



L'EDITO

Le voici donc fait, ce premier Salon des bières artisanales du Sud-Ouest. Une idée un peu folle lancée à peine six mois auparavant. Un montage ardu, une réalisation tout juste perfectible, et déjà on pense à l'année prochaine. La volonté et la disponibilité de chacun, l'affluence prometteuse, ont prouvé qu'une dynamique existe bien dans notre région. C'est une récompense encourageante pour le Club des Amis de la Bière, mais n'oublions pas que ce salon est celui de nos producteurs artisanaux, et que c'est parce qu'ils existent, qu'ils sont nombreux et que leurs produits sont intéressants que ce salon a raison d'être.

De même, nos déplacements nous permettent de nous positionner, dans le cadre de la FNABRA, en digne représentant du Sud-Ouest sur les autres salons, un peu partout en France et même au-delà.

Par ailleurs, le CAB tire profit de l'engouement suscité par ses autres activités telles que les sorties en bus ou les soirées-dégustation. Notre association récolte aujourd'hui le fruit serein de dix ans d'existence. Puisse l'avenir nous être aussi heureux, voire nous ouvrir de nouvelles perspectives.

PAR MICHEL MARTI

Club des Amis de la Bière
association loi 1901 (n°3/23076)

Siège social : **Mairie**
8 allée Durante
31320 Auzeville

Président : **Stéphane Dumeynieu**
t: **05 63 81 41 72**

Trésorier : **Michel Marti**
t: **05 59 12 84 31**

Secrétaire : **Carine Moncouet**
t: **06 71 20 66 70**

Été 2003.



Si vous avez envie d'écrire un article dans Yellow CAB, apportez-le nous à la mairie ou envoyez-le nous par courrier ou à l'adresse c.a.b@free.fr
Retrouvez le CAB sur Internet, visitez notre site : <http://c.a.b.free.fr>

SOMMAIRE

ÉDITO.....	3
A LA PRESSION.....	4
LES VOYAGES DE L'ONCLE STOUF... ..	6
VIRÉE BRASSICOLE I.....	7
VIRÉE BRASSICOLE II.....	10
CÂLINS SENSUELS BRASSICOLES.....	11
LA FNABRA.....	12
L'HOMME DE CRO-NENBOURG	
A L'AGE DE BIÈRE.....	14
10 ANS DU CAB.....	15
SALON DES BIERES ARTISANALES	
DU SUD-OUEST.....	16
NOUS AVONS APPRÉCIÉ.....	18
AGENDA.....	19



A LA PRESSION...

Bars à Pau

La capitale Béarnaise comporte quelques bars à bière à découvrir : outre la maintenant célèbre « Tireuse », place du Foirail, avec ses 20 bières pression et une ambiance inimitable, signalons le changement de propriétaire du « Boucanier », au Triangle, qui propose de nombreuses bières bouteilles, dans un cadre « coque de bateau » très sympathique.

Nouveauté régionale

Depuis le 25 juin 2003, les Trois Brasseurs ont ouvert un restaurant-brasserie près du Gaumont de Labège (31). Nous pouvons déguster quatre bières : blonde, ambrée, brune et blanche. L'ensemble est classique et assez standardisé, mais a le mérite d'exister et de faire découvrir la bière à de nombreuses personnes.

Tarnéa

« Les Frères Brasseurs », société qui a ouvert une brasserie près de Cap Découverte dans le Tarn, a lancé sur le marché une nouvelle bière : la *Tarnéa*. Elle est magnifiquement encore plus insipide que la Tolosa. Rappelons que pendant deux ans, la Tolosa, « bière cathare », a été brassée par la brasserie des Cimés en Haute-savoie.

Service déplorable au bar basque à Toulouse.

Boire une bière correctement servie au Bar basque est loin d'être une évidence. En effet, un après-midi de printemps, je me suis laissé tenter par une Beamish Red. Première surprise, le serveur en difficulté face à la mousse servait la bière dans des verres de 25 cl pour ensuite la verser dans une pinte. Je suis peut-être exigeant mais bon, ça choque. La bière arrive enfin jusqu'à moi et là... deuxième surprise : une magnifique bière vinaigrée, oxydée ! Je signale ce fait au serveur qui me donne raison en la goûtant. Tranquillement, il repart, ne me change pas la bière, me fait payer et sert une Beamish Red à un client qui arrive ! A méditer...

Nouvelles de Bretagne

- La plus ancienne brasserie bretonne a changé de propriétaire : le fondateur de Coreff a décidé de vendre sa brasserie.
- Stéphane Tanguy, de la brasserie du Tregor, a cédé 70% de ses parts à la brasserie Britt.
- Il y a enfin des cuves de brassage à la brasserie Morbraz, mais toujours ce regrettable goût du secret entretenu par le brasseur.
- Nouvelle brasserie à Pornic, mais nous n'en savons pas plus.

Scission aux Brasseurs de France ?

Le 6 mai dernier, une commission a été créée au siège des Brasseurs de France à Paris. Initiée par Patrick d'Aubreby, le pdg des Brasseurs de Gayant à Douai et présidée par Raymond Duyck, le patron de la Brasserie éponyme à Jenlain (59) cette commission interne s'est formée en concertation

commission se disent prêts "à quitter Brasseurs de France".

Un premier bilan sera dressé à la fin de l'année 2003.

Les membres de cette commission : Brasseurs de Gayant, brasserie Duyck, brasserie la Choulette, brasserie Schutzenberger, brasserie Castelain.

Gueuze industrielle I

Alken-Maes, filiale du groupe Scottish & Newcastle, investit 1 million d'euros dans la brasserie Mort. Comme la demande en bières fruitées progresse surtout à l'étranger, il a été décidé de renforcer les capacités de stockage pour pouvoir brasser jusqu'à 60.000 hl par an. Aujourd'hui, 15% de la production sont exportés vers l'Europe. D'ici trois ans, la société entend doubler ses exportations sur l'Hexagone. A court terme, des projets d'exportation vers l'Asie sont en phase de concrétisation.

Gueuze industrielle II

Van Honsebrouck de Ingelmunster (B)

était à l'origine une brasserie traditionnelle qui s'est taillée une belle réputation notamment avec la gueuze St.-Louis, la Brigand, la Bacchus et la Kasteelbier. L'année dernière, une Premium

Kriek douce légèrement alcoolisée (3,6 vol.%) a été introduite. L'intérêt pour ce produit a été à ce point important qu'une Premium Framboise et une Premium Pêche sont également proposées. La brasserie a depuis décidé de supprimer progressivement les St.-Louis et de les remplacer par la gamme Premium. Il est possible qu'une nouvelle sorte de gueuze aromatisée soit proposée afin de mieux répondre aux tendances actuelles de la consommation.

NDLR : Une gueuze industrielle remplacée par une autre encore plus douce ! Cela ne répond pas à une demande du public, cela contribue à habituer le public à des goûts sucrés et fades.

Fermeture de la brasserie de lambic Oud Beersel

La brasserie de lambic Vandervelden-Oud Beersel, créée en 1882 à Beersel, vient de stopper ses activités. En 1973,



avec Pierre Tourrette, le président de l'association nationale. "Nous n'avons pas de pouvoir de décision, ni le droit à la parole" prévient toutefois M. d'Aubreby. Ces "petits brasseurs" estiment aujourd'hui que l'association des Brasseurs de France ne répond pas complètement à leurs attentes, certains affirment même que le nom Brasseurs de France est usurpé puisque les principaux membres sont des brasseries internationales comme Heineken, Kronenbourg (groupe Scottish & Newcastle) ou Interbrew. "Nous avons des problématiques communes avec les grands brasseurs mais aussi nos spécificités. Nous voulons par exemple faire baisser les droits d'accises (taxes payées par les brasseurs) en Europe, promouvoir les bières de terroir et intégrer les micro-brasseries" explique Patrick d'Aubreby. Le climat ne semble pas être très serein, d'autant plus qu'en cas d'échec, les membres de cette

Vandervelden avait été la première à se transformer en brasserie-musée où une authentique lambic continuait à être brassée en petites quantités de manière artisanale. Pour pouvoir poursuivre le brassage, des investissements conséquents auraient été nécessaires. L'ancien brasseur et propriétaire Henri Vandervelden espère toujours trouver un acheteur pour sa brasserie même si les chances semblent être très réduites. Les brasseurs de lambic Frank Boon (Boon, Lembeek) et Armand Debelder (Beersel, 3 Fontainen) ont, dans l'intervalle, racheté la totalité du stock de lambic pour le mettre en bouteilles. Ces dernières – gueuze et kriel – sont désormais proposées au magasin de la brasserie 3 Fontainen. Un petit groupe d'amateurs de bière vient de lancer une initiative pour sauver dans la mesure du possible l'héritage de Oud Beersel.

