Histoires et anecdotes des bières et brasseries d'ici et d'ailleurs

Version du 24 janvier 2024

Janssens Benoît

Table des matières

1. Comment fait-on la bière ? ... 3
1.1 Ingrédients principaux ... 3
1.2 Recette générale ... 4
1.3 Maltage de l'orge ... 4
1.4 Brassage ou brasserie chaude ... 8
1.5 Fermentation ou brasserie froide ... 11
1.6 Conditionnement et conservation ... 14
1.7 Désinfection ... 17
1.8 Cas particulier des bières sans alcool ... 17
1.9 Bières et développement durable ... 18
1.10 Cycle saisonnier de brassage ... 18
2. Histoire de la bière ... 19
2.1 Préhistoire ... 19
2.2 Antiquités ... 20
2.3 Moyen-Âge (*V – XVème Siècle*) ... 24
2.4 Temps Modernes et Révolution française (*XVI – XVIIIème siècle*) ... 28
2.5 Révolution industrielle (*XIXème Siècle*) ... 28
2.6 20ème siècle ... 30
2.7 De nos jours (*2000 – aujourd'hui*) ... 31
2.8 Quelques chiffres économiques ... 31
2.9 Définitions et aspects religieux liés à la bière ... 32
3. Ingrédients de la bière ... 39
3.1 Eau ... 39
3.2 Substances amylacées ... 41
3.3 Sucre ... 45
3.4 Houblon et autres produits similaires ... 46
3.5 Levure et bactéries ... 58
3.6 Produits accessoires ... 61
4. Art de déguster une bière ... 63
4.1 Service de la bière ... 63
4.2 Caractéristiques tactiles ou toucher ... 65
4.3 Examen par l'ouïe ... 67
4.4 Examen visuel ... 67
4.5 Examen olfactif ... 69
4.6 Perception de la bouche ... 72
4.7 Autres caractéristiques à prendre en compte en dégustation ... 74
4.8 Défauts possibles et faux goûts de la bière ... 76
5. Classification générale ... 78
5.1 Tableau synthétique des bières classiques à base de malt d'orge ... 78
5.2 Description des familles internationales de bières ... 79
5.3 Bières nouvelles tendances ... 80
5.4 Description des principaux styles de bières ... 81
6. Bières belges ... 112
6.1 Histoire ... 112

6.2 Bières à fermentation spontanée 118
6.3 Bières à fermentation basse 146
6.4 Blanche ou witbier (*bière de froment*) 155
6.5 Trappistes 173
6.6 Bières d'abbaye 186
6.7 Autres bières à fermentation haute et brasseries 217
6.8 Brasseries disparues 444
7. Europe et Russie (*hors Belgique*) 527
7.1 Allemagne, Tchéquie et pays avoisinants (*Autriche et Pays de l'Est*) 527
7.2 Angleterre et les pays avoisinants (*Ecosse, Irlande et Pays de Galles*) 585
7.3 Benelux (*Hollande et Luxembourg*) 631
7.4 France 648
7.5 Pays méditerranéens (*Chypre, Espagne, Grèce, Italie, Portugal, Turquie et iles*) 871
7.6 Pays du Nord (*Danemark, Finlande, Islande, Norvège, Suède,*) 889
7.7 Russie 904
7.8 Suisse et Liechtenstein 905
8. Afrique 960
8.1 Afrique Centrale 960
8.2 Afrique de l'Est 961
8.3 Afrique du Nord 962
8.4 Afrique de l'Ouest 963
8.5 Afrique du Sud 964
8.6 Iles Madagascar, Maurice et Réunion 965
9. Amérique 967
9.1 Amérique Nord 967
9.2 Amérique Centrale 1053
9.3 Amérique du Sud et Caraïbes 1056
10. Asie 1063
10.1 Asie centrale 1063
10.2 Chine 1064
10.3 Corée du Nord 1066
10.4 Corée du Sud 1066
10.5 Iles asiatiques 1066
10.6 Inde 1068
10.7 Japon 1069
10.8 Moyen-Orient 1074
11. Océanie 1075
11.1 Australie 1075
11.2 Nouvelle-Zélande 1080
11.3 Iles 1084
12. Bières et cuisine 1085
13. Lexique 1086
14. Bibliographie 1097
15. Annexe 1098
Annexe 1 : Fiche de dégustation 1098
Annexe 2 : Tableau des principales familles d'arômes 1099

1. Comment fait-on la bière ?

Une bière peut se définir, soit comme *une infusion de céréales alcoolisée par fermentation et aromatisée principalement au houblon*, soit comme *un pain liquide alcoolisé,* tant il existe de ressemblances entre les 2 aliments.

Pour bien comprendre tout ce qui touche de près ou de loin à la bière, comme son histoire, les différents types de bière ou encore sa dégustation, il faut connaître au préalable ses principaux ingrédients et les différentes étapes de fabrication d'une bière européenne ou nord-américaine, soit une bière constituée majoritairement d'orge maltée (*céréale la plus riche en amidon*). Les bières à base d'autres substances souvent produites dans d'autres régions nécessitent des recettes légèrement différentes.

1.1 Ingrédients principaux

La bière est composée de 4 à 5 ingrédients principaux auxquels s'ajoutent des additifs ou ingrédients secondaires comme les épices, les plantes sauvages ou les fruits qui permettent souvent d'affiner le goût. Une description plus complète de ces ingrédients est reprise au chapitre 3.

Les principaux ingrédients sont donc :

- L'eau est présente à raison de 90 à 96 % dans la bière. C'est un élément important en quantité (*6 l d'eau pour faire 1 l de bière*) en qualité car les différents caractéristiques chimiques et physiques de l'eau influencent la qualité, les arômes et la couleur de la bière, voire leur style. Une bière a un autre goût si on modifie sa source d'eau. Actuellement, on peut modifier artificiellement ces caractéristiques, notamment le pH ;
- Une ou plusieurs substances amylacées, soit une *substance contenant de l'amidon*. L'amidon est non fermentescible et constitue la réserve d'énergie de la plante. Il se présente sous forme d'une molécule complexe stockée dans la plante. Cette substance peut libérer, via l'action d'enzymes et d'eau et moyennant certaines conditions climatiques ou opérations éventuelles (*maltage*), des sucres fermentescibles (*80 % de la masse de l'amidon*) qui constitue l'élément de base de la fermentation. La bière doit contenir des plantes qui contiennent plus de 50 % de sucres fermentescibles. Une grande diversité de substances amylacées peut être utilisée dans la fabrication de la bière et varie selon les régions du monde. On peut citer des céréales comme l'orge, le blé, le froment, l'épeautre, le seigle (*Russie*), le mil, le millet, le sorgho (*Afrique*), le riz (*Chine*) mais aussi le maïs (*Amérique du Sud*), le soja (*Inde*), la banane plantain (*Afrique*) ou encore la patate douce. Pour ce qui est de l'Europe, la principale substance amylacée est l'orge maltée (*germée*). La substance amylacée intervient également dans la couleur, l'arôme et la structure de la bière ;
- Le sucre ou autres succédanés sucrés joue une deuxième source de sucre et est souvent ajouté en complément de l'orge afin d'augmenter le taux d'alcool de la bière. Il se présente sous différentes formes comme le sucre en poudre, le sucre de canne, le miel, le sirop de glucose, le caramel, *etc. ;*
- Le houblon est "*l'épice de la bière*" qui permet d'améliorer notamment l'amertume (*et ainsi de compenser le sucre du malt*), les arômes et le pouvoir de conservation de la bière. Il existe deux types distincts d'houblons : Le houblon amérisant et le houblon aromatique.

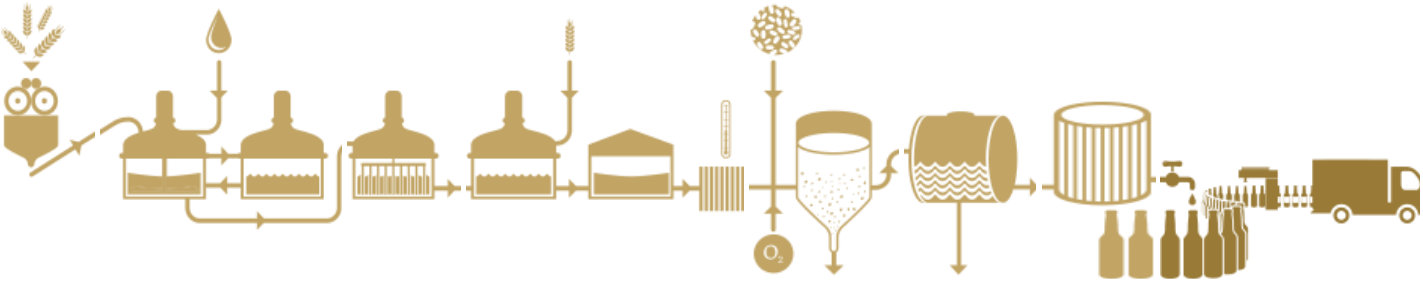
ANECDOTE : C''est à partir du moment où le houblon a été introduit systématiquement dans le mélange qu'est apparu le terme "bière", soit vers 1435. Auparavant, ses rôles étaient assurés par un mélange de plantes sauvages et d'épices plus connu sous le nom de "*gruyt*" ;

- La levure est un ensemble de micro-organismes qui transforment durant le processus de fermentation, le sucre fermentescible en alcool et esters avec production de gaz carbonique (CO_2) responsable du pétillant et de la mousse. Elle donne un certain arôme à la bière. Un grand nombre d'autres composés chimiques sont également produits durant la fermentation. Toutefois, toutes les souches ne conviennent pas. Seules, certaines souches sont utiles à la fermentation. D'autres souches ont un effet néfaste sur la bière (*désinfection*).

