



## DOSSIER DE PRESSE FÉVRIER 2020



**2020**

**45 dégustateurs** venus de 11 pays  
**480 bières** présentées par 130 brasseries  
**35 catégories** de styles  
**91 médailles** dont **24 OR, 33 ARGENT, 34 BRONZE**  
**48 brasseries** récompensées



La 3e édition du **France Bière Challenge** s'est déroulée du 6 au 7 février 2020 dans la commune de Schiltigheim en **Alsace**. Après les deux premières éditions organisées à Paris, les organisateurs du France Bière Challenge ont décidé de se déplacer au cœur des régions brassicoles françaises. L'Alsace s'est imposée comme première étape de ce tour de France des régions.

Les **45 dégustateurs professionnels** ont jugé de manière indépendante et objective les **480 bières** en compétition réparties en **35 catégories**. 91 d'entre elles ont été récompensées et honorées d'un prix particulièrement recherché.

Cinq trophées spéciaux ont été décernés aux révélations de cette 3e édition du France Bière Challenge.

Les résultats complets sont disponibles sur le site : [www.francebierechallenge.com](http://www.francebierechallenge.com)

Les résultats du concours ont été proclamés **jeudi 20 février 2020** à Ground Control Paris, en présence des lauréats et partenaires de l'évènement.

## 5 RÉVÉLATIONS À L'HONNEUR

La troisième édition du **France Bière Challenge** a mis à l'honneur **5 révélations** dans des catégories différentes.

### TROPHÉE RÉVÉLATION 2020 · FRANCE BIÈRE CHALLENGE



**Fada Blanche**  
*Brasserie du Castellet*

La **Fada Blanche** de la **Brasserie du Castellet**, a été couronné par le trophée Fermentis de la révélation **France Bière Challenge**. Installée au cœur de la Provence, dans le Var, entre la Sainte-Baume et le village du Castellet, la Brasserie du même nom est une brasserie artisanale. C'est dans les murs d'une ancienne fabrique d'Orangina (endormie depuis une dizaine d'années), qu'elle s'installe. La Fada blanche est une vraie bière blanche, avec des notes d'écorce d'orange et de coriandre enrichies d'une pointe de romarin provençal.

### TROPHÉE INNOVATION 2020 · FRANCE BIÈRE CHALLENGE



**Pomègues Automne**  
*Brasserie Zoumaï*

C'est dans un lieu emblématique anciennement nommé **The Carrosserie** que l'équipe a décidé d'installer le premier brewpub de Marseille. ZOU MAÏ, au-delà d'un nom facile à retenir, c'est aussi une interjection provençale composée de ZOU : Allez et MAÏ : plus ou encore. Ce nom symbolise leur envie de partager avec nous des bières créatives et généreuses. La version **Pomègues Automne** de la brasserie qui a obtenu le trophée innovation du France Bière Challenge est une Pale Ale, brassée avec du marc de raisin blanc de Cassis et bien houblonnée au Nelson Sauvin et Hallertau blanc.

### TROPHÉE RÉVÉLATION MALT 2020 · FRANCE BIÈRE CHALLENGE



**Retour de Feu**  
*Brasserie du Pays Flamand*

La **Brasserie du Pays Flamand** a été fondée en novembre 2006. Au démarrage, une passion commune de 2 amis d'enfance : Olivier Duthoit et Mathieu Lesenne, s'est transformée en véritable projet d'envergure. La brasserie s'est d'abord installée à Blaringhem, à la frontière de la Flandre Française et de l'Artois. C'est là que sont nées les Bracine, Anosteké et Wilde Leeuw. Aujourd'hui, un second site de production beaucoup plus important a été implanté à Merville, afin de répondre à la demande croissante. La Bière **Retour de Feu** est une bière fumée créée par et pour les pompiers de la commune de Merville.



## RÉVÉLATION HOUBLON 2020 - FRANCE BIÈRE CHALLENGE



**Golden Bridge IPA**  
Brasserie du Grizzly

Tout a commencé avec Justin Lott, le brasseur californien, qui en 2014 est venu faire déguster ses bières « maison » à l'Empire du malt, une cave à bière de Clermont-Ferrand. Le coup de foudre fut immédiat et l'idée de monter une brasserie digne de ce nom est vite venue. En 2016, le rêve se réalise et la Société est créée ainsi qu'un Brew-pub où on sert 14 pressions de Grizzly!

Déjà primée en 2018, la **Golden Bridge** est LA bière phare de la brasserie ! De style west coast IPA, cette belle blonde se veut d'une brillance absolue, toujours accompagnée d'une mousse blanche dense et onctueuse. Ses arômes sont fruités à souhait, un jus de fruits exotiques ! Gourmande, ronde, suave et amère elle se boit sans retenue mais avec modération.

## TROPHÉE RÉVÉLATION ALSACE 2020 - FRANCE BIÈRE CHALLENGE



**Fraser beer**  
Brasserie Bisaiguë

**La Brasserie Bisaiguë** est une brasserie artisanale alsacienne proposant une gamme de bières issues d'ingrédients respectant l'environnement. 4 bières intemporelles composent de la gamme: - la Schloss beer, bière blonde - la Sommer beer, bière blanche - la Kaeffer beer, bière de type IPA - la Fursten beer, bière ambrée au miel de montagne. Des cuvées spéciales et en quantité limitée sont régulièrement imaginées par Thibaut le brasseur. **La Fraser**, récompensée du titre de révélation Alsace 2020 au France Bière Challenge est une Milk Stout, marquée par des notes de café torréfié.

La liste des bières récompensées est en ligne : [www.francebierechallenge.fr/resultats](http://www.francebierechallenge.fr/resultats)



# 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 PARTENAIRES DU FRANCE BIÈRE CHALLENGE 2020



## 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 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.



## 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 Bierstüb 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.

[www.brasserie-michel-debus.com](http://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](http://www.brasserie-storig.fr)



## 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.

[www.fermentis.com/en](http://www.fermentis.com/en)



## BREWPAK

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.

[www.brewpark.com](http://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.

[www.comptoir-houblon.fr](http://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.

[www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)



HIGH CLASS BRANDING SOLUTIONS

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](http://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](http://www.abclocation.fr)



## CAFÉS 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'Éthiopie, nos équipes voyagent pour vous trouver les grains rares et les torréfient subtilement dans leur atelier de torréfaction de Strasbourg

[www.reck.fr](http://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](http://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](http://www.cavedutirebouchon.fr)