

L'ALSACE

TERRE DE BIÈRES

DOSSIER DE PRESSE THÉMATIQUE 2024
WWW.VISIT.ALSACE



AGENCE AIRPUR

CLARISSE MATHIEU
CMATHIEU@AGENCE-AIRPUR.FR



2. L'Alsace, terre de bières



Il était une fois l'Alsace, la bière et le tourisme brassicole

L'Alsace est une région de tradition brassicole : depuis des siècles, la bière y tient une place particulière. Élément identitaire fort parmi les produits du **terroir alsacien**, elle est l'expression du savoir-faire des maîtres brasseurs, qui maîtrisent avec talent son processus de fabrication. Un procédé qui donne naissance à une gamme de **bières d'une extraordinaire variété**, tant dans les goûts que dans les arômes.

L'Alsace reste depuis des siècles une référence en matière de bières de qualité. Sa situation hydrologique l'a particulièrement favorisée, la qualité de l'eau étant primordiale pour la fabrication de la bière. On brassait déjà en Alsace à l'**époque gallo-romaine** ! Les premières traces écrites d'une activité brassicole à Strasbourg remontent quant à elles à 961. A cette époque, la plupart des brasseries d'Alsace sont le fait **des moines et des religieux**.

En 1259, le premier brasseur indépendant de Strasbourg, connu sous le nom d'Arnoldus Cervisarius, s'installe Impasse de la Bière, à proximité de la cathédrale. Sa brasserie comporte également une malterie. Depuis lors, le nombre de brasseries croît régulièrement, au rythme de la législation (instauration de la liberté de brasser après la Révolution) et des innovations techniques locales (utilisation industrielle des chaudières à vapeur et l'invention des machines frigorifiques au 19^{ème} siècle).

Aujourd'hui, l'Alsace a à cœur de **valoriser son riche patrimoine brassicole** dans un esprit de convivialité. Le tourisme brassicole conjugue la découverte des traditions brassicoles, les productions contemporaines, les paysages hérissés par les échelas à houblons, mais aussi les traditions et le savoir-faire. Il se caractérise par de nombreuses activités, telles que :

- > Visites de brasseries
- > Dégustations et cours de brassage
- > Activités ludiques et insolites
- > Balades houblonnières et parcours à vélo
- > Événements et festivals
- > Biergarten



© Frank Morin - OT Kochersberg

Le saviez-vous ?

- > L'Alsace est la **première région productrice de bière et de houblon** en France :
 - 60 % de la **bière française** est produite en Alsace
 - 95 % du **houblon français** est cultivé en Alsace
- > L'Alsace est la seule région de France à être à la fois vinicole et brassicole.
- > Les Alsaciens boivent une **soixantaine de litres de bière par an** (le double de la moyenne française).
- > À chaque occasion, sa bière favorite : les créations des brasseurs suivent le rythme des saisons. La traditionnelle **bière de Noël** aux notes suaves et épicées est l'édition spéciale des fêtes de fin d'année. Pour le printemps, c'est une **bière fraîche et fruitée** que l'on se réjouit de savourer en terrasse dès les premiers rayons du soleil.

Le paysage brassicole alsacien

Le paysage brassicole alsacien est riche et varié. On y rencontre à la fois des grands noms de la bière et des brasseries artisanales plus confidentielles. Parmi les temples alsaciens de la bière, on retrouve :

- **Meteor** (Hochfelden), entreprise familiale qui brasse en Alsace depuis 8 générations www.brasserie-meteor.fr,
- **Kronenbourg** (Obernai), la plus grande brasserie de France qui produit près de 700 millions de litres de bière chaque année, kronenbourg.com
- la **brasserie Licorne** (Saverne), qui propose avec fierté une **bière 100% alsacienne**, exclusivement récoltée et brassée sur le territoire, www.brasserialicorne.com.

