

DOSSIER DE PRESSE



BRASSERIE DE
CHAMBORD

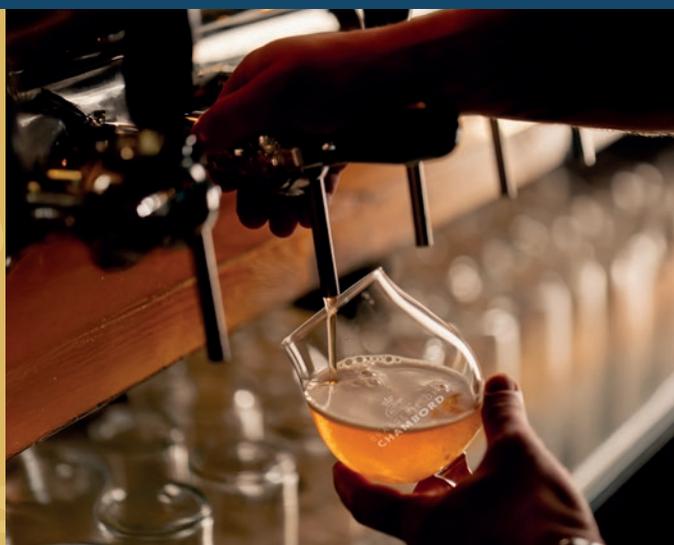
BIÈRE FRANÇAISE D'EXCELLENCE

Fruit de la rencontre entre des agriculteurs engagés localement dans la filière orge-malt-bière, et des amoureux du patrimoine local, la Brasserie de Chambord signe le lancement d'une gamme de bières d'excellence.

Lancement de la production : décembre 2024
Ouverture au public : printemps 2025

En bref

- ◆ En un même lieu : la production de bière et un espace bar-brasserie-boutique, localement, pour découvrir un produit de prestige.
- ◆ Des origines à la croisée d'agriculteurs passionnés et de la prestigieuse marque « Chambord ».
- ◆ Six références permanentes de bières, une cuvée prestige et quatre brassins « signature & éphémère » par an.
- ◆ Un approvisionnement local en orges bas-carbone auprès d'agriculteurs de la coopérative Axéreal.
- ◆ Capacité de production à terme de 12 000 hl – Surface de la brasserie : 1 350 m² (dont 1 000 m² pour la zone de production et 350 m² pour l'accueil du public).
- ◆ Une équipe de passionnés par la production de bières.



Aux origines de la Brasserie de Chambord

LA GENÈSE DU PROJET

La Brasserie de Chambord est née de la rencontre entre des agriculteurs passionnés et le Domaine national de Chambord. Leur ambition commune était de créer une bière de prestige, reflet du savoir-faire de la filière brassicole locale : agriculteurs, collecteurs de grains et malteurs de la région Centre-Val de Loire. Ce projet a pour ambition de mettre un accent particulier sur le local, favorisant la proximité et la collaboration entre tous les acteurs

du territoire, et de proposer une bière d'excellence à la française. L'approvisionnement en orges bas-carbone locales soutient une agriculture régénérative. Cette initiative s'inscrit dans un mouvement global de valorisation du terroir, partageant des valeurs fortes avec le Domaine national de Chambord. La coopérative Axéreal, implantée historiquement dans la région, est à l'origine de la création de cette brasserie, en collaboration avec le Domaine national de Chambord.

La Brasserie de Chambord est le prolongement logique de notre attachement profond à la filière orge-malt-bière, que nous portons depuis toujours au sein du groupe Axéreal. Nous sommes fiers que cette brasserie, associée au Domaine national de Chambord, propose localement une gamme de bières d'excellence.



Jean-François Loiseau
Président de la coopérative Axéreal

Je suis très heureux de ce projet ambitieux qu'est la Brasserie de Chambord. Ce partenariat incarne l'union du patrimoine d'exception du Domaine national de Chambord – emblème de la Renaissance française inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO – et la création d'une filière brassicole locale. Avec cette gamme de bières de qualité supérieure, nous faisons « mousser » Chambord, le savoir-faire de notre territoire et des acteurs locaux.



