

MONDIAL DE LA BIÈRE STRASBOURG 2011

FICHE EN BREF



Date : 21, 22, 23 et 24 octobre – 4 jours

Heures : Vendredi de 16 h à 22 h — Samedi et dimanche de 11 h à 22 h — Lundi de 11 h à 18 h

Lieu : Parc des Expositions, Wacken, Hall 20

Entrée : 6 €, verre de dégustation offert - valable pour la durée du Salon
Le verre est conçu pour permettre de prendre une ou deux dégustations de 12,5 cl maximum chacune.

Dégustation : Coupons de dégustation à 0,70 € chacun

- coût par dégustation de bière : 2 à 5 coupons (pour la majorité des bières)
- coût par dégustation d'alcool : 4 à 10 coupons

Bières : Plus de **150 brasseries**, provenant du monde entier plus le Marché des brasseurs dédié aux très petites brasseries
Plus de **500 bières** à déguster plus d'autres produits tels que Sommer, Whiskies, etc.

Activités :

- Confection de **brassins en direct** et **exposition thématique** : Histoire de la bière (espace animation)
- 10 séminaires (espace conférences/ateliers)
- 12 ateliers de dégustation bières et fromages et initiation à l'art de servir et de déguster (espace conférences/ateliers)
- **BOURSE DES COLLECTIONNEURS** — samedi le 22 octobre de 11 h à 16 h (derrière l'espace animation)
- **CONCOURS PROFESSIONNEL DE DÉGUSTATION MBIÈRE** : 1 médaille platine et 10 médailles d'or — annonce des résultats le 23 octobre à 12 h 30 (Centre V.I.P./Presse)
- Concours **COUP DE COEUR DU PUBLIC** : les médailles d'or, d'argent et de bronze seront remises aux brasseurs pour les trois (3) bières choisies par le public et **CONCOURS INTERNATIONAL DE LA PLUS BELLE ÉTIQUETTE DU FESTIVAL** : les certificats d'or, d'argent et de bronze seront remis aux brasseurs pour les trois (3) étiquettes choisies par le public — annonce des résultats le lundi 24 octobre à 11 h 30 (espace FRANCE BLEU ALSACE)
- **LA CUISINE À LA BIÈRE** - Animé par Daniel Zenner -11 recettes et 9 cours par Cuisine Aptitude — 6 points de restauration sur place

