

Les bières belges

Contenu

Articles

Bière belge	1
Achel (bière)	9
Affligem (bière)	10
Arabier	10
Atomium (bière)	11
Barbar	11
Chimay (bière)	11
Delirium Tremens (bière)	13
Duchesse de Bourgogne (bière)	14
Duvel	16
Faro (bière)	18
Fruit défendu (bière)	18
Frère Antoine	18
Grimbergen (bière)	19
Gueuze	21
Gulden Draak	21
Hoegaarden	21
Hommel (Bière)	23
Jupiler	23
Kasteel Bier	25
Kriek	25
Kwak (bière)	27
Lambic	27
Leffe (bière)	33
Maes (bière)	34
Maredsous (bière)	35
Mort subite (bière)	36
Oerbier	37
Pêcheresse (bière)	38
Rodenbach (brasserie)	38
St Bernardus	40
Stella Artois	42
Stille nacht	43
Tripel Karmeliet	43

Westmalle (bière)	44
Westvleteren (bière)	46

Références

Sources et contributeurs de l'article	48
Source des images, licences et contributeurs	50

Licence des articles

Licence	52
---------	----

Bière belge

Les **bières belges** comptent parmi les plus variées et les plus nombreuses collections de bières dans le monde. Elles varient de la très populaire « pils » aux appellations plus exotiques de « → lambic » ou « vieille brune flamande ».

Historique

- La guilde des brasseurs de Bruges voit le jour en 1308, celle de Liège en 1357^[1] et celle de Bruxelles en 1365.
- Au XVI^e siècle, la maison des brasseurs, « De Gulden Boom » (l'Arbre d'Or) sur la Grand-Place de Bruxelles est rachetée par les brasseurs aux tapissiers. Restaurée en 1638, elle est détruite lors du bombardement de Bruxelles par le maréchal de Villerois en 1695. Reconstituée entre 1698 et 1707, elle est embellie en 1749. Après l'abolition des corporations, elle est vendue comme bien d'État en 1793 sous l'occupation française.
- 1708 : Sébastien Artois devient maître-brasseur de l'auberge brasserie De Hoorn à Louvain. En 1717, il donne son nom à → l'établissement.
- 1831 : création de l'abbaye Saint-Sixte. En 1838, une brasserie y est adjointe. En 1863, c'est aussi le cas à Chimay.
- 1851 : alors que les secrets du brassage se transmettaient de maître à apprenti, le « Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains » est édité à Bruxelles.
- 1875 : première mention de la → gueuze dans le « Dictionnaire de la Brasserie » de A. Laurent.
- 1869 : création de l'Association générale des brasseurs de Belgique, elle regroupe 200 brasseries.
- 1887 : ouverture de la première école de brasserie en Belgique, l'institut supérieur de brasserie, à Gand. La même année, une section « brasserie » est créée à l'université catholique de Louvain.
- 1900 : la Belgique compte 3 223 brasseries, produisant 14 617 000 hectolitres. A cette date, le belge boit en moyenne 202 litres de bière par an. Il dispose pour cela de 185 036 débits de boissons, soit 1 pour 32 habitants. Ce nombre augmentera jusqu'à 214 405 en 1912.
- La Première Guerre mondiale réduit le nombre de brasseries à 2 109, la seconde à 789. Ces diminutions s'expliquent par la mobilisation des hommes, le vol des cuves en cuivre pour l'industrie de l'armement, mais aussi par la réquisition du charroi^[2] et des chevaux



Une bonne collection de Bières Belges

de traits, et par le manque de matières premières.

- 1916 : Hendrik Verlinden, ancien ingénieur-brasseur qui avait travaillé à l'abbaye de Westmalle reprend la brasserie De Drie Linden. En 1931, il brasse un produit similaire à la → Westmalle double, la Witkap Pater, qu'il intitule trappiste, au grand dam des moines. Ces derniers obtiendront bien plus tard la protection du nom.
 - 1919, la loi Van de Velde interdit le débit d'alcool de plus de 22%, ce qui provoque une hausse de la demande de bières fortes. La consommation de bière passe d'ailleurs de 143 litres par an et par personne en 1920 à 202 litres en 1930.
 - 1928 : Alken lance la première pils belge, la Cristal.
 - A cette époque, les brasseurs belges révolutionnent le monde de la brasserie avec la refermentation en bouteille, qui va se développer après la seconde guerre mondiale.
 - 1934 : les moines de Westmalle brassent la première triple.
 - 1950 : les moines de l'→ abbaye d'Affligem concluent un accord avec la brasserie De Hertog à Anvers pour poursuivre le brassage de leurs bières. C'est le début des bières d'abbaye brassées par des laïcs.
 - 1951 : conscient de l'importance du bon service de la bière, les brasseurs créent la Commission Nationale du Débit de la Bière, qui deviendra Office national du débit de la bière, puis Bon Service de la Bière qui disparaîtra en 2002.
 - 1952 : création de la Chevalerie du Fourquet.
 - 1954 : la Maison des Brasseurs sur la Grand-Place de Bruxelles redevient maison corporatiste. En plus de la corporation des brasseurs et la Chevalerie du Fourquet, elle abrite un musée de la brasserie au sous-sol.
 - 1954 : brassage de la « première » → Leffe par Albert Lootvoet, brasseur à Overijse.
 - 1957 : la dernière brasserie produisant de la bière blanche, la brasserie Tomsin, ferme ses portes à → Hoegaarden.
 - 1962 : les appellations « trappiste » et « bière trappiste » sont protégées.
 - 1966 : Pierre Célis, laitier de son état, fait son premier brassin de blanche de 350 litres. La Blanche de Hoegaarden renaît.
 - 1978 : la brasserie Cantillon devient le musée bruxellois de la gueuze.
 - 1979 : petit à petit, les différentes associations de brasseurs se regroupent et créent la Confédération des Brasseurs de Belgique qui deviendra « les Brasseurs Belges » le 19 septembre 2001.
 - Fin des années 1970 : les premières microbrasseries naissent en Belgique (Eloir en 1979, qui deviendra l'Abbaye des Rocs)
 - 1982 : premier brassin de Chouffe de 49 litres. La première année, 2 hectolitres sont produits (17 000 en 2003)
 - 1985 : la brasserie De Kluis est ravagée par un incendie. Relancée en 1986, mais plus tard en difficulté financière, Interbrew en devient actionnaire .
 - 1986 : année de la bière. Les bières dites spéciales connaissent un essor important.
 - 1988 : les brasseries → Artois et Piedbœuf fusionnent et donnent naissance à Interbrew. La même année, les brasseries Van Alken et Maes forment Alken-Maes.
 - 1990 : Interbrew rachète la brasserie De Kluis et la licence de fabrication de la blanche.
-

- 1997 : les brasseurs et assembleurs de lambic créent l'HORAL. La même année, le logo « Produit trappiste authentique » fait son apparition. En réaction, la Confédération des Brasseurs de Belgique créera le label « Bière d'Abbaye reconnue »
- 2003 : la Belgique compte 115 brasseries, produisant 15 650 224 hectolitres. Mais le plus remarquable est l'évolution des exportations, de 5 000 hectolitres en 1900, elles atteignent les 6 738 198 hectolitres en 2003. La consommation moyenne par an et par habitant s'est réduite à 96 litres en Belgique. Mais, si le belge boit moins, il boit « mieux ». Si la pils est toujours sa bière favorite, la consommation de spéciales représente 35% du total.
- 2004 : Interbrew fusionne avec le brasseur brésilien Ambev (alors 4^e mondial). Inbev devient le premier producteur mondial.
- 2008 : Inbev fusionne avec le brasseur américain Anheuser-Busch. Anheuser-Busch Inbev est ainsi créée et maintient sa place de leader mondial.

La renommée des bières belges est supportée par des experts en la matière, comme l'écrivain Michael Jackson. Même si les ventes sont actuellement dominées par les groupes brassicoles Inbev et Alken-Maes, la Belgique compte néanmoins 125 brasseries et quelques 500 bières standards. Si l'on compte également les bières uniques à production limitée, le nombre de bières dépasse les 8700^[3].

Distribution et disponibilité

De nos jours, les bières belges sont vendues en bouteilles en verre de couleur brune ou parfois vert foncée, qui permettent d'éviter les effets négatifs de la lumière sur le breuvage. Elles sont fermées par un bouchon, une capsule ou parfois les deux. Certaines bières sont « à refermentation dans la bouteille ». Même si l'on peut acheter les marques principales dans un choix de supermarchés, les magasins spécialisés qu'on retrouve un peu partout offrent une sélection beaucoup plus vaste, mais souvent un peu plus cher.

La Belgique compte littéralement des milliers de « cafés » qui proposent un choix très vaste aux consommateurs. Citons parmi les plus connus : « Le Bier Circus », « L'atelier », « Chez Moeder Lambic » et « Delirium Café » à Bruxelles, « Kulminator » et « Oud Arsenaal » à Anvers, « De Garre » et « 't Brugs Beertje » à Bruges, « Het Hemelrijk » à Hasselt, et « Het waterhuis aan de bierkant » à Gand, « Le Vaudrée » à Liège.

La grande majorité des bières belges est disponible uniquement en bouteilles. Les bières au fût sont essentiellement les pils et exceptionnellement quelques autres variétés. Les bières anciennes deviennent légèrement plus faciles à trouver. Les bières en bouteilles qui ont pu vieillir correctement présentent souvent une évolution gustative très positive.

Afin de profiter pleinement de la variété de goûts, chaque bière doit être servie à sa température idéale (généralement ordre de grandeur, température de cave 8-15°C).

La plupart des bières belges sont servies dans leur verre spécifique dont les formes sont très variées (gobelet à large ouverture, verre en forme de tulipe, verre à pils...). Le logo est mentionné systématiquement sur le verre. Les formes différentes servent à mettre en valeur le goût et les arômes de la dite bière par le chemin que les bulles prennent le long des parois du verre. Dernièrement, cette pratique des verres spécifiques a été introduite aux États-Unis, sous la pression des brasseurs belges qui veulent absolument que leurs produits soient servis dans le verre adéquat.



Verre spécifique Duvel

Les bouteilles existent en plusieurs contenances : 25 cl, 33 cl, 37,5 cl, 75 cl et multiples de 75 cl. Les bouteilles de 37.5 cl sont généralement réservées aux « lambics ». Les autres bières sont mises en bouteilles de 25 cl ou 33 cl, selon la marque. Les grandes bouteilles (75 cl) sont en vente dans certains magasins d'alimentation, mais le choix est souvent limité. Pour les toutes grandes bouteilles, la nomenclature est celle du champagne, mais ces bouteilles sont vraiment très rares. Attention : lorsque vous demandez un « demi » en Belgique, on vous servira un verre de 50 cl, tandis qu'en France, ce sera seulement 25 cl.

Types

Bières « pilsner » ou Pils

Même si la Belgique est célèbre pour ses bières spéciales, ce sont les pils qui sont les plus vendues sur le marché interne et en exportation. Les pils représentent 75% de la production de bières belges. De fermentation basse, on les reconnaît aisément à leur couleur claire et leur goût doux.

La marque la plus connue internationalement est → Stella Artois, tandis que → Jupiler et → Maes sont les plus populaires sur le marché interne.



Stella Artois

Bières blanches

Les bières blanches sont des bières à base d'orge, appelées *witbier* en néerlandais. Elles ne contiennent que peu d'alcool, et sont modérément douces et plutôt rafraîchissantes. On remarquera aussi les notes des épices utilisés, coriandre, pelures d'oranges, mais aussi cumin. On les sert parfois avec une tranche d'orange, surtout comme rafraîchissement en été. Ce type de bière, vieux de 400 ans, avait disparu dans les années 1950, mais a été ravivé par Pierre Celis dans sa brasserie de → Hoegaarden. Il a aussi introduit ce style de bière aux États-Unis, où de nombreuses brasseries artisanales en produisent sous l'appellation « *belgian style white* ».

Quelques exemples typiques : La Binchoise blonde, Hoegaarden, Blanche de Bruges, Fruli ou encore Steendonk. Traditionnellement, ces bières étaient brassées dans la région Est du Brabant.



Lambicus Blanche

Bières d'abbaye

Contrairement aux bières dites « trappistes », les bières d'abbaye sont brassées par des brasseurs commerciaux et tirent leur nom d'une abbaye abandonnée ou en fonction. Internationalement, les marques les plus connues sont Leffe (Inbev) et → Grimbergen (Maes). On peut également citer les « → Tripel Karmeliet », les bières de « → Maredsous », de « → Watou », de « Saint-Feuillien », de « Floreffe », de « Val-Dieu », etc.

Comme pour les bières trappistes, il ne s'agit pas que d'un seul style de bière, mais plutôt d'une dénomination qui couvre différents styles. Chaque marque possède plusieurs bières, des versions blondes et brunes, des degrés d'alcool de 6.5% ou plus et des bières en bouteilles en version double et triple. Le brassage des bières d'abbaye n'est pas surveillé par des moines, mais par des brasseurs commerciaux qui utilisent le nom et la recette d'une abbaye qui a cessé de brasser. Seules quelques bières, comme la « Val-Dieu » et la « Abbaye d'Aulne » sont encore brassées au sein de l'abbaye d'origine.



