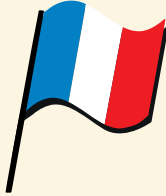

 **BRASSERIE** 
FAMILIALE
 **& INDÉPENDANTE**
DEPUIS 1640

METEOR UNE LONGUE HISTOIRE

Une brasserie familiale et indépendante depuis 1640 !
La plus ancienne brasserie de France en activité
La Famille Haag engagée depuis 8 générations
La force d'une culture PME
Les capacités de production d'une grande brasserie
METEOR en chiffres

04

p.04
p.04

p.04
p.05
p.05

BRASSEURS ENGAGÉS

Par Edouard Haag, Président de la Brasserie METEOR

Défendre ses valeurs !
METEOR sait défendre ses valeurs !
Ses engagements RSE
Une brasserie éco-engagée
Le saviez-vous ?
Certifications
Notre mécénat

06

p.06
p.07
p.07
p.07
p.08
p.08
p.08

PAR AMOUR DES BULLES

Un savoir-faire brassicole en héritage
Maître des fermentations
Des matières premières sourcées au plus près
Des bières en phase avec les goûts des consommateurs
Une qualité certifiée
Meteor IPA, la recette d'un succès

09

p.09
p.09
p.09
p.09
p.09
p.09

DES BIÈRES, DES VRAIES

Par Anne Perra, Maître Brasseuse

Nos bières médaillées
IPAs
Bières de dégustation
Bières fruitées
Low_No Alcool
Lagers & Pilsners
Bières de saisons

10

p.11
p.12
p.14
p.16
p.18
p.20
p.22

BIÈRE METEOR, REINE DES ACCORDS 24

Oser l'accord mets & bières !
Réussir ses accords mets & bières
Devenir Maître des accords
Carte d'accords gagnants !

p.24
p.24
p.25
p.25

LE SAVIEZ-VOUS 26

INNOVER, UNE TRADITION ! 28

LES EXPÉRIENCES METEOR 30

La Villa METEOR
Le METEOR Strasbourg
Le METEOR Marseille

p.30
p.32
p.33

LES ÉVÉNEMENTS ET FESTIVALS BY METEOR 34

METEOR UNE LONGUE HISTOIRE



La famille Haag engagée depuis 8 générations

La famille Haag, toujours à la tête de l'entreprise, apporte un nouvel élan à la brasserie qui portera le nom de Metzger-Haag jusqu'en 1925.

Cette année-là s'écrit un nouveau chapitre de l'histoire de la brasserie ; elle est rebaptisée METEOR ! Depuis, METEOR avance avec conviction, portée par une même promesse depuis le premier brassin – **rester libre, indépendante et fière de ses racines.**

La force d'une culture PME

« Nos choix sont guidés par l'intérêt de la brasserie et de ses salariés, pas par ceux des actionnaires ! Et cela fait toute la différence ! »

METEOR n'a cessé de se développer, portée par des choix forts :

- une politique d'investissements réguliers,
- la transmission et la maîtrise du savoir-faire brassicole ancien au fil des générations,
- un engagement social sans faille pour le maintien des emplois locaux et la passion en héritage.

Aujourd'hui, METEOR est devenu bien plus qu'un nom : c'est une communauté vivante, soudée, qui rassemble salariés, clients, fournisseurs et passionnés autour d'une même passion. Une aventure humaine et sociale

UNE BRASSERIE FAMILIALE ET INDÉPENDANTE DEPUIS 1640, CELA FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE !

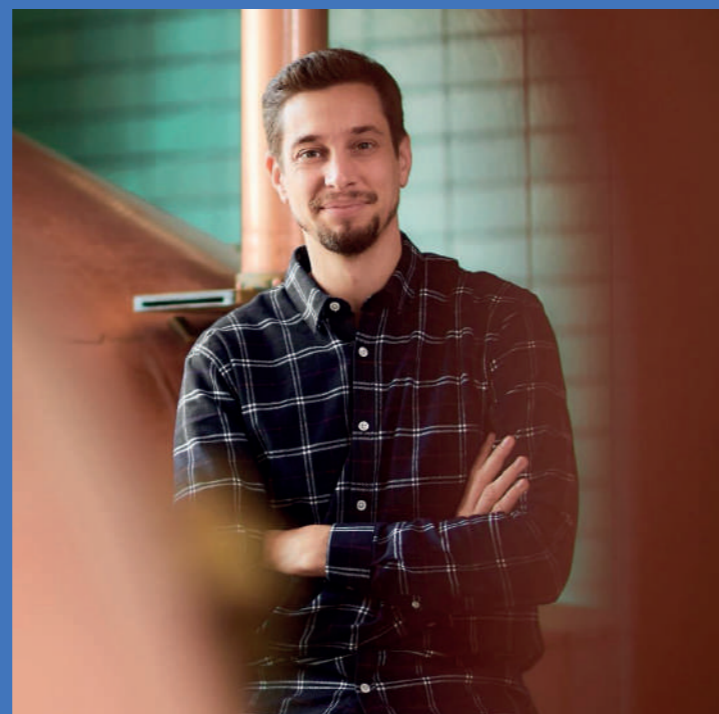
Au cœur de l'Alsace, sur des terres réputées aussi gourmandes que généreuses, se trouve une brasserie pas comme les autres, installée depuis près de 4 siècles : METEOR. Cette brasserie familiale et indépendante, est farouchement libre depuis 1640 !

La plus ancienne brasserie de France en activité

METEOR fait figure de doyenne dans la famille des brasseries indépendantes. Son histoire commence en 1640 avec Jean Klein. Il fonde alors une brasserie à vocation commerciale, dans le petit village alsacien de Hochfelden, au milieu des champs de houblon. Martin Metzger rachètera la Brasserie en 1844.

