

# BIÈRES D'ARTISANS

EN WALLONIE ET À BRUXELLES

20 BIÈRES EXCEPTIONNELLES  
ET 20 RECETTES  
POUR LES DÉGUSTER

TEXTE

**MICHEL  
VERLINDEN**

PHOTOGRAPHIE

**ALEXANDRE  
BIBAUT**

***Racine***



## PRÉFACE

ÉRIC BOSCHMAN

PAGE 6



## INTRODUCTION

LA FRAÎCHE ODEUR DU HOUBLON

PAGE 8



## BRASSERIE DES LÉGENDES

LA SAISON RESSUSCITÉE

PAGE 52



## PORTRAIT DE L'EXPERT

CHRISTOPHE GILLARD EN SES MURS

PAGE 10



## BRASSERIE DE BLAUGIES

LA SAISON TRADITION

PAGE 62



## BRASSERIE SAINTE-HÉLÈNE

ÉLOGE DE LA LÉGÈRETÉ

PAGE 14



## BRASSERIE DE CAZEAU

À LA FRAÎCHE

PAGE 70



## BRASSERIE DE BELLEVAUX

LE PORTER RÉINVENTÉ

PAGE 22



## BRASSERIE À VAPEUR

LA FÊTE AUX ÉPICES

PAGE 78



## NOVABIRRA

LE SECOND SOUFFLE DU STOUT

PAGE 30



## BRASSERIE JANDRAIN-JANDRENOUILLE

UNE SAISON BELGO-AMÉRICAINNE

PAGE 86



## BRASSERIE CARACOLE

LA BLANCHE AU FEU DE BOIS

PAGE 42



## BRASSERIE DUPONT

REMARQUABLE DEPUIS PLUS DE 30 ANS

PAGE 94



**BRASSERIE  
ARTISANALE MILLEVERTUS**

APÔTRE DE L'ÉPEAUTRE

PAGE 104



**BRASSERIE  
CANTILLON**

SPONTANÉMENT VÔTRE

PAGE 158



**FORESTINNE**

DANS LA FORÊT

PAGE 112



**BRASSERIE DE L'ABBAYE  
DU VAL-DIEU**

TROIS FOIS MIEUX

PAGE 170



**BRASSERIE  
DE LA LESSE**

L'AMBRÉE À FINALITÉ SOCIALE

PAGE 120



**BRASSERIE  
LES 3 FOURQUETS**

LA TRIPLE SÈCHE

PAGE 180



**BRASSERIE  
ARTISANALE DE RULLES**

ESTIVALE, LA BIÈRE QUI RULLES

PAGE 130



**BRASSERIE DE L'ABBAYE  
NOTRE-DAME DE SAINT-RÉMY**

LA TRAPPISTE QUI FAIT MERVEILLE

PAGE 188



**BRASSERIE  
DE LA SENNE**

LA BLONDE PARFAITE

PAGE 138



**GLOSSAIRE**

PAGE 202



**GUEUZERIE  
TILQUIN**

L'ALTESSE DU LAMBIC

PAGE 150



# BIÈRES QUI MOUSSENT N'AMASSENT PAS MOUSSE...

La bière belge est considérée comme étant la meilleure du monde depuis quelque temps et c'est une bonne nouvelle. Des productions gigantesques totalement industrielles aux microbrasseries qui surgissent comme des champignons après la pluie, les bières belges offrent un camaïeu de saveurs, de couleurs, de bonheurs pour plaire à tous les palais, même les plus difficiles. Mais quand on est le meilleur, il n'y a qu'une seule solution : continuer à innover, à créer, pour garder cette position. Parce que d'une part, qui détermine que notre bière est la meilleure du monde ? Pour le moment, c'est une myriade de bloggeurs nord-américains. Même si c'est un peu n'importe quoi, c'est « tant mieux » comme disent les enfants. D'autre part, une fois que l'on est au sommet, l'avenir est forcément difficile, vu que le reste de la planète veut se positionner au même niveau et qu'il y a un paquet de pays producteurs qui élaborent des choses de très haut niveau. La lutte pour conserver cette « pole position » sera rude, c'est certain. Ces dernières années, le monde du vin s'est mis à bruiser de nombreuses tendances, des vins élaborés en lutte raisonnée, en bio, en biodynamie, en nature. Bref, même pour Dionysos, cela devient compliqué. Il n'y avait aucune raison que les disciples de Gambrinus soient en reste. Les références se multiplient, les quelque 150 brasseries, plus ou moins, du Royaume, en élaborent pas loin de 2000. En ce compris ce que l'on nomme « bière d'étiquette », un créneau mineur, et les bières « à façon » qui dynamisent le secteur. Bref, pour les amateurs, notre production brassicole mérite largement le détour et demande une patience de bénédictin pour être découverte, voire un silence de moine trappiste. La production belge a subi au cours de la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle une lame de fond, qui a transformé durablement le paysage. De 1966 à 1982, aucune



