

BIÈRES D'ARTISANS

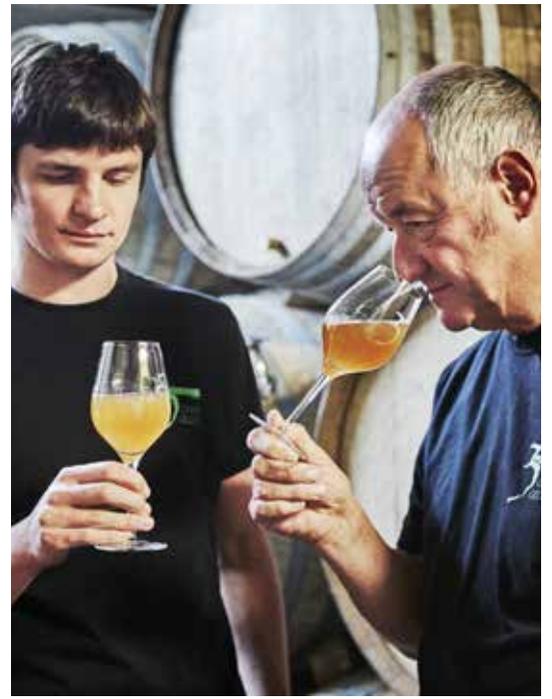
EN WALLONIE ET EN FLANDRE

TEXTE

**MICHEL
VERLINDEN**

PHOTOGRAPHIE

**ALEXANDRE
BIBAUT**



BIÈRES D'ARTISANS

EN WALLONIE ET EN FLANDRE

TEXTE

**MICHEL
VERLINDEN**

PHOTOGRAPHIE

**ALEXANDRE
BIBAUT**

Racine



PRÉFACE

ÉRIC BOSCHMAN

PAGE 6



INTRODUCTION

HEUREUX QUI A FAIT UN BEAU VOYAGE

PAGE 8



**PORTRAIT
DE L'EXPERT**

CHRISTOPHE GILLARD

PAGE 10



**BRASSERIE
DE LA LIENNE**

PERLE NOIRE

PAGE 14



**SCHELDE
BROUWERIJ**

LE STOUT SALIN

PAGE 22



**BRASSERIE
DE LA SEMOIS**

UNE BLONDE EN APESANTEUR

PAGE 32



**BROUWERIJ
DE DOCHTER VAN DE KORENAAR**

LA FÊTE AUX HOUBLONS

PAGE 40



**BROUWERIJ
STRUBBE**

S.O.S PATRIMOINE

PAGE 50



**BROUWERIJ
3 FONTEINEN**

TEL UN PHÉNIX

PAGE 60



**BRASSERIE
DE BASTOGNE**

L'IPA REVISITÉE

PAGE 70



**BROUWERIJ
DE RANKE**

LES PIONNIERS DU HOUBLON

PAGE 80



**BRASSERIE
GENGOULF**

PETIT DÉLIRE ENTRE COPAINS

PAGE 88



**BRASSERIE
DE MARSINNE**

UNE ALE AMBITIEUSE

PAGE 96



**BRASSERIE
DEMANEZ**
LA BLONDE RÉJOUISSANTE
PAGE 106



**BROUWERIJ
HOF TEN DORMAAL**
LA RUÉE VERS L'OR... BLANC
PAGE 160



**BRASSERIE
DES CARRIÈRES**
UN BON PETIT DIABLE
PAGE 114



**DE
STRUISE BROUWERS**
LE STOUT QUI LIBÈRE
PAGE 170



**BROUWERIJ
DE GLAZEN TOREN**
UNE SAISON FLAMANDE
PAGE 124



**BRASSERIE
BRASSERIE THIRIEZ**
LA DOUBLE IPA À L'OUEST
PAGE 180



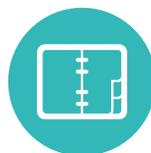
**BRASSERIE
SAINT-MONON**
LA BRUNE TACITURNE
PAGE 134



**BROUWERIJ
BROUWERS VERZET**
LE STOUT QUI RÉSISTE
PAGE 190



**BRASSERIE
DE WARSAGE**
LA TRIPLE SIMPLE
PAGE 144



GLOSSAIRE
PAGE 200



**BROUWERIJ
DILEWYNS**
MAGIE BRUNE
PAGE 152



QUELQUES MOTS POUR VOUS INCITER À LIRE CE QUI SUIT...

