

BIÈRES D'ABBAYE BELGES





BIÈRES D'ABBAYE BELGES

LE GOÛT DE LA TRADITION

JEF VAN DEN STEEN



PHOTOGRAPHIE

ANDREW VERSCHETZE

Racine



Bières Trappistes Belges	7
Les Trappistes, une communauté soudée	9
1836 – Westmalle	11
1839 – Westvleteren	27
1862 – Chimay	43
1899 – Rochefort	59
1932 – Orval	73
1998 – Achel	91
Les bières belges d'abbaye reconnues	103
Tradition et diversité	105
1949 – Maredsous	107
1952 – Leffe	119
1952 – Saint-Feuillien	131
1954 – Tongerlo	145
1956 – Affligem	159
1957 – Bornem	177
1957 – Postel	187
1958 – Grimbergen	199
1958 – Steenbrugge	211
1960 – Ten Duinen	223
1968 – Floreffe	233
1984 – Val-Dieu	247
1990 – Ename	261
1994 – Keizersberg	269
1997 – Abdij Dendermonde	279
2002 – Abbaye de Saint Martin	285
2004 – La Ramée	295
2005 – La Paix Dieu	307
2008 – Abbaye de Forest	319
2008 – Ter Dolen	333
2009 – Herkenrode	343
2013 – Averbode	357
Les bières d'abbaye non reconnues	371
1929 – Witkap Pater	373
1946 – Sint-Bernardus	381
1957 – Pater Lieven	395
1970 – Bonne-Espérance	409
1974 – Cambron	419
2015 – Abbaye de Villers	431
Bibliographie	441



BIÈRES TRAPPISTES BELGES



« Toutes les bières trappistes sont des bières d'abbaye, mais toutes les bières d'abbaye ne sont pas des bières trappistes »,

dit l'adage, et c'est toujours vrai !

Au départ, il y a les trappistes, les moines qui ont donné leur nom à ces bières. Ils diffèrent sur de nombreux plans des autres ordres dont les monastères servent de référence à de la bière. Tout d'abord, ces ordres monastiques (bénédictins, cisterciens, prémontrés) sont présents depuis des siècles dans nos contrées, alors que les trappistes (y compris les cisterciens de stricte observance) ne sont apparus dans notre pays que juste après la Révolution française de 1789. Leur présence chez nous est donc de date beaucoup plus récente. Ensuite, les monastères de ces autres ordres brassaient déjà de la bière depuis des siècles jusqu'à ce qu'ils soient abolis par les Français en 1794. Lors

de leur arrivée en Belgique, les trappistes n'avaient quant à eux encore jamais brassé de bière.

Enfin, lorsqu'un certain nombre des autres monastères abolis sont revenus à la vie à partir de l'indépendance de la Belgique en 1830, ils n'ont relancé aucune brasserie. Mais c'est juste alors que les trappistes ont commencé leurs activités de brassage : Westmalle en 1836, Westvleteren en 1838, Achel en 1850, Chimay en 1862, Rochefort en 1899 et Orval en 1931.

Les bières trappistes sont brassées dans l'enceinte de leurs abbayes par ou sous la direction des moines. Le revenu revient à l'abbaye pour pourvoir aux besoins de celle-ci, et pour pouvoir soutenir des bonnes œuvres avec le surplus. C'est ce que garantit le label en forme d'hexagone « Authentic Trappist Product » (ATP), une initiative de l'Association





Internationale Trappiste (AIT). Cette association compte vingt abbayes réparties dans neuf pays et a été créée pour protéger la dénomination « trappiste » en tant qu'appellation d'origine, fixée légalement dès 1962 par le tribunal du commerce de Gand. Le label ATP fait clairement la différence entre les bières trappistes et les bières d'abbaye. On fait tellement de publicité pour ces dernières – les trappistes sont sur ce plan beaucoup plus discrets – que le consommateur pourrait croire que tout ce qui est appelé du nom d'une abbaye (souvent aussi du fromage) est fabriqué par des moines eux-mêmes. La dénomination « trappiste » ou « bière trappiste » doit donc être considérée comme une AOP (Appellation d'Origine Protégée) et se réfère toujours à l'abbaye où la bière est brassée. Une bière trappiste n'est pas un type de bière, leurs

