

LES

ERIK VERDONCK

BRASSEURS

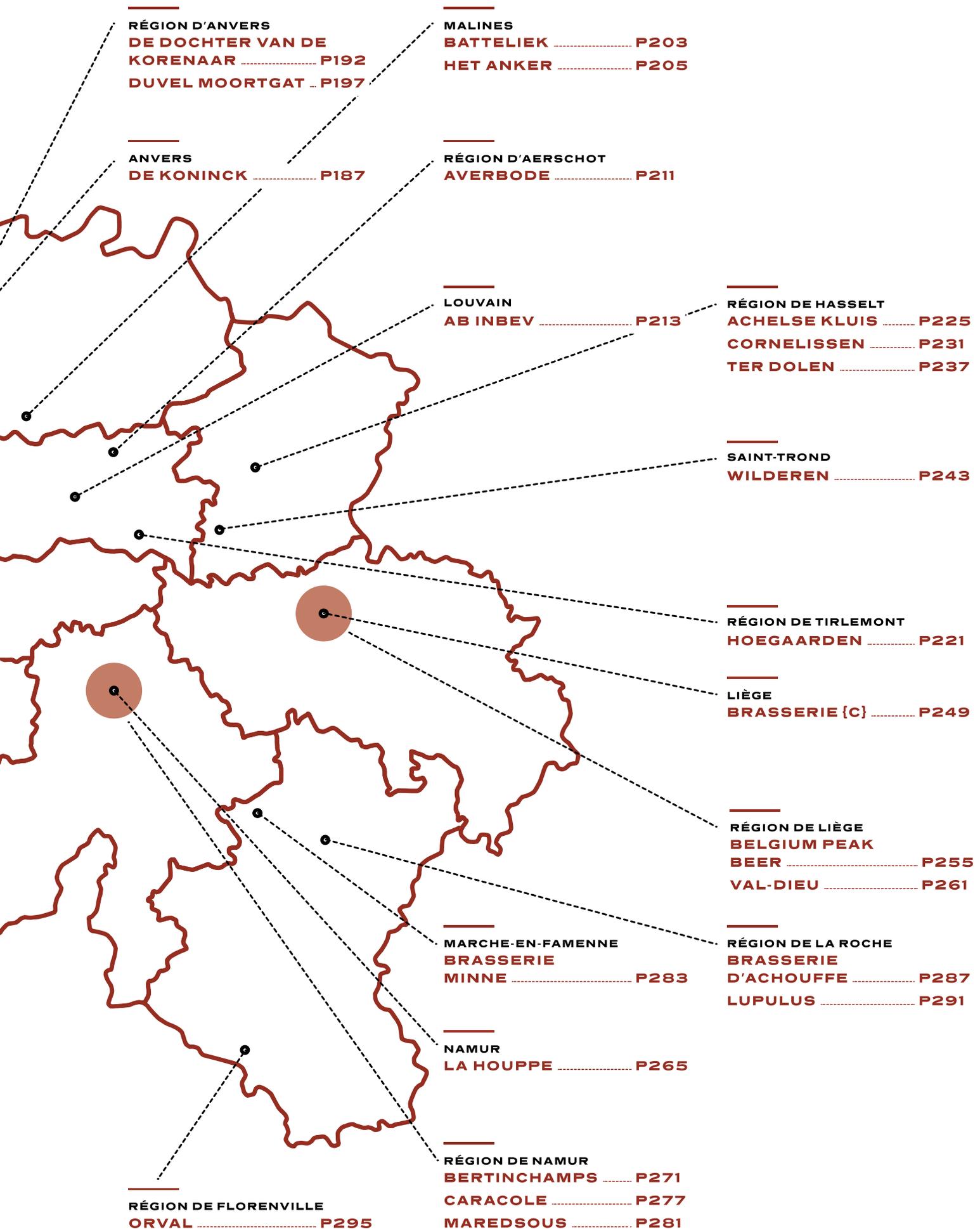
DE LA

BIÈRE BELGE

L'EXCEPTIONNELLE CULTURE DE LA BIÈRE BELGE EN 50 RÉCITS

Lannoo

	RÉGION DE GAND HAESEVELD P159 HUYGHE P161 VAN STEENBERGE ... P167	RÉGION DE SINT-NIKLAAS THE MUSKETEERS .. P183
BRUGES BOURGOGNE DES FLANDRES P137 DE HALVE MAAN P141	GAND ARTEVELDE P147 DOK BREWING P149 GRUUT P155	RÉGION DE TERMONDE BOSTEELS P173 DE LANDTSHEER P179
LITTORAL SINT-IDESBALD P135		
RÉGION D'YPRES DE KAZEMATTEN P127 ST. BERNARDUS P129		
RÉGION DE COURTRAI DE BRABANDERE P97 DE RANKE P103 OMER VANDER GHINSTE P109 RODENBACH P115 VAN HONSE- BROUCK P121	AUDENARDE LIEFMANS P89 ROMAN P92	
RÉGION DE TOURNAI DUBUISSON P71 DUPONT P77		BRUXELLES BRASSERIE DE LA SENNE P9 BRUSSELS BEER PROJECT P15 CANTILLON P21
ATH - ELLEZELLES BRASSERIE DES LÉGENDES P83	RÉGION DE MONS ST-FEULLIEN P65	RÉGION DE BRUXELLES BOON P27 3 FONTEINEN P33 GRIMBERGEN P39 LINDEMANS P45 PALM/DE HOORN P51 TIMMERMANS P57 BRASSERIE DE WATERLOO P61





BRASSERIE DE LA SENNE

“

**DANS CE MÉTIER,
LA FORMATION N'EST
JAMAIS TERMINÉE.
EN TANT QUE BRASSEUR,
ON RESSENT
LITTÉRALEMENT LA
MATIÈRE AVEC LAQUELLE
ON TRAVAILLE, ON SE
SALIT LES MAINS, ON
PREND DES RISQUES.
J'EN APPRENDS TOUS
LES JOURS.**

YVAN DE BAETS

Yvan De Baets et Bernard Leboucq se rencontrent en mai 2002 lors de la Zinneke Parade de Bruxelles. Pour l'occasion, Bernard a brassé la Zinnebir dans la cave d'un squat. Yvan, diplômé en sciences politiques et sociales, travaille dans le secteur social, mais se donne corps et âme pour