

ERIK VERDONCK

BIÈRES

BELGES

LES 100 CLASSIQUES QU'IL FAUT AVOIR DÉGUSTÉS

Lannoo

Aucun brasseur ne part de zéro

Le lecteur trouvera dans cet ouvrage un panorama de ce qui bouge aujourd'hui dans l'univers brassicole belge. Ce n'est pas un catalogue ou une encyclopédie, mais l'expression d'un choix personnel. Nombre de bières présentées sont devenues des références dans leur style. Certaines, qui ont presque cent ans d'existence, méritent d'être protégées au titre de monuments historiques, d'autres sont beaucoup plus jeunes mais possèdent déjà un caractère bien trempé. Tous ces breuvages sont le fruit d'une tradition, aucun brasseur belge ne partant de zéro. Nos bières font partie intégrante de notre identité. Mais remontons d'abord le temps pour tracer les grandes lignes de cette histoire.

La pils a déclenché une révolution dans la seconde moitié du XIXe siècle. À l'aide de la science et de la technologie, les brasseurs ont réussi alors à commercialiser une bière blonde légère de qualité constante. Le succès a été presque immédiat dans beaucoup de pays et il a perduré pendant des décennies. Tant et si bien que quantité de brasseurs traditionnels ont dû remiser leur fourquet au placard. Puis les deux guerres mondiales ont porté un coup fatal à des légions entières de brasseries. La loi du plus fort a mené vers des années de consolidation, d'extension et de dépérissement. La Belgique n'a pas été épargnée. Nous sommes passés de près de 3 500 brasseries il y a cent ans à environ 400 aujourd'hui. Mais la bonne nouvelle, c'est que nos styles de bière traditionnels ont survécu et que personne ne conteste la qualité de nos bières. Le vent a tourné dans les années 1960, quand le laitier Pierre Celis a fait renaître la bière blanche d'Hoegaarden, qui était sur le point de disparaître. Il a été initié aux secrets de la « Blanche » par un vieux brasseur. De nouvelles brasseries ont vu le jour, comme l'Abbaye des Rocs, De Dolle Brouwers et la Brasserie d'Achouffe. Les bières lambics traditionnelles, telle la vieille gueuze, sont légalement protégées et une poignée de coupeurs de gueuze maintiennent la tradition en vie. Des bières régionales comme la Saison du Hainaut ou la bière rouge flamande ont surgi du fond des vallées pour devenir des références mondiales. Un grand nombre de bières d'abbaye ont été reconnues et les bières trappistes sont désormais protégées par la loi. Nos brasseurs se sont obstinés à respecter les styles de bière traditionnels, en prenant tout le temps nécessaire pour produire des boissons de qualité supérieure, sans forçage. Pensez aux nombreuses bières spéciales refermentées en bouteille. La tradition ne fait pas obstacle à l'innovation. Nos brasseurs expérimentent le houblonnage à cru, le houblonnage tardif et la maturation en fût. IPA populaires, stouts impériales, bières Session, nouvelles Sour et autres bières artisanales coulent à flots. Mais nous préférons innover de manière sélective à partir de la tradition plutôt que de dupliquer sans discernement un énième breuvage à la mode. Nous nous demandons quelle est la valeur ajoutée. Qu'apportent ces nouvelles venues à notre riche histoire brassicole ? Certes, certaines bières sont interchangeables. Elles ont la même robe, le même nez et le même goût. Mais un style de bière identique peut cacher une grande variété d'inspiration. Les styles de bière sont des balises dans une mer de bière houleuse et les pêcheurs de perles le savent : il faut ouvrir de nombreuses huîtres pour trouver une perle de qualité. En Belgique, la récolte sera bonne.

Plongez à votre tour, fiez-vous à votre goût, explorez et... savourez !

