



METEOR

BRASSERIE FAMILIALE ET INDÉPENDANTE DEPUIS 1640



Tout savoir sur Meteor

#UneHistoireDeFamille

Par Michel et Yolande Haag

Au cœur des plus belles terres agricoles de l'Alsace, région bien connue pour sa gourmandise, on trouve depuis près de 4 siècles une brasserie familiale et indépendante: METEOR.

Au milieu des champs de houblon, le site s'épanouit depuis 1640, date à laquelle Jean Klein ouvre une brasserie à vocation commerciale. En 1898, la famille Haag, qui dirige aujourd'hui METEOR, entre dans son histoire. Brasseur à Ingwiller, Louis Haag épouse la fille des propriétaires : Louise Metzger.



«Meteor est notre trésor, le destin de notre famille y est étroitement lié depuis 8 générations»



La brasserie Metzger-Haag ne cessera de se développer, et sera rebaptisée METEOR en 1925. Grâce à l'amour de son métier, à une politique d'investissements constants, à la maîtrise de son savoir-faire, à un engagement social pour le maintien de ses 200 emplois, la brasserie METEOR a pu protéger son indépendance et garder la maîtrise de son destin.

Elle est un des plus beaux fleurons de l'Alsace, et a ouvert en octobre 2017, les portes d'un grand projet touristique : la Villa Meteor qui permet aux visiteurs de découvrir l'histoire de notre brasserie et ses mousses !

Aujourd'hui la famille METEOR va bien au-delà des liens du sang : salariés, consommateurs, fournisseurs, clients écrivent son histoire au fil de la leur. La brasserie a d'ailleurs reçu en 2019 le prix EY de l'Entreprise Familiale Française de l'année !

METEOR EN CHIFFRES

- 8 générations de la famille Haag
- 20 recettes de bières et panachés
- 1640 : nos origines
- Meteor est donc la doyenne des brasseries françaises en activité !
- 100% française : fabrication, emplois et l'essentiel des matières premières (sauf quand les maîtres brasseurs s'amuse)
- 100% familiale et 100% indépendante
- 40 millions d'euros de chiffre d'affaires
- Plus de 80 médailles pour nos bières à différents concours nationaux et internationaux !
- 200 emplois
- 1 filiale de distribution CHR : MD Boissons avec trois sous dépôts: Caves du chalet (68), Ho'Bièrre (67) et Boissons Sud Lorraine (88)
- 4500 clients CHR dans toute la France
- 90% des magasins du quart Nord-Est de la France vendent une de nos bières
- 35% des ventes sont réalisées en CHR, 5% à l'export et le reste en GD

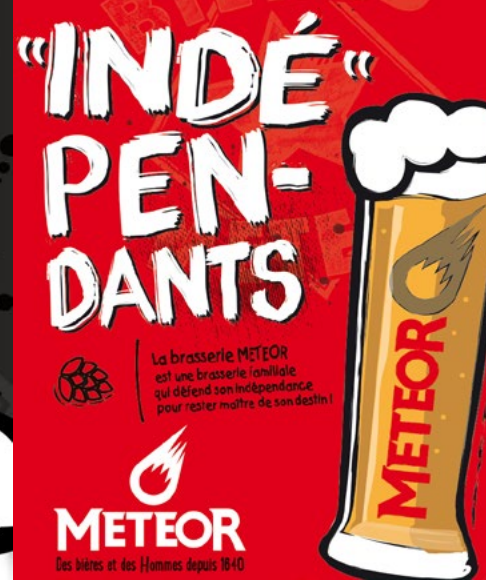


#BrasseursEngagés

Par Edouard Haag, Président, Directeur Général et Commercial

METEOR sait défendre ses valeurs !

Fière de ses origines françaises et alsaciennes, METEOR s'engage pour valoriser sa région: elle a été pilote dans la création de la marque Alsace. Elle fait également partie des entreprises qui ont fondé en 1996 le Club des Saveurs d'Alsace, un groupe de 9 entreprises qui s'engage à promouvoir et valoriser la gastronomie alsacienne.



