



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

Le Mondial de la bière présente sa 30^e édition du 24 au 26 mai 2024

Ce rendez-vous incontournable conjuguant dégustations, découvertes et musique aura lieu à la Gare Windsor et dans la Cour Rio Tinto, au centre-ville de Montréal

Montréal, le 7 mai 2024 – Le [Mondial de la bière](#) célébrera sa 30^e édition, du 24 au 26 mai 2024, dans le magnifique cadre patrimonial de la Gare Windsor et de la Cour Rio Tinto, en plein cœur du centre-ville de Montréal. Encore une fois cette année, le plus important festival de bières internationales en Amérique saura combler tous les amateurs, avec plus de 100 brasseries présentes ou représentées et une grande variété de produits à déguster.

« Nous sommes vraiment fiers d'avoir atteint ce jalon marquant en célébrant cette année le 30^e anniversaire du Mondial de la bière qui constitue **LE rendez-vous incontournable** pour découvrir une panoplie de bières, échanger entre amis et déguster de façon responsable. Qu'ils soient néophytes, épicuriens, fins connaisseurs ou tout simplement curieux, tous les amateurs de bière sont chaleureusement invités à profiter de cette édition anniversaire pour participer à différentes activités de dégustation avec des experts, le tout dans une ambiance musicale accessible gratuitement. Nous sommes impatients de vous accueillir! » déclare Jeannine Marois, cofondatrice et présidente-directrice générale du Mondial de la bière.

Une animation des plus festives et diversifiées

Nouveauté cette année, des **ateliers de dégustation de bières** seront animés par Stephen Beaumont, largement reconnu dans les industries mondiales de la bière et des spiritueux où il évolue depuis plus de trente ans. Il est auteur de plusieurs livres sur la bière, dont *L'atlas mondial de la bière* et *The Beer & Food Companion*, et a eu l'occasion d'être juge dans le cadre de compétitions internationales de dégustation, dont le *World Beer Awards*, le *Brussels Beer Challenge* et la Coupe des bières du Canada.

« Je suis ravi de participer à cette édition spéciale du Mondial de la bière où convergent naturellement les amateurs de houblon. La bière est plus qu'une boisson, c'est une expérience sensorielle et culturelle qui unit les gens du monde entier. Je suis honoré de partager ma passion et mes connaissances lors des ateliers de dégustation au Mondial de la bière, où nous explorerons ensemble les saveurs et les arômes qui font de chaque bière une œuvre d'art, » souligne Stephen Beaumont.

Outre ces ateliers, le grand public sera également invité à participer à des **dégustations à l'aveugle**. Dans le cadre de ce concours, les participants auront l'occasion de tester leurs papilles gustatives en dégustant à l'aveugle cinq bières spécialement brassées pour le 30^e du Mondial de la bière. Six séances de dégustation sont prévues par jour, animés par Guy Lévesque, spécialiste et passionné en biérologie.

Une édition aux saveurs de la Belgique, du Brésil, de la France et d'ici!

Pour son édition 2024, le Mondial accueillera un nombre exceptionnel de brasseurs et propriétaires étrangers, mettant un accent particulier sur les importations de la Belgique (21), du Brésil (9) et de la France (8) avec des produits exclusifs regroupés dans des pavillons dédiés. Au total seront présentées 70 brasseries hors Québec et plus de 200 bières importées.

Les produits québécois et canadiens seront également à l'honneur, les visiteurs ayant accès à un espace réservé à certains des produits gagnant de la Coupe des bières du Canada. Ceux-ci auront aussi la chance de découvrir les 27 bières spécialement brassées au Québec pour la 30^e édition du Mondial de la bière et de participer à un concours de dégustation à l'aveugle visant à déterminer la grande lauréate de cette cuvée! Se distinguant par son offre exclusive, cet événement annuel représente d'ailleurs une opportunité pour les microbrasseries québécoises de faire connaître leurs produits aux consommateurs.

Outre les créations des brasseurs d'ici et d'ailleurs, les participants retrouveront sur place des aliments parfaits pour accompagner la bière. La liste complète des brasseries et exposants alimentaires se trouve [ici](#).

16^e édition du concours Mbière Greg Noonan

Il s'agit d'une compétition totalement originale qui se démarque en éliminant la référence à un style comme critère de jugement de la qualité des bières en compétition, l'évaluation se base donc essentiellement sur les qualités intrinsèques de la bière. Ce concours annuel est en hommage à Greg Noonan qui a été un pionnier aux États-Unis pour la méthodologie du brassage maison, auteur brassicole acclamé, cofondateur d'un des premiers broue pub en Nouvelle – Angleterre (Vermont Pub & Brewery, Burlington, Vermont) et un innovateur des techniques de brassage.