Erik Verdonck

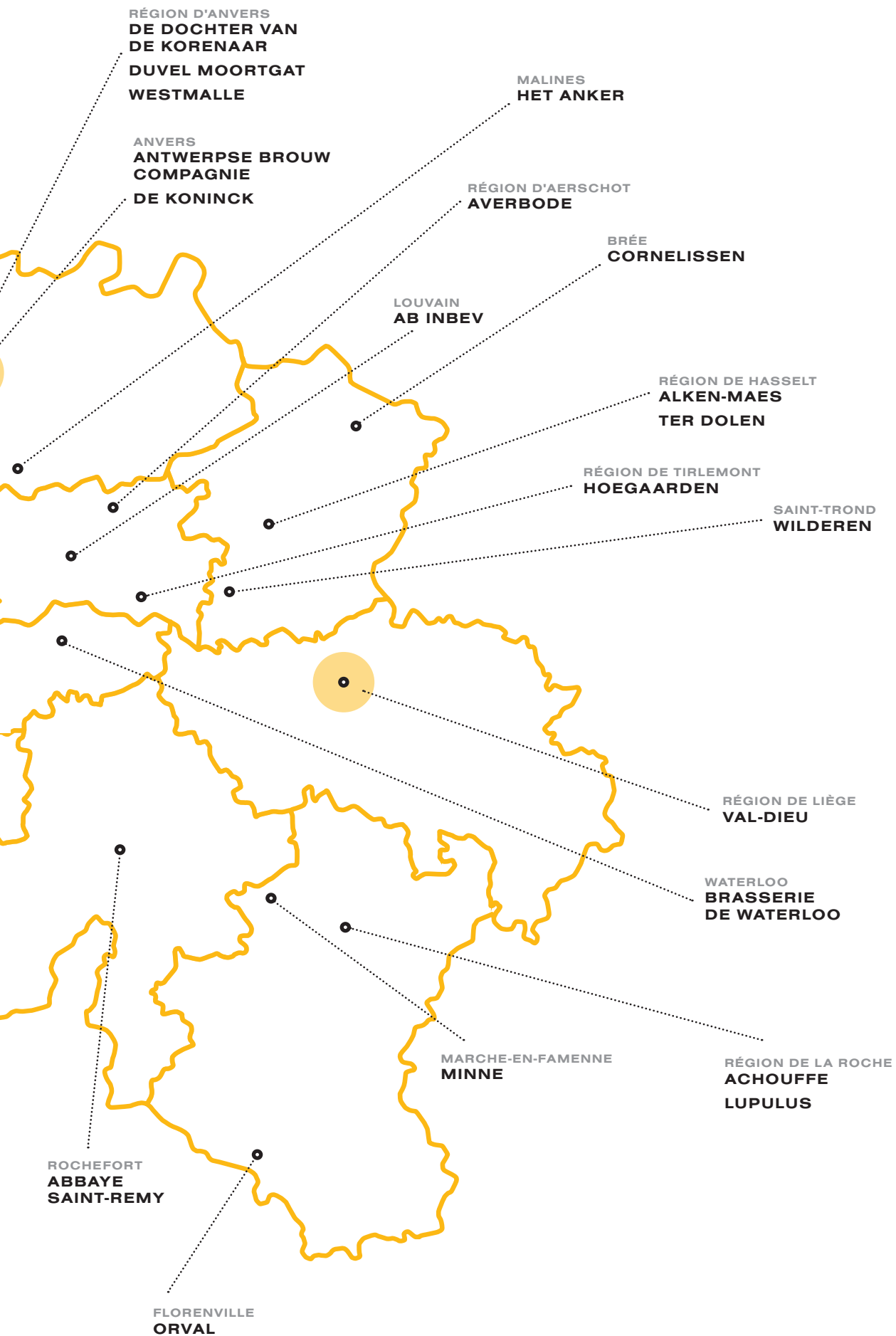


TABLE DE MATIÈRES

	BIÈRE D'ABBAYE	11
	BIÈRE TRAPPISTE	37
	BIÈRE AMBRÉE	49
	SPÉCIALE BELGE	55
	BIÈRE BLONDE LÉGÈRE	63
	BIÈRE BLONDE FORTE	71
	TRIPLE	93
	BIÈRE BRUT	109
	BIÈRE BRUNE, DOUBLE ET QUADRUPLE	115
	BIÈRE AUX FRUITS	135
	LAMBIC	143
	FARO	151
	GUEUZE ET VIEILLE GUEUZE	155
	KRIEK	167
	VIEILLE KRIEK	175
	BIÈRE ÉLEVÉE EN BARRIQUE	181
	INDIA PALE ALE (IPA)	187
	BIÈRE AUX ÉPICES	205
	PILS	211
	SAISON	221
	SCOTCH	233
	STOUT	239
	BIÈRE BRUNE D'AUDENARDE	245
	BIÈRE ROUGE FLAMANDE	253
	BIÈRE SAUVAGE	267
	BIÈRE D'HIVER	273
	BIÈRE BLANCHE	279



BRASSERIES







BIÈRE D'ABBAYE

LES BIÈRES D'ABBAYE CONSTITUENT UNE PARTIE ESSENTIELLE de notre identité brassicole. Certaines sont produites dans des abbayes qui brassent leur breuvage depuis des temps immémoriaux ; d'autres honorent des abbayes disparues il y a des siècles. Aujourd'hui, la plupart des bières d'abbaye sont brassées sous licence par des brasseries extérieures, autorisée à utiliser le nom de l'abbaye en échange de royalties. Les abbayes actives utilisent l'argent perçu pour leur subsistance et pour des œuvres caritatives. En 1999, la Fédération des brasseurs belges a instauré le label « Bière d'abbaye belge reconnue » pour lutter contre les abus commerciaux. Il garantit qu'il y a un lien historique avec une abbaye existante ou ancienne, dont l'existence est attestée par des écrits mentionnant l'activité brassicole, des dessins ou peintures représentant une brasserie ou encore