**ÉRIC BOSCHMAN**  
CHEVALIER D'HONNEUR  
DU FOURQUET DES BRASSEURS  
(ET PLUTÔT FIER DE L'ÊTRE...)

création de brasserie enregistrée. Des fermes, des concentrations, des disparitions. Ils sont nombreux les villages du pays qui abritent encore les bâtiments d'une brasserie où soufflent les vents du passé, où résonnent encore les bruits des machines, mais où rien ne se brasse plus depuis belle lurette. En 1982 à Achouffe, un petit village ardennais, un Flamand et un Wallon, une vraie histoire de chez nous, dans un garage, décident de lancer une nouvelle bière. Petite cause, grands effets, c'est là que coulera la première goutte de ce qui est devenu un véritable tsunami en une bonne trentaine d'années. En fait, tout n'est pas véritablement parti de là, mais bien du bureau d'un patron d'Interbrew qui, vers la fin des années 70, a compris, avant tout le monde, que le monde de la pils avait vécu ses plus belles heures chez nous. C'est comme ça que les bières « spéciales » sont revenues à l'avant-scène, en partant de la fameuse Blanche de Hoegaarden. Le géant et le tout petit petit poucet ont généré un monde nouveau, enfin, plutôt un véritable renouveau brassicole. Il faut dire que l'unifor-

mité des saveurs des blondes finira par lasser les consommateurs. Ajoutez à ce phénomène de fond, les changements de mode de consommation, le fameux « moins mais mieux » que l'on trouve aussi dans le vin, les nombreuses fermes de café, les tolérances alcoolémiques basses au moment de prendre le volant. Bref, tout cela change fondamentalement le marché de la bière. Aujourd'hui la bière se boit plus à la maison qu'à l'extérieur, et quand elle se consomme au bistrot, elle se déguste, entre *aficionados*, qui ont leurs temples, où l'on sert la bière comme elle doit l'être : sans concession.

Lorsque Michel m'a téléphoné pour me proposer de préfacier son nouvel ouvrage, j'ai d'abord ouvert le col de ma chemise, j'ai ensuite ouvert la fenêtre de ma voiture pour respirer un grand coup puis, seul à mon volant, j'ai souri, j'étais content. C'est la première fois que l'on me demandait de préfacier un livre. Et lorsqu'il s'agit de quelqu'un que l'on respecte infiniment, ce qui est rare pour moi, c'est un véritable honneur. Seulement voilà, je ne sais pas comment on préface un ouvrage, alors j'ai fait comme je l'ai senti. Vous êtes entre de bonnes mains, entre les doigts d'un homme honnête qui pèse ses mots, qui taille la langue doucement, qui peaufine les choses et prend le temps de les faire bien. Au gré des pages qui suivent, vous découvrirez deux mondes : celui de l'auteur et celui de la bière. Les deux valent largement la peine que vous vous y attardiez un peu plus longtemps que le temps de laisser traîner ce beau livre sur la table de votre salon. Les mots de Michel et les bières belges à la maison sont à consommer sans modération. C'est fondamental, parce que la modération est la mère de tous les vices. Ou presque...

Que vos lectures soient belles.



# LA FRAÎCHE ODEUR DU HOUBLON

Après qu'aient été évoquées les tribulations de la Génération C, la jeune cuisine française, et celles plus récentes de la Génération W, la nouvelle cellule de développement de la gastronomie wallonne, il est plus que temps de mettre un nom sur une bande de joyeux agitateurs du goût qui passe plutôt inaperçue dans le paysage médiatique national. C'est toute l'ambition de cet ouvrage qui s'attarde sur l'incroyable travail de l'ombre effectué par des artisans sans peur et sans reproche n'ayant pas hésité à prendre les armes - cuves et fourquets - pour contrer l'uniformisation de nos papilles. Puisque l'heure est aux générations, pourquoi ne pas tenter de les regrouper sous l'intitulé «Génération B»? B comme «bière» bien sûr, ces trublions redorent le blason de l'orge et du houblon. Mais B également comme «belge» dans la mesure où c'est un pan entier du patrimoine national auquel ils ont entrepris de rendre ses couleurs. Il ne faut pas se leurrer, aujourd'hui la Belgique n'a plus de «pays de la bière» que le nom. Les États-Unis, les pays scandinaves, l'Angleterre... autant de nations où s'élaborent les bières de demain. Plus question de se reposer sur les lauriers d'autrefois, il est grand temps pour la «Belgian beer» de se réinventer. S'il ne faut pas compter sur les grands groupes brassicoles pour le faire, ceux-ci étant trop occupés par des questions de volumes et de réduction des coûts, il ne reste que les microbrasseries pour secouer le cocotier. Véritables laborantins du renouveau de la bière, ces artisans ne ménagent pas leurs efforts. Malheureusement, ils ne représentent qu'une goutte d'eau dans l'océan brassicole. Sans oublier qu'ils ne peuvent pas fonder tous leurs espoirs sur le consommateur belge qui ne brille pas vraiment par sa curiosité à dénicher des plaisirs moins balisés. Résultat des courses,

c'est souvent à l'étranger que les brasseurs artisanaux trouvent leur public - États-Unis... mais également Italie et France.

Ce constat global a suscité l'envie de se lancer dans une «défense et illustration de la bière artisanale en Belgique». Ce constat mais également une série de rencontres dont la première est peut-être olfactive. À la faveur d'un reportage magazine sur le sujet opéré dans une microbrasserie, la fraîche odeur du houblon ne nous a plus lâchés. Jusque-là, en plus de 40 ans d'existence, on n'avait jamais associé la bière à des arômes aussi raffinés - il faut confesser ici les mauvais souvenirs laissés par les relents peu glorieux de la salle Jefke à l'ULB. Ce nez particulier n'était pourtant que la face immergée d'un iceberg gustatif bien plus large. Sous les papilles ébahies s'est ouvert un univers d'inépuisables nuances, quelque part entre l'amer et l'acide. C'était bien d'une révolution de palais, totalement compatible avec les avancées gastronomiques contemporaines, dont il s'agissait. Le tout était de ne pas la rater. Pour nous faciliter la tâche, d'autres rencontres, humaines celles-là, avec des personnalités taillées dans le roc: Jean Van Roy (Cantillon), Gregory Verhelst (Brasserie de Rulles), Yvan De Baets (Brasserie de la Senne), Emanuele Corazzini (NovaBirra)... Autant de passionnés habités par une vision de la chose brassicole qui n'hésitent pas à donner de leur temps quand il s'agit d'évoquer la grande histoire de leur vie.

