




Concours
International
de **LYON**[®]
WINE, BEER & SPIRITS
COMPETITION

CITÉ INTERNATIONALE
LYON - FRANCE

**Lyon
International
Competition**
16-17 mars 2026

Dossier d'inscription
Inscription des bières sur concourslyon.com

Le plus grand concours de **bières** en **France**



En 11 ans, près de **12 800**
échantillons de bières
ont participé au Concours.
La **progression constante** du
nombre d'échantillons présentés
démontre la confiance que les
participants accordent à
ces distinctions.



PRESENTATION DU CONCOURS

Lyon, capitale des sens et du goût, accueille tout naturellement la sélection des meilleurs vins, bières et spiritueux mondiaux ainsi que la sélection des meilleurs fromages et produits laitiers. Depuis 2025, le concours accueille également la sélection des meilleures charcuteries.

L'engouement ne se dément pas, avec en 2025, près de 10 400 échantillons dégustés toutes catégories confondues, 55 pays représentés et des millions de produits valorisés par les médailles.

Les jurés internationaux venus de tous les horizons de la filière vin (œnologues, sommeliers, restaurateurs, producteurs, cavistes et amateurs éclairés) font désormais de cette compétition un événement incontournable de leur planning.



LA DÉGUSTATION

Le rendez-vous est donné aux dégustateurs à la Cité Internationale de Lyon, pôle tertiaire, culturel et touristique incontournable de Lyon.

Par table de quatre, les jurés dégusteront des échantillons et leur attribueront une note sur 100. Chaque jury est composé de professionnels de sa filière et d'amateurs expérimentés.

UNE DÉGUSTATION PRÉCISE

Le commissaire général du Concours Bière, accompagné d'experts internationaux, a défini 65 catégories selon le BJCP, référencées dans la fiche de dégustation. Cette dernière a été spécialement élaborée pour le concours. Les catégories sont nombreuses afin d'affiner le tri des bières et de créer des jurys homogènes lors de la dégustation.

Ces modalités assurent aux brasseurs une dégustation dans des conditions optimales, avec un respect des particularités de chaque bière.

IBU (International Bitterness Unit)

L'amertume figure parmi les informations demandées lors de l'inscription des bières. Elle est prise en compte pour la dégustation dans certaines catégories.

Les brasseurs peuvent avoir un aperçu de l'échelle IBU par catégorie.

Bière filtrée / non filtrée

La filtration de la bière doit également être indiquée lors de l'inscription et est prise en compte pour le tri de la dégustation.

« Le service est fait minutieusement, les serveurs prennent le temps et rendent hommage aux produits pour que la mousse persiste.

La température de service correspond également à celle du consommateur final, permettant de refléter les bons arômes. »

Julien Sanchez, blogueur et webmarketeur chez Rolling Beers





Des présidents d'honneur de renom

Chaque année le président d'honneur a pour vocation de faire rayonner le concours à travers les médias et sa profession.

En 2025, la présidence du concours des Vins, Bières et Spiritueux était confiée à Frédéric Schaaf, président de l'association des sommeliers lyonnais et Rhône-Alpes.

Cette année, la présidence du concours des Fromages, Produits Laitiers et Charcuterie a été attribuée à Romain Le Gal, Meilleur Ouvrier de France Fromager et à Bernard-Marie François, Meilleur Ouvrier de France Charcuterie-traiteur.



Le Trophée de la Sommellerie

Le Concours International de Lyon a créé une bourse destinée aux étudiants de mention complémentaire sommellerie aux lycées rhônalpins.

Ce prix est destiné à faire découvrir, de façon pratique, un pays producteur européen à travers l'étude d'une appellation ou d'une région. La présentation d'un dossier complet abordant les bières belges a permis à Mathis Bouillard et Nolann Cuvillier de remporter le Trophée de la Sommellerie précédent.

13%

Augmentation moyenne du prix d'un médaillé d'or

(chiffre American Association of Wine Economists Etude publiée en Janvier 2018)



Âge moyen des dégustateurs :
47 ans



35% de dégustatrices en 2025

2 000

Citations du concours sur Internet en 1 an
(Source : Mention)

10 400

échantillons dégustés en 2025



1 médaille vendue chaque seconde dans le monde



68 pays participants ces 3 dernières années



46 nationalités de dégustateurs ces 3 dernières années



Une communication sur tous les fronts

Le Concours ne s'arrête pas après la dégustation. Notre service communication fait connaître les bières primées et les événements majeurs du Concours aux organes de presse, aux prescripteurs et aux acheteurs nationaux et internationaux.

Les résultats sont transmis à :

- **La presse écrite grand public** : Publications dans Le Point, Télé 7 jours, Le Nouvel Obs, Le Parisien, Le Figaro, Le Progrès, Tribune de Lyon, Lyon Capitale, L'Union Girondine, Le Monde.
- **La presse écrite spécialisée** : Publications dans Terre de vins, La Vigne, Rayon Boissons, Mon Viti, Cuisine et Vins de France, et Elle à table et Arts & Gastronomie, Bière Magazine, Annuaire Professionnel de la Brasserie

de Robert Dutin, Le Rigal de la Bière.

