

## Agenda 2012

- Dégustation de bière de Noël:  
**vendredi 30 novembre** dès 17h30  
au Brit Pub de Martigny
- L'agenda 2013 est en cours d'élaboration...

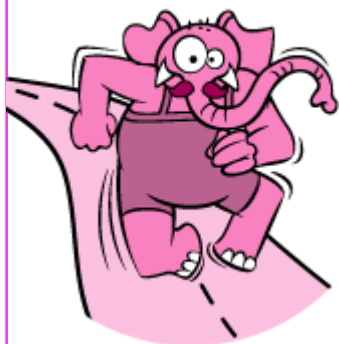
## Dégustation de bières de Noël

Pour son dernier rendez-vous de l'année, l'ABO-Valais vous convie à une dégustation de bières de Noël le **vendredi 30 novembre dès 17h30**. Afin de démarrer dignement la période des fêtes de fin d'année, venez nombreux au Brit Pub de Martigny pour y découvrir une bière chaude épicée, parmi d'autres mousses belges, anglaises et écossaises!



<http://www.britpub.ch>

## Retour sur nos dernières manifestations



L'ABO-Valais avait été contactée par un groupe d'amis souhaitant organiser des dégustations de bières lors de la Foire de Riddes en marge de leur stand « Le Houblon ». Le concept étant dans la droite ligne de la philosophie de l'ABO, nous nous étions engagés à présenter 3 plateaux pour un total de 12 bières... Malheureusement, le froid régnant ce jour-là à eu raison de nos efforts (5 plateaux servis en 2 heures)! Mais nous allons certainement renouveler cette expérience de partenariat!

Il y a une semaine se tenait notre assemblée générale ordinaire, à Sion. Pour l'occasion, nous vous avons envoyé un sondage pour savoir ce que vous, chers membres, attendiez de l'ABO-Valais. Les principaux résultats présentés lors de l'AG (issus des 20 réponses reçues sur nos 80 membres) sont en accord avec les objectifs du comité pour l'année 2013:

- La majorité des membres (85%) sont membres pour soutenir la cause de l'orge et ne vont pas nécessairement participer activement à la vie de l'association.
- Les manifestations organisées à Martigny et alentours satisfont 80% des membres
- 95% des membres invoquent le manque de temps pour participer aux manifestations organisées

Au vu de ces résultats et des discussions lors de l'AG, le Comité organisera 4 manifestations dans la région de Martigny et alentours en 2013, en reconduisant des formules appréciées, bien rôdées et au rapport investissement du comité/succès optimal:

- Un souper gastronomique à la bière, couplé à une fête pour célébrer nos 10 ans! Nous vous tiendrons informés de ce projet qui nous tient particulièrement à cœur!
- La fête des 5 continents (28-29 juin) et notre bar LA Bohème
- L'assemblée générale, suivie d'un deuxième souper gastronomique, en novembre
- La dégustation de bières de Noël

## Présentation du comité 2013

Lors de l'AG, les membres ont réélu les volontaires du comité sortant et nommé une nouvelle force vive. Afin de mettre un visage et un nom sur vos dévoués serviteurs, les voici qui se présentent:



Cédric Darbellay,  
Président

« Karmeliet Tripel,  
quelle belle donzelle ;  
Tripel Karmeliet,  
et une autre ensuite ! »



Jean-Philippe Gay-  
Fraret, Vice-président

« En tant que disciple du  
Fourquet, je bois une  
Chimay Triple »



Elisabeth Savioz,  
Secrétaire

« La lupulus est à la  
bière ce que le  
stradivarius est au  
violon ! »



Xavier Perrin,  
Caissier, Infolettre

« En bon épcurien, une  
St-Feuillien servie avec  
soin, c'est divin! »



Florence Bernet,  
Force vive

« J'aurais défié les Centaures, sans  
remords, pour une gorgée de  
Rochefort, ce breuvage en or ! »

## La bière du mois

### Liefmans Glühkriek, 6% alc.vol., Brasserie Liefmans, Belgique

Cette bière belge de fermentation haute est du style lambic, à savoir une bière de fermentation spontanée (le moût est versé dans un bac très large et peu profond, en général installé sous le toit, où il refroidit à l'air libre durant une nuit et estensemencé naturellement par des bactéries et des levures sauvages).

Outre son arôme fruité de cerise, une odeur de clou de girofle et de cannelle s'en échappe. D'une couleur brun-rouge, elle est assez unique en son genre, et difficile à comparer avec une bière «classique», car sa température de dégustation est peu commune: 70° C... Elle se rapproche d'un vin chaud (Glühwein en Allemand).

Une mise en bouche très sucrée, mais toutefois une touche acide qui se dégage en fin de dégustation et la fait passer de façon sympathique...

Remarque : à température ambiante, le sucre se fait très présent.

Venez déguster cette bière au **Brit Pub** de Martigny, le **vendredi 30 novembre 2012** dès 17h30!



On vous y attend!



## Citation

Bière qui roule amasse la mousse.  
[Wilfried Bondon]

