

Journée mondiale de la bière : le Danemark porte un toast à la tradition, à l'artisanat, au hygge et à l'histoire

Le 2 août, la journée de la bière est célébrée dans le monde entier. Le Danemark, où la culture de la bière fait partie de l'histoire et de la tradition, ne peut manquer cette célébration. Découvrez les nombreuses brasseries du pays, prenez votre chope et portez un toast ! (En danois, on dit « Skål ! »)

VisitDenmark
www.visitdenmark.fr

Bière : bien plus qu'une tradition

Au Danemark, la bière est une telle tradition que le pays est l'un des plus grands producteurs au monde. Avec **plus de 100 microbrasseries** (en plus des 12 plus connues), nous sommes le pays qui possède le plus de qualités de bière par rapport à sa taille et à sa population. Il suffit de dire que chaque année, à l'occasion d'événements spéciaux comme Pâques, chaque brasserie produit sa propre bière en édition spéciale. Celle de Pâques s'appelle **Påskebryg**. Noël a aussi la sienne... mais il ne s'agit pas d'une simple édition spéciale : chaque année, le premier vendredi de novembre à 20 h 59, on célèbre le **J-dag**, le jour de la bière de Noël. Cette célébration trouve son origine dans un coup marketing de la brasserie Tuborg qui, en 1990, a imaginé le Julebrygsdag (abrégé J-dag) pour lancer sa bière de Noël. Célébrée dans tout le Danemark, elle marque le début de la saison de Noël.

[Découvrez cette tradition danoise](#)

Carlsberg

Fondée en 1847 par Jacob Christian Jacobsen dans les environs de Copenhague, elle est l'une des bières danoises les plus connues au monde. Le nom « Carlsberg » provient de la combinaison du nom du fils du fondateur, Carl, et du mot « *bjerg* », qui signifie « colline » en danois. Qui aurait cru qu'il deviendrait également le nom du quartier qui, aujourd'hui encore, abrite la célèbre brasserie. Si vous êtes à Copenhague, vous ne pouvez pas manquer la [Home of Carlsberg](#), où vous pourrez découvrir le passé, le présent et l'avenir de l'entreprise. Ne vous attendez pas à un musée classique, de nombreuses activités et expériences vous attendent ici : vous pouvez essayer de brasser virtuellement votre propre bière, sentir les ingrédients, admirer la collection de bouteilles du monde entier et, enfin, vous ne pouvez pas manquer une bière fraîchement tirée ! Et si vous n'êtes pas amateur de bière, ne vous inquiétez pas : cette

attraction comprend également une visite de la zone historique de la brasserie, des écuries avec les chevaux majestueux et des visites guidées dans les anciennes caves.

[Découvrez Carlsberg](#)



Home of Carlsberg, ph: Daniel Rasmussen credits: media center visit copenhagen

Tuborg

Destinée à conquérir le monde, la brasserie Tuborg a été fondée en 1880 dans le port de Copenhague, à Hellerup, par Philip W. Heyman. Et ce fut le cas : au fil du temps, les bouteilles quittant le port ont atteint plus de 72 pays !

Aujourd'hui, la brasserie n'est plus en activité, mais dans la zone appelée [Tuborg Harbour](#), on peut encore observer son histoire. C'est de là que part le [Tuborg Tour](#), à la découverte des lieux emblématiques de la marque et d'une sélection locale pour déguster une Tuborg en compagnie. Ne manquez pas la Giant Bottle, une bouteille de 26 mètres fabriquée pour l'exposition universelle de 1888 !

La bodega

Arrivé ici, vous vous demandez peut-être où vous pouvez déguster une bonne bière en bonne compagnie.... Pas de problème ! Où que vous alliez au Danemark, les bodegas sont l'endroit idéal pour découvrir la culture traditionnelle danoise en matière de boisson. Mais qu'est-ce qu'une bodega ? C'est la version danoise du pub, où le **hygge** règne en maître. Les bodegas ne servent généralement pas de nourriture et sont souvent ouvertes jusqu'à 5 heures du matin. Vous pouvez y boire une bière, discuter avec vos amis et vous faire de nouveaux amis. Défiiez vos amis au billard ou aux fléchettes, la musique du juke-box jouera en arrière-plan.

