



BRUSSELS
BEER
PROJECT

POSITIVE BELGIAN BREWERY



NOTRE HISTOIRE



Olivier et Sébastien se sont rencontrés au Canada en 2005 lors d'un échange universitaire. Ils ont appris à se connaître autour de (beaucoup) de bières, y compris les premières merveilles artisanales canadiennes. Après avoir beaucoup voyagé, ils sont rentrés chez eux et ont lancé Brussels Beer Project en 2013.

L'idée était claire : Bruxelles ne peut pas rester un musée de la bière, miroir de son passé. Il devrait façonner le présent et l'avenir du brassage. **LEAVE THE ABBEY, JOIN THE PLAYGROUND!**

BBP est une entreprise indépendante et collaborative qui a pour projet d'amener **L'EXPÉRIMENTATION, LA COLLABORATION & L'IMPACT** au niveau supérieur. Nous brassons des bières sensationnelles avec d'excellents ingrédients & de grands sourires. Bienvenue chez BBP !

CE QUI NOUS REND UNIQUES

GOÛT & STABILITÉ

- Delta IPA est l'IPA N°1 en Belgique
- Un line-up bien fourni avec des IPA, Pils, Blondes, NEIPA, fruitées, etc.
- Transparence sur nos ingrédients et nos actions
- Une brasserie ultramoderne à Port Sud (Anderlecht)



IDENTITÉ ICONIQUE



IMPACT SUR LA DURABILITÉ ET L'ECONOMIE CIRCULAIRE

- **90%** de nos céréales sont torréfiées en Belgique
- A Port Sud, **100%** de notre malt pilsner est issu d'une agriculture locale et régénérative
- Pioniers de l' **ECONOMIE CIRCULAIRE** avec la Babylone
- Entreprise certifiée **B CORP** depuis 2022



TOUT TOURNE AUTOUR DE NOTRE COMMUNAUTÉ

- **5494** crowdfunders, notre communauté nous aide entre autres à choisir nos prochaines bières
- Plus de **20** events par an



TIMELINE BBP

Avec leur **AMOUR DE LA BIÈRE CRAFT** et un grand **ESPRIT DE DÉBROUILLARDISE**, Seb & Ol brassent des recettes dans le garage d'Ol et organisent des tastings dans leurs cafés préférés de Bruxelles. Start small, think big!



2013 > BRUSSELS BEER PROJECT EST NÉ



Il y avait Alpha, Beta, Gamma & Delta. Oui oui, cette Delta. **DELTA IPA.** Notre toute première All Star, élue par notre communauté, qui a propulsé les IPA à Bruxelles.



BRUSSELS
BEER PROJECT





BABYLONE

La première bière au pain au monde rejoint nos All Stars en sauvant près d'1 tonne de de pain du gaspillage chaque année. Jamie Oliver en parle dans son émission !



COLLAB EDITORS

Une bière brassée sur de la musique, à l'image du groupe iconique EDITORS.



Etre élus **"BRUXELLOIS DE L'ANNÉE"** en 2016 est une grande fierté pour nous. Bruxelles fait partie intégrante de notre ADN.

2014 > 2016

COMMUNAUTÉ & CRÉATION SANS LIMITES

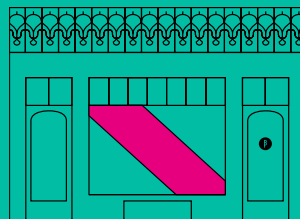


GROSSE BERTHA & JUNGLE JOY sont élues **ALL STARS** par notre communauté.



DANSAERT

On ouvre notre première brasserie Rue **DANSAERT** 188 en 2015, où nous avons brassé 21 nouvelles bières, chacune avec son identité.



GOOD BEER FEAST
Notre festival de bières craft pour célébrer notre 1er anniversaire investit le coin de St Catherine!



