

BRASSERIE
CAULIER

30 ans de passion familiale
au service de bières de caractère.

DOSSIER DE PRESSE



**UN NOUVEL OUTIL DE PRODUCTION,
SYMBÔLE DE LA MODERNISATION
CONTINUE DE LA BRASSERIE**

SOMMAIRE

4 I. CHIFFRES CLÉS

6 II. UNE BRASSERIE FAMILIALE QUI FÊTE SES 30 ANS

6 Son histoire (1996-2026)

8 Ses valeurs

10 Linda et Roger Caulier, une vie au service de la brasserie

14 Vincent Caulier : qualité, innovation, responsabilité. Sa vision pour la brasserie

15 Un week-end d'anniversaire pour rassembler

16 III. L'HÉRITAGE DU PASSÉ, LA VISION POUR DEMAIN

16 Tradition, savoir-faire, exigence : trois valeurs fondatrices

19 Une brasserie en constante transformation : investissements et modernisation

20 Le CHR comme axe fondateur de développement

22 Le développement durable comme nouveau cap stratégique

31 IV. TROIS GAMMES, TROIS VISIONS DE L'AUTHENTICITÉ

32 BON SECOURS. L'historique en reconstruction

34 PAIX DIEU. L'iconique en plein essor

38 STUUT. La craft en développement

40 V. LA BRASSERIE DE PÉRUWELZ, TERRAIN D'EXPÉRIENCES VISITEURS

40 Les visites

41 Les ateliers de brassage

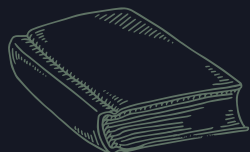
42 L'espace boutique

43 Dormir à la guest house

43 Manger à l'Atlas

I. QUELQUES CHIFFRES

30 ans
d'histoire



Une équipe de
95
passionnés



3 Marques de bières :
Bon Secours
Paix dieu
Stuut



+31%
de croissance
depuis 2023

La communauté
PAIX DIEU

6000
fans des bières
PAIX DIEU

membres de la TEAM BIEN LUNÉE

2729
Bars ambassadeurs

68%
France

31%
Benelux

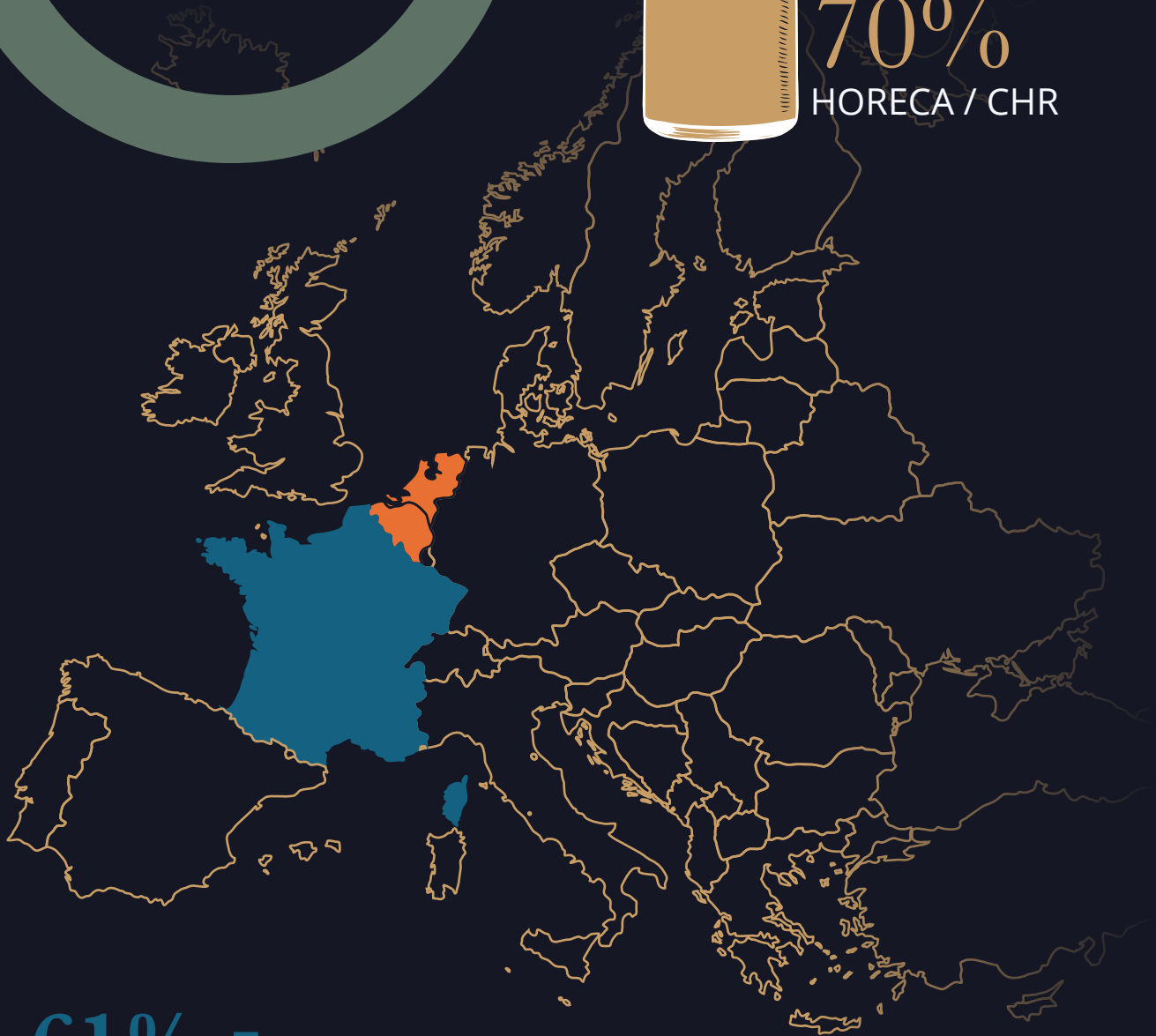


Volume & réseau de distribution



30%
en Grande
Distribution

70%
HORECA / CHR



61% France
35% Belgique

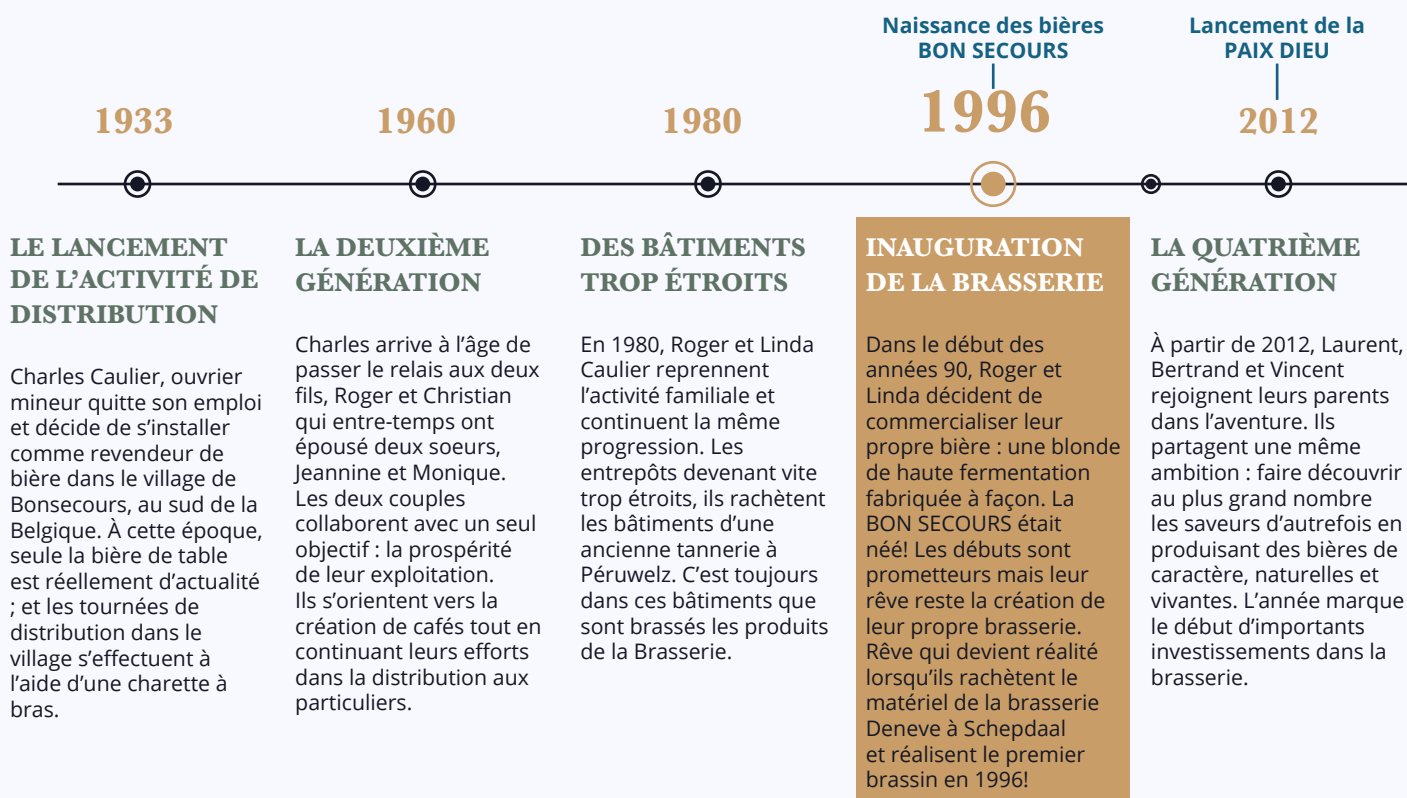
3% Pays-Bas
1% Export

II. UNE BRASSERIE FAMILIALE QUI FÊTE SES 30 ANS.

SON HISTOIRE (1996-2026)

Située à Péruwelz, en Belgique, la Brasserie Caulier produit ses propres bières depuis 30 ans avec comme mission principale de rassembler.

À l'image de nombreuses brasseries familiales et historiques, la brasserie a d'abord exercé une activité de distribution. C'est en 1996 qu'elle décide de se lancer parallèlement dans la production de bière avant de se recentrer exclusivement sur le métier de brasseur au début des années 2000. Après avoir connu quelques années difficiles dans la première décennie du XXI^{ème} siècle, la brasserie connaît aujourd'hui une croissance exponentielle portée par une équipe passionnée et par le succès de ses bières BON SECOURS, PAIX DIEU et STUUT (+ 31% de croissance depuis 2023).





Naissance des bières STUUT

2017

2018

2022

2024

2025

2026

UNE NOUVELLE SALLE DE BRASSAGE

Afin de répondre à la demande croissante pour ses produits, la Brasserie débute en 2018 un large programme pluriannuel d'investissements visant à tripler sa capacité de production. La salle de brassage historique s'agrandit, de nouveaux tanks de fermentation et de garde viennent s'ajouter, tandis que la ligne de soutirage se modernise.

UNE ANNÉE DE TRAVAUX

Dans le cadre du plan d'investissement visant à tripler sa capacité de production, la brasserie continue sa croissance et construit un nouveau bâtiment ainsi qu'une 2ème salle de brassage. La salle de fermentation et la chambre chaude font à leur tour l'objet d'un agrandissement.

LANCEMENT DE LA PAIX DIEU NOVA

Après un an de recherches, la PAIX DIEU NOVA est lancée sur le marché. Elle rejoint sa grande soeur l'iconique PAIX DIEU TRIPLE. Pour accompagner ce lancement, la brasserie propose une deuxième édition de son pop-up éphémère à Lille : la Maison Paix Dieu, qui accueille 25 000 visiteurs.

Lancement d'un ambitieux rapport de développement durable, réalisé par un cabinet de conseil indépendant. Publié et rendu public fin 2025, il forme aujourd'hui un cap stratégique pour l'entreprise.

UNE NOUVELLE BIÈRE PERMANENTE POUR STUUT

STUUT accueille la Juicy Dolly, et avec elle, la marque se structure en gamme comptant désormais deux bières permanentes : l'Aloha (IPA) et la Juicy Dolly (NEIPA).

TRAVAUX

Nouveaux travaux ambitieux pour assurer l'indépendance complète de la brasserie en terme de production, réduire son empreinte environnementale, et créer un site encore plus fonctionnel et esthétique (création d'une station d'épuration, d'un espace de stockage de 280m², d'une chambre chaude de 600m², d'une zone de production de 380m² avec futs, acquisition de nouveaux fermenteurs ...)

ANNÉE ANNIVERSAIRE

La brasserie fête ses 30 ans et achève sa modernisation lancée en 2022.

