



Communiqué de presse
Saint-Gervais-la-Forêt, le 30 mars 2026

La Chambord décroche six distinctions au prestigieux Concours International de Lyon 2026

Alors que la Brasserie de Chambord s'apprête à célébrer sa première année d'ouverture, la gamme La Chambord se voit largement récompensée pour la qualité de ses produits et leur originalité.

6 médailles pour 6 créations uniques.



À l'issue des jurys 2026, le prestigieux salon lyonnais qui récompense les meilleurs vins, bières et spiritueux mondiaux a décerné pour la Brasserie de Chambord **deux médailles d'Or, pour sa bière La Chambord Cacao de type Stout et pour la Limonade de Chambord**, ainsi que **4 médailles d'argent pour les bières La Chambord Royale, La Chambord Blonde, la Chambord Cerise et La Chambord d'Hiver.**

« C'est une immense joie que la Brasserie de Chambord soit dès sa première année reconnue à ce niveau, par l'un des concours gastronomiques les plus prestigieux et exigeants. Par ces prix, c'est la profonde créativité et l'exécution des produits de notre Maître Brasseur et de son équipe qui sont salués. Nos deux médailles d'or reflètent parfaitement l'esprit de la Brasserie de Chambord : finesse, excellence et originalité. La Chambord Cacao de type Stout, co-crée avec l'artisan chocolatier Max Vauché, s'est démarquée par la noble sélection de ses matières premières (malt, cacao, houblon),

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

associée à une technique de nitrogénéation à l'azote d'une parfaite maîtrise. La Limonade de Chambord, largement appréciée par nos clients pour l'équilibre subtil de ses arômes, récompense également ses ingrédients français sélectionnés avec soin. » déclare **Cédric Allin, Directeur de la Brasserie de Chambord.**

« Plus que des produits, c'est la force du collectif et l'attachement au terroir qui se voient ici célébrés. La Brasserie de Chambord est née d'une conviction : faire rayonner, par ses matières premières et sa marque, l'excellence de la région Centre-Val de Loire. Ces 6 médailles reflètent tout particulièrement la passion et le savoir-faire des agriculteurs, houblonniers, malteurs de notre région, engagés au quotidien pour permettre la production de bières d'excellence » déclare **Xavier de Verneuil, agriculteur et administrateur de la coopérative Axéreal.**

« Une collaboration régionale récompensée d'Or est un signe de reconnaissance pour nos équipes. Notre établissement a à cœur de valoriser le cacao autrement, et nous sommes heureux que La Chambord Cacao de type Sout ait révélé notre savoir-faire d'une nouvelle manière » conclue **Emmanuel Le Goff, Directeur Général chez Max Vauché.**

Contact presse / Demandes d'interviews

Antoine PART

06 31 85 13 12

antoine.part@axereal.com

Retrouvez également [ici](#) les informations de la dernière création de la Brasserie de Chambord : La Chambord de Printemps

Échantillons disponibles pour la presse sur demande. Réservé aux professionnels des rédactions rattachés aux sujets gastronomie, alimentation, vins et spiritueux.

Visuels utilisables par la presse

[Brasserie de Chambord - Visuels produit et logos - Brasserie de Chambord](#)

Les autres visuels de la Brasserie de Chambord restent disponibles via les liens suivants :

[Brasserie de Chambord - Visuels brasserie et équipe](#)

[Brasserie de Chambord - Visuels filière orge, malt](#)

À propos de la Brasserie de Chambord

La Brasserie de Chambord est née de la rencontre entre des agriculteurs passionnés de la coopérative agricole Axéreal et le Domaine national de Chambord, animés par l'ambition de créer une bière de prestige, reflet du savoir-faire de la filière brassicole locale dans le respect de l'environnement : agriculteurs, collecteurs de grains et malteurs de la région Centre-Val de Loire. Ce projet a pour objectif de mettre un accent particulier sur le local, favorisant la proximité et la collaboration entre tous les acteurs du territoire, et de proposer une bière d'excellence à la française.