Un autre élément a renforcé cet ouvrage. La découverte au fil des visites d'une évidence: les brasseries racontent toutes un fragment de la société actuelle telle qu'elle va. Telle aventure dit le besoin d'être ensemble, la mouvance participative, qui traverse un monde plus que

jamais en réseau. Telle autre montre le besoin urgent des citoyens de retrouver le chemin de l'autoproduction en mettant la main au brassin. Une troisième brasserie témoigne du dur désir d'inscrire dans le temps une histoire initiée par un aïeul. Une dernière illustre à merveille le goût de l'époque pour les circuits courts et les terroirs de proximité. Des rencontres donc, mais également des récits qu'on ne se lasse pas d'entendre.

Puisque l'heure est aux générations, pourquoi ne pas tenter de les regrouper sous l'intitulé «Génération B»? B comme «bière» bien sûr, ces trublions redorent le blason de l'orge et du houblon, mais également comme «belge».

L'ouvrage que l'on tient n'a pas la prétention d'épuiser le sujet, loin s'en faut. Il prend la pose le temps de 20 odyssées entre orge et houblon remarquablement humaines. Il en existe d'autres, en Flandre notamment, où s'activent des brasseurs remarquables. S'ils ne sont pas repris dans cet ouvrage, c'est que les circonstances ne l'ont pas voulu. Qu'ils reçoivent néanmoins les marques de notre respect le plus sincère. Longue vie à la bière belge!

MICHEL VERLINDEN



# LE PORTRAIT DE L'EXPERT

## CHRISTOPHE GILLARD EN SES MURS

« Mi-Orge Mi-Houblon », l'adresse de Christophe Gillard à Arlon, a tout pour magnétiser le « beer lover ». C'est d'abord l'écrin lui-même qui retient l'attention, entièrement dévoué qu'il est au culte de... l'orge et du houblon. Première surprise : la belle façade bardée de bois ne laisse passer que très peu la lumière du jour. C'est que Christophe ne plaisante pas avec cette dernière, ennemi public n°1 des flacons qu'il vénère. À l'intérieur, une série d'étagères fait place aux bouteilles soigneusement rangées. Les rayonnages alignent quelque 350 références, belges à 70%, avec une sélection exceptionnelle de gueuzes, produits auxquels le maître des lieux voue une adoration toute particulière. L'amateur de raretés est ici à la fête. Outre le vaste choix de bières belges orienté production artisanale, il est possible d'emporter ses papilles en voyage. Ainsi de la « Older Viscosity », une bière noire californienne passée en fûts de Bourbon, soit une pure merveille pour les amateurs. Les palais les plus ouverts empruntent également d'autres sentiers : « BeerBrugna », une bière italienne fruitée et acide dont seuls 200 hectolitres sont commercialisés chaque année, ou la « Vieille Brune », une bière de tradition flamande mûrie en barrique par la brasserie Thiriez dans le nord de la France. Avec une telle gamme, il n'est pas étonnant d'apprendre qu'entre 6 et 10 clients américains entrent ici chaque semaine. « J'ai également un client savoyard qui fait le voyage tous les 3 mois », renchérit Christophe Gillard.

### PASSIONNÉ ET PURISTE

Si « Mi-Orge Mi-Houblon » s'est taillé une telle réputation, c'est avant tout en raison de la personnalité de son propriétaire. L'homme développe une



### CHRISTOPHE GILLARD

L'EXPERT

#### MI-ORGE MI-HOUBLON

56, rue du Gazomètre, 6700 Arlon

☎ 00 32 63 67 76 73

[www.miorgemihoublon.be](http://www.miorgemihoublon.be)

*Ouvert le mercredi et le vendredi, de 16h à 19h.  
Le samedi de 9h à 18h30*



approche qui est davantage celle d'un passionné que d'un commerçant. « Toutes les bières sont intéressantes, il faut parfois aller au-delà de ses goûts premiers pour découvrir d'autres univers. Les possibilités sont infinies. Dans une société qui sacre le sucre, je me vois parfois comme un kiné du goût obligé de faire de la rééducation », confesse cet expert éclairé de 38 ans.

Le parcours et l'approche de Christophe Gillard ne sont pas banals. Après avoir passé 10 années dans le monde de la finance à Luxembourg, il s'est dirigé vers l'enseignement, domaine qui l'attire depuis toujours. Raison pour laquelle il donne cours de techniques de vente et de comptabilité. Au fil du temps, il a appris à combiner les deux métiers.

C'est en 2005 que naît l'idée d'un projet autour de la bière. « J'ai toujours aimé les bières, surtout celles qui sortaient des sentiers battus. Les choses ont pris une autre dimension avec la découverte de deux brasseries d'exception. La première a été Caracole, une microbrasserie du côté de Falmignoul, qui possède encore des chaudières chauffées au bois. La seconde était Cantillon, là j'ai eu la révélation qui m'a donné envie de franchir le pas... », commente-t-il. Il précise : « Vu que j'ai une vie de famille à laquelle je tiens beaucoup, je ne me voyais pas derrière la pompe d'un pub... j'ai donc opté pour une boutique ». Une boutique d'accord mais pas n'importe comment. « J'ai fait le choix dès le départ de ne pas devoir vivre de mon magasin. Je le considère comme un hobby, raison pour laquelle il n'est ouvert que trois jours par semaine. L'absence de rentabilité m'offre également le luxe de ne pas faire de compromis : je ne travaille que les bières qui me plaisent. »

Pour mener à bien la mission d'éducation des palais et de sensibilisation à la richesse de la bière qu'il s'est fixée, Christophe Gillard ne manque pas d'imagination. Avec trois autres acteurs du secteur – le Moeder Lambic, une adresse à Lille et une autre à Paris -, il a créé une « Coopérative d'Achat Informel » permettant de prospecter et d'importer des raretés aux quatre coins du monde. Une autre de ses fiertés est de proposer depuis plusieurs années une bière spécialement brassée pour sa boutique : la « JeanChris Nomad ». Celle-ci est produite à chaque fois dans une brasserie différente. La JeanChris Nomad 2013 ? Elle vient en droite ligne de chez Thiriez, une intéressante brasserie du nord de la France (Esquelbecq) à qui l'on doit la « Rouge Flamande ».

