



Communiqué de presse  
Béziers, le 9 juin 2016

# Alaryk lance les bières gastronomiques made in Béziers

**La nouvelle brasserie Alaryk installée à Béziers ouvrira ses portes le 20 juin prochain. Dès à présent, ses bières artisanales et biologiques sont distribuées dans le Biterrois. Elles seront progressivement disponibles dès cet été en région, puis chez les cavistes et restaurateurs de l'Hexagone.**

En 2013, la rencontre de Sébastien Alary, dirigeant de la société indépendante Alary Boissons spécialisée dans la distribution de bières spéciales et spiritueux, et Jean-Olivier Rieusset, expert en commercialisation des vins et alcool et défenseur d'une gastronomie éthique, donnent naissance au projet de Brasserie Alaryk.

## Un projet d'envergure

Trois ans et un million d'euros d'investissement plus tard, la brasserie est fonctionnelle et s'apprête à distribuer ses premières bières aux cafés, hébergeurs, restaurants et festivals locaux. L'entreprise emploie 8 personnes, dont 4 nouveaux postes dédiés à la brasserie. L'outil a une capacité de production de 2880 hl /an, distribués en fût et en bouteilles (objectif : 400.000 cols d'ici fin 2017 pour la partie bouteilles). Le projet a été soutenu par la Région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, l'Agglomération Béziers Méditerranée, la Ville et la CCI de Béziers.

L'ensemble de la production est certifiée Origine France, Sud de France et Agriculture Biologique (Ecocert). L'entreprise vise d'ores et déjà une certification ISO26000 (responsabilité sociétale) à l'horizon 2018.

Contact presse : Olivier Nicolas - 06 80 11 98 39 - [mail@oliviernicolas.com](mailto:mail@oliviernicolas.com)

**BRASSERIE ALARYK** - 2, rue des Poiriers - 34500 BÉZIERS - FRANCE  
09 52 13 60 88 [contact@alaryk.fr](mailto:contact@alaryk.fr) [www.alaryk.fr](http://www.alaryk.fr)

*Bière  
artisanale  
biologique*



## La renaissance d'une tradition brassicole à Béziers

La brasserie Alaryk est installée aux portes de Béziers dans un ancien bâtiment industriel, entièrement rénové, dans le quartier où opéraient les brasseurs à l'époque où la ville produisait de la bière (depuis 1815 - Kayser, jusqu'en 1965 - Brasseries générales du midi).

Le choix de Béziers s'est imposé pour les créateurs, natifs de la région, qui font ainsi renaître une tradition brassicole perdue.

## Des bières de spécialité, bio et artisanales

Alaryk s'inscrit dans la mouvance actuelle des « Craft beers », ce phénomène des bières artisanales de spécialité qui connaissent un large engouement au niveau mondial. Ses bières se positionnent plus spécifiquement sur la tendance des bières de gastronomie, de plus en plus fréquentes sur les tables des plus beaux restaurants.

Alaryk fait le choix d'une production française, responsable et 100% bio. La bière est brassée à Béziers à partir d'orges et de blés français issus de l'agriculture biologique et maltés dans la meilleure malterie indépendante d'Europe (Weyermann). Les Houblons biologiques sont quant à eux issus des meilleurs terroirs. Un « houblon du Languedoc » n'existe pas encore, mais la brasserie travaille actuellement avec un producteur pour développer la culture d'un houblon local découvert sur les bords du Libron !

## Une bouteille originale

Les bières Alaryk se présentent sous la forme d'une bouteille élégante et légèrement galbée, avec un col adapté à la manière d'une bouteille de vin, en référence directe au terroir viticole où elle est née. Ce contenant original est le fruit d'une collaboration avec les équipes Sélective Line de l'entreprise française Véralia.

## La gamme de bières : blonde, blanche, ambrée, IPA

Une blonde (5%), une blanche (4,5%), une ambrée (5,5%) et une IPA (India Pale Ale - 6,5%) forment la première gamme produite. Selon les créateurs d'Alaryk : « Pour ces premières productions, nous n'avons pas voulu faire des « bêtes de concours ». Nous voulions une bière agréable et riche en saveur, mais qui reste accessible à tous les palais. Elle devait donner envie d'être dégustée... et d'y revenir ! (avec modération) ».

Gastronomie oblige, la brasserie donne des indications d'accords mets/bières pour chacune de ses déclinaisons : carpaccio de canard aux agrumes pour la Blonde légère et fruitée, croustillant de fruits mousse passion pour la Blanche aux notes d'agrumes et de banane, fondant au chocolat caramel beurre salé pour l'Ambrée aux notes biscuitées, ceviche d'huîtres et légumes en pickles pour l'IPA fortement houblonnée.

