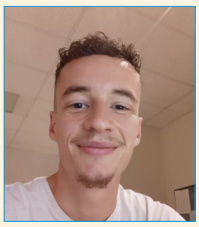
31E MONDIAL DE LA BIÈRE

Biographies des JUGES ET PRÉSENTATEURS 2025

(En ordre alphabétique)



Lucas Babic, Québec, Canada

Cicerone Beer Server, animateur de La Session Pompette

Juge

Lucas travaille dans la restauration depuis des années et a toujours été passionné par la bière. Ancien gérant de la microbrasserie Saint Houblon, il est Certifié Cicerone Beer Server et anime également La Session Pompette, une page Instagram dédiée à la découverte et à la pédagogie autour de la bière. Il se prépare actuellement à l'examen du BJCP (Beer Judge Certification Program), dans le but d'approfondir encore ses connaissances en analyse sensorielle et en évaluation des styles.

Federico Casari, Italie

Cofondateur de Croce di Malto

Juge

Né dans le Piémont, en Italie, Federico Casari est un passionné de bière de longue date et cofondateur de Croce di Malto, une brasserie artisanale italienne plusieurs fois primée, fondée en 2006, qu'il continue de diriger aujourd'hui. Grâce à sa grande expertise dans le brassage, la technologie et les produits agroalimentaires de qualité, Federico intervient depuis de nombreuses années en tant que juge, conférencier et formateur lors de concours et d'événements brassicoles nationaux et internationaux.

Tony Forder, États-Unis

Directeur, Concours MBière Greg Noonan

Présentateur

Originaire d'Angleterre, Tony Forder vit aux États-Unis depuis plus de 40 ans. Pendant 27 ans, il a été rédacteur en chef et co-éditeur de Ale Street News, le plus grand journal de bière en circulation aux États-Unis.

Tony a été expert en bière pour les médias imprimés et audiovisuels, a animé divers événements et dîners autour de la bière, et a dirigé plusieurs circuits de dégustation de bières en Amérique du Nord et en Europe, notamment en Belgique. Il participe aux festivals Mondial de la bière depuis deux décennies. Actuellement, il travaille sur un livre consacré à ses mémoires de la bière et aux origines du mouvement de la bière artisanale. Son travail est visible sur www.limetreeroadsidepubcafe.com.

Marie-Eve Fortier, Québec, Canada

Brasseuse en chef chez Les Sans-Taverne

Juge

J'ai fait mes débuts dans le milieu brassicole comme assistante brasseuse à la microbrasserie Le Bilboquet. J'ai poursuivi mon parcours à la microbrasserie Mutoïde, avant de devenir brasseuse en chef chez Les Sans-Taverne, un brewpub et coopérative de travail à Pointe-Saint-Charles. J'y élabore mes propres recettes et participe à la gestion collective de la brasserie. Je suis particulièrement inspirée par la solidarité et l'entraide qui caractérisent la communauté brassicole québécoise.

Jean-Philippe Lalonde, Québec, Canada

Brasseur, fondateur de brasserie artisanale La Succursale et brasserie Silo

Juge

Brasseur professionnel depuis 2005, Jean-Phillippe a pris de l'expérience dans plusieurs brasseries avant d'ouvrir la brasserie artisanale La Succursale en 2011. Il a fondé en mars 2020 la brasserie Silo dans le quartier Ahuntsic. Reconnu pour son expertise dans les styles classiques, donc la kölsch et les lagers, Jean-Phillippe affectionne particulièrement les bières équilibrées et à la grande buvabilité.

Guy Lévesque, Québec, Canada

Bistro Gourmand
Présentateur

L'intérêt de Guy Levesque pour la bière s'est développé dans toutes les directions : recherches historiques, accords bière et nourriture, et même cuisine à la bière. Collectionneur enthousiaste de bibelots liés à la bière, il partage ses connaissances et sa passion pour la bière avec le public. Avec le Mondial de la bière, il a animé des ateliers de dégustation de bières et d'accords bière et nourriture ; il a été coordinateur du concours de dégustation Greg Noonan (2006-2013) à Montréal et Pierre Celis (2009-2012) en Europe et a enseigné à l'école MBière du Mondial. Il a présenté une émission sur la bière à la radio et a collaboré au livre Les Microbrasseries du Québec.

