

## Programme de la réunion du jeudi 31 août 2023

### Musée National d'Art Brassicole (Wiltz)



*La riche tradition brassicole du Luxembourg, remontant au temps des Gaulois, notamment des Trévires, représente certainement l'un des fleurons historiques les plus représentatifs de l'économie et de la culture populaire du Grand-Duché. Par ailleurs, ce Musée vivant fut doté dès cette date d'un authentique cœur battant, sous forme d'une « Micro-brasserie didactique et expérimentale ».*

<http://www.biermuseum.lu/fr/home/>

**Les conjoints.es et amis.es sont les bienvenus.es**

**!!! Nombre de places limité !!!**

## 18h30 – 19h45 : Séminaire de brassage

- Création de la recette et dégustation

Au [Biermuseum Wiltz - Musée National d'Art Brassicole](#), grâce aux explications qui nous seront fournies par l'équipe, nous confectionnerons la recette de la future bière « [Salon des Brasseurs et du Flipper 2024](#) ». Pour nous « récompenser » de notre travail, il nous sera proposé 3 dégustations de bières élaborées par nos amis brasseurs du Musée.

- Brassage stricto sensu

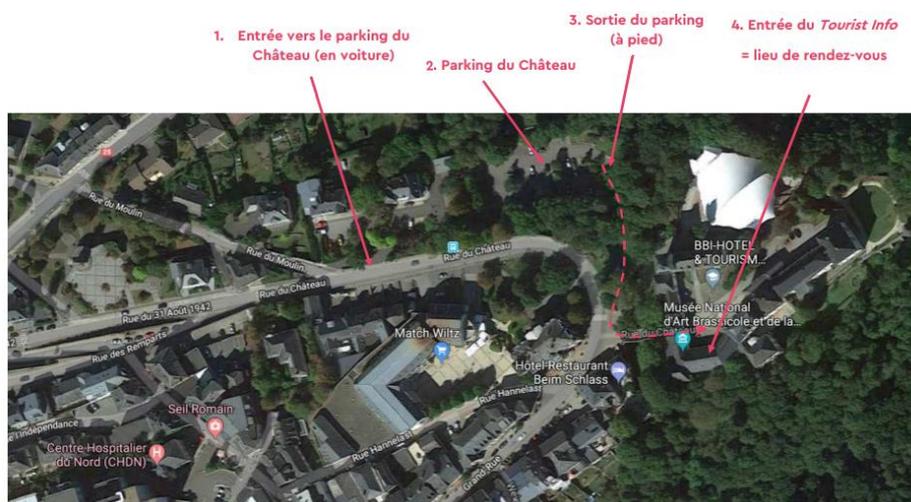
Environ 4 à 6 semaines après notre séminaire, et suivant notre recette, les brasseurs nous confectionneront un brassin avec des étiquettes conçues par nous, et dont nous disposerons au niveau SBF 2024.

**Lieu** : Microbrasserie du Château de Wiltz (35, rue du Château – L 9516 Wiltz)

**Nombre de participants** : **maximum 25 personnes**

**Participation** : **10 euros** par personne à verser lors de votre inscription sur le compte du RCASS

### Parking



## 20h00 : Repas au [Restaurant | Aux Tanneries de Wiltz](#)

### Les choix de plats :

- Porcelet de la ferme Eschette, à la Moutarde et à la crème balsamique maison
- Truite meunière au Beurre Luxembourgeois et Epices de la Région
- Gnocchis aux Aubergines et Burratina

### Les choix de desserts :

- Feuilleté aux pommes maison, façon Apfelstrudel
- Crème brûlée catalane

**Prix** : **35 euros** sans les boissons

Merci de vous inscrire **pour le samedi 26 août au plus tard** auprès de Bernard Lambeaux via [bernard.lambeaux@hotmail.com](mailto:bernard.lambeaux@hotmail.com) (mobile +32 467 126 860) en précisant vos choix de menu svp.

**Les inscriptions seront prises en compte suivant l'ordre d'arrivée.**