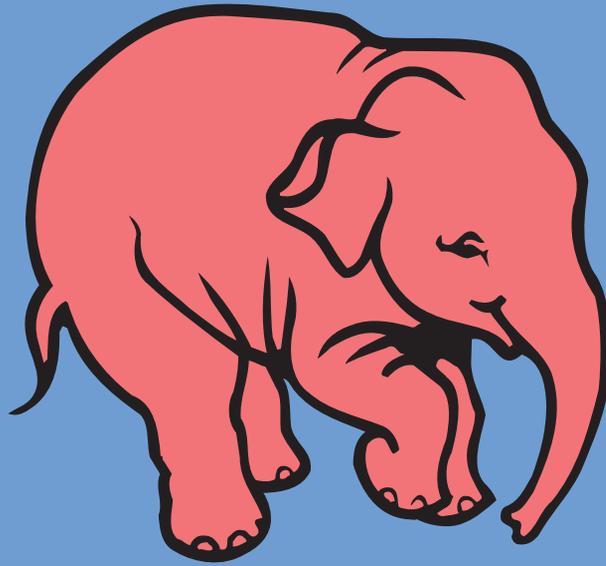


DELIRIUM  
tremens

LA BRASSERIE HUYGHE,  
L'HISTOIRE D'UNE RÉUSSITE

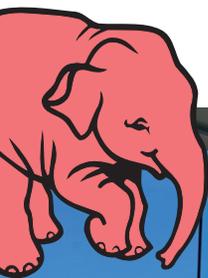




# DELIRIUM tremens

LA BRASSERIE HUYGHE,  
L'HISTOIRE D'UNE RÉUSSITE

# Sommaire



## *L'histoire de Huyghe*

Les éléphants roses	11
Den Appel devient Huyghe	12
De la pils à la bière de la ville	12
Un concert de louanges	14
La mer est agitée aujourd'hui	19
Les meilleurs pilotes dans la salle de brassage	20
La brasserie la plus folle	23
La meilleure bière du monde	24
Elle n'a pas froid aux yeux	27
La brasserie la plus verte	29
Brasser durablement	30
Le respect des gens	33
La Confrérie de l'Éléphant Rose	35
Apprécier la bière et l'ambiance dans les Delirium Cafés	36
Dans 89 pays de par le monde	38
À travers des lunettes roses	41
Averbode	44
Bière, pain, fromage, pain d'épices	46
Les empreintes du passé	48
Les étapes	52



## Les bières de Huyghe

<b>Delirium</b>	<b>57</b>	<b>Mongozo</b>	<b>93</b>
Delirium Tremens	57	Mongozo Premium Pilsener	93
Delirium Nocturnum	60	Mongozo Buckwheat White	96
Delirium Christmas	63	Mongozo Banana	97
Delirium Red	64	Mongozo Coconut	98
Delirium Argentum	67	Mongozo Mango	99
Deliria	68		
<b>La Guillotine</b>	<b>71</b>	<b>Bières d'abbaye Sint Idesbald</b>	<b>101</b>
		St-Idesbald Blonde	101
<b>Averbode</b>	<b>74</b>	St-Idesbald Double	102
Bière d'abbaye d'Averbode	74	St-Idesbald Triple	105
		Ten Duinen Rousse	106
<b>Bières fruitées Floris</b>	<b>79</b>	<b>Campus</b>	<b>109</b>
Floris Apple	79	Campus Premium Pils	109
Floris Honey	80		
Floris Cactus	81	<b>Blanche des Neiges</b>	<b>110</b>
Floris Chocolat	82		
Floris Fraise	83	<b>Artevelde</b>	<b>113</b>
Floris Framboise	84	Artevelde Grand Cru	114
Floris Kriek	85		
Floris Mango	88	<b>Bières d'abbaye Villers</b>	<b>117</b>
Floris Ninkeberry	89	Vieille Villers	117
Floris Passion	90	Villers Triple	118