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

<p>LA CUISINE À LA BIÈRE EN COLLABORATION AVEC BRASSEURS DE FRANCE DU 21 AU 24 OCTOBRE</p> <p>DANIEL ZENNER CUISINER, GARGANTUA CONFÉRENCIER ET FORMATEUR</p> <p>CHEF JEAN CHRISTOPHE KARLENSKIND CHEF À DOMICILE, CHAMPION DU MONDE DE CUISINE ARTISTIQUE</p> <p>CHEF PASQUAL SCALISE CHEF DE CUISINE ET CHEF DANIELÉ PICOLLINI CHEF DE RANG « IL RISTORANTE », SCHILTIGHEIM</p> <p>CHEF ROGER BOUHASSOUN « LA CHENAUDIÈRE », COLROY LA ROCHE</p> <p>CHEF PHILIPPE CLAUSS « AU MOULIN », LA WANTZENAU</p> <p>CHEF JOËL MARGOTTON « KOBUS », STRASBOURG</p> <p>CHEF PHILIPPE LARUELLE « VAL JOLI », VALTIN</p> <p>CHEF ISABELLE MEIER « AUBERGE DE MANOU », STEIGE</p> <p>CHEF JOËL PHILLIPS SECOND DE CUISINE, « CERF », MARLENHEIM</p> <p>CHEF ÉRIC BONNAMANT « HILTON », STRASBOURG</p> <p>ISABELLE KRAMMER « LA MALLE GOURMANDE », MAISON GOUTTE</p>	<p>MBièreconférence 10 SÉMINAIRES DU 21 AU 24 OCTOBRE</p> <p>ALEX BARLOW AUTEUR, MAÎTRE-BRASSEUR ET JUGE BRASSICOLE ROYAUME-UNI</p> <p>CHRISTIAN BAUWERAERTS FONDATEUR DE LA BRASSERIE D'ACHOUFFE BELGIQUE</p> <p>ELISABETH PIERRE BIÉROLOGUE ET CONFÉRENCIÈRE FRANCE</p> <p>TONY FORDER RÉDACTEUR EN CHEF ET ÉDITEUR DE ALE STREET NEWS ÉTATS-UNIS</p> <p>GUY LEVESQUE AUTEUR, CONFÉRENCIER, CONSULTANT CANADA</p> <p>SERGE NOËL BIÉROLOGUE CANADA</p> <p>BEN VINKEN AUTEUR ET SOMMELIER DE BIÈRE BELGIQUE</p> <p>SYLVIE VAN ZANDYCKE GESTIONNAIRE DES VENTES, LALLEMAND BELGIQUE</p> <hr/> <p>DÉGUSTER DES BIÈRES INTERNATIONALES</p> <p>Du 11 au 24 octobre DÉGUSTEZ DES BIÈRES INTERNATIONALES AUX BAR-RESTAURANTS CAFÉ ATLANTICO ET BARCO LATINO, DEUX PÉNICHES AMARRÉES RUE QUAI DES PÊCHEURS</p>	<p>Concours MBIère Europe Pierre Celis CONCOURS PROFESSIONNEL DU MONDIAL DE LA BIÈRE JURY INTERNATIONAL</p> <p>CHRISTIAN DEGLAS FONDATEUR DE L'ASSOCIATION DES JOURNALISTES BRASSICOLES ET AUTEUR BELGIQUE</p> <p>HERVÉ LOUX JOURNALISTE ET JUGE BRASSICOLE FRANCE</p> <p>STEVE HOLT DIRECTEUR DES CONCEPTS DE VALEUR AJOUTÉE POUR VERTICAL DRINKS ET JUGE BRASSICOLE ROYAUME-UNI</p> <p>SAMUEL MERRITT PRÉSIDENT DE CIVILIZATION OF BEER ÉTATS-UNIS</p> <p>LAURENT MOUSSON VICE-PRÉSIDENT DE L'EUROPEAN BEER CONSUMERS UNION (EBCU) ET JUGE BRASSICOLE SUISSE</p> <p>ELISABETH PIERRE BIÉROLOGUE ET CONFÉRENCIÈRE FRANCE</p> <p>PATRICE SCHOUNE PRÉSIDENT DE LA FERME-BRASSERIE SCHOUNE BELGIQUE-CANADA</p> <p>ALESSIO SELVAGGIO MAÎTRE-BRASSEUR CROCE DI MALTO ITALIE</p> <p>PHILIPPE WOUTERS CONFÉRENCIER, ÉDITEUR ET JOURNALISTE CANADA – BELGIQUE</p> <p>ALEX BARLOW AUTEUR, MAÎTRE-BRASSEUR ET JUGE DE BIÈRES ROYAUME-UNI (JUGE SUPPLÉANT)</p>	<p>LE TIRAGE DU CONCOURS HISTOIRE DE LA BIÈRE FRANCE BLEU ALSACE — AIR FRANCE AURA LIEU À L'ESPACE FRANCE BLEU ALSACE LE 23 OCTOBRE À 12 H 15, EN PRÉSENCE DE</p> <p>SÉBASTIEN MEUNIER, DIRECTEUR DES PROGRAMMES, FRANCE BLEU ALSACE</p> <p>CAROLE LACOM, DIRECTRICE DU MARKETING, AIR FRANCE</p> <p>MARIE-JOSÉE LEFEBVRE DIRECTRICE GÉNÉRALE DU MONDIAL DE LA BIÈRE DE MONTRÉAL</p> <hr/> <p>LA CÉRÉMONIE DE CLÔTURE DU CONCOURS MBIÈRE PRÉSIDÉ PAR</p> <p>STEVE HOLT, DIRECTEUR DES CONCEPTS DE VALEUR AJOUTÉE POUR VERTICAL DRINKS ET JUGE BRASSICOLE AURA LIEU AU CENTRE V.I.P./PRESSE LE 23 OCTOBRE À 12 H 30, EN PRÉSENCE DE</p> <p>MICHEL HAAG, PRÉSIDENT DU SYNDICAT DES BRASSEURS D'ALSACE PRÉSIDENT DE LA BRASSERIE MÉTÉOR</p> <p>CLAUDE FEURER, DIRECTEUR GÉNÉRAL, STRASBOURG ÉVÉNEMENTS</p> <p>JEANNINE MAROIS PRÉSIDENTE DU MONDIAL DE LA BIÈRE DE MONTRÉAL</p>	<p>LA CÉRÉMONIE DU CONCOURS COUP DE COEUR ET DU CONCOURS D'ÉTIQUETTE AURA LIEU À L'ESPACE FRANCE BLEU ALSACE LE 24 OCTOBRE À 11 H 30, EN PRÉSENCE DE</p> <p>SÉBASTIEN MEUNIER, DIRECTEUR DES PROGRAMMES, FRANCE BLEU ALSACE</p> <p>MIREILLE FRANÇOIS NICOLAS DECKER PROPRIÉTAIRES HOSTELLERIE LA CHENAUDIÈRE, COLROY-LA-ROCHE</p> <p>CLAUDE FEURER, DIRECTEUR GÉNÉRAL, STRASBOURG ÉVÉNEMENTS</p> <hr/> <p>Soirées au HILTON HILTON STRASBOURG 1 AVENUE HERRENSCHMIDT 67000 STRASBOURG, FRANCE TEL : +33 (0)3 88 37 10 10 FAX : +33 (0)3 88 36 83 27</p> <p>Vendredi le 21 octobre début à 19 h SUR LE SENTIER DE LA... BIÈRE : FRANCE ET ROYAUME-UNI</p> <p>Samedi le 22 octobre début à 19 h DÉCOUVREZ L'AMÉRIQUE DU NORD : QUÉBEC ET ÉTATS-UNIS</p> <p>Dimanche le 23 octobre début à 19 h VIVA ITALIA !</p> <p>RESTAURANT LE JARDIN DU TIVOLI BAR LE BUGATTI BAR</p> <p>CONCEPTION DU MENU : CHEF ÉRIC BONNAMANT, HILTON</p>
---	---	---	---	--

