

menu *Lunch*



*Lunch* menu

## STATIONS CRUDITÉS — VEGGIES STATIONS

LÉGUMES CROQUANTS ET TREMPETTE

CRUNCHY VEGETABLES AND DIP

## STATIONS *Original Organic Lager* STATIONS

Cette lager toute naturelle, certifiée 100% biologique est la première lager biologique en Ontario. Brassée avec du malt et du houblon importés. À 4.2%, cette lager de style européen offre une saveur légère et rafraîchissante et une finale nette.

This 100% all natural certified organic lager is Ontario's first organic lager. Brewed with imported malt and hops, this 4.2% European-style lager offers a light, crisp and refreshing flavour, with a clean finish.

**Bouchée #1**

**CHOU AU POULET RÔTI, CRÈME DE BRIE ET FINES HERBES**

**Bite #1**

**GRILLED CHICKEN CHOUX PASTRY WITH CREAM OF BRIE AND HERBS**

**Bouchée #2**

**PIC DE CREVETTE À LA PLANCHE ET CHORIZO**

**Bite #2**

**SKEWER OF SHRIMP A LA PLANCHA AND CHORIZO**

## STATIONS *Tankhouse Ale* STATIONS

Une bière bien équilibrée dans tous les sens du terme; entre le goût amer et le sucré et entre l'intensité du houblon et celle du malt. Facile à boire et généreuse avec ces saveurs maltées et de houblon qui se complètent parfaitement. Nous utilisons cinq variétés de malt pour lui donner de la profondeur et pour finir, une pléthore de houblon Cascade qui lui confère un rafraîchissant arôme de citron.

This is a very balanced beer in every sense; between bitterness and sweetness, as well as the hop/malt intensity. It's a wonderfully drinkable full-bodied beer with huge malt and hop flavours that perfectly complement each other. We use five varieties of malt in the recipe to give the beer depth and an abundance of Cascade finishing hops to impart the refreshing citrus aroma that leaves you wanting more.

**Bouchée #1**

**TARTARE DE BŒUF ET LÉGUMES AU CARI SUR CHIP DE PLANTAIN**

**Bite #1**

**BEEF TARTARE AND CURRIED VEGETABLES ON PLANTAIN CHIP**

**Bouchée #2**

**BEIGNET DE SAUCISSE DE GIBIER**

**Bite #2**

**VENISON SAUSAGE BEIGNET**

## STATIONS *Cobblestone Stout* STATIONS

Un stout de style irlandais traditionnel, servi en utilisant de l'azote qui lui donne une texture crémeuse. Nous utilisons un mélange de flocons de blé et d'orge rôti, afin de reproduire ce classique onctueux et foncé. Une sélection de houblon Nugget importée sert à assécher la finale de cette bière.

We produce a traditional Irish-style stout that is served using nitrogen to produce that familiar creamy pour. We use a mix of flaked wheat and roasted barley to create the beer's classic creamy, dark character. Select imported Nugget bittering hops are used to dry out the finish of this ale.

**Bouchée #1**

**CROÛTON DE SEIGLE AVEC HŪÎTRE FUMÉE ET SAUMON FUMÉ**

**Bite #1**

**RYE CROUTON WITH SMOKED OYSTER AND SMOKED SALMON**

**Bouchée #2**

**SABLÉ CACAO ET GANACHE CHOCOLAT NOIR, GRUÉE DE CACAO ET GUIMAUVE**

**Bite #2**

**COCOA SHORTBREAD AND DARK CHOCOLATE GANACHE, COCOA NIBS AND MARSHMALLOW**

# PROGRAMME / SCHEDULE

## Vendredi / Friday — June 10 Juin

### CONFÉRENCES

— 10 h à 10 h 45 — 10:00 a.m. to 10:45 a.m. —

### SEMINARS

#### 1 - YVAN DE BAETS BRASSERIE DE LA SENNE

(Français-French)

