



Agenda 2013

- | | |
|---|-------------|
| - Souper gastronomique | 27 avril |
| - Fête des 5 Continents, Martigny | 28-29 juin |
| - Assemblée générale et fête des 10 ans de l'ABO Valais | 16 novembre |
| - Dégustation de Noël | décembre |

Dernière manifestation

Le 30 novembre dernier, l'ABO Valais a organisé sa traditionnelle dégustation de bières de Noël, au Brit Pub de Martigny. Le patron des lieux nous avait réservé la salle annexe au bistrot principal, que nous avons pu animer et décorer comme il se doit!

De 17h30 à 22h00, les bières proposées ont coulé à flot pour le plus grand plaisir des nombreux participants, avec cette année la Shepherd Christmas Ale, la De Koninck Winter, la Bon Secours de Noël, la Gordon Xmas, la N'Ice Chouffe et la Liefmans Glühkriek. Chaque plateau de dégustation était servi avec un chapeau de Père-Noël, ce qui donna une ambiance de saison appréciée.

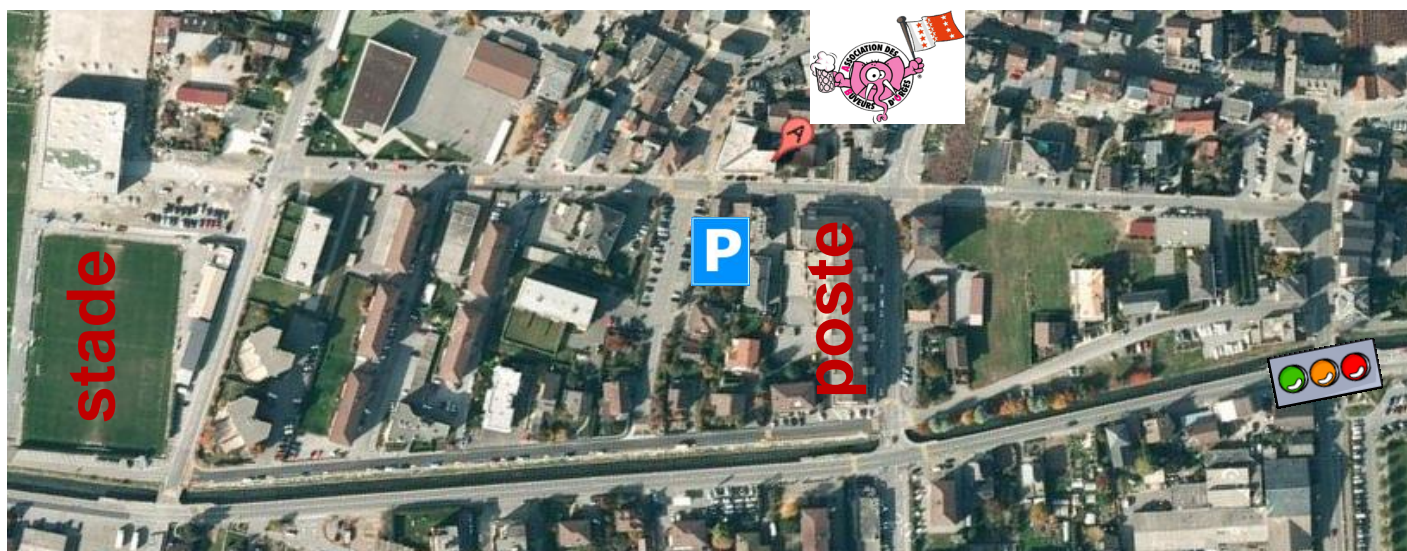


Souper gastronomique à la bière

Pour la 10^{ème} édition de son traditionnel Souper Gastronomique, l'ABO Valais vous convie cette année au restaurant **le Corner à Fully**. Le Chef François Bérard avait déjà collaboré avec Cathy (du bar Domino à Sion, pour ceux qui ne la connaissent pas encore) il y a deux ans pour proposer un menu complet à la bière...

