Bureau de presse VisitDenmark
https://www.visitdenmark.fr/presse

Anna Orlando – Senior Press & PR Manager, France, Italy and Spain
aor@visitdenmark.com

Federica Pia Impedovo – Press & Travel Trade Manager France, Italy & Spain
fedpim@visitdenmark.com

24 juillet 2026

Journée mondiale de la bière : au Danemark, on trinque entre hygge, tradition et innovation

Le 7 août, à l'occasion de la Journée mondiale de la bière, le Danemark célèbre l'une des traditions qui illustrent le mieux son identité. Ici, la bière est bien plus qu'une simple boisson : c'est un symbole de convivialité, un patrimoine culturel et un fil conducteur qui relie les villes, la campagne et les petits villages. Des grandes icônes internationales aux microbrasseries indépendantes, le pays propose un voyage mêlant histoire, innovation et art de vivre danois, à savourer par un simple toast : « Skål ! ».



Barr, Ph: Daniel Rasmussen, © VisitCopenhagen Media Center

Le Danemark, où la bière est une véritable culture

Fort d'une tradition brassicole dont les racines remontent au XIXe siècle et comptant plus d'une centaine de microbrasseries, le Danemark est aujourd'hui l'une des destinations européennes les plus intéressantes pour les amateurs de bière. Aux côtés des marques qui ont fait la renommée du pays à travers le monde, une nouvelle génération de producteurs redéfinit le paysage brassicole grâce à la recherche et à l'expérimentation.

Trois lieux qui illustrent mieux que tout autre cette tradition :

- Home of Carlsberg, à Copenhague, retrace l'histoire de l'une des marques les plus emblématiques de la bière mondiale à travers un parcours immersif mêlant installations interactives, dégustations, caves historiques et les célèbres écuries.
  En savoir plus

- Tuborg Harbour, à Hellerup, perpétue la mémoire de l'ancien port d'où partaient les expéditions de la célèbre bière Tuborg. Aujourd'hui, ce front de mer est l'un des lieux emblématiques de l'histoire brassicole danoise et abrite la spectaculaire « Giant Bottle », haute de 26 mètres.
  En savoir plus

- Les traditionnelles bodegas, ces pubs danois historiques, continuent de représenter le cœur de la convivialité locale : des lieux où l'esprit de l'*hygge* prend forme autour d'une pinte partagée.

Copenhague, où la bière devient une expérience

Ces dernières années, Copenhague s'est imposée comme l'une des capitales européennes de la bière artisanale. Plus de **50 brasseries**, bars à bière et brewpubs animent une scène en constante évolution, capable d'allier tradition brassicole et ouverture aux meilleures productions internationales.

Le cœur de la culture artisanale se concentre dans les quartiers de Nørrebro et Vesterbro, où se trouvent des établissements devenus des lieux incontournables pour les passionnés, tels que **BRUS**, **Mikkeller & Friends**, **Warpigs** et **Fermentoren**. Tout au long de l'année, des événements tels que le festival **Kalas by ÅBEN** (5 septembre 2026), l'**Ølfestival (7-8 mai 2027)** et la **Mikkeller Beer Celebration Copenhagen (21-22 mai 2027)** transforment la capitale en l'une des principales scènes européennes dédiées à la bière artisanale.

Pour ceux qui souhaitent s'immerger dans l'atmosphère la plus authentique de la ville, les **bodegas** historiques sont incontournables, comme la Rosengårdens Bodega, le Bo-Bi Bar ou encore l'Eiffel Bar, qui restent aujourd'hui encore des lieux de rencontre pour les habitants et les visiteurs.

En savoir plus

Un pays à découvrir chope après chope

La culture de la bière accompagne le voyage à travers tout le Danemark, transformant chaque région en une expérience unique, entre paysages spectaculaires, traditions locales et productions artisanales.

- **Møn et le sud de la Zélande**
  Entre les falaises blanches emblématiques et la côte donnant sur la mer Baltique, la bière devient un moyen de découvrir la région. La Brewery Moen, avec ses bières brassées et mises en bouteille sur l'île, la pittoresque Gavnø Castle Brewery, seule brasserie installée à l'intérieur d'un château danois, et

Mjødgård, où l'on peut déguster l'hydromel traditionnel, proposent un parcours entre histoire et saveurs authentiques.

- **Fionie**
  Dans le « jardin du Danemark », berceau de la révolution de la bière artisanale, on trouve des lieux emblématiques tels que Refsvindinge Brewery, où est née en 1997 la célèbre Ale n° 16, Anarkistv, qui allie production brassicole et restauration, et Ærø Bryggeri, où des visites guidées et des dégustations racontent la tradition de l'île.

- **Jutland du Sud**
  Dans le sud du Jutland, on découvre la culture de la bière artisanale au fil des petites îles et des brasseries familiales. À Aarø Bryg, sur l'île d'Aarø, les bières sont brassées à partir d'eau, de céréales et d'herbes cultivées localement et peuvent être dégustées directement à la brasserie. Sur l'île d'Als, Mjels Bryghus propose quant à elle une sélection de bières artisanales qui reflètent le caractère authentique de cette région du Danemark.

- **Billund et ses environs**
  Au cœur des paysages du Jutland, de petites brasseries mettent en valeur les matières premières locales et des méthodes de production originales. De BLAS, qui utilise du malt biologique de la région, à Bøgedal Bryghus, la seule brasserie à chute libre de Scandinavie, en passant par Trolden, où l'on peut déguster de la bière, du gin et du whisky artisanaux.

- **Aarhus et la côte est du Jutland**
  La deuxième ville du Danemark et ses environs incarnent le visage le plus contemporain de la scène brassicole. Des microbrasseries Aarhus Bryghus et Ebeltoft Gårdbryggeri au Viborg BeerWalk, qui allie dégustations et découverte du territoire, en passant par le festival Beers Behind Bars (3 octobre 2026) à Horsens, la région offre des expériences dédiées aux passionnés. Pour ceux qui souhaitent s'imprégner d'une ambiance des plus authentiques, les bodegas historiques d'Aarhus, telles que Café Guldhornene, Peder Wessel et Cirkuskroen, sont l'endroit idéal pour trinquer comme un vrai Danois.

- **Le Jutland du Nord**
  Entre pubs au charme insolite et brasseries surplombant la mer, cette région invite à découvrir la culture brassicole danoise à travers un itinéraire original. À Aalborg, les **bodegas** historiques – comme Munken – offrent une expérience authentique de la convivialité danoise autour d'une pinte. En continuant vers le nord, le Missing Bell Brewpub, aménagé à partir du mobilier d'une ancienne église anglaise, Skagen Bryghus, la brasserie la plus septentrionale du Danemark, et Sæby Bryghus constituent des étapes incontournables pour explorer la région à travers ses saveurs et ses traditions brassicoles.

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

Communiqués de presse
https://www.visitdenmark.fr/presse/press-room/communiques-de-presse