



# PALMARES 2024

## FRANCE BIÈRE CHALLENGE



500 bières en compétition  
38 catégories de styles de bières  
40 dégustateurs  
99 médailles  
35 médailles d'or  
30 médailles d'argent  
34 médailles de bronze



## Le palmarès de la 7ème édition du **France Bière Challenge** vient d'être dévoilé.

40 juges professionnels ont eu la tâche de départager quelques 500 bières françaises réparties en 38 catégories les 4 et 5 avril dernier, dans l'enceinte du magnifique Château des Rohan à Saverne, dans le Bas-Rhin.

### UN CONCOURS RIGOUREUX ET EXIGEANT

Le France Bière Challenge a décerné cette année **99 médailles dont 35 en or**. La compétition se démarque par un niveau d'exigence très élevé, en récompensant moins de 20 % des bières participantes. Cette exigence donne une vraie valeur ajoutée à la médaille et une reconnaissance importante pour les producteurs primés.

Parmi les brasseries les plus médaillées (4 médailles ou plus), c'est la **Brasserie du Pavé** basée près de Lille qui s'impose comme brasserie la plus primée de la compétition avec 5 médailles au total dont une médaille d'or pour la *Pvl l'Ambrée* dégustée dans une des catégories les plus compétitives (les ambrées françaises).

A ces côtés, on retrouve la **Brasserie Bougnat** (Puy-de-Dôme), les **Brasseurs de la Jonte** (Lozère) et la **Brasserie de l'Ouche** (Loire-Atlantique). Mais c'est finalement la brasserie parisienne **Fauve Craft Bière** qui détient le record de médailles d'or. La double IPA *Soul Disco Funk* se pare d'or et décroche en plus le trophée *Révélation Houblon* parrainé par **Hop France**. Les bières *Rejaillir Le Feu* (NEIPA) et *Une Caresse Mise en Musique* (Barley Wine) ramènent toutes les deux l'or à la maison et *Compagnon de Voyage* (Session IPA) repart avec une médaille de bronze.

### TRIPLES, IPA et BLONDES FRANÇAISES : LES CATEGORIES LES PLUS COMPETITIVES

On notera l'exploit de la **Brasserie La Fabrique** basée à Montélimar dans la Drôme qui remporte le Trophée Fermentis pour la Révélation France Bière Challenge 2024 avec la *Blanche la Fabrique* et la médaille d'or pour son IPA dans une des catégories les plus compétitives du concours, ex aequo avec *Bower Bird* de **ZooBrew** (Hérault).

Dans la catégorie des Triples la plus peuplée en absolu, on salue la médaille d'or de la **Brasserie Elixkir** (Côte d'Or) avec *Sans Foi Ni Loi* et enfin, dans la catégorie des Blondes Françaises c'est la **Micro-Brasserie des Chandres** (Eure-et-Loir) qui remporte l'or avec l'*Eurelienne Blonde Bio*.