Pierre Dubreuil
Directeur général
du Domaine national
de Chambord

NOS ENGAGEMENTS

Qualité

Nous utilisons des matières premières authentiques de haute qualité : locales, majoritairement bas carbone, sélectionnées avec soin. Ce qui se traduit par des saveurs inédites et complexes, et nous veillons à la régularité et la sécurité sanitaire de nos productions. Chaque brassin est imprégné du caractère unique de notre région agricole.

Responsabilité environnementale

Nous mettons en place de nombreuses pratiques durables au-delà des ingrédients locaux et bas carbone. La réduction des déchets et la minimisation de l'empreinte carbone se fait par exemple via notre système de brassage peu consommateur en énergie [facteur d'efficacité énergétique de chauffe de 96 % contre 75 % pour une brasserie classique], une basse consommation lors du refroidissement du moût, la récupération des eaux chaudes en circuit semi-fermé. Cela représente des centaines de milliers de litres d'eau sauvés chaque année.

Créativité et Innovation

Les recettes sont développées sur notre outil « pilote ». Il s'agit d'une unité de brassage compacte qui permet de ne pas gaspiller et d'optimiser les recettes même les plus complexes. Les recettes uniques développées par la Brasserie de Chambord offrent une variété de choix et des expériences gustatives nouvelles et excitantes.

L'attention du détail

Chaque lot de bière artisanale est brassé avec passion et respect du produit. Notre Maître Brasseur veille de près au processus pour garantir une qualité constante. L'attention portée aux détails et le souci du travail bien fait sont des aspects essentiels à notre proposition de valeur.

Chaque bière doit être le reflet de notre philosophie. « La Chambord », marque exclusive pour le segment bière, aspire à l'excellence à tout point de vue, car elle porte en elle les valeurs de l'excellence et du savoir-faire d'une filière régionale toute entière. »



Cédric Allin
Directeur de la Brasserie de Chambord



Zoom sur nos approvisionnements : toute une filière qui pétille dans nos bières !

La Brasserie de Chambord s'approvisionne auprès d'une filière locale d'orges bas-carbone en région Centre-Val de Loire, soutenant une agriculture régénérative. Ces orges s'intègrent dans la mise en place de systèmes de cultures permettant de réduire globalement leur empreinte carbone. Cela peut, par exemple, se traduire par la réintroduction de cultures légumineuses sur les exploitations, par une couverture des sols permanente, ou encore un travail du sol réduit.



Initier une transition vers l'agriculture régénérative représente pour moi une contribution durable à l'objectif général de réduction des émissions de carbone. Il s'agit d'une démarche complexe et longue à mettre en place. Je suis fier que mon énergie et mes investissements soient récompensés par des marchés prestigieux, comme celui des bières de la Brasserie de Chambord. »



Antoine Lestourgie
Agriculteur à Méreau

« Les exploitations associées à la filière orges bas-carbone répondent à un cahier des charges spécifique [CultivUp Régénératif] qui fixe plus de 70 critères relatifs, par exemple, à la succession des cultures, la ressource en eau, la fertilité des sols, la réduction des impacts environnementaux, la biodiversité etc. Pour certains de ces critères, des obligations de résultats sont exigés » précise Pierre Toussaint, Directeur du développement durable de la coopérative agricole Axérial.

La majorité des orges sélectionnées sont maltées localement, dans la malterie Boortmalt d'Issoudun. Cette malterie est un exemple en matière de réduction des émissions de carbone. Elle est notamment dotée de l'une des plus grandes centrales solaires thermiques d'Europe. Cette malterie est également équipée d'un système de réutilisation de l'eau unique en son genre, pour optimiser cette ressource.

Quant au houblon, introduit à la recette de la bière pour lui apporter typicité et arôme, nous le sélectionnons exclusivement en France, et nous nous approvisionnons en grande partie auprès des houblonnières Houblon Field situées dans le Loiret à Léouville.

La Chambord, bière de prestige

ÉTAPES DE FABRICATION

Notre fabrication s'inscrit dans la pure tradition brassicole.

LE CONCASSAGE

Le malt est broyé pour libérer les sucres fermentescibles.

1

LA FILTRATION

Le mélange est filtré pour séparer le moût [liquide sucré] des résidus solides.

3

LE REFROIDISSEMENT

Le moût est rapidement refroidi pour préparer la fermentation.

5

LA MATURATION

La bière est laissée à mûrir pour développer ses saveurs.

7

2

L'EMPÂTAGE

Le malt concassé est mélangé à de l'eau chaude pour convertir les amidons en sucres.