1.2 Recette générale

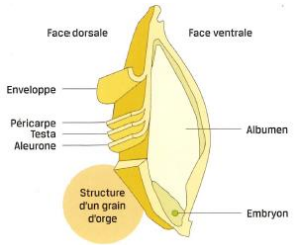
La fabrication d'une bière européenne classique passe généralement par cinq stades importants :

- Le maltage des grains d'orge
- Le brassage à proprement parlé ou brasserie à chaud
- La fermentation ou brasserie à froid
- La conservation
- La désinfection



1.3 Maltage de l'orge

L'opération de maltage consiste à favoriser la libération lors de l'opération de brassage, des sucres fermentescibles contenus initialement dans le grain d'orge sous forme d'amidon. Cela nécessite d'une part, l'activation d'enzymes spécifiques et d'autre part, le gonflement de l'amidon jusqu'à éclatement. Cette opération peut s'appliquer à d'autres céréales comme le blé, le seigle, l'avoine ou le sorgho.



En réalité, un grain d'orge est dur et se compose de deux poches distinctes : 1) l'*embryon* où loge le germe (*3 % de la masse du grain*) et 2) l'*albumen* ou *endosperme* qui constitue la réserve d'énergie contenant l'amidon (*90 % de la masse du grain*) et les protéines.

Ces deux poches sont entourées de différentes couches protectrices, ayant chacune un rôle spécifique. Parmi ces couches, il y a l'*aleurone* (*couche interne riche en enzymes à l'état latent*) et la *testa* (*couche semi-perméable qui laisse passer l'eau vers l'intérieur mais retient les sels minéraux lors de l'opération de trempage*).

Le cycle naturel consiste à dégrader au printemps, l'amidon en sucre (*maltose et dextrine*) suite à l'action combinée du gonflement de l'amidon par l'eau de précipitation (*empesage*) et le travail des enzymes activées. Ce sucre est nécessaire à la germination de la plante. Or, dans la nature, cela ne se passe qu'en printemps. L'opération est donc discontinue dans le temps.

Ainsi, pour avoir un production continue dans le temps, il faut reproduire artificiellement le processus. Cette opération s'appelle le *maltage* ou *germination* (*artificielle*) et joue sur 3 paramètres importants :

- La teneur en eau ou humidité ;
- La température : L'orge est très sensible à la température ;
- La teneur en CO_2.

ANECDOTE : Le maltage était jadis réalisé dans un atelier de malterie jouxtant la brasserie. Or, vu l'activité différente, ces malteries ont eu tendance à se grouper pour finalement donner lieu à une dizaine de malteries industrielles en Europe. Mais la tendance semble s'inverser ces derniers temps avec le retour des malteries attachées aux microbrasseries.

1.3.1 Culture, récolte et préparation des grains d'orge

Vu la grande diversité d'orges (*été et hiver*), chaque type est récupéré séparément par battage.

La récolte est ensuite amenée vers un centre de regroupement où elle subit différents traitements comme l'*ébarbage* (*séparation par frottement entre les barbes des grains et les graines de l'orge*), l'*élimination par tamisage des impuretés grossières* (*pierres, morceaux de paille, etc.*), la *séparation magnétique* des éléments ferreux, l'*élimination par lavage* des fines particules indésirables (*sable, poussières, petites graines, …*), le *séchage des grains humides*, le *calibrage des grains* (*90 % des grains de diamètre $\geq$ 2,5 mm*) et l'*élimination des grains cassés* (*moins riches en amidon et plus sensibles aux infections* (*champignons*)).

1.3.2 Dormance

Le grain propre est stocké selon son type dans un silo ventilé afin de limiter l'humidité, source de mycotoxines et d'insectes (*charançons*). La température est de 5°C. Il rentre dans une période de dormance où il se repose.

1.3.3 Trempage

Le trempage consiste à fournir à l'orge, toute l'eau et l'oxygène nécessaire à l'activation des enzymes ainsi qu'au gonflement de l'amidon. La teneur en eau dans le grain passe de quelques pourcents (*4-14 %*) à une quarantaine de pourcents. Le volume des grains est augmenté, voire doublé.

Pour ce faire, les grains sont disposés en couche d'une vingtaine de centimètres d'épaisseur dans une grande cuve d'eau alcaline où est injecté de l'air comprimé afin de maintenir un taux d'oxygène suffisant lors de la saturation des grains. L'eau est ensuite évacuée et l'orge reste à découvert quelque temps avec extractions périodiques de gaz carbonique produit par la respiration des grains. Un deuxième cycle immersion – séchage est réalisé. Cela dure 2 jours.

1.3.4 Germination contrôlée

La germination consiste à assurer artificiellement et contrôler le développement de la plumule (*germe*) de l'orge.

Les grains en fin de trempage sont envoyés vers le germoir qui est un plateau perforé où ils sont stockés en tas (*épaisseur métrique*). Le tout est maintenu durant plusieurs jours (*en moyenne 5 jours*) à des conditions bien spécifiques de température (*entre 15 et 25°C selon le type d'orge et la date de stockage*) et d'humidité (*via des jets d'eau*). Un courant d'air permet d'évacuer le gaz carbonique et la chaleur générés par la respiration des grains.

Le malteur suit avec attention le développement de la plumule qui met quelques jours à sortir. A partir d'une certaine longueur (*2 à 3 cm*), l'opération de germination peut être stoppée. A ce moment, le produit obtenu est un malt vert.

1.3.5 Touraillage

Les buts du touraillage sont 1) d'interrompre la germination sans pour autant détruire les enzymes actives et 2) développer les réactions de Maillard, responsable d'une couleur brune et de certains arômes. Il faut donc réaliser les opérations inverses au trempage, soit réduire l'humidité des grains à une dizaine de pourcents par augmentation de la température. En dessous de 10 % d'eau, les enzymes sont moins sensibles à la chaleur.

L'opération consiste donc à ouvrir les perforations du germoir afin d'évacuer par gravité, un maximum d'eau et ensuite à poursuivre l'assèchement en faisant passer à travers le tas, un courant d'air chaud issu soit d'un feu, soit d'une source gazeuse chaude. La température du tas passe de ± 20°C à une température comprise entre 40 et 62°C. Au terme de cette opération, le grain obtenu est un malt pâle en raison de sa couleur écrue. La durée de l'opération varie de 24 à 48 h selon l'humidité du malt vert et l'humidité extérieure. Au-delà de 80°C, le malt fournit à la bière, un goût de brûlé et une amertume peu agréable.

Les grains sont alors divisés en deux parties pour des opérations différentes :

- La majorité des grains subit un coup de feu, soit une augmentation de la température (*entre 80 et 105°C*) durant une durée de 2 à 4 heures afin d'obtenir une teneur en eau des grains proche de 4 % et à les griller sans variation flagrante de couleur. Cela leur laisse leur couleur pâle ;
- Une minorité des grains subit une augmentation de température plus conséquente (*entre 60 et 220°C*), via un passage dans un grill, un four, une rôtissoire ou un torréfacteur. La température et la durée conditionnent la couleur et l'arôme du grain de malt. Selon le dispositif utilisé, le grain varie entre le beige avec un arôme de biscuit ou caramel (*grill et four*) et une couleur très sombre avec un arôme de chocolat ou de café (*torréfacteur*).

REMARQUE : Plus un grain est touraillé, moins il fournit de sucres fermentescibles. C'est pourquoi une bière foncée contient toujours une bonne quantité de malts pâles. Les malts foncés interviennent dans la couleur et les arômes.

La couleur de la bière dépend principalement de la répartition des différents malts utilisés. Ainsi, une bière blonde est constituée majoritairement de malts pâles alors qu'une bière noire contient une certaine teneur en malts torréfiés.

REMARQUE : Certains malts ont une odeur ou un arôme spécifique en fonction du dispositif utilisé. Ainsi, un malt fumé au bois de hêtre donne une odeur fumée alors qu'un malt touraillé à feu nu avec de la tourbe donne un arôme de whisky.

1.3.6 Dégermage

L'opération de dégermage consiste à séparer les grains germés des radicelles flétries par l'opération de touraillage au moyen d'une dégermeuse, tambour rotatif équipé des palettes qui frottent le grain contre la paroi.

1.3.7 Analyse et stockage

Le malt dégermé et sec est ensuite dépoussiéré, analysé et stocké.

L'analyse consiste à déterminer notamment sa composition chimique, sa friabilité (*un grain d'orge est très dur tandis que le malt est friable comme un biscuit*) et son degré de solubilisation (*la graine et farine d'orge sont peu solubles dans l'eau (2 %) alors que la farine de malt est très soluble (de l'ordre de 82 %*).

1.3.8 Catégories de malts

Au terme des opérations de maltage, il existe différentes catégories de malts sur base du type de céréale de départ, de sa couleur (*classification EBC*), de son pouvoir de conversion enzymatique (*capacité des enzymes du malt à libérer le sucre contenu dans l'amidon des grains d'orge malté mais également dans les grains d'orge non malté ajouté au maische en cours de recette*) et de ses arômes (*voir Tableau 1*).

