

MONDIAL DE LA BIÈRE STRASBOURG 2011

INFORMAZIONI GENERALI



Date : 21, 22, 23 e 24 ottobre – 4 giorni

Orari di apertura

al pubblico : Venerdì dalle 16 alle 22 — Sabato e domenica dalle 11 alle 22 — Lunedì dalle 11 alle 18

Dove : Parc des Expositions, Wacken, Hall 20

Ingresso : 6 €, bicchiere da degustazione offerto - valido per tutta la durata dell'evento
Il bicchiere è stato concepito per permettere di prendere una o due degustazioni da 12,5 cl massimo ognuna.

Degustazioni : Coupons di degustazioni a 0,70 € cadauno
• costo per degustazione di birra : 2 a 5 coupons (per la maggiorparte delle birre)
• costo per degustazione d'alcool : 4 a 10 coupons

Birre : Più di **150 birrifici**, provenienti da tutto il mondo, più il Marché des brasseurs dedicato ai birrifici più piccoli
Più di **500 birre** da degustare affiancate da altri prodotti come Sommer, Whisky, ecc.

Attività :

- Fabbricazione della **birra sul posto** ed **esposizione tematica** : La storia della birra (espace animation)
- 10 seminari (espace conférences/ateliers)
- 12 ateliers di degustazione di birra e formaggi e corso d'introduzione all'arte del servizio e della degustazione della birra (espace conférences/ateliers)
- **BORSA DEI COLLEZIONISTI** — sabato 22 ottobre dalle 11 alle 16 (dietro l'espace animation)
- **CONCORSO PROFESSIONALE DI DEGUSTAZIONE MBIÈRE** : 1 medaglia di platino e 10 medaglie d'oro — annuncio dei risultati il 23 ottobre alle 12: 30 (Centre V.I.P/Presse)
- **CONCORSO COUP DE COEUR** : le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo saranno vinte dai birrai per le tre (3) birre preferite dal pubblico e il concorso internazionale dell'etichetta più bella del festival: I certificate d'oro, d'argento e di bronzo saranno vinti dai birrifici per le tre (3) etichette preferite dal pubblico – annuncio dei risultati lunedì 24 ottobre alle 11:30 (espace FRANCE BLEU ALSACE)
- **LA CUCINA A BASE DI BIRRA** – Animata da Daniel Zenner -11 ricette e 9 corsi di Cuisine Aptitude — 6 ristoranti sul posto

