

# MONDIAL de la BIÈRE STRASBOURG EUROPE

## Cycle des CONFÉRENCES 2011

Animé par des sommités du monde brassicole, un cycle de conférences tant didactiques que techniques, voire technologiques, étoffe le MONDIAL d'un apport de connaissances nécessaires à la compréhension de la « Culture Bière » dans toutes ses composantes.

### Listes des conférenciers (Espace Conférences et Ateliers)

- **Alex BARLOW** (Royaume-Uni) — Auteur, maître-brasseur et juge brassicole, *All About Beer*  
«**PRÉSENTATION DES BIÈRES EN CASK**», avec **Justin HAWKE** (Moor Beer)

Comme partout, le marché anglais de la bière est en déclin, mais la vente de bières conditionnées en cask et les bouteilles Premium Ale sont en train de changer cette tendance. Alex et Justin parleront de la nature des bières en cask et de leur succès grandissant au Royaume-Uni et ailleurs.

Vendredi: 18 h 30 à 19 h 15

#### « BIÈRE ET METS DE L'ANGLETERRE – DES AGENCEMENTS VENUS DU CIEL »

Alex présente une dégustation de quatre bières anglaises et discutera des saveurs clés de chacune et du type de nourriture avec lequel elles peuvent se marier pour faire ressortir le meilleur des deux mondes. Il vous expliquera les principes auxquels il se réfère pour des agencements réussis.

Samedi: 17 h 30 à 18 h 15

Lundi: 11 h 30 à 12 h 15

#### « L'ÉQUILIBRE ALL BEER, DÉCOUVERTES, SAVEURS ET CHOIX »

La bière est le breuvage le plus diversifié au monde, avec plus de styles et un plus grand éventail de saveurs que toute autre boisson. Par le biais d'échantillons de bières de l'Angleterre, Alex décrit comment que son cahier de notes ALL BEER aide à déterminer les saveurs, l'équilibre et l'intensité des bières, ce qui rend son interprétation sensorielle plus facile.

Dimanche: 14 h à 14 h 45

- **Christian BAUWERAERTS** (Belgique) — Fondateur de la brasserie d'Achouffe  
« **SLOWBREW TOUR DE BELGIQUE** »

L'Américain Garrett Oliver, le maître-brasseur de la Brooklyn Brewery, a un jour croisé ma route. Le revers de sa veste était orné d'un petit escargot en or. Garrett m'a expliqué que cet insigne est le symbole du mouvement « SLOWFOOD ». Je me suis dit : « le SLOW FOOD (contraire de FAST FOOD), c'est bien, mais le SLOW BREWED (Brassage LENT), c'est mieux! ». J'ai très vite pu découvrir que la Bière DUVEL est à considérer comme le pionnier et la référence d'une Bière SLOW-FOOD, avant même que l'on parle de ce phénomène social.

Dans ma présentation « SLOW BREW » (donc le Brassage LENT) je parlerai des techniques anciennes, de notre époque et futuristes pratiquées par les différentes brasseries du groupe DUVEL-MOORTGAT à travers la dégustation d'une Bière respective à chaque brasserie : DE KONINCK (Br. De Koninck) Bière style « Spéciale Belge », GOUDENBAND (Br. Liefmans) Bière style « Ovest Oudenaerds », DUVEL (Br. DUVEL-MOORTGAT) Bière style « Golden Ale », MAREDSOUS (Br. DUVEL-MOORTGAT) Bière style « Triple », HOUBLON CHOUFFE (Br. d'Achouffe) Bière style « Belgian IPA ». A la fin de la présentation, de petits cadeaux seront offerts.

Samedi: 15 h 15 à 16 h

- **Elisabeth PIERRE** (France) — Biérologue et conférencière, Les Bières d'Elisabeth  
«**TOUR DE France DES BIERES : LES BIERES DE SPÉCIALITÉ À LA RECONQUÊTE DES CONSOMMATEURS PAR LEURS RACINES**»

Un Tour de France des Bières 2011 ou comment les bières de spécialité partent à la reconquête des consommateurs par leurs racines. Dans la catégorie des bières de spécialité, beaucoup de styles sont représentés. Les bières locales, dites bières de terroir, connaissent depuis quelques années, un engouement tout particulier. Pourquoi? Recherche de nouveauté de la part des consommateurs, ancrage des brasseurs dans leurs régions, création de bières très « personnelles »? Avec ce retour remarqué et remarquable des bières de spécialité, Elisabeth Pierre, spécialiste de la filière bière en France, pose la question du potentiel des bières artisanales.

Dimanche: 16 h 30 à 17 h 15

- **Tony FORDER** (Etats-Unis) — Rédacteur en chef et co-éditeur, Ale Street News  
**Guy LEVESQUE** (Québec, Canada) — Auteur, conférencier et professeur de l'école MBière  
«**PRESENTATION ET DEGUSTATION DES BIERES GAGNANTES DU CONCOURS MBIERE**»

Dimanche: 17 h 30 à 18 h 15

- **Ben VINKEN** (Belgique) — Auteur et sommelier de bière  
«**LIVRE : 50 ACCORDS PARFAITS ENTRE BIÈRES ET FROMAGES**»

Samedi: 18 h 45 à 19 h 30

« **DÉGUSTATION DU NECTAR HENNUYE** »

Présentation des bières du stand Michelbelgian

Lundi: 14 h à 14 h 45

- **Sylvie Van ZANDYCKE** (Belgique) — Gestionnaire des ventes, Lallemand  
«**LES LEVURES SÈCHES : DU LABORATOIRE À LA BIÈRE**»

La qualité des levures sèches utilisées par les brasseries n'a jamais cessé de s'améliorer au cours des dernières années. Les investissements en recherche et développement ont permis de produire des souches de levures dont la viabilité est plus grande et avec une activité maximale, ce qui assure une fermentation rapide et reproductible.

Lundi: 15 h 15 à 16 h

\* Voir aussi *Biographies des sommités*