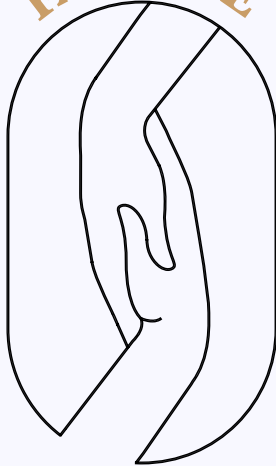
La gamme historique BON SECOURS se réinvente : lancement de la Blonde, recentrage sur trois références (Blonde, Triple, Noël) et nouvelle identité visuelle. Création du réseau de restaurants ambassadeurs « Maisons Du Bon ».

La Paix Dieu Nova fait son entrée en grande et moyenne distribution

Publication d'un ambitieux rapport de développement durable de la brasserie, initié en 2024 par un cabinet indépendant, qui forme un cap stratégique pour l'entreprise.

**DES VALEURS TRANSMISES
DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS.**

FAMILLE



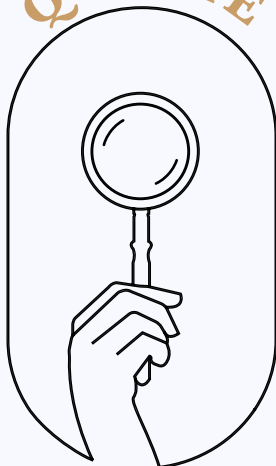
L'humain d'abord

RESPONSABILITÉ



Chaque geste compte

QUALITÉ



Rien n'est laissé au hasard

ENTREPRENEURIAL



Tout est possible

NOTRE MISSION ? RASSEMBLER

Au-delà de ses bières, la brasserie crée des liens entre collaborateurs, clients, partenaires, consommateurs et communautés, avec la conviction que les projets les plus ambitieux et les impacts les plus durables naissent de la force du collectif





LINDA ET ROGER CAULIER

UNE VIE AU SERVICE DE LA BRASSERIE

Avant de devenir une brasserie familiale reconnue, l'aventure Caulier a connu un tout autre point de départ. Lequel ?

Roger : En effet ! L'histoire de la brasserie commence en 1933 avec mon grand-père Charles Caulier, qui est alors mineur de fonds. Un jour, il a l'opportunité de travailler pour un distributeur de boissons, et c'est comme ça qu'il lance le « Dépôt Caulier ». Il se met à vendre tout type de boissons : bière bien sûr, mais aussi eau, vin, limonade, ce qui est courant à l'époque.

CHARLES CAULIER, FONDATEUR ET... MINEUR DE FONDS !

Pas de brasserie à l'origine, donc ?

Roger Caulier, fondateur de la brasserie Caulier : Non. La bière, qui était ce qu'on appelle de la « bière de ménage », est produite non loin d'ici. Mon grand-père la livre chez les particuliers et dans les estaminets, d'abord en charrette à bras, à chiens ou à cheval, puis en camion à moteur. Le travail ne manque pas car le village de Bon-Secours, où il est installé, est alors très fréquenté, grâce à sa situation sur un axe de passage France-Belgique et à un restaurant tenu par une figure locale de l'époque : Fernand Bachelard, dit le géant « Atlas », qui mesurait 2,35m pour 240 kgs !

Le Dépôt Caulier est-il déjà une entreprise familiale ?

Roger : Bien-sûr. Les quatre enfants de Roger et Germaine travaillent au dépôt. Notamment Gisèle, qui s'occupe de la comptabilité, et assure de nombreuses tâches de manutention. Les journées sont très dures et interminables. Dans les années 1960, lorsque Roger passe la main, ce sont ses deux fils Christian et Charles qui reprennent l'entreprise. Ils poursuivent son développement et distribuent des bières des brasseries Desmet, Orval, Chimay, Cousin... Et toujours un peu de vin aussi.

L'arrivée de la grande distribution transforme-t-elle le modèle de l'entreprise ?

Roger : Oui. A partir des années 70-80, cela devient très compliqué : la livraison à domicile, socle de l'activité, s'effondre. C'est une époque de grands changements pour l'entreprise car c'est aussi celle d'une nouvelle passation : Le 1er janvier 1980, je reprends l'affaire familiale, à 23 ans.

Une affaire qui ne vous était pas inconnue !

Roger : En effet. Dès ma plus tendre enfance, je baigne dans cet environnement et je rêve de brasserie. A 12 ans, j'avais dit à un ami : « un jour, mon nom sera sur une façade de brasserie ! ». Puis à 15 ans je travaille au dépôt comme manutentionnaire et à 17 ans je faisais des livraisons en camion... sans avoir le permis ! Puis à 18 ans, en 1976, je pars faire mon service militaire. A mon retour, je souhaitais partir faire les vendanges à Bordeaux, mais un été très chaud les avait avancées d'un mois. Pas de vendanges pour moi, donc !

Linda : Mais il n'avait pas perdu au change puisque c'est cet été-là qu'on se rencontre ! L'une des premières choses qu'il me dit, c'est : « on aura 3 enfants, et nous n'aurons pas une vie ordinaire ». La prophétie s'est réalisée ! On se marie dans l'année et je tombe enceinte de Laurent peu après. Et deux ans plus tard, nous sommes à la tête du dépôt familial.

NAISSANCE DE LA BON-SECOURS

Comment se passent ces premières années ?

Roger : Très bien, d'autant qu'elles me permettent de réaliser mon rêve de toujours : avoir notre propre bière ! Bien-sûr, nous n'avons pas de brasserie à l'époque, donc je frappe à la porte d'une brasserie du secteur, la brasserie Voisin à Flobecq. Je lui demande une ambrée... qui s'est avérée catastrophique !

Linda : Heureusement, on rencontre un ingénieur brasseur de très haut vol, Max Autier. Il va retravailler la recette, et celle-ci va devenir excellente ! On lui donne alors le nom du village où est installé notre dépôt : la Bon-Secours !



Vous auriez pu vous contenter de ça...

Linda : Ah, c'est sans connaître Roger !

Roger : C'est vrai. J'ai toujours eu la volonté de développer l'entreprise. Alors en 1982, et malgré le refus partiel de notre banque, on achète un dépôt plus grand. Mais 6 mois plus tard, il est déjà trop petit ! Mon père m'appelle et me dit qu'il y a un vaste bâtiment à vendre rue de Sondeville, à Péruwelz.

Le bâtiment de la brasserie actuelle ?

Linda : Oui. Le problème, c'est qu'à quelques mètres de là, il y avait un établissement similaire au nôtre qui distribuait des boissons aux particuliers, et proposait en plus un « cash & carry » et de l'essence. Nous nous sommes demandés comment exister à côté de lui.

«On achète un dépôt plus grand. Mais 6 mois plus tard, il est déjà trop petit !»

Vous vous êtes retrouvés à vendre de l'essence ?

Linda : Oui ! Et des fruits et légumes, du chocolat, des boissons bien sûr ! C'est à ce moment-là qu'on a commencé à se perdre un peu. On travaillait comme des fous. En journée on faisait du commerce, le soir jusqu'à minuit on faisait les comptes, le dimanche on organisait des thé-dansant dans la taverne qu'on avait ouvert dans le dépôt. C'était du 7 jours sur 7, 15 heures par jour ! Avec les 3 enfants à gérer... quand ils n'étaient pas occupés à nous aider !



UNE BRASSERIE... GRATUITE !

Et vous allez seulement acquérir la brasserie...

Roger : Oui. A cette époque, fin des années 80, notre Bon-Secours est encore produite ailleurs, et ça commençait à nous peser. Et un jour, nous faisons une rencontre providentielle : Marcel Lebeau, ingénieur en chef de la brasserie Bellevue, qui venait d'être rachetée par Interbrew, aujourd'hui AB-Inbev. Ce monsieur me propose ses services... gratuitement ! Heureusement car nous étions incapables de le payer ! Et mieux encore : il m'apprend qu'il y a une brasserie oubliée et disponible au sein du groupe Interbrew. On se déplace alors pour la voir et au moment de demander son prix, le représentant d'Interbrew me dit : « prenez là monsieur, elle est gratuite ». Incroyable !



Encore fallait-il l'installer...

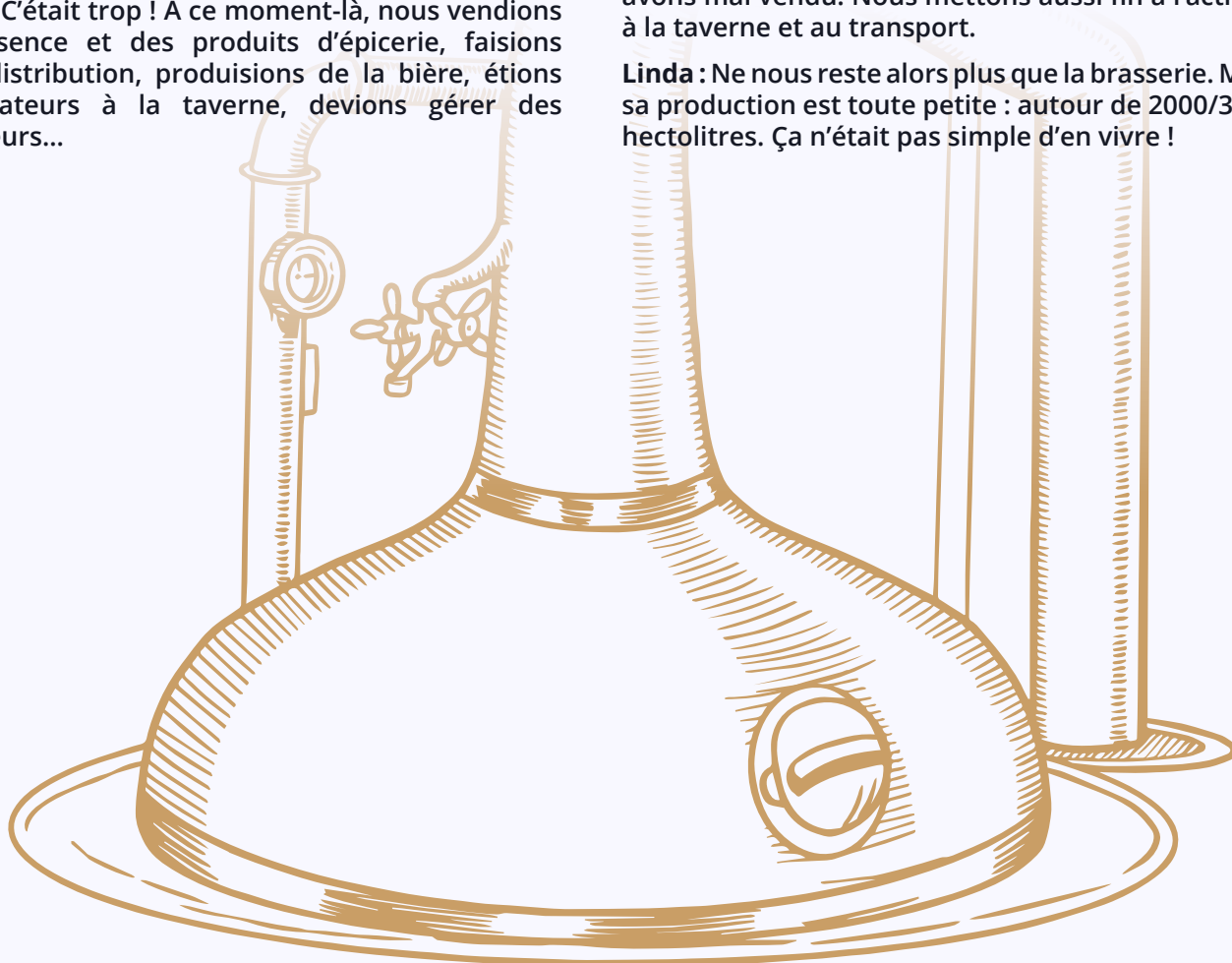
Roger : En effet ! Nous avons dû embaucher des maçons pour transformer notre bâtiment pour y faire rentrer la brasserie. Les travaux ont duré 2 ans ! Une fois la brasserie installée et en fonction, en 1996, nous rachetons aussi une toute petite société de transport pour optimiser nos livraisons.

Linda : C'était trop ! A ce moment-là, nous vendions de l'essence et des produits d'épicerie, faisions de la distribution, produisions de la bière, étions restaurateurs à la taverne, devions gérer des chauffeurs...

Vous décidez alors de vous séparer de certaines activités ?

Roger : Oui. Mais d'abord contre notre gré. Au début des années 2000, les grandes brasseries décident de racheter tous les distributeurs. Au début nous n'avons pas voulu. Et puis nous n'avons pas eu le choix. Nous vendons en 2008. Mais c'était trop tard, nous étions en position de faiblesse alors nous avons mal vendu. Nous mettons aussi fin à l'activité à la taverne et au transport.

