



FRANCE BIÈRE CHALLENGE 2025 : UN PALMARÈS EXIGEANT, UN RAYONNEMENT RENFORCÉ ET UNE PREMIÈRE AU PARIS BEER FESTIVAL

Le France Bière Challenge - qui s'est tenu le 23 avril 2025 en région parisienne - confirme, une fois encore, la richesse et la créativité du paysage brassicole français. Pour cette 8^e édition, pas moins de **500 bières françaises ont été évaluées** à l'aveugle par un panel de dégustateurs français et internationaux, composé de brasseurs internationaux, sommeliers, cavistes, zythologues et journalistes spécialisés. Le FBC confirme sa position de **concours brassicole le plus rigoureux de l'Hexagone**. Parmi les **500 échantillons dégustés**, seuls **101 ont été médaillés**, soit un **taux de distinction de 20 %**, avec un maximum de **trois récompenses possibles par catégorie** (or, argent, bronze) et sans obligation de décerner une médaille — des critères qui garantissent un niveau d'excellence rare.

La remise officielle des prix aura lieu pour la première fois lors du **Paris Beer Festival**, le 25 mai à **Ground Control**, à Paris, dans le cadre du week-end de clôture. À cette occasion, **cinq brasseries lauréates partageront un stand collectif aux couleurs du France Bière Challenge**, et feront déguster leurs bières primées au grand public : **Outland, ZooBrew, Brasserie du Pavé, Les Brasseurs de La Jonte, Brasserie La Grenouille Assoiffée.**



Un concours d'excellence au service des brasseries

Avec **37 médailles d'or, 39 d'argent et 25 de bronze** pour 110 brasseries concourantes, le palmarès 2025 **reflète toute la richesse de la scène brassicole française**. Les catégories les plus représentées cette année étaient les Triples, les Blondes et les IPA, témoins des tendances actuelles de consommation.

13 BRASSERIES
LAURÉATES



Île-de-France

13 BRASSERIES
LAURÉATES



Hauts-de-France

10 BRASSERIES
LAURÉATES



Auvergne-Rhône-Alpes

4 BRASSERIES
LAURÉATES



Occitanie

3 BRASSERIES
LAURÉATES



Normandie

(Bourgogne Franche-Comté, Bretagne, Corse : 4 médailles / Pays de la Loire, Grand Est : 3 / PACA : 1)

Fauve, Art Is An Ale et Mont Hardi : les brasseries en haut du tableau



La grande gagnante de cette édition est **Fauve Craft Bière**, brasserie parisienne réputée pour ses bières créatives, qui décroche **10 médailles** dont **9 en or**, un exploit encore jamais observé dans le concours. Fauve se distingue par ailleurs en étant la brasserie qui remporte le plus de médailles d'or deux années consécutives, sur la 7ème et la 8ème édition du concours.

Les bières récompensées :

- Le temps du B (Session IPA) : **OR**
- Amour Immortel (Cold IPA) : **OR**
- Garde à Vous (Bière de garde) : **OR** & Prix Fermentis
- Avalanche Noire (Irish Stout) : **OR**
- Pic Flamboyant (Berliner Weisse) : **BRONZE**
- Rubis Nocturne (Bière noire acidulée) : **OR**
- Au milieu de la Nuit (Imperial Stout) : **OR**
- Une Caresse Mise en Musique (Bourbon BA Barley Wine X Vanille) : **OR**
- Paupière du Ciel (Imperial Stout barriqué) : **OR**

En deuxième position, **Art Is An Ale Brewing**, dont la brasserie et la taproom sont situées au pied du château d'Amboise (Centre Val de Loire), récolte **5 médailles** (2 or, 2 argent, 1 bronze) pour ses recettes inventives et soignées.

Les bières récompensées :

- PAPEL (MEXICAN PALETA CREAM ALE – catégorie bières expérimentales), bière inspirée d'un dessert mexicain, Paleta : **BRONZE**
- DRAFT No4 (MEDITERRANEAN PILSNER) : **ARGENT**
- DRAFT No3 (WEST COAST PIPA) : **ARGENT**
- AVANT-GARDE NA IPA (Sans alcool) : **OR**
- INK (Imperial Stout) : **OR**

La **Brasserie Distillerie Mont Hardi**, située en Mayenne (Pays de la Loire), complète le podium avec **4 médailles** (1 or, 2 argent, 1 bronze), grâce à son travail précis autour de styles classiques revisités.

