



# METEOR

BRASSERIE FAMILIALE ET INDÉPENDANTE DEPUIS 1640



Tout savoir sur Meteor

# LA PLUS ANCIENNE BRASSERIE DE FRANCE en activité

Par Michel et Edouard Haag, 7ème et 8ème générations

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.



Michel Haag, assis sur le fût de bière !

«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 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 la Maître Brasseur s'amuse)
- 100% familiale et 100% indépendante
- 53 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2022
- Plus de 80 médailles pour nos bières à différents concours nationaux et internationaux !
- 250 emplois
- 1 filiale de distribution CHR : MD Boissons à Bernolsheim (67) avec quatre sous dépôts: Ho'Bièrre (67), Caves du chalet (68), Bières Boissons Services (68) et Boissons Sud Lorraine (88)
- 4600 clients CHR dans toute la France
- 90% des magasins du quart Nord-Est de la France vendent une de nos bières
- 30% des ventes sont réalisées en GD, 5% à l'export et le reste en CHR



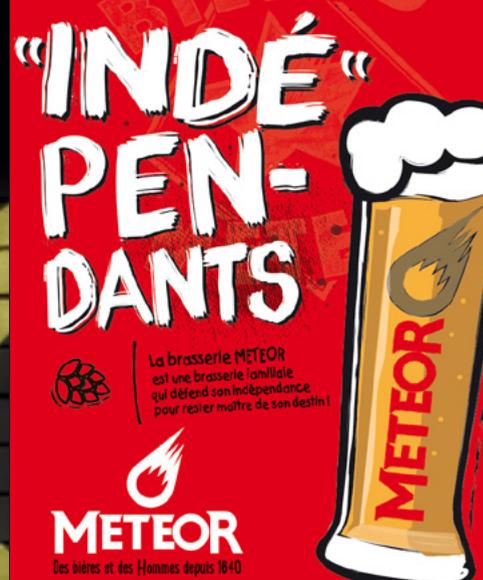
# #BrasseursEngagés

Par Edouard Haag, Président de la Brasserie Meteor

UNE BRASSERIE  
FAMILIALE  
INDÉPENDANTE  
ALSACIENNE  
ET ENGAGÉE

## 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 les emplois depuis les années 60, dans un marché qui se concentrait autour de grands groupes. Et le nombre de collaborateurs ne fait que s'accroître depuis quelques années, pour suivre la dynamique de la Brasserie !

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 l'adaptabilité des équipes pour brasser des bières de plus en plus nombreuses, complexes et techniques. Cette considération, les salariés le rendent bien par leur fidélité, puisque l'ancienneté moyenne est aujourd'hui de 14 ans ! Rare !



## NOTRE MANIFESTE

Chez Meteor, nous sommes fiers d'être une brasserie familiale et indépendante depuis 1640.

Parce qu'être indépendant c'est pouvoir réaliser nos rêves et nos engagements, c'est décider de notre avenir !

Parce qu'être indépendant c'est faire honneur à nos quatre siècles d'histoire, à notre ancrage alsacien auquel nous tenons tant, au made in France qui est pour nous une évidence et surtout à nos 200 salariés.

Ces femmes et ces hommes qui font vibrer au quotidien l'esprit d'indépendance de la Brasserie Meteor.

Parce que nos combats d'aujourd'hui sont aussi nos victoires de demain, nous n'avons jamais cessé de défendre notre héritage familial.

Depuis 8 générations, nous croyons en un monde où les brasseries, comme chaque entreprise, doivent pouvoir traverser les siècles tout en respectant profondément l'humain et l'environnement.

Être indépendants c'est donc aussi un engagement pour demain. L'histoire de Meteor nous apprend que pour durer il faut être durable, et nous continuerons à l'être en proposant des produits toujours plus respectueux de l'environnement.

# #ParAmourDesBulles

Par Anne Perra, Maître Brasseuse

## 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 fermentation basse et brasse à la perfection

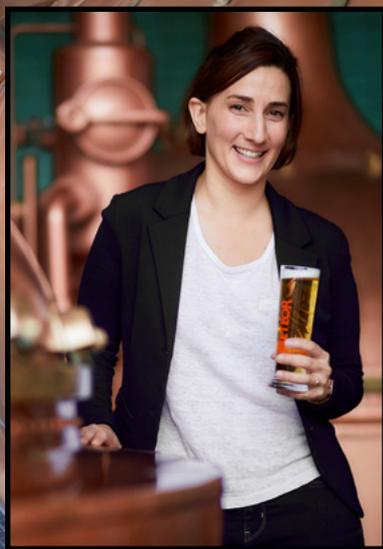
«Je suis fier de perpétuer et réinventer la tradition des bières Meteor, riches en personnalité !»



les bières de types Lager: pale (Pils), ambrées ou brunes, désaltérantes et goûteuses. La fermentation haute est également maîtrisée avec nos recettes type india pale ale, blonde de garde, abbaye, hefeweizen ...

