

DOSSIER DE PRESSE



Sommaire

Communiqué de Presse

Les partenaires

Les bons plans bières et gastronomie à Paris

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** : France Bière Challenge. Un panel international de dégustateurs professionnels et de juges français garantira la fiabilité des résultats.

Son objectif : **valoriser la filière brassicole française**, 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

La proclamation 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>

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** : des ingrédients de qualité pour les brasseurs
- **Visages du Monde** : Spécialiste du voyage pour les groupes et les individuels

- **Cave du Tire-Bouchon** : un caviste vins qui a su évoluer avec une cave à 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

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** (CAP et BAC PRO service et cuisine)
- Ce sont eux qui vont servir les bières à l'aveugle, et qui vont ensuite réaliser le déjeuner pour les 50 juges.
- Une expérience unique pour eux, et pour l'école Ste Thérèse qui est partenaire et accueille la compétition. (40 rue Jean de La Fontaine 75016 Paris).

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,

Les partenaires du France Bière Challenge

Ecole Hôtelière Sainte Thérèse – (EHST) Apprentis d’Auteuil



Pour sa dimension **éducative**, nous avons souhaité impliquer les apprentis et élèves de l'école hôtelière encadrés par l'équipe pédagogique dans le service des bières aux juges et dans la réalisation du déjeuner à la fin des sessions de dégustation.

L'**Ecole Hôtelière Sainte Thérèse -EHST - des Apprentis d'Auteuil** a répondu à l'appel, et accueille les 50 juges internationaux et nationaux du concours. Ainsi que toute l'organisation en back office.

30 jeunes de CAP et Baccalauréat professionnel en cuisine et en service en salle sont impliqués pour l'occasion, une opportunité pour eux de vivre une expérience de service dans un contexte professionnel international.

Cette établissement scolaire propose deux voies de formation, en initiale ou en alternance dans les métiers de la restauration et prépare les jeunes au CAP en deux ans et au Baccalauréat professionnel en 3 ans.

L'enseignement technique et professionnel est réalisé au sein d'un restaurant d'application dans des conditions réelles face à une clientèle extérieure accueille le midi du lundi au vendredi (hors vacances scolaires). Le menu est à 15 euros, hors boissons. Déjeuner uniquement sur réservation par mail: auteuil-bon-restaurant@apprentis-auteuil.org/ par téléphone de 10h à 11h30 au 01 44 14 73 88

Contact : Monsieur Aurélien Cognard - Ecole Hôtelière Sainte-Thérèse

40 rue Jean de La Fontaine 75016 Paris. Tél : 01 44 14 73 19



BtoBeer

BtoBeer : des experts au service de la filière brassicole

BtoBeer regroupe des industriels significatifs de la Filière Brassicole, experts dans leurs domaines, ayant pour volontés de soutenir ce marché en pleine évolution, en créant du lien entre les différents acteurs et en aidant les brasseurs à trouver rapidement les solutions les plus adaptées, de la production à la commercialisation.

Lancé en 2016, il regroupe actuellement 7 partenaires : Actemium *process et analyse*, Autajon *étiquette*, GAI France *embouteillage*, Hop France - Comptoir Agricole *houblons*, Lallemand *levures*, Verallia *bouteilles* et Smurfit Kappa *emballages*.

Le site Btobeer.com destiné aux Brasseurs et Microbrasseurs présente des matériels, des produits et des techniques liées à la fabrication de la Bière élaborés par les partenaires du cluster BtoBeer.

BtoBeer soutient, participe et organise également des événements brassicoles professionnels, la 1^{ère} Journée Technique Brasseurs BtoBeer sera organisée le 26 juin 2018, inscription à cette adresse : btobeer.com/lab1

Contact : Vincent Ferrari – vincent.ferrai@btobeer.com - www.btobeer.com



Passion Céréales – Des céréales à la bière

Passion Céréales fait connaître la filière orge/malt/bière

Passion Céréales est une association qui constitue une **interface d'information entre les acteurs du monde céréalier, le monde scientifique et la société** ; sa mission est de faire connaître au grand public les céréales et les produits qui en sont issus (alimentaires et non-alimentaires). Au fil des saisons, elle fait aussi découvrir le travail quotidien d'hommes et de femmes passionnés par leur métier. L'information sur l'histoire, la culture et la gastronomie, des céréales jusqu'aux produits céréaliers (pain, pâtes, bière...), s'inscrit dans cette mission.

