

Bière Art

Tous les chemins mènent à la bière artisanale

Trois amis sont à l'origine de cette aventure originale nommée Bière Art. Ensemble ils proposent des services événementiels et une box découverte. Leur objectif: faire découvrir le monde de la bière artisanale.

→ par François Willmann

Notre trio se présente comme des dénicheurs de saveurs. Ce n'est pas pour rien puisque Bière Art propose divers services événementiels et une box pour découvrir le monde de la bière artisanale. Une aventure qui réunit « trois amis et associés » explique Alexandre Giraud, l'un des fondateurs aux côtés de Pierre-Yves Clausses et Anthony Coluccini. « Pierre-Yves et moi nous sommes connus en école de journalisme. Nous avons rencontré Anthony dans un champ de tomates en Australie en 2008. Nous faisons les récoltes de fruits et légumes là-bas » raconte-t-il amusé.



L'application compte 250 partenaires partout en France.

Destination Bière Art, une box découverte pour découvrir la bière artisanale à travers dix lieux en France.



Une forte relation se noue. Anthony retourne à Marseille, Pierre-Yves et Alexandre à Paris. Les trois amis se voient régulièrement et c'est à partir de 2016 que la bière artisanale fait son apparition. « Anthony nous initiait à la bière. Il avait découvert une IPA de la brasserie BrewDog dans un bar et il nous faisait découvrir le monde de la bière artisanale. Convaincu que les bières françaises méritaient d'être mises en avant, il nous a alors proposé de participer à la création d'un blog baptisé Bière Art spécialisé dans la découverte de la bière et des brasseries artisanales françaises », poursuit Alexandre. Un blog qu'ils alimentent de chroniques, reportages, vidéos où ils partagent notamment leurs découvertes.

De l'événementiel

« C'est arrivé à un moment où nous pensions nous réorienter professionnellement.

Nous réfléchissons à un moyen de transformer cette passion et ce blog en aventure entrepreneuriale», explique Alexandre qui a travaillé dans la communication pendant dix ans.

Pierre-Yves, lui, évoluait en tant qu'attaché de presse dans une université à Paris et Anthony dans le marketing digital. Dès le départ, Bière Art s'oriente vers l'évènementiel. L'objectif des trois copains est de faire découvrir la bière artisanale au grand public, de montrer aux consommateurs qu'ils peuvent trouver un brasseur artisanal près de chez eux. «L'évènementiel est un bon vecteur car nous pouvons plus facilement accéder à des personnes qui n'ont pas l'occasion de boire des bières artisanales», précise Alexandre. C'est ainsi que Bière Art, né en 2018, démarre son activité en 2019. Nos trois compères proposent un service de bar à bières artisanales à destination des événements d'entreprises ou de communes. Alexandre, Anthony et Pierre-Yves installent ainsi un bar temporaire le temps d'une soirée. Ils servent au minimum deux références de bière artisanale sélectionnées parmi les partenaires brasseurs proches du lieu de l'évènement. Ils essaient ensuite d'accompagner les gens dans la dégustation, de répondre à leurs questions et de les sensibiliser au produit quitte à les rediriger vers les brasseurs si la référence leur plaît.



Du plus bas au plus haut: Anthony Coluccini, Alexandre Giraud et Pierre-Yves Clausses.



Un service de bar éphémère est proposé à bord d'un Combi.

Une box découverte

Autre service proposé par Bière Art: des ateliers d'initiation à la dégustation à destination des entreprises ou des particuliers. «L'idée est d'y apprendre à déguster une bière, d'utiliser ses cinq sens, d'expliquer la fabrication et les ingrédients mais aussi de parler des différents styles de bière», détaille Alexandre qui se charge de ces ateliers d'une durée d'une heure et demie. Le service s'adresse à des publics novices. «L'idée est de leur donner des bases pour qu'ils puissent creuser de leur côté s'ils le souhaitent». Les ateliers de dégustations sont disponibles à Paris et sa région.

Bière Art propose également un autre moyen de découvrir la bière artisanale avec la box Destination Bière Art. L'objectif des trois complices est de partager le plaisir qu'ils ont à rencontrer les brasseurs et à découvrir l'histoire derrière chaque brasserie et chaque bière.



Bière Art propose de l'événementiel et une box découverte.



L'objectif des trois amis est de faire découvrir le monde de la bière artisanale partout en France: à la campagne, à la plage ou dans les salons...



Ils souhaitent faire vivre cette expérience au plus grand nombre et montrer qu'il est possible de consommer facilement des bières produites près de chez soi.

Le principe est simple. Pour 25 € pour une personne (45 € pour deux) vous recevez un pass à activer dans l'application mobile Destination Bière Art. Une fois activé, il vous donne accès à dix lieux différents partout en France parmi les 250 partenaires. « 90 % des partenaires sont des lieux de production, que ce soit des brasseries ou des bars à bières artisanales » soulignent les trois associés. Pinte, verres de dégustations ou des bouteilles; une dégustation est comprise pour chaque découverte.

Démocratiser la bière artisanale

« Au départ ce pass offrant accès à ces dix lieux et dix dégustations n'était que sous forme virtuelle avec l'application mais nous avons imaginé une petite box pour avoir un objet physique à offrir en cas de cadeau », explique l'entrepreneur.

La box est très pratique. Que vous soyez en week-end ou en vacances, vous trouverez toujours des lieux à visiter proches de vous. Pour utiliser ces dix « capsules » pas besoin de se presser puisque le pass ne possède pas de date d'expiration. Vous y trouverez des brasseries de toutes tailles. Le seul critère pour devenir partenaire est d'être indépendant.

« Nous n'avons pas l'impression d'aller au travail. Être son propre patron est personnellement gratifiant et motivant. Même quand nous sortons d'une prestation et que nous remballons à deux heures du matin nous sommes contents » dit Alexandre avec un large sourire.

L'univers brassicole leur correspond bien. « Il y a un esprit très fraternel, les gens veulent aller dans la même direction c'est-à-dire de démocratiser la bière artisanale », conclut-il. 🍷



Plus d'informations sur leur site biere-art.com