



**SUR
PRE
NANTE**

**BRASSER
RESPON
SABLE**

**SUR
PRE
NANTE**

**GÉNÉ
REUSE**

**INNO
VANTE**

BRASSERIE

LICORNE

BRASSEURS DE CARACTÈRES

DOSSIER DE PRESSE

**BRASSER
RESPON
SABLE**

**SUR
PRE
NANTE**

**GÉNÉ
REUSE**

**GÉNÉ
REUSE**

**BRASSER
RESPON
SABLE**

**INNO
VANTE**

**SUR
PRE
NANTE**



SOMMAIRE

- 1 **UNE BRASSERIE** AUTHENTIQUE
- 2 **COURAGEUSE** ET ENGAGÉE
- 3 **CHIFFRES** CLÉS
- 4 **DES BIÈRES** GÉNÉREUSES
- 5 **LES ACCORDS** METS ET BIÈRES



ÉDITO

Produite et dégustée de multiples façons à travers les siècles, la bière fait partie des boissons les plus consommées dans le monde. Héritière de traditions brassicoles et imprégnée de diverses cultures locales, elle a traversé les époques en les marquant de son empreinte pour en faire aujourd'hui un produit incontournable et cosmopolite.

Dans un contexte en constante évolution, nos actions sont orientées autour de deux axes : les enjeux environnementaux d'une part, et les attentes de nos consommateurs d'autre part, avec ce besoin notamment de recréer du lien et de trouver du sens dans les produits qu'ils consomment. Le métier de brasseur se doit d'entreprendre sa propre révolution, et c'est cette direction que nous avons décidé de suivre chez Brasserie Licorne.

Être brasseurs de caractères en 2022, c'est mettre les enjeux climatiques au cœur de nos processus de fabrication.

Nous sommes convaincus que nous devons constamment faire évoluer notre métier. C'est dans cet esprit que nous avons établi un plan d'action visant à optimiser nos besoins en eau et en énergies, tout en réduisant notre impact carbone. Nous contribuons au quotidien à la préservation des ressources naturelles pour bâtir une filière plus durable et responsable.

Être brasseurs de caractères en 2022, c'est aussi élaborer un modèle plus vertueux.

Il est primordial de privilégier un circuit d'approvisionnement court. C'est pourquoi nous avons été à l'initiative de la réintroduction de l'orge brassicole dans l'agriculture locale, un projet démarré en 2008 et plus que jamais d'actualité. Cette initiative nous a d'ailleurs permis de brasser la seule bière dont l'origine des matières premières est 100 % alsacienne : Licorne Elsass.

Être brasseurs de caractères en 2022, c'est enfin innover pour être au plus près des attentes de nos consommateurs.

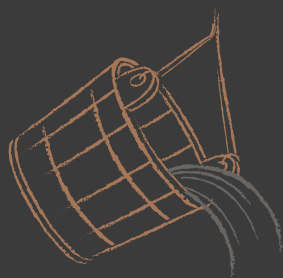
Depuis 2003, nous développons au sein de notre micro-brasserie des brassins aux goûts surprenants. Nous avons pris le parti de créer chaque année de nouvelles recettes originales et de varier la palette de saveurs de nos produits pour être au plus près de nos consommateurs. Plus qu'un métier, la fabrication de la bière exige un réel savoir-faire dont seul nos maîtres brasseurs sont les garants. Aujourd'hui plus que jamais, ce savoir-faire, perpétué et transmis par l'exigence de nos brasseurs, nécessite durabilité, proximité et inventivité.

Nos Éleveuses et Éleveurs de Licornes s'évertuent à défendre nos valeurs au quotidien pour que nos engagements se reflètent dans le plaisir de consommer nos bières.

Dominique Baudendistel
Président de Brasserie Licorne



4 INGRÉDIENTS INDISPENSABLES À L'ÉLABORATION DE LA BIÈRE



3,5 litres
d'eau



0,5 gramme
de levure



1 à 4
grammes
de houblon



150 à 200
grammes
de malt

Pour 1 litre de bière

1

UNE BRASSERIE AUTHENTIQUE

C'est depuis Saverne en Alsace que rayonne Brasserie Licorne. Fabricant et distributeur, l'identité alsacienne de l'entreprise s'affirme aujourd'hui, en France et à l'international, forte d'un savoir-faire remontant au 19^e siècle.



Prêts à décapsuler l'histoire ?

