

France Bière Challenge : le palmarès des bières et brasseries médaillées



50 dégustateurs venus de **11 pays** ont goûté vendredi 16 mars, **420 bières** réparties en **8 types** et **30** catégories de styles. Ils ont décerné **78** médailles dont **22 d'or**, **28 d'argent**, **28 de bronze**, ainsi que **15 certificats d'excellence** (niveau proche des meilleurs). Au total, **59 brasseries** se voient récompensées pour la qualité de leurs bières.

Les résultats du concours ont été proclamés mercredi 28 mars 2018 après midi, dans les locaux de l'Ecole Hôtelière Sainte Thérèse, à Paris, fortement impliquée en tant que partenaire dans l'organisation complexe de ce concours. Rappelons que 30 élèves en apprentissage de service en salle et de cuisine ont servi les **50 juges** pendant les sessions de dégustation et ont concocté le déjeuner qui a suivi.

Gros succès avec plus de 50 brasseurs présents pour l'annonce des résultats !

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

Le top 5 des régions en nombre de médailles

La région Auvergne Rhône Alpes avec 20 médailles

La région Hauts de France avec 14 médailles

La région Bourgogne Franche Comté avec 10 médailles

La région Occitanie avec 8 médailles

La région Ile de France avec 7 médailles

Le prix BtoBeer de la révélation de l'année



Une bière auvergnate, la Golden Bridge IPA, de la brasserie Grizzly, à Clermont Ferrand, a été couronnée par le prix BtoBeer de la révélation de l'année. Le brasseur, Justin Lott, californien devenu auvergnat, a réussi, avec cette IPA à faire le pont entre les houblons américains très tendance et les houblons européens. Sa brasserie installée dans un Brew-pub offre pour lui l'immense avantage d'être proche du public, n'hésitant pas à tenir compte des retours directement faits des consommateurs au brasseur.

5 finalistes à l'honneur

Aux côtés de la brasserie Grizzly, les finalistes distingués sont répartis aux 4 coins de la France:

La brasserie **Azimut à Bordeaux** pour sa Blanche Lime et Basilic dans la catégorie bière aux fleurs, plantes, épices, racines,...



La Brasserie **Rouget de Lisle à Bletterans** dans le Jura pour sa Rouget Ephémère Sour Ale dans la catégorie bières acides sures.



La Brasserie **Cap d'Ona à Argelès-sur-Mer** dans les Pyrénées Orientales pour sa Blonde Triple dans la catégorie Ale Triple.



La Brasserie **Brasserie Ste Cru à Colmar** dans le Haut Rhin pour son Orange Mécanique dans la catégorie Ale : Bière forte blonde.



Comment sont déterminés ces 5 finalistes

Une fois toutes les médailles attribuées dans les 30 catégories de styles, les bières qui ont obtenu les 5 notes les plus élevées, toutes catégories de styles confondues, sont à nouveau goûtées par 5 juges

internationaux, sans aucune concertation entre eux. Chacune des 5 bières se voit notée à nouveau, sans autre critère que celui de l'excellence en terme de goût. Sur les 5 finalistes, la Golden Bridge IPA de la Brasserie Grizzly a obtenu la meilleure note.

La Bière : Golden Bridge IPA

Golden Bridge IPA : évocation symbolique d'un **pont entre les houblons américains et les houblons européens utilisés dans cette recette.**

Une IPA = India Pale Ale, un style de bière aujourd'hui proposé par tous les brasseurs en France, initialement brassé au 18^e siècle en Angleterre pour les anglais aux Indes. Un style remis au goût du jour par les brasseurs américains il y a 20 ans.

Sa particularité en terme de goût : le profil aromatique très prononcé sur les fruités agrumes, exotiques, mangue, litchi, mirabelle, fruit de la passion, abricot et pêche, et herbacés, beaucoup de fraîcheur, une amertume fruitée en finale. Ce sont les houblons qui apportent ces arômes de fruits.

Le Brasseur : Justin Lott

Un américain cuisinier en France qui devient Brasseur

Justin Lott est natif de Californie, ce chef cuisinier nostalgique du goût des bières californiennes, brassait dans sa cuisine. Il trouve des associés pour monter sa brasserie et brasseur professionnel avec l'ouverture de la Brasserie Grizzly, en 2014. C'est lui l'âme de la brasserie. Très ouvert sur les goûts, les saveurs (ancien chef !), il brasse tous les styles de bières, aussi bien des bières de style nord-américain, que des bières de style belge (sa triple), ou des bières de style allemands (weizen), ou anglais (Porter).

