



BEAR BROTHERS
· DISTILLERIE ·



Triple médaille d'or au concours international de lyon 2026

Toulouse, mars 2026

Bear Brothers Distillerie réalise un triplé historique au Concours International de Lyon 2026, l'une des compétitions de spiritueux les plus exigeantes au monde. Le Gin BB10, le Gin BB13 et la Vodka Clémentina décrochent chacun une médaille d'or, confirmant le statut de la distillerie toulousaine parmi les maisons artisanales d'excellence.

Une consécration internationale

Sur plusieurs milliers d'échantillons évalués en aveugle par un jury international d'experts, Bear Brothers s'impose avec trois distinctions. Une performance qui vient couronner cinq années d'engagement pour une distillation artisanale, biologique et ancrée dans le terroir occitan.

Cette triple récompense s'inscrit dans un palmarès déjà solide : médailles d'or au Concours Général Agricole de Paris (2023 et 2025), au Gin Guide Awards 2024 et aux World Gin Awards 2024.

Ces distinctions sont le fruit d'un travail acharné et d'une passion sans limite pour notre métier. Chaque médaille récompense notre engagement : distiller l'essentiel avec des ingrédients frais et biologiques, tout en respectant notre environnement et notre terroir.

**Julien Caruana,
co-fondateur de Bear Brothers Distillerie.**



Les trois lauréats

GIN BB10 Original Dry Gin biologique

L'élégance méditerranéenne : Elaboré à partir de 10 ingrédients biologiques et distillé dans des alambics en cuivre Stupfler®, le BB10 s'articule autour de l'orange amère de Bigarade. Son profil puissant et généreux, marqué par une finale longue et chaleureuse, a séduit les palais les plus exigeants du jury. Un gin d'exception, à marier volontiers avec des desserts au chocolat. **PVC : 39 €**

GIN BB13 Mediterranean Dry Gin biologique

La richesse aromatique de la garrigue : Assemblage de 13 ingrédients biologiques, agrumes méditerranéens (pamplemousse, orange, citron), anis étoilé et réglisse. Le BB13 offre un voyage olfactif entre vergers et garrigue sauvage. Complexe et rafraîchissant, il est le compagnon idéal d'un Gin Tonic estival. **PVC : 39 €**

VODKA CLÉMENTINA Vodka artisanale biologique

Seule vodka médaillée or dans sa catégorie : Distillée à l'alambic Stupfler® et réduite à l'eau de source des Pyrénées, la Clémentina s'impose comme une vodka à nulle autre pareille. Notes de clémentine corse, peps du poivre de Timut, touche pâtissière évoquant une tarte au citron : le jury a salué son équilibre rare entre fraîcheur et sophistication. Une vodka festive et chic, signature de la maison Bear Brothers. **PVC : 29 €**

En vente : à la boutique de la distillerie et sur le réseau cavistes au national. Contactez-nous !



À propos de Bear Brothers Distillerie

Fondée en 2019, Bear Brothers Distillerie est implantée au cœur de l'Agrobiopole toulousaine, à Auzeville-Tolosane.

Certifiée ECOCERT et reconnue Artisan Militant de la Qualité par le Collège Culinaire de France (communauté fondée par Alain Ducasse), la distillerie produit 100 % de ses spiritueux sans additifs ni arômes chimiques.

Son modèle repose sur 4 piliers Circuit ultra-court

5 hectares de plantations à moins de 5 km de la distillerie (1 500 m² de serres, 670 arbres fruitiers, 1 300 buissons de genévrier)

Distillation de pointe
Alambics en cuivre Stupfler®, 50 % d'économies d'énergie vs les alambics classiques

Zéro déchet
100 % de l'eau réutilisée, résidus végétaux entièrement valorisés

100 % biologique
Certification ECOCERT sur l'ensemble de la gamme