NDLR : Si c'est pas formidable ? Une brasserie artisanale authentique obligée de fermer, alors que des « gueuzes light » ont la côte !

Sur les traces d'une brasserie du XIXe à Fortem

C'est dans la cité ouest-flamande de Alveringem-Fortem que se trouve le musée de la malterie et de la brasserie De Snoek. Il s'agit d'un site unique puisque la brasserie se situait derrière le front pendant la Première Guerre mondiale. C'est pourquoi les cuves en cuivre n'ont pas été réquisitionnées et les installations de 1871 sont restées intactes. L'occasion de découvrir une vraie brasserie authentique et une malterie du XIXe siècle. Jusqu'en 1952, on a continué à brasser chez De Snoek. En 1989, l'ancienne malterie-brasserie a été acquise par l'asbl Westhoek Monumenten. Le complexe a été transformé en un magnifique musée en 1991, permettant au visiteur de se faire une idée de la manière dont on maltait et brassait au début du XXe siècle. Il vous sera possible de déguster les bières du musée Snoek Brune et Blonde dans l'auberge voisine.

97 litres de bière par Belge

L'année dernière, le Belge a consommé en moyenne 97 litres de bière et se situe, avec le Britannique, à la sixième place de la CEE, après l'Irlande, l'Allemagne, l'Autriche, le Luxembourg et le Danemark. Les brasseries belges, avec 15,7 millions d'hectolitres, ont

produit 5% de bière en plus que l'année précédente, dépassant la moyenne européenne de 3%. Cette progression considérable de la production est à relier aux exportations qui ont, elles, augmenté de 11,6% à 6,5 millions d'hectolitres. Cela signifie qu'un peu plus de quatre bières produites en Belgique sur dix partent à l'exportation.

Bagarre au Québec

Les microbrasseurs du Québec sont consternés par la décision du Bureau de la concurrence de mettre fin à son enquête sur les pratiques anticoncurrentielles de Labatt et Molson. Les microbrasseurs accusent les deux géants canadiens d'imposer aux dépanneurs, épiceries, bars et restaurants des contrats restreignant la concurrence, en imposant des droits d'exclusivité. Ces pratiques devenues monnaie courante auraient commencé

directement des pratiques imposées aux détaillants par Labatt et Molson. Au total, les 11 microbrasseries du Québec emploient quelque 650 personnes et détiennent quelque 5 % du marché de la bière. Labatt et Molson, se partagent le reste.

Scottish & Newcastle ibérique

Le groupe brassicole a payé 429 millions d'euros pour acquérir le solde du capital de son homologue portugais Sociedade Central de Cervejas (SCC), producteur de la bière Sagres, afin de se développer sur le marché de la bière. Selon le président de la division internationale de Scottish & Newcastle, le tourisme au Portugal va croître et la consommation de bière devrait suivre la même tendance. Le producteur des bières Kronenbourg et Courage entend dégager 2,3 milliards de livres sterling de la cession de ses pubs, hôtels et restaurants d'ici la fin de l'année, somme qu'il compte utiliser pour réduire le niveau de son endettement et développer ses opérations à l'étranger.

SAB Miller en Italie

Le géant de la bière SAB Miller a annoncé un accord avec Birra Peroni pour une

prise de participation de 51 à 60% dans le groupe italien, évaluée à 246 millions d'euros. SAB Miller est issu de la fusion l'été dernier entre le brasseur South African Breweries (SAB) et l'américain Miller. Birra Peroni détient une part de marché de 25,2% en Italie, avec un chiffre d'affaires de 494 M d'euros en 2002. L'Italien possède notamment les marques Peroni, numéro un en Italie, et Nastro Azzuro, numéro trois du haut de gamme.

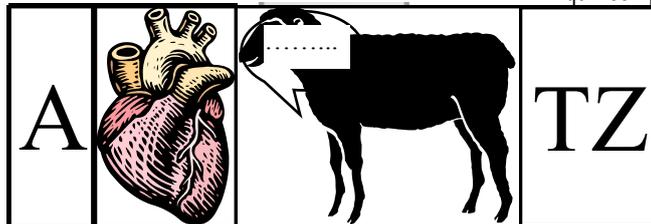
Carnet rose

La famille du CAB s'agrandit encore d'un futur membre ! Mathis a répondu à l'appel de la mousse le 18 juin 2003. Ses parents, Sébastien et Nadège, tout heureux, ne ressortent plus de la cuve. Toutes nos félicitations.

Prochainement...

Boire de la bière est bon pour la santé. La preuve : Sandra, qui roule comme un pneu Michelin, va bientôt donner naissance à un (ou une) futur buveur de bière. Alex, le père, tout heureux, ne déçoit plus.

RÉBUS



AKERBELTZ (A - coeur - Bêê - TZ)

au printemps 1999. Le BCC a jugé qu'elles n'avaient pas diminué sensiblement la concurrence et qu'il n'y avait pas lieu de porter l'affaire devant un tribunal administratif. «C'est comme si la police attendait que les piétons se fassent écraser pour arrêter les conducteurs qui brûlent des feux rouges», a souligné le président de l'Association des microbrasseurs du Québec, André Dion, qui est aussi Pdg d'Unibroue. En conférence de presse, il n'a pas caché son amertume. «Nous n'arrivons pas à croire que les autorités ne reconnaissent pas qu'on a subi des dommages. Nous avons toutes les preuves. Ainsi, pour Unibroue, l'instauration de contrats d'exclusivité entre les grands brasseurs et les détaillants, en mai 1999, a coïncidé avec une diminution remarquable des revenus et du bénéfice», a-t-il soutenu. D'après une étude, environ 40 % des consommateurs se plaignaient de ce que les bières de microbrasseries sont souvent en rupture de stock et qu'elles sont rarement en valeur dans les réfrigérateurs. Selon les microbrasseurs, ces désagréments découleraient



Les voyages de l'oncle Stouf

CONTES ET MYTHOLOGIES BRASSICOLES

Il était une époque où les soirées étaient un moment de repos, où chacun retrouvait sa place près de la cheminée à écouter nos aïeux raconter leur vie...

Chaque gamin prenait alors la peine de « cacher » anecdotes et histoires locales dans un recoin de sa mémoire afin de pouvoir les conter lui-même quelques années plus tard.

Époque semble-t-il révolue remplacée par le traditionnel JT de 20h ou encore un match de football accompagné d'un vulgaire pack de Kro. A l'heure du portable et de l'internet, je vous invite à prendre le temps de choisir une bonne bière afin de lire en toute quiétude ces quelques lignes qui vous « conteront » l'histoire et la place de la bière dans le conte et le mythe.

Tout d'abord, quelle est la différence entre « mythe » et « conte » ? Il apparaît simplement que le mythe est un récit anonyme cherchant à expliquer l'origine du monde, des hommes et de leur culture alors que le conte populaire transmet généralement un message social et moral. Toujours est-il que tous deux sont arrivés jusqu'à nous par la tradition orale.

Dans le mythe, la bière est souvent associée à l'agriculture céréalière et à la fécondité féminine. Ainsi, elle a joué un rôle important dans les mythologies grecques et égyptiennes.

Dans la mythologie égyptienne on retrouve la bière à travers ISIS, déesse de l'orge, et son mari OSIRIS, patron des brasseurs (voir Yellow CAB n° 6). Chez les Grecs, la bière est représentée par CÉRÈS (voir Yellow CAB n° 7), déesse de l'agriculture (et donc des céréales), de la fertilité et de la bière.

De même, la bière n'est pas inexistante dans la mythologie aztèque. En effet, un grand nombre de divinités de l'agriculture et de la fertilité forment le panthéon aztèque. Notamment, parmi les divinités liées à l'abondance des récoltes, on trouvait OMETEGUHTLI, dieu d'une boisson fermentée appelée OCTLI ainsi que TEPOZTECATL, dieu de la boisson en général. Tous ces mythes ont amenés jusqu'à nous certaines pratiques, coutumes et croyances où l'on retrouve régulièrement la bière. En Amérique du Sud, chez les Amérindiens, la bière est liée à l'endocannibalisme. Ainsi certains peuples des forêts réduisaient en poudre les ossements d'un défunt, auxquels on ajoutait de la bière de manioc. Les proches de la victime devaient alors boire cette mixture qui était censée contenir les éléments vitaux de l'esprit de la personne. A méditer...