Il y a peu a redébarqué dans mon téléphone un jeune homme qui m'a demandé de préfacier son second livre sur la bière. Non, ce n'est pas ça, c'est son second livre à propos de brasseurs. Pas évident, pourquoi toujours moi? Déjà que j'avais eu le bonheur de préfacier le premier, me voilà comme un crétin en train d'accepter le second. Serions-nous en passe de devenir les Erckmann-Chatrian du jus de Gambirinus? L'histoire, pas avec un grand H mais avec un peu de mousse, nous le dira bien assez vite.

En attendant, me voilà, errant de pages blanches en pages blanches. Pour le premier opus, c'était sorti tout seul, mais pour un second il me faut trouver un angle différent. Je ne vais pas passer ma vie à tresser des couronnes de louanges à l'autre qui signe ce livre. Une fois ça suffit, faut pas exagérer non plus. Que dire encore que je n'aie déjà écrit? Je l'aime beaucoup, j'apprécie sa plume, je suis comme tout le monde je ne le vois jamais, et j'en passe et des meilleures. À la longue, ça passerait pour de l'amour ou un truc du genre. Je ne vais pas ruiner ma carrière de Wallon-lover comme d'un trait d'imprimante ou presque...

D'où, pour tenter de faire bien les choses, je me pose une question que je vous pose en passant: qu'est-ce qu'une bière belge?

À l'heure où le monde entier se targue de produire des bières au «style» belge, il serait peut-être bon de tenter de définir ce qu'est une bière belge.

Je mets le nez dans mon verre et, je suis certain d'avoir affaire à une bière belge neuf fois sur dix. Qu'importent les descriptions organoleptiques alambiquées, la robe est blonde,

rousse, rouge, brune, noire, la mousse est bien compacte, mais au nez, c'est le terroir qui se pousse. Cette touche complexe à énoncer de manière cohérente, c'est ce qui fait la bière de chez nous. Une forme de définition pourrait se situer aux environs de la différence entre une performance et une bière. Pour beaucoup de producteurs dans le monde, en ce moment, la bière est une mode sur laquelle il faut surfer. Alors il faut produire, de préférence une bière qui ressemble à une bière belge. Oui, mais avec plus de 50 types de bières, ce n'est pas évident.

Et là, c'est parti mon kiki, en route pour la gloire, et c'est rien de l'écrire, il va falloir le définir.

Ce qui «fait» la bière belge est de l'ordre du psychique, du mental à tout le moins. Bien souvent, les ingrédients viennent d'un peu partout dans le monde. Les malts sont des variétés et pas très souvent des origines, les houblons sont à la fois des origines et des variétés. À part l'eau, mais elle est dans la majorité des cas micro-filtrée, il y a

peu de vraiment «belge» dans nos bières. D'ailleurs, en règle générale, il en va de même un peu partout sur terre. On pourrait évoquer les levures, car c'est souvent ce qui est raconté; LA souche locale, ZE saccharomyces locale, la petite différence qui fait tout son charme dans de nombreuses bières. Oui, mais entre l'histoire servie pour alimenter les geeks et la réalité des salles de brassages, il y a très souvent une marge qui se situe en laboratoire. Là où l'on corrige les trajectoires aromatiques, les maladies et les déviations éventuelles. Car la bière est une science. Et pourtant, il existe bel et bien ce goût belge, cette touche magique qui change la bière en plaisir. À force d'analyses et de dégustations, il semble clair qu'il s'agit, comme pour le vin, d'une notion de terroir. Un truc unique au monde qui rend les productions d'ici différentes. Prenez la mode des bières élevées en barrique qui sévit actuellement de l'autre côté de l'Atlantique. Sont gentils les ricains, mais souvent ils confondent infection et élevage. Nooooooon, ne comptez pas sur moi pour expliquer que la barrique est une invention celte et qu'ils n'ont que deux mille ans d'expérience au minimum à rattraper pour tenter d'être au niveau. Car ce serait sot et grossier. C'est plus un rapport culturel au goût, un produit qui existe dans notre inconscient collectif qu'autre chose qui fait la différence.

