



## JUGES 2010



### **MIRELLA AMATO**

Experte, journaliste et juge en bière  
(Ontario, Canada)

Spécialisée dans les bières ontariennes et québécoises, Mirella consacre son temps à la promotion des bières artisanales. Elle partage ses connaissances et son enthousiasme par le biais de conférences publiques, l'animation de sessions de dégustation et de séminaires. À titre de journaliste pigiste, Mirella contribue régulièrement au magazine TAPS, au Great Lakes Brewing News et au journal Bières et plaisirs. On peut également l'écouter à l'émission Here and Now sur les ondes de CBC radio à toutes les deux semaines. Mirella est membre fondatrice de CASK!, un groupe ontarien qui fait la promotion des bières en «cask» (bières dont la fermentation et le service sont faits sans aucune intervention visant à stériliser ou dénaturer le produit). Elle est également membre du conseil d'administration de la Canadian Amateur Brewers' Association et une fière membre de la Pink Boots Society. Mirella est certifiée CICERONE et BJCP, a jugé dans plusieurs compétitions au Canada, aux États-Unis, en Europe et notamment au World Beer Cup, le Canadian Brewing Awards et l'Ontario Brewing Awards. Pour en savoir plus sur son implication, visitez le : [www.beerology.ca](http://www.beerology.ca)



### **DON BURGESS**

Maître-brasseur, Fondateur de la brasserie Freeminer et directeur technique de la SIBA.  
(Gloucestershire, UK)

Don Burgess fait partie de l'industrie brassicole du Royaume-Uni depuis la renaissance de celle-ci à la fin des années 80. Diplômé de l'école polytechnique de Manchester en microbiologie, il s'est rapidement senti chez lui dans l'industrie brassicole. Don a formé plusieurs brasseurs qui ont par la suite remporté des médailles et a bâti plusieurs microbrasseries à travers le Royaume-Uni. En 1991, il fonde la brasserie Freeminer. L'association nationale du houblon et la CAMRA, lui a d'ailleurs décerné des récompenses pour l'originalité et la qualité de ses bières. Don a également été reconnu par l'industrie de la nourriture et des boissons pour son innovation et son appui indéfectible aux petits producteurs. Aujourd'hui, il est le directeur technique de la Society of Independent Brewers (SIBA), et il continue de créer de nouvelles bières pour la distribution nationale à la brasserie Freeminer. Don a déjà été juge au Great British Beer Festival (GBBF), World Beer Cup (WBC) et au Great American Beer Festival (GABF) et il continue à promouvoir la bière de microbrasserie au Royaume-Uni et ailleurs.



### **SYLVAIN CLOUTIER**

Juge suppléant  
(Québec, Canada)

Chroniqueur depuis les premiers balbutiements de Bières et Plaisirs, Sylvain Cloutier est un membre dynamique de cette équipe et n'hésite pas à partager sa passion et ses connaissances sur la bière. Ayant suivi une formation en économie agricole et en analyse financière, il combine sa passion à son métier en offrant des analyses de marché et études de statistiques sur le domaine de la bière, analyses reconnues par le milieu de cette joyeuse industrie. Ses innombrables visites de brasseries jumelées à la découverte de plusieurs milliers de bières font de lui un excellent dégustateur. Ses nombreux voyages à travers le monde permettent d'appuyer son analyse de la dégustation avec plusieurs repères internationaux. Quelle que soit la bière qu'on lui présente, il trouvera un moyen de la savourer avec grand plaisir.



## JUGES 2010



### **PHILIPPE GAÏANI**

Spécialiste en cocktail à la bière  
(Strasbourg, France)

Philippe Gaïani voulait être chef cuisinier... mais il a rapidement été beaucoup plus attiré vers le métier de barman! Il a d'abord travaillé pour l'hôtel Hilton de Strasbourg et il est maintenant responsable du Lounge Bar de l'hôtel Holiday Inn où il s'est spécialisé en cocktails à la bière. Philippe rédige une chronique sur les cocktails à la bière pour *Bière Magazine* et il publie régulièrement des articles sur la bière, l'alcool et les spiritueux.



### **GRADY HULL**

Assistant-brasseur, New Belgium  
Brewing Co.  
(Colorado, États-Unis)

Grady Hull est diplômé de l'Université de l'état du Colorado, en Science de l'alimentation et technologie. Après un stage à la Coors Brewing Company, il travaille en tant que brasseur pour CooperSmith's and Fleetside brewpubs. En 1996, il a commencé à travailler à la New Belgium et obtient, au cours de la même année, une maîtrise en distillation à l'Université Heriot-Watt



### **IACOPO LENCI**

Propriétaire de la brasserie Brùton  
(Toscane, Italie)

Iacopo Lenci est originaire de Lucca en Toscane. Né dans la vallée du vin, d'un père viculteur possédant un immense vignoble à Maremma dans le sud de la Toscane, Iacopo a très vite été initié aux secrets du Sangiovese.