Val Dieu Grand Cru (bière d'abbaye)

Bières « Double »

La bière dite « double » a une couleur brune caractéristique. Ce sont les moines trappistes de Westmalle qui ont développé ce style au XIX^e siècle. Ces bières titrent un taux d'alcool de 6% à 8%. Nous connaissons les doubles des abbayes trappistes, mais aussi la « → Sint Bernardus Pater », « → Maredsous 8 » et la « Witkap Dubbel ». Les bières doubles sont généralement livrées en bouteilles.

Bières « Triples »

Pour brasser ces bières blondes ou, rarement, brunes, le brasseur utilise plus de fermentables et une souche de levure plus résistante à l'alcool. Ces bières sont fortes de goût et de taux d'alcool. Quelques exemples : certaines bières trappistes ainsi que la « Sint Idesbald » et la « Brugse tripel ».

Bières « Blondes »

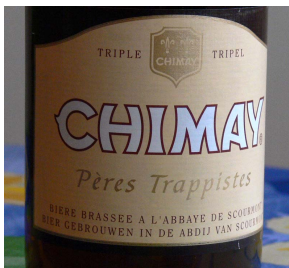
Citons la « → Duvel », la « → Delirium Tremens », la « Ciney blonde » et la « Brigand ».

Bières « Brunes »

Citons la « → Kwak » et la « → Fruit défendu ».

Bières « trappistes »

Les bières trappistes sont du type « à fermentation haute » et brassées à l'intérieur d'une abbaye trappiste. L'entièreté du processus de fabrication doit être exécuté ou supervisé par les moines trappistes. Seuls sept abbayes rencontrent ces critères en ce moment, et six sont situées en Belgique : → West-Vleteren, → Westmalle, → Achel, Rochefort, Orval et → Chimay. La septième bière trappiste est La Trappe, produite aux Pays Bas.



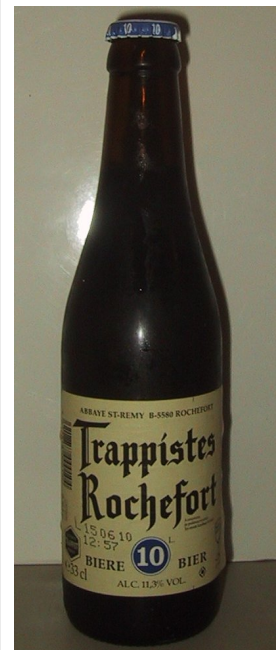
Chimay (bière)Chimay



Orval (bière)Orval



Westmalle
(bière)Westmalle



Rochefort
(bière)Rochefort



Westvleteren
(bière)West-Vleteren



Achel (bière)Achel

Bières « → Lambic »

Ce sont des bières typiques de la Belgique, avec un goût acide très spécifique. Les lambics ne sont ni à *fermentation haute*, ni à *fermentation basse*, mais à *fermentation spontanée* par des levures sauvages qui sont présentes dans l'air dans les environs de Bruxelles et dans la vallée de la Senne. C'est là que les lambics sont brassées. On peut aussi les faire fermenter avec des bactéries qui agissent d'une façon similaire aux levures dans la consommation des sucres, la production d'alcool et de gaz carbonique, mais qui produisent des arômes uniques. Les lambics sont les seules bières à subir une fermentation spontanée de longue durée : de 3 à 6 mois, elles sont considérées « jeunes » ; de 2 à 3 ans, elles sont considérées « mures »).



Oude Kriek

Le lambic est essentiellement servi à la pompe dans quelques cafés à ou autour de Bruxelles. Il est rarement mis en bouteilles.

Il y a quatre catégories de bières dérivées des lambics : « → Gueuze », « → Kriek », « Framboise » et « → Faro ».

La gueuze est un assemblage de lambics jeunes et lambics vieux, afin de stimuler une refermentation. Souvent, comme les bons vins, les gueuzes se reposent pendant des années dans des fûts. Les marques les plus en vue sont « → Mort subite », « Belle Vue », « Cantillon » et « Saint Louis ». Quelques marques plus populistes comme « Mort subite » et « Saint Louis » n'hésitent pas à dévier des règles orthodoxes de brassage de lambic, et ajoutent même des sucres pour adoucir le goût de leurs bières. La gueuze est aussi appelée « Champagne de Bruxelles » et est donc un assemblage de jeunes et vieux lambics. Le summum de qualité est souvent atteint dans les produits de « Girardin », « Oud Beersel », « 3 Fonteinens », « Cantillon » et « Boon ».

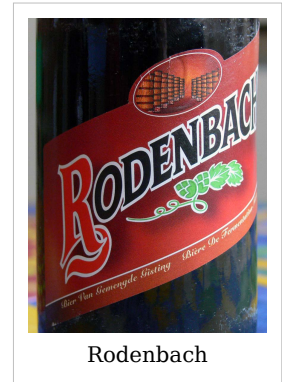
Les bières fruitées sont brassées en ajoutant des fruits ou des jus de fruits au lambic. La plus commune variante est la « → Kriek », faite avec des cerises (du nord du pays, de

Schaerbeek parfois). Autres fruits utilisés : les framboises, les pêches, les myrtilles et les abricots (Fou'foune de Cantillon, très rare).

Pour brasser de la « Faro », dernière variante des bières lambics, on ajoute du sucre ou du caramel au lambic pour lancer la seconde fermentation.

Bières « Vieille brune flamande »

La brasserie → Rodenbach a lancé ce type de bière il y a plus d'un siècle. Pour le brassage, on utilise des moûts grillés, une fermentation à l'aide de plusieurs variétés de levures pour fermentation haute, et une culture de bacilles lactiques (comparable à la fabrication de yaourts). La bière repose après en fûts de chênes. Il en résulte une bière moyennement forte, agréable à boire, de couleur rouge profonde, et un goût typique, acide et fruité.



Bières « ambre »

Les recettes de ces bières sont des adaptations des *ale* britanniques (donc à fermentation haute) au goût du public belge. Durant les vingt dernières années, les bières ambrées sont devenues moins populaires. Lorsqu'elle était encore produite à Mont-Saint-Guibert, la Vieux-Temps était vraiment représentative du style de bière ambrée du Brabant Wallon. Aujourd'hui, on trouve encore quelques bières ambrées brassées dans le respect de la tradition. Meneur du marché, sans aucun doute : « Palm », une bière au goût très plein, presque collant. La « De Koninck », appelée *bolleke* grâce à son verre sphérique, est très populaire chez les habitants d'Anvers, où elle est brassée. Un autre exemple original est la **Gertrude**, une bière ambrée avec une amertume soutenue qui peut être dégustée uniquement dans la ville médiévale de Nivelles. Généralement les bières ambrées contiennent entre 5 et 5,5% alc. vol.

Bières « Saison »

Bières de campagne, comparables aux « Pale Ale », brassées essentiellement en Wallonie. Ces bières sont saisonnières, contiennent relativement peu d'alcool, et ont souvent un goût fruité qui les rend agréable à boire en saison chaude.

Bières « de table »

Ces bières à faible taux d'alcool (moins de 1,5%) sont souvent vendues en grandes bouteilles, et accompagnent les repas. Ces bières sont un peu en perte de vitesse par la popularité croissante des sodas et eaux en bouteille. Il y a des versions blondes et de versions brunes. Elles étaient servies au réfectoire des écoles jusque dans les années 1970 et quelques organisations œuvrent pour réinstaurer cette habitude, considérant les bières de table meilleures pour la santé des enfants que les sodas.

Voir aussi

- Fabrication de la bière

Liens externes

- Page de la gastronomie en Flandre sur le site de l'office de tourisme de la Flandre ^[4]

Références

[1] Liège, où brasseur est l'un des 32 Bons Métiers depuis 1373.

[2] Transport par chariot, charrette, tombereau, etc.

[3] <http://users.telenet.be/label.service/brew.htm>

[4] <http://www.tourismebelgique.com/view/Accueil/Themes/Gastronomie>

Achel (bière)

La **Achel** est une bière belge trappiste, brassée au monastère de Notre-Dame de Saint-Benoît, à Achel (Province de Limbourg). La brasserie existe depuis 1850. Elle produit actuellement deux bières en pression, une blonde (5%) et une brune (5%), et des bières bouteilles, une triple (8%) et une brune (8%) ainsi qu'une brune plus forte (9%) brassée occasionnellement. L'embouteillage est effectué à la brasserie BIOS-Van Steenberge, à Ertvelde.

La Achel est l'une des sept bières arborant le logo hexagonal *Authentic trappist product*.

Lien externe

- **(fr)(en)** Bières et moines trappistes ^[1]
- **(nl)** Abbaye de Saint-Benoît (*Sint Benedictus Abdij*) ^[2]

Références

[1] <http://www.trappistbeer.net/>

[2] <http://www.achelsekluis.be>



Une bière blonde Achel.

Affligem (bière)

La bière de l'abbaye d'Affligem est à l'origine brassée au sein de l'abbaye bénédictine d'Affligem fondée en 1074. Cette commune est située dans le brabant flamand (Belgique), à une vingtaine de kilomètres au nord-ouest de Bruxelles. L'abbaye d'origine ayant été détruite, la bière de l'abbaye d'Affligem est brassée sous licence concédée par les moines à la brasserie De smedt située à Opwijk.

Arabier

L' **Arabier** (bière du perroquet) est une bière belge, produite par la Brasserie De Dolle Brouwers située à Esen (près de Dixmude) en Belgique dans la province de Flandre occidentale.

L' **Arabier** est une bière blonde, titrant 8% d'alcool.

Lien externe

- **(nl)(fr)(en)** <http://www.dedollebrouwers.be/>

Voir aussi

- De Dolle Brouwers
 - Bière
 - Brasserie
 - Microbrasserie
 - Marques de bière
-

Atomium (bière)

L'**Atomium** est une bière aux six grains, corsée et rafraîchissante. De couleur bronze dorée, elle est fruitée, ronde et douce, laissant un goût délicatement prononcé. Son nom vient de l'Atomium, le monument imitant une maille cristalline Bruxelles. Sur l'étiquette, le monument est représenté avec des fûts de bière en bois en guise de boules.

Barbar

La **Barbar** est une bière blonde belge à base de miel de haute fermentation.

Chimay (bière)

Chimay	
	
Les bières de Chimay	
Pays	 Belgique
Fondée en	1862
Maîtres brasseurs	Abbaye Notre-Dame de Scourmont
Production annuelle	100000 HL
Principales bières	Chimay bleue Chimay triple (blanche) Chimay rouge Chimay dorée
Site web	www.chimay.be ^[1]

La **bière de Chimay** est une bière trappiste belge, produite à l'Abbaye Notre-Dame de Scourmont.

Elle est l'une des sept bières autorisées à arborer le logo hexagonal *Authentic trappist product* garantissant que le produit est fabriqué au sein d'une abbaye trappiste, par ou sous le contrôle des moines, et qu'une partie des revenus de sa commercialisation est consacrée à des œuvres caritatives.

En 1850, le prince de Chimay invite les moines de l'abbaye de Westvleteren (Flandre-Occidentale) à fonder une nouvelle abbaye cistercienne. Dès 1862, de la bière est produite avec une eau particulièrement douce.

Aujourd'hui, la production dépasse 150000 hectolitres (plus de 10 % du marché des bières spéciales, dont un tiers est exporté) et ce sont des laïcs qui réalisent l'embouteillage sur le site industriel de Baileux (35000 bouteilles à l'heure) pour ne pas perturber la vie monastique.

Notez que la bière de Chimay n'est ni filtrée ni pasteurisée.

Les bières de Chimay



Magnum de Chimay
bleue grande réserve,
millésime 1999
vintage

- Chimay bleue (brune - 9° - 33 cl), baptisée Grande Réserve en 75 cl.
- Chimay triple^[2] (blonde - 8° - 33 cl), baptisée Cinq Cents en 75 cl.
- Chimay rouge (brune - 7° - 33 cl), baptisée Première en 75 cl.
- Chimay dorée (blonde - 4.8 ° - 33 cl), il s'agit de la bière de table des moines de l'abbaye. Elle n'est pas commercialisée mais peut être achetée soit à l'abbaye, soit à l'*Auberge de Poteaupré* située non loin de l'abbaye.

Fromages de Chimay

- Un fromage à pâte pressée mi-dure appelé « Chimay grand classique »
- Un fromage à la bière appelé « Chimay à la bière »
- Un fromage au lait pasteurisé appelé « Chimay grand cru »
- Un fromage à pâte dure appelé « Vieux Chimay ».

Liens externes

- Site officiel ^[1]
- Site officiel de l'Abbaye de Scourmont, où est brassée la bière ^[3]
- Chimay, l'art de la bière et du fromage ^[4]

Références

[1] <http://www.chimay.be/>

[2] Également appelée Chimay blanche

[3] <http://www.scourmont.be/>

[4] http://www.chimay.com/fr/intro_10.php

Delirium Tremens (bière)

Delirium Tremens est une bière blonde belge, brassée par la brasserie Huyghe à Melle.

Histoire

La Delirium Tremens a vu le jour le 26 décembre 1989. La bière, titrant 9%, nécessite trois différentes levures. Elle est emballée dans une bouteille à l'aspect de céramique, faisant penser à la poterie de Cologne. L'étiquette dépeint les différentes phases du « delirium tremens ».

L'éléphant rose, allusion à la conséquence d'un delirium tremens, n'est pas un hasard. Elle s'offre des pointes aiguës d'amertume, et dévoile au nez un manteau malté étonnant. Sa conclusion se conjugue sur un ton amer et poivré sans aucune touche d'agressivité.

En 1992, la "Confrerie de l'Eléphant Rose" a été créée pour promouvoir la Delirium Tremens et autres bières de Melle.