Passion Céréales a développé le premier cours en ligne de type SPOC (Small Private Online Courses – petits cours en ligne privés) sur les dimensions culturelle, patrimoniale et gustative associée à la filière orge, malt, bière. Construite en partenariat avec Brasseurs de France et l'IHECA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation), cette formation s'adresse à tous les passionnés, qu'ils soient brasseurs, commerciaux, restaurateurs, cafetiers, serveurs ou tout simplement amateurs de bières. Pendant 5 semaines, chaque participant effectue la formation à son rythme, en comptant une à deux heures de disponibilité chaque semaine. Des cours sous forme de vidéos, mais aussi des exercices ainsi qu'un forum de discussion sont mis à la disposition des participants.

Parmi les intervenants, on retrouve des experts en bière, mais aussi des universitaires, ingénieurs en nutrition, spécialistes de la communication... Tous ont à cœur de transmettre leurs connaissances sur les thématiques qui leur sont chères, à savoir :

- La bière dans sa dimension culturelle, imaginaire et patrimoniale.
- Les matières premières, les modes de fabrication, les recettes des principales bières.

- Les bases de la législation et de la réglementation en vigueur pour commercialiser la bière en France.
- Les techniques d'animation d'ateliers et de stands.
- Ainsi que des connaissances transversales (qualité, service, accords bières/mets, dégustation...).

En plus des cours en ligne, des événements sont organisés pour les participants à la formation, pour échanger autour d'une passion commune.

Ouverte fin 2017, elle sera reconduite en 2018.

Passion Céréales est une association qui constitue une **interface d'information entre les acteurs du monde céréalier, le monde scientifique et la société** ; sa mission est de faire connaître au grand public les céréales et les produits qui en sont issus (alimentaires et non-alimentaires). Au fil des saisons, elle fait aussi découvrir le travail quotidien d'hommes et de femmes passionnés par leur métier. L'information sur l'histoire, la culture et la gastronomie, des céréales jusqu'aux produits céréaliers (pain, pâtes, bière...), s'inscrit dans cette mission.

Plus d'informations sur le SPOC – Des céréales à la bière : histoire, culture et gastronomie – <https://des-cereales-a-la-biere.the-mooc-agency.com/>

Passion Céréales est une association qui constitue une **interface d'information entre les acteurs du monde céréalier, le monde scientifique et la société** ; sa mission est de faire connaître au grand public les céréales et les produits qui en sont issus (alimentaires et non-alimentaires). Au fil des saisons, elle fait aussi découvrir le travail quotidien d'hommes et de femmes passionnés par leur métier. L'information sur l'histoire, la culture et la gastronomie, des céréales jusqu'aux produits céréaliers (pain, pâtes, bière...), s'inscrit dans cette mission.

Contact – contact@passioncereales.fr



Malteurs Echos : malterie coopérative artisanale et biologique acteur clé dans le renouveau des malteries locales

Malteurs Echos est une malterie coopérative artisanale et biologique basée en Ardèche. Créée en 2012 à la demande de brasseurs de Rhône-Alpes, elle a construit et développé une filière du champ à la chope regroupant désormais plus de 150 clients et autant de sociétaires, qu'ils soient brasseurs, distillateurs, agriculteurs ou citoyens. Les céréales sont produites majoritairement à moins de 50km de la malterie, ou dans des régions limitrophes lorsque les brasseurs en font la demande. La coopérative propose par ailleurs des prestations de Maltage à façon de 1 à 25T, avec un panachage des malts à partir de 3T. Elle produit une dizaine de types de malts et revend des produits connexes tels que du houblon, du sucre, des malts spéciaux, des produits d'entretien et des levures. Constituée d'une équipe de 9 personnes, Malteurs Echos organise des temps de rencontres réguliers entre acteurs de la filière, en soutenant notamment les initiatives autour de la relocalisation de la production de houblon ou la consignation des bouteilles. Elle accompagne par ailleurs la création de filières brassicoles et malteries artisanales au niveau en France et dans les pays frontaliers. Installée depuis début 2018 sur son nouveau site de production à Vernoux-en-Vivarais (07) sa capacité de production de 800T/an lui permet désormais de répondre à la demande croissante des brasseries du 1/4 Sud-Est, qui est son secteur d'activité principal.

