

EXCLUSIF



## Un concept unique de fût de 5 litres pour les brasseries artisanales !

Fort du succès de sa tireuse mobile (Beer Up) lancée en 2019, son inventeur Olivier Jammes a été sollicité par des brasseries pour créer le groupement de 'La Sélection Artisanale'. Les brasseries adhérentes pourront désormais commercialiser leurs produits en fûts de 5 litres compatibles avec les tireuses portatives. Nous avons eu la chance de découvrir ce nouveau concept lors de la soirée de lancement.

Souvenez-vous... Dans notre numéro 118, nous vous présentions une innovation française très pratique qui permettait de servir une bière pression par le fond d'un verre lavable et réutilisable, doté d'une valve en silicone étanche. Si l'idée de départ a germé en 2014 lors de la Feria de Dax (où le temps d'attente pour se faire servir une bière était particulièrement long), ce n'est que 5 ans plus tard qu'Olivier Jammes lancera son Beer Up, tireuse portable qui reprend le principe du service de la bière par le fond. Nous sommes en 2019, et c'est le début de la belle histoire.

6 ans plus tard, le Beer Up a été commercialisé à plus de 130.000 exemplaires sur l'ensemble du territoire. Pour rappel, cette machine permet de servir de la bière fraîche pendant plus de 20h sans utiliser d'électricité, grâce à sa fonction isotherme et ses accumulateurs de froid. Jusqu'alors, cette tireuse portative était exclusivement compatible avec les fûts Beertender de 5 litres du groupe Heineken (Lagunitas, Gallia, Desperados, Affligem, Pelforth, Heineken...). Mais les choses vont bientôt évoluer...

### Un groupement de brasseries baptisé 'La Sélection Artisanale'

Pratique, économique et robuste, cette nouvelle génération de tireuses mobiles a longtemps été recherchée par les brasseries indépen-

dantes souhaitant commercialiser leurs bières dans un contenant de 5 litres. Deux années de développement auront été nécessaires à la société d'Olivier Jammes (New Drink System) pour pouvoir satisfaire à la demande d'un groupement de brasseries souhaitant profiter de cette innovation. Des brasseries et brasseurs fédérés au sein du groupement de 'La Sélection Artisanale'. Olivier Jammes souhaite promouvoir les meilleures bières artisanales de nos régions et permettre à chaque brasserie d'enfuter et commercialiser leur bière dans un nouveau contenant de 5 litres marqué de l'étiquette de sa bière, tout en conservant son identité et son indépendance. La commercialisation est ouverte via les réseaux habituels, CHR, revendeurs et supermarchés.

### 15 premières brasseries déjà conquises

Sonia Rigal (Le Rigal de la Bière) et notre confrère biérologue Hervé Marziou soutiennent ce nouveau projet valorisant la filière brassicole et privilégiant la vente en circuit court de produits haut de gamme. Les fûts de 'La Sélection Artisanale' seront destinés aux particuliers comme aux professionnels de la distribution, de la restauration et de l'hôtellerie de plein air.

Le 23 février dernier, lors de la première Assemblée Générale de 'La Sélection Artisanale', l'ambiance était à l'optimisme : 15 premières



Olivier Jammes,  
PDG de la société New Drink System.



La tireuse Drink Up est une évolution de la Beer Up permettant de servir bières ET cocktails.



Lors de la première Assemblée Générale de 'La Sélection Artisanale', l'ambiance était à l'optimisme.

brasseries ont déjà adhéré au regroupement en quelques mois, et plusieurs autres ont d'ores et déjà manifesté leur intérêt, séduites probablement par la notoriété et la fiabilité de la technologie Beer Up.

#### Une centaine de brasseries d'ici 2026

En proposant 2 ou 3 bières différentes par brasserie, 'La Sélection Artisanale' offrira bientôt une large gamme de références et de saveurs différentes. Les amateurs de bières artisanales pourront

donc bientôt partager une bonne bière fraîche de leur région avec la qualité pression, comme au bar !

Sonia Rigal souligne que le rythme actuel des adhésions devrait permettre à 'La Sélection Artisanale' de se constituer un véritable réseau national, avec sa propre confrérie privée intégrant une centaine de brasseries et 200 bières différentes.

Il est important de préciser que ces nouvelles tireuses accueillant des fûts de 5 litres seront dotées, en plus du remplissage par le fond des verres, d'une poignée et d'un bec inox pour un

service classique. Le fût possédant également son propre robinet d'appoint, il y aura donc au total 3 façons possibles de servir la bière. Permettant ainsi de répondre à tous les goûts et à toutes les situations. Avec un prix de vente inférieur à celui d'une tireuse électrique classique et une garantie constructeur de 5 ans.

Les brasseries souhaitant avoir des renseignements ou postuler à l'adhésion de 'La Sélection Artisanale' peuvent contacter Sonia Rigal par mail : [sonia@lerigaldelabiere.fr](mailto:sonia@lerigaldelabiere.fr)

#### Les trois systèmes de tirage



Service au bec inox

Service par le fond du verre

Service au robinet

Olivier Jammes

Sonia Rigal

Hervé Marziou