



PREMIERE et/ou DERNIERE NEWSLETTER 2014

Chère Amie,
Cher Ami,
Cher fan d'Orval,

Premier... ou dernier numéro... C'est à vous de décider.
Seules les personnes en ordre de cotisation 2014 continueront à recevoir la newsletter et auront accès à la partie membres de notre site
www.autourducalice.com

COTISATION 2014

Voici venu le temps du renouvellement de la cotisation pour l'année 2014.

Le montant est modique : 5 euros à verser sur le compte BE47 0015 6318 2480 de "Autour du Calice" 217, rue de Diekirch 6700 ARLON avec la mention COTISATION2014 + nom, prénom du membre et adresse mail.

Fidèle aux buts que s'est fixé l'association "Autour du Calice", une partie de la cotisation est reversée à une œuvre caritative.

De plus, et last but not least, les membres 2014 qui paieront leur cotisation tous les ans jusqu'aux 10 ans de l'association pourront - et eux seuls - souscrire à l'achat d'un objet d'Orval que nous sortirons pour les 10 ans de l'association et que nous espérons exceptionnel.



Pour éviter les frais postaux et le retour du courrier suite à de mauvaises adresses, pouvez-vous transmettre votre adresse mail à jackdech@yahoo.fr MERCI.

EXPOSITION (suite et fin).

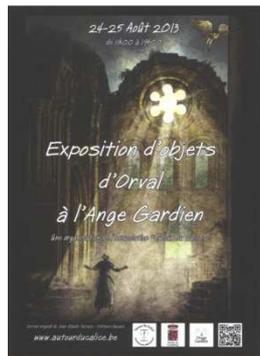
Afin de garder une trace de l'exposition de notre 5^{ème} anniversaire du mois d'août 2013, le comité s'est mis à la tâche et a réalisé une brochure, haute en couleur, agrémentée de nombreuses photos.

Elle est vendue au prix de 5 € (+ frais de port).

Le bénéfice réalisé par cette vente permettra, à nouveau, d'aider « La Petite Plante » de Musson.

Ce livret sera en vente le dimanche 2 mars à Florenville, lors de la 4^{ème} bourse d'objets « Orval ».

Pour les personnes qui ne pourraient se déplacer, commande peut être faite au secrétariat de « Autour du Calice » 217, rue de Diekirch 6700 ARLON.



BULLETIN DE SOUSCRIPTION

(à renvoyer au secrétariat de « Autour du Calice » 217, rue de Diekirch 6700 Arlon)

Nom et prénom :

Adresse :

Adresse mail :

Je souhaite commander 1 ou plusieurs brochures de l'exposition du 5^{ème} anniversaire d'août 2013 au prix **de 5 € pièce + 2 € 50 pour les frais d'envoi par livret.**

Je paie par virement bancaire de mon compte : au nom de (nom du titulaire du compte)

Au compte BE47 0015 6318 2480 de « Autour du Calice » 217, rue de Diekirch 6700 ARLON BIC : GEBABEBB



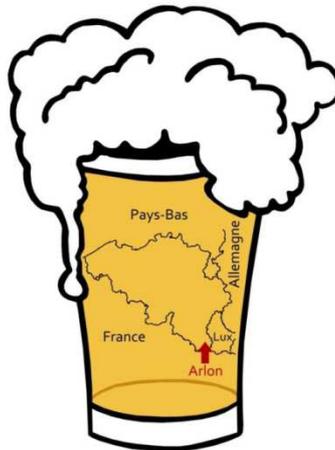
ACTIVITES 2014

Actuellement, le Comité travaille à l'organisation d'une bourse brassicole toutes brasseries. Les personnes intéressées par la réservation d'une ou de plusieurs tables : renseignements sur notre site.

BOURSE - BROCANTE BRASSICOLE DES 3 FRONTIERES

Toutes marques - Tous pays

**Dimanche 05 octobre 2014
de 9h00 à 15h00**



Bar bières régionales et vieil Orval

Lieu: ISMA (33, rue de Bastogne 6700 ARLON)

Entrée: 2 €. Membres " Autour du Calice " 2014 : Gratuit

Renseignements: secrétariat "Autour du Calice" jackdech@yahoo.fr
www.autourducalice.com



VISITE BRASSERIE

En préparation : la visite de brasserie trappiste de Rochefort, un mercredi matin courant mois de mai ou de juin.

Exclusivement pour les membres 2014.

Plus d'infos dans la prochaine newsletter.



Mise au point de Frère Xavier aux articles parus dans la presse.

Bonjour à chacun et chacune,

Orval, sa vitalité trappiste

Mise au point

Les nombreux amateurs d'Orval ont été interpellés par un afflux d'articles de presse tentant un rapprochement proportionnel entre le volume d'hectolitres produits avec le nombre de moines de la communauté monastique. Des journalistes en ont même déduit quelque inquiétude pour l'avenir. Il est de notre devoir de vous dire informellement que cette perception ne correspond pas vraiment à la réalité ni récente, ni ancienne, ni même future.