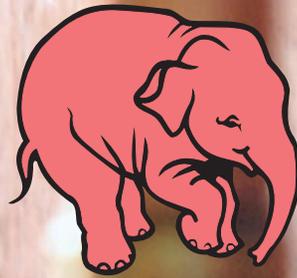
## Sur et à côté de l'assiette

Millefeuille de betterave rouge, maquereau fumé, moutarde et Delirium Tremens	123
Parfait au miel, noix, lavande et thym citron	125
Joue de porc à la crème champignon-truffe, radis et Delirium Nocturnum	127
Foie gras d'oie en poudre, jus d'argousier, pignons de pin et cerises d'Inde orientale	129
Croustillons à la Delirium Christmas au sucre de malt	131
Gaufre de Bruxelles à la Delirium Red, fraises, estragon et glace à la vanille	133
Tartelette à la rhubarbe, fromage de chèvre, oseille et romarin	135
Kroepoek à La Guillotine, pommes de terre et ricotta	137
Brioche toastée à la crème de Mimolette, bière d'abbaye Averbode, oignons de printemps et fleurs de ciboulette	138
Petite soupe de moules à la coriandre et à la bière d'abbaye Averbode	140



**Les éléphants  
roses**

*L'histoire de Huyghe*

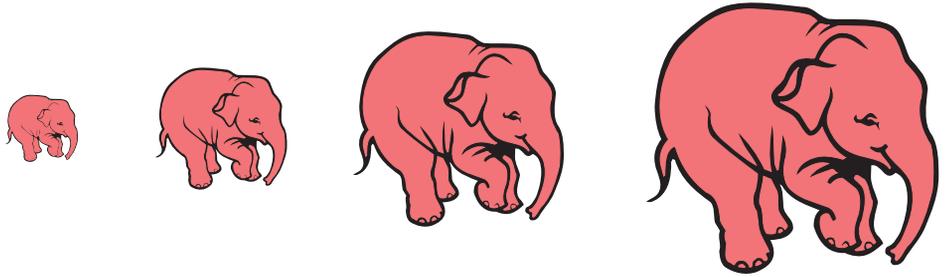




Alexandre De Laet | Jean De Laet | Alain De Laet







## Les éléphants roses

Les brasseurs balisent leur terrain. Si vous voyez une chaudière en cuivre plantée au milieu d'un rond-point, vous pouvez vous dire qu'il y a une brasserie dans le coin. Ce n'est pas un hasard si les logos des bières les plus connues ornent la façade de cafés, de salles de sport et de centres culturels dans « leur village ou leur ville ». Si cette bière est devenue une icône, la forme du verre – même sans logo – suffit pour savoir de laquelle il s'agit.

Sur la chaussée de Bruxelles à Melle, à un jet de pierre de Gand, j'ai eu soudain une vision. Un troupeau d'éléphants roses passant à grand fracas sur la façade latérale d'un café. Je les ai déjà vus dans des festivals de la bière. Ils trônent souvent sur la tête d'un amateur de bière. De temps à autre, ce genre de bonnet en forme d'éléphant regarde le fond du verre de celui qui le porte ou le goûte avec sa trompe duveteuse.