Et c'est en 1898 que la Brasserie prend un nouveau tournant : Louis Haag, brasseur à Ingwiller, épouse Louise Metzger, fille des propriétaires. La dynastie Metzger-Haag est née !

Une alliance qui marque le début d'une aventure humaine et brassicole hors du commun. Depuis, la passion ne s'est jamais éteinte.



saluée en 2019 par le Prix EY de l'Entreprise Familiale Française de l'année.

Chez METEOR, on ne brasse pas que de la bière : on brasse de la convivialité, du respect, avec de l'exigence et une bonne dose de liberté !

LES CAPACITÉS DE PRODUCTION D'UNE GRANDE BRASSERIE

METEOR cultive un modèle unique dans le paysage brassicole français !

Celui d'une brasserie à taille humaine, produisant toutes ses bières sur les terres alsaciennes d'Hochfelden, tout en étant dotée de capacités de production comparables à celles des plus grands acteurs du marché et bénéficiant d'une distribution nationale, en GD comme en CHR ! Présente dans toute la France, la marque bénéficie d'une forte notoriété : **1 Français sur 2 connaît METEOR.**

Son succès s'appuie sur un engagement fort en faveur des filières locales : une sélection d'orges françaises maltées majoritairement en Alsace et un soutien actif à la production de houblon alsacien.

Cette cohérence entre ancrage local et ambition nationale vaut à METEOR de porter fièrement le label « **Savourez l'Alsace** ».

« Chez Meteor, nous sommes fiers d'être une brasserie familiale et indépendante depuis 1640. Parce qu'être indépendant, c'est pouvoir réaliser nos rêves et nos engagements, c'est décider de notre avenir ! Parce qu'être indépendant c'est faire honneur à nos quatre siècles d'histoire, à notre ancrage alsacien auquel nous tenons tant, au made in France qui est pour nous une évidence et surtout à nos 200 salariés. Ces femmes et ces hommes qui font vibrer au quotidien l'esprit d'indépendance de la Brasserie Meteor. Parce que nos combats d'aujourd'hui sont aussi nos victoires de demain, nous n'avons jamais cessé de défendre notre héritage familial. Depuis 8 générations, nous croyons en un monde où les brasseries, comme chaque entreprise, doivent pouvoir traverser les siècles tout en respectant profondément l'humain et l'environnement. »

Edouard Haag, Président de la brasserie METEOR



en chiffres

1640

un savoir-faire ancestral, Meteor est la doyenne des brasseries françaises en activité !

300

emplois

100%
française

fabrication, emplois et l'essentiel des matières premières (sauf quand la Maître Brasseuse s'amuse)

4 siècles

Près de de passion brassicole 8 générations au sein de la famille Haag

20

recettes de bières et panachés

+80

médailles reçues à différents concours nationaux et internationaux !

58 millions

d'euros de chiffre d'affaires en 2024

100%

familiale et indépendante

4600

clients CHR dans toute la France

Présents dans **40%**

des magasins en France

1 filiale

de distribution CHR :

MD Boissons à Bernolsheim (67) avec quatre sous dépôts :

30%

des ventes sont réalisées en GD, 5% à l'export et le reste en CHR

- Ho'Bière (67)
- Caves du chalet (68)
- Bières Boissons Services (68)
- Boissons Sud Lorraine (88)

BRASSEURS ENGAGÉS

Par Edouard Haag,
Président de la Brasserie METEOR



EXIGENCE

RESPECT

HONNÊTETÉ



RÉACTIVITÉ

CONVIVIALITÉ

**«NOTRE D.E.F.I. : DEMEURER
UNE ENTREPRISE FAMILIALE
ET INDÉPENDANTE»**

Depuis 8 générations, la famille HAAG défend l'indépendance de la Brasserie Meteor pour brasser des bières de caractère, maintenir ses emplois en France, agir pour l'environnement et les conditions de travail de ses salariés.

METEOR SAIT DÉFENDRE SES VALEURS !

Fière de ses origines françaises et alsaciennes, METEOR s'engage pour valoriser sa région : elle a été pilote dans la création de la marque Alsace. Elle fait également partie des entreprises qui ont fondé en 1996 le Club des Saveurs d'Alsace, un groupe de 9 entreprises qui s'engage à promouvoir et valoriser la gastronomie alsacienne.

La direction sait elle aussi bouger pour défendre l'emploi et ses salariés : La famille Haag a réussi à maintenir les emplois depuis les années 60, dans un marché qui se concentrait autour de grands groupes. Et le nombre de collaborateurs ne fait que s'accroître depuis quelques années, pour suivre la dynamique de la Brasserie !

Meteor a été une entreprise pionnière pour le passage aux 35 heures en 1997, créant 10% d'emplois en plus, soit 17 salariés avec le dispositif de Robien.

Ces dernières années, à l'heure de la rentabilité industrielle, il a fallu être inventif et le choix a été fait de parier sur l'adaptabilité des équipes pour brasser des bières de plus en plus nombreuses, complexes et techniques. Cette considération, les salariés le rendent bien par leur fidélité, puisque l'ancienneté moyenne est aujourd'hui de 14 ans ! Rare !

SES ENGAGEMENTS RSE

- L'amélioration des conditions de travail.
- Le bien-être et l'épanouissement des collaborateurs sont au cœur des engagements de la brasserie.

COMMENT ?

En agissant concrètement pour :

- Améliorer l'environnement de travail
- Garantir la santé et la sécurité au travail
- Favoriser la réalisation professionnelle des collaborateurs

- Le soutien de l'écosystème local : la brasserie tisse des liens durables et responsables avec son territoire, ses partenaires et sa communauté.

UNE BRASSERIE ÉCO-ENGAGÉE

Un objectif : réduire l'impact environnemental

METEOR a toujours été éco-engagée.

