



FRANCE BIÈRE CHALLENGE : SAVERNE LES 4 & 5 AVRIL 2024

Le concours dédié aux bières françaises retourne en Alsace pour sa 7ème édition. Après Schiltigheim en 2020, la ville de Saverne accueillera les sessions de dégustation dans l'enceinte du Château des Rohan

En 2023 près de 500 bières étaient en compétition réparties en 39 catégories différentes. 95 médailles avaient été attribuées par les juges dont 5 trophées spéciaux.

Un concours de référence avec un jury des professionnels reconnus



Credits Bart van der Perre

Emanation du réputé Brussels Beer Challenge, le France Bière Challenge est un concours de dégustation de bières permettant aux brasseries participantes de remporter des médailles (or, argent, bronze) décernées par des professionnels. En effet, et **c'est ce qui fait la renommée et la légitimité du concours depuis sa création**, les bières présentées sont soumises à la dégustation et à l'évaluation d'un **panel international de dégustateurs professionnels** : spécialistes certifiés Doemens ou Cicerone, critiques gastronomiques, journalistes culinaires, consultants, cavistes...

En 2023, ils étaient 45 à réaliser cet exercice répartis en différents jurys passant au crible plusieurs catégories.

Comment participer et selon quelles règles ?

Cette année, les brasseries participantes pourront faire concourir leurs bières dans 38 catégories. Parmi celles-ci : blonde française, bière de garde, bière de ferme, session ipa, bières élevées en futs etc. Chaque style est dégusté séparément et les notations sont basées sur plusieurs critères objectifs : respect du style, équilibre des goûts, présence de défauts et faux goûts par exemple. Ainsi le France Bière Challenge réduit-il au maximum la part de subjectivité des juges (« j'aime » ou « je n'aime pas ») afin d'aboutir à un jugement le plus rigoureux possible.

Une compétition toujours aussi relevée

Pour chaque catégorie, sauf exception, un maximum de 3 médailles (1 or, 1 argent et 1 bronze) est délivré. Ce point de règlement rend la compétition acharnée mais il est gage de sérieux et de crédibilité et valorise les bières lauréates. Seuls 19% des échantillons présentés l'an passé ont été médaillés, avec 62 brasseries récompensées.



Communiqué de presse

Cette année encore, cinq trophées spéciaux permettront également de récompenser la meilleure bière de la compétition (**Prix Fermentis**), la meilleure bière houblonnée (**Prix Hop France**), la meilleure bière maltée avec un angle malt spécial (**Prix Malterie du Château**), la bière la plus innovante (**Prix BrewPark**) et enfin, le trophée pour le brassage amateur (**Prix Brouwland**) avec un style imposé autour des « Bières houblonnées ». Les meilleurs brassins amateurs se verront récompensés d'un montant de 500, 100 et 100 euros respectivement pour les médailles d'or, d'argent et de bronze, de quoi continuer de s'équiper pour assouvir sa passion !



Credits Bart van der Perre

Saverne, au cœur de l'histoire de la première région brassicole de France



Credits Ville de Saverne

Une des caractéristiques uniques du **France Bière Challenge** est son itinérance afin de mettre en lumière une région brassicole et sa production locale chaque année. Après avoir voyagé à Paris, Schiltigheim, Lille et Lens-Liévin, le France Bière Challenge retourne en Alsace pour sa **7ème édition**.

La ville de **Saverne**, en partenariat avec **Brasseurs d'Alsace** et l'**Académie Internationale des Vins en Alsace**, accueillera l'édition 2024 du France Bière Challenge.

L'Alsace est la première région brassicole de France et Saverne, située au nord-ouest en est une fière représentation.

Depuis une trentaine d'années, la brasserie installée dans la ville depuis 1845 a choisi de prendre pour nom « **Brasserie Licorne** », en hommage à l'animal emblème de la ville qui aurait purifié à jamais l'eau de la ville en y trempant sa corne. Enfin, en une dizaine d'années, la fête de la bière de Saverne est devenue la plus **grande fête de la bière** de France (50 000 visiteurs en 2023) ; le rendez-vous festif incontournable de la rentrée.

Ces dernières années de nombreuses micro-brasseries ont vu le jour dans les environs de Saverne, venant ainsi renforcer l'image et l'attrait brassicole du territoire.

La ville de Saverne représente une destination de choix, tant par sa situation géographique et son accessibilité (train, avion, voiture...) que par ses équipements de qualité pour accueillir un tel évènement : le **Château des Rohan**, surnommé autrefois "**Le Petit Versailles Alsacien**", et ses nombreuses salles de réception, ses hôtels situés au cœur de la ville et à proximité de la gare.



Credits Ville de Saverne



Communiqué de presse

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.
- **Hervé Loux**, expert français indépendant, engagé depuis de nombreuses années dans la valorisation des bières à travers ses travaux sur **les styles et les goûts**.

Inscriptions ouvertes jusqu'au 11 mars 2024

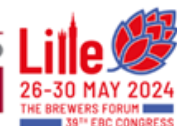
Il est possible d'inscrire ses bières à la compétition jusqu'au **11 mars** à minuit sur le site www.francebierechallenge.fr.
Le concours aura lieu durant les journées du **4 et 5 avril**.

La publication des résultats en ligne est prévue le **11 avril 2024**.

PARTENAIRES ORGANISATEURS



SPONSORISÉ PAR



Contacts presse :

L'Echappée Bière - aurelie@echappee-biere.com - tél : 06 22 06 38 38

Becomev - stefania@becomev.com - tél : 06 50 66 41 58