Ouvertures...
JAPON (Shinjuku)
& **PARIS** (Pigalle)



SHINJUKU



PIGALLE



PLUS DE 50 RECETTES UNIQUES PAR AN, comprenant une collab avec le prêtre de l'église Ste Catherine, qui donne naissance à Ste Kat, la bière de notre quartier.



2017 > 2018 NOUVELLES BBP HOMES & CO-CRÉATION

JUNGLE JOY & WUNDER LAGER deviennent les 4^e & 5^e All Stars.

WANDERLUST remplace le Good Beer Feast.



Le projet de la Brasserie 2.0 commence à prendre forme avec **UN CONCOURS D'ARCHITECTURE COMMUNAUTAIRE** pour le design du bâtiment.





En décembre 2019 on lance notre première bière craft sans alcool de Belgique, **PICO BELLO**.



On a brassé une bière pour **SOUTENIR LE SECTEUR DE L'HORECA** dans un projet de collaboration à échelle mondiale, on a collecté des fonds pour les hôpitaux, distillé de la bière en **GIN** pour éviter qu'elle ne soit gaspillée et créé des produits sympas avec toutes les autres brasseries artisanales de Bruxelles.



On a aussi révélé la recette de la Delta & challengé notre communauté dans une **COMPETITION DE BRASSAGE MAISON**.

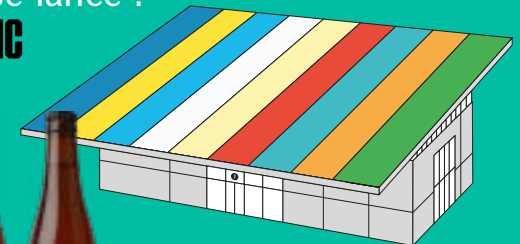
2019 > 2020 PREMIÈRE BIÈRE CRAFT SANS ALCOOL ET MODE SURVIVANT



Soudain, le COVID frappe. Alors on lance notre **E-SHOP** en quelques jours, et pendant un mois, on envoie les commandes directement depuis la brasserie.

En juin, on obtient le financement pour **COMMENCER LES TRAVAUX DE PORT SUD** et on se lance !

NOTRE MALT LAMBIC



On entame la saison avec le **WANDERLUST ON THE ROOF** et on donne le meilleur de nous pendant le deuxième confinement.



Collab avec **MIKKELLER.**



NOW OR NEVER est notre cris de ralliement pour supporter les Diables Rouges Belges.



2020 > 2021 EN PLEINE VITESSE



On a ouvert une nouvelle BBP home à Rue de **BAILLI** & sorti de terre **PORT SUD**, notre touche de couleur axée sur la durabilité à Anderlecht.



PROTO
WINNER!



On est **CERTIFIÉS B CORP**, mettant en avant notre respect des gens & de la planète.

Certified



Corporation



DANSAERT 

Pour la première fois depuis 50 ans, des lambics apparaissent à nouveau à Bruxelles. On a lancé **DANSAERT**, notre programme de lambic et fermentation mixte et spontanée. **WILD INSIDE!**

On a internalisé notre production et le packaging à **PORT SUD.**



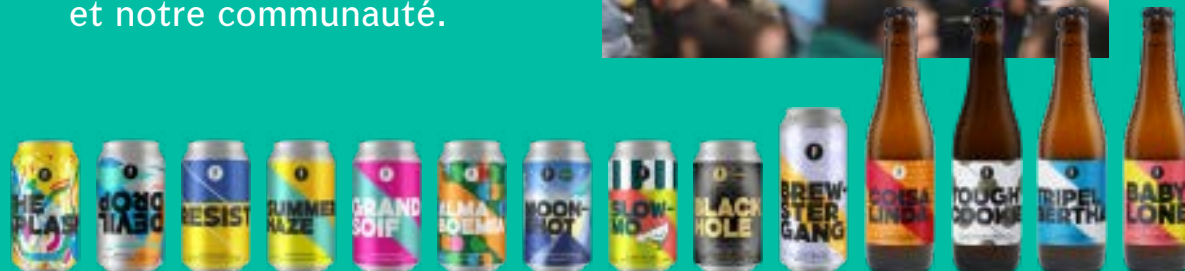
2022 > 2023

C'EST LE MOMENT DE CÉLÉBRER

On a ouvert **LE PLUS GRAND BEERGARDEN** de Bruxelles & accueilli des milliers de personnes pour boire des bières le long du canal.