la bière et brasse à domicile depuis des années. Il joue régulièrement les extras chez Cantillon. Bernard est trompettiste. Il souhaite créer une brasserie à Ixelles, mais ce projet ne décolle pas. En 2003, il dispose d'un petit espace à Leeuw-Saint-Pierre, dans l'ancienne brasserie de Iambic Moriau. Yvan décide de devenir brasseur à plein temps. Il suit une formation en brasserie et s'occupe de la production, tandis que Bernard se charge de la gestion quotidienne. Yvan gagne un peu d'argent en tant qu'opérateur et vendeur chez De Ranke à Dottignies. Les deux hommes brassent chez Deca à Woesten. Yvan : « J'ai constaté à quel point il était difficile à l'époque d'écouler des bières amères. Le marché n'était pas encore assez mûr ». En 2006, Yvan – qui fait ses adieux à De Ranke – et Bernard deviennent partenaires. Yvan continue à travailler à temps partiel comme guide et opérateur chez Cantillon. Fin 2005, les deux brasseurs quittent Leeuw-Saint-Pierre. Ils veulent monter leur propre brasserie à Bruxelles. Il leur faudra cinq ans pour trouver l'emplacement et les fonds nécessaires. Yvan : « Dans l'intervalle, nous avons brassé chez De Ranke. Nous avons loué leurs installations ». Mais lorsque la Jambe-de-Bois vient gonfler leur assortiment en 2008, la capacité disponible à Dottignies devient insuffisante et la production déménage temporairement à la Brasserie Thiriez, à Esquelbecq, dans le nord de la France. En 2010, les brasseurs trouvent refuge dans une ancienne boulangerie industrielle à Molenbeek. La Brussels



