

MONDIAL de la BIÈRE STRASBOURG EUROPE

Programmation 2011

Animé par des sommités du monde brassicole, un cycle de conférences tant didactiques que techniques, voire technologiques, étoffe le MONDIAL d'un apport de connaissances nécessaires à la compréhension de la « Culture Bière » dans toutes ses composantes.

Les nouveautés!

La Cuisine à la Bière

Animation gourmande orchestrée par le maestro Daniel ZENNER, en collaboration avec BRASSEURS DE FRANCE, la « Cuisine à la Bière » célébrera le mariage des talents de GAMBRINUS, le roi de la Bière, et d'APICIUS, génie de la cuisine. Au menu, amuses-bières et petits plats gourmands concoctés sur la scène d'un théâtre brassicole et culinaire qui fera date, étonneront et régaleront les palais les plus affirmés. (Espace Cuisine à la Bière)

Vendredi:	17 h 30 à 18 h 15 18 h 45 à 19 h 30	Cuisinier Daniel Zenner , Gargantua Chef Isabelle Krammer , «La Malle Gourmande», Maison Goutte
Samedi:	12 h à 12 h 45 14 h 30 à 15 h 15 17 h à 17 h 45	Pasquale Scalise , chef de cuisine et Danièle Piccolini , chef de rang de « Il Ristorante » à Schiltigheim Chef Roger Bouhassoun , « La Chenaudière », Colroy la Roche Cuisinier Daniel Zenner , Gargantua
Dimanche:	12 h à 12 h 45 14 h 30 à 15 h 15 17 h à 17 h 45	Chef Jean Christophe Karlenskind , chef à domicile, Champion du monde de cuisine artistique Chef Joël Margotton , « Kobus », Strasbourg Chef Philippe Clauss , « Au Moulin » à La Wantzenau
Lundi:	11 h à 11 h 45 13 h 30 à 14 h 15 16 h à 16 h 45	Chef Eric Bonnamant , hôtel Hilton Strasbourg Chef Philippe Laruelle , « Val Joli », Valtin Joël Phillips , second de cuisine, « Cerf », Marlenheim

Cours de cuisine à la BIÈRE

Cuisine Aptitude, l'école du goût strasbourgeoise offre des cours de cuisine à la bière donnés en direct! Les six premières personnes à se présenter seront invitées à mettre la main à la pâte! (Espace Cuisine à la bière)

Vendredi	20 h à 20 h 45		
Samedi:	13 h 15 à 14 h	15 h 45 à 16 h 30	18 h 15 à 19 h
Dimanche:	13 h 15 à 14 h	15 h 45 à 16 h 30	18 h 15 à 19 h
Lundi:	12 h 15 à 13 h	14 h 45 à 15 h 30	17 h 15 à 18 h

Exposition thématique consacrée à l'histoire de la bière

Désireux de mieux faire connaître la bière et son histoire, le MONDIAL intègre dans son enceinte, une exposition thématique richement enluminée. Réalisée en collaboration avec le Musée Européen de la Bière de STENAY (Lorraine/Meuse) et le Conseil Général de la Meuse, l'exposition venue tout droit de ce vaisseau culturel brassicole, met cette année en lumière la bière sous toutes ses formes, histoire, matières, premières, fabrication, évolution, etc. ; une leçon de choses et de sciences brassicoles à ne pas rater ! (Espace Animation).

Les classiques!

Ateliers *BIÈRES ET FROMAGES*

Animées par Guy LEVESQUE, — Auteur, conférencier et professeur de l'école de biérogologie MBière au Québec, les dégustations de *Bières et fromages* sauront certainement vous surprendre et vous plaire! (Espace Conférences et Ateliers)

Vendredi:	16 h 30 à 17 h 15	
Samedi:	11 h 30 à 12 h 15	14 h à 14 h 45
Dimanche:	11 h 30 à 12 h 15	18 h 30 à 19 h 15 (avec Serge Noël)
Lundi:	14 h à 14 h 45	16 h 30 à 17 h 15

Atelier d'*INITIATION*

Le MONDIAL continue sa croisade envers la « Culture Bière » au travers l'atelier *Initiation à l'art de la dégustation et du Service de la Bière*, via les connaissances de Serge NOËL, biérogologue québécois éclairé. (Espace Conférences et Ateliers)

Vendredi:	17 h 30 à 18 h 15	
Samedi:	12 h 45 à 13 h 30	16 h 15 à 17 h
Dimanche:	12 h 45 à 13 h 30	15 h 15 à 16 h
Lundi:	12 h 45 à 13 h 30	

DÉMONSTRATION DE BRASSAGE par l'Abreuvoir

Spectacle vivant en plein cœur du festival, l'Art du brassage comme celui du tirage sera en démonstration avec des brassins réalisés « en direct » par la Brasserie de l'ABREUVOIR (Espace Animation).

Vendredi:	18 h à 19 h	20 h à 21 h	
Samedi:	13 h à 14 h	16 h à 17 h	19 h à 20 h
Dimanche:	15 h à 16 h	19 h à 20 h	
Lundi:	12 h à 13 h	15 h à 16 h	

BOURSE EUROPÉENNE des COLLECTIONNEURS !

Organisé sous la houlette du club de collectionneurs alsaciens BRASSICOL', ce rassemblement verra une douzaine de clubs étrangers venir échanger divers objets iconographiques brassicoles fort recherchés. Par ailleurs, la planète bière voyant foisonner les collectionneurs, le MONDIAL de STRASBOURG éditera également à cette occasion un nouveau sous-bock et toujours son « galopin » de collection, verre noir de dégustation !

