

Règlement du concours de Brassage Amateur 2025

Ami·e·s brasseuses et brasseurs, le Concours Brassam francilien est de retour !

Organisé par l'association Paris Beer Club et avec le soutien de ses adhérents et ses sponsors, nous sommes heureux de renouveler le concours de bière destiné au brassage amateur.

Vous trouverez ci-dessous toutes les informations à propos de ce concours et nous restons à votre écoute pour toute question brassam@parisbeerclub.fr

Participants

Toute personne majeure n'exerçant pas en tant que brasseur·euse professionnel·le peut participer au concours.

Un·e brasseur·euse professionnel·le qui souhaiterait néanmoins présenter une bière brassée à titre personnel avec des équipements d'amateur peut le faire, sous réserve de présenter préalablement sa démarche auprès de l'équipe organisatrice (brassam@parisbeerclub.fr).

Ni la bière présentée, ni un autre brassin réalisé à partir de la même recette que celle-ci ne devra avoir été commercialisé. La recette de la bière présentée devra être le fruit de votre imagination et de votre expérience.

En aucun cas les échantillons présentés par un·e participant·e ne peuvent avoir été brassés par une tierce personne. Tout·e candidat·e s'engage à présenter sa propre production sous peine de voir annuler sa participation.

Les bières brassées lors d'un atelier de brassage ne sont pas acceptées.

Calendrier du concours :

Ouverture des inscriptions : **Septembre 2025**

Date limite des inscriptions : **31 décembre 2025**

Dépôt ou envoi des échantillons par vos soins dans les points de collecte (bars et microbrasseries parisiennes) : du 2 janvier au 31 Janvier 2026, selon les horaires d'ouvertures de chaque lieu.

Jury : **Courant Février 2026**

Résultats : **Mars 2026**

Résultats annoncés lors de la cérémonie de remise des prix parrainée par Le Delaville

Attention, les inscriptions pourront être closes plus tôt si le nombre de bières inscrites dépasse les 200 bières.

Frais de participation

Un droit d'inscription de 10 € est demandé à chaque participant au concours. Il sera à régler via la plateforme HelloAsso lors de votre première inscription. Celui-ci donne droit à la soumission de 1 bière dans la catégorie de votre choix.

Les participants ont la possibilité de soumettre deux autres inscriptions (via la plateforme HelloAsso) pour un montant de 5 €/bière supplémentaire, frais offerts pour les adhérents du Paris Beer Club. **Attention, vous ne pouvez néanmoins soumettre qu'une seule bière par catégorie.**

L'adhésion au Paris Beer Club est possible tout au long de l'année et est à moitié prix après la mi-année (8 €) :

<https://www.helloasso.com/associations/paris-beer-club/adhesions/paris-beer-club-adhesion-2025-mi-annee-1>

Catégories : 5 catégories au total

3 Catégories thématiques :

- **Bières Maltées (ABV entre 4 et 8%) :** Bière dont les arômes maltés (céréales, pain, biscuit, caramel, torréfié...) dominant l'équilibre. Une légère sucrosité est tolérée. Les notes houblonnées, l'amertume, les esters de levures ou les ajouts d'épices ou de fruits peuvent participer à l'équilibre mais ne doivent pas prendre le dessus sur le caractère malté.

Exemples de styles (non-exhaustifs) : Pale Ale maltée, Amber Ale, Dubbel, English Bitter, Irish Red Ale, Scottish Ale, Brown Ale, Porter, Stout, Lagers européennes (celles portées sur le malt) et autres bières mettant en avant des céréales particulières...

- **Bières Houblonnées (ABV entre 4 et 8%) :** Bière à dominante houblonnée, axée sur des houblons modernes (tous les types de houblons dit "modernes" quel que soit leur pays d'origine, ce qui exclut notamment les houblons nobles et les anciens houblons traditionnels

européens). Les arômes houblonnés, perceptibles tout au long de la dégustation, doivent dominer l'équilibre. Les bières où le malt, le torréfié, l'acidité ou la levure dominent largement seront hors sujet. L'amertume peut-être prononcée ou contenue (IPA versus NEIPA). Toutes les couleurs de bière sont acceptées.