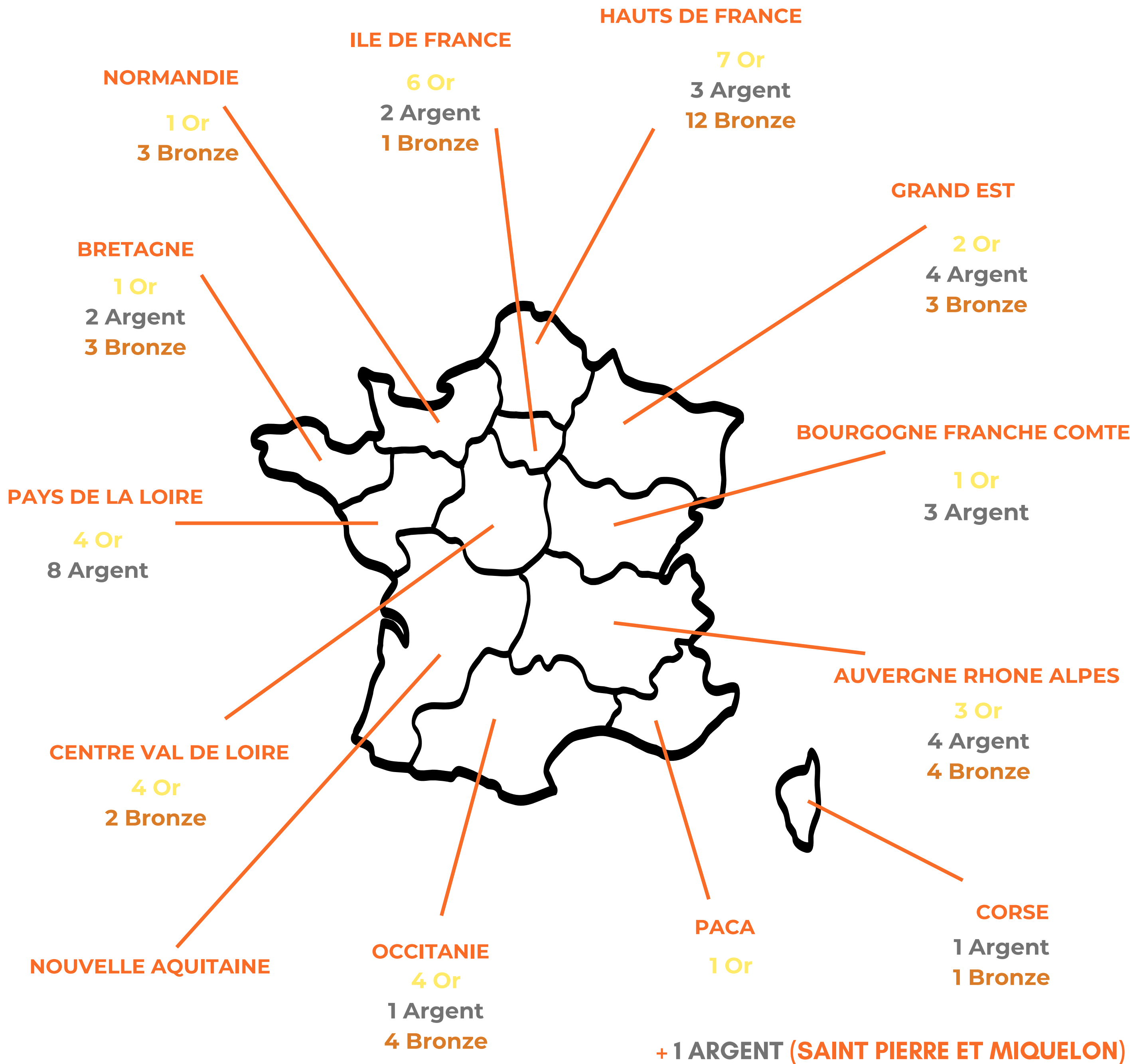
### REGION GRAND-EST

Au niveau du Grand-Est, deux microbrasseries vosgiennes se distinguent en décrochant respectivement une médaille d'or et une de bronze. Il s'agit des micro-brasseries **Le Centième Singe** avec *l'Ambrée* et la **Mercière** avec la *Pils*. Elles se retrouvent en bonne compagnie avec d'autres brasseries de la région : **La Brasserie Lingone** (Haute Marne), médaille d'argent avec *Torka* et la médaille de bronze avec la *Blanche de Langres*, la **Brasserie Coulous** (Ardennes) médaille d'or avec la *Coulous Saison*, la **Brasserie BoumR** (Haut-Rhin) médaille d'argent avec la *White IPA* et la **Brasserie Banz**, médaille d'argent avec la *Triple Mich*.



# LES MÉDAILLES PAR RÉGIONS

IL Y A FORCÉMENT UNE BRASSERIE MÉDAILLÉE DANS VOTRE RÉGION !