Je me trouve au coin de la chaussée de Grammont. C'est ici que l'éléphant rose a son gîte. Derrière les hautes parois vitrées, j'aperçois le maître brasseur de Huyghe. Il s'affaire dans un décor futuriste et disparaît presque entre les chaudières de brassage en acier inoxydable. Sur toute la largeur de la salle de brassage rayonne un filtre à maische, sous l'œil divin de... l'éléphant. Ce filtre sépare le moût liquide des résidus de céréales solides, les drêches. Dans un coin de la salle de brassage est « suspendu » le dôme d'une chaudière en cuivre. C'est là que se trouve le cockpit d'où le pilote garde la salle de brassage à l'œil sur un écran d'ordinateur. Je fais maintenant un quart de tour à droite vers une chaudière de brassage en cuivre installée à l'extérieur et qui brille sous le soleil. C'est un clin d'œil à la très riche histoire brassicole de Huyghe. Juste derrière la chaudière trône une fontaine, une création de Jan Desmarets. D'un seul coup, j'y découvre le fin mot du succès de la brasserie. Un homme en plein effort porte le monde entier. Par-dessus se trouve un éléphant. Il irrigue le monde et la gorge de cet « Atlas ». Ou comment la brasserie étanche avec sa bière la soif de l'humanité. Les fans déplorent que ce ne soit pas une vraie fontaine de bière. Pour cela, il faut pénétrer à l'intérieur de la brasserie.

# Den Appel devient Huyghe

Aujourd'hui, rien dans l'aspect de la rue Appelhoek à Melle ne laisse supposer qu'on y brassait depuis 1654. Lorsque Louis XIV est monté sur le trône de France, les brasseurs de Melle utilisaient déjà les puits locaux, ce qu'ils font toujours aujourd'hui. Faisons un saut

dans l'histoire. Le nom et le surnom Huyghe sont apparus en 1902. À l'époque, la Belgique compte quelque 3500 brasseries. Chaque village qui se respecte en possède une ou plusieurs. Elles approvisionnent les cafés dans leur entourage. Les gens sont souvent logés à l'étroit, et le café est leur « deuxième maison ». Den Appel à Melle est ce genre de brasserie de village, dotée de sa propre malterie. Un beau jour, Léon Huyghe de Poperinge y débarque. Léon est marié à Delfina van Doorselaer, fille d'un brasseur de Wolvertem. Quatre ans plus tard, il reprend la brasserie. À l'avant-veille de la Première Guerre mondiale, il ferme la malterie, déficitaire. La guerre sonne le glas de nombreuses brasseries. L'occupant allemand réquisitionne le cuivre, les salles de brassage sont démantelées, et c'est souvent le coup de grâce pour la brasserie. Seule la moitié des

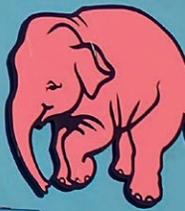
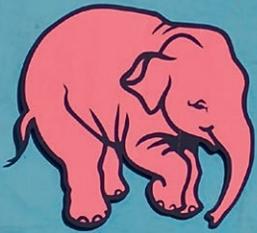
brasseries belges survivent. La brasserie Den Appel se défend vaillamment. Vers 1925, le fils de Léon, Albert Huyghe, et son beau-fils Louis Droesbeque entrent dans l'entreprise. En 1936, une « nouvelle » brasserie est érigée à la chaussée de Grammont. L'imposant bâtiment de style art déco industriel rappelle les Palais du Heysel à Bruxelles et les cinémas d'avant-guerre. La salle de brassage en cuivre y entre en activité. Elle sort indemne de la Deuxième Guerre mondiale et restera opérationnelle jusqu'en 2012.

## De la pils à la bière de la ville

Juste après la guerre, Huyghe lance la pils Oren Kenia, du nom d'une sorte d'orge française. Pendant l'âge d'or des années soixante, Huyghe installe une nouvelle ligne de soutirage. Leur Eigerbrau, une bière du type de la Dort allemande, apparaît sur le marché. Mais les temps changent. Au début des années septante, la brasserie est dans la tourmente. La crise du pétrole conduit à la récession. En 1975, les deux dernières brasseries gantoises, Meiresomme et Excelsior, ferment. La brasserie est alors aux mains



BOUWVEER  
HUYGHE



DELIRIUM

tremens





DELIRIUM  
tremens

CELESTINE

La *Delirium Tremens*, lancée en 1989 et élue "Best Beer in the World" en 1997, est le cheval de bataille de la brasserie. Elle est vendue dans 89 pays. L'étiquette décrit les différentes phases de l'ivresse alcoolique : d'abord on rêve de petits éléphants roses, ensuite viennent à l'esprit des crocodiles verts et des dragons, et finalement tombent des oiseaux comme dans le film d'Alfred Hitchcock "The Birds". La bière de l'éléphant rose est depuis devenue une famille avec la *Delirium Nocturnum* foncée, la *Delirium Red*, la *Delirium Christmas*, la *Delirium Argentum* et la bière de circonstance, la *Deliria*, brassée par des femmes.