Une nouvelle édition réussie de notre festival **WANDERLUST**, accueillant 15 brasseries venues de toute l'Europe qui partagent leurs délicieuses bières avec nous et notre communauté.



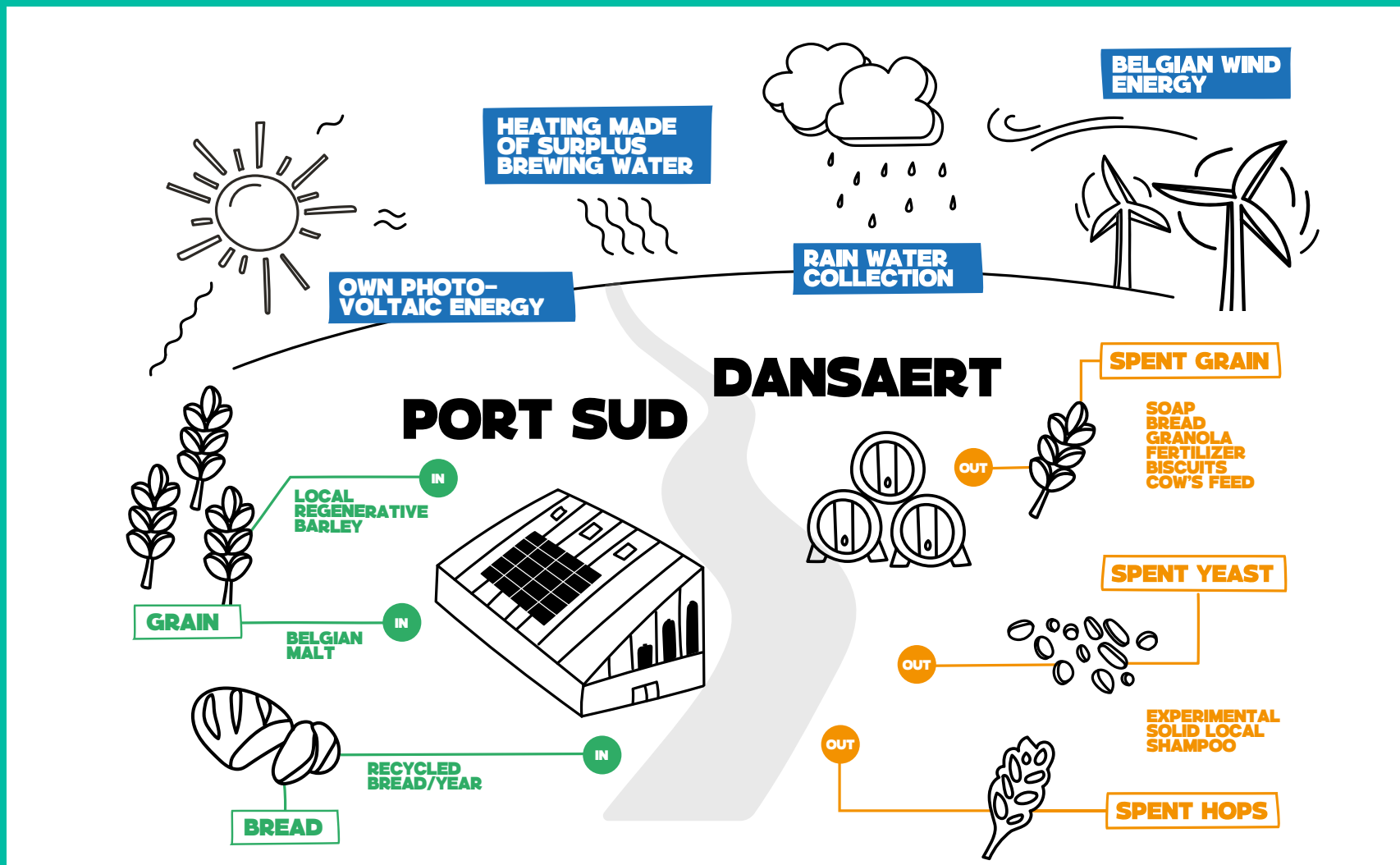
BREWERY 2.0

UNE TOUCHE DE COULEUR DURABLE

- > Internalise toute notre production, avec une capacité de **35,000HL** en plus de notre production à Dansaert.
- > **ENERGIE 100% VERTE & LOCALE.**
- > Une **BRASSERIE OUVERTE**, construite dans le respect de notre voisinage à Anderlecht, à "Port Sud", avec un **BERGARDEN** de 1000m².
- > Un bâtiment au **DESIGN AUDACIEUX** imaginé par OFFICE.
- > On est **CERTIFIÉS B CORP** depuis 2022 & on a rejoint le mouvement pour un avenir meilleur.

ECO-MAP BBP

BRASSERIE CERTIFIÉE B CORP À BRUXELLES



5 BBP HOMES

BBP DANSAERT

21 taps, un shop de bières crafts, pizzas maisons, visites et dégustations...



BBP BAILLI

Notre spot ultra coloré Rue du Bailli.
Une grande terrasse...



BBP PIGALLE

Ouvert à Paris en 2018, on amène l'esprit BBP au plus près des français.



