

SKUMENN

BRASSERIE RENNAISE

DOSSIER de PRESSE
2019

Le concept Kraft est à l'origine de l'esprit développé par les fondateurs. Pêle mèle, on y retrouve la convivialité, l'esprit d'équipe, l'audace, la créativité et bien entendu l'amour de la bière d'été à la plus complexe.

L'imaginaire de la marque au travers des étiquettes, signées Nicolas Curmer, est représentatif de l'état d'esprit des fondateurs (Steph et Thom).

L'image décalée souligne également la volonté de ne pas chercher à flagorner le consommateur, mais seulement à procurer du plaisir au palais, à tous les palais.

Cette authenticité qui se décline dans chaque recette, sur chaque étiquette, dans chaque pression, à chaque gorgée avalée avec délectation, fait l'esprit de la marque Skumenn. En conclusion, la brasserie se voit et se boit au travers de chaque création gustative.

Quand au style de Skumenn, nous savons qu'il est complexe à définir par les mots quand paradoxalement il reste simple à identifier en bouche : du floral en première intention, de la douceur céréalière en seconde lecture, puis un final long et caractérisé par une amertume parfaitement maîtrisée.

Il n'est pas toujours aisé de retenir en mémoire le style d'une bière parmi la multitude de marques proposées dans le monde de la micro-brasserie, mais force est de constater que les Skumenn se détachent parmi leurs semblables. L'engouement autour de la marque est concrétisée par les demandes, les commandes, et les retours de consommateurs. Et pourtant, le temps des premières recettes dans la cave n'est pas si loin.. (voir page 3, La Genèse)



Une gamme en évolution constante

La gamme des 4 classiques permanentes :

- Pale Ale
- Rye IPA
- Amber Ale
- Wheat IPA

Liste des brassins spéciaux annuels :

- Bisou Caillou (Session Summer Ale)
- Delhi Delhi (Double IPA)
- Blouson Noir (Black IPA)
- Coup de Grâce (Cognac Imperial Stout)
- Surette Cosmique (Sour Ale Abricot)
- Calmos (Porter Café Framboise)
- Magua (Session IPA)
- Bora (Tropical Farm House)
- Temps Masqué (Bière de table)



Étapes clés de la marque

2012-2015 :

Les premiers brassages en amateur. Les expérimentations gustatives se suivent avec un matériel de fortune.

Mars 2015 :

La première Skumenn (Pale Ale) est née, elle sera le breuvage présenté par Thomas pour son Diplôme Universitaire d'Opérateur de Brasserie, à l'Université de la Rochelle. Aujourd'hui, elle reste la **bière Skumenn la plus consommée**.

Août 2015 :

L'installation et les travaux dans le local à Acigné sont lancés. Le **concept "craft Beer" de Skumenn prend forme**, la Brasserie se développe de jour en jour.

Novembre 2015 :

Premier brassin sur le site d'Acigné.

Décembre 2015 :

Début de la commercialisation de nos 4 bières "Classiques" en bouteille.

2017, l'année charnière :

- La brasserie double sa surface.
- Le brasseur **Maxime Noell** rejoint l'équipe.
- Un **Crowdfunding est lancé** pour optimiser le matériel. Le financement participatif est un **succès**, 21 000 € récoltés avec plus de 300 participants, bien au-delà des objectifs initiaux.
- Début de la **distribution en fûts inox pour la pression à destination des bars et des événements**.
- Nouveaux investissements de production (fermenteurs / laveuses de fûts / embouteilleuse automatique).

2018 :

Mai : Victoire ! **Médaille d'Or** au **France Bière Challenge** pour la **Coup de Grâce** Imperial Stout Vieille en barrique de Cognac.

Septembre :

- Nouvelle bière au catalogue : La **Surette Cosmique** à l'abricot arrive.
- **Ouverture du site Internet Skumenn** avec une mise en image spécifique pour chaque bière. Un nouveau stade en communication est engagé, **la marque s'impose et se démarque** de ses concurrents

En **fin d'année 2018**, la Brasserie **passé le cap des 1 500 hectolitres** brassés, soit l'équivalent de plus de **260 000 bières** de 33 cl.

2019 :

Février : Nouvelle bière : **Calmos**, une bière originale à **base de framboise et de café**.

Mars : **Perrine Ferroni** intègre l'équipe en tant qu'assistante administrative.

Avril : Le brasseur **Jules Gautier** étoffe l'équipe.

