



## 3 BRASSEURS : THIERRY MARX PREND LA PRÉSIDENTIE DU JURY DE «COUTEAU & FOURQUET» Quand l'une des plus grandes voix de la gastronomie française consacre l'accord mets & bière

**Pour son édition 2026, le concours national «Couteau & Fourquet» franchit un nouveau cap. 3 Brasseurs confie la présidence de son jury à Thierry Marx, chef doublement étoilé, président de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) et figure majeure de la gastronomie française. Un signal fort qui confirme la place grandissante de la bière dans l'univers gastronomique et culinaire.**

Depuis plusieurs années, la bière connaît une véritable révolution. Longtemps cantonnée à un rôle de boisson conviviale, elle s'impose désormais comme un produit de dégustation, capable de dialoguer avec les plus grandes cuisines, de révéler les terroirs et de créer des accords aussi subtils que ceux traditionnellement réservés au vin.

C'est précisément cette ambition que porte, depuis plusieurs années, le concours national Couteau & Fourquet, organisé par 3 Brasseurs. Dans chacun des établissements partici-

pants, un chef et un brasseur travaillent ensemble pour imaginer un accord inédit entre un plat et une bière brassée sur place. Une création qui met en lumière à la fois le savoir-faire culinaire, la maîtrise brassicole et l'identité de chaque territoire.

### **Thierry Marx, un choix qui fait date**

En acceptant de présider le jury, Thierry Marx apporte au concours une reconnaissance qui dépasse largement le seul univers brassicole.

Chef engagé dans la transmission, l'innovation et la valorisation des métiers de bouche, il incarne une vision ouverte de la

gastronomie française, où les produits, les artisans et les savoir-faire trouvent toute leur place, quelle que soit leur histoire. Sa double casquette de chef de renom et de président de l'UMIH confère également au concours une portée particulière pour toute la filière de la restauration. « *La gastronomie évolue sans cesse. Aujourd'hui, la bière est devenue un véritable terrain d'expression pour les chefs comme pour les brasseurs. Les meilleurs accords racontent une histoire, un terroir et un savoir-faire. C'est cette créativité que ce concours célèbre.* », explique Thierry Marx.

### **Un concours qui devient international**

L'édition 2026 marque également une nouvelle étape dans l'histoire de Couteau & Fourquet. Pour la première fois, le vainqueur français ne remportera pas uniquement le titre national. Il représentera la France lors d'une grande finale internationale, organisée en octobre prochain à l'occasion des 40 ans de 3 Brasseurs.

Cette ouverture internationale témoigne de l'ambition de 3 Brasseurs de faire rayonner la culture des accords mets & bière bien au-delà des frontières françaises.

### **Trois temps forts**

**Du 27 août au 10 septembre >> Dans chaque restaurant 3 Brasseurs.** Les clients découvrent les créations imaginées par leur duo chef-brasseur et participent à leur mise en valeur.

**Le 10 septembre >> Sélection des finalistes**

Les meilleures créations sont retenues pour représenter leur établissement au niveau national.

### **Le 22 Septembre >> Grande finale nationale à Pau**

Les finalistes présentent leur création devant un jury présidé par Thierry Marx afin de décrocher le titre national et leur qualification pour la finale internationale des 40 ans de 3 Brasseurs.

### **La bière, nouvelle signature gastronomique**

À travers Couteau & Fourquet, 3 Brasseurs défend une conviction : la bière possède aujourd'hui toutes les qualités pour devenir un véritable partenaire de la gastronomie.

Par la richesse de ses fermentations, la diversité de ses profils aromatiques et sa capacité à accompagner aussi bien une cuisine populaire qu'une cuisine gastronomique, elle offre un terrain d'expression inédit aux chefs.

Le concours illustre cette évolution en réunissant deux métiers qui dialoguent désormais naturellement. « *Depuis toujours, nous brassons nos bières au cœur de nos restaurants. Ce concours démontre que la bière n'est plus seulement un accompagnement : elle est devenue un ingrédient culturel et gastronomique à part entière.* » Jonathan Habib, Directeur général de 3 Brasseurs.

### **À propos de 3 Brasseurs**

Premier réseau mondial de microbrasseries-restaurants, 3 Brasseurs brasse depuis 1986 des bières artisanales directement dans ses établissements. Présente en France, dans les DOM-TOM, au Canada et au Brésil, l'enseigne associe restauration, brassage et convivialité dans plus de 90 établissements.