## Delirium Tremens ALC. 8,5% VOL., 23 IBU

---

**Bouteille** : 33 cl avec capsule et 75 cl avec bouchon et muselet.  
**Fûts** : 5 l, 15 l, 20 l, 30 l et 50 l.

---

**Teneur en alcool** : ALC. 8,5% VOL., 23 IBU.

---

**Couleur et aspect** : blond pâle, le perlé fin et régulier assure un col de mousse fin et stable.

---

**Brassée avec** : malt d'orge, coriandre, houblon Hallertau Brewers Gold et refermentée en bouteille.

---

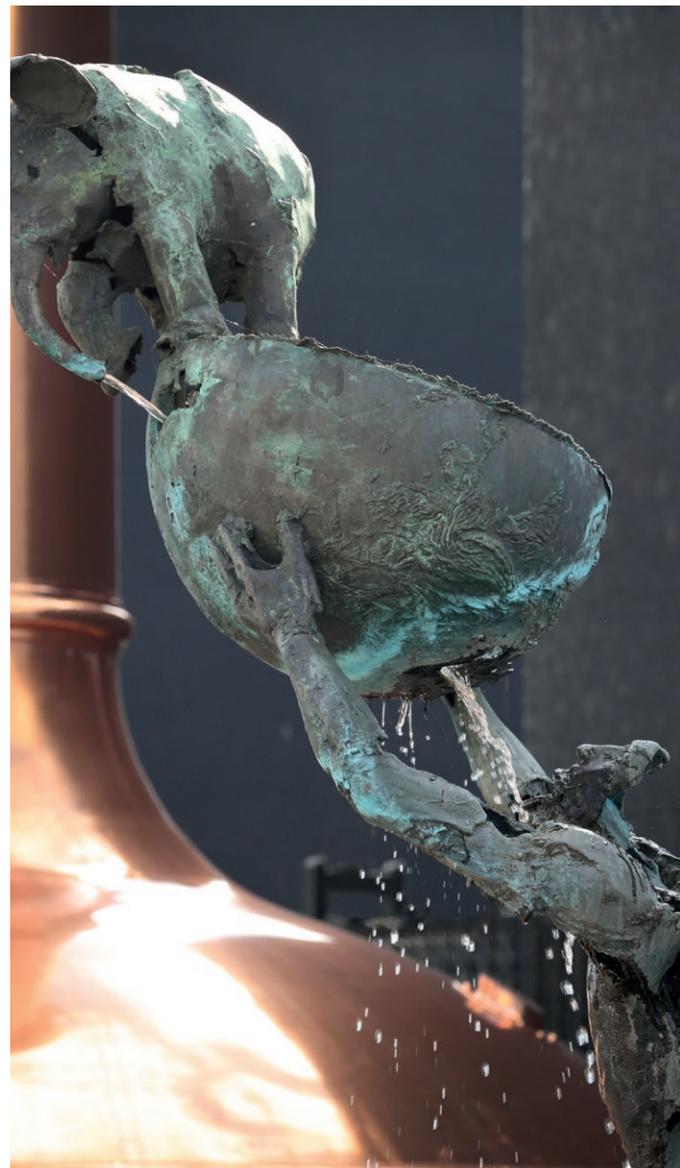
**Arôme** : légèrement malté, forte touche d'alcool, fruité et relevé.