« La sincérité dans notre engagement nous unit ! »



Notre direction sait elle aussi bouger pour défendre l'emploi et ses salariés : La famille Haag a réussi à maintenir l'emploi des 200 salariés à effectif quasi constant depuis les années 60.

Meteor a été une entreprise pionnière pour le passage aux 35 heures en 1997, créant 10% d'emplois en plus, soit 17 salariés avec le dispositif de Robien.

Ces dernières années, à l'heure de la rentabilité industrielle, il a fallu être inventif et le choix a été fait de parier sur la solidarité et l'adaptabilité des équipes pour augmenter significativement la production. Cette considération, les salariés le rendent bien par leur fidélité, puisque l'ancienneté moyenne est aujourd'hui de 17 ans ! Rare !

UN COMBAT COLLECTIF

Le plus grand combat de METEOR a été de résister aux sirènes des grands groupes brassicoles internationaux, friands de rachat de brasseries pour gagner en parts de marché ! METEOR est aujourd'hui le plus grand des brasseurs indépendants de France à marques propres.

De plus, lorsque nos intérêts sont en danger, tous les employés se mobilisent comme par exemple pour manifester contre la hausse des taxes sur la bière fin 2012.

Et lorsque des investissements techniques sont réalisés, c'est toute la brasserie qui est en fête !



Des bières et des Hommes depuis 1640

#ParAmourDesBulles

Par Anne Perra, Maître Brasseur

Savoir-faire séculaire et curiosité

Depuis près de 4 siècles, le savoir-faire ancestral de nos brasseurs se transmet et se cultive. Chaque étape de fabrication, du choix des ingrédients au conditionnement des produits, respecte les méthodes acquises et affinées par les brasseurs de METEOR au fil des siècles. Un savoir-faire unique qui révèle toute la saveur et la subtilité de recettes précieusement conservées depuis 8 générations : le trésor de la famille Haag.

De tradition alsacienne, METEOR a d'abord orienté son savoir-faire sur les bières de

«Je suis fier de perpétuer et réinventer la tradition des bières Meteor, riches en personnalité !



fermentation basse et brasse à la perfection les bières de types Lager: pale (Pils), ambrées ou brunes, désaltérantes et goûteuses, et maîtrise aujourd'hui également la fermentation de type haute.

Pour le choix de ses matières premières, elle privilégie au quotidien les houblons d'Alsace, de grande qualité et à la diversité surprenante et travaille avec les malteries alsaciennes des orges brassicoles françaises. Curieuses de nature, les équipes de METEOR sont capables de brasser également une grande variété de produits : de la noire Porter Baltique à la Hefeweizen en passant par l'India Pale Ale...

La brasserie ne compte pas moins de 20 recettes différentes en 2021, dont la plupart ont été récemment primées à des concours prestigieux : une prouesse technique pour l'équipe de brassage et de conditionnement, qui permet de répondre à une large palette de goûts de consommateurs. Et pour garantir une expérience qualitative et sûre à ses clients, METEOR répond à des normes qualité très strictes et a obtenu en 2020 la note de A à la certification International Food Standards.



PETITE HISTOIRE DE LA METEOR PILS

La passion pour les produits de qualité a guidé le développement de la gamme METEOR depuis les origines.

Ainsi en 1927, Louis Haag, de retour d'un voyage en Tchécoslovaquie où il a découvert les recettes de type Pilsner, revient bien décidé à créer une Pils Alsacienne exceptionnelle.

Il élabore une recette au houblon Tchèque Saaz, auquel il ajoute du houblon aromatique très fin alsacien : le Strisselspalt.

La légendaire Meteor Pils est née, elle obtiendra un privilège suprême : l'autorisation du gouvernement Tchèque de s'appeler officiellement MeteorPils, associant la ville de Pilsen à une recette alsacienne.

#ProtégeonsLaPlanète

Par Philippe Généreux, Directeur Général et Technique

Meteor a toujours été éco-engagé

Il y a bien longtemps déjà, en 1948, aux grandes heures du charbon, la brasserie s'équipait d'un alternateur vapeur de 150 KW afin de produire une grande partie de son électricité.