4

L'ÉBULLITION

Le moût est bouilli et des houblons sont ajoutés pour l'amertume et les arômes.

6

LA FERMENTATION

Le moût refroidi est transféré dans une cuve où des levures sont ajoutées pour transformer les sucres en alcool et en CO₂.

8

LE CONDITIONNEMENT

La bière est mise en bouteilles, canettes ou fûts pour être distribuée et consommée.

Le saviez-vous ?

Il faut cinq semaines entre le lancement d'un brassin et la mise en bouteille.

Un hectare d'orges locales nous permet de produire en moyenne 140 000 verres de bière !

En région Centre-Val de Loire, environ 300 000 ha sont annuellement consacrés à la culture d'orges de brasserie mais également à destination d'autres filières.

NOS BIÈRES

Notre gamme de bières locales incarne notre engagement dans la diversité et l'excellence. Des blondes aux ambrées en passant par les IPA et d'autres styles plus audacieux, chaque bière est méticuleusement élaborée pour offrir une expérience gustative incomparable. De l'apéritif décontracté jusqu'au dîner raffiné, nos bières sauront satisfaire les palais des plus exigeants.



Guillaume Bachelier
Maître Brasseur de la Brasserie de Chambord



La Gamme Traditionnelle dédiée au grand public en bouteilles de 33cl & 75cl : nos recettes traditionnelles appréciées de tous.



La Gamme Signature en cannettes pour les séries limitées : une expérience gustative pour ceux qui recherchent de nouvelles saveurs, à découvrir lors de temps forts de l'année.



Haut de gamme prestige dédié aux tables des restaurateurs et au marché de l'export en 75cl : bière blonde élaborée dans la plus pure tradition brassicole.



Les sans alcool & softs artisanaux : pour ravir les consommateurs de produits non alcoolisés.

[1] Mise en ligne prévue fin février 2025. [2] Visuels temporaires non utilisables par la Presse.

Les installations de la Brasserie de Chambord comptent parmi les plus performantes et économes du secteur brassicole (eau, énergie...).

Quelques particularités de nos équipements :

- ◆ La chaleur « fatale » de nos installations, produite inévitablement lors du brassage, est récupérée pour chauffer l'eau qui entre dans notre fabrication, notamment pour les opérations dites d'empâtage.
- ◆ Notre installation est dotée d'un système de récupération d'eau semi-fermé : il permet de récupérer l'eau de refroidissement du moût pour une réutilisation dans le processus.
- ◆ La Brasserie de Chambord utilise également le système « Pfaduko » permettant de déshuiler les eaux d'évaporation pour les récupérer, et de réinjecter de l'énergie thermique dans le cadre du procédé de brassage, notamment lors de l'ébullition du moût de bière.



En complément de la consommation à domicile, la bière de Chambord sera idéale pour les tables des restaurateurs, localement et au-delà, avec l'ambition de porter le savoir-faire de toute la filière brassicole dans les établissements français mais également à l'international.



David Hubert
Directeur général de La Brasserie de Chambord

La gamme traditionnelle en détails



LA CHAMBORD BLONDE

Caractéristiques
4,9° - Helles lager

Accords mets-bières conseillés



LA CHAMBORD BLANCHE

Caractéristiques
5° - Witbier

Accords mets-bières conseillés



LA CHAMBORD IPA

Caractéristiques
3,7° - Session IPA

Accords mets-bières conseillés



LA CHAMBORD AMBRÉE

Caractéristiques
6° - Amber ale

Accords mets-bières conseillés



LA CHAMBORD CERISE

Caractéristiques
5° - Sweet cherry

Accords mets-bières conseillés



LA CHAMBORD SANS ALCOOL

Caractéristiques
Bière blonde sans alcool

Accords mets-bières conseillés



LA CHAMBORD CUVÉE PRESTIGE (1)

Caractéristiques
10° - Barley Wine 10°

Accords mets-bières conseillés



En réseaux caves, cafés, restaurants, hôtelleries et en boutiques (brasserie, château de Chambord...)

(1) Visuels temporaires non utilisables par la Presse.



