cœur de la vallée** de villé, et son offre de musique éclectique, il ne rassemble pas moins de 35 000 festivaliers chaque année.

Mais ce qui en fait sa singularité, c'est un choix de près de **50 bières méticuleusement sélectionnées** parmi des producteurs locaux, nationaux et étrangers qui font de cet évènement, le rassemblement des amateurs de bières.

UNE GRANDE FIERTE

Après une dizaine d'années à avoir distribué nos bières sur cet évènement, nous sommes devenus, cette année, le **brasseur principal du festival Décibulles** !

En devenant Brasseur principal, nous avons la chance de voir nos bières couler dans tous les bars du festival. Ainsi, les festivaliers peuvent déguster nos créations, conçues avec passion et savoir-faire, tout en profitant de la musique et de l'atmosphère festive.

Mais ce n'est pas tout ! De l'**armée de bénévoles,** à la pub locale, en passant par les gobelets estampillés aux couleurs de nos marques, la création de souvenirs associés à nos bières n'a pas de limite !

SUMMER TOUR

Nous avons passé l'été 2023 au rythme des festivals plus géniaux les uns que les autres.

VandB Fest'

Ce tour de France nous a conduit au Jazz sous les Pommiers, en Normandie, à la Nuit de l'Erdre, aux fêtes de l'Humanité et à l'incontournable VandB Fest' !

Tous ces rendez-vous nous ont permis d'aller à la rencontre des consommateurs, de **marquer les esprits de joyeux moments** conviviaux et de faire connaître un peu plus nos produits.

Vivement l'année prochaine !

203.6 KM
de course

DEPART
Brakel et arrivée sur les pavés de Haacht

1800 M
de dénivelé

22 EQUIPES
cat.pro 1 engagées

Course au programme du
2E NIVEAU
mondial

SUPER 8 CLASSIC

L'attachement des Belges pour le cyclisme n'est plus à prouver et la brasserie s'engage pour supporter un grand nombre de courses en Flandres.

En 2014, la Brasserie devenait le sponsor principal de la fameuse course GP Impanis – Van Petegem et le grand prix était alors rebaptisé : Primus Classic, en l'honneur de la fameuse « Primus Haacht ».

Après 9 ans sous ses couleurs Primus passe la main pour mettre à l'honneur SUPER 8 : bière symbole de jeunesse et de fougue de la brasserie.

En septembre dernier, la première édition du **SUPER 8 Classic** à eu lieu avec en grand champion Monsieur Van der Poel, connu outre frontière pour son talent !

Ambiance pierre à feu, ici c'est le retour à l'essentiel et la gourmandise qui prime !

LE CAIRN

LE SPOT DES ÉPICURIENS

47 rue Fondaudège, Bordeaux, France
cairn_restaurant

Comme ces petits tas de pierres qui marquent le chemin des randonneurs, le Cairn est le symbole du chemin parcouru par Clément dans sa quête de restaurateur Bordelais.

Après avoir ouvert un restau' de burger, il quitte Saint-Genès pour s'installer dans le quartier branché de Fondaudège en proposant cette fois une cuisine élaborée autour de la braise.

Ici, le **barbecue kamado** remplace le four pour un max de saveurs et un délicieux goût fumé qui s'invite dans chaque assiette. Pas de panique, au Cairn, barbecue ne rime pas forcément avec viande, vous y trouverez viandes, poissons mais aussi des plats 100% végétariens.

Les **produits frais du marché** composent une carte nuancée entre plats bistronomiques et assiettes de tapas pour les afterworks.

BRUT

Comme Clément est un **bon copain**, il fait durer le plaisir Cairn via Instagram. Là encore, la com' est brute, percutante. Elle va à l'essentielle mais n'oublie jamais de vous réconforter par la **gourmandise** et la **convivalité**. C'est simple, on adore.

Coté déco, là aussi on retrouve des mélanges de matières, la pierre, le bois et ces sièges qui rappellent la forment des galets.

Le Cairn, c'est un petit cocon de modernité pour les épicuriens, niché en plein cœur du port de la Lune.

LE COMPLEXE

ICI VOUS SEREZ SERVIS PAR UN CHAMPION DU CONCOURS DU MEILLEUR SERVEUR !

Le Complexe a été imaginé et créé en 2013 par Jean-Baptiste Péjoine, ancien joueur du XV de France. Ce n'est pas un hasard s'il se trouve à deux pas de Brive-la-Gaillarde.

Vous ne savez pas quoi faire cet après-midi ? Rendez-vous au complexe !
Avec ses 4200m2 de superficie remplie d'activités indoor pour la famille, vous aurez du mal à choisir votre préférée.
Ici, adultes et enfants se rassemblent pour passer un moment dans la convivialité.

