



Biographies des JUGES ET PRÉSENTATEURS 2024

(En ordre alphabétique)



Natacha Baijot, Québec

Brasseuse et représentante des ventes
Juge

Natacha, brasseuse de caractère, dynamique et passionnée a créé des bières pour La Chope Angus - Brasserie artisanale et coopérative de solidarité depuis 2022. Toutefois, cette passion de brasser a commencé voilà plus de 10 ans et comme brasseuse amateur, elle a remporté des prix à travers le Canada. Elle adore voyager à travers le monde et goûter à tous les styles de bières. Ambassadrice de Pink Boots Society au Québec.



René Brideau, Nouveau-Brunswick

Développement de Portfolio, Directeur des ventes, Brasseur d'la Côte
Juge

René apporte plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie des bars à son rôle. Son parcours, du poste de barman à celui de directeur de brasserie, a été alimenté par un amour profond de la bière, ce qui en fait une figure respectée parmi ses pairs passionnés. Avec un palais affiné au fil des décennies de dégustation et d'exploration, il attend avec impatience l'occasion de juger ce concours de bières. Sa dévotion au métier et son engagement inébranlable envers la qualité garantissent que chaque évaluation est menée avec honnêteté et passion.



Sylvain Fazan, Suisse

Expert en dégustation et auteur
Juge

Depuis 1999, je contribue au développement de l'industrie brassicole suisse en mettant l'accent sur la culture, la promotion et la diffusion de la bière. En tant qu'enthousiaste, j'attire l'attention des consommateurs sur la diversité de la bière, tant indigène qu'étrangère, tout en soutenant activement les brasseries locales. Auteur de deux guides dédiés aux brasseries artisanales de Suisse romande. Producteur du magazine en ligne «Brassin Public», animé par Caroline Leclerc, ancienne coordinatrice de l'Association des Microbrasseries du Québec.



Francis Mainardi, Brésil

Spécialiste de la bière et du marketing
Juge

Marketeur et passionné de bières. Avec une expérience approfondie dans le marché de la bière depuis 2010, j'aide les brasseries avec le marketing et la gestion des ventes. Je suis consultant, sommelier de bières, Cicerone® certifié, juge certifié BJCP, brasseur technique et ambassadeur et enseignant du programme Cicerone® au Brésil. Francis a été juge au festival Mondial de la bière de l'année dernière à Rio de Janeiro.



Jordan St. John, Ontario

Spécialiste de la bière
Juge

Avec une décennie et demie dans l'industrie de la bière, Jordan St. John est rédacteur en chef du magazine de la bière artisanale de l'Ontario, The Growler, et responsable du certificat de bière au George Brown College de Toronto. Certifié Cicerone et BJCP, il est ravi d'être à Mondial où il a commencé sa carrière d'écrivain en 2010.



Jean-Michel Tisseur, Québec

Brasseur, Microbrasserie Mutoïde
Juge

Brasseur professionnel depuis 2011.

Président et fondateur de la Microbrasserie Mutoïde dans Hochelaga.



Deborah Wood, Québec

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 défauts de la bière, les erreurs de procédé et ou erreurs de design. Certifiée juge BJCP depuis 1995, elle est devenue une juge internationale.



Stephen Beaumont, Ontario

Ateliers de dégustation de bière
Présentateur

Reconnu mondialement dans les industries de la bière et des spiritueux depuis plus de trente ans, Stephen Beaumont est l'auteur de plusieurs livres sur la bière, dont *The World Atlas of Beer* et *The Beer & Food Companion*, et a été juge dans de nombreux concours internationaux de dégustation, notamment les World Beer Awards, le Brussels Beer Challenge et le Canada Beer Cup.



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.limetreeroadsidedpubcafe.com.



Guy Lévesque, Québec

Concours de dégustation de bière à l'aveugle Grand Public
Présentateur

L'intérêt de Guy Lévesque 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*.



Philippe Wouters, Québec

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 biérogologie, 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.