



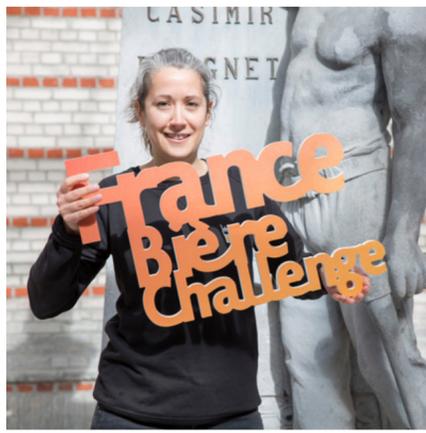
## DOSSIER DE PRESSE FRANCE BIÈRE CHALLENGE



2023

500 bières en compétition  
36 catégories de styles de bières  
45 dégustateurs  
5 trophées spéciaux  
1 catégorie ouverte aux brasseurs amateurs et parrainée par Brouwland





La 6ème édition du **France Bière Challenge** vient de fermer ses portes et les juges ont quitté l'agglomération de Lens-Liévin où se sont déroulées les sessions de dégustation le 30 et 31 mars 2023.

45 dégustateurs professionnels ont évalué quelque 500 bières en compétition, toutes françaises, réparties en 36 catégories, dont une dédiée aux brasseurs amateurs.

Cinq trophées ont été attribués aux bières révélations de cette édition de la compétition.

Les résultats du concours ont été proclamés le mardi 11 avril 2023 à l'Office de Tourisme de Lens en présence des partenaires et des brasseurs lauréats et sont disponibles sur le site

[www.francebierechallenge.com](http://www.francebierechallenge.com)

## 5 TROPHÉES SPECIAUX

Le **France Bière Challenge** a attribué 5 trophées spéciaux à 5 bières révélations ayant été reconnues comme les meilleures de leur catégorie.

### TROPHÉE HAUTS-DE-FRANCE 2023

CATÉGORIE Ale/Specialités IPA : White IPA, Black IPA, Rye IPA, Red IPA, Brut IPA



Créée en 1999, la **Brasserie Moulins d'Ascq** porte son nom des deux Moulins se trouvant à l'entrée de Villeneuve-d'Ascq. Mathieu Lepoutre, le fondateur de la brasserie a choisi d'utiliser exclusivement des produits issus de **l'agriculture biologique**. **Igor Mill** est une bière de style IPA et se place dans la sous-catégorie Brut IPA. Extra sec à la façon d'un champagne brut : zéro sucres résiduels, une bulle nette, fine, très pétillante. Brut IPA donc extra aromatique grâce au houblon SABRO.

**Ce que les juges ont préféré :**

Sa belle robe jaune-dorée limpide et sa mousse abondante. Son côté très aromatique (ananas) et ses légères notes plus herbacées et florales. Une amertume bien dosée et intégrée. Une fin de bouche ronde et agréable.

**Igor Mill**  
**Brasserie Moulins d'Ascq**



## TROPHÉE BIÈRE HOUBLONNÉE 2023

### CATÉGORIE Ale/IPA



Située dans le bocage Vendéen, la brasserie **Mélusine** est née en 2001. Elle fabrique exclusivement des produits artisanaux et 100% naturels.

**Médusa** est une bière de style IPA au nez intense marqué par les fruits tropicaux et une amertume présente en bien persistante.

#### Ce que les juges ont préféré :

L'explosion des fruits de la passion au nez (pamplemousse, litchi, note de noix de coco, raisin blanc) avec une pointe de résine. En bouche, la douceur du malt bien présente à l'attaque, une carbonatation fraîche qui 'porte' bien la bière et une amertume émergente et bien présente en fin de bouche.