différences mutuelles sont bien trop grandes : tant en ce qui concerne la couleur, l'arôme, le goût et la teneur en alcool. Elles ont cependant un certain nombre de caractéristiques communes : ce sont toutes des bières de fermentation haute qui sont refermentées en bouteille ou en fût. Jusqu'à il y a quelques années, les abbayes trappistes brassant de la bière étaient quasi une exclusivité belge, à l'exception de la Koningshoeven près de Tilburg aux Pays-Bas. Ces dernières années, cette situation a fortement évolué : après Engelszell (Autriche, depuis 2012) et Zundert (Pays-Bas, depuis 2013), Spencer (USA, depuis 2013) et Tre Fontane (Italie, depuis 2015) ont porté leur nombre provisoire à onze. Provisoire, car je suis persuadé que d'autres bières trappistes feront leur apparition dans un avenir proche.

LES TRAPPISTES, UNE COMMUNAUTÉ SOUDÉE

PRÉFACE PAR FRÈRE XAVIER, ABBAYE D'ORVAL

À l'intérieur du patrimoine brassicole lié aux communautés religieuses, il existe une filiation particulière, celle de l'esprit de Cîteaux, datant du douzième siècle. Aujourd'hui en Belgique, ce sont les communautés de Chimay, Rochefort, Orval, Westmalle avec Achel, et Westvleteren. Dans la tradition cistercienne et dans la vie du moine, l'enracinement du lieu est fondateur et fait partie du secret d'une vie en Dieu. C'est à cette origine que se rattache la vie économique de chaque communauté.

Les bières produites dans nos lieux trappistes sont chacune, originales et inclassables, tant par leur souche de levure, chaque fois unique, que par leurs arômes ou leur coloration, et surtout l'histoire de leur création. Jef Van den Steen est venu à notre rencontre, dans le but de pouvoir vous raconter ces histoires diverses et captivantes. À travers ces pages, vous pourrez découvrir les visages qui ont élaboré ces produits souvent en tâtonnant, toujours par enthousiasme et passion. Grâce à son extraordinaire travail de documentation, l'auteur met en lumière les personnes, moines des communautés trappistes et salariés des brasseries, qui ont mis au point chaque recette et fait évoluer au fil du temps les équipements de production, toujours plus adaptés aux conditions de travail modernes, et respectueux de ce cadre monastique, fait de simplicité et de nature, propre à la prière.

Mais alors, s'il est vain de chercher une méthode brassicole commune aux bières trappistes, où se trouve leur point de rencontre ? C'est à la source vive d'un esprit commun qu'il faut puiser. Car c'est bien là que réside le vrai secret et l'unique dynamisme de nos brasseries trappistes, un esprit d'entraide pour vivre l'authenticité de chaque production au sein d'un lieu privilégié, en lien avec le projet de société de chaque communauté trappiste, à travers une finalité éthique et solidaire. Or c'est de ces valeurs qu'est porteur le label « *Authentic Trappist Product* », garanti de nos jours par onze brasseries trappistes à travers le monde. Loin des caricatures, d'une silhouette ventripotente en bure ou d'une obscure recette venue d'un grimoire moyenâgeux, il demeure un engagement qui fait vivre chaque communauté, il offre du sens dans notre société et trace un chemin d'avenir.

Frère Xavier, Abbaye d'Orval

Président de l'AIT

(Association Internationale Trappiste)



Orval © WBT, David Samyn



1836

WESTMALLE

ABBAYE TRAPPISTE

DE WESTMALLE

Antwerpsesteenweg 496, 2390 Malle

www.trappistwestmalle.be

JAMAIS DE REPOS

Après la Révolution française,

l'Assemblée nationale qui gouvernait alors la France a décidé d'abolir les ordres religieux alors très nombreux dans le pays et de nationaliser leurs biens immobiliers afin d'en retirer de l'argent pour mettre en ordre les finances de l'État. Les trappistes ont donc aussi été forcés de quitter la France.

C'est ce qui a amené un petit groupe de dix moines à quitter le 28 août 1793 l'abbaye suisse de la Val-Sainte, où ils vivaient en exil, avec pour mission de fonder un monastère au Canada. Mais ils n'arriveraient jamais aussi loin.