**La levure n'est pas un ingrédient!**  
Approche philosophico-technologique de la relation brasseur-levure.

*Yeast is not an ingredient!*  
*Philosophico-technical discussion on the relationship between yeast and brewer.*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 523A  
PALAIS DES CONGRÈS

#### 2 - LEONARDO DI VINCENZO BIRRA DEL BORGO

(Anglais-English)

**À la découverte de la magie du vieillissement de la bière et de la différence entre le vieillissement en amphore et en baril.**

*The magic of aging beer and the difference between aging in an amphora vs barrel aging.*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 523B  
PALAIS DES CONGRÈS

#### 3 - BRETT PORTER GOOSE ISLAND BEER

(Anglais-English)

**Une nouvelle stratégie pour choisir les houblons en période de rareté — Suivre votre propre étoile.**

*A New Strategy for Choosing Hops in Times of Shortage — Following your own Star.*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524A  
PALAIS DES CONGRÈS

### PANEL

— 11 h à 11 h 45 — 11:00 a.m. to 11:45 a.m. —

### PANEL

**YVAN DE BAETS - BRASSERIE DE LA SENNE — LEONARDO DI VINCENZO - BIRRA DEL BORGO — BRETT PORTER - GOOSE ISLAND BEER CO.**

*What are your tips on working with wild yeast & bacteria?* ANIMÉ PAR / HOSTED BY **MIRELLA AMATO**

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524A — PALAIS DES CONGRÈS

### ACCORD METS ET BIÈRES

— Midi — Noon —

### FOOD AND BEER PAIRING

ANIMÉ PAR / HOSTED BY **ALEX LANTHIER Mill Street Brewery**

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524BC — PALAIS DES CONGRÈS

### CONFÉRENCES

— 14 h à 14 h 45 — 2:00 p.m. to 2:45 p.m. —

### SEMINARS

#### 4 - YVAN DE BAETS BRASSERIE DE LA SENNE

(Français-French)

**La levure n'est pas un ingrédient!**  
Approche philosophico-technologique de la relation brasseur-levure.

*Yeast is not an ingredient!*  
*Philosophico-technical discussion on the relationship between yeast and brewer.*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 523A  
PALAIS DES CONGRÈS

#### 5 - LEONARDO DI VINCENZO BIRRA DEL BORGO

(Anglais-English)

**Vin versus bière et bière versus vin... que se passe-t-il lorsque les deux mondes se rencontrent?**

*Wine vs beer and beer vs wine... what are the synergies between these two worlds?*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 523B  
PALAIS DES CONGRÈS

#### 6 - BRETT PORTER GOOSE ISLAND BEER

(Anglais-English)

**Une nouvelle stratégie pour choisir les houblons en période de rareté — Suivre votre propre étoile.**

*A New Strategy for Choosing Hops in Times of Shortage — Following your own Star.*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524A  
PALAIS DES CONGRÈS

### PANEL

— 15 h à 15 h 45 — 3:00 p.m. to 3:45 p.m. —

### PANEL

**YVAN DE BAETS - BRASSERIE DE LA SENNE — LEONARDO DI VINCENZO - BIRRA DEL BORGO — BRETT PORTER - GOOSE ISLAND BEER CO.**

*How do you stay relevant in an ever changing beer market?* ANIMÉ PAR / HOSTED BY **MIRELLA AMATO**

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524A — PALAIS DES CONGRÈS

### DÉGUSTATION

— 16 h à 16 h 45 — 4:00 p.m. to 4:45 p.m. —

### TASTING

**GOOSE ISLAND BEER** ANIMÉ PAR / HOSTED BY **LAUREN RICHARD**

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524A — PALAIS DES CONGRÈS

### COCKTAIL DE RÉSEAUTAGE

— 17 h à 18 h — 5:00 p.m. to 6:00 p.m. —

### NETWORKING COCKTAIL

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524BC — PALAIS DES CONGRÈS

# PROGRAMME / SCHEDULE

## Samedi / Saturday — June 11 Juin

### CONFÉRENCES

— 10 h à 10 h 45 — 10:00 a.m. to 10:45 a.m. —

### SEMINARS

#### 1 - YVAN DE BAETS BRASSERIE DE LA SENNE

(Français-French)

##### Saisons et Grisette :

Quelques mises au point par rapport à des styles parfois difficiles à interpréter.