des traces de salles de brassage disparues parmi les ruines d'une abbaye. Les bières d'abbaye regroupent des blondes et des triples, des doubles et des quadruples foncées et des bières blanches et fruitées. Les arômes et les saveurs peuvent varier considérablement. « Bière d'abbaye » n'est pas un style de bière protégé, mais plutôt une sorte d'appellation d'origine contrôlée (AOC).

AFFLIGEM TRIPLE

9,5%



DOUX ARÔME MALTÉ AVEC DES SENTEURS INTENSES DE FRUITS MÛRS (BANANE) AU PREMIER NEZ. ATTAQUE LÉGÈREMENT SUCRÉE AVEC DES NUANCES DE FRUITS À NOYAUX ET D'AGRUMES, ACCENTUÉES PAR LA REFERMENTATION EN BOUTEILLE, ÉVOLUANT VERS UNE AMERTUME FINE ET PLAISAMMENT RAFRAÎCHISSANTE. EN BOUCHE, LE CORPS EST RICHE ET PLEIN. BEL ÉQUILIBRE, COMPTE TENU DE SON TAUX D'ALCOOL ÉLEVÉ. LONGUE FINALE DÉLICATEMENT AMÈRE.

La recette des bières de l'abbaye d'Affligem remonte à la Formula Antiqua Renovata médiévale. Les bières d'abbaye d'Affligem sont « reconnues » parce que les traces d'une activité brassicole passée peuvent être trouvées sur le site de l'abbaye. L'Affligem Triple est brassée avec de l'eau, de la levure, du malt d'orge, du sirop de glucose, des houblons aromatiques Savinjski Golding, Spalter Select et Groene Bel, des extraits de houblon et du sucre. La levure est « l'âme » de la bière. Au cours de la fermentation, les esters libérés donnent des arômes de fruits tropicaux. Toutes les bières de l'abbaye d'Affligem refermentent en bouteille. Pendant un séjour de 14 jours en chambre chaude,