Il y a bien longtemps déjà, en 1948, aux grandes heures du charbon, la brasserie s'équipait d'un alternateur vapeur de 150 KW afin de produire une grande partie de son électricité.

Respectueuse de l'environnement, METEOR a investi 2 millions d'euros en 2003 dans une station d'épuration intégrée, lui permettant de rejeter une eau parfaitement épurée dans le milieu naturel (la rivière Zorn) et de valoriser des boues agricoles chez des agriculteurs partenaires.

Aujourd'hui, les lignes de production sont constamment challengées pour améliorer les dépenses en énergie ou en eau. 30% de la consommation d'eau utilisée pour le brassage a déjà été économisée ces 20 dernières années.

La totalité des déchets de la brasserie est triée et valorisée via des filières agréées : Carton/ Plastique/ Métal/ Verre. Les drêches sont réutilisées pour l'alimentation animale et la bière de reste est méthanisée. METEOR récupère par ailleurs 500 tonnes de Co2 par an sur son processus de fabrication.

En 2015, METEOR a été la première brasserie à recevoir la certification ISO 50001, système de management de l'énergie. C'est une norme qui certifie sa capacité à maîtriser les énergies et à améliorer ses ratios.



Les dernières actions METEOR en faveur de l'environnement en 2025 :

- Installation de 1500 panneaux photovoltaïques pour produire 12% de la consommation électrique totale,
- Renouvellement des normes ISO 50001 et PME+
- Mise en place du vélo de fonction

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le verre consigné :
économique et écologique



Meteor est leader de la consigne pour réemploi : plus de la moitié des bières bouteilles vendues en Grande Distribution sont des bières METEOR ! Près de 75% des produits METEOR sont ainsi conditionnés en contenants réemployables ! Grâce à ce système propre à l'Alsace, les bouteilles vides restituées par les consommateurs dans les magasins sont nettoyées et peuvent être réutilisées plus de vingt fois....L'empreinte carbone du verre consigné est quatre fois plus faible que celle du verre recyclable ! METEOR est membre fondateur du réseau Alsace consigne qui vise à promouvoir la consigne pour réemploi auprès des distributeurs et des consommateurs. La brasserie réutilise 5,3 millions de bouteilles consignées par an ! Et une bouteille de 75cl consignée permet d'économiser 60 bouteilles 25cl en verre perdu.

Brasserie engagée, METEOR est également une brasserie certifiée ! Ses labellisations sont la reconnaissance de ses engagements concrets en RSE.

La preuve par 4 :

PME+

Label d'entreprise responsable, engagée dans le développement durable et la vie locale.

IFS FOOD

Assure la sécurité alimentaire et la qualité des produits.

ISO 50001

Première brasserie de France à l'obtenir en 2015. Optimisation de la performance énergétique, réduction de l'empreinte carbone.

BIO

Garantit des bières biologiques, respectueuses de l'environnement.

CERTIFICATIONS

« Pour durer,
il faut être durable. »

10 mécénats soutenus
en 2024 par METEOR !

METEOR œuvre pour la préservation et le développement de son territoire et de son patrimoine, à travers une politique de mécénat soutenant :

- La préservation de l'environnement
- La préservation du patrimoine historique brassicole et alsacien,
- Un projet scientifique en rapport avec l'observation du ciel, en résonance avec l'histoire de la marque.

+ d'informations disponibles sur demande auprès de Rouge Granit.

PAR AMOUR DES BULLES

UN SAVOIR-FAIRE BRASSICOLE EN HÉRITAGE

Depuis 1640, le savoir-faire brassicole se transmet et se cultive au sein de la brasserie. Chaque étape de fabrication, du choix des ingrédients au conditionnement des produits, est le fruit de gestes précis, de méthodes ancestrales acquises et affinées par les brasseurs METEOR au fil des siècles.

Ce savoir-faire est le gardien de la subtilité des recettes élaborées et conservées depuis 8 générations, à la manière d'un trésor par la famille Haag.

MAÎTRE DES FERMENTATIONS

Comme le veut la tradition alsacienne, METEOR a d'abord orienté son savoir-faire sur les bières de fermentation basse et brasse à la perfection les bières de type Lager : pale (Pils), ambrées ou brunes, désaltérantes et goûteuses. La brasserie a également développé la maîtrise de la fermentation haute à travers de nombreuses recettes : India pale ale, blonde de garde, bière d'abbaye, Hefeweizen ...

DES MATIÈRES PREMIÈRES SOURCÉES AU PLUS PRÈS

METEOR privilégie au quotidien les houblons d'Alsace, de grande qualité et à la diversité surprenante. La brasserie travaille avec les malteries alsaciennes des orges françaises. Curieuses de nature, les équipes de METEOR sont capables de brasser également une grande variété de produits : de la noire Porter Baltique à la Hefeweizen en passant par l'India Pale Ale...

DES BIÈRES EN PHASE AVEC LES GOÛTS DES CONSOMMATEURS

METEOR compte pas moins de 20 recettes différentes en 2025, dont la plupart sont primées à des concours prestigieux : une prouesse technique pour l'équipe de brassage et de conditionnement, qui permet de répondre à une large palette de goûts de consommateurs.

UNE QUALITÉ CERTIFIÉE

Pour garantir une expérience qualitative et sûre à ses clients, METEOR répond à des normes qualité très strictes et a obtenu un score de 95,05% à la certification International Food Standards en 2025.

METEOR IPA, LA RECETTE D'UN SUCCÈS

Née de la passion de la brasserie alsacienne pour les bières de caractère, la gamme METEOR IPA est devenue une véritable référence pour les amateurs de houblon. **3^e brasseur d'IPA en grande distribution en France** (source Circana 2024), METEOR célèbre en 2025 le renouveau de sa gamme avec une identité vibrante et expressive, à l'image de ses bières.



