

Presse : **Business & Marchés**

Date : 12/12/20 - Journaliste : Franck Stassi

La bière Fada compte conquérir les bars-restaurants en Provence

12 décembre 2020



La Brasserie du Castellet, basée dans le Var, compte apporter une touche craft à l'offre de bières dans les cafés, hôtels et restaurants du Sud-Est avec sa marque Fada.

Résolument céréalière, la Triple (8%) de Fada permet, en bouche, de faire judicieusement le lien entre une India Pale Ale (IPA) et une rousse. Des notes de miel se dégagent aussi de cette référence à fermentation haute. Une bière qui, à l'instar de la nouvelle Sunny IPA (5%), assez proche d'une blonde et dotée d'arômes fruités, compte devenir l'un des fers de lance de Fada, la marque phare de la Brasserie du Castellet.

Créée en 2018 par le distributeur Montaner Pietrini Boissons et du brasseur corse Pietra, très présent sur la Côte d'Azur, et la brasserie corse Pietra, l'entreprise basée à Signes (Var) sur un ancien site d'Orangina mise sur sa marque Fada pour s'implanter en profondeur dans le Sud-Est – avec déjà un important portefeuille de bars et restaurants la proposant. House of Beer (filiale du groupe Carlsberg) assure la distribution à l'échelle nationale.

Une gamme adaptée au circuit CHR

"La gamme Fada est née de l'envie de Dominique Sialelli (fondateur de la brasserie corse Pietra et amoureux de la Provence) de participer à la création de bières made in Provence, c'est à dire conçues, fabriquées et conditionnées sur le même site dans la région", indique Sophie Linou, chargée de communication. L'épeautre est cultivé dans le Vaucluse; le coriandre ou l'écorce d'orange viennent des alentours d'Aubagne (Bouches-du-Rhône), assure la brasserie.

Une bière blonde et une bière blanche ont été lancées en priorité, avant le déploiement de l'IPA et de la Triple, dans un bassin de consommation où l'univers craft est peu développé hors-domicile. "Nous avons de très bons retours des consommateurs, mais le fait d'avoir obtenu un certains nombres de médailles, nous a confortés dans nos choix de recettes, de produits et permis d'obtenir une certaine reconnaissance des professionnels du secteur. Nous sommes plutôt bien présents en CHR. Les patrons jouent vraiment le jeu. Les clients ont voulu tester nos bières, et ils y reviennent", observe Sophie Linou.

La structure de 17 personnes a brassé 3000 hectolitres de Fada en 2018, 5000 hl en 2019 et prévoit des volumes équivalents en 2020.

Presse : **Bière Actu.fr**

Date : 30/11/20 - Sujet : Dégustation - FADA - Journaliste : Dorothée Van Agt

DÉGUSTATION – FADA

TOPICS: Brasserie Du Castellet Dégustation Fada Provence Signes Var



POSTÉ PAR DOROTHÉE VAN AGT 30 NOVEMBRE 2020

• Fada • Brasserie du Castellet, Signes (83) • Blanche, Blonde, IPA & Triple •

Voilà quelques semaines, j'ai reçu un colis comprenant 4 bières et 1 verre de la **Brasserie du Castellet**. Brasserie dont je connaissais le nom mais sans avoir pu goûter leurs bières. Certaines sont médaillées, la Blanche a 3 médailles d'or au **Concours de Francfort**, **CGA** et **France Bière Challenge** et la Sunny IPA, une médaille de bronze. C'est donc avec beaucoup de curiosité que je me suis attelée à cette dégustation.

DÉGUSTATION

FADA BLANCHE AUX ÉCORCES D'ORANGE ET ROMARIN

Une robe orangée légèrement voilée, un col de mousse inexistant, un nez agréable et complexe où se mêlent des senteurs florales, fruitées et miellées d'oranges confites et de romarin. En bouche, elle développe des saveurs d'oranges confites et de sureau rehaussées d'une petite pointe acidulée. Son corps est léger, sa texture pleine malgré une bulle plutôt discrète. Sa finale est présente même si peu persistante, elle structure bien le tout. Une belle blanche agréable et fraîche, toute en finesse avec un équilibre maîtrisé.

