

TOULOUSE, 17 AVRIL 2018



CAPORAL®

*La nouvelle bière française libre
est brassée à Toulouse*

Bière française libre brassée à Toulouse, Caporal ambitionne de conquérir l'Occitanie avant de séduire les marchés français et internationaux. La nouvelle bière à l'effigie du Gaulois sera officiellement lancée dans les

prochains jours dans la ville rose par les fondateurs de la marque, les Toulousains Sarah, Simon et Elsa Abadie et leurs associés, tous riches d'une longue expérience dans l'univers des boissons.

UN OUTIL INDUSTRIEL ULTRAMODERNE

Alors que le « Made in France » est au centre de toutes les préoccupations, Caporal revalorise l'expertise française et entend faire de ses consommateurs, amateurs de bières de qualité, les ambassadeurs de ses produits. La brasserie toulousaine s'engage à n'utiliser que des matières premières françaises et choisit de s'entourer des meilleurs: des partenaires et des fournisseurs au savoir-faire reconnu. « De la conception de notre usine au houblon et aux céréales, en passant par le packaging, le design ou encore la distribution, tout est « Made in France ». C'est un parti-pris que nous revendiquons » soulignent Simon et Sarah Abadie à l'origine de ce projet.



Entrepreneurs de père en fils et de mère en fille, les fondateurs de Caporal, propriétaires de plusieurs établissements à Toulouse, connaissent bien leur marché et les goûts des amateurs de bière. « Nous avons senti une véritable attente pour une nouvelle bière qui, au-delà de la rigueur de son élaboration et de la qualité gustative, ferait valoir son identité française puisant ses racines dans notre histoire. D'où notre logo à l'effigie du Gaulois, clin d'œil à la passion que nos ancêtres vouaient à ce breuvage », explique Sarah Abadie.

L'outil industriel de Caporal réuni dans un bâtiment de mille-deux cents mètres carrés est à la hauteur des ambitions de ses fondateurs: Une usine ultramoderne garantissant des conditions de fabrication optimales pour un investissement d'un montant de 2,5M€. L'ensemble comprend onze fermenteurs, deux unités de brassage et deux tanks de bière finie.

BIENTOT UNE GAMME DE BIERES CAPORAL



L'enfûtage et l'embouteillage sont réalisés sur place. « Nous pouvons produire jusqu'à trente-trois mille hectolitres en vitesse de croisière » note Simon Abadie. Des volumes qui en disent long sur les ambitions de Caporal. Après la région Occitanie, la brasserie toulousaine entend distribuer ses produits sur le marché national, dans les établissements et dans les grandes et moyennes surfaces avant d'attaquer l'international. « L'accueil favorable et l'intérêt dont bénéficie Caporal de la part des distributeurs est très encourageant » se félicite Sarah Abadie.

C'est à une jeune œnologue que Caporal a confié l'élaboration de ses bières. Elsa Abadie, 39 ans, épouse de Simon, a fait ses classes dans les caves et les vignobles du Frontonnais et du Minervois, avant un long séjour dans les maisons de Champagne. « Tout est naturel, de qualité et mesuré », dit celle qui a gagné le surnom de « maître Zoune ». Elsa s'est donné la liberté de créer et de brasser une bière française, 100 % naturelle, du contenu au contenant. « En France, le terroir est une vraie valeur, omniprésente dans le vin, souligne-t-elle. Mais pour obtenir ce résultat avec la bière, il faut travailler la recette ». C'est ici que son expertise et sa connaissance des vins opère. Le Maître brasseur joue sur les leviers que sont la température, les levures, les herbes ou encore les épices. Et, au terme d'un an de travail, le résultat est là : la « Blonde de soif » est sortie des cuves et a déjà ses adeptes. Fraîche, légère, peu amère, « un parti pris », insiste Elsa Abadie.

7 000 HECTOLITRES PRODUITS D'ICI FIN 2018

Une production libre, assumée, destinée à plaire au plus grand nombre. Une bière de caractère, populaire et raffinée, à l'image de la France. Ses petites sœurs sont dans les starting-blocks car Caporal entend bien proposer une gamme de bières. La « Blonde de soif » sera bientôt rejointe par la « Blanche de France », la « Rousse de plaisir » et la Casque d'or », une bière premium plus dense.

En trois mois à peine, 800 hectolitres de bières sont déjà sortis des cuves Caporal, soit 7 000 bouteilles et 2 500 fûts. La Brasserie prévoit de produire 7 000 hectolitres d'ici la fin 2018.



CONTACT PRESSE - GIESBERT & MANDIN

Coralie Celle / c.celle@giesbert-mandin.fr / 06 73 79 31 38