La Brasserie : Brasserie Grizzly

Elle est située à l'intérieur du Brew-Pub à Clermont. Un espace inspiré par les Brew-Pubs au Québec. Ses cuves de fermentation sont juste à côté du comptoir, ce qui lui permet de converser avec les clients. Il aime le contact direct avec les consommateurs et est très à l'écoute des retours qu'on lui fait, il est très attaché à la proximité avec le public. Toujours dans le même souci de proximité, il travaille avec un cueilleur auvergnat, qui fournit les restaurants gastronomiques de la région, en herbes, plantes et racines locales. Justin fait de même et prépare de nouvelles recettes avec les herbes et les plantes et racines que lui apportera le cueilleur.

Toujours dans la même dimension, il travaille avec des **agriculteurs locaux** pour leur donner ses drêches, les résidus des malts après la cuisson au brassage, et va pouvoir utiliser des orges cultivées localement, qui seront maltées également sur place, à la **Malterie des Volcans** récemment ouverte.



Plus d'informations sur le France Bière Challenge

Cette première édition a été organisée par Elisabeth Pierre, zythologue française et auteur de plusieurs ouvrages sur la bière, juge internationale, en binôme avec Hervé Loux, Sommelier Bière Doemens et par Becomev, en la personne de Thomas Costenoble, déjà organisateur du Brussels Beer Challenge depuis 6 ans, et du Dutch Beer Challenge depuis 4 ans.

Une volonté de donner aux brasseurs français en plein développement (1270 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 : 36 catégories de styles définies au départ, **50 juges venus de 11 pays différents**, une indépendance totale vis à vis des brasseurs (aucun brasseur français n'est admis à juger).

Plus d'informations sur le prix "Révélation BtoBeer"

Ce prix « Révélation BtoBeer », du nom de la plate-forme dédiée à la filière brassicole BtoBeer, partenaire majeur de la compétition, récompense la brasserie avec une série de lots comme :

Une palette de bouteilles Verallia et une visite de l'usine de fabrication de bouteilles

Une étude d'un nouvel emballage par Smurfit Kappa

Une série d'étiquettes du nombre de bouteilles dans la palette en numérique aléatoire par Autajon, le principe c'est que chaque étiquette est différente !

Des échantillons de levures, de houblons.

Le top 5 des régions en nombre de médailles

La région Auvergne Rhône Alpes avec 20 médailles

La région Hauts de France avec 14 médailles

La région Bourgogne Franche Comté avec 10 médailles

La région Occitanie avec 8 médailles

La région Ile de France avec 7 médailles

Nos remerciements aux partenaires du France Bière Challenge

- **Ecole Hôtelière Sainte Thérèse** – (EHST) Apprentis d'Auteuil : une équipe dynamique et professionnelle
- **BtoBeer** : des experts au service de la filière brassicole
- **Passion Céréales** : pour accompagner le développement de la filière brassicole
- **Malteurs Echos** : malterie coopérative artisanale et biologique acteur clé dans le renouveau des malteries locales
- **Hop France** : la marque du Comptoir Agricole pour valoriser les houblons français
- **Arcoroc** : marque phare du groupe Arc International
- **TAP PARIS** : au service des cavistes, des restaurants et des cafés
- **Brewpark** : des ingrédients de qualité pour les brasseurs
- **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
- **AFTALP** : Association de Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes
- **Paris Office du Tourisme et des Congrès** : les indispensables informations touristiques de Paris
- **Bier Grand Cru** : magazine et webzine en français et néerlandais consacré aux bières de Belgique et d'ailleurs

Contact Presse : Elisabeth Pierre – 06 68 96 78 91 – elisabethpresse@gmail.com

Plus d'informations sur les partenaires du France Bière Challenge

Ecole Hôtelière Sainte Thérèse – (EHST) Apprentis d'Auteuil



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 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.

Cette 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 Baccalauréat 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/ par téléphone de 10h à 11h30 au 01 44 14 73 88

Contact : Monsieur Aurélien Cognard - Ecole Hôtelière Sainte-Thérèse

40 rue Jean de La Fontaine 75016 Paris. Tél : 01 44 14 73 19



BtoBeer

BtoBeer : des experts au service de la filière brassicole

BtoBeer regroupe des industriels significatifs de la Filière Brassicole, experts dans leurs domaines, ayant pour volontés de soutenir ce marché en pleine évolution, en créant du lien entre les différents acteurs et en aidant les brasseurs à trouver rapidement les solutions les plus adaptées, de la production à la commercialisation.

Lancé en 2016, il regroupe actuellement 7 partenaires : Actemium *process et analyse*, Autajon *étiquette*, GAI France *embouteillage*, Hop France - Comptoir Agricole *houblons*, Lallemand *levures*, Verallia *bouteilles* et Smurfit Kappa *emballages*.

Le site [BtoBeer.com](http://btobeer.com) destiné aux Brasseurs et Microbrasseurs présente des matériels, des produits et des techniques liées à la fabrication de la Bière élaborés par les partenaires du cluster BtoBeer.

