



# C'EST À PAU QU'ON RÉALISE LE MEILLEUR ACCORD PLAT-BIÈRE DE FRANCE !

**L'accord entre un plat et une bière est devenu une science, voire un art, qui a désormais son concours en France. La grande finale du grand concours national « Couteau & Fourquet » organisé par 3 Brasseurs a eu lieu ce 9 octobre à Toulouse. Ce sont les chefs (Lucero Monis, Marina Laborde) et un brasseur (Michaël Dumais) des Pyrénées-Atlantiques à Pau (Lescar) qui ont remporté le titre national pour l'édition 2025 grâce à leur association entre un Capbourrut et leur bière Beroye.**

C'est l'ex candidat de Top Chef et animateur gastronomique en télé Julien Duboué qui a remis aux vainqueurs de Pau leur titre. Pour ce concours, véritable célébration du savoir-faire local et de l'art de l'accord mets & bière, près de 70 établissements 3 Brasseurs se sont affrontés partout en France. Complémentarité, originalité, subtilité et technique... tous ces critères ont été passés en revue. Et c'est en Pyrénées-Atlantiques que s'est créé le meilleur accord de France.

## **Quand les terroirs prennent la parole**

A travers ce concours, chaque établissement est devenu le porte-voix de sa région. Un chef et un brasseur qui s'unissent pour exprimer l'identité culinaire et brassicole de leur territoire, et démontrer que les accords mets & bière rivalisent aujourd'hui avec les plus grands accords gastronomiques.

*« Couteau & Fourquet est une façon unique de faire briller l'ancrage local, en donnant aux talents de chaque région l'opportunité de se confronter aux*

*meilleurs, déclare la direction de 3 Brasseurs. Nos brasseurs maison partagent une passion commune : faire découvrir la bière autrement, en valorisant son rôle central dans la gastronomie française. », explique Jonathan Habib, directeur général de 3 Brasseurs*

## **A propos de l'accord met-bière: la Beroye & le Capbourrut**

Née au cœur du Béarn, La Beroye qui signifie « jolie » en béarnais est une IPL (ou India Pale Lager). Plus délicate et légère qu'une IPA, elle révèle des notes fruitées, d'agrumes, d'ananas et de mangue, une bière pleine de caractère. Elle ne se contente pas d'accompagner le repas, elle le sublime. Marinée dans cette même bière, la pièce de porc Capbourrut révèle toute sa tendreté, et libère les parfums enivrants de l'IPL, entourée de haricots Tarbais et parfumée au thym sauvage. La bière vient avec sa fine amertume apaisée le palais de la sensation grasse et gourmande amenée par les haricots. Une alliance détonante, tout en contraste, la rencontre de saveurs tropicales et du terroir gourmand, entre finesse et générosité.

## **A propos de 3 Brasseurs**

- Des bières brassées de façon 100% artisanale et à la main, fabriquées et dégustées sur place.
- Plus de 90 microbrasseries-retaurants-bars en France, les DOM-TOM, au Canada et au Brésil.
- Environ 36.000 hectolitres de bière produits chaque année
- Des bons moments, tout simplement.

