



DOSSIER DE PRESSE 2026



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



FONDÉE EN 1921

AVEC PLUS DE 100 ANS D'HISTOIRE, PÉLICAN A PRIS UN NOUVEL ENVOL.

À Lille par Louis Boucquey, Armand Deflandre et Raoul Bonduel, la bière Pélican affiche dès ses débuts un positionnement singulier et décalé.

Plus d'un siècle après sa création, la brasserie renoue avec ses origines.

DEPUIS 2023

Pélican est de nouveau en production, portée par un projet simple et exigeant :

faire vivre un savoir-faire brassicole ancré dans le terroir du Nord.



PÉLICAN EN QUELQUES CHIFFRES

1921

Fondation de la Brasserie du Pélican, Lille.

1935

Naissance de Pelforth, marque emblématique de la brasserie.

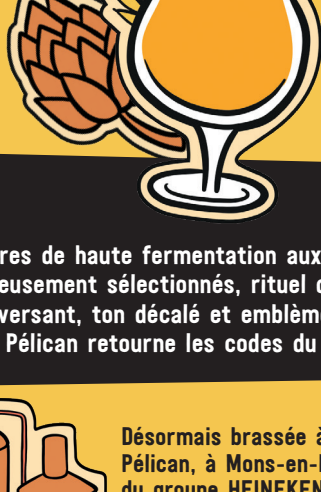
2023

Relancement de la bière Pélican avec des recettes et une identité totalement modernisées.

Les Recettes non filtrées de fermentation haute

1 Geste signature retourner avant de savourer

85 000 HL vendus en 2025



Bières de haute fermentation aux ingrédients soigneusement sélectionnés, rituel de dégustation renversant, ton décalé et emblème à plumes : Pélican retourne les codes du marché.



Désormais brassée à la Brasserie du Pélican, à Mons-en-Barœul, propriété du groupe HEINEKEN en France, la marque conjugue un siècle de tradition et une vision résolument contemporaine.

C'est d'ailleurs de cette brasserie que Pélican tire son emblème : le pélican, signature d'une bière qui porte son histoire avec fierté.



UNE BIÈRE

BRASSÉE DANS Le Nord

MADE IN FLANDRES

LES FLANDRES FRANÇAISES, ce n'est pas qu'une adresse. C'EST UN TERRITOIRE, UN SAVOIR-FAIRE.

Ici, les gestes sont précis, les recettes exigeantes. Pélican est née de cet esprit-là.

Brassée dans le Nord, elle porte son ancrage territorial avec autant de fierté que d'exigence.



AVRIL 2023

Lancement Pélican en CHR* :

Blonde & Rouge à la pression

SEPTEMBRE 2023

Lancement Pélican en GMS** :

Blonde & Rouge en format bouteille unitaire, pack & canettes



NOUVEAUTÉ

AVRIL 2026

Lancement de Pélican Ambrée touche de chicorée en GMS

en format pack et canettes



OCTOBRE 2026

Changement de plumage : Pélican Blonde & Rouge désormais disponible en 6x25cl

Lancement en CHR des bouteilles 33cl



*CHR = Café, hôtel, restaurant

**GMS = Grandes et moyennes surfaces

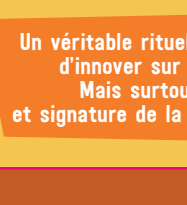
RETOURNER SAVOURER



LE GESTE PÉLICAN VIENT D'ÊTRE RÉALISÉ

AFIN DE RÉVÉLER SON CARACTÈRE !

Alors que la majorité des bières sur le marché sont filtrées, **Pélican ne l'est pas.** Les levures restent ainsi présentes lors de la mise en bouteille ou en fût.



Retourner la bouteille avant de servir permet de mettre les levures en suspension pour révéler toute la générosité, l'intensité et le caractère de cette bière. À la pression, l'ajout de CO₂ remue automatiquement les levures.

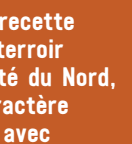
Un véritable rituel de dégustation, qui permet à Pélican d'innover sur la manière de savourer une bière. Mais surtout un geste simple, mémorisable et signature de la marque qui transforme la dégustation.