Samedi: 11 h à 16 h

Le MARCHÉ DES BRASSEURS

Caverne d'Ali Baba recelant moult merveilles, ledit marché est réservé aux artisans brassant moins de 5000 hl. A travers lui, le MONDIAL s'ouvre à toutes les brasseries artisanales du monde afin de faire de cette édition une fête du goût avec cette année une présence renforcée d'artisans français venus de toutes les régions de France et en vedette le Front Hexagonal de Libération, agitateur brassicole ! En parallèle, la filière bière se mêle au marché où l'on retrouve divers fabricants de verres, sous-bocks et autres fournisseurs de levures, matériel de brasserie domestique, tirages de bière et matériaux divers liés au stockage, à la commercialisation et au service de la bière.

Une SUPÉRETTE du bonheur !

Conforté par le succès remporté par sa boutique le MONDIAL passe à la vitesse supérieure afin de mieux exposer le choix proposé aux clients en leur offrant un environnement d'achat facilité. Un bonheur pour tous ceux qui veulent prolonger la fête ou, encore mieux, se composer une cave à bières internationale !

La carte des ROUTES de la BIERE de FRANCE, GRAND EST

Toujours dans une optique culturelle, le MONDIAL de la BIERE s'est fait éditeur en 2010 d'une carte des routes de la bière française dans le Grand Est de l'hexagone: Alsace, Lorraine, Champagne-Ardenne, Franche-Comté et Bourgogne. Amateurs comme néophytes y trouveront tout ce qui fait le charme des balades et randonnées brassicoles.

Les concours!

CONCOURS PROFESSIONNEL MBIÈRE EUROPE PIERRE CELIS

Réputé, le Concours MBIère de Strasbourg est un concours de dégustation professionnel entièrement réalisé à l'aveugle et sans catégorie prédéterminée, imaginé par Mario d'EER et orchestré de mains de maître par Guy LEVESQUE. Le jury composé d'experts venus du monde entier aura ainsi la difficile tâche de dépasser les frontières mêmes de leur acquis sensoriel et d'aller chercher les qualités intrinsèques de chaque bière qui la distinguent des autres !

La remise des médailles du CONCOURS MBIÈRE EUROPE PIERRE CELIS 2011 aura lieu le **dimanche 23 octobre à 12 h 30** à l'espace V.I.P / Presse, Parc des Expos Strasbourg, Wacken, Hall 20.

CONCOURS COUP DE COEUR DU PUBLIC

Election par les consommateurs de leurs 3 bières préférées dégustées sur le MONDIAL strasbourgeois. Trois médailles, OR, ARGENT et BRONZE, seront remis aux brasseurs désignés. Les participants courent la chance de gagner un week-end gastronomique pour deux personnes en Alsace (valeur de 500 euros), une cave à bière d'une valeur de 250 euros ou une bibliothèque *Alsace et Bière* (valeur de 100 euros).

La remise des médailles aura lieu le lundi 24 octobre à 11 h 30 à l'espace France Bleu Alsace, Parc des Expos Strasbourg, Wacken, Hall 20.

CONCOURS INTERNATIONAL DE LA PLUS BELLE ETIQUETTE DU FESTIVAL

Ce concours est destiné à honorer l'investissement esthétique constaté dans la brasserie d'aujourd'hui au niveau du design des étiquettes ; un joli clin d'oeil aux brasseurs mécènes de jadis, financeurs de l'Ecole de Nancy, chantre de l'Art Déco. Trois certificats, OR, ARGENT et BRONZE, seront remis aux brasseurs désignés tandis que le gagnant du public recevra en prix le contenu d'une cave à bières (valeur de 250 euros).

La remise des médailles aura lieu le lundi 24 octobre à 11 h 30 à l'espace France Bleu Alsace, Parc des Expos Strasbourg, Wacken, Hall 20.

L'animation musicale

Brasserie LICORNE

(kiosque LICORNE)

Samedi: 18 h à 21 h

Dimanche: 15 h à 18 h

Lancement

La Province de Luxembourg belge

La Province de Luxembourg belge est heureuse de participer une nouvelle fois au Mondial de la Bière de Strasbourg. Forte de ses 14 brasseries artisanales, et de fleurons mondialement connus comme la Brasserie d'Orval, la Brasserie d'Achouffe et la Brasserie Artisanale de Rulles, la Province organise le déplacement de plusieurs de ces brasseries. Seront notamment présentes : la Brasserie de Bastogne, la Brasserie de Bouillon, la Brasserie Saint-Hélène et la Brasserie Artisanale de Rulles. Les brasseries d'Achouffe, d'Orval, Fantôme, Gigi, Marckloff, Les 3 Fourquets, Inter-pol et Oxymore seront représentées.

Cette présence du Luxembourg belge à Strasbourg aura une dimension particulière puisque le Mondial de la Bière a été choisi comme lieu de présentation à la presse internationale du livre de Jean-Luc Bodeux (photos de Kevin Manand) : *Bières et brasseries des 2 Luxembourg*. Ce livre part à la découverte des brasseries du Grand-Duché de Luxembourg et de la province de Luxembourg et raconte l'Histoire, les histoires de ces entreprises souvent familiales. Pour le plaisir d'une meilleure connaissance des paysages gambriens trop peu connus.

De plus, le Député provincial à l'Economie, l'Agriculture et le Tourisme, René COLLIN, a invité la célèbre confrérie des Sossons d'Orvaux dont le rayonnement est connu bien au-delà des frontières de la Gaume et de la Belgique. La confrérie procédera à des intronisations au cœur de l'événement ! Tout renseignement complémentaire disponible auprès de Romain VANBELLINGEN par mail à l'adresse suivante : r.vanbellinge@province.luxembourg.be, ou par téléphone au 0032(0)84 219 965 et Gsm au 0032(0)474 798 566. (Espace V.I.P. / Presse)

Samedi: 11 h 30 à 14 h