En attendant d'avoir tout découvert, laissez vous guider une fois encore par les rencontres de Michel. Il n'est pas zythologue, pas non plus beer geek, même pas ambassadeur pour une trapiste et encore moins brasseur dans son garage. Non, il est juste un homme qui rencontre d'autres humains et nous les raconte. Car le terroir, c'est avant tout de l'homme, alors autant commencer par là. Tout le reste n'est que litres et ratures....



HEUREUX QUI A FAIT UN BEAU VOYAGE

Pour réaliser ce livre, j'ai avalé quelques kilomètres, me rendant aux quatre coins du pays. Vous avez dit nord? J'étais à Baarle-Hertog en pleine «Extase» avec Ronald Mengerink, le brasseur qui a imaginé De Dochter van de Korenaar. Sud? J'ai dégusté un excellent saucisson gaumais à Villers-devant-Orval, en compagnie d'André Odwa et de Vincent Habran. Est? J'ai serré la main de Dominique Denis à Warsage. Ouest? J'ai été médusé par la rood-bruin, bière acide élaborée à Ichtegem. D'avoir ainsi circulé entre les quatre points cardinaux de notre petit pays m'a incité à le regarder autrement. Et à l'aimer un peu plus. Bien sûr, cette histoire d'amour a été facilitée par la météo, c'était le début de l'été. Sous le soleil, la Belgique, dorée comme un petit Lu, se croquait des yeux.

Mais sans doute, ce qui m'a le plus touché, c'est l'accueil que l'on m'a réservé en Flandre. Christophe Gillard m'avait pourtant bien prévenu: «Le monde de la bière belge n'est pas communautarisé». Il avait raison. Véritables passionnés de l'orge et du houblon, les brasseurs flamands, tout comme leurs homologues francophones, voient bien au-delà des frontières. Ils ont compris qu'il n'y avait rien à gagner d'un repli sur soi. La plus grande émotion? Elle m'a sans doute été donnée par Hof Ten Dormaal, une ferme-brasserie de Tildonk. A la fin de l'entretien, l'un des fils d'André Janssens, Jef, m'a proposé de partager le déjeuner familial. Impossible de ne pas penser non plus à Armand Debelder qui m'a prouvé que l'on pouvait se sentir «très, très flamand» et belge à la fois. Idem pour cette patrouille de scouts à Oostvleteren intrigués par un journaliste francophone perdu de l'autre côté de la frontière linguistique. Intrigués certes mais

pas irrités... je ne suis pas prêt d'oublier la discussion qui s'en est suivie. La réalisation de ce second volume de *Bières d'artisans* restera en moi comme un beau voyage en proximité. De ceux qui permettent d'ouvrir les yeux sur ce que l'on ne voit plus et sur ce que l'on n'ose pas aller voir. Cette aventure en terre brassicole m'a également permis de découvrir des hommes passionnants, éloignés de tous les clichés. Je pense à Jef Van den Steen, tout à la fois rockeur, latiniste, scientifique, citoyen engagé et brasseur. Idem pour Alex Lippens, de Brouwers Verzet, dont le look de skateur cache bien l'un des discours les plus sensés et innovants sur le futur de la bière belge. Il y a aussi Sébastien Demanez, banquier repenté mais également bonhomme remarquable. Pensée émue aussi pour Pierre Jacob, grand timide mais personnalité d'une grande générosité.

