

Brasseries, dégustation,
toutes les bonnes adresses

Bières Belges

2009-2010



www.petitfute.be

Sommaire

■ BIÈRES ET BRASSERIES ■

Bières et brasseries de A à Z 32

Notes de dégustation de A à Z 102

■ BONNES ADRESSES ■

En Belgique 144

Anvers 144

Brabant flamand 145

Brabant wallon 147

Bruxelles 147

Flandre occidentale 154

Flandre orientale 156

Hainaut 158

Liège 163

Limbourg 165

Luxembourg 166

Namur 167

Supermarchés et hypermarchés 170

En France 171

Index général 179

■ DÉCOUVERTE ■

Petite histoire de la bière 6

Il était une fois... la bière 6

C'est tendance ! 9

Comment ça marche ? 11

Les quatre essentiels 11

Dans les cuves 12

Brasseur, un métier 20

Dis-moi comment tu bois 23

Le choix du verre 23

Cave ou frigo ? 24

Décapsulons 24

Prosit ! 25

A table ! 27

Les grands accords 27

Quelques recettes 29

RETROUVEZ TOUTES NOS BONNES ADRESSES SUR

 **petit futé.be**



De quoi inverser une fois de plus la tendance ? L'avenir nous le dira... ! Il semblerait à ce propos que la production de bière blonde légère ou du type « blanche » soit de plus en plus un « prétexte » à l'élaboration de bières aromatisées, faiblement alcoolisées et accessibles à tous les palais.

Selon une étude française révélée en février 2009, la consommation de bière peut augmenter de 5 % durant l'été si la température augmente de 1 °C seulement. Les brasseurs devraient espérer que le réchauffement climatique se poursuive...

Quel futur pour la tradition ?

Ce phénomène actuel, sans doute beaucoup plus inquiétant pour les détenteurs de la tradition est désormais un fait. La faute à une ère moderne qui ne laisse que peu de place aux imperfections et aux tâtonnements ? A une fracture, valable dans tout l'agro-alimentaire, entre la bière accessible à tous et les produits dits « de niche » ? A une réelle modification du « goût du consommateur », programmée ou pas ? Sans doute un peu tout à la fois et la réponse n'est pas si simple que ça à apporter.

Toujours est-il qu'il ne faut pas nécessairement toujours tirer à boulets rouges sur la production industrielle. Outre le mérite d'être le porteur drapeau de la bière belge à l'étranger, les grosses pointures sont justement aux avant-postes des dernières tendances et, on l'oublie trop souvent, les garantes d'une qualité optimale de la bière que peu d'artisans, même parmi les plus sérieux, sont à même d'apporter.

La production totale de bière en Belgique avoisinait les 18,5 millions d'hectolitres en 2007. Cela représente 7,4 milliards de bouteilles de 25 cl !

Soif de sucré !

La jeune génération (les 16-25 ans) est de moins en moins attirée par les bières traditionnelles et s'oriente vers des produits édulcorés. Elle préfère se tourner vers des boissons énergisantes « qui donnent des ailes » ou vers les prémix, ces limonades additionnées de rhum ou de vodka. Les brasseurs rivalisent d'ingéniosité pour satisfaire leur jeune clientèle... et les garder auprès d'eux !

Les brasseurs se lancent donc depuis quelques années dans le développement du flacon pour permettre d'absorber ces bières à même la bouteille, suivant ainsi la mode lancée par une marque mexicaine bien connue. Ayant compris que les jeunes ne veulent plus que « de l'eau, du sucre et des bulles », certains n'hésitent pas non plus à développer une gamme édulcorée parallèlement à leurs bières classiques. C'est le cas de tous les producteurs de gueuzes et autres kriegs. Cette tendance s'est accentuée durant une petite dizaine d'années tandis que de nouveaux goûts, comme la pomme ou les fruits exotiques, font désormais partie du paysage. Il semblerait cependant que certaines brasseries tendent vers un retour à plus d'amertume. Effet de mode ou virage à 180° ?

