

France Bière Challenge : Palmarès des bières et brasseries médaillées



45 dégustateurs venus de **11** pays
480 bières présentées par **130** brasseries
35 catégories de styles
91 médailles dont **30 Or, 29 Argent, 32 Bronze, 10 certificats d'excellence**
67 brasseries récompensées



Les résultats du concours ont été proclamés lundi 8 avril 2019, au salon **Planète Bière à Paris**. En présence notamment des représentants de **l'école hôtelière Ste Thérèse**, lieu partenaire de l'évènement, fortement impliquée dans l'organisation logistique en back office et en service. Rappelons que jeudi 28 et vendredi 29 mars 2019, 30 élèves en apprentissage de service en salle et de cuisine ont servi les 45 juges pendant les sessions de dégustation et ont concocté les déjeuners qui ont suivi.



6 finalistes à l'honneur

Au-delà des médailles attribuées par catégories de styles, BeCoMev a instauré au Brussels Beer Challenge, puis maintenant au France Bière Challenge, la mise à l'honneur de finalistes.

Les bières qui ont obtenu les 6 notes les plus élevées, toutes catégories de styles confondues, sont à nouveau goûtées par 6 juges internationaux, sans aucune concertation entre eux. Chacune des 6 bières se voit notée à nouveau, sans autre critère que celui de l'excellence en terme de goût. Sur les 6 finalistes, la bière qui a la meilleure note est la révélation France Bière Challenge de l'année et se voit attribuer le prix Fermentis.

Le prix Fermentis de la révélation de l'année



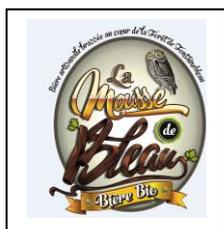
Le « **Barley Wine Mystère** » de la **Brasserie Cap d'Ona** à Argelès-sur-Mer, a été couronné par le prix **Fermentis** de la révélation de l'année.

La Brasserie Cap d'Ona a été créée il y a plus de 20 ans par **Gregor Engler**, maître brasseur avant-gardiste et passionné. Amoureux du terroir Catalan et Français, il travaille dès le départ des bières "émotion". Ses toutes premières bières sont élaborées en assemblage avec de grands vins doux locaux, vieillis en foudre de Nuit Saint Georges.

Aidé de son épouse Elodie Pujol, ils brassent en collaboration avec les meilleurs vignerons et agriculteurs du département afin de mettre en exergue leur beau terroir et les saisons à travers leurs bières identitaires. L'équipe compte aujourd'hui 15 personnes aussi investies et passionnées que lui.

Le laboratoire Cap d'Ona est toujours en effervescence. La bière Cap d'Ona est le résultat du rêve, de l'engagement et de la créativité de Gregor Engler mais aussi de tous ceux qui l'accompagnent dans sa quête d'excellence.

A côté de la brasserie Cap d'Ona, les 5 finalistes distingués répartis aux 4 coins de la France sont :



La micro-brasserie Bacotte à Chartrettes – Seine et Marne pour sa Mousse de Bleau brune bio

La Micro-Brasserie Bacotte a été créée en 2014 par Nathalie Seuillot à Bois le Roi, au cœur de la forêt de Fontainebleau. Depuis elle a déménagé à Chartrettes, dans des locaux plus vastes. La brasseuse a été rejointe fin 2017 par Arnaud Vincent, formé à l'IFBM. Toutes les bières sont bios, non filtrées et non pasteurisées, et élaborées avec des matières premières les plus proches du lieu de production. La commercialisation est la plus directe possible entre le producteur et le consommateur. Les brasseurs proposent également des ateliers de brassage pour le public. La Mousse de Bleau brune bio est une brune facile à boire, avec des notes de café et de cacao. Une bière élaborée par la brasseuse dans la ligne de toutes ses bières : des bières qu'elle aime !



La Brasserie Stéphanoise à St Etienne – Loire pour son Ebariole fumée

Créée en 2014 par Pierre-Luc Jourjon et Benjamin Valentin, à St Etienne, cette brasserie urbaine est installée sur le site d'un ancien établissement brassicole qui produisait la Mosser, la Société des Brasseries de la Loire. Elle propose dix bières bios différentes et des bières éphémères. Le parcours du brasseur Pierre-Luc Jourjon a commencé à l'Enilbio à Poligny, en alternance à la Brasserie La Franche pendant deux ans, s'est poursuivi avec des stages et la création d'une brasserie associative, « Copains-Chopines ». Rejoint depuis deux ans par Yann Petiteaux, journaliste reconverti dans le brassage via le Diplôme Universitaire d'Opérateur de Brasserie à l'Université de La Rochelle, les brasseurs ont à cœur d'utiliser des matières premières les plus locales possibles, issues de l'agriculture bio. La distribution des bières est essentiellement en circuit court avec des acteurs locaux. Ebariole en patois gaga signifie « avoir le tournis ».