Elle est sacrée championne du monde des bières en 1998.



bière délirium tremens

Galerie



Brasserie Huyghe à Melle



Manneken Pis en tenue de la Confrérie

Editions spéciales

- Delirium Nocturnum, bière brune
- Delirium Noël

Liens externes

- Site officiel de la brasserie ^[1]

Références

[1] <http://www.delirium.be>

Duchesse de Bourgogne (bière)

Duchesse de Bourgogne est une bière spéciale Belge

Origine

La Duchesse de Bourgogne est une bière brassée à la brasserie Verhaeghe à Vichte à 40km au nord-est de Lille le long de la frontière Franco-Belge.

Dégustation

La *Duchesse de Bourgogne* est une bière de type rouge-brune acajou typique au sud de la Flandre en Belgique. Elle résulte d'une haute fermentation mixte de deux bières, une jeune et une plus ancienne. Puis elle est mûrie en fût de chêne qui lui confère un goût boisé entre bière → lambic et cidre. Son arôme est fruité et sucré, limpide.

Son volume d'alcool est de 6,2%.

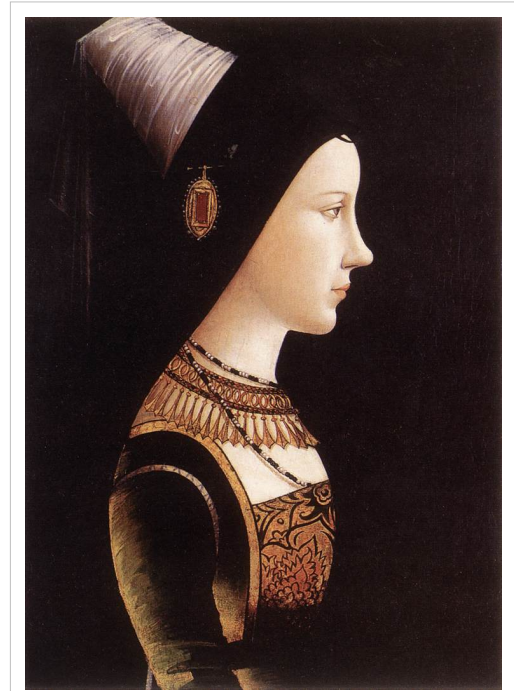


Bières Duchesse de Bourgogne

Historique

La Duchesse de Bourgogne en question s'appelle Marie de Bourgogne, fille héritière unique du puissant duc de Bourgogne Charles le Téméraire et d'Isabelle de Bourbon. Née en 1457 au Château du Coudenberg à Bruxelles dans le vaste duché de Bourgogne qui s'étend alors jusqu'aux Pays-Bas bourguignons, en passant par l'Alsace, le Duché de Lorraine, le comté d'Artois et le Comté de Flandre etc.

Marie de Bourgogne devient prétendante au titre d'impératrice de l'empire germanique en 1477 alors qu'elle est âgée de 20 ans, par mariage avec l'empereur germanique Maximilien Ier du Saint Empire, ce qui fait d'elle la duchesse la plus puissante et la plus riche d'Europe en plein faste de la Renaissance. Elle lui apporte en dot le duché de Bourgogne et le comté de Flandre. Elle est la grand-mère paternelle de l'empereur Allemand Charles Quint.



La duchesse Marie de Bourgogne

Liens externes

- Brasserie Verhaeghe (site en Néerlandais) ^[1]
- Recette d'huitres à la bière Duchesse de Bourgogne ^[2]
- Recette de chou rouge à la bière Duchesse de Bourgogne ^[3]

Références

[1] <http://www.brouwerijverhaeghe.be/>

[2] <http://tram33.skynetblogs.be/post/523722/recette--huitres-chaudes-a-la-duchesse-de-bou>

[3] <http://chtivegetarien.canalblog.com/archives/2006/02/07/1338549.html>

Duvel

La **Duvel** est une bière blonde de fermentation haute brassée par la brasserie Moortgat en Belgique. Elle représente 85% de la production de la brasserie, qui produit également les → Maredsous et la Vedett. C'est une bière de type triple, dont le titre alcoolique est de 8,5% en volume.

L'étiquette recommande de la servir à une température comprise entre 6 et 10°C (même si les amateurs de bières de fermentation haute boivent plutôt celles-ci à



température de cave, entre 12 et 14°C). Elle produit un col de mousse particulièrement riche, et la brasserie a confectionné un verre spécial pour mettre en valeur ce dernier.

Historique

- Vers 1918, Albert Moortgat décida de fabriquer une bière du nom de *Victory-Ale* (traduction = bière anglaise de la Victoire) à la fin de la Première Guerre mondiale.
- En 1923, un de ses amis flamands qualifie un jour la *Victory-Ale* de *nen echten duvel* (diable de bière en langue brabançon) et la bière est rebaptisée du coup **Duvel**, ce qui inspira de nombreux clients et concurrents, dont les bières belges Judas, Satan, Lucifer, et les bières françaises Belzébuth, et Bière du Démon.
- 1963 la bière Duvel est fabriquée et commercialisée par la brasserie Moortgat, à Breendonk, en Belgique à 10km au nord de Bruxelles.
- 2007 Depuis cet automne, Duvel brasse pour la première fois de son histoire une variante de sa célèbre bière, la Duvel Triple Houblon. Cette version d'une des bières belges à haute fermentation les plus couronnées risque de devenir un objet de collection très convoité. Compte tenu de son processus de fabrication délicat et des précieux ingrédients utilisés, cette bière ne sera produite qu'en nombre limité : une seule cuve de 165 hectolitres, soit 22.000 bouteilles de 75 cl ! (source : Communiqué de Presse)

Galerie photo



- **Collections:**
- Verres à bière Duvel: <http://www.trappistmania.net>

Voir aussi

Lien interne

- Duvel Moortgat

Lien externe

- Site officiel de la bière Duvel ^[1]

Références

[1] <http://www.duvel.be>

Faro (bière)

1. redirect→ Lambic

Fruit défendu (bière)

La bière le **Fruit défendu** (*De Verboden Vrucht* en néerlandais) est l'une des meilleures bières de la brasserie De Kluis (située à Kapellen), rachetée par la brasserie Hoegaarden (située à → Hoegaarden et connue pour sa bière blanche), elle-même rachetée en 1998 par le conglomérat Interbrew (aujourd'hui InBev).

Cette bière brune de 9 %, de fermentation haute et refermentée en bouteille, est parfumé à la coriandre et au curaçao. Cet arrière-goût fruité, épicé, atténue délicieusement son amertume. Sa couleur rouge ambrée tire sur le bordeau selon ses amateurs.

Elle tire son nom de l'étiquette de la bouteille représentant une interprétation d'une toile de Rubens, *Adam et Ève* se partageant le fruit défendu. Il va sans dire qu'il faut la déguster dans son verre.

Son caractère particulier et sa forte teneur en alcool en font une bière de dégustation, la plus confidentielle du groupe InBev.

Frère Antoine

Frère Antoine est un des plus célèbres maîtres-brasseurs trappistes de Belgique.

Il intègre l'abbaye de Rochefort en tant que moine en 1952 et commence à travailler à la brasserie en 1956. En 1976, il succède à frère Paul en tant que maître-brasseur et officie jusqu'en 1997. En 1997, frère Pierre prend sa relève et frère Antoine (néerlandophone) se retire à l'abbaye d'Achel où il occupe la charge de portier.

Cependant, il reprend bientôt du service à la brasserie d'Achel lorsque frère Thomas (célèbre brasseur de l'abbaye de Westmalle), en charge du développement des bières d'Achel, est contraint de stopper ses occupations brassicoles pour raisons de santé.

Frère Antoine est le créateur de la Triple d'Achel (8 %). Les autres bières d'Achel ayant étant créées par frère Thomas.

Liens internes

- Abbaye de Rochefort
 - Abbaye d'Achel
 - Abbaye de Westmalle
 - Ordre de Cîteaux
 - Ordre cistercien de la stricte observance
-

Liens externes

- Site officiel de l'abbaye d'Achel ^[1]
- Site officiel de l'abbaye de Westmalle ^[2]
- Les bières trappistes ^[1]

Références

[1] <http://www.achelsekluis.org/general/home.htm>

[2] <http://www.trappistwestmalle.be/>

Grimbergen (bière)

Grimbergen	
	
Pays	 Belgique
Fondée en	1128
Maîtres brasseurs	Abbaye de Grimbergen
Principales bières	Grimbergen (blonde)Grimbergen Cuvée Ambrée (Grimbergen Double)Grimbergen TripleGrimbergen Cuvée BlancheGrimbergen La RéserveGrimbergen Optimo BrunoGrimbergen Cuvée de l'ermitageGrimbergen Dorée
Site web	www.grimbergen.fr ^[1]

Grimbergen est une marque de bière commercialisée par les Brasseries Kronenbourg en France.

Historique

L'abbaye de Grimbergen est fondée en 1128 par Norbert de Xanten, mais est détruite en 1142, puis encore en 1566 et 1798. Pendant les reconstructions, une brasserie est ajoutée. Le savoir faire des pères Prémontrés, qui, au XII^e siècle ont mis au point la recette Grimbergen, a traversé les âges, puisque leur recette est toujours utilisée aujourd'hui.

Symbole de la renaissance, l'emblème du phénix est choisi en 1629, ainsi que son slogan, *Ardet nec consumitur* (*litt.* « elle brûle mais ne se consume pas »).

Autrefois, lors de leur passage à l'abbaye, pèlerins et visiteurs découvraient la richesse des arômes et la saveur de Grimbergen.

La gamme

- *Grimbergen* (blonde) : brillante, d'une couleur jaune d'or et dotée de reflets ocres, Grimbergen doit son arôme particulier à un mélange de mirabelle, abricot et ananas macérés, rhum brun, réglisse et notes d'épices.
- *Grimbergen Cuvée Ambrée (Grimbergen Double)* : à l'origine, Grimbergen Cuvée Ambrée était la seule bière qui faisait l'objet d'une double fermentation. En effet, une fermentation en cave de maturation succédait à la première fermentation traditionnelle. Parmi ses spécificités on retrouve une levure spécialement utilisée pour les bières dites à haute fermentation, une couleur brune résultant de l'association de plusieurs malts torréfiés ainsi que des arômes de caramel, fruits rouges et réglisse.
- *Grimbergen Triple* : bière à triple fermentation
- *Grimbergen Cuvée Blanche* : lancée depuis le milieu de l'année 2007 dans les grandes surfaces françaises, à double fermentation et aux arômes fruités. Elle contient 6° d'alcool/vol..
- *Grimbergen La Réserve* : Bière blonde à 8,5° d'alcool/vol
- *Grimbergen Optimo Bruno* : Bière de couleur ambrée, à 10° d'alcool/vol. Disponible presque uniquement en bar à bières.
- *Grimbergen Cuvée de l'ermitage* : Bière de couleur ambrée, à 7,5° d'alcool/vol. Très peu disponible en France, seulement dans certains bars à bières.
- *Grimbergen Dorée* : Bière blonde de couleur dorée, à 8° d'alcool/vol

Slogans

- *Ardet nec consumitur*
- *Et le silence se fait*
- *Si Subtile qu'elle impose le Silence*

Ardet nec consumitur est une devise latine dont la structure est proche de *fluctuat nec mergitur*, devise de la ville de Paris (« Flotte mais ne sombre pas »), en l'occurrence, littéralement, « Brûle mais ne se consume pas », en parlant du phénix. De fait, la marque a pris pour logo un blason figurant un vitrail sous un arc gothique, représentant un phénix enflammé par la base. Le phénix symbolise ainsi le passé tumultueux de l'abbaye de Grimbergen, qui fut détruite à maintes reprises par des incendies mais qui à chaque fois a su se reconstruire et renaître de ses cendres. Le phénix peut être considéré comme un des symboles mystique de l'âme chrétienne. Au lieu de disparaître dans la mort, il s'enflamme et renaît indéfiniment. *Ardet nec consumitur* contient aussi une plaisanterie de potache, qui peut se rendre par « Il a une soif ardente, celui qui n'en boit pas », avec un jeu de mots sur consumer / consommer.

Liens externes

- **(fr)** Site officiel de Grimbergen ^[1]
- **(fr)** Grimbergen sur le site officiel de Kronenbourg ^[2]

Références

[1] <http://www.grimbergen.fr/>

[2] http://www.brasseries-kronenbourg.com/_corporate/marques/b_grimbergen.htm

Gueuze





1. redirect→ Lambic

Gulden Draak

La **Gulden Draak** est une bière belge (Brasserie Bios), douce au palais mais cependant forte (10,5°).