À l'instigation de monseigneur Nelis, évêque d'Anvers, ce petit groupe s'est installé le vendredi 6 juin 1794 dans le domaine « Nooit Rust - Jamais de Repos » à Westmalle, situé sur l'ancienne chaussée reliant Anvers à Turnhout. Ce domaine avait été acheté à cet effet par un certain nombre de bourgeois fortunés que monseigneur Nelis avait su embrigader.

Mais le 17 juillet, juste six semaines après leur arrivée, les moines de Westmalle s'en sont à nouveau allés.

Les Français venaient en effet d'envahir la Belgique et, pour des réfugiés français, une éventuelle confrontation avec l'armée française était beaucoup trop dangereuse.

Après la défaite définitive de Napoléon à Waterloo en 1815, les trappistes sont revenus. Mais tous les

problèmes n'avaient pas disparu avec l'arrivée des Hollandais.

La politique hostile aux communautés monacales du roi Guillaume I^{er} a continué à menacer l'abbaye dans son existence.

Il a fallu attendre 1822 avant que la jeune communauté reçoive l'assurance de sa survie. Un arrêté royal a alors été signé par Guillaume I^{er} par lequel la communauté monastique de Westmalle était reconnue comme personne civile. Contrainte et forcée, elle a fondé une école avec internat pour se rendre « utile à la société » comme l'exigeait le souverain néerlandais.

Au lendemain de l'indépendance de la Belgique et l'entrée en vigueur de la Constitution, l'avenir de la communauté a enfin été assuré ; le prieuré de Westmalle a finalement été élevé au rang d'abbaye.





UNE BOISSON SAINNE

Lorsque les moines se sont définitivement fixés à Westmalle en 1814, la pauvreté régnait en Campine. C'était un dur travail de cultiver les landes et de rendre l'agriculture rentable. Les moines devaient être opiniâtres et le revenu était très maigre. En plus, l'eau était alors la seule boisson autorisée pour les moines. Saine, peut-être, mais pas toujours très bonne et encore moins stimulante.

Dans son souci d'entretenir le moral des troupes, le prieur Alexis a autorisé les moines à boire deux petits verres de bière par jour. Cette décision audacieuse est annoncée dans une lettre à l'abbé de Lestrange, qui, dans sa règle très stricte n'autorisait que l'eau. Heureusement, le prieur avait pris soin de signaler dans le même message qu'il n'y avait aucun malade. Lorsqu'en 1836 les règles de très stricte observance de l'abbé de Lestrange ont été abrogées par le pape, les moines de Westmalle se sont vus obligés de suivre les dispositions plus modérées d'Armand Jean le Bouthillier de Rancé. Celles-ci autorisaient, outre l'eau, le lait écrémé, le babeurre et la boisson populaire de la région où les moines étaient installés. En 1664, De Rancé avait réformé l'ordre des trappistes dans le village normand de Soligny. Pour ne pas devoir acheter de la bière, il a été décidé de la brasser sur place, une décision qui entrainait dans le cadre des recommandations de la Règle de saint Benoît. Celle-ci posait qu'un monastère devait être équipé de façon à « permettre de vivre du travail de ses mains » (RdB 48.8').

La construction de la brasserie a commencé le 1^{er} août 1836. Pour mener à bien une telle entreprise, il fallait des hommes qui connaissaient la profession. Heureusement, il y avait deux moines, tous deux Néerlandais, qui disposaient des connaissances nécessaires pour lancer cette activité.





Le père Albericus Kemp de Sint-Oedenrode, qui avait été dans la vie civile valet de brasserie et tonnelier, s'est donc vu confier le travail matériel dans la brasserie. Comme brasseur, le père abbé a désigné le père Bonaventura Hermans, originaire de Cuijk, un pharmacien et herboriste très compétent. Que ce soit justement un herboriste qui ait été choisi pour démarrer la brasserie éveille aujourd'hui encore l'admiration. C'est en effet depuis lors que la bière a été considérée comme une boisson de santé. Le 10 décembre 1836, les moines ont pu pour la première fois goûter une bière brassée chez eux – la bière trappiste était née ! La boisson foncée et sucrée était produite uniquement à usage propre et servie au réfectoire comme bière de table. Cependant, il a bien fallu dès le début payer des accises. La levure était vendue à des boulangers. À l'origine, la bière de la brasserie n'était pas considérée comme source de revenus. Pour faire vivre l'abbaye, on comptait surtout sur l'agriculture, l'élevage de bétail, mais aussi sur la culture de raisins et le vignoble. Après tout, les fondateurs venaient de France.