elles mûrissent pour devenir des bières complexes. Résultat ? Une bière de fermentation haute, de robe blonde à ambrée, dont le houblon et le malt s'équilibrent. Outre l'Affligem Triple, il y a aussi une Affligem Blonde, une Affligem Double, une Affligem Cuvée et une Affligem Patersvat. L'Affligem Triple est servie dans un verre à levure dans lequel on peut verser la levure séparément. L'Affligem a été brassée à l'abbaye éponyme jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, puis chez De Hertog à Deurne et ensuite chez De Smedt à Opwijk, surnommé la brasserie Affligem. Affligem fait aujourd'hui partie du groupe Alken-Maes, une division de Heineken.



Cavalier de pompe à bière.



dans un potage crème ou une soupe consistante (haricots bruns, lentilles), une soupe de queue de bœuf ou un bouillon de gibier consistant

dans les sauces pour poissons, coquillages et crustacés

avec du foie gras, du ragoût de lapin et de bœuf, des plats asiatiques

avec du gibier accompagné d'une compote de dattes, de raisins secs, de prunes, de figes ou d'abricots

avec des fromages à pâte molle et croûte fleurie et des chèvres, de type camembert, reblochon et des fromages d'abbaye à pâte (semi-) dure comme le fromage d'abbaye à pâte (semi-) dure comme le fromage d'abbaye d'Affligem.



Réfectoire de l'abbaye.

AVERBODE 7,5%



LA BIÈRE D'ABBAYE AVERBODE DÉPLOIE UN AGRÉABLE CARACTÈRE HOUBLONNÉ. LA FINALE EST FRAÎCHE ET PLEINE. ON SENT LES POMMES ET LES FLEURS. LE HOUBLONNAGE À CRU DONNE UN CACHET SUPPLÉMENTAIRE.

Outre son fromage et son pain, l'abbaye norbertine d'Averbode fabrique aussi sa propre bière, brassée par Huyghe. Les moines y ont brassé la divine boisson du X^{IV}e au X^Xe siècle. L'Averbode est une bière d'abbaye reconnue, car les traces d'une activité brassicole passée ont été relevées dans l'enceinte de l'abbaye. Pendant le brassage, on procède à un houblonnage à cru, qui consiste à ajouter un ou plusieurs houblons pendant ou après la fermentation. L'arôme du houblon ressort mieux et la bière a un goût plus fruité qu'amer. La bière d'abbaye Averbode, lancée en 2014, fait partie d'un partenariat stratégique avec l'abbaye, fondé sur l'authenticité et la durabilité. L'Averbode est une bière d'abbaye multigrains jaune doré, houblonnée à cru et refermentée en bouteille, brassée avec du malt de Munich, de l'avoine, de l'épeautre, du houblon amer Brewers Gold, des houblons aromatiques Saaz, Styrian Golding, Spalter Select et Challenger, avec du Saaz et du Challenger en houblonnage à cru. Depuis 2016, la bière de l'abbaye

d'Averbode est également brassée dans la micro-brasserie installée dans la grange rénovée du site de l'abbaye. Cette bière en fût Momentum diffère du breuvage en bouteille et ne peut se boire qu'à l'abbaye. C'est une bière de soif non filtrée. Au premier nez, les arômes de malt et de houblon interpellent, avec une légère impression de fruits sucrés. L'ensemble est équilibré, fruité sans excès de sucre, l'amertume est douce avec des impressions d'amande et de caramel. La Momentum mûrit pendant trois semaines avant de passer dans le baril directement relié à la pompe du comptoir. Derrière une paroi vitrée du café de l'abbaye Het Moment, on aperçoit les cuves de brassage en acier inoxydable. Outre la brasserie, l'abbaye abrite une boulangerie, une fromagerie et une boutique.



avec des plats à base de sandre et d'escargots de Namur, des moules

avec du fromage mimolette à pâte dure ou de l'édam





L'ancienne salle de brassage de Huygbe.