Plus proches de nous, certaines coutumes issues de croyances et mythes montrent l'importance de la bière dans notre vie quotidienne. Par exemple, au Danemark, jusqu'au XVIIIe siècle, on répand quelques gouttes sur le sol avant de boire.



Sur tous les continents (contrairement au vin) la bière a donc une place incontournable dans la mythologie. De plus, elle est systématiquement liée à l'agriculture, la fertilité masculine et la fécondité féminine. En fait, la bière est tout simplement associée à notre vie sociale... source d'inspiration des conteurs.

Si la place de la bière dans la mythologie est reconnue, en est-il de même dans le conte ? A première vue, nous pourrions penser que la bière en est absente. Mais après quelques verres, comment oublier Gambrinus, roi débonnaire et jovial ? En effet, personnage haut en couleurs, on peut très facilement le confondre avec un ogre. Ne pourrait-il pas être le cousin de tous ces ogres que l'on rencontre dans les contes ? Cousin germain de Barbe Bleue ? Gambrinus, ogre de la bière ? Rien que l'origine de Gambrinus est une source d'inspiration pour de nombreux contes. Charles Derlin, écrivain au XIXe siècle, a réuni tous les contes du roi Gambrinus dans deux livres « Contes d'un buveur de bière » (1853) et « Contes de Gambrinus » (1876), ouvrages aux titres évocateurs annonçant la mousse « Gambrinus, roi de la bière », « Manneken Pis »,...

Toujours est-il que dans ces contes, la bière occupe une place prépondérante. Plus récemment, Maupassant a évoqué la bière dans une nouvelle dont le titre, « Sous-bock », nous est familier.

De mythes en contes, la bière est arrivée jusqu'à nous. Associée à la fertilité et au travail de la terre, la bière est la boisson divine des rois...

Stouf



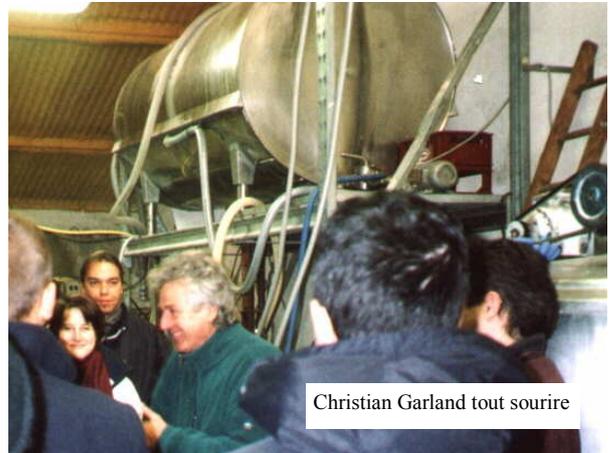


Virée brassicole en terre Occitane

6 h 45

Le réveil sonne dans un petit village tarnais. On est pourtant samedi, mais à ma grande surprise le président de notre association préférée est déjà sur le pont. Le café fumant, les tartines prêtes à être dévorées. Très vite nous décollons pour Toulouse. En voiture, la discussion tourne déjà autour de la bière. Stéphane semble un poil inquiet. Le bus sera t-il là ? Les participants arriveront-ils à l'heure ? Arrivé au point de rendez-vous, les premiers inscrits sont déjà là... mais pas le bus. L'inquiétude de notre président commence à devenir palpable, jusqu'à l'arrivée de Jérémie avec un bus d'un autre âge, qui rappelle à chacun des souvenirs de jeunesse ou d'enfance.

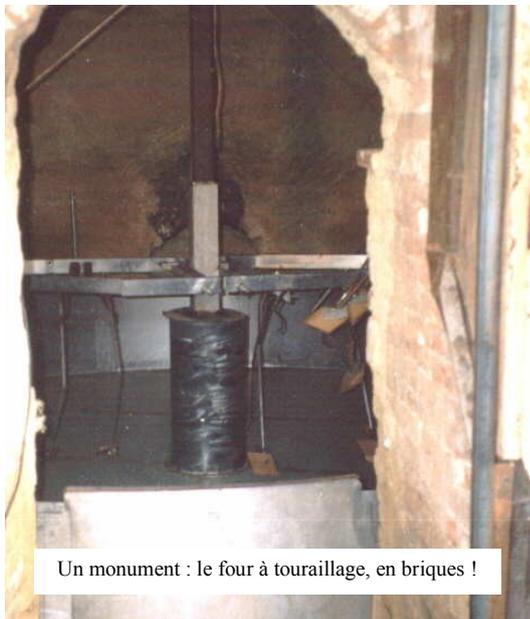
Après un café rapidement avalé à la cafétéria du coin, nous partons consciencieusement pour un pèlerinage aux trois stations qui, faute d'être des abbayes, fleurissent bon le houblon et le malt travaillé avec amour. Première étape direction le Tarn. A bord du bus, je retrouve avec plaisir des piliers du CAB et découvre de nouvelles têtes. Les discussions vont bon train sur la vie de l'association, de son journal... et bien sûr on ne peut ne pas évoquer le salon des bières du sud ouest en préparation.



Christian Garland tout sourire

Au cours du trajet, Stouf nous présente une rapide histoire de la brasserie en Midi-Pyrénées. Certains sont surpris, mais oui, il y a eu de grandes brasseries dans la région, qui ont fermé avec le temps, mais cela démontre bien que cette région n'est pas qu'une terre de vin, elle est aussi fille de houblon.

Lentement, mais sûrement, nous arrivons à Algans pour la première visite de la matinée : la brasserie Karland. Christian Garland nous attend tout sourire. Dès le premier contact, je devine que cet agriculteur brasseur est un passionné : la preuve, il a intégré toute la filière pour faire sa bière. Il cultive l'orge et le houblon (bio de surcroît !) sur son exploitation. A peine arrivé, me voici en train de croquer à belles dents dans des grains d'orge. Puis Christian nous présente sa malterie. Tout est fait maison et chaque détail est pensé pour que la qualité du produit soit constante. La germination de l'orge se fait dans des anciens tanks à lait savamment adaptés avec les moyens de l'exploitation. La torréfaction de l'orge germée se fait dans une « machine » tout droit sortie de l'imagination débordante du brasseur. Dernière étape au niveau de la préparation des ingrédients, il faut broyer le malt. C'est le concassage.



Un monument : le four à touraillage, en briques !

Grâce à son malt, et avec de l'eau de la Montagne Noire toute proche (des esprits étroits vous diront qu'elle est radio-active... on croit rêver non ?), il extrait grâce à différents paliers de température les sucres contenus dans son malt. A chaque palier de température, on récupère un sucre spécifique : il faut donc pour faire une bonne bière que l'empâtage et la torréfaction soient bien maîtrisés. La torréfaction, en « cuisant » les sucres, les modifie et l'empâtage les solubilise. A la fin de la période de chauffe, l'eau atteint presque 100°C, et c'est la phase du houblonnage. Du houblon (source d'amertume pour la bière) est ajouté au liquide. Christian nous montre des photos de plans de houblons lors de la récolte... c'est que ça monte haut ces plantes-là (5 à 6 mètres). C'est tout un art de les cultiver et de les récolter. Christian semble ne pas être peu fier d'avoir réussi à acclimater cette plante à

Brasserie Garland

81470 ALGANS

05 63 75 74 68

Créée en 1992

Production annuelle de 150 à 200 hl

Bière Bio.

L'orge est cultivé et malté sur place, le houblon aussi.

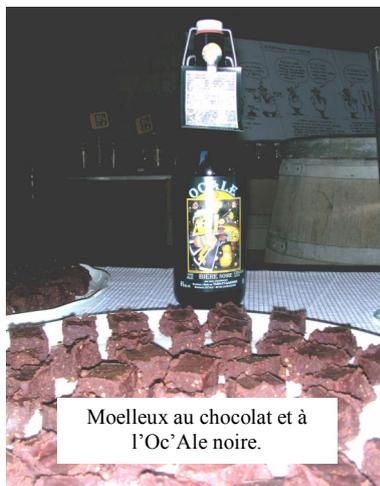
La Karland est une bière ambrée de 6°, non filtrée, refermentée en bouteille.

(Suite de la page 7)

Algans malgré le scepticismisme de son semencier. Mais revenons à notre moût qui est alors mis en contact avec des levures... la fermentation commence. Berzélius, grand chimiste d'un autre âge, nous aurait dit que pour que le brassin réussisse il faut qu'intervienne la « force vitale » d'origine divine. Ici, point de force divine, seulement l'amour et le sérieux d'un brasseur passionné. A la fin de la fermentation, la bière est un liquide alcoolisé et sans bulles. Non pas qu'à Algans on fasse de la bière plate, mais c'est plus pratique pour l'embouteillage. Conserver le gaz produit au cours de la fermentation pour le ré-injecter ? Christian y a



Les membres actifs du CAB



Moelleux au chocolat et à l'Oc'Ale noire.

bien pensé, mais il faut une installation de mise en bouteille sous pression (et là, même s'il est bricoleur talentueux, faut pas pousser), et surtout un stockage de gaz carbonique sous pression... de quoi faire peur à la DRIRE et on risque le classement du site !