Au cœur de la gamme, METEOR IPA incarne une bière blonde intensément fruitée, à l'amertume équilibrée, sublimée par les houblons SIMCOE et TEOREM (anagramme de METEOR). La recette a été maintes fois récompensée :



MÉDAILLE D'OR
Concours Général Agricole 2025



MÉDAILLE D'ARGENT
International Beer Challenge 2023



MÉDAILLE DE BRONZE
World Beer Awards 2020.



À ses côtés, METEOR WHITE IPA séduit les amateurs de houblon sans amertume excessive au travers d'une bière blanche non filtrée. Dernière née, METEOR IPA 0.0 propose tout le caractère de METEOR IPA, sans alcool !

DES BIÈRES DES VRAIES

Par Anne Perra,
Maître Brasseuse



Nos clients nous choisissent pour la qualité de nos produits et la diversité de nos recettes.

Chez Meteor, nous sommes fiers de brasser des histoires pleines de saveurs. Nos bières sont le résultat de valeurs partagées par chaque membre de la grande famille Meteor. Inventives et qualitatives, elles sont certifiées International Food Standards et récompensées par plus de 70 médailles depuis 2020.

NOS BIÈRES MÉDAILLÉES

Si pour la famille Haag, les bières METEOR sont les “meilleures bières du monde”, leurs récentes performances aux concours attestent de leur qualité gustative : nombre des bières METEOR sont récompensées lors des concours les plus prestigieux !



**+
DE 20 BIÈRES
DIFFÉRENTES
À DÉCOUVRIR !**



METEOR IPA
4^{ème} IPA
du marché en GD



METEOR CERISE
la gourmandise pure



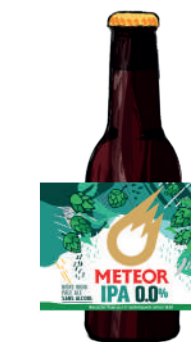
METEOR BLONDE DE GARDE
la bière de dégustation



METEOR PILS
iconique
depuis 1927



METEOR WHITE IPA
réconcilie douceur et
houblonnage généreux



METEOR IPA 0.0%
désaltérante et pleine
de saveurs !



METEOR HEFEWEIZEN
au malt de froment



METEOR NOËL
un goût inoubliable



METEOR PRINTEMPS
bière de saison



METEOR TRIPLE
la tradition revisitée
avec modernité



METEOR LAGER
rafraîchissante
et pleine de saveur



METEOR SANS ALCOOL
à déguster à volonté



IPAs



METEOR IPA, 6,2% ALC.

4^{ème} IPA du marché en grande distribution !

ROBE	Blonde trouble
NEZ	Puissant, très houblonné aux notes de fruits exotiques.
BOUCHE	Un brassin malté aux notes de « caramel » avec un moelleux contenu qui sert de base à l'expression de houblons intensément fruités (fortes notes de mangue et fruits de la passion). Amertume assumée mais fondue, sans âcreté. Pétillance fine.



METEOR WHITE IPA, 5% ALC.

Réconcilie douceur et un houblonnage généreux !

ROBE	Blanche trouble
NEZ	Le houblon Cascade ajouté à froid exprime toute sa dimension aromatique et apporte un fruité typé «agrumes», que les levures de fermentation haute complètent avec des effluves épicés.
BOUCHE	Le houblon aromatique s'affirme sur des notes florales et citronnées, sans abîmer la légèreté et l'équilibre du brassin. L'amertume mesurée renforce son caractère rafraîchissant !



METEOR IPA 0.0% ALC.

La promesse d'une nouvelle boisson désaltérante pleine de saveurs !

ROBE	Pâle et légèrement trouble, couronnée d'une mousse aérée
NEZ	Bouquet de notes exotiques apportées par les houblons SIMCOE et TEOREM qui ont macéré à froid en garde.
BOUCHE	Pas d'alcool mais du goût ! Une amertume fruitée, sans âcreté, accompagne une bière vraiment équilibrée pour une dégustation tout en fraîcheur !



BIÈRES DE DÉGUSTATION



METEOR BLONDE DE GARDE, 7.2% ALC.

Bière de dégustation affinée 21 jours en cave de garde

ROBE	Or avec de subtils reflets ambrés.
NEZ	Effluves vanillés et épicés.
BOUCHE	Ronde et gourmande, arômes affinés en garde qui se dévoilent progressivement : des notes caramel mais aussi épicées et boisées, légèrement rhum. Avec ses 7,2% d'alcool, METEOR blonde de Garde est une bière complète et équilibrée qui réchauffe le palais avec subtilité.



METEOR WENDÉ, 6.8% ALC.

Une bière blonde d'abbaye aux reflets ambrés avec une rondeur en bouche très puissante !

ROBE	Lumineuse, or foncé avec des reflets orangés.
NEZ	Epicé et caramel.
BOUCHE	Douce en bouche, mélange sucré et moelleux, sur fond d'épices.



METEOR TRIPLE, 8% ALC.

Une bière d'origine ancestrale mais avec une touche de modernité !

ROBE	Ambrée, limpide et brillante
NEZ	Floral, légèrement épicé et citronné.
BOUCHE	Attaque puissante avec un caractère bien présent : la rondeur de l'alcool se mêle aux subtiles notes citronnées et épicées apportées par la coriandre. L'amertume reste modérée en fin de bouche.



METEOR CERISE, 5.5% ALC.

La gourmandise pure !

ROBE	Grenat profond et translucide. Des particules de fruits restent en suspension pour un trouble naturel.
NEZ	Tonalité acidulée, des notes très fruitées de cerise.
BOUCHE	Texture velours s'attarde sur la langue et dévoile des notes intenses de cerises fraîches. Une touche acidulée réveille un fond moelleux.