ENAME PATER

5,5%



NEZ FRAIS ET AGRÉABLE AVEC DES NUANCES DE HOUBLON ET DE MALT. QUELQUES NOTES ÉPICÉES AFFLEURENT. GOÛT RAFRAÎCHISSANT, AVEC DES TOUCHES DE MALT ET D'ÉPICES, UNE AMERTUME FINEMENT ENTREMÊLÉE, UNE FINALE COURTE ET SÈCHE.

Les bières de l'abbaye d'Ename tirent leur nom de l'ancienne abbaye bénédictine d'Ename, située près de la Brasserie Roman à Audenarde. L'abbaye a été démolie en 1797 à la suite de la Révolution française. Une ville portuaire du haut Moyen Âge a été découverte sous les ruines. Les fondations de l'abbaye et de la ville portuaire forment aujourd'hui un parc archéologique. Les historiens ont pu prouver que le brassage avait lieu dans l'enceinte de l'abbaye, c'est pourquoi les bières de l'abbaye d'Ename sont officiellement reconnues. L'Ename Pater contient moins d'alcool que la plupart des bières d'abbaye. Moins filtrée que les autres bières d'abbaye d'Ename, sa robe trouble saute aux yeux. En bouche, le goût équilibré est marqué par de subtiles notes épicées. La finale houblonnée et sèche résulte du houblonnage à cru à la fin du processus d'ébullition. L'Ename Pater est brassée avec des houblons Magnum, Savinsky et Seleia – également

pour le houblonnage à cru – et subit une longue garde. Outre l'Ename Pater, l'abbaye produit aussi une Ename Blonde, une Double, une Triple et une Cuvée Rouge. L'Ename Cuvée Rouge contient du blé en plus du malt d'orge. L'Ename Cuvée Rouge a un goût légèrement sucré avec une touche d'épices. En fin de bouche, le caractère fruité prend le dessus. À déguster de préférence au coin du feu.



avec un barbecue

avec des plats de poisson





Carlo Roman, propriétaire de la brasserie.



BIÈRE TRAPPISTE

EN BELGIQUE, CINQ BRASSERIES PRODUISENT DES BIÈRES TRAPPISTES: Westmalle, Westvleteren, Chimay, Orval et Rochefort. Westvleteren a été la première à brasser sa propre bière en 1831, suivie par Westmalle (1836), Chimay (1862), Rochefort (1899) et Orval (1931). Les bières portent le label « Produit trappiste authentique », dans le respect des critères suivants : le breuvage est brassé au sein d'une abbaye trappiste, la brasserie est subordonnée à l'abbaye et à la culture monastique et la bière est fabriquée sous le contrôle de ses moines à des fins non lucratives. Les revenus sont consacrés aux besoins des moines et à l'entretien de l'abbaye et de ses environs. Le reste est destiné à des œuvres de bienfaisance. La bière trappiste n'est pas un style de bière protégé. Il est d'usage qu'elle soit riche en alcool et en arômes et qu'elle contienne des épices. La plupart des bières trapistes sont des blondes, des doubles brunes, des triples blondes et des brunes quadruples, mais il y a aussi des bières ambrées. Principales caractéristiques : fermentation haute, refermentation en bouteille, ajout de sucre pour enrichir la teneur en alcool et rendre la bière plus digeste.



CHIMAY BLEUE

9%



AU NEZ, DES IMPRESSIONS DE CAFÉ, DE CACAO ET DE FRUITS SECS SURPRENNENT, REJOINTES PAR DES ARÔMES D'ABRICOT ET DE NECTARINE. EN BOUCHE, LES FLAVEURS DE MOKA ET DE CAFÉ DOMINENT. SENSATION DE CHALEUR, FINALE FRAÎCHE ET FRUITÉE.