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. Le dévoilement des gagnants aura lieu le dimanche 26 mai à 13 h 30. Le jury comprend **Natacha Baijot**, membre fondatrice et brasseuse, La Chope Angus – Québec, **René Brideau**, directeur des ventes, Brasseux d'la Côte Nouveau Brunswick, **Sylvain Fazan**, expert en dégustation et auteur – Suisse, **Francis Mainardi**, expert bière et marketing – Brésil et **Jordan St-John**, expert bière et juge – Ontario, et **Jean-Michel Tisseur**, brasseur en chef, Microbrasserie Mutoïde – Québec.

Les camions de rue (*food et beer trucks*) se joignent aux festivités

Pour souligner sa 30^e édition, le Mondial de la bière proposera aux visiteurs une nouveauté de taille en accueillant des camions de rue (*food et beer trucks*) concoctant une diversité de mets! Durant les trois jours de l'événement, les festivaliers seront aussi plongés dans une ambiance festive alliant DJ, animation et spectacles musicaux sur la terrasse extérieure.

Un événement accessible à tous

Quatre forfaits sont offerts dans la [boutique virtuelle du Mondial de la bière](#), à des prix variant de 10 \$ à 30 \$. Pour les dégustations à l'aveugle, le frais d'inscription de 15 \$ inclus un verre de dégustation à l'aveugle de couleur noire et la dégustation de deux onces pour chacune des cinq bières. La remise de médailles à trois brasseries gagnantes du concours de dégustation à l'aveugle le dimanche en soirée. Rappelons que les visiteurs pourront également se procurer leur forfait ou coupons de dégustation à l'accueil de l'événement dont l'**accès demeure gratuit** pour profiter de l'ambiance et des performances musicales.

Pour connaître la programmation complète et obtenir plus d'information, cliquer [ici](#).
Les photos peuvent être téléchargées [ici](#).

Aide-mémoire du Mondial de la bière 2024

Date :	du vendredi 24 au dimanche 26 mai 2024
Horaire :	vendredi et samedi, de 11 h à 23 h / dimanche, de 11 h à 21 h
Lieu :	Gare Windsor et cour Rio Tinto 1160, avenue des Canadiens-de-Montréal, Montréal (Québec) H3C 1B3
Accès par métro :	station Lucien-L'Allier ou Bonaventure
Entrée :	gratuite
Forfaits :	4 forfaits disponibles
Dégustation :	carte de paiement rechargeable avec coupons virtuels de dégustation 1 coupon = 1 \$ +taxes / moyenne de 2 à 8 coupons par dégustation pour la majorité des bières
Quantité :	2 ou 4 onces par dégustation
Verre :	les dégustations seront exclusivement servies dans un verre du Mondial de la bière des éditions 1994 à 2024 jaugé pour une consommation responsable. Si le visiteur n'a pas de verre du Mondial de la bière, il devra s'en procurer un sur place au coût de 10 \$, 15 \$ ou 20 \$ + taxes selon le forfait choisi.
Dégustation à l'aveugle :	15 \$, incluant 1 verre de dégustation à l'aveugle de couleur noire et la dégustation de 2 onces pour chacune des 5 bières

Pour partager cette nouvelle sur les médias sociaux, veuillez utiliser [@Mondialbiere](#) (Facebook), [@Mondialbiere](#) (Instagram) et [@Mondialbiere](#) (X, anciennement Twitter).

#mondialdelabiere #mondialdelabiere #mondialdelabiere2024 #mondialbiere
#produitsbrassicoles #experiencededegustation #saveursbrassicoles

Des statistiques impressionnantes

Depuis ses débuts en 1994, le Mondial de la bière a accueilli plus de 2,2 millions de visiteurs durant 168 jours d'activités! Pas moins de 2 632 brasseries provenant de 45 pays, 19 états américains, 8 provinces canadiennes et 2 territoires ont participé à l'événement, tout comme 559 exposants alimentaires, cidreries, hydromelleries, distilleries et représentants de l'industrie. Un total de 10 239 bières ont été dégustées par les festivaliers, ainsi que 1 158 cidres, vins, hydromels et produits distillés. Quant aux ventes de bière, celles-ci se sont élevées à 14 503 042 \$.

À propos du Mondial de la bière

Fondé en 1994, le Mondial de la bière est un événement de dégustation unique et convivial considéré comme une porte d'entrée sur l'industrie brassicole du Québec et d'ailleurs. Au fil des ans, ce rendez-vous est devenu le plus important festival de bières internationales en Amérique du Nord et sa réputation dépasse les frontières du pays. 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.

- 30 -

Source : Mondial de la bière

Renseignements : Josée Massicotte
joseemassicotte@gmail.com
T 514 388-0169 / C 514 915-0511