



**Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate**

**Mondial de la bière 2025 : une 31^e édition plus gourmande et plus familiale
*Plus de 80 brasseries du Canada et d'Europe, des produits fins, des animations et bien plus du 20 au 22 juin à Montréal***

Montréal, le 19 mars 2025 – Le plus important festival de bières internationales en Amérique du Nord, le [Mondial de la bière](#), célèbre sa 31^e édition du 20 au 22 juin à Montréal. De retour à la Gare Windsor - Cour Rio Tinto, le Mondial de la bière présentera des brasseries, distilleries et cidreries du Canada, de l'Italie, de la Belgique et plusieurs autres. Après le grand succès de l'année dernière où plus de 37 600 visiteurs d'ici et d'ailleurs ont vécu l'expérience, l'édition de cette année est tout aussi prometteuse. Bières, spiritueux, vins et aliments fins et produits sans alcool, le Mondial de la bière est une sortie à ne pas manquer. Au total, plus de 80 brasseries du Québec et hors Québec seront présentes ou représentées, avec plus de 300 bières locales et importées offertes à la dégustation. Côté mets et aliments, charcuteries, pizzas, grillades argentines, frites, poutines, gaufres et autres délices sucrés et salés.

Depuis ses débuts en 1994, le Mondial de la bière a accueilli plus de 2,2 millions de visiteurs durant 171 jours d'activités, 2753 brasseries provenant du Canada et de partout au monde, 560 exposants alimentaires, cidreries, hydromelleries, distilleries et représentants de l'industrie avec des ventes qui se chiffrent à plus de 14 millions de dollars. Ce festival international se déroule sur trois jours et dans un espace intérieur et extérieur de 72,000 pi².

Le Mondial saura combler les "fans" de bières et d'aliments fins. Brasseries, zone gourmande truffée de délices d'ici et d'ailleurs, zone famille, scène pour des présentations, animations et musique attendent les visiteurs locaux, nationaux et internationaux. « Nous sommes heureux et fiers d'accueillir nos brasseurs d'ici ainsi que les artisans européens pour notre édition 2025 » déclare Jeannine Marois, Cofondatrice et présidente Mondial de la bière.

Cette année, le Mondial met un accent particulier sur les importations de l'Italie. Sept brasseries italiennes présentent plus de 30 bières, dont 14 seront en vente sur la boutique IP SAQ. Ceci est une grande nouveauté puisque les visiteurs pourront acheter par unité certaines de ces bières exceptionnelles.



Un Mondial bienveillant

- 100% des revenus sont versés aux exposants.
- Le verre du Mondial est dosé pour une consommation responsable.
- 2% des revenus de ventes des verres vendus sur le site sont versés à la Fondation Rivières.
- Le Mondial de la bière est un événement écoresponsable.
- Développement durable :
<https://festivalmondialbiere.qc.ca/ecoresponsabilite>

Pavillon italien Ciao Italia 2025 ! (Nouveauté)

L'Italie est à l'honneur cette année, les visiteurs se régaleront en dégustant des mets et boissons italiennes dans un style "*aperitivo*" au charme unique.

Zone animations et balados - Podcasts (Nouveauté)

Experts et animateurs présenteront les accords et feront des entrevues avec dégustations. Philippe Wouters, spécialiste de la bière, Paul-André Mailhot, IPA Podcast, Guy Lévesque et Serge Noël, animateurs brassicole et autres experts transmettront savoir et anecdotes.

Bistro Gourmand en collaboration avec la Brasserie Dieu du Ciel ! (Nouveauté)

Un bistro gourmand permettra aux visiteurs de déguster 6 à 8 accords fromage, vin et bière. Une fiche donnera la possibilité aux visiteurs de commenter leur expérience. Devant le bistro gourmand se trouve une terrasse où des animations ont lieu avec des experts / animateurs pour présenter les accords.

Le Pavillon sans alcool en collaboration avec Upsidedrinks.ca (Nouveauté)

Upsidedrinks.ca présentera une vaste sélection de produits sans alcool, affirmant ainsi son engagement envers un mode de vie équilibré et durable. Le Mondial de la bière est fier de s'associer à Upsidedrinks.ca pour proposer une expérience exceptionnelle autour des boissons sans alcool.

Pavillon Québec

Des brasseries du Québec seront présentes ou représentées - dont : l'Auberge Sutton Brouërie, Brouemalt, Sans Taverne, Les Trois Mousquetaires, L'Apothicaire et Terre à boire, pour n'en nommer que quelques-unes.

Zone gourmande (Nouveauté)

Deux zones seront aménagées à l'intérieur et à l'extérieur et on y retrouvera la majorité des aliments servis lors de l'événement.

Côté Famille (Nouveauté)

Grande nouveauté cette année, la Zone famille qui sera installée à l'intérieur et à l'extérieur. Des animations sont planifiées pour grands et petits.

Zone Randolph

Des jeux de société, des animateurs et des heures de plaisir vous attendent.

Côté brunch (Nouveauté)

Des brunchs seront servis le samedi et le dimanche, de 11h à 14h, complément naturel de la zone famille pour assouvir la faim des grands et petits.

Côté cour (Nouveauté)

La magnifique cour extérieure Rio Tinto sera l'hôte du **VIP SHAWBRIDGE** et de plusieurs animations autour du bassin.

Côté Petit pub

Dégustations et animations avec 28 brasseries : belges, brésiliennes et françaises.

Côté scène

Une scène au cœur de la cour Rio Tinto pour faire danser les visiteurs, de la musique "live", un "DJ", des animations et des présentations.

