



# BRASSERIE DU CASTELLET

BRASSEUR ARTISANAL

---

*Au cœur de la Provence...*

Installée au cœur de la Provence, dans le Var, entre la Sainte-Baume et le village du Castellet, la Brasserie du même nom est une brasserie artisanale.

Jeune structure, ses premiers brassins datent d'août 2018.

C'est dans les murs d'une ancienne fabrique d'*Orangina* (endormie depuis une dizaine d'années), qu'elle s'installe.

Après d'indispensables travaux, elle ouvre ses portes, conçoit, fabrique et conditionne l'intégralité de ses bières dans ses locaux à savoir :

- la FADA Blonde,
- la FADA Blanche,
- la FADA Sunny India Pale Ale &
- la FADA Triple.

---

*Installada au còr de Provença, entre la Santa Bauma e lo vilatge dau Castelet, la Braçariá dau meme nom es una braçariá artesanal.*

*FADA Blonda, Blanca, Sunny India Pale Ale, Tripla...*

*Nòstrei bièrras dei recèptas originalas, son elaboradas amb suenh per Victor, nòstre mèstre braçaire, que privilegiá una agricultura locala e rasonada.*



## *R*aisonnée et responsable...

Privilégiant une agriculture raisonnée, les matières premières utilisées sont sélectionnées avec soin.

Les céréales (orge et blé) sont françaises (clin d'œil à nos amis alsaciens dont la météo est idéale au meilleur houblon) ; l'épeautre qui pousse sur les terres vauclusiennes, est broyé par un moulin des Bouches-du-Rhône, alors que la coriandre & l'écorce d'orange sont fournies par un herboriste aubagnais.

Enfin, la Brasserie du Castellet se positionne autant que possible dans une démarche éco-responsable.

A titre d'exemples, elle s'est dotée d'une STEP, station d'épuration des eaux usées permettant notamment la maîtrise de ses rejets.

Les déchets liés à l'activité de la Brasserie (verre, bois, carton) subissent un tri sélectif rigoureux.

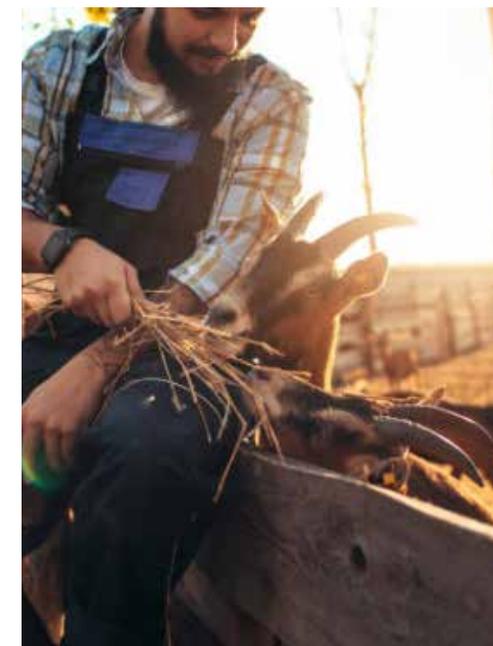
Quant à la drêche (résidu de l'orge après soutirage du moût), elle est donnée au *Biquet des Meaulnes*, agriculteur local qui l'utilise pour nourrir ses bêtes.

En échange l'équipe de la Brasserie se voit régulièrement offrir les fameux petits fromages de chèvres...

---

*La braçariá dau Castelet concebe, fabrica e condiciona sei bièrras a Sinha dins Var.*

*Oblon Mistral, espèuta de la Vauclusa, romaniu dei còlas culhit a la man...*





## *D*es bières, des femmes & des hommes...

La Brasserie du Castellet c'est aussi, voir avant tout, le quotidien d'une équipe.

Celui de Nicolas, Directeur Technique ; Victor, Maître brasseur ; Romain, Responsable maintenance et production ; Anthony, Responsable qualité ; Mickaël, Opérateur conditionnement ; Alexandre, Opérateur fabrication ; Thomas, Opérateur conditionnement ; Stéphane, Opérateur conditionnement ; Julien, Opérateur fabrication ; Melissa, Opératrice conditionnement ; Ludovic, Opérateur conditionnement ; Alice, Comptable et assistante administrative ; Vanessa, Chargée de marketing et Sophie, Chargée de communication...



## *Q*uelques chiffres...

Avec une capacité de brassage de **50 hl.** et un espace dédié à la fabrication et à la production de **2 000 m<sup>2</sup>**, la Brasserie du Castellet propose à ce jour 4 bières FADA : **FADA Blonde, FADA Blanche, FADA Sunny India Pale Ale & FADA Triple.**

Ce sont aussi 3 000 hl. de FADA brassés en 2018, 5 000 hl. en 2019 et une production équivalente en 2020.