D'une part, le complexe sportif s'articule autour d'un futsal et de trois espaces de squash. D'autre part, le complexe loisirs ravit enfants et adolescents grâce à un espace de jeux certifiés Kidooland et un laser game à la pointe de la technologie pour défier ses amis dans le noir.

Après avoir transpiré et dépensé de l'énergie, tous se retrouvent dans un grand restaurant à la décoration scandinave soignée, pour déguster une cuisine maison et échanger quelques mots avec le chef d'établissement : un passionné tombé dans la marmite de la restauration depuis le plus jeune âge.

LE PETIT PLUS

Bien qu'il soit ouvert tous les jours de 10h à 23h, le Complexe va plus loin pour satisfaire ses clients et propose des instants modulables sur-mesure.

Anniversaires, Team-Building, EVJF/EVG, le Complexe accueille et conçoit, avec vous, l'évènement parfait pour chaque temps fort de la vie.

6 rue Louis Rodas, 19100 Brive-la-Gaillarde

lecomplexebrive

2
Terrains de soccer en gazon Synthétique

3
courts de squash homologués

1200 M²
d'espace loisirs coloré pour les plus petits

700 M²
de laser game sur deux niveaux

Ô DUNES

UN RESTAURANT "COMME À LA MAISON", LES PIEDS DANS LE SABLE

"Voir les gens se régaler avec ma cuisine est la plus belle des récompenses"

**Ô Dunes, c'est le dernier né d'une histoire d'amour entre Nathalie et Montalivet.
Cette passionnée autodidacte investit toute son énergie et sa bienveillance pour dynamiser la jolie station balnéaire du Sud-Ouest à travers la restauration.**

Après Ô Pizzas de Monta ouvert en 2015, l'engouement se poursuit avec Ô Dune idéalement situé en front de mer et galonné d'une grande terrasse posée sur le sable.

Accompagnée de son mari bricoleur, Nathalie a une fois de plus réussi le pari de créer un endroit charmant où tout le monde peut venir s'attabler pour manger ou travailler.
Ô Dunes, c'est un espace lumineux à la décoration tendance offrant une **superbe vue sur l'océan.**

On peut y prendre le temps de déguster une cuisine gourmande, comme à la maison ou simplement picorer fromages et charcuteries typiques de la région.

29 Bd du Front de Mer, 33930 Vendays-Montalivet

odunesdemonta

LA PETITE RADE

C'EST LA MER QUI PREND L'HOMME

La Petite Rade c'est l'histoire d'une rencontre entre deux mordus de la mer, qui après l'ouverture d'un complexe nautique à Deauville, ont l'opportunité de reprendre une affaire au Havre, d'où ils sont originaires. C'est ainsi que depuis 2010, Yohann, désormais seul à bord est aux commandes de la petite rade.

On aime cet établissement pour sa grande **terrasse suspendue** et son emplacement face à la mer.
Tous les milieux s'y retrouvent et La Petite Rade est taillée pour répondre aux besoins de chacun.

Cours et location de matériel de voile y sont proposés, il faut dire que l'**accès à la plage est direct !**

Et comme la baignade « ça creuse », burgers et planches apéro sont proposés pour manger un morceau autour d'un bon verre de vin, cocktail ou bière belge !

Depuis 12 ans, une bonne partie de la gamme est proposée au pub de la Petite Rade où il ne cesse d'y avoir de l'animation : concert, diffusion de match ou simple Happy Hours, c'est bon moment garantie !

3 Bis Chemin de la Mer, Prom. des Régates, 76310 Sainte-Adresse

lapetiterade

L'ÉTABLE

"THE PLACE TO BE" AU HAVRE

Après avoir vu défiler les stars des années yéyé, l'Étable est désormais l'affaire de la famille Chatel. Un lieu atypique et cosy en plein centre du Havre où l'on déguste une cuisine maison accompagnée de bons vins et bonnes bières !

Lieu atypique en plein centre-ville où les Havrais se retrouvaient pour manger au grill du rez-de-chaussée, avant de finir au bar discothèque de l'étage.

Pendant des années, les vedettes de l'époque finissaient leurs tournées par un passage à l'Étable. Claude François, Carlos, Johnny Hallyday, Sylvie Vartan... On retrouve aujourd'hui, accrochés fièrement, les clichés des célébrités venues passer du bon temps en ce lieu unique.

UN DÉFI DE TAILLE

Laurent Chatel, entrepreneur dans l'âme, enchaîne les affaires depuis 1986. Le News, le Mc Daid's, le Black Café, le Ponant... Jusqu'à l'Étable, en 2012.
Laurent connaît bien l'histoire de cet établissement et c'est ce qui le séduit.
Il commence par lui redonner son nom historique « l'étable » puis, avec sa femme, ils installent 3 belles terrasses et décorent chaleureusement le lieu avec des objets provenant de vielles étables justement.

