

BEER EXPERIENCE

WAAGNATIE BeComev
EXPO & EVENTS BEER COMMUNICATIONS & EVENTS

DES EXPOSANTS ET DES CONFÉRENCIERS AU TOP ET UNE BIÈRE À DÉCOUVRIR EN EXCLUSIVITÉ !

Le secteur de la bière est en plein essor. De nouvelles petites brasseries indépendantes voient le jour un peu partout en Belgique et aux Pays-Bas. Les brasseries (familiales) trouvent simultanément un nouvel élan. Le désir n'a jamais été aussi grand d'apporter une bière aussi délicieuse qu'unique. La soif de nouvelles idées, connaissances et contacts doit donc être étanchée de toute urgence et cela peut être fait en juin 2022 au Waagnatie Expo & Events lors de la toute première édition du **BEER EXPERIENCE!**

BEER EXPERIENCE est un événement unique en Belgique. Les visiteurs peuvent rencontrer toutes sortes d'exposants passionnés d'ici et d'ailleurs. Ingrédients, installations de brassage, mise en bouteille et fût, pompes à bière, gestion de l'eau, solutions écologiques, étiquetage et emballage, réglementations et taxes, solutions IT, analyses et matériel de laboratoire, verres, ... tout ce qui est en rapport avec la bière et le brassage vous le trouverez au **BEER EXPERIENCE !**

Top speakers

Cette soif de connaissance sera étanchée sur l'Escaut anversoïse. Un certain nombre de conférenciers de haut niveau partagent leurs idées et leurs connaissances;

- **Francis Heitz** (Export Manager Hop France): Hop breeding and selection
- **Krishan Maudgal** (Director Belgian Brewers): Belgian beer – futureproof
- **Stef Debeuf** (Afdelingshoofd Marketing en expert douanevergunningen) Accijnsverplichtingen in België (pas le sujet le plus sexy mais ô combien important).
- **Olivier de Brauwere** (Co-founder & Co Owner Brussels Beer Project): Leave the abbey, join the playground
- **Karl Dingemans** (Maltster): All about Specialty Malts
- **Clo Willaerts** (Author and Digital Strategy Consultant) Never waste a good crisis: state of digital after COVID-19 (le monde de la bière n'échappe pas à la violence numérique)
- **Alain De Laet** (CEO Brewery Huyghe): Green Deal
- **Gino Baart** (Sales Manager Fermentis): Yeasts and hops interactions

La journée de vendredi se terminera par une dégustation « **Mindfuck** » et le samedi, nous clôturerons sur une note douce-amère avec une dégustation exclusive « **bière et chocolat** ».

Plus d'information : <https://beerexperience.be/fr/les-conferences/>

La bière de l'évènement

La Bolleke Hop est non filtrée, non pasteurisée et extra houblonnée avec 'Barbe' Rouge, une variété de houblon d'Alsace distribuée par la coopérative Hop France. Cette bière a été développée par le maître brasseur Sven Dekleermaeker de Brouwerij De Koninck. La Bolleke Hop sera lancée en présence de Francis Heitz de Hop France le vendredi lors de la première conférence et est exclusivement disponible au bar du BEER EXPERIENCE et à la Brouwerij De Koninck. Donc une fois dans sa vie.

POUR QUI:

Pour les brasseurs artisanaux, les microbrasseurs, les brasseurs amateurs et tous les passionnés de bière.

PAR QUI:

**L'organisation du salon et congrès BEER EXPERIENCE
est entre les mains de deux organisations professionnelles de premier plan :**

Waagnatie Expo & Events

Dirigée par André Wens & Nick Veldeman

BeComev:

Beer Communications & Events dirigée Thomas Costenoble & Luc De Raedemaeker

QUAND:

17 & 18 juni 2022

WAAR:

Waagnatie – Expo & Events Rijnkaai 150, 2000 Anvers

Accessible à pied du vieux centre-ville d'Anvers, vous trouverez le complexe industriel caractéristique **Waagnatie Expo & Events**, littéralement à côté de l'Escaut. Ce bâtiment au passé riche, à l'emplacement unique, aux nombreuses possibilités de stationnement, et à l'architecture fascinante est donc le lieu idéal pour **BEER EXPERIENCE**.

Plus d'info: www.beerexperience.be