FADA BLONDE

Une robe orangée limpide, une mousse présente au service mais qui s'estompe rapidement. Un nez léger sur des notes toastées, de mandarine et d'épices. Une attaque douce, miellée et légèrement florale. Un corps léger et une bulle discrète. Une finale présente, amère et moyennement longue. Une blonde simple et efficace à laquelle manque peut-être une transition entre l'attaque et la finale.

FADA SUNNY IPA

Une robe blonde orangée limpide, une belle mousse blanche au service et un fin col de mousse peu persistant, un nez expressif sur des notes d'agrumes, de kumquats, de mirabelles et de fruits tropicaux. Une attaque douce, fruitées sur les fruits tropicaux. Une texture pleine, ample, une bulle présente qui accapare bien le palais. Une finale amère, longue, agréable. Une IPA dans le style, sans persistance désagréable, rafraichissante et désaltérante. La finesse de son amertume pourrait paraître légère aux plus avertis.

FADA TRIPLE

Une robe orangée foncée, une tenue de mousse fugace et un col de mousse non persistant. Un nez aux senteurs complexes de pain frais, miel et brioche avec une pointe d'esters de levure boisés. En bouche, elle est ronde sur des notes miellées et épicées. Son corps est dense et sa bulle fine et peu expressive. Une finale très légèrement amère et peu persistante. Présence d'une olfaction rétronasale sur des notes sucrées, miellées et fruitées. Une triple dans le style, peu amère en finale mais dont la rondeur est équilibrée. ■



Dorothée Van Agt

Pour Dorothée, la bière est un état d'esprit plus qu'un simple produit. Experte en vente et en dégustation elle crée, en 2007, l'une des premières caves à bières de Paris et anime de nombreux ateliers à destination de ses clients : bières et mets, bières et cigares, bières et caviars. Formatrice en zythologie, bloggeuse, communicante et consultante, elle met en avant via ses réseaux, les bières du terroir français. Exigeante et professionnelle, elle participe au renouveau de la bière artisanale avec passion. Elle brasse régulièrement et participe aussi à divers événements et salons spécialisés (Paris Beer Week, Planète Bière, Lyon Bière Festival, Amiens met la pression...). Elle est membre de la Pink Boots Society et Ambassadrice du Goût pour Le Tour des Terroirs. Elle est également juge dans de nombreux concours.

Presse : **Guide Hachette des Bières 2021**

Date : Novembre 20 - Auteur : Élisabeth Pierre

2018

■ BRASSERIE DU CASTELLET

Artisanale • 10 000 HL

La brasserie est située entre la Sainte-Baume et le village du Castellet, dans les murs d'une ancienne usine d'Orangina endormie depuis plusieurs années. Les matières premières privilégiées sont françaises, l'épeautre cultivé sur les terres vaclusiennes est broyé par un moulin des Bouches-du-Rhône, la coriandre et l'écorce d'orange proviennent d'un herboriste aubagnais. Soucieuse de l'environnement, la brasserie est dotée d'une station d'épuration pour maîtriser ses rejets d'eaux usées.

① **FADA BLONDE** * - PERMANENTE

Lager douce - EBC : 12 / IBU : 20 - 5,5 % vol. - FB - 2-4 € 33 cl

Une robe jaune doré, limpide avec une fine mousse blanche crémeuse. Les notes de céréales, pâte d'amande et miel d'acacia du nez se retrouvent en bouche, apportées par la farine de petit épeautre de Provence. L'attaque est douce avec une

pétillance modérée. La texture soyeuse est douce, le corps léger sur la céréale, l'amertume est présente en finale sans excès.

Température de dégustation : 6-8 °C.

Accords conseillés : salade de betterave et avocat, pizza, moules, brochettes de volaille.

① **FADA BLANCHE** * - PERMANENTE

Bière de blé avec ajouts d'ingrédients - EBC : 8 / IBU : 8 - 5 % vol. - FH - 2-4 € 33 cl

Cette bière de blé se situe à mi-chemin du style bière de blé allemand et bière de blé belge, avec ajout de romarin. Sa robe jaune pâle est trouble. Son premier nez est frais, citronné, les notes fermentaires du second nez sont dominées par la coriandre. Le romarin est faiblement perceptible. L'ensemble est sur le registre dominant épicé. Une bière de blé aux tonalités locales annoncées qui mériteraient d'être davantage présentes !