C'est lorsqu'il a découvert les bières belges qu'il a développé une passion pour la bière et qu'il s'est rendu compte qu'il existait plusieurs autres styles de bières que celui des bières industrielles italiennes qu'il avait toujours bu. Comme beaucoup d'autres italiens, il commence à brasser de la bière dans le garage familial. Peu à peu, cette passion se transforme en métier et en 2004, la brasserie Brùton voit le jour ! Iacopo quitte alors ses études de cinéma pour débiter la production de bières. Propriétaire et producteur des bières Brùton, il travaille maintenant en collaboration avec Andrea Riccio, son maître-brasseur.



## JUGES 2010



### **NATHAN MCNUTT**

Brewmaster Le Réservoir  
(Québec, Canada)

Nathan McNutt has brewed beer professionally at the Reservoir Brewpub for the last five years and as an amateur for the last 25 years. He attended the World Brewing Academy in Chicago specializing in fermentation and Quality Control. Nathan has travelled throughout Europe and North America visiting countless breweries and pubs searching out new and exciting beer styles. He has been an active member of the Beer Judge Certification Program for 11 years, attaining the rank of «National Judge». He has attended the Mondial de la bière since its very first year and is very excited to have the opportunity to judge for them in 2010.

Prost!



### **CONRAD SEIDL**

Écrivain et journaliste brassicole  
(Vienne, Autriche)

Conrad Seidl est né à Vienne en Autriche, où il vit en tant que pigiste et commentateur politique pour le journal quotidien Der Standard. Pour ce qui a trait son écriture brassicole, il utilise la marque de commerce «Bierpapst» - ses articles apparaissent régulièrement dans le magazine gourmet dénommé Falstaf et dans le magazine spécialisé Der Getränkefachgroßhandel. Sa carrière d'écrivain brassicole a commencé avec son guide sur les bières autrichiennes (Hurra Bier!) en 1990. À ce jour, il a publié plus de 25 livres sur la fabrication et la culture de la bière et a également contribué à deux livres du célèbre Michael Jackson : Eye Witness Guide to Beer et Beer Hunter and Whisky Chaser. Conrad Seidl a été juge de bière au Brewing Industry International awards en 1996, 1998 et 2002, au New Zealand Beer Awards en 2001, à plusieurs festivals aux États-Unis, en Europe et au World Beer Cup 2008.



### **PAUL SULLIVAN**

Beer Journalist  
(Vermont, États-Unis)

Paul Sullivan a commencé à brasser de la bière à la maison en 1992 et il a rapidement gagné trois médailles d'or en trois ans à l'American Homebrewer's Association National Competition. Il est ensuite devenu maître-brasseur à la Commonwealth Brewing Company de New York et ses bières ont été récompensées en 1999 et 2000 au Great American Beer Festivals. Paul est aussi récipiendaire de la bourse Michael Jackson Beer Education Scholarship for excellence in brewing. Journaliste au Ale Street News depuis 15 ans, Paul est responsable d'organiser des dégustations à l'aveugle de bières pour chaque édition. Il rédige également une rubrique sur le brassage maison et les styles de bières ainsi que sa propre chronique Beer Strategies. En 2005, il a été membre du jury du New York Times Pale Ale tasting avec Eric Asimov et Florence Fabricant. Paul est certifié juge national du Beer Judge Certification Program et compte plusieurs années d'expérience.



## JUGES 2010



### **ERIC WALLACE**

Président et cofondateur de la brasserie  
Left Hand  
(Colorado, États-Unis)

Left Hand Brewing a été fondé par Jon Eric Wallace et Dick Doore le 21 septembre 1993. Depuis ce temps, ils brassent une variété de bières artisanales bien équilibrées qui ont remporté plusieurs prix et qui sont disponibles dans 26 états américains et sept pays. Eric Wallace est aussi le président et cofondateur de la brasserie Indian Peaks Brewing Company, une compagnie affiliée à la Left Hand Brewing Company. Fils d'un père officier dans l'armée de l'air, Eric a grandi un peu partout à travers le monde et a été exposé à la bonne bière à un âge précoce en Allemagne. À son retour aux États-Unis en 1993, il a été inspiré par le mouvement de renaissance de la bière de microbrasserie et, avec Dick Doore, il a décidé de plonger dans le marché de la microbrasserie. Eric est un passionné de l'agencement bière-mets - il est un membre actif du mouvement Slow Food et on peut lire sur sa carte professionnelle : « La bière est de la nourriture ».