Les bières récompensées :

- AURORA (wheat ale) : **OR**
- SUPERNOVA (Ipa) : **ARGENT**
- HYPERNOVA (double IPA) : **BRONZE**
- NYX (Imperial Stout) : **ARGENT**

Plusieurs brasseries se distinguent également avec 3 médailles chacune, dont :



- Brasserie La Grenouille Assoiffée (Auvergne-Rhône-Alpes)
- Brasserie Bougnat (Auvergne-Rhône-Alpes)
- Brasserie du Pavé (Hauts-de-France)
- Brasserie Goudale (Hauts-de-France)
- Brasserie Lancelot (Bretagne)
- Brasserie Pietra (Corse)
- 3 Brasseurs France

Cinq trophées spéciaux pour des bières d'exception

En plus des médailles, le concours distingue chaque année des bières remarquables à travers cinq trophées remis par des partenaires historiques :

PRIX FERMENTIS

(meilleure bière de la compétition)

Garde à vous

Fauve Craft Bière

PRIX HOP FRANCE

(meilleure bière houblonnée)

PVL IPA

Brasserie du Pavé

PRIX MALTERIE DU CHÂTEAU

(meilleure bière maltée)

La Voutûe Caractère

Brasserie Lingone

PRIX BREWPARK

(meilleure la plus innovante)

Bière au Safran

Brasserie la Grenouille Assoiffée

PRIX BIÈRE SANS ALCOOL

Avant-Garde NA IPA

Art Is An Ale Brewing



Prix BCB : ZooBrew remporte un brassin de 12 hl

Grâce à un partenariat avec **Belgian Contract Brewery (BCB)**, spécialiste des brassins à façon, la brasserie **ZooBrew** (Hérault) se voit offrir la production d'un brassin de 12 hectolitres, pour sa bière IPA Bower Bird, saluée par le jury pour sa maîtrise technique et aromatique. Ce nouveau partenariat initié par l'organisation avec BCB a pour objectif de soutenir une brasserie produisant moins de 2500 hectolitres en lui offrant un levier concret de développement commercial.

Du concours à la distribution : Nicolas choisit Outland

Cette année, le **partenariat avec l'enseigne Nicolas** se poursuit. La brasserie **Outland**, installée à Fontenay-sous-Bois (94), a été sélectionnée pour intégrer la «Sélection Nicolas» avec sa bière **Tasty**, une **session IPA fruitée et désaltérante**. Cette collaboration permettra à Outland de bénéficier d'un référencement national dans **plus de 300 points de vente Nicolas**, une vitrine inédite pour la brasserie indépendante.

Concours amateurs : la passion récompensée

Le France Bière Challenge 2025 continue de soutenir le brassage amateur avec un concours dédié aux home brewers. Le style imposé cette année portait sur les **bières aromatisées avec des baies, racines, plantes, herbes ou épines**. Les trois meilleurs brassins ont été récompensés grâce au soutien du partenaire Brouwland, avec des bons d'achat allant jusqu'à 200 €.

Un concours au service des brasseries

Plus qu'un concours, le France Bière Challenge souhaite agir comme un véritable tremplin commercial et médiatique pour les brasseries participantes, en collaborant avec les acteurs de la distribution, des médias spécialisés, ainsi que des partenaires clés du monde brassicole tels que Fermentis, Hop France, la Malterie du Château, Brouwland et Brewpark, qui accompagnent et soutiennent activement l'innovation et le développement des brasseries artisanales. Cette 8^e édition aura été marquée par une exigence renouvelée, une ouverture au grand public via le Paris Beer Festival, et une visibilité nationale inédite.



TOUS LES RÉSULTATS :

[HTTPS://RESULTATS.FRANCEBIERECHALLENGE.FR/FR](https://resultats.francebierechallenge.fr/fr)

LE FRANCE BIÈRE CHALLENGE EST UNE COMPÉTITION INDÉPENDANTE, ORGANISÉE PAR DES PROFESSIONNELS DU SECTEUR :



BeComev, structure indépendante organisatrice du Brussels Beer Challenge, de conférences brassicoles et éditrice de la revue Bière Grand Cru.



L'Echappée Bière, agence spécialisée dans l'événementiel, le tourisme, le conseil et les services liés à la bière, organisatrice du BAL – Festival Bière à Lille et auteure de l'ouvrage Créer et Développer sa microbrasserie – éd.



Hervé Loux, expert français indépendant, engagé depuis de nombreuses années dans la valorisation des bières à travers ses travaux sur les styles et les goûts.



[@fbierechallenge](#) | [#FranceBiereChallenge](#)