2019

Biographies des **juges** et des **conférenciers**

(En ordre alphabétique)

26 EDITION Festival International DÉGUSTATION TASTING Mondial de la Bière

MAI 22-25 MAY MONTRÉAL 2019

Diego Giannini **Baião**, Brésil

Fondateur et propriétaire, On Tap Craft Beer bar

Juge, Concours MBIÈRE GREG NOONAN

Diego est né à Rio de Janeiro et il est tellement passionné de bière artisanale qu'il a décidé d'en produire à la facon préférée des brésiliens : en fût. Il a donc fondé le premier bar de bière artisanales en fût du Brésil en 2010 et 9 ans plus tard, plus de 1 500 futs ont été servis dans ses 3 bars.

Et l'aventure ne se termine pas là! Diego cherche toujours à supporter les petits producteurs et accorde de l'importance à l'excellence dans l'univers de la bière artisanale.

Marilou **Caty**, Québec, Canada

Chef de projets, directrice de l'école de biérologie Mbière

Animation éducative sur la bière, en continu

Cette musicienne et technicienne en tourisme de formation a toujours eu un béguin pour les festivals, la bonne boustifaille et le vin. Mais elle a eu un coup de foudre pour la bière dès 1996 en passant par les bières d'Unibroue, par la SAQ Bière et par la Taverne du Cheval Blanc. C'en était fait! Bénévole au Mondial de la bière en 2001, finit ses études en tourisme et devient guide-accompagnatrice.

Quelques années plus tard, en 2005, un poste s'ouvra au sein du Mondial de la bière en tant qu'assistante à la direction générale. Et voilà qu'un rêve devient réalité! Travailler à l'organisation d'un festival et voyager pour découvrir des gens, des bières et des mets extraordinaires! Elle participe à l'organisation des 5 éditions du Mondial de la bière – Europe en France : d'abord à Strasbourg, ensuite à Mulhouse et finalement à Paris. Et le rêve continue…une 6e édition du Mondial de la bière à Rio de Janeiro au Brésil! Toutes ces découvertes au cours des années, lui ont permis de pousser sa curiosité un peu plus loin, entre autres, sur la littérature brassicole telle que la cuisine à la bière et les accords bières et mets. Depuis près de 5 ans, elle devient chef de projets ainsi que directrice de l'École de biérologie MBière à Montréal. Un autre beau défi à relever!

Laurent **Cicurel**, France

Co-fondateur, La Fine Mousse bar & Restaurant et La Robe & la Mousse

Juge, Concours MBIÈRE GREG NOONAN

Laurent Cicurel est un des co-fondateur du célèbre bar & restaurant parisien «La Fine Mousse». Amateurs de bière et entrepreneurs, Laurent et ses associés ont créée plusieurs temples de la bières artisanales et indépendantes à Paris (La Fine Mousse bar & Restaurant + La Robe & la Mousse). Ils se dédient aussi à aider au niveau logistique les brasseries indépendantes grâce à leur société d'import/distribution «La Compagnie des Boissons Vivantes».

Glober-trotter Laurent aime rencontrer les acteurs de l'univers brassicole. Il défend un univers brassicole humain, indépendant et axé sur le perfectionnisme gustatif.

Frédéric **Cormier**, Québec, Canada

Fondateur et brasseur en chef, Brasserie Hopfenstark

Juge, Concours MBIÈRE GREG NOONAN

Fondateur et brasseur en chef de la microbrasserie Hopfenstark, ses créations passent de styles classiques à de pures innovations. Nombres des bières produites par Hopfenstark ont remporté des prix au niveau national et international. Dès 2006, il produit des nombreuses bières sures utilisant des levures maison, des bières vieillies en fût de chêne et des styles méconnus. À contre-courant des modes, il réalise en 2009 une Berliner Weisse comme bière officielle du Mondial de la bière.

Tony **Forder**, États-Unis

Rédacteur en chef et co-éditeur, Ale Street News

Animation éducative sur la bière

Originaire d'Angleterre, Tony Forder vit aux États-Unis depuis 38 ans. Pour les 25 dernières années, il a été rédacteur en chef et co-éditeur du Ale Street News, la plus importante publication américaine sur la bière.

