COMMUNIQUE DE PRESSE – ABBAYE DE VILLERS – pour publication immédiate

CARRÉMENT Bières Abbaye de Villers-la-Ville

25 & 26 JUIN 2022

DÉGUSTATIONS

ANIMATIONS

Blondes fortement houblonnées ou agrémentées de notes de zestes d'agrumes, brunes à l'amertume douce ou au caractère bien trempé, ambrées avec des saveurs herbacées, rousses d'une belle rondeur de bergamote, ou encore noires aux arômes de chocolat, les bières du festival Carrément Bières offrent avec délectation leurs atouts et leurs atours aux papilles gustatives des « beerlovers » les plus exigeants.

Ça mousse et ça brasse

Le temps d'un week-end, découvrez les mille saveurs de ce breuvage millénaire grâce à la présence de près de 30 brasseries artisanales (dont celle des Hostieux Moines de l'abbaye) et plus de 100 bières fabriquées par des passionnés en Wallonie, en Flandre et à Bruxelles. De Court-Saint-Etienne à Saint-Trond en passant par Saint Gilles, Binche, Huy ou Buzet. Une tournée nationale au pays des micro-brasseries dans une ambiance conviviale, musicale et festive.

La microbrasserie de l'abbaye

L'Abbaye de Villers et la bière, c'est une histoire qui remonte au 13ème siècle. A cette époque, les moines cisterciens brassent de la bière, destinée en grande partie pour leur consommation personnelle mais aussi pour les voyageurs et les pèlerins qui font étape au monastère. Dès 1995, la confrérie des Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers en Brabant décide de réintroduire une brasserie dans « la buanderie », un bâtiment qui servait de carrosserie et d'écurie au 19ème siècle. Actuellement, plusieurs bières sont brassées dans cette microbrasserie : la « Lumineuse », la « Ténébreuse », la « Dom Cloquette », ou encore la « V » et la « IX » (élue meilleure bière en 2014 par le magazine Femmes d'Aujourd'hui.

Boire et savoir

Saviez-vous qu'il faut 7 litres d'eau pour obtenir 1 litre de bière ? Ou que la Chine est le plus gros producteur de bière, loin devant les Etats-Unis et l'Allemagne ? Outre la dégustation libre dans les différents stands, Carrément Bières est aussi l'occasion d'en savoir plus sur le monde brassicole d'hier et d'aujourd'hui, mais aussi sur les caractéristiques, la fabrication et l'évolution de la plus ancienne boisson alcoolisée et la plus consommée au monde après l'eau et le thé. Les visiteurs pourront s'immerger dans l'univers de la bière en participant aux ateliers de zythologie (ou bierologie) et en visitant avec un guide la micro-brasserie de l'Abbaye de Villers.

Un programme alléchant
A découvrir en détail sur https://villers.be/fr/salon-carrement-bieres-micro-brasseries

EN PRATIQUE
Samedi 25 juin, de 13h à 21h et Dimanche 26 juin, de 11h à 19h

En continu : Petite restauration (Food Trucks) - Animation musicale - Visites guidée de l'Abbaye - Sans oubli pour les plus jeunes un château gonflable

Tarifs : Adulte : 9 € - Etudiant, senior (65+) : 7 € - Enfant (6-12 ans) : 4 € - Enfant (<6 ans) : gratuit. En prévente, vous recevez, en plus de votre galopin, un jeton valable pour une bière de l'Abbaye (la V ou la IX).

Organisateur : Abbaye de Villers-la-Ville asbl
Contact : Abbaye de Villers – info@villers.be – 071/880.980 – www.villers.be
Contact presse : Christèle Quinet – Abbaye de Villers – christele.quinet@villers.be – 0473-849371 - 071/880.995