Que souhaiter après cette balade aux quatre vents? Que tout un chacun prenne le temps de s'interroger sur ce qu'il y a dans son verre. Bien sûr, il est plus simple de boire formaté, marketé, les messages en ce sens défilent à longueur d'écrans. Ce serait pourtant une magnifique nouvelle si nous arrivions à faire mentir Milgram en prouvant que l'on ne fait pas que ce que l'on nous dit de faire. Sortir du conditionnement publicitaire et retrouver dans la lumière la vaste palette des produits non standardisés. Il n'y a qu'un risque à cette formidable aventure: l'impossibilité de faire marche arrière. Il est des premières gorgées de bière qui changent une vie. Goutez les bières des 20 brasseries de cet ouvrage et rendez visite aux artisans qui se cachent derrière, vous ne le regretterez pas...

MICHEL VERLINDEN



LE PORTRAIT DE L'EXPERT

CHRISTOPHE GILLARD

« Mi-Orge Mi-Houblon », l'adresse de Christophe Gillard à Arlon, a tout pour magnétiser le « beer lover ». Installés depuis peu dans un nouvel emplacement, au cœur de la Zone Artisanale d'Arlon, 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'emmener ses papilles en voyage. Ainsi de la « Cuvée de Tomme », 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 « Dalva Barrique », commentée dans le présent ouvrage. Avec une telle gamme, il n'est pas étonnant d'apprendre qu'entre 10 et 15 clients américains entrent ici chaque semaine. Attentif au goût du jour, l'Arlonais est aussi l'un des premiers à avoir importé le « growler » en Belgique, du nom de cette bouteille à anse de 2 litres, surmontée d'un bouchon mécanique, destinée au transport de la bière pression qui a explosé grâce au boom des micro-brasseries américaines.

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 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



CHRISTOPHE GILLARD

L'EXPERT

MI-ORGE MI-HOUBLON

43, Zone Artisanale, 6700 Arlon

☎ 00 32 473 42 58 36

www.miorgemihoublon.be

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



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 40 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 micro-brasserie 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 sa mission d'éducation des palais et de sensibilisation à la richesse de la bière qu'il s'est fixé, Christophe Gillard ne manque pas d'imagination. Avec le Moeder Lambic, il importe des bières en importation directe. 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.

En dehors de son activité commerciale, Christophe développe d'autres activités liées à la bière telles que le consulting pour les restaurants (accords bières et mets), ainsi que les concours nationaux et internationaux où il exerce en qualité de juge (Brussels Beer Challeng, World beer Cup).







PERLE NOIRE

LIENNE NOIRE, UNE BIÈRE DE LA BRASSERIE DE LA LIENNE

7, REHARMONT
4990 LIERNEUX

BRASSERIE
DE LA LIENNE

☎ 00 32 80 39 99 06
WWW.BRASSERIEDELALIENNE.BE

La brasserie se découvre à la faveur de visites (uniquement sur rendez-vous). Celles-ci consistent en une découverte du processus (environ 30 minutes) et une dégustation qui se déroule dans l'ancien fenil joliment rénové. Prix: 5 euros comprenant la visite et une Lienne 33 cl au choix.