METEOR METEOR FORÊT NOIRE, 7% ALC.

Bière pression éphémère

ROBE	Très sombre, presque noire, avec une mousse dense et crémeuse, légèrement teintée.
NEZ	Intense et complexe, dominé par le cacao amer et les fruits rouges (cerise, framboise), avec une touche de kirsch.
BOUCHE	Ronde et soyeuse, elle révèle une belle harmonie entre les malts torréfiés (notes de chocolat et de café), l'acidité fruitée des jus ajoutés pendant la garde, et la chaleur maîtrisée de l'alcool. Belle longueur en bouche.

BIÈRES FRUITÉES





LOW_NO ALCOOL



METEOR IPA 0.0 ALC.

La promesse d'une nouvelle boisson désaltérante pleine de saveurs !

ROBE	Pâle et légèrement trouble, couronnée d'une mousse aérée
NEZ	Bouquet de notes exotiques apportées par les houblons SIMCOE et TEOREM qui ont macéré à froid en garde.
BOUCHE	Pas d'alcool mais du goût ! Une amertume fruitée, sans âcreté, accompagne une bière vraiment équilibrée pour une dégustation tout en fraîcheur !



METEOR SANS ALCOOL, 0.0% ALC.

Une authentique bière blonde sans alcool alsacienne à déguster à volonté !

ROBE	Belle robe dorée et mousse légère.
NEZ	Franc avec des notes de céréales.
BOUCHE	Brassée à partir de malt pur, la Meteor Sans Alcool est fine et équilibrée. Avec une légère amertume, le palais reconnaîtra de subtiles notes de miel !



METEOR PANACHÉ DU BRASSEUR <1% ALC.

Le panaché comme au café !

ROBE	Claire, vernissée.
NEZ	Malté et citron très naturel.
BOUCHE	Fraîcheur et la légèreté qui dominent, citron jaune qui s'épanouit sur des notes franches de céréales et une trame subtile de houblons qui apportent une touche d'amertume.



LAGERS & PILSNEERS



METEOR PILS, 5% ALC.

Notre iconique Pile depuis 1927 !

ROBE	Limpide et jaune pâle.
NEZ	Prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral.
BOUCHE	Finement houblonnée, on ressent l'amertume et le houblon Strisselspalt s'exprime dans toute sa noblesse. Elle reste pourtant très facile à boire et légère.



METEOR LAGER, 5% ALC.

Rafraîchissante et pleine de saveur !

ROBE	Dorée.
NEZ	Malté avec des notes de houblon.
BOUCHE	Rondeur et faible amertume. Une véritable sensation de fraîcheur lors de sa dégustation.



METEOR BLANCHE, 4.7% ALC.

Intensément fraîche !

ROBE	Joli trouble opalescent.
NEZ	Notes épicées sur fond de blé.
BOUCHE	Pointe acidité, épices, désaltérante, légère, amertume discrète, très fraîche.



METEOR GRAND MALT, 6.1% ALC.

Un grand moment de dégustation

ROBE	Dorée et lumineuse
NEZ	Puissant, épices douces
BOUCHE	Bière de caractère, intense et bien équilibrée avec une pointe d'amertume. Belle rondeur en bouche avec des notes de caramel et d'alcools fins. En final, on retrouve de savoureuses notes de céréales et de malt



BIÈRES DE SAISONS



METEOR NOËL, 5.8% ALC.

Le goût des Noëls inoubliables

ROBE	Belle robe ambrée aux reflets caramel.
NEZ	Dominance d'orange, écorces, fruits macérés.
BOUCHE	Bière toute en légèreté autant dans la densité et le moelleux que dans les bulles. Persistance longue en bouche.



METEOR PRINTEMPS, 5.5% ALC.

Bière de saison

ROBE	Caramel aux reflets cuivrés.
NEZ	Onctueuse et compacte.
BOUCHE	Fraîche et légère. Dotée d'une faible amertume, elle laisse entrevoir des saveurs de fruits blancs sucrés.



METEOR HEFEWEIZEN, 5% ALC.

Notre bière trouble au malt de froment !

ROBE	Blond pâle trouble.
NEZ	Notes fruitées, pointes de céréales et de malts, légèrement houblonné, notes typiques de bières de fermentation haute.
BOUCHE	Notes fruitées, en particulier de banane, Pointe d'acidité et pointe d'épices dues aux levures en suspension, bière légère et désaltérante, amertume discrète.

BIÈRES METEOR

REINES DES ACCORDS



OSER L'ACCORD METS & BIÈRES !

Et si l'on changeait ses habitudes à table ? Avec sa palette aromatique variée, la bière sait créer des accords aussi savoureux que surprenants. Et chez METEOR, il y a toujours une bière pour accompagner chaque bouchée, de l'entrée au dessert.

Alors, prêts à réinventer les accords ?

Les associations mets et bières sont un sujet passionnant, offrant un vaste et nouveau terrain de jeu, pour le plus grand plaisir des amateurs de bons moments culinaires ! Voici quelques conseils pour tester les meilleurs accords en biérologie.

RÉUSSIR SES ACCORDS METS & BIÈRES

Associer une bière à un plat, c'est bien plus qu'une nouvelle tendance : c'est une façon d'aller chercher l'harmonie en bouche, à travers des goûts inédits.

En termes de dégustation, on définit 3 grands types d'accords :

- **De résonance** : on cherche à trouver un ou des arômes similaires dans la bière comme dans l'assiette, pour les marier à l'unisson (ex : caramel, fruits exotiques...),
- **De contraste** : le principe est alors d'aller chercher l'équilibre pour atténuer une puissance aromatique ou au contraire la réhausser,
- **De complémentarité** : on va ici associer des goûts qui se marient bien ensemble (ex : chocolat & fruit).