## LA BELLE ÉTIQUETTE

Également originaire du Hainaut et débarqué en Gaume par amour de la nature, Eddy Pourtois partage un autre point commun avec Grégory Verhelst, le brasseur de Rulles: le dessinateur PaliX qui lui a signé ses premières étiquettes. «À un moment, il a bien fallu se différencier car cela semait la confusion dans l'esprit des gens. J'ai fait appel à un graphiste, Steven Van Bockstael. Il m'a proposé d'élaborer un univers féminin autour des bières de la gamme. J'ai trouvé cela intéressant car cela sortait le produit du cliché "les hommes savent pourquoi". On a organisé un casting avec un photographe. Steven s'est inspiré de portraits. Chaque visage que l'on voit sur les bouteilles existe vraiment, il renvoie à ces jeunes femmes qui sont devenues en quelque sorte les ambassadrices de la brasserie», raconte Eddy Pourtois.



## DÉGUSTATION

### LES CONSEILS DU MAÎTRE BRASSEUR

*Il s'agit d'une bière brassée selon des méthodes traditionnelles, pur malt et houblon, sans ajout d'épice, de sucre caramélisé, d'exhausteur de goût, de colorant, de conservateur ni d'aucun autre additif.*

Elle est refermentée en bouteille ou en fût, non filtrée et non pasteurisée.

La Simcoe Lager est dominée par un nez de houblon. En bouche, une grande sensation de fraîcheur domine. La bouche est sèche. Eddy Pourtois recommande une température de service de 6 à 8 °C ainsi qu'un verre tulipe. Côté accords, les possibilités sont nombreuses: poissons, crustacés, préparations avec des jets de houblon, voire même avec une choucroute.



## LE MAÎTRE BRASSEUR

À 46 ans, Eddy Pourtois a déjà une longue expérience de brasseur derrière lui. Il détaille: «Je me suis mis à chipoter parce ce que je m'étais installé dans un appartement à Bruxelles et que je m'ennuyais. J'avais besoin d'un contact avec la nature et le vivant. Par hasard, je suis passé devant une boutique de la rue Van Artevelde, dans le bas de la ville, où j'ai acheté un kit pour faire des fermentations à base de fruits. Tout y est passé. J'allais les acheter à la fin du marché du Midi, quand les marchands les bradent. Par la suite, je me suis installé en Gaume où mes parents avaient une maison de campagne. J'ai continué à faire des vins de fruits mais aussi du cidre. Il y a un élément qui me posait un problème: une année j'avais des fruits, une autre pas... je me suis tourné vers la bière pour éviter ces désagréments.»

Eddy Pourtois est un pur autodidacte qui témoigne d'une incroyable soif d'apprendre. «C'est un bibliophile d'Etne qui m'a aidé, il m'a fourni un nombre conséquent d'ouvrages sur le sujet, des bouquins formidables qui, malgré leur caractère ancien (ils étaient datés entre 1889 et 1928), m'ont appris des tas de choses. Au moment où la brasserie a décollé, j'ai quand même suivi une formation en technique de brassage à Louvain ainsi qu'un cursus à l'Université de Nancy... Sans oublier les syllabi que Grégory Verhelst m'a passés», confie le brasseur. En plus d'avoir un esprit scientifique, Eddy Pourtois a de l'or dans les mains, comme en témoignent sa formation en électromécanique et le poste de professeur de carrosserie à l'Institut Pierrard de Virton qu'il a longtemps occupé. «Être bricoleur est une dimension cruciale pour un brasseur qui se lance sans avoir de capitaux derrière lui... cela permet d'adapter du matériel acheté par exemple



## LA DÉGUSTATION DE L'EXPERT

Christophe Gillard

**SIMCOE  
LAGER**

BB 09/2014  
LOT 3 - ABV 3,5%

### VISUEL

Mousse blanche, bulles fines et moyennes en surface, tenue moyenne. Robe dorée et limpide.

### NEZ

Marqué par le houblon (américain) très frais avec en plus des notes de céréales.

### PREMIER GOÛT

Belle attaque, douce et moelleuse (typique de ce type de fermentation), faisant place tout de suite à une belle amertume, marquée et dominante.

### FINALE

Une finale sèche, avec très peu de sucre résiduel, doublée d'une belle longueur mélangeant les typicités de la lager avec l'amertume d'un Pale Ale américain.

#### ÉCHELLE D'AMERTUME (SENSATION)



#### ÉCHELLE DE COLORATION



#### ÉCHELLE DE SÈCHERESSE (SENSATION)



#### ÉCHELLE DE SUCRE (SENSATION)



#### ÉCHELLE DE PERCEPTION DE L'ALCOOL (SENSATION)



#### DRINKABILITY



#### ÉCHELLE DE LONGUEUR



Il y a un élément qui me posait un problème : une année j'avais des fruits, une autre pas... je me suis tourné vers la bière pour éviter ces désagréments.

Preuve de la soif d'avancer, Eddy Pourtois a relevé un autre défi que celui de la Simcoe Lager : l'homme réalise aussi un Barley Wine revisité – avec malice, l'étiquette indique « Ceci n'est pas un... Barley Wine » –, soit un « truc de ouf », comprendre une bière de haute densité, effervescente, avec beaucoup d'amertume (70 EBU)... un vrai challenge technique.

