

A close-up photograph of a glass of beer, showing a thick, white head of foam on top and a golden, bubbly body of beer below. The lighting is warm, highlighting the texture of the foam and the clarity of the beer.

*Écologies de l'effervescence.
Espaces de la bière et des
cultures brassicoles
Ecologies of Effervescence.
Spaces of beer and brewing
cultures*

COLLOQUE
INTERDISCIPLINAIRE/INTERDISCIPLINARY
CONFERENCE

13.10.23-14.10.23
UQAM, SALLE PIERRE-BOURGAULT, J-1450,
PAVILLON JUDITH JASMIN

PROGRAMME

ESG

UQAM

OCELAT
CULTURES • ARTS • SOCIÉTÉS

La bière est spatiale. L'écologie de sa production, des laboratoires aux cuves artisanales, détermine ses caractéristiques tant sur le plan du goût que de ses capacités d'exportation. Mais la bière fabrique aussi de l'espace. Alors que les grands conglomérats font de l'industrie brassicole l'un des secteurs les plus concentrés et les plus mondialisés de l'agro-alimentaire, nous assistons aussi, depuis quelques années, à une surprenante prolifération de microbrasseries et autres brasseries artisanales qui participent à la transformation des milieux de vie de nombreuses collectivités locales. Ce colloque, qui réunira chercheurs, artisans et acteurs du milieu, abordera ces différentes dimensions spatiales de la bière et des cultures brassicoles, et explorera certains des défis actuels auxquels font face les acteurs d'un univers en pleine mutation.

•

Beer is spatial. The ecology of its production, from laboratories to artisanal casks, determines its characteristics both in terms of taste and transportation. But beer also creates and performs space. Whereas the global conglomerates that dominate the brewing industry make it one of the most concentrated agrofood sectors, the recent years have also seen a striking proliferation of microbreweries and craft beer producers that are active in the transformation of the living environments of many local communities. This conference, which will bring together researchers, producers and actors, will address these spatial dimensions of beer and brewing cultures, and explore some of the current challenges facing the industry in a rapidly changing landscape.

•

Vendredi/Friday AM 13.10.23

9h00

Accueil des participants et mot d'ouverture/Welcome to participants and opening remarks

9h30

Opening Lecture/Conférence d'ouverture

Daina Harvey (zoom), College of the Holy Cross
Locavore Washing: Strategies to Be(er) From Here

10h30

Craft beer and urban spaces/Microbrasseries et espaces urbains

Président/Chair: Dominic Lapointe, UQAM

Andrew Wallace (zoom), University of Leeds
Hop on, hop off: navigating craft beer and spatial restructuring in contemporary London

Roger Picton, Trent University
Craft breweries as hermit crabs: Adaptive reuse and the revaluation of place

Neil Reid (zoom), University of Toledo
Craft Beer Tourism: Its Role in Local Economic Development

Vendredi/Friday PM 13.10.23

13h30

Spaces of production, distribution and consumption/Espaces de production, distribution et consommation

Présidente/Chair: Fannie Valois-Nadeau

Malcolm Purinton (zoom), Northeastern University

Globalization in a Glass

Giovanni Venditti et Simon Desrochers, Bishop's University

L'université Bishop's dans le monde brassicole

Ema Kibirkstis, Memorial University of Newfoundland

Titre à venir

15h30

Table-ronde : les défis de la microbrasserie aujourd'hui/Roundtable: Current challenges in craft brewing

Président/Chair: Frédérick-Guillaume Dufour

Marie-Ève Myrand, Association des microbrasseries du Québec

Martin Parrot, Le Griendel, Brasserie Artisanale

Pierre-Antoine Chaussé-Castonguay, Alchimiste Microbrasserie

Samedi/Saturday AM 14.10.23

9h00

Représentations spatiales dans l'industrie brassicole/Spatial representations in the beer industry

Président/Chair: Van Troi Tran, UQAM

Carla Bodo, UQAM

La bière en publicité : analyse de la période 1921-1962 à Montréal

Frédéric Guillaume Dufour, UQAM et Dave Poitras, Université de Montréal

« Une nation avec votre bière ? » : Nationalisme vécu et pratiques de marchandisation à l'ère du nation branding

10h15

Beer as cultural heritage/La bière comme patrimoine culturel

Président de séance : Laurier Turgeon, Université Laval

Van Troi Tran, UQAM

Globaliser un patrimoine industriel. Le cas d'Heineken Experience.

Noémie Robert (zoom), Musée de la Bière de Stenay

Le Musée de la Bière de Stenay (France) : un conservatoire de l'histoire brassicole

Alex Tremblay-Lamarche, Directeur général de la Société du patrimoine urbain de Québec

Présenter 350 ans d'histoire de bière in situ : l'exemple de l'Îlot des Palais

Samedi/Saturday PM 14.10.23

13h30

Keynote address/Conférence plénière

Jeffrey Pilcher, University of Toronto, Scarborough
How travel, trade, and taste made beer a global commodity

14h45

Enjeux actuels

Président/Chair: Carla Bodo, UQAM

Jean-François Du Sablon et Guylène Fournier, UQAM
Le développement durable dans les pratiques brassicoles

Fouad Chehayeb et Juan Esteban Moreno, UQAM
Le marketing et packaging visuel de la bière aujourd'hui

Rachel Jobin et Coralie Léveillé, UQAM
Implantation des microbrasseries et transformations spatiales

Marie-Laurence Juarez-Sauriol, Frédérique Lemay, Victor S.-Christin, UQAM
L'apprentissage du métier de brasseur

Julia Tropea et Ariane Beaulieu-Gendron, UQAM
Le développement et la diversification des produits sans alcool

17h30

5 à 7 de clôture, Le Saint-Bock Brasserie Artisanale, 1749 Saint Denis