Enfin, la Brasserie du Castellet, c'est surtout 17 personnes. 17 personnes qui travaillent chaque jour avec enthousiasme à la fabrication d'une bière qui leur ressemble : **conviviale, joyeuse et provençale.**

*Passionats de bièrras e afogats de l'òbra ben facha, lei membres de la braçariátrabalkan cada jorn amb estrambòrd a la confeccion d'una bièrra que lei sembla : conviviala, galòia e provençala.*



**FADA**  
BIÈRE DE PROVENCE  
**BLONDE**  
UNE BIÈRE DE DINGUE !

**FADA**  
BIÈRE DE PROVENCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## FADA BLONDE, SOUS LE SOLEIL EXACTEMENT...

**B**rassée avec un mélange d'épeautre provençal et de malt d'orge, la FADA Blonde est une belle lager où s'exprime pleinement le cœur aromatique frais et floral du houblon *Mistral*. Les notes maltées s'équilibrent autour d'une amertume fine et légère.

Robe : Dorée surmontée d'une belle mousse blanche  
Nez : Malt, légèrement herbacé grâce au houblon *Mistral*  
Goût : Légère amertume, saveurs fraîches de malt

Alc. / Vol. : 5.5%  
IBU : 20  
33 cl. (bouteille)  
20 l. (fût)  
30 l. (fût)

*B*raçada amo una mescla de malt e d'espèuta provençala, FADA Blonda es una polida hoppy lager onte s'exprimisse plenamente lo còr aromatic fresco e floral de l'oblon Mistral.

Color : Daurada subremontada d'una polida escuma blanca  
Aròma : Malt, leugierament erbós gràcias a l'oblon Mistral  
Gost : Amarum leugier, sabors frescas de malt



## FADA BLANCHE, 100 % PLAISIR

Une vraie bière blanche, avec des notes d'écorce d'orange et de coriandre enrichies d'une pointe de romarin provençal.

Una verdadera bièrra blanca, ama de nòtas de gruelha d'orange e de coriandre enriquicidas d'una poncha de romanos provençau.

Robe : Jaune pâle, légèrement trouble  
Nez : Fruité, légèrement porté sur la banane  
Goût : Saveurs d'agrumes

Color : Jauna palla, leugierament trébol  
Aròma : Fruchât, amb una leugiera flairor de banana  
Gost : Sabors d'agrumes

Alc. / Vol. : 5%  
IBU : 8  
33 cl. (bouteille)  
20 l. (fût)



The advertisement features a central image of a tall glass of FADA beer with a thick white head of foam. The glass is set against a background of a large, stylized blue octopus graphic. Above the glass, the brand name 'FADA' is written in large, bold, black letters, with 'BIÈRE DE PROVENCE' underneath. To the right of the glass, the text 'UNE BIÈRE DE DINGUE !' is written in a bold, black, sans-serif font. The word 'BLANCHE' is written in blue, outlined letters within a blue rectangular frame. At the bottom of the advertisement, a small line of text reads: 'L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.'



**FADA**  
BIÈRE DE PROVENCE  
**SUNNY IPA**  
**UNE BIÈRE DE DINGUE !**

**FADA**  
BIÈRE DE PROVENCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## FADA IPA, SEA, SUN AND BEER

La FADA Sunny India Pale Ale, est une bière fraîche et savoureuse. Dotée d'un léger goût de fruits tropicaux, son amertume est fine et agréable.

*FADA Sunny IPA, la session IPA made in Provence, es una bièrra fresca e saborosa amb son leugier gost de fruchs tropicaus e son amarum fin e agradiu. De chimar gelada de segur !*

Robe : Blonde orangée, légèrement trouble car non filtrée  
Nez : Fruits exotiques (passion, pêche)  
Goût : Saveur fraîche de fruits tropicaux, amertume finale longue et douce

Alc. / Vol. : 5%  
IBU : 35  
33 cl. (bouteille)  
20 l. (fût)

*Color : Blonda aranjada, leugierament trébol bòrd qu'ès pas filtrada*  
*Aròma : Fruchs exotics (passion, persègui)*  
*Gost : Sabor fresca de fruchs tropicaus, amarum finau lòng e doç*



## FADA TRIPLE, GOURMANDE & PUISSANTE

**B**rassée avec des levures de fermentation haute, *FADA Triple*, est une belle rousse à la complexité aromatique élevée. Rassemblant trois céréales et flattée d'une pointe de miel, elle est à la fois gourmande et puissante.