[Découvrir le monde des bodegas](#)

Copenhague

Au fil du temps, le nombre de brasseries artisanales à Copenhague a considérablement augmenté, faisant de la capitale danoise l'endroit idéal pour les amateurs de [bière artisanale](#). Mais ce n'est pas la seule raison : contrairement à de nombreux autres pays ayant une forte tradition brassicole, le Danemark a été le premier à accueillir avec enthousiasme les bières étrangères. En fait, les amateurs de bière sont toujours à la recherche de nouvelles bières de qualité, quelle que soit leur origine.

Néanmoins, les brasseries danoises restent une institution dans la ville et, parmi les plus de 50, les deux grands noms **Carlsberg** et **Mikkeller** se distinguent. Cette dernière a été créée en 2005, au plus fort de la révolution de la bière artisanale, et s'est rapidement répandue dans de nombreuses villes du monde.

Si vous souhaitez déguster une [bonne bière](#) à Copenhague, les quartiers préférés des amateurs sont sans conteste Nørrebro et Vesterbro, suivis du centre-ville. N'oubliez pas de vous arrêter dans une **bodega** : ici à Copenhague, elles sont nombreuses et surtout chargées d'histoire ! Parmi les plus populaires, citons l'historique [Rosengårdens Bodega](#), [Andy's](#), [Bo-Bi Bar](#), [Diligencen](#), [Halvvejen](#) et [Eiffel Bar](#).

Si vous cherchez une brasserie dans la capitale, voici une liste pour vous !

- [Bryggeriet Apollo](#). Ouverte en 1990 **près de Tivoli**, la brasserie s'inspire du style allemand et présente une nouvelle bière chaque mois. Il est également possible de se restaurer à la brasserie, où un menu entièrement inspiré par la star incontestée : la bière, vous attend.
- [Nørrebro Bryghus](#), située dans le quartier du même nom, est la brasserie idéale pour ceux qui souhaitent découvrir de nouvelles bières. C'est la **première brasserie danoise à zéro émission**, et ce n'est pas tout ! Elle est également la première brasserie danoise à proposer une bière zéro émission, la « **Globe Ale** ».
- [Bryggeri Skovlyst](#) est une brasserie **entourée de vert**, juste à l'extérieur de Copenhague. Le choix de ne vendre la bière que sur place en fait un lieu de visite incontournable. Vous pouvez également y déguster les spécialités du restaurant.

La scène brassicole de Copenhague propose également divers événements et initiatives. La [Mikkeller Beer Week](#) est bien connue. Il s'agit d'un événement organisé à la fin du mois de mai et entièrement consacré au monde de la bière, au cours duquel des dégustations de bières à la pression, des présentations de nouvelles bouteilles et bien d'autres choses encore vous attendent ! Si vous êtes à la recherche d'une expérience combinant la découverte de la bière danoise et l'exploration de la ville, le [Copenhagen Beerwalk](#) est fait pour vous ! Promenez-vous dans les quartiers de Vesterbro et de Nørrebro, arrêtez-vous dans les bars participants qui vous impressionnent le plus et dégustez de la bière danoise. L'expérience

comprend un verre de dégustation, une carte des deux quartiers et cinq jetons de bière, chacun équivalant à un verre de bière pression.

Møn et Sud du Sealand

L'île de Møn et le sud du Sealand offrent non seulement des paysages à couper le souffle, des falaises blanches et des eaux cristallines, mais aussi une sélection de spécialités locales, dont la bière ! Explorez la région et dégustez une bière artisanale dans l'une des meilleures microbrasseries de Møn.