1845, les prémices. La brasserie, située dans le centre-ville de Saverne, est rachetée par Henri Schweickhardt, un artisan brasseur. A cette période, la production atteint les 2 000 hl de bière, soit 0,2 % de la production actuelle, et se vend uniquement en fûts.

UNE AUGMENTATION DE LA PRESSION

Avec le passage à l'ère industrielle, au 20^e siècle, la brasserie de Saverne se modernise. Une nouvelle salle de brassage est érigée en 1911, rue de Dettwiller. Peu concurrencé, les Savernois deviennent fidèles à l'établissement de leur territoire. Mais la société n'est connue que dans la proche région, son marché reste limité. Dans les années 1950, elle occupe alors la quinzième place sur vingt dans la production des brasseries alsaciennes. Elle brasse 0,82 % des bières de la région.

En 1973, c'est le temps du renouveau ! La société passe sous le giron de la famille Becker. Ce changement ouvre une nouvelle page dans l'histoire de la brasserie de Saverne, qui entame une première période de croissance.

La pression monte !

1911



1950



1973



1989



2007



FIÈRE DE SES ORIGINES

Enfin en 2007, la société change de nom pour devenir Brasserie Licorne. Un nom en hommage à sa cité d'origine, Saverne, puisque l'animal mythique est l'emblème de la ville. De quoi devenir légendaire ! Ce changement s'accompagne également par la vente des bières Licorne à l'échelle nationale et internationale.

C'est le moment de relâcher la pression !

Parmi elles, Licorne Authentique, anciennement bière de la Licorne, la première bière de la brasserie. Une blonde avec une jolie mousse, douce, légère et particulièrement désaltérante. La bière de comptoir par excellence. Celle qui fait l'unanimité dans tout l'Hexagone.

La hausse est pratiquement continue pendant 16 ans et atteint 700 % à la fin des années 80, avec plus de 173 000 hl.

Puis, au milieu de l'année 1989, ultime changement de propriétaire. La brasserie est reprise par l'entreprise familiale brassicole allemande Karlsberg GmbH, mais reste indépendante et continue de gérer elle-même l'ensemble de ses employés. De nombreux investissements vont être réalisés qui permettent un développement très rapide de la production avec près de 700 000 hl en 2000.

Une belle blonde, qui va donner naissance à une petite fille, née en 2018, disponible comme elle en CHR. Son nom : Licorne 1845 (anciennement Licorne Légende). Une blonde, qui est avant tout un hommage au passé brassicole de Saverne ainsi qu'à l'histoire de l'entreprise, puisque la brasserie est née à la même date, en 1845.

2

COURAGEUSE ET ENGAGÉE

Ces dernières années, Brasserie Licorne a mis les bouchées doubles en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Aujourd'hui, la société est fière de lever son verre et d'affirmer : "brasser responsable, c'est dans notre tempérament !" Et elle le revendique avec son pictogramme dessiné pour l'occasion.



UNE CONSOMMATION RESPONSABLE

Penser local et social, c'est une priorité pour Brasserie Licorne. En 2007, elle a d'ailleurs lancé Licorne Elsass, une bière blonde **100 % alsacienne**. C'est en Alsace que les matières premières sont récoltées, c'est en Alsace que le maltage et le brassage sont réalisés, c'est donc exclusivement en... Alsace que Licorne Elsass est brassée.



Il faut dire que la gestion optimale des ressources et la réduction de l'empreinte carbone sont au cœur des préoccupations des 189 Éleveuses et Éleveurs de Licornes. Ainsi, 3,5 litres d'eau sont aujourd'hui nécessaires pour produire 1 litre de bière, contre 4,6 litres il y a plus de 20 ans. Soit une économie de 25 % d'eau en deux décennies. L'objectif étant pour Brasserie Licorne de passer sous la barre des 3 litres d'ici 2025.

Autre innovation, et sans aucun doute la plus visible : le changement de cheminée. Le nouveau modèle en inox réduit également les émissions de CO₂ de 190 tonnes par an. L'équivalent du chauffage annuel de 300 logements. Cet investissement s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue en matière de RSE dont les engagements sont à retrouver dans un manifeste dédié.

Cette bière est la seule à être distinguée, et ce depuis 2015, par le label "**Savourez l'Alsace, produit du terroir®**", qui garantit aux consommateurs un produit local, du sol au verre. Licorne Elsass Panaché a, elle aussi, obtenu le label cette même année.