- Le ***malt de base*** est généralement présent en grande quantité dans toute bière (*60-100 %*). Il a une couleur pâle (*2-8 EBC*), est très riche en sucres fermentescibles et a un certain pouvoir de conversion enzymatique. Il a une odeur de céréales et de pain. Quatre sous-catégories existent selon sa nature :
  - Le *malt d'orge à 2 rangs* est le malt de base le plus fréquent. Il a un pouvoir de conversion enzymatique moyen à élevé, un goût plutôt neutre et présente peu de variation d'une malterie à l'autre. Différentes sortes existent :
    - *Le malt Pilsen/Pils/Lager* (*Allemagne*) est le malt le plus pâle du marché (*2-5 EBC*). Il a un goût léger et sec/croustillant et un pouvoir enzymatique élevé. Il a une saveur sucrée. Il est principalement utilisé dans les pils (*d'où son nom*) et certaines lagers blondes (*Helles et Kolsch*). Il n'est pas utilisé dans une bière utilisant du malt torréfié ou caramel car ses propriétés sont alors masquées.
    - *Le malt pâle* a une couleur légèrement plus foncée (*5-8 EBC*) et un pouvoir de conversion enzymatique légèrement plus faible. Il sert pour de nombreuses bières dont la majorité des ales anglais et des bières belges. Il existe différents types qui confèrent des arômes différents dont :
      - *Le Maris Otter* (*Angleterre : 1964*) a un goût aromatique particulier en raison de son mode de séchage spécifique. Les grains séchés sur un plancher chauffant sont retournés manuellement. Le contrôle de la température est beaucoup plus difficile dans ces conditions, ce qui donne lieu à un malt légèrement plus foncé (*6-8 EBC*). Il est utilisé pour les IPA ;
      - *Le Belgian Abbey* a un goût particulier et est utilisé dans les bières d'abbaye belge.
  - Le *malt d'orge 6 rangs* (*Nord-américain*) présente peu d'arômes. Vu sa teneur plus importante en enzymes, il dispose d'un pouvoir de conversion enzymatique élevée. Il est donc utilisé par les brasseries industrielles qui utilisent une plus grande proportion de grains non maltés (*froment, riz, maïs, etc.*). D'autre part, il contient plus de protéines, sources de troubles à froid ("*chill haze*"). Un test "*protein rest*" est souvent nécessaire à cet égard ;
  - *Le malt de blé* (*froment*) a un pouvoir de conversion enzymatique important. Il est principalement utilisé pour les bières blanches et weizenbier mais intervient également en petite quantité dans d'autres bières pour améliorer le corps (*dense et crémeux*), le goût (*plus sucrée*) et la durée de la mousse du fait de sa teneur plus importante en protéines, également source de troubles à froid (*"chill haze"*). Il n'a pas d'écorce, ce qui peut occasionner des problèmes de collage lors de l'opération de filtration s'il est utilisé en dosage important. Un dosage maximum de 70 % est requis sauf en cas d'ajout d'écorces de riz ;
  - *Le malt de seigle* moins utilisé gagne en popularité. Il est pâle (*5-7 EBC*) et apporte une note épicée et un peu plus de lourdeur à la bière en laissant une sensation lisse en bouche. Il n'a pas d'écorce et a tendance à plus coller que le malt de blé. Il faut être prudent lors de la filtration.
- Le ***malt grillé*** ou ***touraillé*** subit une légère cuisson dans un four ou une rôtissoire ; ce qui lui permet d'avoir une couleur légèrement plus foncée (*4-25 EBC*) et plus d'arômes. Plusieurs types existent :
  - Le *malt Vienna* à base d'orge de printemps a une couleur très claire (*4-7 EBC*) et un faible pouvoir enzymatique. C'est pourquoi il est souvent associé à un autre malt. Il fournit une certaine rondeur avec des arômes de céréales et de caramel ainsi que des notes de miel, d'amande, de noix et de noisette. Il convient pour tout type de bières selon un dosage différent (*10-30 % pour une pils, 60-90 % pour une bière claire et 70-80 % pour une bière ambrée et foncée*). Il peut être utilisé comme malt de base ;
  - Le *malt Biscuit* ou *Victory* a une couleur qui tire sur le brun (*Biscuit*) ou l'orange (*Victory*). Il apporte un arôme de toast grillé et de noisette. Il intervient principalement dans la bière ambrée avec un dosage moyen compris entre 5 et 10 %. Il existe une version plus foncée, la *Special roast* ;
  - Le *malt Munich* provient d'un touraillage rapide à 100-105°C qui donne une teinte variable comprise entre le doré et l'orange (*12-22 EBC*). Il a un pouvoir de conversion enzymatique élevé et apporte un arôme de grain et de biscuit. Il est utilisé dans les bocks ainsi que les bières dorées, ambrées et brunes. Son dosage est généralement inférieur à 60 % mais peut aller jusqu'à 100 % dans certains cas ;
  - Le *malt aromatique* (*Belgique*) a une couleur similaire au malt Munich (*12-18 EBC*) tout en apportant plus d'arômes ;

- Le *malt Mélanoïde* est une copie du malt aromatique avec une couleur rouge foncé. Il provient de Bamberg et est utilisé dans les bières rousses et ambrées, particulièrement les lagers de Munich ;
- Le *Brown malt* (*50-70°L*), anciennement appelé *malt Porter* ou *malt stout* car il était le seul à intervenir dans la production de Porter. Il intervient également dans les ales brunes. Il offre un arôme de sucre, de biscuit grillé, de caramel et de réglisse. Un dosage entre 10 et 15 % est généralement recommandé ;

- Le ***malt Crystal*** et ***malt caramel*** subissent des opérations particulières durant le maltage. Le malt n'est pas séché avant la cuisson. Il y a donc une caramélisation du sucre saturé en eau contenu dans le grain. Cela fournit ainsi un goût caramel, une couleur foncée et renforce la rondeur de la bière. Le dosage général est de 5 à 25 %.
  - Le *malt Crystal* est grillé uniquement dans une rôtissoire qui permet, par un meilleur contrôle sur le procédé, d'avoir une uniformité de couleur et de goût. De plus, la caramélisation est plus approfondie et donne un goût qui se rapproche du sucre et du caramel. Il est utilisé dans les bitters ;
  - Le *malt Caramel* est grillé à la fois dans un four et dans une rôtissoire. Le four permet de développer les réactions de Maillard et d'obtenir des notes de pain, de grain et de grillé. Cette double cuisson ne permet toutefois pas d'obtenir une constance des produits en termes de couleur et d'arôme d'un lot à l'autre. Il faut en tenir compte dans la production, même si des mélanges sont possibles. Ainsi, il existe différents niveaux de coloration repris dans le tableau ci-dessous.

Type de malt caramel	Couleur (*°L*)	Goût et autres remarques
Carapils (*dextrin Malt*)	Très claire (*< 10°L*)	Très faible goût de caramel
Caramel Léger	Jaune doré (*10 – 30°L*)	Petit goût de caramel
Caramel Medium	Ambrée à rouge (*40 – 80°L*)	Goût sucré à caramel
Caramel Foncé	Rouge foncé (*120 – 160°L*)	Goût intense de sucre brûlé, de caramel et de fruit séché
Caramel 220 (*Special B*)	Foncée (*220°L*)	

- Le ***malt torréfié*** (*150 - 630°L*) a subi un procédé de torréfaction similaire à celui du café. Il fournit principalement la couleur (*brune ou noire*) et les arômes (*chocolat, café, fruits noirs, cendre, etc.*) mais n'apporte plus de sucres fermentescibles. Il est considéré comme une épice et non plus comme un malt. Il est utilisé en petite quantité (*2-10 %*) et assure la bonne qualité de la mousse. La peau séchée des grains donne une certaine astringence. C'est pourquoi certains grains sont vendus sans écorce. Il existe différentes sortes :
  - Le *malt brun* est proche du malt fumé et est utilisé pour des bières foncées ;
  - Le *malt café* (*165°L*) a une saveur de café avec une note de noisette. Son dosage moyen est de 5 % ;
  - Le *malt chocolat pâle* (*180 – 250°L*) fournit un arôme de chocolat sans toutefois avoir la couleur foncée. Son dosage moyen varie entre 3 et 5 % ;
  - Le *malt chocolat* (*300 – 500°L*) est très torréfié. Il apporte des arômes de chocolat, de cacao, de toast grillé et de brûlé ainsi qu'une couleur foncée. Il est plus doux. Plus la couleur est foncée, moins il y a d'arôme de cacao mais plus d'arômes de brûlé et de cendres. Son dosage moyen varie entre 5 et 10 % ;
  - Le *malt noir sans écorce* ou *Carafa* (*330 – 525°L*) est un malt d'origine bavaroise où a été retiré l'écorce, ce qui lui permet de réduire son côté astringent. Il apporte des arômes rôtis fins et subtils. Il est utilisé dans les lagers noires allemandes dont les arômes rôtis sont généralement plus fins que les stouts ;
  - Le *malt noir* ou *Black Patent (Jack)* (*400 – 630°L*) est brûlé *à sec à plus de 200°C*. Il est noir bien qu'il existe une certaine variation de couleur et de goût selon l'origine (*américaine ou anglais*). Il apporte un arôme de café noir et de brûlé avec des notes variant du chocolat amer au goût de cendre en passant par l'espresso et la mélasse. C'est le malt le plus torréfié disponible sur le marché avec un EBC de 1400 ;
  - L'*orge torréfié* (*500°L*) est fabriquée à partir d'orge non maltée. Il offre des arômes de brûlé et de cendre. Son dosage moyen varie de 2 % (*Scotch*) à 10 % (*Irish Stout*) ;
  - Le *blé noir* est moins torréfié et se retrouve dans certaines blanches belges ou *seigle chocolat*.
- Le ***malt spécial*** se caractérise par un traitement particulier qui donne un goût particulier à la bière.
  - Le *malt fumé* est un malt séché ou torréfié ayant subi un fumage au feu de bois. L'arôme varie selon la nature du bois : Hêtre (*jambon fumé - Bamberg*), chêne (*notes grillées et fumées plus douces et teintées de miel et de vanille*), cerisier, genévrier ou tourbe (*arôme terreux avec note iodée comme celui du whisky*). Il est utilisé dans les stouts, Porter ou Barley wine (*vin d'orge*) ;
  - Le *Malt Honey* (*Canada*) développe un goût et un arôme de miel. Son dosage moyen est de 5 % ;
  - Le *malt acide* contient de l'acide lactique qui permet de corriger le pH de l'eau. Il est utilisé pour mettre en valeur l'apport en acide lactique dans la bière.

1.3.9 Expédition et traitement des sous-produits

Le malt est livré en vrac ou en sac et doit être utilisé dans les trois mois.

L'ensemble des déchets issus des opérations de maltage comme les orgettes (*Ø < 2,5 mm*), les grains cassés, les radicelles et les poussières d'orge et de malt sont vendus comme aliment pour animaux.

Tableau 1 : Récapitulatif des principaux types de malt.