HORAIRE DES ACTIVITÉS

VENDREDI 21	
16 H — OUVERTURE	
16 H - 22 H	EXPOSITION HISTOIRE DE LA BIÈRE ESPACE ANIMATION
16 H 30 - 17 H 15	ATELIER DE DÉGUSTATION DE BIÈRES ET FROMAGES ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS GUY LEVESQUE
17 H	INAUGURATION ET DISCOURS CENTRE V.I.P./PRESSE
17 H 30 - 18 H 15	DANIEL ZENNER, CUISINIER DE GARGANTUA CONFÉRENCIER ET FORMATEUR ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
17 H 30 - 18 H 15	ATELIER INITIATION À L'ART DE SERVIR ET DÉGUSTER ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS SERGE NOËL
18 H 30 - 19 H 15	MBIÈRE CONFÉRENCE ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS ALEX BARLOW ET AUTRES PRÉSENTATION DES BIÈRES EN CASK
18 H - 19 H	DÉMONSTRATION DE BRASSAGE ESPACE ANIMATION
18 H 45 - 19 H 30	ISABELLE KRAMMER, CHEF À « LA MALLE GOURMANDE » À MAISON GOUTTE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
20 H - 20 H 45	CUISINE APTITUDE, ESPACE BLOGUEUR ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
20 H - 21 H	DÉMONSTRATION DE BRASSAGE ESPACE ANIMATION
22 H — FERMETURE	
22 H 30 — FERMETURE BOUTIQUE	