Robe : Ambrée, légèrement trouble  
Nez : Malt, levures et caramel  
Goût : Saveurs douces et sucrées avec notes subtiles de miel, caramel et céréales

Alc. / Vol. : 8%  
IBU : 18  
33 cl. (bouteille)  
20 l. (fût)

*B*raçada amb de levaduras de fermentacion auta, *FADA Tripla* es una polida rossa bièrra de la complexit at aromatica granda. Recampant tres malts, enauçada d'un peçuc de méu; es au còp gromanda e vigorosa.

Color : Rossa, leugierament trébol  
Aròma : Malt, Levaduras e Caramèu  
Gost : Sabor doç e sucrat ama de notas rafinat de méu, caraméu e cerealas



**FADA**  
BIÈRE DE PROVENCE

**TRIPLE**

**UNE BIÈRE DE DINGUE!**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# OU TROUVER NOTRE FADA ?

## RESTAURANTS - BARS - PUBS - HÔTELS

Du sommet des Alpes à la pointe Occitane, retrouvez nos FADA, bières de Provence sur tous les meilleurs comptoirs de la région !!!

### ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

LA TAVERNE - Digne-les-Bains I L'ETOILE - Digne-les-Bains I STATION BAR - Forcalquier I LA TERRASSE DES MARRONNIERS - Gréoux-les-Bains I CHEZ TATA RAISIN - Malijai I LE PRE VERGER - Ongles I LE SPLENDID - Oraison

### ALPES MARITIMES

GREEN PARK - Cagnes s/Mer I BARREL'S PUB - Cannes I BABORD-TRIBORD - Cannes I BISTROT DE L'ETANG - Cannes I ESTEREL PLAGE - Juan les Pins I CAMPO CAFFE - Nice I CARROUSEL - Nice I LOCANDA - Nice I MOVIDA - Nice I PARADISE - Nice I AUBERGE DES 4 CHEMINS - Saint-Jeannet I DYLANO - Saint-Laurent-du-Var I GLACIER DU PORT - Saint-Laurent-du-Var

### ARDÈCHE

BAR LES MESSAGERIES - Le Pouzin I LA CROIX D'OR - Privas I LE BON COIN - Saint-Just-d'Ardèche I BRASSERIE ARDECHOISE - Soyons I BRASSERIE DE L'OLYMPE - Viviers

### BOUCHES-DU-RHÔNE

LE CEZANNE - Aix-en-Provence I THE FOUR COURTS - Aix-en-Provence I THE KERRY - Aix-en-Provence I BAR DU MARCHE - Arles I LE PITCHOUNET - Arles I LE VINGTIÈME - Cassis I PUB LE MISTRAL - Cassis I CAFE DES SPORTS - Éguilles I CAFE PMU DU COMMERCE - Eyragues I LA TAVOLA - Istres I LA TRANSHUMANCE - Istres I THE CROWN - La Ciotat I CLUB DES EFFETS MER - Marseille I LA CIVETTE DU PARC - Marseille I LA SAMARITAINE - Marseille I LA TABLE D'AUGUSTINE - Marseille I LE BLACK STONE - Marseille I MANNEKEN-PIS - Marseille I MELTDOWN - Marseille I O BRADY'S - Marseille I THE CHURCHILL PUB - Marseille I THE FACTORY - Marseille I UNIC - Marseille I VINGT MILLE LIEUES - Marseille I ACCADEMIA CAFFE - Martigues I LE GUENAT'S - Martigues I CAFE DE PROVENCE - Mouriès I AUX CŒURS DES FEMMES - Saint-Rémy-de-Provence

### DRÔME

BAR DE LA MAIRIE - Chatillon en Diois I LE VIBES - Crest I BAR DU MARCHE Die I L'ABSINTHE - La Garde-Adhémar I CAFE DES TILLEULS - Montbrun-les-Bains I CAFE DE LA STATION - Montelimar I BISTRO DU SOLAURE - Piégros-la-Clastre I EL SENECA - Romans-sur-Isère I CAFE DES SPORTS - Saillans I O' SAINT PAUL - Saint-Paul-lès-Romans I PUB GALLY - Saint-Paul-Lès-Romans I ST PAUL SPORT PUB - Saint-Paul-lès-Romans I LE CLOS SYRAH - Valence I LE COSMOS - Valence I MALVERN PUB - Valence I PUB PENNY KENNY - Valence I LE XV - Valence

### GARD

LE TAVAN - Codolet I LA TONNELLE - Les Angles I LE MOULIN A PA-ROLES - Nîmes I LE PROLÉ - Nîmes I LES ENFANTS DENIM - Nîmes I M.A.J.U - Nîmes I LE BISTRO - Pont-Saint-Esprit I CAFE DE L'ESPLANADE - Uzès I CAFE DE PARIS - Vauvert

