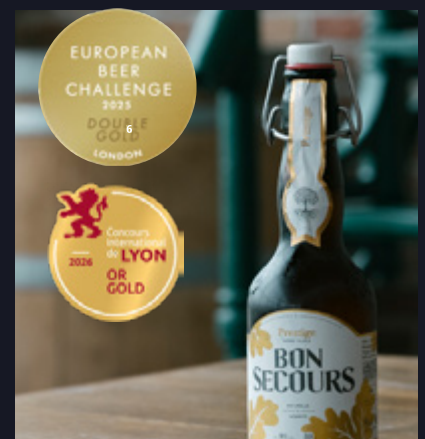


LA BRASSERIE CAULIER CONFIRME SA MAÎTRISE DE LA TRIPLE BELGE SUR LA SCÈNE INTERNATIONALE.

La brasserie Caulier a vu son savoir-faire sur le style des bières Triple plébiscité au **Concours International de Lyon** ainsi qu'à l'**European Beer Challenge de Londres**. La **Paix Dieu** et la **Bon Secours Prestige**, deux bières Triple de la brasserie, ont respectivement gagné une **double médaille d'or** à Londres et une **médaille d'or** dans chacun des deux concours. Quatre médailles d'or pour deux bières donc, preuve du savoir-faire de la brasserie sur ce style belge emblématique.

Style historique de la tradition brassicole belge, la Triple est considérée comme un exercice exigeant. Le style repose sur une structure complexe, fondé sur un équilibre délicat entre puissance alcoolique et grande buvabilité. La maîtrise de la fermentation y est déterminante : elle doit permettre de développer des arômes riches — esters fruités, notes épicées, parfois légèrement sucrées — tout en préservant une finale sèche et digeste. Longueur en bouche, rondeur et finesse de la carbonatation participent également à cette harmonie d'ensemble. **C'est précisément dans cette capacité à maîtriser l'ensemble de ces paramètres, avec une régularité constante, que la brasserie Caulier se distingue sur la scène internationale.** Car au-delà de la performance, c'est sa reproductibilité qui marque : avec **La Paix Dieu** et la **Bon Secours Prestige**, deux Triples aux profils distincts, la brasserie démontre qu'elle ne maîtrise pas une recette, mais bien un style dans son ensemble.



Les autres bières engagées par la brasserie ne sont toutefois pas en reste : la **Paix Dieu Nova** a gagné une **médaille d'argent** à Londres et à Lyon ; les deux références permanentes de la gamme STUUT, **L'Aloha** et la **Juicy Dolly** ont respectivement remporté l'**argent** et le **bronze** à l'European Beer Challenge de Londres.

Ces récompenses interviennent dans un contexte particulier pour la brasserie, qui prépare l'arrivée de **Paix Dieu Nova** en grande et moyenne distribution. La bière sera lancée en juin 2026 en France, puis en septembre 2026 en Belgique, avec une exclusivité préalable auprès des enseignes Colruyt dès juillet 2026.

Organisé à Londres l'**European Beer Challenge** réunit chaque année un jury composé d'acheteurs et d'experts internationaux du secteur brassicole. Les bières sont dégustées à l'aveugle par des décideurs du marché – importateurs, distributeurs, grossistes...

Le **Concours International de Lyon** évalue quant-à-lui les produits à l'aveugle selon une grille de notation sur 100, analysant précisément chaque critère (équilibre, arômes, qualité technique) avant une note finale harmonisée. Porté par des jurys mixtes mêlant professionnels et amateurs formés, il garantit une évaluation à la fois experte et représentative des consommateurs.

Fondée en 1996, la Brasserie Caulier est une entreprise familiale reconnue pour ses gammes **Paix Dieu**, **Bon Secours** et **Stuut**. Elle brasse des bières vivantes, de caractère et 100 % naturelles. Cette année marque également les **30 ans de la brasserie**, trois décennies marquées par une croissance soutenue : la production est passée de **10 000 à 90 000 hectolitres en dix ans**.

La brasserie se distingue notamment par son exigence en matière de fabrication. Toutes ses bières sont **non pasteurisées et non saturées en CO₂**, afin de préserver leurs arômes naturels et leur authenticité. Une attention particulière est également portée à l'origine des matières premières, avec un approvisionnement privilégiant des partenaires de proximité. En parallèle, une équipe interne dédiée à la recherche et au développement travaille en continu à l'amélioration des recettes et de la qualité des bières.

Le développement durable constitue également un axe structurant de la stratégie de la brasserie. À horizon **2030**, l'entreprise s'est fixé plusieurs objectifs : **réduire de 25 % sa consommation de gaz naturel par hectolitre de bière produit, diminuer de 30 % ses émissions de gaz à effet de serre par hectolitre de bière vendu, et réduire de 40 % la consommation d'eau par litre de bière produit**. Une dynamique déjà engagée, puisque la brasserie a **réduit de 40 % sa consommation d'eau entre 2021 et 2024**. Par ailleurs, l'ensemble des bières sera brassé avec **100 % de malts d'orge issus d'une agriculture régénérative d'ici 2030**.

Ces engagements s'accompagnent d'importants investissements industriels. Depuis 2018, la brasserie a engagé plusieurs projets d'extension et de modernisation de son outil de production : création d'une seconde salle de brassage, agrandissement de la salle de fermentation et de la chambre chaude, installation d'une station d'épuration des eaux et construction de nouveaux bâtiments dont la livraison est prévue pour septembre 2026. Le site illustre aujourd'hui la cohabitation entre bâtiments historiques et équipements de production modernes.

INFORMATIONS PRATIQUES

 **BRASSERIE CAULIER** – 134 rue de Sondeville, 7600 Péruwelz (Belgique)

 WWW.BRASSERIECAULIER.BEER/

  **@BRASSERIECAULIER**

CONTACT PRESSE

