

MBeer Greg Noonan Contest

Mondial de la bière's Professional Contest

International Jury — 12 judges

LUC BOIVIN (QUÉBEC) • PHILIPPE CORBAT (SWITZERLAND) • ANNICK DE SPLENTER (BELGIUM) • KEN DES MARETS (USA)
 • LEONARDO FERRARI (ARGENTINA) • MICHEL GAUTHIER (QUÉBEC) • ABRAM GOLDMAN-ARMSTRONG (USA) • GREGORY MURER (FRANCE)
 • SERGIO ORMEA (ITALY) • PIERRE RAJOTTE (QUÉBEC) • PETE SLOSBERG (USA) • JUGE SUBSTITUT : SYLVAIN CLOUTIER (QUÉBEC)

MBeer Design Contest

Mondial de la bière's Bottle Design Contest

Jury international — 4 juges

JENN DAVID (USA) • CAROLINE BANDULET (QUÉBEC) • PIERRE-LUC GAGNON (QUÉBEC) • BENOÎT TAVENEUX (FRANCE)

Medal awarding at The Biertrötter's Beach and Music Esplanade on Thursday, June 7th at 11:30 a.m.



Les Ateliers et les Conférences

Workshops and Conferences

Place Bonaventure — HALL 400 OUEST

26 ATELIERS — 26 WORKSHOPS MBièreConférence — MBeerconference

Mercredi/Wednesday June 6 juin	Jeudi/Thursday June 7 juin	Vendredi/Friday June 8 juin	Samedi/Saturday June 9 juin	Dimanche/Sunday June 10 juin
<p>15 h — 3:00 p.m. PASCAL CHEVREMONT ÉMERGENCE DES MICROBRASSERIES EN FRANCE THE EMERGENCE OF MICROBREWING IN FRANCE</p> <p>16 h — 4:00 p.m. SERGE NOËL BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p>17 h — 5:00 p.m. PETE SLOSBERG COMMENT FAIRE POUR QU'UN SERVEUR/BARMAN SANS EXPÉRIENCE PARLE DE VOS BIÈRES? COMMENT DEVENIR UN EXPERT EN BIÈRE EN MOINS DE 10 MINUTES. HOW DO YOU GET AN UNTRAINED SERVER/BARTENDER TO TALK ABOUT YOUR BEER? HOW TO BECOME A BEER EXPERT IN UNDER 10 MINUTES</p> <p>18 h 15 — 6:15 p.m. GUY LEVESQUE BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p>19 h 15 — 7:15 p.m. PHILIPPE WOUTERS BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p>	<p>12 h — 12:00 p.m. SERGE NOËL BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p>12 h — 12:00 p.m. FRED BUELTMANN LES BIÈRES DES MICROBRASSERIES DU MICHIGAN MICHIGAN'S MICROBREWED BEERS</p> <p>15 h — 3:00 p.m. Table ronde / Round table CAROLINE BANDULET, MICHEL GAUTHIER, GUY LÉTOURNEAU ET PIERRE RAJOTTE. Modérateur — PHILIPPE WOUTERS — Moderator</p> <p>LES DÉFIS DE DÉMARRER UNE MICROBRASSERIE AU QUÉBEC ET DANS QUELLE DIRECTION LES PROCHAINES MICRO DOIVENT-ELLES S'ORIENTER? THE CHALLENGES OF STARTING A MICROBREWERY IN QUEBEC AND WHAT SHOULD BE THE FOCUS OF BREWERIES TO COME?</p> <p>17 h — 5:00 p.m. TONY FORDER LES BIÈRES IMPORTÉES DU PETIT PUB THE PETIT PUB MONDIAL DE LA BIÈRE'S IMPORTED BEERS</p> <p>18 h 15 — 6:15 p.m. PHILIPPE WOUTERS BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p>19 h 15 — 7:15 p.m. GUY LEVESQUE BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p>	<p>11 h 30 — 11:30 a.m. GREGORY MURER DU PASSE-TEMPS À LA PROFESSION, LA VISION EUROPÉENNE DE LA CRÉATION D'UNE BRASSERIE PAR UN ANCIEN BRASSEUR-MAISON FROM HOBBY TO PROFESSION, THE CREATION OF A BREWERY FROM A FORMER EUROPEAN HOMEBREWERS' POINT OF VIEW</p> <p>12 h 30 — 12:30 p.m. SERGE NOËL BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p>17 h — 5:00 p.m. SUSANNE HECHT L'HISTOIRE DU BRASSAGE À MUNICH, LA BRASSERIE SCHNEIDER ET LES ÉDITIONS SPÉCIALES D'UNE BIÈRE TRADITIONNELLE DE MUNICH : L'AVENTINUS THE HISTORY OF BREWING IN MUNICH, THE SCHNEIDER BREWERY AND SPECIAL EDITIONS OF A TRADITIONAL MUNICH BEER: THE AVENTINUS</p> <p>18 h 30 — 6:30 p.m. TONY FORDER - GUY LEVESQUE LES BIÈRES GAGNANTES DU CONCOURS MBIÈRE GREG NOONAN GREG NOONAN MBEER CONTEST WINNING BEERS</p> <p>19 h 45 — 7:45 p.m. GUY LEVESQUE BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p>	<p>11 h 30 — 11:30 a.m. TÉO MUSSO CANTINA BALADIN - VIN D'ORGE DU BALADIN CANTINA BALADIN — BARLEY WINE BY BALADIN</p> <p>19 h 30 — 7:30 p.m. GUY LEVESQUE BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p>	<p>11 h 30 — 11:30 a.m. SERGE NOËL BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p>12 h 45 — 12:45 p.m. GUY LEVESQUE BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p>14 h — 2:00 p.m. SERGE NOËL BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p>15 h — 3:00 p.m. MARIO D'ÉER LE DÉVELOPPEMENT D'UN STYLE DE BIÈRE 100 % QUÉBÉCOIS; ENJEUX ET DÉFIS - L'EXEMPLE DE L'ANNEDD'ALE. THE DEVELOPMENT OF A 100% QUÉBÉCOIS BEER STYLE; IMPLICATIONS AND RISKS - EXAMPLE OF THE ANNEDD'ALE</p> <p>16 h — 4:00 p.m. TONY FORDER LES BIÈRES IMPORTÉES DU PETIT PUB THE PETIT PUB MONDIAL DE LA BIÈRE'S IMPORTED BEERS</p> <p>17 h — 5:00 p.m. MARIO D'ÉER ÉPOUSAILLES BIÈRES ET FROMAGES: BLIND DATE SUR VOS PAPILLES THE UNION OF BEER AND CHEESE: A BLIND DATE FOR YOUR TASTEBUDS</p> <p>18 h 15 — 6:15 p.m. GUY LEVESQUE BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p>19 h 30 — 7:30 p.m. GUY LEVESQUE BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p>