Pour permettre à sa bière de retrouver des bulles, Christian injecte juste avant la mise en bouteille un peu de moût non fermenté. Les levures contenues dans la bière font le reste !

Après une garde de plusieurs jours, la bière est prête à être dégustée. D'ailleurs, c'est autour de la tireuse que nous nous retrouvons tous pour une dégustation. La Karland est une bière légèrement trouble avec une très belle mousse qui tient magnifiquement dans les gobelets en plastique : de l'art ! Cette bière est très douce et ronde, l'amertume en fin de bouche tient bien au palais, sans être agressive. Il s'agit-là d'un produit de qualité, une bière de caractère, de dégustation conviviale. Peut-être fut-ce le lieu, mais j'ai même trouvé une certaine âme dans cette bière.

Comme vous le devinez, est advenu ce qui devait advenir : chacun a sorti son porte-monnaie et la bière est partie par caisses entières.

Mais déjà l'heure avance, il est temps de reprendre la route pour partir vers le Tarn et Garonne. La brasserie Oc'Ale nous attend. A peine rentré dans le bus, notre président ne peut retenir un « je suis content » qu'au fil des minutes il nous joue en boucle.

L'heure du pique-nique arrive, improvisé mais avec une vue splendide, et chacun sort baguette, saucisson, jambon, olives (merci Florence) et bonne humeur. Un pruneau et une gorgée de bière plus tard, notre joyeuse troupe remonte dans le bus pour goûter une sieste bien méritée en attendant d'arriver à Lafrançaise. On aurait toutefois pu profiter un peu mieux de la sieste si un membre du groupe n'avait pas passé son temps à



La brasserie Oc'Ale.

répéter « je suis content ».

Brasserie Oc'Ale

Saint Simon
82130 LAFRANCAISE
05 63 65 91 73
Créée en 1998
Production annuelle de 300 hl

Oc'Ale Blanche (médaille d'argent au concours agricole), 6°
Oc'Ale Noire, 6°

Les bières sont non filtrées, refermentées en bouteille

Arrivés à Lafrançaise, l'accueil de M. et Mme Courmont est chaleureux malgré notre heure de retard. Ce Ch'ti et cette Lyonnaise sont des hôtes de qualité. A peine le temps de sortir mon crayon que Jack Courmont nous présente sa brasserie. Ici point de malterie, mais une brasserie aux cuves neuves plaquées bois du plus bel effet. Ici encore, l'installation sur différents niveaux a été conçue par le brasseur pour travailler comme il aime : à savoir en voyant en permanence son produit.

Compte tenu de la demande, il a dû récemment augmenter la taille de ses installations pour faire face... D'autant plus que Jack souhaite s'ouvrir à de nouveaux marchés, et en particulier le

(Suite page 9)



La malterie de Saint Martin.

marché anglais et belge.

Une fois que nous avons passé en revue les techniques de brassage, et croqué dans différents types de malts, nous procédons à la dégustation de la Oc'Ale blanche (accompagnée d'une soupe froide à la bière blanche délicieuse) et du premier brassin de la Oc'Ale brune (accompagnée d'un gâteau au chocolat et à la bière brune). Difficile pour le simple amateur que je suis de vous décrire dans le détail les arômes de ces deux bières... je préfère vous inciter à les déguster car il s'agit de grands produits ! Mais malheureusement, pas le temps de partager plus de temps avec M. et Mme Courmont, l'heure est venue de remonter dans le bus, direction la Brasserie

Malterie de St-Martin qui fabrique la bière La Désirée.

Chacun (avec quelques cartons sous le bras) remonte dans le bus. Les discussions vont bon train sur cette route étroite et sinueuse, quand suite à une sombre question de co-pilotage, Jérémie décide de faire un demi-tour ambitieux. Le bus se retrouve en travers de la chaussée... et avec les roues arrières à quelques centimètres du fossé (plutôt creux) et d'un champ plutôt pentu. Pendant que certains dirigent la manœuvre d'autres essaient de pousser ou de tirer le bus. Robert pragmatique part en quête d'un tracteur, tandis qu'Estelle voit déjà le titre en une de la Dépêche du Midi : « Ballade tragique pour un club de buveurs de bière ». Après quelques minutes de stress, Jérémie sort le bus de sa situation périlleuse, Estelle recommence à respirer et Stouf lâche un « Je suis content ».



Nous arrivons sans autre encombre sur le site proche de la brasserie malterie de St Martin où est



Xavier Bergez nous fait déguster.

fabriquée la Désirée. Le soleil commence à se coucher et c'est dans la pénombre que nous découvrons une malterie très professionnelle, munie de matériel conçu spécifiquement. Xavier Bergez nous explique ses techniques de brassage, nous raconte comment il a construit sa brasserie, et comment il compte encore la faire évoluer en automatisant le procédé de fabrication. Il nous invite à déguster la Désirée Blonde et celle de Noël. Ce sont deux bières intéressantes, un peu trop sèches à mon goût mais qui ont leur caractère, unique et authentique, ce qui est le signe d'une vraie bière artisanale.

La ballade se termine, c'est le retour vers Toulouse, et l'ambiance dans le bus est sereine et paisible. Dans le calme des dernières conversations, les mots de bière, de plaisir et de mousse s'entremêlent aux « je suis content » et au bruit du couteau de Robert à qui cette journée au grand air a donné faim.

Cette sortie a été très pédagogique pour tous, et m'a permis de découvrir trois brasseurs passionnés qui vivent leur passion de manières différentes et complémentaires. Il ne reste plus alors qu'à remercier le CAB pour l'organisation de cet événement qu'il faudra renouveler et surtout auquel je vous conseille de participer.

Merci au CAB et aux brasseurs !

Tonton Baloo.

Ferme malterie brasserie de Saint Martin

Rue Saint Martin
82440 REALVILLE
06 87 03 14 57
Créée en 1999

Production annuelle de 600 hl

La Désirée (Ambrée, 6°)
La Cuvée des Violettes (7°)
Noël (Ambrée, 9°)
Bière de Printemps (Ambrée, 6°)

Les bières sont non filtrées, refermentées en bouteille



Deuxième virée brassicole en terre Occitane



M. Bino et
Michel Jouin

les cuves de garde sont horizontales. Cela permet un gain de place non négligeable dans ce petit local dédié à la bière et à la fête. En effet, la brasserie est un lieu ouvert, non seulement au public qui peut venir y boire un coup, mais aussi à la musique, puisque des concerts y sont régulièrement organisés. D'ailleurs, la brasserie est née suite au délire de l'année 1994, qui a vu la mer venir jusqu'à Bérat le temps d'un été.

Michel nous fait déguster ses trois bières, dont la dernière, la Blanche à la violette, mais aussi, en avant-première, une bière au maïs bleu. En effet,



On prend (presque) les mêmes et on recommence ! Pour sa deuxième sortie en bus, le CAB a décidé de rester en Haute-Garonne, puisque nous allons visiter les brasseries de Bérat et de Montbrun-Bocage. Nous voilà donc partis par un beau dimanche ensoleillé de mars vers une nouvelle ballade brassicole des plus prometteuses.

Bérat se trouve au Sud-Est de Toulouse, peu après Muret. A la brasserie « La Biérataise », Michel Jouin nous accueille chaleureusement.

Contrairement aux brasseries visitées la dernière fois, ici,

Michel revient tout juste d'un

voyage au Mexique, où il a enseigné aux habitants d'un village le brassage avec les produits locaux. Monsieur Bino, ancien maître brasseur de la brasserie Montplaisir de Toulouse, nous a rejoints et se montre très intéressé par la brasserie. Toutes ces dégustations nous ont donné faim, et nous prenons congé les bras pleins de cartons pour un pique-nique au soleil.

De retour dans le bus, pas le temps de faire la sieste, car Monsieur Bino et son épouse nous racontent des anecdotes sur la Brasserie Montplaisir pendant le voyage. Nous prenons la direction de Montbrun-Bocage, un bourg perdu aux confins du département, au fin-fond du Volvestre, à la lisière de l'Ariège.