LA BRASSERIE EN MARCHÉ

Le père Benedictus, fondateur de l'ordre, avait autorisé ses fils à vendre leurs produits afin qu'ils puissent vivre du travail de leur main. La plus ancienne vente connue à Westmalle « de bière brune ... 60 francs » a eu lieu le 1^{er} juin 1861. Cette vente concernait indubitablement un tonneau plein, car un peu plus loin on trouve dans le même livre de caisse « de levure, de bière et de vin ... 4 francs ». Un tonneau plein représentait un brassin complet d'environ 300 litres, ce qui donne une idée de l'envergure de la première brasserie. La vente de bière n'a cessé d'augmenter. En 1859 une nouvelle cave de décantation était inaugurée, en 1865, elle était agrandie. À partir de là, on est passé à une vente de bière régulière. Ainsi, les moines ont noté des revenus de 393 francs provenant de la levure de bière, ce qui montre que de 30 à 35 brassins étaient produits chaque année. On y brassait et vendait selon les besoins financiers. Ainsi, l'abbaye a été profondément rénovée dans la période 1885-1908 et un établissement au Congo a été envisagé. Ce qui coûtait beaucoup d'argent.

Gauche: La nouvelle salle de la brasserie, en acier inoxydable avec en arrière-plan l'ancienne installation de brassage en cuivre rouge.



La vente de la bière a été stimulée, ce qui impliquait la modernisation et l'agrandissement de la brasserie. Pour amener les matériaux destinés aux nouveaux bâtiments, une voie ferrée de plus d'un kilomètre de long a été posée. Elle reliait l'abbaye à la ligne de tram Anvers-Turnhout. Une fois la construction achevée, elle est restée en service pour le transport de divers éléments pour la ferme et la brasserie. Cette même ligne de tram de jonction annexe était également utilisée pour livrer des clients - le transport par camion en était encore à ses premiers balbutiements. Les clients de « la ville d'Anvers et des environs » recevaient leur commande lors d'une tournée hebdomadaire organisée par l'abbaye. Ceux qui voulaient être servis plus vite ou qui habitaient ailleurs étaient livrés « par le tram à vapeur ou le chemin de fer d'État ».

La nouvelle brasserie a été terminée en 1897 ; la capacité de la nouvelle chaudière de brassage se montait à 40 hectolitres. Même si la bière était déjà soutirée en *flesschen* (bouteilles), la vente se faisait quand même principalement en tonneaux de bois. La Première Guerre mondiale a mis fin à l'expansion de la brasserie abbatiale. Les moines ont fui vers les Pays-Bas neutres et seuls quelques-uns sont restés pour l'entretien de l'abbaye. Mais ils n'ont pu empêcher l'occupant allemand de réquisitionner le cuivre. La brasserie a été démantelée et le cuivre emmené. Il aura fallu attendre 1922 pour que la brasserie puisse redémarrer.

UNE DOUBLE OU UNE TRIPLE ?

Cette même année, du sucre candi a été utilisé pour la première fois, cela, en vue de brasser une bière plus forte, appelée tout d'abord *straf bier*, puis *dubbel bruin* dans le livre de caisse. Deux bières à base d'orge extra étaient donc proposées, une bière blonde de basse teneur en alcool (extra - 4,8 % vol.) et la nouvelle bière double brune (double - 7 % vol.). Ces deux bières sont encore brassées aujourd'hui. La vente de la bière n'a connu qu'un succès mitigé à cause de la menace de la crise économique mondiale des années 1930. Et espérer un rendement supérieur de la ferme était une utopie : une entreprise agricole en pleine région sablonneuse et avec du personnel payé ! Le père abbé Tarcisius van der Kamp a pensé trouver la solution en intensifiant la production de la brasserie.

L'appellation « bière trappiste » a été déposée en 1933, année où il a également été décidé de construire une toute nouvelle brasserie. Dans l'attente de celle-ci, l'ancienne brasserie est restée en exercice.