Dans ce chapitre consacré aux « temps modernes », il faudrait évoquer l'ascension d'InBev, devenu le numéro un mondial suite au rachat de brasseries en Europe et à travers le monde. Dernières opérations en date, la fusion d'Interbrew avec le Brésilien Ambev (InBev, 2004) puis le rachat en juillet 2008 de Anheuser-Busch par InBev pour 52 milliards de dollars. Avec près de 350 millions d'hectolitres annuels, le nouveau groupe assure ainsi sa place de premier brasseur mondial...

Pour conclure, rappelons que la bière demeure la boisson conviviale par excellence. Amateurs de nouveautés ou gardiens de la tradition, espérons que tous pourront encore longtemps déguster joyeusement leurs bières favorites !

Comment ça marche ?

LES QUATRE ESSENTIELS

L'eau

L'eau est indispensable à la bière. Elle entre au minimum pour 90 % dans sa composition et sa qualité est déterminante, même si l'on peut, de nos jours, en modifier artificiellement les caractéristiques, notamment son pH. De nombreux brasseurs n'hésitent d'ailleurs pas à le faire. En effet, il n'y a point de bonne bière sans bonne eau au départ.

Dans de nombreux cas, celle-ci est prélevée aux abords immédiats de la brasserie. Cela signifie donc que certaines bières, parce qu'elles sont brassées à plusieurs endroits, pourraient avoir des caractéristiques gustatives légèrement différentes selon les brassins. Il peut en être de même pour celles dont l'eau, issue d'une seule source, n'aurait pas été modifiée.

Le malt

Après l'eau, le malt est l'ingrédient de base de toutes les bières. Il s'agit principalement d'orge germée puis torréfiée (en brasserie, on parle de *touraillage*). L'orge est la céréale la plus riche en amidon. Sa germination industrielle est particulièrement aisée.

L'orge chevalier, la variété de printemps, est supérieure à l'escourgeon, la variété d'hiver, car sa germination est plus régulière. Insoluble dans l'eau à l'état cru, la torréfaction puis la réduction en poudre sont des étapes indispensables.

La durée et la température du touraillage déterminent la couleur et le goût de la bière. Durant sa germination, l'orge acquiert une série de ferments chimiques, utiles lors du brassage, et transforme l'amidon indigeste en sucres assimilables. Certains types de bière contiennent parfois du malt de blé, notamment les bières blanches tandis que l'on trouve parfois du maïs ou du riz dans la composition des pils.

D'après les chiffres, l'Allemagne et la France sont les principaux fournisseurs mondiaux d'orge tandis que l'Hexagone fournit même 10 % des céréales de brasserie à travers le monde.

Le houblon

Surnommé l'or vert du brasseur, le *houblon* entre dans la composition de la bière dès le 12^e siècle et supplante définitivement d'autres épices à partir du 15^e siècle. Plante grimpante vivace, il peut atteindre quatre à cinq mètres de haut et vivre jusqu'à cent ans. C'est la fleur de la plante femelle (différente de la plante mâle) qui intéresse le brasseur. Ses glandes sécrètent une résine aromatique, la *lupuline*. Les huiles essentielles et la poudre obtenues au départ de ces glandes donnent le parfum et l'amertume nécessaires à chaque bière. Le houblon est un excellent conservateur et, grâce à son tannin, il permet d'obtenir une bière limpide. Le houblon destiné à la brasserie est cultivé dans toutes les régions tempérées d'Europe, d'Amérique et d'Océanie. Les principaux pays consommateurs de bière sont aussi les principaux pays producteurs de houblon, même si la Belgique est en perte de vitesse. On notera toutefois plusieurs tentatives intéressantes de réimplantation du houblon, notamment à Erquelines, dans la vallée de la Sambre.

Les levures

Grâce aux levures, micro-organismes unicellulaires se multipliant de manière exponentielle, les sucres contenus dans le moût de malt sont transformés en alcool et en CO₂. Au 18^e siècle, le chimiste *Lavoisier*, responsable de nombreuses souffrances scolaires, montra que les sucres brûlés par la fermentation équivalaient à l'addition du gaz et de l'alcool formés. Cette transformation intervient dans les six à dix jours qui suivent le début de la fermentation.