Respectueuse de l'environnement, en 2003, METEOR a investi 2 millions d'euros dans une station d'épuration intégrée, qui lui permet de rejeter une eau parfaitement épurée dans le milieu naturel (la rivière Zorn) et de valoriser des boues agricoles chez des agriculteurs partenaires.



« La sagesse de presque 4 siècles d'histoire nous incite à prendre soin de notre Terre. »



Aujourd'hui, les lignes de production sont constamment challengées pour améliorer les dépenses en énergie ou en eau. 30% de la consommation d'eau utilisée pour le brassage a déjà été économisée ces 20 dernières années. La totalité des déchets de la brasserie est triée et valorisée via des filières agréées : Carton/Plastique/ Métal/ Verre. 500 à 600 tonnes annuelles de CO2 produites par la fermentation de la bière sont aussi récupérées par liquéfaction.

En 2015, nous sommes fiers d'avoir été la première brasserie à recevoir la certification ISO 50001, système de management de l'énergie : nous avons réduit notre consommation d'énergie de 15% entre 2012 et 2015. Et nous comptons bien poursuivre nos exploits dans les années à venir !!



LE SAVIEZ-VOUS ?

La brasserie est un des acteurs majeurs du verre consigné en grande distribution et le soutient activement. Grâce à ce système propre à l'Alsace, les bouteilles vides restituées par les consommateurs dans les magasins sont nettoyées et peuvent être réutilisées plus de vingt fois... L'empreinte carbone du verre consigné est quatre fois plus faible que celle du verre recyclable.

Le verre consigné : c'est économique et écologique! En 2019, Meteor a participé avec les entreprises Carola et Lisbeth, ainsi que l'association Zero Waste au lancement du réseau de promotion du verre consigné « Alsace consigne ».

Par ailleurs, nous commercialisons des produits essentiellement recyclables et incitons les consommateurs à trier leurs déchets sur nos packagings.



#DesBièresDesVraies

Par Frédéric Pflumio, Responsable National CHR

Variétés et découvertes !

De la bière Pils désaltérante à la bière IPA, de la blanche nature et rafraîchissante à la bière d'abbaye, du panaché à la bière aromatisée, notre gamme laisse rêver l'amateur de bulles et de mousse et permet de répondre à



«Nos clients nous choisissent pour la qualité de nos produits et la diversité de nos recettes !»



toutes les attentes de nos clients !

Si pour la famille Haag, les bières Meteor sont les « meilleures bières du monde », leurs récentes performances aux concours attestent de leur qualité gustative : nombre des bières METEOR sont médaillées !

Curieux de les déguster ? Géolocalisez les cafés et restaurants qui proposent la METEOR grâce à la carte interactive en ligne sur notre site internet, ou suivez notre actualité sur les réseaux sociaux !



TIRER LE PARFAIT DEMI... À L'ALSACIENNE !

Et oui, en Alsace, région brassicole par excellence, on aime la bière couronnée de 3 bons centimètres de mousse ... qui fait partie du plaisir de la dégustation.

Pour parvenir à ce prodige, il faut d'abord une bière correctement houblonnée, le houblon garantissant une belle tenue de mousse, mais aussi une bonne température de service : entre 7 et 9 °C.

Après avoir enclenché la pompe et laissé couler la bière une seconde, remplissez le verre, en l'inclinant à 45 degrés et redressez-le progressivement pour terminer avec le verre bien droit. On peut aussi servir le verre "à l'allemande" en 2 ou 3 fois... pour les plus patients !

Bien sûr la forme du verre jouera aussi : plus le verre est haut et étroit, plus il y aura de mousse.

#NosIPA

AMÈRE
& FRUITÉE

BIÈRE BLONDE



Meteor IPA, 6,2% Alc.

Robe : blonde trouble.

Nez : puissant, très houblonné aux notes de fruits exotiques.

Bouche : un brassin malté aux notes «caramel» sert de base à l'expression de houblons intensément fruités (notes de fruits de la passion). Peu moelleuse. Amertume assumée mais fondue, sans âcreté, pétillance fine.



Meteor White IPA, 5% Alc.

Robe : blanche trouble.

Nez : Le houblon Cascade ajouté à froid exprime toute sa dimension aromatique et apporte un fruité typé «agrumes», que les levures de fermentation haute complètent avec des effluves épicés.