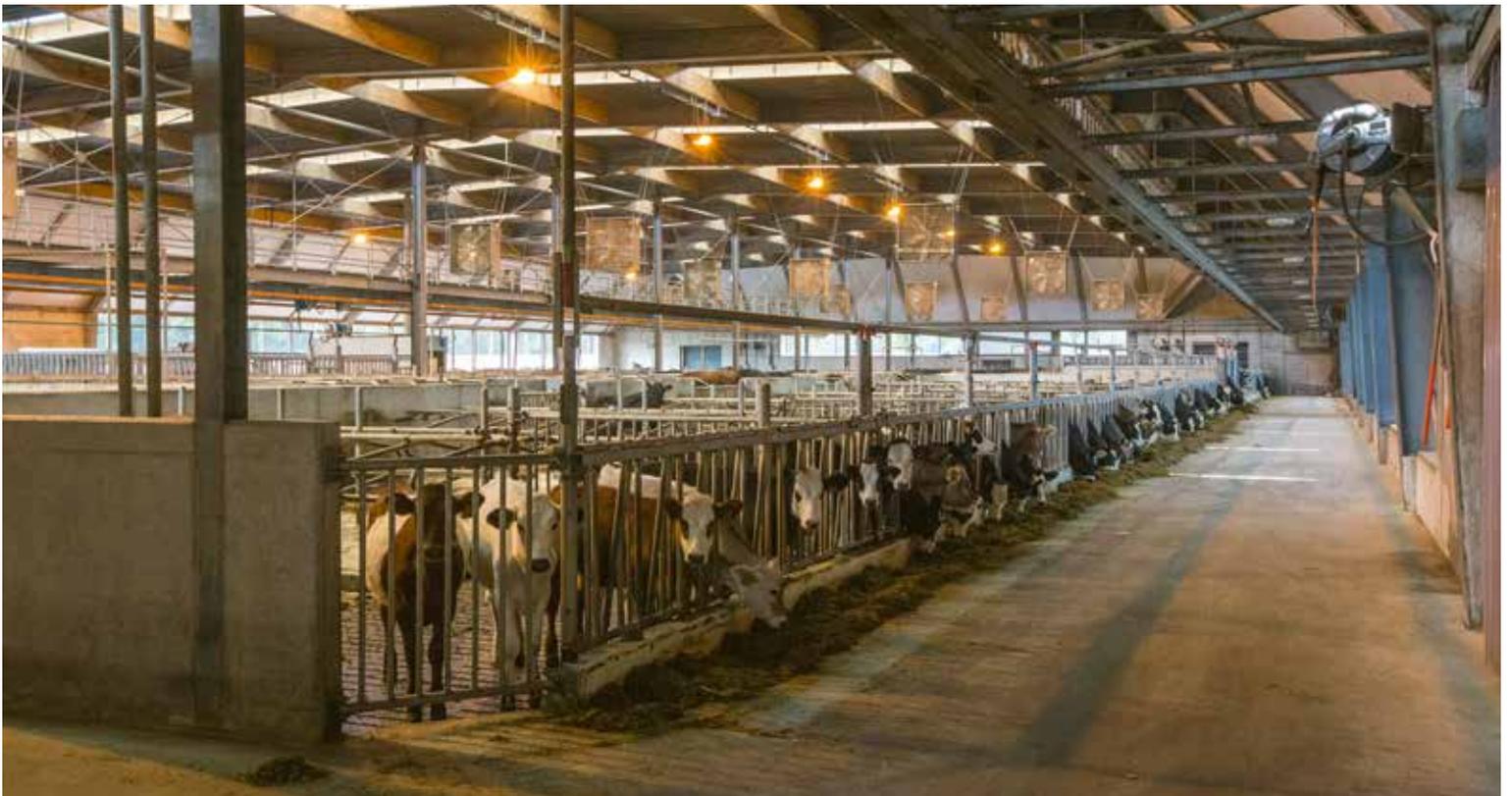


L'imposante installation
d'embouteillage est
entièrement automatique.





Aucun moine n'est employé dans la brasserie, mais il y en a encore dans la ferme et la fromagerie.



