

2002
admission gratuite!

5 jours

29 mai au 2 juin 2002

Gare et cour Windsor
Centre-ville de Montréal



du beau temps pour tous les temps!



Vincet Blair poursuit sa carrière dans le secteur touristique et l'animation radiophonique. Il garde des liens avec le Mondial de la bière à titre de porte-parole et de conseiller externe.

LE MONDIAL FAIT PEAU NEUVE

Le Mondial de la bière déménage à la salle des pas perdus de la Gare Windsor et sa cour. C'est un site fantastique qui permet de ramener l'événement sur 5 jours, puisque les aléas de la température ont beaucoup moins d'impact. Les tentes sont installées sous la verrière pour conserver l'effet champêtre et festif.

On aboie le prix d'entrée dans le but d'accueillir une clientèle pour les repas du midi et du soir ainsi que pour les 5 à 7. La gratuité, un naturel au centre ville!

50 000 visiteurs

AN 9

2003
10 ans!

LE MONDIAL DE LA BIÈRE ÉLARGIT SA GAMME DE SAVEURS

Le Mondial de la bière 2003 fête son 10^e anniversaire en proposant 17 ateliers : démonstrations culinaires, épousailles des saveurs et ateliers des fromages. Un Bistro SAQ est de retour. Les pavillons des cidres du Québec, des scotches et whiskys et les portos sont aussi à l'honneur. Les saveurs alimentaires sont plus nombreuses que jamais avec des produits régionaux raffinés. Une orientation découverte des saveurs d'ailleurs mais aussi du Québec.

Cinq belles journées ensoleillées ont sans doute contribué au record d'affluence du Mondial.

Un Mondial avec sa propre bière : la MONDIAL ALE, une Impériale Pale Ale brassée spécialement pour l'événement par le bistro brasserie Dieu du Ciel !

On assiste au lancement de la 2^e édition du Petit futé Bières du Québec (bilingue)



Merci aux 5 brasseries du Québec qui ont participé aux 10 éditions du Mondial de la bière
- Brasseurs GMT (Bouquet Hui Brasserie RJ)
- Brasserie McAuslan
- Brasserie Molson
- Brasserie Labatt
- Brasseurs du Nord



- 80 brasseries, cidreries, distilleries
- 90 nouveautés (bière, cidre, porto, whisky) dont près de 70 bières
- Plus de 250 bières + cidre + whisky + porto
- Concours des bières
- Kiosque de publications sur la bière
- Animation musicale et spectacles
- Admission gratuite

66 000 visiteurs

AN 10

5 jours

4 au 8 juin 2003

Gare et cour Windsor
Centre-ville de Montréal

2004

NOUVEAUX PARTENAIRES, PLUS D'ACTIVITÉS SUR LE MARIAGE BIÈRE ET ALIMENT

Le Mondial de la bière 2004 présente 12 ateliers fromages, bières et cidres en collaboration avec les Producteurs laitiers du Canada. La terrasse d'Aliments du Québec et chef André-Paul Moreau et 5 autres chefs cuisinent 15 démonstrations culinaires à marier avec différentes bières.

Le Bistro SAQ fait le service aux tables et anime les visiteurs avec des conférences « Art de vivre! ».

On lance la première édition de la carte Route des bières du Québec!

5 jours

2 au 6 juin 2004

Gare et cour Windsor
Centre-ville de Montréal



RECONNAISSANCE DE L'INDUSTRIE TOURISTIQUE
Prix Ulysse 2004
Finaliste dans la catégorie : Manifestation touristique budget d'exploitation de moins de 500 000 \$



- 10 pavillons alimentaires
- Plus de 340 produits à déguster : bières, cidres, martinis
- Plus de 155 nouveautés, dont 130 bières
- Concours des bières grand public: Bière brassée pour la 11^e édition par le bistro artisanal Dieu du ciel!, MonkKiek
- Animation musicale et spectacles

75 000 visiteurs

AN 11

2005

CONFÉRENCES MBIÈRE, DÉBAT ET CONCOURS PROFESSIONNEL MBIÈRE

NOUVEAU!

MBièrconférence, volet professionnel : 6 conférences sont offertes par des sommités brassicoles et on présente le premier concours professionnel MBIÈRE!

On propose également 15 conférences/ateliers/accords mets et bières et comme nouveauté, un débat orchestré par Mario D'Eer avec la participation de 6 personnalités de la presse brassicoles.

Le Mondial de la bière débute une collaboration avec la Fédération des producteurs de lait du Québec qui anime la terrasse Fromage d'ici!, offrant 14 ateliers fromages, bières et cidres.

Vincet Blair la référence!



5 jours

1 au 5 juin 2005

Gare et cour Windsor
Centre-ville de Montréal



- 12 pavillons alimentaires
- Plus de 364 produits à déguster : bières, cidres, vins et autres
- Plus de 150 nouveautés, dont 133 bières
- Concours des bières grand public + Concours professionnel MBIÈRE
- Bière brassée pour la 12^e édition par le bistro artisanal Dieu du ciel!, Saison de la gare
- Animation musicale et spectacles
- Publications : 3^e édition du Guides des bières et des saveurs du Québec, 2^e édition de la Route des bières du Québec et 1^{re} édition de 4 cartes de la Route des bières des États-Unis.

80 000 visiteurs

AN 12