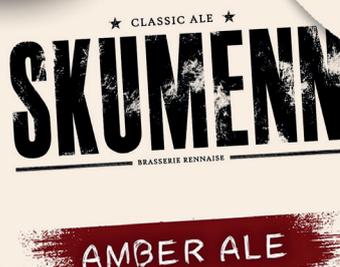
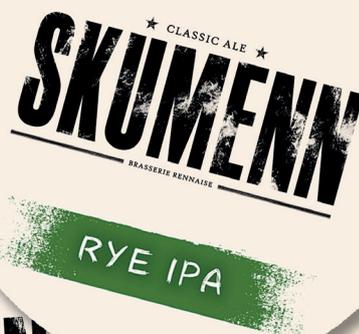
Mai : **Bora**, une nouvelle bière issue d'une fermentation mixte et d'ajout de **fruits tropicaux** voit le jour **en collaboration avec la Brasserie du Grand Paris**.

Aout/Septembre : **Contact**, une bière acidulée à la rhubarbe du coin **en collaboration avec la Brasserie du Vieux Singe**.

Décembre : **Mayday**, une bière solidaire dont les bénéfices seront reversés à deux associations qui viennent en aide aux migrants.

A venir :

2020 : Réception de nouveaux équipements de brassage et **déménagement de l'outil de production sur l'Ecopôle Sud-Est**.





Stéphane Le Boucher

Brasseur - Gérant Fondateur

Vue par Steph

En été 2012, je me suis retrouvé à voyager en Inde. Une expérience marquante que je recommande, c'est un pays incroyable. Au cours d'une escapade au pied de l'Himalaya dans l'Himachal Pradesh, j'ai été amené à séjourner dans la guest house de Radju. Un coin de paradis, bien loin de l'idée que j'avais pu me faire jusque-là de l'Inde. Radju avait une petite bibliothèque qui comprenait l'ouvrage *The Complete Book of Self Sufficiency* écrit par un certain John Seymour. Dans son bouquin, ou plutôt dans son manuel de survie, John Seymour explique en 250 pages comment une famille peut être auto-suffisante avec une poignée d'hectares de terre. John a eu la bonne idée de mentionner que, pour tenir le coup dans de telles conditions, il était important de dédier un peu de son temps à la fabrication de bière artisanale.

Avec le recul, je doute que John n'ait jamais brassé un seul litre, mais toujours est-il qu'en seulement une double page il a su me toucher au cœur. L'idée de faire de la bière m'a ensuite accompagné jusqu'au prochain cyber-café où je me suis empressé d'expliquer à mon vieil ami que nos vies allaient changer.

La Team :

Fondateurs / Gérants : **Stéphane Le Boucher** et **Thomas Cleraux**

Les brasseurs : **Max Noell** et **Jules Gautier**

Office Manager : **Perrine Ferroni**



Thomas Cleraux

Brasseur - Gérant Fondateur

Vue par Thom

Quand j'ai reçu ce mail j'ai d'abord bien souri, car après des semaines d'immersion dans le sous-continent indien, Steph me parle seulement de vieilles Royal Enfield et d'un nouveau projet qui n'a pas grand-chose à voir avec les traditions locales. Etant déjà amateur de bonnes bières j'ai naturellement été conquis par le concept « craft beer ». Dès son retour d'Inde débute ce qui occupera bientôt notre quotidien. Vite lassés du brassage sur une gazinière, nous dépensons nos maigres économies dans la construction d'une « pico-brasserie » de 100 litres confectionnée dans le garage familial. Le matériel s'accumule, les brassées réussies et l'expérience payée au prix d'inévitables ratés aussi.

Deux grosses années plus tard, la fin de nos cycles universitaires approche et l'idée de monter une vraie brasserie commence à germer. Nous nous lançons dans l'aventure encouragés par celles et ceux qui apprécient déjà notre bière que nous baptisons d'emblée « Skumenn ».



Indépendants avant tout !

- La brasserie est indépendante et libre de toute franchise ou groupe industriel
- 100% des bières Skumenn sont brassées, embouteillées et enfûtées à la brasserie de A à Z, sans intermédiaire et sans sous-traitance
- Adhérente et fière représentante du SNBI (Syndicat National de Brasseurs Indépendants) et de son réseau les BRASSEURS INDÉPENDANTS



Skumenn propose des bières brassées à partir de matières premières bio.

L'orge malté certifié Ecocert qui entre dans la composition de toutes nos bières est "made in Bretagne".

Comme rien ne se perd, la drêche (les résidus de céréales après brassage) est recyclée en alimentation animale pour les vaches laitières d'une ferme proche de la Brasserie.

En plus d'être totalement Bio, l'enseigne Rennaise s'impose une démarche écologique drastique.

Le respect de l'environnement est pris en compte à toutes les étapes du process.

L'équipe cultive de manière intrinsèque une conscience environnementale, restant constamment en veille pour progresser dès que de nouvelles solutions viennent offrir des apports positifs et constructifs dans ce domaine.



CONTACTS INFOS :

DISTRIBUTION
> commandes@skumenn.com

COMMUNICATION
> presse@skumenn.com

Brasserie Skumenn
5 rue Joval 35690 Acigné
Tél : 02 99 55 32 08

www.skumenn.com