

LIONEL CAUDRON FRANÇOIS WOISSELLE MAUD PATRIARCA

Les associés de Riviera Beer



Recette de BRASSEUR

Voici les ingrédients indispensables pour réaliser la recette de Riviera Beer. Maud, François, Lionel, trois variétés de plantes aux origines différentes mais dont l'assemblage donne un cocktail rafraichissant : Les brasseurs de l'Estérel, qui, de Saint-Tropez à Menton, étanche la soif des sudistes. Notez qu'avec les mêmes ingrédients, on peut aussi obtenir d'autres boissons et spiritueux...

The brewer's recipe

Here is a list of the ingredients you will need for the Riviera Beer recipe. Maud, François, Lionel, three species of plant from different origins, which, when combined, produce a most refreshing beverage: The Estérel brewers quench the thirst of local residents, from Saint-Tropez to Menton. It should also be noted that the same ingredients can be used to make other drinks and spirits...

Un soupçon de FRANÇOIS

Originaire de Saint-Raphaël, François Woisselle est passionné de bonne chère. En sortant d'Ecole de Commerce, il se penche immédiatement sur la création d'entreprise, avec deux ingrédients en tête : il y serait forcément question de produits du terroir et « Made in France ». François assure le développement de la brasserie dans le 06, qui propose aujourd'hui une très large gamme de boissons, depuis la bière aux vins fins en passant par les sodas et les spiritueux. Il s'occupe également de la gestion classique de l'entreprise : stratégie, coûts, administratif, passage du balai, vaisselle... (!) Avec Lionel, ils assurent la remontée d'informations « terrain » sur la façon dont sont perçus leurs produits.

Originally from Saint-Raphaël, François Woisselle enjoys a hearty meal. Graduating from the Ecole de Commerce, he quickly turned his efforts to creating his own company, based on two principles: it had to involve local produce, and everything had to be made in France. François oversees the development of the brewery in the Alpes-Maritimes department, and it now sells a wide range of beverages, from beers to fine wines, including soft drinks and spirits. He also manages the company: strategy, cost management, admin, washing the dishes, sweeping the floors... (!) And with Lionel, he collects and shares "field" data relating to the way their products are perceived.

■ **SON CHOIX** : Riviera Beer IPA

■ **SON PÉCHÉ MIGNON** : « j'adore la voile, j'étais moniteur... J'ai aussi un faible pour le vélo ».

HIS PERSONAL FAVOURITE: Riviera Beer IPA

A GUILTY PLEASURE: "I love sailing, I used to be an instructor... I also enjoy cycling".

Une rasade de LIONEL

Ne lésinez pas sur la dose ! Issu du monde viticole où il a assuré la direction commerciale de plusieurs domaines en Provence, Lionel Caudron connaît son affaire et donne du liant à la recette Riviera Beer. La brasserie développe désormais sa distribution et s'ouvre à d'autres boissons, artisanales à 100 % : Cola (réalisé à la brasserie à partir d'arômes développés à Grasse), vins fins, pétillants, limonades maison... Lionel a rejoint Riviera Beer en 2019, avec l'envie de développer une entreprise en équipe.

Be generous with the dosage! With extensive experience in the wine industry, having worked as sales director for several wine-producing estates in Provence, Lionel Caudron knows his job and serves as the binder in the Riviera Beer recipe.

The brewery is now involved in distribution and is integrating new beverages, all 100% homemade: Homemade cola (prepared at the brewery using aromas developed in Grasse), fine wines, homemade lemonade... Lionel came to work for Riviera Beer in 2019, motivated by the idea of developing the company as a team.

■ **SON CHOIX** : Riviera Beer blanche, d'été, rafraichissante.

■ **SON PÉCHÉ MIGNON** : « Je suis fou de Rock'n'roll, de Johnny Cash à Jimi Hendrix ».

HIS PERSONAL FAVOURITE: White beer, very refreshing in the summer.

A GUILTY PLEASURE: "I love Rock'n'roll, from Johnny Cash to Jimi Hendrix

Un grand zeste de MAUD

Elle ne brasse pas du vent ! Infographiste de métier, Maud Patriarca vient de Lyon et s'est formée au brassage à Nancy, après avoir créé des bijoux pour de grandes maisons de joaillerie et développé le marketing d'une enseigne de produits cosmétiques. Chez les brasseurs de l'Estérel, c'est elle qui élabore les recettes de Riviera Beer depuis sa création. « Je me suis toujours intéressée à la production. Et puis la bière, c'est un produit plaisir, que l'on partage. Nous travaillons sur de la convivialité ! »

She means business! A graphic designer by trade, Maud Patriarca hails from Lyon and learned the art of brewing in Nancy, after a stint as a jewellery creator for some of the big jewellers and another as head of marketing for a cosmetics distributor. With the Estérel brewers, she has been developing Riviera Beer recipes since the company's creation. "I was always interested in production. What's more, beer is a pleasure product, it is something we share. Our business is warmth and friendliness!"

■ **SON CHOIX** : Riviera Beer blonde, sa première création, très aromatique

■ **SON PÉCHÉ MIGNON** : « j'aime la puissance et la précision. Je me suis classée 3^e aux Championnats de France de tir au pistolet ».

HIS PERSONAL FAVOURITE: Lager Riviera Beer, the first creation, very aromatic

A GUILTY PLEASURE: "I love power and precision. I was ranked 3rd at the French Pistol Shooting Championships".

Au menu des projets 2022, notons la sortie de deux nouvelles bières BIO et une réflexion sur l'agrandissement du site de stockage, qui pourrait aussi faire office de lieu de dégustation. L'envie de développer la distribution de nouvelles « pépites » artisanales se concrétise également. Tous ces projets feront l'objet de décisions tripartites... Car pour obtenir la bonne formule, si chacun a son rôle bien défini, il est indispensable pour nos trois brasseurs de valider ensemble chaque recette, depuis la conception de la bière jusqu'à son étiquette et son mode de distribution. « C'est notre force : nous partageons aussi bien les réussites que les difficultés et les soucis. On avance beaucoup plus vite en équipe ! ». C'est peut-être ça, l'ultime recette du chef d'entreprise ?



Les Brasseurs de l'Estérel
Saint-Raphaël
07 82 07 48 78
www.riviera-beer.com



The agenda for 2022 includes the release of two new organic beers, and some thought will be given to expanding the storage site, which could also serve as a tasting area. Our ambition of distributing new craft beverages is also becoming a reality. All projects are voted on by the three partners... To achieve the right formula, each plays a specific role, but all three brewers must come together to approve every recipe, from the initial development of the beer to the design of the label and its distribution mode. "Therein lies our strength: we share our successes, but also our troubles and concerns. We get a lot more done working as a team!". And maybe that is what being a CEO is all about.