BBP CANAL

Ouvert en 2019 au Canal St Martin, il représente le lieu de rencontre parfait des parisiens.

BBP PORT-SUD

Notre brasserie la plus durable, construite au coeur de la capitale belge.



PROCESSUS DE CRÉATION



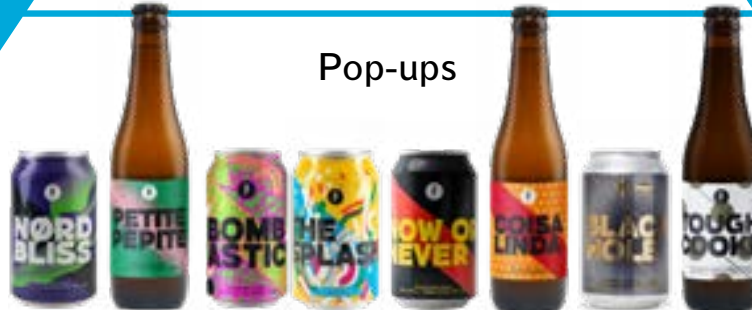
Permanentes
All Stars



DANSAERT 



Pop-ups



Brewer's Editions



ALL STARS BBP



**DELTA
IPA**



**JUICE
JUNKIE**



**PICO
BELLO**



**TERRA
PILS**



**TRIPEL
BERTHA**



**BABY
LONE**



**JUNGLE
JOY**



**LAZY
PANDA**



ALL STAR

DELTA IPA

STYLE

SAISON IPA

FOCUS

**HOUBLONS
+ LEVURE
SAISON**

ARÔME

**FRUITÉ
+ ÉPICÉ**

AMERTUME



RECETTE

CÉRÉALES → ORGE TORRÉFIÉ (100% PALE)
**HOUBLONS AROMATIQUES → CITRA, MOSAIC
& SMARAGD**
HOUBLON AMER → CHALLENGER
LEVURE → BELLE SAISON





ALL STAR

JUICE JUNKIE

STYLE

NEW ENGLAND IPA

FOCUS
HOUBLONS
& CORPS

ARÔME
TROPICAL

AMERTUME
● ● ○

RECETTE

CÉRÉALES → PILSNER, FLOCONS D'AVOINE,
BLÉ TORRÉFIÉ
HOUBLON AROMATIQUE → CITRA, MOSAIC
& SIMCOE
HOUBLON AMER → MAGNUM
LEVURE → S33