Aujourd'hui, ce qui fait la particularité de ce lieu emblématique, c'est sa cuisine maison servie en brasserie le midi et sous forme de planches le soir, quand l'Étable se transforme en bar à vin cosy.

Outre le vin, retrouvez Tongerlo, Coq Hardi, Mystic et SUPER 8, les bières généreusement servies par une équipe dynamique dirigée par Jade, la fille de Laurent, et « Nanou » qui tiennent désormais les rênes de l'étable.

51 Rue Bernardin de Saint-Pierre, 76600 Le Havre

letablelehavre

CAFÉ HUGO

CROISEMENT ENTRE VISITEURS ET HABITUÉS EN CE LIEU EMBLÉMATIQUE DE DIJON

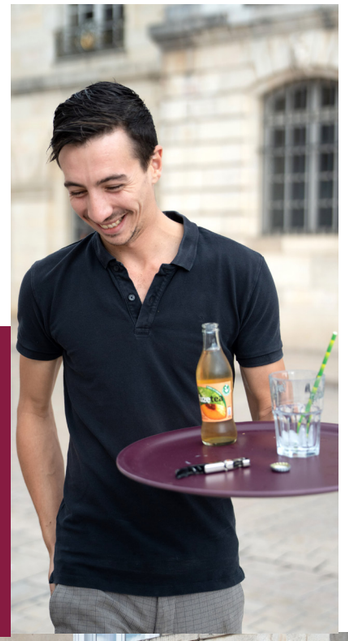
À Dijon, il y a la pierre de Dijon, les maisons à colombage, la moutarde et le Café Hugo.

Situé en plein cœur de la place de la libération, c'est le spot immanquable où se mêlent touristes et habitués.

On y passe du bon temps, on déguste les planches du chef et on y goûte les bières pression du moment : SUPER 8 Blanche ou Ginger, Tongerlo Christmas et Coq Hardi.

L'établissement étant ouvert toute la semaine jusque minuit, les vacanciers sont nombreux à profiter de l'énorme terrasse qui borde le café. Dès la tombée de la nuit, les fêtards dijonnais prennent le relais et peuvent compter sur Hugo, le patron de l'établissement, pour mettre l'ambiance avec eux !
Le café Hugo, c'est un lieu chic et impressionnant de l'extérieur et une ambiance familiale et décontractée à l'intérieur. Ici, tout le monde connaît Hugo et Hugo connaît tout le monde. Les habitués ont même une petite plaque avec leur place attitrée.

Des sourires, des copains et des bonnes bières en plein coeur de Dijon



2 Place de la Libération, 21000 Dijon

cafehugodijon

LE BORÉAL

AUX PIEDS DES PISTES

Niché au cœur du domaine skiable de la Rosière, dans les Alpes, ce restaurant propose une carte élégante réunissant cuisine du monde et spécialités savoyardes. Skieurs, locaux, moniteurs, cyclistes, tous s'y retrouvent pour se détendre et passer un moment de partage.

Depuis ses 18 ans, Jeremy enchaîne les saisons entre Courchevel et les landes auprès de restaurateurs emblématiques. En travaillant dans des lieux tous plus somptueux les uns que les autres, il tombe amoureux du métier et de la frénésie qu'entraînent les saisons touristiques.

UN BÉBÉ COVID

En 2020, Jeremy découvre un local de 850 m2, au pied d'un complexe hôtelier « le Sky », en plein cœur de la station. C'est là qu'il décide de se lancer, en famille, et de créer un espace de vie qui deviendra : Le Boréal.
Vous connaissez l'histoire, la pandémie nous ayant accordé « un peu » de temps libre, la famille de Jeremy entreprend de réaliser, par eux même, tous les travaux du nouveau restaurant.

UN LIEU COCOONING

La décoration soignée, la grande terrasse en bois et la convivialité des tenanciers font du boréal un lieu propice à la dégustation d'une bonne bière. Et ça tombe bien, puisque l'entièreté de la gamme Haacht trône sur le long bar central.

Nous sommes partenaires depuis l'ouverture et l'aventure ne fait que commencer !