Concours professionnel international MBIÈRE GREG NOONAN

Compétition originale annuelle. L'une des pierres d'assises du concours MBIère Greg Noonan est que l'on élimine toute référence à un style comme critère de jugement de la qualité des bières en compétition et chaque bière est évaluée en fonction des caractéristiques qui la favorisent au maximum.

Un jury professionnel international sera invité à déguster des bières avec et sans alcool à l'aveugle selon 4 critères : Arômes, Goût en bouche, Étalement et Plaisir global procuré par cette bière. Une médaille Platine sera décernée à la bière qui recevra le plus haut pointage du concours et 10 médailles d'Or seront remises aux 10 bières qui auront obtenu le pointage le plus élevé attribué par les juges, accompagné d'un certificat.

La remise des médailles aura lieu le dimanche 22 juin.

Un Mondial pour tous

Rendez-vous incontournable des acteurs de l'industrie, des amateurs et des aficionados depuis 1994, ce festival de dégustation unique et convivial figure parmi les quatre plus grands au monde. Véritable porte d'entrée sur l'industrie brassicole du Québec et d'ailleurs, il propose également un volet professionnel particulièrement étoffé, avec l'école de biéologie MBIère et le concours MBIère Greg Noonan, ainsi qu'un volet éducatif destiné aux visiteurs.

« Plus que jamais, nous sommes heureux d'offrir une belle plateforme à l'industrie brassicole. À la fois lieu de rencontre pour une sortie gourmande entre amis ou en famille, le Mondial est aussi un lieu où l'on brasse des affaires! En effet, plusieurs collaborations locales et internationales entre brasseurs, agents et gens de l'industrie sont nées au Mondial, » dit Jeannine Marois.

Aide-Mémoire MONDIAL DE LA BIÈRE 2025

Date : Vendredi 20, samedi 21, dimanche 22 juin 2025

Heure : Vendredi 15 h à 23 h
Samedi 11 h à 23 h — Brunch de 11 h à 14 h
Dimanche 11 h à 21 h — Brunch de 11 h à 14 h

Lieu : Gare Windsor et cour Rio Tinto (intérieur et extérieur)
1160, avenue des Canadiens-de-Montréal, Montréal (Québec) H3C 1B3

Métro : Station Lucien-L'Allier ou Bonaventure

Prix, billets, verres et droit d'entrée

Accès : Entrée gratuite pour les 17 ans et moins.

20\$ + taxes - incluant un verre du Mondial de la bière 2025 et une dégustation (4oz/120 ml) de bière sans alcool de la gamme Hors Sentiers offerte par

Boréale.

ou

10\$ + taxes - pour ceux qui ont leur verre du Mondial 1994 à 2024, incluant une dégustation (4oz/120 ml) de bière sans alcool de la gamme Hors Sentiers offerte par **Boréale**.

Dégustations : Carte de paiement rechargeable avec coupons virtuels de dégustation de boissons et aliments. — 2 ou 4 onces par dégustation. Des coupons supplémentaires peuvent être achetés par tranches de 10\$ plus taxes (sur achat du forfait) et sur le site. Les exposants alimentaires acceptent les cartes de crédit, débit ou l'argent comptant

Verre : Les dégustations seront exclusivement servies dans les verres du Mondial de la bière des éditions 1994 à 2025 (verre ou gobelet réutilisable). Le verre est dosé pour une consommation responsable

Forfait VIP : 110 \$ plus taxes. Les coupons sur la carte de paiement rechargeable peuvent être utilisés dans la zone VIP et sur l'ensemble du site. Le billet VIP est valide un jour seulement au choix.

- Accès VIP
- 65 Coupons
- 1 verre de la 31e édition
- 1 carte Route des bières du Québec (octobre 2021) ou de Montréal (mai 2023) ou 1 guide de dégustation au choix (jusqu'à épuisement des stocks).

Réseaux sociaux

Pour partager cette nouvelle sur les médias sociaux, veuillez utiliser

[@Mondial de la bière - page officielle](#) (Facebook),

[@mondialbiere](#) (Instagram)

[@mondialbiere](#) (Tik Tok)

www.youtube.com/mondialbiere

Mot-clic officiel : #mondialbiere

Infos et programmation :

<https://festivalmondialbiere.qc.ca>

À propos du Mondial de la bière

Fondé en 1994, le Mondial de la bière est un événement de dégustation d'exception, représentant un véritable carrefour pour découvrir l'industrie brassicole, tant du Québec qu'à l'international. Au fil des ans, ce rendez-vous est devenu le plus grand festival de bières internationales en Amérique du Nord et l'un des quatre plus importants au monde. Acteur majeur du développement de l'industrie brassicole au Québec, le Mondial de la bière est un témoin privilégié de l'évolution du goût des consommateurs pour la bière. Le Mondial de la bière existe sur la scène internationale : à Montréal [Mondial de la bière de Montréal](#) en France [Mondial de la bière Europe](#) et au Brésil, deux villes [Mondial de la bière de Sao Paulo](#) et le [Mondial de la bière de Rio de Janeiro](#). Le Mondial de la bière est membre de Festivals et Événements Québec (FEQ), de l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ), de la Brewers Association (BA) et de Tourisme Montréal.

Merci au Gouvernement du Québec et à Tourisme Montréal partenaires du succès de l'événement.

- 30 -

Pour le formulaire d'accréditation afin obtenir un laissez-passer média :
[Accréditations médias](#) téléchargez le formulaire, remplissez-le et envoyez-le par courriel SVP à rp@lamiacharlebois.com

Pour des visuels et/ou une entrevue avec Jeannine Marois, ou si voulez le formulaire d'accréditation par courriel :

Contact Médias

Lamia Charlebois
Consultante en relations publiques pour le Mondial de la bière
rp@lamiacharlebois.com
+ 1 514 581 5831