La Brasserie Meteor à Hochfelden – Bas-Rhin pour sa Wendelinus blonde

Comme aime à le dire Michel Haag, « L’histoire de la brasserie est indissociable de celle de l’Alsace et de la France depuis près de 4 siècles ». Cette histoire commence en 1640 avec Jean Klein, elle se continue en 1840 avec Martin Metzger. Louis Haag préside la brasserie en 1914, qui est rebaptisée « METEOR » en 1925. Michel Haag en devient le président en 1975, et c’est aujourd’hui, son fils, Edouard Haag la 8eme génération de la famille Haag, qui tient les rênes. La brasserie est le porte étendard en France des bières familiales et indépendantes. Depuis 2016, la Villa Meteor constitue une étape touristique incontournable en Alsace. Elle retrace l’histoire de la brasserie dans les murs même de la maison familiale. La Wendelinus blonde, ale blonde forte, est un hommage aux moines de Wissembourg qui faisaient brasser leur bière dès le 9eme siècle sur le site de METEOR.



La Brasserie Gallia à Pantin– Seine St Denis pour sa Corde Sensible

Gallia est une marque de bière parisienne, créée en 1890 par la brasserie La Nouvelle Gallia alors installée dans le 14° arrondissement. Confrontée à la concentration des brasseries dans les années 60, la brasserie est détruite en 1968. Jacques Ferté et Guillaume Roy, deux amis ont alors l’idée de redonner vie à la marque. Ils se lancent dans l’aventure fin 2009. Depuis mars 2016, la brasserie est installée dans une ancienne chaudronnerie, et le lieu comprend un bar ouvert au public. Rémy Maurin est arrivé il y a 3 ans, après des années de brassage amateur, pour travailler aux côtés Simon Hicher. Aujourd’hui brasseur en chef, Rémy Maurin développe des recettes éphémères en plus d’une gamme permanente. La Corde Sensible est un Imperial Stout avec du café ajouté à chaud et à froid, qui a ensuite vieilli 4 mois en cuve inox puis 4 mois en barriques de chêne américain ayant contenu du whisky breton (Warenghem).



La Brasserie Bos à Bourges - Loir et Cher pour sa Crécelle Brune

Tout commence en 2009 sur la ferme familiale, lors qu’Yves Bos se dit qu’il peut transformer l’orge brassicole cultivée par son père en bière, sa boisson de prédilection. Cette proximité avec le monde agricole reste la pierre angulaire de la Brasserie. Située à Bourges elle s’approvisionne en malt à la malterie d’Issoudun, à 40 km. L’équipe aime à dire qu’elle vit « les pieds dans l’orge », la Champagne Berrichonne environnante étant une des principales zones de culture d’orge brassicole de France. Lancée en 2010, la Brasserie produit aujourd’hui 800 hl/an, avec une quinzaine de bières, dont 3 en bio. Jacques-Marie de Chazelles, ingénieur agro-alimentaire de formation, est le brasseur historique, associé au projet depuis sa conception. Il s’est formé au brassage sur le tas. Il a été rejoint au brassage par Anne-Laure Goudinoux en 2017. Venue du métier de la fromagerie, elle se forme aussi sur le tas. La Crécelle Brune est une bière brune alliant un côté torréfié mesuré avec en filigrane des notes de vanille et de cacao.

La liste des bières récompensées est en ligne : <http://francebierechallenge.fr/resultats/>

Plus d'informations sur le France Bière Challenge



L'organisation BeCoMev

BeCoMev est la structure organisatrice du France Bière Challenge. Société spécialisée dans l'organisation de concours au niveau mondial, basée à Bruxelles, elle est dirigée par Thomas Costenoble et Luc de Raedemaeker. Elle organise également le Brussels Beer Challenge en Belgique depuis 7 ans, le Dutch Beer Challenge aux Pays-Bas depuis 4 ans, et également The Brewers of Europe Forum dont la prochaine édition se tiendra les 3 et 4 juin 2019 à Anvers. BeCoMev est également une agence de communication spécialisée dans la bière (événements et conseils).

Pour l'organisation du **France Bière Challenge**, BeComev s'appuie sur des professionnels indépendants : **Elisabeth Pierre**, spécialiste de la filière brassicole depuis plus de 20 ans, experte bières reconnue, est Commissaire Générale du concours, et **Hervé Loux**, Sommelier Bière Doemens, est Manager Technique. 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.