Calling est leur premier brassin bruxellois. En 2019, la brasserie s'installe à Tour & Taxis, où elle dispose désormais d'installations dans l'air du temps. Yvan : « Nous portons Bruxelles au plus profond de notre cœur. La Brasserie de la Senne est une brasserie bruxelloise. Nous servons d'abord notre ville avant de servir la Belgique. La Zinnebir est devenue une classique appréciée tant des connaisseurs de bière que du commun des mortels, tandis que la Taras Boulba inspire de nombreux brasseurs. Les États-Unis et l'Italie en sont les principaux marchés d'exportation. »

Chaque brasseur aime avoir un contrôle total. « Je brasse personnellement au moins une fois par semaine », nous assure Yvan. « J'attache une énorme importance au lien personnel avec le produit ». La Zinnebir et la Taras Boulba se reconnaissent à leur malt, à l'amertume de leur houblon et à leur levure fruitée. Les brasseurs ne suivent pas un plan pré-déterminé. « Nous créons des bières de caractère que nous aimons boire nous-mêmes », comme le dit Yvan. « Comme au bon vieux temps, quand la bière sucrée n'existait pas. Nous travaillons uniquement avec de l'eau, du malt, du houblon et de la levure. Et nous brassons principalement des bières légères avec beaucoup de goût. Le houblon est notre

marque de fabrique. Nous choisissons des houblons européens cultivés dans leur pays d'origine ». Il faut en moyenne six semaines pour qu'une bière arrive sur le marché, de la fermentation primaire à l'arrivée au dépôt en passant par le lagering, la mise en bouteille, la refermentation et le repos en chambre chaude. Les bières fermentent complètement. On n'y trouve aucun sucre résiduel, ni aucune épice. Les brasseurs continuent d'expérimenter la fermentation mixte pour une bière rouge-brune et une saison « style 19^e siècle ». Ces bières mûrissent dans d'anciens fûts de vin. Yvan De Baets a largement puisé son inspiration dans l'histoire de la bière. Au cours des principales étapes du processus de production, les brasseurs travaillent avec une « faible intensité technologique » afin de préserver tout le caractère, la saveur et la texture des matières premières. C'est pour cette raison qu'ils ne filtrent pas. Les bières troubles indiquent un traitement naturel. Le bon choix de la technologie et l'hygiène sont au moins aussi importants que la recette. Yvan est un enthousiaste de la technologie tant qu'elle favorise la protection naturelle des bières, jamais pour accélérer le processus. En outre, il n'y a ni filtrage ni pasteurisation. Toutes les céréales utilisées sont biologiques. Les bières régulières sont la Zenne Pils non filtrée, la Belgian Pale

“

**NOUS CRÉONS DES
BIÈRES DE CARACTÈRE
QUE NOUS AIMONS
BOIRE NOUS-MÊMES.
COMME AU BON
VIEUX TEMPS, QUAND
LA BIÈRE SUCRÉE
N'EXISTAIT PAS.**

YVAN DE BAETS



Ale Zinnebir, la bière session houblonnée Taras Boulba, la triple houblonnée Jambe-de-Bois, la Brussels' Dry Stout Stouterik, la Bret Pale Ale Bruxellensis, la double stout houblonnée sèche Brusseleir et la saison d'épeautre Saison van de Bruwer. Les brasseurs visent une bière équilibrée, riche en arômes de houblon aisément perceptibles et en saveurs. Leur choix s'est porté sur des houblons allemands et slovènes sans arômes envahissants, et sur du malt belge.

