



FETE DE LA BIERE 2003

du 12 au 15 juin 2003 à Ouchy-Lausanne

212 bières à découvrir, brasseries invitées, concerts et animations

www.fetedelabiere.ch - info@fetedelabiere.ch



LISTE DES BIERES : édition 2003

PAVILLON GERMAIN

Le bar germano-slave se réjouit cette année de vous proposer moult nobles breuvages venus d'Allemagne, d'Autriche et de Tchéquie qui avec leurs moyennes annuelle d'environ 140 litres par tête de pipe, se posent toujours en véritables patries de la bière. En effet chaque région, chaque ville, chaque village, chaque abbaye à sa brasserie.

Pour cette édition 2003, nous essaierons de vous faire oublier de part notre légendaire ambiance (qui nous valut en son temps un titre d'invité d'honneur 99) qu'il reste 4 mois à tuer avant la prochaine gargantuesque « Oktoberfest » de Munich.

Les différents styles de bière à déguster au bar germano-slave se présentent comme suit :

- les **Pilsener**, bières de fermentation basse découvertes à Plzen en Tchéquie en 1841 sont actuellement la sorte de bière la plus consommée tant en Allemagne qu'en Tchéquie. (Budweiser, Jever)
- les **Weissbier**, bières blanches à forte proportion de blé, souvent non filtrées. (Ayinger Brau Weisse, Edelweiss) Les Dunkelweissbier, brassées avec des malts plus sombres, donnent lieu à une appellation ambiguë de bières blanches brunes. (Ayinger Ur-Weisse)
- les **Märzen**, bières de fermentation basse, le nom Märzen vient du fait qu'elle était anciennement brassée au mois de mars. (Schwabenbraü das Echte)
- les Dunkel, bières sombres généralement plus fortes que les Helles. (König Ludwig Dunkel)
- les **Kellerbier**, bières de fermentations basses non filtrées (Ayinger Kellerbier)
- les **Bock**, bières fortes de fermentation basse souvent sombres ou ambrées exceptées les Maibock du mois de mai (Andechser Bergbock)
- les **Doppelbock**, bières fortes brassées pendant le Starkbierzeit (temps des bières fortes) du mois de mars (Paulaner Salvator)
- les **Altbier**, bières vieilles surtout brassées dans la région de Düsseldorf (Diebels Alt)
- les **Berliner Weisse**, bières blanches très acides devant obligatoirement être brassées dans la région de Berlin. Elles sont généralement servies avec du sirop (Berliner Kindl)
- les Steinbier, produites dans le nord de la Bavière selon une méthode ancestrale, le moût est chauffé à l'aide de pierres très chaude, ce qui provoque la caramélisation du sucre autour des pierres, celles-ci sont ensuite replongées dans les cuves de fermentation après le brassage (Rauchenfels)
- les **Kölsch**, sortes de pilsener brassées obligatoirement dans la région de Cologne (Gaffel)

- les **Rauchbier**, du bois de hêtre brûlé à petit feu, produisant beaucoup de fumée, sèche le malt et lui confère un arôme fumé très prononcé. Cette technique ne survit que dans le village bavarois de Bamberg (Schlenkerla)

Tout le bar Germano-Slave se réjouit de vous retrouver accoudé notre bar. A. Juvet

