



## Mondial de la Bière Rio attire des milliers de Cariocas et de touristes amateurs de bières

6/12/2016

La quatrième édition du festival a réuni 48 000 personnes en 5 jours au Pier Mauá.

La quatrième édition du Mondial de la Bière s'est clôturée avec succès, le dimanche 16 octobre. 48 mille personnes ont visité en cinq jours les trois halls du Pier Mauá. L'organisation célèbre la croissance de l'intérêt du public et du milieu en comparaison avec les années antérieures. "Le Mondial de la bière entre définitivement dans le calendrier officiel de Rio de Janeiro et nous pouvons affirmer qu'il y a une demande impressionnante", mentionne Luana Cloper, directrice commerciale de Fagga Events / GL Events Exhibitions.

L'édition 2016 a pulvérisé son record du nombre de brasseries. Il y a eu 135 exposants, le même nombre qu'à Montréal et plus de mille bières nationales et internationales. Parmi les faits saillants de cette année, les bières vieilles en fût. C'est une méthode traditionnelle et ancienne provenant de la Belgique, et qui est en ce moment à la mode aux États-Unis et maintenant de plus en plus populaire au Brésil. De plus, les bières brésiliennes conditionnées en canette se sont démarquées cette année, car cela diminue le risque d'oxydation et augmente la durée de vie des bières. Un nouveau conditionnement qui facilite la manipulation à la fois pour les détaillants et pour les consommateurs.

Le public a participé à l'animation et a apprécié la configuration du festival. Valdson Pereira, 27 ans, originaire de Bahia, a visité pour la première fois le Mondial de la bière et il affirme qu'il ne pouvait pas avoir un meilleur programme pour une fin de semaine sous le soleil de Rio. "Aujourd'hui, c'est ici la meilleure place en ville. Tout est très bien, bien organisé, les bières sont parfaites, le service dans tous les stands reçoit une note de 10/10, les nouveautés sont approuvées. L'année prochaine, le Mondial peut encore compter sur moi" – commente, M. Pereira.

Cette année, le vote du public pour les meilleures bières du Mondial sera différent. Les visiteurs auront une semaine pour choisir leurs bières préférées. Le vote se fera en ligne et les résultats seront dévoilés sur les réseaux sociaux. Déjà, le Concours MBIère a révélé les 14 meilleures bières, sélectionnées par un jury prestigieux, composé de juges brésiliens et internationaux, le tout par une dégustation à l'aveugle. 13 médailles d'or et 1 platine ont été décernées.

Cervejaria Backer a reçu la médaille platine pour la bière Bravo, un Porter impérial. Les médailles d'or ont été remises aux brasseries suivantes:

- Noi Cioccolato, Cervejaria Noi, Brésil;
- Hopi, Cervejaria Mistura Clássica, Brésil;
- Niobium, Wäls Cerveja Arte, Brésil;
- Hazy da Cervejaria OverHop, Brésil;
- Cuvée Carneiro, Wäls Cerveja Arte, Brésil;
- Pazion , Zalaz, Brésil;
- DarkHop, Cervejaria OverHop, Brésil;
- Cacau Wee, Bodebrown, Brésil;
- #TBT, 3Cariocas, Brésil;
- Wäls Dubbel, Wäls Cervejaria Arte, Brésil;
- India White Ale, Three Monkeys Beer, Brésil;
- Canudos, O Motim, Brésil;
- Cerveja Mafia New York, Cervejaria Serra Verde Imperial, Brésil.

Le jury était constitué de 5 Brésiliens, Gabriel di Martino (Maître-brasseur), José Honorato (sommelier bière), Pedro Barcellos Texeira (sommelier bière), Daniel Wolff (sommelier bière), Douglas Merlo (sommelier bière) d'un canadien, Alex Ganivet-Boileau (maître-brasseur), d'un américain Neil Acer (maître-brasseur), d'un italien, Simonmattia Riva et de la présidente du jury, la Française, Élisabeth Pierre (zythologue).