Une volonté de donner aux brasseurs français en plein développement (1500 brasseries à ce jour en France, dans toutes les régions), une compétition dédiée à leurs bières, d'un niveau d'exigence et de qualité équivalents aux concours existants dans d'autres pays : Italie, Brésil, Canada, Angleterre,...

La particularité de ce concours : 35 catégories de styles définies au départ, **45 juges venus de 11 pays différents**, une indépendance totale vis à vis des brasseurs (aucun brasseur français n'est admis à juger).



Les partenaires du France Bière Challenge

- **Ecole Hôtelière Sainte Thérèse – (EHST) Apprentis d'Auteuil** : une équipe dynamique et professionnelle
- **Fermentis** : acteur majeur de référence dans les technologies de la fermentation
- **J Milliet** : au service des cavistes, des restaurants et des cafés
- **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
- **Bier Grand Cru** : magazine et webzine en français et néerlandais consacré aux bières de Belgique et d'ailleurs
- **Bières & Mets** : magazine en français dédié aux accords bières et mets
- **Le Décapsuleur** : le podcast qui aime la bière et les brasseurs

Plus d'informations sur les partenaires du France Bière Challenge



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 Baccaauréat 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. Cet 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 Baccaauréat 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/](mailto:auteuil-bon-restaurant@apprentis-auteuil.org) par téléphone de 10h à 11h30 au 01 44 14 73 88

Contact : Aurélien Cognard - Ecole Hôtelière Sainte-Thérèse - 40 rue Jean de La Fontaine 75016 Paris. Tél : 01 44 14 73 19



Fermentis est une division du groupe Lesaffre, groupe familial français né en 1853, multinational et multiculturel basé dans la région lilloise; et acteur majeur de référence dans les technologies de la fermentation.

Fermentis développe et commercialise des solutions de fermentation et caractérisation spécifiquement pour les boissons. Dans cette perspective, Fermentis a l'ambition de mettre à disposition des Brasseur de France des micro-organismes et produits dérivés de qualité sur lesquels ces derniers peuvent se reposer pour créer les bières françaises très diverses aujourd'hui de plus en plus appréciées des consommateurs ; et contribuer ainsi au développement de la culture bière en France. Dans ce contexte, les efforts de Fermentis se déploient sur l'innovation en matière de nouvelles technologies (produits adaptés de qualité sans cesse améliorée) et de communication.

Par le biais du soutien apporté au France Bière Challenge, FERMENTIS souhaite remercier les Brasseurs pour la confiance qu'ils lui accordent. Pour Fermentis, la participation à des événements de cette envergure est importante car elle permet une proximité avec ses clients. Aussi, Fermentis souhaite être reconnu pour sa contribution au développement de boissons fermentées de qualité à partir d'ingrédients et de savoir-faire de qualité. En effet, notre ambition est de devenir à terme le choix évident en matière de boissons fermentées.

Merci encore aux nombreux brasseurs français qui nous font confiance tous les jours et aux organisateurs d'événements tels le France Bière Challenge qui contribuent à valoriser l'image de la filière brassicole française.

Contact : Stéphane Meulemans – s.meulemans@fermentis.lesaffre.com – www.fermentis.com



J. Milliet

A l'origine: Dès 1947, Monsieur Jacques Milliet et son épouse Rosita se sont investis dans le commerce de gros de boissons aux professionnels et c'est en 1958 que l'entreprise portant leur nom a vu le jour.

Le métier historique de la société J. Milliet BBC est la distribution et la livraison de toutes boissons aux professionnels de la restauration parisienne et francilienne.

En 1978, les deux filles des fondateurs et leurs conjoints ont rejoint l'entreprise pour participer très activement à sa croissance en développant notamment la gamme de bières de spécialité proposée aux clients restaurateurs

Une expertise produit revendiquée : Avec l'explosion du nombre de références proposées par les industriels de la boisson et les producteurs indépendants, la sélection des produits est devenue plus que jamais stratégique.

Dès 2004, des Pôles-Expert dédiés aux 3 univers majeurs du marché que sont les Bières de spécialité, le Café et les Vins et Champagnes ont été créés au sein du département commercial.

Leur mission est de sélectionner en toute indépendance les meilleurs produits et au meilleur prix et de permettre ainsi aux 3000 clients de l'entreprise de répondre aux attentes des consommateurs qui fréquentent leurs établissements.

Ces dernières années: Animée d'une même passion pour le métier, la 3ème génération (les petits-enfants de M et Mme Milliet) est désormais aux commandes de l'entreprise.