Notre Brasserie existe depuis 1931. Dès l'origine, la fabrication de la bière a été confiée à des laïcs salariés de la région, parce que la communauté de l'époque était prioritairement occupée par le travail à la ferme ainsi qu'à la fromagerie. Dans les années 30, trois maîtres brasseurs ont chacun apporté leur touche à la mise au point des techniques de fabrication, si particulière et si complexe, de la bière d'Orval. Aujourd'hui c'est madame Anne-Françoise Pypaert, ingénieur brasseur, qui a repris le flambeau avec talent et compétence. A la différence d'autres brasseries trappistes, Orval n'a donc jamais eu de moines directement impliqués dans la production de sa bière. Le nombre de moines de la communauté n'est donc pas en lien direct avec la quantité de bière produite, ni a fortiori à la justification d'un quelconque secret de fabrication. Par contre, quatre frères, dont le Père Abbé comme président, sont effectivement bien impliqués dans le conseil d'administration de la Brasserie, avec trois administrateurs indépendants, pour toutes les décisions. Un frère est présent au quotidien dans l'entreprise.

La production de la bière d'Orval – brassée, soutirée et refermentée sur le site de l'abbaye, atteint aujourd'hui une limite liée à la dimension des lieux. C'est cela qui nous a imposé une politique de stabilisation des ventes, laquelle n'est pas sans priver nos consommateurs fidèles !

Une forme de modestie commerciale de notre part est aussi de tradition pour nous. Nous savons que les visiteurs d'Orval aiment approcher un lieu spirituel bien plus qu'un site de production.

La bière d'Orval bénéficie du précieux label « [Authentic Trappist Product](#) ». Ce label est attribué à chaque membre de l'*Association internationale trappiste* (A.I.T.) pour une durée renouvelable de 5 ans. Les critères d'attribution de ce label sont :

- l'origine de fabrication dans le lieu même de l'Abbaye trappiste ;
- la responsabilité directe de la communauté pour la gestion de sa brasserie ;
- l'utilisation des revenus de marques pour une part importante dans une solidarité sociale.

Il y a actuellement 10 bières trappistes porteuses de ce label.

L'Association Internationale Trappiste est bien présente pour veiller à ce que ses membres, dont notre communauté, respectent les critères cités, comme le second, celui de la capacité de gestion. Il ne revient à personne d'autre qu'à elle-même d'un jour déclarer qu'une production ne mériterait plus la

certification « Authentic Trappist Product ».

Pour dépasser la logique quantitative, nous pourrions comparer la vitalité de la communauté monastique à la vitalité de la levure. On sait que l'Orval doit son goût si particulier au développement de deux souches de levures - levure d'Orval et levure sauvage *brettanomyces* - dont la fermentation et la maturation se poursuivent dans la quiétude et la discrétion. Ces levures sont bien présentes sans qu'on puisse les voir ou les mesurer. Les amateurs d'Orval font confiance à ce qui se passe dans la bouteille.

Il en est de même pour la communauté monastique. Le véritable ferment qui vit et se développe en elle, c'est l'évangile, qui la travaille du dedans, de manière cachée et invisible. Comme il ne cesse aussi de travailler et d'interpeler notre monde et notre société. La communauté des moines trappistes d'Orval poursuit aujourd'hui son chemin, long de 9 siècles, dans la joie du mystère de Noël, cette fête où nous célébrons précisément l'intervention dans notre monde d'une autre logique, d'un autre ferment, venu d'ailleurs.

Nous espérons avoir pu vous apporter une sécurisation et surtout un langage clair afin de ne pas alarmer inutilement, ni sensationnellement vos fidèles lecteurs, auditeurs ou téléspectateurs.

Frère Xavier

Administrateur délégué Brasserie d'Orval

<http://www.orval.be>



HUMOUR

Après un festival de la bière à Londres, 4 présidents de brasseries décident d'aller boire un coup ensemble.

Le président de Kanterbraü s'assoit et dit : « Garçon, je voudrais la meilleure bière jamais brassée, une Kanterbraü ! ».

Le barman prend une bouteille de Kanterbraü dans le frigo et le sert.

Le Président de Corona s'assoit et dit : "Senor, je voudrais la meilleure des bières, une Corona .."

Le barman prend une bouteille sur l'étagère et lui donne.

Le président de Budweiser dit : " J'aimerais la meilleure bière du monde, donnez-moi une 'King of the Beers'."

Le barman lui en donne une...

Le Père abbé d'Orval s'assoit à son tour et dit : "Un lait fraise."

Les autres le regardent, ahuris, et demandent : "Qu'est-ce qu'il se passe, vous ne buvez pas une Orval ?"

Et l'abbé de leur répondre : "Les gars, si vous ne prenez pas de bière, alors moi non plus ..."