Ayinger Brau Weisse 5.1% Blanche Pression
Ayinger Brau Weisse 5.1% Blanche Pression
Ayinger ur Weisse 5.8% Blanche sombre Pression
Ayinger ur Weisse 5.8% Blanche sombre Pression
Ayinger Kellerbier 5.5% Blonde non filtrée Pression
Ayinger Kellerbier 5.5% Blonde non filtrée Pression
Ayinger Celebrator 6.7% Brune Bouteille
Ayinger Altbier 5.5% Ambrée vieille Bouteille
Ayinger Jahrhundert 5.6% Blonde Bouteille
Eggenberger Hopfen König 5.1% Blonde Bouteille
Eggenberger Spirit of Hemp 4.9% Blonde au chanvre Bouteille
Eggenberger Nessie 7.3% Ambrée "Whiskey" Bouteille
Eggenberger Urbock 9.6% Blonde forte Bouteille
Eggenberger Samichlaus 14.0% Blonde très forte Bouteille
Budweiser 5.0% Blonde Pression
Budweiser 5.0% Blonde Pression
Bud Strong 7.2% Blonde forte Bouteille
Tucher Hefe Weisse 5.3% Blanche Bouteille
Tucher Ubersee 5.5% Blonde Bouteille
Andechs Weissbier 5.0% Blanche Bouteille
Andechs Hell 4.8% Blonde Bouteille
Andechs Doppelbock Dunkel 7.0% Brune forte Bouteille
Andechs Bergbock 7.0% Brune Bouteille
Andechs Dunklesweissbier 5.2% Blanche sombre Bouteille
EKU 28 Kulminator 11.0% Blonde forte Bouteille
Höfbrau Münchner Kindl 5.1% Blanche sombre Bouteille
Höfbrau Original 5.1% Blonde Bouteille
Edelweiss 5.4% Blanche Bouteille
Rothaus Tannen-Zäpfle Pils 5.1% Blonde Bouteille
Diebels Altbier 4.8% Ambrée vieille Bouteille
Gaffel Kölsch 4.8% Blonde Cologne Bouteille
Berliner Kindl Weisse 2.5% Blanche Acide Bouteille
Altenmünster Steinweizen 4.9% Blanche Fumée Bouteille
Eibecker Urbock Dunkel 6.5% Bouteille
Schneider Aventinus 8.0% Brune forte Bouteille
Schlenkerla Rauchbier 5.1% Fumée Bouteille
Paulaner Salvator 7.5% Brune forte Bouteille
Lausitzer Porter 4.4% Noire Bouteille
Jever Pilsener 4.9% Blonde Bouteille
Hövels Bitter-bier 5.5% Bouteille

PAVILLON BELGE

Cette année, le bar Belge s'articulera autour de pas moins de 14 spécialités en pression, auxquelles s'ajouteront une bonne vingtaine de bières bouteilles pour vous offrir au total un échantillon représentatif tant du savoir-faire que de la diversité brassicole du Plat-Pays.

Du côté des pressions, le choix sera vaste et varié, vous présentant des produits que vous aurez certainement jamais vu côté à côté derrière un bar jusqu'à présent.

Les succès des années précédentes seront bien sûr reconduits, avec la **Troublette**, bière blanche de la brasserie **Caracole**, la **Hommel**, bière blonde délicieusement houblonnée, la **Lindemans Faro** représentant les lambics ainsi que la **Charles Quint**, bière brune. La brasserie **De Koninck** d'Anvers sera représentée par sa bière blonde **Antoon**, ainsi que par sa **Cuvée**, bière ambrée un peu plus forte.

Du côté des bières d'Abbaye, nous vous proposerons la **Val Dieu Triple**, ainsi que la **Double Enghien Brune** de la brasserie de **Silly**. La brasserie **Van Steenberge** sera bien sûr de la partie avec ses incontournables **Gulden Draak** et **Boucannier**, bières fortes respectivement brune et blonde. Pour compléter ce choix de bières pressions et représenter la majeure partie des styles belges, il ne manquait plus que les vieilles brunes avec la **Queue de Charrue** ainsi que la **Bière de Miel** de la brasserie **Dupont**.

Du côté des bouteilles, le choix a été quelque peu restreint, mais nous pouvons quand même vous présenter quelques nouveautés comme l'**Achel Triple** de la toute nouvelle brasserie trappiste du même nom. Nous pourrons également vous faire déguster la **Leute Bokbier**, malheureusement pas dans son verre particulier... sans pied !!

La **Brasserie des Collines** d'Ellezelles sera à nouveau représentée au bar belge par sa fabuleuse **Hercule**, bière noire à mi-chemin entre un stout et une bière d'Abbaye. La **Saison 2000** sera également disponible, car cette excellente bière ambrée a facilement survécu à l'évènement unique et est maintenant brassée régulièrement.