- **Brewery Moen** : Fondée en 2005, la brasserie propose des bières artisanales, embouteillées sur l'île de Møn, ainsi que des jus de fruits et des boissons non alcoolisées. Faites une pause et dégustez une bière sur la terrasse **qui donne sur la baie de Stege**.
- **Gavnø Castle Brewery**, Située dans un endroit plus qu'unique, c'est la seule brasserie **à l'intérieur d'un château** dans tout le Danemark. Réservez une dégustation de bière dans cette brasserie historique et découvrez son histoire, l'histoire de la bière et le processus de brassage. Le tout en dégustant leur bière renommée.
- **Kongebryg**, dans le sud de la Seeland, brasse de la bière artisanale selon la méthode Grundy, qui permet d'obtenir un goût de bière plus raffiné. En outre, c'est l'une des rares brasseries danoises à utiliser encore la **levure humide**. Savourez une bonne bière accompagnée d'un plat danois typique.
- Si vous voulez essayer quelque chose de différent, **Mjødgård** est fait pour vous : vous pouvez y déguster de l'**hydromel**, fabriqué à partir de matières premières de qualité. La dégustation vous permettra de vous plonger dans l'histoire ancienne de cette boisson et de goûter à différents types d'hydromel.

Fionie

Dans le jardin du Danemark, parmi les châteaux, les îles et beaucoup de vert, de grandes et de petites brasseries vous attendent !

- **Refsvindinge Brewery** est l'une des plus petites brasseries du Danemark, mais aussi l'une des plus connues ! C'est ici que la révolution de la bière danoise a commencé avec **l'invention de la Ale No 16 en 1997**. La brasserie organise souvent des visites guidées de la brasserie avec dégustation, mais attention : il faut réserver à l'avance en raison de la forte demande !
- **Anarkist**, situé dans le bâtiment d'une ancienne brasserie, est à la fois une petite brasserie et un restaurant. On peut y déguster de **nombreuses bières**, y compris celles d'autres brasseries de Fionie. Anarkist organise également des dégustations de bières.

- [Erø Bryggeri](#), située sur l'île du même nom, est une microbrasserie artisanale accueillante où vous pouvez participer à une **visite guidée** et à une **dégustation**. Préparez-vous à découvrir l'histoire de la brasserie, le processus de production et à goûter leur savoureuse bière !
- [Bryggeriet Vestfyen](#) est une brasserie indépendante **fondée en 1885** et aujourd'hui la quatrième plus grande du Danemark. En été, vous pouvez visiter la brasserie tous les mardis et mercredis de juillet et les premiers mardis et mercredis d'août. À la fin de la visite, vous pourrez déguster quelques-unes de leurs bières.

[Pour découvrir la liste complète des brasseries de Fionie, cliquez ici.](#)



Anarkist i Odense, credits: visit fyn media center visit fyn

Billund et ses environs

Dans le triangle du Jutland, au milieu des briques LEGO® emblématiques, de l'histoire ancienne et de beaucoup de verdure, vous ne pouvez pas manquer les brasseries danoises typiques !

- [BLAS](#), située à seulement 10 km de la ville de Billund, est une petite brasserie artisanale familiale. Pour sa production, elle utilise du **malt biologique** du Jutland du Nord, plus précisément du Gyryp Gård. Pendant la période estivale, tous les jeudis, vous pouvez participer à des dégustations
- La petite brasserie [Jelling Bryghus](#) ne produit que des bières artisanales non filtrées (ale et lager). Chaque bière porte le nom de l'histoire ancienne du lieu ou de la nature environnante. Ici,

vous pouvez déguster les bières et **découvrir des histoires de l'ère viking**.