Cette brasserie a une identité forte. On peut reconnaître ses bières à l'identité visuelle créée par l'artiste Jean Govaerts, le cousin de Bernard. Yvan : « Un mélange de la ligne claire de l'Art déco et de la propagande soviétique classique ». Intemporel et avec un clin d'œil, c'est ce qu'on appelle la « zwanze » à Bruxelles. Après tout, cette brasserie a la Senne dans la peau. « Nous avons toujours brassé près de la rivière, même aujourd'hui », conclut Yvan. La Brasserie de la Senne est installée sur le célèbre site de Tour & Taxis, dans la zone portuaire de Bruxelles. On peut y découvrir l'ensemble du processus de brassage dans un bâtiment contemporain lors d'une visite sur demande via Once (www.onceinbrussels.be). Les micro-brasseries En Stoemelings, La Source et No Science sont juste au coin de la rue. Un conseil : combinez votre périple avec une visite de l'Atomium.

WWW.BRASSERIEDELA SENNE.BE





VAN DAI AVOÛL ON TOP
ZINNE PYS 12.50
ZINNEBOER 12.50
TAKAS BOUHA 12.50
DAMBE DE BOIS 12.50
BOUTERIK 12.50
BRUSSELEK 12.50
BRUSSELS CALLING 12.50
→ CHECK THE MENU
12.50 PER HOUR



BRUSSELS BEER PROJECT

“

**L'ARTISANAT, C'EST
LA CRÉATIVITÉ,
L'INNOVATION ET LE
DYNAMISME. MAIS
N'ALLEZ SURTOUT PAS
CROIRE QUE NOUS
JETONS TOUTES LES
TRADITIONS PAR-DESSUS
BORD. REGARDEZ NOTRE
MICRO-BRASSERIE
DANSAERT BY BBP, OÙ
NOUS BRASSONS DES
BIÈRES LAMBICS ET DES
BIÈRES À FERMENTATION
MIXTE.**

SAM FLEET

« **E**n route pour le carrousel des saveurs ! », telle pourrait être la devise de cette brasserie. Les *crafts brewers* allient la tradition pure à l'expérimentation et aiment aller au-delà des styles connus. Chaque mois, ils concoctent une nouvelle bière dans leurs cuves, outre leurs valeurs affirmées, les fameuses *All Stars*. En 2013, Olivier De Brauwere et Sébastien Morvan frappent aux portes virtuelles des *crowdfunders*. 369 investisseurs franchissent alors le pas; en 2022, le compteur a grimpé à plus de 4 000. Brussels Beer Project (BBP) est l'enfant d'une métropole dynamique, moderne et multiculturelle. Dans leur vision de la culture de la bière belge, il y a toujours quelque chose de nouveau qui bouillonne dans la marmite. C'est ainsi qu'ils invitent des collègues pour développer, ensemble, de nouvelles bières. L'innovation et le marketing astucieux, c'est dans leurs gènes. Comme incorporer du pain invendu dans leur Babylone. Le Brussels Beer Project est en constante évolution et les frontières ne sont pas un obstacle. La communauté des *crowdfunders* est étroitement impliquée tout au long du processus. Par exemple, c'est elle qui a élu la Delta IPA première *All Star* du projet.

Le rêve semblait fou, mais les brasseurs ont tenu leur promesse et ont réussi à convaincre les amateurs. Entre-temps, des brasseurs de Kyoto, Buenos Aires, Québec, São Paulo, Barcelone, Copenhague et bien d'autres villes ont travaillé dans la marmite de la rue Dansaert et la toute nouvelle brasserie Port Sud le long du canal. Il y a eu des *collab brews* avec Dandoy, Forcado et des collaborations avec, entre autres, le groupe musical britannique des





