

## **Belgische wint Stella Artois World Draught Masters in Cannes**

### **Marjolein Geuens uit België wint de finale van Stella Artois World Draught Masters 2014 in een wedstrijd waarin de besten van de wereld het tegen elkaar opnamen in Cannes**

*Het World Draught Master-kampioenschap trok beroemdheden en invloedrijke persoonlijkheden aan op het Filmfestival van Cannes van 2014*



**Leuven, België – 18 mei 2014 – Stella Artois, het best verkopende Belgische bier ter wereld, kondigde vandaag aan dat Marjolein Geuens uit België de titel van Stella Artois World Draught Master voor 2014 gewonnen heeft, na een internationale wedstrijd die tot doel had te bepalen wie het veeleisende Schenkritueel in 9 stappen het best onder de knie had. Marjolein Geuens versloeg Nick Kirman uit het Verenigd Koninkrijk in een spannende finale waarin twee van 's werelds snelste en meest talentvolle mededingers het tegen elkaar opnamen.**

Marjolein Geuens is de eerste Belgische vrouw die de prestigieuze Stella Artois World Draught Master titel wint. Ze is 24 jaar en werkt net zoals de vorige Wereldkampioen Biertappen Allaine Schaiko in café

't Archief in Leuven. Het is overigens al de 8<sup>e</sup> keer dat België de Stella Artois World Draught Master titel weet binnen te halen.

Als World Draught Master zal Marjolein Geuens de officiële ambassadeur voor Stella Artois wereldwijd zijn. Marjolein Geuens zal met Stella Artois samenwerken om de passie en de kunst achter een perfect geschonken glas bier te demonstreren. Schenkrituelen maken deel uit van een klassieke Belgische biertraditie, die Marjolein door de jaren heen in België perfect heeft leren beheersen.

Marjolein Geuens werd tot winnares uitgeroepen door een panel van deskundige juryleden, waaronder voormalig World Draught Master Allaine Schaiko en Paul Van de Walle, meesterbrouwer Stella Artois. Het panel was het erover eens dat Marjolein Geuens de beste was van een bijzonder goed deelnemersveld door blijk te geven van een uitzonderlijk talent. Het schenkritueel in 9 stappen vereist een groot aantal vaardigheden, evenals het vermogen deze vaardigheden aan te tonen in een spannende wedstrijd voor een groot publiek en in het bijzijn van een strenge jury.

*“Uiteindelijk demonstreerde Marjolein het ritueel op een manier die eigen is aan een World Draught Masters-kampioen”, zei Debora Koyama, Global Vice President, Stella Artois. “Een perfect geschonken glas bier is een uiting van respect, zowel voor de klant als voor het bier zelf. Er is uitzonderlijk veel talent nodig om het schenkritueel in 9 stappen te beheersen en het voor een groot publiek te kunnen uitvoeren. We zijn verheugd Marjolein Geuens binnen de Stella Artois familie te verwelkomen.”*

De World Draught Master-wedstrijd van 2014 werd gehouden op zaterdag 17 mei in het Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez. Het evenement vond plaats tijdens het Filmfestival van Cannes, waarvan Stella Artois al vele jaren een partner is. De gastheer en gastvrouw waren TV presentator AJ Galloway en actrice Jacqueline Wood.

Beeldmateriaal van de World Draught Master-wedstrijd van 2014 kunt u hier vinden:  
[http://mm.gettyimages.com/mm/nicePath/gyipa\\_public?nav=pr225917940](http://mm.gettyimages.com/mm/nicePath/gyipa_public?nav=pr225917940)

Het World Draught Masters-kampioenschap is een evenement waarbij de kunst van het schenken van een perfect glas bier centraal staat, net zoals de kunst van het filmmaken centraal staat tijdens het Filmfestival van Cannes. Belgische bieren worden traditioneel geserveerd in unieke glazen die ontworpen zijn om het smaakprofiel van elk bier te beklemtonen. Voor Stella Artois is dat het kelkglas. Het klassieke schenkritueel in 9 stappen maakt gebruik van de golvende lijnen, de voet en de typische goudkleurige rand van het kelkglas, waardoor de liefhebbers van Stella Artois een optimale drinkervaring krijgen.

Het Belgische schenkritueel in 9 stappen is een ritmische, complexe opeenvolging van verschillende stappen. Deze omvatten:

1. De Zuivering
  - a. Het kelkglas wordt gereinigd en gespoeld.
2. Het Offer
  - a. De tapkraan wordt geopend in één vloeiende beweging en de eerste druppels bier worden geschonken
3. De Kolkende Alchemie
  - a. Het kelkglas moet onder een hoek van 45° net onder de kraan gehouden worden.
4. De Kraag
  - a. Door het glas te laten zakken, kan de schuimkraag zich op natuurlijke wijze vormen.
5. Het Weghalen
  - a. De tapkraan wordt snel gesloten en het kelkglas wordt weggehaald. Er mogen geen druppels in het glas terechtkomen.
6. De Onthoofding
  - a. Als de schuimkraag groter wordt en dreigt boven de glasrand uit te komen, wordt een afschuimer gebruikt om het overtollige schuim voorzichtig weg te halen.
7. Het Oordeel
  - a. De ideale schuimkraag is twee vingers dik.
8. De Reiniging
  - a. De voet en de zijanten van het kelkglas worden gereinigd.
9. De Presentatie
  - a. Het bier moet op een proper bierviltje geserveerd worden met het logo naar buiten.

Het Filmfestival van Cannes is een essentieel element in een ruimere campagne van het merk. Onder de naam “World’s Greatest Events” richt de campagne zich op mensen die zonder ophouden naar perfectie streven en zo alledaagse evenementen naar een hoger niveau tillen. “World’s Greatest Events” wil een eerbetoon zijn aan talent en perfectie op evenementen georganiseerd in het Verenigd Koninkrijk, Frankrijk, Argentinië en de Verenigde Staten. Fans van over heel de wereld kunnen via de sociale media aan het gesprek deelnemen via de hashtag #herestoperfection.

#### Over Stella Artois

Stella Artois® maakt deel uit van een Belgische brouwtraditie die dateert uit het jaar 1366. Het is het populairste Belgische bier in de wereld en wordt in meer dan 80 landen verkocht. Stella Artois® is een blonde pils van lage gisting. Het is een dorstlessend bier met een moutig midden en een pittige afdrank, hetgeen voor een volle smaak en een vleugje bitterheid zorgt. Stella Artois® wordt idealiter tussen 3 en 5 graden Celsius geserveerd en dient te worden geschonken in het unieke Stella Artois® kelkglas, volgens het schenkritueel in 9 stappen. Op die manier kan optimaal van deze goudkleurige pils worden genoten. Bezoek voor meer informatie onze website [www.stellaartois.com](http://www.stellaartois.com).

Neem voor meer informatie contact op met:

#### **Perscontact InBev Belgium:**

Natacha Schepkens – 016 27 53 43 of 0479 92 46 43 – [natacha.schepkens@ab-inbev.com](mailto:natacha.schepkens@ab-inbev.com)

Karen Couck – 016 27 53 43 of 0479 92 46 43 – [karen.couck@ab-inbev.com](mailto:karen.couck@ab-inbev.com)