- À Jelling se trouve également **Jelling Bryggeri**, l'une des plus petites brasseries du pays. La bière est **brassée à la maison** et les matières premières sont de grande qualité. Rendez-vous au Bryens Café, où vous pourrez prendre un repas tout en dégustant leur bière à la pression !
- **Bøgedal Bryghus** est connue pour être **la plus petite brasserie du Danemark** et aussi la seule brasserie **en chute libre** de toute la Scandinavie ! Il s'agit d'une méthode de production qui implique une cascade de bière sur plusieurs niveaux. Vous ne pouvez pas manquer ce joyau !
- Non loin de Kolding, la microbrasserie **Trolden** brasse de la bière de manière traditionnelle, c'est pourquoi elle propose de la **bière non filtrée**. Outre la bière, vous y trouverez du **gin** et du **whisky**. Trolden propose des dégustations sur rendez-vous.

La côte est du Jutland

Dans la région de Kystlandet, au sud d'Aarhus, en pleine nature, des expériences de slow living vous attendent, mais pas seulement : découvrez le monde du brassage et les brasseries de la région !

- **ØL2GO**, au cœur de Horsens, est le magasin qui propose la plus grande **sélection de bières artisanales et de spécialités** de la ville, danoises ou non. Ne vous attendez pas à trouver de grandes marques, vous ne trouverez sur les étagères que des bières artisanales de microbrasseries danoises et des bières passionnantes de toute l'Europe. Vous pouvez également réserver une séance de dégustation.
- **Beers Behind Bars** est un **festival** organisé chaque année à **Horsens**. Au cours de cet événement, vous aurez l'occasion de déguster **plus de 350 types de bières** différentes et de rencontrer **plus de 50 brasseries danoises**, sans oublier les brasseries internationales ! Cette année, le festival aura lieu le 4 octobre, ne le manquez pas !
- Si vous n'avez jamais goûté au cidre, vous ne pouvez pas manquer **Brandbygegaard**, une ferme située dans le fjord de Horsens qui produit divers produits de manière biologique. **Tous les vendredis**, vous pouvez vous rendre au **marché des producteurs** et acheter de la bière, du cidre, du vin et des spiritueux.
- Toutes les brasseries ne produisent pas de la bière ! **Bruun Kola** est la seule de tout le Danemark à avoir consacré l'intégralité de sa production au cola. La brasserie, située **dans l'ancienne prison d'État de FÆNGSLET**, n'est pas ouverte au public, mais vous

pouvez déguster du cola au restaurant [Brasserie FÆNGSLET](#). Pendant que vous y êtes, visitez le plus grand musée pénitentiaire d'Europe !

Wadden Sea

Même dans le cadre spectaculaire de la mer des Wadden, vous pouvez découvrir la tradition brassicole danoise. Voici quelques suggestions pour découvrir les brasseries de la région :

- [Ribe Brewery](#), située dans la ville du même nom, est une brasserie artisanale qui se consacre à la production de **huit bières** selon la méthode anglaise (c'est-à-dire sans ajout de dioxyde de carbone). Dans cette brasserie, installée dans un **ancien hangar ferroviaire**, vous découvrirez les coulisses du processus de production et dégusterez ensuite leur bière artisanale.
- [Esbjerg Brewery](#) a été créée en 2021 dans le but de devenir un point de repère pour tous les amateurs de bière, un point de rencontre social et un lieu d'événements culturels. Vous pourrez y déguster **16 bières artisanales différentes**, certaines brassées par la brasserie et d'autres provenant de différentes régions du Danemark et du monde.
- La microbrasserie [Fanø Bryghus](#), située sur l'île du même nom, est **la plus occidentale du Danemark**. Elle produit une grande variété de bières et, dans son bar, vous aurez l'occasion d'en goûter jusqu'à 17 !
[En savoir plus](#)

Si, en revanche, vous recherchez quelque chose d'un peu plus animé, le [Esbjerg Beer Festival](#) est fait pour vous ! Le festival de la bière d'Esbjerg, qui en est à sa quatrième édition, se tient tous les ans au mois de juin. Certaines des **meilleures brasseries du Danemark** sont invitées à cet événement, ainsi que des brasseurs de renommée internationale. Des dégustations, de la bonne nourriture et de la musique live vous attendent !



