

BELGIQUE

**ROYAUME
DE LA
BIÈRE**



TABLE DES MATIÈRES

--	Avant-propos
1.	1926 - Stella Artois
2.	1934 - Orval
3.	1948 - Chimay bleu
4.	1960 - Gouden Carolus Classic
5.	1982 - La Chouffe
6.	1989 - Delirium Tremens
7.	1990 - Leffe blonde
8.	1990 - Saison Dupont Bio
9.	1992 - Duchesse de Bourgogne
10.	1992 - Sint Bernardus Abt 12
11.	1993 - Grimbergen blonde
12.	1996 - Tripel Karmeliet
13.	1998 - Affligem blonde
14.	2005 - Brugse Zot
15.	2014 - Cornet
16.	2014 - Green Killer
17.	2014 - Vedett IPA
18.	2016 - Tripel Le Fort
--	Fiche technique
--	Bibliographie





LA BELGIQUE, REINE DE LA BIÈRE

PERSONNE NE DOUTE QUE LA BELGIQUE EST UN ROYAUME : LE PAYS A UN ROI, PHILIPPE DE BELGIQUE OU DE SAXE – DE SON VRAI NOM COBOURG. LE PAYS DEVINT UN ROYAUME EN 1831 APRÈS SA SÉPARATION D’AVEC LES PAYS-BAS ET DEVRAIT LE RESTER ENCORE UN CERTAIN TEMPS, SI TOUT SE PASSE BIEN. LA SUCCESSION EST ASSURÉE : LE ROI PHILIPPE ET LA REINE MATHILDE ONT QUATRE ENFANTS, DONT L’AÎNÉE EST LA PRINCESSE ÉLISABETH.

MAIS LA BELGIQUE EST AUSSI LE ROYAUME DU CHOCOLAT, LE ROYAUME DES FRITES ET, BIEN SÛR, LE ROYAUME DE LA BIÈRE. ET C’EST DE CELA DONT TRAITE CE LIVRE.

AVEC PLUS DE 600 PRODUCTEURS (BRASSERIES, GROUPES BRASSICOLES ET DISTILLERIES), LA BELGIQUE, PAYS DE SEULEMENT ONZE MILLIONS D’HABITANTS, EST RICHEMENT POURVUE. PLUS DES DEUX TIERS DE SA PRODUCTION EST EXPORTÉE, UN RECORD, AVEC LA FRANCE COMME PRINCIPALE DESTINATION.

LA HAUTE QUALITÉ DE CES BIÈRES A INSPIRÉ DES BRASSEURS DU MONDE ENTIER À CRÉER CE QUE L’ON APPELLE LE « STYLE BELGE » - AUTREMENT DIT DES IMITATIONS DE BIÈRE BELGE. UN HOMMAGE À L’ART DE LA BRASSERIE BELGE, MAIS AUSSI UNE FORME DE CONCURRENCE.

LA BELGIQUE EST ÉGALEMENT LE SEUL PAYS AU MONDE OÙ LES QUATRE MÉTHODES DE FERMEN- TATION - SPONTANÉE, MIXTE, HAUTE ET BASSE - SONT UTILISÉES, CE QUI EXPLIQUE ÉGALEMENT LE GRAND NOMBRE DE BIÈRES QUE POSSÈDE CE PETIT PAYS.

MAIS TOUT AUSSI IMPORTANTE EST LA MANIÈRE DONT LES BELGES GÈRENT LEUR PATRIMOINE BRASSICOLE. LA BIÈRE EST UN ÉLÉMENT IMPORTANT DE LA CULTURE BELGE ET CELA N’A PAS ÉCHAPPÉ À L’ATTENTION DE L’UNESCO : DEPUIS 2016, LA CULTURE DE LA BIÈRE EN BELGIQUE FIGURE SUR LA LISTE REPRÉSENTATIVE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L’HUMANITÉ.

L’UNESCO APPRÉCIE PARTICULIÈREMENT LES MESURES PRISES POUR PROTÉGER LA CULTURE DE LA BIÈRE, TELLES QUE LE DÉVELOPPEMENT ET LA MISE EN PLACE DE FORMATIONS PROFESSION- NELLES ET L’ATTENTION PORTÉE PAR LES BRASSEURS À LA LUTTE CONTRE LA CONSOMMATION EXCESSIVE D’ALCOOL NOTAMMENT. SONGEONS PAR EXEMPLE À LA CAMPAGNE BOB QUI EST ACTIVEMENT SOUTENUE PAR CES DERNIERS.