Mélissa
&
Nicolas
Résimont

L'HISTOIRE DE LA BIÈRE

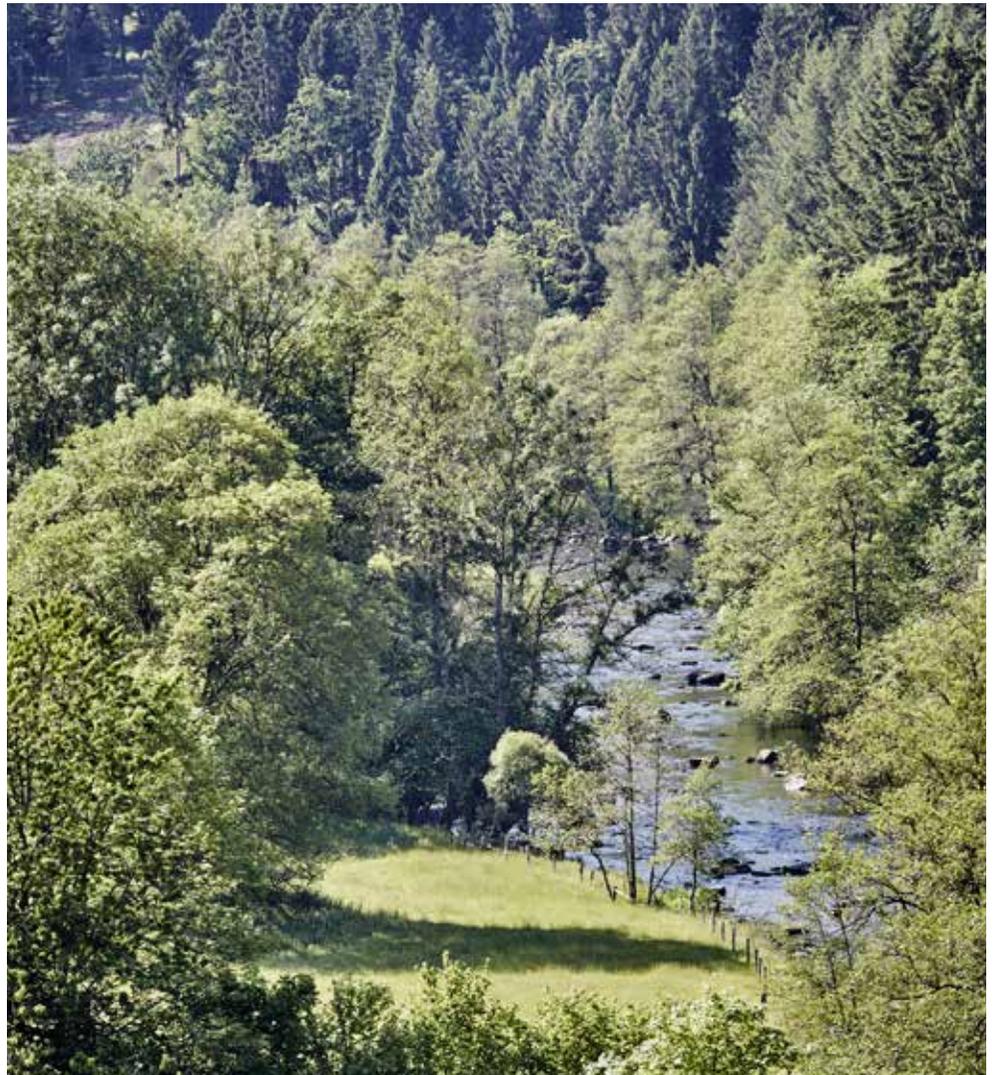
La Lienne Noire occupe la troisième place dans la gamme de la brasserie. «Après la Lienne et la Lienne Brune, nous voulions tout simplement élargir nos horizons», commente Mélissa Résimont. Pour ce faire, elle décide avec son frère, Nicolas, et son mari, Éric Goffin, de miser sur l'émulation. Chacun d'entre eux met la main à la pâte et réalise une bière de son choix. Nicolas essaie le malt fumé, tandis qu'Éric signe une IPA black. Mélissa, quant à elle, signe un stout frais et léger en alcool, plutôt équilibré, qui deviendra... la Lienne Noire.