Bouche : Le houblon aromatique s'affirme sur des notes florales et citronnées, sans abîmer la légèreté et l'équilibre du brassin. L'amertume mesurée renforce son caractère rafraîchissant !



#NosBellesBlondes

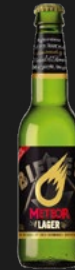


Meteor Pils, 5% Alc.

Robe : limpide et jaune pâle. Mousse fine.

Nez : très prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral.

Bouche : la plus houblonnée de nos bières. On ressent l'amertume et le houblon Strisselspalt s'exprime dans toute sa noblesse. Elle reste pourtant très facile à boire et légère.



Meteor Lager, 5% Alc.

Robe : dorée. Mousse abondante.

Nez : malté avec des notes de houblon.

Bouche : bière blonde très propre, elle mêle à la fois rondeur et faible amertume. Une véritable sensation de fraîcheur lors de sa dégustation.

Meteor Ale **BIO**, 5,5% Alc.

Robe : ambrée claire, trouble.

Nez : épicé et fruité avec des notes de houblon.

Bouche : bière très aromatique avec des notes d'épices (poivre et clou de girofle), et de pomme caractéristiques de la levure de fermentation haute de type « Saison ». Notes de fruits rouges apportées par le houblon alsacien Barbe Rouge. Très désaltérante car peu moelleuse, amertume prononcée, finale acidulée, pétillance très fine et vive.



Grand Malt, 5,5% Alc.

Robe : dorée et lumineuse. Mousse tenace.

Nez : puissant, épices douces.

Bouche : intense et puissante en goût, bien équilibrée avec une pointe d'amertume.

#LeGoûtDesSaisons



Meteor de Noël, 5,8% Alc. Brassin Limité

Robe : belle robe ambrée aux reflets caramel.

Mousse : fine mousse d'un blanc pur.

Nez : arômes de Noël , dominance d'orange, écorces, fruits macérés.

Bouche : on retrouve l'orange. Bière toute en légèreté autant dans la densité et le moelleux que dans ses bulles. Persistance longue en bouche, où restent les arômes de fruits macérés.

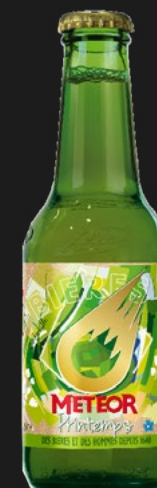
Meteor de Printemps, 5,5% Alc. Brassin Limité

Robe : caramel – reflets cuivrés.

Mousse : onctueuse et compacte.

Nez : effluves floraux et doux.

Bouche : fraîche et légère. Dotée d'une faible amertume, elle laisse entrevoir des saveurs de fruits blancs sucrés.



#UneAutreIdéeDeL'Abbaye



Wendelinus Blonde, 6,8% Alc.

Robe : lumineuse, or foncé avec des reflets orangés.
Mousse : très dense et très crémeuse, à la couleur beige
Nez : épicé et caramélisé.
Bouche : douce en bouche, mélange sucré et moelleux sur fond d'épices.



Wendelinus Tenebris, 6% Alc.

Robe : brun profond et brillante.
Mousse : soyeuse et persistante.
Nez : caramel, malt torréfié.
Bouche : rondeur, moelleux contenu (attaque), amertume légère, bon équilibre et étonnamment désaltérante sur la fin. Notes de chocolat et de café.



Wendelinus Rossa, 6% Alc.

Robe : rouge grenat.
Mousse : rosée et abondante.
Nez : suave, riche à dominante fruits rouges.
Bouche : bière douce, dominance fruitée de fraise, framboise et cassis. Bon équilibre sucre - acide - amertume.



#LesLégères

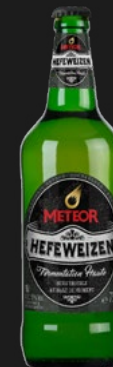


Meteor Hefeweizen, 5% Alc.

Robe : très pâle et trouble.

Nez : notes d'épices.

Bouche : très légère (grâce au malt de blé), très peu amère, pointe d'acidité.

