

3 BRASSEURS CÉLÈBRE SES 40 ANS AVEC THIERRY MARX ET CONFIRME SES AMBITIONS DE DÉVELOPPEMENT.

Quarante ans après l'ouverture de son premier établissement à Lille, 3 Brasseurs a célébré son anniversaire le mercredi 14 octobre dans son restaurant historique. Pionnière du brewpub en France, l'enseigne a marqué cette journée par la première finale internationale de son concours Couteau & Fourquet, présidée par le chef Thierry Marx et remportée par l'équipe de La Roche-sur-Yon. Cet anniversaire a également été l'occasion pour Jonathan Habib, CEO de 3 Brasseurs, de réaffirmer les ambitions de développement du groupe, notamment à l'échelle européenne.

Thierry Marx couronne le savoir-faire des 3 Brasseurs de la Roche-sur-Yon

Figure majeure de la gastronomie française, le chef Thierry Marx a présidé le jury de la première finale internationale de Couteau & Fourquet, organisée dans l'établissement historique des 3 Brasseurs à Lille. Sa présence souligne l'ambition de l'enseigne de faire de ce concours, un rendez-vous de référence valorisant les savoir-faire culinaires et brassicoles.

À l'issue des dégustations, réunissant des créations venues du Nord, de Vendée, de Valence, de La Réunion et du Canada, l'équipe de La Roche-sur-Yon s'est imposée avec son "lingot vendéen", associé à L'Ambrée de Toutatis, une bière spécialement créée pour les 40 ans de l'enseigne.

Cette bière d'inspiration écossaise est dominée par les notes de caramel, de pain toasté et de biscuit. Pour l'accompagner, le lingot vendéen met à l'honneur une joue de porc confite pendant huit heures puis délicatement caramélisée.

Cet accord pourrait figurer à la carte des restaurants 3 Brasseurs en 2027. Il raconte une histoire, celle d'une cuisine généreuse, attachée à son terroir et guidée par le savoir-faire brassicole. Il pourrait prochainement être proposé dans les restaurants 3 Brasseurs en 2027.



Couteau & Fourquet, vitrine du savoir-faire des 3 Brasseurs



Couteau & Fourquet met en lumière l'identité des 3 Brasseurs en France et à l'international. Le concours donne l'occasion, aux chefs et brasseurs, de valoriser leur capacité à imaginer des accords qui font de la bière un élément central de l'expérience gastronomique.

Les autres finalistes ont également illustré cette richesse créative à travers des associations originales. L'équipe de Marcq-en-Barœul a proposé une bière Tcho Pepper, accompagnée d'un filet de poulet mariné à cette même bière, servi avec une endive braisée, des rattes du Touquet et une sauce au Maroilles et au spéculoos. L'équipe de Valence a imaginé un ramen associé à une Enishi Lager, tandis que celle venue du Canada a présenté une flammekueche au canard et aux pleurotes, accompagnée d'une bière saison au poivre des dunes. Enfin, l'équipe de La Réunion a fait voyager les papilles avec un rougail avec une bière elle-même au rougail.

40 ans d'histoire et des ambitions de développement

Né à Lille en 1986 sous l'impulsion de Patrick Bonduel, 3 Brasseurs a contribué à faire connaître le concept de brewpub en France : un lieu où la bière est brassée sur place et servie directement aux clients. Quarante ans plus tard, l'enseigne compte 96 établissements dans le monde, a réalisé un chiffre d'affaires de 300 millions d'euros HT en 2025 et accueille près de 10 millions de clients chaque année.

Fidèle à ce modèle qui associe production brassicole et restauration, 3 Brasseurs entend poursuivre son développement en France et à l'international. À l'occasion de cet anniversaire, Jonathan Habib, CEO de 3 Brasseurs, a réaffirmé la volonté du groupe d'explorer de nouvelles opportunités de croissance, notamment en Europe, tout en s'appuyant sur les fondamentaux qui ont fait son succès depuis quatre décennies. Cette ambition s'inscrit dans la volonté de faire rayonner l'expérience 3 Brasseurs au-delà de ses marchés historiques.