---

**Goût** : un solide trait d'alcool enflamme la bouche, réchauffe la langue et le palais. Le goût est doux et franc, la longueur en bouche est forte, persistante, d'une sèche amertume. Cette bière équilibrée plaît à tout le monde.

---







*L'Éléphant Rose conquiert le monde.  
L'image émeut, l'emballage intrigue,  
le goût séduit.*



## Prix

- Or – International Beer Challenge 2016 Londres
- Or – Meiningers International Craft Beer Award 2016, Allemagne
- 3 Gold Stars – Superior Taste Awards 2016
- Argent – Australian International Beer Awards 2016
- Or – Concours International de Lyon 2015
- Argent – Australian International Beer Awards 2015
- Bronze – Mondial de la Bière 2015, Montréal, Canada
- Argent – World Beer Challenge 2014, Estoril, Portugal
- Argent – Brussels Beer Challenge 2014, Louvain, Belgique
- Bronze – World Beer Cup 2014, Colorado, USA
- Bronze – International Beer Challenge 2014
- Bronze – World Beer Cup 2014
- Argent – World Beer Challenge 2013, Estoril, Portugal
- Argent – International Beer Challenge 2013, Londres
- Bronze – Brussels Beer Challenge 2013, Liège, Belgique
- Argent – International Beer Challenge 2012, UK
- Or – Bira 2011, Tel Aviv, Israël
- Argent – International Beer Competition 2011, Yokohama, Japon
- Or – International Beer Awards 2009
- Highly Commended Special Pale-Ale – World Beer Awards 2009
- Or – Australian International Beer Awards 2007
- Or – World Beer Championship 1998, Chicago, USA
- Best Beer Of The World 1997 – Stuart Kallen dans  
‘The 50 greatest beers in the world’



# Delirium Nocturnum ALC. 8,5% VOL., 24 IBU



**Argent**  
World Beer  
Challenge 2014

**Or**  
International  
Beverage Exposition  
and Competition  
2011, Shenzhen, Chine

**Highly  
Commended  
Special Pale Ale**  
World Beer Awards  
2009 Chine



*Sombre comme la nuit, développée à la demande de l'Amérique. Une bière d'hiver on ne vous dit que ça !*

---

**Bouteille :** 33 cl avec capsule, 75 cl avec bouchon et muselet.  
**Fûts :** 20 l et 30 l.

---

**Teneur en alcool :** ALC. 8,5% VOL., 24 IBU

---

**Couleur et aspect :** brun rouge foncé. Un col de mousse compact, blanc jaune, stable et collant à la paroi du verre.

---

**Brassée avec :** malt de pils, malt de pale-ale, malt de Munich, Caramalt, malt grillé, houblon Brewers Gold et sucre candi brun, refermentée en bouteille.

---

**Arôme :** un beau nez avec des touches de caramel, de moka et de chocolat pur. Des épices comme la réglisse et la coriandre se manifestent aussi.

---

**Goût :** à l'attaque, une très bonne sensation en bouche, avec une chaude ardeur de l'alcool. Ensuite passent à l'avant-plan l'amertume du houblon et le malt grillé.

---

ELIRIUS  
CETURUM



RASSERIE FAMILIALE - HUNGARI -

**www.lannoo.com**

En vous enregistrant sur notre site, vous recevrez régulièrement une lettre qui vous informera de nos nouvelles parutions et vous proposera des offres exclusives.

Concept et texte / **Hoppy Media**

Recettes \ **Steven Buelens**

Photographies / **Toon Coussement, Joris Luyten, Erik Verdonck**

Photographies des recettes \ **Roos Mestdagh**

Traduction française / **Jacques et Germaine Fanchamps**

Mise en pages \ **Beeld.Inzicht**

Si vous avez des remarques ou des questions, n'hésitez pas à prendre contact  
[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

©Éditions Lannoo sa, Tielt, 2016

D/2016/45/579 – NUR 440

ISBN 978 94 014 4030 1

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