Famille	Sous-famille	Type	(Sous-types) : Principales caractéristiques
Malt de base (*2 – 8 EBC*)	Orge – 2 rangs	Pils/Pilsen/Lager	Couleur très pâle
		Pâle	Maris Otter : Grains retournés à la main
			Belgian Abbey : Bières belges
	Orge - 6 rangs		Pouvoir de captation enzymatique élevé + Plus de protéines
	Froment		Pouvoir de captation enzymatique élevé + Plus de protéines Risque de collage à la filtration (*absence d'écorce*)
	Seigle		Risque de collage à la filtration (*absence d'écorce*)
Touraillé ou grillé (*4 – 25 EBC*)	Orge	Vienna	Couleur très pâle
		Biscuit ou Victory	Biscuit : couleur tirant vers le brun Victory : couleur tirant vers l'orange
		Munich (*allemand*)	Couleur dorée à orange + fort pouvoir de captation + arôme caramel-biscuit
		Aromatique	Couleur dorée à orange + goût malté + typique Belgique
		Mélanoïde	Copie rouge foncé du malt aromatique
		Brown Malt (*ex Malt Porter*)	Goût de caramel et de réglisse – Spécial pour Porter
Caramel	Orge	Crystal	Grillé unique en rôtissoire + caramélisation plus profonde
		Caramel	Grillé en rôtissoire et four + réactions de Maillard
Torréfié	Orge	Café	Arômes de café
		Chocolat pâle	Arômes de chocolat sans avoir la couleur foncée
		Chocolat	Arômes de chocolat et de cacao avec la couleur foncée
		Malt noir sans écorce	Pas d'astringence + arômes grillés + typique lagers bavarois
		Malt noir ou Black Patent (Jack)	Arômes prononcés de café noir et brûlé + couleur noire
		Orge torréfiée	Orge non maltée
Spécial	Orge	Fumé	Odeur de tourbe ou de fumé
		Acide	Correction du pH et mise en valeur de l'ajout d'acide lactique
		Honey Malt	Arôme de miel

1.4 Brassage ou brasserie chaude

L'objectif principal du brassage est d'élaborer un liquide chaud appelé moût ou brassin prêt à fermenter. Pour ce faire, il faut d'une part, libérer les différents éléments du malt (*protéines, amidon, enzymes*) et ensuite les différents sucres fermentescibles présents dans l'amidon (*glucose, saccharose, fructose, maltose, maltriose*) et d'autre part, ajouter à ce liquide en cours de chauffe, le houblon, les sucres et les éventuels ingrédients secondaires (*épices, fruits, etc.*).

Cette étape qui dure entre 4 et 10 heures, nécessite des températures comprises entre 40 et 100°C ; d'où le nom de brasserie chaude. Plusieurs opérations sont nécessaires.

1.4.1 Mouture ou concassage

Cette étape consiste à broyer finement les grains de malt en farine, gruau ou encore en grist afin d'offrir la plus grande surface spécifique possible à l'eau et ainsi de libérer plus facilement les différents éléments (*amidon et enzymes*) contenus à l'intérieur de la coquille du malt. D'autre part, cette coquille ne doit pas être trop broyée pour pouvoir être facilement récupérée lors de l'opération de filtration.

Le réglage du concasseur est donc une opération délicate puisqu'il faut trouver le bon compromis de taille entre le taux de libération de l'amidon hors du grain et le taux de récupération des débris de coquille lors de la filtration.

1.4.2 Empâtage, trempage ou brassage

L'objectif est de libérer les sucres fermentescibles et autres matières contenus dans l'amidon par réactivation des enzymes (*en pause depuis l'opération de maltage*) et rupture par gonflement de l'amidon. Cela s'obtient par saturation en eau (*2,5 à 3,5 l eau/ kg céréales*). Pour information, la quantité moyenne de malt est d'environ 18 kg/100 l de bière.

La farine de malt est mélangée à une quantité déterminée d'eau pour former un mélange pâteux appelé maische (*de l'allemand maischen : mélanger*), brassin ou encore "pain liquide" en raison de sa composition et de sa nature. Les grains crus des autres substances amylacées sont ajoutés en cours de cette étape.

La maische est ensuite chauffée approximativement durant 2 heures à différents paliers critiques croissants de température afin d'activer les enzymes sans pour autant les détruire. Le nombre et la durée de chaque palier dépendent du type de bière. La maische doit être sans cesse mélangée ou brassée afin d'uniformiser la température et d'éviter une caramélisation du moût sur la paroi et fond de cuve pendant la forte chauffe (*brassage par infusion*).

ANECDOTE : Initialement, cette opération se faisait manuellement au moyen d'un fourquet devenu le symbole des brasseurs. En brasserie industrielle, cet ustensile est remplacé par des pales automatiques ou un système de vagues mécanisées.

Deux à quatre paliers de température peuvent être réalisés :

- Le palier protéinique entre 45 et 55°C : A cette température, l'action combinée de l'eau et des enzymes actives (*protéinases et peptidases*) transforme les protéines complexes du malt (*non solubles et souvent responsables de certains troubles de la bière*) en acides aminés. Ce palier facultatif qui dure entre 10 et 20 minutes, est nécessaire en présence d'un malt peu élaboré ou de céréales riches en protéines comme l'orge à 6 rangs, le froment ou le seigle. Par contre, il peut être nuisible pour un malt élaboré car la présence d'un excès d'acide amide influence notamment la tenue de la mousse ;
- Le premier palier de saccharification ou palier amylolytique entre 60 et 68°C concerne la décomposition de l'amidon (*chaine moléculaire*) et des dextrines en sucres fermentescibles (*glucose, dextrose et maltose*), via l'activité de deux types d'amylases. La β-amylase (*saccharifiant*) décompose les dextrines et la chaîne moléculaire de l'amidon par ses extrémités tandis que l'α-amylase (*liquéfiant*) décompose l'amidon par le centre. Cette étape dure entre 30 minutes et 1 heure ;

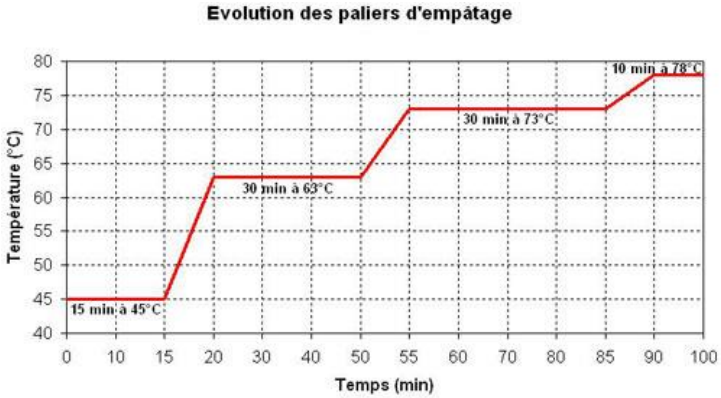
REMARQUE : Le test à la teinture d'iode permet de vérifier la fin du palier. Il consiste à verser quelques gouttes de teinture d'iode sur un échantillon de moût et à observer la couleur du mélange. L'absence de changement de couleur correspond à la fin de palier. Par contre, si la couleur vire au violet, il reste de l'amidon dans le moût. Il faut prolonger le palier et refaire le test un peu plus tard. Il ne faut pas reverser l'échantillon dans la cuve, l'iode étant dangereux pour la santé.

- Le deuxième palier de saccharification entre 68 et 75°C. A cette température, la β-amylase se dégrade laissant le champ libre à l'α-amylase qui continue la décomposition de l'amidon en dextrine (*sucre non fermentescible qui fournit un certain corps et un caractère moelleux à la bière*). Cette étape facultative se produit alors qu'il reste encore un peu d'amidon et dure entre 30 et 90 minutes ;

REMARQUE : Plus l'amidon est finement réduit, plus le moût contient des éléments fins comme les sels minéraux, plus la bière sera sèche. Au contraire, un moût contenant des gros éléments d'amidon, contient plus de sucres et est plus ronde.

- Le palier d'inhibition ou mash-out à 78°C est un palier facultatif. La montée à une température de 78°C durant 10 minutes permet de détruire les enzymes afin de conserver l'équilibre du brassin et de terminer la solubilisation des sucres. Cela améliore ainsi le rendement du brassage et facilite le rinçage des drêches.

REMARQUE : Il vaut mieux ne pas dépasser 80°C au risque de solubiliser l'amidon qui trouble la bière et d'extraire les tanins des grains pouvant causer une astringence anormale de la bière.



Les diagrammes de brassage sont multiples et peuvent varier d'une bière à l'autre au sein de la même brasserie.

En réalité, il existe plusieurs méthodes de brassage (*selon le nombre de paliers et passage d'un palier à l'autre*) :

- Le brassage par décoction ou par trempe (*méthode allemande*) consiste à passer au palier suivant en y ajoutant une partie du mélange (*trempe*) chauffée préalablement à 100°C. Deux à trois paliers de température sont généralement réalisés et permettent une conversion plus complète de l'amidon (*bière plus sèche*). Ce brassage très utilisé pour les bières industrielles à fermentation basse et de froment est plus long (*5 à 6 heures*) ;
- Le brassage par infusion monopalier (*méthode anglaise*) consiste à ne réaliser qu'un seul palier (*palier amylolitique entre 62 et 68°C*) en introduisant de l'eau chauffée à cette température. Cette méthode similaire à celle du thé est utilisée dans la production d'ales anglais. Elle dure plus d'une heure et ne permet pas une conversion poussée de l'amidon. La bière présente donc plus de rondeur ;
- Le brassage par infusion multipalier (*méthode belge*) consiste à passer d'un palier de température à l'autre par chauffage ou ajout d'eau chaude. C'est la méthode la plus simple, la plus économique et la plus utilisée dans les petites brasseries belges et du Nord de la France ;
- Le brassage mixte consiste à réaliser une trempe entre le palier protéinique et le palier amylolitique et une infusion pour atteindre le palier de saccharification totale de l'amidon.