MAIS LE CONSOMMATEUR, L’AMATEUR DE BIÈRE, APPRÉCIE SURTOUT LA RICHESSE DES COULEURS, DES ODEURS ET DES SAVEURS QU’OFFRENT LES DIFFÉRENTES BIÈRES BELGES. CE LIVRE AIMERAIT L’ACCOMPAGNER DANS SON VOYAGE DE DÉCOUVERTE D’UN ROYAUME À NUL AUTRE PAREIL.

JEF VAN DEN STEEN

ERPE-MERE, DÉCEMBRE 2020





-STELLA ARTOIS-

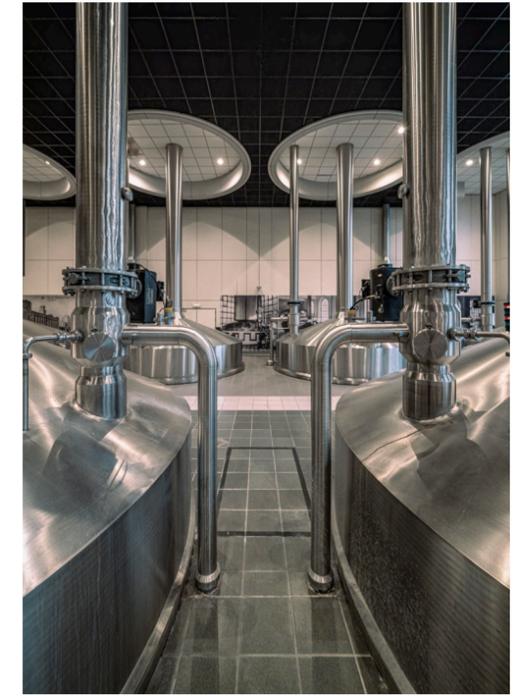


AU PRINTEMPS 1926, LA BRASSERIE LOUVANISTE ARTOIS LANCE UNE BIÈRE DITE DE CIRCONSTANCE POUR NOËL, QU'ELLE BAPTISE DU NOM LATIN STELLA. CE CHOIX DU LATIN COMME DÉNOMINATION DE BIÈRE N'EST PAS INNOCENT : LA VILLE, QUI COMPTE UNE IMPORTANTE POPULATION ESTUDIANTINE, A DONNÉ LE NOM D'ALMA MATER À SON UNIVERSITÉ FONDÉE EN 1425 – UN NOM QUE PORTE ÉGALEMENT L'UNIVERSITÉ DE BOLOGNE, LA PLUS VIEILLE D'EUROPE (1088).

LA MAJORITÉ DES ÉTUDIANTS DE L'ÉPOQUE ÉTANT ISSUS DE FAMILLES AISÉES, ILS POUVAIENT S'OFFRIR LA MEILLEURE BIÈRE. EN OUTRE, L'ÉTUDE DU LATIN ÉTAIT CONSIDÉRÉE COMME INDISPENSABLE POUR ENTAMER DES ÉTUDES UNIVERSITAIRES.