Nous sommes certains que ce choix imposant, tant en pression qu'en bouteilles nous permettra de combler les attentes de vos papilles gustatives.

Bières pressions:

Troublette, bière blanche
Caracole Ambrée
Hommel, blonde
Boucannier, blonde forte
Queue de Charrue, vieille brune
Gulden Draak, brune forte
Abbaye de Val Dieu Triple
Antoon, blonde
Cuvée de Koninck, ambrée
Carolus Triple, blonde
Lindemans Faro, lambic
Charles Quint, brune
Dupont au Miel
Double Enghien, abbaye brune

Bières bouteilles:

Lambics:

Gueuze Boon
Krik Boon
Cantillon Grand Cru Bruxella
Lindemans Cuvée René

Trappistes:

Chimay brune
Chimay blonde
La Trappe Trippel
La Trappe Quadrupel
Orval
Achel Triple
Westmalle Triple
Rochefort 8

Bières d'Abbaye:

St-Feuillen Triple
Bornem Dubbel
Abbaye des Rocs

Vieilles brunes:

Liefmans Goudenband
Petrus vieille brune

Et encore:

Blanche des Honnelles
Leute Boknier
Saison 2000
Saxo
Gauloise Ambrée
Hercule

PAVILLON ANGLO-SAXON

Bar Anglo-Saxon
Qu'il s'agisse de la perfide Albion, de l'île d'émeraude ou de la
vieille Ecosse, les îles britanniques sont un des berceaux de la

brasserie moderne, et ont vu naître une floppée de styles de bière souvent copiés ailleurs, mais rarement égalés : stouts, porter, bitter, mild, pale ale, IPA...

Depuis la fin des années 70, l'Angleterre est aussi à la pointe de la renaissance brassicole européenne avec ses nombreuses micro-brasseries et son attachement viscéral aux pompes à main, et à la « cask ale » la bière traditionnelle, non filtrée, non pasteurisée, amie de l'estomac, car peu gazeuse, servie à température de cave (non, pas tiède !).

Cette année encore, le staff du bar anglo-saxon vous a concocté une carte en savant équilibre entre vieilles connaissances et obscures merveilles importées spécialement pour l'occasion.

Côté vieille connaissances, c'est surtout en pression que ça se passe, avec les habituelles Guinness et Kilkenny, la Cains FA, fameuse pale ale de Liverpool, les Gordons, et les trois écossaises de Belhaven (Lager, St Andrews et McCallum Stout). En bouteille, vous retrouverez toute la gamme de la brasserie londonienne Young's, assortie de quelques nouveautés, ainsi que la Black Cat, une mild ale maltée et grillée, très riche en goût pour ses 3.4% d'alcool.

Du côté des bières importées spécialement pour la Fête, il y a du beau monde aussi : Du village de Dollar, dans les basses terres d'Ecosse, nous vous proposons la Bitter & Twisted, bitter dorée, et l'Old Engine Oil, brune trapue et riche, deux dignes représentantes de la tradition écossaise produites par la ferme-brasserie Harviestoun. Un ticket gagnant "brune et dorée" que l'on retrouve chez HopBack, avec l'Entire Stout et la bien nommée Summer Lightning.

Pour les esprits plus aventureux, nous avons aussi importé l'Empire Pale Ale de Burton Bridge, qui perpétue noblement la tradition des India Pale Ales, bières d'exportation fortement houblonnées, ainsi que de la Port Stout de O'Hanlons, une stout de type irlandais relevée d'une rasade de porto.

A propos de porto et de choses analogues... ne manquez pas la Prize Old Ale de chez Gales, une bière brune forte vieillie en fût de chêne, ce qui lui donne un arôme incomparable, acidulé, boisé, plutôt sec, mais terriblement fruité et rond en même temps... on pourrait presque la confondre avec un xérès très sec. Un très grand cru brassicole, à siroter doucement pour un moment de pur bonheur des sens.

Cheers !