Au terme de cette étape, le liquide est *saccharifié*, ce qui signifie que l'amidon est complétement hydrolysé en sucres fermentescibles et autres composés chimiques. L'aspect et la couleur (*plus foncée*) de la maische ont changé. Le test à la teinture d'iode doit montrer une couleur jaune (*couleur violette s'il reste encore de l'amidon*).

Il est toujours possible d'introduire du houblon dans la farine au moment de l'empâtage afin de pouvoir libérer un maximum de thiol qui est responsables des arômes exotiques. Cette technique dite mash-hopping s'applique seulement avec certains houblons (*Apollo, Calypso, Cascade, Eureka, Hallertau, Motueka, Nugget, Perle et Saaz*). Un palier protéinique est souvent nécessaire.

1.4.3 Filtration

L'étape suivante consiste à séparer le liquide sucré appelée moût de la phase pâteuse appelée drêche par filtration à travers un filtre (*drêche pour un amateur, cuve-filtre ou filtre-presse pour un professionnel*).

La drêche est ensuite rincée à l'eau chaude (*76°C*) afin d'en extraire le maximum de sucres encore présents et collés aux fragments de coque en vue d'améliorer le rendement. Le liquide ainsi récupéré appelé également eau de lavage est alors, soit ajouté au moût, soit sert à produire une bière moins fortement alcoolisée. Un deuxième rinçage peut être réalisée en vue de donner une bière très légère appelée meerts ou mars.

REMARQUE : En Angleterre, ce principe de filtration successifs a donné lieu à une ancienne méthode appelée parti-gyle ou partigyle (*gyle signifiant dans le passé, le moût complet et parti signifiant une fraction*). Elle consiste à cuire un premier brassin avec une certaine quantité d'eau, à le filtrer en une seule étape pour récupérer un premier moût (*en faible quantité mais très riche en sucres*) et à ensuite rajouter une certaine quantité d'eau à la drèche pour constituer un deuxième brassin qui fournit après filtration un deuxième moût généralement plus abondant et moins alcoolisé. Les deux moûts sont alors traités différemment, le premier étant généralement source des Barley Wine et Imperial beer.

La drêche finale composée de résidus des substances amylacées peut être utilisée, soit comme nourriture pour en raison de sa teneur élevée en protéines, fibres, sucre et un peu d'amidon, soit dans de nombreuses applications : pain, nouilles (*40 % farine de drèche*), saucisses (*SO'6*), cookies, composant de biscuit-apéritif, voire du papier WC (*Bretagne*), du mobilier (*tabouret*) ou encore de la matière pour imprimante 3D.

Le moût (*phase liquide*) est envoyé vers la chaudière à moût.

1.4.4 Cuisson, mise en ébullition et houblonnage

Le moût primaire accompagné éventuellement de l'eau de lavage, est porté à ébullition dans une cuve afin de 1) stabiliser et stériliser le moût par coagulation des protéines du malt et élimination des enzymes et des micro-organismes (*raison de boire de la bière lors de périodes d'épidémie*), 2) favoriser la limpidité du mélange et 3) provoquer le départ d'une certaine quantité d'eau.

ANECDOTE : Les cuves sont généralement en cuivre ou en acier inoxydable car ces matières sont de bons conducteurs de chaleur et ne s'écaillent pas trop rapidement. De plus, l'acier inoxydable est facile d'entretien.

Le processus qui dure entre 1 à 2 h30 (*selon le type de bière*) est menée jusqu'à obtention d'une certaine densité qui sert de critère de contrôle. Plus l'ébullition dure, plus le liquide du moût s'évapore et celui-ci devient foncé et riche en sucres et donc par la suite en alcool. Une ébullition insuffisante se traduit par l'apparition d'arôme de chou/oignon.

La source de chaleur est généralement la vapeur, l'eau bouillante sous pression ou du feu (*certaines microbrasseries*).

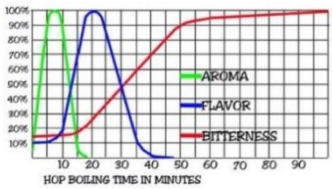
D'autres opérations ont lieu durant cette étape.

1.4.4.1 Houblonnage

L'ajout d'houblon permet la stérilisation de la bière tout en lui donnant son amertume et une partie de ses arômes. Le dosage moyen en houblon est de 1 à 5 gr/l. Certaines bières (*XX Bitter* et IPA*) peuvent atteindre 10 à 15 gr/l.

L'ajout d'houblon se fait à différents moments de l'ébullition selon le type d'houblon (*voir graphe ci-dessous*).

- Le houblon amérisant est ajouté en début de cuisson afin de pouvoir avoir le temps d'extraire, solubiliser et isomériser les résines amérisantes ;
- Le houblon aromatisant est ajouté en fin d'ébullition ou lors de la fermentation car les huiles essentielles qui fournissent les arômes, ont tendance à partir en fumée lorsqu'elles sont soumises trop longtemps à la chaleur (*plus de 15 minutes*) ;
- Le houblon à la double propriété est généralement ajouté en cours d'ébullition et favorise le goût.



Le brasseur joue sur ses différents temps pour obtenir les caractéristiques souhaitées (*goût, arôme ou amertume*).

La technique particulière du dry-hopping ou houblonnage à cru permet de mieux diffuser l'arôme du houblon en l'ajoutant dans la cuve de garde. Le houblon trempe plusieurs jours (*entre 3 et 5 jours*) dans la bière. Cette opération se déroulant à froid, le houblon n'ajoute aucune amertume à la bière mais permet de donner du sucre et des arômes habituellement perdus pendant l'ébullition. Les arômes sont souvent floraux, fruités (*agrumes*), voire épicé. L'ordre de grandeur est de 2 à 4 gr/l. Les bières élaborées avec ce type de technique ne se conservent pas longtemps, suite aux départ des éléments volatils

1.4.4.2 Ajout du sucre et des ingrédients secondaires

Le sucre complémentaire et la majorité des ingrédients secondaires (*épices, fruits, etc.*) sont ajoutés en fin de processus selon certaines recommandations. Ainsi, la coriandre est ajoutée 5 minutes avant la fin de l'ébullition.

1.4.4.3 Filtration par whirpool

La filtration par whirpool (*tourbillon en anglais*) consiste à séparer les particules solides (*houblon*) du liquide en créant des tourbillons où les particules solides plus lourdes s'écoulent par le centre de la cuve tourbillon.

1.5 Fermentation ou brasserie froide

La fermentation se définit comme la *transformation par la levure des sucres fermentescibles en éthanol et en gaz carbonique sous un domaine de températures bien strictes et constantes* alors que la carbonatation se définit comme l'*obtention d'une certaine teneur en CO_2*. Ce dernier procédé est obtenu lors des différentes fermentations mais aussi par injection éventuelle de gaz.

Trois grands types de fermentation existent :

- La ***fermentation spontanée*** concerne l'activité de certaines levures sauvages dont les plus connues sont les *Brettanomyces Lambicus* ou *Bruxellensis* mais également des bactéries sauvages (*voir fermentation lactique*) présentes dans l'air et dans les barriques en bois. Le contact entre le moût et la levure se fait de manière spontanée dans un large bac ouvert et peu profond jusqu'à obtention de la température souhaitée, moment où l'ensemble est mis en contenant en bois pour fermenter quelques années (*1 à 3 ans*). Le résultat est un liquide peu pétillant et souvent acide ;

ANECDOTE : Le nom *Brettanomyces* proviendrait d'une part du fait que des souches de levures sauvages ont été retrouvées en Angleterre et d'autre part, d'une erreur de typographie qui aurait modifié le terme Brittanomyces en Brettanomyces.

- La ***fermentation basse*** se caractérise par la présence de température basse (*5-14°C*) pour garantir le développement des levures type *Saccharomyces Uvarum, Carlsbergensis* ou *Pastorianus* (*du nom de Pasteur*) qui se déposent en fin de fermentation dans la partie inférieure de la cuve où elles sont récupérées *par raclage* et un temps de conservation compris entre 6 et 10 jours. La bière dite lager (*qui signifie dépôt en allemand*), doit avoir une période de garde de quelques semaines à plusieurs mois. Un long vieillissement conduit à une douceur nette et crémeuse. Les levures travaillent idéalement en présence d'une eau douce et libèrent moins d'alcool que les levures à fermentation haute. Le résultat est une bière moins riche en produits dérivés (*esters*), plus douce et aux arômes limités. Les pils sont les principaux représentants. Cette ancienne technique (*1420*) était principalement utilisée dans les régions froides riches en grottes (*Munich*). Actuellement, un lourd dispositif à froid industriel est nécessaire pour leur production ;

- La ***fermentation haute*** se caractérise par la présence de température moyenne (*15-32°C*) et de levure *type Saccharomyces Cerevisiae* (*même famille de levure que le vin*) qui forment après 3 jours, un dépôt au-dessus de la bière ramassé par écumage, une fois tout le glucose consommé et un temps de conservation compris entre 4 et 7 jours. Ce type de fermentation nécessite souvent l'ajout de sucres et offre une plus grande diversité de bières généralement plus alcoolisées et aux arômes plus élaborés. Elle se consomme à une température plus élevée (*entre 6 et 12°C*) que les pils.

Il existe également la ***fermentation mixte*** qui consiste à réaliser une fermentation haute avant d'ajouter des levures sauvages et d'éventuelles bactéries acétiques et lactiques (*certaine acidité à la bière*) dans le moût transvasé en fût de bois pour une deuxième fermentation spontanée. C'est le cas des bières rouges flamandes et de l'Altbier. Cela peut être également un ajout de bière à fermentation haute dans une bière à fermentation spontanée. Cela donne une gueuze non traditionnelle, plus facile à contrôler, plus rapide à brasser, à stocker et à transporter.

REMARQUE : La levure tend à s'endormir en cas de trop faibles températures et à faire n'importe quoi (*apparition de saveurs peu agréables*) pour une température élevée. Chaque souche dispose de son domaine spécifique de température. De plus, le processus génère de la chaleur complémentaire également à prendre en compte.

