



Communiqué de Presse – Mars 2018

France Bière Challenge : la qualité dans sa diversité

Cette première **compétition nationale** de dimension internationale se tient à **Paris le 16 mars 2018**. Un panel international de dégustateurs professionnels et de juges français garantira la fiabilité des résultats.

Son objectif : **valoriser la filière brassicole française dans son ensemble**, révéler la diversité et la qualité des bières françaises au niveau local, régional, national et international, créer une émulation au sein du secteur, offrir aux brasseurs un label de qualité reconnu.

Organisée par des professionnels du secteur :

- **Becomev**, structure indépendante organisatrice du **Brussels Beer Challenge**, qui a lieu en **Belgique** depuis six ans et du Dutch Beer Challenge depuis trois ans aux Pays-Bas..
- Deux experts bières indépendants français : **Elisabeth Pierre** et **Hervé Loux**. Précurseurs en France, tous deux sont engagés depuis de nombreuses années dans la valorisation des bières à travers **les styles et les goûts, au-delà des couleurs**.

Le France Bière Challenge en chiffres

- 420 bières en compétition (bières produites en France, présentées par des brasseurs disposant de leurs installations en France)
- 50 dégustateurs professionnels provenant de 11 pays différents (dont 26 français)
- Près de 2.000 verres de bières servis par les élèves en apprentissage de l'école hôtelière Ste Thérèse et dégustés

L'annonce des résultats en ligne aura lieu le 28 mars à 12:00.

<http://francebierechallenge.fr/>

Une médaille d'or, d'argent et de bronze sera décernée à chaque catégorie de bières (non systématique). Subdivisées en 36 catégories basées sur les styles représentés en France, choisies et adaptées par 2 spécialistes français : Elisabeth Pierre & Hervé Loux.

France Bière Challenge - www.francebierechallenge.fr
<https://www.facebook.com/FranceBiereChallenge> - <https://twitter.com/fbierechallenge>

Pourquoi ? Comment ?

- Pour faire évaluer les bières françaises par des dégustateurs professionnels, dont une grande partie internationaux.
- Les juges français sont soit des experts bières, soit des sommeliers, soit des experts de la dégustation.
- Une compétition **indépendante** des brasseurs : aucun brasseur français n'est présent
- Une compétition basée sur **36 catégories de styles de bières adaptées au marché français** : loin des couleurs, l'ensemble des styles de bières sont représentés : ales, lagers, bières avec ajout d'ingrédients, bières expérimentales,

Où ?

- Nous avons tenu à ce que cette compétition se passe dans une **école hôtelière**, pour faire lien avec les **métiers de service et de cuisine liés à la bière**, en impliquant des **jeunes en apprentissage**.
- **30 jeunes de CAP et Baccalauréat professionnel en cuisine et en service en salle sont impliqués** pour l'occasion, vont servir les bières à l'aveugle, et vont ensuite réaliser le déjeuner pour les 50 juges.
- Une opportunité pour eux de vivre une expérience de service et de cuisine dans un contexte professionnel international.
- Une implication forte de l'Ecole Hôtelière Sainte Thérèse qui est partenaire et accueille la compétition. (40 rue Jean de La Fontaine 75016 Paris).

Les partenaires du France Bière Challenge

- **Ecole Hôtelière Sainte Thérèse** – (EHST) Apprentis d'Auteuil : une équipe dynamique et professionnelle
- **BtoBeer** : des experts au service de la filière brassicole
- **Passion Céréales** : pour accompagner le développement de la filière brassicole
- **Malteurs Echos** : malterie coopérative artisanale et biologique acteur clé dans le renouveau des malteries locales
- **Hop France** : la marque du Comptoir Agricole pour valoriser les houblons français
- **Arcoroc** : marque phare du groupe Arc International
- **TAP PARIS** : au service des cavistes, des restaurants et des cafés
- **Brewpark** : entreprise exclusivement dédiée aux besoins des artisans brasseurs
- **Visages du Monde** : Spécialiste du voyage pour les groupes et les individuels
- **Cave du Tire-Bouchon** : une cave vins et bières animée par un sommelier
- **Cafés Richard** : l'Art du café à la française.
- **Paris Office du Tourisme et des Congrès** : les indispensables informations touristiques de Paris
- **Bier Grand Cru** : magazine et webzine en français et néerlandais consacré aux bières de Belgique et d'ailleurs

Contact Presse : Elisabeth Pierre- Tél : 06 68 96 78 91 - Mail : elisabethpresse@gmail.com