RESSOURCES PRÉSERVÉES, ENVIRONNEMENT PROTÉGÉ

Au-delà de toutes ces réalisations, Brasserie Licorne s'est fixée de nouveaux objectifs pour les années à venir, dont notamment la réduction des consommations d'eau et d'énergies. Les chiffres visés sont d'ores et déjà annoncés : -30 % d'eau, -15 % de gaz, -10 % d'électricité, et surtout l'objectif de diminuer de 1000 tonnes les émissions de CO₂.

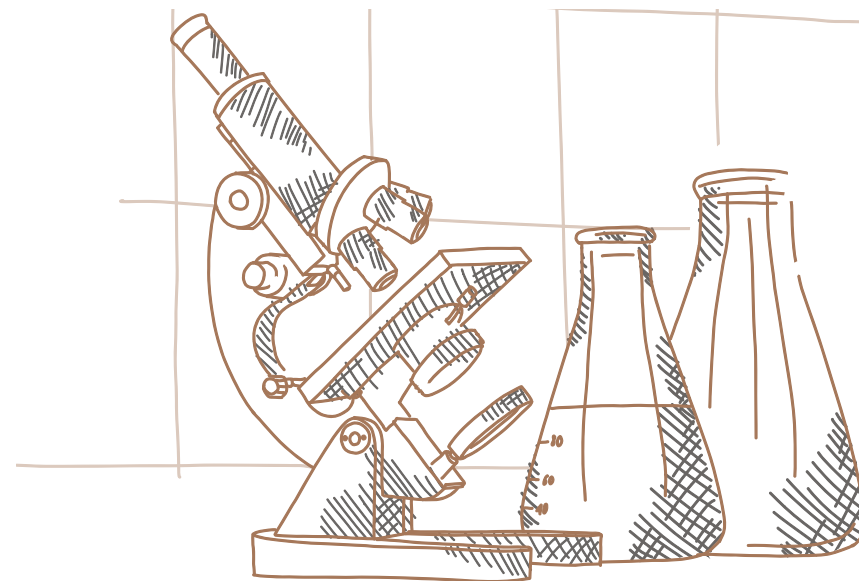
“ On a à cœur de brasser de manière responsable. La majorité des travaux menés ces dernières années vont dans ce sens, et on espère continuer ainsi dans les prochaines années. Avoir établi un plan de gestion et de récupération des énergies et de l'eau démontre que nous participons activement à construire un modèle toujours plus vertueux. ”

*Charles Guyot,
Responsable Projets
et Amélioration Continue*

Enfin, Brasserie Licorne s'engage en faveur d'une consommation d'alcool modérée afin de garder intacts le plaisir et la convivialité. De ce fait, le brasseur a investi dans une ligne de désalcoolisation pour produire des bières 0,0 % sur son site dans un proche avenir.



UN CENTRE DE RECHERCHE POUR DES GOÛTS SURPRENANTS



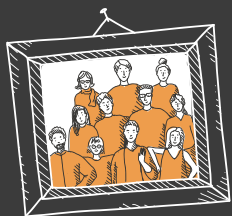
C'est le lieu de toutes les expériences, de toutes les folies, de toutes les imaginations. Celui où les brasseurs essayent d'élever de nouvelles Licornes. Née en 2003, la micro-brasserie, installée au cœur de l'établissement, est un outil de recherche où les goûts de demain sont inventés.

Chaque année, il sort de ce laboratoire aux méthodes artisanales une à deux recettes de bières originales. De quoi montrer le savoir-faire et l'audace de la brasserie alsacienne.

CHIFFRES CLÉS



Création de la
brasserie
1845



189
Salariés

répartis entre l'usine (brasserie), la logistique, les fonctions commerciales & marketing et les fonctions support



100M€ Chiffre
d'affaires
annuel
(Brasserie Licorne + Karlsbrau CHR)



79M€

Total des ventes en France

24% **39%** **37%**
GMS MDD CHR
marque France Cash&Carry



21M€

Total des
ventes à
l'export



8.8M€

Investissement
en RSE

sur ces 10 dernières années



**PRODUCTION
ANNUELLE**
1M.hl/an

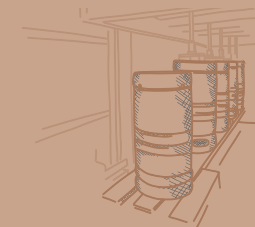
l'équivalent d'environ
303 millions de bouteilles