Belhaven McCallum Stout*
Belhaven Scottish Lager*
Belhaven St. Andrews Ale*
Burton Bridge Empire Pale Ale
Cains FA*
Douglas Scotch*
Gales Prize Old Ale
Gordon's Finest Gold*
Gordon's Red*
Guinness Export
Guinness*
Harviestoun Bitter & Twisted
Harviestoun Old Engine Oil
HopBack Entire Stout
HopBack Summer Lightning
Kilkenny*

Moorhouses Black Cat
O'Harlons Port Stout
Young's Dirty Dick
Young's Double Chocolate Stout
Young's Oatmeal Stout
Young's Old Nick
Young's Special London Ale
... et quelques surprises de chez Young's.

Strongbow * (cidre)
Fentimans Ginger Beer (sans alcool)
Fentimans Victorian Lemonade (sans alcool)
= en pression

PAVILLON DU NOUVEAU-MONDE

Le bar du Nouveau Monde a pour principe de vous faire découvrir des spécialités brassicoles produites sur le nouveau continent, et particulièrement dans la belle province de Québec et sur le vaste territoire américain.

C'est pourquoi nous avons fait venir directement pour vous depuis les Etats Unis plusieurs produits de la brasserie **Anchor**, basée à San Francisco, dont deux (*l'Anchor Steam* et la merveilleuse *Liberty Ale*) seront servies à la pression pour la première fois sur le territoire helvétique. De même, la *Samuel Adams Boston Lager*, produit phare de la **Samuel Adams Brewery** de Boston, sera aussi servie à la pression, mais d'autres spécialités de cette brasserie seront aussi présentes en bouteilles.

En ce qui concerne le Québec, trois brasseries seront représentées, à commencer par l'incontournable **Unibroue** qui, en plus des réputées *Maudite*, *Eau Bénite* et autres bières bien connues des consommateurs Suisses, nous fera découvrir deux nouveautés, la *Fringante* et la *Terrible*. Bien connue en Suisse Romande depuis une poignée d'années, et régulièrement mise à l'honneur à la Fête de la Bière, la brasserie **Mac Auslan** nous procure le grand bonheur de nous proposer deux de ses excellents produits à la pression pour la première fois en Europe, la *Saint Ambroise blonde* et la *Blanche à l'Abricot*, ainsi qu'en bouteille leur extraordinaire *Saint Ambroise noire* et la *Griffon Rousse* importée spécialement pour l'occasion. Enfin, la dernière nouveauté Québécoise nous vient de Montréal pour la première fois en Suisse, et comprend la presque totalité de la gamme de la **brasserie du Chaudron**. Vous pourrez ainsi découvrir la *Cobra*, la *Coeur d'Or* et la *Chanvre Rouge* avant la presque totalité du monde entier puisque cette petite brasserie n'existe que depuis 1998 et reste encore méconnue de la plupart des Québécois eux-mêmes.

Comme toujours, des plateaux de dégustation seront disponibles les après-midis, et l'équipe du bar du Nouveau Monde, à votre disposition pour vous servir et vous renseigner, se réjouie de fêter en votre compagnie cette nouvelle célébration en l'honneur de la bière dans toute sa diversité, ses subtilités et ses qualités.

Sidonie Bündgen, cheffe de bar

Liste des bières (astérisque = servie à la pression)

Brasserie Anchor

Anchor Steam *
Liberty Ale *
Anchor Porter
Old Foghorn

Samuel Adams Brewery

Sam Adams Boston Lager *
Sam Adams Pale Ale
Sam Adams Golden Pilsner
Sam Adams Cream Stout

Unibroue

Maudite
Eau Bénite
Trois Pistoles
Fin du Monde
Blanche de Chambly
Don de Dieu
Bolduc
Raftman
La Terrible
La Fringante

Mac Auslan

Saint Ambroise blonde *
Saint Ambroise noire
Griffon Rousse
Blanche à l'abricot *

Brasserie du Chaudron

Coeur d'Or
Cobra
Chanvre Rouge

Sous réserve de modifications, bien sûr.