Sa traîtrise n'a d'égale que son goût hors du commun.^[réf. nécessaire]

Hoegaarden

 Hoegaarden	
	
	
Géographie	
Pays	 Belgique
Région	 Région flamande
Communauté	 Communauté flamande
Province	 Province du Brabant flamand
Arrondissement	Louvain

Coordonnées	50°46'N 04°53'E
Superficie	33,93 km ² (2005)
- Surface agricole	83,20 %
- Bois	2,65 %
- Terrains bâtis	13,52 %
- Divers	0,64 %
Données sociologiques (source : statbel.fgov.be ^[1])	
Population	6.356 (1 ^{er} janvier 2008)
- Hommes	48,99 %
- Femmes	51,01 %
Densité	187 hab./km ²
Pyramide des âges	(1 ^{er} janvier 2008)
- 0-17 ans	21,54 %
- 18-64 ans	61,08 %
- 65 ans et +	17,39 %
Étrangers	2,67 % (1 ^{er} janvier 2008)
Économie	
Taux de chômage	4,64 % (janvier 2009)
Revenu annuel moyen	16.148 €/hab. (2005)
Politique	
Bourgmestre	Frans Huon (CD&V)
Majorité	CD&V
Sièges	17
CD&V	9
VLD	6
sp.a	2
Sections de commune	
Section	Code postal
Hoegaarden	3320
Meldert	3320
Outgaarden	3321
Autres informations	
Gentilé	(inconnu)
Zone téléphonique	016
Code INS	24041
Site officiel	www.hoegaarden.be ^[2]

Hoegaarden est une commune néerlandophone de Belgique située en Région flamande dans la province du Brabant flamand. C'est une ancienne enclave de la Principauté de Liège dans le Duché de Brabant^[3]

Une grande partie de sa superficie est encore occupée par des terres agricoles. La commune est connue pour sa brasserie, la brasserie Hoegaarden, qui fait aujourd'hui partie du groupe InBev. Sa → bière la plus connue est une bière blanche qui titre à 4,9 % d'alcool, au goût doux et rafraîchissant. Le 10 avril 2006, le groupe InBev a annoncé la fermeture du site et la délocalisation de la production à Jupille.

Lien externe

- **(nl)** Site de la commune ^[2]

Références

[1] <http://statbel.fgov.be>

[2] <http://www.hoegaarden.be/>

[3] Fabrice Muller - Liège - Histoire de la principauté (<http://www.fabrice-muller.be/liege/histoire/histoire-principaute.html>)

Hommel (Bière)

La bière **Hommel** est fortement houblonnée, avec un goût légèrement amer. Hommel signifie houblon en néerlandais. C'est la brasserie Van Eecke, située à Watou, à quelques kilomètres de Poperinge, Belgique, capitale de la culture houblonnière, qui la produit. Ce village de Watou, situé à 1 kilomètre de la frontière française possède d'ailleurs deux brasseries (Van Eecke et St Bernardus) produisant des bières très typées. La "poperings hommel bier" est une bière blonde spéciale titrant 7,5 degrés d'alcool.

Jupiler

La **Jupiler** est une bière belge produite en Région wallonne. Cette bière blonde de fermentation basse de type pils a été créée et fabriquée par la brasserie Piedbœuf (aujourd'hui groupe InBev, anciennement Interbrew) à Jupille-sur-Meuse, banlieue de Liège.

La **Jupiler** est une bière relativement jeune : elle fut lancée par *Piedbœuf* en 1966 sous le nom de *Jupiler 5* (car elle titrait 5° et comprenait cinq ingrédients) et est devenue le numéro un dans le marché des pils en Belgique^[1]. Ce nom sera abandonné pour l'appellation d'aujourd'hui.

Cette bière s'est positionnée dans ses premières années comme une *bière d'hommes* de par ses campagnes de publicité (*Les hommes savent pourquoi*) puis comme une bière liée au monde du sport. Dernièrement, des campagnes plus féminines ont été éditées.

Jupiler a aussi donné son nom à la Jupiler Pro League, le championnat de football belge.



Caractéristiques

- Ingrédients : malt, maïs, eau, houblon, levure
- Titre d'alcool : 5,2%
- Température idéale de service : 3°C
- fermentation: basse
- t° de fermentation: 4°C à 12°C
- Le slogan de Jupiler est « Les hommes savent pourquoi » et « les supporters savent pourquoi »
- Les vieux Liégeois la nomment couramment par l'expression, un cadet ! (25cl, une 33cl étant une grande bière)

Variétés

- La « classique » à 5,2%
- La version sans alcool: la « Jupiler N.A. »
- La Jupiler Blue, affichant 3,3% d'alcool
- La Jupiler Tauro avec 8,3 degrés d'alcool



Voir aussi

Liens externes

- Le site de InBev ^[2]

Références

[1] Site du fabricant (<http://www.inbev.be/FR/E829D5E34A384FFD9EC3B5FAB4ABC7A0.htm>)

[2] <http://www.inbev.be/FR/index.htm>

Kasteel Bier

La bière **Kasteel Bier**, brassée à Ingelmunster se décline en trois sortes différentes :

- la blonde
- la brune
- la → rouge

Les deux premières tirent 11° d'alcool, et la dernière 8°. Cela s'ajoute à leurs arômes prononcés, notamment pour la brune, pour leur donner une saveur unique. Une bière de caractère.

Kriek

La **Kriek** est une bière belge fermentée avec des cerises acides (aussi appelées cerises Morello). Traditionnellement les "Schaerbeek krieken" (une variété de Morello belge) des environs de Bruxelles sont utilisés. Kriek est un mot Néerlandais pour *cerises acides*. Comme les cerises Schaerbeek sont devenues plus difficiles à trouver, des brasseurs les ont remplacées (partiellement ou entièrement) par d'autres variétés de cerises acides, parfois venant d'autres pays.

Traditionnellement, la Kriek est fabriquée par des brasseries de Bruxelles et ses alentours et utilisant une bière → lambic dans lesquelles les cerises sont ajoutées (avec le noyau) . Une lambic est une bière Belge sèche et acide, de fermentation spontanée sans pétillant ni mousse et connue pour être native de Bruxelles. Une kriek traditionnelle fabriquée à partir d'une bière lambic de base est acide et sèche. Les cerises sont laissées pendant plusieurs mois, causant une refermentation par l'ajout de sucre. Théoriquement aucun sucre n'est perdu ce qui donne un goût fruité. Il y a ensuite un processus de maturation après que les cerises ont été retirées.

Plus récemment, les brasseurs de lambic ajoutent du sucre au produit final de leur bière, dans le but de le rendre moins acide et accessible à un plus grand public. Ils utilisent également du jus de cerise plus que les fruits eux mêmes ce qui permet de diminuer le temps de maturation.

La Framboise ou Frambozenbier est apparentée, à une bière moins traditionnelle, fermentée avec des framboises plutôt que des cerises. La kriek est aussi apparentée à la → gueuze, qui n'est pas une bière de fruits mais qui est aussi basé sur la refermentation de bière lambic. Certaines brasseries, comme Liefmans, fabriquent des bières de cerises basées sur les bières oud bruin au lieu des bières → lambic. Techniquement, ces bières ne devraient pas être appelées Kriek, bien que certaines d'entre elles sont des produits de haute qualité.

Kriek Traditionnelle

- Boon Kriek
- Cantillon Kriek Lambic
- 3 Fonteynen Kriek
- Girardin Kriek 1882
- Hanssens Kriek Lambic
- Oud Beersel Oude Kriek Vieille
- Timmermans Traditionnelle Kriek Lambic

Kriek douces

- Belle-View Kriek Lambic
- Chapeau Kriek Lambic
- Lindemans Kriek Lambic
- → Mort Subite Kriek Lambic
- Timmermans Kriek Lambic
- St. Louis Kriek Lambic

Kriek à base de Oud Bruin

- De Ryck Kriek Fantastiek
- Liefmans Kriek
- Kasteel Kriek
- Verhaeghe Echt Kriekenbier

Voir aussi

Articles connexes

- → Lambic

Liens externes

- Cherries in the Snow Homebrew Recipe ^[1]

Références

[1] <http://www.brewingkb.com/recipes/cherries-snow-1187.html>

Kwak (bière)

Kwak est une bière belge.

Ambrée, la bière Kwak est brassée par Bosteels. Son taux d'alcool est 8,4 %. Sa particularité est d'être servie dans un verre à la forme particulière, le "verre à cocher". Selon la brasserie, ce verre aurait été créé à l'intention de ces-derniers, la bulle formant sa base lui permettant de rester stable même sur les routes les plus accidentées. La légende veut que le nom de la bière provienne du bruit que l'on entend quand on boit son verre cul-sec, et que l'air remonte dans celui-ci, laissant entendre le fameux "kwak"^[réf. nécessaire]. Il s'agirait en fait du nom de l'inventeur de la bière, en 1791, le brasseur Pauwel Kwak.

Voir aussi

- Site de la brasserie Bosteels ^[1]

Références

[1] http://www.bestbelgianspecialbeers.be/main_fr.html

Lambic

Le → lambic (*lambiek* ou encore *lambik* en néerlandais) est une bière de fermentation spontanée, en principe exclusivement produite dans la vallée de la Senne (Bruxelles), dans le Pajottenland. C'est une bière acide, sans pétillant ni mousse, et titrant environ 5° d'alcool. Elle est consommée telle quelle et sert aussi de base pour la production du → faro, de la → gueuze et de la → kriek.



Quelques exemples de bières à base de lambic

Histoire

Origine

L'apparition du houblon dans la région est avérée au XIV^e siècle.

En 1559, un décret de la ville de Hal stipule que « la bière doit se composer de 16 parties de blé : à savoir 6 parties de froment et 10 d'avoine et d'orge (selon la coutume ancestrale) »^[1] (soit 62,5 % d'orge ou d'avoine pour 37,5 % de froment), pendant qu'en Bavière la seule céréale autorisée par la loi de pureté de 1516 (Reinheitsgebot) est l'orge.

Étymologie

L'origine du nom *lambic* est incertaine. Certains évoquent une origine latine ou espagnole mais les deux principales hypothèses sont :

- Du mot *alambic*. Localement, on produit du genièvre par distillation du grain dans les alambics. En raison de la ressemblance entre les alambics et les cuves de brassage on parlait de *bière d'alambic*.
- Du nom de la commune de Lembeek (Hal).

Protection de l'appellation

Depuis 1997, les bières de lambic bénéficient de la mention STG (Spécialité Traditionnelle Garantie).^[2] Toutefois cette mention ne garantit pas la provenance géographique et les définitions *Faro*, *Geuze* et *Kriek* sont trop imprécises pour constituer une garantie sérieuse de qualité. Les mentions *Vieille Gueuze* et *Vieille Kriek* sont en revanche plus fiables.

À la même époque, l'Union européenne a rendu obligatoire l'étiquetage et la mention d'une date limite de consommation conseillée^[3]. Auparavant les bouteilles de gueuze et de kriek étaient simplement marquées d'un trait à la chaux blanche ou rouge.



logo européen de la STG

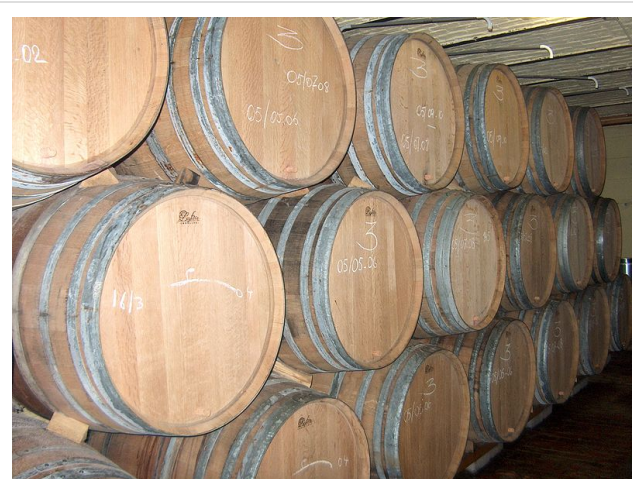
Brassage

Les lambics sont brassés à partir d'environ 50-70 % de malt d'orge et 30-50 % de froment.

Au cours de la cuisson, on ajoute du houblon suranné (âgé de 2 à 3 ans).

Le moût est ensuite versé dans un bac refroidisseur très large et peu profond, en général installé sous le toit. Là, il refroidit à l'air libre durant une nuit, où il estensemencé par des bactéries et des levures sauvages dont *Brettanomyces bruxellensis* et *Brettanomyces lambicus*, caractéristiques de la vallée de la Senne et du Pajottenland. Il n'y a pas d'ajout de levure contrairement aux ales ou aux pils.

On parle de fermentation spontanée. Le procédé n'est utilisé que d'octobre à mai suivant l'adage : « En hiver, brasse qui veut ; en été, brasse qui peut. » Le reste de l'année il fait trop chaud, la bière ne refroidit pas assez vite et l'air est trop riche en bactéries nuisibles.



Barriques de lambic traditionnelles en bois, des indications à la craie permettent d'identifier le brassin

Le moût ensemencé est ensuite transféré en barriques de chêne ou châtaignier où il fermente et devient lambic. Ces barriques sont généralement achetées d'occasion à des producteurs de vin ou de porto en raison du prix élevé des barriques neuves. Elles sont entretenues et conservées le plus longtemps possible. La maturation du lambic peut durer plus de trois ans. Le processus est complexe ; certaines levures et bactéries sont rapidement très actives, d'autres se manifestent plus tard. Ceci est le procédé pour la méthode traditionnelle. Pour la méthode industrielle on emploie des fûts en métal.^[réf. nécessaire]

Différents lambics

- le **lambic** (*lambiek* ou *lambik* en néerlandais)

Il s'agit d'une bière vieille de six à douze mois (lambic jeune) ou même jusqu'à trois ans (lambic vieux) environ, trouble, avec peu de pétillant. Elle n'est pas conditionnée en bouteille et on n'en trouve que dans certains cafés^[4].