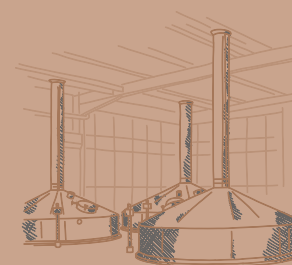
60 000
bouteilles/heure



40 000
boîtes/heure



180
fûts/heure

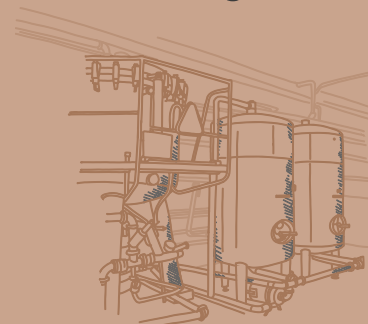


Brassage
12 brassins/jour



Fermentation
30 tanks

(capacité unitaire entre 450 et 2250hl)



Filtration
200
HL/heure

4

DES BIÈRES GÉNÉREUSES

Black By Licorne, un produit unique

La star. Le fer de lance de Brasserie Licorne. Black By Licorne est une bière noire de spécialité qui, depuis son lancement en 2008, rencontre un franc succès auprès des amateurs de bière. Il s'agit de la bière la plus vendue par la brasserie.

Dès la première gorgée, elle révèle des arômes fruités soutenus d'une délicate pointe d'amertume. Puis, elle dévoile des notes de café et de caramel. Des saveurs qui font aujourd'hui sa si grande renommée.

Pourtant à l'origine, Black By Licorne n'était pas censée être commercialisée. A la demande d'un cafetier alsacien, les brasseurs Licorne ont développé exceptionnellement une nouvelle bière, en quantité limitée. Et cette fameuse bière sombre a très rapidement séduit les papilles des consommateurs.

"Être brasseur, cela implique de travailler sur un produit qui est vivant, complexe et où les possibilités de saveurs sont presque infinies."

Julie Bizet, Responsable Production & Recherche et Développement



Cette mousse au goût unique a remporté de nombreuses distinctions lors de concours de bière. Elle a été reconnue "Saveur de l'Année" deux années consécutives (2013 et 2014). Dernier exemple en date, sa médaille d'argent lors de l'édition 2021 "Meilleurs Vins, Bières et Spiritueux Français en Asie".



Son pendant, White By Licorne, offre une complexité aromatique qui en fait une bière unique en son genre. Elle présente la particularité de mettre en avant une douce acidité et un fruité riche sur fond de céréales. Une personnalité audacieuse et originale pour cette bière mystérieuse, élégante et tout en finesse. Elle a d'ailleurs été primée en 2022 en remportant une médaille d'or au Concours Général Agricole du Salon de l'Agriculture.



Et en 2022, la mythique bière noire se modernise et s'adapte à tous les palais. Elle est désormais disponible sans alcool. Fidèle à la version originale, cette bière 0,0 % en possède toutes les caractéristiques, l'alcool en moins.

DES CUVÉES DE CARACTÈRES

Les bières de la lignée des Wildcornes sont nées de la pureté de l'eau et de la puissance du feu.

Avec ces quatre bières (Slash Red, Slash Blonde, Slash IPA et Slash Mango) aux multiples arômes, fini le trot, place désormais au galop sauvage.

Des intrépides !



Slash Red revêt une belle robe rouge. Son nez est marqué d'arômes de pâte d'amandes et de cerise suivis de malt et de fruits secs. En bouche, les arômes de cerise continuent à se développer et le sucre, contrebalancé par l'acidité, offre une bière désaltérante.



Slash Blonde arbore un blond soutenu et limpide, ainsi qu'une mousse généreuse, persistante et compacte. Son nez se compose d'une palette aromatique mêlant épices et céréales. A la dégustation, elle dévoile des notes de céréales presque biscuitées.



Slash IPA, est le fruit de la rencontre entre les houblons Mistral et Citra. Sa robe blonde dorée révèle un bouquet fruité intense suivi d'une herbacée discrète. Son amertume franche mais élégante s'accompagne de vives notes d'agrumes et de fruits exotiques.