Arrivés au pied de la brasserie, qui est encore plus perdue, il faut faire les derniers mètres à pied. Une petite montée, pour digérer,

rien de mieux ! Nous sommes accueillis par Christian Sénéclausse qui nous fait les honneurs de sa brasserie.

Cet agriculteur a commencé à brasser pour lui, puis, petit à petit, a commencé à vendre sa production aux alentours. La

Ferme Brasserie du Bocage

Portoteny

31310 MONTBRUN BOCAGE

05 61 98 13 84

Née en 1998

Production annuelle de 200 hl

La Payenne Blonde (5,5°)

La Payenne Stout (5,5°)

La Payenne Blanche (5,5°)

La Payenne Ambrée (5,5°)

*Les bières sont non filtrées,
refermentées en bouteille*

brasserie est installée dans les anciennes écuries réaménagées. Les cuves sont des tanks à lait adaptés. Le refroidisseur mérite le coup d'œil, il est fait à la main mais très pratique ! Pour l'instant, Christian ne souhaite pas s'agrandir car, comme il le dit lui-même, il a trouvé le processus qui lui permet de brasser tranquillement en une seule journée, et toute sa production est vendue alentour. Que demander de mieux ? Ce brasseur est un batailleur, devenu par la force des choses un expert en démarches administratives ! Il nous a ensuite fait goûter sa production, ainsi qu'une

ambrée à la châtaigne, puis nous sommes repartis, heureux, pour rentrer vers Toulouse. Descendre la pente avec tous ces cartons ne fut pas une mince affaire, mais la motivation a beaucoup aidé. Cette fois-ci, la seule « cascade » du bus fut de faire demi-tour dans un petit village escarpé. Un deuxième voyage prometteur, qui en appelle de nombreux autres !

Estelle

Brasserie du Bocage





Calins sensuels brassicoles... rakhhouarm !!

par Stouf

GUEUZE CANTILLON

Millésime : Brassée en 1993, mis en bouteille en 1996, dégustée en juillet 2003.

Lieu : Dans un petit village du Sud-ouest doté de quelques maisons à colombages et briques rouges apportant sérénité et jouissance.

Bouteille : 75 cl, stockée couchée, bouchonnée et capsulée, servie fraîche (autour de 8°C).

Dégustation : La Cantillon offre à notre regard une couleur jaune pâle voilée. La mousse est dotée de très fines bulles. Le col de mousse est dense et d'une tenue remarquable. Servie fraîche, on laisse la bière se réchauffer au creux de la paume de la main afin qu'elle nous dévoile l'intégralité de ses arômes. C'est alors qu'elle nous offre un nez puissant et complexe. Associant de très légères notes de bois à des saveurs de pommes, ce nectar nous titille...

En début de bouche, l'arôme de pamplemousse frais explose dans notre palais et provoque un feu d'artifice d'érections des papilles foliées. Le tout est légèrement atténué par un moelleux discret surprenant pour une gueuze. Le fruité est donc dominant et s'épanouit harmonieusement au sein de notre palais. La fin de bouche est dominée par une acidité fruitée qui vous offre une valse enivrante d'agrumes et de pommes. Le mariage des saveurs fruitées et acides avec une légère rondeur qui enrobe le haut du palais est remarquable...et même jouissif. Une grande bière aux saveurs de reine digne d'un palais royal.



WESTVLETEREN 8

Millésime : 1997, dégustée en juillet 2003

Lieu : enfoncé tendrement dans un canapé sans aucune intention d'en sortir...le canapé est trop fort !

Bouteille : 33 cl, stockée debout, capsulée et bien sûr sans étiquette, servie à une température de 13°C (en sortie de cave)...

Dégustation : Au premier regard, la mousse est tendre et onctueuse, mais peu à peu, elle s'estompe et disparaît. Il nous reste alors une bière assez sombre offrant des reflets rouges cuivrés envoûtants et chaleureux. Un léger voile protecteur enveloppe toutes ces nuances de couleurs.

Très rapidement, la Westvleteren majestueuse dévoile des parfums de fruits confits. Un ensemble complexe qui nous rappelle cette eau de vie à la cerise confectionnée par nos grands mères et stockée dans des bocaux en verres de marque « le parfait ». Petit garçon, nous n'avions pas le droit de goûter mais les parfums, tel un prisonnier qui s'évade, venaient effleurer nos narines encore vierges.

La cerise confite s'entrelace donc avec des saveurs de pruneaux et de poire williams. Timidement, des perles de bananes et de caramels s'immiscent dans ces ébats de parfums fruités. En bouche, des saveurs complexes fruitées se mêlent à des douceurs chocolatées et caramélisées. D'une onctuosité remarquable, la bière vous offre des rondeurs féminines délicieusement sucrées.

Caramels, cerise confite et griottes, poire williams, chocolats sont les chaînons d'une chaîne de saveurs qui composent cette bière divine. Raaahh...Bonne nuit les petits...





FNABRA - CONSEIL D'ADMINISTRATION DU 28 JUIN 2003 A PARIS

Le Club des Amis de la Bière est membre fondateur de la FNABRA, Fédération Nationale des Associations Brassicoles. Stéphane Dumeynieu (Stouf), notre président, fait partie des membres du CA de la FNABRA. Vous trouverez ci-dessous le compte-rendu de la réunion du 28 juin, ainsi que les adresses des associations adhérentes à la FNABRA.



Présents : MM. Voluer, Delos, Lindingre, Taveneaux, Dumeynieu, Gillet, Levannier, Herment.

Excusés : MM. Ramaut, Guillet. **Absents** : M. Junin.

Compte-rendu des délibérations et des décisions :

- Il est décidé de créer un registre des délibérations du CA.

- Situation de la Fédération :

- La déclaration de création est parue au Journal Officiel du 26 avril 2003, et le compte bancaire est ouvert.

- Trésorerie : à ce jour, onze associations sur seize ont réglé leur cotisation. Manquent à l'appel : CAB, ADLB-PACA, Archiconfrérie des Cervoisières, Association des Brasseurs Amateurs, Lyon Cervoise Club. Il est rappelé que les "petites" associations peuvent bénéficier d'un tarif réduit (50 euros). Par ailleurs, le montant de la cotisation pour les adhérents individuels n'a pas été fixé.

ACTIVITÉS :

- Publication de l'annuaire de la FNABRA (en interne).

- **Internet** : la quasi-totalité des membres (sauf le Musée de Ville-sur-Ilion) disposant d'un accès internet, il est souhaité que ce média soit le plus largement possible utilisé, pour l'information réciproque et la prise de décisions rapides.

- Sur le plan externe, contacts avec des manifestations brassicoles (Amélie-les-Bains) et présence dans des salons régionaux (Auzeville-Tolosane, Lyon, Lausanne), grâce à certains membres.

- **Logo** : les six projets de François Guillet sont examinés. Après délibérations, le projet n° 2 est retenu, mais il est souhaité une synthèse entre les projets 1 et 2, avec propositions quant aux couleurs possibles, une autre police, forme traditionnelle des grains d'orge, mousse à revoir ?

- **Site Internet** : en présence de Rémi Voluer, concepteur, le contenu du site est examiné. Il se caractérise principalement par l'existence de pages "grand public" et de pages "associations" (avec code d'accès), assurant la confidentialité pour certaines informations : contacts, courrier, programmes envisagés.

- En ce qui concerne la **liste des brasseries** françaises, un débat s'engage quant à son contenu. Si les participants souhaitent n'y retenir que les brasseries produisant réellement sur place, il est demandé par certains d'établir une liste des bières d'étiquettes ou à façon, afin de répondre aux besoins de certains membres (collectionneurs).

- Le projet définitif sera proposé à la rentrée et l'ouverture du site devrait suivre après votre accord et dernières corrections.

QUESTIONS DIVERSES

- Un **dépliant** présentant la FNABRA va être réalisé. De petit format, il comprendra essentiellement la liste des membres avec contacts et logos, mais sera imprimé en couleurs en grande quantité : 10 à 20 000 exemplaires, pour faire connaître la Fédération lors de manifestations brassicoles.

- Le président fait part de contacts et courriers avec l'Association du Bouchon Couronne, Gambrinus et Bernard Blondel (Normandie).

- Une lettre officielle annonçant la création de la FNABRA va être adressée aux organismes et entreprises du monde brassicole, ainsi qu'aux pouvoirs publics.

- Une réunion de l'EBCU doit se tenir à Nantes au printemps 2004.

- **L'assemblée générale de la FNABRA**, précédée d'une réunion du CA, est prévue pour le 7 février 2004 à St-Nicolas-de-Port, à l'occasion du Salon du Brasseur.

Le Secrétaire, Gilbert DELOS.