Linda : Ne nous reste alors plus que la brasserie. Mais sa production est toute petite : autour de 2000/3000 hectolitres. Ça n'était pas simple d'en vivre !



LA BRASSERIE EN FAILLITE EN 2008

C'est à ce moment-là que la brasserie prend son envol ?

Roger : C'est tout le contraire ! En 2007, nous passons une commande de 150 000 bouchons mécaniques à notre fournisseur. Mais ceux-ci s'avèrent être défectueux : on perd beaucoup d'argent et toute la bière mise en bouteille. En 2008, le couperet tombe alors : c'est la faillite !

Linda : Heureusement, nous parvenons à récupérer la brasserie après sa liquidation auprès du curateur. Mais l'avenir est sombre.

Comment parvenez-vous à redresser la barre ?

Roger : Un coup de pouce du destin... Un jour, alors que j'étais moralement au fond du trou, je me perds en voiture et je me retrouve devant l'entrée d'une grande bâtisse, avec une petite houblonnière. J'entre, un homme vient à ma rencontre et me dit : « Bienvenue à l'abbaye de Paix-Dieu ». Il m'apprend que, dans cette abbaye, autrefois, des sœurs brassaient une bière les soirs de pleine lune. Nous échangeons longuement et évoquons la création d'une bière ensemble. De mon côté, j'avais depuis quelque temps l'idée d'ajouter une Triple à notre gamme.

Linda : C'est à ce moment-là que Vincent, notre fils, s'implique pleinement dans l'aventure. Ensemble, nous travaillons à la création de cette nouvelle bière inspirée de l'histoire de l'abbaye. En 2012, alors qu'il prend la direction de la brasserie, Paix Dieu voit le jour et ouvre un nouveau chapitre de notre histoire.

Roger : La Paix Dieu était née ! Et puis nous nous sommes souvenus des paroles qu'Hugo Bosteels nous avait dites lorsque nous distribuions sa Kwak : « Pour qu'une bière soit un succès, il lui faut un nom, une histoire et un verre ». Alors, nous avons appliqué cette recette à Paix Dieu. Le nom et l'histoire, nous les avions. Mais le verre... c'est toute une histoire !



C'est-à-dire ?

Roger : Je me suis levé une nuit pour dessiner un verre avec une forme biseautée. J'étais persuadé que je tenais la bonne idée. Mais pour convaincre la famille, il a fallu faire réaliser un prototype. Nous avons cherché un artisan verrier capable de nous le faire sur-mesure et soufflé-bouche. Nous l'avons trouvé... après de longues recherches. Une fois le prototype en main, tout le monde était convaincu. Mais pour lancer une production à grande échelle, le verrier a dû concevoir une nouvelle machine 100% spécifique. À l'arrivée, nous pensons que notre verre fait partie intégrante du succès de la Paix-Dieu.

Aujourd'hui, vous avez donc votre nom sur les façades comme vous le vouliez petit garçon, et la société se porte bien. La vie est belle ?

Roger : Oui, nous sommes très fiers de ce que nos garçons sont parvenus à faire de la brasserie.

Linda : En espérant qu'ils puissent travailler un peu moins que nous, et que le succès dure encore des années !



VINCENT CAULIER

ENGAGÉ POUR UNE BRASSERIE DE QUALITÉ ET RESPONSABLE

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION À LA TÊTE DE LA BRASSERIE

En 2012, à 25 ans, Vincent Caulier reprend la direction de la brasserie familiale fondée par ses parents. Après des études en gestion et une première expérience professionnelle en dehors de l'entreprise, il rejoint pleinement l'aventure familiale dans un contexte de fort regain d'intérêt pour les bières de spécialité.

Son arrivée marque une nouvelle phase de développement pour la Brasserie Caulier. Tout en conservant l'identité et les valeurs fondatrices de l'entreprise, il engage une stratégie de structuration et de croissance autour de plusieurs axes : **le développement du CHR, l'accélération de la présence en France, l'investissement dans l'outil de production et le lancement de nouvelles marques.**

Parmi les projets majeurs figure notamment le **lancement de Paix Dieu**, devenue en quelques années la marque emblématique de la brasserie.

Cette dynamique permet à l'entreprise de connaître une forte croissance, **avec une production passée de 3 000 hectolitres en 2012 à peu près de 90 000 hectolitres en 2025.**

UNE STRATÉGIE DE MODERNISATION AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Depuis plus de dix ans, Vincent Caulier mène une **politique d'investissement soutenue afin d'accompagner le développement de la brasserie et garantir un haut niveau de qualité de production.**

Cette approche se traduit par la modernisation progressive des infrastructures, l'automatisation de certaines lignes de production, l'installation de nouveaux équipements de fermentation ainsi que le renforcement des capacités logistiques.

L'objectif de ces investissements est double : accompagner la croissance de la brasserie tout en préservant la constance qualitative des bières produites. Cette stratégie s'inscrit dans une vision de long terme :

“ **Notre vision de la Brasserie Caulier est celle d'une entreprise familiale inspirante, solide et pérenne pour les 25 prochaines années.** ”

Pour accompagner ce développement, la brasserie s'appuie sur quatre piliers stratégiques :

CONSTRUIRE DES MARQUES FORTES
ET À FORTÉ VALEUR AJOUTÉE

GARANTIR UNE INDÉPENDANCE DE
PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION

ASSURER UNE CROISSANCE ORGANIQUE
FAVORISANT L'AUTONOMIE FINANCIÈRE

DÉVELOPPER UNE CULTURE D'ENTREPRISE
FORTE ET UN IMPACT POSITIF RECONNU

UNE VISION TOURNÉE VERS LA PÉRENNITÉ

Sous l'impulsion de Vincent Caulier, **la brasserie a structuré son développement autour de quatre valeurs : qualité, entrepreneuriat, esprit familial et responsabilité.**

Cette notion de responsabilité se traduit notamment par **des investissements liés à la durabilité** et à la réduction de l'impact environnemental de la production. **La gestion de l'eau constitue aujourd'hui un axe prioritaire** de développement, avec l'amélioration continue des procédés de production et la création d'une station d'épuration permettant le traitement et la réutilisation d'une partie des eaux industrielles.

À travers cette stratégie, Vincent Caulier défend une vision de la brasserie fondée sur la continuité, la transmission et l'ancrage familial.

“ **Je suis simplement le dépositaire de l'histoire de cette brasserie. Le plus important, c'est sa pérennité dans le temps et, je l'espère, sa transmission dans les meilleures conditions possibles aux générations suivantes.** ”

UN WEEK-END D'ANNIVERSAIRE POUR RASSEMBLER

Du 2 au 5 octobre 2026 : quatre jours pour célébrer 30 ans d'aventure brassicole

À l'occasion de son 30e anniversaire, la brasserie ouvrira exceptionnellement les portes de son site de Péruwelz pour quatre journées de rencontres, de découvertes et de convivialité. Pensé comme un temps fort fédérateur, cet événement réunira successivement partenaires, clients, ambassadeurs, riverains et grand public autour d'un programme inédit mettant à l'honneur l'histoire, les savoir-faire et les métiers de la brasserie.

Le jeudi 1er, une soirée en présence de la presse et des fournisseurs de la brasserie ouvrira le bal. Vendredi 2 octobre, une soirée rassemblera les Maisons du Bon ainsi que les différentes communautés qui accompagnent le développement des marques de la brasserie. Les samedi 3 et dimanche 4 octobre, le grand public sera invité à découvrir les coulisses du site à travers un parcours immersif ponctué d'animations, d'ateliers, de rencontres avec les équipes et d'espaces dédiés à l'histoire de l'entreprise. Une course solidaire organisée dans le cadre d'Octobre Rose viendra également rythmer la journée du dimanche.

Les visiteurs pourront parcourir librement les différents espaces de la brasserie, depuis la guest house jusqu'aux installations de production, avant de rejoindre un village éphémère proposant restauration, animations musicales et découvertes autour des différentes marques de la maison.

Les célébrations s'achèveront le lundi 5 octobre avec la traditionnelle Nuit des Ambassadeurs, qui réunira près de 1 000 invités sélectionnés parmi les soutiens les plus fidèles de la brasserie.

Plus qu'un anniversaire, ce rendez-vous se veut le reflet de la mission que s'est donnée la Brasserie Caulier : créer du lien et rassembler les communautés qui participent, depuis trois décennies, à son développement.

III. L'HÉRITAGE DU PASSÉ, LA VISION POUR DEMAIN.

LA TRADITION BRASSICOLE AU CŒUR DU PROCESSUS DE FABRICATION

À l'heure où les avancées technologiques offrent des solutions toujours plus rapides et standardisées, la Brasserie Caulier a choisi une autre voie : celle de la **fidélité à un savoir-faire ancien**. Bien qu'elle investisse dans des équipements modernes pour optimiser certains aspects logistiques et de contrôle qualité, la brasserie reste intransigeante sur l'essentiel : le processus de fabrication de ses bières.

Souhaitant faire revivre les saveurs d'autrefois, Caulier maintient une **méthode de brassage traditionnelle qui exclut toute forme de filtration, de pasteurisation ou d'ajout de gaz carbonique**. La bière poursuit naturellement sa fermentation en bouteille, développant une richesse aromatique et une complexité que seuls les **procédés artisanaux** peuvent révéler. Ce choix, loin d'être une contrainte, constitue **le cœur de l'identité de la brasserie**.



Le conditionnement illustre également cet engagement. Chaque bière est embouteillée dans des **bouteilles en verre munies de bouchons mécaniques**, un format plus exigeant mais plus fidèle à la tradition. Les **casiers en bois massif** utilisés pour le stockage et la distribution participent eux aussi à cette volonté de **préserver une expérience authentique**, jusque dans les moindres détails.

“

On ne s'est pas transformés pour nous adapter aux tendances de consommation. La manière dont on fait de la bière en 2026 est exactement la même qu'en 2012. Nous sommes fiers de ça !

Vincent Caulier

”

En misant sur une fabrication inchangée, même au prix de procédés plus longs et plus complexes, la Brasserie Caulier défend **une vision du métier tournée vers l'intégrité du goût et le respect du produit**. Une démarche cohérente qui fait le lien entre innovation utile et héritage vivant.

LA QUALITE COMME EXIGENCE PERMANENTE

À la Brasserie Caulier, **la qualité des bières est un principe structurant**. Elle guide chaque étape de la production, de la conception à la mise en bouteille, et s'incarne dans une démarche rigoureuse portée par **un service qualité spécifiquement dédié**.

Au cœur de ce dispositif, une **pico-brasserie de 100 litres** permet de reproduire à petite échelle les conditions de brassage, dans un objectif de tests, d'ajustements et d'innovations. Véritable outil de recherche, elle sert autant à **l'amélioration continue des recettes existantes** qu'à la **création de nouvelles bières**.



La Paix Dieu Nova en est un exemple concret : son développement a nécessité un an et demi de travail, ponctué de plus de 20 tests dans la pico-brasserie puis avec des brassins en 40HL et 120 HL avant d'aboutir à une recette parfaite. Plus récemment, **la nouvelle Bon Secours Blonde a fait l'objet de 4 mois de recherches et développement** avant son lancement en juin 2026. Ce niveau d'exigence témoigne de l'attention portée au moindre détail, au service de bières vivantes, naturelles et fidèles à l'identité de la maison.