EVENTI SPECIALI

<p>LA CUCINA A BASE DI BIRRA IN COLLABORAZIONE CON BRASSEURS DE FRANCE DAL 21 AL 24 OTTOBRE</p> <p>DANIEL ZENNER CUOCO, « GARGANTUA » CONFERENZIERE E FORMATORE</p> <p>CHEF JEAN CHRISTOPHE KARLENSKIND CHEF A DOMICILIO, CAMPIONE DEL MONDO DI CUCINA ARTISTICA</p> <p>CHEF PASQUAL SCALISE E CHEF DE CUISINE</p> <p>CHEF DANIEL 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 », « CERF », STRASBOURG</p> <p>ISABELLE KRAMMER « LA MALLE GOURMANDE », MAISON GOUTTE</p>	<p>Conferenze MBIère 10 SEMINARI DAL 21 AL 24 OTTOBRE</p> <p>ALEX BARLOW AUTORE, MASTRO-BIRRAIO E GIUDICE BRASSICOLO REGNO-UNITO</p> <p>CHRISTIAN BAUWERAERTS FONDATORE DEL BIRIFICIO D'ACHOUFFE BELGIO</p> <p>ELISABETH PIERRE BIRROLOGA E CONFERENZIERE FRANCIA</p> <p>TONY FORDER CAPOREDATTORE ED EDITORE DI ALE STREET NEWS USA</p> <p>GUY LEVESQUE AUTORE, CONFERENZIERE E CONSULENTE CANADA</p> <p>SERGE NOËL BIRROLOGO CANADA</p> <p>BEN VINKEN AUTORE E SOMMELIER DI BIRRA BELGIO</p> <p>SYLVIE VAN ZANDYCKE DIRETTORE COMMERCIALE, LALLEMAND BELGIO</p> <hr/> <p>DEGUSTARE DELLE BIRRE INTERNAZIONALI</p> <p>DALL' 11 AL 24 OTTOBRE DEGUSTATE DELLE BIRRE INTERNAZIONALI AI BAR-RISTORANTI CAFÉ ATLANTICO E BARCO LATINO, DUE PÉNICHES (BARCONI SUI CANALI) ANCORATE SU RUE QUAI DES PÊCHEURS</p>	<p>Concorso MBIère Europe Pierre Celis CONCORSO PROFESSIONALE DEL MONDIAL DE LA BIÈRE GIURIA INTERNAZIONALE</p> <p>CHRISTIAN DEGLAS FONDATORE DELL'ASSOCIAZIONE DEI GIORNALISTI BRASSICOLI E AUTORE BELGIO</p> <p>HERVÉ LOUX GIORNALISTA E GIUDICE BRASSICOLO FRANCIA</p> <p>STEVE HOLT DIRETTORE DEI CONCETTI DI VALORE AGGIUNTO PER VERTICAL DRINKS E GIUDICE BRASSICOLO REGNO-UNITO</p> <p>SAMUEL MERRITT PRESIDENTE DI CIVILIZATION OF BEER USA</p> <p>LAURENT MOUSSON VICE-PRESIDENTE DELL'EUROPEAN BEER CONSUMERS UNION (EBCU) E GIUDICE BRASSICOLO SVIZZERA</p> <p>ELISABETH PIERRE BIRROLOGA E CONFERENZIERE FRANCIA</p> <p>PATRICE SCHOUNE PRESIDENTE DEL BIRIFICIO SCHOUNE BELGIO-CANADA</p> <p>ALESSIO SELVAGGIO MASTRO-BIRRAIO CROCE DI MALTO ITALIA</p> <p>PHILIPPE WOUTERS CONFERENZIERE, EDITORE E GIORNALISTA CANADA – BELGIO</p> <p>ALEX BARLOW AUTORE, MASTRO-BIRRAIO E GIUDICE DEGUSTATORE REGNO-UNITO (GIUDICE SUPPLEMENTARE)</p>	<p>LA PREMIAZIONE DEL CONCORSO STORIA DELLA BIRRA FRANCE BLEU ALSACE –AIR FRANCE SI TERRÀ PRESSO L'ESPACE FRANCE BLEU ALSACE IL 23 OTTOBRE ALLE 12:15 IN PRESENZA DI</p> <p>SÉBASTIEN MEUNIER, DIRETTORE DELLA PROGRAMMAZIONE FRANCE BLEU ALSACE</p> <p>CAROLE LACOM, DIRETTRICE MARKETING AIR FRANCE</p> <p>MARIE-JOSÉE LEFEBVRE DIRETTRICE GENERALE DEL MONDIAL DE LA BIÈRE DI MONTRÉAL</p> <hr/> <p>LA CERIMONIA DI CHIUSURA DEL CONCORSO MBIÈRE SARÀ PRESENTATA DA</p> <p>STEVE HOLT, DIRETTORE DEI CONCETTI DI VALORE AGGIUNTO PER VERTICAL DRINKS E GIUDICE BRASSICOLO SI TERRÀ NEL CENTRE V.I.P/ PRESSE IL 23 OTTOBRE ALLE 12: 30, IN PRESENZA DI</p> <p>MICHEL HAAG, PRESIDENTE DEL SINDACATO DEI BRASSEURS D'ALSACE PRESIDENTE, BRASSERIE METEOR</p> <p>CLAUDE FEURER, DIRETTORE GENERALE, STRASBOURG ÉVÈNEMENTS</p> <p>JEANNINE MAROIS PRESIDENTE DEL MONDIAL DE LA BIÈRE DI MONTRÉAL</p>	<p>LA CERIMONIA PER IL CONCORSO COUP DE COEUR E DEL CONCORSO DELLE ETICHETTE SI TERRÀ NELL'ESPACE FRANCE BLEU ALSACE IL 24 OTTOBRE ALLE 11: 30, IN PRESENZA DI</p> <p>SÉBASTIEN MEUNIER, DIRETTORE DELLA PROGRAMMAZIONE FRANCE BLEU ALSACE</p> <p>MIREILLE FRANCOIS NICOLAS DECKER PROPRIETARI HOSTELLERIE LA CHENAUDIÈRE, COLROY-LA-ROCHE</p> <p>CLAUDE FEURER, DIRETTORE GENERALE, STRASBOURG ÉVÈNEMENTS</p> <hr/> <p>Serate all' 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>Venerdì 21 ottobre Inizio alle 19:00 SUL SENTIERO DELLA... BIRRA : FRANCIA E REGNO-UNITO</p> <p>Sabato 22 ottobre Inizio alle 19:00 ALLA SCOPERTA DEL NORD-AMERICA : QUÉBEC E USA</p> <p>Domenica 23 ottobre Inizio alle 19:00 VIVA ITALIA !</p> <p>RISTORANTE LE JARDIN DU TIVOLI BAR LE BUGATTI BAR</p> <p>CREAZIONE DEL MENU : CHEF ÉRIC BONNAMANT, HILTON</p>
--	---	--	--	--