Il existe deux types de levure : les hautes et les basses

Les *levures hautes* sont utilisées lors de la fabrication de bière de fermentation haute : elles agissent au-dessus de 20 °C et remontent à la surface du brassin en fin de fermentation.

Les *levures basses* sont utilisées lors de la fabrication de bière de fermentation basse : elles agissent en-dessous de 10 °C et descendent dans le bas de la cuve en fin de fermentation.

Lorsque l'on parle de refermentation en bouteille ou de bière sur lie, la bière bénéficie d'une adjonction de levure au moment de la mise en bouteilles, formant un dépôt dans le fond du récipient.





© BOUBRILLE

cahotants. Voilà donc comment bières et calèches sont intimement liées à Buggenhout. Mais limiter l'aura de cette brasserie séculaire à la *Kwak* serait absolument réducteur. Les autres produits phares de la maison se nomment *Deus* et *Tripel Karmeliet*. . . ils figurent parmi les bières belges les plus remarquables. En témoigne d'ailleurs le titre de World's Best Ale Award reçu en 2008 en Grande-Bretagne par la dernière citée.

BOTTERESSE DE SUR LES BOIS (LA)

rue Georges Berotte, 50 - 4470 Saint-Georges-sur-Meuse ☎ 0475 78 23 51

La brasserie est intégrée à un ensemble plus vaste, nommé le Village des Plaisirs de la Bouche. Se renseigner par téléphone sur les différentes activités proposées.

José Poncin était à l'étroit dans sa (toute) petite brasserie artisanale située à Jupille-sur-Meuse. Il déménagea en 2006 dans des locaux plus adaptés à son activité grandissante. Sa brasserie s'intègre ainsi dans un projet ambitieux regroupant divers producteurs artisanaux de la région liégeoise. Il y produit depuis deux bières utilisant principalement des matières premières belges : la *Botteresse* et la *Sur-les-Bois*. Elles ont pour caractéristiques d'être riches en arômes et en saveurs et bénéficient d'un long mûrissement avant commercialisation.

BOURGOGNE DES FLANDRES

Voir *John-Martin*. Entre les Flandres et la Bourgogne, l'histoire a souvent repassé les plats. A tel point que les deux régions en ont gardé des traces visibles. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce qu'une bière s'appelle *Bourgogne des Flandres* quand elle a une robe aux reflets rappelant les produits issus de la vigne. Pour parachever le tout, le beffroi de Bruges se dresse fièrement sur la bouteille, comme s'il fallait rappeler à quel point la ville est ancrée dans l'Histoire. Lancée par la brasserie *Van Houtryve* au début du 20^e siècle, cette bière est actuellement brassée par la brasserie *Timmermans*, elle même contrôlée par le groupe *Anthony Martin*. La *Bourgogne des Flandres*, avec ses caractéristiques finalement proches d'une gueuze, ne dépareille pas dans la gamme de ce brasseur de lambics. Une *Bourgogne des Flandres blonde*, plus amère et plus subtile en bouche est récemment venue rejoindre son ancêtre brune.

BRASSERIE DU BRABANT

rue Banterlez, 59 - 1470 Baisy-Thy ☎ 067 79 18 79 www.labrasseriiedubrabant.tk

Visites le week-end à partir de 20 personnes. Tarif : 5 € par personne, comprenant une dégustation de plusieurs bières.

Frédéric Magerat, originaire d'Aubel, est ingénieur civil de formation. Un apprentissage scientifique qui l'a sans doute poussé à la curiosité depuis longtemps. Ses premiers brassins dans le garage familial datent de l'époque à laquelle il était étudiant.

Devenu brasseur amateur de fil en aiguille, il a franchi le pas en janvier 2003. Sa micro-brasserie, d'une capacité de 400 hl, est aménagée dans une aile de son ancienne ferme restaurée. Selon l'humeur et l'envie du brasseur, on peut y trouver trois *Brabançonne* (blonde au miel, brune, ambrée), une *Moche de Noël* (ah oui, son étiquette pourrait faire peur...) et la *Cuvée Nico*. Frédéric Magerat produit également la *Sans Rute*, une ambrée brassée pour un gîte rural de... Sensenruth.