- la **gueuze** (*geuze* en néerlandais)

La *gueuze* est produite par un assemblage de lambics jeunes et vieux qui provoque une refermentation secondaire en bouteille produisant le pétillant. Elle titre de 5 à 8 % vol.^[5] Elle est souvent qualifiée de « champagne de la bière ». Ses points communs avec le vin de Champagne sont l'utilisation de bouteilles de champagne et le fait qu'il s'agisse d'un assemblage de différents millésimes^[6]. Par contre on n'ajoute pas de liqueur de tirage. La gueuze n'est donc pas produite par une *méthode champenoise*^[7].

- le **faro**



Fûts industriels de lambic



Cuve ouverte, large et peu profonde, pour le refroidissement et du lambic et son ensemencement par les levures ambiantes après la cuisson



Houblon suranné

Le *faro*^[8] est un lambic adouci par l'ajout de sucre candi brun qui lui confère un goût caramélisé. C'est sous cette forme que le lambic était autrefois majoritairement consommé. Le succès de la pils et le développement de la gueuze et la kriek, permis par l'amélioration de la solidité des bouteilles et l'emploi de bouteilles de champagne, l'ont presque fait disparaître. Le faro doit être consommé assez rapidement car le sucre candi relance la fermentation. Cependant, curieusement, quelques brasseurs proposent aujourd'hui du faro en bouteille.

- la **kriek** et autres **lambics aux fruits**

Les *lambics fruités*, notamment à la cerise (*kriek*) ou à la framboise, sont produites par le mélange de lambic jeune avec des fruits entiers. La peau, le noyau ainsi que les levures présentes sur le fruit participent à l'élaboration du goût. Les cerises utilisées pour la kriek ont un goût suret et le sucre qu'elles apportent se transforme en alcool. Les vraies krieks ont un goût très peu sucré. Pour des raisons autant pratiques qu'économiques (la saison des fruits est courte et les fruits sont souvent importés de l'étranger), on utilise parfois des fruits congelés avec un résultat convenable. Par contre, l'utilisation de jus ou de sirop pour les productions industrielles de certains brasseurs produit des bières fort sucrées plus apparentées à de la limonade qu'à de la bière-lambic.

Brasseurs et coupeurs

Les brasseurs et les coupeurs commercialisent tous au moins de la gueuze et de la kriek. Chez la plupart on trouve aussi de la framboise. Quelques-uns vendent du lambic ou du faro ainsi que des lambics aromatisés avec d'autres fruits. En Belgique^[9] elles sont commercialisées sous les marques et sous-marques :

- Belle-Vue, groupe InBev, brasseries Belle-Vue à Zuun et Molenbeek <http://www.inbev.com/> site web
- De Neve à Schepdaal, brasserie rachetée en 1990 et fermée en 1992
- Boon à Lembeek <http://www.boon.be/> site web
 - Moriau, coupeur de lambic dont Boon a racheté le nom
 - Vander Linden, brasserie fermée en 1998 dont Boon a racheté le nom
- Cantillon à Anderlecht <http://www.cantillon.be/> site web
- De Cam à Gooik [pas de site web]^[10]
- De Troch à Wambeek <http://www.detroch.be/> site web
- Drie Fonteinen à Beersel <http://www.3fonteinen.be/> site web^[11]
- Girardin à Sint-Ulriks-Kapelle [pas de site web]
- Hansens à Dworp [pas de site web]^[10]
- Jacobins, brasserie Bockor à Bellegem <http://www.bockor.be/> site web^[12]
- Lindemans à Vlezenbeek <http://www.lindemans.be/> site web
- → Mort subite à Kobbegem, groupe Scottish & Newcastle <http://www.alken-maes.be/> site web^[13]
- Saint-Louis, brasserie Van Honsebrouck à Ingelmunster <http://www.vanhonsebrouck.be/> site web^[12]
- Timmermans à Itterbeek, groupe John Martin <http://www.anthonymartin.be> site web
- Oud Beersel à Beersel <http://www.oudbeersel.com/> site web.

La production de bière à base de lambic était en 2004 d'environ 500,000 hl^[14], soit environ 0,035 % de la production mondiale de bière. La production est assurée à 29 % par les brasseurs et coupeurs du HORAL, 29 % par les 2 brasseries situées hors de la région traditionnelle du lambic, 42 % par la brasserie Belle-Vue, et le restant par la brasserie

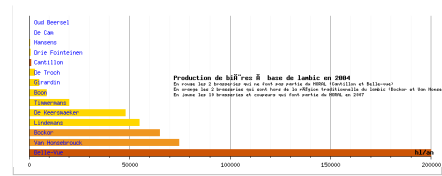
Cantillon :

Événements

Depuis 1992, les *Opstalse Bierpallieters* organisent le *Week-end de la Fermentation Spontanée* qui donne l'occasion de goûter environ soixante-cinq bières différentes, majoritairement à base de lambic [15].

Depuis 1997, les années impaires, le HORAL organise le *Tour de gueuze* (*Toer de geuze* en néerlandais) qui permet de visiter les brasseries membres et de goûter leurs bières.

Depuis 2004, les années paires, *In de Verzekering tegen de grote dorst*, un "geuzecafé" typique à Eizingen (Lennik) organise *La nuit de la grande soif* qui est un festival international de la gueuze et de la kriek.



Voir aussi

Articles connexes

- Kriek
- Fermentation de la bière (en particulier la partie Fermentation spontanée)
- Musée bruxellois de la gueuze
- Haut conseil pour lambiques artisanales (HORAL)

Bibliographie

- (nl)** Jef van den Steen, Geuze en kriek. De champagne onder de bieren, Davidsfonds/Leuven, Leuven, 2006, 176 p. (ISBN 90-5826-410-6)
- Michael Jackson, Les grandes bières de Belgique [« The greats beer of Belgium »], 2005. 5^e édition depuis 1991, chaque fois revue et complétée
- Raymond Buren, Gueuze, faro et kriek, Glénat, coll. « Bacchus et Gambrinus », Bruxelles, 1992, 150 p. (ISBN 9-87176-013-6)
- (en)(nl)** Tim Webb, Chris Pollard et Joris Pattyn, LambicLand/LambikLand, Cogan & Mater, Cambridge, 2004, 64 p. (ISBN 0-9547789-0-1)
- Nicole Darchambeau, Le temps des cerises, Les Capucines, Limillette, 1999 (réimpr. 2005), 56 p., p. 7-12. 2^e éd. parue sous le titre *Le temps des cerises chez Cantillon*, préf. Jean-Pierre Van Roy (maître-brasseur chez Cantillon)

Liens externes

- (fr)(en)(nl)** Musée bruxellois de la gueuze. ^[16] Installé dans la dernière brasserie artisanale bruxelloise (créée en 1900) encore en activité : la brasserie Cantillon. Musée, brassins publics et dégustation.
- (nl)** HORAL ^[17]. Le Haut conseil pour lambiques artisanales fédère la plupart des brasseries et des coupeurs.

Références

- [1] « Édition spéciale. Dossier biodiversité. Space Connection 50 », dans *Science connection*, juillet 2005, p. 14 (ISSN 1780-8456 (<http://worldcat.org/issn/1780-8456&lang=fr>)) [texte intégral (http://www.biodiversity.be/bbpf/static/documents/science_connection/07sc1_fr.pdf)]
- [2] Sont protégées les dénominations suivantes (règlements (CEE) n° 2082/92 et 2301/97, citations : (http://ec.europa.eu/agriculture/qual/fr/tsg_08fr.htm)) :
- *Faro*
« Certaines composantes de la Faro ont subi une maturation de plus de 3 ans et sont à l'origine de son goût caractéristique et les déclarations. Relativement acide, la Faro est édulcorée au sucre candi. »
 - *Lambic, Gueuze Lambic, Gueuze/Lambiek, Geuze-Lambiek, Geuze*
« Le nom lambic est dû au *B.lambicus* [sic], composante microbienne déterminante qui donne à la lambic son goût caractéristique. La composante la plus âgée de la gueuze ou gueuze lambic a subi une maturation de plus de 3 ans en tonneaux de bois. »
 - *Kriek, Kriek-Lambic, Framboise-Lambic, Fruit-Lambic/Kriek, Kriekenlambiek, Frambozenlambiek, Vruchtenlambiek*
« Bière acide, la Kriek résulte du coupage de différents lambics. Elle contient entre 10 et 25 % de cerises (en fruits, jus ou jus concentré), comme les autres bières fruitées, à l'exception de la pêche qui peut en contenir jusqu'à 30 %. »
 - *Vieille Gueuze, Vieille Gueuze-Lambic, Vieux Lambic/Oude Geuze, Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek*
« La Gueuze et Vieille Gueuze sont le résultat d'un coupage de lambics dont la composante la plus âgée présente au moins 3 ans de maturation en tonneaux de bois. Une différence est que chez la Vieille Gueuze l'âge moyen pondéré des lambics utilisés doit être supérieur ou égal à 1 an. Une autre distinction entre une Gueuze et une Vieille Gueuze consiste entre autres dans le fait qu'une Vieille Gueuze a subi une refermentation et est conditionnée sur lie. »
 - *Vieille Kriek, Vieille Kriek-Lambic, Vieille Framboise-Lambic, Vieux fruit-Lambic/Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek, Oude Frambozenlambiek, Oude Fruit-lambiek*
« La distinction entre une Kriek et une Vieille Kriek ou entre un Fruit lambic ou un Vieux Fruit lambic consiste entre autres dans le fait qu'une Vieille Kriek/Vieux Fruit lambic a subi une refermentation et est conditionné(s) sur lie. »
- [3] Par exemple pour la *Oude Geuze Boon* issue des saisons brassicoles 2002-2003 la date limite de consommation conseillée est de 2025 !
- [4] La brasserie Girardin en commercialise aussi pour le particulier sous forme de cubitainer de 10 litres.
- [5] La *Oude geuze Boon Mariage parfait* titre 8 % vol.
- [6] Les champagnes millésimés ne sont toutefois produit qu'à partir de raisins d'une seule année.
- [7] La brasserie Cantillon produit une cuvée spéciale appelée *Lou Pepe* qui se rapproche des champagnes millésimés. Seul un lambic de deux ans est utilisé et il y a un ajout d'une liqueur sucrée pour provoquer la refermentation.
- [8] Et comme le dit si bien le petit Charmant Debaudelaire : « faro is een bier dat tweemaal gedronken is ».
- [9] En France, par exemple, la brasserie Van Honsebrouck utilise la dénomination gueuze Vieux-Bruges (sic) et InBev la dénomination gueuze Bécasse.
- [10] De Cam et Hansens ne sont pas des brasseurs à proprement parler mais des coupeurs. Ils achètent du lambic chez Boon, Girardin ou Lindemans et se chargent ensuite du vieillissement en fût, du coupage et la mise en bouteille.
- [11] Armand Debelder était au départ coupeur de lambic comme De Cam et Hansens. Depuis 1999, il brasse également son propre lambic.
- [12] La brasserie Van Honsebrouck achetait son lambic à la brasserie Van Haelen d'Uccle, fermée en 1968. Depuis Van Honsebrouck produit lui-même du lambic à Ingelmunster, donc en dehors de la région traditionnelle du lambic. (Cas similaire pour Bockor et la Jacobins.)
- [13] Le 1^{er} avril 2004, la brasserie De Keersmaecker a pris le nom de Mort subite, comme la bière qu'elle produit.
- [14] *Geuze en kriek de champagne onder de bieren*, Jef van den Steen, Davidsfonds /Leuven, 2006. ISBN 90-5826-410-6
- [15] <http://www.bierpallietiers.be/index.php?a=4&b=0&lang=fr>
- [16] <http://www.cantillon.be/>
- [17] <http://www.horal.be/>

Leffe (bière)

La **Leffe** (ou Abbaye de Leffe) est une bière d'abbaye belge.

Histoire

Du nom d'un quartier de Dinant (à ne pas confondre avec Neffe (Dinant) qui est sur l'autre rive) dans la vallée de la Meuse, la **bière de Leffe** fait partie de la variété des célèbres bières d'abbaye dont celle de Notre-Dame de Leffe, entourée de jardins et fondée au XII^e siècle, qui abritait déjà une brasserie au XIII^e siècle.

Suite à la destruction de la brasserie pendant la révolution française, la production de bière s'arrêta. En 1952, le brasseur Lootvoet obtint les droits de licence pour produire la bière de Leffe. En 1955, cette brasserie a été rachetée par les Brasseries → Stella Artois. En 1975, elle ferma et toute la production fut transférée à la Brasserie Grade de Mont Saint Guibert (plus tard, nommée Brasserie Saint Guibert). En 1975, la production s'élevait à 18 000 hl par an ; quand Saint Guibert ferma le 30 juin 1996, la production s'élevait alors à plus de 300 000 hl et partit à Louvain.

La Leffe appartient aujourd'hui au groupe InBev.

Les différents produits

On distingue :

- **La Leffe Brune** : d'un brun foncé rappelant l'automne, ronde en bouche, la Leffe Brune est subtilement fruitée avec un léger soupçon de pomme. Elle contient 6,5% alc./vol.
- **La Leffe Blonde** : possède une robe dorée, légèrement ambrée. Ronde en bouche, son goût bien balancé recèle un léger parfum de fruits. Elle contient 6,6% alc./vol.
- **La Leffe Radieuse** : offrant un bouquet puissant, la Leffe Radieuse est d'une belle couleur mordoré. Elle se distingue par ses arômes puissants, richement fruités. Elle contient 8,2% alc./vol.
- **La Leffe Triple** : la Leffe Triple est de couleur dorée et présente un goût dominant de citron et de vanille tout en fraîcheur et légèreté. La Leffe Triple contient 8,5% alc./vol.
- **La Leffe Vieille Cuvée** : bière marron-orangée, léger trouble, belle mousse onctueuse, mais qui s'aère ensuite, de tenue correcte toutefois. Arôme caramélisé avec des nuances liquoreuses. Goût assez moelleux, surtout en 1^{re} bouche, bon corps, bière assez sucrée, tons liquoreux. Elle contient 7,8% alc./vol. La Leffe Vieille Cuvée est vendue exclusivement en Belgique. Elle est brassée par la brasserie InBev (Louvain, Belgique) sous licence de l'abbaye de Leffe.
- **La Leffe 9°** : présentée en première à l'abbaye le 9 février 2006, c'est une bière de fermentation haute avec une profonde couleur dorée. Son goût entier et son arôme riche en font une bière pleine de caractère. Elle contient 9% alc./vol. (la plus forte de la gamme)



Leffe blonde.

