

BIOGRAPHIE

En 2006, le festival Mondial de la bière crée l'École de biérologie MBIère dans le but de démystifier la dégustation des bières et permettre à ceux qui le désirent de parfaire leurs connaissances. Le corps professoral est composé de plusieurs biéologues de talent aux compétences et expertises différentes et complémentaires. À ce jour, cette École reste la seule à offrir une formation qui mène à la certification biérologue.



PROFESSEURS

Dominic CHARBONNEAU

Maître brasseur et vice-président production, Les Brasseurs du Monde



Brasseur amateur et passionné de la bière depuis plus de 10 ans, Dominic Charbonneau fait sa place dans l'industrie brassicole en devenant le premier brasseur du Saint-Bock Brasserie artisanale à Montréal en 2006. Pendant cinq ans, il crée une multitude de recettes faisant la renommée du Saint-Bock, remportant une médaille platine au concours MBIère Greg Noonan du Mondial de la bière en 2009, et quatre médailles d'or en 2010. Également en 2010, il remporte quatre médailles (or, argent et deux bronzes) au *Canadian Brewing awards*. Sa passion pour la bière n'est pas seulement au niveau production; Dominic est également certifié Cicerone et agit à titre de Juge BJCP depuis 2010 dans diverses

compétitions américaines. Avid de contribuer à la scène brassicole au Québec, Dominic fonde en 2011 la brasserie Brasseurs du Monde avec des partenaires où il agit à titre de maître brasseur et conseiller en bière.

Guy LEVESQUE

Auteur, conférencier, consultant

Guy Levesque a fait la découverte de la culture de la bière dans les années 1980, grâce à un ami qui lui a offert une bière faite maison. À partir de ce moment-là, la bière est devenue une véritable passion pour lui! Il a commencé à brasser de la bière à la maison, à faire des recherches sur l'histoire de la bière et à s'intéresser aux agencements bières et saveurs. Depuis 1998, il anime des ateliers et conférences au Mondial de la bière. Il organise également des soirées de dégustation, ainsi que des ateliers sur l'histoire et la fabrication de la bière. Guy est cofondateur de l'Institut de la bière (2004), un groupe d'amateurs de bière, et membre de son conseil d'administration depuis ce temps. Il est également professeur biérologue à l'école MBIère depuis 2008. Depuis 2009, il fait la critique des bières pour le guide «le Petit Debeur» et il coécrit le livre *Les Microbrasseries du Québec* qui a été réédité en 2012. Guy a dégusté plus de 5 000 bières différentes et donné plus de 300 conférences.



Serge NOËL

Biérologue et animateur



Serge Noël est arrivé dans le monde de la bière le plus simplement du monde, par l'amour des bonnes choses. Grand amateur de la dame houblonnée, c'est un autodidacte. Il enseigne à l'école MBIère et participe au festival Mondial de la bière à titre de bénévole et d'employé depuis plusieurs années déjà. Serge Noël a fait plusieurs chroniques télévisées portant sur la bière et il croit au plaisir de l'échange, la bière étant une fascinante fenêtre sur l'histoire humaine et une invitation à la rencontre dans la simplicité et la bonne humeur. Sa dernière réalisation est la traduction en français du guide de dégustation All Beer, de l'auteur britannique Alex Barlow.

Martin THIBAUT et David LÉVESQUE GENDRON

Alias Les Coureurs des Boires

Martin et David sont amoureux obsessifs de la bière depuis plus d'une décennie. Auteurs de *La Route des Grands Crus de la Bière* et de *Les Saveurs Gastronomiques de la Bière - Tomes I et II* (automne 2013), ces aventuriers des papilles pour qui la fraîcheur est souvent primordiale n'ont d'autre choix pour satisfaire leur saine déviation que de se rendre aux sources.



Leurs destinations de voyage ne sont jamais influencées par les brasseries locales, oh non! Elles sont carrément dictées par celles-ci !



COLLABORATEURS / COLLABORATRICES

Mirella AMATO

Experte, journaliste et juge en bière



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». 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* et le *Canadian Brewing Awards*.

Annie CAYA

Enthousiaste de la bière

Annie a découvert le monde des microbrasseries en 1993 quand un ami lui a fait goûter à une Maudite d'Unibroue. Il ne le savait pas, mais il venait de créer un monstre. Depuis ce temps, elle lit tout ce qu'elle trouve sur la bière, elle court les brouepubs, elle planifie ses destinations voyages en fonction de ce qu'elle va boire, elle cuisine à la bière et elle casse les oreilles de tout le monde qu'elle connaît avec des conversations sur la bière. Enseignante au secondaire depuis 1998, elle est aussi bénévole depuis quelques années pour plusieurs festivals, dont Le Mondial de la bière de Montréal. Lorsqu'elle travaille au Petit Pub, ses clients préférés sont les plus perdus, ceux qui n'ont aucune idée de ce qu'ils veulent! Elle aime leur poser des questions et les guider vers LA bière, LA découverte dont ils pourront parler à leur tour! Santé!