**Médusa / 85IPA / Nantaise IPA Bio**  
Brasserie Mélusine

## TROPHÉE INNOVATION 2023

### CATÉGORIE Bières particulières : Bière expérimentale



**ART IS AN ALE** est à la fois une brasserie et un bar qui accueille à l'année au pied du château d'Amboise. Le nom de la brasserie évoque la connexion entre l'art, l'artisanat et la bière mais aussi le croisement entre deux pays, la France et les États Unis. Art is An Ale produit 4 bières à l'année, toutes en style américain.

**Beer Can** est une bière éphémère qui est au départ une cream ale issue de la gamme permanente de la brasserie (la Chromatic) dans laquelle on laisse infuser basilic thai et zeste de yuzu, le tout houblonné avec du CRYO pour renforcer le côté agrume.

#### Ce que les juges ont préféré :

Sa robe jaune translucide et sa fine mousse crémeuse persistante.

Son nez assez frais et élégant avec des notes épicées sur une douce base de malt et ses notes fraîches d'agrumes (citron).

En bouche elle est ronde et crémeuse avec une carbonatation franche qui rafraichit bien le palais. Une petite note acidulée qui perdure et un final assez sec avec un retour des épices marqué mais sans excès.

**Beer Can**  
Art Is An Ale Brewery



## TROPHÉE MALT 2023

### CATÉGORIE Lager : Bock / Doppelbock



Cela fait presque 10 ans qu'Antoine et Etienne Onorati ont repris le titre de Brasseurs Savoyards en mettant l'accent sur plein de nouveautés pour trancher avec le passé. Les objectifs : la qualité, le 100% BIO et des bières innovantes mais authentiques, à la manière des Craft Breweries américaines.

La **BS Brune** des Brasseurs Savoyards est une strong dark ale, aux notes aromatiques très complexes.

#### Ce que les juges ont préféré :

Sa robe brune avec de légers reflets rougeâtres, elle est limpide, presque brillante. Sa mousse est légère mais bien présente et tenace.

Au nez ses arômes de malt légèrement toasté, café et chocolat avec une petite douceur caramel. Pointe herbacée. En bouche elle a une attaque souple et assez ronde, on retrouve le caramel et le chocolat (au lait). Bonne pétillance qui rafraichit le palais et corps léger. Douce amertume qui perdure et qui est rejointe par une note de malt plus fortement torréfié en fin de bouche. Bière équilibrée, facile à boire et désaltérante pour son style.

### Les Brasseurs Savoyards - BS Brune

[Les Brasseurs Savoyards](#)

## TROPHÉE FRANCE BIÈRE CHALLENGE 2023

### CATÉGORIE Bières avec ajouts d'ingrédients : Bière au jus de raisin ou moût de raisin



**Les Brasseurs de la Jonte**, c'est une histoire qui commence en 2013 à Gatuzières, en Lozère entre Thomas et Jean qui transforment leur passion en travail. De brasseurs amateurs ils montent leur activité dans un ancien moulin à eau, le Mas Prades, où sont brassées leurs bières depuis.

**Humeur des Brasseurs** ce sont les bières éphémères des brasseurs de la Jonte, toutes barriquées en fût de chêne. Celle-ci est la numéro 12, assemblage de bière brut et de raisin de cépage Roussanne et Viognier vieilli 8 mois en barrique de Pic-Saint-Loup.

#### Ce que les juges ont préféré :

Sa couleur blonde très pale et bien limpide avec une mousse très timide et fugace. Au nez sa base ronde de mie de pain et jus de raisin blanc, du cuir, du tabac blond. Petite note boisée et un léger brett élégant et agréable. En bouche elle a une attaque assez ronde et fruitée (poire, raisin blanc, note de pomme verte). Pas de pétillance et une pointe acidulée qui perdure. Notes minérales et phénoliques. Belle fraîcheur.

### Humeur des Brasseurs #12

**Brut Roussanne Viognier**

[Les Brasseurs de La Jonte](#)



# L'ORGANISATION

Le France Bière Challenge est né d'une rencontre entre les organisateurs du **Brussels Beer Challenge** avec Elisabeth Pierre, zythologue française et auteure de plusieurs livres consacrés à la bière et Hervé Loux, formateur bière reconnu.

