



## Agenda 2013

- Fête des 5 Continents, Martigny 28-29 juin
- Assemblée générale et fête des 10 ans de l'ABO Valais 9 novembre
- Dégustation de Noël décembre

spéciale

## JOURNÉES DES 5 CONTINENTS

20 ANS DE METISSAGES

### Fête des 5 continents – Bar IA BOhème

Comme chaque année, la **fête des 5 continents** investira fin juin la place du Manoir à Martigny, les **28 et 29 juin 2013**. Elle fêtera sa **20<sup>ème</sup> édition**, en commençant même la semaine précédente avec la Nuit des Fanfares!

Infos complètes et programme sous <http://www.5continents.ch>

A nouveau, l'ABO Valais sera de la partie pour sa neuvième année de présence aux 5 continents. Nous vous accueillerons à notre **bar IA BOhème**, de 16h à 2h (vendredi 14h). Nous retrouverons l'emplacement de ces dernières années, sur la petite colline de terre en dessus de l'entrée du parking communal, derrière le kiosque à musique... Venez nombreux nous y retrouver et déguster les bières de la Fri-Mousse (anciennement BAF - Brasserie Artisanale de Fribourg) qui couleront à flots!



### Bénévole à IA BOhème?

Vous souhaitez contribuer à la promotion des bières et de leur diversité? Vous aimez le contact avec les gens, surtout par un beau soir d'été animé d'une agréable ambiance musicale?

Alors rejoignez-nous au bar IA BOhème, selon votre disponibilité, pour nous aider à assurer le tournus en toute convivialité! Restauration et boissons seront offerts!

Les intéressés peuvent s'annoncer à [cedric.darbella@abo-vs.org](mailto:cedric.darbella@abo-vs.org) jusqu'au dimanche 23 juin.

Merci d'avance!



**WE NEED  
YOU!**

## BAF - Brasserie Artisanale de Fribourg -> Fri-Mousse

La **BAF** n'est plus, vive **Fri-Mousse**! Changement de nom, changement d'identité visuelle, mais le goût reste le même! En décembre 2012, la BAF organisait des portes-ouvertes pour marquer son renouveau graphique et son changement de nom. (Re-) découvrez ces bières brassées par Fri-Mousse, qui vous seront en grande partie proposées au **bar IA BOhème**:



**La Dzodzet**

Bière blonde brassée en l'honneur des houblons aromatiques. La Dzodzet est un mariage heureux entre bière de soif et bière de caractère. Elle a la couleur des noces d'or et la fraîcheur du coup de foudre. 4.6% alc.



**Old Cat**

Bière noire de fermentation haute, intense, équilibrée et gouleyante. Notre plus ancienne recette élaborée en 1995. Du malt noir torréfié elle tire ses arômes corsés suggérant le café. En bref, une "stout" fribourgeoise en noir et blanc. 5.5% alc.



**Barbeblanche**

Bière blanche sur levure, fruitée, légère, effervescente et rafraîchissante. Moitié orge, moitié froment, elle est brassée dans la tradition des "Weizenbier" allemandes. Son parfum typique de banane provient de l'utilisation d'une levure bavaroise spéciale. 5.0% alc.



**La Fleur de sureau**

Bière blonde délicatement parfumée aux fleurs de sureaux sauvages sélectionnées puis cueillies sur les pentes du Mont Gibloux. Une bière de saison qui se laisse désirer six mois par an (mai-septembre). 5.0% alc.



**Barberousse**

Bière rousse de fermentation haute, élégante, chaleureuse et chatoyante. Sa douceur évoquant le caramel lui vient d'un malt d'orge légèrement torréfié. Un houblon originaire des bords du lac de Constance lui confère son amertume modérée. 5.5% alc.



**Le Charbonnier**

Bière brune de fermentation haute au malt fumé sur un feu de hêtre. Elle réchauffe les coeurs et les papilles en hiver, en attendant l'arrivée de la Fleur de Sureau. Disponible d'octobre à mars. 5.5% alc.

<http://www.fri-mousse.ch>

## Dernière manifestation

Fin avril, nous nous sommes rendus au restaurant **le Corner** à Fully pour notre 10<sup>ème</sup> Souper Gastronomique. Asperges du Valais avec leur mousseline à la Martin's Pale Ale, carbonade flamande à la Leffe Brune et parfait glacé avec une soupe de fruits rouges & Lindemans Framboise ont ravi les participants. Le tout accompagné bien entendu de doux breuvages maltés...! A la clé, une possible deuxième soirée en automne 2013 sur le thème «accords bières et mets» en collaboration avec le Chef François Bérard.

ABO entendeur, restez à l'écoute pour les dernières news!



## Citation

Non, monsieur : l'homme n'a jamais rien inventé qui procure autant de bonheur qu'une bonne taverne ou une bonne auberge. [Samuel Johnson; 1709-1784; écrivain anglais]