L'abbaye de Scourmont à Chimay brasse de la bière depuis 1862. Pendant la Seconde Guerre mondiale, l'abbaye est confisquée par l'occupant allemand. Après la guerre, Chimay reprend son rôle de moteur économique de la région et une nouvelle brasserie ouvre ses portes. En 1948, les moines célèbrent Noël avec une Spéciale Noël, la future Chimay Bleue. Cette même année, après deux ans de recherches en partenariat avec l'Université de Louvain, le frère Théodore réussit à isoler et à conserver les souches de levures pour la Chimay. On ne modifie rien à ses recettes. En 1966, la gamme s'est élargie avec la Chimay Triple blonde, puis avec la Chimay Rouge, plus foncée, et enfin la Chimay Dorée (dite « bière de réfectoire ») blonde et plus claire. Les bières Chimay sont brassées avec l'eau provenant des deux puits situés sur le site de l'abbaye.

Le brasseur utilise la même levure maison pour la première et la deuxième fermentation en bouteille ou en fût. La Chimay Bleue contient du malt caramel et du houblon Hallertau. Cette bière forte et foncée est également servie dans des bouteilles Grande Réserve, avec le millésime sur l'étiquette. La Chimay Bleue peut se conserver pendant cinq ans ou plus à bonne température. La patience est récompensée par de puissants arômes de vieux porto. Après sept à huit ans, elle donne des saveurs de fruits secs, de marmelade de prunes et de figues sèches. Le brasseur recommande de servir la bière à une température de 10 à 12 °C, afin que les arômes s'expriment pleinement. Depuis 2015, la nouvelle Chimay Bleue Grande Réserve Vieillie en Barriques est attendue chaque année avec impatience. Pour cette édition limitée, la Chimay Bleue est vieillie en fût de bois neuf et usagé.



« Je sais pourquoi la trappiste est versée dans un verre à calice : elle contient les mêmes ingrédients que le pain, source de vie. Et dans un verre en forme de graal, la bière peut respirer et libérer ses puissants arômes et son gaz carbonique.
(Mike Di Paola, Condé Nast Traveller)

Frère Théodore.



avec anguille fumée à la sauce soja et au miel, biscuit croquant au sésame avec côtes de porc rôties, steak, gibier ou foie gras