## LA BRASSERIE

dans une laiterie. Aujourd'hui, avec l'intérêt croissant pour les brasseries artisanales, on a parfois tendance à faire du métier de brasseur quelque chose de "glamour"; il ne faut jamais oublier que l'on passe beaucoup de temps à faire la vaisselle... », sourit l'intéressé, qui refuse de se prendre au sérieux mais figure néanmoins parmi les pionniers de la microbrasserie en Wallonie.

À la brasserie Sainte-Hélène, l'artisanal se confond avec le « fait maison » – le « home made » des Anglo-Saxons –, au sens propre de « fait dans la maison ». La brasserie d'Eddy Pourtois est collée-serrée à son domicile, une collusion qui en dit long sur le degré d'implication de cet artisan. Elle s'élève sur deux étages et trois niveaux. Demandez d'aller aux toilettes et vous vous retrouverez... dans la salle de bain familiale. Sylvie, la femme d'Eddy, est elle

en même temps que l'appétit – celles-ci sont classées, selon leur degré de difficulté, de la Blanche, la plus facile, à la Black, qui s'étire sur 10 kilomètres. « Nous misons sur un tourisme respectueux, vert, slow, comme on parle de "slow food", précise Carla Berghuis. Du coup, la Brasserie de Bellevaux propose une jolie terrasse ombragée doublée d'une salle de dégustation logée dans une ancienne étable afin de

“

Nous misons sur un tourisme respectueux, vert, slow, comme on parle de « slow food ».

”

faire corps avec le projet. On peut y savourer une assiette de fromages et de salaisons dans le plus pur esprit locavore. Une boutique prolonge l'expérience où il est possible d'acheter les bières maison ainsi que les spécialités du coin – sirops Delvaux, miel, jus de pomme, flacons de la Framboiserie de Malmedy ou Cœur de Bellevaux, un excellent fromage fabriqué par Françoise Ledur à base de la Brune de Bellevaux.



## AUTOUR D'UN VERRE

LA MEILLEURE ADRESSE  
POUR LA BOIRE HORS DE CHEZ SOI  
*(selon l'auteur)*

### SUR PLACE

*La vente directe représentant  
l'essentiel de la commercialisation  
de cette bière.*



## ENTRÉE LA RECETTE

### PAIN PERDU À LA BLACK DE BELLEVAUX



#### INGRÉDIENTS

- 4 TRANCHES DE PAIN TYPE "BUCHERON"
- 2 ŒUFS
- 20 CL DE BLACK
- 10 CL DE CRÈME FLUIDE À 30% DE MATIÈRE GRASSE
- 1 PINCÉE DE SEL
- 4 NOISETTES DE BEURRE

#### PRÉPARATION

Mélanger les œufs, la bière, la crème et le sel.  
Faire chauffer une poêle avec une noisette de beurre. Tremper entièrement la tranche de pain dans le mélange à la bière et faire cuire quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce que le pain devienne croustillant. Répéter l'opération pour toutes les tranches de pain. Servir ce pain perdu avec une mousse de truite ou un fromage frais aux fines herbes.



Si la matière séduit Emanuele Corazzini, un problème subsiste : comment l'intégrer ? Ni le brassage, ni l'ébullition ne lui semblent des options envisageables, il va donc choisir la voie la plus délicate, celle qui consiste à l'incorporer à froid. À l'instar du dry hopping, le brasseur imagine un « *dry cacaoing* ». Le test grandeur nature se déroule le 25 avril 2012, cette fois à la brasserie De Ranke, située à Dottignies. Fidèle à son optique participationniste, Emanuele convie plusieurs de ses élèves. Lorenzo de Milan, Jean-Thierry de Sedan, Serge d'Andenne, ainsi que Jean-François et Stéphanie de Bruxelles prêtent main-forte. Le résultat ? À la hauteur des attentes du brasseur.

## DE QUOI LA BIG MAMA TIENT-ELLE SON NOM ?

Trouver un nom s'est avéré un chemin de croix pour Emanuele Corazzini. Comme souvent, c'est le hasard qui lui a donné un coup de pouce. « J'étais en Normandie avec ma compagne et son fils. Comme je le taquinais un peu, il m'a

répondu : "tu parles comme Big Mama", faisant allusion au film de Raja Gosnell. J'ai eu un déclic, ça m'a projeté à New York. J'avais fait la connaissance d'Eleonora, une "big mamma" de Brooklyn, qui adorait la bière. Eurêka, le nom évoquait ce qu'il y avait dans la bière, soit une "américaine" qui a du corps et est expressive », évoque Emanuele Corazzini.



## DÉGUSTATION

### LES CONSEILS DU MAÎTRE BRASSEUR

*Couleur : noire avec des reflets bordeaux. Arômes : cacao, chocolat fondant et houblon floral. Goût : moyennement sucré avec des notes de malts torréfiés, cacao et café léger. Amertume : moyenne. Corps : velouté, corps moyen.*