BtoBeer soutient, participe et organise également des événements brassicoles professionnels, la 1^{ère} Journée Technique Brasseurs BtoBeer sera organisée le 26 juin 2018, inscription à cette adresse : btobeer.com/lab1

Contact : Vincent Ferrari – vincent.ferrai@btobeer.com - www.btobeer.com



Passion Céréales – Des céréales à la bière

Passion Céréales fait connaître la filière orge/malt/bière

Passion Céréales est une association qui constitue une **interface d'information entre les acteurs du monde céréalier, le monde scientifique et la société** ; sa mission est de faire connaître au grand public les céréales et les produits qui en sont issus (alimentaires et non-alimentaires). Au fil des saisons, elle fait aussi découvrir le travail quotidien d'hommes et de femmes passionnés par leur métier. L'information sur l'histoire, la culture et la gastronomie, des céréales jusqu'aux produits céréaliers (pain, pâtes, bière...), s'inscrit dans cette mission.

Passion Céréales a développé le premier cours en ligne de type SPOC (Small Private Online Courses – petits cours en ligne privés) sur les dimensions culturelle, patrimoniale et gustative associée à la filière orge, malt, bière. Construite en partenariat avec Brasseurs de France et l'IHECA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation), cette formation s'adresse à tous les passionnés, qu'ils soient brasseurs, commerciaux, restaurateurs, cafetiers, serveurs ou tout simplement amateurs de bières. Pendant 5 semaines, chaque participant effectue la formation à son rythme, en comptant une à deux heures de disponibilité chaque semaine. Des cours sous forme de vidéos, mais aussi des exercices ainsi qu'un forum de discussion sont mis à la disposition des participants.

Parmi les intervenants, on retrouve des experts en bière, mais aussi des universitaires, ingénieurs en nutrition, spécialistes de la communication... Tous ont à cœur de transmettre leurs connaissances sur les thématiques qui leur sont chères, à savoir :

- La bière dans sa dimension culturelle, imaginaire et patrimoniale.
- Les matières premières, les modes de fabrication, les recettes des principales bières.

- Les bases de la législation et de la réglementation en vigueur pour commercialiser la bière en France.
- Les techniques d'animation d'ateliers et de stands.
- Ainsi que des connaissances transversales (qualité, service, accords bières/mets, dégustation...).

En plus des cours en ligne, des événements sont organisés pour les participants à la formation, pour échanger autour d'une passion commune.

Ouverte fin 2017, elle sera reconduite en 2018.

Passion Céréales est une association qui constitue une **interface d'information entre les acteurs du monde céréalier, le monde scientifique et la société** ; sa mission est de faire connaître au grand public les céréales et les produits qui en sont issus (alimentaires et non-alimentaires). Au fil des saisons, elle fait aussi découvrir le travail quotidien d'hommes et de femmes passionnés par leur métier. L'information sur l'histoire, la culture et la gastronomie, des céréales jusqu'aux produits céréaliers (pain, pâtes, bière...), s'inscrit dans cette mission.

Plus d'informations sur le SPOC – Des céréales à la bière : histoire, culture et gastronomie – <https://des-cereales-a-la-biere.the-mooc-agency.com/>

Passion Céréales est une association qui constitue une **interface d'information entre les acteurs du monde céréalier, le monde scientifique et la société** ; sa mission est de faire connaître au grand public les céréales et les produits qui en sont issus (alimentaires et non-alimentaires). Au fil des saisons, elle fait aussi découvrir le travail quotidien d'hommes et de femmes passionnés par leur métier. L'information sur l'histoire, la culture et la gastronomie, des céréales jusqu'aux produits céréaliers (pain, pâtes, bière...), s'inscrit dans cette mission.

Contact – contact@passioncereales.fr



Malteurs Echos : malterie coopérative artisanale et biologique acteur clé dans le renouveau des malteries locales

Malteurs Echos est une malterie coopérative artisanale et biologique basée en Ardèche.

Créée en 2012 à la demande de brasseurs de Rhône-Alpes, elle a construit et développé une filière du champ à la chope regroupant désormais plus de 150 clients et autant de sociétaires, qu'ils soient brasseurs, distillateurs, agriculteurs ou citoyens. Les céréales sont produites majoritairement à moins de 50km de la malterie, ou dans des régions limitrophes lorsque les brasseurs en font la demande. La coopérative propose par ailleurs des prestations de Maltage à façon de 1 à 25T, avec un panachage des malts à partir de 3T. Elle produit une dizaine de types de malts et revend des produits connexes tels que du houblon, du sucre, des malts spéciaux, des produits d'entretien et des levures.