Dans la nouvelle brasserie, une première tentative de brasser une super bière a été faite, qui a reçu le nom de « Triple ». Cette bière était dérivée d'une blonde brassée de temps à autre depuis 1931. Cette Triple d'un blond doré et de 9,5 % vol. a été lancée en 1934, en pleine crise économique. Pour en raboter le prix et parce que la teneur en alcool était très élevée, cette bière a été soutirée dans des bouteilles plus petites de 25 cl. Lorsqu'un nouvel embouteillage moderne a été mis en œuvre, ces petites bouteilles ont disparu. Depuis lors, les bières de Westmalle sont soutirées en bouteilles de 33 cl.

La Seconde Guerre mondiale a freiné l'expansion de Westmalle, mais l'abbaye a pu résister sans problème notable. Après la guerre, l'abbaye s'est retrouvée devant un dilemme : limiter la production à la quantité nécessaire pour pouvoir en vivre – le choix, entre autres, de Westvleteren – ou l'augmenter par responsabilité sociale vis-à-vis de la région. C'est ce dernier choix qu'a fait Westmalle, qui allait désormais donc brasser environ 130 000 hectolitres par an.

ALLER CHEZ LES TRAPPISTES

Westmalle se trouve à environ 20 kilomètres d'Anvers, une grande distance au dix-neuvième siècle. Lorsqu'à partir du 20 septembre 1885, un tram à vapeur a relié Anvers à Hoogstraten via Oostmalle, cette distance n'a subitement plus été un problème pour les *Sinjoren*, comme se surnomment eux-mêmes les habitants d'Anvers. Une halte portant officiellement le nom de « Statie Trappisten » a été établie à hauteur de la drève qui relie la chaussée d'Anvers à l'abbaye. Pour les Anversois, « les trappistes » sont devenus une excursion dominicale très prisée. Et elle l'est restée jusqu'aujourd'hui ...

Le tram n'existe plus depuis longtemps (il a été remplacé en 1960 par un autobus), mais l'arrêt est devenu le « Café Trappisten ». À propos de ce café, on raconte que la bière y arrive directement, pompée depuis la brasserie abbatiale jusqu'aux robinets, par une conduite souterraine. Pure légende naturellement !





La ferme laitière abbatiale fournit le lait transformé ici en fromage de Westmalle.

Le caillé est placé dans les moules.





Trappistenkaas
Westmalle
Fromage trappiste

Trappistenkaas
Westmalle
Fromage trappiste



La maturation
et la préparation à la
vente du fromage.





Comme ni l'abbaye ni la brasserie ne peuvent être visitées, « aller chez les trappistes » signifie donc aller au Café Trappisten. Les amateurs peuvent y voir un petit film sur la vie monacale et les activités à la brasserie.

On ne risque pas d'y mourir de faim ou de soif ! Sur la plaque émaillée ovale fixée à l'entrée de l'ancien café, on pouvait voir que dans cet établissement, la Double Westmalle était servie au fût, un privilège que seuls 140 cafés partagent en Belgique. Parmi les spécialités de la maison, on peut boire, outre la Double et la Triple, une *half-om-half*, un mélange de moitié Double et moitié Triple.

Pour rassasier les visiteurs, il y a une carte bien garnie dans laquelle on trouve des recettes incluant la bière et le fromage de l'abbaye. Que diriez-vous d'une tranche de pain au fromage, tous deux faits à l'abbaye ? Les croquettes au fromage sont elles aussi préparées avec du fromage local.

Le café est également un point de départ idéal pour explorer la région. L'abbaye se trouvant dans un domaine richement boisé, la promenade est l'activité la plus naturelle, mais bon nombre de gens aiment aussi pédaler dans le beau paysage campinois. Et pour ceux qui n'ont aucune ambition sportive, il y a aussi des roulottes qui permettent de découvrir les plus beaux coins de la région.

VVV MALLE - MAISON COMMUNALE

Antwerpsesteenweg 246, 2390 Malle - +32 3 310 05 14
www.toerisme-malle.be - toerisme@malle.be

CAFÉ TRAPPISTEN

Antwerpsesteenweg 487, 2390 Malle - +32 3 312 05 02
www.trappisten.be - info@trappisten.be

LOCATION DE ROULOTTES AERNOUTS

Molendreef 9, 2390 Malle
+32 3 312 32 69