(Suite page 13)

(Suite de la page 12)

NOTE COMPLEMENTAIRE :

Benoît TAVENEAUX s'est occupé du devis pour les dépliants. Le coût serait de 890 euros HT pour 20.000 dépliants. Caractéristiques : 10 x 21 plié, 20 x 21 ouvert, 1 pli, papier couché brillant 135 gr, quadri recto-verso.

Pour la troisième fois depuis novembre 2002, la fédération nationale des associations brassicoles s'est réunie. Cette fédération qui est composée actuellement de 17 associations françaises cherche à regrouper les énergies de chacun et à modifier la mauvaise image de la bière dans notre pays. La FNABRA n'est donc qu'au début d'une aventure qui, espérons-le, sera longue et fructueuse.

Des liens se nouent, nous n'avons plus l'impression d'être seuls et perdus dans notre Sud-ouest adoré, la convivialité est présente... c'est chouette !

Un petit hic quand même, avec l'absence au sein de la fédération du Gambrinus France, club de collectionneurs qui se perfectionne dans l'art de la spéculation financière des objets de bière notamment en demandant gratuitement des étiquettes aux brasseurs pour ensuite les revendre (on a des preuves, comme maître Collard). A l'occasion, je rappelle que la bière est avant tout un moment de convivialité et qu'un objet a parfois une valeur financière mais d'abord une valeur historique, de mémoire, et sentimentale !

Stouf, collectionneur de convivialité et de rencontres brassicoles riches en émotions

LISTE ET ADRESSES DES ASSOCIATIONS MEMBRES DE LA FNABRA

(* Membre fondateur).

* MUSÉE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE
Rue Charles Courtois
54210 - SAINT-NICOLAS-DE-PORT

* LES AMIS DE LA BIÈRE
56, rue Jean-Baptiste Lebas
59450 - SIN-LE-NOBLE

* BIÈRE, CULTURE ET PASSION
6, route de Landrecourt
55100 - DUGNY

* ROUTE LORRAINE DE LA BIÈRE
53, rue Jean-Baptiste Collin
55700 - STENAY

* CLUB DES AMIS DE LA BIÈRE
8, allée Durante
31320 - AUZEVILLE

* ÉCOMUSÉE VOSGIEN DE LA BRASSERIE
Route de Mirecourt
88270 - VILLE-SUR-ILLON

* JOYEUX BIEROPHILES DE CHALINDREY
6, place de Verdun
52600 - CHALINDREY

* CLUB MALT ET HOUBLON
17, avenue Joffre
25200 - MONTBÉLIARD

* LES AMIS DE LA BIÈRE ÎLE-DE-FRANCE
44, rue Ferdinand Buisson
92130 - ISSY-LES-MOULINEAUX

* ATPUB
63/21, rue Rolland
59800 - LILLE

ASSOCIATION DES BRASSEURS AMATEURS
11, rue des Moulières
44150 - SAINT-HERBLON

* CLUB DES GAMBRINOPHILES DE LA SARTHE
9, rue de la Ruaudière
72610 - OISSEAU-LE-PETIT

* ARCHICONFRÉRIE DES CERVOISIERS DE FRANCE
Relais Odéon
132, boulevard Saint-Germain
75006 - PARIS

* LES AMIS DE LA BIÈRE CÔTE D'AZUR
11, avenue de Flirey
Le Parc des Arènes
06000 - NICE

BRASSICOL'
2, résidence Les Fleurs
67380 - LINGOLSHEIM

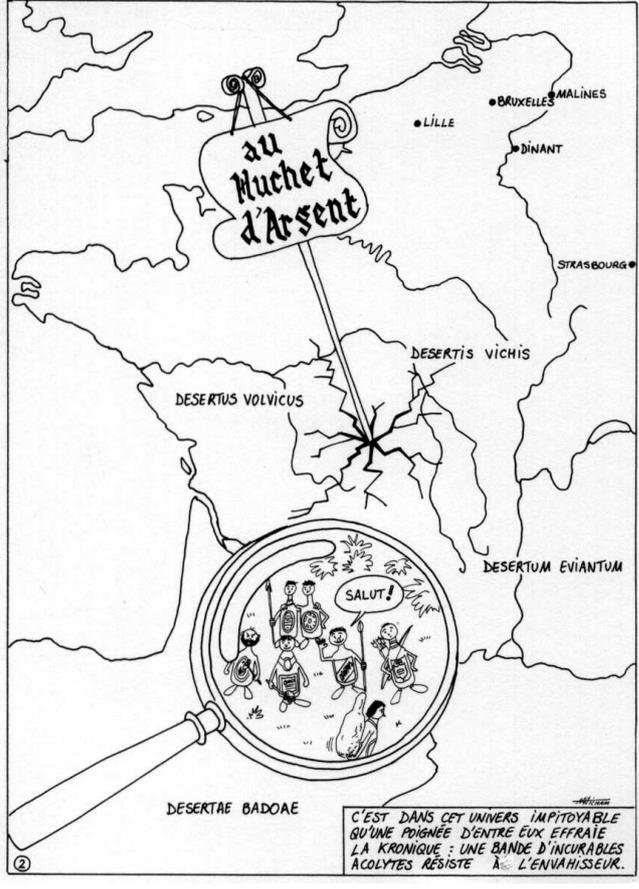
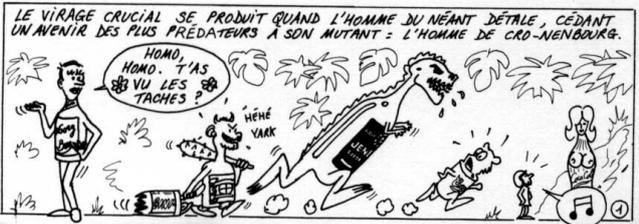
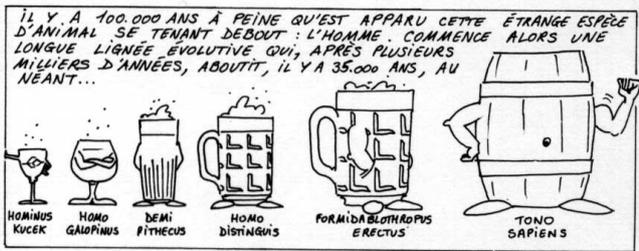
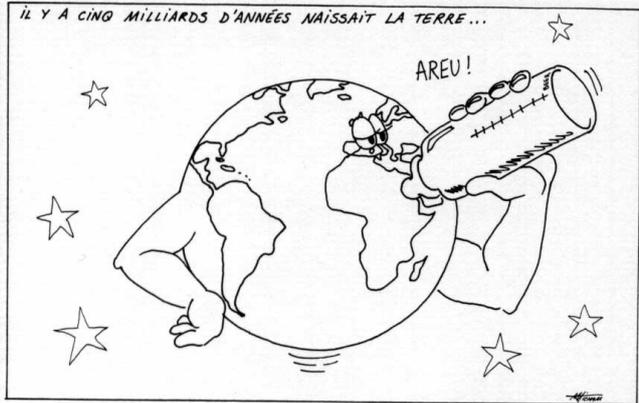
LYON CERVOISE CLUB
9, rue Genton
69008 - LYON

Adhésion non confirmée :

* CONFRÉRIE DU HOUBLON D'OR
Grand Hôtel Bellevue
5, rue Jean Roisin
59800 - LILLE



L'HOMME DE CRO-NENBOURG À L'ÂGE DE BIÈRE



Suite et fin au prochain numéro !



ANNIVERSAIRE DU CAB

Cette

année a lieu le dixième anniversaire du club. Un petit regard sur notre parcours était donc nécessaire.

Né en 1993, composé d'une dizaine de membres, le club s'est attaché tout simplement à faire connaître la bière avant de la défendre. Un peu isolé dans notre Sud-ouest, le club a mis en place dès 1997 le journal « Yellow CAB » qui avait plusieurs objectifs : faire connaître le club, la mousse, mais aussi maintenir les liens entre les différents membres éparpillés en différents lieux du Sud-ouest. Parallèlement, des quiz ludiques et instructifs furent organisés. Enfin, des soirées dégustations permirent à de nombreux membres de découvrir de nouvelles saveurs. Un esprit est né pendant ces quelques années, des liens se sont noués...



Ainsi, malgré l'éloignement de certains dans des vallées pyrénéennes reculées, le club a traversé une décennie, conservé son esprit de convivialité et s'est agrandi avec de nouveaux adhérents. D'une dizaine de membres, nous sommes passés à une cinquantaine, la progression est lente mais sûre. Le Yellow CAB a aussi grandi, il a changé de format, est édité à 150 exemplaires (20 au début). Le club est un véritable hymne à la diversité : on y trouve des passionnés de brassage, des collectionneurs, ou encore simplement des amoureux de la convivialité pour qui la bière n'est qu'un prétexte à passer une bonne soirée. La porte est ouverte et le restera, car une association doit aller vers les autres et éviter de se congratuler en petit comité.

