



Le SOV s'engage...



Avec la première édition du Salon de la bière et du food-truck !

C'est un nouvel événement, créé par le SOV, qui rejoint la liste des rendez-vous que le club de rugby propose à ses adhérents, mais aussi aux habitants du Pays voironnais, pour faire vivre le territoire. Avec cette première édition du Salon de la bière et du food-truck, le 1^{er} mars prochain, à la salle des fêtes Jacques-Antoine Gau, le SO Voiron accueillera les visiteurs de 11 h à 21 h, avec en plus de nombreuses animations prévues sur place.

Gourmands et assoiffés curieux sont attendus nombreux pour cet événement mis en place par le Stade Olympique Voironnais. « On veut que ce soit pédagogique, convivial et artisanal », résume Gilles Pichon-Martin, bénévole du club et organisateur. Pédagogique car ça sera l'occasion d'apprendre aux néophytes tous les secrets de la bière, de sa fabrication, à sa dégustation. Perrine Longue et Max Marquer, deux biéologues avertis, seront présents pendant le salon et vont justement permettre de comprendre l'impact des différentes variétés de houblon sur les arômes ou encore l'influence de la fermentation sur le goût final de la bière.

Convivial, car l'ambiance sera au rendez-vous avec les So Many Girls qui animeront la journée. Des jeux traditionnels en bois seront aussi proposés par l'association Volvredo pour s'amuser. Et surtout, il y aura de quoi bien manger ! Plusieurs food-truck seront sur le parvis de la salle des fêtes pour proposer des cartes alléchantes : les incontournables burgers mais aussi une cuisine d'inspiration asiatique, et même des gourmandises sucrées (churros, barbe à papa), il y en aura pour tous les goûts !

10 brasseries locales à découvrir

Enfin artisanal car à l'intérieur, le public pourra découvrir 10 brasseries locales proposant des créations uniques et des bières de qualité brassées avec amour et passion. « On n'en voulait pas plus, pour que les visiteurs aient le temps de bien rencontrer, déguster et échanger avec les brasseurs sur leurs méthodes. On a été énormément sollicités », explique l'organisateur qui s'est tourné vers Emmanuel Gillard, biéologue spécialisé dans la dégustation, pour se faire accompagner dans la création du salon. « L'Isère est le deuxième département recensant le plus de brasseries en France, à égalité avec le Rhône. On en compte 65, alors qu'on n'a pas de fortes racines brassicoles. On est plus que bien gâté ! » présente celui qui est aussi juré international. Parmi les 10 brasseries faisant le déplacement, on retrouve L'Ours Barbu, la micro-brasserie voironnaise qui élabore « des produits plus simples, et s'approvisionne en local », comme le revendique son fondateur, Guillaume Brochet.

L'entrée au salon coûte 5 euros, et comprend notamment un verre de dégustation offert pour pouvoir naviguer entre les stands et goûter

les différentes recettes proposées. « Pour que ces bières, qui proposent de nouveaux styles et mêlent innovation et curiosité, touchent un public plus large, on doit miser sur des festivals simples, festifs », défend Emmanuel Gillard. Ça tombe bien, ce sont les valeurs que le salon du SOV entend véhiculer.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE MOT DE...

Gilles Pichon-Martin

bénévole et créateur de l'événement

« Quand j'ai repris, avec Jean-Christophe Brajon, le Salon des vins et de la gastronomie, organisé par le club, j'avais une petite idée qui me trottait dans la tête depuis longtemps. Dans le monde du rugby, mais aussi dans la société de manière générale, on consomme de plus en plus de bière, alors je me suis dit : " Pourquoi ne pas créer un événement autour de ça ? " Je me suis alors entouré de quelques jeunes et de Jean-Christophe... J'ai bientôt 66 ans, donc le but, c'est de faire entrer des jeunes dans le club, dans l'événementiel, de les attirer pour qu'ils puissent un jour nous succéder. Lorsque j'ai proposé l'idée de ce salon au président, on m'a laissé carte blanche pour imaginer tout ça. Le fait d'avoir déjà géré le Salon des vins et de la gastronomie, ça donne des repères, il y a un fil conducteur commun malgré les différences de produits et d'invités. Cette année, au Salon des vins, c'était une super année ! On a battu des records. J'espère donc que pour cette première édition du Salon de la bière, on parvienne à dégager un peu d'argent pour le club, car le salon représente d'abord un



investissement pour SOV. Mais la volonté première, c'est bien de créer du lien, de rassembler et de proposer un événement provoquant de la convivialité et du partage. »