Ces variations permettent de créer de nombreux « pairings » à table, du plus traditionnel au plus audacieux. Grâce à la grande diversité de styles brassicoles (blonde, brune, ambrée, IPA, Ale, Lager etc.), chaque bière METEOR possède un profil aromatique unique : fruité, épicé, malté, grillé, floral, acide... De quoi accompagner tous types de plats !

Le + : son degré d'alcool plus faible que le vin, permet à la bière d'accompagner les repas avec légèreté et convivialité, tout en restant dans la modération. Car cela compte aussi !

POUR DEVENIR MAÎTRE DES ACCORDS 3 RÈGLES D'OR !

En biérologie, les possibilités d'accords sont infinies grâce au panel aromatique extrêmement étendu des bières METEOR. Mais comme pour les vins, il y a quelques règles et principes de base à respecter pour profiter d'accords réussis :

1

ASSURER UN ÉQUILIBRE
le plat ne doit pas écraser la bière et inversement.

2

RESPECTER LES INTENSITÉS
une bière légère s'alliera avec des plats légers. (Idem bière forte).

3

VEILLER À UNE MONTÉE PROGRESSIVE D'INTENSITÉ
démarrer les entrées avec une Impérial IPA risque d'anesthésier vos papilles pour le reste du repas.

Une fois ces principes intégrés, les goûts de chacun guideront les accords à table. Mais une chose est sûre, il faut oser l'association bières-recettes qui propose assurément des mariages renouvelés et vraiment gourmands !

CARTE D'ACCORDS GAGNANTS !

Selon les profils de bières METEOR, voici quelques idées d'associations bières & mets à tester :

METEOR IPA

avec un filet de poisson grillé



METEOR Blonde de Garde

avec une côte de porc braisée



METEOR Pils

avec des côtelettes d'agneau



METEOR Cerise

avec une tarte à la cerise



METEOR White IPA

avec du saumon grillé



METEOR Noël

avec des petits biscuits de Noël



LE SAVIEZ-VOUS ?

De Hochfelden aux capitales régionales, METEOR accompagne plus de 4 500 adresses CHR dans toute la France : des lieux qui comptent, où l'on choisit des bières de caractère pour des moments qui le sont tout autant.



LE « POINT ÉPHÉMÈRE » À PARIS

Lieu culturel et festif

LA « DANSE MACHINE » À BORDEAUX

Bar festif aux Bassins à flot, dédié à la pop culture des années 80 à 2000



LES « CAFÉ 203 » À LYON

Brasserie conviviale au cœur du Vieux Lyon, cuisine authentique en continu.

LE « BLOCK » À RENNES

Mi-restaurant mi-bar festif, avec une cuisine créative, cocktails et concerts dans un cadre industriel tendance.



INNOVER : UNE TRADITION !

L'innovation est une seconde nature chez METEOR ! Depuis ses débuts, METEOR a intégré cet élément phare dans ses choix stratégiques. Ainsi dès 1908, METEOR a été la première brasserie à s'équiper d'un camion pour livrer plus loin et plus vite ses clients. Dès lors, la brasserie a toujours fait nombre de choix audacieux, parfois même précurseurs :

En 1988

elle lance la pression à la maison en commercialisant le premier fût 5 litres en France.

En 1990

elle lance METEOR LIGHT, une bière légère à 2% d'alcool.

En 2003

elle ose SKA, une bière aromatisée au Cola et au bourbon.

En 2008

elle innove avec la première bière clairement imaginée pour séduire les femmes : Muse. Une bière légère à la cerise qui titre 2,5% d'alcool... les concurrents suivront quelques années plus tard avec des propositions comparables. Elle lance également le Panaché du Brasseur, un panaché haut de gamme, proche d'un panaché réalisé en café, avec une vraie personnalité bière...

En 2015

METEOR sera la première à proposer une gamme de fûts de 3 litres destinés à la consommation à domicile, un format inédit sur le marché !

Une bière acidulée au jus de Kalamansi - un petit agrume très aromatique, entre mandarine et kumquat - relevée d'une touche de gingembre, à 5,7% d'alcool.

Un brassin audacieux, en édition ultra-limitée, qui a su conquérir les palais !

En 2016

la brasserie lance sa gamme de bières éphémères disponibles à la pression.

DEUX FOIS PAR AN, SURPRENDRE EST UNE MISSION

Chaque année, METEOR bouscule les codes en lançant deux bières créatives et éphémères pour surprendre les amateurs de découvertes brassicoles.

Depuis 2016, la brasserie a décidé de pousser l'audace plus loin en confiant la création de ces bières à un groupe de salariés passionnés, guidé par le Maître Brasseur, pour imaginer de nouvelles recettes audacieuses.

Le résultat : des créations étonnantes et toujours inspirées ! Poivre, feuilles de cassis, levures rares, houblons inattendus, process de fermentation atypiques... Tout est permis ! La brasserie innove sans trahir l'authenticité de son savoir-faire.

Les seules règles : jouer sur les 4 leviers :

- les malts,
 - les houblons,
 - les levures,
 - et le processus de fabrication
- ...pour inventer des recettes hors du commun.

9 ans plus tard, METEOR est devenue la référence des bières éphémères à la pression !

Un exemple ?



Découvrez FORÊT NOIRE



*la nouvelle création
éphémère de Meteor.*

LES EXPÉRIENCES METEOR



LA VILLA METEOR VISITER LA PLUS ANCIENNE BRASSERIE FAMILIALE DE FRANCE !



