



# BRASSERIE DE L'ÊTRE

7ter rue Duvergier  
Bassin de la Villette  
75019 - PARIS



CERTIFIÉ



“

*C'est sous le ciel de Paris que nous peaufinons nos créations. Modernes alchimistes à la recherche de l'or liquide, de la bière philosophale, les brasseurs fusionnent les éléments les plus précieux et l'eau de la capitale pour une bière vivante, consciente, typiquement parisienne. Artisans de l'ombre et amoureux de la Ville Lumière, nous vous invitons à chaque bière à un nouveau voyage.*

”

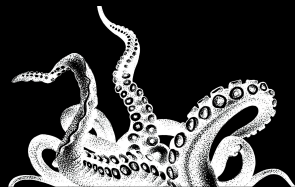
- La Brasserie de l'Être -



# URBAINE, VIVANTE, SOCIALE !

Fondée en 2014 par Edward Jalat-Dehen et Loïc Lecoïn et installée dans le 19<sup>e</sup> arrondissement de la capitale, la Brasserie de l'Être s'est rapidement distinguée par la **qualité de ses savoir-faire** et la radicalité de ses engagements pour une **production respectueuse du vivant**.

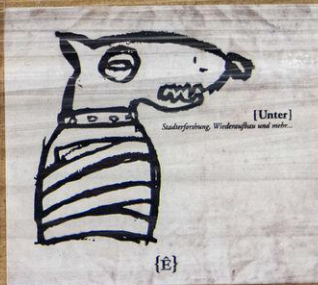
**Cheffe de file du mouvement artisanal parisien**, la Brasserie de l'Être innove et est reconnue à l'échelle nationale *Entreprise solidaire d'utilité sociale* (ESUS) pour l'ensemble de ses engagements en faveur du **renforcement de la cohésion territoriale, du lien social et de la transition écologique**.



{Ê}

BRASSERIE DE L'ÊTRE

# UNE BRASSERIE SOCIALE & ENGAGÉE



CERTIFIÉ

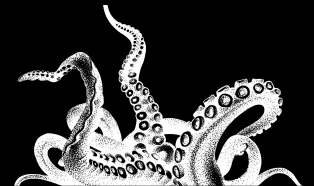




# UNE PRODUCTION BIO ET N&P ENGAGÉE

La Brasserie de l'Être est animée par une volonté forte, à **contre-courant des dynamiques communes au territoire parisien** : produire de la bière certifiée AB et Nature & Progrès dans Paris même, remettre en valeur les artisanats, **s'astreindre à une éthique rigoureuse**.

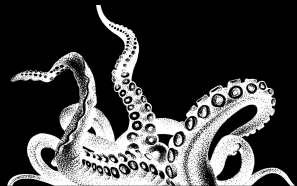
Sensible à son empreinte écologique, la Brasserie travaille sous le double cahier des charges Nature et Progrès et Agriculture Biologique, avec des **ingrédients les plus locaux possibles** (IDF et Alsace), en veillant au développement de ses filières d'approvisionnement au plus proche de ses producteurs.



# L'UNIQUE BRASSERIE DE L'ESS LABELLIÉE ESUS

L'agrément ESUS reçu par la Brasserie de l'Être en 2022 vient témoigner du long travail réalisé depuis de nombreuses années en faveur de l'utilité sociale, de publics ou de territoires vulnérables, de la cohésion sociale et du **dynamisme territorial francilien**.

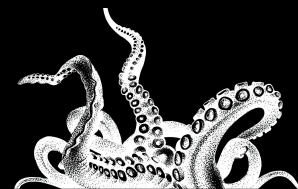
À l'heure de changements écologiques et énergétiques profonds, **la Brasserie de l'Être fait figure d'exemple à Paris**, où la reconnaissance de son expertise et de son dynamisme la place parmi les leaders de l'écosystème de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), **porteurs de solutions durables et inclusives**.



# TENDRE VERS L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



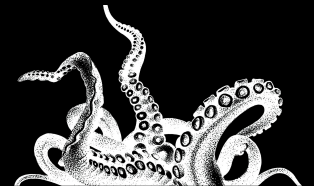
La drêche (bio-déchets issue du processus de brassage) est une ressource que nous nous engageons à valoriser et à proposer à des acteurs locaux pour imaginer ensemble des **solutions de ré-emploi circulaire et de valorisation par le goût**. Ce travail a abouti à plusieurs partenariats avec des acteurs locaux, en priorité en transformation alimentaire pour **fabriquer de la farine ou des nouilles** grâce à notre partenaire Ramen tes Drêches (certifié ESS & agrémenté ESUS) que nous avons accompagnés en phase de R&D pour la création de recettes qui réutilisent la drêche comme ingrédient principal.





# DÉVELOPPER UNE OFFRE DE CONSIGNE

Aujourd'hui, **tous nos fûts 30L sont consignés et réutilisables**. Le développement d'une offre de consigne de bouteilles de verre est également un **travail amorcé depuis la création de la Brasserie**. Les années avançant, des structures de lavage ont émergé grâce à l'aide des pouvoirs publics, avec lesquelles nous avons noué des **liens étroits**. Favorisant les acteurs du territoire et notre arrondissement, nous réalisons aujourd'hui nos **premiers essais à échelle réelle de production et distribution de bières en bouteilles en verre consignées**.





