

24^{ème} année

17 septembre 2019

Périodique
N° 1082



Réunions au
park inn
by Radisson
LIÈGE AIRPORT

Le Bulletin



Gilbert Bollen
Fabienne Courtois
Maurice Danloy
Jacques Debande
Marianne Delcourt
Jean-Claude Demoulin
Hilde Dujardin
Catherine Duvivier
Cathy Ernotte
Vincent Fintolini
Etienne Galand
Francine Grisard
Daniel Guillaume
Patrick Hainaut
Fernand Henry
Philippe Heynen
Georges Honhon
Michel Krawenkel
Dominique Lechanteur
Olivier Lenom
Giovanni Losciuto
André Lotin
Jacques Moureau
Alain Niessen
Geneviève Page
Pierre Peiffer
Myriam Poilvache
Yves Salomé
Jean-Pierre Sandront
Emmanuel Truyts
René Vander Velde
Jean Werry

Membres d'honneur

Francis Balace
Marcel Guillaume
Claudy Prosmans



CLUBS CONTACTS

BECKUM [D] NANCY-OUEST [F] TOYAMA [J]



Réunion du 10 septembre 2019

Dès 8h10, notre chef de protocole Patrick nous appelle à table.

Il cède directement la parole à notre Président Jean-Claude qui nous demande une minute de silence à l'occasion du décès inopiné de **notre ami Robert L.**

Pendant cette minute, Catherine nous a projeté quelques photos récentes de notre ami Robert, toujours en activité, et notamment cette photo où il recevait un cadeau à l'occasion du millième bulletin du club.



Toute la réunion sera emprunte du souvenir de notre ami Robert, beaucoup trop tôt disparu.

Nos pensées les plus émues vont à ce moment à son épouse Lydia et à leur fils Arnaud.



Patrick reprend ensuite la parole pour introduire notre conférencier, le **Pr. Gauthier Demolin**, oncologue gastro-entérologue, invité par Jean-Claude qui nous parlera de la **brasserie Peak** qu'il a fondée.

Il n'y a pas d'anniversaire ce jour.

Le 17 septembre est la fête de Saint-Renaud et de Saint-Lambert, évêque de Maastricht-Tongres, assassiné en 705 à Liège.

Ce 17 septembre c'est aussi la **journée mondiale de l'arthrose**.



L'arthrose est une maladie qui s'attaque aux articulations et, progressivement, les déforme. L'arthrose est caractérisée par des douleurs aux mouvements et une raideur des articulations.

On estime qu'en 2050, ce seront pas moins de 315 millions d'êtres humains de plus de 60 ans qui souffriront d'arthrose dans le monde et que, parmi ceux-ci, 105 millions présenteront un handicap sévère causé par la maladie.

La Recherche médicale sur l'arthrose est en marche (si on peut dire...) et l'arrivée à court terme d'un biomédicament très prometteur, pourrait changer la donne en profondeur.



Cette semaine est aussi la **semaine européenne de la mobilité** visant à promouvoir les bonnes pratiques en matière de transport pour réduire les émissions de gaz à effet de serre.

Après le repas, Jean-Claude reprend la parole.

Il nous informe que Lydia est rentrée cet après-midi de Marrakech. Il n'a pas d'information pratique concernant les obsèques de Robert. Il nous tiendra évidemment informé.

Il demande enfin de ne pas importuner pour l'instant Lydia qui a énormément de problèmes à régler.

Alain est son voisin et fera l'office d'intermédiaire pour le club.

Nous avons déjà reçu des messages de sympathie d'autres clubs, notamment de Chaudfontaine et de Liège Sud.

Dimanche soir, Jean-Claude a réuni une petite réunion de Comité pour répartir les multiples tâches que Robert effectuait.

- Patrick enverra les rapports des rédacteurs et ce de façon provisoire.
- De même, Vincent s'occupera des relations avec Harmony en tant que webmaster.

Jean-Claude distribue également des flyers pour **notre soirée Bibot du 12 novembre** prochain.

Il faut commencer à faire la publicité pour cette manifestation.



Jean-Claude nous présente brièvement son collègue Gauthier Demolin, le fils d'Hubert Demolin lui-même gastro-entérologue au CHR Verviers mais aussi cheville ouvrière de l'opération Mokamo à laquelle nous avons déjà participé à deux reprises.

Gauthier Demolin travaille au CHC site Saint-Joseph avec Jean-Claude. Stéphanie, la fille de Jean-Claude est également gastro-entérologue, et travaille au CHR de Verviers (échange de bons procédés).

Gauthier est donc oncologue digestif, mais il a toujours été amoureux de la bière et a développé une entreprise brassicole.

Jean-Claude s'excuse d'avoir oublié le cadeau traditionnel mais il n'oubliera pas de lui remettre dès le lendemain au CHC.

Il est temps à 21h30 de passer la parole à notre conférencier.





Gauthier Demolin commence par déposer sur chaque table une bouteille de bière Peak, la triple à 8.5%, récemment récompensée par le titre de meilleure bière de la province de Liège.

Son premier métier est l'oncologie digestive.

Il apprécie cette activité professionnelle par son côté humain, notamment les contacts avec les patients mais également par son côté scientifique où l'on bénéficie actuellement d'une part de thérapies ciblées (qui permettent d'améliorer l'efficacité des chimiothérapies) et d'autre part de l'immuno-thérapie qui a permis de grands progrès au niveau du pronostic.

Pourquoi la bière ?

Gauthier a une âme d'entrepreneur et il a un ami brasseur.



A l'occasion d'une soirée bien arrosée, un défi a été lancé à 3 amis pour fonder une brasserie.