Exemples de styles (non-exhaustifs) : IPA (American, English, Hazy, Cold, Brut, Black, etc.), NEIPA, Hoppy Pale Ale, IPL, NZ Pilsner, Hoppy Saison...

- **Bières Acides (ABV entre 3 et 7%)** : Tout type de bière acide, classique ou fruitée, de fermentation mixte ou spontanée. L'acidité doit être clairement perceptible.

Exemples de styles (non-exhaustifs) : Berliner Weiss, Gose, Lichtenhainer, Catharina Sour, Straight Sour, Lambic, Sauvage ou Fermentation mixte...

2 Catégories transverses :

- **Bières Fortes (ABV>8%)** : Tout type de bière forte. L'accent sera porté sur l'équilibre, avec une attention particulière sur la perception de l'alcool qui ne doit pas être écoeurante.

Exemples de styles (non-exhaustifs) : Imperial Stout, Imperial IPA, Barley Wine, Baltic Porter, Bock, Tripel, Strong Ale, Imperial Sour, Wee Heavy, Wheatwine...

- **Bières Sessions (ABV<4%)** : Toute interprétation de styles de bière classiques en version légère (Session IPA, Micro et Nano IPA, Session Neipa, Session Pale Ale, Saison légère...). L'accent sera mis sur la buvabilité tout en maintenant les attributs de la bière ou du style d'origine, notamment en termes d'aromatique et de corps. La perception d'alcool n'est pas tolérée dans cette catégorie.

NB. Les bières acides légères (ABV entre 3 et 4%) seront à présenter dans la catégorie "Bières Acides".

Jury et récompenses

L'évaluation des bières se déroule en deux temps.

1/ Les sélections

Le jury est composé de membres compétents, désignés par l'équipe organisatrice. Dans la mesure du possible, il sera constitué de :

- 30% de professionnel·les du secteur de la bière artisanale
- 40% de brasseur·ses non professionnel·les
- 30% d'amateur·rices de bières chevronnées.

A cette étape, un classement temporaire sera réalisé par catégorie.

2/ La Finale

Les meilleures bières de chaque catégorie ainsi que les bières les mieux notées toutes catégories confondues seront départagées par un jury "All Star", composé uniquement de professionnel·les du secteur de la bière artisanale.

Seront alors établis :

- un podium par catégorie
- le Top 10 des bières toutes catégories confondues

Les grands gagnants du concours de Brassage Amateur du Paris Beer Club seront déterminés selon le classement général inter-catégorie.

Des récompenses seront attribuées par nos partenaires et sponsors de l'édition 2025-2026 aux brasseur·ses dont les bières ont été primées. Elles seront dévoilées lors de la cérémonie de remise des prix et par mail aux participants. La récupération des lots se fera directement auprès des partenaires. Pour des raisons de logistique, il nous sera impossible d'envoyer les lots nous-même.

La présence des participant·es lors de la remise des prix n'est pas obligatoire. En l'absence des brasseur·ses primé·es lors de la remise des prix, ceux·celles-ci seront contacté·es par l'équipe organisatrice après la cérémonie et les résultats seront publiés sur le site et diffusés auprès des participants.

Prix Delaville

Spécificité du concours 2025-2026, Le Delaville s'associe au concours de Brassage Amateur du Paris Beer Club et crée le **Prix Delaville**.

Microbrasserie, bar dans un décor d'époque rénové, restaurant et brasserie, Le Delaville est un pilier historique de la vie parisienne. Installé sur les Grands Boulevards depuis 150 ans, Le Delaville vit et s'anime tout au long de la journée à travers ses différents espaces, et brasse ses propres bières sur place.

Parmi le Top 10 des meilleures bières (classement général inter-catégorie), les équipes du Delaville pourront élire leur bière "coup de cœur" qui se verra décerner le Prix Delaville. *Attention : Le coup de cœur n'est pas garanti.*

Grâce à ce partenariat, le gagnant se verra offrir la possibilité de venir brasser sa bière à la microbrasserie du Delaville, en compagnie d'un maître brasseur. Il bénéficiera ainsi de la visibilité du Delaville et d'avantages au sein de l'établissement.