La tendance des micro-brasseries, comme partout en France, a contribué à redessiner ce paysage. On dénombre aujourd'hui près d'une centaine de **brasseries artisanales et micro-brasseries en Alsace**, parmi lesquelles :

- La **Brasserie du Vignoble** (Ribeauvillé) et son biergarten bucolique au milieu du vignoble www.brasserie-vignoble.fr,
- La **Saint-Pierre** (Saint-Pierre) et son atelier de brassage permettant de créer une bière unique www.lasaintpierre.com,
- La **Bisaigüe** (Kaysersberg), installée dans une cave voutée multi-centenaire www.bisaigue.alsace,
- Les **Brasseurs du Ried** (Muttersholtz), une brasserie qui brasse la bière « comme avant » et qui organise des conférences sur l'histoire de la bière, brasseurs-du-ried.fr
- La **Brasserie du Grillen** (Colmar), son brewpub et ses bières « cousues main » dans une ancienne manufacture de coton, brasseriegrillen.com,
- La **Brasserie Uberach** (Val de Moder) et ses bières variées fabriquées à partir d'eau des Vosges du Nord, www.brasserie-uberach.fr
- La **Bendorf** (Strasbourg), actrice active du tissu local strasbourgeois, brasserie-bendorf.fr
- **Banz** (Lautenbach), toute jeune brasserie associative, www.facebook.com.
- La **Brasserie Radwulf** (Vieux-Ferrette), une brasserie-distillerie-brewpub où on "popote" et où on déguste des bières authentiques et audacieuses www.radwulf.fr
- La **brasserie Michel Debus** (Schiltigheim), une brasserie artisanale à la décoration contemporaine où on peut déguster la bière Storig et une cuisine soignée www.brasserie-michel-debus.com

En Alsace, comme ailleurs, bonne humeur et joie de vivre sont les qualités avérées des amateurs de la bière. En digne héritière de l'influence germanique, du fait de son histoire partagée, l'Alsace cultive une très longue **tradition de la convivialité**. La bière se déguste autour d'une **Stammtisch** (tablée conviviale), dans une **Bierstub** (type de brasserie spécifique à l'ambiance populaire et chaleureuse, servant des plats simples et typiques) ou dans un **Biergarten** (concept venu de Bavière : terrasse en plein-air, ombragée et accueillante, agrémentée de restauration légère).



© Fabien Voileau

Expériences brassicoles en Alsace

> Visites de brasseries

- **Le plus ancien site brassicole de France**

Situé à **Hochfelden**, en plein cœur des étendues de houblon, la **Villa Meteor** invite à découvrir son patrimoine brassicole unique et ses secrets précieusement conservés. Juxtaposant la célèbre brasserie du même nom, **dernière grande brasserie indépendante d'Alsace**, elle entraîne les visiteurs dans un parcours de visite autour de la fabrication de la bière et de l'histoire de l'entreprise. On découvre l'histoire de la famille Haag, maîtres-brasseurs depuis huit générations, une success story de 1640 à nos jours et leurs souvenirs intimes lors d'un passage dans l'ancienne maison familiale. La visite est une plongée dans l'histoire du malt, de l'orge et du houblon, de la création du nectar mousseux et de ses secrets de fabrication.

brasserie-meteor.fr



© Fabien Voileau

- **Au cœur de l'ancienne brasserie Kronembourg**

De 1862 aux années 1990, Kronembourg a brassé dans le quartier strasbourgeois de Cronembourg. Après avoir recentré son activité sur son site d'Obernai, la brasserie et la canetterie historiques ont fait place à l'écoquartier de la Brasserie, projet au sein duquel l'ancienne salle de brassage a été conservée et réhabilitée. Aujourd'hui, c'est le Labbb, lieu d'expérimentation brassicole et brewpub, qui s'y est installé. En plus d'y déguster les bières brassées sur place, on peut y voir les cuves conservées et rénovées de l'ancienne brasserie Kronembourg. **Chaque samedi, des ateliers brassicoles sont organisés** : de la visite de brasserie à l'initiation à la biérogologie en passant par les dégustations mets-bières, il y en a pour tous les goûts !

restaurants.3brasseurs.com/fr

- **Le nouvel écrin de la Brasserie Perle**

La brasserie historique Perle s'est offert en 2023 un nouvel écrin dans un bâtiment tout neuf situé au cœur du Marché Gare de Strasbourg. Respectueux de l'environnement, le lieu est également plus grand que l'ancien site de la Meinau et permet ainsi à la marque d'augmenter ses capacités de production, mais également de mieux accueillir le public avec une large Bierstub et même un Biergarten pour les beaux jours.

