



DOSSIER DE PRESSE

MONDIAL DE LA BIÈRE, STRASBOURG — EUROPE

Parc des Expositions, Wacken, Hall 20

Vendredi 21 octobre 2011 de 16 h à 22 h

Samedi 22 octobre 2011 de 11 h à 22 h

Dimanche 23 octobre 2011 de 11 h à 22 h

Lundi 24 octobre 2011 de 11 h à 18 h

www.mondialbierestrasbourg.com

Relations de presse :

Katia BOUCHARD

☎ 06 48 58 29 30

✉ bouchard.katia@gmail.com

Jean Claude COLIN

☎ 06 30 58 22 46

✉ mbiere-strasbourg@orange.fr

MONDIAL de la BIÈRE STRASBOURG EUROPE

Du 21 au 24 octobre 2011

Parc des Expositions du WACKEN à Strasbourg !

Une 3^{ème} édition sous le signe de la réconciliation et de la célébration autour d'une bière !

Très attendue, la troisième édition du MONDIAL de la BIÈRE STRASBOURG EUROPE s'annonce attractive tant au niveau du goût qu'au niveau de l'hommage rendu à la bière et aux brasseurs ! Coproducteurs, STRASBOURG EVENEMENTS et le MONDIAL de la BIÈRE de MONTREAL conjuguent leurs efforts pour faire de cette manifestation la référence européenne en la matière ! A leurs côtés cette année, les BRASSEURS de FRANCE, participent à l'une des animations phares du Mondial, la Cuisine à la Bière !

De nouveaux horaires et une journée supplémentaire !

Pour la troisième édition du festival, le MONDIAL de la BIÈRE STRASBOURG EUROPE change ses horaires afin d'offrir **1 JOURNÉE SUPPLÉMENTAIRE** pour les pros et **3 NOCTURNES** aux fans de découvertes et de dégustations !

D'abord, le Mondial de la bière de Strasbourg ajoute une journée supplémentaire et présente la **JOURNÉE DES BRASSEURS** qui aura lieu **le lundi 24 octobre**. Cette journée spéciale accueillera en plus des visiteurs, **des professionnels** CHR (cafetiers, hôteliers et restaurateurs), distributeurs, entrepositaires, acheteurs GMS (hyper et supermarchés) et magasins de bières appelés à faire leur marché pour révolutionner tirages et comptoirs, au sein de cette vitrine internationale qu'est le Mondial de la Bière.

Afin de favoriser un achalandage accru et de permettre aux amateurs de maximiser leur passage au festival, le Mondial de la bière met en place cette année de **nouvelles heures d'ouverture**.

Les nouveaux horaires sont les suivants :

- Vendredi 21 octobre de **16 h à 22 h**
- Samedi 22 octobre de **11 h à 22 h**
- Dimanche 23 octobre de **11 h à 22 h**
- **Lundi 24 octobre de 11 h à 18 h**

MONDIAL de la BIERE STRASBOURG EUROPE

Sur le sentier de la Bière!

Pour cette troisième édition du festival, les brasseurs Français et Anglais se sont donnés rendez-vous à Strasbourg pour enterrer la hache de bière et célébrer la fin de la guerre de Cent Ans, avec comme juges de paix, leurs cousins canadiens et américains suivis par une armée de brasseurs internationaux !

Venant de diverses régions de **FRANCE**, Alsace, Aquitaine, Auvergne, Bourgogne, Bretagne, Champagne/Ardennes, Corse, Franche Comté, Languedoc-Roussillon, Lorraine, Nord-Pas-de-Calais, Normandie, Poitou-Charentes, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Rhône-Alpes, les brasseurs artisanaux français tiendront la vedette au Mondial de la Bière de Strasbourg, reconnaissant de fait l'attractivité médiatique de cette vitrine qualitative de la bière. Ils seront accompagnés par un fort contingent de brasseurs du **ROYAUME-UNI**, issus d'Angleterre, du Pays de Galles, d'Ecosse et d'Irlande réunis, qui croiseront le verre avec eux en toute amitié ; l'heure étant à la fin de la guerre de Cent Ans, célébrée en grandes pompes et avec force convivialité !

Témoins de cette réconciliation historique, des brasseries américaines et canadiennes, venues d'Ontario et de notre cher Québec, ajouteront aux festivités des accents d'Amérique pimentée des bières de tempérament à nulles autres pareilles !

Mais Français et Anglais ne seront pas seuls à porter haut les couleurs de la bière de qualité avec à leurs côtés des brasseries allemandes, belges, brésiliennes, danoises, italiennes, néerlandaises, suédoises, tchèques qui présenteront les meilleurs nectars houblonnés de leur pays. Notons par ailleurs une **première participation pour l'ESPAGNE**, par l'entremise de la brasserie catalane DAMM, liée à l'un des plus grands clubs de football de l'histoire, le FC Barcelone, mais également avec l'Alsace, le fondateur Auguste Kuntzmann Damm étant natif de Sélestat !

