



CONFÉRENCIERS en bref



CHRISTIAN BAUWERAERTS

Fondateur de la Brasserie Achouffe
(Achouffe, Belgique)

Christian Bauweraerts et son acolyte Pierre Gobron ont fondé la brasserie d'Achouffe le 27 août 1982. Très modeste à l'époque, cette petite brasserie a réussi à se tailler une place enviable dans le monde de la bière sans jamais s'endetter. En 1992, Christian visite le Québec pour la première fois. Ses nombreux voyages dans la belle province lui ont permis de suivre d'année en année l'évolution de l'industrie brassicole d'ici et le Mondial de la bière y a certainement contribué pour beaucoup. Quant à la brasserie d'Achouffe, elle s'est très bien développée au fil des ans. Plus de 16 000 visiteurs y viennent annuellement et la production a toujours connu une bonne croissance. Le 7 septembre 2006, l'année où la production a atteint les 25 000 hectolitres, la brasserie est vendue à la brasserie DUVEL-MOORTGAT. Aujourd'hui, Christian est devenu un ambassadeur pour la bière belge en général et la brasserie DUVEL-MOORTGAT en particulier.



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.



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.



CONFÉRENCIERS en bref



STEVEN POLEWACYK

Directeur général du Vermont Pub and Brewery
(VT, États-Unis)

Steven Polewacyk est détenteur d'un diplôme du Keene State College à Keene au New Hampshire (États-Unis). Pendant 15 ans, il a été consultant en informatique à New York, jusqu'à ce qu'il rencontre Greg Noonan au Vermont et qu'il devienne son partenaire d'affaire dans l'industrie brassicole. Créateur du Proactive Management Systems, il est actuellement le directeur général du Vermont Pub and Brewery et il vit à Williston au Vermont avec son fils Stashu, un compositeur.



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.



ERIC WALLACE

Président et cofondateur de la brasserie Left Hand
(CO, 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 co-fondateur 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 ».



CONFÉRENCIERS en bref



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



MARIO D'EER

Conférencier, auteur et animateur
(Ontario, Canada)

Mario D'Eer est un passionné, un goûteur intarissable qui vit sa passion en goûtant et en partageant avec autrui le fruit de ses découvertes par tous les moyens à sa disposition : l'écriture, la parole, les conférences, et l'organisation d'activités. Mario est cofondateur du Festibière de Chambly, cofondateur de l'Ordre de Saint-Arnould, ainsi que fondateur de BièreMAG, de la certification Biérologue et concepteur du prestigieux concours MBière. Il voyage régulièrement afin de cueillir des « saveurs » en Amérique du Nord et en Europe. Mario a publié 14 titres sur la bière, notamment l'Atlas mondial de la bière. Il a déjà vendu plus de 55 000 exemplaires de ses livres. Il a développé un cadre de référence francophone de la dégustation et de la classification des bières qui fait maintenant autorité. Il signe une chronique hebdomadaire dans le Journal de Montréal et bimensuelle à Radio-Canada. Avec 20 années d'expérience professionnelle du monde de la bière, on comprend facilement pourquoi il est devenu une personne-ressource régulièrement sollicitée par les médias du Québec.



TONY FORDER

Rédacteur-en-chef et éditeur de Ale Street News
(New Jersey, États-Unis)

Né en Angleterre, Tony Forder est établi aux États-Unis depuis 30 ans maintenant.

Tony est cofondateur, rédacteur en chef et éditeur de Ale Street News, la publication brassicole spécialisée bénéficiant du plus gros tirage aux États-Unis. Il est au centre de la scène des brasseries artisanales depuis les 20 dernières années.

Tony a mené plusieurs excursions brassicoles dans plusieurs pays, surtout la Belgique. Il a écrit plusieurs articles portants sur toutes les facettes possibles et imaginables de l'industrie brassicole artisanale et offre souvent des conférences portant sur ce sujet. Tony a passé une décennie en Californie où il s'est impliqué dans les débuts du mouvement des bières de microbrasserie, avant de déménager sur la côte Est en 1990. La fondation de Ale Street News avec son beau frère, Tony est devenu l'instrument éducatif du public sur la révolution microbrassicole. Sa philosophie repose sur la théorie que la bière se rapporte aux choses raffinées de la vie et il aime faire l'interprétation de la bière par la poésie et avec sa flûte.



CONFÉRENCIERS en bref



GUY LEVESQUE

Conférencier et professeur de l'école de biérologie MBière (Québec)

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 fait 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. Au fil des années, Guy a continué de se développer en tant que sommité de la bière en participant à divers salons et festivals tels que Flaveurs bières et caprices. 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. En 2009, il a coécrit le livre Les Microbrasseries du Québec et il est devenu le critique en bière pour le guide « le Petit Debeur », éditions 2010 et 2011.