- **La presse internationale** : 6 700 journalistes répertoriés.
- **Réseaux sociaux** : mise en avant des lauréats auprès de notre communauté de plus de 11 600 abonnés.
- **Les acheteurs** : 6 400 cavistes, bars à vins et bières, acheteurs grande distribution, sommelières.
- **Export** : 5 200 agents et importateurs.
- **Filière** : Interprofessions, syndicats, groupements de brasseurs.
- **Internet** : Sites internet influents, clubs dégustateurs, blogueurs.

L'OBs

Le Parisien

LE FIGARO

Le Point

Rayon Boissons

télé
7
JOURS

Vitisphere

à table

ARTS &
GASTRONOMIE

Cuisine et Vins
de France

Bière
Magazine

TRIBUNE
DE LYON

LYON
CAPITALE

• 3

TF1

Le Monde



Partenariat avec le Progrès

LE PROGRÈS

Le journal quotidien Le Progrès publie un supplément dédié au Concours International de Lyon et ses lauréats.

Le supplément sera mis en ligne avant l'été, il renferme des informations sur le concours, mais aussi sur la filière, avec des chiffres clés des marchés, des portraits de lauréats, et un compte rendu complet sur le déroulement de cette édition !

Né en 1859 dans la Presqu'île lyonnaise, Le Progrès compte aujourd'hui 263 journalistes, 1 800 correspondants locaux et 850 000 lecteurs chaque jour !



@ConcoursLyon



@ConcoursLyon



@ConcoursLyon



Concours International de Lyon



Synthèse explicative : un précieux outil de travail

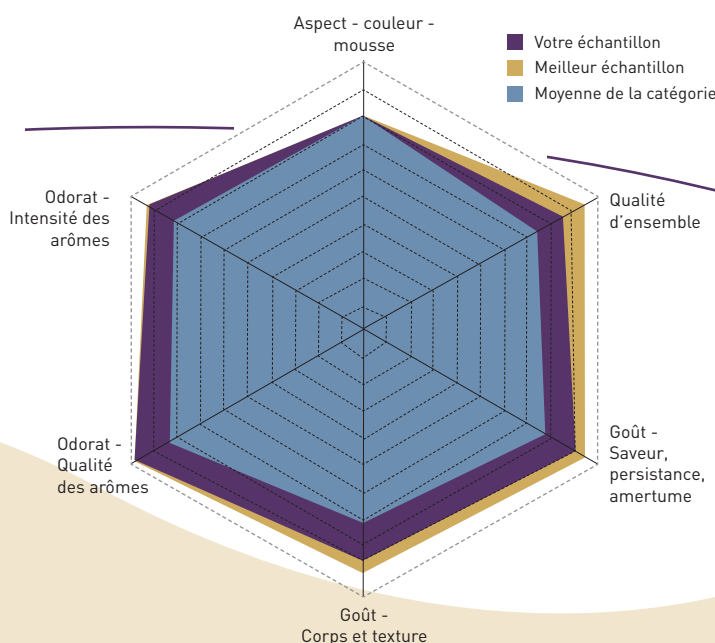
Après parution des résultats, consultez et téléchargez depuis votre compte une synthèse explicative de chaque produit dégusté. Ce rapport organoleptique basé sur les commentaires des dégustateurs permet d'apprécier les qualités du produit et/ou de travailler sur d'éventuels axes d'amélioration.

UNE NOTATION DÉTAILLÉE DE VOS PRODUITS

Chaque critère est soigneusement étudié par notre jury de dégustateurs. Vue, odorat, goût : découvrez vos notes en détails pour chacun de ces critères.

Grâce à un diagramme explicatif, comparez très facilement vos notes aux autres échantillons de votre catégorie.

Plus qu'une simple note, cette synthèse explicative vous permet de mettre en valeur les atouts de vos produits.



Le Concours International de Lyon est inscrit sur la liste de la DGCCRF. Il s'engage à appliquer les règles strictes de la réglementation régissant la dégustation.

Cette certification permet d'assurer aux brasseurs l'implication du Concours International de Lyon pour valoriser leur travail. Les consommateurs y verront quant à eux le signe d'une sélection rigoureuse, gage de qualité et de confiance.



Un huissier est mandaté pour veiller au respect du règlement et au bon déroulement du Concours.

Des médailles à prix raisonnable

Deux distinctions peuvent être apposées sur les bouteilles : Or ou Argent.

Fortes de la notoriété du concours, les bouteilles médaillées parcourent le monde entier et sont très demandées par les restaurateurs, acheteurs et importateurs.

De plus, le prix des médailles est resté compétitif afin de ne pas alourdir le prix de revient de la bouteille.