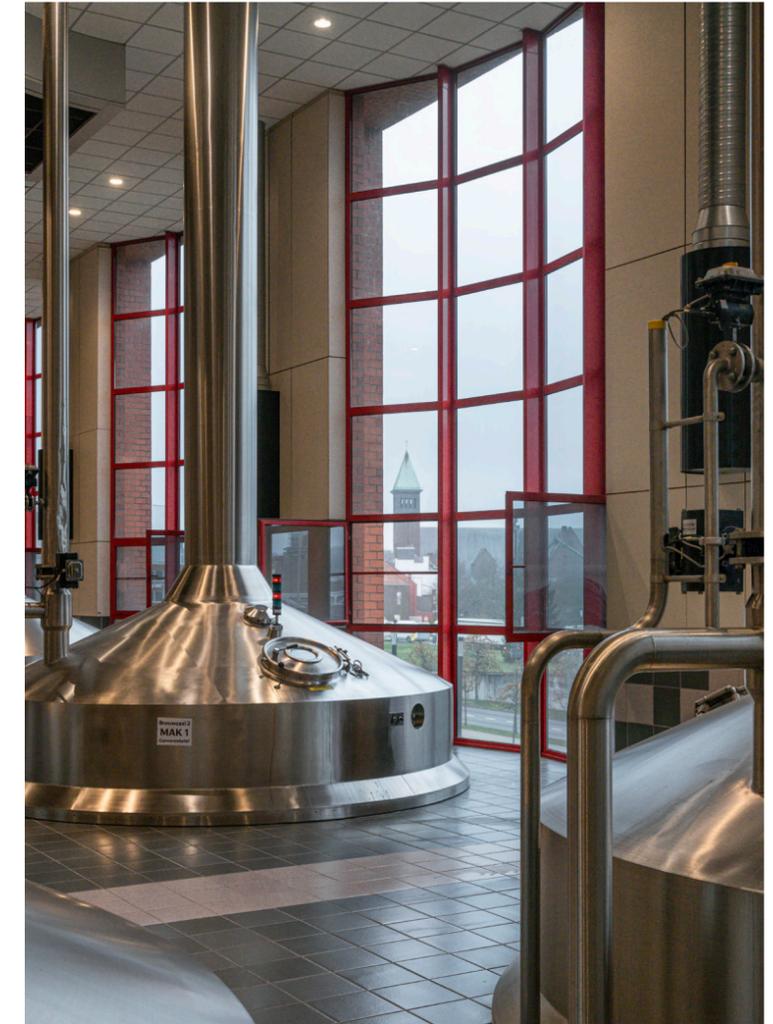
STELLA EST LA RACINE LATINE DU MOT ÉTOILE ; L'ÉTOILE DONT IL EST QUESTION ICI EST L'ÉTOILE DE NOËL OU ÉTOILE DE BETHLÉEM – LA STELLA ARTOIS A ÉTÉ COMMERCIALISÉE COMME UNE BIÈRE DE NOËL. C'EST CETTE ÉTOILE QUI GUIDA LES TROIS MAGES ORIENTAUX VERS LE LIEU DE NAISSANCE DE JÉSUS. L'ÉVÉNEMENT EST CÉLÉBRÉ LE 6 JANVIER, JOUR DES ROIS, PAR L'ÉGLISE CATHOLIQUE ROMAINE. C'EST AUSSI CETTE ÉTOILE QUI DÉCORE TRADITIONNELLEMENT LE SOMMET DES SAPINS DE NOËL.

LORSQUE LA STELLA EST MISE SUR LE MARCHÉ EN 1926, LA BRASSERIE ARTOIS PEUT SE PRÉVALOIR D'UN RICHE PASSÉ. SA CRÉATION REMONTE À L'AN 1366 AVEC LA FONDATION DE LA BRASSERIE DEN HOORN (LA CORNE) À LOUVAIN. LA MENTION ARTOIS N'APPARAÎT TOUTEFOIS QU'EN 1708, APRÈS QUE SÉBASTIEN ARTOIS DE COMPAGNON EST PROMU AU TITRE DE MAÎTRE DANS LA GUILDE DES BRASSEURS DE LOUVAIN. CETTE ANNÉE-LÀ, IL EST NOMMÉ MAÎTRE-BRASSEUR DE DEN HOORN. QUELQUES ANNÉES PLUS TARD, EN 1717, IL ACHÈTE LA BRASSERIE, CHANGE SON NOM, MAIS GARDE LE LOGO À LA CORNE. L'ENTREPRISE PROSPÈRE JUSQU'À DEVENIR, VERS 1930, LA PLUS GRANDE BRASSERIE BELGE. APRÈS LA SECONDE GUERRE MONDIALE, LES BELGES ADOPTENT DÉFINITIVEMENT LA BIÈRE PILS, GRÂCE À QUOI CETTE STELLA – QUI SERVIE TOUTE L'ANNÉE DEPUIS DÉBUT 1927 ET SE BOIT COMME UNE PILS – DEVIENT LA BIÈRE BLONDE LA PLUS BUE DU PAYS, AVEC JUPILER POUR SEULE CONCURRENTTE.



