

Deux nouveautés : Fomo et Saison Légère, deux bières bio sans gluten pour deux moments de dégustation.

La Brasserie Dupont lance deux nouvelles bières : Fomo, une bière de dégustation à 6,7 % vol., et Saison Légère, une bière désaltérante à 2,8 % vol. Deux recettes distinctes, pensées pour répondre à des usages en forte progression : la recherche d'alternatives sans gluten, et la dynamique "no/low" (boissons à faible teneur en alcool).



Fomo, la bière de dégustation sans gluten

La Fomo est une bière de dégustation, bio et sans gluten, brassée pour convenir aux personnes atteintes de la maladie cœliaque. Elle répond aussi à une demande croissante de consommateurs attentifs à leur bien-être et désireux de limiter leur consommation de gluten, sans renoncer à une bière de caractère.

Son nom fait référence à "Fear Of Missing Out", la peur de passer à côté de quelque chose. Un clin d'œil assumé à un segment encore sous-représenté dans l'univers des bières de dégustation.

Cette bière blonde développe un profil sec et équilibré, porté par un agréable fruité. Des notes céréalières s'expriment pleinement, aux côtés des marqueurs typiques des bières Dupont, liés à la levure et aux techniques de fabrication. L'amertume, issue d'un houblonnage à base de Hallertau Mittelfrüh et Spalter Select, contribue à la fraîcheur de la Fomo.

Saison Légère, la bière désaltérante à faible taux d'alcool

La Saison Légère est une bière blonde, bio, sans gluten et peu alcoolisée. Brassée avec la levure emblématique de la Brasserie Dupont, elle exprime l'authenticité et la fraîcheur du style Saison, dont la brasserie de Tourpes fait figure de référence.

Elle s'inscrit naturellement aux côtés de la Saison Dupont, de la Saison Bio et de la Saison Dry Hop, et s'en distingue par sa faible teneur en alcool tout en conservant les marqueurs typiques de la gamme.



Pour aller plus loin... Questions / réponses avec Olivier Dedeycker, Ingénieur Brasseur et Administrateur de la Brasserie Dupont.

Pourquoi la Brasserie Dupont lance-t-elle des bières sans gluten ? Pour répondre aux besoins des personnes qui ne peuvent pas consommer de gluten, ainsi qu'à une demande croissante de consommateurs qui choisissent d'en limiter l'ingestion, tout en appréciant une bière de caractère. En Belgique, on estime qu'environ 1 % de la population est atteinte de la maladie cœliaque, tandis que 8 à 10 % des Belges déclarent limiter volontairement

leur consommation de gluten, sans diagnostic médical formel. Malgré cette dynamique, l'offre de bières sans gluten reste encore limitée sur le marché belge comme français.

Comment obtient-on une bière sans gluten dans le cas de Fomo ? La Fomo est brassée avec 30 % de sarrasin, naturellement sans gluten, ainsi qu'avec de l'avoine et de l'orge. La bière sera ensuite déglutinisée naturellement et des procédures strictes permettront d'éviter toute contamination croisée au cours des étapes ultérieures. Chaque production sera analysée par un laboratoire de référence avant sa commercialisation afin de respecter le standard « sans gluten ».

La Brasserie Dupont, certifiée "Crossed Grains" ? Il s'agit d'un label sous licence délivré par l'Association des Sociétés Européennes de la Maladie Cœliaque et certifié par un organisme tiers indépendant (Kiwa). Il atteste du respect d'un standard contrôlé (audits, maîtrise du risque de contamination, traçabilité et analyses).

A qui s'adresse la Saison Légère ? Aux amateurs de bières à la recherche d'une boisson désaltérante à faible taux d'alcool. La dynamique "no/low" s'accélère, portée par des usages de modération et une demande croissante pour des alternatives plus légères, y compris en grande distribution et dans le secteur HoReCa. Dans ce contexte, nous lançons la Saison Légère, désormais la bière la plus légère de la gamme, élaborée avec la même exigence gustative que nos autres références.

Dans quels magasins trouver la Fomo et la Saison Légère ? Ces nouveautés sont dès à présent disponibles dans de nombreux commerces : magasins spécialisés, magasins de proximité, les drinks, les enseignes de Grande Distribution et le secteur Horeca.

À propos de la Brasserie Dupont – Plus de 100 ans d'histoire familiale.

Depuis 1920, la Brasserie Dupont produit une large gamme de bières artisanales et emploie des matières premières locales ou européennes.

La grande spécialité ? Les bières de type Saison ! Elles sont reconnaissables par la prédominance du houblon et leur amertume typée.

La Brasserie Dupont conserve ses traditions de fabrication de génération en génération : la culture de leur levure ou encore le chauffage à feu nu des cuves en cuivre (directement chauffées à la flamme). Ces méthodes produisent les saveurs remarquables de la large gamme.

Presse et Contact :

Antoine Thiebaut
Chargé de communication
Email : antoine.thiebaut@brasserie-dupont.com

Plus d'informations sur la Brasserie Dupont, visitez notre site web : www.brasserie-dupont.com.
Visuels HD et échantillons disponibles sur demande.