LE NOM DE LA BIÈRE

Par souci d'homogénéité, après la Lienne et la Lienne Brune, ce dry stout ne pouvait que porter le nom de Lienne Noire. Plus généralement, Mélissa et Nicolas ont tenu à ancrer leur gamme dans le folklore régional en exploitant une légende relative à la Lienne, cet affluent de l'Amblève qui prend sa source à Lierneux. Ce à travers un récit qui remonte au Moyen Âge. Il raconte l'histoire du baron Rambert qui, au cours d'une chasse, épargne une biche aux yeux tendres. À son réveil, la fée de la Lienne, accompagnée d'une chèvre

dorée, lui apparaît. Touchée par l'humanité du seigneur, elle lui offre de vivre cinq ans en sa compagnie. Grâce à la chèvre, le couple ne connaît aucun souci : il leur suffit de tondre la chèvre aux poils d'or pour subvenir à leurs besoins. Après cinq étés, la fée disparaît en laissant la chèvre au baron. Pendant des semaines, Rambert parcourt la vallée à la recherche d'un reflet de son amour. Avec l'or de la toison de la petite chèvre, il part en croisade afin de diluer son chagrin dans l'aventure. Il est dit que son écusson frappé de la chèvre d'or l'a protégé au milieu des mêlées les plus folles où le jette sa témérité. À son

retour, Rambert se bâtit un autre château et épouse la fille d'un seigneur voisin. Malgré le souvenir obsédant, il est un bon époux et sa lignée dura plusieurs siècles. C'est le «siècle de malheur», lors des guerres menées par Louis XIV dans nos régions, qui met fin à sa descendance. La nuit où sont morts ses derniers descendants, la foudre frappe le château qui brûle sans que personne n'ait la force d'aller combattre l'incendie. Dans les flammes, les villageois voient s'élever vers le ciel une silhouette bien reconnaissable : la petite chèvre d'or, dont les bienfaits n'étaient réservés qu'à la descendance de Rambert.



“
Mélissa et Nicolas
ont tenu à ancrer
leur gamme dans
le folklore régional
en exploitant une légende
relative à la Lienne,
cet affluent de l'Amblève
qui prend sa source
à Lierneux.
”



FICHE TECHNIQUE



TYPE DE BIÈRE

- ▶ dry stout

MALTS UTILISÉS

- ▶ malt Pale, malt Black, malt chocolat, malt Special B, malt Carafa type 3

HOUBLON UTILISÉ

- ▶ Hallertau Perle, Crystal, Citra

INGRÉDIENTS DIVERS

- ▶ non

DRY HOPPING

- ▶ non

LEVURE UTILISÉE

- ▶ levures de la Brasserie de l'abbaye d'Orval

CONTENU EN ALCOOL

- ▶ 5,5 % vol.

EXTRAIT INITIAL

- ▶ 12,5°P

MESURE DE L'AMERTUME (IBU)

- ▶ 35 EBU

ÉQUILIBRE DE LA BIÈRE* (entre amertume et sucré)

- ▶ 0,69

MESURE DE LA COULEUR

- ▶ 130 EBC

PÉRIODE DE DÉGUSTATION OPTIMALE ("Shelf life")

- ▶ endéans un an après la date de la mise en bouteille

PREMIER BRASSIN

- ▶ novembre 2014

PRODUCTION ANNUELLE

- ▶ 40 hl (chiffre prévisionnel pour 2015)

CONDITIONNEMENT

- ▶ disponible en bouteilles de 33 cl et en fûts de 20 L

REFERMENTATION EN BOUTEILLE

- ▶ oui

SATURATION CO²

- ▶ oui

L'ÉTIQUETTE

Si l'esprit de la Brasserie de la Lienne plonge ses racines dans le folklore, il n'en va pas de même pour son habillage graphique qui est à la fois épuré et percutant. Il est signé par le graphiste Frédéric Parys.