« Depuis 2016, la Villa METEOR est devenue une étape touristique incontournable en Alsace pour en apprendre plus sur le savoir-faire brassicole régional, dont METEOR est l'un des fleurons historiques. » Au cœur de son site de production, METEOR a imaginé un parcours de visite immersif et pédagogique, faisant revivre l'épopée singulière de la plus ancienne brasserie de France encore en activité, avant de plonger tête la première dans les secrets de fabrication des bières METEOR. En fin de visite, place à la dégustation ! Une initiation invite les amateurs de bières à tester les différentes recettes qui ont fait (et font toujours) le succès de la maison alsacienne ! Ce projet grandiose a nécessité 2 ans de réflexion et un million et demi d'euros d'investissements. Fidèle à la démarche METEOR, le concept a été imaginé par un groupe de travail réunissant en interne salariés et membres de la famille Haag autour de l'architecte François Higel, afin de retranscrire au mieux les valeurs d'authenticité, de convivialité et de proximité qui animent la brasserie familiale.

La Villa METEOR attire aujourd'hui 25 000 visiteurs par an. Un véritable succès !

*Vous souhaitez venir découvrir la Villa METEOR lors d'un accueil individuel ? Pour toute demande, l'agence **Rouge Granit** se tient à votre disposition par mail :*
mvia@rouge-granit.fr ou mcroes@rouge-granit.fr

UN PARCOURS RICHE

7 étapes rythment la visite
de 90 minutes environ :

1

LE JARDIN

Promenade à la découverte de la plante vivace qu'est le houblon dont les cônes fournissent la matière première en brasserie.

2

LA SERRE

Elle invite à revivre les grandes périodes du 19^{ème} à aujourd'hui, au travers des anciens laboratoires.

3

LA MAISON FAMILIALE HISTORIQUE

Déambuler dans les différentes pièces de vie dont la décoration d'époque a été précieusement conservée, mettant en avant le côté familial de cette grande aventure brassicole, livrant quelques souvenirs intimes.

4

LA COUR D'HONNEUR

Marquer une pause pour contempler au travers d'immenses baies vitrées la spectaculaire salle de brassage, intégrant de magnifiques et imposantes cuves en cuivre où sont aujourd'hui encore réalisés les brassins METEOR.

5

LA SALLE DE FERMENTATION

Le visiteur continue son exploration de l'univers brassicole et de maturation où le temps transforme la bière verte en or jaune.

6

LA SALLE DES MACHINES

Revivre dans l'imaginaire le rythme frénétique de l'épopée industrielle.

7

LE BAR METEOR !

Les bières de la maison y sont servies (avec modération) pour exercer les palais à la dégustation, accompagnées des conseils du biérologue de la brasserie. Une visite passionnante !



LE METEOR STRASBOURG

10 Rue du Vingt-Deux Novembre
27 Grand Rue
67000 Strasbourg



Un lieu à part. Le plus grand restaurant convivial implanté au cœur de la ville de Strasbourg ! Plus qu'une brasserie, un bar, un lieu de découverte brassicole, LE METEOR propose un lieu de vie, de brassage... où tout le monde se croise et où il se passe toujours quelque chose ! On y prend un petit déjeuner tôt le matin, on y découvre une cuisine alsacienne revisitée toute la journée en continu, et l'on se régale de toute la gamme de bière METEOR... avec certains brassins en exclusivité !

DEUX FORMULES DÉCOUVERTE

permettent de goûter 3 ou 6 bières METEOR au choix, au format 12,5 cl (tarifs : 7,20 € ou 14,40 €).

Sur place, le METEOR ClubHouse permet de profiter d'une diffusion à 360° de toutes les compétitions sportives. 37 écrans diffusent jusqu'à 7 programmes en direct. 250 places assises.

Et tous les lundis, de 18h30 à 22h30, les tartes flambées salées sont proposées dans une formule à volonté !
Tarif : 17 € par personne

Découvrir la carte des bières et des plats :
www.lemeteor.fr

EN CHIFFRES

+ de 550 000

visiteurs par an

2300 HL

de bières servies

INFORMATIONS PRATIQUES

Du lundi au dimanche : 7h00 - 1H30
Cuisine en continu
Cuisine chaude servie jusqu'à 23h
Tartes flambées jusqu'à minuit !

www.lemeteor.fr

LE METEOR MARSEILLE

19 Cours Honoré d'Estienne d'Orves
13001 Marseille



Le Meteor Vieux Port : Un souffle alsacien au cœur de Marseille. Un emplacement historique et emblématique

Le Meteor Vieux Port vient d'ouvrir ses portes sur le célèbre cours Honoré d'Estienne d'Orves, un lieu mythique de Marseille. Installé dans les anciens arsenaux royaux du XVII^e siècle, qui abritèrent plus tard les locaux du journal La Marseillaise, l'établissement occupe un vaste espace de 700 m². Ce cadre unique conjugue authenticité et modernité grâce à ses terrasses, son bar XXL et ses fresques urbaines.

LA BIÈRE, REINE DE LA CONVIVIALITÉ

Au Meteor Vieux Port, la bière occupe une place centrale. Les amateurs peuvent y découvrir une quinzaine de références METEOR à la pression, toutes servies dans une ambiance festive et décontractée. Ce lieu met à l'honneur l'art de vivre brassicole, invitant à la découverte et au partage.

UNE CARTE ENTRE TERROIRS ALSACIEN ET MÉDITERRANÉEN

La carte propose une véritable rencontre des saveurs, où les tartes flambées et spécialités alsaciennes côtoient une bouillabaisse revisitée et des notes méditerranéennes. Cette diversité culinaire permet des accords mets-bières uniques, pour le plaisir des gourmets et des curieux.

UN LIEU ADAPTÉ À TOUS LES MOMENTS

Le Meteor Vieux Port s'adapte à toutes les envies : déjeuner ensoleillé, afterwork animé ou grande tablée entre amis. Avec ses 550 places et son atmosphère chaleureuse, il incarne la convivialité au cœur de l'un des quartiers les plus emblématiques de France.