Chaque nouvelle recette fait par ailleurs l'objet d'une **validation collective par un comité interne** réunissant les principaux décideurs de la brasserie : Vincent Caulier, directeur général, Guillaume Coulon, directeur qualité, Vincent Gochet, directeur marketing, et Quentin Lambert, directeur commercial. **Une approche collégiale qui garantit cohérence, pertinence et ambition dans le développement des gammes.**



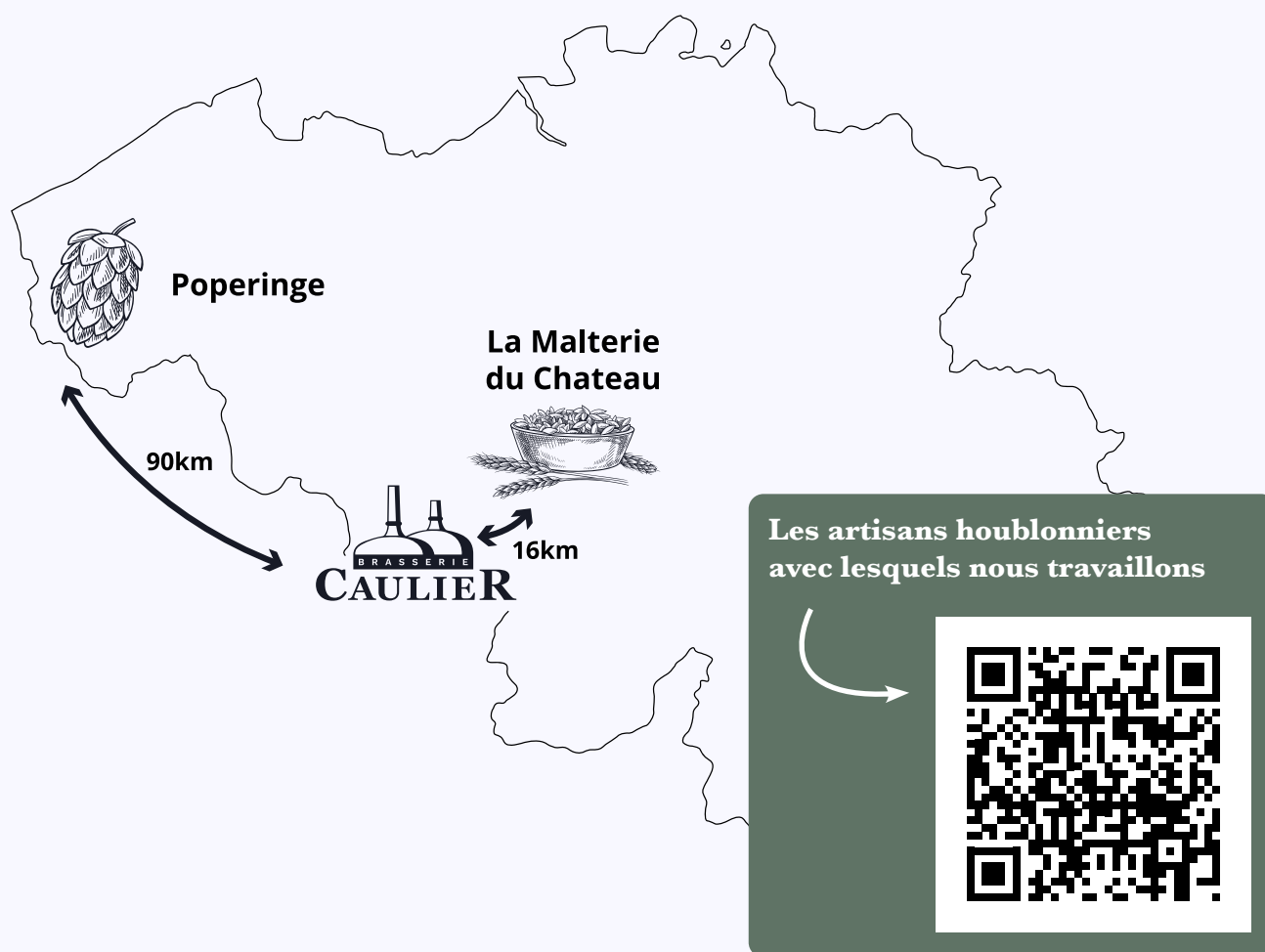
QUENTIN LOZANO, LA PRÉCISION AU SERVICE DE LA BIÈRE VIVANTE



Originaire de Dijon, Quentin Lozano a rejoint la Brasserie Caulier il y a cinq ans. Formé aux sciences du vin et de la bière, il s'est très tôt intéressé à un sujet qui l'accompagne encore aujourd'hui : le trouble dans la bière, non comme un défaut, mais comme un signe de naturalité. Son parcours à la brasserie est fait d'évolutions : il arrive d'abord en tant que stagiaire avant d'endosser un poste de brasseur et de devenir ingénieur au sein du service Recherche & Développement de la brasserie. Il veille désormais à l'intégrité des bières Bon Secours, Paix Dieu et Stuut, avec une approche rigoureuse et passionnée.

“ A la brasserie, la qualité ne se résume pas à des chiffres, c'est aussi une question de cohérence Avec notre identité artisanale ”

UNE SÉLECTION RIGOUREUSE DES MEILLEURES MATIÈRES PREMIÈRES



À la Brasserie Caulier, la **qualité commence dès la sélection des matières premières**. Chaque ingrédient est choisi avec un soin particulier, en privilégiant au maximum les **productions locales** et les **circuits court**.

L'eau pure, ingrédient fondamental, est **locale** et fait l'objet de **contrôles rigoureux**.

Les malts – froment, orge et avoine – proviennent **exclusivement de producteurs locaux ou de proximité**, avec une attention particulière portée à la traçabilité et à la qualité des céréales. **En 2025, près de 70 % de l'orge utilisée par la brasserie est issue de cultures en agriculture régénérative**, une pratique respectueuse des sols et de la biodiversité. La brasserie travaille avec plusieurs malteries réputées : Boortmalt et Dingemans (Belgique), Malteurop (France) et la Malterie du Château, située à quelques kilomètres seulement du site de production. Cette dernière, la plus ancienne malterie de Belgique, propose une vaste gamme de malts de base et spéciaux permettant de brasser tous types de bières, des plus légères aux plus complexes, y compris des références biologiques.

Côté houblons, la brasserie utilise différentes variétés selon les styles – Citra, Motueca, Amarillo, Nectaron, Nugget – mais **privilégie les productions locales**, notamment à **Poperinge, en Belgique**, où sont, entre autres, cultivées les variétés Saaz et Kent, intégrées dans les recettes de la Paix Dieu Triple et de la Paix Dieu Nova.

Lorsque des épices sont utilisées dans certaines recettes, elles proviennent d'un fournisseur implanté à Quiévrain, en Belgique.

Enfin, la **levure fraîche utilisée provient d'une souche propre à la Bière Bon Secours**. Repiquée à chaque brassin à partir du fond de la cuve précédente, elle se distingue par son activité intense, laissant **peu de sucres résiduels** et **révélant les notes fruitées et épicées des malts**.

UNE BRASSERIE EN CONSTANTE TRANSFORMATION : INVESTISSEMENTS ET MODERNISATION.

“

Nous brassons les mêmes bières qu'à l'origine, nous le faisons simplement sur un matériel beaucoup plus performant

”

Vincent Caulier

Cette phrase de Vincent Caulier résume la vision de la brasserie en matière de modernisation de l'outil : une technique industrielle de pointe au service de la tradition.

Ces dernières années, la brasserie a investi dans de nombreux équipements afin d'accompagner sa croissance, renforcer sa qualité de production et améliorer son impact environnemental. **Le montant de ces investissements réalisé en 2025 et 2026 représente près de 20 millions d'euros.**

Parmi les projets majeurs figure la création d'une **station d'épuration**. Les premiers équipements dédiés au traitement de l'eau arriveront en juin 2026, pour une mise en service prévue en octobre 2026. Cette installation permettra de traiter les eaux usées issues de la production. La brasserie prévoit également un système de **traitement par osmose inverse** afin de réutiliser une partie de l'eau traitée, dans une logique d'optimisation des ressources et de durabilité.

La modernisation du site passe également par la création de nouveaux espaces de production et de logistique :

- **Un espace de stockage de 280 m²**, situé entre la zone de production et la chambre chaude, servira de zone de transit vers l'extérieur. Le bâtiment est aujourd'hui terminé et sa réception finale est prévue pour septembre 2026.
- **Une nouvelle chambre chaude de 600 m²** est également en cours d'équipement. Déjà construite, elle pourra être utilisée dès juillet 2026 afin d'accompagner le développement des capacités de production.
- La brasserie aménage par ailleurs une nouvelle **zone d'enfûtage de 380 m²**. Cette infrastructure accueillera, à partir de septembre 2026, une **nouvelle ligne fûts 100 % automatisée** intégrant le lavage extérieur des fûts ainsi qu'un système automatisé de palettisation et de dépalettisation. Cette nouvelle ligne permettra d'atteindre une **capacité de 160 fûts par heure**.

Côté brassage, la brasserie investit également dans de nouveaux équipements de fermentation avec l'installation de **douze nouveaux fermenteurs de 480 hL** utiles, accompagnés d'une **station Clean In Place** et d'une **salle de fermentation semi-automatique**. L'ensemble sera opérationnel à partir de septembre 2026.

Enfin, la modernisation de l'outil industriel s'étend également à la logistique. Sur le site Polaris, situé dans le zoning industriel, une **nouvelle zone extérieure** dédiée au **déchargement des vidanges et au chargement des produits finis** est actuellement en construction. Les travaux ont démarré et cette nouvelle plateforme logistique devrait entrer en service en mars 2027.



LE CHR COMME AXE FONDATEUR DE DÉVELOPPEMENT

Depuis sa création, la Brasserie Caulier cultive une relation privilégiée avec le secteur CHR/HORECA, qui constitue aujourd'hui 70 % de ses ventes. Ce positionnement stratégique repose sur un héritage familial, une décision économique affirmée et une philosophie ancrée dans la convivialité et le partage.

UN ANCRAGE HISTORIQUE AU CŒUR DU CHR/ HORECA

Avant d'être une brasserie à part entière, l'entreprise Caulier exerçait une activité de **distributeur de bières**. Sous l'impulsion de Linda et Roger Caulier, parents de l'actuel dirigeant Vincent Caulier, la société s'adressait majoritairement aux **professionnels du CHR/HORECA**, bâtissant ainsi un **réseau solide** et une expertise précieuse.

Ce **socle historique** a durablement marqué l'identité de la brasserie, qui perpétue aujourd'hui cette tradition en **privilégiant des partenariats avec les établissements les plus exigeants**.

UN CHOIX ÉCONOMIQUE ASSUMÉ ET STRATÉGIQUE

Lorsque Vincent Caulier reprend les rênes de l'entreprise en **2012**, il fait le choix audacieux de **recentrer intégralement l'activité sur le CHR/HORECA**. Cette orientation repose sur une volonté claire : **proposer des bières d'exception dans des établissements capables de valoriser leur singularité**.

Ce modèle, fondé sur la sélection rigoureuse des partenaires, garantit une expérience optimale aux consommateurs et renforce l'image de la brasserie comme acteur **premium** du secteur.

UNE PHILOSOPHIE DU PARTAGE ET DE L'AUTHENTICITÉ

Plus qu'un simple canal de distribution, ce choix traduit une **véritable conviction**. La Brasserie Caulier s'est donnée pour **mission de «rassembler»**. Or, ces instants de partage et de plaisir trouvent leur écrin naturel dans les bars et restaurants, lieux de convivialité par excellence.

C'est donc en toute cohérence que la brasserie privilégie ce circuit, en **parfaite adéquation avec sa vision de l'art de vivre**.



LES BARS AMBASSADEURS PAIX DIEU : UN ENGAGEMENT RÉCIPROQUE

La matérialisation de ce lien privilégié se retrouve dans **le réseau des bars ambassadeurs Paix Dieu**, qui comptent aujourd'hui **plusieurs milliers d'établissements en France et en Belgique**. Plus que de simples points de vente, **ces bars sont les véritables gardiens du savoir-faire et des valeurs de la brasserie**. Cette collaboration repose sur un **engagement mutuel** :

«En proposant la Paix Dieu dans votre établissement, vous êtes les premiers garants de notre savoir-faire auprès de nos consommateurs, existants et potentiels.

De ce fait, nous apportons une attention particulière à votre sélection mais aussi à la relation que nous serons portés à tisser ensemble.

Dans la fabrication de notre bière, mais dans le choix de nos partenaires aussi, nous priorisons la qualité.

Nous ne sélectionnons que les plus beaux établissements ; trions nos collaborateurs sur le volet, et refusons les enseignes qui ne concordent pas avec nos valeurs et la philosophie de brassage qui nous est propre.»



La Brasserie Caulier, elle aussi, prend des **engagements forts envers ses bars partenaires**. Pour témoigner de cette relation de confiance, elle leur réserve des **exclusivités**, leur offrant ainsi un **statut privilégié**. En témoignage de cette politique, la dernière création de la gamme Paix Dieu, la Paix Dieu Nova, a été dévoilée en avant-première aux bars ambassadeurs lors d'un événement dédié. De plus, les fûts de Nova ont été mis en vente exclusivement auprès de ce réseau avant toute distribution élargie.

2729
Bars ambassadeurs
(En 2026)

“

C'est une plus-value certaine pour notre établissement ! Les gens viennent exprès chez nous boire de la Paix Dieu. On peut leur expliquer qu'on est ambassadeurs, et qu'en tant que tel on a la Paix Dieu au fût et qu'on peut les servir dans les verres de la marque, qui nous sont réservés. ”

Eric Leonet, L'Elysée Beaufort (Huy, BE)



DÉCOUVREZ LA LISTE DES
BARS AMBASSADEURS PAIX
DIEU



DÉCOUVREZ LE(S) TÉMOIGNAGE(S)
DE NOS BARS AMBASSADEURS
EN VIDEO

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE COMME NOUVEAU CAP STRATÉGIQUE



Consciente de son impact et de sa responsabilité en tant qu'acteur local ancré dans son territoire, la Brasserie Caulier déploie depuis plusieurs années une série d'**actions concrètes** pour **réduire son empreinte environnementale**. Parmi les enjeux majeurs du secteur brassicole figure la consommation d'eau, essentielle non seulement au brassage mais aussi à toutes les opérations de nettoyage. **La brasserie a déjà considérablement réduit ses besoins en eau**, passant de 7 litres à 5 litres pour produire un litre de bière, et ambitionne d'atteindre les 3,5 à 4 litres d'ici à fin 2025 grâce à l'optimisation de ses processus et à **l'installation d'une station d'épuration** sur son propre site. Celle-ci permettra notamment de **traiter les eaux usées** afin de les **réutiliser dans les opérations de nettoyage**, fermant ainsi la boucle de manière vertueuse, et dans la **production de biogaz**.