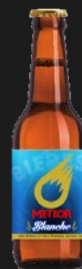


Meteor Blanche, 4,7% Alc.

Robe : jolie trouble opalescent. Mousse discrète et aérée.

Nez : notes épicées sur fond de blé.

Bouche : pointe d'acidité, épices, désaltérante, légère, amertume discrète, très fraîche.



Meteor Fruitée, 3% Alc.

Robe : orangée avec un léger trouble. Mousse légère.

Nez : fruits jaunes, en particulier la pêche et l'amande.

Bouche : légère, peu sucrée avec une pointe d'acidité. Notes de bergamote. Les arômes subtils de pêche et d'abricot en font une bière facile à boire et particulièrement rafraîchissante.



Meteor sans Alcool, <0,5% Alc.

Robe : dorée, mousse légère.

Nez : franc - odeurs de céréales.

Bouche : brassée à partir de malt pur, la Meteor Sans Alcool est fine et équilibrée. Avec une légère amertume, le palais reconnaîtra de subtiles notes de miel.



Panaché du Brasseur, <1% Alc.

Robe : claire, vernissée.

Mousse : enfin un panaché qui mousse vraiment !

Nez : malt et citron.

Bouche : au palais c'est la fraîcheur et la légèreté qui dominent, le citron jaune s'éprouve sur des notes franches de céréales et une trame subtile de houblons.



#BièresEphémèresPression



CHAQUE ANNÉE NOUS PROPOSONS À NOS CLIENTS CAFETIERS HOTELIERS ET RESTAURATEURS 2 BIÈRES DISPONIBLES À LA PRESSION EN BRASSIN TRÈS LIMITÉ. VOICI LES 3 DERNIÈRES:

Meteor Pulplosion, 5,5% Alc. Macération de framboises entières



Robe : Rose intense tirant sur le rouge, trouble dû aux particules de framboises en suspension.
Nez : parlons plutôt de son « parfum », promesse immédiate d'un goût intensément fruité. Pas de doute c'est l'odeur de la framboise écrasée...
Goût : Meteor Pulplosion confirme qu'elle est une bière "pulpeuse". Sa texture plus épaisse, trahit l'ajout de framboises entières en macération à froid lors de la garde. Cette technique permet de maximiser le fruité ... pour combler les papilles gourmandes. Son degré alcool modéré et la touche d'acidité caractéristiques garantissent un plein rafraîchissement!

Meteor La Buchesse, 6,6% Alc. Macération de copeaux de chêne français

Robe : ambrée, flamboyante.
Nez : fruité et épicé. Notes boisées et vanille.
Bouche : les levures et les malts apportent naturellement des notes épicées et de caramel renforcées par le moelleux résiduel. Les tanins qui infusent lors de la maturation sur copeaux de chêne laissent un « finish » fruits confits, boisés, et surtout vanille qui rappelleront les alcools vieillissés en fûts.



Meteor Summer IPA, 5% Alc. Dryhopping au houblon Cascade

Robe : trouble blond pâle, mousse très abondante et très aérée.
Nez : agrumes & citron grâce au houblon Cascade, les levures apportent des touches épicées et des arômes « banane »
Bouche : bière légère et équilibrée, amertume fruitée et florale, notes céréales.

#MeteorLAB



Une équipe créativité rassemble des spécialistes d'horizons différents, animés par la passion de la bière et de METEOR.

Une gamme premium de 3 recettes disponibles en bouteilles 75cl conçue par notre équipe créativité pour les réseaux sélectifs.

Des bières pointues, techniques naturelles, aux matières premières exceptionnelles.

Des recettes sélectionnées parmi nos nombreuses bières éphémères commercialisées en CHD.

- Une bouteille À FAÇON
- Un design élégant et différenciant
- Une double gravure
- Une couleur sombre qui protège la bière de la lumière

Meteor Opale : Meilleure bière Française au World Beer Award 2018, catégorie Hefeweiss bavaroise.

Bière de blé, brassée en fermentation haute, Meteor Opale est une recette de type Hefeweizen, très légère, peu amère qui révèle les caractéristiques aromatiques de la levure qui apporte des notes épicées clou de girofle et banane ainsi qu'une pointe d'acidité. Douceur et rafraîchissement en perspective.