Constituée d'une équipe de 9 personnes, Malteurs Echos organise des temps de rencontres réguliers entre acteurs de la filière, en soutenant notamment les initiatives autour de la relocalisation de la production de houblon ou la consignation des bouteilles. Elle accompagne par ailleurs la création de filières brassicoles et malteries artisanales au niveau en France et dans les pays frontaliers. Installée depuis début 2018 sur son nouveau site de production à Vernoux-en-Vivarais (07) sa capacité de production de 800T/an lui permet désormais de répondre à la demande croissante des brasseries du 1/4 Sud-Est, qui est son secteur d'activité principal.

Contact : Guillaume Bourdon - g.bourdon@malteurs-echos.fr - www.malteurs-echos.fr

**malteurs
échOS**

Hop France : la marque du Comptoir Agricole pour valoriser les houblons français

Le monde micro brassicole français est en plein essor. La tendance à la production locale de houblon pour satisfaire leur besoin est croissante Fort de son savoir-faire ancestral et de sa position de leader sur le marché national (95% du houblon français est produit en Alsace), le Comptoir Agricole décide de lancer dans ce contexte la marque « HOPFRANCE » Seront commercialisées sous cette marque les variétés de houblon du Comptoir Agricole ayant fait l'objet d'une délégation de production contractuelle, issue de plants répondant aux normes phytosanitaires en vigueur, répondant au cahier des charges permettant l'obtention d'une certification auprès des instances officielles La promotion qui sera réalisée par le Comptoir Agricole tant en France qu'à l'international auprès de ses clients brasseurs aura pour but d'accroître la notoriété et la valorisation qualitative des houblons français portant la marque « HOPFRANCE ».

Contact : Antoine Wuchner - antoine.wuchner@eurepi.fr - www.comptoir-houblon.fr



Brewpark : entreprise exclusivement dédiée aux besoins des artisans brasseurs

La passion du brasseur, est de brasser la meilleure et la plus savoureuse des bières. Pour y parvenir, les brasseurs ont besoin des meilleurs ingrédients et matières premières (malts, houblons, levures, épices, etc.). Brewpark est née de l'idée de créer une entreprise exclusivement dédiée aux besoins des artisans brasseurs et d'offrir une large gamme de produits de première qualité adaptés à la réussite des brasseurs artisanaux.

Brewpark est également le distributeur exclusif des houblons Hopsteiner et des capsules Pelliconi. Hopsteiner, producteur américain de houblons depuis 1845, fournit aux brasseurs artisanaux du monde entier une gamme exceptionnelle de houblons amérissants et aromatiques en provenance des différentes zones de culture du monde. Pelliconi, fabricant italien de capsules depuis 1939, est une entreprise familiale. Elle fournit les brasseurs artisanaux en capsules métalliques de qualité pour garantir la sécurité et la conservation de la bière.

Brewpark, c'est aussi une équipe d'experts au service des brasseurs, un contact personnel et une aide logistique.

Contact : Michael Gelender - michael.gelender@brewpark.com - <https://brewpark.com>



Arcoroc : marque phare de Arc International

Arcoroc est la marque de solutions complètes d'arts de la table innovantes et résistantes pour les défis quotidiens des professionnels. Derrière chacun de ses verres, de ses assiettes, de ses saladiers ou de ses couverts, il y a un savoir-faire unique, une énergie et un engagement à toute épreuve. Bars, buffets, desserts, tables, boissons chaudes et collectivités : les solutions Arcoroc couvrent tous ces services spécifiques. Résistantes à la pression et au rythme intense des professionnels, elles accompagnent avec efficacité leur créativité et leurs envies de satisfaire leurs clients.

Contact : Laurent Chignon - laurent.chignon@arc-intl.com - www.arcoroc.com/fr



AFTALP : Association de Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes

L'AFTALP rassemble les acteurs des filières des 8 fromages de Savoie sous signes de qualité : IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, AOP Tome des Bauges, AOP Reblochon de Savoie, AOP Tomme de Savoie.

L'AFTALP est partenaire du France Bière Challenge dans sa dimension gustative au travers de l'atelier Bières & Fromages au Paname Brewing Compagny à la fin de la compétition. 3 fromages ont été sélectionnés pour être associés avec des bières :

- Raclette de Savoie, nouvelle IGP
- Le beaufort qui fête ses 50 ans d'AOP
- La Tome des Bauges

Contact : Anne-Lise Francoz – alfrancoz@fromagesdesavoie.fr



TAP Paris

TAP est né des nouvelles habitudes de consommation de la bière ainsi que de l'émergence de nouvelles brasseries artisanales qui nous ont fait redécouvrir des saveurs parfois oubliées ou tout simplement inconnues.

Contact : TAP PARIS - Thierry Nicolas - growlerinstallationfrance.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 un 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.

Paris Office du Tourisme et des Congrès

Un soutien d'informations touristiques pour découvrir les bons plans à Paris et connaître les actualités culturelles, gastronomiques, détente et loisirs.



Bier Grand Cru

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