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 2023, dont la plupart sont 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 un score de 95,05% 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

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



parfaitement épurée dans le milieu naturel (la rivière Zorn) et de valoriser des boues agricoles chez des agriculteurs partenaires. 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. Nos drêches sont réutilisées pour l'alimentation animale et notre bière de reste est méthanisée. Nous récupérons par ailleurs 500 tonnes de Co2 par an sur notre processus de fabrication.

En 2015, nous sommes fiers d'avoir été la première brasserie à recevoir la certification ISO 50001, système de management de l'énergie. C'est une norme qui certifie notre capacité à maîtriser nos énergies, et à améliorer nos ratios.



**LE SAVIEZ-VOUS ?** Le verre consigné : c'est économique et écologique ! Meteor est leader de la consigne pour réemploi : Plus de la moitié des bières bouteilles vendues en Grande Distribution sont des bières Meteor !

Près de 75% de nos produits sont conditionnés en contenants réemployables ! 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 !

Meteor est membre fondateur du réseau Alsace consigne qui vise à promouvoir la consigne pour réemploi auprès des distributeurs et des consommateurs. Nous réutilisons 5,3 millions de bouteilles consignées par an ! Et une bouteille de 75cl consignée permet d'économiser 60 bouteilles 25cl en verre perdu.



# #DesBièresDesVraies

Par Frédéric Pflumio, Directeur Commercial CHR

## Variétés et découvertes !

De la bière Pils désaltérante à la bière IPA, de la bière au jus de cerise à la bière Hefeweizen, du panaché à la bière affinée en cave de garde, 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, restaurants et les supermarchés 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



## **Meteor IPA, 6,2% Alc.**

Fermentation Haute

Robe : blonde trouble.

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

Bouche : un brassin malté aux notes de « caramel » avec un moelleux contenu qui sert de base à l'expression de houblons intensément fruités (fortes notes de mangue et fruits de la passion) Amertume assumée mais fondue, sans âcreté. Pétilance fine.



## **Meteor WHITE IPA, 5% Alc.**

Fermentation Haute

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 !

## **Meteor MICRO IPA 2.8% Alc.**

Fermentation Haute

Robe : trouble et pale.

Nez : Les houblons très présents apportent des notes exotiques puissantes (ananas, passion, mandarine, noix de coco).

Bouche : un rafraîchissement intense avec de subtiles notes de fruits de fruits tropicaux (ananas, passion) et d'agrumes (orange, citron) complétées par un faible degré alcool. Une amertume fine et légèrement herbacée.



# #NosBièresdeDégustation



## **Meteor Blonde de Garde, 7,2% Alc.**

Fermentation Haute

Robe : or avec de subtils reflets ambrés.

Mousse : soyeuse et persistante

Nez : effluves vanillées et épicées

Bouche : particulièrement ronde et gourmande, les arômes affinés en cave se dévoilent progressivement : des notes caramel mais aussi épicées et boisées, légèrement rhum. Avec ses 7.2% d'alcool, Meteor Blonde de Garde est une bière qui réchauffe le palais avec subtilité.

## **Wendelinus Blonde, 6,8% Alc.**

Fermentation Haute

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.



## **Meteor Triple, 8% Alc.**

Fermentation Haute

Robe : Ambrée, limpide et brillante

Nez : Floral, légèrement épicé et citronné

Goût : L'attaque est puissante avec un caractère bien présent : la rondeur de l'alcool se mêle aux subtiles notes citronnées et épicées apportées par la coriandre. L'amertume reste modérée en fin de bouche.

# #NosAromatiques



## **Meteor Cerise, 5,5% Alc.**

Fermentation Haute

Robe : Grenat profond et translucide. Des particules de fruits restent en suspension pour un trouble naturel.

Nez : une tonalité acidulée, des notes très fruitées de cerise.

Goût : une texture velours s'attarde sur la langue et dévoile des notes intenses de cerises fraîches. Une touche acidulée réveille un fond moelleux.



## **Meteor Hefeweizen, 5% Alc.**

Fermentation Haute

Robe : trouble de couleur blond pâle

Mousse : crémeuse, fine et onctueuse, avec une bonne tenue

Nez : notes fruitées, pointes de céréales et de malts, légèrement houblonné, notes typiques de bières de fermentation haute

Bouche : notes fruitées, en particulier de banane, pointe d'acidité et pointe d'épices dues aux levures en suspension, bière légère et désaltérante, amertume discrète.

