

Revue Mensuelle n° **154**

4 février 2019

194^{ème} Réunion



Club de Taste-Bières
Binche

Avec le soutien de la Ville de Binche

Mot du Président

Mes biens chère(s) compagnons,

« Le Pays Noir n'a de couleur que son nom. Et pourtant, il s'agit d'une référence chère au cœur de la majorité des Carolos.

Ce sentiment de fierté et d'appartenance se révèle de façon éclatante aujourd'hui à travers les efforts considérables de la ville et de ces citoyens pour redorer son image. »

Ces mots proviennent de l'équipe de la Brasserie du Pays Noir de Charleroi qui, par ces mots fort de sens, prouvent leur fierté de leur région et la redynamisation de celle-ci.

Nous avons l'honneur et le plaisir de pouvoir recevoir ce soir, un des brasseurs de l'équipe qui va nous parler de leur projet et de leurs bières.

La soirée sera également agrémentée du délicieux mythique Minestrone de notre ami Lucio.

Je vous souhaite une bonne soirée et une bonne dégustation.

ET n'oubliez pas, aimez-vous et aimez la bière

Thibaut Cordier



Programme de la dégustation



BRASSERIE DU PAYS NOIR

- **La Red Ale 5,5%**
- **La Froment 6%**
- **La Blonde 7%**
- **La Stout 6%**



- **La brasserie du pays noir**

- **Histoire :**

Dans un premier temps, nous avons fait le choix de collaborer avec la brasserie "Belgosapiens" prête à nous partager ses installations, tout en nous laissant participer activement au processus de brassage. Grâce à ce partenariat, nous avons développé notre gamme. Sur un an d'intervalle, nous avons créé la "Blonde du Pays Noir" et ensuite la "Brune du Pays Noir".

Le second volet de notre aventure brassicole consiste en la création d'une micro-brasserie urbaine. Le but est, d'une part, de prendre progressivement le relais de la production et de pouvoir ainsi prétendre à du « made in Charleroi » et d'autre part, de développer notre gamme via notamment, des bières inédites et éphémères appelées "Experience by BPN".

Mais on ne s'arrête pas là ! En effet, nous donnons également la possibilité aux tiers de brasser leur propre bière au sein de nos installations ! La Brasserie du Pays Noir se veut donc un espace où la passion brassicole se partage. C'est notamment à ce titre que des visites mais aussi des cours de brassage seront organisés.

Source : <https://www.brasserie-paysnoir.be/qui-sommes-nous/>

Etant donné que nous avons la chance d'avoir le brasseur en personne, nous allons laisser lui-même présenter ses bières dites « expérience » c'est-à-dire : La red Ale, La froment et La stout.

Nous avons néanmoins la description de la bière Blonde disponible toute l'année en voici tout de même quelques mots :

La «Blonde du Pays Noir», née en 2016 à la suite de plusieurs années de brassage artisanal, est une bière de haute fermentation titrant à 7%.

Elle est le fruit d'une association de cinq variétés de céréales de malt qui lui confère généreusement du corps ainsi qu'une teinte blonde légèrement foncée.

A la dégustation, il en résulte un subtil équilibre entre arômes et amertume. En effet, grâce aux houblons spécifiquement sélectionnés, quelques notes d'agrumes s'imposent dans un premier temps au palais pour laisser ensuite place à une légère pointe d'amertume. La Blonde du Pays Noir est une bière accessible, rafraîchissante et légèrement pétillante... Tout à l'image de Charleroi.





Le saviez-vous.....

La Saison

La bière de saison est blonde et est parfois nommée la bière oubliée....

Elle est à l'origine du Hainaut, et était destinée à être consommée durant la saison des champs. Son titre en alcool était faible à l'origine, mais des saisons plus alcoolisées sont apparues après la seconde guerre mondiale. La saison Dupont était la première bière de cette catégorie des exploitations agricoles. En 1920, les productions étaient limitées aux consommations propres des exploitations agricoles. Les caractéristiques gustatives sont typique d'une teneur en gaz carbonique élevée, des nuances légèrement épicées, une bonne amertume et une fin de bouche sèche. En comparaison aux blondes et triples, la saison a un arrière goût plus sec, ce qui retient l'amertume du houblon et confère un caractère épicé plus prononcé.

Les compagnons de la cave

Résultat de la dernière dégustation

Réunion	Bières	Nombre d'évaluations	0	1	2	3	4	5	Total	Moyenne
Janvier	Chinette	13	0	0	2	7	4	0	41	3,2
Janvier	Cambrée	13	0	0	5	6	2	0	36	2,8
Janvier	Rouge Croix	13	0	1	1	8	2	1	40	3,1
Janvier	Esprit Triple	13	0	0	1	5	6	1	46	3,5

Descriptif de l'Esprit Triple

Nez discret de pain et céréales tout en laissant apparaître que trop légèrement une odeur de mat

Gout maté légèrement anisé

Peu sucrée pour une amertume moyenne sans agressivité ainsi qu'une acidité faible fait d'elle une bière tenant moyennement en bouche.

Participation :

Cotisation membre : 15 €/an

Participation « *all inclusive* » à la soirée (Membre) : 10 €

Participation « *all inclusive* » à la soirée (Non-membre) : 12 €

Prochaines réunions :

11/03/2019

8/04/2019

6/05/2019

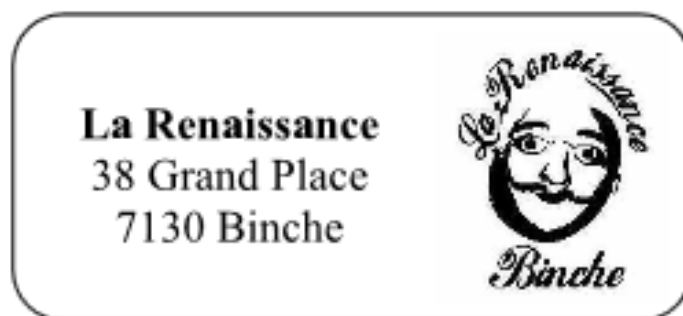
3/06/2019

10/06/2019 Diner des 20 ans



Les compagnons de la cave

Local de dégustation :



Info et contacts :

Président : Thibaut Cordier 0493/180237 cordier.thibaut@gmail.com

Vice-Président : Felice Cardarelli 0470/994355 felice.cardarelli@gmail.com

Président honoraire : Luc Vinck 0475/45.97.76 Luc.vinck@hotmail.com

Chef du protocole : Alexandre Persich 0477/19.71.95 alexpers@hotmail.fr

Trésorerie : Freddy Geeroms 0476/56.19.97 f.geeroms@skynet.be

Nouveau Numéro de compte : **BE46 9731 4139 7136** **BIC: ARSPBE22**

Secrétariat : compagnonsdelacave@hotmail.com