### HAUTES-ALPES

LES ECRINS - Ancelle I LE SPIRIT - Briançon I BAR DES ALPES - Châteauroux-les-Alpes I BAR BEAUSOLEIL - Gap

### HÉRAULT

LE SKIPPER - Carnon I LE CAFÉ DE LA PLACE - Caylar I LE VIC CAFE - Gardiole I LE RIVE DROITE - Marseillan I ART CAFE - Montpellier I BAR PALACE - Montpellier I CHEZ ROSALIE - Montpellier I LA FABRIK - Montpellier I LES FRANGINS - Montpellier I LE SAINT ROCH - Montpellier I LE TIRE BOUCHON - Montpellier I L'INSENSÉ - Montpellier I CAFÉ DE LA PLACE - Octon I SOLEIL GOURMAND - Saint-Georges-d'Orques I GROTTTE DE CLAMOUSE - Saint-Jean-de-Fos I BOULANGERIE DU THEATRE - Sète I LE BISTROT DU MARCHE - Sète I LE BISTROT DE LA MER - Sète I MIDI LA-HAUT - Sète I CAMPING DE L'ARNEL - Villeneuve-les-Maguelone

### ISÈRE

L'ENVOL DES SAVEURS - Crolles I L'INSTANT - Grenoble I L'EDEN CAFE - Le Gua I LE MONEST - Monestier-de-Clermont I MELT'IN ART BAR - Mont de l'Ans I BRASSERIE DE LA LIGUE - Seyssins

### VAR

LE ZEBRE VERT - Bormes-les-Mimosas I BAR MIREILLE - Brignoles I LE CLAPOTIS - Carqueiranne I L'EMERAUDE - Cavalaire-sur-Mer I CAFÉ DE France - Comps-sur-Artuby I LE CLEMENCEAU - Draguignan I DIP



RESTAURANT – Fréjus I LE COMPTOIR DES ARTS – Hyères I LE MARAIS  
– Hyères I LOU MAZET – La Croix Valmer I LA CRÊPE - La Seyne-sur-Mer  
I The 7th Avenue – La Seyne-sur-Mer I LA SOUCO – Le Castellet I LE PO-  
SEIDON - Le Lavandou I LE GALLIA – Lorgues I LE BAOU – Pierrefeu I  
AU PORQUEROLLAIS – Porquerolles I BAR DU SOLEIL – Ramatuelle  
I TAHITI PLAGES – Ramatuelle I LE LONGCHAMPS – Saint-Aygulf I  
LE BAROMETRE – Saint Raphaël I L'USINE CAFE – Saint Raphaël I  
CAFE DE FRANCE – Sainte Maxime I LES PETITES HALLES DE LA  
BASTIDE – Saint-Raphaël I La Cantine de l'Ours – Signes I Domaine des  
Danjean – Signes I LA GRANGE – Six-Four-les-Plages I BRASSERIE  
DU STADE MAYOL – Toulon I COTE JARDIN – Toulon I TEMPLE  
BEER – Toulon

## VAUCLUSE

LE CAFE DU LOUVRE – Apt I PUB SAINT JOHN'S – Apt I BISTROT  
D'UTOPIA – Avignon I RED SKY - Avignon I THE MARIUS – Car-  
pentras I L'ALEZAN – Cheval-Blanc I CAFE DE LA POSTE – Goult I  
L'OTENTIK - La Tour-d'Aigues I CAFE THEATRE – Le Pontet I PLANET  
ROCK – Le Pontet I LA RESERVE – Lourmarin I LES NEGOCIANTS  
- Montfavet I AU COMPTOIR – Piolenc I BRASSERIE DE L'OLYMPE  
– Richerenches I BAR DE LA FONTAINE – Saint-Martin-de-Castillon I  
LES ACACIAS – Uchaux I BAR DE L'UNIVERS - Villeneuve-lès-  
Avignon I LE VER A SOIE – Visan, etc.