PAVILLON HELVETE

Il y a plus de dix ans, le paysage brassicole suisse se résumait quasiment à deux noms, Feldschlössen et Cardinal, synonymes de bières industrielles. Depuis les temps ont bien changé. Des passions sont nées, des micro-brasseries ont vu le jour et le monde de la bière en Helvétie a fait un bon en avant tant au niveau de la qualité que de la diversité.

C'est notre noble mission au Pavillon Helvète d'initier vos palais avertis à ces trésors brassicoles.

Cette année, nous vous invitons à découvrir plusieurs produits de plusieurs micro-brasseries romandes dont :

Dr Gab's Beer, dernière née des micro-brasseries romandes

Les Faiseurs de Bière de Chavannes-sur-Renens

La Sierrvoise du Valais

La Brasserie Artisanale de la Côte

Sans oublier un grand choix de bières en bouteille tant de provenance romande qu'alémanique. Nous sommes encore en tractations pour vous trouver quelques perles brassicoles d'Outre-Sarine. Donc, ce sera à découvrir directement sur place

Bonne découverte brassicole

Marc Studer

Chef Pavillon Helvète

Bière Pression :

Brasserie Gab's Beer

- La Houleuse

- La Tempête

Brasserie Les Faiseurs de Bière

- Messidor

- St-Eloi ou Prairial

Brasserie La Sierrvoise

- La Rousse

- La Noire

Bières bouteille

Brasserie Les Faiseurs de Bière

- Macadam

- Melissandre

Brasserie artisanale de la Cote

- La Vulcain

Brasserie des Franches-Montagnes

- La Meule

- La Salamandre

- La Torpille

- La Mandragore

La Brasserie du Boxer

- La Forte
- Brunette
- Old

Notons et même soulignons que cette année, le Pavillon Helvète invite à nouveau deux micro-brasseries suisses qui seront présentes sur place avec leur stand pour vous faire découvrir leurs excellentes bières. Il s'agit de **La Brasserie Artisanale de Fribourg** et de **Bäre-Bräu de Berne**. A ne manquer sous aucun prétexte tant ces deux micro-brasseries sont un bel exemple de savoir faire en la matière.

Les bières de la Brasserie artisanale de Fribourg :

Barbeblanche: bière de froment brassée dans le style bavarois, légère et fruitée.

Barberousse: bière ambrée haute, douce et fruitée, vieillie en cave de molasse naturelle.

Old Cat: stout brassée dans le style irlandais, également vieillie en cave de molasse naturelle.

Pale Ale 1047: ale ambrée, brassée à l'anglaise par la technique traditionnelle d'infusion descendante.

Fleur de Sureau: bière de saison parfumée, infusée aux fleurs de sureau de l'été 2002.

La Framboise: bière aux fruits d'inspiration belge aux framboises entières, ayant somméillé plus de 2 ans en fûts.

Les bières de la Bäre-Bräu :

Altbier : rousse de fermentation haute dans le style de Düsseldorf, douce et maltée, mais pas trop !

Bäre-Chrone : une vraie pilsner, florale, douce-amère et très aromatique, brassée exclusivement avec des houblons de Stammheim, en Suisse Orientale.

Bitter : ambrée, fortement houblonnée... et terriblement British !

Black Hole Stout : dans la tradition irlandaise, noire, à la fois douce et rafraîchissante, car pas trop "épaisse".

Hopfenbombe: d'ores et déjà légendaire, c'est une fermentation basse forte très fortement houblonnée avec du Cascade, variété nord-américaine qui lui confère des arômes surprenants allant des fruits exotiques à la rose.

Schwarzbier : lager brune et rafraîchissante aux accents de mélasse.

Weizenbier : une bière au malt de blé brassée selon une toute nouvelle recette.

Zwickelbier : une bière primeur ambrée très aromatique et rafraîchissante.

