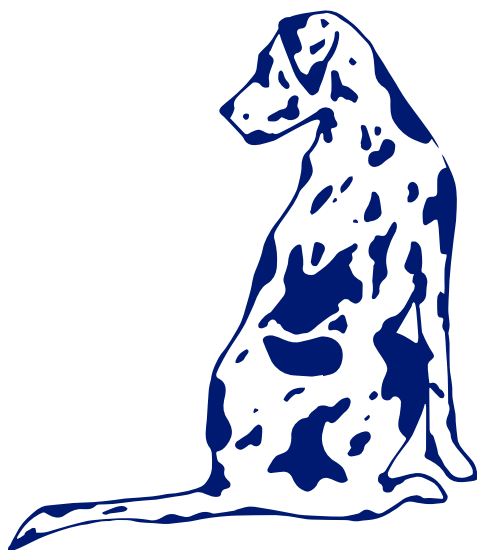


CHIEN BLEU

*MICRO-BRASSERIE
SUISSE*



MICRO
BRASSERIE

NOUVELLE
VAGUE

Chien Bleu crée des bières entre tradition et modernité.

Après avoir brassé pendant 10 ans dans son garage, Julien participe au Geneva Beer Festival 2016 et fait sensation. Il s'associe avec les organisateurs, Ati et Nicolas. Chien Bleu est officiellement lancé.

En octobre 2017, Chien Bleu s'installe dans un nouvel espace artistique au coeur de Genève. Une campagne de financement participatif est publiée sur wemakeit.ch afin de financer les installations de brassage et rallier une communauté.

Les premiers brassins démarrent en mai 2018 et Chien Bleu est invité dans des festivals de renoms qui ouvrent la porte de l'export, notamment aux Pays-Bas. Début 2019, la brasserie compte déjà plus de 60 établissements partenaires et s'appuie sur une communauté grandissante.

1^{ÈRE} BRASSERIE
COLLABORATIVE SUISSE



NOTRE PASSION

REGARDER, SENTIR, GOÛTER & EXPLORER

QUALITÉ

sélection d'ingrédients de
choix pour une qualité
gustative optimale

SYNERGIE

collaboration avec des
agriculteurs, viticulteurs,
et autres corps de métier

SAVOIR-FAIRE & INNOVATION

R&D continu pour
des produits uniques,
reconnus et appréciés

BIÈRES RÉGULIÈRES

DISPONIBLES À L'ANNÉE EN FÛT DE 20 LITRES
ET BOUTEILLES DE 33 CL



JASPER
Blanche / Gristette
5,4 % Alc

Bière d'épeautre fermentée avec une levure de type "Farm-house". Présence de houblons européens et américains pour un résultat fuité et légèrement épicé.



BAMSE
Blonde Ale
4,1 % Alc

Blonde d'inspiration scandinave avec des notes céréalières, très légère et très rafraîchissante, fermentée avec du kveik, une levure oubliée d'origine norvégienne.



POMELLO
Saison / IPA
6,2 % Alc

Inspirée des Brut IPA, cette saison présente un caractère de fruit exotique agrémenté de notes d'agrumes et de thé noir qui lui confère une amertume désaltérante.

BIÈRES SAISONNIÈRES

BRASSINS UNIQUES CRÉÉS AU GRÉ DES SAISONS,
DES ENVIES ET DES RENCONTRES



Ces créations nous valent d'être invité à des festivals de renoms tels que le Carnivale Brettanomyces d'Amsterdam qui accueille les brasseries les plus prestigieuses.

COMMUNICATION

UNE COMMUNAUTÉ GRANDISSANTE

N°1

parmi les brasseries
romandes en tête sur
untapped.com

50'000+

vues sur facebook
▶ 20'000+ vues
vidéo wemakeit.ch
▶ 30'000+ vues
reportage Kapaw



1^{ère}

brasserie collaborative
suisse dont les membres
ont le choix des ingredi-
ents des bières

2'000+

abonnés sur les
réseaux sociaux,
brasserie genevoise
n°1 sur instagram

25'000+

CHF récoltés sur
wemakeit.ch

REJOIGNEZ-NOUS

- ▶ Publication facebook et instagram
- ▶ Référencement sur notre site web
- ▶ Annonce dans notre newsletter

ILS EN PARLENT

LE PUBLIC ET LA PRESSE

« Mon coup de cœur du Geneva Beer Festival... Chien Bleu propose des bières de grandes qualité et réalisées et tout en finesse »

Rabei A. - Président du Lausanne Beer Celebration

« Mastering sour beers in an impressive way. Keep your eyes on this brewery! » **Note: 15.43 / 20**

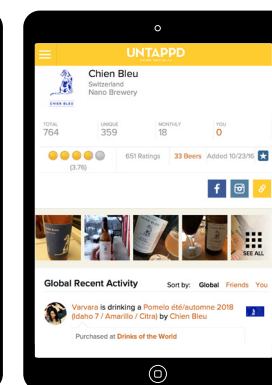
BOV.ch - The Ultimate Switzerland Beer Guide

« Surprenante! Crémeuse. Un peu légère, incroyable au nez, très fruitée, vraiment sympa! »

Michel W. - untappd.com

« A light fruity crisp makes this funky beer an astonishing beer. Maybe a slight more hoppy taste could be appreciated Very good! »

Jerome T. - untappd.com



cliquez sur les liens ci-dessous



LE COURRIER



KAPAW

BOV'S



CHIENBLEUBRASSERIE
WWW.CHIENBLEU.CH
COUCOU@CHIENBLEU.CH