

PROGRAMMATION

LUNDI 20 NOVEMBRE 2017



9 h – 9 h 30 Foyer 2000 et salle 2000 ABC	Accueil et petit déjeuner commandité par Cain Lamarre	
9 h 30 – 10 h Salle 2000 D	Allocution du président* Frédéric Tremblay - Président de l'AMBQ	
10 h – 11 h Salle 2000 D	Femmes et diversité chez les microbrasseries* Panel - conférence Catherine Dionne-Foster - La Korrigane Caroline Leclerc - AMBQ, Vox Populi Simon Livingstone - L'Espace Public Modératrice : Jessica Provencher - La Barberie	
11 h – 11 h 30	Pause	
11 h 30 – 12 h 30 Salle 2000 D	Exportation vers l'Alberta* Mike Tessier - Importateur, Artisan Ales	
11 h 30 – 12 h 30 Salle 206 AB	Le laboratoire : du guide à la pratique* Sébastien Morasse - Président et maître-brasseur, Microbrasserie Riverbend et Stéphanie Gaudreault - Chef assurance et contrôle qualité, Les Brasseurs du Nord	
12 h 30 – 14 h Salle 200 B	Dîner — Accords bières et mets Création de Philippe Wouters , commandité par Lareau	
14 h – 15 h Salle 2000 D	Levure et production d'arômes* Tobias Fischborn - Ph.D. Responsable Recherche et développement, LALLEMAND Inc.	
14 h – 15 h Salle 206 AB	Broue-pubs : leadership et succès à long terme Christopher Wells - Fondateur, FormAction Resto	
15 h – 15 h 20	Pause	
15 h 20 – 16 h 30 Salle 2000 D	Choix des fûts en chêne et mesures d'assurance de la qualité lors du vieillissement en fût* Jim Crooks - Maître de chai, Firestone Walker Brewing Company	
16 h 30 – 20 h Salon des fournisseurs Salle 2000 ABC	Cocktail commandité par Combustion Expert Énergie	
21 h et + La Voie Maltée	Soirée OFF Congrès commanditée par DME / NSI	

MARDI 21 NOVEMBRE 2017



8 h – 9 h Foyer 2000 et salle 2000 ABC	Accueil et petit déjeuner commandité par Chiasson Groupe Conseil	
9 h – 10 h 15 Salle 2000 D	DOSSIERS AMBQ* Étude économique et fiscale portant sur l'industrie microbrassicole au Québec Alexandre Larouche - Groupe DDM	
10 h 15 – 10 h 45	Pause	
10 h 45 – 12 h Salle 2000 D	DOSSIERS AMBQ* Choix de contenant : quels sont les impacts financiers? Sabrina Charron - RECYC-QUÉBEC	
12 h – 13 h 30 Salle 200 B	Dîner Commandité par Prospero	
13 h 30 – 14 h 30 Salle 2000 D	Extraire le meilleur du malt* Aaron MacLeod - Directeur, Hartwick College Center for Craft Food and Beverage	
13 h 30 – 14 h 30 Salle 206 AB	La bière traditionnelle, c'est bien plus qu'une industrie Martin Thibault - Les Coureurs des Boires	
14 h 30 – 15 h	Pause	
15 h – 16 h Salle 2000 D	Refermentation en bouteille : Survol et pratiques* Phil Leinhart - Maître-brasseur, Ommegang	
15 h – 16 h Salle 206 AB	L'importance des communications pour le succès de votre entreprise Katia Bouchard , Katchouk Communications	
16 h – 16 h 30	Pause	
16 h 30 – 18 h Salle 2000 D	L'histoire de Baladin* Teo Musso , Fondateur, Baladin	
19 h et +	Gala Reconnaissance Hilton, Salles Palais et Kent	
21 h et + La Barberie	Soirée OFF Congrès commanditée par Krones	

MERCREDI 22 NOVEMBRE 2017



8 h – 9 h Foyer 2000	Accueil et petit déjeuner	
9 h – 10 h Salle 2000 D	DOSSIERS AMBQ IBU 2018 : discussions et décisions Stéphane Ostiguy - Dieu du Ciel! ***Seuls les membres brasseurs en règle de l'AMBQ pourront assister à cette conférence.	
10 h – 10 h 30	Pause	
10 h 30 – 12 h Salle 2000 D	DOSSIERS AMBQ ***Seuls les membres brasseurs en règle de l'AMBQ pourront assister à cette conférence.	
10 h 30	La certification « Qualité microbrasseries du Québec » : témoignage de microbrasseries Frédéric Tremblay - Président AMBQ Francis Foley - Responsable comité Qualité AMBQ Gérald Bourdaudhui - Le Labo Solutions Brassicoles Éric Dallaire - Microbrasserie Riverbend Daniel Giguère - La Voie Maltée	
11 h 30	Réseau « Qualité microbrasseries du Québec » Marc Godin - Les Brasseurs du Temps Érika Godbout - Les Brasseurs du Nord	
12 h – 13 h 30 Salle 2000 A	Dîner commandité par Bouteilles Recyclées du Québec	
13 h 30 – 16 h Salle 2000 D	Assemblée générale annuelle de l'AMBQ ***Seuls les membres brasseurs en règle de l'AMBQ pourront assister à cette conférence.	

#congresAMBQ



*Traduction simultanée