... ainsi que quelques surprises encore en préparation au moment où nous écrivons ces lignes

PAVILLON GAULOIS

Nous voilà à nouveau réunis sur le site si enchanteur et particulier de la Place de la

Navigation à Ouchy afin de participer à la célèbre Fête de la bière et de déguster nombre de breuvages si particuliers et envoûtants. Certes, les circonstances ont voulu que nos dates de

prédilection, soit le premier week-end de juin, nous soient refusées par les autorités pour des questions de sécurité (merci le G8...), mais force est d'admettre que la période du 12 au 15 juin 2003 est plus proche du solstice d'été et de l'époque la plus chaude de l'année, si propice au "désaltérement". Le staff du Bar gaulois a tout mis en œuvre afin que l'édition 2003 soit aussi réussie que celle de l'année dernière. Nous avons ainsi pu conserver, au péril de notre vie, notre emplacement côté lac, juste en face de la grande scène. Vous pourrez ainsi suivre depuis notre bar de fabuleux concerts mais également, et surtout..., vous désaltérer en dégustant notre assortiment d'excellentes bières en provenance de Gaule. Comme de coutume les responsables du pavillon se sont décarcassés pour vous offrir une palette de bières originales et de qualité, constituée de valeurs sûres et de nouveautés. Nous avons ainsi toujours deux bières à la pression, soit la **Bière du désert** (blonde typée à 5.6%) et l'**Amadeus** (blanche succulente), cette dernière ayant été commandée en nombre suffisant afin d'éviter toute rupture de stock avant le dimanche. Nous ne pouvions, d'autre part, que reprendre les trois bières en bouteille ayant eu le plus de succès en 2002, à savoir la **Colomba** (pour la troisième année consécutive !) (blanche aux arômes du maquis, 5.0%), la **Pietra** (à la châtaigne, 6.0%) et la **Cervoise Lancelot** (ambrée, 6.0%). Nous avons également reconduit nos grands "classiques" avec les produits du Maître es brasseur Lancelot comprenant la **Blanche hermine** (blanche, 4.5%), la **Duchesse Anne** (blonde, 6.5%), les **Bonnets rouges** (au sureau, 5.5%) et la **Tellen Du** (brune, 4.5%).

Devant le succès phénoménal rencontré l'année dernière par les bières de la Brasserie de Bretagne, nous avons décidé de vous offrir toute la gamme de leurs produits, soit la **Britt Blonde** (blonde, 5.0%), la **Britt blanche** (blanche, 4.8%), la **Britt rousse** (rousse, 5.4%) et la **Gwiniz Du** (brune, 5.4%). Par ailleurs, à la suite de demandes répétées concernant la délicieuse **Aiguille blanche** (blanche, 5.0%), vous aurez également la chance de pouvoir découvrir deux bières, commandées spécialement pour vous petits chanceux, en provenance du même brasseur, soit la Brasserie des Cimes localisée en Haute-Savoie, à savoir le **Bâton de Feu** (blonde, 6.5%) et la **Piste noire** (ambrée, 5.9%).

Pour finir, certains d'entre vous se rappellent sans doute de l'époque peu glorieuse de l'année dernière où les champions du monde en titre de football se sont fait battre 1 à 0 par les footballeurs du Sénégal (que voulez-vous, Zizou n'était pas en grande forme...). Non rancunier et afin d'honorer ces vaillants sportifs africains, le bar gaulois vous propose exceptionnellement une bière sénégalaise, la **Mogonzo** (à la banane, 4.8%), qu'il vous sera

toujours loisible, pour les plus courageux d'entre vous, de découvrir après avoir bu notre nouvelle bière typiquement bretonne aux algues, la **Tonnerre de Brest** (aux algues, 6.5%). Pour vous laisser guider dans votre choix parmi nos 24 breuvages, n'hésitez surtout pas à interpellier les charmantes et charmants (?) bénévoles triés sur le volet. Tous auront en effet dû au préalable avoir réussi avec succès une dégustation des produits présentés. Enfin, afin de ne pas faillir à la tradition, vos bien-aimés chefs de bar vous font part de leur coups de cœur : Alex a "hâte" de vous faire découvrir la **Piste noire** (bière ambrée si légère et si agréable) et Ippo se réjouit de vous proposer **l'Amadeus** en pression. Par ailleurs, le docteur Guido ne se lasse pas de conseiller et reconseiller le célèbre **Chouchen** (hydromel, 15%). Ceci étant dit, nous tenons encore, comme chaque année, à invoquer les divinités afin que le ciel ne nous tombe pas sur la tête avant le lundi 16 juin et, **par toutatis, festoyons !**