BRASSE-TEMPS

place des Brabançons, 4 - 1348 Louvain-la-Neuve ☎ 010 45 70 27

Ouvert du lundi au vendredi à partir de 11h, le dimanche à partir de 19h. Visite guidée pour groupes de 15 personnes minimum, sur réservation.

La micro-brasserie installée dans la plus jeune cité de Belgique par Dubuisson produit la *Cuvée des Trolls*, disponible notamment en grandes surfaces, mais aussi la *Blanche Neuve* (4,5 % vol. alc.) et l'*Ambrasse-Temps*, une ambrée affichant 5,5 % vol. alc. Le Brasse-Temps de Louvain-la-Neuve s'est rapidement dédoublé avec une seconde micro-brasserie à Mons, installée au sein du complexe de cinéma Imagix.

BRASSEURS DE LA GRAND' PLACE

rue de la Colline, 24 - 1 000 Bruxelles ☎ 02 513 98 43

Ouvert tous les jours de 10h à 03h.

La seule micro-brasserie de Bruxelles-ville, installée dans une taverne de trois étages. On y sert une blonde, une foncée, une triple et une ambrée brassées « selon la plus authentique tradition bruxelloise et brabançonne ».

BRIGAND

Voir *Van Honsbrouck*. Deux légendes courent au sujet de la Brigand... Cette bière devrait son appellation soit aux bandits de grand chemin qui sévissaient dans la Flandre du 18^e siècle, soit aux fermiers flamands surnommés les « Brigands ». Ceux-ci aidèrent à délivrer la région de l'ennemi français vers 1798. On vous laisse le choix de l'histoire qui vous convient le mieux mais le dessin figurant sur l'étiquette semble privilégier la seconde solution ! Bière de caractère, la *Brigand* a débarqué sur les tables en 1980. Son verre au pied merveilleusement travaillé vaut à lui seul l'intérêt et participa vraisemblablement au succès rapide de cette bière, tant en Belgique qu'à l'étranger.

Grâce à son taux d'alcool élevé, la *Brigand* supporte sans aucun problème quelques années de cave. Elle soutient alors la comparaison avec des « crus » nettement plus renommés.

En 2008, la *Brigand IPA* est venue compléter la gamme. Comme son nom l'indique, il s'agit d'une Indian Pale Ale, un type de bière ambrée et à l'amertume puissante. Elle affiche 6,5 % vol. alc. et se déguste dans une large flûte évanescente.

**TONGERLO BLONDE**

Fermentation haute – Abbaye

● blond cuivré % 6,5% 🍷 Haacht

La Blonde de Tongerlo offre une belle couleur presque ambrée, une mousse abondante et tenace. Son nez présente des relents de madère, de malt et de caramel. Son goût est malté et très oxydé tandis que la fin de bouche est un peu sèche.

TONGERLO BRUNE

Fermentation haute – Abbaye

● brune translucide % 6 % 🍷 Haacht

Une mousse abondante tenant bien surmonte la belle robe de couleur brune de cette Tongerlo. Au nez, elle dévoile des arômes d'orge et de caramel. En bouche, elle est ronde, alcoolisée (à tendance vineuse) et présente une légère torréfaction. On remarquera des saveurs de réglisse, d'anis et de chocolat, soutenues par une amertume équilibrée. Elle fera merveille en accompagnement de viandes rouges grillées.

**TONGERLO TRIPLE**

Fermentation haute – Abbaye

● blonde % 8 % 🍷 Haacht

La Triple présente une robe blond clair et une mousse persistante. Elle est relativement acidulée et épicée et l'on ressent notamment des arômes de coriandre et de pamplemousse. Son goût houblonné et fort épicé souligne une amertume marquée, agréablement d'un dégagement gazeux important. Un peu piquante en bouche, elle développe une légère torréfaction, une forte empreinte d'alcool ainsi qu'une touche herbacée complexe et des notes de laurier.

