PÉL!CAN

BRASSERIE DU PÉLICAN

BIÈRE NON FILTRÉE

RETOURNEZ SAVOUREZ

RETOUR AUX SOURCES

PÉLICAN PREND UN NOUVEL ENVOL,

BRASSÉE DANS Le Nord

RENVERSANT !

DOSSIER DE PRESSE I MAI 2023

SOMMAIRE

TOUTE UNE HISTOIRE

De la première couvée > 4

Au nouvel envol, renversant > 5

DES BIÈRES VRAIMENT SPÉCIALES

Pélican Blonde > 6

Pélican Rouge > 7

UNE MARQUE QUE L'ON REMARQUE > 8

LA BRASSERIE DU PÉLICAN

Le 1er site Français du groupe Heineken > 9

Une brasserie aux avant-postes des engagements du Groupe > 10

TOUTE UNE HISTOIRE

DE LA PREMIÈRE COUVÉE, EN 1921...

En 1921, Louis Boucquey, Armand Deflandre et Raoul Bonduel fondent, à Lille, dans le quartier Vauban, la brasserie du Pélican. L'oiseau est choisi comme emblème, en référence à la danse éponyme, un Fox Trot très en vogue dans les années folles. Pélican est aussi le nom donné à la bière de type Pils brassée par les 3 compères. Légère, d'un jaune profond, elle représente déjà fièrement la tradition brassicole du nord de la France.

Petit à petit, l'oiseau fait son nid. En 1933, la production a décuplé. Elle atteint les 100 000 hectolitres et double encore à partir de 1945. La brasserie, devenue la plus importante du Nord, investit alors progressivement le site actuel de Mons-en-Barœul, rue du Houblon, ça ne s'invente pas.

En 1935, la mode est aux bières étrangères. Aux côtés de Pélican, la brasserie éponyme lance la Pelforth 43, une bière brune de fermentation haute. Tout comme Pélican, elle arbore l'oiseau-mascotte.

...AU NOUVEL ENVOL, RENVERSANT !

Plus de 100 ans après sa création, Pélican revient en force. La marque portée par Heineken France renait en créant deux nouvelles recettes dans l'air du temps pour régaler les sens des Millennials. Brassée dans le Nord, à Mons-en-Barœul au cœur de la brasserie du même nom, elle se dévoile aujourd'hui en version blonde ou rouge, toutes deux de fermentation haute. Pour son grand retour, avec sa mascotte et son ton décalé, Pélican s'apprête à renverser les codes. Ses bières de caractère, non filtrées, proposent aux amateurs un rituel renversant : le Retournez-Savourez, exhausteur de saveurs.

POURQUOI RETOURNER PÉLICAN ?

Alors que les bières sont le plus souvent filtrées, Pélican ne l'est pas. Elle reste ainsi intacte, conservant ses levures lors de la mise en bouteille. En canette, il suffit de la retourner, sans l'agiter. Ce léger basculement réveille les levures pour révéler toute la générosité, l'intensité et le caractère de cette bière vraiment spéciale. En pression, les levures sont automatiquement libérées.

DES BIÈRES VRAIMENT SPÉCIALES

Pélican, c'est une proposition qui casse les codes du marché. Avec ses bières de fermentation haute, typiques du nord de la France et de la Belgique, son rituel renversant, son ton décalé et sa mascotte espiègle, la marque entend démocratiser les crafts. Sa cible ? Les Millenials, ces 25 - 35 ans en quête de plaisirs simples alliant goût et qualité.

En mars 2023, Pélican s'invite dans le circuit CHD, lanceur de tendances avant d'arriver dans les rayons de la GSA en septembre. En effet, 77% des consommateurs qui apprécient un produit découvert dans ce réseau souhaitent pouvoir l'acheter par la suite dans leur enseigne.

PÉLICAN BLONDE

- Une Belgian Ale, non filtrée au caractère bien trempé
- Une couleur blond doré aux volutes orangées
- Un nez doux et frais, subtilement fruité aux zestes d'orange réhaussé par une pointe de coriandre
- Une mousse blanche, généreuse, de très belle tenue.
- Une bouche riche, ronde et épicée avec en final de discrètes notes herbacées de coriandre
- Température idéale de dégustation : 3°C.

Pélican Blonde, l'alliée des apéritifs entre amis.
A DÉGUSTER AVEC :
Wrap de saumon fumé et fromage frais
Croque monsieur
Cubes de fromage
Tartines en tapenades d'olives vertes et noires.

Bouteille unitaire 65cl
PMC : 3,15€

Basket pack 33cl x 6
PMC : 8,39€

Cannette unitaire 50cl
PMC : 1,99€

Fût 8L

Fût 20L

PÉLICAN ROUGE

- Une bière de fermentation haute, gourmande à souhait avec sa saveur griottes, aromatisée aux cerises
- Une couleur pourpre aux reflets ambrés et une légère opacité.
- Un nez fruité aux accents de cerise griotte confiturée avec de légères pointes de noyaux et d'épices, voire de cacao.
- Une mousse généreuse et crémeuse, légèrement rosée, offrant une belle tenue.
- En bouche, un bel équilibre entre les saveurs rondes et acidulées de la cerise, les notes d'épices et une fine amertume.
- Température idéale de dégustation : 6°C.