À partir de 10 euros du mille.



Plaques métalliques : affichez vos distinctions

Les plaques métalliques sont un formidable outil d'aide à la vente, elles permettent de signaler aux consommateurs que vos bières sont médaillées et qu'elles sont reconnues comme faisant partie des meilleures de leur catégorie.

Accrochez-les aux murs de la brasserie, affichez-les sur votre stand lors d'un salon !

Trophées : exposez votre réussite

Le Trophée récompense les meilleures bières de la compétition par pays ou toutes catégories confondues. Il vient compléter les médailles et plaques métalliques. Identifiable du grand public et des professionnels, ce support de communication constitue un gage de qualité qui gagnera ou entretiendra la confiance de votre clientèle.

Il peut être exposé dans la brasserie, sur les lieux de vente ou stands de salon.



LE TROPHÉE DE LA MEILLEURE BIÈRE DU MONDE : LA RÉCOMPENSE ULTIME

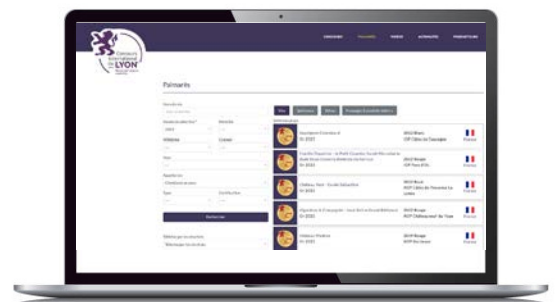
Il est décerné à la bière la plus plébiscitée de toute la compétition, toutes catégories et pays confondus ! Au-delà de la reconnaissance du travail accompli, ce trophée très médiatisé en France et à l'étranger permet de booster les ventes.

« Le trophée a propulsé la réputation de notre bière et renforcé la fidélité de nos clients. Les ventes de notre gamme ont considérablement augmenté et ce prix est devenu un véritable atout que nous pouvons mettre en avant lors des négociations commerciales » - Microbrasserie Siris, lauréat 2023

Une présence en ligne renforcée

Le palmarès est affiché sur le site du concours. Tout au long de l'année, une équipe web se charge d'optimiser le référencement SEO (Search Engine Optimization) des pages des produits médaillés. L'objectif est d'améliorer le classement dans les résultats de recherche Google, Yahoo, Bing...

Un produit bien référencé sur les moteurs de recherche **améliore la notoriété du producteur ou du fabricant et peut rapidement apporter des nouveaux contacts.**



Des partenaires Forts et impliqués

Après la dégustation, les partenaires du concours se chargent de relayer les résultats.



Les Toques Blanches : les Grands chefs Lyonnais membres de l'association font partie des jurys de sélection. Ses membres sont les garants d'un héritage culinaire lyonnais : mâchon, Mères, bouchons, Halles de Lyon, grands chefs étoilés : tous défendent les mêmes valeurs pour la gastronomie, la promotion de la cuisine lyonnaise et les produits régionaux.

ONLYLYON & Ville de Lyon : Le tourisme et la gastronomie sont l'essence même de Lyon. C'est à ce titre que le Concours International de Lyon est mis en avant dans la métropole et sa région pour faire rayonner le palmarès.

L'Association des Sommeliers Lyonnais Et Rhône-Alpes : elle apporte au concours son soutien actif. De nombreux sommeliers sont présents le jour de la dégustation.

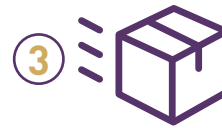
INSCRIPTIONS EN 3 CLICS



Créez votre compte



Inscrivez vos produits



Envoyez-les sereinement en suivant nos consignes d'envoi

INSCRIPTION BIÈRES

INSCRIPTIONS PAR INTERNET

Jusqu'au **13 février 2026** > Inscription sur internet

Jusqu'au **20 février 2026** > Réception échantillons

Se connecter sur www.concourslyon.com

Avantages :

- Paiement par CB, chèque ou virement
- Inscription rapide
- Vous recevez un email lors de la réception des échantillons

Droits d'inscription : 43,85€ HT par bière

INSCRIPTIONS PAR COURRIER

Jusqu'au **13 février 2026** > Inscription par courrier + Réception échantillons

Le formulaire est à télécharger sur www.concourslyon.com ou sur demande au 00 33 (0)4 74 68 84 40

Attention, par courrier le délai d'envoi des échantillons est plus court.

16 et 17 mars 2026 > Dégustations

20 mars 2026 > Publication des résultats sur internet

INSCRIPTION JURÉS

Le Concours International de Lyon accorde une attention particulière au choix des dégustateurs. Chaque nouvel inscrit est contacté afin de vérifier ses aptitudes à déguster. Si nécessaire, une formation complémentaire est proposée aux jurés. Souhaitez-vous voir comment se déroule la sélection ?

Inscrivez-vous comme juré sur concourslyon.com