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

Fermentation Haute

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, pétilliance très fine et vive.



# #NosBieresDesalterantes



## **Meteor Pils, 5% Alc.**

Fermentation Basse

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 Blanche, 4,7% Alc.**

Fermentation Basse

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 Grand Malt, 5,5% Alc.**

Fermentation Basse

Robe : dorée et lumineuse. Mousse tenace.

Nez : puissant, épices douces.

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



## **Meteor Lager, 5% Alc.**

Fermentation Basse

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.

# #LeGoûtDesSaisons



**Meteor de Noël, 5,8% Alc.**

**Brassin Limité**

Fermentation Basse

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**

Fermentation Basse

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.



# #LesLégères



## **Meteor Micro Ipa 2.8% Alc.**

Fermentation Haute

Robe : trouble et pale.

Nez : Les houblons très présents apportent des notes exotiques puissantes (ananas, passion, mandarine, noix de coco).

Bouche : un rafraîchissement intense avec de subtiles notes de fruits de fruits tropicaux (ananas, passion) et d'agrumes (orange, citron) complétées par un faible degré alcool. Une amertume fine et légèrement herbacée.



## **Meteor sans Alcool, <0,5% Alc.**

Fermentation Basse

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.**

Fermentation Basse

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'épanouit 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 QUELQUES EXEMPLES RECENTS

## **Meteor Kalaman'SOUR 5,7% Alc.**

Acidulée, au jus de Kalamansi !



Robe : blond très pâle et légèrement trouble.  
Nez : les puissantes notes d'agrumes du kalamansi évoquent les zestes d'orange, la mandarine et le kumquat.

Bouche : le fruité promis au nez est là, il est puissant et envahit tout le palais, se glisse sous la langue et fait saliver ! C'est un rafraîchissement léger, désaltérant, complété par des notes discrètes de gingembre qui réchauffent la gorge.

## **Meteor La Buchesse, 6,6% Alc.**

Affinée sur copeaux de chêne français toastés

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, boisé, et surtout vanille qui rappelleront les alcools vieillissés en fûts.



## **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!

# #GastronomieBiérologie

Par Sébastien Duban, Ambassadeur de marque et Event manager

## Fiers d'être gourmands !

La bière n'a jamais connu 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... Brevage 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 Haerberlin, 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 Lenhardt. 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...

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 !

Les accords Mets et Bières permettent de créer une harmonie en bouche, voire même de créer un goût supplémentaire. Le monde brassicole dispose d'une très grande variété de recettes et donc de palettes aromatiques, ce qui permet une multitude d'accord. Et bonus, un degré d'alcool plus faible permet une plus grande souplesse sur un repas tout en restant dans la modération. Eh oui cela compte aussi !

Tout comme pour les vins, il y a quelques règles et principes de base à respecter :

**Assurer un équilibre** : le plat de doit pas écraser la bière et inversement.

**Respecter les intensités** : une bière légère s'alliera avec des plats légers. (Idem bière forte).

**Veiller à une montée progressive d'intensité** : en effet, démarrer les entrées avec une Impérial IPA risque d'anesthésier vos papilles pour le reste du repas.

Quelques idées d'associations bières & mets :

Meteor IPA & une viande grillée relevée

Meteor Blonde de Garde & un poisson fumé

Meteor Pils & un plateau de fruits de mer

Meteor Cerise & un moelleux au chocolat amer

Meteor Ale BIO & une assiette de charcuterie ou même une généreuse choucroute

Wendelinus Blonde & un gorgonzola « vieux »

Meteor de Noël & un foie gras frais poêlé au pain d'épices



# #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.

7 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 éphémère : **Meteor Kalamani'Sour** ! C'est une bière au jus de Kalamansi et au gingembre, en brassin limité, titrant 5,7% d'alcool. Connaissez-vous le kalamansi ? Un petit agrume très concentré en goût, à la saveur proche de la mandarine ou du kumquat. On vous promet gourmandise et surprise à la dégustation !



# #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 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](http://WWW.BRASSERIE-METEOR.FR)

CONTACTEZ NOUS:

VILLA METEOR : [VILLA@BRASSERIE-METEOR.FR](mailto:VILLA@BRASSERIE-METEOR.FR)  
CONSOMMATEUR : [CONTACT@BRASSERIE-METEOR.FR](mailto:CONTACT@BRASSERIE-METEOR.FR)  
PRESSE : [VERONIQUE.DEBS@BRASSERIE-METEOR.FR](mailto:VERONIQUE.DEBS@BRASSERIE-METEOR.FR)

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