Editors. Les brasseurs se sentent une âme de chefs coqs. De nouvelles idées surgissent constamment pour prendre corps dans leurs bières. Des feuilles de cigare du Nicaragua, des fleurs du Japon, des *pastéis de nata* du meilleur boulanger portugais de Bruxelles y mènent désormais une belle vie dans leur paradis liquide. L'équipe compte dix nationalités différentes, avec des brasseurs du Brésil, du Royaume-Uni, des États-Unis, du Portugal et de Belgique. Ces échanges fructueux ont prouvé leur efficacité. L'expérience se traduit également par divers partenariats. Le Brussels Beer Project est désormais un centre d'essai pour les nouvelles variétés de houblon du fournisseur Yakima Chief. Brussels Beer Project a noué une étroite collaboration avec le cultivateur 't Hoppecruyt à Poperinge et avec la malterie Dingemans à Stabroek. Longtemps BBP a sous-traité la production de ses All Stars à la brasserie Anders et celle de ses bières sans alcool Pico Bello et Pico Nova à la Proefbrouwerij. Et Het Anker est un partenaire pour la mise en bouteille.

Port Sud est situé sur le quai de Biestebroek à Cureghem. C'est là que toutes les bières sont désormais brassées, y compris les All Stars. La rue Dansaert voisine abrite une micro-brasserie avec une *taproom* pour les ales acides et les bières de fermentation spontanée et mixte. Brussels Beer Project a récemment ouvert une *taproom* sur l'avenue Louise, équipée de 36 pompes, dont 30 sont réservées à ses propres bières. Paris et Tokyo disposent également de leurs propres *taprooms*. Aperçu de la gamme : Delta IPA, Grosse Bertha (bière blanche), Babylone (Bread Bitter), Jungle Joy (passion & mangue double), Wunderlager (pils houblonnée), Juice Junkie (New England IPA), Pico Bello (New England IPA sans alcool), Pico Nova (West Coast IPA sans alcool), Dark Sister (Black IPA), Viens Gamin (Indie Pop Corn Pale Ale), Kick Back (Detox Slow Gose), Black Swan (Baltic Porter)... La Delta IPA représente la moitié du volume, suivie de la Jungle Joy et de la Juice Junkie. « Nous impliquons étroitement nos *crowdfunders* dans le développement du produit », assure le brasseur Sam Fleet. « Pas de vaches sacrées chez nous. Les *All Stars* comme la Grosse Bertha ou la Babylone sont également mises au banc d'essais. Les *crowdfunders* les goûtent en même temps que les prototypes et donnent leur préférence. Cela nous permet de rester sur le qui-vive ». Ces messieurs ont l'expérimentation dans le sang. À Port Sud, le plus petit lot est de 10 hectolitres. « Nous nous efforçons de produire des bières légères et faciles à boire », explique Sam Fleet. « Nous voulons faire profiter les gens, les surprendre avec quelque chose



de nouveau, pas leur faire atteindre rapidement l'état d'ébriété. C'est pour cette raison que nous avons réduit le volume d'alcool de la Delta en le faisant passer de 6,5 à 6 % ». Il souligne l'importance d'une qualité constante et de la recherche. La brasserie est également active dans des projets durables. C'est ainsi par exemple que Brussels Beer Project incorpore le pain invendu de Delhaize dans la bière Babylone. Pour le moment, BBP travaille avec de la levure sèche. À moyen terme, BBP réutilisera les levures des brassins précédents et, ensuite, cultivera ses propres levures. Les All Stars refermentent en bouteille, à l'exception des bières sans alcool que sont la Pico Bello et la Pico Nova. Les autres bières ne passent pas par une fermentation secondaire. Les bières sont centrifugées et pasteurisées. Sam Fleet dirige la production, à la tête d'une équipe de treize personnes. La culture artisanale internationale se reflète dans le mélange de nationalités : Portugais, Brésiliens, Italiens, Américains, Britanniques, Canadiens... Parallèlement, un pôle de micro-brasseries se développe autour de Port Sud, tout comme sur le site de Tour & Taxis à quelques kilomètres au nord. Sam : « L'artisanat, c'est la créativité, l'innovation et le dynamisme. Mais n'allez surtout pas croire que nous jetons toutes les traditions par-dessus bord. Regardez notre micro-