Tony est apprécié en tant qu'expert de la bière dans la presse écrite et audio-visuelle. Il a présenté de nombreux événements et dîners de bière et a guidé plusieurs tours tant en Amérique du Nord qu'en Europe, particulièrement en Belgique. Il est reconnu pour son unique interprétation de la bière avec sa flûte et la poésie Haiku. Il a récemment publié une collection des ses mémoires brassicoles, songeries et poésie.

Serge **Noël**, Québec, Canada

Biérologue

Animation éducative sur la bière

Serge Noël est arrivé dans le monde de la bière le plus simplement du monde, par l'amour des bonnes choses. Grand amateur de la dame houblonnée, c'est un autodidacte. Il participe au festival Mondial de la bière, enseigne à l'école Mbière, à titre de bénévole et d'employé depuis plusieurs années déjà. Serge Noël croit au plaisir de l'échange, la bière étant une fascinante fenêtre sur l'histoire humaine et une invitation à la rencontre dans la simplicité et la bonne humeur. Il a traduit le livre britannique ALL BEER guide pour les zythophiles francophones. Amateur de tous les accords avec la bière, son dernier projet : Accord et bières et chansons.

Averie **Swanson**, États-Unis

Maître Cicerones®, co-propriétaire et ancienne maître-brasseur, Jester King Brewery

Juge, Concours MBIÈRE GREG NOONAN

Averie Swanson est une de 18 Maître Cicerones® et elle est co-rpopriétaire et l'Ancienne Maître-brasseur de Jester King Brewery à Austin, Texas. En tant que brasseure passionnée de la fermentation mixte, Avery a parlé à plusieurs conferences de bière et brassage autour du globe et a participé en tant que juge à plusieurs competitions de bière aux cours des dernières années. Elle est actuellement consultante et enseignante et elle révélera plus tard cette année les fruits de sa dernière initiative dans le monde de la production de bière!

Myriam **Tremblay-Collin**, Québec, Canada

Propriétaire et brasseuse, Le Refuge des Brasseurs

Juge, Concours MBIÈRE GREG NOONAN

Kaitlin **Vanderbosch**, Ontario, Canada

Maître-brasseure, Mill Street Brewery

Juge, Concours MBIÈRE GREG NOONAN

Kaitlin Vandenbosch est allée vers l'industrie de la bière en fusionnant ses intérêts pour la nourriture et la science. Ayant passé son enfance en Ontario rural, la nourriture a toujours joué un rôle central dans sa vie, ce qui l'amena vers un diplôme en *Food Science* de l'université de Colombie-Britannique. Au cours de ses études, elle réalisa que sa vraie passion était la conservation traditionnelle des aliments. Après sa graduation, elle a vécu et travaillé un an en Europe, où l'idée de devenir brasseure a germé.

Une fois son idée faite, il lui fallait découvrir comment acquérir les connaissances requises. De retour au Canada, elle a créé des contacts, travaillé bénévolement dans des brasseries locales et étudié les styles de bière et le brassage maison. Neuf mois plus tard, en 2010, elle décroche son premier emploi en brassage à la *Yukon Brewing Company* de Whitehorse. Cet emploi d'été a confirmé qu'elle était dans sa voie. Cet automne-là, elle déménage à Edimbourg pour compléter sa maîtrise en *Brewing & Distilling* à Heriot Watt.

Après sa graduation en 2011, Kaitlin revient au Canada et se jointe à la *Mill Street Brewery* en tant que brasseure de production. Elle a joué plusieurs rôles pour cette même entreprise depuis, tels que Distilleure en chef, Gérante de la qualité et du brassage et Directrice du brassage. En décembre dernier, elle a été promue Maître-Brasseure et détiendra ce rôle à temps plein au retour de son congé de maternité plus tard cette année.

Deborah **Wood**, Québec, Canada

Écrivaine, juge, maître-brasseuse et consultante brassicole

Conférencière

Deborah Wood est née en 1952 à Sandusky en Ohio aux États-Unis. Elle vit au Québec depuis 1982.

Elle possède la certification de juge BJCP depuis 1996 et est reconnue pour le partage de sa passion de la bière par le biais de conférences sur l'histoire de la bière, sur les accords bière et nourriture et sur la reconstitution des techniques ancestrales de brassage au Mondial de la bière. Deborah a participé à titre de juge dans plusieurs concours comme le GABF ainsi que dans plusieurs concours amateurs.

Elle travaille présentement dans l'industrie brassicole en tant que spécialiste des ingrédients brassicoles chez BSG Canada.