Tony FORDER

Rédacteur et coéditeur, *Ale Street News* (États-Unis)



Originaire d'Angleterre, Tony Forder vit aux États-Unis depuis 30 ans. En tant que rédacteur et cofondateur du *Ale Street News*, la plus importante publication américaine sur la bière, il est au centre de la scène brassicole artisanale depuis 20 ans. Tony a guidé plusieurs visites brassicoles, particulièrement en Belgique. Il a écrit de nombreux articles sur toutes les facettes de l'industrie brassicole artisanale et il a donné de nombreuses conférences sur le sujet. En 1990, Tony a passé une dizaine d'années en Californie où il a été impliqué dans les balbutiements de la bière artisanale, avant de passer à la côte est. Fondateur du *Ale Street News* en 1992 avec son frère, Tony a joué un rôle dans l'éducation du public au sujet de la nouvelle révolution brassicole.

Michel GAUTHIER, collaborateur

Maître brasseur et cofondateur des laboratoires MASKA

Bachelier en Sciences agronomiques (technologie des aliments) depuis 1972, il a ensuite travaillé chez Kraft Foods dans la production fromagère et puis chez La Brasserie Labatt comme maître-brasseur pendant 22 années. Il a été cofondateur des Laboratoires Maska en 1996. Il en était le président. En avril 2009, il vend ses actions pour devenir un consultant formateur autonome en créant sa propre compagnie CarMic Consultation. Michel offre des services de consultation techniques pour les bistros-bars, les micro-brasseries, les vignobles, les cidreries, les fabricants d'autres boissons alcoolisées, les fabricants de jus de fruits, de boissons énergétiques et de toute autre boisson (démarrage, résolution de problèmes techniques, amélioration du rendement et de la qualité et formulation). Il offre aussi des programmes de formation brassicole, cidricole, vinicole, de même que dans la fabrication de jus de fruits et de toute autre boisson.



Marc-André GAUVREAU, collaborateur

Fondateur et vice-président, Brasseur de Montréal

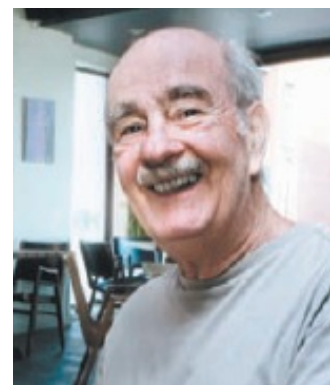


Marc André Gauvreau est un passionné de longue date. Il débute dans le métier en 1985 comme représentant pour une compagnie qui distribue entre autres la Guinness dans la région de Montréal. En 1991, il devient l'un des premiers représentants d'Unibroue. En 1996, Marc-André travaille quelques mois chez Brasal pour ensuite se joindre à l'équipe des Brasseurs du Nord. En 2007, sa conjointe et partenaire, Denis Mélineau et lui, prépare un plan d'affaires et trouvent des partenaires pour fonder les Brasseurs de Montréal. Leur vœu le plus cher est de contribuer à l'éducation de la clientèle en matière de bières du monde et à rendre les bières de spécialité accessibles au grand public.

Pierre RAJOTTE, collaborateur

Ingénieur, auteur et consultant

Ingénieur mécanicien de formation, Pierre Rajotte a entre autres travaillé pour Ford, avant de lancer en 1987 une maison de fabrication d'équipement brassicole. Parmi ses différents mandats, il apporta une assistance technique à la réalisation de la première brasserie artisanale au Québec : Le Cheval Blanc. Entre 1987 et 1995, il réalisera plusieurs voyages en Europe, un perfectionnement en microbiologie brassicole et écrira quelques articles sur le sujet ainsi que deux livres. En 1996, un projet conjoint avec le fabricant belge de brasserie Meura Delta leur permet de mettre au point un prototype de bioréacteurs utilisés pour la fermentation en continu au moyen de cellules immobilisées ainsi que pour la multiplication des levures. À ce jour, il a livré et installé des microbrasseries au Japon, en France, en Belgique et au Québec.



CONCEPTEUR

Mario D'EER

Conférencier, auteur, animateur



Mario D'Eer est récipiendaire du prix «Hommage aux Bâisseurs» de l'Association des microbrasseries du Québec. Sa principale contribution se situe au niveau du développement de la connaissance sur l'art brassicole, son histoire, son interprétation, la dégustation. Il initie les gens à une époque où tout est à faire. Parmi ses réalisations, notons le développement d'un cadre de référence authentiquement francophone sur la bière, accepté et utilisé par l'ensemble de la communauté brassicole. Il a également contribué à la formation professionnelle de plusieurs leaders de la bière au Québec. Il signe régulièrement des chroniques pour les médias, on l'entend souvent à la radio et à la télévision. Conférencier, panéliste, juge, ce «sommelier de la bière» demeure un éternel passionné en action.