##### Saisons and Grisette:

*Some clarifications with regard to two styles that are sometimes difficult to interpret.*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 523A  
PALAIS DES CONGRÈS

#### 2 - LEONARDO DI VINCENZO BIRRA DEL BORGO

(Anglais-English)

##### Vin versus bière et bière versus

vin... que se passe-t-il lorsque les deux mondes se rencontrent?

*Wine vs beer and beer vs wine... what are the synergies between these two worlds?*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 523B  
PALAIS DES CONGRÈS

#### 3 - BRETT PORTER GOOSE ISLAND BEER

(Anglais-English)

##### A- Les bases du vieillissement en

baril. / *The basics of Barrels Aging.*

##### B- De dégoûtant à sublime

— Greybeard partage quelques faits sur le brassage.

##### *From Disgust to the Sublime*

— *Greybeard shares some Truths about Brewing.*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524A  
PALAIS DES CONGRÈS

### PANEL

— 11 h à 11 h 45 — 11:00 a.m. to 11:45 a.m. —

### PANEL

YVAN DE BAETS - BRASSERIE DE LA SENNE — LEONARDO DI VINCENZO - BIRRA DEL BORGO — BRETT PORTER - GOOSE ISLAND BEER CO.

*My secret recipe to control the quality.* ANIMÉ PAR / HOSTED BY MIRELLA AMATO

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524A — PALAIS DES CONGRÈS

### ACCORD METS ET BIÈRES

— Midi — Noon —

### FOOD AND BEER PAIRING

ANIMÉ PAR / HOSTED BY ALEX LANTHIER *Mill Street Brewery*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524BC — PALAIS DES CONGRÈS

### CONFÉRENCES

— 14 h à 14 h 45 — 2:00 p.m. to 2:45 p.m. —

### SEMINARS

#### 4 - YVAN DE BAETS BRASSERIE DE LA SENNE

(Français-French)

##### Saisons et Grisette :

Quelques mises au point par rapport à des styles parfois difficiles à interpréter.

##### Saisons and Grisette:

*Some clarifications with regard to two styles that are sometimes difficult to interpret.*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 523A  
PALAIS DES CONGRÈS

#### 5 - LEONARDO DI VINCENZO BIRRA DEL BORGO

(Anglais-English)

##### Jouer en solo ou avec un

orchestre? Découvrez la différence entre la fermentation à l'aide de plusieurs souches ou d'une souche unique.

*Orchestra or solo? Explore the difference between fermenting with a single strain and multiple strains.*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 523B  
PALAIS DES CONGRÈS

#### 6 - BRETT PORTER GOOSE ISLAND BEER

(Anglais-English)

##### A- Les bases du vieillissement en

baril. / *The basics of Barrels Aging.*

##### B- De dégoûtant à sublime

— Greybeard partage quelques faits sur le brassage.

##### *From Disgust to the Sublime*

— *Greybeard shares some Truths about Brewing.*

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524A  
PALAIS DES CONGRÈS

### PANEL

— 15 h à 15 h 45 — 3:00 p.m. to 3:45 p.m. —

### PANEL

YVAN DE BAETS - BRASSERIE DE LA SENNE — LEONARDO DI VINCENZO - BIRRA DEL BORGO — BRETT PORTER - GOOSE ISLAND BEER CO.