D'ARTOIS A AB-INBEV

La demande intérieure devenant, au fil des années, de plus en plus difficile à stimuler, la brasserie de Louvain se tourne ensuite vers l'exportation : elle ouvre un premier café aux Pays-Bas en 1957 et examine diverses possibilités de rachat. En 1971, le numéro un (Artois) et le numéro deux (Piedboeuf qui brasse la Jupiler) concluent un accord de coopération, qui donne naissance en 1987 à Interbrew. Ensuite les événements s'enchaînent : en 1995, le groupe Interbrew rachète le canadien Labatt, puis en 2004 le brésilien Ambev, il se dote d'un nouveau nom, Inbev, et devient le plus grand groupe brassicole du monde. Suite à l'acquisition d'Anheuser-Busch, l'entreprise est rebaptisée AB Inbev. En 2016, le groupe britannique SAB Miller passe aux mains de Louvain.





STELLA DANS LE MONDE

Toutes les Stella vendues dans le monde ne sont bien sûr pas brassées dans la ville de Louvain. Comment pourrait-il en être autrement quand on sait qu'en 2006, la production a dépassé le milliard de litres ! Le groupe brassicole AB Inbev possède suffisamment de brasseries à travers le monde pour brasser sa bière sur place.

Les mauvaises langues prétendent qu'une sorte de concours bisannuel est organisé à Louvain pour tenter de départager (et de comparer) les Stella brassées dans les différents pays. À les en croire, la bière originaire de Louvain n'enregistrerait pas toujours les meilleurs résultats !

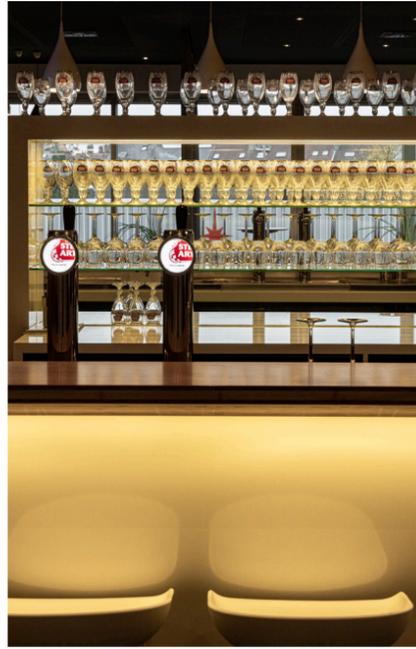
La teneur en alcool varie également selon les pays : la Stella originaire de Louvain est ainsi à 5,2 % d'alcool, tandis qu'au Royaume-Uni, en Irlande et au Canada, sa teneur en alcool est de 4,8 %. Dans certains pays, la Stella est positionnée comme une bière premium, c'est-à-dire une bière chère – comme le montre bien son slogan au Royaume-Uni : « Reasurably expensive » (« d'une cherté rassurante ») – tandis qu'en Belgique, elle est considérée comme une pils ordinaire.

Le goût de la bière a en revanche changé au cours des dernières décennies et il est devenu moins amer. Pour les férus de précision : en 1973, le professeur Delvaux, qui venait tout juste d'être nommé à sa chaire de l'université de Louvain, a établi dans son laboratoire que l'amertume de la Stella était de 33 IBU (= International Bitter Units). Quand il a pris sa retraite en 2014, son ultime mesure n'indiquait plus que 20 IBU.

Jusqu'à fin 2019, la Stella était proposée dans des bouteilles brunes de 25 cl, en plus bien sûr des tonneaux et des canettes. À partir de 2020, les bouteilles brunes sont remplacées par des bouteilles vertes, similaires à celles des concurrents Heineken (Pays-Bas) et Carlsberg (Danemark).







PILS

La Stella Artois est une bière de type pils (aussi appelée Pilsener), la bière la plus bu au monde. Les bières pils sont des bières légères de fermentation basse avec une teneur en alcool comprise entre 4,5 et 5,2 % vol. (en Belgique), dans de nombreux autres pays la teneur en alcool est encore plus faible. D'une robe blond doré et claire, la bière de ce type possède le plus souvent une amertume moyenne.