Alex, Ippo & Guido

Liste des nobles breuvages gaulois présents à la Fête de la bière 2003

Bière du Désert	Pression
Amadeus	Pression
Blanche hermine	4.5% Blanche
Duchesse Anne	6.5% Blonde
Bonnets Rouges	5.5% Au sureau
Cervoise Lancelot	6.0% Ambrée
Telenn Du	4.5% Brune
Chouchen	15.0% A l'hydromel
Cidre terroir	5.0% Brut demi-sec
Cidre terroir Bio	5.0% Demi-sec
Cervoise au Miel	6.4% Au miel
Bière du Démon	12.0% Blonde très forte
Secret des Moines	6.8% Blonde d'Abbaye
Tonnerre de Brest	6.5% Aux Algues (!...)
Pietra	6.0% A la châtaigne
Colomba	5.0% Blanche
Britt Blonde	5.0% Blonde
Britt Blanche	4.8% Blanche
Britt Rousse	5.4% Rousse
Gwiniz Du	5.4% Brune
Aiguille blanche	5.0% Blanche
Piste Noire	5.9% Ambrée
Bâton de Feu	6.5% Blonde
Mongozo	5.4% A la banane (Sénégal !)

BIERODROME

Le plus grand débit des bières pressions de la Fête.

Avec 14 bières pressions différentes, ce bar vaut le détour, rien que par son alignée de « pompes » que vous verrez rarement dans votre vie ! Une équipe prête à vous servir dans un temps record, à vous conseiller, bref des « pros ». Nous vous présenterons des bières belges, allemandes et anglaises et même du cidre pression, extraordinaires, les uns que les autres :

Belgique

L'incontournable « **BEL Premium** » une bière blonde belge merveilleusement désaltérante à 5.3% alc. vol.. Finement houblonnée, dans le plus pur style des bières "premium", une bière blonde de caractère.

L'unique « **WITTEKOP** » bière de froment/blanche belge à 5.0% alc. vol., la plus consommée et appréciée des bières depuis les 5 dernières Fêtes de la Bière. Bière non filtrée, brassée avec du froment et des épices telles que coriandre et écorce d'orange. Bref le « must » pour se désaltérer en été. La première bière blanche belge importée en Suisse !

La véritable « **PECHERESSE** », 1ère bière aux fruits importée en Suisse et la plus appréciée. Avec son goût de pêche et ses 2.5% vol. alc. Cette bière représente un réel « péché », une bière qui plaira sûrement à tous ceux qui n'aiment pas l'amertume ou le fort goût de bière en général. Cette bière belge à fermentation spontanée est obtenue par la macération de pêches, c'est une bière douce et fruitée.

La « **KRIEK LINDEMANS** » avec ses 4.0% alc. vol. est une bière à fermentation spontanée, obtenue grâce à la macération de cerises qui lui apportent un parfum fruité extraordinaire et un goût aigre-doux très particulier.

La fameuse « **GUEUZE LINDEMANS** », 5.0% alc. vol. Voici une véritable gueuze, obtenue par un processus de fermentation unique. Celui-ci met à contribution une souche de levures spéciales, qui n'est utilisée que dans la région de Bruxelles. Après une longue maturation en fûts de chêne, la gueuze atteint son plein arôme ainsi que son goût fruité et sureté unique.

