



**Communiqué sous embargo :**  
**Merci de ne pas divulguer les résultats avant le 31 mai, 15h**  
**(date à laquelle se tiendra la cérémonie officielle)**

## FRANCE BIÈRE CHALLENGE 2026 : UN PALMARES SOUS LE SIGNE DE LA RIGUEUR ET DE L'EXCELLENCE POUR LES BRASSERIES FRANÇAISES

Le France Bière Challenge, qui s'est tenu les 8 et 9 avril 2026 sur le Campus Fermentis dans la Métropole Lilloise, a livré son verdict. Cette 9ème édition a confirmé la diversité et la richesse de la filière brassicole hexagonale à travers **près de 500 échantillons présentés par 87 brasseries de toutes tailles.**

C'est un jury international composé d'**expertes et d'experts du monde brassicole** (brasseurs internationaux, sommeliers, cavistes, zythologues et journalistes spécialisés) qui a été chargé de déguster et **évaluer à l'aveugle** les bières du concours.

Cette année encore, **le FBC confirme sa position de concours brassicole le plus rigoureux de France avec un taux de médailles de 21% (95 médailles).** Pour rappel seules trois récompenses sont autorisées pour chaque catégorie (or, argent, bronze), sans obligation de décerner une médaille — des critères qui garantissent un niveau d'excellence rare.

**La remise officielle des prix a eu lieu à nouveau lors du Paris Beer Festival** ce 31 mai à **Ground Control**, à Paris, dans le cadre du week-end de clôture. À cette occasion plusieurs **brasseries lauréates partageaient un stand collectif** aux couleurs du France Bière Challenge pour faire déguster leurs bières primées au grand public : Blue Coast Brewing Co, Boneless Brewing Co, Brasserie Elixkir, Brasserie La Poule et les Intenables Craft Beer.



### Les Hauts-de-France loin devant de nombreuses régions ex-aequo

Avec **36 médailles d'or, 33 d'argent et 26 de bronze** pour 87 brasseries concourantes, le palmarès 2026 **reflète toute la richesse de la scène brassicole française.** Les catégories les plus représentées cette année étaient les Triples, les Blondes et les IPA, témoins des tendances actuelles de consommation.

13 BRASSERIES  
LAURÉATES

21  
MÉDAILLES

Hauts-de-  
France

4 BRASSERIES  
LAURÉATES

10  
MÉDAILLES

Île-de-  
France

6 BRASSERIES  
LAURÉATES

10  
MÉDAILLES

Pays de Loire

5 BRASSERIES  
LAURÉATES

10  
MÉDAILLES

Occitanie

4 BRASSERIES  
LAURÉATES

9

Auvergne  
Rhône  
Alpes

Bretagne, Grand Est : 9, PACA : 8, Centre Val de Loire : 3,  
Bourgogne Franche Comté, Normandie : 2, Nouvelle Aquitaine, Corse : 1

## Les Brasseurs de la Jonte, Sainte-Colombe et les Intenables en trio de tête



La grande gagnante de cette édition est la brasserie **Les Brasseurs de la Jonte**, installée depuis 2013 dans la vallée de la Jonte, au cœur des gorges des Cévennes, la brasserie propose une large gamme élaborée avec des céréales issues de l'agriculture biologique

En deuxième position, la **Brasserie Sainte Colombe**, fondée en 1996 en Ile-et-Vilaine par Gonny Everts-Keizer — l'une des premières femmes maître-brasseuse en France à l'époque — la brasserie produit des bières non filtrées, non pasteurisées, à base de malts bio, avec une levure unique cultivée sur place

La brasserie alsacienne, **Les Intenables Craft Beer** complète le podium 2026. Fondée en 2020 en Alsace, la brasserie a pour ADN : d'explorer tous les styles et tous les ingrédients au fil des saisons et surtout, sans jamais se prendre trop au sérieux

### Les bières récompensées :

Alpage et Dérapage (Bières élevées en fûts) - **BRONZE**  
Lupuline (Ale Blonde) - **BRONZE**  
Freyja (Ale Session IPA) - **OR**  
Natura (Bières de ferme, rustique, brettée) - **OR**  
Fig'ale (Bières avec ajouts d'ingrédients) - **ARGENT**  
Vince (Bières avec ajouts d'ingrédients) - **ARGENT**