## CONTACT

Brasserie du Castellet / FADA, Bière de Provence

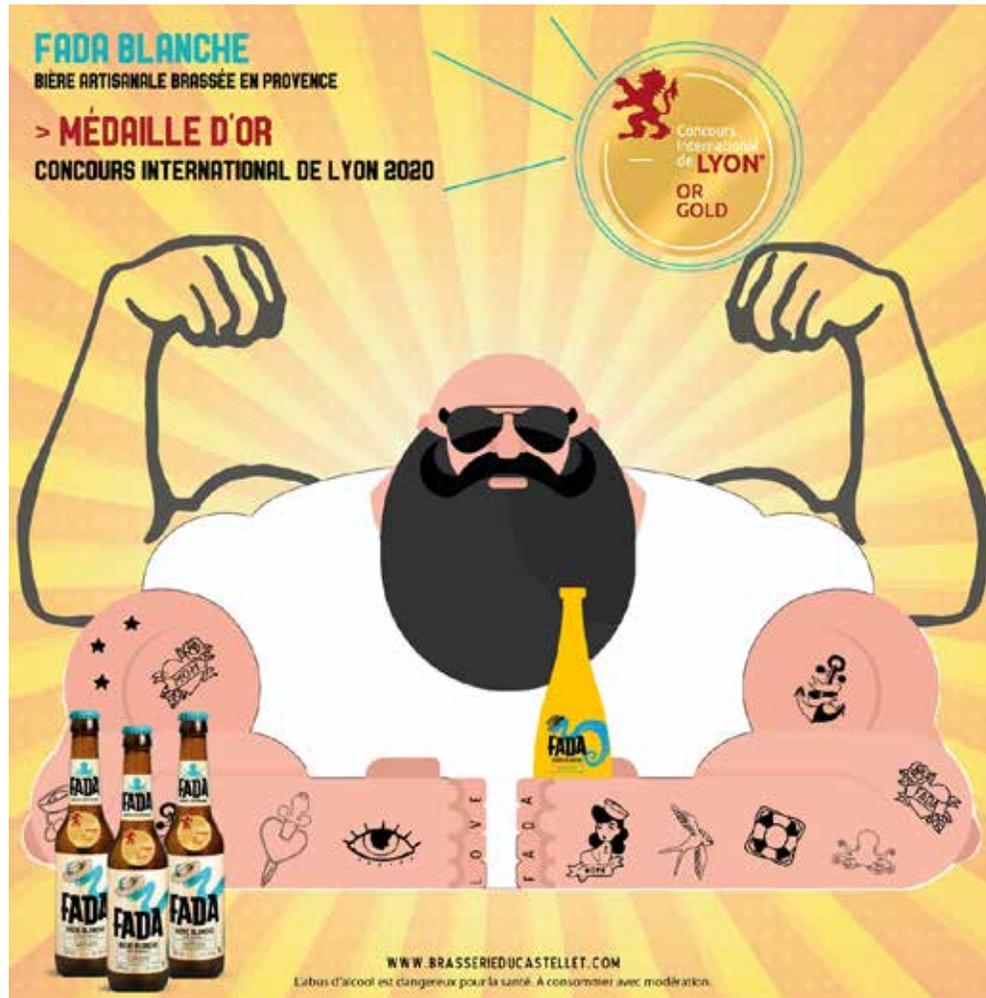
La Queue de Sartan - 870 av. de Madrid  
83 870 Signes - France  
Tel. : 00 33 4 94 02 38 29  
Mail : [contact@brasserieducastellet.com](mailto:contact@brasserieducastellet.com)  
W. : [www.brasserieducastellet.com](http://www.brasserieducastellet.com)

Facebook : [www.facebook.com/FADABiere/](http://www.facebook.com/FADABiere/)  
Instagram : [www.instagram.com/brasserieducastellet/](http://www.instagram.com/brasserieducastellet/)  
Pinterest : [www.pinterest.fr/FADA\\_biereprovence/](http://www.pinterest.fr/FADA_biereprovence/)

Chargée de communication : **Sophie Linou** / [s.linou@brasserieducastellet.com](mailto:s.linou@brasserieducastellet.com)



## FADA Blanche, Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2020



## FADA Blonde & FADA Blanche, Médailles d'Or au Concours International de Frankfurt 2020



## La FADA Blanche, meilleure Bière Blanche et Révélation de l'année 2020 par le FBC.

L'émblématique concours national **France Beer Challenge** a révélé hier à Paris, les résultats de son opus 2020.

Ce sont **480 bières françaises** qui cette année, ont été **dégustées à l'aveugle par un jury d'experts** triés sur le volet. Sommeliers, zythologues, bierologues, venus des quatre coins d'Europe (Belgique, Royaume-Uni, Suisse, Pays Bas, Portugal, France) se sont réunis et ont élu la **FADA Blanche** comme **meilleure bière blanche de France (Médaille d'Or de sa catégorie)** et **Révélation 2020** parmi toutes les bières médaillées (**Trophée Fermentis**) soit la **récompense la plus prestigieuse du concours**.

Créée, brassée et conditionnée par la **Brasserie du Castellet**, brasserie artisanale installée à Signes dans le Var, la FADA Blanche a fait la différence de par son équilibre, sa grande qualité gustative et sa pointe de romarin provençal.



