

PELFORTH

BRASSÉE DANS LE NORD DEPUIS 1921

Communiqué de presse Pelforth®

Mars 2021



LES 100 ANS DU PÉLICAN

**A L'OCCASION DE SES 100 ANS,
PELFORTH® RÉÉDITE SES ÉTIQUETTES D'ANTAN**

Fraîchement centenaire, la marque de bière Pelforth® souhaite partager un peu de son patrimoine et présente en exclusivité une réédition des étiquettes qui ont façonné son identité. Forte d'une histoire riche débutée à Lille en 1921 à la brasserie du Pélican, la marque a su traverser les décennies tout en préservant son ancrage local et son authenticité.

Dès le mois d'avril, ce ne sont pas moins de 12 étiquettes différentes que l'on pourra retrouver en grande distribution sur les bouteilles de Pelforth® Blonde et de Pelforth® Brune. Autant de designs qui montrent l'évolution de son emblème : le Pélican, présent depuis 100 ans sur les packagings de la marque. Plus qu'un relooking, c'est un voyage à travers le temps offert aux consommateurs et l'opportunité de se plonger dans l'histoire de cette bière authentique et généreuse.





Reconnaisable entre toutes grâce à son emblème - le pélican - Pelforth® est l'une des références les plus connues dans le Nord, région où elle est encore brassée aujourd'hui. Une notoriété acquise grâce à un savoir-faire savamment entretenu de générations en générations, et deux recettes qui ont fait le succès de la marque :

- La brune, autrefois appelée Pelforth® 43, développée en 1935 à contre-courant des tendances de l'époque où les blondes avaient le vent en poupe ;
- La blonde, élaborée en 1963, connue alors sous le nom de Pelforth® Pale.

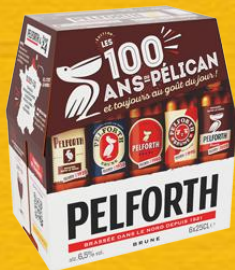
UN DISPOSITIF SUR MESURE POUR MARQUER LES 100 ANS

Fière de ses racines nordistes et de son ancrage local centenaire, la marque Pelforth® s'associe à Page 24, brasserie artisanale reconnue dans le Nord.

Les deux brasseries ont ici conjugué leur savoir-faire et leur créativité pour élaborer un brassin exclusif baptisé « Plein Nord » : une bière de type stout à la robe ébène, clin d'oeil historique à la naissance de la première Pelforth® 43, et titrant à 5,5 degrés d'alcool. Cette édition très limitée (seulement 40 hectolitres !) sera disponible dans quelques points de vente CHR (cafés-hôtels-restaurants), en bouteilles de 33 cl, à partir d'avril dans la région des Hauts-de-France.



PELFORTH & Page 24



Outre ce brassin et la réédition de ses étiquettes emblématiques, la marque au pélican jaune présente cette année un plan conséquent pour célébrer ses 100 ans en grande distribution et sur le circuit Hors Domicile :

- De nouveaux packagings dédiés aux « 100 ans du Pélican » pour ses deux références phares : Pelforth® Brune et Pelforth® Blonde ;
- Un jeu à découvrir sur www.les100ansdupelican.fr ;
- Des kits d'animations à destination des clients et gérants des établissements CHR.



UN SIÈCLE DE PELFORTH EN 4 DATES

En 1921, Louis Boucquey, Armand Deflandre et Raoul Bonduel fondent à Lille la brasserie du Pélican. L'oiseau est choisi comme emblème, en référence à la danse du Pélican – le nom d'une danse Fox Trot très populaire dans les années 1920. Et son nom a l'avantage de se prononcer aisément dans toutes les langues.

LE SAVIEZ-VOUS?

PELFORTH

- PEL pour Pélican.
- FORT pour sa force de caractère
- H pour une pointe d'accent so british.

1935 : Jean Deflandre, fils d'Armand, parvient à assembler deux malts d'orge et utilise la fermentation haute avec une levure anglaise pour créer une recette inédite : la brune. La Pelforth® 43 sera officiellement lancée en 1937 lors de l'exposition de Lille.

Le nom de Pelforth® est alors créé comme un assemblage, évoquant à la fois la marque, la recette et l'époque : « PEL » faisant référence au pélican, « FORT », au côté fortement malté de la bière, le « H » apportant sur la finale une touche british en vogue dans les années 1930. Le « 43 » renvoie, quant à lui, au nombre de kilos d'orge nécessaires à la fabrication d'un hectolitre de Pelforth®.

En 1963, la Pelforth® Pale fait son apparition et deviendra en 1991 la Pelforth® Blonde.

En 1969, et pour la toute première fois, Pelforth® se décline en fûts vendus en supermarchés ! Même s'il a subi depuis quelques évolutions, il est désormais disponible en format 5L, à utiliser de manière autonome ou compatible avec les tireuses BeerTender®.



INFORMATIONS PRATIQUES

Disponible à partir d'avril 2021 aux formats suivants :

Pelforth® Blonde :

6x25cl

12x25cl

20x25cl



Pelforth® Brune :

6x25cl

12x25cl



CONTACTS PRESSE

HEINEKEN Entreprise

Hélène DUPOUY - helene.dupouy@heineken.fr - M +33 (0)7 87 21 88 55

CHW Communication

Charlotte WALTER - walter_charlotte@hotmail.fr - M +33 (0)6 17 58 17 83