1.5.1 Refroidissement

Le moût est refroidi très rapidement jusqu'à une certaine température (*± 20°C pour la fermentation haute et ± 8°C pour la fermentation basse*) alors que la bière à fermentation spontanée est refroidie naturellement et plus lentement. Le refroidissement rapide permet de limiter le risque de contamination.

Au début du refroidissement, un mouvement de rotation appelé Whirlpool peut être réalisé dans le moût afin de concentrer au milieu de la cuve, un maximum de résidus d'houblons et de céréales grâce à la force centrifuge. Ces résidus peuvent être ainsi mieux récupérer par la suite.

1.5.2 Ajout de la levure ou ensemencement

Après ou lors du refroidissement du moût, une certaine quantité de levure sous forme de poudre sèche, voire liquide est ajoutée afin de débuter les processus de fermentation et carbonatation et surtout prendre le dessus sur les éventuelles autres levures sauvages et bactéries. La nature de la levure a toute son importance dans la composition et les caractéristiques de la bière.

La levure sèche (*endormie ou en état d'attente*) peut être introduite de deux manières différentes :

- La méthode directe consiste à saupoudrer la poudre au sommet du brassin. Cette méthode simple et fréquente la fait passer brutalement d'un état latent à un état de surabondance qui risque de la dépasser un peu, pouvant retarder son entrée en fermentation ;
- La méthode indirecte consiste à verser préalablement la poudre dans un verre (*stérilisé*) d'eau fraîche afin de réveiller en douceur les levures, à mélanger le tout à l'abri de l'air (*diminution du risque de contamination*) et à laisser agir jusqu'à l'apparition de mousse. A ce moment-là, le mélange est versé dans le brassin. Cela permet souvent une fermentation plus courte et offre ainsi une meilleure protection de la bière contre la contamination, vu la présence plus rapide d'alcool.

1.5.3 Fermentation primaire ou principale

Le processus de fermentation primaire est complexe et fragile. Il comporte 2 étapes dans un fermenteur à l'abri de la lumière.

1. La *phase rapide de multiplication des levures* par absorption de la totalité de l'oxygène présent dans le moût. Cette phase dure entre 6 et 12 h et permet d'atteindre une population idéale. Il faut aérer le moût afin de faciliter le travail des levures. Durant cette période, le moût à proprement parlé est très peu changé. Par contre, l'oxygène est remplacé par le dioxyde de carbone (CO_2). Cela se traduit par l'apparition d'un certain bouillonnement, d'une mousse en forme de chou-fleur appelée kraüsen et d'une odeur âcre caractéristique des brasseries. Le contrôle de cette opération nécessite de nombreuses précautions et de suivre l'oxygénation initiale du brassin et l'évolution du kraüsen. ;
2. La *phase d'attaque des sucres fermentescibles* : Les levures transforment les sucres en alcool et gaz carbonique ainsi qu'en de nombreuses saveurs brutes. L'absence d'oxygène dans le liquide évite également l'oxydation de l'alcool qui, au contact de l'air, a tendance à développer de "faux goûts" et à faire vieillir prématurément la bière sans pour autant l'améliorer. Cette phase active dure en moyenne entre une semaine et quinze jours selon les levures et la recette. Elle s'arrête jusqu'à l'obtention d'une densité constante appelée densité finale.

Elle peut se faire, soit à pression constante (*le gaz s'échappe et la bière est plate*), soit à pression croissante.

REMARQUE : Dans le cas de la fermentation à pression constante, le contrôle du dégagement de gaz peut se faire au moyen d'un barboteur qui est un dispositif en S vertical dont la partie inférieure comporte de l'eau qui barbote au passage du gaz. Il peut donner une fausse image d'inactivité.

Un autre instrument de contrôle est l'hydromètre, longue tige graduée lestée dans le bas plongée d'une certaine profondeur en fonction de la densité du brassin. Par comparaison avec une mesure de densité initiale, la fermentation génère une diminution de la densité (*échappement du gaz et formation d'alcool plus léger que l'eau*). Il permet également de déterminer le taux d'alcool obtenu.

Cette opération est arrêtée par un refroidissement plus ou moins rapide et une deuxième filtration éventuelle.

Certaines brasseries ont mis au point des techniques particulières de fermentation primaire.

- La technique "Burton Union" mise au point à Burton-on-Trent (*Angleterre : 1840 – 1850*), est basée sur une série de fûts muni au sommet d'un tube en col de cygne se rejetant dans un récipient gouttière. Pendant la fermentation dans ces fûts, la levure (*et un peu de bière*) remonte dans le tube sous forme de mousse et est récupérée dans le récipient. La levure est retirée sans perte de liquide. Après séparation, la bière est reversée dans les fûts.
- La technique Firestone Union (*fermentation haute*) mise au point par la brasserie américaine Firestone & Walker* est une amélioration de la technique "*Burton Union*". Elle fournit un arôme boisé dû au chêne des fûts.

1.5.4 Fermentation lactique

Les bactéries de type *Pediococcus* et *Lactobacillus* produisent de l'acide lactique et des arômes variables (*du butterscotch au noyau de cerise*) en fermentant les sucres simples. Cela fournit une certaine acidité et aigreur à la bière mais aussi certains troubles et l'apparition de faux goûts.

Ces bactéries souvent indésirables sont recherchées dans le cas de bières acides (*lambic et Sour ales*).

1.5.5 Fermentation secondaire, prise de mousse, garde ou clarification

Au terme de la fermentation primaire, le liquide également appelée bière verte, est refroidi à une température proche de 0°C et maintenu à cette température dans une citerne, tanker ou cuve de garde durant un à plusieurs mois selon le type de bière. A cette température, les levures continuent à travailler lentement et complètent la fermentation primaire. Cette étape permet d'obtenir 1) une *clarification du liquide* par dépôt des dernières levures ayant accompli leur travail dans la partie inférieure (*fermentation basse*) ou dans la partie haute (*fermentation haute*), 2) une *meilleure saturation en CO_2*, 3) un *affinage des saveurs* qui s'imbriquent les unes aux autres avec disparition des saveurs rugueuses et 4) ses *qualités digestives*.

ANECDOTE : L'ancienne technique allemande Ungespundet ("*sans bouchon*") désigne une méthode de maturation en cuve ouverte qui entraîne une perte d'une partie du CO_2 et fournit donne donc une bière à faible carbonatation de type kellerbier.

C'est durant cette étape que peut se réaliser le dry-hopping ou houblonnage à cru (*infusion à froid du houblon*). Certaines brasseries comme St Feuillien* (*Belgique*) réalise cette étape en cuve horizontale afin de favoriser la diffusion des arômes.

REMARQUE : En France, une bière de garde désignait initialement une bière à fermentation haute ayant subi une garde en cuve ou en bouteille. Le terme désigne de nos jours, une bière à fermentation basse.

Dans certains cas, l'ichtyocolle, issue de la vessie des poissons, plus récemment de la mousse irlandaise (*variété d'algues*) ou le gel de silice sont utilisés pour accélérer le processus car ils provoquent l'agrégation des particules de levure et leur dépôt au fond du cask.

Dans le cas d'une bière à fermentation spontanée, la fermentation secondaire consiste à mélanger des lambics (*fermentation primaire*) d'âge différents entre eux pour donner lieu à une gueuze et à les introduire dans un récipient en bois. Des fruits peuvent infuser durant cette étape (*cerise pour la kriek*). La période de fermentation est de l'ordre de 6 mois.

De plus en plus de brasseries utilisent des contenants en bois ayant servi ou pas à la production de vin (*apport de micro-organismes qui apportent un fruité et une acidité*) ou de spiritueux (*whisky, cognac, rhum, gin, etc.*) afin que la bière puisse acquérir une plus grande complexité, une certaine acidité et une teneur plus importante en alcool. Le bois, étant légèrement perméable, favorise la microoxygénation et donc une légère oxydation de la bière. De même, il stimule la fermentation en contribuant à la croissance de bactéries et de levures sauvages qui se logent dans le bois (*jusqu'à 5 mm de profondeur*). Cette pratique similaire à celle du vin fournit une bière gastronomique. L'essence et l'origine du bois apportent des caractéristiques différentes. Ainsi, le chêne américain apporte plus de lactones, de notes de vanille, de noix de coco et de fleurs alors que le chêne français présente plus de tannins et d'arômes boisés, de vanille et d'autres épices. Le hêtre, le châtaignier ou le cerisier sont également utilisés. De plus, un contenant neuf

apporte plus de tannins et d'arômes du bois qu'une barrique déjà utilisée où les arômes prédominants sont ceux du contenant précédent. Il existe donc une diversité de possibilités.

ANECDOTE : Autant les brasseries classiques souhaitent conserver les bactéries et levures sauvages des anciens contenus, autant les producteurs de lambics et gueuzes ne veulent pas en avoir. Ces derniers lavent leur contenus avant emploi sauf expérimentation spécifique. Bon nombre de brasseries classiques n'utilisent les contenants qu'une seule fois.

Certaines brasseries (*Budweiser*) n'hésitent pas à introduire des copeaux de bois (*hêtre ou chêne*) éventuellement imbibés d'alcool dans la cuve de garde.

Au terme de cette étape, la bière est transvasée, soit vers un tanker tampon pour y être filtrée et/ou pasteurisée (*voir chapitre ci-dessous*), soit vers une installation de conditionnement.

1.5.6 Triple fermentation, refermentation en bouteille (*bière sur lie*) ou carbonatation

La bière à fermentation haute ou spontanée refermentée en bouteille, en fût ou en cask est également appelée bière sur lie ou bière sur levure car elle contient un dépôt de levure (lie) dans la bouteille. Son taux d'alcool augmente légèrement avec le temps.

Le processus consiste à ajouter au moment du soutirage, une certaine quantité de sucre solide (*de l'ordre de 7 gr/l*) ou de sirop liquide de sucre (± *10 gr de glucose/l*) et/ou de la levure (± *1 million de cellules /ml de bière*) afin d'augmenter le procédé de carbonatation (*fourniture de gaz*) selon un procédé similaire à celui du champagne et ainsi d'augmenter le pétillant et la mousse. Elle apporte la touche finale et de nouveaux arômes à la bière. Différents types de levure peuvent être utilisées. L'ajout de sucre est également appelé amorçage.