Modalités d'inscription

Chaque participant·e ne pourra soumettre **qu'une seule bière par catégorie** et peut **s'inscrire à une, deux ou trois catégories du concours**.

Chaque bière inscrite devra faire l'objet d'une inscription via le **formulaire HelloAsso** disponible depuis le site internet du Paris Beer Club <https://www.parisbeerclub.fr/concours-de-brassage>

L'inscription se déroule en 3 temps :

1. Inscription de chaque bière et paiement des frais d'inscription via le formulaire HelloAsso ;
2. Réception d'un numéro de participant pour chaque bière inscrite qui vous sera communiqué *via courriel* (pensez à vérifier vos SPAMS en cas de non réception). Ce numéro devra figurer sur les bouteilles ou canettes que vous présenterez au concours ;
3. Dépôt ou envoi des échantillons par vos soins dans les points de collecte (bars et microbrasseries parisiennes) qui vous seront communiqués à partir de décembre.

Les participant·es sont invité·es à fournir un bref descriptif de leur bière dans le formulaire d'inscription, définir son style et la classer dans une des 5 catégories.

L'inscription ne sera complète qu'après réception de vos échantillons par les points de collectes. En cas de non réception de vos échantillons au **31 Janvier 2026**, votre participation sera considérée comme annulée et les frais d'inscription engagés ne pourront faire l'objet d'aucun remboursement.

Dépôt/envoi des échantillons

Après la clôture des inscriptions, tout participant devra fournir une combinaison au choix de :

- 4 (quatre) bouteilles ou canettes de 33cl,
- OU, 3 (trois) canettes de 44cl,
- OU, 3 (trois) bouteilles de 50cl,
- OU, 3 (trois) bouteilles de 75cl.

Votre numéro de participant, reçu après votre inscription pour chaque bière soumise, devra figurer sur les bouteilles ou canettes que vous présenterez au concours. Les bouteilles ou canette ne devront pas comporter d'autre étiquetage que ce numéro de participant (sous peine de disqualification), qui devra figurer en noir sur un papier blanc d'un format suffisamment lisible et solide.

Les échantillons devront être soit déposés ou soit envoyés dans les points de collecte (bars et microbrasseries parisiennes), selon la catégorie. Les lieux de collecte et les adresses d'envoi vous seront communiqués par email après la clôture des inscriptions.

Chaque colis devra contenir un bref descriptif de la recette sur lequel sera mentionné votre numéro de participant : Style, Taux d'alcool, Densités initiale et finale, IBU, et ingrédients (dont allergènes).

En cas d'envoi postal, les frais d'envoi et les précautions d'emballage sont à la charge des participant·es. Les organisateurs ne pourront être tenus pour responsables des aléas du transport, notamment de la casse de bouteilles et/ou non réception du colis.

Attention : afin de respecter l'anonymat des échantillons, ne pas mettre d'étiquettes personnalisées ou de signes distinctifs sur les bouteilles et capsules ; seuls seront acceptés les échantillons comportant exclusivement le numéro de participant·e.

Manquement au règlement du concours

Votre inscription vous engage à avoir lu le présent règlement du concours et à vous y conformer. En cas de non-respect de celui-ci, l'équipe organisatrice se réserve le droit d'annuler la participation d'un·e candidat·e, sans possibilité de recours de la part de ce·tte dernier·ère. Les frais d'inscription engagés ne pourront faire l'objet d'aucun remboursement.

Utilisation des informations

Les informations demandées seront utilisées par l'équipe organisatrice notamment en vue de la publication du palmarès et de sa diffusion sur le site internet du Paris Beer Club <https://www.parisbeerclub.fr/concours-de-brassage>.

En application des articles 39 et suivants de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, les participant·es bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui les concernent en s'adressant à l'équipe organisatrice : brassam@parisbeerclub.fr