Sous son impulsion, la gamme de produits proposés a été multipliée par 4 et compte désormais près de 4500 références disponibles. L'entreprise a également été pionnière sur son marché en intégrant très tôt les nouvelles technologies à l'ensemble de sa relation-client.

- Informatisation «nomade» des équipes commerciales et de livraison
- Mise en ligne du 1er site internet marchand de boissons dédié aux CHR : www.milliet.fr
- Création de la 1ère application mobile marchande : téléchargeable gratuitement sur l'appstore

Contact : Sara Solanas - sps@milliet.fr- J. MILLIET BBC 65, rue Baron Le Roy - 75012 Paris- Tél : 01 44 75 47 80 - www.milliet.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 consacrées à la bière : La Saint Patrick (17 mars) et la fête de la bière, le premier weekend de juin avec 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.



Paroles de Fromagers

Maison fondée en 2014 regroupant une équipe de fromagers passionnés qui se donnent une mission : faire (re)découvrir la richesse et le patrimoine fromager.

Paroles de Fromagers en 2019, c'est un espace de 160m² au coeur de Paris dédié au monde du fromage, avec :

- Une fromagerie traditionnelle avec affinage sur site
- Des cours d'analyse sensorielle (caséologie) et accords fromages et boissons dans la cave voutée du 17^{ème} siècle.

-Des cours de fabrication dans un laboratoire dédié.

-Des découpes artistiques de fromages pour une valorisation du produit sur plateaux et buffets cocktail.

Contact : Pierre Brisson – 41 rue du Faubourg du Temple 75010 Paris – Tél : 01 48 03 98 18

<https://parolesdefromagers.com>



Bier Grand Cru

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

www.biergrandcru.com



Bieres & Mets

Bières & Mets : magazine français dédié aux accords bières et mets d'ici et d'ailleurs. <http://bièresetmets.com>.



Le Pod'capsuleur

Le podcast qui aime la bière et les brasseurs. Un programme audio qui emmène l'auditeur à la rencontre des brasseurs, pour présenter leurs histoires, celles de leurs brasseries, celles de leurs produits. 6 mois d'existence, 12 épisodes, 3 bonus, 1 hors-série. 13.000 écoutes. 1.000 fans sur les réseaux sociaux. Un nouvel épisode toutes les deux semaines, le vendredi à 6h. Hébergé et diffusé par Ausha, et disponible sur iTunes, Google Podcasts, Deezer, Spotify, Stitcher, Tuneln et sur toutes les plateformes d'écoute et de téléchargement. Produit par 3XL Médias Production et animé par Olivier Malcurat, journaliste et formateur indépendant.

podcast.ausha.co/podcapsuleur



Planète Bière, salon de dégustation

Planète Bière 2019, c'est :

4 000 m2 dédiés à la bière - **2 jours**- **100 brasseries** et **120 marques**- **600 bières** en dégustation- **3 continents** représentés- **14 pays**- **17 conférences**- **1 Dîner des Épicurieux**- **15 200 visiteurs** en 4 ans- **6 000 visiteurs attendus**

Dates : les 7 & 8 avril 2019 Lieu : Paris Event Center – 20 avenue de la Porte de la Villette (Paris 19e) Horaires :

Particuliers : dimanche 7 avril de 12h à 19h Professionnels : lundi 8 avril de 11h à 18h (sur invitation exclusivement)

Prix : à partir de 17 € la journée, gratuit pour les professionnels (le lundi sur invitation exclusivement)
www.planete-biere.com



Contacts Presse France Bière Challenge :

Elisabeth Pierre Tél : +33 (0)6 68 96 78 91 - E-mail: elisabeth@bierissima.com

Thomas Costenoble Tél: + 32 476 91 70 49 - E-mail: thomas.costenoble@becomev.com

En savoir plus

Le Brussels Beer Challenge est la première compétition professionnelle internationale de bières en Belgique, qui a vu le jour en 2012 à Bruxelles sous l'impulsion de Thomas Costenoble et Luc De Raedemaeker. Depuis, l'évènement est itinérant.

Elisabeth Pierre : auteure de plusieurs livres (Guide Hachette des Bières, de Bierographie, Choisir et acheter sa bière en 7 secondes - Hachette, Bières Leçons de dégustation -Editions de La Martinière, La Bière à Paris Editions Menu Fretin), formatrice professionnelle en zythologie depuis 13 ans, juge internationale. Créatrice du magazine Bières & Mets, elle possède un parcours brassicole de plus de 25 ans.

Hervé Loux : dégustateur de bières depuis 30 ans, il contribue à diverses publications spécialisées sur la bière, Sommelier Bière Doemens et juge international dans de nombreuses compétitions.