A l'issu du **France Beer Challenge**, jury, visiteurs et brasseurs, se sont tous accordé pour dire que les bières FADA dont la paternité revient au maître brasseur **Victor Carlier**, ont un **bel avenir dans l'univers brassicole national voir international**. Une brasserie artisanale et provençale à suivre.

### La Brasserie du Castellet, c'est où ?

Installée au cœur de la Provence, dans le **Var**, entre la Sainte-Baume et le village du Castellet, la Brasserie du même nom est une **brasserie artisanale**. Dans ses locaux, elle conçoit, fabrique et conditionne l'intégralité de ses bières : la **FADA Blonde**, la **FADA Blanche** et la **FADA Sunny India Pale Ale**. D'ici quelques semaines, la **FADA Triple**, belle rousse brassée avec 3 céréales différentes, viendra étoffer la gamme FADA.

### FADA Blanche

La FADA blanche est une **vraie bière de blé de type blanche** avec des notes d'écorce d'**orange** et de **coriandre** enrichies d'une pointe de **romarin** provençal. Sa robe est jaune pâle, légèrement trouble, alors que son nez fruité, est légèrement porté sur la banane. Enfin, son goût n'est pas sans rappeler des saveurs d'agrumes.  
*Alc. / Vol. : 5% - IBU : 8 – Conditionnement : 33 cl. (bouteille) et 20l. (fût)*



### France Bière Challenge, c'est quoi ?

Le France Bière Challenge est né d'une rencontre entre les organisateurs du très prestigieux **Brussels Beer Challenge** avec **Elisabeth Pierre**, zythologue française et auteure de plusieurs livres consacrés à la bière. Le Brussels Beer Challenge est la première compétition professionnelle de bières en Belgique. En 2016, ils imaginent de lancer une compétition nationale française et indépendante. Un seul nom s'impose... Le France Bière Challenge.

Brasserie du Castellet / FADA

La Queue de Sartan - 870 av. de Madrid - 83 870 Signes  
Tel. : 04 94 02 38 29 - W. : www.brasserie-rieducastellet.com

Contact Presse : Sophie Linou  
M. : s.linou@brasserieeducastellet.com

Distribution : House Of Beer  
www.hobfrance.com

## La FADA Sunny IPA récompensée par le Concours Général Agricole 2020, un nouveau gage de qualité !

Comme chaque année, le **Concours Général Agricole** s'est tenu lors du **Salon de l'Agriculture** parisien.

L'émblématique événement encadré par le **Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**, récompense depuis **150 ans**, la qualité des **meilleurs produits du terroir français**. Nombreux sont les acteurs du secteur et consommateurs à être attentifs à ses résultats.

Cette année, et pour sa **première participation**, la Brasserie du Castellet a su se distinguer.

Alors que les échantillons ont été prélevés de façon aléatoire par un membre de la **Chambre de l'Agriculture**, c'est un jury composé de **professionnels de la filière brassicole, producteurs, représentants des métiers de bouches, négociants, distributeurs et consommateurs avertis**, qui ont décerné la **Médaille de Bronze** de sa catégorie à la **FADA Sunny India Pale Ale**.

Ses propriétés ? De grandes **caractéristiques sensorielles** et une **délicieuse qualité gustative**.

**Une nouvelle reconnaissance pour la Brasserie du Castellet** dont la FADA Blanche a également été élue Révélation de l'année et récompensée de la Médaille d'Or par le France Bière Challenge 2020.



### La FADA Sunny India Pale Ale

La FADA Sunny India Pale Ale, **généreusement houblonnée**, est une bière fraîche et savoureuse, dotée d'un subtil **goût de pêche** voir de **fruits tropicaux** (passion). Sa robe, **blonde orangée**, est légèrement trouble, alors que son **amertume est fine et agréable**.  
*Alc. / Vol. : 5% - IBU : 35 – Conditionnement : 33 cl. (bouteille) – 20l. (fût)*

Brasserie du Castellet / FADA

La Queue de Sartan - 870 av. de Madrid - 83 870 Signes  
Tel. : 04 94 02 38 29 - W. : www.brasserieeducastellet.com

Contact Presse : Sophie Linou - M. : s.linou@brasserieeducastellet.com

Distribution : House Of Beer  
www.hobfrance.com



### La FADA Sunny IPA, une American IPA made in Provence

Le style IPA, de plus en plus prisé par les consommateurs, a été remis au goût du jour dans les années 80 par le mouvement « **craft beer américain** ».

A l'instar des belles américaines, la FADA Sunny IPA s'oriente principalement sur l'aromatique du houblon mais sait conserver sa **touche provençale** notamment grâce à sa douceur et à son subtil goût de pêche obtenu par un **houblonnage à froid** « made in »

**Victor Carlier**, Maître Brasseur de la Brasserie du Castellet.

## FADA Triple, Gourmande & Puissante à la fois !

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 & olfactive** signée **Victor, Maître Brasseur** à la Brasserie du Castellet...