Il remet le couvert cette année pour une soirée spéciale ABO, qui débutera à **19h le samedi 27 avril**. Asperges du Valais, carbonade flamande et parfait glacé avec une soupe de fruits rouges seront à déguster sans modération, accompagnés comme d'habitude de bonnes petites mousses!

Délai d'inscription: 20 avril 2013, contact@abo-vs.org ou 079/628.42.24



**le
corner**

restaurant
pizzeria

rue de la Poste 24
1926 Fully
027 746 46 36
www.lecorner.info

Nouvelles brassicoles

En passant dans la Rue de la Dent-Blanche, à Sion, mon attention est attirée par des bouteilles alignées sur des étagères en bois. Je m'approche et lis sur la vitre : « **Le monde des bières** ». C'est avec plaisir que j'entre dans ce magasin ayant ouvert ses portes le 09 janvier 2013. Je suis chaleureusement accueillie par Fabienne Giromini, la gérante, qui me propose son aide et me conseille en fonction de mes goûts. Elle a ouvert son magasin à Sion car elle trouve que la culture brassicole ne fait pas assez partie du décor Valaisan, contrairement à la viticulture. Les 140 sortes de bières disponibles dans son magasin nous permettent de découvrir des bières blanches, blondes, rousses, brunes, aromatisées et d'origines diverses. Au fil des saisons les bières varieront (ex : bières de Noël, de Pâques). Si nous souhaitons acquérir des verres ou des bières ne se trouvant pas sur l'étagère, la gérante nous les commandera, dans la mesure du possible.

Dans les mois à venir « le monde des bières » va s'agrandir afin de nous offrir un choix allant jusqu'à 300 sortes de bières. Des dégustations seront également proposées et le cidre fera son apparition sur les étagères.

Le monde des bières, Rue de la Dent-Blanche 8, 1950 Sion
Lu-ve 13h00-18h30, sa 12h00-17h00. 079/128.80.53

*Pour le comité,
Florence Bornet*

La recette du mois

En cette période de Pâques, et juste après la St-Patrick, l'ABO Valais vous propose un

Ragoût d'agneau à la Guinness

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 kg de ragoût d'agneau
- 600 g de pomme de terre grenaille
- 4 oignons rouges
- 5 dl de Guinness
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 5 brins de persil plat
- 2.5 dl de bouillon d'agneau
- 5 cl d'huile de pépins de raisin
- sel, poivre



La veille, couper l'agneau en morceaux et le disposer dans un saladier. Ajouter le bouquet garni (lier les brins de persil, les feuilles de laurier et le thym) et verser dessus la Guinness. Recouvrir le tout avec du film alimentaire et laisser reposer une nuit au réfrigérateur...

Le jour même, couper les pommes de terre en 2 dans le sens de la longueur. Eplucher les oignons et les émincer grossièrement. Retirer l'agneau de la marinade en l'égouttant. Faire chauffer la moitié de l'huile dans une poêle, ajouter la viande et la saisir sur toutes les faces pendant quelques minutes jusqu'à ce que la viande soit légèrement dorée. Réserver la viande. Faire chauffer le reste d'huile dans une cocotte à feu doux, ajouter les oignons émincés et les laisser colorer pendant 5 minutes. Ajouter les morceaux de viande, bien mélanger et couvrir le tout avec la marinade à la bière. Elle doit couvrir l'ensemble de la viande (compléter au bouillon si nécessaire). Saler et poivrer. Porter à ébullition, puis laisser cuire 2h à couvert et à feu très doux. Ajouter les pommes de terre 1h avant la fin de la cuisson et laisser cuire à feu découvert la dernière demi-heure, le temps que la sauce à la Guinness réduise légèrement. Régalez-vous!

Citation

L'église est proche, mais la route est verglacée. Le bar est loin, mais je marcherai avec prudence. [Proverbe russe]