Malheureusement, après hésitations, l'un des trois a décliné et Gauthier Demolin s'est retrouvé avec un seul ami pour se lancer dans l'aventure.

Pourquoi les Hautes Fagnes ? A proximité du signal de Botrange ?

Parce qu'il s'agit d'un environnement de toute beauté où les balades sont multiples avec beaucoup de visiteurs étrangers (notamment des belges néerlandophones et des néerlandais).



La concurrence brassicole dans cette région est limitée. L'eau est d'excellente qualité, vu la localisation en Hautes Fagnes.

La bière Peak est une bière brassée à 650 m d'altitude au sommet de la Belgique, à 2 km du signal de Botrange et au carrefour de différentes régions. La dénomination anglophone a pour but d'espérer un rayonnement international.



Le projet a débuté en 2017. La brasserie a été installée en octobre 2017, le restaurant en février 2018.

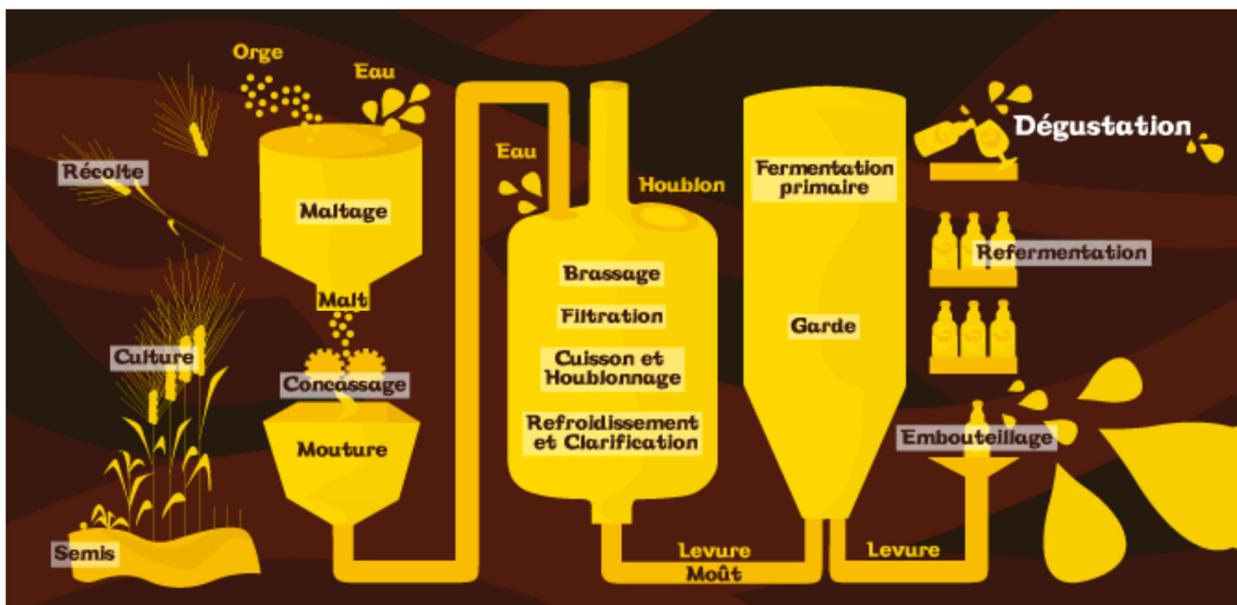
En 2018, la brasserie Peak a fourni 1500 hl et en 2019 le chiffre de 3000 hl sera certainement atteint.

Actuellement, 2 brasseurs et 12 personnes sont employés, plus des étudiants et des intérimaires sans compter les deux entrepreneurs.

L'investissement total se monte à 2.600.000 €.

Actuellement, la brasserie fournit une bière myrtille à 4°, une blanche à 6.5%, une brune, une triple, une été à 4° et une hiver.

Gauthier Demolin nous présente ensuite le cycle de la formation de la bière où 4 ingrédients sont nécessaires : l'eau, une céréale en l'occurrence ici l'orge, le houblon et une levure.



Les différentes étapes sont successivement le maltage, le brassage, la fermentation primaire, l'embouteillage et la refermentation.

L'ensemble du cycle dure environ 6 semaines.



Chaque bière peut être caractérisée par son aspect visuel, olfactif et gustatif.

Ensuite vient une séance de questions-réponses, agrémentée d'une dégustation de 2 bières.



Jean-Claude notre Président lève son verre à la santé de Gauthier et à notre ami Robert.

Il est 22h lorsque Patrick lève la séance.

Ce soir, il n'y aura pas de note d'humour.

Robert y trouverait certainement à redire, lui qui aimait tant rire.

Patrick se rappelle simplement qu'il a rencontré Robert pour la 1^{ère} fois le 28 avril 1988 alors qu'il scrutait le dos de Jacqueline, prêt à la « périduraliser » avant la naissance de son fils aîné.

Patrick nous cite également le mot qu'il lui avait adressé lors du numéro 1001 de notre bulletin auquel Patrick a eu la chance de collaborer durant plus de 20 ans.

En ce 31/10/2017, Robert était honoré d'un troisième PHF :



« Merci à toi, cher Rédac'Chef, pour ton engagement depuis toujours au bénéfice de notre bulletin, de ton bulletin. De rédacteur à photocopieur, d'illustrateur à facteur et maintenant webmaster...tu t'assures sans relâche de notre bonne information.

Merci aussi pour la patience dont tu dois parfois, ou souvent, faire preuve face aux lenteurs, à la distraction ou aux défaillances de l'un ou l'autre de ton équipe de rédaction ».

Merci Robert, merci Robert pour ton amitié !

Daniel, Rédacteur du jour.