Au-delà de cette gestion raisonnée de l'eau, la Brasserie Caulier mise sur le **réemploi des bouteilles et sur la consigne**, une pratique profondément ancrée dans les habitudes belge. Elle privilégie également le **recours à des matières premières locales**, garantissant un approvisionnement de proximité qui soutient l'économie régionale tout en **limitant l'empreinte carbone** liée au transport.



UN SECTEUR GOURMAND EN EAU

Le brassage de la bière est historiquement très consommateur en eau. En moyenne, il faut entre 5 et 10 litres d'eau pour produire un seul litre de bière. Ce volume comprend non seulement l'eau intégrée à la recette, mais aussi celle nécessaire au nettoyage des installations, des bouteilles et des équipements à chaque étape du processus. La réduction de cette consommation est aujourd'hui un défi majeur pour les brasseries soucieuses de leur impact environnemental.

Cette attention portée à l'environnement, au sens écologique comme territorial, reflète **l'une des valeurs fondatrices de la brasserie : la Responsabilité**. Une responsabilité assumée à long terme, qui englobe aussi bien la préservation des ressources que le respect des femmes et des hommes qui font vivre la brasserie au quotidien.

Très impliquée dans la vie locale, la Brasserie Caulier est partenaire de nombreux événements culturels et gastronomiques : Tour des chefs à Ath, Nocturnales de Beloeil, 20km de Bruxelles en 2025 par exemple



QUELQUES CHIFFRES CLÉS POUR L'ANNÉE 2024

4^e

BILAN CARBONE
RÉALISÉ EN 2025

723

PANNEAUX
PHOTOVOLTAÏQUES SUR SITE

98 %

DE CONTRATS À
DURÉE INDÉTERMINÉE

22 %

DE FEMMES
DANS L'EFFECTIF

0

ACCIDENT

83 %

D'HOUBLON EUROPÉEN

100 %

DE DRÈCHE REVALORISÉE

29

ACTIVITÉS HR

OBJECTIF

100%
malt d'orge
régénératif
en 2028

OBJECTIF

85%
de vidanges
retournables
en 2030

OBJECTIF

-40%
d'eau
par litre de bière
produit en 2030

OBJECTIF

-30%
d'émissions GES
par hectolitre de bière vendu
en 2030

OBJECTIF

5%
du volume
avec des bières < 3 %
alcool en 2030

OBJECTIF

> 4
Maintenir un niveau
d'engagement des équipes
> 4

MODÈLE D'AFFAIRES, CHAÎNE DE VALEUR ET ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Les six objectifs de développement durable prioritaires de la Brasserie sont les suivants :

Bonne santé et bien-être

Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge.

Les salariés de la Brasserie Caulier sont au cœur de la production de bières. Sans eux il ne serait pas possible de brasser un produit de qualité qui respecte les traditions et les valeurs familiales. La consommation de bières peut aussi avoir un impact négatif sur la santé des consommateurs qui en abusent. Cet objectif est donc doublement prioritaire par l'étendue de son rayonnement.

Eau propre et assainissement

Garantir l'accès de tous à des services d'alimentation en eau et d'assainissement gérés de façon durable.

L'eau est une ressource essentielle à la production de bière. Il est donc indispensable pour notre activité de production d'optimiser notre consommation et de limiter nos rejets afin de préserver cette ressource vitale. L'eau est une ressource précieuse au regard de l'environnement. Elle n'est pas infinie et il faut en prendre soin.

Énergie propre et d'un coût abordable

Garantir l'accès de tous à des services énergétiques fiables, durables et modernes, à un coût abordable.

La production de bières est une activité énergivore. En effet nous avons consommé plus de 1 120 MWh et 2 890 MWh de gaz en 2024 pour assurer notre activité économique. Nous sommes conscients de cela et nous avons notamment investi dans l'installation de panneaux photovoltaïques sur notre site.

Travail décent et croissance économique

Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous.

Au-delà de notre activité économique principale, la Brasserie Caulier constitue un pilier essentiel du développement économique de Péruwelz et sa périphérie. Nous organisons régulièrement des événements qui stimulent l'attrait touristique de la région. Par notre engagement local, la Brasserie Caulier apporte son soutien à diverses initiatives communautaires. Nous nous distinguons également par la qualité de l'environnement de travail que nous offrons et nous attachons une importance particulière à proposer des emplois stables et pérennes à notre personnel.

Consommation et production responsables

Établir des modes de consommation et de production durables.

Chaque année nous mettons sur le marché des milliers de contenants pour commercialiser nos produits. La récupération de ces contenants, grâce au système de consigne, et leur intégration dans un processus de réutilisation sont des points majeurs de notre modèle d'affaires. Nous sommes également en mouvement pour limiter nos déchets. Nous revalorisons notamment 100 % des drêches issues du brassage. Nous nous orientons également vers l'agriculture régénérative pour soutenir des pratiques agricoles qui préservent les sols et la biodiversité. Cela nous permet également de nous approvisionner en matières premières de qualité.

Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques

Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions

L'expansion de la Brasserie Caulier engendre nécessairement une augmentation proportionnelle de son empreinte carbone. Conscients de cet enjeu environnemental, nous inscrivons notre engagement en faveur du développement durable au cœur de nos valeurs fondamentales. Cette démarche écoresponsable s'avère essentielle pour que nous demeurions fidèles à notre philosophie. Cet engagement passe par un calcul régulier de nos émissions de gaz à effet de serre et l'élaboration d'actions concrètes de réduction.

ENVIRONNEMENT

Changement climatique

Description de l'enjeu

Le changement climatique est l'un des défis majeurs de notre époque, avec des impacts déjà visibles sur l'ensemble des écosystèmes et des activités humaines. Les conséquences du changement climatique affectent toute la chaîne de valeur de Brasserie Caulier. **En pleine croissance, nous contribuons inévitablement aux émissions de gaz à effet de serre.** En 2024, nous avons émis 11 815,6 tonnes de CO₂ équivalent. Au-delà de l'impact du changement climatique sur les opérations, cet enjeu est étroitement lié à notre **engagement pour un développement durable**. Il est essentiel de l'intégrer pleinement dans nos réflexions pour rester cohérent avec notre identité.

11 815,6
tCO₂e

4^e
BILAN CARBONE
FINALISÉ

-30 % d'émissions GES

par hectolitre de bière vendu d'ici 2030

Énergie

Description de l'enjeu

Nous avons des besoins énergétiques importants liés à nos processus de production. **La production d'un hectolitre de bière requiert 59,2 kWh (gaz et électricité). une gestion efficace de l'énergie est essentielle** pour limiter notre impact environnemental et pour réduire nos coûts liés à la production de bière. La transition vers des sources d'énergie plus durables est donc indispensable.

723
PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES SUR SITE

170 046 kWh
D'ÉLECTRICITÉ
RENOUVELABLE
PRODUITE

2 891 745 kWh
DE GAZ
CONSOMMÉS

-25 % de gaz naturel consommé

par hectolitre de bière produit d'ici 2030

Gestion de l'eau

Description de l'enjeu

L'eau est une **ressource clé** pour la Brasserie Caulier, tant pour le processus de production que pour le produit fini. En 2024, la production d'1 litre de bière a nécessité 5,86 litres d'eau. Bien que nous utilisons de l'eau de forage, **l'eau n'est pas une ressource infinie. Elle doit donc être utilisée de manière optimisée** afin d'éviter sa surexploitation.

100 %
D'EAU DE FORAGE UTILISÉE

5,86 litres
D'EAU
NÉCESSAIRES À
LA PRODUCTION
D'1 LITRE DE BIÈRE

38 915 M₃
D'EAU
CONSOMMÉE

-40 % d'eau consommée

par litre de bière produit d'ici 2030

Agriculture responsable

Description de l'enjeu

La bière commence à prendre vie dans les champs. Dans ce sens, nous dépendons des agriculteurs pour nous approvisionner en malt, houblon et autres matières premières essentielles. Pour la Brasserie Caulier l'**agriculture responsable** est essentielle car elle **garantit un approvisionnement des matières premières de meilleure qualité, renforce la résilience des exploitations face aux aléas climatiques et contribue au maintien d'un tissu agricole local dynamique.** Cet engagement représente non seulement un gage d'excellence, mais également une assurance de continuité dans ses approvisionnements et une protection contre l'instabilité des coûts de production.

83 %
DE HOUBLON EUROPÉEN

**100 % de malt d'orge
régénératif**
d'ici 2030

Économie circulaire

Description de l'enjeu

La Brasserie Caulier mobilise une grande diversité de matières premières que ce soit pour la production, l'emballage ou les supports de vente (PLV). En 2024, nous avons généré 177 tonnes de déchets dont 126 tonnes de verre, 1,4 tonne de plastique et 26 tonnes de carton. La raréfaction de certaines ressources et la non-valorisation des matières en fin de vie contribuent à l'alourdissement de l'empreinte environnementale. Ces flux représentent autant d'opportunités pour **repenser les usages et mettre en place des boucles de circularité pertinentes pour l'activité de la brasserie.**

73 %
DE VIDANGES RETOURNABLES

100 %
DE DRÈCHE
REVALORISÉE

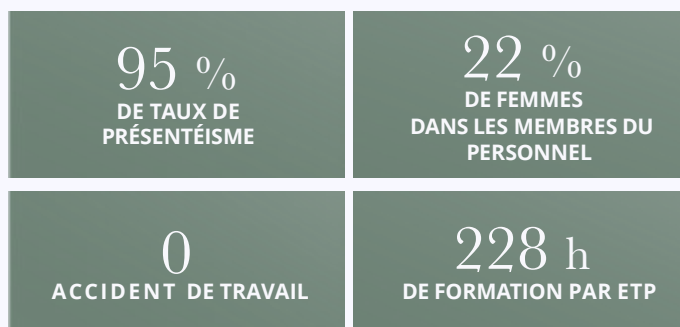
126t
DE DÉCHETS
DE VERRE

Bien-être des salariés

Description de l'enjeu

Nous employons 95 salariés. Leur bien-être constitue un enjeu stratégique car ce sont eux qui sont au cœur de la production de nos bières. Leur engagement et leur présence sont essentiels pour assurer la continuité des activités, la qualité de la production et le bon fonctionnement global de la brasserie. Être bien dans son travail, se sentir écouté, respecté et reconnu sont des conditions essentielles pour **construire un collectif solide, durable et fier de ce qu'il accomplit**. L'implication de chacun contribue directement à la stabilité des opérations et au succès des projets. Favoriser leur bien-être, c'est non seulement renforcer la performance globale de l'entreprise, mais aussi garantir sa capacité à innover, à se développer et à répondre aux attentes de ses clients et partenaires.

Leur bien-être constitue un enjeu stratégique car ce sont eux qui sont au cœur de la production de nos bières.



ACTIONS FUTURES

Dès 2026, nous souhaitons **renforcer nos actions de sensibilisation autour des risques liés à l'alcool**. Nous avons la volonté d'accompagner nos salariés sur ce sujet sensible qui gravite autour de notre secteur.

En 2026, nous intégrerons également un conseiller en prévention au sein de nos équipes. Ce rôle viendra structurer et professionnaliser encore davantage notre démarche de sécurité et de bien-être au travail.

Concernant **l'intégration des intérimaires**, nous mettrons en place un **programme spécifique** afin qu'ils bénéficient eux aussi d'une formation adaptée et d'une bonne compréhension des règles de sécurité et des méthodes de travail.

Dans l'optique de **promouvoir le développement des compétences et l'apprentissage continu**, nous proposerons un catalogue exhaustif de formations internes à la disposition de chaque collaborateur. Ce dispositif permettra d'identifier avec précision les programmes adaptés à chaque fonction et aux besoins spécifiques de chacun.

Deux séminaires axés sur le feedback ont été organisés fin 2025 afin de **consolider notre culture du dialogue constructif**. En parallèle, nos huit responsables participeront à une **formation sur la prévention des discriminations** dans les processus de recrutement, dans le but de garantir des pratiques équitables, transparentes et inclusives.

Nous souhaitons également renforcer la pratique des entretiens bilatéraux réguliers entre salariés et managers. Ces échanges individuels favoriseront l'écoute, la reconnaissance et le suivi personnalisé.