Température de dégustation : 6-8 °C.

Accords conseillés : apéritif olives vertes herbes de Provence, poissons blancs huile olive, chèvre frais.

① **FADA SUNNY INDIA PALE ALE** * - PERMANENTE

India Pale Ale - EBC : 12 / IBU : 35 - 5 % vol. - FH - 2-4 € 33 cl

À l'œil la couleur est jaune doré, tirant vers l'orangé, la mousse est courte en durée. Le nez est doux, sur les céréales et les fruits. La pétillance est marquée, la texture moelleuse, la saveur en entrée de bouche est sur le miel, l'amertume est douce et fine, les aromatiques des houblons américains surplombent le miel des céréales, contribuant ainsi à une longueur sur la fraîcheur. Une bière davantage axée sur le style Pale Ale.

Température de dégustation : 6-8 °C.

Accords conseillés : crudités, salades, carpaccio de poisson, tomme de brebis, salade de fruits.

● Brasseur : Victor Carlier, Brasserie Castellet, 870, avenue de Madrid, 83870 Signes. Tél : 04 94 02 38 29 - www.brasserieeducastellet.com 📞 📧 Lun.-ven. 11h-17h. Fermeture annuelle : semaines 01 et 52. Points de vente : Épicerie des saveurs à Sanary-sur-Mer (83), Epicery & Co à Toulon (83), pub le Black Stone à Marseille (13).

Presse : **Email Gourmand**

Date : du 26/10 au 01/11/20 - Sujet : FADA Triple - Journaliste : Gérard Bernard

Brasserie du Castellet. **FADA triple, gourmande** **et puissante à la fois**



Cette brasserie artisanale, dont les locaux sont installés à Signes, à proximité du circuit du Castellet, conçoit, fabrique et conditionne l'intégralité de ses bières, dont la FADA triple.

ROUSSE. Brassée avec des levures de fermentation haute, la FADA triple est une belle rousse à la complexité aromatique élevée. Rassemblant trois céréales, l'orge, le blé, l'épeautre, et flattée d'une pointe de miel de Provence, elle est à la fois gourmande et puissante.

Sa teneur en alcool (8 %) et sa délicieuse rondeur font de la FADA triple une vraie bière de dégustation. Une expérience gustative et olfactive signée Victor, maître brasseur à la Brasserie du Castellet.

DÉGUSTATION. Robe ambrée légèrement troublée et surmontée d'un col de mousse dense. Nez de malt, levures et caramel. Saveurs douces et sucrées avec des notes subtiles de miel, caramel et céréales

Type de fermentation : Fermentation haute. Malts : 3 malts différents (orge, blé et épeautre). Houblon : Columbus. Ingrédient local : farine de petit épeautre provençal (Vaucluse) et miel de Provence (toutes fleurs). Alc. Vol. : 8 % - IBU : 18 –
Conditionnement : 33 cl. (bouteille) – 20 l. (fût)

ACCORDS. Saucissons, charcuteries, terrines de gibier, viandes en sauce, volailles, légumes méditerranéens cuits, desserts caramel, pains d'épices, crèmes brûlées.

• **Brasserie du Castellet**

FADA, bière de Provence

La queue de Sartan - 870, avenue de Madrid - 83870 Signes

Tél. (0)4 94 02 38 29

<http://www.brasserieducastellet.com>

Presse : **Le Journal des entreprises**

Date : octobre 2020 - Sujet : La Brasserie du Castellet veut être une référence - Journaliste : Hélène Lascols



Signes AGROALIMENTAIRE



© S.L. BDC

LA BRASSERIE DU CASTELLET VEUT ÊTRE UNE RÉFÉRENCE

Malgré la crise sanitaire, qui a amputé la première année complète de la Brasserie du Castellet et remis à plus tard certains projets, l'ambition reste intacte : devenir une référence provençale sur le marché des bières artisanales.

Une bière provençale. C'est l'idée lancée en 2018 par le distributeur Montaner Pietri Boissons et la famille Sialelli, à qui l'on doit la bière corse Pietra. Ensemble, ils ont créé la Brasserie du Castellet, installée sur le plateau de Signes, en lieu et place de l'ancien site de production Orangina, fermé depuis une petite dizaine d'années. « Les fondateurs ont consenti un investissement important (montant non communiqué, NDLR) sur le long terme pour doter l'usine d'une belle capacité de production dès le démarrage », confie Sophie Linou, chargée de communication. Une équipe de 17 salariés a été embauchée et l'usine a sorti ses premières

bouteilles et premiers fûts de bières estampillés La Fada en 2019.