- **La Leffe Rousse** : cette bière de fermentation haute fut initialement créée puis brassée à Mont-Saint-Guibert jusqu'à la fermeture du site. Elle était spécifiquement destinée au marché italien et vendue au fût, indépendamment de la saison. Elle présentait des caractéristiques gustatives relativement proches de celle de la Blonde tout en ayant une densité supérieure la rapprochant de la Brune. Il s'agissait bien d'une bière spécifique puisque brassée indépendamment des deux autres. Cette bière a été officiellement présentée au monde le 9 février 2006, à l'abbaye, sous le nom de **Leffe Rossa**, mais elle est maintenant destinée à rester une bière de printemps. La nouvelle version titre 6,6% alc./vol.
- **La Leffe de Noël** : 3ème cuvée en 2007.
- **La Leffe Ruby** : Bière aux arômes de fruits rouges et de framboise. Elle a été lancée début 2008 en France et une étude a prouvé qu'elle plaisait plus à la gente féminine que les bières classiques. Elle titre 5% alc./vol.

Lien externe

- Site officiel ^[1]
- Collection de verres à bière Leffe ^[2]

Références

[1] <http://www.leffe.be>

[2] <http://www.sonverre.be>

Maes (bière)

La **Maes** est une bière belge.

Historique

En 1880, Egied Maes décide d'insuffler une vie nouvelle à la petite brasserie Sint Michaël de Waarloos. Il développe des projets ambitieux pour sa brasserie. En 1901, il passe le flambeau à ses fils, Ferdinand et Theophiel. Ceux-ci y introduisent une mécanisation moderne : une machine à vapeur actionne dorénavant la meule de la malterie et les pales dans les cuves. Une telle révolution exige une modification du nom de l'entreprise qui devient la « Brasserie - Malterie à vapeur St-Michaël - Frères Maes ».

Les frères anticipent également la demande de la clientèle en bières de basse fermentation. Ils lancent leur première pils dans les années 20. En 1926, la troisième génération Maes entre dans l'affaire. Celle-ci investit généreusement dans une salle de brassage de qualité et ces investissements sont rapidement suivis d'effets. En 1930, la brasserie Maes introduit sa *Prima Maezenbier* à l'occasion de l'Exposition universelle d'Anvers. Les générations suivantes exploitent toute l'expérience accumulée pour mettre le produit parfaitement au point. La pils qui poursuit actuellement sa carrière sous le nom de Maes repose donc sur des bases solides.

Spécifications

Le caractère particulier de la Maes est déterminé par des céréales sélectionnées très attentivement. Cette bière de basse fermentation subit une filtration unique à froid. Son taux d'alcool est de 4.9 % en vol.

Goût

La Maes est une pils dorée, fruitée, d'une saveur pure et légère, avec une agréable petite touche d'amertume.

Maredsous (bière)

La **bière de Maredsous** est une bière belge de fermentation haute brassée par Moortgat.

Curieusement, cette bière n'a jamais été produite sur les lieux même de l'abbaye bénédictine néo-gothique de Maredsous de 1881 en province de Namur. On peut tout de même la déguster sur place dans des chopes en terre. Depuis 1963, l'abbaye a confié la production et la commercialisation à la brasserie Duvel Moortgat situé à Puurs (province d'Anvers), (qui nous donne également la → Duvel) sous le contrôle des moines.

La bière est filtrée avant la mise en bouteille, ce qui lui donne une grande limpidité.

Variétés de bières

- Maredsous 6 blonde
- Maredsous 8 brune
- Maredsous 10 triple



Une bouteille de Maredsous blonde.

Liens internes

- Abbaye de Maredsous
- Le fromage de Maredsous
- Bières belges

Liens externes

- **(fr)** Page de la Maredsous ^[1] sur le site officiel de Moortgat ^[2]
- **(fr)(nl)(de)(en)** Site officiel de L'abbaye de Maredsous ^[3]

Références

- [1] <http://www.duvel.be/pages/Main.aspx?culture=fr&pageid=merken/maredsous/introductie>
 [2] <http://www.duvel.be/>
 [3] <http://www.maredsous.be/>

Mort subite (bière)

Mort Subite	
	
"À la Mort Subite, bistro bruxellois"	
Pays	 Belgique
Fondée en	1809
Mâîtres brasseurs	De Keersmaecker
Principales bières	→ gueuze, → kriek, framboise, cassis, pêche
Site web	sur alken-maes.be ^[1]

La **mort subite** est une marque de bière belge à fermentation spontanée de type → lambic, produite par la brasserie De Keersmaecker dans le Pajottenland. La brasserie appartient aujourd'hui au groupe brassicole belge Alken-Maes, lui-même intégré dans le groupe Scottish & Newcastle.

À partir de mélanges de différents lambics d'âge différents sont fabriqués différents types de bières, toutes avec un volume d'alcool de 4,5%. :

- *Gueuze Mort-subite*, mûrie en fûts de chêne et refermentée en bouteilles, à la couleur cuivrée et au goût aigre-doux et acidulé.
- *Kriek Mort-subite*, lambic dans lequel ont macéré des cerises, mûri en fûts de chêne à la couleur rouge
- *Framboise Mort-subite*, à la couleur rosée

- *Mort-subite cassis*, à la couleur violette
- *Mort-subite pêche*, à la couleur blonde

Le nom, *Mort-subite* provient de celui d'un Jeu de dés ou de cartes, joué dans un célèbre bistrot bruxellois où les bières *De Keersmaecker* étaient consommées, l'endroit et la bière ont fini par adopter le nom du jeu.

Lien externe

- Présentation et histoire de la mort subite sur le site officiel du fabricant ^[1]
- *À la Mort Subite*, bistrot bruxellois ^[2]

Références

[1] <http://www.alken-maes.be/PRODUCTEN/FR/mortsubite.php>

[2] <http://www.ebru.be/Cafes/CafMortSubite.html>

Oerbier

La **Oerbier** est une bière belge, produite par la Brasserie De Dolle Brouwers située à Esen (près de Dixmude) en Belgique dans la province de Flandre occidentale. Elle constitue leur bière «phare», celle qui fût à l'origine de la renaissance de la brasserie des «Brasseurs Fous» en 1980.

La **Oerbier** est une bière brune, titrant 9% d'alcool.

Cette bière, comme de nombreuses bières brunes gagne avec la maturation. L'"Oerbier" peut vieillir entre 3 et 5 ans en cave.

Lien externe

- **(nl)(fr)(en)** <http://www.dedollebrouwers.be/>

Voir aussi

- De Dolle Brouwers
 - Bière
 - Brasserie
 - Microbrasserie
 - Marques de bière
-

Pêcheresse (bière)

La **Pêcheresse** (jeu de mots sur Pêche et pécheresse) est une bière belge de la catégorie des → lambics aux fruits.

Elle est produite par la brasserie Lindemans. Comme son nom l'indique, elle est aromatisée à la pêche. Le logo de cette boisson est un dessin d'une jeune femme couchée lascivement, symbolisant la pécheresse.

Photographie d'une dans la ville de Bruxelles ^[1]

Photographie d'un verre de Pécheresse dans la ville de Bruxelles ^[2]

Cette bière, à servir très frais, s'accompagne très bien avec un apéro constitué de simples dés de fromages trempés dans de la moutarde.


Images : ALBERT Jean-Marc (alias fryke27)

Références

[1] http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/7c/Bouteille_de_P%C3%A9cheresse.jpg

[2] http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/02/Verre_de_P%C3%A9cheresse.jpg

Rodenbach (brasserie)

Rodenbach	
 <p>Logo de la brasserie</p>	
Pays	 Belgique
Ville	Roulers
Production annuelle	180 000 hl/an - Nombre de foudres de chêne : 294
Principales bières	Rouge des Flandres

Histoire

Pour remonter aux origines de la famille Rodenbach, il nous faut aller à Andernach, sur les rives du Rhin. Au Moyen Âge le chevalier "von Rodenbach" y vivait dans un château - dont il ne reste aujourd'hui plus que des ruines - quelque part dans les bois d'Odenwald dans le grand-duché de Hesse. Les Rodenbach de Roulers sont des descendants de ce chevalier allemand.

C'est à Roulers, au cœur de la Flandre-Occidentale, que se dressent, sur les rives de la Mandel, les bâtiments de la brasserie Rodenbach, qui s'étendent sur plus de trois hectares.

Cette bière est un véritable monument du patrimoine brassicole belge. C'est en 1820 qu'Alexander Rodenbach acquiert une petite brasserie à Roulers. L'affaire, restée dans les mains de la même famille pendant des décennies a perdu son indépendance en 1998, date de son rachat par Palm. Pour autant, la tradition est respectée, le matériel a été en grande partie préservé et notamment les célèbres foudres de chêne. On en compte 300 dont certains sont sur place depuis plus de 150 ans ! C'est dans ces foudres que mûrit la bière pendant deux ans et qui lui confère son goût si particulier ainsi que sa couleur. La levure, dont les souches sont celles du début de la brasserie y contribue aussi. C'est une bière particulière, très originale, surprenante, qu'on aime ou qu'on déteste...

La fabrication

La Rodenbach est élaborée à partir de plusieurs variétés de malts issus d'orges d'hiver et de printemps. Bière de fermentation haute, la Rodenbach est issue de mélanges de bières jeunes et vieilles. Apport de sucre lors de la mise en bouteille.

La Rodenbach jeune est mélangée à de la Rodenbach qui a vieilli dans des fûts en chêne pendant au moins 2 ans. Les énormes quantités de Rodenbach vieille, stockées en fûts de chêne, dans la fraîcheur des caves qui s'étendent à perte de vue sont suivies très attentivement dans leur développement.

Cette bière brune aux reflets scintillants, riche en saveur et en arôme, qui a naturellement mûri sera mélangée à de la jeune Rodenbach.

Le moment solennel où le maître-dégustateur et ses collaborateurs déclarent la brunette corsée, pleine de charmes naturels, prête à la consommation est arrivé.

Les diverses productions de la brasserie

La Rodenbach Classique est une bière composée de 75% de jeune bière. Elle est très rafraîchissante, fruitée, aigre-douce et a des notes de chêne. Elle arbore une splendide robe rouge brun. Son volume d'alcool est de 4,6%.

La Rodenbach Grand Cru est une cuvée comportant de la bière pure (qui n'est donc pas utilisée pour être coupée). Elle a un goût intense et plus de corps que la Rodenbach. Son volume d'alcool est de 4,1%

Toute récente dans le monde de la bière, **la Redbach** est une → kriek qui ne cesse d'impressionner le dégustateur pourtant sceptique par rapport à certaines bières fruitées qui inondent actuellement le marché de la bière belge. Sa composition: de la Rodenbach classique à laquelle est rajoutée de la cerise (proportion: 25%). Elle possède une couleur rouge foncée et une mousse rose. Son goût est doux et bien équilibré. Volume d'alcool: 3,5%.

La Rodenbach Alexander est une variante de la Rodenbach Classique. On y trouve des touches de cerise. Cette bière a été créée à l'occasion du 150^e anniversaire de la brasserie et son nom rend hommage au créateur de la brasserie, Alexander Rodenbach. Volume d'alcool : 5,2%. (production stoppée).

Dégustation

La Rodenbach que vous offrez... servez-la de préférence à une température comprise entre 8 et 12°C (selon la saison et les préférences). La Rodenbach éveille les papilles, c'est le moins que l'on puisse dire avec ses notes aigre-douce, piquantes. Sa belle couleur rouge dévoile des arômes fruités. C'est une bière très typée, désaltérante. Elle accompagnera très bien les fruits de mer sur vos tables de fêtes. Servez-la comme il se doit, avec des crevettes roses. Vous pouvez aussi la couper avec de la grenadine, un régal...

Liens externes

- Le site officiel de la brasserie ^[1]
- Le site de Palm, maison-mère de la Rodenbach ^[2]

Références

[1] <http://www.rodenbach.be>

[2] <http://www.palmbreweries.com/fr>

St Bernardus

La **Saint-Bernardus** est une bière d'abbaye brassée à Watou en Belgique

Historique

Comme son nom ne l'indique pas, la Saint-Bernardus n'est pas brassée par une abbaye, mais par la brasserie St Bernard à Watou. Cependant, son histoire est liée à celle du monastère trappiste Saint-Sixtus à Westvleteren en Flandre-Occidentale.

À la fin du XIX^e siècle une vague d'anti-cléricalisme déferla sur la France : les abbayes furent menacées de fermeture. Le Père Abbé de l'abbaye du Mont des Cats chercha refuge à Watou en

Belgique dans une ferme qu'ils appelèrent Refuge Notre-Dame-de-Saint-Bernard (origine du nom « St Bernardus »). Pour subvenir à leurs besoins les moines fabriquèrent du fromage.