Contact presse : Olivier Nicolas - 06 80 11 98 39 - [mail@oliviernicolas.com](mailto:mail@oliviernicolas.com)

**BRASSERIE ALARYK** - 2, rue des Poiriers - 34500 BÉZIERS - FRANCE  
09 52 13 60 88 [contact@alaryk.fr](mailto:contact@alaryk.fr) [www.alaryk.fr](http://www.alaryk.fr)

*Bière  
artisanale  
biologique*



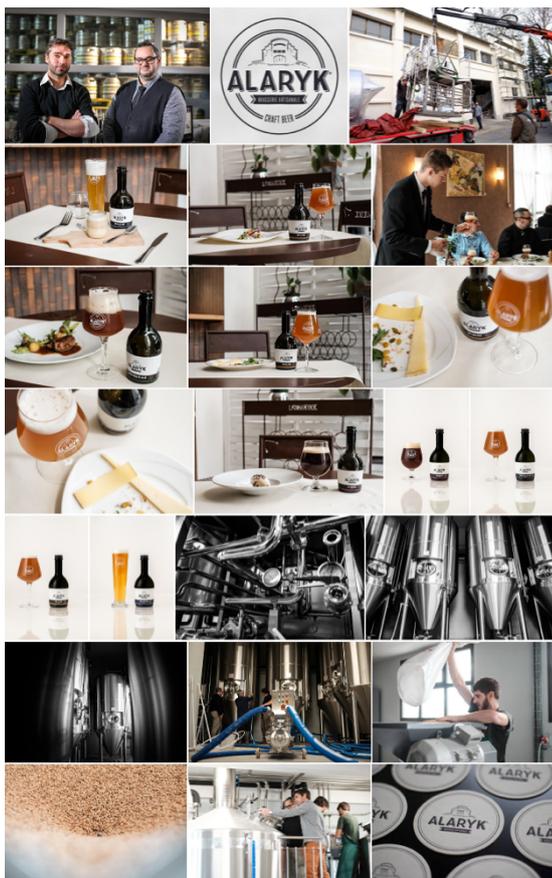
## Où les trouver ?

Les bières Alaryk sont disponibles à partir du 20 juin en fût et en bouteilles (33/75cl) au caveau de la brasserie installée rue des Poiriers à Béziers. Basée à quelques encablures du site des Neufs Ecluses, la brasserie espère capter un public d'estivants curieux de découvrir le processus de fabrication, voir les installations, et déguster la bière locale.

Dès à présent, les livraisons commencent en Biterrois pour approvisionner avant le 20 juin les premiers points de distribution, qui feront figure d'avant-première : Le Chameau Ivre, Les Caves Paul Riquet, la Plancha Des Halles, le Tribeca, le 2, le Bar de l'Opéra, la Brasserie du Palais, le Korrigan Pub, le Café des Arts à Béziers ; le Bahia Beach et le Mas de la Plage à Vias ; le camping Amat Le Sérignan-plage et le Tiki Bar ; la Brasserie du Village à Saint-Thibéry ; La Cantine du Curé à Caunes-Minervois ; le Café Joseph à Narbonne. (Liste complète à retrouver sur [www.alaryk.fr](http://www.alaryk.fr)).

Les bières Alaryk seront progressivement disponibles en région dans les cafés, restaurants, cavistes, hôtels et campings. Elles seront également présentes sur les événements et festivals de l'été (Family Piknik à Montpellier, Féria de Béziers sur le village occitan, le village troisième mi-temps, la Villa Guy et la Marisma) et le 18 septembre sur l'évènement des Tables gourmandes aux arènes de Béziers.

Dès cet automne, le réseau de distribution s'élargira au territoire national, particulièrement chez les cavistes et restaurants de l'hexagone. Pour la suite, la brasserie ambitionne de viser le marché international, à l'horizon 2018.



Photos d'illustration en téléchargement :

<https://goo.gl/photos/bV9sGPGcdq1e6zor5>

Crédit : Laurent Piccolillo - studio LM

Contact presse : Olivier Nicolas - 06 80 11 98 39 - [mail@oliviernicolas.com](mailto:mail@oliviernicolas.com)

**BRASSERIE ALARYK** - 2, rue des Poiriers - 34500 BÉZIERS - FRANCE  
09 52 13 60 88 [contact@alaryk.fr](mailto:contact@alaryk.fr) [www.alaryk.fr](http://www.alaryk.fr)

*Bière  
artisanale  
biologique*