ALL STAR

PICO BELLO

STYLE

HAZY IPA ZERO

FOCUS

**SANS ALCOOL
& HOUBLONS**

ARÔME

**AGRUMES +
TOUCHE
D'ACIDITÉ**

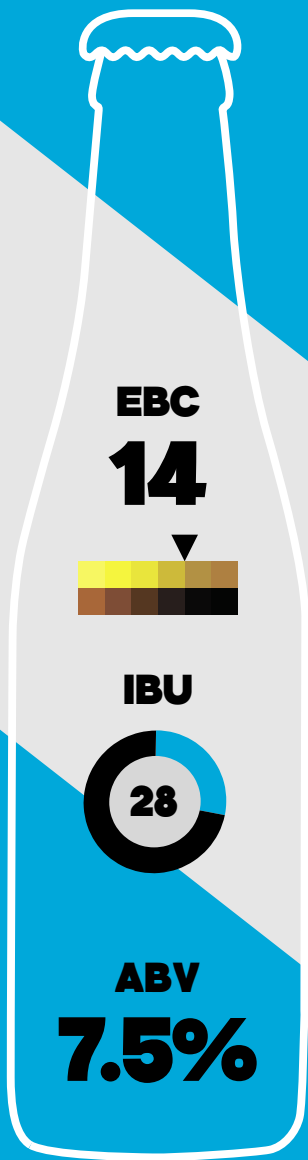
AMERTUME



RECETTE

**CÉRÉALES → PILSNER, WHEAT & OATS
HOUBLONS AROMATIQUES → AMARILLO,
EKUANOT,
CITRA & SIMCOE
LEVURE → LEVURE SPÉCIALE
& LACTOBACILLUS**





ALL STAR

TRIPEL BERTHA

STYLE

TRIPEL BLANCHE

FOCUS

**LEVURE &
CÉREALES**

ARÔME

**BANANE
& CLOU DE
GIROFLE**

AMERTUME



RECETTE

CÉREALES → PILSNER LOCAL ET ISSU DE L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE, BLÉ NON-TORRÉFIÉ, BLÉ TORRÉFIÉ
HOUBLONS → SMARAGD, MAGNUM
LEVURE → MUNICH





ALL STAR

BABYLONE

STYLE

IPA CIRCULAIRE À BASE DE PAIN

FOCUS

**PAIN &
AMERTUME**

ARÔME

**PIN RÉSINEUX,
DELICATES
NOTES
FLORALES,
MALT GRILLÉ
ET CAMEL**

AMERTUME



RECETTE

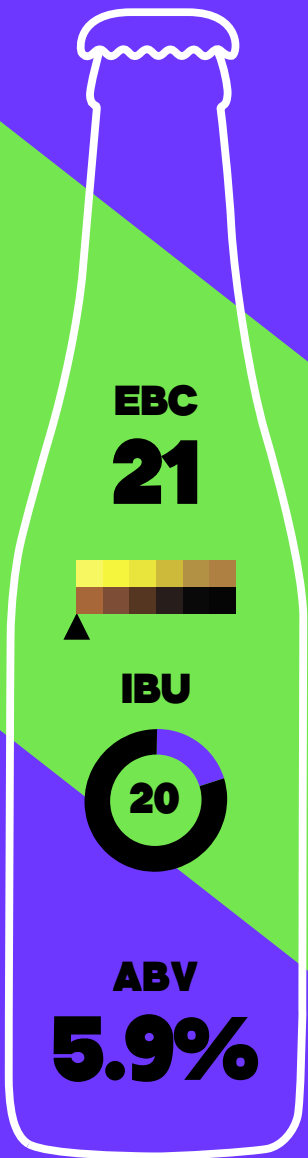
**CÉRÉALES → PILSNER LOCAL ET ISSU DE
L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE, MUNICH,
BISCUIT, SPECIAL B, MALT DE SEIGLE**