A ce jeu, le gagnant sera le consommateur appelé à déguster avec modération, mais délectation, les stars de ce festival où l'on vient boire peu pour boire mieux. Le MONDIAL de la BIERE se veut avant tout un festival de dégustation unique mettant en vedette la bière, ses artisans et ses partisans ; au menu plus de 400 bières dont des dizaines de nouveautés aussi originales qu'étonnantes à goûter comme à choisir avant que de les acheter à la boutique du festival, histoire de commencer ou de compléter une cave à bières branchée comme jamais !

Amateurs éclairés, néophytes en quête d'initiation gourmande, restaurateurs inventifs, cafetiers aventureux ou professionnels intéressés par l'attractivité que génère l'originalité de ces pains liquides goûteux ont tous **rendez-vous du 21 au 24 octobre prochain au Parc des Expositions du Wacken à Strasbourg, la capitale européenne !**

Une rencontre brassicole qui promet d'être historique!

MONDIAL de la BIÈRE STRASBOURG EUROPE

Des soutiens pleins et entiers!

Soutenu par les instances officielles régionales, la Communauté Urbaine de Strasbourg, le Conseil Général du Bas-Rhin, le Conseil Régional d'Alsace et le Comité Régional du Tourisme, le Mondial de la Bière de Strasbourg offre le visage d'un « tour operator » brassicole !

En conviant le visiteur à un tour du monde du plus bel effet, au propre comme au figuré, le MONDIAL fait honneur aux parrainages d'Air France (Global Meeting), du Groupe Hilton, des Brasseurs de France et de France Bleu Alsace.

Choyé par la presse, le festival séduit par son originalité que soutiennent les ténors de la presse spécialisée comme Bière Magazine, Rayon Boissons, La Revue des Comptoirs, Bières et Plaisirs, l'ABC Gourmand, Il Mondo della Birra, Birra and Sound, Ale Street News, sans oublier le dynamique site internet brassicole Pompe à Bière, Boulevard des Productions et les régionaux de l'étape tels les DNA, l'Alsace, Alsace20 T.V. et France 3 Alsace (émission Rund'Um).

Sponsors et partenaires s'y joignent avec un enthousiasme et une fidélité qui enluminent la robe moussante de la mariée de leurs noms prestigieux : les Brasseurs de France, le maître verrier et designer Rastal, les Malteries Soufflet et Baguépi, les sous-bocks Hexagone, Kanata, la Coopérative Agricole des Houblonniers d'Alsace (Cophoudal) et la Chambre d'Agriculture d'Alsace, les bretzels Ancel (Groupe Oetker), Cuisine Aptitude, Gargantua, FAEvents, les Brasseurs de l'Abreuvoir, le fromager Caseus, l'association alsacienne de collectionneurs Brassicol', l'Hostellerie de La Chenaudière/Relais et Châteaux et le Groupe FHB (Rafiot).

MONDIAL de la BIÈRE STRASBOURG EUROPE

La «Cuisine à la Bière», star de la 3^e édition du festival

Le MONDIAL de la BIÈRE strasbourgeois et les BRASSEURS de FRANCE vous invitent à leur table afin de célébrer le mariage des talents de GAMBRINUS, le roi de la Bière, et d'APICIUS, génie de la cuisine. Ouvrant de concert, ces deux compères épicuriens et leurs amis brasseurs et cuisiniers, professionnels ou amateurs, vous convient à déguster amuse-bières et petits plats gourmands concoctés en direct sur la scène d'un théâtre culinaire brassicole !

Animé par Daniel Zenner

Animateur culinaire, Daniel ZENNER dit Gargantua allie de solides compétences de cuisinier à une curiosité de tous les instants concernant tout ce qui touche à la cuisine et à la gourmandise. Connu comme le houblon, la bière n'a pas de secrets pour lui qui brasse dans sa cave et tue le cochon chaque automne en fils spirituel de Rabelais et de Lucullus pour marier cochonnailles et brassins maison ! Monsieur Loyal de talent au service du cirque culinaire, Daniel ZENNER vous étonnera par son bagout autant que par sa science de la chose gourmande cuisinée à la bière !

Avec la participation de l'Association des Brasseurs de France

Grande nouveauté s'il en est, la présence des BRASSEURS de France, obédience syndicale des brasseurs nationaux aux côtés de l'équipe du MONDIAL de la BIÈRE est une grande première. Partenaires de l'opération « Cuisine à la Bière », les Brasseurs de France consacrent la forte présence de brasseries nationales à l'édition 2011 du Mondial de même qu'elle témoigne de l'existence d'une brasserie française en pleine expansion, partie intégrante de la gastronomie française honorée par l'Unesco.