UNE AMBITION INTACTE

Depuis, la crise sanitaire est passée par là et a retardé le développement et les projets de la Brasserie du Castellet... Mais l'envie de devenir une référence provençale sur le marché des bières artisanales reste intacte. Dès 2021, le directeur technique Nicolas Gassan espère d'ailleurs retrouver le rythme de croissance prévu avant l'arrivée du Covid-19, soit environ 20%. En attendant, il admet que la brasserie, qui réalise 80% de son chiffre d'affaires auprès des cafés, hôtels et restaurants de la région Paca, navigue à vue. Un exercice d'autant plus compliqué que la production doit pouvoir être anticipée trois semaines à l'avance. « En sortie de confinement, l'association des Brasseurs de France avait pro-

Dix-sept salariés travaillent au sein de la Brasserie du Castellet et chacun met la main à la pâte pour développer la notoriété des bières La Fada, la blonde, la blanche, la Sunny IPA et la Triple.

nostiqué et anticipé une baisse globale des ventes de 40%. Finalement, dans le Var et les Bouches-du-Rhône, nous avons enregistré une baisse de 10%, et, dans les Alpes-Maritimes, un département déserté par la clientèle étrangère, la baisse avoisine les 60%. Nous terminons ainsi l'été avec une baisse de 10 à 20%, ce qui est mieux qu'espéré... Même si le coup reste dur pour une jeune brasserie comme la nôtre, qui devait réaliser en 2020 sa première année complète », explique Nicolas Gassan.

RECONNAISSANCE DES PAIRS

Malgré la crise, la bière Fada, déjà référencée par le distributeur House Of Beers au sein des magasins Carrefour du sud de la France, a depuis peu rejoint les rayons des supermarchés Leclerc de la région. Dotée d'un outil de production capable de produire 40 000 hectolitres et alors que la Fada devrait s'écouler cette année à 8 000 hectolitres, la brasserie varoise a aussi obtenu en début d'année la confiance d'un géant, Kronenbourg, pour qui elle brasse et met en bouteille la 1664 bio non filtrée. Enfin, elle vient de sortir une quatrième bière – la triple Fada – et sa bière blanche a été élue meilleure bière de sa catégorie et meilleure bière de France parmi 480 bières hexagonales, à l'occasion du France Bière Challenge 2020. « Des récompenses qui sonnent comme une reconnaissance de nos pairs et qui auront inévitablement une incidence sur nos ventes », se félicite Sophie Linou. Cette mise en avant sert aussi la stratégie de la brasserie dont l'ambition est de « devenir maître chez elle, en région Sud », d'intensifier sa présence en grande distribution, avant d'envisager, dans un avenir plus lointain, la conquête du territoire national et de suivre les pas de sa « grande sœur », la Pietra, devenue une bière régionale de référence.

Hélène Lascols

Presse : **Décision boissons**

Date : 16/10/20 - Sujet : FADA Triple - Journaliste : Pauline de Waele



Fada Triple

La Fada Triple de la brasserie Castellet est une rousse brassée avec des levures de fermentation haute. Elle résulte du mélange de trois céréales (l'orge, le blé, l'épeautre), rehaussée d'une pointe de miel. En bouche, elle présente une complexité aromatique avec des notes subtiles de caramel, céréales et miel. Sa teneur en alcool (8 °C) et sa rondeur en font une bière de dégustation. Distribué par House of Beer.

Presse : **Malts & Houblons**

Date : 29/09/20 - Sujet : FADA Triple - Journaliste : Christophe Hamieau

FADA Triple

Posté par Ch. Hamieau | 29 Sep 2020 | Dégustation | ★★★★★



La FADA Triple est une bière brassée par la Brasserie du Castelet, au Castelet, dans le Var, en France.

Cette bière artisanale est une bière rousse titrant 8%, brassée avec des levures de fermentation haute et trois céréales (l'orge, le blé, l'épeautre), du houblon Columbus et une pointe de miel de Provence.