LEVURE → US-05

**HOUBLONS → MAGNUM, CASCADE, SORACHI
ACE, CHINOOK**

EXTRA → PAIN FRAIS NON VENDU





ALL STAR

JUNGLE JOY

STYLE

ALE FRUIT DE LA PASSION & MANGUE

FOCUS
FRUITS

ARÔME
**FRUIT DE LA
PASSION
& MANGUE**

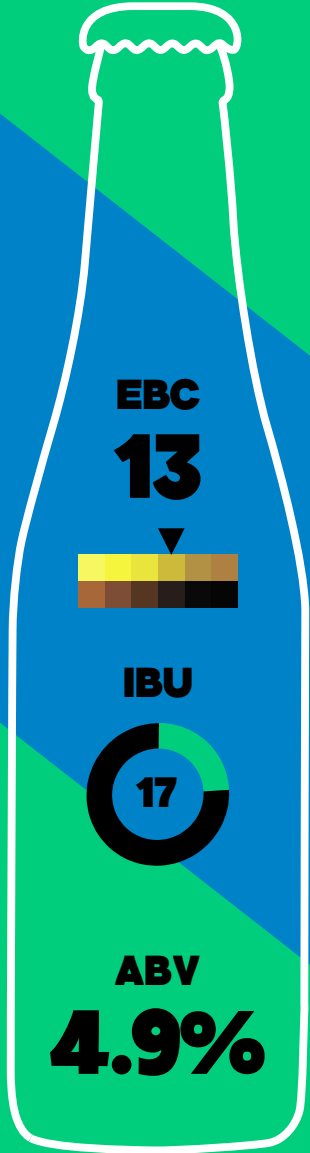
AMERTUME



RECETTE

CÉRÉALES → PALE, MUNICH I, PILSNER,
VIENNER, CARAMUNICH
FRUITS → FRUIT DE LA PASSION & MANGUE
LEVURE → US05
HOUBLONS AMERS → MAGNUM &
HERSBRUCKER
HOUBLON AROMATIQUE → MOSAIC





ALL STAR

LAZY PANDA

STYLE

BELGE BLONDE ISSUE
DE L'AGRICULTURE
RÉGÉNÉRATIVE

FOCUS

BIÈRE DE
TOUS LES
JOURS

ARÔME

ANANAS &
NOIX DE
COCO

AMERTUME



RECETTE

CÉRÉALES → PILSNER LOCAL ET ISSU DE
L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE
& BLÉ TORRÉFIÉ
HOUBLONS BELGES → MAGNUM, MERKUR
& SORACHI ACE
LEVURE → S33





ALL STAR

TERRA PILS

STYLE

PILS BELGE ISSUE
DE L'AGRICULTURE
RÉGÉNÉRATIVE

FOCUS

**CRISP
+ FACILE À
BOIRE**

ARÔME

**FLORAL
& HERBACÉ**

AMERTUME



RECETTE

**CÉRÉALES → PILSNER, ISSU DE
L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE**
**HOUBLONS BELGES → SAAZ, MERKUR
& TETTANGER**
LEVURE → W34/70



ALL STARS DANSAERT

DANSAERT [Ⓟ]