SAMEDI 22	
11 H — OUVERTURE	
11 H - 16 H	BOURSE DES COLLECTIONNEURS DERRIÈRE LA CUISINE À LA BIÈRE
11 H - 22 H	EXPOSITION HISTOIRE DE LA BIÈRE ESPACE ANIMATION
11 H 30 - 12 H 15	ATELIER DE DÉGUSTATION DE BIÈRES ET FROMAGES ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS GUY LEVESQUE
12 H - 12 H 45	PASQUALE SCALISE ET DANIELÈ PICCOLINI, DE « IL RISTORANTE » À SCHILTIGHEIM ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
12 H 45 - 13 H 30	ATELIER INITIATION À L'ART DE SERVIR ET DÉGUSTER ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS SERGE NOËL
13 H - 14 H	DÉMONSTRATION DE BRASSAGE ESPACE ANIMATION
13 H 15 - 14 H	CUISINE APTITUDE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
14 H - 14 H 45	ATELIER DE DÉGUSTATION DE BIÈRES ET FROMAGES ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS GUY LEVESQUE
14 H 30 - 15 H 15	ROGER BOUHASSOUN, CHEF DE « LA CHENAUDIÈRE » À COLROY LA ROCHE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
15 H 15 - 16 H	MBIÈRE CONFÉRENCE ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS CHRISTIAN BAUWERAERTS SLOWBREW TOUR DE BELGIQUE
15 H 45 - 16 H 30	CUISINE APTITUDE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
16 H - 17 H	DÉMONSTRATION DE BRASSAGE ESPACE ANIMATION
16 H 15 - 17 H	ATELIER INITIATION À L'ART DE SERVIR ET DÉGUSTER ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS SERGE NOËL
17 H - 17 H 45	DANIEL ZENNER, CUISINIER DE GARGANTUA CONFÉRENCIER ET FORMATEUR ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
17 H 30 - 18 H 15	MBIÈRE CONFÉRENCE ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS ALEX BARLOW ACCORD METS ET BIÈRES DE GRANDE-BRETAGNE
18 H - 21 H	ANIMATION MUSICALE BRASSERIE LICORNE
18 H 15 - 19 H	CUISINE APTITUDE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
18 H 45 - 19 H 30	MBIÈRE CONFÉRENCE ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS BEN VINKEN 50 ACCORDS PARFAITS ENTRE BIÈRES ET FROMAGES
19 H - 20 H	DÉMONSTRATION DE BRASSAGE ESPACE ANIMATION
22 H — FERMETURE	
22 H 30 — FERMETURE BOUTIQUE	