Les bières de fermentation basse se distinguent des bières de fermentation haute par la température de levures dont l'activité est optimale : 10° C et même moins dans le cas des bières de fermentation basse, 20° C et plus pour les bières de fermentation haute. Les bières de fermentation basse sont principalement du type pils, même si d'autres types de bières sont également fermentées à basse température en Allemagne, comme c'est le cas des marques : par exemple Dort et Munich. Les bières d'abbaye comme la Leffe, l'Affligem, la Grimbergen et les bières trappistes comme la Chimay et l'Orval sont des bières de fermentation haute.

La bière pils doit son nom à la ville de Plzen (Pilsen en allemand) en Bohême, où ce type de bière a été créé en 1842. La brasserie tchèque n'ayant jamais fait breveter le mot pils, ce dernier est utilisé dans le monde entier, de sorte que les Tchèques ont été contraints de donner au breuvage d'origine le nom de « Plzensky Prazdroj », en allemand Pilsner Urquell, qui signifie « authentique source de la Pilsner ».

Les pils sont généralement tirées à 4° C, une température plus froide leur fait perdre une grande partie de leur arôme. L'écrivain et expert international en bière Michael Jackson (The Beer Hunter) affirme qu'une bière pils doit être bu fraîche mais pas froide, c'est-à-dire pas en dessous de 8° C !



Stella Artois Brewery - Aarschotsesteenweg 20, 3000 Louvain - +32 16 27 79 80
www.stellaartois.com



UNITES DE MESURE STANDARD

Pour promouvoir le commerce entre les différents pays et régions, il faut que les produits soient facilement comparables, ce qui nécessite l'application d'unités de mesure standard.

En cette matière, la France joue un rôle important. Elle est à l'origine de l'unité de base de masse (le kilogramme) et de l'unité de longueur (le mètre). Le mètre étalon, une barre de platine en forme de X, et le kilogramme étalon, le grand K, un alliage de platine et d'iridium, sont conservés au BIPM, le Bureau international des poids et des mesures, à Sèvres.

L'industrie brassicole réclamait également de telles unités de mesure standard. La plus ancienne est sans conteste la mesure de la teneur en alcool. Elle est désignée partout dans le monde par le terme % alc., en anglais ABV ou Alcohol by Volume. Mais la plus ancienne dénomination est celle des degrés Gay-Lussac, du nom du naturaliste français et du chimiste Louis Gay-Lussac (1778 - 1850). Il est l'un des 72 scientifiques français dont le nom est gravé en relief sur la Tour Eiffel.

D'autres unités de mesure standard importantes pour la bière ont été introduites lorsque les pays européens, et donc aussi les brasseurs européens, commencèrent à intensifier leurs liens de coopération. C'est dans cet esprit que fut créée en 1946 la Convention européenne des brasseries, dont le siège se trouve à Bruxelles.

Cette association a lancé une unité de mesure standard pour la couleur de la bière, baptisée EBC, du nom de l'association qui la gère. Le code couleur va de 0 (eau, donc incolore) à 1000 (noir). La valeur en EBC des bières standard est d'environ 10 EBC.

Une autre unité de mesure standard est celle de l'EBU ou European Bitterness Unit, l'unité utilisée pour mesurer l'amertume de la bière. Les bières pils ont une amertume standard de 20 à 25 UER.

L'EBC et l'UER sont parfois mentionnés sur l'étiquette des bouteilles, surtout dans le cas des bières à forte amertume. La valeur en EBU de la Green Killer est de 66.



Brasserie de Silly - Rue ville basse 2, 7830 Silly
www.silly-beer.com



-VEDETT IPA-



VEDETT (SANS LA LETTRE E À LA FIN) EST LA FAÇON DONT LES GENS PRONONCENT LE MOT « VEDETTE » (AVEC E À LA FIN) DANS LE PARLER POPULAIRE. NON SEULEMENT CE MOT, MAIS TOUS LES MOTS EMPRUNTÉS À LA LANGUE FRANÇAISE QUI SE TERMINENT PAR « -ETTE » (SUPERETTE, MAQUETTE, CROQUETTE, NAVETTE, ETC.) PERDENT DANS LA PLUPART DES DIALECTES FLAMANDS LEUR « E » FINAL.

