



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



**Chimay lance ses premières canettes :
l'authenticité trappiste, désormais
à portée de main**

Chimay, le 25 juin - Chimay, le nom emblématique des bières trappistes belges, écrit une nouvelle page de son histoire avec **le lancement de la Dorée, de la Triple et de la Rouge en canette**. Un pas audacieux vers la **modernité** qui ne renie rien de l'héritage séculaire de l'Abbaye de Scourmont. À travers ce nouveau format, Chimay invite chacun à **tendre la main à l'authenticité**, où qu'il se trouve.

Un nouveau format, la même exigence de qualité

Ce nouveau conditionnement en canette – disponible pour les iconiques Chimay Dorée, Rouge et Triple – répond aux **modes de consommation contemporains** : plus mobile, plus libre, plus spontané. Festivals, barbecues, randonnées ou week-ends entre amis, ... La canette permet de savourer l'exception trappiste en toute simplicité, **sans compromis sur le goût et la qualité**.

Grâce à une protection optimale contre la lumière et l'oxygène, les arômes sont préservés avec la même exigence que pour les bouteilles. La dégustation reste fidèle à la qualité reconnue des bières de Chimay.



« À l'image de nos bières en bouteille et en fût, notre version en canette bénéficie également d'une seconde fermentation directement dans la canette.

Ce procédé de double fermentation est au coeur de notre savoir-faire et garantit à chaque gorgée toute la richesse et l'authenticité de nos bières. »

détaille Pierre-Louis Dhaeyer,
Directeur général de Bières et Fromages de Chimay.

CHIMAY

Tendre la main à une nouvelle génération de consommateurs

Ce lancement marque l'ouverture d'un **nouveau chapitre pour Chimay**.

La canette permet à la marque de se connecter à une génération curieuse et active, en quête d'authenticité mais attachée à plus de praticité.

« Nous avons à coeur d'offrir une **expérience de qualité** avec nos produits que ça soit à la maison, dans l'Horeca ou maintenant aussi à l'extérieur.

La canette offre une praticité fortement appréciée par un public plus jeune et Chimay y répond maintenant avec 3 bières différentes, disponibles au fût, en bouteille et en canette », confirme Pierre-Louis Dhaeyer.

Un geste moderne qui ne trahit rien des valeurs fondamentales : respect de la tradition, maîtrise du savoir-faire brassicole et engagement sociétal. La bière trappiste répond en effet à plusieurs exigences pour bénéficier du label d'authentique produit trappiste :

- Elle doit être brassée au sein même de l'abbaye, sous la supervision des moines.
- La majorité des revenus est destinée à l'entraide sociale.

Une gamme à découvrir dès maintenant

Trois références sont disponibles en canette (33cl) dès la fin juin :

- **Chimay Dorée** – 4,8% vol. : légère, épicée et rafraîchissante.
- **Chimay Rouge** – 7% vol. : gourmande, fruitée et ronde.
- **Chimay Triple** – 8% vol. : complexe, épicée et florale.

En vente dans les magasins d'alimentation, les caves à bières, les drinkcenters, ...
En France, en vente uniquement dans les caves à bières et magasins spécialisés.

Tendez la main à l'authenticité.

Tendez la main à Chimay.





À propos du groupe Chimay

L'activité monastique a débuté à Chimay en 1850. Le Groupe Chimay (Bière de Chimay, Chimay Fromage, Boissons Sambre et Meuse, Auberge de Poteaupré, Fondation Chimay Wartoise, Abbaye de Scourmont, Solidarité Cisterienne, ...) emploie plus de 250 personnes.

D'autre part, l'activité du groupe génère de nombreux emplois indirects dans la région, notamment auprès des producteurs laitiers de la région.

Au-delà d'une dimension humaine importante, Chimay s'investit également pour le respect de la planète et de ses ressources. La brasserie et la fromagerie de Chimay reversent depuis leur origine, la majorité des bénéfices à l'entraide sociale.

Plus d'infos :

<https://chimay.com/>



Le saviez-vous ?

Le logo « trappist » certifie que la bière est produite au sein même de l'abbaye, sous la supervision des moines, et que l'essentiel des revenus est destiné à des oeuvres à caractère social.



L'alcool nuit à la santé

Contact presse :

Clara Poskin

clara@ribbonagency.be

+32 472 81 76 97

CHIMAY