

Les 3 Brasseurs récompensés : trois médailles au Salon du Brasseur de Nancy 2025

Nancy, le 16 octobre 2025 — Le réseau 3 Brasseurs est fier d'annoncer avoir remporté trois médailles prestigieuses lors du Salon du Brasseur de Nancy, l'un des plus grands rendez-vous professionnels de la filière brassicole en France.

Trois créations originales signées par Gaël Madouas, brasseur expert et responsable R&D des 3 Brasseurs, ont séduit le jury par leur équilibre, leur originalité et leur excellence technique :



La Memory – Médaille d'argent



La Griffes – Médaille de bronze



La Sous-Bois – Médaille de bronze

Ces distinctions viennent récompenser le savoir-faire artisanal, la créativité et la passion qui animent chaque jour les brasseurs du réseau 3 Brasseurs.

Un salon de référence pour la filière brassicole

Le Salon du Brasseur de Nancy est le plus grand salon français dédié aux professionnels de la bière et du brassage artisanal. Véritable vitrine du savoir-faire brassicole, il rassemble chaque année plusieurs centaines d'exposants et des milliers de visiteurs, brasseurs amateurs et professionnels confondus.

Le concours international de bières du Salon du Brasseur, organisé en partenariat avec le musée français de la brasserie de Saint-Nicolas-de-Port, distingue les meilleures bières artisanales dans de nombreuses catégories.

L'expertise et la créativité au cœur de la philosophie 3 Brasseurs

Avec plus de 1 200 recettes originales à son actif, le réseau 3 Brasseurs se distingue par une culture de l'innovation brassicole.

Présent en France, au Canada et au Brésil, chaque brasserie du réseau élabore des bières 100 % artisanales, brassées à la main et dégustées sur place, en s'inspirant des produits et traditions locales.

Sous l'impulsion de Gaël Madouas, tous les brasseurs 3 Brasseurs de France, dans les DOM-TOM, au Canada et au Brésil explorent sans cesse de nouvelles pistes de création, alliant techniques traditionnelles, matières premières de qualité et tendances contemporaines pour offrir des bières de caractère, authentiques et accessibles.

À propos de 3 Brasseurs

- Premier réseau mondial de microbrasseries-restaurants
- Plus de 90 établissements en France, DOM-TOM, Canada et Brésil
- Environ 36 000 hectolitres de bière produits chaque année
- Des bières brassées sur place, à la main, dans chaque restaurant
- Une mission simple : partager “des bons moments, tout simplement”
- Depuis sa création en 1986, 3 Brasseurs incarne un modèle unique alliant convivialité et passion du brassage artisanal, plaçant la bière de dégustation au cœur de l'expérience client.