En 2026, nous mènerons une **étude sur la mise en place d'un plan de rémunération flexible** qui vise à offrir davantage d'options personnalisées dans la structure salariale actuelle. Dans la même période, nous réaliserons une classification de fonctions accompagnée d'un benchmark externe afin de mieux aligner les rôles, les responsabilités et les packages de rémunération avec les standards du marché.

Enfin, nous prévoyons de **digitaliser le processus de traitement des prestations de nos salariés**. Cette évolution apportera plus de fluidité, d'efficacité et de transparence dans la gestion administrative de notre entreprise.



Santé des consommateurs

Description de l'enjeu

La consommation excessive d'alcool représente un enjeu majeur de santé publique, avec des impacts multiples : risques de dépendance, maladies chroniques, troubles psychologiques, mais aussi accidents de la route. La Brasserie Caulier met sur le marché des produits alcoolisés. Même si la bière est un produit de plaisir et de tradition, sa consommation excessive peut avoir des effets néfastes sur la santé. C'est pour cette raison que **nous avons un rôle à jouer pour encourager une consommation responsable**.

ACTIONS FUTURES

D'ici 2030, nous nous engageons à développer des produits sans alcool ou à faible teneur en alcool.

Cette initiative vise à élargir notre gamme pour répondre à l'évolution des attentes des consommateurs et offrir des alternatives responsables. Ces produits devront néanmoins cocher plusieurs cases comme la qualité et l'identité gustative qui font la réputation de nos bières.

Nous renforcerons la sensibilisation aux risques liés à la consommation d'alcool, aussi bien auprès de nos consommateurs que de nos collaborateurs. Cette communication passera par nos réseaux sociaux, notre site internet et des supports pédagogiques adaptés.

L'objectif est de rappeler que nos produits doivent s'inscrire dans une consommation modérée et responsable.

Une machine « Fline » sera installée à l'entrée de notre brasserie afin de permettre aux visiteurs et clients de mesurer leur taux d'alcool. Ce dispositif pratique et accessible contribuera à la prévention et au renforcement des comportements responsables.

Notre équipe marketing sera mobilisée pour élaborer un plan de communication global dédié à la consommation modérée. Ce plan définira des **messages clairs, cohérents et visibles sur tous nos canaux de communication**.

15 000 €

INVESTIS POUR PROMOUVOIR LA CONSOMMATION RESPONSABLE D'ALCOOL DÈS 2026

+10 initiatives pour prévenir des risques de la consommation excessive d'alcool prévues pour 2030

Lors des événements organisés par la Brasserie Caulier Expérience (BCE), nous mettrons en place des actions spécifiques de sensibilisation afin d'accompagner directement les consommateurs dans un cadre convivial et pédagogique.

Nous réfléchissons également à **l'adaptation des étiquettes de nos produits** pour renforcer le message de prévention. Des pictogrammes simples, comme un logo représentant une voiture barrée, pourront être intégrés afin d'illustrer clairement les risques liés à l'alcool et à la conduite.

Nos réseaux sociaux mettront davantage en avant des messages de prévention sur les conséquences d'une consommation excessive. Au total, cinq initiatives de communication spécifiques seront lancées chaque année pour renforcer la visibilité et l'impact de ces messages.

Lors de chaque événement que nous organiserons, **une alternative sans alcool sera systématiquement proposée** aux participants. Cette mesure permettra à chacun de profiter pleinement de l'expérience, quel que soit son choix de consommation.

Enfin, nous créerons **une page dédiée à la santé sur notre site internet**. Elle présentera notamment les valeurs nutritionnelles de nos produits, comme le nombre de calories par bière, et proposera un lien direct vers une page de prévention des risques liés à une consommation excessive d'alcool. Cette transparence contribuera à une relation de confiance avec nos consommateurs

Développement local et des communautés

Description de l'enjeu

En tant que brasserie, nous sommes un acteur du développement économique et social. Cette volonté de créer une relation durable avec notre environnement se traduit par une **implication active dans la vie locale et le tissu touristique**. Il en résulte une dynamique mutuellement bénéfique : participer au développement économique et social de la région permet de renforcer notre ancrage local, de bénéficier d'un soutien sincère des communautés, et de construire une image forte qui accompagne la croissance de l'entreprise.

41 901

VISITEURS À LA BRASSERIE

396

PARTENAIRES
ÉCONOMIQUES LOCAUX

8

ÉVÈNEMENTS PUBLICS ORG
ANISÉS PAR BRASSERIE
CAULIER EXPÉRIENCE

ACTIONS FUTURES

En vue de 2026, nous projetons de **financer l'implantation d'équipements sportifs dans la région**. Cette initiative vise à promouvoir l'activité physique et à garantir un accès au sport pour l'ensemble de la population locale.

Nous prévoyons également **d'établir une nouvelle infrastructure logistique en périphérie de Péruwelz**. Ce projet a pour objectif de **diminuer considérablement le trafic des camions dans le centre urbain** et d'optimiser la mobilité des résidents. Cette démarche reflète notre volonté d'intégrer le bien-être des habitants dans nos stratégies de développement futures.

Nous contribuons aussi à l'essor du sport adapté (handisport) grâce à deux partenariats établis en 2025. Cette initiative témoigne de notre engagement profond en faveur de l'inclusion sociale et de la promotion de la diversité dans l'univers sportif.

La même année, nous avons noué un partenariat avec les Nocturnes de Beloeil, un événement culturel majeur qui accueille près de 30 000 personnes.

En parallèle, nous poursuivons l'ensemble de nos **actions de sponsoring et de soutien aux initiatives locales**, afin de maintenir notre rôle de partenaire actif du tissu économique et social.

Enfin, nous avons la **volonté de développer le vélo-tourisme** autour de notre site en installant un **parking vélo** dédié d'ici 2027. Ce projet facilitera **l'accessibilité de notre brasserie via le réseau RAVeL** et encouragera la mobilité douce, aussi bien pour nos visiteurs que pour les habitants de la région.



Culture d'entreprise

Description de l'enjeu

Nous sommes une entreprise familiale avec une culture forte, ancrée dans notre histoire et reflétée jusque dans nos produits. **Cette culture constitue un véritable levier d'identité et de différenciation. Elle repose sur des valeurs humaines et un esprit d'équipe qui l'emportent sur les aspects purement techniques ou structurels.** Travailler avec des collaborateurs qui partagent cette vision est essentiel pour préserver la cohésion, maintenir un cadre de travail motivant, et garantir la transmission de cette culture à travers chaque bière produite.

ACTIONS FUTURES

Avec notre croissance rapide, nous souhaitons avancer dans une réflexion qui permettrait de **formaliser davantage notre système de gouvernance**. L'objectif est d'accompagner le développement de la brasserie, structurer nos processus de décision et renforcer la lisibilité de notre organisation.

Cette évolution s'inscrit dans notre volonté de maintenir une **communication interne la plus transparente possible**, afin que chaque collaborateur comprenne les orientations prises et puisse y contribuer.

Dans ce cadre, nous veillerons à continuer de véhiculer nos valeurs et notre culture d'entreprise à travers l'ensemble des actions déjà mises en place, qu'il s'agisse de nos rituels internes, de nos moments de cohésion, de nos initiatives RSE ou encore de nos projets d'innovation.

29 activités
ORGANISÉES POUR LES MEMBRES DU
PERSONNEL

4,1/5
TAUX D'ENGAGEMENT DES SALARIÉS



VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS SUR ENGAGEMENTS RSE :
découvrez notre Rapport de Développement durable 2024



www.brasseriecaulier.beer/durabilite



IV. TROIS GAMMES DE BIÈRES, UNE VISION AUTHENTIQUE DU BRASSAGE

Entreprise familiale belge, indépendante et passionnée, la Brasserie Caulier défend depuis toujours une approche artisanale, respectueuse des traditions et tournée vers la qualité. Forte d'une équipe de 95 collaborateurs engagés, elle élabore aujourd'hui trois gammes de bières qui incarnent chacune une facette de son identité : BON SECOURS, PAIX DIEU et STUUT. Trois univers brassicoles portés par un même fil conducteur : proposer des bières vivantes, de caractère, et 100 % naturelles.

BON SECOURS

🌐 bon-secours.beer
📱 @bonsecours.beer
📺 @bonsecoursbeer

BON SECOURS - L'HISTORIQUE EN RECONSTRUCTION

Le renouveau de la gamme Bon Secours traduit une philosophie portée par des valeurs actuelles : bon sens, qualité et simplicité. Fidèle à sa nouvelle baseline — « Brassée de bon cœur, fermentée dans la bonne humeur, servie à la bonne franquette » — Bon Secours revendique des bières sincères réalisées avec des ingrédients soigneusement sourcés. La brasserie fait également le choix du temps long, avec plus de huit semaines de brassage et de maturation, sans pasteurisation, afin de préserver toute la richesse aromatique et l'authenticité de ses bières. La gamme se compose aujourd'hui de 3 références : Bon Secours Blonde, Bon Secours Triple et Bon Secours de Noël. Ce renouveau s'accompagne également d'une nouvelle identité graphique pour la marque : simple, vintage et efficace.

PAIX DIEU

🌐 paixdieubeer.be
📱 @paixdieu
📺 @bierepaixdieu

PAIX DIEU - L'ICONIQUE EN PLEIN ESSOR

Lancée en 2012 avec sa célèbre triple, est rapidement devenue **l'icône de la brasserie**. Cette gamme trouve son **inspiration dans les savoir-faire ancestraux des sœurs cisterciennes de l'abbaye de Paix Dieu**. En 2024, la gamme s'est enrichie d'une nouvelle référence, la Paix Dieu Nova, qui arrivera en grande et moyenne distribution en France à partir de juin 2026 et en Belgique à partir de juillet 2026.

stuut

🌐 stuut.beer
📱 @stuut.beer
📺 @stuut.beer

STUUT - LA CRAFT EN DÉVELOPPEMENT

Incarne **l'esprit craft** et **l'audace créative de la brasserie**. Née en 2017 d'un imprévu devenu opportunité (une erreur de livraison de sacs de malts), cette **gamme saisonnière** propose des recettes originales, renouvelées chaque trimestre. IPA, Wheat Beer, Red Ale, Russian Saison ou encore Oaked Beer. Fin 2026, 29 brassins auront vu le jour, témoignant de la capacité de la brasserie à **innover et explorer les styles**. La gamme Stuut compte aujourd'hui **deux bières permanentes** : l'Aloha (IPA) et la Juicy Dolly (NEIPA).

BON SECOURS

NOUVEAU

BON SECOURS BLONDE

Bière blonde - 6,5%

CETTE BON SECOURS BLONDE EST UNE BLONDE ARTISANALE MODERNE. SÈCHE, ÉQUILBRÉE ET ACCESSIBLE, ELLE ASSOCIE DES NOTES CÉRÉALIÈRES FRANCHES À UNE TOUCHE D'AGRUMES EN FINALE, POUR UNE BIÈRE RAFRAÎCHISSANTE ET FACILE À BOIRE.

À L'OEIL

Blonde claire et dorée, avec une belle mousse blanche, dense et persistante

AU NEZ

Céréales, agrumes, avec une légère touche épicée apportée par la levure de saison.

AU GOÛT

Attaque céréalière douce, suivie de notes d'agrumes en fin de bouche, pamplemousse et mandarine. Amertume légère et persistante.

ALC. 6,5% VOL.

COULEUR (EBC) : 10

AMERTUME (IBU) : 4

**FORMATS : FÛT (20L) | BOUTEILLE 75CL (FRANCE),
BOUTEILLE 33CL (FRANCE & BELGIQUE)**



BON SECOURS TRIPLE

Bière triple - 9%



FORMATS DISPONIBLES :

FÛT (20L)

BOUTEILLE 75CL (FRANCE),

BOUTEILLE 33CL (FRANCE & BELGIQUE)

L'utilisation de 3 céréales (l'orge, le froment et l'avoine) lui confère des saveurs diverses et complexes. Ronde et avec de belles notes d'épices, elle présente des saveurs d'agrumes en fin de bouche ainsi qu'une légère amertume.

BON SECOURS DE NOËL

Bière ambrée - 5,9%



FORMATS DISPONIBLES :

FÛT (20L)

BOUTEILLE 75CL (FRANCE),

BOUTEILLE 33CL (FRANCE & BELGIQUE)

Cette bière blonde mariant la douceur des malts, une amertume délicate et des notes épicées présente, en bouche, de délicates saveurs d'abricot, de coing et d'agrumes.

“

L'idée derrière le travail sur cette gamme, c'est de la rendre plus lisible et moins foisonnante. Avec trois produits très authentiques et très lisibles, une Blonde, une Triple, une Noël, on revient à l'ADN de la gamme Bon-Secours. Une sorte de retour à l'essentiel. Pour guider au mieux le consommateur dans cette évolution, nous l'accompagnons d'une nouvelle identité graphique et d'un nouveau concept : les Maisons Du Bon.