En 1934, tout danger étant écarté les moines quittèrent définitivement le refuge Notre-Dame-de-Saint-Bernard pour réintégrer leur abbaye. Évariste Deconinck reprit la fromagerie.

En 1945 l'abbaye Saint-Sixtus décida d'abandonner la commercialisation de ses bières et céda la licence à Évariste Deconinck qui dès 1946 fabriqua son fromage St Bernard le matin et avec la même équipe, la bière St Sixtus l'après-midi. Cette double activité s'est



Bière en bouteille Saint Bernadus Tripel

prolongée jusqu'en 1959 lorsque la fromagerie est cédée.

En 1992, l'abbaye Saint-Sixtus refusa de prolonger le contrat suite à la décision des abbayes trappistes de ne plus céder de licence à des tiers. Depuis 1992 les bières brassées à Watou sont commercialisées sous la marque St Bernardus en référence au nom de la société.

Produit

Après le brassage, la bière mûrit naturellement pendant trois mois, avant d'être soutirée en bouteille sans être filtrée. Une seconde fermentation résultant de l'ajout de sucre et de levure lui confère naturellement sa teneur en gaz carbonique et une belle mousse veloutée lorsqu'elle est servie dans les règles de l'art

La brasserie St Bernardus fabrique une gamme de 6 bières :

- **St Bernardus Abt 12** : bière brune à l'arôme très fruité, délicate d'une couleur profonde
- **St Bernardus Prior 8** : bière de haute fermentation, fermentée en bouteille, au goût fruité, au malt et au houblon, mousse crémeuse ...
- **St Bernardus Pater 6** : bière de couleur châtaigne de haute fermentation
- **St Bernardus Tripel** : bière de haute fermentation, couleur d'ambre dorée, arôme puissant, moelleuse, au malt et au houblon
- **St Bernardus Blanche** : bière blanche traditionnelle
- **Watou Tripel** : bière à l'arôme doux et à l'amertume discrète, au malt et au houblon, saveur fruitée à l'orange douce
- **Bière des grottes** : bière à double fermentation et à haute refermentée

Liens externes

- Abbaye Saint-Sixtus ^[1]
- Brasserie Saint Bernardus ^[2]
- Situer le village de Watou en Belgique sur viamichelin ^[3]

Références

[1] <http://www.sintsixtus.be/>

[2] <http://www.sintbernardus.be/>

[3] <http://www.viamichelin.com/viamichelin/fra/dyn/controller/mapPerformPage?strLocation=Watou&strCountry=eur&google=1>

Stella Artois

La **Stella Artois** est une bière blonde de fermentation basse de type pils fabriquée par le Groupe InBev (ex Interbrew) à Louvain en Belgique. Il s'agit d'une bière destinée principalement à l'exportation.

- Ingrédients: malt, maïs, eau, houblon, levure
- Température idéale de service: 3°C

Origines

Sébastien Artois acheta la taverne Den Horen (la Corne), Allemagne, qui brassait de la bière depuis 1366. Il acheta aussi deux autres compagnies et son entreprise fut considérée comme une des plus grandes brasseries d'Europe. En 1926, cette société créa la Stella Artois; Une bière de style pils plus forte, qu'ils avaient brassé auparavant. La Stella Artois a commencé sa carrière comme bière de Noël pour devenir une bière blonde de renommée internationale. Elle est aujourd'hui brassée dans le monde entier.

Stella veut dire étoile en latin et les premiers panneaux publicitaires la présentaient devant l'étoile de Noël.

Produits

Il en existe 3 variantes:

- *Stella Artois* qui titre à 5.2% d'alcool.
- *Stella Artois N.A.* qui titre à 0.5% d'alcool.
- *Stella Artois Light* qui titre à 3.4% d'alcool.

Slogan

Son slogan est "Chez moi, c'est près de ma Stella".

Notes

Roger Protz, L'encyclopédie de la bières, Maxi-Livres Éditions, 1996, p. 25, 33-34, 114, 156.

Liens externes

- Site officiel ^[1]
- Photos d'une ancienne brasserie Stella Artois à Leuven en Belgique ^[2]

Références

[1] <http://www.stella-artois.be>

[2] <http://wallace.morkitu.org/thumbnail.php?album=38>

Stille nacht

La **Stille nacht** est une bière belge, de la Brasserie De Dolle Brouwers située à Esen (près de Dixmude) en Belgique dans la province de Flandre occidentale.

La **Stille nacht** est une bière brune saisonnière produite au moment de Noël. Elle titre 10% d'alcool.

C'est aussi une chanson. de Joseph Mohr. (Douce nuit en français)

C'est une bière d'une densité exceptionnelle (27°P), bouillie de longues heures, avec ajout de sucre candi blanc.

Lien externe

- **(nl)(fr)(en)** <http://www.dedollebrouwers.be/>

Voir aussi

- De Dolle Brouwers
- Bière
- Brasserie
- Microbrasserie
- Marques de bière

Tripel Karmeliet

La **Tripel Karmeliet** (Triple Carmélite en français) est une → bière belge lancée en 1996. C'est une bière de haute fermentation, composée à partir de trois céréales : l'orge, le froment et l'avoine. L'anecdote veut qu'elle ait été élaborée à partir d'une recette des moines carmélites de Dendermonde au XVII^e siècle, d'où son nom de Tripel Karmeliet.

La Tripel Karmeliet est fabriquée à la brasserie Bosteels à Buggenhout (qui produit aussi la → Kwak et la Deus) dans le Brabant flamand.

Elle est très reconnue dans le Nord-Pas-de-Calais, particulièrement dans la métropole lilloise où elle est servie en pression dans la majorité des bars.

Voir aussi

- Site de la brasserie Bosteels ^[1]

Westmalle (bière)

La **Westmalle** est une bière trappiste brassée depuis le XIX^e siècle dans le village de Westmalle de la province d'Anvers, à l'Abbaye cistercienne de Westmalle.

La brasserie Westmalle est la plus grande brasserie trappiste de Belgique. Elle est l'une des sept brasseries autorisées à arborer sur ses bières le logo hexagonal *Authentic trappist product*, garantissant que le produit est fabriqué au sein d'une abbaye trappiste, par ou sous le contrôle des moines, et qu'une partie des revenus de sa commercialisation est consacrée à des œuvres caritatives.



Historique

L'abbaye de Westmalle est fondée en 1794. En 1836, suite à d'importants travaux d'extension, l'abbaye de Westmalle se voit adjoindre une brasserie. L'abbaye commença à commercialiser sa bière vers 1861 suivant l'exemple de l'abbaye de Chimay qui avait commencé à commercialiser ses bières dès 1859.

La Première Guerre mondiale ralentit fortement les activités de la brasserie, mais en 1921, le père Tarcisius décide d'augmenter la production afin de répondre aux problèmes financiers de la communauté.

Entre 1926 et 1929, les moines, qui rencontraient quelques problèmes avec les bières « Dubbel Bruin » et « Extra Gersten », font appel à Hendrik Verlinden, connu pour avoir ensuite fondé sa propre brasserie qui produit les bières Witkap Pater.

A partir de 1933 commence la construction d'une nouvelle brasserie, qui permet une production plus importante, et assure à l'abbaye un revenu stable. Sont alors essentiellement produites les bières suivantes : L' *Extra*, la *Dubbel Bruin* (double brune) et la *Blond*. La *triple* est lancée dans les années 1950 en remplacement de la *blond* et connaîtra un grand succès. Aujourd'hui, la production atteint près de 130.000 hectolitres de bière par an.

L'étiquette rectangulaire visible sur la photo (en dessous) fut changée au cours de l'année 2005 par une étiquette en forme de losange de couleur ocre (voir la photo au dessus).

Variétés

Il en existe deux variétés commercialisées et une variété non commercialisée. On peut trouver la Westmalle double et la Westmalle triple. Ce sont, comme toutes les bières trappistes, des bières de fermentation haute. La première est une bière brune à 7% tandis que la seconde est une bière blonde qui titre à 9,5% depuis 2002. Auparavant, la Westmalle triple titrait à 9%. La Westmalle Extra (« Extra van Westmalle ») n'est brassée que deux fois l'an et n'est pas commercialisée. Elle ne peut être dégustée que sur place.

Les ingrédients sont exclusivement les suivants : eau, orge maltée, levure, fleurs de houblon et sucre candi.

Les Westmalle double et triple sont en bouteilles de 33 cl mais on peut aussi trouver la Westmalle triple en 75 cl. Ces bières se servent, d'après l'étiquette, entre 8 et 14°C (en effet, une bière de fermentation haute se boit à température de cave, et non glacée). La Westmalle triple peut, par exemple, accompagner les plats à base de fromage ou de viandes rouges. En apéritif, elle peut être accompagnée de dés d'emmental ou de comté épicés par une pointe de moutarde.

Les Westmalle ont servi de modèle à de nombreuses bières dites d'abbaye. En particulier, les mentions « double » et « triple », qui désignent le fait que le brasseur ait utilisé deux, (dubbel) ou trois, (tripel) fois plus de malt que dans une bière dite "classique".

Consommation

On sert traditionnellement les bières trappistes dans un verre de type « calice » (en raison de la symbolique religieuse associée), et il existe un verre officiel estampillé du nom de l'abbaye de Westmalle. Certains amateurs préfèrent les servir dans un verre en tulipe (plus resserré sur le sommet) afin de mieux concentrer les arômes.

Conservation

Une Westmalle triple peut se conserver plusieurs années en cave à une température proche de 10°C. La date de limite de consommation est indicative : il est possible de déguster une Westmalle triple une, deux voire trois années après la date limite. A chaque année passée, le goût se modifie: attention aux mauvaises surprises passé trois ou quatre ans en cave !

Cependant, on peut noter une certaine amélioration de la saveur après 6 mois de garde en cave, et ce jusque 2 ans de cave. Elle devient plus ronde, et est plus alcoolisée (par l'action de la fermentation des levures et de la transformation du sucre en alcool).

Lieu de production

Située à l'ouest de la ville de Malle (d'où Westmalle), l'abbaye est entourée de bois et de prairies. En face de l'abbaye, se trouve le Café Trappiste, où l'on sert la Westmalle. La légende veut que les pompes du Café Trappiste soient directement reliées aux cuves de l'abbaye...

Voir aussi

- Bière trappiste

Liens externes

- **(fr)** Site des bières trappiste ^[1]
- **(nl)** Le site officiel www.trappistwestmalle.be ^[2]

Westvleteren (bière)

La **Westvleteren** est une des sept bières trappistes.

Elle est brassée à l'abbaye de Saint-Sixte, à proximité de la commune de Westvleteren en Flandre-Occidentale.

Elle existe en trois types : la blonde (5,8 %), une brune appelée 8 (8 %) et une seconde brune appelée 12 (10,2 %). A noter que les deux brunes développent des aromatiques complexes avec la maturation en bouteille. Dans de bonnes conditions, la 8 et la 12 peuvent ainsi vieillir des années.

La Westvleteren est une bière difficile à trouver car les moines de l'abbaye ont décidé de ne pas augmenter la production de bière malgré son succès. Ainsi, pour s'en procurer il faut se rendre à l'abbaye le jour de la sortie de la bière, même si quelques magasins spécialisés en vendent sans autorisation.

Le 15 juin 2005, la Westvleteren 12 est élue meilleure bière du monde par un site américain parmi 30.000 bières issues du monde entier.

Depuis le 25 septembre 2006, il faut réserver sa bière par téléphone, puis aller la chercher à l'abbaye sur rendez-vous. Le numéro se trouve dans le lien externe ci-dessous.