Slash Mango dévoile une robe couleur ambre clair et une amertume discrète qui laisse éclater un bouquet fruité exotique et acidulé, pour un parfait équilibre entre chaleur et douceur. Avec cette Wildcorne, c'est une explosion de fruits tropicaux en bouche.



DES BRASSINS SAVOUREUX ET RAFRAICHISSANTS



LICORNE ELSASS

Fière de ses racines, Brasserie Licorne rend hommage à sa région d'origine avec Licorne Elsass, une bière 100% alsacienne produite à partir de houblon Strisselspalt cultivé en majorité dans le Kochersberg. Le maltage est effectué à Strasbourg et le brassage à Saverne. La qualité des matières premières donne à cette bière un caractère doux et agréable ainsi qu'un goût rafraîchissant surmonté de notes de caramel et de houblon frais.



LICORNE ELSASS PANACHE

Issu de la rencontre entre la bière Licorne Elsass et le sucre d'Erstein, le panaché Licorne Elsass est une boisson légère et désaltérante qui saura séduire par sa finesse et son équilibre.



LICORNE BIO

Licorne Bio est une bière blonde fabriquée à partir de malt et de houblon issus de l'agriculture biologique. De sa récolte jusqu'à sa fabrication, Licorne Bio respecte ses engagements biologiques pour offrir une bière légère et désaltérante.

AU GRÉ DES SAISONS



LICORNE PRIMEUR

L'arrivée des premiers bourgeons annonce son retour pour quelques mois. Licorne Primeur, c'est une robe ambrée et brillante surmontée d'une mousse blanche crémeuse. Au nez, elle révèle des notes fruitées et florales. Ronde et moelleuse, elle dévoile en bouche son goût malté accompagné d'une amertume prononcée, mais toute en équilibre.

UNIK LAB

C'est dans la micro-brasserie que les recettes Unik Lab sont conçues. Chaque brassin est disponible le temps d'une saison dans les Cafés, Hôtels et Restaurants (CHR), en quantité limitée. Unik Lab s'affirme alors comme un concentré de saveurs brassicoles authentiques, à l'image de Dark Island, le brassin #6 aux notes de café et de noix de coco, ou son prédécesseur le #5, aux arômes fruités de mandarine. La palette aromatique varie d'un brassin à l'autre pour offrir une expérience gustative "Unik".



LICORNE NOËL






C'est le cadeau des fêtes, la douceur de fin d'année. Licorne Noël est une bière ambrée à la mousse abondante et à la douce amertume. Ronde et légèrement épicée, elle exprime une saveur typique de caramel et se ponctue sur une note délicatement sucrée. Servie dans son fameux verre en forme de botte, elle livre toutes les saveurs de Noël.

Retrouvez l'éventail complet
de nos Licornes sur notre site web :
www.brasserialicorne.com

5

LES ACCORDS **METS ET BIÈRES**



 VIANDES	Charcuterie Viandes mijotées Burger	Viandes blanches grillées Carpaccio de bœuf	Jambonneau Carpaccio de bœuf	Poulet fermier rôti		Salade César au poulet fumé Travers de porc & marinade Slash IPA	Mango chicken sandwich	Poulet aux épices
 POISSONS		Tartare de daurade Fruits de mer Coquilles Saint-Jacques			Gratin de gambas au Curcuma Noix de Saint-Jacques au lard fumé	Wok de crevettes au citron et gingembre	Cocktail de crevettes et pamplemousse	Accras de morue Crevettes créoles Poisson au gingembre
 SPÉCIALITÉS			Choucroute à la bière Tarte Flambée Navets salés	Fromage blanc aux légumes crus Pizza aux légumes				
 FROMAGES	Le Régal du Brasseur de la Maison Lorho	Fromage de chèvre frais Fromage ail & fines herbes	Chaource Camembert	Fromage de chèvre	Munster fermier Epoisses Pont-l'Evêque			
 DESSERTS	Moelleux, mousses et crêmes au chocolat	Shortcake aux fraises			Gâteaux aux amandes	Carpaccio d'ananas Crêpes à la confiture d'agrumes	Gâteaux renversés ananas/coco et caramel à base de Slash Mango	Gâteaux aux fruits



Contact Presse

Service Marketing

presse@brasserielicorne.com
Tél. : +33 3 88 02 19 51

Brasserie Licorne SAS

60 Rue de Dettwiller
67700 Saverne
infos@brasserielicorne.com
Tél. : 03 88 02 19 99

www.brasserielicorne.com