avec truite caramélisée au beurre

avec les fromages Vieux Chimay, Chimay à la Rouge et Chimay Grand Cru

avec des desserts aux fruits rouges ou au chocolat



BIÈRES

ABBAYE DES ROCS BRUNE 116

ADRIAEN BROUWER 246

AFFLIGEM TRIPLE 12

ARDENNE STOUT 240

AVERBODE 14

BAVIK SUPER PILS 212

BELLE FLEUR 188

BLANCHE DES HONNELLES 280

BOCKOR 214

BONS VŒUX 274

BOURGOGNE DES FLANDRES 254

BRIGAND 72

BRUGGE TRIPEL 94

BRUGSE ZOT BLONDE 64

BRUNEHAUT SAISON 222

BUSH CARACTÈRE 50

BUSH DE CHARMES 182

BUSH DE NOËL 276

BZART LAMBIEK 144

CHIMAY BLEUE 38

CHOUFFE (LA) 74

CORNET OAKED 76

CRISTAL 215

CUVÉE DES JACOBINS 148

CUVÉE DES TROLLS 66

DE KONINCK 56

DELIRIUM TREMENS 78

DEUS BRUT DES FLANDRES 110

DUCHESSE DE BOURGOGNE 256

DUVEL 80

DUVEL TRIPEL HOP CITRA 190

EMBRASSE OAK AGED 184

ENAME PATER 16

FARO BOON 152

GENTSE STROP 82

GOLIATH TRIPLE 96

GOUDEN CAROLUS CLASSIC 118

GOUDEN CAROLUS WHISKY

INFUSED 120

GRIMBERGEN BLONDE 18

GULDEN DRAAK 122

HERCULE STOUT 242

HOEGAARDEN WIT 282

HOPUS 84

HOUBLON CHOUFFE 192

JACK'S PRECIOUS IPA 194

JUPILER 216

KASTEEL DONKER 124

KASTEEL ROUGE 136

KRIEK BOON MARIAGE PARFAIT 176

KWAREMONT 67

LAMBIEK CANTILLON 146

LEFFE BLONDE 20

LEFFE BRUNE 23

LIEFMANS FRUITESSE 137

LIEFMANS GOUDENBAND 248

LIEFMANS KRIEK BRUT 168

LIEFMANS OUD BRUIN 250

LIMBURGSE WITTE 284

LINDEMANS FARO-LAMBIC 153
LINDEMANS OUDE GUEUZE
 CUVÉE RENÉ 158
LINDEMANS OUDE KRIEK
 CUVÉE RENÉ 178
LINDEMANS SPONTANBASIL 208
LUPULUS BLONDE 88

MALHEUR BIÈRE BRUT 112
MALHEUR 12 126
McCHOUFFE 234
MOINETTE BLONDE 224
MORT SUBITE OUDE GEUZE 160

OMER 86
ORVAL 40
OUD BEERSEL OUDE GEUZE 162
OUDE GEUZE BOON 156

PAIX-DIEU PLEINE LUNE 26
PALM 58
PÊCHE MEL'BUSH 138
PETRUS ROODBRUIN 258
PIRAAT 97

QUINTINE BLONDE 90

ROCHEFORT 10 42
RODENBACH ALEXANDER 170
RODENBACH CLASSIC 260
RODENBACH FRUITAGE 140
RULLES TRIPLE 98

SAISON D'ERPE-MERE 230
SAISON DUPONT 226
SEEFBIER 206
SILLY SCOTCH 236
SPÉCIAL DE RYCK 60

STELLA ARTOIS 218
ST.BERNARDUS ABT 12 128
ST.BERNARDUS TRIPEL 100
ST-FEULLIEN GRAND CRU 28
STRAFFE HENDRIK QUADRUPEL 130
STRAFFE HENDRIK WILD 268
SUPER SANGLIER 196

TER DOLEN WIT 30
TIMMERMANS LAMBICUS BLANCHE 149
TIMMERMANS OUDE GUEUZE 164
TRIPLE KARMELIET 104
TRIPLE LEFORT 106
TRIPLE D'ANVERS 102
TROUBADOUR MAGMA 198

VAL-DIEU CUVÉE 800 32
VAL-DIEU GRAND CRU 34
VALEIR EXTRA 200
VANDER GHINSTE ROODBRUIN 264
VEDETT IPA 201

WATERLOO DOUBLE DARK 132
WESTMALLE TRIPEL 44
WESTVLETEREN 12 46
WILDEREN KRIEK 172
WILD JO 270
WITKAP-PATER STIMULO 68

XX BITTER 202

ZINNEBIR 52

WWW.LANNOO.COM

En vous enregistrant sur notre site, vous serez régulièrement informé de nos nouvelles parutions et vous recevrez des offres exclusives.

Texte : Erik Verdonck

Traduction : E.V.

Graphisme : Wim De Dobbeleer et KaaTigo bvba

Photographie : Erik Verdonck

Si vous avez des remarques ou des questions, n'hésitez pas à prendre contact avec notre rédaction : redactielifestyle@lannoo.com

© Erik Verdonck & Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2023

D/2023/45/454 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 9305 5

Tous droits réservés. Aucun élément de cet ouvrage ne peut être dupliqué, enregistré dans un fichier automatique et/ou publié sous quelque forme ou de quelque manière que ce soit, par le biais d'un procédé électronique, mécanique ou autre sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.