Contact : Guillaume Bourdon - g.bourdon@malteurs-echos.fr - www.malteurs-echos.fr

**malteurs
échos**

Hop France : la marque du Comptoir Agricole pour valoriser les houblons français

Le monde micro brassicole français est en plein essor. La tendance à la production locale de houblon pour satisfaire leur besoin est croissante Fort de son savoir-faire ancestral et de sa position de leader sur le marché national (95% du houblon français est produit en Alsace), le Comptoir Agricole décide de lancer dans ce contexte la marque « HOPFRANCE » Seront commercialisées sous cette marque les variétés de houblon du Comptoir Agricole ayant fait l'objet d'une délégation de production contractuelle, issue de plants répondant aux normes phytosanitaires en vigueur, répondant au cahier des charges permettant l'obtention d'une certification auprès des instances officielles La promotion qui sera réalisée par le Comptoir Agricole tant en France qu'à l'international auprès de ses clients

brasseurs aura pour but d'accroître la notoriété et la valorisation qualitative des houblons français portant la marque « HOPFRANCE ».

Contact : Antoine Wuchner - antoine.wuchner@eurepi.fr - www.comptoir-houblon.fr



Brewpark : entreprise exclusivement dédiée aux besoins des artisans brasseurs

La passion du brasseur, est de brasser la meilleure et la plus savoureuse des bières. Pour y parvenir, les brasseurs ont besoin des meilleurs ingrédients et matières premières (malts, houblons, levures, épices, etc.). Brewpark est née de l'idée de créer une entreprise exclusivement dédiée aux besoins des artisans brasseurs et d'offrir une large gamme de produits de première qualité adaptés à la réussite des brasseurs artisanaux.

Brewpark est également le distributeur exclusif des houblons Hopsteiner et des capsules Pelliconi. Hopsteiner, producteur américain de houblons depuis 1845, fournit aux brasseurs artisanaux du monde entier une gamme exceptionnelle de houblons amérissants et aromatiques en provenance des différentes zones de culture du monde. Pelliconi, fabricant italien de capsules depuis 1939, est une entreprise familiale. Elle fournit les brasseurs artisanaux en capsules métalliques de qualité pour garantir la sécurité et la conservation de la bière.

Brewpark, c'est aussi une équipe d'experts au service des brasseurs, un contact personnel et une aide logistique.

Contact : Michael Gelender - michael.gelender@brewpark.com - <https://brewpark.com>



Arcoroc : marque phare de Arc International

Arcoroc est la marque de solutions complètes d'arts de la table innovantes et résistantes pour les défis quotidiens des professionnels. Derrière chacun de ses verres, de ses assiettes, de ses saladiers ou de ses couverts, il y a un savoir-faire unique, une énergie et un engagement à toute épreuve. Bars, buffets, desserts, tables, boissons chaudes et collectivités : les solutions Arcoroc couvrent tous ces services spécifiques. Résistantes à la pression et au rythme intense des professionnels, elles accompagnent avec efficacité leur créativité et leurs envies de satisfaire leurs clients.

Contact : Laurent Chignon - laurent.chignon@arc-intl.com - www.arcoroc.com/fr

ARCOROC
EVERYDAY PROOF

AFTALP : Association de Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes

L'AFTALP rassemble les acteurs des filières des 8 fromages de Savoie sous signes de qualité : IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, AOP Tome des Bauges, AOP Reblochon de Savoie, AOP Tomme de Savoie.