Meteor Hop Star : Meilleure bière Française au World Beer Award 2019 & 2018, catégorie Pils Houblonnée.

Bière blonde houblonnée à chaud en chaudière à houblonner, puis, à froid via le processus du DRY HOPPING, en cave de garde. Alliance de houblons alsaciens MISTRAL (notes agrumes) et STRISSELSPALT (notes épicées et florales), Meteor HOP STAR met en valeur le travail du houblon sans pour autant être trop amère.

Meteor Ink : Médaille d'argent au Concours International de Lyon 2019. Bière de type Porter Baltique à la robe très noire. Alliance de 4 malts (crystal, chocolat pale et brun) cette bière déploie des arômes cafés, suivis de notes secondaires caramel et alcool supérieur. Son amertume et son caractère torréfié sont adoucis par son moelleux. Au final, une bière douce et riche qui plaira aux connaisseurs comme aux curieux !



#Bieronome / Foodista

Avec François Leenhardt, Chef de la Maison des Tanneurs à Strasbourg

Fiers d'être gourmands !

La bière n'a jamais connue une telle actualité !

Festivals, salons, concours, les événements autour de la bière se multiplient. Elle est aujourd'hui affranchie des préjugés qui l'ont longtemps suivie et relayée au rang de « boisson de soif, n'ayant sa place à table que pour la choucroute »... Breuvage de qualité et de terroir, la bière ne cesse de surprendre ! Depuis longtemps, Meteor a su séduire les créatifs de nos assiettes, dans les « étoilés », comme à « L'auberge de L'III » à Illhaeusern, de Marc Haeberlin, chez les



« Les bières Meteor à la carte pour un étonnant mariage de saveurs ! »



« bistronomes », comme « Mon vieil Ami » d'Antoine Westermann situé sur l'île Saint Louis ou chez les belles adresses de la gastronomie régionale comme à la « Maison des Tanneurs » à Strasbourg du chef François Leenhardt. Les bières Meteor inspirent les chefs, tant lorsqu'elles révèlent certains mets que lorsqu'elles s'immiscent dans les recettes !

Cette complicité créative se fait pour le plus grand plaisir des gourmands, comblés, tant les associations possibles sont nombreuses : bières et fromages, bières et mets, bières et chocolats... la bière se réinvente aussi en cocktails... Il est donc tout à fait normal que la fête de la gastronomie soit aussi célébrée à la brasserie chaque année !

Nous proposons de nombreuses recettes et des suggestions d'accords bières & mets à retrouver sur notre site internet, dans la catégorie blog. C'est l'occasion de proposer à vos convives un repas complet à la bière !

Quelques idées d'associations bières & mets

- Meteor Lager & un poulet rôti assorti de petits légumes frais
- Meteor Pils & un filet de sandre au riesling
- Wendelinus Blonde & un gorgonzola « vieux »
- Meteor Ink & une daube de sanglier
- Wendelinus Rossa & un moelleux au chocolat amer
- Meteor de Noël & un foie gras frais poêlé au pain d'épices
- Meteor de Printemps & une salade roquette, bœuf grillé et coriandre
- Meteor Blanche & une tourte au crabe

En 2019, Meteor lance un concept INEDIT en France :

Le Meteor Beer Brunch Tour !

Un Brunch revisité avec des accords mets-bières pour découvrir autrement ce breuvage houblonné !



#Créatifsdepuis1640

Par Véronique Debs, Directrice Marketing

L'innovation, notre nature !

METEOR a été la première brasserie à s'équiper d'un camion en 1908, pour livrer plus loin et plus vite ses clients.