Chaque samedi, il est possible de visiter la brasserie : après quelques mots sur l'histoire familiale de la brasserie et de la marque, on apprend comment se fabrique une Perle autour des trois temps de fabrication « cuisine, magie, technologie ». Un parcours de dégustation est proposé tout au long de la visite avec 4 bières aux typicités variées. Il est aussi question du nouveau bâtiment, un outil de production moderne, pensé pour limiter au maximum sa consommation d'énergie.

www.biere-perle.com



© Brasserie Perle

- **Une brasserie artisanale au cœur du village de Lapoutroie**

Alors que beaucoup de brasseries récentes sont implantées en périphérie des villes, la brasserie du Pays Welche, fondée en 2011, est lovée au cœur d'un territoire verdoyant dans la Vallée de Kayersberg. Cette brasserie, **au fort ancrage local**, s'approvisionne en Alsace pour une partie des houblons, du malt... Elle est la 1ère brasserie avec la marque Valeur Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges ! Dans une volonté de partager au maximum leur passion pour le monde brassicole, les brasseurs proposent depuis peu des **visites guidées sur réservation, tous les jours**. Des visites libres, sans réservation, sont également possibles.

brasserieudpayswelche.fr

> Dégustations et cours de brassage

- **Brasser sa propre bière à la Saint-Pierre**

Ancrée au cœur du terroir alsacien depuis 2001, la brasserie artisanale de Saint-Pierre brasse ses bières en utilisant exclusivement des ingrédients de haute qualité. On remonte les manches et on enfle le tablier pour devenir brasseur le temps d'une journée ! Sympathique, convivial et sans pression, cet atelier permet de franchir, en équipe, **toutes les étapes de conception d'une bonne bière**: choix des ingrédients, suivi de la fermentation et même impression des étiquettes. Au côté d'un passionné, on en apprend plus sur ce savoir-faire local qui fait la renommée de l'Alsace. À la fin de l'exercice, c'est le moment de goûter les saveurs de sa mousse. Chacun repart avec ses bouteilles chez soi, sans oublier un petit kit de matériel pour s'entraîner à brasser à la maison.

www.lasaintpierre.com



© Charly Derouet

- **Alsace Beer Trip : visites de brasseries artisanales en mini-bus**

Olivier, ancien maître-nageur, s'est reconverti en « organisateur de visite de brasseries ». Il embarque ses passagers à bord de son mini-van pour leur faire partager sa passion dévorante pour la bière artisanale, en toute convivialité. L'occasion de découvrir l'incroyable diversité des micro-brasseries du Grand Pays Colmarien, de rencontrer des brasseurs locaux passionnés et surtout de déguster leurs breuvages.

www.alsace-beer-trip.fr

- **Atelier biérogologie dans une micro-brasserie installée dans un tiers-lieu rural**

Elliott et Etienne ont créé la brasserie Les Semblables, à Mietesheim avec l'envie d'en faire l'exemple d'une nouvelle manière de faire. Elle est par exemple la seule brasserie de France à chauffer sa gamme de bières responsables avec des bûches de bois.

Avec leur atelier biérogologie, ils invitent à découvrir leur microbrasserie et leurs bières dans une aventure olfactive et conviviale mémorable.

www.brasserie-semblables.fr

> Activités ludiques et insolites

- **Le premier spa à la bière de France**

Ouvert en janvier 2022, le Taaka Beer Spa est le premier spa à la bière français. Inspiré du concept déjà en place en Hongrie et en Tchéquie, ce spa propose une **expérience originale**, mêlant le **côté relaxant** d'un établissement de bien-être classique et les **valeurs conviviales** du monde brassicole. Après un passage au sauna, on peut se relaxer dans une baignoire en bois de mélèze, pour y profiter des bienfaits d'ingrédients naturels traditionnellement utilisés pour le brassage de la bière (malt, houblon et levure de bière). Le moment s'accompagne de dégustations de bières et de boissons issues de micro-brasseries locales.

www.taakabeerspa.com



© Sophie Balland

- **Le jeu de piste l'Échappée bière**

Ce jeu de piste offre une **découverte originale et ludique de Strasbourg et de son histoire brassicole**, tout en goûtant quelques bières. En partant sur les traces de Beatus Cervisus, brasseur du 16ème siècle, on arpente les rues de Strasbourg pour révéler la cachette secrète de la recette de sa bière, l'Humanis. Munis d'un livret de jeu, les participants doivent répondre à de nombreuses énigmes pour s'orienter dans la ville et trouver les quatre lieux où ils procéderont à des dégustations à l'aveugle. L'occasion de découvrir la ville, son histoire brassicole mais aussi de parfaire ses connaissances sur la bière.

echappee-biere.com



© Sophie Balland

- **Des « Bierburg Games » dans les châteaux d'Alsace**

Dans le but de valoriser le **patrimoine castral** de façon ludique, des journées « escape games dégustation » sont organisées au courant de l'année 2024 dans plusieurs châteaux d'Alsace. En une heure, il s'agit d'aider une âme perdue, coincée dans les murs du château, et de remettre la main sur le calice rhénan qui la délivrera. Cette **expérience interactive**, animée par des comédiens, s'agrémente d'une dégustation de bière.