L'AFTALP est partenaire du France Bière Challenge dans sa dimension gustative au travers de l'atelier Bières & Fromages au Paname Brewing Compagny à la fin de la compétition. 3 fromages ont été sélectionnés pour être associés avec des bières :

- Raclette de Savoie, nouvelle IGP
- Le beaufort qui fête ses 50 ans d'AOP
- La Tome des Bauges

Contact : Anne-Lise Francoz – alfrancoz@fromagesdesavoie.fr



TAP Paris

TAP est né des nouvelles habitudes de consommation de la bière ainsi que de l'émergence de nouvelles brasseries artisanales qui nous ont fait redécouvrir des saveurs parfois oubliées ou tout simplement inconnues.

Contact : TAP PARIS - Thierry Nicolas - growlerinstallationfrance.fr



Cave du Tire-Bouchon : un caviste vins qui a su évoluer avec une cave à bières animée par un sommelier

Cet établissement créé en 1940 a su évoluer en 3 générations, d'un grossiste en vins à une cave à bières et autre alcools. La bière prend toute sa place à partir de 1995 et l'offre actuelle est impressionnante : 800 références de 35 pays différents avec une bonne place pour les bières

françaises, plus de 150 références dont une partie de bières locales. C'est aussi 2 fêtes dans l'année consacrée à la bière : La Saint Patrick (17 mars) et la fête de la bière, le premier weekend de juin avec un une affluence sans cesse grandissante.

Contact : Thierry Lepage - La cave du tire-Bouchon à Olivet (Loiret) - 521 Rue Paulin Labarre, 45160 Olivet.



Visages du Monde

Acteur du voyage en France depuis 1956, notre métier consiste à vous faire voyager en individuel mais aussi en groupe en France et à travers le monde.

Fort de cette longue expérience, nous réalisons chaque année les rêves de voyages de plus de 150 000 vacanciers dans le monde entier.

Visages du monde, ce sont 32 agences réparties en France et 120 collaborateurs qui travaillent quotidiennement à répondre à vos envies d'évasion avec comme obsessions la qualité de services et l'accès au meilleur prix.

Contact : **Christophe Troalic** - christophe.troalic@v-i.travel - www.visagesdumonde.fr



Cafés Richard

L'Art du Café à la française

Un des partenaires privilégiés de l'école Sainte-Thérèse.

Ont eu la gentillesse de répondre présents pour agrémenter les pauses du jury

Cafés Richard, torréfacteur traditionnel de café à la française, est une entreprise familiale au service des professionnels depuis 1892. Spécialiste du café, du thé et du chocolat, nous proposons des solutions complètes grâce à quatre métiers intégrés : la torréfaction, la distribution, l'assistance technique et la formation.

Paris Office du Tourisme et des Congrès

Un soutien d'informations touristiques pour découvrir les bons plans à Paris et connaître les actualités culturelles, gastronomiques, détente et loisirs.



Bier Grand Cru

Bier Grand Cru : magazine et webzine en français et néerlandais consacré aux bières de Belgique et d'ailleurs.



Les bons plans Bières & Gastronomie à Paris
Bar à bières

La Ruée Vers L'Orge
[6 Rue des Fontaines du Temple, 75003 Paris](#)

Le Brewberry
[11 rue du Pot-de-Fer 75005 Paris](#)

Le Supercoin
[3 Rue Baudelique, 75018 Paris](#)

Restaurants

Le triangle
Restaurant-Brewpub
[13 Rue Jacques Louvel-Tessier, 75010 Paris](#)

Tempero
5 Rue Clisson
75013 Paris

Ground Control
Restaurant Ground Control
81-87, rue du Charolais
75012 Paris

Caves à bières

Superbières
203 Rue du Faubourg Saint-Martin
75010 Paris

Bootlegger
82 Rue de l'Ouest
75014 Paris

Hoppy Corner
34 Rue des Petits Carreaux
75002 Paris

107Bis

107 Bis Avenue de Saint Ouen
75017 Paris

Fromageries

Saisons – Epicerie fine et fromages d'exception
30 Rue du Grenier-Saint-Lazare, 75003 Paris

Taka et Vermo artisans Fromagers
61bis Rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris

Contact Presse : Elisabeth Pierre

Tél : +33 (0)6.68.96.78.91

Mail : elisabethpresse@gmail.com