*How do I create a recipe?* ANIMÉ PAR / HOSTED BY MIRELLA AMATO

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524A — PALAIS DES CONGRÈS

### DÉGUSTATION

— 16 h à 16 h 45 — 4:00 p.m. to 4:45 p.m. —

### TASTING

*GOOSE ISLAND BEER* ANIMÉ PAR / HOSTED BY LAUREN RICHARD

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524A — PALAIS DES CONGRÈS

### COCKTAIL DE RÉSEAUTAGE

— 17 h à 18 h — 5:00 p.m. to 6:00 p.m. —

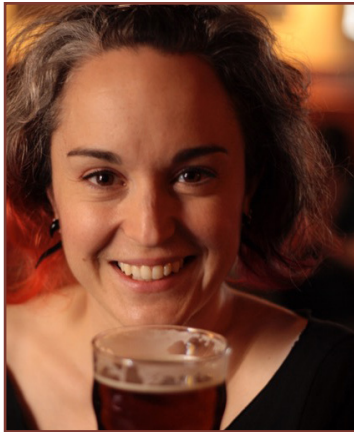
### NETWORKING COCKTAIL

5<sup>e</sup> ÉTAGE / 5<sup>th</sup> FLOOR — SALLE / ROOM # 524BC — PALAIS DES CONGRÈS

## MIRELLA AMATO

« Global Director - Beer Knowledge and Appreciation » pour

### ZX Ventures



La spécialiste en bière Mirella Amato se consacre à la promotion locale de l'art d'apprécier la bière depuis 2007. Elle est une des onze personnes au monde à avoir mérité le titre de Master Cicerone®. Mirella est juge BJCP de niveau national et a déjà fait partie des jurys du « Canadian Brewing Awards », du « Great American Beer Festival », du « European Beer Star » et de « World Beer Cup ». Elle est l'auteur de « Beerology: Everything You Need to Know to Enjoy Beer ». Son oeuvre a été nommé meilleur livre de bière au « Canada at the 2014 Gourmand Drink Awards » et a été premier finaliste au « 2015 Gourmand World Cookbook Awards ». Ses écrits ont été publiés dans plusieurs magazines de bière et elle a fourni plusieurs inscriptions dans le « Oxford Companion to Beer ». Elle est aussi récipiendaire du « 2012 OCB Center of Excellence Industry Choice Award in Food & Beer Matching Development ».

*Beer specialist, Mirella Amato, has dedicated herself to promoting local the art of beer appreciation since 2007. She is one of eleven people in the world to have earned the title of Master Cicerone®. Mirella is a National Level BJCP judge and has sat on the jury for the Canadian Brewing Awards, Great American Beer Festival, European Beer Star and World Beer Cup. She is the author of Beerology: Everything You Need to Know to Enjoy Beer, winner of best beer book: Canada at the 2014 Gourmand Drink Awards and first runner up at the 2015 Gourmand World Cookbook Awards. Her work has been published in many beer magazines and contributed a number of entries to the Oxford Companion to Beer. She is also the recipient of the 2012 OCB Center of Excellence Industry Choice Award in Food & Beer Matching Development.*

## ALEX LANTHIER

### Mill Street Brewery

Directeur du marketing national et porte-parole



Gradué de l'université de Montréal en publicité et relations publiques, Alexandre Lanthier a plus de 12 années d'expérience en vente et marketing de boissons alcoolisées. Spécialisé en développement stratégique de marque et en marketing expérientiel, il a joint l'équipe de la brasserie Mill Street il y a déjà trois ans. Passionné de bières de découverte et de cuisine, il combine aujourd'hui les rôles de directeur du marketing national et de porte-parole pour Mill Street au Québec.