brasserie Dansaert by BBP, où nous brassons des bières lambics et des bières à fermentation mixte. Nous utilisons une cuve de refroidissement ouverte et le lambic fermente dans des fûts en bois ». Dansaert by BBP est installé dans une ancienne brasserie. C'est le brasseur Dimitri Van Roy qui fait office de guide pour ma visite. Nous traversons la cave où la mousse sur la bonde de nombreux tonneaux indique une fermentation active. Dimitri : « C'est notre terrain de jeu. En tant que brasseur de lambic, on en apprend tous les jours. Nous expérimentons actuellement des mélanges de lambic et, entre autres, des saisons épicées et légèrement amères et du lambic de grappa ». Nous dégustons un mélange de saisons de deux ans d'âge et de jeune lambic, la Sonic Freefall, dans laquelle macère du marc de sauvignon blanc et de sauvignon. Une collaboration avec la brasserie argentine Jugetes Perdidos donne naissance à une variante de la bière rouge-brune flamande. Une culture de levure argentine développée en fûts pendant plus d'un an a été ajoutée à la bière de base.

Il est possible de visiter la brasserie en deux lieux. À Port Sud, vous pourrez découvrir l'ensemble du processus de production et déguster les bières dans l'espace dédié ou sur la grande ter-

rasse au bord de l'eau. Dansaert by BBP est quant à lui l'endroit idéal pour s'initier au brassage du lambic et au coupage de la gueuze. À côté de la *taproom* vous trouverez la boutique de la brasserie. La rue Dansaert est à deux pas du centre-ville. Brussels Beer Project a aussi ouvert une *taproom* avec terrasse à l'angle de l'avenue Louise et de la rue du Bailli, où l'on peut déguster trente de ses propres bières à la pression. Les cyclistes peuvent visiter les deux endroits sur l'itinéraire Bruxelles-Beersel qui longe le canal. À Beersel et à Lot, vous découvrirez la brasserie de lambics et le restaurant 3 Fonteinen, ainsi que la brasserie de gueuzes Oud Beersel.

WWW.BEERPROJECT.BE





PALM/ DE HOORN

**ARTHUR VAN ROY DONNE
À SA SPÉCIALE BELGE
LE NOM DE MARQUE
« SPÉCIALE PALM »,
EN CLIN D'ŒIL À LA
VICTOIRE DE LA BIÈRE DE
HAUTE FERMENTATION
SUR LA PILS DE BASSE
FERMENTATION. IL
ESTIME QUE SA BIÈRE A
DAVANTAGE D'ARÔMES
ET DE SAVEURS À OFFRIR
QUE LES PILS.**

L'histoire de la brasserie Palm commence en 1686. Anna Cornet dirige alors la brasserie villageoise De Hoorn, en face de l'église de Steenhuffel. Andries Van Doorselaer y établit une ferme, la brasserie De Hoorn et une auberge en 1706. Selon une quittance de 1710, Theodoor Cornet, intendant du château voisin de Diepensteyn, se fait livrer cette année-là une tonne de « demi-bière » et une tonne de « bonne bière ». Dans les années qui suivent, Cornet – qui a laissé son nom à la bière Oaked Cornet – continue à commander régulièrement de la bière, notamment pour le personnel du château. À la fin du 18^e siècle, l'histoire de la brasserie Palm commence avec plusieurs rachats. Jean-Baptiste De Mesmaecker reprend la brasserie et devient le bourgmestre de Steenhuffel. En 1908, sa fille Henriette épouse Arthur Van Roy, descendant d'une famille de brasseurs de Wieze. Arthur commence le développement industriel de la brasserie pour pouvoir vendre ses bières bien au-delà des frontières de la commune. Il crée également sa propre bière ambrée, la Spéciale belge. Pendant la Première Guerre mondiale, la brasserie est presque entièrement détruite. Les fonds manquent pour investir dans la « technologie du froid » pour les bières de basse fermentation – les pils – pendant la période de reconstruction du pays. La brasserie se concentre donc sur les bières de fermentation haute. En 1929, Arthur Van Roy donne à sa Spéciale belge le nom de marque « Spéciale Palm », en clin d'œil à la victoire de la bière de haute fermentation sur la pils de basse fermentation. Il estime donc à son neveu Jan Toye, un descendant de la famille de brasseurs Roman, de poursuivre l'œuvre de sa vie. Sous l'impulsion de Jan, la brasserie devient un acteur international. En 1980, le cheval de trait brabançon apparaît comme