EN 1954 (OU 1930), CE MOT DONNE SON NOM À UNE BIÈRE DITE D'EXPORTATION, QUI SE PRÊTE À TOUT SAUF À... L'EXPORTATION : UNE SIMPLE LAGER QUI, À L'INSTAR DE TOUTES LES BIÈRES PILS, A UNE TENEUR UN PLUS FAIBLE EN ALCOOL, MAIS AUSSI LA PARTICULARITÉ D'ÊTRE CONDITIONNÉE EN BOUTEILLES DE 33 CL AU LIEU DES 25 CL HABITUELLEMENT RÉSERVÉS AUX PILS. COMME ELLE EST VENDUE DANS LES CAFÉS AU MÊME PRIX QUE LA LAGER, LES CLIENTS EN ONT PLUS POUR SON ARGENT. EN RÉALITÉ, IL S'AGIT NI PLUS NI MOINS D'UNE BIÈRE POUR LES TRAVAILLEURS DE PLEIN AIR ASSOCIÉS.

À PARTIR DES ANNÉES 1960, LA PROSPÉRITÉ AIDANT, LES TRAVAILLEURS SE TOURNENT MASSIVEMENT VERS LA PILS, COMME LE RESTE DES GENS, ET LE PRODUCTEUR DUVEL - MOORTGAT JUGE PRÉFÉRABLE DE NE PLUS INVESTIR DANS LA LAGER. VEDETT LANCE UNE BIÈRE BLONDE BAPTISÉE « BEL PILS », QUI NE RENCONTRE LE SUCCÈS QUE DANS LES CAFÉS SITUÉS À PROXIMITÉ DE LA BRASSERIE. LES VOLUMES BAISSENT TELLEMENT QUE LA VEDETT EST MENACÉE DE DISPARAÎTRE DE LA GAMME.

C'EST SANS COMPTER L'INTERVENTION D'UN CHEF D'ENTREPRISE EN HÔTELLERIE RESTAURATION FERMEMENT IMPLANTÉ DANS LES QUARTIERS BRANCHÉS DE BRUXELLES. SÉDUIT PAR LE LOOK RÉTRO DE LA VEDETT - LA BOUTEILLE VERTE ET L'ÉTIQUETTE SONT RESTÉES INCHANGÉES DEPUIS SA LANCÉMENT INITIAL - IL VIENT À SA RESCOURSSE.

VENDUE COMME UNE « LAGER SPÉCIALE » AUX CLIENTS DE SES ÉTABLISSEMENTS, LA BIÈRE SÉDUIT IMMÉDIATEMENT UN PUBLIC URBAIN ET BRANCHÉ. ELLE N'A DONC PAS ENCORE DIT SON DERNIER MOT ! ET SI ELLE PLAÎT TANT DANS SES CAFÉS ET RESTAURANTS DE BRUXELLES, IL N'Y A PAS DE RAISON QU'ELLE NE PLAISE PAS AUSSI AILLEURS.



-LE FORT-



CETTE TRIPLE TIRE SON NOM DE LA BRASSERIE FONDÉE À COURTRAI EN 1854 SUR L'EMPLACEMENT DE L'ANCIENNE CITADELLE - CONSTRUITE EN 1647 ET DÉMOLIE EN 1684 - APPELÉE POPULAIREMENT LE FORT. EN 1911, OMER VAN DER GHINSTE, BRASSEUR DANS LE VILLAGE MITOYEN DE BELLEGEM, HÉRITA PAR MARIAGE DE LA BRASSERIE LEFORT.

LA BRASSERIE COMMERCIALISE EN 2013 UNE BIÈRE QU'ELLE BAPTISE « LEFORT » EN HOMMAGE À FÉLIX VERSCHURE, DERNIER BRASSEUR DE LA BRASSERIE LEFORT À COURTRAI ET GRAND-PÈRE DE MARGUERITE VANDAMME, QUI ÉPOUSA OMER VAN DER GHINSTE EN 1900.

LA BRASSERIE LEFORT A ÉTÉ CONVERTIE EN ENTREPÔT ET BUREAUX, TOUTES LES BIÈRES ÉTANT DÉSORMAIS BRASSÉES À BELLEGEM. LES CAFÉS-RESTAURANTS DE LEFORT SERVENT LA BIÈRE DE BELLEGEM.