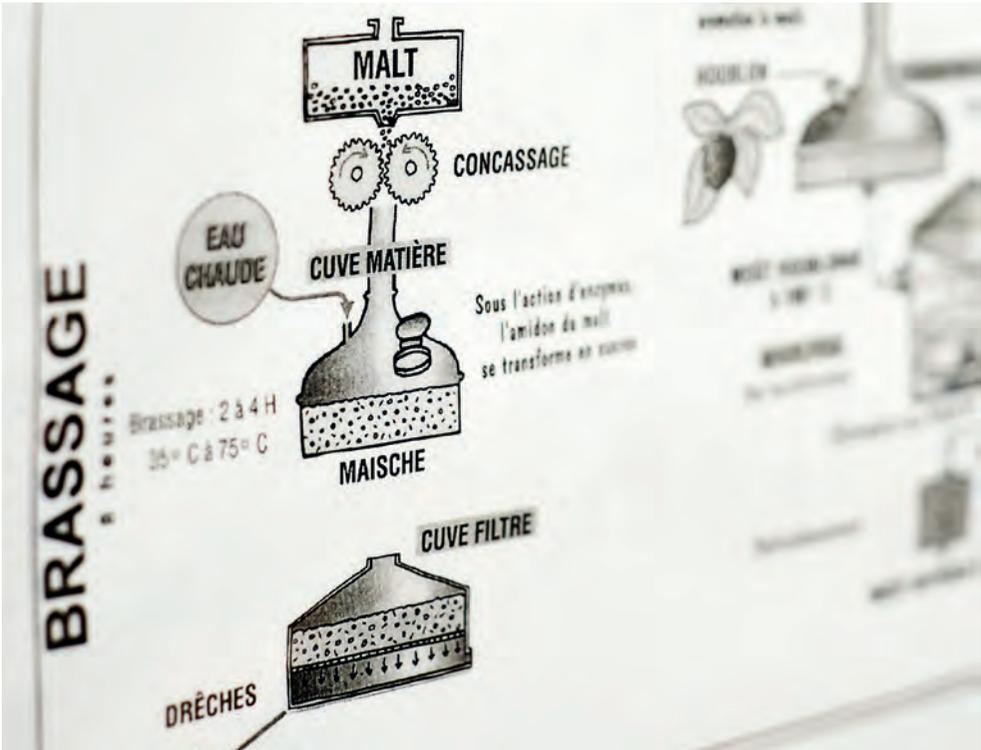
Température de service : 13 °C.  
Verre adéquat : verre tulipe évasé, verre ballon, verre à vin rouge très large.  
Accords avec la nourriture :  
chocolat noir 70%, fondant au chocolat coulis de fruits rouges, sorbet au chocolat de Madagascar.



## LA BELLE ÉTIQUETTE

L'étiquette de la Big Mama résulte d'un parti pris esthétique. « Je ne voulais pas qu'elle arbore quoi que ce soit de figuratif. J'avais en tête les modes de fonctionnement actuels de la communauté des amateurs de bière. Ceux-ci photographient les bouteilles avec leur iPhone et font circuler les images sur le Net. Il fallait que l'étiquette puisse s'accommoder de ce type de diffusion », analyse Emanuele. Résultat des courses : l'étiquette est très graphique, avec sa typo « Mom's Typewriter » pour le nom de la bière et la « Wrexham Script » pour figurer le « NovaBirra » – l'idée du cachet est l'œuvre





de la graphiste Aurélie Tenzer. L'effet général évoque une ligne assez «old school» qui fascine le brasseur.

**LE MAÎTRE BRASSEUR**

L'air de rien, Emanuele Corazzini œuvre pour une nouvelle vision de la bière, ouverte et accessible à tous. Cet ingénieur du son de 45 ans – il a tourné entre autres avec le chorégraphe Mark Morris – s’inspire d’une réalité qu’il a côtoyée en Amérique du Nord. «J’ai passé sept ans aux États-Unis, dont cinq ans à Brooklyn, paradis du DIY (“Do it yourself”, une mouvance qui incite à réaliser soi-même les produits de consommation plutôt qu’à les acheter tout faits). Là-bas, la bière est omniprésente, on ne compte plus les “brew pubs” qui brassent leur propre production. On parle aussi de “home

“

J’ai passé sept ans aux États-Unis, dont cinq ans à Brooklyn, paradis du “Do it yourself”.

”

brewing”, des gens ordinaires qui font de la bière dans des casseroles. De même, dans n’importe quelle librairie, on trouve un rayon entier qui explique comment mettre la main au houblon. Je me suis rendu compte que créer une bière était à la portée de tout le monde. J’ai trouvé ça fou que chez nous, au pays de la bière, brasser soit aussi peu accessible.»

**LA DÉGUSTATION DE L’EXPERT**

Christophe Gillard

<b>BIG MAMA STOUT</b>	BB 2017
	LOT ? - ABV 8%

**VISUEL**  
Mousse beige abondante, neigeuse, belle tenue. Robe foncée, presque noire, avec des reflets rubis.

**NEZ**  
Marqué par une torréfaction noble oscillant entre le cacao, le café et le grillé.

**PREMIER GOÛT**  
Beaucoup de douceur d’abord, avec une fusion entre les céréales et le cacao, avant de passer sur les notes torréfiées.

**FINALE**  
Une finale torréfiée, sèche et houblonnée, mais avec une complexité due à l’utilisation de cacao et de seigle. La rondeur de l’alcool est à peine perceptible. Une bière à la fois difficile d’accès et facile à boire...

**ÉCHELLE D'AMERTUME (SENSATION)**  
- [10 bottles] +

**ÉCHELLE DE COLORATION**  
- [10 bottles] +

**ÉCHELLE DE SÈCHERESSE (SENSATION)**  
- [10 bottles] +

**ÉCHELLE DE SUCRE (SENSATION)**  
- [10 bottles] +

**ÉCHELLE DE PERCEPTION DE L'ALCOOL (SENSATION)**  
- [10 bottles] +

**DRINKABILITY**  
- [10 bottles] +

**ÉCHELLE DE LONGUEUR**  
- [10 bottles] +

RACONTE-MOI UNE HISTOIRE

Parmi les bières de la Brasserie de la Senne, la Zinnebir occupe une place de choix. Comme l'affirme Yvan De Baets, «elle est fondatrice». Pourtant, ses origines sont *underground*, saupoudrées d'un léger parfum de soufre. La Zinnebir est née dans les tréfonds d'un squat dans lequel Bernard Leboucq animait un bar clandestin et brassait en amateur. À l'occasion de la Zinneke Parade 2002, cet évènement qui fait vibrer Bruxelles tous les deux ans, les or-

ganisateurs lui demandent d'imaginer une bière. Bernard s'exécute. À la fin de la journée de festivités, il croise Yvan De Baets, un fou de bière qu'il ne connaît pas encore. Pour lier connaissance, il lui offre une choppe brassée de ses blanches mains. La suite? «On ne s'est plus quittés», raconte Yvan. Pour cause, Yvan De Baets décèle dans le travail de Bernard Leboucq la sincérité qu'il cherche en vain à travers de nombreuses bières au profil trop commercial. «L'intention de Bernard était de renouer avec un style précis, celui des Spéciales Belges.