”

Vincent Gochet, directeur marketing.

LES MAISONS DU BON – DES AMBASSADEURS DU GOÛT ET DE LA BON-SECOURS.

Fidèle à sa philosophie de déploiement dans le CHR, la brasserie souhaite adosser le développement de cette « nouvelle » gamme Bon-Secours à des établissements de qualité. Ce seront des restaurants, sélectionnés pour la qualité du sourcing de leurs produits, de leur cuisine, et ambassadeurs du fait-maison. Des restaurants en accord avec l'ADN Bon-Secours : authenticité et simplicité au service du goût. En 2026, ils seront une dizaine en France et en Belgique, un chiffre évidemment amené à grandir au fil du temps.

PAIX DIEU

LES PERMANENTES



PAIX DIEU

Brassée depuis des lunes.

Autrefois inventée et brassée par soir de pleine lune, la Paix Dieu puise son origine dans la pratique ancestrale des sœurs cisterciennes de l'abbaye du même nom. Déjà à l'époque, cette triple onctueuse marquera les esprits et deviendra le reflet d'un savoir-faire sans pareil.

Aujourd'hui, les maîtres brasseurs de la Brasserie Caulier se nourrissent de ces savoirs ancestraux afin de perpétuer ce breuvage d'exception. De l'intégrité de la recette, au choix des matières premières, en passant par le processus de brassage et la mise en bouteille, chaque étape veille à entretenir la qualité et le savoir-faire des premiers jours.

Alc : 10,0%

Fermentation haute

Formats disponibles :
33cl / 75cl / 1,5L / Fût 20L



Trouble, la Paix Dieu se distingue par sa robe dorée, sous une mousse crémeuse, généreuse, consistante.



Cette triple pleine de caractère révèle des arômes délicats fruités et épicés



Elle libère toutes ses saveurs et son caractère en développant une longue et fine amertume, soutenue par une pointe de houblon.



PAIX DIEU NOVA

Brassée sous une bonne étoile

Il y a peu, par une nuit d'étoiles et tel un astre fendant le ciel, vint à nos maîtres brasseurs une idée nouvelle. Pour assurer la continuité de leurs connaissances et techniques, ne serait-il pas intéressant de se lancer dans un autre projet et développer - à loisir - un second breuvage d'exception? C'est ainsi que Nova apparut. Quand la Paix Dieu originelle est dite triple et onctueuse à souhait, Nova se fait remarquer par sa robe blonde et son goût frais. Légère et tout à fait singulière, elle porte haut l'intégrité et le savoir-faire de Paix Dieu, et se fait forte d'un avenir brillant pour la brasserie et ses bières.

Alc : 6,0%

Fermentation haute

Formats disponibles :
33cl / 75cl / 1,5L / Fût 20L



blonde dorée pleine d'éclat et légèrement trouble



Des arômes épicés se mêlent à des notes fruitées d'agrumes



La Nova révèle une légèreté fruitée, suivie de saveurs maltées et épicées qui lui confèrent corps et caractère. L'utilisation d'avoine apporte douceur et rondeur. La dégustation se termine sur une note tout en fraîcheur, avec de légers accents d'agrumes.



Découvrir l'histoire
de la Nova

LES ÉPHÉMÈRES



PAIX DIEU DISTILLED

3 ans d'âge : Editions 2023 | Edition 2024

1 an d'âge : Edition 2020

5 ans d'âge : Edition 2026

Distillat de 3 ans d'âge réalisé à partir d'un moût de bière PAIX DIEU puis distillé et vieilli en fût de chêne précédemment utilisé pour du bourbon. PAIX DIEU DISTILLED est disponible en édition ultra limitée.



PAIX DIEU CELESTE

Alc 12% | Style : Barrel Aged | Format : 75cl

Sortie en 2024, La Paix Dieu Celeste est une Paix Dieu triple vieillie 11 mois en barriques, ayant d'abord contenu du Cognac puis la Paix Dieu Distilled.

Paix Dieu Céleste se distingue par un nez complexe, marqué par des arômes fruités (notamment d'abricot) et légèrement acidulés. En bouche, sa rondeur enveloppe le palais, révélant des notes boisées et vanillées issues de son élevage prolongé en fût. Sa robe est d'un blond plus soutenu que la Paix Dieu Triple, et sa finale se veut chaleureuse et onctueuse, signature d'un produit rare et raffiné.

PAIX DIEU NOVA, DE L'EXCLUSIVITÉ AMBASSADEURS À L'ARRIVÉE EN GRANDE DISTRIBUTION

SEPTEMBRE 2023

La Brasserie Caulier décide de doter la Paix Dieu d'une petite soeur. Lancement du processus créatif autour de la recette. Un an de tests effectués avant d'aboutir à LA recette parfaite.

OCTOBRE 2024

Sortie de la Paix Dieu Nova, présentée à plus de 2000 ambassadeurs de la marque. Disponible en fut, elle est réservée en exclusivité aux bars ambassadeurs pendant 8 mois.

MAI 2025

Sortie de la Paix Dieu Nova au format bouteille 33cl pour le secteur CHR / HORECA

Ouverture de la Maison Paix Dieu Nova à Lille pendant 1 mois. Dispositif éphémère et immersif.

AOÛT 2025

Troisième édition des Tables Houblonnées : dîners gastronomiques au cœur de houblonnières, célébrant cette année la Nova.

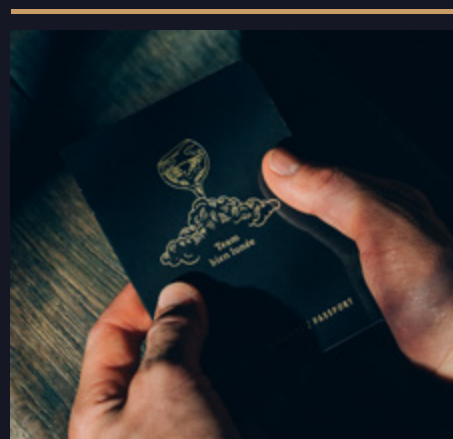
2026

Paix Dieu Nova disponible en GMS en France à partir de juin dans un nouveau format 75cl et en Belgique en bouteille 75cl et 33cl à partir de septembre avec une exclusivité Colruyt préalable pour la période estivale juillet-août.

LA TEAM BIEN LUNÉE : UNE COMMUNAUTÉ AU CŒUR DE L'UNIVERS PAIX DIEU

Dans une volonté affirmée de **renforcer les liens avec ses consommateurs les plus fidèles**, la brasserie Caulier a lancé la «**Team Bien Lunée**», destinée aux amoureux de la marque Paix Dieu et de ses bières. Pensée comme un véritable **programme de fidélité enrichi d'une dimension communautaire**, cette initiative propose une expérience à la fois personnalisée, ludique et conviviale.

L'adhésion est simple et gratuite. Il suffit de s'inscrire via un formulaire en ligne ou directement lors des événements organisés par la brasserie. Une fois membre, chaque participant reçoit un **passport**, véritable **fil conducteur de l'aventure**. Chaque achat ou participation à une expérience estampillée Paix Dieu est validé par un tampon. Une fois le passeport complété, les membres se voient remettre un **cadeau unique**, conçu en exclusivité pour la Team.



Au-delà de ce parcours, ce sont surtout les **avantages exclusifs** qui distinguent le programme : accès privilégié à certains événements, offres spéciales, rencontres avec les équipes de la brasserie... La «**Team Bien Lunée**» se veut avant tout une **communauté vivante, dynamique, et engagée**.

Pour les équipes de la brasserie, cette démarche incarne un **lien sincère et durable** avec celles et ceux qui partagent les valeurs de la maison.

Une manière authentique de faire vivre la marque Paix Dieu en dehors du verre, dans un esprit de partage et de fidélité.

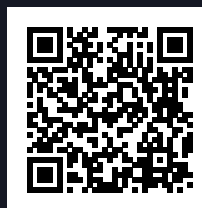
“

Les membres de la Team font partie de la famille Caulier. C'est un plaisir de les retrouver à chaque événement, de les voir s'approprier notre univers et de construire avec eux une histoire commune.

Vincent Gochet, directeur communication.

”

Intégrer la Team Bien Lunée :



LES TABLES HOUBLONNÉES

Chaque année, la brasserie propose à ses clients une expérience exceptionnelle : un repas aux chandelles dans une houblonnière à proximité de la brasserie. Concocté par un chef bistrannique, le repas se déroule en accords mets et bières de la brasserie Caulier, sous les lianes de houblon grimpant à 7 mètres de hauteur. Juste avant la récolte, pour une expérience pleinement immersive



LA MAISON PAIX DIEU : UN DISPOSITIF ÉPHÉMÈRE IMMERSIF AU CŒUR DE L'UNIVERS PAIX DIEU

Depuis 2023, la brasserie Caulier dote chaque année ses bières Paix-Dieu d'écrins éphémères expérientiels et immersifs pour accueillir les amoureux de la marque. L'aventure commence sur la Grand-Place de Lille en décembre 2023 avec le Pop-Up store Paix Dieu proposant une plongée dans l'univers de la marque, ainsi que des références exclusives et des produits créés pour l'occasion. Face à l'engouement suscité, s'en suivront :

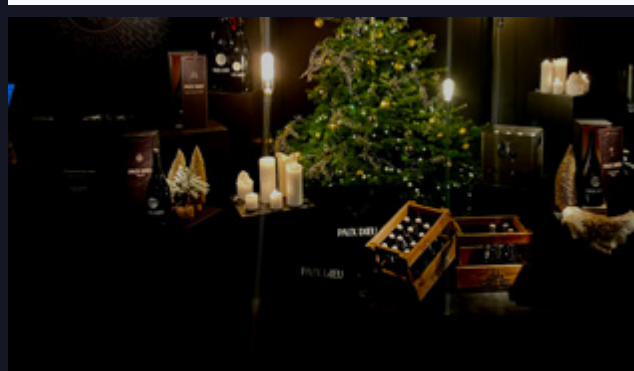
- La Maison Paix-Dieu, toujours à Lille, à l'hiver 2024 : un hôtel particulier du Vieux-Lille transformé en boutique immersive, avec un jardin transformé en mini marché de Noël Paix-Dieu avec bar extérieur.
- Deux Maison Paix-Dieu à Lille au printemps et en hiver 2025, sur le même modèle, avec la création d'un « bassin Paix-Dieu » pour la version estivale.
- Une Maison Paix-Dieu dans le Marais en plein cœur de Paris, mélange de boutique immersive et expérientielle (avec ateliers de dégustations, pairings bière & chocolat avec le chocolatier Pierre Marcoloni), et de bar éphémère avec de nombreux produits exclusifs et/ou en série limitée. Début 2026, le dispositif est récompensé par le prix Food & Beverage de la Meilleure activation événementielle.

LES MAISONS PAIX DIEU, NOUS LES DEVIONS À NOS CLIENTS

“ Paix Dieu, c'est une marque qui doit beaucoup à ses clients car s'est construite autour d'elle une vraie communauté d'amoureux et de fans de la marque. Pour une brasserie comme la nôtre, c'est génial d'assister à un tel engouement. Alors, ces espaces éphémères, nous les devons à nos clients, pour davantage les rencontrer, et surtout leur faire profiter, une à deux fois par an, d'une expérience Paix-Dieu exceptionnelle. Et comme à chaque fois, ils répondent présents bien au-delà de nos attentes !

Vincent Caulier, CEO brasserie Caulier.

”



Maison Paix Dieu 2024 $\wedge$
Maison Paix Dieu 2025 $\vee$



Maison Paix Dieu à Paris, hiver 2025 $\vee$



stuut

C'est en 2017, à la suite d'une erreur de livraison de sacs de malt, que la Brasserie Caulier imagine la STUUT (belgicisme qui signifie « problème », « imprévu »). La gamme **se renouvelle au fil des saisons au rythme d'une nouvelle recette par trimestre**. Chaque brassin est une création unique conçue pour séduire les **amateurs de bières craft** grâce à des **recettes audacieuses et complexes, qui explorent les styles** : IPA, Wheat beer, Russian Saison, Red Ale, Oaked beer...

Fin 2026, la gamme comptera 29 brassins. Les bières intègrent de nombreuses variétés de houblons tels que Idaho, Cryo Pop, Pathos, Motueca, choisis pour leurs propriétés organoleptiques remarquables, qui apportent finesse aromatique et amertume maîtrisée.

Parmi toutes ces créations, deux sont plébiscitées par les consommateurs au point de devenir les deux premières bières permanentes de la gamme : Juicy Dolly et Aloha IPA.