ORARIO EVENTI

VENEDÌ 21

16:00 — APERTURA

16:00 – 22:00
ESPOSIZIONE LA STORIA DELLA BIRRA
ESPACE ANIMATION

16:30 – 17:15
ATELIER DI DEGUSTAZIONE DI BIRRA E FORMAGGI
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
GUY LEVESQUE

17:00
INAUGURAZIONE E DISCORSI
CENTRE V.I.P./PRESSE

17:30 – 18:15
DANIEL ZENNER,
CUOCO, «GARGANTUA »
CONFERENZIERE E FORMATORE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

17:30 – 18:15
ATELIER D'INTRODUZIONE ALL'ARTE
DEL SERVIZIO E DELLA DEGUSTAZIONE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
SERGE NOËL

18:30 – 19:15
CONFERENZE MBIÈRE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
ALEX BARLOW E ALTRI
PRESENTAZIONE DELLE BIRRE EN CASK

18:00 – 19:00
DIMOSTRAZIONE DI BRASSAGGIO
ESPACE ANIMATION

18:45 – 19:30
ISABELLE KRAMMER, CHEF,
« LA MALLE GOURMANDE »
A MAISON GOUTTE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

20:00- 20:45
CUISINE APTITUDE, ESPACE BLOGUEUR
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

20:00 – 21:00
DIMOSTRAZIONE DI BRASSAGGIO
ESPACE ANIMATION

22:00 — CHIUSURA

22:30 — CHIUSURA BOUTIQUE

SABATO 22

11:00 — APERTURA

11:00- 16:00
BORSA DEI COLLEZIONISTI
DIETRO LA CUISINE À LA BIÈRE

11:00- 22:00
ESPOSIZIONE LA STORIA DELLA BIRRA
ESPACE ANIMATION

11:30 – 12:15
ATELIER DI DEGUSTAZIONE DI BIRRA E FORMAGGI
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
GUY LEVESQUE

12:00 – 12:45
PASQUALE SCALISE, E DANIELE
PICCOLINI, DI « IL RISTORANTE » A
SCHILTIGHEIM
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

12:45 – 13:30
ATELIER D'INTRODUZIONE ALL'ARTE
DEL SERVIZIO E DELLA DEGUSTAZIONE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
SERGE NOËL

13:00 – 14:00
DIMOSTRAZIONE DI BRASSAGGIO
ESPACE ANIMATION

13:15 – 14:00
CUISINE APTITUDE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

14:00- 14:45
ATELIER DI DEGUSTAZIONE DI BIRRA E FORMAGGI
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
GUY LEVESQUE

14:30 – 15:15
ROGER BOUHASSOUN, CHEF DE « LA
CHENAUDIÈRE » A COLROY LA ROCHE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

15:15 – 16:00
CONFERENZE MBIÈRE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
CHRISTIAN BAUWERAERTS
SLOWBREW GIRO DEL BELGIO

15:45 – 16:30
CUISINE APTITUDE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

16:00 – 17:00
DIMOSTRAZIONE DI BRASSAGGIO
ESPACE ANIMATION

16:15 – 17:00
ATELIER D'INTRODUZIONE ALL'ARTE
DEL SERVIZIO E DELLA DEGUSTAZIONE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
SERGE NOËL

17:00 – 17:45
DANIEL ZENNER,
CUOCO, «GARGANTUA »
CONFERENZIERE E FORMATORE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

17:30 – 18:15
CONFERENZE MBIÈRE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
ALEX BARLOW
ACCORDI PIATTI E BIRRE DELLA GRAN-BRETAGNA

18:00 - 21:00
MUSICA
BRASSERIE LICORNE

18:15 – 19:00
CUISINE APTITUDE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

18:45 – 19:30
CONFERENZE MBIÈRE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
BEN VINKEN
50 ABBINAMENTI PERFETTI DI BIRRE E FORMAGGI

19:00 – 20:00
DIMOSTRAZIONE DI BRASSAGGIO
ESPACE ANIMATION

22:00 — CHIUSURA

22:30 — CHIUSURA BOUTIQUE

DOMENICA 23

11:00 — APERTURA

11:00 – 22:00
ESPOSIZIONE LA STORIA DELLA BIRRA
ESPACE ANIMATION

11:30 – 12:15
ATELIER DI DEGUSTAZIONE DI BIRRA E FORMAGGI
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
GUY LEVESQUE