GUEUZE DANSAERT



SAISON x LAMBIC



**YOU'RE A TIME MACHINE,
CHANGE THE FUTURE**



ALL STAR

GUEUZE DANSAERT

BOUTEILLE

75 CL

STYLE

MÉLANGE DE LAMBIC DE BRUXELLES ÂGÉS DE 1, 2 & 3 ANS

FOCUS

**ACIDITÉ
COMPLEXE**

ARÔME

**FUNK, GUIR
& BOISÉ**

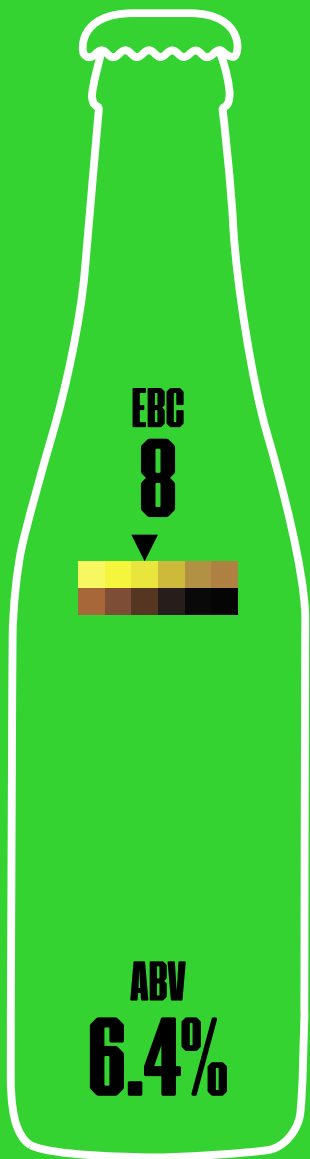
ACIDITÉ



RECETTE

CÉRÉALES → NOTRE MALT LAMBIC, BLÉ NON TORREFIÉ ET FLOCONS D'AVOINE
LEVURE → LEVURES SAUVAGES & BACTÉRIES PAR FERMENTATION SPONTANÉE





ALL STAR

SAISON x LAMBIC

STYLE

FERMENTATION MIXTE SAISON & LAMBIC

FOCUS

HOUBLONS +
ACIDITÉ

ARÔME

TROPICAL
& FUNK

ACIDITÉ



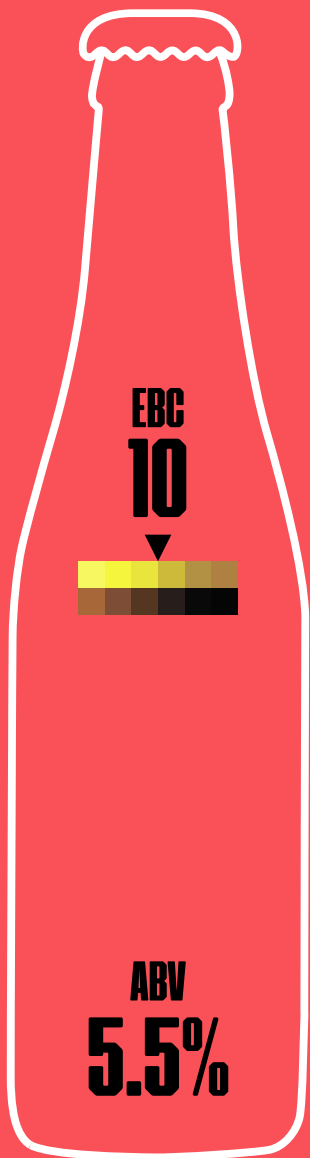
RECETTE

MALTS → PILSNER ISSU DE L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE
& BLÉ TORRÉFIÉ
HOUBLONS BELGES → MAGNUM, MERKUR & SORACHI ACE

BOUTEILLE

37.5CL





ALL STAR

**YOU'RE A TIME MACHINE,
CHANGE THE FUTURE**

STYLE

**MÉLANGE DE LAMBIC DE
BRUXELLES ÂGÉS DE 1, 2 & 3 ANS**

FOCUS

FRUITÉ + ACIDITÉ

ARÔME

RHUBARBE

ACIDITÉ



RECETTE

CÉRÉALES → PILSNER ISSU DE L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE, NOTRE NOTRE MALT LAMBIC, MUNICH, BLÉ & FLOCONS D'AVOINE TORRÉFIÉES ET NON-TORRÉFIÉS

LEVURE → CULTURE MAISON DANS AERT

BOUTEILLE

75 CL



LEAVE THE ABBEY, JOIN THE PLAYGROUND

**BRUSSELSBEERPROJECT
BRUSSELSBEERPROJECT**

KEEPINTOUCH@BEERPROJECT.BE