Un ajout trop dosé de sucre risque de donner une bière trop mousseuse ou des explosions de bouteille.

Les bouteilles sont stockées debout durant plusieurs semaines (*de 2 à 3 pour une ale et de plusieurs mois à quelques années pour une bière à fermentation spontanée*) à une température comprise entre 20 et 25°C (*température du fermenteur*). L'oxygène située au sommet de la bouteille sert à la multiplication des levures. Une phase de prise de mousse, une phase de maturation et une phase de conservation s'ensuivent. Contrairement au champagne, la levure qui se dépose au fond de la bouteille, n'est pas éliminée de la bouteille avant la mise en vente. De ce fait, la bouteille doit être conservée debout afin de maintenir la levure dans le fond.

Le tout peut être finalement stocké durant quelques jours à une température de 12 à 15°C afin que la levure améliore la limpidité de la bière. Cet étape n'est pas nécessaire si on souhaite une bière trouble.

Ce type de bière possède une durée de vie pouvant aller jusqu'à 24 mois après le soutirage. Après, elle prend une saveur "madérisée", voire âcre.

1.5.7 Carbonatation forcée

La carbonatation forcée est une méthode qui consiste à ajouter à certaines bières en bouteille ou en fût, du gaz carbonique qui, sous l'effet de la pression, reste en solution et émerge sous forme de bulles au moment de servir la boisson.

Cette opération est principalement réalisée avec un breuvage pasteurisé ou ne renfermant pas le niveau requis d'effervescence.

1.6 Conditionnement et conservation

L'objectif global de ces opérations est de présenter la bière finie au consommateur. Plusieurs étapes sont réalisées dont les deux premières facultatives concernent principalement les bières issues des grandes brasseries (*moyens coûteux*) et les bières destinées à l'exportation.

1.6.1 Filtration

La filtration a comme objectif d'éliminer toutes les particules "indésirables" restantes de la bière, principalement la levure et les protéines, afin d'obtenir une robe brillante et la suppression du risque de trouble colloïdal.

REMARQUE : Le trouble colloïdal est dû à la formation de liens de faible énergie (*ponts hydrogènes*) entre essentiellement les protéines et les polyphénols. Il apparaît à froid et disparaît à température ambiante. Il est présent dans la bière de froment et la bière à fermentation haute dont la température avant mise en bouteille n'est pas descendue sous 14°C.

L'élimination de la levure résiduelle consiste à filtrer le liquide sur un lit de terre de diatomées (*kieselguhr*) ou au moyen d'un polisher (*centifugeuse très puissante*). Pour la séparation des protéines, le processus est similaire mais nécessite l'ajout préalable d'adjuvants technologiques sans effet organoleptique comme un gel de silice, les tanins ou encore les dérivés du Nylon.

Une variante, la méthode Randall consiste à ajouter un lit de houblon dans le filtre afin de faire ressortir certains arômes.

1.6.2 Pasteurisation et stérilisation

La filtration peut être suivie d'une pasteurisation ou d'une stérilisation dont l'objectif est de supprimer, soit une partie, soit la totalité des organismes microbiologiques présents dans la bière. Ces procédés sont principalement utilisés pour des bières devant conserver un certain temps (*exportation, par exemple*).

- La stérilisation est un *principe de stabilisation microbiologique d'une substance par la voie thermique*. Le principe consiste à chauffer le liquide à 121°C durant quelques minutes en milieu saturée en vapeur d'eau ;
- La pasteurisation consiste à *détruire un certain nombre de micro-organismes néfastes sous des conditions bien déterminées de température et physico-chimiques du milieu ambiant* afin notamment de maintenir une certaine activité levurienne. Elle permet ainsi une meilleure conservation de la bière mais donne un arrière-goût de carton. Toutefois, ce procédé altère un peu sa qualité. Les puristes préfèrent une bière non pasteurisée. La conservation d'une bière pasteurisée peut être prolongée en ajoutant du gaz carbonique dans le fût à fur et à mesure que le niveau baisse. La prolongation de conservation en bouteille est beaucoup plus difficile, voire impossible.

REMARQUE : Une bière à fermentation basse pasteurisée conserve plus longtemps qu'une bière à haute fermentation.

Il existe deux types de pasteurisation :

- La pasteurisation flash ou pasteurisation éclair consiste en chauffer la bière à environ 65-72°C durant une trentaine de secondes par l'intermédiaire d'un échangeur à plaques ou anciennement à la vapeur. Cela se fait avant soutirage de la bière. Cette technique convient mieux pour la bière en fût ;
- La pasteurisation-tunnel consiste à réchauffer la bière après soutirage de celle-ci (*bouteille, cannette*) par le passage du récipient dans un tunnel et arrosage d'eau chaude pour atteindre les conditions normalisées de pasteurisation (*T : 62-65°C et durée : 10 minutes*). Le récipient est ensuite refroidi par ruissellement d'eau froide.

La stabilisation microbiologique d'une bière requiert entre 15 et 25 unités de Pasteurisation (1 **UP** = *effet de destruction thermique des micro-organismes que possède un séjour du liquide durant 1 minute à 60°C*).

1.6.3 Soutirage et types de contenant

Le soutirage consiste à introduire la bière dans son contenant final. Cette opération n'est pas aussi anodine que cela y paraît puisque 1) toutes les propriétés de la bière acquises lors du brassage et de la fermentation (*saturation en gaz carbonique, mousse, imperméabilité aux éléments extérieurs, …*) doivent être conservées, 2) La bière doit être protégée d'une éventuelle oxydation et 3) le dégazage de la bière doit être évité. L'opération se fait généralement en condition isobarométrique.

Pour débuter, des opérations de nettoyage et de désinfection du contenant sont nécessaires. Par la suite, le processus consiste à remplir le contenant en position verticale et à laisser un léger débordement de mousse afin de chasser l'air éventuel hors du contenant, le contact avec l'air devant être réduit au strict minimum. Le système est rapidement fermé, souvent via un dispositif automatique.

Dans le cas de la bière refermentée en bouteille, du sucre, de la levure et éventuellement du CO_2 sont rajoutées lors de cette opération. Une fois la bouteille fermée, il convient de la laisser reposer à la même température que celle régnant dans le fermenteur, durant au moins deux semaines.

Les différents contenants sont :

- La bouteille en verre peut être de différentes couleurs (*verte, brune, incolore ou bleue*) mais la couleur brune protège le mieux la bière de la lumière, un ennemi majeur car elle filtre le rayonnement solaire, au contraire de la couleur verte, transparente ou autre. La bouteille en verre est facilement et totalement recyclable et souvent consignée. Elle est souvent munie d'une capsule ou d'un bouchon à étrier (*permet une consommation en plusieurs fois*). Pour la bouteille de grand volume, le bouchon muselé est préféré à la capsule car il résiste mieux à l'augmentation de pression en CO_2 lors de la refermentation.

ANECDOTE : Le bouchon métallique a été fondé en 1875 alors que la capsule a vu la jour vers 1892. Avant 1875, c'était le bouchon muselé qui permettait de fermer les bouteilles en verre.

L'origine de la bouteille en verre remonte à la fin du 19ème siècle. A cette époque, la majorité des brasseurs ne disposent pas de dispositif de soutirage. La vente consiste à remplir directement le cruchon en terre cuite du client à partir du tonneau. Les premières bouteilles utilisées sont en réalité d'anciennes bouteilles de champagne récupérées dans les poubelles des restaurants. Celles-ci ont eu un certain succès en raison de leur

fond bombé qui résiste mieux à la pression engendrée par la refermentation en bouteille. Par la suite, les brasseurs ont gravé leur nom sur la bouteille par sablage ou par attaque à l'acide fluorhydrique, voire par impression en relief. Le principe de consigne était fort développé à l'époque. Par la suite, l'étiquette a pris le relais, principalement pour des raisons économiques.

Dans les années 1950, la bière en bouteille a connu un véritable essor suite au changement d'habitude du consommateur qui a déserté peu à peu les débits de boissons au profit d'une consommation domestique. La bouteille s'est révélé être le récipient le mieux adapté. Le cruchon en terre cuite a été abandonné.

Il existe différentes formes de bouteilles dont les plus courantes sont la longneck (*bouteille tout en longueur*) et la steinie (*bouteille aplatie au niveau de son col comme le sont les bières d'abbayes*). D'autres formes particulières existent également ;

- La canette apparue dans les années 1935, se caractérise par un intérieur en aluminium recouvert d'un vernis ou film alimentaire qui empêche la bière d'acquérir un goût métallique comme à ses débuts, jusque dans les années 1970. Elle permet un stockage efficace et une meilleure protection à la lumière et à l'air ; ce qui est important pour l'exportation. De plus, sa légèreté par rapport à la bouteille lui permet le transport d'une plus grande quantité pour un même poids (*impacts économique et écologique*). Elle est entièrement recyclable et a un impact CO_2 plus faible. Elle permet une grande créativité graphique. Elle connaît un succès aux USA et au Royaume-Uni (*25 % des bières "craft"*). La refermentation en canette est quasi inexistante actuellement.

ANECDOTE : En 2016, le groupe brassicole belge Alken-Maes a créé une canette intelligente dont l'emballage est sensible au froid. En effet, la couleur bleue de la marque change avec la température. L'idéal est de boire la bière lorsque le bleu est foncé.