LES BRASSEURS

La province de Liège est sans doute celle qui compte le moins de brasseries en Belgique. La raison? Certains observateurs pensent que la grande popularité du pèkèt a longtemps empêché le développement d'autres boissons sous ces latitudes. Il reste qu'aujourd'hui la situation est en train de changer sous l'impulsion de jeunes brasseurs bien décidés à promouvoir l'orge et le houblon. Parmi ces pionniers, on compte Mélissa et Nicolas Résimont, deux jeunes entrepreneurs basés dans le charmant hameau de Reharment au cœur des Ardennes belges. À respectivement 29 ans et 35 ans, ce duo de néo-brasseurs enthousiasme par la qualité de son travail. C'est Mélissa qui a mis le feu aux poudres. «En 2006, dans le cadre de



DÉGUSTATION

LES CONSEILS DU MAÎTRE BRASSEUR

La Lienne Noire est une bière noire assez sèche de 5,5% vol.

Elle se distingue par des notes torréfiées alliées à des notes plus fruitées de houblon. L'Hallerteau Perle apporte des notes épicées, tandis que le Citra fournit des touches citronnées.

Il s'agit d'une bière de connaisseur qui se déguste entre 14 et 16 °C avec des desserts tels qu'un fondant au chocolat ou une création aux fruits rouges.

Le bon verre? Le modèle Bierschwenker de la marque Stölzle. Ce qui s'en approche le plus est le verre dit «tulipe».



mon cursus de bachelier en chimie (finalité biochimie) à Rennequin Sualem, j'ai réalisé un premier brassin. Cela m'a énormément plu. J'ai voulu reproduire ces expériences à la maison. En 2011, alors que je cherchais du travail, j'ai proposé à mon frère de m'aider à la réalisation de petits brassins hebdomadaires. On a acheté notre premier matériel de brassage afin d'occuper notre temps libre. Les compétences techniques de Nicolas et son sens pratique se sont avérés complémentaires de mes aptitudes. Chaque semaine, on sortait des brassins d'une dizaine de litres. Je pense qu'au total, on a dû faire 80 recettes différentes. Nos proches étaient nos premiers cobayes. Par la suite, je me suis perfectionnée en suivant une formation de micro-brasseur de deux ans à l'IFAPME», explique la jeune femme. En 2012, le hobby du départ prend une autre tournure. Mélissa et son compagnon, Éric Goffin, achètent une maison. «À l'époque, j'évoluais dans le monde pharmaceutique, je faisais de la paperasse... Je me suis dit que nous pourrions aménager une partie de notre maison, qui est une ancienne ferme, pour en faire une micro-brasserie», raconte l'intéressée. Ni une ni deux, elle quitte





« Soixante pour cent de notre production est écoulee dans un rayon de 30 km. »

son travail pour se lancer dans l'aventure. Sans hésiter, son frère, qui exerce ses talents dans l'industrie graphique, lui emboîte le pas. En juin 2013, la première cuvée de Lienne est commercialisée. Tous deux partagent une vision locale de leur activité. « Soixante pour cent de notre production est écoulee dans un rayon de 30 km, explique Nicolas Résimont. Nous privilégions la vente directe pour éviter les intermédiaires et les frais de transport. »

LA BRASSERIE

La Brasserie de la Lienne se situe dans la partie gauche d'une ancienne ferme qui remonte à la seconde partie du XIX^e et dont le corps de logis date vraisemblablement de l'après-guerre. Le tout se situe dans le petit hameau de Reharment qui ne compte que deux familles (une petite vingtaine de personnes au total). C'est durant l'hiver 2012-2013 que les deux brasseurs, en compagnie du mari de Mélissa, se sont attelés aux rénovations: déjointoyage, sablage et rejointoyage des murs en pierre, terrassement et coulage d'une nouvelle chape, nouveaux réseaux de plomberie et d'électricité, pose de panneaux lisses et lavables sur tous les murs des pièces de production... Le résultat est à la hauteur de la qualité des bières produites, tout particulièrement l'ancien fenil en bois et pierres du pays qui a été transformé en bar-espace de dégustation. Le matériel de brassage a

LA DÉGUSTATION DE L'EXPERT

Christophe Gillard

LIENNE NOIRE

ABV 5,5 %

— VISUEL —

Mousse beige, généreuse et crémeuse, bulles moyennes persistantes. Robe noire et opaque.