“  
La Zinnebir est née  
dans les tréfonds  
d'un squat dans lequel  
Bernard Leboucq  
animait un bar  
clandestin et brassait  
en amateur.  
”

À l'origine, il s'agit d'une riposte des brasseurs du pays qui, au début du XX<sup>e</sup> siècle, voulaient contrer l'influence grandissante des bières allemandes et anglaises. Un grand concours a été organisé dont le gagnant verrait sa recette reprise par tous les participants. La bière qui en est sortie était une ambrée, alcoolisée aux alentours de 5-6% de volume d'alcool. C'est ce modèle qui a inspiré Bernard», détaille Yvan. Séduit, ce dernier va néanmoins la modifier en la radicalisant, c'est-à-dire en lui apportant plus d'amertume et de sécheresse.

DE QUOI LA ZINNEBIR  
TIENT-ELLE SON NOM?

Comme souvent dans l'histoire de la Brasserie de la Senne, «Zinnebir» rend hommage à Bruxelles. «Zinne» évoque le célèbre «zinneke», ce petit chien bâtard emblématique des Bruxellois, eux aussi des «bâtards», en quelque sorte, car issus du mélange de toutes les populations historiquement passées par la capitale – Français, Néerlandais, Autrichiens... Une sorte d'antithèse du fantasme de la race pure. «Bir», en revanche, est un néologisme inspiré par le parler bruxellois. Yvan De Baets explique: «On l'a forgé parce que même si nous sommes francophones, nous voulons que notre bière ne soit pas connotée linguistiquement, il ne s'agit pas d'opportunisme commercial mais bien d'une vision d'un Bruxelles dans lequel les deux communautés ont la même légitimité.»





## FICHE TECHNIQUE



### TYPE DE BIÈRE

- ▶ Pale Ale belge  
(fortement houblonnée)

### MALTS UTILISÉS

- ▶ malt Pilsen, malt Pale Ale

### HOUBLONS UTILISÉS

- ▶ houblons de Styrie (Slovénie)

### INGRÉDIENTS DIVERS

- ▶ non

### DRY HOPPING

- ▶ non

### LEVURES UTILISÉES

- ▶ levures propres

### CONTENU EN ALCOOL

- ▶ 6% vol.

### EXTRAIT INITIAL

- ▶ 13,8° P

### MESURE DE L'AMERTUME

- ▶ 54 EBU

### PERCEPTION DE L'AMERTUME

- ▶ 0,96

### MESURE DE LA COULEUR

- ▶ non mesuré

### PÉRIODE DE DÉGUSTATION

#### OPTIMALE ("Shelf life")

- ▶ à boire idéalement entre  
6 semaines et 3 mois après  
la mise en bouteille

### PREMIER BRASSIN

- ▶ avril 2002

### PRODUCTION ANNUELLE

- ▶ 1 400 hectolitres

### CONDITIONNEMENT

- ▶ disponible en bouteilles  
de 33 cl et en fûts de 30 l

**RACONTE-MOI UNE HISTOIRE**

Tout amateur de bière un peu éclairé le sait : il faut se méfier de l'appellation «bière d'abbaye». Il est vrai que les mots invitent à la rêverie en lettres gothiques. On dit «bière d'abbaye» et on remonte aussitôt le temps à la rencontre de ces soldats de Dieu qui partageaient leur vie entre quête spirituelle et travail manuel. La réalité actuelle est tout autre, les bières d'abbaye n'en ont souvent que le nom. Dans le meilleur des cas, elles paient des royalties à une communauté religieuse, justifiant ainsi une certaine légitimité du nom ; dans le pire, elles alimentent une grosse machine marketing. Pour éviter ces déboires, les connaisseurs se tournent le plus souvent vers les bières trappistes – il n'y en a que huit dans le monde... pour plus de 200 bières d'abbaye rien qu'en Belgique – dont le label «Authen-

“

Nous avons entrepris une recherche parmi les 40 000 ouvrages que recèle la bibliothèque de l'abbaye. Grâce aux informations glanées, nous avons mis au point une bière inspirée de la recette d'antan.

”

tic trappist product» garantit notamment qu'il s'agit de bières de haute fermentation, qu'elles sont brassées au sein même de l'abbaye par ou sous le contrôle des moines trappistes...

À mi-chemin entre les bières d'abbaye et les trappistes, les produits de la brasserie Val-Dieu sont réellement fabriqués dans les murs d'une abbaye, par un laïc, et une partie des bénéfices qu'ils génèrent retournent à l'ordre cistercien.

La recette de la Triple n'est pas une pure élucubration, elle possède ses lettres de noblesse en faisant référence à la tradition monacale. Alain Pinckaers, cofondateur de la brasserie, explique : «Nous avons entrepris une recherche parmi les 40 000 ouvrages que recèle la bibliothèque de l'abbaye. Grâce aux informations glanées, nous avons mis au point une bière inspirée de la recette d'antan.» La Triple et les autres bières de la gamme sont donc de vraies bières d'abbaye, de fermentation haute, non pasteurisées, simples, sans aromate et brassées suivant l'ancienne méthode à infusion.