Elle offre une bouche des saveurs douces et sucrées avec des notes subtiles de miel, caramel et céréales.

- *Pays* : France
- *Couleur* : Rousse
- *Type* : Triple
- *Fermentation* : Haute
- *Alcool* : 8°
- *Céréales* : Malt d'orge et Malt de blé, épeautre
- *Brasserie* : Brasserie du Castelet

Note de dégustation :

La FADA triple se présente dans le verre avec une robe rousse lumineuse surmontée d'une mousse bien blanche et relativement persistante. Au nez de belles notes de malt, de fruits jaunes agrémentées d'une touche miélée et épicée. En bouche la bière est ronde et douce, des saveurs fruitées réhaussées de touches épicées dans une belle puissance.

La finale reste sur ces saveurs avec de petites notes houblonnées et une légère amertume.

Cette FADA Triple ne ment pas, elle représente fort bien sa famille de bière. Le malt, la puissance et les notes fruitées sont bien là, sans trop de sucre et ce qu'il faut d'amertume pour l'équilibre.

Presse : Rayon Boissons

Date : Septembre 2020 - Sujet : La Brasserie du Castellet complètement Fada - Journaliste : Camille Bourigault

LIQUIDES

VIE DES FOURNISSEURS 37



Sophie Linou, chargée de communication, Victor Carlier (à droite), maître brasseur, et Nicolas Gassan, directeur technique, sont aux manettes de la brasserie du Castellet à Signes (83). Laquelle est installée dans les anciens locaux de l'usine Orangina qui appartenait à l'époque au groupe Ricard.

belles perspectives de croissances en France comme à l'international», explique Sophie Linou, chargée de communication de la brasserie du Castellet.

UNE BIÈRE BIO EN PROJET

L'entreprise possède également un autre atout de taille hérité de son investisseur corse : un partenariat de distribution avec la filiale du groupe Carlsberg, House of Beer depuis 2019. Cette collaboration permet à la marque Fada d'écouler 30 % de ses volumes en grande distribution, principalement dans les enseignes des groupes Casino et Carrefour pour le moment. La PME de 18 salariés propose d'ores et déjà trois recettes : une blonde à 5,5°, une blanche aux arômes d'agrumes et de coriandre à 5° ainsi qu'une Sunny IPA à 5°. Elles portent comme emblème un animal de la Méditerranée : le poulpe. Et très prochainement, la triple fera son arrivée avec ses 8° et ses notes de miel de Provence.

Mais ce n'est pas tout. « *Nous avons d'autres projets, nous réfléchissons à une déclinaison bio ainsi qu'à une recette rosée* », indique Sophie Linou. La première des deux propositions ne devrait pas être difficile à réaliser puisque la brasserie est déjà équipée pour pouvoir élaborer des brassins biologiques. Elle a d'ailleurs été retenue pour la production de la version bio de 1664, l'innovation du groupe Kronenbourg lancée en décembre dernier. « *C'est intéressant pour notre développement car la Fada est aujourd'hui une bière plutôt saisonnière*, précise Sophie Linou. *La 1664 représente un million de litres supplémentaires.* » Si Fada signifie fou en Provence, l'équipe de la brasserie du Castellet a, pour sûr, les idées bien au clair !

CAMILLE BOURIGAULT

BIÈRES

LA BRASSERIE DU CASTELLET COMPLÈTEMENT FADA

Créé en 2018, cet établissement provençal cofondé par la brasserie corse Pietra et le distributeur CHR Montaner Pietrini affiche de fortes ambitions en GMS. Sa marque Fada, proposée en grande distribution par House of Beer, filiale de Carlsberg, double ses ventes d'année en année.

➤ Située à quelques pas du circuit Paul Ricard, la brasserie du Castellet (83) connaît, tout comme les bolides qui y circulent, une belle accélération. En effet, ce jeune établissement varois, créé en août 2018, double sa production chaque année. Sa marque Fada – qui écoulait 300 000 litres dès son démarrage et 600 000 litres en 2019 – souhaite passer la barre du million de litres en 2020. Une ambition qui n'est pas sans rapport avec les deux entrepreneurs à l'origine du projet. Car, derrière cette signature à l'identité provençale prononcée, se trouvent deux investisseurs expérimentés dans le domaine des boissons.