logo sur l'étiquette. Dans l'intervalle, la Spéciale Palm conquiert le marché néerlandais. En 1988, Palm acquiert le château de Diepensteyn, qui est entièrement reconstruit entre 1993 et 1996. Le haras devient la Mecque du cheval de trait brabançon à la robe alezane et à la crinière blonde. En 1990, Palm crée une *joint venture* avec la brasserie de lambic Boon et, en 1998, suit la reprise de la brasserie Rodenbach. En 2016, les brasseries Palm et Rodenbach passent entre les mains de Swinkels Royal Family Brewers.

La Palm, la bière phare de la brasserie, est une Spéciale belge ambrée du début du 20^e siècle. En 1904, les écoles de brasseurs belges organisent un concours pour améliorer la bière belge. La mission étant de brasser une bière plus forte, la Palm voit le jour. La brasserie a une longue tradition dans la production de bières de haute fermentation avec, entre autres, les bières d'abbaye de Steenbrugge et la Brugge Tripel. Parmi les bières de basse

fermentation citons la pils Estaminet. La nouvelle micro-brasserie De Hoorn, située sur le site de la brasserie, se consacre à des expériences avec des volumes plus modestes. Les maîtres brasseurs y développent de nouvelles bières telle l'Arthur's Legacy, dans lesquelles les épices, les fruits, le bois et le houblon prédominent. Ces « éditions limitées » sont proposées dans des points de vente horeca sélectionnés. C'est ainsi que la Cornet Oaked a vu le jour. Le nom Arthur's Legacy rappelle le brasseur Arthur Van Roy. Son eau de brassage est riche en calcium et en magnésium, en sels, en sulfates et en chlorures. Elle est pompée à partir de 21 forages disséminés autour de la brasserie. Les types de malt varient de pâle à brun foncé en passant par l'ambre. Ils sont colorés au four ou torréfiés dans le tambour (feu direct). C'est le grain de malt en particulier qui détermine le goût de base des bières de fermentation haute. Une sélection de houblons aromatiques est ajoutée à un stade ultérieur et donne le profil aromatique souhaité. Pour la fermentation, on

utilise une souche de levure de la famille des levures à fermentation haute, *Saccharomyces cerevisiae*, active entre 15 °C et 25 °C.

Sur rendez-vous, il est possible de visiter la brasserie et la micro-brasserie en compagnie d'un guide professionnel. Vous serez accueilli au centre de visiteurs De Oude Bottelarij. Le premier arrêt est la salle de brassage, suivie de la salle des épices, des salles de fermentation, de l'atelier de mise en bouteille et du hall de distribution. Bien entendu, la visite se termine par une dégustation. Des visites guidées sont possibles pour des groupes de quinze à cinquante personnes. Si vous le souhaitez, vous pouvez également visiter le haras de chevaux de trait brabançons au domaine du château de Diepensteyn. L'itinéraire cyclable Leireken vers Alost (18,6 km) longe les champs de houblon, entre la brasserie et le domaine de Diepensteyn. Les randonneurs peuvent suivre l'itinéraire Molenbeek (8,7 km), l'itinéraire *Van droog naar nat Steenhuffel* (« Du sec à l'humide à Steenhuffel ») (8,6 km) ou la promenade du *Pluimennest* (« Nid de plumes ») à Londerzeel (7,9 km).

WWW.PALM.BE