12:00 – 12:45
JEAN CHRISTOPHE KARLENSKIND
CHEF A DOMICILIO
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

12:15
PREMIAZIONE DEL CONCORSO
LA STORIA DELLA BIRRA
ESPACE FRANCE BLEU ALSACE

12:30
CONSEGNA MEDAGLIE DEL CONCORSO
MBIÈRE EUROPE
CENTRE V.I.P./PRESSE

12:45 – 13:30
ATELIER D'INTRODUZIONE ALL'ARTE
DEL SERVIZIO E DELLA DEGUSTAZIONE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
SERGE NOËL

13:15 – 14:00
CUISINE APTITUDE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

13:45- 14:30
CONFERENZE MBIÈRE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
ELISABETH PIERRE
TOUR DE FRANCE DELLE BIRRE

14:30 – 15:15
JOËL MARGOTTON,
CHEF DI « KOBUS » A STRASBOURG
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

15:00 – 16:00
DIMOSTRAZIONE DI BRASSAGGIO
ESPACE ANIMATION

15:00 - 18:00
MUSICA
BRASSERIE LICORNE

15:15 – 16:00
ATELIER D'INTRODUZIONE ALL'ARTE
DEL SERVIZIO E DELLA DEGUSTAZIONE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
SERGE NOËL

15:45 – 16:30
CUISINE APTITUDE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

16:30 – 17:15
CONFERENZE MBIÈRE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
ALEX BARLOW
SAPORE. SCOPERTA. SCELTA

17:00 - 17:45
CHEF PHILIPPE CLAUSS,
« AU MOULIN » A LA WANTZENAU
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

17:30 – 18:15
CONFERENZE MBIÈRE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
TONY FORDER E GUY LEVESQUE
DEGUSTAZIONE DELLE BIRRE DEL CONCORSO MBIÈRE

18:15 – 19:00
CUISINE APTITUDE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

18:30 – 19:15
ATELIER DI DEGUSTAZIONE DI BIRRA E FORMAGGI
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
SERGE NOËL

19:00 – 20:00
DIMOSTRAZIONE DI BRASSAGGIO
ESPACE ANIMATION

22:00 — CHIUSURA

22:30 — CHIUSURA BOUTIQUE

LUNEDÌ 24

11:00 — APERTURA Giornata dei birrai

11:00 – 18:00
ESPOSIZIONE LA STORIA DELLA BIRRA
ESPACE ANIMATION

11:00- 11:45
CHEF ERIC BONNAMANT,
HÔTEL HILTON STRASBOURG
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

11:30
CONSEGNA DELLE MEDAGLIE DEL
CONCORSO COUP DE COEUR
E
CONSEGNA DEI CERTIFICATI DEL
CONCORSO DELLA PIÙ BELLA
ETICHETTA DEL FESTIVAL
ESPACE FRANCE BLEU ALSACE

11:30 – 12:15
CONFERENZE MBIÈRE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
ALEX BARLOW
ABBINAMENTI PIATTI E BIRRE DELLA GRAN-BRETAGNA

12:00 – 13:00
DIMOSTRAZIONE DI BRASSAGGIO
ESPACE ANIMATION

12:15 – 13:00
CUISINE APTITUDE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

12:45 – 13:30
ATELIER D'INTRODUZIONE ALL'ARTE
DEL SERVIZIO E DELLA DEGUSTAZIONE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
SERGE NOËL

13:30 – 14:15
PHILIPPE LARUELLE,
CHEF DI « VAL JOLI » NEL VALTIN
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

14:00 – 14:45
DEGUSTAZIONE DI BIRRE BELGHE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
BEN VINKEN

14:45 – 15:00
CUISINE APTITUDE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

15:00 – 16:00
DIMOSTRAZIONE DI BRASSAGGIO
ESPACE ANIMATION

15:15 – 16:00
CONFERENZE MBIÈRE
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS
SYLVIE VAN ZANDYCKE
I LIEVITI SECCHI DEL LABORATORIO À BIÈRE

16:00 – 16:45
JOËL PHILLIPS, SECOND DE CUISINE
AL « CERF » DI MARLENHEIM
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

16:30 – 17:15
ATELIER DI DEGUSTAZIONE DI BIRRA E FORMAGGI
ESPACE CONFÉRENCES/ATELIERS

17:15 – 18:00
CUISINE APTITUDE
ESPACE CUISINE À LA BIÈRE

18:00 — CHIUSURA

18:30 — CHIUSURA BOUTIQUE