Ribe Bryghus, ph: © Kim Wyon

Aarhus et ses environs

Dans la région d'Aarhus, prenez le temps de goûter aux spécialités locales, parmi lesquelles la bière est incontournable ! Êtes-vous prêt à vous immerger dans la culture de la bière danoise ?

- **Aarhus Bryghus** est une microbrasserie familiale située dans la partie sud d'Aarhus. Avec **plus de 100 ans d'expérience dans le secteur**, la brasserie produit de nombreuses bières, notamment la Pilsner, l'India Pale Ale et l'Imperial Stout. Depuis 2016, elle produit également du **whisky** et du **gin**. Ne manquez pas le rendez-vous régulier du vendredi, où vous pourrez déguster la variété de bières directement depuis le tonneau.
- **Randers Bryghus** est une petite brasserie située à Randers, animée par une passion pour la bière et par la volonté d'offrir au public danois une **bière artisanale non filtrée et non pasteurisée**. La brasserie propose une large gamme de bières spéciales sous deux marques différentes : **Randers Bryghus**, destinée au marché local, et **Raasted Bryghys**, conçue pour un public international.
- Chez **Ebeltoft Gårdbryggeri**, le secret réside dans l'expérimentation : la brasserie est constamment à la recherche de nouvelles saveurs et de nouveaux produits. La brasserie produit des **bières et des boissons aux fruits sans alcool**.
- **Viborg BeerWalk** est une expérience qui vous permet de vous immerger dans le monde de la bière et dans la ville du même nom. Tout au long de l'année, il suffit d'acheter un verre BeerWalk dans l'un des lieux participants. Ensuite, il ne vous reste plus qu'à flâner à la découverte des brasseries et des bars accueillants où vous pourrez déguster un bon verre de bière !

À Aarhus, la deuxième ville du pays, les **bodegas** sont incontournables ! Parmi les plus populaires, citons le [Café Guldhornene](#), dont l'esprit festif vous accueillera avec de la musique, des jeux et de la bière, suivi de [Peder Wessel](#), [Cirkuskroen](#), [Hjorten](#) et [Kurts Mor](#).



ÅBEN Aarhus, ph: © Frame & Work

Jutland du Nord

Les brasseries ne manquent pas dans le Jutland du Nord. Entre deux excursions, faites une pause et dégustez une bière danoise !

- Au cœur d'Aalborg se trouve un lieu unique : le [Missing Bell Brewpub](#). Ce pub, décoré avec l'intérieur d'une **ancienne église anglaise**, vous plongera dans une atmosphère sans précédent. Et si vous vous demandez ce qu'il est advenu du clocher... il n'y avait plus de place, d'où son nom !
- [Skagen Bryghus](#), la **brasserie la plus septentrionale du Danemark** ! Située au centre de la pittoresque ville de Skagen, la brasserie abrite également un restaurant et un pub. La production comprend environ **30 bières différentes**, ainsi que des bières saisonnières, des distillats de bière, du gin et de la vodka fabriqués à partir de bière distillée. Tous les samedis, vous pouvez assister à des spectacles musicaux et plusieurs fois par semaine, des visites guidées et des dégustations sont organisées.
- [Sæby Bryghus](#), située sur la côte nord-est du Jutland, est une microbrasserie qui se consacre à la **production de bières spéciales** de haute qualité. Outre la bière, elle produit également du gin.

- À **Aalborg**, vous pouvez également faire l'expérience de la **BeerWalk** : tout au long de l'année, vous pouvez acheter un forfait contenant un verre de dégustation, 6 jetons pour une bière de 15 cl et un guide des meilleurs pubs d'Aalborg.

Découvrez les **bodegas** d'Aalborg : [Susan Himmelblå](#), [Munken](#) et [Smedekroen](#).

Images :
<https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark>

Bureau de presse VisitDenmark:

www.visitdenmark.fr/presse

Anna Orlando – Press and PR Manager Italy & France

aor@visitdenmark.com

Giulia Ciceri – Press and Travel Trade Manager Italy & France

gc@visitdenmark.com