— NEZ —

Premier nez marqué par le torréfié mais en légèreté (café, chocolat amer) et par les fruits à coque. Des notes de figues et de fruits confits sont perceptibles.

— PREMIER GOÛT —

Des touches de réglisse se mêlent à la torréfaction, le café, le chocolat amer... tout à sa place en parfaite harmonie.

— FINALE —

Finale longue et torréfiée, l'amertume des grains noirs est également présente.

— COMMENTAIRE PERSONNEL —

Un coup de cœur, une bière noire, facile d'accès à la première impression, mais qui se révèle complexe et dangereusement buvable.

ÉCHELLE D'AMERTUME (SENSATION)



ÉCHELLE DE COLORATION



ÉCHELLE DE SÈCHERESSE (SENSATION)



ÉCHELLE DE SUCRE (SENSATION)



ÉCHELLE DE PERCEPTION DE L'ALCOOL (SENSATION)



BUVABILITÉ



ÉCHELLE DE LONGUEUR



été acheté neuf chez Coenco (Bruges). Il s'agit d'un module de 300 litres avec trois cuves de fermentation de 1 000 litres au total. L'embouteillage et le capsulage sont effectués à la main.

LA GAMME

LIENNE

Cette blonde cuivrée de 7% vol. est la première à avoir été imaginée par Mélissa et Nicolas. Bien équilibrée et légèrement maltée, elle fait valoir une belle amertume (35 EBU). Avec ses arômes d'agrumes, elle représente à elle seule la moitié de la production de la brasserie.

LIENNE BRUNE

Il s'agit d'une brune assez douce titrant 8% vol. Elle est arrondie par des notes de caramel. Quatre malts et deux houblons lui apportent sa couleur, son goût légèrement torréfié et sa douce amertume. Très digeste, elle ne contient que peu de sucres résiduels. À boire idéalement après une balade en forêt.

GRANGOUSIER

Il s'agit de la petite dernière de la gamme, sortie en mai 2015, de 5% vol. Mélissa la qualifie de bière de soif. Elle se distingue par un dry hopping que les brasseurs envisagent de changer chaque année. Pour 2015, le houblon choisi est Amarillo. Le tout pour une opération qui a nécessité pas mal d'ingéniosité: les cuves de la Brasserie de la Lienne ne sont pas conçues pour le dry hopping.



AUTOUR D'UN VERRE

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

LE RELAIS DES PÊCHEURS

54, Neufmoulin, 4987 Chevron

☎ 00 32 86 45 61 11

lerelaisdespecheurs-restaurant-chevron.be



REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier :

Lau, Hadri, June et mes parents qui n'y sont pour rien et qui y sont pour tout.

Egalement les experts Christophe « toujours dispo avec le sourire »
Gillard et Emanuele « monstre de précision » Corazzini,
ainsi que S.A.S le Prince des dégustateurs Eric Boschman.

Mais aussi : Alexandre, Wendy et Vincent, Michelle, Anne, Sandrine,
Catherine Regniers et Sabine Van Humbeeck.

Un merci tout particulier aux brasseurs flamands
qui m'ont tendu des mains incroyablement chaleureuses.



PHOTOGRAPHIE
Alexandre Bibaut

**CONCEPTION GRAPHIQUE
ET MISE EN PAGE**
Wendy Prower
Vincent Van Meerbeeck

ÉDITEUR
www.racine.be

Tour et Taxis,
Entrepôt royal 86C,
avenue du Port, BP 104A
B-1000 Bruxelles
© Éditions Racine, 2015

(Inscrivez-vous à notre
newsletter et recevez
régulièrement des informations
sur nos parutions et activités.)

Toutes reproductions
ou adaptations d'un extrait
quelconque de ce livre, par
quelque procédé que ce soit,
sont interdites pour tous pays.

DÉPÔT LÉGAL
D. 2015, 6852. 16
octobre 2015
ISBN
978-2-87386-939-7

Imprimé en Slovénie