### Les bières récompensées :

Sainte Colombe Rousse (Bières avec ajouts d'ingrédients) - **BRONZE**  
Sainte Colombe Dorée (Bières de blé type weizen) - **OR**  
Oh! Nom de d'là! (Bières fumées) - **OR**  
Sainte Colombe Ambée (Ale Ambrée) - **ARGENT**  
Sainte Colombe Blanche (Bières de blé type blanche belge) - **ARGENT**

### Les bières récompensées :

Tropical Therapy (NEIPA) : **OR**  
Mama Whipa (White IPA) : **OR**  
Overload Squad (NEIPA) : **ARGENT**  
Kanish Royal (Bières acidulées) : **ARGENT**  
Super Muffin (Bières fruitées) : **ARGENT**

### Plusieurs brasseries se distinguent également avec 3 médailles chacune, dont :



Brasserie du Pavé (Hauts-de-France)  
Brasserie de Vaucelles (Hauts-de-France)  
Brasserie Saint-Germain (Hauts-de-France)

Fauve Craft Bière (Île-de-France)  
Boneless Brewing Co. (Île-de-France)

Brasseurs Montois (Pays de la Loire)  
Brasserie Mont Hardi (Pays de la Loire)

Brasserie Bougnat (Auvergne-Rhône-Alpes)

### Cinq trophées spéciaux pour des bières d'exception

En plus des médailles, le concours distingue chaque année des bières remarquables à travers cinq trophées remis par des partenaires historiques :

**PRIX FERMENTIS**  
(meilleure bière du concours)

**Embrase moi**  
Brasserie Tête Haute

**PRIX HOP FRANCE**  
(meilleure bière houblonnée)

**Wood Laud**  
Brasserie Vallée du Rhône

**PRIX MALTERIE DU CHÂTEAU**  
(meilleure bière maltée)

**PVL Brune**  
Brasserie du Pavé

**PRIX BREWPARK**  
(meilleure innovation du concours)

**Tag It !**  
Brasserie Art is an Ale

**PRIX SANS ALCOOL**

**Demory Prodige IPA SA**  
Brasserie Demory



## Un concours au service des brasseries

Au-delà des médailles, le France Bière Challenge se distingue par des **partenariats concrets** qui transforment la récompense en véritable levier de développement pour les brasseries lauréates.

Grâce à la collaboration avec **Belgian Contract Brewery (BCB)**, une brasserie artisanale de moins de 2 500 hl/an se voit offrir la production d'un brassin de 12 hectolitres — un coup de pouce direct à sa capacité commerciale.

Le partenariat avec l'enseigne **Maison Nicolas**, lui, ouvre les portes d'un référencement national dans plus de 300 points de vente, offrant à une brasserie indépendante une visibilité qu'elle n'aurait pu obtenir seule.

Porté par des partenaires engagés tels que **Fermentis, Hop France, la Malterie du Château, Brouwland et Brewpark**, le concours affirme ainsi sa vocation : être bien plus qu'une compétition, un tremplin commercial et médiatique au service des brasseurs artisanaux français.

## TOUS LES RÉSULTATS :

[HTTPS://RESULTATS.FRANCEBIERECHALLENGE.FR/FR](https://resultats.francebierechallenge.fr/fr)

LE FRANCE BIÈRE CHALLENGE EST UNE COMPÉTITION INDÉPENDANTE,  
ORGANISÉE PAR DES PROFESSIONNELS DU SECTEUR :



BeComev, structure indépendante organisatrice du Brussels Beer Challenge, de conférences brassicoles et éditrice de la revue Bière Grand Cru.



L'Echappée Bière, agence spécialisée dans l'événementiel, le tourisme, le conseil et les services liés à la bière, organisatrice du BAL – Festival Bière à Lille et auteure de l'ouvrage Créer et Développer sa microbrasserie – éd. Eyrolles. 2019.

## CONTACTS PRESSE :

Aurélie (L'Echappée Bière)  
aurelie@echappee-biere.com  
06 22 06 38 38

Stefania (BeComev)  
stefania@becomev.com  
06 50 66 41 58

## PLUS D'INFOS :

[www.francebierechallenge.fr](http://www.francebierechallenge.fr)

[Flickr – Photos de l'édition 2026](#)

@fbierechallenge | #FranceBiereChallenge