

## Concours MBIère Greg Noonan

Concours professionnel international du Mondial de la bière

Jury international — 12 juges

- LUC BOIVIN (QUÉBEC) • PHILIPPE CORBAT (SUISSE) • ANNICK DE SPLENTER (BELGIQUE) • KEN DES MARETS (ÉTATS-UNIS)
- LEONARDO FERRARI (ARGENTINE) • MICHEL GAUTHIER (QUÉBEC) • ABRAM GOLDMAN-ARMSTRONG (ÉTATS-UNIS) • GREGORY MURER (FRANCE)
- SERGIO ORMEA (ITALIE) • PIERRE RAJOTTE (QUÉBEC) • PETE SLOSBERG (ÉTATS-UNIS) • JUGE SUBSTITUT : SYLVAIN CLOUTIER (QUÉBEC)

## Concours MBIère Design

Concours de design de bouteille du Mondial de la bière

Jury international — 4 juges

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

**Remise des prix jeudi 7 juin à 11 h 30 h à La Plage des Biertrotters et L'Esplanade de la Musique**



## 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><b>15 h — 3:00 p.m.</b> <b>PASCAL CHEVREMONT</b> ÉMERGENCE DES MICROBRASSERIES EN FRANCE THE EMERGENCE OF MICROBREWERIES IN FRANCE</p> <p><b>16 h — 4:00 p.m.</b> <b>SERGE NOËL</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p><b>17 h — 5:00 p.m.</b> <b>PETE SLOSBERG</b> 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><b>18 h 15 — 6:15 p.m.</b> <b>GUY LEVESQUE</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p><b>19 h 15 — 7:15 p.m.</b> <b>PHILIPPE WOUTERS</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p>	<p><b>12 h — 12:00 p.m.</b> <b>SERGE NOËL</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p><b>12 h — 12:00 p.m.</b> <b>FRED BUELTMANN</b> LES BIÈRES DES MICROBRASSERIES DU MICHIGAN MICHIGAN'S MICROBREWED BEERS</p> <p><b>15 h — 3:00 p.m.</b> <b>Table ronde / Round table</b> <b>CAROLINE BANDULET, MICHEL GAUTHIER, GUY LÉTOURNEAU ET PIERRE RAJOTTE.</b> Modérateur — PHILIPPE WOUTERS — Moderator</p> <p>LES DÉFIS DE DÉMARER 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><b>17 h — 5:00 p.m.</b> <b>TONY FORDER</b> LES BIÈRES IMPORTÉES DU PETIT PUB THE PETIT PUB MONDIAL DE LA BIÈRE'S IMPORTED BEERS</p> <p><b>18 h 15 — 6:15 p.m.</b> <b>PHILIPPE WOUTERS</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p><b>19 h 15 — 7:15 p.m.</b> <b>GUY LEVESQUE</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p>	<p><b>11 h 30 — 11:30 a.m.</b> <b>GREGORY MURER</b> 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 VUE</p> <p><b>12 h 30 — 12:30 p.m.</b> <b>SERGE NOËL</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p><b>17 h — 5:00 p.m.</b> <b>SUSANNE HECHT</b> 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><b>18 h 30 — 6:30 p.m.</b> <b>TONY FORDER - GUY LEVESQUE</b> LES BIÈRES GAGNANTES DU CONCOURS MBIÈRE GREG NOONAN GREG NOONAN MBEER CONTEST WINNING BEERS</p> <p><b>19 h 45 — 7:45 p.m.</b> <b>GUY LEVESQUE</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p>	<p><b>11 h 30 — 11:30 a.m.</b> <b>TÉO MUSSO</b> CANTINA BALADIN - VIN D'ORGE DU BALADIN CANTINA BALADIN — BARLEY WINE BY BALADIN</p> <p><b>19 h 30 — 7:30 p.m.</b> <b>GUY LEVESQUE</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p>	<p><b>11 h 30 — 11:30 a.m.</b> <b>SERGE NOËL</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p><b>12 h 45 — 12:45 p.m.</b> <b>GUY LEVESQUE</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p><b>14 h — 2:00 p.m.</b> <b>SERGE NOËL</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p><b>15 h — 3:00 p.m.</b> <b>MARIO D'ÉER</b> 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 ANNEDE'ALE</p> <p><b>16 h — 4:00 p.m.</b> <b>TONY FORDER</b> LES BIÈRES IMPORTÉES DU PETIT PUB THE PETIT PUB MONDIAL DE LA BIÈRE'S IMPORTED BEERS</p> <p><b>17 h — 5:00 p.m.</b> <b>MARIO D'ÉER</b> ÉPOUSAILLES BIÈRES ET FROMAGES: BLIND DATE SUR VOS PAPILLES THE UNION OF BEER AND CHEESE: A BLIND DATE FOR YOUR TASTEBUDS</p> <p><b>18 h 15 — 6:15 p.m.</b> <b>GUY LEVESQUE</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p> <p><b>19 h 30 — 7:30 p.m.</b> <b>GUY LEVESQUE</b> BIÈRES ET FROMAGES BEERS AND CHEESES</p>