**TRIPLE KARMELIET**

Fermentation haute – Spéciale

● blond doré % 8,4 % 🍷 Bosteels

La Triple Karmeliet est caractérisée par une robe dorée, un peu orangée, une mousse blanche abondante et crémeuse, des arômes de vanille et d'orange, de froment et de citron. Au nez, on décèle, en particulier les agrumes et la coriandre. En bouche, l'attaque est douce, les arômes complexes et dominés par des saveurs fruitées. La Triple Karmeliet remplace par ailleurs à merveille le vin lors des repas, notamment en compagnie de viandes rouges et de fromages forts.

**TRIPLE MOINE**

Fermentation haute – Spéciale

● blonde claire % 8 % 🍷 Bocq (du)

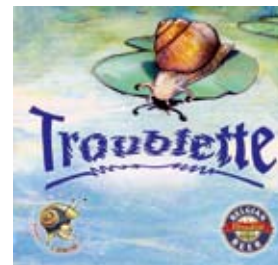
Sous un col blanc persistant, la Triple Moine présente un perlé abondant. Son nez développe principalement des arômes d'agrumes auxquels s'ajoutent des notes de houblon et de pétrole. En bouche, elle se démarque par un goût de houblon fort épicé et présente une belle amertume. On décèle toutefois la présence d'un élément doux, semblable à de l'eau de rose. En arrière-bouche, elle laisse des traces d'écorces d'orange et surtout, une amertume très agréable et équilibrée.

**TROUBLETTE**

Fermentation haute – Blanche

● blond – jaune, trouble % 5 % 🍷 Caracole

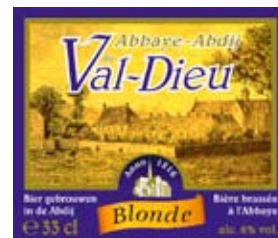
Cette blanche est en fait une blonde voilée, avec des nuances paille. Sa mousse est abondante, compacte et aux bulles serrées, elle tient assez bien et présente un dégagement gazeux important. Au nez, elle développe des senteurs de citron et de fleurs d'orange, de coriandre, d'orge et de froment. En bouche, elle est un peu piquante et dévoile des notes de fleur d'orange, de citron ainsi qu'une amertume soutenue. Elle présente une amertume légère et prolongée en fin de bouche, comme toutes ses sœurs de brassin.

**V****VAL-DIEU BLONDE**

Fermentation haute – Abbaye

● blonde dorée % 6,5 % 🍷 Abbaye du Val-Dieu

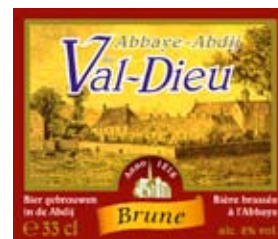
Sous un col de mousse abondante, compacte et tenace, la Blonde offre un dégagement gazeux important. Elle se caractérise par un nez herbacé avec une dominante de malt et de houblon. A noter que les arômes se révèlent largement atténués lorsque la bière est servie à la pression. Ronde en bouche, on relèvera le malt très fin, des notes herbacées et de levure dans la partition gustative. En finale, elle fait preuve d'une belle amertume équilibrée.

**VAL-DIEU BRUNE**

Fermentation haute – Abbaye

● brune % 8 % 🍷 Abbaye du Val-Dieu

La Val Dieu Brune dégage des arômes de chocolat pur, de café, de nougat, de fruits de la passion et de raisins.

**VAL-DIEU TRIPLE**

Fermentation haute – Abbaye

● blonde cuivrée et voilée % 9 % 🍷 Abbaye du Val-Dieu

La Triple du Val-Dieu offre aux regards une robe blonde cuivrée, une mousse abondante tenant bien et un perlé abondant. Son nez de malt et de houblon laisse également percevoir des arômes d'herbes complexes. Un peu acide mais pleine en bouche, elle révèle les mêmes arômes qu'au nez, complétés par une certaine amertume équilibrée, une touche fruitée et des notes de réglisse. En fin de bouche, on garde une post-amertume équilibrée mais assez courte.

