

3 BRASSEURS LANCE UN CONOURS DES MEILLEURS ACCORDS METS ET BIÈRE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 5 SEPT. 2024



Acteur majeur de la microbrasserie, 3 Brasseurs lance ce jeudi 5 septembre le Concours Couteau et Fourquet. Cet événement célèbre la créativité culinaire et la passion du brassage traditionnel à la main. Jusqu'au 26 septembre, tous les restaurants 3 Brasseurs en France se lanceront dans une grande compétition nationale mettant à l'honneur des accords mets et bières uniques.

Cuisiner et brasser, deux arts qui se complètent et qui vont servir de prétexte à une compétition gourmande et conviviale partout en France. Le but? Composer le meilleur accord entre un plat et une bière de type traditionnelle.

En amont de ce concours, dans chaque restaurant 3 Brasseurs, le chef et le brasseur ont collaboré étroitement pour créer une recette de plat du jour ou de dessert et une bière spécialement conçue pour ce concours. Ensemble, ils ont exploré les arômes et les saveurs pour offrir une expérience gustative exceptionnelle à leurs clients. Chaque accord mets et bière a été soigneusement pensé pour révéler le meilleur des saveurs culinaires et brassicoles, démontrant ainsi l'art de l'association et l'harmonie entre cuisine et bière. L'occasion aussi de revisiter les terroirs et saveurs locales.

Un concours dont les clients sont aussi les héros

Les clients sont invités à rejoindre cette aventure gustative en se rendant dans leur restaurant 3 Brasseurs local entre le 5 et le 26 septembre. En dégustant le plat et la bière du concours, ils pourront évaluer l'accord proposé

par leur chef et brasseur. Les participants seront appelés à noter leur expérience sur une échelle de saveurs et d'arômes, contribuant ainsi à désigner l'accord mets et bière le plus réussi de cette édition.

Au terme de cette première phase du concours, les 6 meilleurs de France dans chaque grande région se retrouveront lors de finales à l'esprit très 3 Brasseurs et devant un président de jury de renom.

« Nous sommes fiers de lancer ce concours qui met en lumière la créativité de nos chefs et de nos brasseurs. C'est aussi l'occasion de faire vibrer les fiertés à l'échelle locale dans un esprit de sympathique compétition » déclare Jonathan Habib, Directeur Général 3 Brasseurs.

A propos de 3 Brasseurs

3 Brasseurs, c'est notamment :

- Des bières brassées de façon 100% traditionnelle et à la main, fabriquées et dégustées sur place.
- 92 microbrasseries-restaurants-bars en France, les DOM-TOM, au Canada et au Brésil.
- Des concepts de lieux différents et qui évoluent (urbains, périurbains, bistrots...)