



Communiqué de presse

LE FRANCE BIÈRE CHALLENGE 2025 : UNE 8^e EDITION SOUS LE SIGNE DE L'EXCELLENCE ET DES OPPORTUNITES POUR LES BRASSERIES FRANÇAISES

Après Paris en 2019, le France Bière Challenge revient en région parisienne le 23 avril 2025 pour sa 8^e édition. Ce concours incontournable de la scène brassicole française mettra une nouvelle fois à l'honneur l'excellence des bières françaises grâce à un réseau de partenaires engagés et des initiatives ambitieuses. Parmi celles-ci : un partenariat inédit avec la Paris Beer Festival, l'opportunité pour une brasserie artisanale produisant moins de 2 500 hl/an de réaliser un brassin offert de 12 hectolitres, ainsi qu'une collaboration renouvelée avec les vins Nicolas permettant à une médaille d'or d'être référencée et distribuée dans plus de 300 magasins à travers la France. Au-delà du prestige des récompenses, le France Bière Challenge ambitionne d'accompagner les brasseries en transformant cette reconnaissance en véritable levier commercial auprès du grand public, des professionnels et des distributeurs. En 2024, près de 500 bières concouraient avec 99 médailles décernées, et un taux de distinction de 19,8%, faisant du France Bière Challenge le concours brassicole le plus exigeant de l'Hexagone.

LE CONCOURS REFERENCE DES PROFESSIONNELS DE LA FILIERE



Ce qui fait la renommée et la légitimité du **France Bière Challenge** depuis sa création repose sur son organisation indépendante et son exigence d'évaluation. Les bières en compétition sont dégustées par un panel international de professionnels selon des critères objectifs définis par le **Beer Judge Certification Program** (respect du style, équilibre des saveurs, absence de défauts), garantissant un jugement rigoureux et minimisant la subjectivité.

Reconnue par l'**European Beer Consumer Union**, cette approche renforce la crédibilité du concours. De plus, chaque catégorie peut attribuer jusqu'à trois médailles (or, argent, bronze), sans obligation de récompense, garantissant une sélection exigeante et valorisant pleinement les bières lauréates. A noter que pour la première fois cette année, le France Bière Challenge fait appel à des **cavistes spécialisés dans les boissons sans alcool** pour juger la catégorie des bières sans alcool.

BRASSERIES FRANCAISES : COMMENT PARTICIPER ET SELON QUELLES REGLES ?

Cette année, les brasseries participantes pourront faire concourir leurs bières dans 39 catégories. **Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 17 mars 2025.**

Les participants peuvent profiter d'un tarif attractif de 100 € par échantillon (au lieu de 120 €) grâce au partenariat mis en place avec le média en ligne spécialisé, BIERE ACTU. Pour les brasseries inscrivant plus de 5 échantillons, le 6^e est offert grâce au code FBC25VOLUMEX6.

Les brasseurs amateurs, eux, peuvent s'inscrire avec le code BRASSAMAT25, qui garantit un tarif préférentiel de 50 € par échantillon, incluant un feedback détaillé de la part du jury. Enfin, pour toutes les brasseries inscrivant au moins une bière sans alcool ou à faible teneur en alcool le code NOLOW25 offre une réduction de 20 € sur chaque bière inscrite dans le même dossier.

CINQ TROPHÉES SPECIAUX POUR RECOMPENSER L'EXCELLENCE ET L'INNOVATION



En plus des médailles classiques, **cinq trophées spéciaux** distingueront des bières d'exception : le Prix Fermentis récompensera la meilleure bière de la compétition, le Prix Hop France la meilleure bière houblonnée, le Prix Malterie du Château la meilleure bière maltée et le Prix BrewPark la bière la plus innovante.

Fidèle à son engagement envers le **home brewing**, le France Bière Challenge mettra également à l'honneur les brasseurs et brasseuses amateurs, avec un concours dédié récompensant les trois meilleurs brassins, jugés par des professionnels. Grâce au soutien de Brouwland, leader en matériel de brassage, les lauréats recevront des bons d'achat (200 € pour l'or, 100 € pour l'argent, 50 € pour le bronze). Le style imposé cette année ? **Les bières avec ajouts de baies, racines, plantes, herbes ou épines.**

ACCOMPAGNER LES BRASSERIES APRÈS LE FRANCE BIERE CHALLENGE : PLUS DE VISIBILITÉ ET D'OPPORTUNITÉS COMMERCIALES

Un partenariat avec la Paris Beer Festival pour une visibilité renforcée

L'édition 2025 s'associe à la **Paris Beer Festival**, offrant aux brasseries primées une occasion unique de présenter leurs créations lors du **Grand Final**, le 25 mai à **Ground Control**, lieu emblématique parisien. Une **remise officielle des prix** mettra en lumière les lauréats, et **cinq d'entre eux** seront sélectionnés pour tenir un stand collectif, permettant ainsi de rencontrer le grand public et de valoriser leur savoir-faire.

Un brassin BCB de 12 hectolitres offert

Le **France Bière Challenge 2025** renforce son soutien aux brasseries artisanales grâce à un partenariat avec **BCB Belgian Contract Brewery**, spécialiste des brassins à façon. Une brasserie produisant moins de 2 500 hl/an remportera un **brassin de 12 hl**, d'une valeur de **3 000 €**, à réaliser dans le contenant de son choix (bouteille, canette, fût, champenoise...).

De la médaille au consommateur avec l'enseigne Nicolas



Le **France Bière Challenge** s'associe à **Nicolas**, acteur majeur de la distribution, pour créer la "**Sélection Nicolas**", mettant en avant une bière d'exception ayant décroché une médaille d'or. **Adrien Variot**, œnologue et expert sensoriel du groupe, sélectionnera une bière parmi les lauréates, qui sera ensuite référencée et distribuée dans plus de **300 magasins Nicolas** à travers la France, offrant ainsi une visibilité inédite à son producteur. L'an passé c'est la

Brasserie Demory qui avait bénéficié de cette opportunité avec la mise en avant de sa bière blanche, la PARIS BLANCHE une hefeweizen à 5,6%.

Téléchargez les photos des éditions précédentes

LE FRANCE BIÈRE CHALLENGE EST UNE COMPÉTITION INDÉPENDANTE, ORGANISÉE PAR DES PROFESSIONNELS DU SECTEUR :

BeComev, structure indépendante organisatrice du Brussels Beer Challenge, de conférences brassicoles et editrice de la revue Bière Grand Cru.

L'Echappée Bière, agence spécialisée dans l'événementiel, le tourisme, le conseil et les services liés à la bière, organisatrice du BAL – Festival Bière à Lille et auteure de l'ouvrage *Créer et Développer sa microbrasserie* – éd. Eyrolles. 2019.

Hervé Loux, expert français indépendant, engagé depuis de nombreuses années dans la valorisation des bières à travers ses travaux sur les styles et les goûts.



facebook.com/FranceBiereChallenge



@fbierechallenge



www.francebierechallenge.fr



www.linkedin.com/company/france-bière-challenge



francebierechallenge