D'un côté, la brasserie corse Pietra, fondée par Dominique Sialelli, qui produit plus de 10 millions de litres de bière par an sous sa marque éponyme et sous la signature Colomba. De l'autre, le distributeur de boissons en CHR dans le Sud-Est, Montaner Pietrini, qui génère

plus de 200 millions de chiffre d'affaires par an. Autant dire que la brasserie du Castellet ne manque pas de moyens pour vite s'imposer comme un acteur important sur le marché de la bière provençale.

UN PARTENARIAT OPPORTUN AVEC HOUSE OF BEER

D'ailleurs, âgé d'à peine deux ans, l'établissement possède déjà un outil de production lui permettant d'atteindre une capacité de 3,5 à 4 millions de litres. « *Dominique Sialelli souhaitait offrir une grande capacité à la société dès le départ afin que nous puissions avoir de*

LE SUD-EST EN BOUTEILLE

Avec sa marque Fada, la brasserie du Castellet cultive son image provençale. D'une part dans ses recettes en utilisant des matières premières locales telles que du miel de Provence, de l'épeautre du Vaucluse ou encore du romarin de la région. Mais elle se fait également connaître au travers d'événements emblématiques du Sud-Est comme la Marseillaise de pétanque, le festival Boulegan et son concours d'aïoli ou encore son partenariat avec le Rugby club toulonnais.

Presse : **Signes info**

Date : Septembre 2020 - Sujet : Les entreprises signoises récompensées, la Brasserie du Castellet - Journaliste : Chantal Simonin

LES ENTREPRISES SIGNOISES RÉCOMPENSEES !

Le Parc d'Activités de Signes, riche de ses entreprises et de la diversité de leurs domaines d'activité, voit régulièrement celles-ci recevoir des distinctions.

Voici une mise en lumière de deux d'entre elles :

LE GROUPE IPSEN



LE GROUPE IPSEN avec son site de production de Signes spécialisé dans la production pharmaceutique, déjà lauréat en 2018 du 1^{er} Prix des trophées R.S.E. PACA, du 1er Prix R.S.E Var et du Prix Made in VAR, a reçu en 2020 le Prix Shingo (Or). Il s'agit de la plus haute et exigeante distinction en excellence opérationnelle au monde, reçue pour la première fois par une entreprise française, et une des rares entreprises pharmaceutiques au monde.

Ipsen est un groupe biopharmaceutique mondial, focalisé sur l'innovation et la médecine de spécialité. Le Groupe développe et commercialise des médicaments innovants dans trois domaines thérapeutiques ciblés : l'oncologie, les neurosciences et les maladies rares.

Le Prix Shingo récompense les sociétés de tous secteurs (industrie, service, administration, santé,...) capables de démontrer une haute culture où les principes de l'excellence opérationnelle sont profondément ancrés dans les pensées et les comportements de tout le personnel, et de la Direction.

Groupe IPSEN - Parc d'Activité de Signes
04 94 10 76 76

LA BRASSERIE DU CASTELLET

LA BRASSERIE DU CASTELLET a elle était récompensée pour sa bière FADA au « France Bière Challenge 2020 » à Paris. C'est la bière blanche qui a reçu la médaille d'Or dans sa catégorie ainsi que le titre de « Révélation 2020 » au Trophée Fermentis. Cette distinction équivaut au prix de la meilleure bière blanche en France. Le Concours International de Lyon et le Frankfurt International Trophy l'ont, à leur tour, récompensés des médailles d'Or.

La FADA IPA a quant à elle, été primée au Salon de l'Agriculture lors du concours général agricole. Enfin, la FADA blonde a été remarquée par le Frankfurt International Trophy qui lui a décerné la médaille d'Or. Installée depuis 2018 sur le Plateau de Signes, la Brasserie du Castellet conçoit, fabrique et conditionne l'intégralité de ses bières dans ses locaux signois, en utilisant autant que possible des matières premières locales et en privilégiant une agriculture raisonnée. Elle se positionne dans une démarche éco-responsable.

Elle rassemble également une équipe, qui travaille chaque jour avec enthousiasme à la fabrication d'une bière qui lui ressemble : conviviale, joyeuse et provençale.

BRASSERIE DU CASTELLET - La Queue de Sartan - 870 avenue de Madrid - 04 94 02 38 29