STUUT EST UNE MARQUE QUI PORTE ÉNORMÉMENT D'AMBITION

STUUT, c'est l'ADN craft de la brasserie qui s'exprime. Dans un monde brassicole où le craft a pris beaucoup de place, nécessairement, STUUT a vocation à se développer de manière significative, notamment sur le réseau HORECA / CHR. L'objectif en 2026 est d'atteindre 150 nouveaux établissements partenaires en France & Benelux et de commencer à créer une communauté de fans.

LES BIERES PERMANENTES

JUICY DOLLY



Alc : 5,8% | Style : NEIPA | Formats : Canette 33cl (GMS) | Canette 44cl | Fût 20L
EBC : 10 | IBU : 8

La JUICY DOLLY est la **deuxième bière permanente de la gamme, créée en mai 2025**.

Inspirée des New England IPA, la JUICY DOLLY est une bière trouble aux arômes intenses d'agrumes et de fruits tropicaux. Brassée avec des malts d'orge, du froment, de l'avoine et du lactose, elle offre une texture douce et soyeuse. La levure Verdant IPA vient renforcer son profil fruité, tandis que le double houblonnage à cru Motueca et Citra apporte une belle richesse aromatique, équilibrée par une amertume légère. Une bière accessible et rafraîchissante, taillée pour les amateurs de houblons aromatiques et les curieux en quête de découverte. Une bière qui symbolise l'engagement de la Brasserie Caulier à ouvrir l'univers craft à tous les palais !

ALOHA IPA



Alc : 6,2% | Formats : Canette 33cl (GMS) | Canette 44cl | Fût 20L
EBC : 16 | IBU : 55

L'ALOHA est la **première bière permanente de la gamme, créée en décembre 2022**.

La STUUT ALOHA IPA - à la robe ambrée claire - est une bière aux **saveurs tropicales** grâce à son dry hopping avec les houblons Idaho et Cryo Pop. L'utilisation des houblons Warrior et Patho lui confère une **amertume soutenue**.

LES ÉPHÉMÈRES

NOUVEAUTÉ 2026

Pour retrouver les recettes : <https://www.stuut.beer>

JUNGLE POP

TROPICALE - 6,5%

Dans la plus pure tradition STUUT, qui fait de chaque brassin un terrain d'expérimentation, la Brasserie Caulier dévoile sa **28ème recette : Jungle Pop**. Une bière éphémère et solaire **née d'une collaboration avec la brasserie réunionnaise Dalons** — dont l'équipe s'est déplacée en Belgique pour brasser aux côtés des équipes de Caulier. Ce qui fait toute la singularité de cette création, c'est l'utilisation d'une **levure spécifique développée par Dalons**, baptisée "Fleur Jaune", qui apporte une signature aromatique unique, à la fois fruitée, ronde et légèrement exotique.



LES AUTRES RECETTES

Stuut #1 PALE ALE <i>Janvier 2017</i> 6% Alc.	Stuut #2 WHEAT 333 <i>Avril 2017</i> 6,4% Alc.	Stuut #3 IPA <i>Août 2017</i> 7,2% Alc.	Stuut #4 MALT WHISKY <i>Janvier 2018</i> 8,1% Alc.	Stuut #5 RUSSIAN SAISON <i>Avril 2018</i> 5,7% Alc.	Stuut #6 SESSION ABBAYE <i>Juillet 2018</i> 6% Alc.
Stuut #7 IRISH RED ALE <i>Janvier 2019</i> 5% Alc.	Stuut #8 MIRABISCUS <i>Mars 2019</i> <i>Février 2022</i> 6,8% Alc.	Stuut #9 SPECULOOS <i>Juillet 2019</i> 5% Alc.	Stuut #10 UPSIDE DOWN IPA <i>Janvier 2020</i> <i>Juillet 2023</i> 7,5% Alc.	Stuut #11 3 CÉRÉALES <i>Juillet 2020</i> 9% Alc.	Stuut #12 TRIPLE OAKED <i>Janvier 2021</i> 9% Alc.
Stuut #13 POIRE GINGEMBRE <i>Avril 2021</i> 5,5% Alc.	Stuut #14 MISTER TEA <i>Juillet 2021</i> 6,5% Alc.	Stuut #15 ALOHA IPA <i>Mars 2022</i> <i>Décembre 2022</i> 6% Alc.	Stuut #16 CARTE BLANCHE <i>Mai 2022</i> 4,5% Alc.	Stuut #17 HONEY MOON <i>Juillet 2022</i> 7,5% Alc.	Stuut #18 SAYONARA SUNSET <i>Février 2023</i> 5,5% Alc.
Stuut #19 LUCKY CRUSH <i>Avril 2023</i> 5,5% Alc.	Stuut #20 TUTTI FRUTTI <i>Juin 2023</i> 5,0% Alc.	Stuut #21 HOP TO YOU <i>Février 2024</i> 6,8% Alc.	Stuut #22 FLOWER POWER <i>Avril 2024</i> 5,5% Alc.	Stuut #23 MAMY DANIELLE <i>Mai 2024</i> 6% Alc.	Stuut #24 WHITE IS WHITE <i>Décembre 2024</i> 6% Alc.
Stuut #25 JUICY DOLLY <i>Mai 2025</i> 5,8% Alc.	Stuut #26 LEMON TREE <i>Juin 2025</i> 5,0% Alc.	Stuut #27 SIMPLY RED <i>Octobre 2025</i> 5,3% Alc.	Stuut #28 JUNGLE POP <i>Mars 2026</i> 6,5% Alc.	Stuut #29 PIN MY RIDE <i>Octobre 2026</i> 8,5% Alc.	

V. LA BRASSERIE DE PÉRUWELZ, TERRAIN D'EXPÉRIENCES VISITEURS.

Soucieuse d'entretenir un lien direct fort avec ses clients, la Brasserie CAULIER propose de nombreuses expériences au cœur de sa fabrique artisanale, à commencer par des visites guidées.

VISITES GUIDÉES

Chaque samedi, une équipe dédiée accueille les visiteurs pour une **visite pédagogique et gustative** à la découverte du site et des bières produites sur place. Tous les recoins de la brasserie sont explorés : **ancienne et nouvelle salle de brassage, salle de fermentation, salle de soutirage, chambre chaude**. L'occasion de découvrir le process de fabrication de la boisson maltée et les **secrets de production** des bières **PAIX DIEU, BON SECOURS** et **STUUT**. Cette immersion est aussi l'occasion de découvrir **l'histoire singulière de la Brasserie Caulier**, une brasserie familiale et indépendante à l'histoire passionnante.

Cette expérience de deux heures comprend une heure de visite de la brasserie, et une heure de dégustation avec la découverte de 3 bières.

QUAND ? LES SAMEDIS

DURÉE : 2H

LANGUES : FR | NL

TARIFS :

15 € - ADULTES, À PARTIR DE 16 ANS

4 € - MOINS DE 16 ANS

INCLUS : LA DÉGUSTATION DE 3 BIÈRES

**Réservations
en ligne :**




**BON
SECOURS**


**BRASSERIE
CAULIER**

*La passion d'une famille
au service de bières de caractère*



LES ATELIERS DE BRASSAGE

Chaque mois, la brasserie Caulier invite les amateurs de bières artisanales à vivre une **aventure immersive** au sein de sa nouvelle **Pico Brasserie**. **Conçus pour les groupes**, ces ateliers de brassage offrent une **occasion unique de s'initier à l'art de la fabrication de bières** dans une ambiance conviviale et collaborative.

Pourquoi collaborative ? Car les participants sont invités à créer ensemble une bière qui reflète l'ADN de leur groupe. Ils sont guidés dans cette expérience par un **ingénieur brasseur chevronné** : sélection des matières premières, étapes de fabrication... Une manière privilégiée de **découvrir les secrets du brassage**, pour novices ou amateurs confirmés.

Au-delà du brassin, l'atelier comprend également une **visite exclusive des coulisses de la brasserie**, offrant un aperçu privilégié sur son savoir-faire. Un déjeuner vient agrémenter cette journée immersive, qui s'achève par une **dégustation conviviale** autour des bières de la brasserie.



En pratique

UN COURS DE BRASSAGE ACCOMPAGNÉ DE 9H À 15H45

12 BOUTEILLES DE 75CL DE VOTRE CRÉATION, D'UNE VALEUR DE 78€ (À VENIR RÉCUPÉRER 6 SEMAINES PLUS TARD)

UN LUNCH LOCAL, BOISSONS COMPRISES,
UNE VISITE DE LA BRASSERIE CAULIER,
UNE DÉGUSTATION DE BIÈRES

UNE REMISE DE -5% SUR LES ACHATS DU JOUR À LA BOUTIQUE

Réservations :



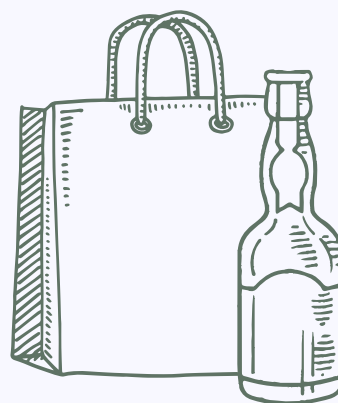


L'ESPACE BOUTIQUE

La brasserie est dotée d'un **espace boutique indépendant** permettant de retrouver **l'ensemble de ses recettes**, bières permanentes, éphémères ou en édition limitée (dans la limite des stocks disponibles).

Sur place, l'équipe accompagne les visiteurs, simples curieux ou véritables inconditionnels des marques de la brasserie à trouver les nouveautés ou les bières correspondant le mieux à leurs goûts.

Une large gamme de produits est également disponible : **verres, coffrets cadeaux, textiles** aux couleurs des bières de la Brasserie.

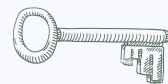


Ouverture

Du mercredi au samedi, de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h.



DORMIR À LA BRASSERIE : LA GUEST HOUSE



La Maison d'hôte de la Brasserie Caulier est un **refuge intime** au cœur d'une **ancienne maison de caractère**, où l'histoire se mêle au confort moderne. C'est dans cette bâtisse qu'ont vécu les **fondateurs de la Brasserie Caulier**, où sont brassées les bières Paix Dieu, Bon Secours, et Stuut. Tout juste annexée à la brasserie familiale, la maison d'hôte accueille aussi bien amateurs de bières que visiteurs en quête d'un moment de détente avec leurs proches.



Avec ses **5 chambres** confortables portant les noms des bières de la brasserie, elle peut accueillir **jusqu'à 10 personnes**, sur deux étages. Au rez-de chaussée, on y trouve une cuisine équipée, une salle à manger avec cheminée, un charmant salon authentique, et une cour extérieure semi-couverte. La maison a été décorée avec soin pour préserver le charme de l'ancien tout en offrant les commodités contemporaines. Du parquet en chevrons jusqu'aux moulures au plafond, chaque détail a été pensé pour créer une **atmosphère chaleureuse et accueillante**. L'établissement offre une expérience unique pour des voyageurs en quête d'**authenticité et de raffinement**.

Son emplacement à 25 minutes de Mons ou Tournai, à 40 minutes de Lille et du célèbre zoo Pairi Daiza ou encore à 1h de Bruxelles en fait le lieu idéal pour découvrir la région. Une multitude d'activités sont réalisables à proximité et notamment des activités nature avec de nombreux itinéraires de randonnée (dans la forêt domaniale de Bon Secours notamment).

“

Nous avons passé un merveilleux séjour, la maison est charmante et joliment décorée. Nous avons utilisé la maison comme une base pour explorer d'autres parties de la Belgique telles que Gand et Mons. Hugo et Theo sont d'excellents hôtes. Nous reviendrons.

Lucy

”

Informations pratiques



MANGER À L'ATLAS

Souhaitant participer à la redynamisation de son territoire historique, la brasserie Caulier a ouvert l'Atlas en 2025, en partenariat avec le chef Logan Renders propriétaire de la Tour blanche à Tournai, et son sommelier Bastien Barbaix. L'établissement se situe à 10 minutes de la brasserie.

Résultat : une table bistronomique de caractère, mais à l'image de la brasserie : simple, authentique, généreuse et conviviale.

L'établissement se compose de 3 espaces : une salle de restaurant de 80 places, avec une terrasse dédiée, et une deuxième terrasse dédiée à une offre apéro-snacking.





BRASSERIE CAULIER

 <https://www.brasseriecaulier.beer/>

 134 rue de Sondeville, Péruwelz (Belgique)
@BRASSERIECAULIER

CONTACT PRESSE



Expertise Bière Conseil

AURÉLIE BAGUET

aurelie@echappee-biere.com

00 33(0)6 22 06 38 38

OCÉANE DUTERTE

*RELATIONS PUBLIQUES &
COMMUNICATION*

oceane.duterte@brasseriecaulier.com

00 32(0)4 71 40 51 77