Westvleteren Blonde 5,8 %

Lien externe

- **(fr)(en)(nl)** L'abbaye de Saint-Sixte des moines trappistes qui brassent la bière ^[1]
- **(fr)** Article de la libre belgique ^[1]

Références

[1] http://www.lalibre.be/index.php?view=article&art_id=235353

Sources et contributeurs de l'article

Bière belge *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43592688> *Contributeurs*: Ben2, Bob08, Coin-coin, CommonsDelinker, Decruyd, Dhatier, F6cvalkyrie, Fabrice Ferrer, Frodon, H4stings, Ico, Kelson, Lastpixl, Lezar, Litlok, Lykos, Mathieugp, Neuromancien, Nono64, Odder, Oxam Hartog, Paulokoko, Pmx, Romanceor, Scheggia.agm, Scorpius59, Sebjarod, Sherbrooke, Xofc, Éclusette, 31 modifications anonymes

Achel (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43736660> *Contributeurs*: Arnaudh, Athenchen, Badmood, Bbullo, Chninkel, CommonsDelinker, Decruyd, Ertezoute, Gsylvain35, Jona, La pinte, Nakor, Nemonyc, Nicolas Ray, Padawane, Ste281, Zubro, 2 modifications anonymes

Affligem (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43397121> *Contributeurs*: Aiolia, Lebob, Padawane, Philippe rogez, 2 modifications anonymes

Arabier *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=28257597> *Contributeurs*: GillesC, Grobert, Lutralutra

Atomium (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=41002148> *Contributeurs*: Jplm, Placebo06, R, Raminagrobis, Redwing, Samleent, 1 modifications anonymes

Barbar *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=40705036> *Contributeurs*: Anthere, Augusto-Soubry, Erdrokan, Litlok, Thelgugh, 1 modifications anonymes

Chimay (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43782783> *Contributeurs*: Aegil, Augusto-Soubry, Auseklis, Badmood, Belgavox, Chninkel, CommonsDelinker, Decruyd, Emmanuel Collin, Gl80, Gsylvain35, Hercule, Jmh2o, John Keats 78, Jona, José Fontaine, Jrenier, Knoppen, Laubrau, Nakor, Speculoos, Spykovic, Stephane.dohet, Talisker25, Vanrechem, Vincent Simar, Zerged, Zubro, 7 modifications anonymes

Delirium Tremens (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=37834212> *Contributeurs*: Bierologue59, CommonsDelinker, H4stings, Scheggia.agm, 4 modifications anonymes

Duchesse de Bourgogne (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=38595817> *Contributeurs*: Arnaud 25, Arnaud.Serander, CommonsDelinker, Inteleki, Ollamh, 4 modifications anonymes

Duvel *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=39992385> *Contributeurs*: Artichaut, Bob08, Briling, CommonsDelinker, DSCH, Encolpe, Hooiwind, Hourtin, Kilom691, Leag, Megateuf, Mirgolth, Nicolas Lardot, Paulokoko, Sebleouf, Serged, Solveig, Thierry Caro, Viking, Zubro, 11 modifications anonymes

Faro (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=39380776> *Contributeurs*: -

Fruit défendu (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=39501512> *Contributeurs*: Alphatwo, BrightRaven, Chouchoupette, CommonsDelinker, Jerome66, Nataraja, Paulokoko, TahitiB, Vincnet, Zubro, 7 modifications anonymes

Frère Antoine *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=29097028> *Contributeurs*: Badmood, BrightRaven, Emmanuel Collin, Hercule, Huster, José Fontaine, Kilom691, Sihaya

Grimbergen (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=40633335> *Contributeurs*: A2, BKronenbourg, Badmood, CommonsDelinker, Laubrau, Litlok, SylvainTerrien, 5 modifications anonymes

Gueuze *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=40857732> *Contributeurs*: -

Gulden Draak *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=37284483> *Contributeurs*: Hercule, 4 modifications anonymes

Hoegaarden *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43678624> *Contributeurs*: Arm@nd, BrightRaven, Druss, JunimaRR, LLN, Lykos, Olinóús, RémiH, Speculoos, Symposiarch

Hommel (Bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43336351> *Contributeurs*: Badmood, Deep silence, Hercule, Hooiwind, SK10, Sorpasso, 3 modifications anonymes

Jupiler *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=42534198> *Contributeurs*: Aoineko, Auseklis, Bob08, Bradipus, BrightRaven, CRJO-CRJO, Cemicemi, Chouchoubidou, Esprit Fugace, GL, Gurki, Hercule, Jef-Infojef, Jrenier, Jrma, Junimarlastar, Karl1263, KentZilla, Liove, Mogador, Moyogo, NSR, Nicolashag, Nina Gerlach, Paulokoko, Speculoos, Srtxg, Stephane.dohet, Stephanek, TahitiB, TastyDimitri, V4nco, Vincent Simar, Whistopathe, Zubro, 27 modifications anonymes

Kasteel Bier *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=38585872> *Contributeurs*: ArséniureDeGallium, Chti latina, Cymbella, Hercule, Patrick Bous, Tanlakian, 2 modifications anonymes

Kriek *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=42100189> *Contributeurs*: Coin-coin, DSCH, Dhatier, Frór, Gatien Couturier, Mowgly, Ningmeng, Oblic, Pok148, Stéphane33, 6 modifications anonymes

Kwak (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=42074570> *Contributeurs*: ArséniureDeGallium, Brunodesacacias, Chtfn, CommonsDelinker, DSCH, Garfieldairlines, Jmtrivial, Kouriak, Le sotré, Nono64, Nursus, Néfermaât, Padawane, 5 modifications anonymes

Lambic *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=39217228> *Contributeurs*: ArséniureDeGallium, Ash Crow, Badmood, Ben2, BenoitLapointe, Bob08, BrightRaven, Chaoborus, Coin-coin, DSCH, David Berardan, EDUCA33E, Frozman, Hashar, Iafss, Jeantosti, Jef-Infojef, Jerome66, Jyp, Lachaume, Laddo, Lionel Elie Mamane, Litlok, MatrixCM, MetalGearLiquid, NicoV, Nono64, Paulokoko, Pmx, Poulos, Raph, Serged, Stéphane33, TahitiB, Vlaam, Xmlizer, Y5005, 19 modifications anonymes

Leffe (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43208447> *Contributeurs*: Auseklis, Badmood, Bayo, CommonsDelinker, DocteurCosmos, Frozman, Garfieldairlines, Gromitt, Gurki, Hisokaa, José Fontaine, Jpm2112, Korrigan, Maask, Nakor, Nprospere, Olrick, Palamède, Paulokoko, QuoiNonne, Serged, Skaravageur, Stephane.dohet, Tafibo, Taguelmoust, Vincent Simar, ZevTrantor, Zubro, 34 modifications anonymes

Maes (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=33395376> *Contributeurs*: Belgavox, Givet, Greteck, Hercule, Kilom691, Moyogo, Yelkrokoyade, 2 modifications anonymes

Maredsous (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43462678> *Contributeurs*: Badmood, Belgavox, BenoitLapointe, CommonsDelinker, Desaparecido, Diádoco, Inisheer, Jackske85, Jef-Infojef, Jerome66, La pinte, Nakor, Notafish, SalomonCeb, Speculoos, Speculos, Srtxg, Stephane.dohet, Symac, TahitiB, Tram12, Zubro, 8 modifications anonymes

Mort subite (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=30683438> *Contributeurs*: ArséniureDeGallium, Ben2, Chti draco, Dr gonzo, Laubrau, Macassar

Oerbier *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43502778> *Contributeurs*: Badmood, Grobert, Sdevaux, 1 modifications anonymes

Pêcheresse (bière) *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=41549157> *Contributeurs*: Bigon, Fryke27, Jblndl, Jef-Infojef, Junimarlastar, Paulokoko

Rodenbach (brasserie) *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=25449538> *Contributeurs:* Alphabeta, Bob08, Bouette, Esprit Fugace, Greteck, Paulokoko, R, Schiste, Serged, Talisker25, Vberger, Vincnet, ~Pyb, 4 modifications anonymes

St Bernardus *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=38595246> *Contributeurs:* Alphabeta, Arnaud 25, Bradipus, Cliath, Desaparecido, Duch, H4stings, 3 modifications anonymes

Stella Artois *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43250152> *Contributeurs:* ChristianBier, Esprit Fugace, Gonioul, Gothmarilyne, Jackske85, Jona, Jonathan grise, Jrma, Karel Anthonissen, Madlozoz, Moyogo, Neizham, Pabix, Psychoslave, Pwet-pwet, Trou, Tuvic, VincentP, Wallace42, 8 modifications anonymes

Stille nacht *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=28306945> *Contributeurs:* Badmood, Grobert, Lutralutra, 2 modifications anonymes

Tripel Karmeliet *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=40293234> *Contributeurs:* Bob08, Clovis27, Leag, Loveless, Paulokoko, Pmiize, Tigerspucker, 6 modifications anonymes

Westmalle (bière) *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43620567> *Contributeurs:* Arnaud 25, Artichaut, Badmood, Boeb'is, Chninkel, DSCH, Decruyd, DonCamillo, Elemlah, John Keats 78, Jona, Kilianours, Lykos, Nono64, ObiWan Kenobi, Paulokoko, Ploum's, 15 modifications anonymes

Westvleteren (bière) *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=43695842> *Contributeurs:* Alphabeta, Chninkel, Decruyd, Guilitch, Lykos, PhMarquet, Taklekuya, 5 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Collageachtergrond1.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Collageachtergrond1.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Rafael Pauwels

Fichier:Biere Duvel.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Biere_Duvel.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* 87lieven, Arnaud 25, Nagy, Okki, Zil

Fichier:Stella Artois.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Stella_Artois.JPG *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Original uploader was Grasmaaier at nl.wikipedia

Fichier:Blanches.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Blanches.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Rafael Pauwels

Fichier:ValDieuGrandCru.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:ValDieuGrandCru.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Rafael Pauwels

Image:Chimay1.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Chimay1.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Rafael Pauwels

Image:Orvaletiquette.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Orvaletiquette.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Rafael Pauwels

Image:Westmalleetiket.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Westmalleetiket.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Rafael Pauwels

Image:Rochefort 10 beer.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Rochefort_10_beer.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:Zubro

Image:Westvleteren-beer.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Westvleteren-beer.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Husky, Jensens, Opponent, 3 modifications anonymes

Image:Achel_beer_and_glass.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Achel_beer_and_glass.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:Zubro

Fichier:Bottleskriek.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bottleskriek.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Rafael Pauwels

Fichier:Rodenbach1.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Rodenbach1.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Rafael Pauwels

Image:Chimays.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Chimays.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Jensens, Man vyi, Rifleman, 5 modifications anonymes

Fichier:Flag of Belgium (civil).svg *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Belgium_\(civil\).svg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Belgium_(civil).svg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* David Descamps, Dbenbenn, Denelson83, Howcome, Ms2ger, Nightstallion, Rocket000, Sir Iain, ThomasPusch, Warddr, 3 modifications anonymes

Image:Chimay bleue grande réserve Millésime 1999 Vintage magnum.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Chimay_bleue_grande_réserve_Millésime_1999_Vintage_magnum.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:Zubro

Image:Bière Délirium tremens.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bière_Délirium_tremens.JPG *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:Bierologue59

Image:Brasserie Huyghe.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Brasserie_Huyghe.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:Bierologue59

Image:Manneken Pis Roze Olifant.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Manneken_Pis_Roze_Olifant.JPG *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Alain FLANDRIN

Image:Duchesse de Bourgogne.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Duchesse_de_Bourgogne.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Arnaud 25, Kilom691

image:Mary_of_burgundy_pocher.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Mary_of_burgundy_pocher.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Gryffindor, Kilom691, PKM, Sidonius, Themightyquill, Ö

Image:Biere Duvel.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Biere_Duvel.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* 87lieven, Arnaud 25, Nagy, Okki, Zil

Image:Duvelglass.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Duvelglass.JPG> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* 87lieven, Henna, Infrogmaton

Image:Grimbergen Blonde.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Grimbergen_Blonde.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* User:Zubro

Image:Flag of Hoegaarden Belgium.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Hoegaarden_Belgium.svg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:Siebrand

Image:Belgium location map.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Belgium_location_map.svg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:NordNordWest

Image:Wapenschild-hoegaarden.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Wapenschild-hoegaarden.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Original uploader was Outematic at nl.wikipedia

Image:HoegaardenLocatie.png *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:HoegaardenLocatie.png> *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Profoss

Image:Flag of Belgium (civil).svg *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Belgium_\(civil\).svg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Belgium_(civil).svg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* David Descamps, Dbenbenn, Denelson83, Howcome, Ms2ger, Nightstallion, Rocket000, Sir Iain, ThomasPusch, Warddr, 3 modifications anonymes

Image:Flag of Flanders.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Flanders.svg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Cyn, Foroa, J. Patrick Fischer, Juiced lemon, Leit, LimoWreck, Lokal Profil, Mattes, Mutxamel, Phlegmatic, Westermarck, 1 modifications anonymes

Fichier:Flag of Flanders.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Flanders.svg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Cyn, Foroa, J. Patrick Fischer, Juiced lemon, Leit, LimoWreck, Lokal Profil, Mattes, Mutxamel, Phlegmatic, Westermarck, 1 modifications anonymes

Fichier:Flemish Brabant Flag.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flemish_Brabant_Flag.png *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Cyn, Himasaram, Liftarn, Ninane, Sancho, Shizhao

Image:Jupiler1.gif *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Jupiler1.gif> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Jrenier, Symac

Image:juplogo(1).gif *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:juplogo\(1\).gif](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:juplogo(1).gif) *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Jrenier

Image:Jupiler.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Jupiler.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Jrenier, Symac

Image:Jupiler-NA.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Jupiler-NA.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Jrenier, Symac

image:Bieren uit de streek rond brussel.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bieren_uit_de_streek_rond_brussel.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Original uploader was Donderwolk at nl.wikipedia

image:logo_STG.gif *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Logo_STG.gif *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Megateuf

Image:Barrels.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Barrels.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Cillas, Coin-coin, Dbenbenn, Henna, JackyR, Secar one, Wst

Image:Industrial-barrels.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Industrial-barrels.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Coin-coin, Dbenbenn, Henna, JackyR

Image:Coolingtun.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Coolingtun.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Coin-coin, Henna, JackyR, 1 modifications anonymes

Image:Crushed hop.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Crushed_hop.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:Henna

Fichier:Leffe blonde.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Leffe_blonde.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:DocteurCosmos

Image:Maredsous blonde.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Maredsous_blonde.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* user:Inisheer

Image:A la Mort Subite 01.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:A_la_Mort_Subite_01.JPG *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:Ben2

Image:Logo rodenback.gif *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Logo_rodenback.gif *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Talisker25

Image:Biere St Bernardus.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Biere_St_Bernardus.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Arnaud 25, Tamorlan

Image:Bière Westmalle.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bière_Westmalle.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Arnaud 25

Image:Westmalle bières et verre.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Westmalle_bières_et_verre.JPG *Licence:* inconnu *Contributeurs:* 87lieven, Artichaut

Fichier:WestvleterenBlonde.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:WestvleterenBlonde.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:Taklekuya

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>