## TROPHEES SPECIAUX



**BLANCHE LA FABRIQUE**  
BRASSERIE LA FABRIQUE



**AMY MILL**  
BRASSERIE MOULINS D'ASCO



**LA JOVIALE QUADRUPLE**  
BRASSERIE DE L'OUCHE



**SOUL DISCO FUNK**  
FAUVE CRAFT BIÈRE



# LES BRASSERIES MÉDAILLÉES PAR RÉGIONS

## Grand Est

Brasserie Les Coulous, Brasserie Lingone, Micro brasserie La Mercière, Micro brasserie Le Centième Singe, Kronenbourg, BoumR, Brasserie Banz

## Hauts-de-France

Brasserie 3 Monts, Brasserie de Vaucelles, Brasserie du Pavé, Brasserie Gobrecht, Brasserie la Choulette, Brasserie Moulins d'Ascq, Brique House Brewery, Brasserie Abbaye de Clairmarais, Brasserie Goudale, Brasserie Saint Germain/Page 24, Brasserie W, Christophe Noyon

## Occitanie

Brasserie Artisanale Meduz, Zoobrew, Brasseurs de la Jonte, Brasserie la Canya

## Pays de la Loire

Brasserie de l'Ouche, Brasserie Lorc'h, Little Atlantique Brewery, Mont Hardi, Brasserie Mage Malte, Brasserie Mélusine

## Bourgogne-Franche-Comté

Brasserie de France, Brasserie Elixir, Brasserie Carnacus

## Centre-Val-de-Loire

Brasserie Bos, Microbrasserie des Chandres, Art Is An Ale Brewing

## Île-de-France

Fauve Craft Bière, Biere Demory Paris, Paname Brewing Company, Appie & Cie, Ferme Brasserie du Vexin

## Auvergne-Rhône-Alpes

Brasserie de la Pleine Lune, Brasserie La Fabrique, La Furieuse, Stephan Armengaud, Brasserie Bougnat, Brasserie du Mont Blanc, La Gerboise

## Provence-Alpes Côtes d'Azur

Brasserie du Castellet

## Bretagne

Arvarus, Brasserie Coreff, La Brasserie du Bout du Monde, Brasserie la Dilettante

## Normandie

Les Tontons Brasseurs, Brasserie de Sainte Mère Eglise, Brasserie des Pionniers, Brasserie Loro

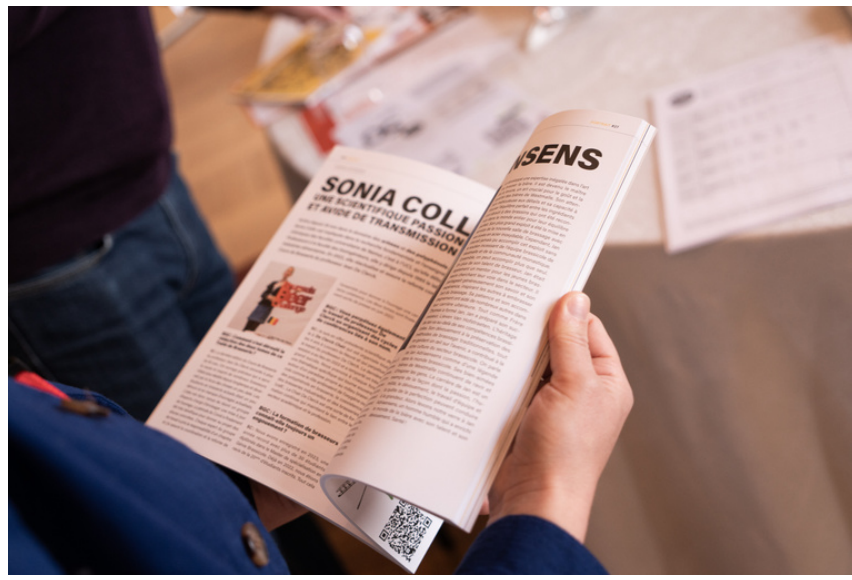
## Corse

Brasserie Pietra

[TOUS LES RESULTATS](#)

