

La KEREL[®] traverse les océans.

VBDCK Brewery fête son 5^e anniversaire en lançant une bière spéciale, des cocktails à base de bière et un bar estival.

Tielrode, 10 juin 2022 – KEREL[®], la bière produite par VBDCK Brewery (Tielrode), part à la conquête du marché américain. Et ce n'est pas de la petite bière ! Cinq ans seulement après la création de la brasserie, cette jeune entreprise parvient déjà à vendre annuellement plus de 1 million de bouteilles de KEREL[®] dans 12 pays différents. Et désormais aussi aux États-Unis. Quelque 50.000 bouteilles sont en cours d'exportation et trôneront très bientôt dans les magasins US. *« C'est volontairement que nous conservons le nom KEREL[®]. Les consommateurs américains souhaitent en effet voir, sentir et goûter le caractère particulier des bières belges »*, explique Charlotte De Cock (33 ans), administratrice de VBDCK Brewery. *« La KEREL[®] n'est pas une énième bière traditionnelle, brassée par des moines ou des trappistes. Non, c'est une bière résolument originale. L'originalité est d'ailleurs notre vertu cardinale, qui se retrouve dans nos produits, dans notre marque et dans notre modèle d'entreprise. Pour nous, c'est LA clé du succès ! »* KEREL[®] fête son cinquième anniversaire en lançant une bière spéciale et exclusive, baptisée 'YUZU Saison, the Bday edition', brassée en tirage limité. Cette spéciale est délicieusement rafraîchissante. Elle se boit pure ou en cocktail. Et comment rêver meilleur endroit pour la découvrir qu'un bar estival branché, installé dans l'enceinte même de la brasserie ?

C'est en 2017 que Charlotte De Cock et son frère Jozef ont insufflé une vie nouvelle à l'ancienne brasserie de village Verbeeck-Back, à Tielrode. Une bouteille datant de 1966 et contenant la bière originelle de cette brasserie a été retrouvée et analysée, et a servi de base à la nouvelle KEREL[®]. Cinq ans et 2 millions de bouteilles plus tard, VBDCK Brewery est prête à faire le grand saut : exporter aux États-Unis. Au demeurant, ce n'est pas la première fois que la brasserie s'exporte avec succès hors de nos frontières, car elle est déjà active dans 12 pays, tels que l'Italie, le Danemark, l'Espagne et les Pays-Bas.

« Malgré notre expérience des marchés étrangers, les USA restent un gros morceau », explique Charlotte. *« Nous préparons cette implantation sur le marché américain depuis plus d'un an et, aujourd'hui, le grand jour est arrivé et nous débordons d'enthousiasme. Les premières réactions sont excellentes, ce qui nous conforte dans notre projet. L'année dernière, nous avons investi dans 9 nouvelles cuves, ce qui nous permet de doubler notre capacité de brassage annuelle à 2,5 millions de bouteilles. Notre équipe est aujourd'hui composée de 6 personnes et nous sommes prêts à répondre à la demande croissante ! »*

VBDCK Brewery a choisi d'exporter outre-Atlantique quatre de ses dix bières : la Saison (une blonde légèrement amère, typiquement belge), la Bière de Garde (7%, ambrée), la Stout (une brune foncée 5%) et la KEREL[®] Organic Wit (une blanche de 6,6% à la coriandre et aux zestes de citron). Autrement dit, un éventail diversifié de bières uniques mais 'untouched by monks', grâce auxquelles Charlotte et son équipe sont déterminées à conquérir le pays de l'oncle Sam.

Fait étonnant, aucune IPA ne sera exportée aux États-Unis. Bien que cette variété fasse la réputation de KEREL®, l'équipe a choisi de se concentrer sur d'autres bières :

“En Amérique, il n'est pas possible de se distinguer avec une IPA. On trouve des brasseries IPA à tous les coins de rue, ou presque. La KEREL® s'adresse aux audacieux. À celles et ceux qui veulent découvrir 'autre chose'. Notre gamme se doit donc de refléter cette audace et cette originalité », poursuit Charlotte.

Bière d'anniversaire 'YUZU Saison', bar estival et cocktails à base de bière

Pour fêter dignement le cinquième anniversaire de VBDCK Brewery, une bière spéciale a été brassée à tirage limité de 12.000 bouteilles. La 'YUZU Saison, Bday edition' est une bière bio, additionnée de miel et de yuzu, un agrume dont la saveur rappelle celle de la mandarine et du pamplemousse. L'idéal pour les chaudes soirées d'été. La YUZU Saison est succulente telle quelle, et tout aussi savoureuse en cocktail à base de bière, LA nouvelle tendance de l'été. Avec un trait de whisky, du jus de citron, un peu de miel et de sirop de gingembre, la YUZU Saison sera à coup sûr la hype de l'été. Les autres bières KEREL® se prêtent aussi idéalement à de multiples cocktails. Cet été, vous pourrez découvrir ces recettes ou goûter ces cocktails dans l'enceinte même de la brasserie. Le bar estival de VBDCK Brewery est ouvert dès le mardi 5 juillet, toutes les semaines du mardi au jeudi à partir de 14 heures, et du vendredi au dimanche à partir de 12 heures.

Pour de plus amples informations, des photos ou des demandes d'interview, veuillez contacter :

Wavemakers PR & Communication – Nele De Klerck – 0479 59 00 42 – nele@wavemakers.eu

(Ces coordonnées sont réservées à la presse. Pas pour publication)

--- Fin du communiqué de presse ---

À propos de VBDCK Brewery

En 2015, Charlotte De Cock et sa famille ont racheté l'ancienne brasserie Verbeeck-Back de Tielrode, fermée depuis 1966. La brasserie a rouvert ses portes en 2017, sous le nom Verbeeck-Back-De Cock Brewery (VBDCK Brewery). Aujourd'hui, une équipe de 6 personnes dirigée par Charlotte (administratrice) supervise la production de plus de 1 million de bouteilles de KEREL® par an.