La « **KWAK** », 8.0% alc. vol., la bière du cocher, est une bière de couleur ambré foncé, à l'arôme terreux, un goût de malt au relents de réglisse, un mâché de nougat et une touche finale chaude, rappelant la banane caramélisée. Autrefois elle désaltérait les cochers dans un verre spécial avec un support en bois. En 1998 au World Beer Champion Ship, la Kwak a reçu la médaille d'or dans la catégorie « Belgian Style Strong Ale »

La « **MAREDSOUS BLONDE** », 6.0% alc. vol. est une véritable bière d'abbaye de fermentation haute, brassée selon la tradition des moines de Maredsous, cette bière se caractérise par sa double fermentation et son vieillissement de deux mois de cave. Très agréable, pour une spécialité lors de grande chaleur.

La « **CHOUFFE** », 8.0% alc. vol. la bière des petits lutins, une blonde forte, douce et ronde, souvent trop facile à boire. Ses arômes sont fruités, rappelant la pomme et d'autres essences. A noter : faible amertume. Réveil le nain qu'il y en toit ...

« **MC CHOUFFE** », 8.0% alc. Vol. La p'tite sœur style SKOTCH avec un « K » qui note la différence par rapport aux autres brunes ... A vous de juger, Les produits de la brasserie d'Achouffe n'ont plus besoin de faire leurs preuves (Tu Chouffes ou tu Chouffes pas !, il existe même des Chouffes Club...) et pour celui qui ne connaît pas laissez vous surprendre

par son arôme ! à la fois douce et épicée, brassée avec de l'eau de source et non pasteurisée !

La « **TRIPEL KARMELIET** », 8.0% alc. vol. Est une bière « 3 grains » à base de froment, d'avoine et d'orge est brassée avec infiniment de patience selon une recette du 17^{ème} siècle provenant du cloître des Carmes. Blonde, corsée, douce et fruitée, elle est refermentée en fût et 100% naturelle.

La « **DELIRIUM TREMENS** », ATTENTION ! si vous voyez des éléphants roses partout, vous en avez peut-être abusé... Cela veut dire, ... bref 9% alc. vol., une bière forte, au goût malté et doux, un breuvage qui vous en fera voir de toutes les couleurs (surtout les éléphants).

Allemagne

La « **AYINGER UR-WEISSE** », 5.8% alc. vol. spécialité bavaroise (se situe au sud de Munich), cette bière brune de Weizen est brassée avec des malts bruns, d'un goût doux de caramel et moelleux. Brasserie de pur Tradition bavaroise et encore indépendante.

Angleterre

La « **JOHN MARTIN'S Pale Ale** », 6.0% alc. vol. est une bière ambrée, légèrement amère. La John Martin's est du plus pur style britannique ! Son arôme est finement houblonné, son goût intense et corsé. Elle reste toutefois désaltérante et légère. Une vraie Pale Ale !

Suisse

Le « **JUMPIN' JACK Cider** », 5,0% alc. Vol. ce cidre mi-doux représente le renouveau de cette boisson des traditions celtiques. Léger, fruité et facile à boire, rien de mieux pour affronter les nuits torrides de la Fête de la Bière. Elaboré selon une recette anglo-saxonne. Goûtez-y ! rien à voir avec les cidres traditionnels.

ABOminable bar

Nous voici de retour pour la 7^{ème} édition de notre grande fête de la bière et des musiques festives. Vous avez fait la fête avec nous tous les soirs jusqu'au bout de la nuit l'année dernière, mes serveurs et moi avons essayé de mettre le feu, tout en vous conseillant sur nos meilleurs orges.

Cette année nous sommes de nouveau réunis et nous serons encore plus fous, à vous de venir faire la fête avec nous, de nouveaux délires, de nouvelles surprises et bien sur de superbes breuvages à la pression.

Merci à vous de rester fidèle et de bons fêtards.

L'ABOminable Chef
(Yann Zimmermann)

Produits:

Wittekop	bière blanche (Belge)	5,0%
Bel	bière blonde (Belge)	5,3%
Chouffe	bière blonde forte des petits lutins (Belge)	8,0%
Mac Chouffe	bière brune de haute fermentation «le Scotch de l'Ardenne Belge »	8,5%
Jumpin'Jack	cidre	5,0%

Et un choix de bouteilles du jour à la demande.