La grande attraction de cette édition a été les Master Class Bohemia pour la première fois à Rio. Événement parallèle au Mondial de la bière qui avait lieu à l'hôtel Vila Galé, Lapa. Quelques spécialistes du monde brassicole ont parlé de leurs expériences et de leurs connaissances. Le Canadien Alex Ganivet-Boileau (Maître-brasseur, Les Trois Mouquetaires) a été aussi juge au concours Mbière, a parlé des "techniques du vieillissement en fût de chêne" ainsi "comment brasser des bières qui se démarquent sur le marché". L'Américain Neil Acer (maître-brasseur, Defiant Brewing Co.) lui aussi juge au concours Mbière, a abordé les sujets "au-delà du brassage traditionnel" et "formation sensorielle de la bière". Marcelo Carneiro (fondateur de Cervejaria Colorado) a commenté sur l'école de la bière brésilienne et s'est questionné sur le thème suivant : "Quand aurons-nous des styles brésiliens BJCP?" (Beer Judge Certification Program). À la fin des conférences, les groupes se sont réunis aux panels animés par Cilene Saorin (maître-brasseuse). Ensuite, ils étaient conviés à un lunch accords mets et bières, à un cocktail de réseautage avec dégustation animé par la sommière bière Beatriz Ruiz de l'Institut de la bière Brésil (Instituto da Cerveja Brasil).

Le préfet de la ville Eduardo Paes a marqué sa présence au festival et a reconnu la tendance du secteur brassicole. Eduardo Paes a visité les stands et a discuté avec les exposants, dégusté quelques bières et s'est laissé prendre en photo avec le public du festival. Pour le préfet, le Mondial de la bière ne pouvait pas arriver à un meilleur moment: " Le Mondial de la bière est déjà une tradition à Rio de Janeiro et pour la zone portuaire qui cette année, représente le renouvellement de la ville. Le festival qui a lieu au Pier Mauá, maintenant revitalisé, valorise ce que Rio a de mieux: la créativité, la convivialité et la bonne bière" – a-t-il mentionné.

Joãozito e a Parceria, Os Druidas, The Highjack e AC/DCover ont été les bands de musique de la dernière journée du festival.

L'événement de l'année prochaine est déjà confirmé en garantissant des nouveautés dans sa programmation.

Cette année, le Mondial est partenaire avec Nadir Figueiredo, Deli Delícia, AMPM et Riotur. L'événement peut compter sur l'aide institutionnelle de *Visit Rio*.

### **Au sujet du Mondial de La Bière**

Tenu chaque année à Montréal, Canada, et à Mulhouse, France, l'événement est unique tant pour le divertissement que pour son offre de dégustations internationales. Il est vu comme une porte d'entrée pour plusieurs producteurs de bières internationales dans les pays où ils se tiennent. L'édition montréalaise de 2016 a attiré approximativement 160 000 visiteurs.

Au Brésil, le Mondial de la Bière est développé et organisé par Fagga | GL Events Exhibitions et est commandité par Deli Delicia, Nadir Figueiredo, Senac, AMPM et avec le soutien institutionnel de Riotur.

### **Au sujet de Fagga | GL events Exhibitions**

Avec des bureaux dans les états de Rio de Janeiro, Sao Paulo et Minas Gerais, Fagga | GL Events Exhibitions est une des plus grandes entreprises de promotion et d'organisation de foires commerciales au pays, responsables de plus de 20 événements annuellement. Fagga, filiale des opérations brésiliennes du groupe événementiel GL, est une entreprise de premier rang dans le monde, avec plus d'un demi-siècle d'expérience.

**Dates:** 12 au 16 octobre 2016. **Horaire:** Jeudi au dimanche de 14:00 à 23:00 **Lieu:** Pier Mauá, Halls 2, 3 et 4 | Av. Rodrigues Alves, n° 10, Saúde, Rio de Janeiro.  
[www.mondialdelabiererio.com](http://www.mondialdelabiererio.com)

### ***Pour plus d'informations:***

#### **Mariana Fonseca**

[mariana@documennta.com.br](mailto:mariana@documennta.com.br) / Tel.: (21) 2540-8167 / Cel.: (21) 98181-8330

#### **Rafaela Peres**

[rafaela@documennta.com.br](mailto:rafaela@documennta.com.br) / Tel.: (21) 2540-7753 / Cel.: (21) 98486-5162

#### **Antônia de Lamare**

[antonia@documennta.com.br](mailto:antonia@documennta.com.br) / Tel.: (21) 3204-9373 / Cel.: 98566-0106