La brasserie a toujours fait nombre de choix audacieux, parfois même précurseurs. En 1988, elle lance la pression à la maison en commercialisant le premier fût 5 litres en France. En 1990, elle lance METEOR LIGHT,



« Nous avons toujours été tournés vers demain, c'est génétique ! »



une bière légère à 2% d'alcool. En 2003, elle ose SKA, une bière aromatisée au Cola et au bourbon. En 2008, elle innove avec la première bière clairement imaginée pour séduire les femmes : Muse. C'est une bière légère à la cerise qui titre 2,5% d'alcool... les concurrents suivront quelques années plus tard avec des propositions comparables... En 2008, elle lance le Panaché du Brasseur, un panaché haut de gamme, proche d'un panaché réalisé en café, avec une vraie personnalité bière... En 2015, elle sera la première à proposer une gamme de fûts de 3 litres destinés à la consommation à domicile, un format inédit sur le marché ! Enfin, en 2016 elle lance les bières éphémères disponibles à la pression.

Tournés vers demain ...

Depuis 2016, nous allons plus loin dans notre démarche R&D en imaginant des bières éphémères inventées par un groupe de salariés passionnés. Toujours plus innovantes (bière au poivre, aux feuilles de cassis, Porter Baltique ou style « saison »), elles jouent sur 4 caractéristiques: les malts, les houblons, les levures, le processus de fabrication !

Au rythme de 2 nouvelles bières par an, l'équipe accompagnée du Maître Brasseur cherchent à sortir des sentiers battus en créant des recettes uniques et originales.

5 ans plus tard, nous sommes devenus la référence des bières éphémères à la pression !

Et notre expérience nous permet d'étayer notre gamme puisque cette année nous lançons une nouvelle recette : Meteor White IPA ! C'est une IPA blanche, fraîche et houblonnée, avec un dryhopping au houblon Cascade ! Meteor White IPA réconcilie la douceur et un houblonnage généreux pour ceux qui aiment le houblon sans amertume excessive !



#JevisitelaVillaMeteor

Par Valentine Fritsch, Responsable de la Villa Meteor

Dans un site fabuleux, les visiteurs peuvent vivre une expérience unique et ludique autour de la fabrication de la bière et de l'histoire de METEOR et de ses bières.

Depuis octobre 2016, l'Alsace se dote d'une nouvelle étape touristique incontournable.

Il fallait bien cela pour honorer la plus ancienne brasserie de France en activité !



«Venez découvrir notre nouvel espace de découverte brassicole !»



A travers les témoignages des personnes qui participent à notre aventure, venez découvrir l'histoire de la brasserie METEOR de 1640 à nos jours, partagez les secrets de fabrication de nos bières, initiez-vous à la dégustation et entrez dans la grande famille METEOR.

Ce projet a nécessité 2 ans de réflexion, un million et demi d'euros d'investissements et attire 25 000 visiteurs par an. Le concept a été imaginé par un groupe de travail réunissant salariés, membres de la famille Haag et l'architecte François Higel.

Nous serons ravis de présenter ce concept aux blogueurs, médias et professionnels du tourisme intéressés.

UNE VISITE UNIQUE EN FRANCE :

Cette visite unique en France est accessible pour tout public et vous permettra de découvrir le patrimoine vivant de l'Alsace dans un site exceptionnel, riche de 4 siècles d'histoire brassicole.

Laissez-vous guider par 7 étapes riches en contenu au cours de cette visite de 90 minutes environ : le jardin et ses matières premières, la serre qui abrite les laboratoires du 19ème et 21ème siècle, la maison familiale et ses souvenirs intimes, la cour d'honneur et sa salle de brassage spectaculaire, la salle de fermentation et de maturation où le temps transforme la bière verte en or jaune, la salle des machines pour vivre au rythme frénétique de notre épopée industrielle, et enfin, le bar où nos bières serviront à exercer votre palais grâce aux conseils de notre biérologue maison.



INDEPENDANT

HAAG

PREMIUM QUALITY

BREWERY
1640

METEOR

SUIVEZ-NOUS SUR :



WWW.BRASSERIE-METEOR.FR

CONTACTEZ NOUS:

CONSOMMATEUR: CONTACT@BRASSERIE-METEOR.FR
PRESSE : VERONIQUE.DEBS@BRASSERIE-METEOR.FR
COMMERCIAL : EDOUARD.HAAG@BRASSERIE-METEOR.FR
VILLA METEOR: VILLA@BRASSERIE-METEOR.FR

BRASSERIE METEOR - 6 RUE DU GÉNÉRAL LEBOCQ
67270 HOCHFELDEN - FRANCE