## FICHE TECHNIQUE



### TYPE DE BIÈRE

- ▶ blonde triple (d'abbaye)

### MALT UTILISÉ

- ▶ malt Pilsen

### HOUBLONS UTILISÉS

- ▶ houblons belges et tchèques  
(sans plus de précision)

### INGRÉDIENTS DIVERS

- ▶ non

### DRY HOPPING

- ▶ non

### LEVURES UTILISÉES

- ▶ levures propres

### CONTENU EN ALCOOL

- ▶ 9% vol.

### EXTRAIT INITIAL

- ▶ 18° P

### MESURE DE L'AMERTUME

- ▶ 20 EBU

### PERCEPTION DE L'AMERTUME

- ▶ 0,27

### MESURE DE LA COULEUR

- ▶ 10 EBC

### PÉRIODE DE DÉGUSTATION

#### OPTIMALE ("Shelf life")

- ▶ à boire idéalement  
dans les 3 à 4 mois après  
la mise en bouteille

### PREMIER BRASSIN

- ▶ juillet 1997

### PRODUCTION ANNUELLE

- ▶ 2 500 hectolitres

### CONDITIONNEMENT

- ▶ disponible en bouteilles de  
33 cl, de 75 cl, d'1,5 l, de 3 l,  
de 6 l et en fûts de 20 l

**RACONTE-MOI UNE HISTOIRE**

C'est dans le contexte du début des années 1950 que la Rochefort 10 voit le jour. Après la guerre, la situation est relativement favorable à l'abbaye, l'agriculture y périclité – elle prendra fin en 1983 – mais la brasserie devient peu à peu la source principale des revenus de la communauté des moines. Pour preuve, en 1949, la brasserie acquiert un camion de taille plus importante pour effectuer les livraisons<sup>(1)</sup>.

Malheureusement, la concurrence se fait sentir très vite. En cause: les bières de Chimay en provenance de la brasserie de Scourmont qui se taillent une belle réputation en raison de leur qualité résultant d'installations modernisées.

Pour l'Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy, l'alternative est simple: réagir ou mourir. Avec la complicité du professeur De Clerck, l'artisan du renouveau chimacien, et l'aide fraternelle des moines de Chimay eux-mêmes, la brasserie est repensée. Elle élabore dorénavant une gamme d'une grande cohérence. Outre la Rochefort 6

“  
La brasserie  
de l'abbaye jouit,  
d'un véritable don  
de Dieu: la source  
de la Tridaine,  
découverte en 1797  
par les moines.  
”

inspirée par la Middle, une bière de table traditionnellement brassée pour le réfectoire, un second breuvage voit le jour, la Rochefort 10, nommée «Merveille» à l'époque. Signe particulier? Elle est la bière trappiste la plus forte de Belgique. En 1953, une dernière bière voit le jour, la Rochefort 8. Les bières de la brasserie de l'Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy ne se distinguent pas seulement par le savoir-faire dont elles procèdent, elles profitent également d'une matière première unique: l'eau. On rap-

pellera ici qu'un verre de bière contient plus de 90% d'eau. L'adage selon lequel «une bonne eau fait une bonne bière» n'est pas un mythe, notamment en raison de la présence de minéraux comme le calcium, le zinc, le cuivre ou le magnésium.

La brasserie de l'abbaye jouit, quant à elle, d'un véritable don de Dieu: la source de la Tridaine, découverte en 1797 par les moines. Celle-ci – elle est la propriété de l'abbaye qui, par ce biais, fournit gratuitement 80% de l'eau de l'agglomération rochefortoise – donne un goût unique aux trois bières... sans qu'un quelconque traitement chimique soit nécessaire. Malheureusement, l'actualité récente a montré que ce joyau cristallin était menacé. Au-dessus de la petite montagne qui domine l'abbaye s'étend le plateau du Gerny où se trouve une carrière exploitée par la société Lhoist Industrie. Cette dernière a un projet d'approfondissement de l'exploitation qui met en péril la source d'eau pure qui alimente l'abbaye. La communauté de l'Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy s'inquiète et se mobilise, car les



<sup>(1)</sup> Cité par Jef Van den Steen, «Les bières trappistes, des saveurs et des lieux», Bruxelles, Racine, 2011, p. 141.



## FICHE TECHNIQUE



### TYPE DE BIÈRE

- ▶ trappiste brune  
de haute fermentation

### MALTS UTILISÉS

- ▶ malt Pilsen (45%),  
malt Pale Ale prestige (45%)  
et malt Cara (10%)

### HOUBLONS UTILISÉS

- ▶ houblon Hallertau  
(Allemagne), Styrian et/ou  
Styrian Golding (Slovénie)

### INGRÉDIENTS DIVERS

- ▶ épices, sucre

### DRY HOPPING

- ▶ non

### LEVURES UTILISÉES

- ▶ levures propres

### CONTENU EN ALCOOL

- ▶ 11,3% vol.

### EXTRAIT INITIAL

- ▶ 21° P

### MESURE DE L'AMERTUME

- ▶ 22 EBU EBU

### PERCEPTION DE L'AMERTUME

- ▶ 0,25

### MESURE DE LA COULEUR

- ▶ 85 EBC

### PÉRIODE DE DÉGUSTATION

#### OPTIMALE ("Shelf life")

- ▶ à boire idéalement dans  
les 5 années qui suivent  
la mise en bouteille

### PREMIER BRASSIN

- ▶ 1952

### PRODUCTION ANNUELLE

- ▶ 12 800 hectolitres

### CONDITIONNEMENT

- ▶ disponible  
en bouteilles de 33 cl