



FABULOUS FRENCH BRASSEURS



BRÈVE - 29.02.2024

3 médailles d'Argent au Concours Général Agricole 2024 pour le collectif Fabulous French Brasseurs !

Cette année encore, la Brasserie de Bretagne et la Brasserie de Vézelay, membres du collectif de brasseries régionales Fabulous French Brasseurs ont été récompensées pour leur savoir-faire et leur créativité avec 3 médailles d'Argent remportées au Concours Général Agricole 2024.

Profondément enraciné dans le patrimoine gastronomique français, le Concours Général Agricole tient plus que jamais une place de cœur et de choix auprès des consommateurs en quête de qualité et de réassurance. Avec près de 22 000 produits et vins inscrits au concours, il n'existe pas d'équivalent à l'étranger tant en nombre qu'en diversité de produits en compétition.

Cette année, 2 médailles d'argent ont été décernées à la Brasserie de Bretagne pour sa marque Britt, et 1 médaille d'argent récompense la Brasserie de Vézelay.



**Brasserie de Bretagne**
Bières d'émotions



© Brasserie de Bretagne - crédit photo : Louise Garin

BRITT Summer IPA

La Britt Summer IPA est une bière blonde légère et de haute fermentation. Cette blonde aromatique, houblonnée mais légère en amertume, est dotée de notes subtiles d'agrumes, qui apporteront une touche originale aux apéritifs estivaux. La summer IPA a été récompensée d'une médaille d'argent au World Beer Awards 2019, au Concours Général Agricole 2020, ainsi qu'au Concours International de Lyon 2023.

Formats disponibles : Pack de 6x25 cl, 33 cl et 75 cl, fût 20 l

Degré alcool : 5°

Autres distinctions : 1 médaille d'argent au Concours France Bière Challenge 2022 Catégorie Ale Session IPA, 1 médaille d'or aux World Beer Awards 2023 Catégorie IPA Style Session



BRITT Blanche

La Britt Blanche est une bière blanche au malt de froment, légère et originale. En bouche, elle révèle une attaque douce et légèrement épicée avec des notes d'écorce d'orange et de coriandre, puis un corps marqué par la dominante des céréales.

Formats disponibles : pack de 6x25 cl, pack de 12x25 cl, 33 cl, 75 cl et fût 20 l

Degré d'alcool : 4,8 °

Autres distinctions : 1 médaille d'argent aux World Beer Awards 2020, 1 médaille de bronze aux World Beer Awards 2023 Catégorie Belgian Style Witbier et 1 médaille d'or au Concours International de Lyon 2023.

© Brasserie de Bretagne - crédit photo : Louise Garin





VÉZELAY STYLE ABBAYE BIO

Née dans le terroir de la Bourgogne, cette bière est ronde, généreuse et se dote de notes délicates de vanille et de girofle, qui rappellent les céréales grillées. Légèrement plus sucrée que les autres bières proposées par la brasserie, cette nouveauté est aussi plus forte en alcool, avec un taux de 8°. Ce brassin de haute fermentation est travaillé dans le style des célèbres bières de type Abbaye, lui donnant du corps et un subtil équilibre entre rondeur et amertume. Une nouveauté qui plaira aux amateurs de bières fortes et prononcées.

Formats disponibles : 33 cl et 75 cl et fût de 20 l

Degré d'alcool : 8°

Pour toute demande de dégustation, d'échange sur les processus de création et de fabrication des bières ou de reportage dans l'une des brasseries du collectif Fabulous French Brasseurs, contactez Raphaëlle Baudart - raphaelle@rivacom.fr - 06 76 98 02 34

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

À propos de la Brasserie de Bretagne

Née en 1998 dans le Sud Finistère, Brasserie de Bretagne conçoit, brasse et commercialise les bières de ses marques Britt, Sant Erwann, Dremmwel et Ar-Men sur un site unique à Concarneau. Alliant origine bretonne et savoir-faire brasseur, Brasserie de Bretagne séduit avec des bières de caractère. L'entreprise emploie 45 salariés et occupe la position de leader des brasseries bretonnes.

À propos de la Brasserie de Vézelay

Implantée au cœur de la Bourgogne depuis 2012, à proximité de la Basilique de Vézelay (classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco) et de la Cure, la Brasserie de Vézelay est située à Saint Père, petite commune où respire la sérénité. La brasserie produit des bières 100% biologiques de grande qualité. Son équipe œuvre au quotidien avec exigence et savoir-faire pour vous offrir une gamme de bières biologiques d'excellence. Régulièrement primée lors de concours nationaux et internationaux, la Brasserie de Vézelay est devenue au fil du temps une référence dans le secteur des bières artisanales bio haut-de-gamme.

À propos de Fabulous French Brasseurs (FFB)

Créé au début de l'année 2020, Fabulous French Brasseurs (FFB), est né pour fédérer en collectif plusieurs brasseries indépendantes : Brasserie de Bretagne (Finistère), Brasserie de Vézelay (Yonne), Brasserie du Dauphiné (Isère) et Brasserie artisanale du Sud (Drôme). L'objectif de ce projet est de constituer une plateforme nationale de brasseries régionales permettant la mise en place de synergies, commerciales, d'approvisionnement notamment, tout en conservant l'identité authentique et l'implantation des différentes entités.

Fabulous French brasseurs œuvre au quotidien pour la pérennisation du savoir-faire artisanal français de la bière de nos régions. Au total 9 marques et plus de 65 recettes, aux caractères bien distincts, sont travaillées chaque jour avec passion par les brasseries du collectif.

<https://www.fabulousfrenchbrasseurs.fr/>