Ainsi voyage notre association qui peu à peu étoffe ses activités. Après un premier essai en 1997, le club monte depuis 1999 une exposition annuelle sur la bière. En 2000, le Yellow CAB est distribué dans différents lieux toulousains, un système d'abonnements est mis en place, les quiz continuent et le public répond présent. En 2001, les micro-brasseurs commencent à bien nous connaître et défendent avec nous la bière. Des visites de leurs brasseries en bus ont lieu. En 2002, un projet est né : un salon des bières artisanales !

2003 n'est pas fini. Mais déjà trois Yellow CAB sont sortis, le salon a eu lieu (magique), les visites en bus ne s'arrêtent plus, les moments de convivialité sont nombreux...

Pendant quelques années, il faut reconnaître que le club a survécu avec des assemblées générales à trois, des dégustations à deux, quatre...

Mais le bilan est là, nous sommes là pour vous faire découvrir la bière, la défendre. La convivialité est la même qu'au début. Le club joue son rôle d'information sans autre prétention. Des contacts avec d'autres associations se sont noués.

Bien sûr, tout cela représente un travail lourd reposant sur quelques épaules. Alors, si l'envie de vous investir en gérant une des activités que l'on propose vous tente... n'hésitez pas, il est temps de remplacer les dinosaures du club.



logo actuel

P.S. : Vous avez envie de gérer la liste d'inscriptions pour une sortie en bus ? De diriger une des dégustations du club ? D'organiser une activité dans votre ville ? De proposer autre chose ?... On est d'accord !

Le CAB c'est vous... un espace de convivialité.

Stouf



SALON DES BIÈRES ARTISANALES DU SUD-OUEST



Brasserie Ratz

Route de Cahors
46090 ARCAMBAL
05 65 53 05 63
Créée en 2001
Production annuelle de 1000 hl
Bière d'Olt Blonde (5°)
Bière d'Olt Brune (6°)
Bière d'Olt Blanche (5°)
Bière d'Olt Ambrée (5°)

Brasserie la Lutine

La Prade, 24330 LA DOUZE
05 53 35 06 82
Créée en 2001
Production annuelle de 300 hl
La Lutine Blonde (6,5°)
La Lutine brune (7,5°)
La Lutine brune de Noël (8,5°)
La Lutine Blanche (5°)
La Lutine Ambrée (5,5°)
Non filtrées, refermentées en bouteille

Brasserie des Albères

29 av des flaments roses
66700 ARGELES SUR MER
04 68 95 79 09
Créée en 1999
Production annuelle de 1000 hl
Blonde des Albères au miel (6,3°)
Côte Vermeille au Banyuls (6,6°)
Ambrée du Cap (6,8°)
Cap d'Ona blonde (4,8°)
Cap d'Ona blanche (5°)

Brasserie Quin Te Vas ?!

Impasse de la Pradette
65270 ST PE DE BIGORRE
05 62 41 89 90
Créée en 2000
Production annuelle de 400 hl
Quin Te Vas ?! Blanche
Quin Te Vas ?! Ambrée (5,8°)
Non filtrées, refermentées en bouteille

Voir autres brasseries pages 7 à 10

Du 9 novembre au 24 mai

6 mois et demi. C'est exactement le temps qu'il aura fallu pour qu'une idée folle se réalise. Le premier Salon des bières artisanales du Sud-Ouest a eu lieu. Le projet avait été lancé au soir d'une rencontre entre plusieurs brasseurs régionaux, tenue à l'instigation du Club des amis de la bière. Dès cet instant, une date était fixée (24 et 25 mai 2003) et un long combat s'engageait avec détermination et jusqu'au dernier souffle pour que l'événement prenne corps. L'espace d'un week-end, la mairie d'Auzeville mettait finalement à notre disposition sa salle du Foyer rural afin que nous présentions au public plusieurs petits producteurs de bière existant dans notre Sud-ouest.

Nos brasseurs régionaux

Neuf brasseries ont répondu présent. Han van Strien produit l'excellente Lutine en Dordogne. Jack Courmont a créé la célèbre Oc'Ale à Lafrançaise. Michel Jouin vient de Bérat en voisin avec la remarquable Biérataise. Christophe Ratz est le géniteur de la surprenante bière d'Olt à Cahors. Xavier Bergez représente la brasserie de St-Martin en Tarn et Garonne où s'élabore l'attendue Désirée. La Karland, élaborée par Christian Garland dans le Tarn, défend les produits agricoles biologiques. Gregor Engler représente les Pyrénées Orientales et nous amène la Cap d'Ona de la brasserie des Albères. Bien que tournée vers l'Ariège, la brasserie du Bocage est Haut-garonnaise et Christian Sénéclause y concocte la riche Payenne. Véritable historien de la région, Jacques Toulet nous brasse la très soignée Quin te vas ?! en Hautes-Pyrénées.

Trois autres stands étaient réservés à la boulangerie Garcia qui a créé spécialement pour l'occasion un délicieux pain au malt, le dessinateur professionnel Serge Fiedos qui traite avec maîtrise le thème de la bière, et enfin le CAB organisateur.

Diverses animations

Pendant toute la durée du salon, un brassage pédagogique, réalisé en public dans de beaux chaudrons en cuivre, a été animé tour à tour par nos apprentis brasseurs Sébastien Debacker, Stéphane Dumeynieu et Stéphane Nivelet. Cette initiative aura été très appréciée d'un public somme toute averti et aura diffusé dans la salle des senteurs agréables.



Une manifestation culturelle

Quatre conférenciers se sont engagés. Robert Bino (ancien brasseur de la brasserie Montplaisir de Toulouse) et Michel Saintoux (président des Anciens de la brasserie de Sochaux) ont relaté les conditions sociales dans la brasserie au début du XXe siècle. Claude Haffner a raconté l'histoire des brasseries régionales Haffner et Sammuller aujourd'hui disparues. Stéphane Dumeynieu (président du CAB) a expliqué quelles étaient les conditions d'existence des nouvelles micro-brasseries.

Entre deux conférences, la salle confinée était vouée à la projection de deux films. Le premier, tourné en 1930 pour être projeté dans les écoles en Cours moyen 2e année, explique la fabrication de la bière. Le second présente le scléromètre, appareil révolutionnaire destiné à mesurer la dureté du grain, inventé à la même époque pour ne jamais servir.

Le CAB utilisait une partie de cette salle pour monter sa quatrième exposition didactique générale sur la bière. Avec la participation de Jacques Toulet, qui avait déplacé quelques pièces rares de son musée de St-Pé de Bigorre, l'histoire des anciennes brasseries régionales était retracée.

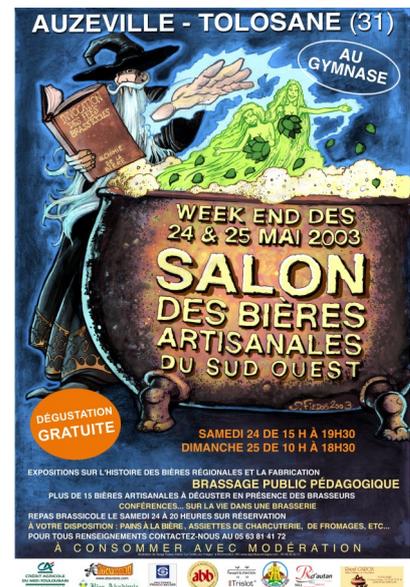
Animées par notre président et très prisées par le public, des dégustations gratuites dirigées permettaient d'attirer l'attention des volontaires sur les couleurs, parfums et goûts différents de bières de même lignées.

Pour finir, les plus attentifs étaient soumis à un quiz assorti de récompenses sympathiques.

Un repas a été servi le samedi soir. Au menu, daube de bœuf marinée à la bière, fromage affiné à la bière, pain au malt... Puis, l'orchestre Be Yell Blues permettait de prolonger un peu plus la soirée.

Un bilan positif

Le salon a accueilli des personnes venues des quatre coins de l'hexagone. Le total des entrées, malgré la fête des mères, se chiffre à 800 personnes recensées sur une journée et demi, y compris les 200 personnes qui avaient réservé leur repas. Sur la durée du salon, 500 litres de bière auront été bus en dégustation gratuite. Sans vouloir faire d'autosatisfaction, on peut avancer que ces chiffres, au-dessus de nos espérances, sont encourageants. D'ores et déjà, le rendez-vous est pris pour 2004.



