



ST HUBERTUS

AMBACHTELIJK ABDIJBIER - BIÈRE ARTISANALE D'ABBAYE



L'HISTOIRE DE SAINT-HUBERT

Hubert (656-727), fils de Bertrand, duc d'Aquitaine, mène une vie de débauche et de plaisirs. Chasseur invétéré, son destin change le Vendredi saint de l'année 683. Croisant un grand cerf blanc dans la forêt, Hubert est stupéfait de voir un crucifix suspendu entre ses bois lorsque l'animal s'arrête et se retourne. Au même moment, la voix du Christ l'appelant à se repentir se fait entendre. Une vraie révélation !

C'est depuis ce jour légendaire qu'il est devenu le saint patron des chasseurs, des archers et des gardes forestiers. On l'appelle aussi l'apôtre des Ardennes. Cette histoire mythique est très importante dans la région ardennaise.



EN 2018, UNE BIÈRE EST BAPTISÉE EN SON HONNEUR

En Belgique, on aime se faire mousser avec de belles histoires. Lorsque les brasseurs ont eu l'idée de s'inspirer de la riche terre ardennaise, de son ancestrale tradition brassicole et de ses légendes mythiques, il fut évident de baptiser cette magnifique bière d'abbaye artisanale la *St Hubertus*.

Intense, savoureuse et singulière. Elle a déjà tout d'une légende !



 AUJOURD'HUI

LA BIÈRE LÉGENDAIRE POUR DES MOMENTS LÉGENDAIRES

Aujourd'hui, la légende ne se raconte plus seulement dans les livres.
Elle se vit dans vos établissements, au cœur des moments partagés entre vos clients.
En la proposant, vous ne servez pas seulement une bière, vous offrez une expérience,
un moment légendaire à chaque verre.



LA ST HUBERTUS A LE VENT EN POUPE

En 2024, le marché des bières trappistes et des bières d'abbaye a connu une progression de 2,5%*. La même année, St Hubertus a connu une croissance de 22%, contrairement aux principaux concurrents qui voient leurs ventes diminuer.



+22%

LES CLEFS DU SUCCÈS

- ✓ La qualité et le goût de la bière
- ✓ Une notoriété internationale de la région et de la ville de Saint-Hubert
- ✓ La bouteille en relief premium
- ✓ Le large choix de verres pour la consommation au fût
- ✓ Les bacs de 12 bouteilles (au lieu du traditionnel bac de 24 bouteilles)

*Source : Nielsen Data P09 2024

LA PLUS HAUTE QUALITÉ : DU CONTENU AU CONTENANT

LA BOUTEILLE

- ✓ Look moderne
- ✓ Consignée pour l'environnement
- ✓ Forme unique et différentiante
- ✓ Embossage du logo
- ✓ Premium
- ✓ Solide



LE VERRE

- ✓ Forme de verre iconique
- ✓ Avec gravure dans le fond pour garantir une mousse stable et de qualité
- ✓ Un verre à pied pour garantir une bière plus longtemps fraîche
- ✓ Différents formats pour servir au mieux vos besoins



ET BIEN SÛR, LA BIÈRE

- ✓ Ingrédients de haute qualité
- ✓ Goûts raffinés mais accessibles :
Triple Blonde - Triple Ambrée -
Blanche - Citrus
- ✓ Produite par l'une des plus anciennes brasseries familiales de Belgique



 POURQUOI CHOISIR ST HUBERTUS ?

UNE LARGE GAMME

Disponible en :

- ✓ Fût de 20L
- ✓ Clip de 3 bouteilles
- ✓ Casier (12x33cl)



Triple Blonde



Triple Ambrée



Blanche



Triple Hop Citra

Nez	Discret, orge légèrement torrifié	Discret, orge légèrement torrifié	Légèrement lactique, fruité	Fruité et houblonné
Goût	Fruité, houblon amer bien équilibré avec un côté fruité, arrière-goût long et sec	Subtilement relevée, tonalités torrifiées	Épicé, sensation de blé bruissant, bel équilibre entre fraîcheur et acidité	Arômes fruités de pamplemousse et citron verts
Alcool	7,2%	7,2%	5,2%	8,5%
Houblons	Savinjški Golding Celeia & Spalter Select	Hallertau Tradition	Savinjški Golding Celeia & épices	Savinjški Golding Celeia & Dry Citra Hop

 POURQUOI CHOISIR ST HUBERTUS ?

DU MATÉRIEL LÉGENDAIRE

Transformez votre établissement en lieu légendaire !

- ✓ Coussin
- ✓ Plaid
- ✓ Tabletent
- ✓ Parasol
- ✓ Sous-bock
- ✓ Rack vélos
- ✓ Plateau
- ✓ Tapis de bar
- ✓ Porte sous-bock



 POURQUOI CHOISIR ST HUBERTUS ?

SPÉCIAL AMBASSADEURS

Une gamme spéciale réservée à nos ambassadeurs.

- ✓ Chaise longue
- ✓ Miroir
- ✓ Menu
- ✓ T-shirt
- ✓ Plaque métallique





PRÊT À ENTRER DANS LA LÉGENDE AVEC ST HUBERTUS ?

Flandre occidentale : Jan Van Marcke – 0468/04.00.00

Flandre orientale : Joren Dumont – 0479/99.91.20

Anvers, Brabant Flamand & Limbourg : Peter Tanésy – 0475/38.38.12

Bruxelles : France Velu – 0460/97.33.53

Wallonie : Axel Warlop – 0475/38.38.15

info@sthubertus.be