INFORMATIONS TECHNIQUES ET DE CONDITIONNEMENTS

DLUO moyenne (à compter de la mise en bouteille) : 2 ans



Bouteilles de 33 cl :
♦ caisses de 24 unités
♦ 60 caisses par palette



Bouteilles de 75 cl :
♦ caisses de 12 bouteilles
♦ 42 caisses par palette



Cannettes de 44 cl (gamme « Signature ») :
♦ caisses de 24 unités
♦ 60 caisses par palette



Bienvenue chez nous



LA BOUTIQUE [ouverture prévue février 2025]

La boutique de la Brasserie de Chambord commercialise sur place les bières de la brasserie. Elle propose également aux clients des produits sous licence Chambord (biscuits, vins, etc.), chaque mois la mise en avant d'un Brasseur régional, ainsi qu'un rayon d'autres boissons locales (vins, spiritueux et références sans alcool), à l'unité ou en coffrets. D'autres produits Chambord issus de l'artisanat local, seront régulièrement proposés à la vente.

« LIVE » À LA BRASSERIE

Régulièrement, la Brasserie de Chambord pourra proposer des événements (concerts, expos, etc.) dans son espace bar équipé d'une scène et pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes.

Programmation à découvrir prochainement sur nos réseaux sociaux.

La Brasserie de Chambord se veut multiculturelle ! La musique tiendra une place importante dans notre programmation, notamment par la mise en valeur d'artistes locaux de styles et d'horizons variés. Nous aurons régulièrement l'occasion de proposer aux clients des soirées thématiques pour vivre collectivement des événements culturels ou sportifs. »

Cédric Allin
Directeur de la Brasserie de Chambord

L'ÉQUIPE

Une équipe de passionnés s'investit quotidiennement au sein de la Brasserie de Chambord.

Directeur : Cédric Allin

Maître Brasseur & responsable de production : Guillaume Bachellerie

VISITES DE LA BRASSERIE [ouverture prévue février 2025]

Des visites de la Brasserie de Chambord sont proposées au public, pour découvrir la passion d'une filière, avec ou sans dégustation.

Réservations :
contact@brasseriedechambord.com

LE BAR [ouverture prévue février 2025]

Le bar de la Brasserie de Chambord vous accueille :

- ◆ Du lundi au mercredi de 11h à 21h
 - ◆ Du jeudi au samedi de 11h à 23h
- Pensez à vérifier sur le site Internet.*

Les 120 places assises sont réparties entre un comptoir, des tables de 2 à 16 convives, et l'espace lounge.

Depuis toutes les tables, il est possible d'apercevoir l'activité de production de la brasserie. La conception intérieure du lieu a été réfléchi pour permettre à chaque client du bar de vivre l'expérience Brasserie de Chambord en même temps que la dégustation. Cela est pour nous l'occasion de rapprocher les consommateurs avec l'univers du brassage. »

Cédric Allin
Directeur de la Brasserie de Chambord

Infos pratiques

Adresse :
125 Route Nationale
41350 Saint-Gervais-la-Forêt

Venir en voiture : parking sur place
Venir en transports en communs : depuis la Gare de Blois-Chambord / Bus A - Gats de Coeurs - Arrêt Clousseaux

Horaires d'ouverture au public :
Du lundi au mercredi de 11h à 21h
Du jeudi au samedi de 11h à 23h

Suivre notre actualité :
Site Internet, Facebook, Instagram, LinkedIn.

Contact & matériel pour la presse

Contact presse : Antoine Part
Email : antoine.part@axereal.com
Tél : 06 31 85 13 12

Visuels téléchargeables pour la presse
Cliquez sur le lien pour accéder aux fichiers.

- ◆ **Visuels de la Brasserie de Chambord**
[Lien direct](https://tinyurl.com/5yudp9yt) ou taper <https://tinyurl.com/5yudp9yt>
- ◆ **Visuels filière orge-malt**
[Lien direct](https://tinyurl.com/2fjps3zy) ou taper <https://tinyurl.com/2fjps3zy>
- ◆ **Visuels produits et logos - Brasserie de Chambord**
[Lien direct](https://tinyurl.com/mwc7esky) ou taper <https://tinyurl.com/mwc7esky>

📌 *Crédits photos indiqués dans le nom des visuels*



BRASSERIE DE CHAMBORD



*La Brasserie de Chambord est
membre de Brasseurs de France.*



125 Route Nationale
41350 Saint-Gervais-la-Forêt

brasseriedechambord.com