Paul-André Mailhot, Québec, Canada

Fondateur de IPA podcast
Présentateur

C'est dès son jeune âge que Paul-André développe un intérêt pour la bière et l'univers des microbrasseries. Toutefois, c'est en 2015, avec son premier emploi dans le milieu, que sa passion prend véritablement son envol. Rapidement reconnu dans le paysage microbrassicole québécois, il lance en 2020 IPA podcast, une plateforme où il accueille une variété d'invités provenant de divers horizons. Ensemble, ils partagent leur amour non seulement pour la bière, mais aussi pour le vin et les spiritueux d'ici.

Destiny Saxon, États-Unis

Brasseuse en chef à la brasserie-restaurant American Flatbread
Juge

Destiny Saxon est brasseuse en chef à la brasserie-restaurant American Flatbread à Burlington, dans le Vermont, où elle a également brassé des lots pilotes pour Zero Gravity jusqu'en 2020. Elle a commencé sa carrière professionnelle chez Otter Creek Brewing à Middlebury, dans le Vermont, en 2005, et elle est juge certifiée BJCP depuis 12 ans.

Paul Sayler, États-Unis

Maître brasseur chez Zero Gravity Craft Brewery
Juge

Paul Sayler est maître brasseur chez Zero Gravity Craft Brewery. Il fait partie de la communauté des brasseurs artisanaux depuis 34 ans. Il a commencé sa carrière chez Catamount Brewery, la première brasserie artisanale de l'ère moderne à mettre ses bières en bouteille dans le Vermont. Après ses années chez Catamount, il a mis en service et supervisé les opérations de brassage de deux brasseries-restaurants, à New York et dans le Connecticut, avant de revenir au Vermont pour fonder Zero Gravity à Burlington. En plus de son rôle chez Zero Gravity, Paul soutient les opérations de brassage des brasseries-restaurants American Flatbread à Burlington et Idletyme Brewery à Stowe, dans le Vermont.

Deborah Wood, Québec, Canada

Spécialiste des ingrédients brassicoles
Juge suppléante

Le cheminement de Deborah vers sa spécialisation sur les ingrédients brassicoles a commencé avec le brassage maison. Dans les années 90, elle est devenue la femme avec le plus de prix de brassage au Canada. Elle a occupé plusieurs postes dans l'industrie du brassage et elle a donné des cours avancés de brassage.

En 2007, Deborah a commencé à travailler pour des compagnies de malt et d'ingrédients de brassage en gros. Au cours de sa carrière en tant que spécialiste nord-américaine des ingrédients brassicoles, elle a créé du matériel didactique pour inspirer les brasseurs, résolu des problèmes techniques et créé des blogues avec l'équipe américaine. L'évaluation sensorielle lui a toujours permis de comprendre le brassage, les défectuosité de la bière, les erreurs de procédé et ou erreurs de design. Certifiée juge BJCP depuis 1995 , elle est devenue une juge internationale.

Philippe Wouters, Québec, Canada

Spécialiste de la bière
Présentateur

Philippe Wouters, originaire de Belgique, est une figure incontournable de la scène brassicole au Québec. Reconnu pour son expertise en biérologie, il a fondé «Bières et Plaisirs», une plateforme devenue une référence pour les amateurs et professionnels du secteur. Cette plateforme enrichit le paysage brassicole avec des découvertes, des dégustations, et des chroniques dédiées à la bière, au terroir et à la gastronomie.

Philippe dirige également l'Atelier des bières, où il a formé plus de 1500 personnes à la culture de la bière. Son rôle de consultant couvrant tous les aspects de la production à la commercialisation, lui permet d'apporter son soutien au développement des affaires dans le domaine brassicole. Avec une démarche pédagogique et une passion communicative, Philippe Wouters joue un rôle crucial dans l'élargissement et l'enrichissement de la culture de la bière au Québec.