*Graduated from l'Université de Montréal in Advertising and PR, Alexandre Lanthier has over 12 years experience in sales and marketing of alcoholic beverages. Expert in strategic brand building and experiential marketing, he joined the Mill Street team 3 years ago already. Passionate about craft beer and food, he is currently combining the roles of National Marketing Manager and Quebec spokesperson for Mill Street Brewery.*

## LAUREN RICHARD

### Goose Island Brewery

Canadian Brand Development Manager



Lauren Richard a quitté la Côte Ouest vers Toronto il y a 9 ans et depuis, elle est en amour avec la bière et les spiritueux artisanaux. Entre la gestion de bars et son travail dans les festivals, son intérêt pour l'histoire de la bière et de ses ingrédients a grandi de façon exponentielle. Lauren a passé l'examen de « Certified Cicerone® » en juin 2015 et se prépare actuellement pour l'examen avancé. Elle interagit régulièrement avec la communauté via son compte Twitter @BeerGirlCA, et est toujours partante pour une pinte et une bonne histoire. Lauren est aussi chanteuse de formation classique et danseuse, diplômée de « Randolph Academy for Performing Arts '09 ». Elle s'est récemment jointe à l'équipe de Goose Island en tant que première « Canadian Brand Development Manager » à vie, à partir de Toronto, ON.

*Lauren Richard moved to Toronto from the East Coast 9 years ago, and has been falling in love with craft beer and artisanal spirits ever since. Between managing bars and working festivals, her love of the study of beer history and ingredients grew exponentially. Lauren passed her Certified Cicerone® exam in June of 2015, and is currently preparing for her Advanced. She interacts regularly with the community via her Twitter @BeerGirlCA, and is always down for a pint and a story. Lauren is also a classically trained vocalist and dancer, and a graduate of the Randolph Academy for Performing Arts '09. Lauren has recently joined the Goose Island team as the first ever Canadian Brand Development Manager based out of Toronto, ON.*



## YVAN DE BAETS

### Brasserie de la Senne

Maître-brasseur et co-fondateur de la Brasserie de la Senne



Yvan De Baets est maître-brasseur et co-fondateur de la Brasserie de la Senne à Bruxelles, Belgique. Initialement formé en Sciences Politiques et en Sciences du Travail, il se tourne vers sa passion pour la bière en 2003, en suivant une formation certifiée de brasseur à l'école de Brasserie de Bruxelles, l'Institut Meurice. Tout en travaillant à temps partiel dans les brasseries De Ranke puis Cantillon, il fonde alors la Brasserie de la Senne avec son ami et associé Bernard Leboucq, en 2004. Ils se font rapidement connaître auprès des amateurs pour leurs bières de caractère, fabriquées sans aucun compromis.

Passionné par l'Histoire et les savoirs anciens, Yvan est également écrivain brassicole, spécialisé dans les techniques de brassage des anciens styles de bières belges. Il est aussi formateur en zythologie, quand son emploi du temps le permet. Il est en outre juge dans de nombreux concours de bière internationaux, dont la World Beer Cup, European Beer Star et Birra dell'Anno.

*Yvan De Baets is master-brewer and co-founder of "la Brasserie de la Senne" in Brussels, Belgium.*

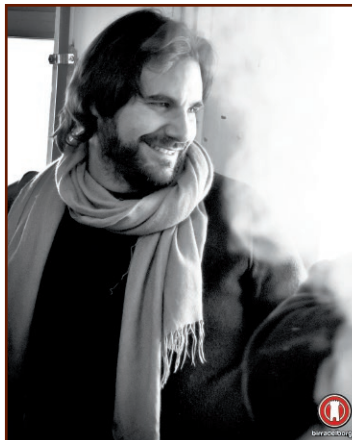
*Originally educated in Political Sciences and Labour Sciences, he switched to focus on his passion for beer in 2003, undertaking a certified training in brewing at "Institut Meurice", Brussels's brewing school. While working part time for De Ranke followed by Cantillon Breweries, he founded "la Brasserie de la Senne" with his friend and associate Bernard Leboucq, in 2004. They rapidly became known by amateurs for their characterful beers, brewed without compromise. Passionate about History and ancient knowledge, Yvan is also a beer writer specialized in brewing techniques for ancient Belgian Beer styles. He also teaches beer evaluation, when his schedule allows it.*

*He is also a judge for numerous international beer contests, including World Beer Cup, European Beer Star and Birra dell'Anno.*

## LEONARDO DI VINCENZO

### Birra Del Borgo

Head Brewer and Founder of Birra del Borgo



L'aventure de Birra del Borgo a débuté en 2005, quand j'ai décidé de démarrer une petite brasserie artisanale dans un petit village nommé Borgorose, situé à une heure de Rome.