Le CAB tient à remercier ses partenaires :

Crédit Agricole de Castanet
boulangerie Raoul Garcia
Etavobra
malteries Soufflet
distributeur ABB
Fenoyl Filtration
bar Bier Akademie
bar Le Flippero
bar La Tireuse de Pau

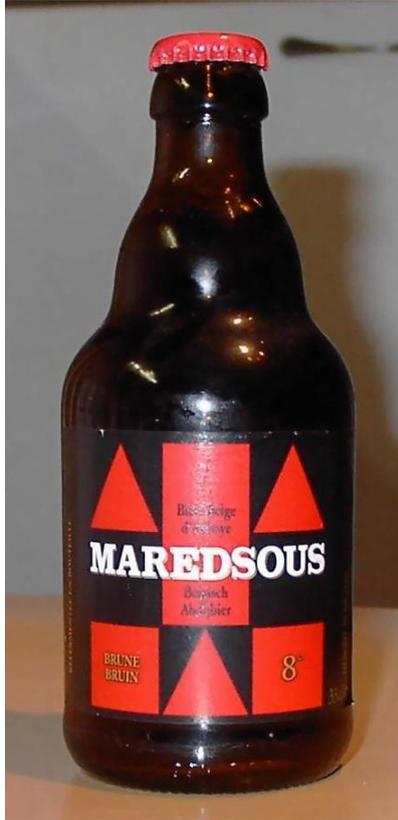
et tout particulièrement
la municipalité
d'Auzeville-Tolosane



Nous avons apprécié... la Maredsous 8

Parmi les abbayes prêtant leur nom à des produits fabriqués en dehors de chez elles, l'Abbaye de Maredsous possède une gamme de bières remarquables de par leurs qualités.

L'abbaye bénédictine néogothique, située au sud de Namur, fût fondée en 1872. Mais les bières ne furent jamais brassées à l'abbaye. Lorsque leurs recettes furent mises au point, en 1940, les moines confièrent la fabrication à la brasserie Binard. A la disparition de celle-ci dans les années 1960, la brasserie Moortgat prit le relais. Elle brasse à façons pour la fromagerie-brasserie de Maredsous, qui rétribue la communauté monastique à laquelle elle est liée par contrat.



Cependant, les moines continuent de bénéficier d'un droit de regard sur la qualité des bières.

Les bières de Maredsous sont des bières de haute fermentation avec refermentation en bouteille.

La Maredsous 8, titrant 8% d'alcool, possède une belle mousse onctueuse, persistante, de couleur crème.

L'attaque en bouche est légèrement douce, avec un goût de malt torréfié.

Ensuite apparaît une amertume équilibrée qui donne à la bière un corps remarquable.

La fin de bouche discrète est parfumée, avec une légère amertume.

Le degré d'alcool relativement élevé confère à cette bière une douce chaleur très agréable en bouche.

Abbaye de Maredsous
B-5537 Denée (Belgique)
Tél. +32 (0)82 69 82 11
Fax : +32 (0)82 69 83 21

Phil

Moines et bière, pourquoi ?

Dans l'esprit du grand public d'aujourd'hui, les termes « moine » et « bière » sont étroitement associés au point que l'on croirait que la vocation de certains ordres religieux est d'abord la production et la commercialisation de produits alimentaires. Pourtant cette alliance est assez récente : elle date, dans la plupart des cas, d'un demi-siècle. L'association des termes « moine » et « bière » est née vers le milieu du XIXe siècle pour une raison très simple : en 1790 en France et en 1796 en Belgique, les établissements religieux, dont les ressources dépendaient du fruit de vastes exploitations agricoles ou sylvicoles, en ont été privés par l'État. Pour faire vivre les communautés religieuses rétablies ensuite, il leur a fallu s'intégrer dans des productions reposant sur l'élevage ou sur une industrie brassicole aisée à faire tourner. Avec le temps, les abbayes productrices directes (essentiellement des monastères trappistes : Orval, Rochefort, Scourmont-Chimay, Westmalle, Westvleeteren-St Sixte) ont fortement étendu leurs produits. Elles ont été imitées par des abbayes productrices très indirectes puisque, même disparues, elles se bornaient à prêter leur nom à des produits fabriqués en dehors de chez elles (Maredsous, Leffe, Grimbergen, Floreffe, Aulne, Villers, etc.). A partir de 1950 environ, ces produits "d'abbayes" ont connu une énorme expansion.

Duvel est propriétaire des bières Maredsous, ainsi que de la brasserie tchèque Bernard, qui possède une gamme de bières pils (Bernard Light, Bernard Pilsner, Bernard Dark et Bernard Special), Steendonk, une bière blanche, Vedett, une bière de basse fermentation (une des plus anciennes bières de la brasserie, à part Duvel) et Bel Pils, la pils belge (bière de basse fermentation).

Les trois différentes bières de **Maredsous** (Maredsous 6°, Maredsous 8° et Maredsous 10°) sont des bières de haute fermentation avec refermentation en bouteille. La gamme de bières a bénéficié d'une constante progression du chiffre d'affaires consolidé pendant toute la dernière décennie, avec même une augmentation de 17 % en 2002. Aujourd'hui, les bières de Maredsous sont distribuées non seulement en Europe, mais également aux États-Unis et au Japon.

La Maredsous 6°, une bière blonde, est brassée à base de différents malts et houblons. Une touche subtilement fruitée ainsi qu'une fin de bouche légèrement acidulée et amère rendent cette bière très rafraîchissante. L'acidité, la douceur et l'amertume se fondent à la perfection dans la Maredsous 10°, une bière ambrée, dont le goût pur, velouté et riche avec une fin de bouche très agréable ravit celui qui la déguste.

(Infos non objectives, extraites du site internet de Maredsous)

PROCHAINES ACTIVITES DU CAB

13 septembre : Dégustation de bières à Auzeville

11 octobre : Bière en Fête à Betchat (Ariège) : bourse d'échange brassicole, stands-brasseurs, repas, musique... Le CAB y tiendra une exposition.

25 octobre : Sortie en bus vers les brasseries de Saint Martin, Oc'Ale et Ratz (sur réservation)

16 novembre : Repas brassicole à Auzeville (réserver à l'avance)

20 décembre : Dégustation de bières de Noël à Auzeville.

Et pour les Palois, reprise en septembre des soirées dégustations, normalement le premier jeudi du mois, à la Tireuse (on étudiera la possibilité d'alterner avec le Boucanier).

CALENDRIER BRASSICOLE

4 au 7 septembre : Festival autrichien BierIG à Hallein (Autriche)

5 au 7 septembre : Week-end de la bière à Bruxelles (Belgique)

20 et 21 septembre : Festival International des Brasseries Artisanales à Sainte Marie Cappel (59)

4 et 5 octobre : Brassigaume 2003 : festival des petites brasseries à Marbehan (Belgique).

24 au 26 octobre : 26ème Bokbierfestival à Amsterdam (Hollande)

25 et 26 octobre : Week-end 2003 des Bières de Caractère à Poperinge (Belgique)

1 et 2 novembre : 16ème édition des 24 heures des bières spéciales belges à Anvers (Belgique)

14 au 16 novembre : 10ème week-end Bières Belges à Hasselt (Belgique)

13 au 18 novembre : Premier salon de l'association UNION BIRRAI (Italie)



Nous vous offrons la possibilité soit d'adhérer, soit de vous abonner :

Abonnement :

Pour la modique somme de **10 €**, frais d'envoi compris, vous recevrez quatre numéros de Yellow CAB à votre domicile.

Adhésion :

Pour la modique somme de **15 €**, vous participerez aux activités du club à tarif préférentiel et recevrez les Yellow CAB. L'adhésion est renouvelable chaque année.

Vous pouvez aussi acquérir les anciens numéros de Yellow CAB :

Les numéros 1 à 5 ou 6 à 10 au prix de **15 €** la série de cinq, frais d'envoi compris.

Vous pouvez aussi commander à l'unité au prix de **4 €** le numéro.

NOM :

ADRESSE :

Numéro de téléphone, adresse e-mail :

Je souhaite adhérer au **Club des Amis de la Bière**.

Je souhaite m'abonner à **Yellow Cab** à partir du numéro 14 inclus.

Je souhaite commander les numéros.....de Yellow CAB au prix total de.....€.

Date et signature :

A retourner, accompagné d'un chèque à l'ordre de « Club des Amis de la Bière », à l'adresse suivante :

Club des Amis de la Bière
Mairie, 8 allée Durante, 31320 AUZEVILLE