806 Route du col du petit Saint-Bernard, 73700 Montvalezan

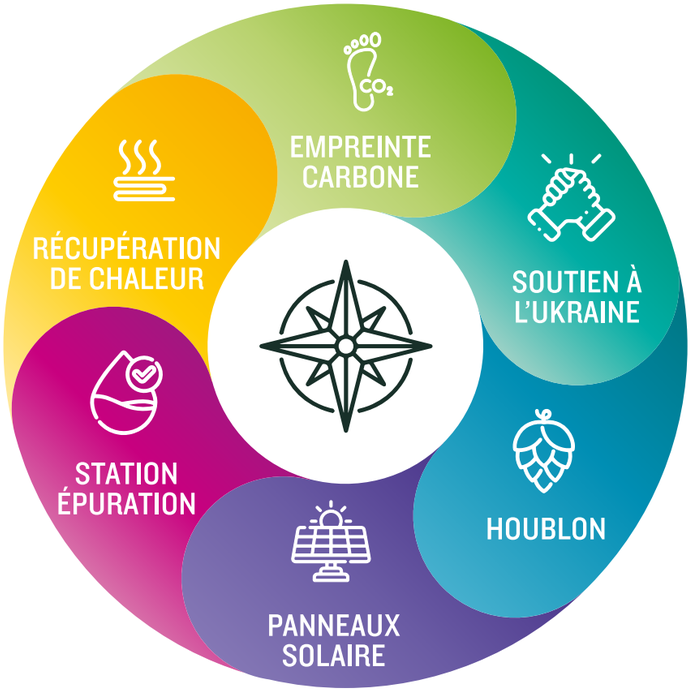
le_boreal

POINT RSE

Comme chaque année, le magazine met en lumière les avancées de la brasserie en termes d'engagements RSE et rappelle ô combien cela est important pour se développer tout en ayant conscience des enjeux que cela représente pour l'humain et l'environnement.

EMPREINTE CARBONE

Depuis 2021, la société Climatecamp, spécialisée dans l'agroalimentaire, nous accompagne et collecte tout un tas de données pour évaluer notre taux de rejet en CO2. La collecte se poursuivra encore durant les années à venir mais, en 2024, nous connaîtrons notre score ainsi que les points qu'il faut améliorer pour réduire au maximum notre empreinte carbone.



SOUTIEN À L'UKRAINE

Le 20 février dernier débutait le conflit entre la Russie et l'Ukraine. Comme tous, nous sommes touchés par la tragédie de ces évènements et nous avons décidé de venir en aide aux familles ukrainiennes en envoyant de l'eau potable dans leur pays en guerre.
Depuis près d'un an, nous logeons également deux familles réfugiées dans un immeuble dont nous avons la propriété.

HOUBLON

La Brasserie Haacht soutient le développement de la recherche visant à développer les variétés de houblon Belge.

RESTAURATION DE NOTRE STATION D'ÉPURATION

Depuis quelques années déjà, la Brasserie est équipée de sa propre station d'épuration d'eau. Pour que cette dernière reste efficace, actuelle et économe en énergie, quelques travaux s'imposent.
La rénovation du système d'épuration se déroulera en 3 phases dont la première s'est achevée à la fin de l'année et dont la dernière s'effectuera en 2026.

EXTENSION DU PARC DE PANNEAUX SOLAIRE

La Brasserie possède déjà 800 m2 de panneaux solaires postés sur les toits de deux entrepôts ; ce qui permet de récolter quelques 113.85 kW d'électricité.
Demain, 980 nouveaux panneaux trouveront leur place au-dessus de l'usine d'embouteillage, d'un bureau et d'un autre entrepôt. Cette nouvelle installation devrait nous permettre d'obtenir une puissance de 539 kW !
Plus que quelques travaux sur nos lignes à haute tension et cette nouvelle installation verra le jour.

RÉCUPÉRATION DE CHALEUR

La salle de brassage est un lieu magnifique où la consommation d'énergie et la température montent vite !
Nous aimerions tourner cet inconvénient en avantage, par exemple, en réutilisant la vapeur d'eau générée par cette chaleur ...
C'est pourquoi, nous avons fait appel au cabinet Bleu Heat pour cartographier les différentes options. En effet, les améliorations doivent avoir un impact sur notre consommation sans affecter la qualité de nos productions.

SOYONS CONNECTÉS

En plus d'être une vitrine plus « intime » de la vie de la Brasserie, les réseaux sociaux nous permettent de se connecter ensemble, de partager nos photos, nos temps forts, nos réussites et nos échecs. Ainsi, on ne devient pas que « amis » sur Facebook, on apprend surtout à connaître vraiment nos partenaires, qu'ils soient nouveaux ou de longue date. Partagez-nous vos photos, nous serons ravis de les relayer !

Aidez-nous à atteindre les 1 000 followers en vous abonnant à notre compte instagram **@HAACHT_FRANCE !!**

ON VA PLUS LOIN

Puisqu'on encourage toutes formes de mise en avant de nos bières, vous pouvez désormais nous appeler à la rescousse pour concevoir vos supports de communication digitale afin d'annoncer l'évènement en amont à votre communauté !

ALORS, PRÊTS À ORGANISER LA PROCHAINE SOIRÉE SUPER 8 ?

SCAN ME

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.