



Communiqué de presse
Le 02-04-2026

3 BRASSEURS CÉLÈBRE SES 40 ANS AVEC UNE CUVÉE ANNIVERSAIRE TRÈS SPÉCIALE.

Pour fêter ses 40 ans, 3 Brasseurs se replonge aux origines de son histoire. L'enseigne ressort ainsi la « Blanche de Lille », une bière lancée en... 1986, année de création du premier 3 Brasseurs en France. Celle-ci sera disponible à partir du 2 avril dans tous les 3 Brasseurs de France.

40 ANS D'HISTOIRE DANS UNE BIÈRE

La « Blanche de Lille » est brassée selon une recette remasterisée, retravaillée à partir de la recette originelle de 1986, en y apportant une touche de modernité. Ainsi, par l'intermédiaire de cette bière, l'enseigne assure une continuité de 40 ans d'histoire, de son lancement sur la place de la gare à Lille, à aujourd'hui où elle compte près de 100 établissements. La « Blanche de Lille » est une bière titrant 5,6% d'alcool, possédant une amertume faible avec 17 IBU et une couleur très claire de 7 EBC.

Antoine Vidal, responsable de l'offre bière chez 3 Brasseurs, la résume ainsi : « Une bière qui marie harmonieusement la douceur du blé et la générosité du houblon des Flandres, à la fois frais et floral. Tout cela adossé à notre levure de blanche légèrement épicée. Sa fraîcheur immédiate, ses notes citronnées douces et sa bouche soyeuse en font une blanche désaltérante, moderne, authentique et pleine de finesse. »

La « Blanche de Lille » sera proposée en accords dans les restaurants 3 Brasseurs avec la choucroute de la mer, le burger Big Ben ou en dessert avec l'île flottante.

Elle sera disponible en pression, en bouteilles de 75 cl ou en canettes 33cl.



3 BRASSEURS

3 BRASSEURS : 40 ANS POUR LES PIONNIERS DU BREWPUB EN FRANCE !

Créée à Lille en 1986, 3 Brasseurs est la première microbrasserie-restaurant française, précurseur du concept de brewpub. L'enseigne réunit aujourd'hui plus de 100 établissements, chacun équipé d'une microbrasserie où les bières sont brassées sur place par des professionnels formés en interne. Un circuit ultra-court, des cuves au bar qui garantit une qualité et une maîtrise du produit jusqu'au verre. Héritière d'un savoir-faire développé au XIX^e siècle dans le Nord, 3 Brasseurs s'appuie sur un modèle combinant succursales et franchises qui structure son expansion en France et à l'international. L'enseigne a également développé un dispositif de formation continue afin d'assurer la transmission des compétences brassicoles au sein de ses équipes. En 2026, elle célébrera ses 40 ans d'existence.

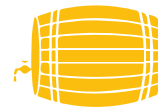
QUELQUES CHIFFRES



**40 ans
d'existence**
en 2026

**10 Millions
de clients**

servis chaque
année dans le
monde



**4 Millions
de litres**

produits chaque
année en France

**20
brasseuses
et brasseurs**

recrutés et formés
chaque année



30 Médailles
obtenues en 2025



**2500
recettes
disponibles**

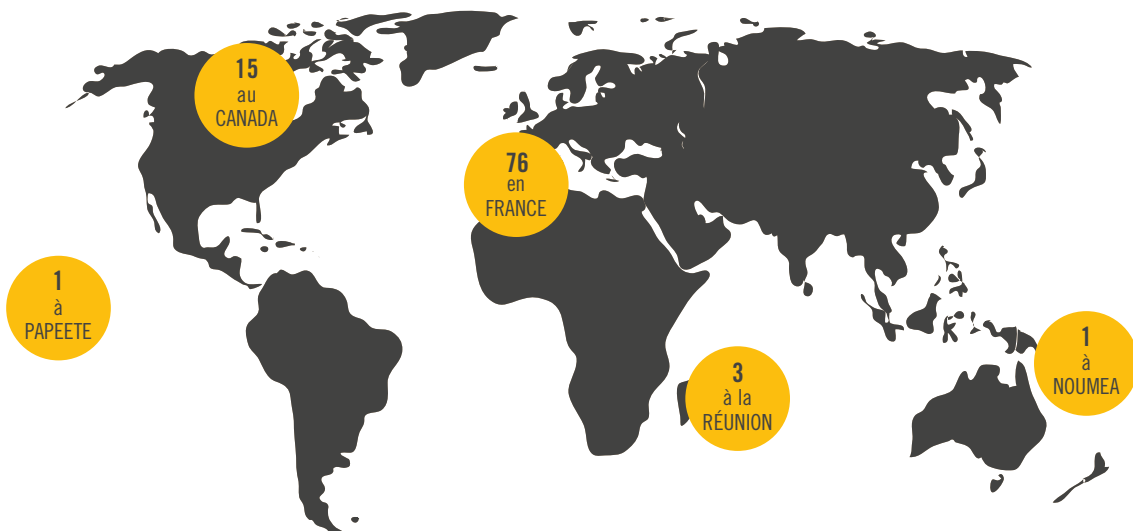
dans la bièrothèque dont
environ 200 nouvelles en 2025

22 000 canettes

vendues chaque mois à table
ou à emporter dont 50% sont
produites dans la microbrasserie
3 Brasseurs de Strasbourg.



IMPLANTATION DES 3 BRASSEURS DANS LE MONDE





www.3brasseurs.com



@3brasseursfrance