Pélican Rouge, l'alliée des pauses gourmandes
A DÉGUSTER AVEC :
Crackers salés et chips
Tartine de Saint Moret et confiture de fruits rouges
Hot Dog sauce barbecue
Sandwich poulet crudités dans un pain pavot

Bouteille unitaire 65cl
PMC : 3,55€

Basket pack 33cl x 6
PMC : 9,45€

Fût 8L

Fût 20L

UNE MARQUE QUE L'ON REMARQUE

Savourer la vie du bon côté. Derrière cette devise, Pélican arbore une communication joyeuse qui s'affranchit des standards. Place à l'humour, et même à une pointe d'impertinence, pour surprendre et surtout faire sourire.

.

Un nom évocateur

Rien que le nom donne le ton. Pélican est à l'origine une danse, plus exactement un foxtrot, à la mode dans les années 1920. C'est déjà une invitation au lâcher-prise.

Une identité visuelle malicieuse

Pour incarner la marque, Pélican a pris le parti d'une identité qui emprunte les codes humoristiques du cartoon, à l'image de sa mascotte espiègle à souhait. Sur les étiquettes, les packs, les stops rayons, Pélican renforce ce ton décalé, distillant, ça et là, pointes d'humour et d'impertinence complice.

Un lancement renversant

En écho au rituel Pélican, Retournez - Savourez, la marque bouscule ses packagings. La cannette affiche un logo qui joue les figures inversées. Dans les rayons, le format 33cl n'est pas en reste. Lors du lancement, 1 étiquette sur 10 sera imprimée à l'envers. Collector assuré !

LA BRASSERIE DU PÉLICAN

LE 1ER SITE FRANÇAIS DU GROUPE HEINEKEN

Entrée dans le giron du Groupe Heineken en 1986, la brasserie du Pélican en devient rapidement un site emblématique. Elle est aujourd'hui sa plus grande brasserie française en superficie avec 22 hectares, en capacité de production (3,05 millions d'hectolitres produits en 2021) et en nombre de références brassées (111). Elle est aussi la seule à disposer d'une ligne de production de boîtes-cannettes. Également, d'importants investissements viendront soutenir un ambitieux plan de modernisation du site pour en accroître la capacité de production et en réduire l'empreinte carbone.

LA BRASSERIE DU PÉLICAN EN QUELQUES CHIFFRES

1ÈRE	brasserie du Groupe Heineken
22 HA	la superficie du site de Mons-en-Barœul
3,5 M	la capacité de production en hectolitres
+ DE 300	collaborateurs
40%	de l'emploi régional dans l'industrie
48%	de la production brassicole de la région
111	références brassées
146	références produites

1945

La brasserie Pélican investit progressivement le site de Mons-en-Barœul.

1966

Installation définitive à Mons-en-Barœul.

1986

Entrée de la brasserie du Pélican dans le giron du Groupe HEINEKEN

1997

Récompense décernée par le Groupe pour la pour la qualité de la bière Heineken® brassée à Mons-en-Barœul

2008

Installation d'une ligne automatisée de conditionnement en boites.

UNE BRASSERIE AUX AVANT-POSTES DES ENGAGEMENTS DU GROUPE

En 2009, HEINEKEN est le 1er brasseur en France à publier un rapport Développement Durable autour de sa démarche *Brassons un monde meilleur*, d'ailleurs saluée en 2015 par le 2ème prix des Trophées de l'économie responsable décernés par le Réseau Alliances. La brasserie du Pélican n'y est pas étrangère. Elle prend une part active dans le déploiement d'initiatives responsables. La marque Pélican joue aussi son rôle. Elle consacre, par exemple, près d'un quart de son emballage à inviter les consommateurs au recyclage du pack, de la bouteille, de la capsule et de la cannette.

En 2014, la brasserie se dote d'une station d'épuration des eaux usées. Aujourd'hui, elle produit 9% du biogaz utilisé par ses chaudières.

- 30% d'eau utilisée grâce au retraitement des eaux usées, depuis 2014.

100% des drêches, déchets organiques issus du brassage, sont valorisés ou recyclés soit en énergie, soit en aliments pour animaux.

Baisse des consommations d'énergie ?

LES 3 PILIERS DE LA DÉMARCHE BRASSONS UN MONDE MEILLEUR

ENVIRONNEMENT
- Atteindre le 0 net émission en production d'ici à 2030
- Maximiser la circularité
- Préserver la ressource eau

CONSOMMATION RESPONSABLE
- Renforcer notre offre de boissons sans alcool
- Promouvoir la modération à chaque instant
- Lutter contre l'abus d'alcool et les risques engendrés

SOCIAL ET SOCIÉTAL
- Favoriser l'inclusion et la diversité
- Créer les conditions d'un lieu de travail équitable et sûr

2011

Nouvelle chaudière alimentée, en partie, en biogaz

2015

2ème prix aux Trophées de l'économie responsable.

2018

8,3 millions d'euros investis pour la création d'une nouvelle ligne de conditionnement de fûts de 8 litres et l'installation de nouvelles cuves de fermentation

2023

Lancement de Pélican

CONTACT PRESSE

PRESSE & CIE

Véronique Rétaux | vretaux@presse-cie.com | 06 30 07 93 35

Marine Merveillie | mmerveillie@presse-cie.com | 06 75 39 59 12