Cette animation bénéficie d'un soutien de l'Union européenne dans le cadre du projet « Châteaux rhénans – Burgen am Oberrhein »

www.billetweb.fr/chateau-fortescape

> **Balades houblonnières et parcours à vélo**

Le paysage alsacien est en partie modelé par sa tradition brassicole, et plus particulièrement le Kochersberg, jardin houblonnier de la région. Des parcours de visite pédestre et cyclable, en autonomie ou accompagné d'un guide, permettent d'en prendre la mesure.

> **A pied**

A Wingersheim-les-quatre-bans, capitale du Houblon d'Alsace, le sentier de découverte du houblon (4,5 km) offre une vue sans pareille sur les houblonnières. On peut les découvrir en autonomie ou en participant aux visites guidées organisées par les membres de l'association « Au cœur des Houblonnières d'Alsace » de mi-avril à fin septembre

www.visit.alsace



© F. Morin - L'instant T

> A vélo

Le site Alsace à vélo propose à ce jour deux parcours :

· La boucle « **Bières et Houblonnières** » (25 km), au départ de Hochfelden, haut-lieu brassicole, permet de découvrir les collines avec vue sur la cathédrale de Strasbourg en traversant de charmants petits villages parmi lesquels Hohatzenheim et sa basilique romane. Wingersheim, capitale du houblon, permet de découvrir la culture et les vertus de cette plante tout en appréciant ses arômes à travers une bière artisanale brassée à la ferme. Le retour se fait par le canal qui suit les méandres de la Zorn. www.alsaceavelo.fr

· L'itinéraire « **Du Val de Moder au Pays des Houblonnières** » (72 km) suit une route forestière sans difficulté particulière à travers la forêt de Haguenau. Après avoir quitté Pfaffenhoffen, bourgade principale du Val de Moder, le trajet invite à la découverte des villages agricoles du pays de Hanau. Collines, forêts et cultures céréalières composent le paysage. L'arrivée à Hochfelden, cité brassicole, marque un changement de décor. Après la traversée du Val de Zorn et du canal de la Marne-au-Rhin, ce sont les treilles de houblon qui accompagnent le randonneur jusqu'à Haguenau. www.alsaceavelo.fr



© Mon week-end en Alsace

· Pour les plus sportifs, un **circuit vélo transfrontalier** de près de 400 km intitulé "**Bière & culture brassicole**" amène à la découverte du patrimoine brassicole et des nombreuses brasseries d'Alsace, du Palatinat du Sud et du Pays de Bade.

En plus de traverser des paysages variés, entre plaine du Rhin, petits villages charmants et grandes villes, cet agréable circuit promet également d'apprécier la bière sous tous ses aspects et de découvrir la diversité de l'art brassicole français et allemand. vis-a-vis-pamina.eu



Événements et festivals en lien avec le monde brassicole

- Courant avril : **Bendorf festival** (Strasbourg) : créé par la brasserie du même nom, il mêle concerts, animations et dégustations de bières.
- Courant mai : **Fête des Brasseurs** (Val de Moder) : une fête traditionnelle qui met à l'honneur le passé brassicole de Val de Moder.
- Début juin : **Au gré des bières** (Strasbourg) : organisé par le Syndicat des Brasseurs d'Alsace, il met en avant la diversité des breuvages alsaciens, leurs spécificités et la façon de les déguster (tous les deux ans, prochaine édition en 2025).
- Fin juin : **Expo de la Bière** (Strasbourg) : un salon dédié à la fois aux amateurs et aux curieux.
- 1er week-end d'août : La Fête de la bière de Schiltigheim (qui devient à partir de 2024 la **Fête des brasseurs d'Alsace**) : organisée depuis plus de 40 ans dans la cité des brasseurs, elle est une véritable institution. Un événement brassicole estival, festif, populaire et familial.
- Fin août : **Fête de la bière de Saverne** : 3 jours d'animations musicales et de dégustations de la bière Licorne brassée à Saverne (49 000 participants en 2023).
- Septembre : **s'Meteor Bierfescht** à Hochfelden : sur 3 jours, une authentique fête de la bière alsacienne dans un grand chapiteau animé.
- Fin septembre : **Strasbourg craft beer festival** (Strasbourg) : Festival de la bière locale et artisanale.