J'ai abandonné un doctorat en Biochimie pour suivre ma passion pour la bière artisanale, tant à titre de consommateur que de brasseur maison.

C'est ainsi que je me suis mis à voyager à travers l'Europe pour découvrir les différents styles de brassage et traditions. Ma production s'est inspirée de la tradition Belge et a été influencée par les *British Real Ales*: "carbonatation basse, très dense et incontournablement fruitée".

Ces caractéristiques sont communes à un grand assortiment des produits de Birra del Borgo, mais je m'efforce aussi d'apporter une «touche italienne» en utilisant des ingrédients locaux. Toutes nos bières sont non filtrées, non pasteurisées et strictement artisanales. Notre style est de plus en plus basé sur la qualité, l'inventivité et l'innovation.

*Birra del Borgo's adventure began in 2005, when I decided to start a small craft beer production in Borgorose, a small village one hour away from Rome.*

*I gave up my PhD in Biochemistry to follow my passion for craft beer, both as a consumer and as a homebrewer.*

*That's why I started traveling around Europe to discover different brewing styles and traditions. My production was inspired by the Belgian tradition and by British Real Ales: "low carbonation, very full-bodied and fruitiness compelling"*

*These still are common features for a wide range of Birra del Borgo's productions, but I also strive to give my brews an "Italian touch" using local ingredients. All of our beers are unfiltered, unpasteurized and strictly craft and our style is more and more based upon quality, inventiveness and innovation.*

## BRETT PORTER

### Goose Island

Director of Craft Innovation and Brewing, The High End, Anheuser-Busch.



Brett a été promu à ce poste en 2015. Il travaille actuellement avec les sept brasseries artisanales qui appartiennent à ABI aux États-Unis. Brett a travaillé en tant que maître-brasseur chez Goose Island de 2010 to 2015. De 2005 à 2010, il a travaillé comme brasseur principal pour Deschutes Brewery à Bend, Oregon. Précédemment, il était brasseur, puis brasseur principal à la Portland Brewing Company, entre 1991 et 2005. Porter avait débuté sa carrière de brassage professionnel à la Bunce's Brewery — une brasserie de Cask traditionnelle située à Netheravon, Angleterre, en 1988.

Porter a gradué de l'université de l'Oregon en 1988 et a poursuivi son travail à l'université en biologie, chimie et anglais. Étudiant de bière à vie, il a étudié la fabrication de bière à l'université de Californie à Davis et était délégué lors du «First International Brewing Yeast Performance Congress» à Oxford, Angleterre. Il est aussi un membre actif de «The Master Brewers of American Association.»

*Brett was promoted to this position in 2015. He currently works with the seven craft breweries owned by ABI in the USA. Brett worked as Goose Island's Brewmaster from 2010 to 2015. Between 2005 – 2010, Brett worked as Head Brewer at Deschutes Brewery in Bend, Oregon. Porter worked as brewer and Head Brewer at Portland Brewing Company between 1991 and 2005. Porter began his paid brewing career at Bunce's Brewery—a traditional all cask brewery in Netheravon, England in 1988.*

*Porter graduated with a BA from University of Oregon in 1988 and continued at the university, doing graduate work in biology, chemistry and English. A lifelong student of beer, Porter studied beer making at University of California at Davis and was a delegate to the First International Brewing Yeast Performance Congress in Oxford England. He has also been an active office holder in The Master Brewers of American Association.*