### La Brasserie du Castellet, c'est qui ?

Installée au cœur de la Provence, dans le **Var**, entre la Sainte-Baume et le village du Castellet, la Brasserie du même nom est une **brasserie artisanale**.

Dans ses locaux, elle conçoit, fabrique et conditionne l'intégralité de ses bières : la **FADA Blonde**, la **FADA Blanche**, la **FADA Sunny India Pale Ale** et la **FADA Triple**.

En **2020**, les bières FADA ont été plusieurs fois **récompensées** :

> **Médaille Grand Gold** pour la FADA Blonde au **Concours International de Frankfurt**,

> **Médaille Gold** pour la FADA Blanche au **Concours International de Frankfurt**,

> **Médaille d'Or** pour la FADA Blanche au **Concours International de Lyon**,

> **Révélation de l'année & médaille d'Or** de sa catégorie pour la FADA Blanche au **France Bière Challenge**,

> **Médaille de Bronze** pour la FADA IPA au **Concours Général Agricole 2020**.

### Brasserie du Castellet / FADA, Bière de Provence

La Queue de Sartan - 870 av. de Madrid - 83 870 Signes  
Tel. : 04 94 02 38 29 - W. : [www.brasserieeducastellet.com](http://www.brasserieeducastellet.com)

Contact Presse : Sophie Linou - M. : [s.linou@brasserieeducastellet.com](mailto:s.linou@brasserieeducastellet.com)  
T. : 06 11 31 23 02

Distribution : House Of Beer  
[www.hobfrance.com](http://www.hobfrance.com)



### [ ADN ] FADA Triple

Type de bière : Triple  
Robe : Ambrée légèrement troublée et surmontée d'un col de mousse dense  
Nez : Malt, levures et caramel  
Goût : 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 : Colombus  
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

### MALTS ET HOUBLONS

DATE : 10/09/20 - SUJET : FADA, Triple

### FADA Triple, nouvelle bière de la Brasserie du Castellet

Posté par CH. Hamieau | 11 Sep 2020 | Les News | 0



La toute jeune Brasserie du Castellet, installée au cœur de la Provence, dans le Var, entre la Sainte-Baume et le village du Castellet, poursuit son développement. Après avoir créé la FADA Blonde, la FADA Blanche, la FADA Sunny India Pale Ale, elle nous propose cet automne de découvrir la FADA Triple.

La FADA Triple est une bière rousse titrant 8% de teneur en alcool, brassée avec des levures de fermentation haute et trois céréales (l'orge, le blé, l'épeautre), houblonnée au Colombus, l'ensemble agrémenté d'une pointe de miel de Provence. La recette de Victor Carlier, Maître Brasseur à la Brasserie du Castellet, donne une bière dont les notes de dégustation sont les suivantes :

Robe : Ambrée légèrement troublée et surmontée d'un col de mousse dense.  
Nez : Malt, levures et caramel.  
Bouche : Saveurs douces et sucrées avec des notes subtiles de miel, caramel et céréales.

La FADA Triple est une bière rousse titrant 8% de teneur en alcool, brassée avec des levures de fermentation haute et trois céréales (l'orge, le blé, l'épeautre), houblonnée au Colombus, l'ensemble agrémenté d'une pointe de miel de Provence. La recette de Victor Carlier, Maître Brasseur à la Brasserie du Castellet, donne une bière dont les notes de dégustation sont les suivantes :

Robe : Ambrée légèrement troublée et surmontée d'un col de mousse dense.  
Nez : Malt, levures et caramel.  
Bouche : Saveurs douces et sucrées avec des notes subtiles de miel, caramel et céréales.



businessmarches.com

DATE : 06/08/20 - SUJET : Au 7Th Heaven à Fréjus, des cocktails classiques déstructurés pour réussir la saison estivale – Journaliste : Franck Stassi



### Au 7Th Heaven à Fréjus, des cocktails classiques déstructurés pour réussir la saison estivale



(...)

...et de la bière locale



Mes amis, le bar propose toujours en bouteille (100% alcool), C'est la Bière Locale et depuis cette année, la Fada produite par le baron de Castillon, baron de Signes, dans le même département. Une bière locale et très agréable et avec de nombreux autres éléments plus traditionnels ou une référence classique et qui tend à se rapprocher d'une autre bière "la Bière locale plus forte", en ajoutant l'aspect local, tandis que le côté se rapproche et que les baronniers et l'équipe de cette se préparent à passer une nouvelle saison pour satisfaire leurs clients.