LU DANS LA PRESSE

- A Rochefort, il faut choisir : l'emploi ou la trappiste.
La brasserie de l'abbaye produit trois types de bières, soit plus de 32 mille hectolitres en 2013. L'eau est un élément fondamental dans la fabrication de la bière. Elle doit contenir très peu de nitrates. Les moines s'étaient inquiétés des épandages agricoles sur le plateau de Gerny, entraînant des infiltrations parfois excessives de nitrates.
Le carrier Lhoist souhaite approfondir la carrière ; les moines refusent avec fermeté pour des raisons écologiques, hydrologiques et juridiques. Aujourd'hui, l'eau de la brasserie ne subit aucun traitement chimique ou physique. Le risque futur est de devoir passer par un traitement pour tenter de lui rendre ses qualités actuelles. (extrait du journal « Le Soir du 22 janvier 2014 : article de Jean-Luc Bodeux).
- « Les Belges brassent avec goût » tel est le titre d'un article de Jean-Luc Bodeux dans le journal « Le Soir » du 7 février 2014, en voici quelques extraits :
 - Le forum mondial des amateurs de bières, baptisé « Rate-Beer » a rendu son classement annuel. Il ne s'agit pas d'un classement d'experts professionnels, mais de passionnés et d'amateurs qui donnent une vision de ce qu'ils apprécient dans l'univers brassicole actuel.
 - Trois pays émergent dans ce classement : les USA, la Belgique et le Danemark.
 - Dans le top 100 : dix bières belges : Westvleteren XII, Rochefort 10, Welstvleteren 8, Struise Pannepot, Struise Pannepot Reserva, St.Bernardus Abt12, Struise Black Albert, Hommage, Bush de Nuits, Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw.
 - Dans les 100 meilleures bières mondiales figurent une majorité de bières « extrêmes », fortes en tout : alcool, amertume, acidité, levures sauvages...
 - Il n'y a pas que les brasseurs qui reçoivent des médailles, mais aussi des vendeurs de bière. C'est la quatrième fois que le magasin « Mi-Orge Mi-Houblon » de l'Arlonais Christophe Gillard est primé.



EVENEMENTS AMIS 2014



Le 2 mars : quatrième bourse à Florenville.

Dimanche 2 mars 2014 dès 9h00

Salles « La Gaumaise » à Florenville

4^{ème} BOURSE d'objets « Orval »

Contacts : JP. BECKER 061 31 46 06 ou H. VERDIN 061 31 33 15

la.gaumaise@florenville.be

Organisation : « Les Amis de la Gaumaise » Rue de l'Eglise 13
6820 Florenville Belgique



Samedi 8 et dimanche 9 mars 2014 : 31^{ème} GRANDE BROCANTE

à **HALANZY** de 9 h à 18 h.

Au Préau communal et au Château.

Renseignements et réservations : Cindy MAIRE 0032 63 67 87 31
<http://www.cpch.be>

Organisation : « le Cercle des collectionneurs Halanzinois ».

Au profit de la « Petite Plante ».



Dimanche 16 mars : GRANDE BOURSE INTERNATIONALE

À **ARLON** de 8 H à 15 H

Self service de l'ISMA

Renseignements et réservations : 063 22 26 89

Site : club.quomodo.com/cerclledescollectionneursarlonetgaume.

Organisation : « le Cercle des Collectionneurs Arlon et Gaume ».

Au profit des « Arsouilles ».



Vendredi 19 et samedi 20 septembre : Journées portes ouvertes à la brasserie d'Orval.

Ouverture des inscriptions : le 05 mai 2014.



INFOS DE DERNIERE MINUTE

- Notre nouveau site autourducalice.com est en chantier, il est accessible aux membres en ordre de cotisation.
- Les membres, qui n'auraient pas reçu toutes les news 2013, peuvent les consulter sur notre site à la rubrique « archives ».
- « Autour du calice » est aussi sur Face book. Alors, n'hésitez pas à en devenir « membre ».
- Si vous avez des informations susceptibles d'intéresser les membres, vous les envoyer au secrétaire qui se fera un plaisir de les transmettre dans un prochain bulletin. Merci.
- Plein d'infos sur Orval sur le site de notre ami Julien Perleau www.orval-news.be .

INFOS POUR LES FANS DE L'ANGE GARDIEN

À l'Ange Gardien
à deux pas de l'abbaye d'Orval

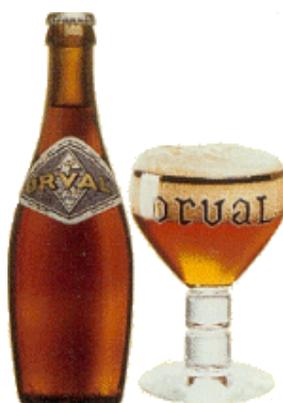
Quitte la dormance...

La brasserie-restaurant
«l'Ange Gardien»
vous accueillera dès février
les lundi, mardi et jeudi,
de 10h30 à 18 heures.
Fermé le mercredi.

**Le vendredi, samedi et dimanche
le service du soir est également assuré.**

(Prise des commandes jusqu'à 20 heures)

Réservation au 061/31 18 86 ou 0497/417 511
valdor.k@caramail.com et www.alangegardien.be



Composition et réalisation,
« Lavro »

Février 2014