# OFFRE COMMERCIALE

---



# NOS BIÈRES PERMANENTES

Disponibles en bouteilles 33cl, 75cl & fûts inox  
consignés 30L



## OLIPHANT

Initiation IPA - 6,5%



## SALAMANDRA

Style Saison - 6,5%



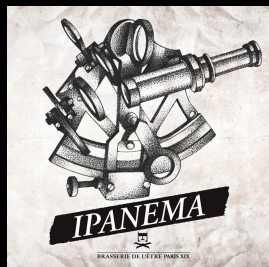
## FEOND

Imperial Dark Saison - 8,5%



## CERBERUS

Triple Parisienne - 7,5%



## IPANEMA

Pale Ale houblonnée - 5%



## SPHINX

Saison au blé - 4,5%



## COQUATRICE

Berliner Weisse - 3,8%

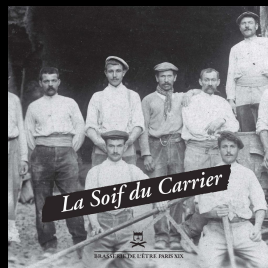
# APERÇU DE NOS BIÈRES RÉCURRENTES

Disponibles en bouteilles 33cl, 75cl & fûts inox  
consignés 30L



## LINNÆUS

New Alsace Pale Ale - 6,5%



## SOIF DU CARRIER

Ambrée à la chicorée - 6,5%



## PETRICHOR

Breakfast Stout - 4,7%



## TUBUL

Double Wheat IPA - 7,8%



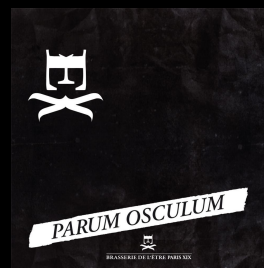
## 24H CHRONO

Bière de récolte aux  
houblons frais - 4,5%



## SOEUR DE LA CÔTE

Red Ale Hibiscus - 4,5%



## PARUM OSCULUM

Porter au Sumac  
Savage - 4,5%

# APERÇU DE NOS BIÈRES ÉPHÉMÈRES

Disponibles en bouteilles 33cl, 75cl & fûts inox  
consignés 30L



## VIS BRUTA

Collab Merlin – Extra Brut  
Pale Ale – 6,5%



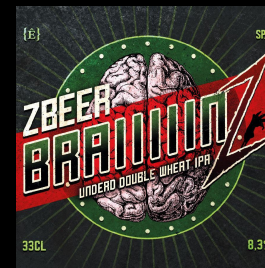
## ÊTRE UN FAUVE

Collab Fauve English IPA  
5,3%



## BELLE

Collab Thiriez – Steam Beer  
5,0%



## BRAINZ

Double Wheat IPA à  
l'Hibiscus – 8,3%



## TABULA RASA

Collab La Malpolon – Bière  
de Garde – 7,5%



## CRUELLE

Collab Thiriez Bière  
Saison Crue 4,5%



## SAISONS DE MAGELLAN

Collab La Plaine – Saison  
houblonnée aux poivres – 9,0%

# GAMME FERMENTÉE SANS ALCOOL

Archipel

Disponibles en bouteilles 33cl, 75cl & fûts inox  
consignés 30L

Installé dans nos locaux, **Archipel Kombucha** est un projet accompagné par la Brasserie de l'Être depuis plus de 3 ans afin de développer une gamme sans alcool, peu sucrée, aux saveurs élégantes et complexes, en accord avec nos valeurs biologiques et locales.



**K. BRUT**

Au thé noir - 0,0%



**K. FIGUIER**

Aux feuilles de figuier - 0,0%



**K. FRAMBOISIER**

Aux feuilles de framboisier  
- 0,0%



**K. CASSISSIER**

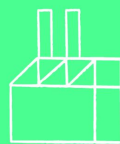
Aux feuilles de cassissier  
- 0,0%

# BIÈRE EN VRAC 500L & 1000L – FESTIVAL/EVENT

Grâce à notre partenaire Beerlink, nous proposons une **solution innovante et écologique** de distribution de nos bières en cuve de 500L & 1000L, complémentaire à nos offres de fûts 30L, particulièrement adaptée aux événements et festivals.

Principaux avantages :

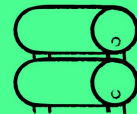
- **Tarif réduit**
- **Livraison et installation des cuves en amont** (pas de manutention et perte de bière dues au changement de fûts durant l'événement)
- **Reprise de la bière non-consommée**
- **Facilité d'utilisation & gains de temps**



Bière  
fraîchement  
brassée



Soigneusement  
livrée chez  
vous



Conservée  
avec  
élégance

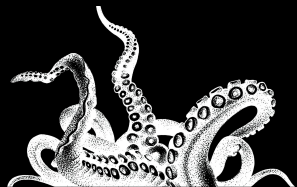


Servie  
savoureuse

# UNE BIÈRE À VOTRE GOÛT & À VOTRE IMAGE

Venez à la rencontre de nos équipes de **maîtres brasseurs pour construire ensemble une recette de bière à votre goût et à votre image** en explorant des **styles et saveurs uniques (en bouteilles, en fûts ou en cuve)**. L'occasion également d'**imaginer une étiquette et une histoire particulière** autour de votre projet.

Festivals, lieux de cultures, magasins spécialisés, entreprises, nous travaillons avec des nombreux **acteurs engagés** avec une éthique commune pour offrir une **bière locale & biologique**, au plus proche de **l'identité et des désirs de chacun**.



# CONTACTS

## Vincent Riche

Commercial

07.58.59.12.99

[vincent@brasserie-deletre.paris](mailto:vincent@brasserie-deletre.paris)

## Pierre Merlet

Responsable relations publiques

06.44.70.90.08

[pierre@brasserie-deletre.paris](mailto:pierre@brasserie-deletre.paris)



CERTIFIÉ



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



– **Brasserie de l'Être** –

01.40.16.56.62 / [contact@brasserie-deletre.paris](mailto:contact@brasserie-deletre.paris)

7ter rue Duvergier, Bassin de la Villette, 75019 – PARIS