Le Brussels Beer Challenge, **la première compétition professionnelle de bières en Belgique**, a été fondée en 2012 par la société **Becomev** (Beer, Communications and Events) dirigée par **Thomas Costenoble** et **Luc De Raedemaeker** et créé en réponse à l'intérêt croissant pour la culture de la bière.

Depuis lors, **l'événement devient itinérant en Belgique** et s'est également développé aux Pays-Bas avec le **Dutch Beer Challenge** (depuis 2015).

En 2016, ils imaginent lancer une première compétition nationale indépendante sur le territoire français. Un seul nom s'impose... le France Bière Challenge verra le jour en mars 2018. Cinq éditions couronnées de succès suivront : les deux premières à Paris, puis à Strasbourg, Bruxelles (l'année Covid) et Lille.

Tout récemment, l'équipe se renforce en accueillant **L'Echappée Bière** comme co-organisateur. Un acteur important dans le monde de la bière depuis plusieurs années, et en pointe sur les sujets de tourisme et d'événementiel brassicole, qui nous apporte sa créativité et son expertise dans la gestion d'événements.



# NOS PARTENAIRES



L'agglomération de Lens-Liévin rassemble 36 communes et 250 000 habitants. Elle est l'une des 3 agglomérations du Pôle Métropolitain de l'Artois, un ensemble urbain de 640 000 habitants, 8ème métropole de France derrière Paris, Lyon, Lille, Marseille, Bordeaux, Toulouse et Nantes.

[www.agglo-lenslievin.fr](http://www.agglo-lenslievin.fr)



A Lens, Liévin ou Loos-en-Gohelle, les terrils, les chevalements, les briques rouges des cités minières plongent le touriste dans la vie des mineurs, tandis que sur les collines de l'Artois, à Vimy et sur la colline Notre-Dame-de-Lorette, les cimetières militaires et les sites de mémoire nous rappellent celle des soldats de la Première Guerre mondiale. Ici, les histoires des hommes rencontrent et racontent l'Histoire, celle qu'on apprend à l'école, de la Révolution industrielle à la Grande Guerre.

[www.tourisme-lenslievin.fr](http://www.tourisme-lenslievin.fr)



Fermentis travaille avec les professionnels de la bière, du vin, des spiritueux et autres boissons fermentées. Sa mission? Devenir le choix évident pour les brasseurs, les vignerons et tous les producteurs de boissons fermentées.

[www.fermentis.com](http://www.fermentis.com)



Brewpark est le distributeur exclusif des meilleures marques — en France et au Benelux — que ce soit pour des ingrédients de qualité en houblons et malts ou bien des fournitures techniques spécialisées comme les capsules.

[www.brewpark.com](http://www.brewpark.com)



Hop France est la première entreprise de houblon en France, offrant les houblons aromatiques exclusifs Strisselspalt, Aramis, Triskel, Barbe-Rouge, Mistral et nouvellement Elixir, avec un caractère de fruits tropicaux..

[www.comptoir-houblon.fr](http://www.comptoir-houblon.fr)



La Malterie du Château propose une gamme impressionnante de quatre-vingt types différents de malts, des malts d'orge de base et de spécialité et des malts de blé, des plus pâles aux plus foncés, dans des traditions maltaises véritablement belges.

[www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)



Tradyglass existe depuis 2009 en tant que développeur et décorateur de verres et bouteilles. Il est actif en Europe et Amérique du Nord sur le marché de l'industrie des boissons : bières, vins, eaux et spiritueux.

Le site de production est situé à Soignies, Belgique.

Depuis 2018, les verres Alterglass sont entrés dans la gamme, des verres en polymère réutilisables avec comme mission "Drink safe and have fun".

[www.tradyglass.be](http://www.tradyglass.be)



Brouwland produit des dispositifs permettant de produire du vin, de la bière, des liqueurs, des jus, des produits laitiers, des conserves. La société est basée à Beverlo, en Belgique.

[www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)