INFORMATIONS PRATIQUES

Du lundi au dimanche : 8h00 - 00H00
Cuisine en continu

www.lemeteor-marseille.fr

LES ÉVÉNEMENTS ET FESTIVALS BY METEOR

CÉLÉBRER LA CONVIVIALITÉ ET LE PARTAGE

Avec 70 % des bières consommées en France produites localement, la bière s'impose comme un véritable symbole de fête et de moments chaleureux. Fidèle à cet esprit, METEOR s'investit activement dans la vie événementielle en devenant partenaire de nombreux rendez-vous festifs à travers le pays. De festivals musicaux aux grandes fêtes populaires, la brasserie alsacienne fait rayonner son savoir-faire, en étant le partenaire brasseur de plus de 300 événements en France.



LES BIERGARTEN DE LA VILLA METEOR

Après une grosse journée, quoi de mieux que de profiter d'un verre de bière entre amis ou en famille, dans l'ambiance conviviale et décontractée d'une cour arborée ? C'est ce que propose la Villa METEOR en installant chaque année un bar éphémère, de mai à septembre, dans son beau jardin.

LE CONCEPT ?

L'espace extérieur de la Villa se transforme en une terrasse chaleureuse où profiter d'un verre à la belle saison !

AU PROGRAMME

Un choix parmi plus d'une dizaine de bières à déguster avec une petite restauration changeante selon le jour !

QUAND ?

Les jeudis et vendredis entre le 15 mai et le 5 septembre 2025, de 18h30 à 21h30.

Et s'il pleut, un chapiteau est prévu ! (Dans la limite des places disponibles)

TARIF

Entrée gratuite.

VILLA METEOR

6 rue du Général Lebocq – 67270 Hochfelden

ACCÈS

Hochfelden est desservi depuis Strasbourg en train, offrant ainsi une escapade agréable et dépaysante à tous les amateurs de bière en passage dans la région.

QUELQUES FESTIVALS PARTENAIRES :

LYON STREET FOOD FESTIVAL

Cap sur Lyon et son LSFF ! Plus grand festival culinaire de France, il accueille plus de 120 chefs et pâtisseries du monde entier, sur 40 000 m² d'espace pendant 5 jours de fête ! Au programme : des recettes, 400 ateliers gratuits, concerts, DJ sets et performances live. Sur place, un stand aux couleurs de METEOR avec vente aux festivaliers et des ateliers dégustation pour découvrir notre savoir-faire. The place to be !

LIEU

Lyon

Brasseur partenaire
Ateliers biérologie
Stand avec Expérience conso
PLV

CABARET VERT

Une scène foisonnante dans les Ardennes, un festival musical éco-responsable en pleine ville qui réunit des artistes locaux et internationaux avec plus de 100 concerts autour du pari réussi de la convivialité.

LIEU

Charleville-Mézières

127k pax
METEOR Brasseur partenaire
PLV

LA FOIRE AUX VINS

La Foire aux Vins de Colmar, événement incontournable mêlant concerts, gastronomie et terroir, attire chaque été des milliers de visiteurs. Nous sommes fiers d'être partenaire brasseur du théâtre et présents chez plusieurs exposants lors de cette grande fête alsacienne.

LIEU

Colmar

325K pax
Brasseur Partenaire
Stand Meteor
MAD Materiel
PLV
Tank 1000L
Livereporting



RÊVES À SON

Direction les pays de la Loire, au festival de musiques actuelles Rêves de son qui a pour objectif de proposer une offre artistique et culturelle en milieu rural autour d'une programmation éclectique.

LIEU

La Pommeraye

6 000 pax
Brasseur exclusif
Décoration de bar
MAD Matériel
Live reporting

Ô TEMPO

Un festival 100% associatif qui se tient à quelques kilomètres d'Orléans chaque été. Au programme, 3 soirées concert et une programmation de folie !

LIEU

Boigny sur Bionne

12 000 pax
Brasseur exclusif
Décoration de bar
MAD Matériel
Live reporting

S'METEOR BIERFESCHT

La fête de la bière version METEOR, sur ses terres alsaciennes ! Rendez-vous est donné pour deux soirées de fête sous forme de beer garden au complexe sportif de Hochfelden. Animations musicales, gastronomie et bières sont au programme de ce festival de la bière by METEOR !

LIEU

Sur le site METEOR à Hochfelden

10k pax
Brasseur exclusif
Décoration de bar
MAD Matériel
Live reporting

SUIVRE METEOR

UN BRASSEUR VISIBLE ET CONNECTÉ

Innovante dans ses recettes comme dans sa communication, la brasserie cultive une présence digitale forte, au plus proche de sa communauté. Sur les réseaux sociaux, ce sont des milliers d'amateurs de bière et de curieux qui suivent l'aventure METEOR au quotidien. Événements locaux et nationaux, nouveautés produits, collaborations exclusives et contenus engageants : METEOR partage bien plus que de la bière – la brasserie crée du lien, des émotions et un véritable esprit de famille, à l'image de celui qui anime les équipes METEOR.



INSTAGRAM

@brasseriemeteor

44 K

2^{ème} brasseur français sur Instagram

FACEBOOK

@METEOR

117K

100 000 personnes touchées par jour

Pour retrouver toutes les informations METEOR
www.brasserie-meteor.fr

CONTACTS PRESSE

METEOR

Edith Staut

edith.staut@brasserie-meteor.fr

Rouge Granit - Laurent Courtial

Mathilde CROËS

mcroes@rouge-granit.fr

07 88 15 50 65

Manon VIAL

mviol@rouge-granit.fr

06 70 13 75 30