Brasseurs de France, organisme fédérateur de la profession, a pour mission de représenter les intérêts collectifs de la brasserie française et de ses acteurs. Créé en 1880, Brasseurs de France s'exprime au nom de la profession auprès des ministères compétents, des syndicats, de la presse et des instances publiques et privées, au niveau européen, national et local. En 2011, Brasseurs de France compte 77 membres qui représentent 85 % de la production française. L'association réunit des groupes internationaux, des entreprises familiales centenaires et des PME et TPME de création récente.

Et la généreuse implication de Cuisine Aptitude, l'atelier de cuisine de Strasbourg

Ouvert depuis 4 ans, l'atelier Cuisine Aptitude, situé au coeur de Strasbourg, propose des cours de cuisine aux enfants et adultes, amateurs, novices ou initiés en recherche de perfectionnement. Une large offre de cours de cuisine, accessibles à tous, pour tous les niveaux et toutes les envies, pour satisfaire la curiosité des adultes comme des enfants. Des chefs professionnels qui partagent leur passion et leurs techniques : un moment convivial de générosité autour des fourneaux. A la fin du cours, les mets préparés sont dégustés autour de notre table, donnant vue sur l'Ill et la Cathédrale, ou emportés à la maison pour les partager.



Cuisine Aptitude permet également de privatiser l'atelier et de créer un événement sur mesure, pour les moments particuliers de la vie personnelle (mariage, enterrement de vie de jeune fille, anniversaire, etc.) ou professionnelle (team building, séminaire, conférence de presse, soirée clientèle VIP, etc.). Le concept peut être adapté à toutes les attentes, de 2 à 150 personnes.

Cuisine Aptitude en chiffres...

- Ouverture en avril 2007.
- 3 chefs de cuisine permanents dans l'atelier et des intervenants extérieurs.
- 30 cours de cuisine différents chaque semaine.
- Des cours qui durent entre ½ heure et 2 heures et demie.
- Des cours de cuisine régionale, de cuisine du monde, des cours de pâtisserie, de boulangerie, de chocolatier, des dégustations œnologiques, des cours de cocktails avec un barman, des afterwork, des cours sur des techniques, des thématiques, etc.
- En 4 ans, 20 000 personnes sont venues prendre un cours dans notre atelier.
- Et 500 entreprises ont privatisé l'atelier pour des activités de Team Cooking avec leurs collaborateurs ou leurs clients.

La «Cuisine à la Bière»: liste des Chefs invités

(En ordre alphabétique)

- Eric BONNAMANT, « Le Jardin du Tivoli », Hilton de Strasbourg
- Roger BOUHASSOUN, « La Chenaudière » à Colroy la Roche
- Philippe CLAUSS, « Au Moulin » à La Wantzenau
- Jean Christophe KARLENSKIND, chef à domicile, champion du monde de cuisine artistique
- Isabelle KRAMMER, «La Malle Gourmande» à Maison Goutte
- Philippe LARUELLE, « Val Joli » à Valtin
- Joël MARGOTTON, « Kobus » à Strasbourg
- Isabelle MEIER, Auberge de Manou à Steige
- Joël PHILLIPS, second de cuisine au « Cerf » à Marlenheim
- Pasquale SCALISE, chef de cuisine et Danièle PICCOLINI, chef de rang de « Il Ristorante » à Schiltigheim

FORFAITS DISPONIBLES!

Forfaits DÉCOUVERTE : 20 Euros (valeur de 29 Euros)

Forfait ETUDIANT : 15 Euros (valeur de 22 Euros)

Détails : www.mondialbierestrasbourg.com

COMMENT VOUS RENDRE au Mondial de la bière de Strasbourg

Lignes de Tram :

E : Direction Robertsau-Boecklin

B : Direction Hoenheim Gare-Wacken

Arrêt Wacken

Lignes de Bus :

18 : Départ Robertsau (Pourtales)

50 : Départ Montagne Verte Terminus Wacken

Terminus Wacken

LES RÉSEAUX SOCIAUX

Rejoignez-nous et annoncez votre présence au festival! Pendant l'événement, participez en ajoutant des commentaires ou des photos et suivez le déroulement du Mondial de la bière de Strasbourg 2011 en direct!



www.facebook.com

Mondial de la bière – page officielle



www.twitter.com

@Mondialbiere

Utilisez **#mondialbiere**



www.foursquare.com

Festival Mondial de la bière

CENTRE DE PRESSE

Le Centre de Presse est installé en plein coeur du salon entre l'espace d'Animation Ancel et les stands des exposants. Stratégique et accueillant, le centre offrira bières pression et bouteilles dans un cadre chaleureux et convivial apte au partage et aux conversations.

POUR INFORMATION ou pour des ENTREVUES, communiquez avec:

Katia BOUCHARD



06 48 58 29 30



bouchard.katia@gmail.com

Jean Claude COLIN



06 30 58 22 46



mbiere-strasbourg@orange.fr

**** Des photos et des images sont disponibles sur notre site Internet et sur demande.**

http://festivalmondialbiere.qc.ca/fr/festivals/mondial_de_la_biere_strasbourg_2011/medias/