



SÉMINAIRES en bref

MERCREDI 3 JUIN

16 h - 16 h 45 — F

Christian Bauweraerts

Le SLOWBREW Tour de Belgique

Quelques mois avant la vente de la brasserie d'Achouffe à DUVEL-MOORTGAT, j'ai eu le plaisir de rencontrer Garrett Oliver à un festival de bière au Danemark. Garrett est un des promoteurs du SLOWFOOD-movement. Il m'expliqua ce qu'était ce mouvement, et m'en montra l'emblème: un escargot. Je me suis alors dit : « SLOWFOOD » c'est bien, mais « SLOWBREWED », c'est quand-même mieux. Surtout qu'entre-temps je me suis retrouvé impliqué de plein pieds dans le groupe brassicole dont le produit phare, la DUVEL, peut être considéré comme le pionnier du « SLOWBREW »... En français, on pourrait traduire cette philosophie brassicole comme: « Le brassage lent de la bière ». De plus, les 4 Bières belges dont je vous parlerai durant cet exposé représentent chacune une région distincte de la Belgique. Les visiter au moyen de « la petite reine » (vélo), c'est comme faire le « Tour de Belgique ». C'est pourquoi j'ai décidé de donner comme nom à cette dégustation le « SLOWBREW Tour de Belgique », ces 5 Bières représentant une région dans laquelle le groupe DUVEL-MOORTGAT est actif.

MERCREDI 3 JUIN

16 h 30 - 17 h 45 — A

Iacopo Lenci

Dégustation de bières italiennes

Pour ma présentation, je vous parlerai des bières italiennes et l'usage d'épices dans ces dernières. Je mettrai l'emphase sur la croissance en qualité et sur le marché de ces bières au cours des dernières années, tout en parlant de la liberté de brassage que nous avons; l'usage d'épices exotiques et de céréales non maltées est un bel exemple de cette liberté. Nous pouvons faire une bière Belge Blanche en utilisant des malts allemands, des céréales italiennes et des épices exotiques, simplement parce que nous n'avons pas d'école de pensée ou de traditions à suivre ou transgresser; un point fort pour les bières artisanales italiennes. Pendant la dégustation, vous découvrirez comment nous utilisons les épices et céréales non maltées : parfois elles se marient parfaitement et subtilement avec arômes et saveurs; parfois elle sont tout simplement intense.

JEUDI 4 JUIN

15 h - 15 h 45 — A

Philippe Gaiani

Savoir valoriser les bières spéciales à la clientèle et création des cocktails à la bière.

Dans le cadre de ma conférence, je vous parlerai de l'importance de vendre des bières spéciales dans un bar. J'expliquerai comment vendre des bières spéciales par la reconnaissance de produits, le faire découvrir, attiser la curiosité des clients pour des bières Inconnues, faire découvrir les différents type de bières et à quel moment les boire. Expliquer comment réaliser un cocktail à la bière autrement qu'en versant de l'alcool dans un verre à bières.



SÉMINAIRES en bref

JEUDI 4 JUIN

16 h 30 - 17 h 15 — A

Eric Wallace

La vente au détail selon Left Hand

Étant le premier vendeur et livreur de Left Hand depuis 1994 à aujourd'hui, Eric nous parlera de son expérience dans la vente, la livraison et la vente au détail. Eric a de l'expérience en vente et a fait affaire avec des boîtes oeuvrant de la distributions via des boutiques spécialisées, des distributeurs d'artisanat, des grosses brasseries, des magasins de vins et spiritueux et il a même partit sa propre compagnie de vente au détail de bières de microbrasseries pendant sept ans, faisant la distribution de douzaines de marques.

Eric nous parlera de l'histoire de la vente au détail aux États-Unis, de l'évolution de la vente au détail de la Left Hand Brewing Company, les problèmes et solutions qui peuvent survenir, ainsi que sa philosophie et ses conseils.

VENDREDI 5 JUIN

15 h - 15 h 45 — A

Conrad Seidl

Le brassage à la petite échelle, d'un océan à l'autre.

Brasser de la bière pour un marché traditionnel revient toujours à dire, brasser pour atteindre la perfection : les Brasseurs d'Angleterre sont toujours à la recherche de la pinte parfaite, quant aux Allemands, ils cherchent à créer la Pilsener parfaite. La perfection était (et l'est encore pour plusieurs) : la perfection technique, l'optimisation du procédé de brassage et notamment, la réduction des coûts. Ai-je mentionné la bière? Non, je ne l'ai pas fait. Simplement parce que le produit du procédé de brassage n'a pas été conçu pour être intéressant - au contraire : plusieurs brasseurs se concentre sur la facilité à boire leurs bières, faisant en sorte qu'ils éliminent les caractéristiques de leurs bières. Les pays avec moins de tradition brassicole semblent bénéficier d'un avantage : les buveurs de bières brésiliens, italiens et bien sur du Canada et des États-Unis sont plus ouverts d'esprit. Ils n'ont jamais vu la bière comme une boisson basée sur la tradition et ne se sont jamais fait dire que leurs bières standards représentaient cette tradition. On remarque surtout chez les jeunes consommateurs, qu'ils cherchent à découvrir différents styles très attrayant, offerts par des petites brasseries, bref, ils aiment expérimenter et les brasseurs locaux sont plus que désireux de se joindre à ces consommateurs dans leur quête aux saveurs.

VENDREDI 5 JUIN

16 h 30 - 17 h 45 — A

Steven Polewacyk

L'histoire de Greg Noonan, sa passion et son amour pour l'industrie de la bière, ainsi que sa relation avec les brasseurs Québécois.

Je parlerai à propos de Greg Noonan, brasseur américain et pionnier du brassage artisanale. Je ferai une brève description sa passion pour l'industrie de la bière ainsi que sa relation avec les brasseurs Québécois. Je parlerai principalement du côté personnel de sa vie et plusieurs expériences que nous avons partagées au cours des 41 dernières années.