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





## UN FOCUS DISTRIBUTION POUR L'ÉDITION 2024

---

« Le nombre d'échantillons inscrits en 2024 n'a pas baissé en comparaison avec 2023, mais nous remarquons que les brasseries souffrent beaucoup de la situation économique actuelle, et chaque investissement est réfléchi avec soin. Gagner une médaille au **France Bière Challenge** représente souvent une première étape dans la stratégie marketing et communication qu'elles envisagent. Nous sommes en contact direct avec les brasseurs et les brasseuses pendant une bonne partie de l'année via nos partenaires de **'Echappée Bière'**, et ce qui est ressorti puissamment ces derniers mois, c'est le besoin d'aller au-delà du prestige de la médaille, de transformer cette reconnaissance en proposition de valeur, de communiquer localement et de l'utiliser comme vrai argument pour augmenter leurs ventes. » confie **Thomas Costenoble, directeur du France Bière Challenge.**

Consciente du besoin des brasseries de capitaliser sur leur participation au concours et l'obtention de récompenses, l'organisation multiplie les actions post-concours auprès d'un réseau de professionnels et de distributeurs.

### NICOLAS, DE LA MÉDAILLE AU CONSOMMATEUR

Le France Bière Challenge est fier de pouvoir annoncer la collaboration avec une enseigne prestigieuse de la distribution avec la création de la « **Sélection Nicolas** » qui aura pour but de mettre en relation le consommateur à la recherche d'un produit exceptionnel avec une bière ayant remporté la plus haute récompense dans sa catégorie lors du concours, évaluée par les plus éminents experts bière en France et à l'international.

M. Adrien Variot, oenologue et spécialiste de l'analyse sensorielle au sein du groupe Nicolas a participé à la compétition en tant que membre du jury et avec son équipe il sélectionnera une bière parmi les médailles d'or pour être référencée et distribuée dans plus de **300 magasins Nicolas à travers toute la France.**

### CAVEMAN, LE MAGAZINE DE TOUS LES CAVISTES

Dans la même optique visant à fournir une vraie proposition de valeur aux brasseries participantes, les organisateurs ont également mis en place un partenariat avec le magazine **CAVEMAN**, publication mensuelle spécialisée bières & spiritueux et **diffusée chez 1400 cavistes** dans toute la France, ainsi que sur des salons comme Rhum Fest, Planète Bière, France Quintessence, Liquid Passion (Paris Cocktail Festival). Sa diffusion moyenne est de 9 000 exemplaires par numéro. Avec ce partenariat inédit, le but de ce partenariat est d'adresser une brochure présentant le concours et les médaillés 2024 dans le **N° de Juin** de CAVEMAN, auprès d'une cible spécialisée de cavistes. L'objectif est d'augmenter la notoriété du concours auprès de ces professionnels et de leurs clients et mettre ainsi en lumière les médaillés en leur offrant une visibilité accrue.

# L'ORGANISATION

Le Brussels Beer Challenge, la première compétition professionnelle de bières en Belgique, a été fondée en 2012 par la société **Becomev** (Beer, Communications and Events) dirigée par **Thomas Costenoble** et **Luc De Raedemaeker** et créé en réponse à l'intérêt croissant pour la culture de la bière.

Depuis lors, l'événement devient itinérant en Belgique et s'est également développé aux Pays-Bas avec le **Dutch Beer Challenge** (depuis 2015).

En 2016, ils imaginent lancer une première compétition nationale indépendante sur le territoire français. Un seul nom s'impose... le **France Bière Challenge** verra le jour en mars 2018 (avec le concours d'Hervé Loux, formateur bière reconnu). Six éditions couronnées de succès suivront : les deux premières à Paris, puis à Schiltigheim, Bruxelles (l'année Covid), Lille et Lens-Liévin.

En 2020, l'équipe se renforce en accueillant **L'Echappée Bière** comme co-organisateur. Un acteur important dans le monde de la bière depuis plusieurs années, et en pointe sur les sujets de tourisme et d'événementiel brassicole, qui nous apporte sa créativité et son expertise dans la gestion d'événements.



## PARTENAIRES ORGANISATEURS



## SPONSORISÉ PAR

