

FRANCE BIÈRE CHALLENGE - Edition #3

La compétition de dimension internationale dédiée aux bières françaises

6 et 7 février 2020 – Schiltigheim (Alsace)
www.francebierechallenge.com



France Bière Challenge

Fort du succès de ses 2 premières éditions à Paris, le **France Bière Challenge** revient mettre en lumière les bières françaises et choisit l'Alsace comme escale.

Le France Bière Challenge 2020 en chiffres:

- 480 bières en compétition : bières produites en France, présentées par des brasseurs disposant de leurs installations en France
- 35 catégories de styles de bières
- 45 dégustateurs provenant de 11 pays différents
- 2000 verres de bières servis par 30 élèves en apprentissage au Lycée Professionnel Aristide Briand
- 5 trophées spéciaux parrainés par les partenaires du FBC



L'ORGANISATION DE 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 8 ans, le Dutch Beer Challenge aux Pays-Bas depuis 5 ans, et enfin *The Brewers of Europe Forum* dont la prochaine édition se tiendra les 3 et 4 juin 2020 à Bruxelles. Becomev est également une agence de communication spécialisée dans la bière (événementiel, et conseil).

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

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.





LES RESULTATS

La proclamation des résultats aura lieu le jeudi 20 février 2020 à Ground Control, Paris. de 12h00 à 14h00 – 81 Rue du Charolais, 75012 Paris

Subdivisées en **35 catégories** basées sur les styles représentés en France, choisies et adaptées par Elisabeth Pierre & Hervé Loux, les bières présentées par les brasseurs sont dégustées et évaluées par un panel international de dégustateurs professionnels.



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**.



SES ATOUTS

National, indépendant de toute association ou organisation liées aux producteurs, le **France Bière Challenge** réunit des spécialistes français et internationaux de la dégustation.

Cette compétition concerne uniquement les bières produites en France, présentées par des brasseurs disposant de leurs installations en France. Une médaille d'or, d'argent et de bronze est décernée à chaque catégorie de bières (non systématique).

La dernière édition du France Bière Challenge a eu lieu en mars 2019. Elle a permis à 45 dégustateurs venus de 11 pays de juger 480 bières réparties en 35 catégories de styles. 91 médailles ont été décernées au total.

De nombreuses compétitions nationales et internationales sur la bière ont déjà lieu en divers endroits de la planète, aux Etats Unis, au Canada, au Brésil, en Angleterre, en Belgique, en Italie, en Allemagne...

La France dispose enfin aujourd'hui d'un concours de cette dimension.



LES PARTENAIRES DU FRANCE BIÈRE CHALLENGE

Lycée Professionnel Aristide Briand

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.

Le Lycée Professionnel Aristide Briand a répondu à l'appel, et accueille les 40 juges internationaux et nationaux du concours et gère toute l'organisation en back office.

Ces 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.



Restaurant Michel Debus

La brasserie, inspirée des cuves cuivrées de brassage, propose une cuisine traditionnelle revisitée avec des tartes flambées et des viandes d'exception cuites au feu de bois. Elle renoue avec la tradition de la Bierstub et celle du Stamtisch, où la bière accompagne parfaitement la gastronomie. L'entrée du restaurant donnant sur la fabrique artisanale des bières STORIG, est une plongée inédite dans la vie rythmée du Maître Brasseur.

Lors de cette 3^e édition du France Bière Challenge, le « trophée Michel Debus » récompensera la meilleure bière Alsacienne en compétition.

www.brasserie-michel-debus.com



La Brasserie Storig - La bière en héritage

La bière Storig est une bière artisanale Alsacienne, une bière produite selon des recettes ancestrales, inspirées d'une tradition régionale, d'un héritage culturel... A la Brasserie STORIG, la pression coule entre tradition et innovation, on revendique son terroir, sa passion, son art du brassage. Michel DEBUS partage et transmet sa passion à travers les générations. Au 85 Route de Bischwiller à Schiltigheim, sur un site historique, la villa WEBER, l'ancien site d'Adelshoffen, notre brasserie artisanale brasse un produit vivant, les Bières "STORIG", une bière artisanale, ni filtrée, ni pasteurisée et que vous pourrez déguster à SCHILTIGHEIM dans le restaurant Michel Debus et dans bien d'autres sites en Alsace

www.brasserie-storig.fr





LES PARTENAIRES DU FRANCE BIÈRE CHALLENGE



Fermentis

Fermentis travaille avec les professionnels de la bière, du vin, des spiritueux et autres boissons fermentées. Sa mission? Devenir le choix évident pour les brasseurs, les vignerons et tous les producteurs de boissons fermentées. **Lors de cette 3^e édition du France Bière Challenge, le « trophée Fermentis » récompensera la meilleure bière en compétition**

www.fermentis.com/en



Brewpark

Brewpark est le distributeur exclusif des meilleures marques — en France et au Benelux —, que ce soit pour des ingrédients de qualité en houblons et malts ou bien des fournitures techniques spécialisées comme les capsules.

Lors de cette 3^e édition du France Bière Challenge, le « trophée Brewpark » récompensera la meilleure bière expérimentale en compétition.

www.brewpark.com



Hop France du Comptoir Agricole

Hop France est la première entreprise de houblon en France, offrant les houblons aromatiques exclusifs Strisselspalt, Aramis, Triskel, Barbe-Rouge, Mistral et nouvellement Elixir, avec un caractère de fruits tropicaux..

Lors de cette 3^e édition du France Bière Challenge, le « trophée Hop France » récompensera la meilleure bière houblonnée en compétition.

www.comptoir-houblon.fr



Malterie du Château

La Malterie du Château propose une gamme impressionnante de quatre-vingts types différents de malts, des malts d'orge de base et de spécialité et des malts de blé, des plus pâles aux plus foncés, dans des traditions maltaises véritablement belges.

Lors de cette 3^e édition du France Bière Challenge, le « trophée Malterie du Château » récompensera la meilleure bière « focus malt spécial » en compétition.

www.castlemalting.com

LES PARTENAIRES DU FRANCE BIÈRE CHALLENGE



Ayano

Concevoir, produire et décorer la verrerie, c'est ce que fait Ayano. Environ 80 millions de verres et de bouteilles quittent nos usines chaque année, ce qui fait de nous l'un des plus grands décorateurs de verre sur mesure en Europe

www.ayano.eu



ABC Location

Tout au long de l'année, ABC Location confie à ses acheteurs la sélection du mobilier, de la vaisselle et des dernières tendances pour vos événements. Ainsi, toutes nos gammes disponibles à la location s'inscrivent dans un large éventail de produits actuels et esthétiques. ABC Location vous accompagne aussi dans la décoration personnalisée de votre table et de votre salle afin de rendre votre événement convivial et unique

www.abclocation.fr



Café Reck

Artisan torréfacteur en Alsace depuis 1884, les Cafés Reck vous proposent en Capsules ou en Pods, moulu ou en grains, des grands crus de cafés provenant de plantations finement sélectionnées aux quatre coins du globe. Du Guatemala à la Jamaïque en passant par le Cameroun et l'Ethiopie, nos équipes voyagent pour vous trouver les grains rares et les torréfient subtilement dans leur atelier de torréfaction de Strasbourg

www.reck.fr



Micro Matic

Micro Matic est le leader du marché dans la fourniture de coupleurs de fûts, de lances de fûts / vannes d'extraction et de solutions de distribution à l'industrie mondiale de la bière pression. www.micro-matic.com/en



Cave du Tire Bouchon

Un caviste vins qui a su évoluer avec une cave à bières animée par un sommelier

www.cavedutirebouchon.fr