DIMANCHE 23	
11 H — OUVERTURE	
11 H - 22 H	EXPOSITION HISTOIRE DE LA BIÈRE ESPACE ANIMATION
11 H 30 - 12 H 15	ATELIER DE DÉGUSTATION DE BIÈRES ET FROMAGES ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS GUY LEVESQUE
12 H - 12 H 45	JEAN CHRISTOPHE KARLENSKIND CHEF À DOMICILE, CHAMPION DU MONDE DE CUISINE ARTISTIQUE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
12 H 15	TIRAGE DU CONCOURS HISTOIRE DE LA BIÈRE ESPACE FRANCE BLEU ALSACE
12 H 30	REMISE DES MÉDAILLES MBIÈRE EUROPE CENTRE V.I.P./PRESSE
12 H 45 - 13 H 30	ATELIER INITIATION À L'ART DE SERVIR ET DÉGUSTER ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS SERGE NOËL
13 H 15 - 14 H	CUISINE APTITUDE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
13 H 45 - 14 H 30	MBIÈRE CONFÉRENCE ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS ELISABETH PIERRE TOUR DE FRANCE DES BIÈRES
14 H 30 - 15 H 15	JOËL MARGOTTON, CHEF DE « KOBUS » À STRASBOURG ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
15 H - 16 H	DÉMONSTRATION DE BRASSAGE ESPACE ANIMATION
15 H - 18 H	ANIMATION MUSICALE BRASSERIE LICORNE
15 H 15 - 16 H	ATELIER INITIATION À L'ART DE SERVIR ET DÉGUSTER ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS SERGE NOËL
15 H 45 - 16 H 30	CUISINE APTITUDE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
16 H 30 - 17 H 15	MBIÈRE CONFÉRENCE ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS ALEX BARLOW SAVEUR. DÉCOUVERTE. CHOIX.
17 H - 17 H 45	CHEF PHILIPPE CLAUSS, « AU MOULIN » À LA WANTZENAU ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
17 H 30 - 18 H 15	MBIÈRE CONFÉRENCE ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS TONY FORDER ET GUY LEVESQUE DÉGUSTATION DE BIÈRES DU CONCOURS MBIÈRE
18 H 15 - 19 H	CUISINE APTITUDE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
18 H 30 - 19 H 15	ATELIER DE DÉGUSTATION DE BIÈRES ET FROMAGES ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS SERGE NOËL
19 H - 20 H	DÉMONSTRATION DE BRASSAGE ESPACE ANIMATION
22 H — FERMETURE	
22 H 30 — FERMETURE BOUTIQUE	

LUNDI 24	
11 H — OUVERTURE	
Journée des brasseurs	
11 H - 18 H	EXPOSITION HISTOIRE DE LA BIÈRE ESPACE ANIMATION
11 H - 11 H 45	CHEF ERIC BONNAMANT, HÔTEL HILTON STRASBOURG ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
11 H 30	REMISE DES MÉDAILLES DU CONCOURS COUP DE COEUR ET REMISE DES CERTIFICATS DU CONCOURS DE LA PLUS BELLE ÉTIQUETTE DU FESTIVAL ESPACE FRANCE BLEU ALSACE
11 H 30 - 12 H 15	MBIÈRE CONFÉRENCE ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS ALEX BARLOW ACCORD METS ET BIÈRES DE GRANDE-BRETAGNE
12 H - 13 H	DÉMONSTRATION DE BRASSAGE ESPACE ANIMATION
12 H 15 - 13 H	CUISINE APTITUDE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
12 H 45 - 13 H 30	ATELIER INITIATION À L'ART DE SERVIR ET DÉGUSTER ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS SERGE NOËL
13 H 30 - 14 H 15	PHILIPPE LARUELLE, CHEF DU « VAL JOLI » AU VALTIN ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
14 H - 14 H 45	DÉGUSTATION DU NECTAR HENNUYER ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS LES BIÈRES DU STAND MICHELBELGIAN PRÉSENTÉES PAR BEN VINKEN
14 H 45 - 15 H	CUISINE APTITUDE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
15 H - 16 H	DÉMONSTRATION DE BRASSAGE ESPACE ANIMATION
15 H 15 - 16 H	MBIÈRE CONFÉRENCE ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS SYLVIE VAN ZANDYCKE LES LEVURES SÈCHES DU LABORATOIRE À BIÈRE
16 H - 16 H 45	JOËL PHILLIPS, SECOND DE CUISINE AU « CERF » À MARLENHEIM ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
16 H 30 - 17 H 15	ATELIER DE DÉGUSTATION DE BIÈRES ET FROMAGES ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
17 H 15 - 18 H	CUISINE APTITUDE ESPACE CUISINE À LA BIÈRE
18 H 00 — FERMETURE	
18 H 30 — FERMETURE BOUTIQUE	