LA BRASSERIE VAN DER GHINSTE ENTRETIENT UNE LONGUE HISTOIRE AVEC LE PRÉNOM OMER. SON FONDATEUR, QUI S'APPELLE REMI, ACHÈTE LA BRASSERIE EN 1892 MAIS EN 1900, IL DÉCIDE DE SE RETIRER DE L'ENTREPRISE ET D'EN CONFIER LA DIRECTION À SON FILS... OMER. DE SON UNION AVEC MARGUERITE VANDAMME, CE DERNIER HÉRITE EN 1911 NON SEULEMENT DE LA BRASSERIE LE FORT MAIS AUSSI DE SES NOMBREUX CAFÉS. PEU DE TEMPS APRÈS, OMER DÉCIDE D'OFFRIR À SES CAFETIERS DE MAGNIFIQUES VITRAUX PUBLICITAIRES PORTANT L'INSCRIPTION « BIÈRES OMER VAN DER GHINSTE ». LA TECHNIQUE DU VITRAIL CONSISTE EN UNE COMPOSITION FORMÉE DE PLUSIEURS MORCEAUX DE VERRE MAINTENUS PAR UN RÉSEAU DE PLOMB. DE TRÈS NOMBREUX VITRAUX D'ÉGLISE SONT FABRIQUÉS SELON CE PROCÉDÉ.

LES MARQUES N'EXISTANT PAS ENCORE À L'ÉPOQUE, LES BIÈRES SONT COMMERCIALISÉES SOUS LE NOM DE LA BRASSERIE. LA FABRICATION DE VITRAUX SPÉCIFIQUES REPRÉSENTE UN LOURD INVESTISSEMENT FINANCIER,

LA BRASSERIE N'A DONC PAS INTÉRÊT À CHANGER DE NOM.

LA FIERTÉ D'OMER ET LE TEMPÉRAMENT ÉCONOME DE MARGUERITE LES INCITENT TOUT NATURELLEMENT À BAPTISER LEUR PREMIÈRE CUVÉE OMER. AINSI, LES PRÉCIEUX VITRAUX POURRONT DE NOUVEAU SERVIR À LA PROCHAINE GÉNÉRATION. LE CHOIX D'UN AUTRE PRÉNOM AURAIT EN REVANCHE NÉCESSITÉ LEUR REMPLACEMENT. CECI MARQUA LE DÉBUT D'UNE TRADITION FAMILIALE :

DÉPUIS CETTE DATE, LA BRASSERIE A TOUJOURS ÉTÉ LA PROPRIÉTÉ D'UN PRÉNOMMÉ OMER.







KANDLERBERG BIEREN

BOCKOR

À sa création en 1892, la brasserie Van der Ghinste produit d'abord une bière locale de type vieille brune, qui connaît un succès immédiat des deux côtés de la frontière – Bellegem n'est situé, il est vrai, qu'à dix kilomètres de la frontière française.

Dans l'entre-deux-guerres, le succès grandissant de la pils oblige Van der Ghinste à passer à cette nouvelle bière de faible fermentation. En 1931, elle est commercialisée sous la marque Ghinst Pils. Moins de trois ans plus tard, elle est renommée Bockor, une contraction des mots « bock » - chez nos voisins français, ce mot désigne un verre de bière d'une contenance de 25 cl – et « or », en référence à la couleur de la bière. Déjà à cette époque, le fait d'exporter n'avait rien d'infamant aux yeux des brasseurs belges.

Comme ce fut le cas pour de nombreuses autres brasseries, cette pils devient leur bière la plus vendue au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. En 1977, Omer III décide donc de changer le nom de la brasserie en Brasserie Bockor. D'autres brasseries belges ont fait de même.

Le marché de la bière blonde est passé ensuite progressivement aux mains de grands groupes brassicoles. En Belgique, ces groupes s'appellent AB Inbev, Stella Artois et Jupiler. La Bockor ne se vend plus aussi bien qu'autrefois et n'est plus le fer de lance de la brasserie. En 2014, celle-ci reprend son ancien nom de Van der Ghinste, un changement qui reflète également la confiance croissante des consommateurs dans les entreprises familiales.