PÉLICAN

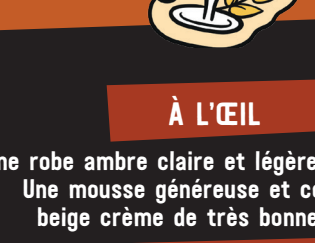
AMBRÉE TOUCHE DE CHICORÉE

LA NOUVEAUTÉ 2026 ET LA PLUS NORDISTE DE TOUTES



Une nouvelle recette inspirée du terroir et de la générosité du Nord, pleine de caractère et de goût avec une touche de chicorée.

7,5 % vol. - Service conseillé : 3°C
Prix de vente conseillé :
6,45 € le pack de 6x25cl
2,09 € la canette de 50cl



À L'ŒIL

Une robe ambrée claire et légèrement voilée. Une mousse généreuse et compacte, beige crème de très bonne tenue.

AU NEZ

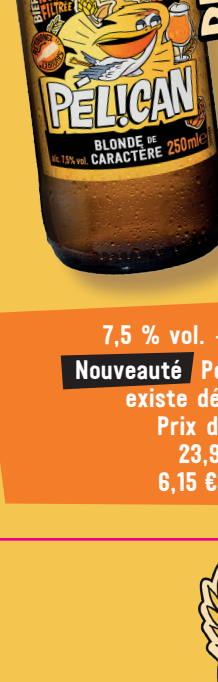
Expression de notes de malt doux toasté, de miel, de chocolat agrémenté d'une subtile touche de chicorée.

EN BOUCHE

Riche, complexe et ample, avec des nuances fruitées accompagnées de céréales maltées, de touches de moka, de chicorée et un fond épicé.

L'ACCORD PARFAIT

Camembert rôti au miel et noix
Carbonnade flamande • Houmous fumé



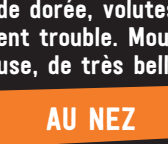
PÉLICAN

BLONDE DE CARACTÈRE



La recette fondatrice. Celle qui a tout lancé et qui exprime le savoir-faire de la brasserie avec un profil aromatique épicé et fruité.

7,5 % vol. - Service conseillé : 3°C
Nouveauté Pélican Blonde de caractère existe désormais en fût de 5L
Prix de vente conseillé :
23,95 € le fût de 5L
6,15 € le pack de 6x25cl



À L'ŒIL

Robe blonde dorée, volutes orangées. Naturellement trouble. Mousse blanche, généreuse, de très belle tenue.

AU NEZ

Doux et frais. Zestes d'orange subtilement fruités, une délicate pointe de coriandre vient relever l'ensemble.

EN BOUCHE

Riche et ronde. Une texture épicée, des notes herbacées de coriandre en finale, élégante, caractérielle, franche.

L'ACCORD PARFAIT

Crackers et fromage frais
Hot dog sauce barbecue • Sandwich poulet crudités



PÉLICAN

ROUGE SAVEUR CERISE GRIOTTE



Aromatisée aux cerises griottes, elle est la plus gourmande de la gamme.

Un profil complexe et singulier qui ne ressemble à aucune autre, franche et généreuse.

7,5 % vol. - Service conseillé : 6°C
Prix de vente conseillé :
6,80 € le pack de 6x25cl



À L'ŒIL

Robe pourpre aux reflets ambrés, légèrement opaque. Mousse généreuse et crémeuse, légèrement rosée, d'une belle tenue.

AU NEZ

Cerise griotte confiturée, bien présente. Légères pointes de noyaux et d'épices et une touche de cacao qui se glisse en fond.

EN BOUCHE

Un équilibre précis entre rondeur et acidité. La cerise s'exprime, les épices soutiennent, une fine amertume signe la finale.

L'ACCORD PARFAIT

Wrap de saumon fumé et fromage frais
Croque-monsieur
Tapenade d'olives

À propos de HEINEKEN ENTREPRISE

HEINEKEN ENTREPRISE filiale du groupe international HEINEKEN, est l'un des principaux acteurs du marché brassicole français. La Brasserie HEINEKEN de Mons-en-Barœul en est le 1^{er} site français – 22 hectares dédiés à la production brassicole et à la transmission d'un savoir-faire ancré dans les Flandres françaises.

Contacts Presse



Sophie Roussel

Adrien-Salim El Yazidi-Roullé

Agathe Bonno

pelican@monet-rp.com

01 45 63 12 43

Document strictement réservé aux professionnels.