...et de la bière locale

FACEBOOK  
@Into The Beer

DATE : 04/07/20

SUJET : FADA, IPA



## L'Auvergnat de Paris

DATE : 10/07/20 - SUJET : FADA, Bières de Provence

## Var Matin

DATE : 28/02/20 - SUJET : FADA Blanche, Meilleure bière de France – Journaliste : Lucette Méric



L'Auvergnat DE PARIS

Pour les Pros des Bistrotts et Restos du Grand Paris

ACTUALITÉS (blog/category/actualites) A LA UNE (blog/category/la-une) COVID-19 (blog/category/coronavirus) PRODUITS (blog/category/produits)

REUSSITE (blog/category/reussite) TERRITOIR (blog/category/territoire-du-massif-central)

Produits

SÉLECTION. Bières estivales rafraîchissantes

Pour se rafraîchir, rien de mieux que de boire une bière, avec ou sans alcool. A l'approche de l'été, la rédaction vous propose des nouveautés ambrées, fruitées, sans alcool, eau gazéifiée et houblonnée, ingrédients locaux, packaging art déco et nouveauté du sud.

10 Jul 2020

### Fada la Varoise

Créée en 2018 dans une ancienne usine d'Orangina, entre la Sainte-Baume et le village du Castellat (Var), la brasserie du Castellat produisait près de 6 000 hl en 2019 et devait encore accroître ses volumes cette année. Pour ce faire, elle mise sur une marque unique qui sonne très méridional, la Fada, déclinée en blonde, blanche et IPA. Largement distribuée dans le CHR du sud de la France, la marque est proposée en bouteilles de 33 cl et en fûts de 20 litres.

[www.brasserie-du-castellat.com](http://www.brasserie-du-castellat.com) (<http://www.brasserie-du-castellat.com>)



## SIGNES

# Fada, la bière made in Signes récompensée

La fameuse bière blanche Fada a été récompensée dernièrement parmi 480 bières françaises au France bière challenge 2020, à Paris. Après avoir été, comme beaucoup d'autres, dégustée à l'aveugle par un jury d'experts, la Fada blanche a reçu la médaille d'Or de sa catégorie et révélation 2020, Trophée Fermentis. Elle a été élue, ni plus ni moins, meilleure bière blanche de France.

Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, l'IPA de la brasserie Fada a également été primée au Salon de l'agriculture lors du concours général agricole.

Créée depuis août 2018, la Brasserie du Castellat, située sur la zone d'entreprises de Signes, s'étale sur 2 000 m<sup>2</sup> de superficie et emploie 18 personnes, sous la direction de Nicolas Gasan et son maître brasseur Victor Carlier. Ce produit inventé, fabriqué et mis en bouteilles sur place présente des recettes originales composées uniquement de produits français.

Trois sortes sont proposées : la blonde, la blanche et l'IPA India pale. Sa distribution se fait dans toute la région (restaurants, casino, bars, commerces, etc.)

### Une bière rousse triple dans les tuyaux

Une nouvelle création va voir le jour à partir du mois de mai : une bière rousse triple, composée de trois céréales différentes : orge, malt de blé, épeautre... et une petite touche de miel ! La vente se fait également dans



la boutique du magasin d'usine, à l'unité, par pack de quatre ou par carton de douze bouteilles. La Brasserie du Castellat a déjà reçu en 2019 la médaille de bronze au concours des bières artisanales de la région Sud Provence Alpes Côte d'Azur, à Brignoles.

Par la qualité et par l'originalité de ses produits, la brasserie est promise à un bel avenir au national, voire à l'international.

**Le maître brasseur Victor Carlier (2<sup>e</sup> en partant de la droite) et son équipe, récompensés de la médaille d'Or pour leur Fada blanche.**

(Photo DR)

Brasserie du Castellat Fada,  
870, avenue de Madrid 83870 Signes

Tél - 04.94.02.38.29  
contact@brasserie-du-castellat.com  
www.brasserie-du-castellat.com

L. M.

INSTAGRAM  
@hopfenheldin

DATE : 16/09/19

SUJET : FADA, blanche



Var Matin

DATE : 16/04/19 - SUJET : A quoi, reconnaît-on une bonne bière ? – Journaliste : VICTOR TILLET

## A quoi reconnaît-on une bonne bière? Voici quelques conseils tirés du premier concours des bières artisanales

BERIGNOLES HETRYE VICTOR TILLET



En concours, il y avait beaucoup de bières et il était intéressant de voir que les juges appréciaient le goût et la couleur de la bière. Photo: Dominique Tardieu

52 produits de la région Paca étaient en compétition ce lundi pour le tout premier concours des bières artisanales de la Foire. Nous les avons testées et notées aux côtés des pros et amateurs.