- Le cask ou fût sans pression est un fût au flanc bombé en bois ou en acier muni d'un trou de remplissage-vidage fermé par une bonde rectangulaire et d'une petit trou permettant le passage de l'air. Le récipient est posé horizontalement sur le bar, via des coins en bois. Un robinet placé à la place de la bonde et enfoncé à l'aide d'un maillet permet à la bière de s'écouler sans ajout de CO_2. La bière est généralement non pasteurisée et ni filtrée. La levure est donc présente à l'intérieur (*seconde fermentation*). À son arrivée au pub, le cask est placé au minimum deux jours à la cave (*12 - 14°C*) afin de permettre le dépôt de la levure. Une fois remonté au bar, le cask est mis en perce. Une première pinte est tirée, ce qui relâche la pression à l'intérieur du fût et y fait entrer l'air. A ce moment, le processus d'oxydation démarre et ne permet pas une conservation trop longue (*maximum 2 jours*). Cette technique, anciennement pratiquée dans notre pays est encore bien présente en Angleterre dans les institutions à grand débit pour servir la bitter et la Mild Ale. Le cask portait un nom différent selon la contenance : *barrique* (*± 160 l*), *tonneau* ou un *quart* (*± 40 l*) et *tonnelet* ou *huitième* (*± 20 l*) ;

ANECDOTE : La Pale Ale est parfois considérée comme la version bouteille de la bitter (*version cask*).

- Le fût pression ou keg est le mode de conditionnement habituel de la bière pression. C'est une amélioration du cask datant des années 1900 qui permet d'ajouter une certaine pression (*4 atm*) par ajout de gaz artificiel et ainsi de faire parvenir le liquide à la pompe. La bière est souvent filtrée et pasteurisée. Bien que le délai de conservation soit plus court avec ce type de contenant, ne permettant ainsi pas une période de fermentation longue, des cas récents de refermentation ont été réalisés. De par l'apport de gaz, elle est plus pétillante et donne un goût net et rafraichissant. Ce contenant supporte bien le voyage et le stockage ;
- Le Beertender (*Heineken*) et le Perfectdraft (*InBev*) sont des fûts de petite capacité (*de quelques litres*) reliés à un dispositif de pompe permettant ainsi de boire à la maison, une bière à la pression. Ce dispositif développé dans les années 2000 et sorti dès 2004 connaît un certain succès et concerne toutes les bières, et même les Trappistes (*La Trappe Blonde en 2021*).

1.6.4 Conservation en cave

Certaines bières ne peuvent pas conserver longtemps. Il s'agit principalement de bières à faible teneur en alcool (*< 6 % alc. vol.*) et de bières ayant fait l'objet d'un houblonnage à cru pour lesquelles les huiles essentielles ont tendance à se dissiper. Par contre, les bières sucrées (*lambic et gueuze*) se conservent aisément plusieurs années

La conservation des bouteilles à domicile doit se faire dans une pièce sombre (*abri de la lumière*) à une température relativement constante comprise entre 10 et 14°C comme une cave. Elles doivent être situées loin des machines à laver et séchoir en raison des éventuelles vibrations.

Face aux rayonnements ultraviolets, certaines molécules du houblon se décomposent pour former des arômes de musc et d'ail.

ANECDOTE : Les québécois qualifient ce goût de "*goût de moufette*".

Seules, les bières à fermentation basse peuvent séjourner à plus faible température (*frigo*) avant consommation. Mais, dans tous les cas, leur durée de séjour est limitée à quelques heures afin que certaines propriétés, notamment gustatives ne s'atténuent pas, voire ne s'annulent. Toutefois, les bières houblonnées peuvent être conservées quelques jours dans un frigo afin de maintenir les houblons aromatiques.

Pour ce qui est de la position des bouteilles lors de la conservation, les bouteilles avec capsule sont plutôt conservées debout alors que les bouteilles avec bouchon sont préférentiellement conservées inclinées à 45° ou couchées afin que le bouchon ne s'assèche. Lorsqu'elles sont conservées couchées, le contact entre le moût et la levure est plus important et le goût évolue plus sensiblement. De plus, la levure tend à se disperser lors du service si les bouteilles sont conservées plates ou en faible inclinaison.

Le temps de conservation est nettement plus court que celui des vins, même pour la bière à triple fermentation ou la bière mise en bouteille avant la fin de la maturation (*première fermentation*). Toutefois, certains lambics peuvent conserver durant 25 ans. Toutefois, il est important pour certaines bières dont celles riches en houblons aromatiques (*IPA américaine*) de les boire le plus rapidement possible.

1.7 Désinfection

L'objectif de cette opération qui intervient durant les trois opérations précédentes (*à partir de la fin de l'ébullition*) est de réduire au maximum, le risque de contamination du moût par d'autres levures sauvages et bactéries lors de ces opérations. En réalité, c'est l'opération la plus importante en production.

Il importe de savoir que ***tout liquide froid est plus sensible à la contamination***. Le point le plus crucial se situe juste après le refroidissement et avant l'ajout de levure car c'est le milieu le plus favorable au développement de souches néfastes.

Plusieurs points doivent être respectés :

- Tout ustensile en contact direct avec le moût (*casserole, cuve, fourquet, bouteille, capsule, entonnoir, etc.*) doit être préalablement désinfecté avec une solution à base d'eau chaude et de Chemipro et rincé à grande eau ;
- Éviter tout contact de la bière avec l'air afin d'empêcher son oxydation ;
- Eviter tout contact de la peau et de la salive avec les surfaces ayant un contact direct avec la bière ou le moût. Ainsi, il faut toujours porter les objets par l'extérieur, toujours porter des gants et ne pas tousser devant les contenants.

1.8 Cas particulier des bières sans alcool

Une bière sans alcool est une *bière qui contient moins de 1,2 % d'alcool* selon la législation française.

Ces bières sont en plein essor depuis une dizaine d'années, notamment dans les pays du Moyen-Orient.

Il existe un large éventail de techniques pour réduire la quantité d'alcool dans une bière tout en conservant ses arômes. Celles-ci peuvent être réalisées avant, pendant ou après la fermentation.

ANECDOTE : La société MIS (*Courcelle – Hainaut*) est spécialisée dans la désalcoolisation de boissons fermentées.

1.8.1 Techniques avant fermentation

Deux techniques existent :

- Un brassage à haute température, soit à 78-80°C (*au-delà du mash-out*) au lieu de 65-70°C permet de supprimer les amylases et donc de réduire la libération des sucres fermentescibles. La réduction du taux d'alcool est de l'ordre de 45 %. Le produit est une bière amère faiblement alcoolisée ;
- Un brassage avec une quantité plus faible de malt caractérisé par une faible teneur en amidon et donc en sucres fermentescibles. Dans ce cas, la fermentation est raccourcie. La bière produite ne développe pas beaucoup de saveurs ;
- La reprise de la drèche d'un ancien brassin pour produire une bière moins alcoolisée est une technique ancestrale.

1.8.2 Techniques pendant la fermentation

Plusieurs techniques existent :

- L'utilisation de levure particulière type *Saccharomyces Ludwigii*, qui utilise uniquement les hexoses de type fructose ou glucose mais qui ne fermente pas le maltose. La fermentation lente donne une bière à ± 0,35°GL d'alcool ;

- L'interruption précoce de la fermentation classique après 1 à 2 jours par réfrigération rapide à 0-5°C, lorsque le niveau d'alcool voulu est atteint. La bière est filtrée et centrifugée puis laissée à reposer deux à trois semaines ;
- La fermentation lente à très basse température : à -2°C, la levure ne produit pas d'alcool mais développe des molécules aromatiques ;
- La saturation du moût en dioxyde de carbone (CO_2) à pression élevée au cours de la fermentation permet de limiter la transformation des sucres en alcool et en dioxyde de carbone.

Toutefois, l'ensemble de ces techniques présentent les mêmes inconvénients :

- Goût trop sucré dû à la présence abondante de sucres non transformés ;
- Durée de conservation réduite due à une stabilité microbiologique douteuse ;
- Absence de sous-produits de la fermentation conduisant à un goût de moût.

1.8.3 Techniques post-fermentation

Certains procédés consistent à réduire la teneur en alcool d'un produit fini.

- Les processus thermiques ou distillation consistent à chauffer le liquide à 78°C afin d'éliminer l'alcool, entrainant une dégradation de l'arôme ;
- La distillation de la bière à pression atmosphérique nécessite une température très élevée et un temps de chauffage très long, d'où une surconsommation énergétique. De plus, la bière subit alors une forte altération thermique qui lui confère un goût âpre et métallique. L'utilisation du vide permet une désalcoolisation à plus faible température ;
- L'emploi de membrane afin de séparer par la différence de concentration alcoolique de part et d'autre de la membrane. L'absence de température élevée n'a pas d'incidence sur l'arôme ;
- Le processus à froid par osmose inverse utilisé pour la désalinisation de l'eau de mer nécessite l'emploi de membranes spéciales. Le transfert se fait sous une pression de 40 bars ;
- Le processus à froid par dialyse : Les échanges se font au sein d'un ensemble de fibres creuses semi-perméables avec de l'eau ;
- Le processus sous vide permet d'abaisser considérablement le point d'ébullition et ainsi d'obtenir une bière à 0 % d'alcool.

1.9 Bières et développement durable

Produire de la bière nécessite une consommation importante d'eau (*6 à 12 l/l de bière*) et une certaine quantité d'énergie pour chauffer le moût ou conserver les cuves de garde à froid. La production de la bière n'est pas nécessaire écologique.

Toutefois, certains sociétés ont mis au point des dispositifs permettant de réduire l'impact environnemental de la fabrication de la bière.

- La technique Simmer & Strip (*AB Inbev – 2015*) consiste à réduire la consommation d'eau et la production de CO_2 en injectant des bulles de gaz dans la bière sans la cuire. Ces bulles fournissent le goût à la bière avant fermentation. Actuellement, ces bulles sont produites par la vapeur lors de la cuisson et engendrent une évaporation plus importante ; d'où une consommation plus élevée en eau. Cette technique a été testée à Jupille et en Angleterre. Ce brevet est partagé gratuitement avec les brasseries de petite taille et, moyennant une certaine participation financière dans d'autres projets environnementaux avec les autres brasseries plus grandes. L'objectif est d'économiser l'équivalent énergétique de 120 000 familles. Ce projet a reçu le label LIFE de la Commission Européenne.

1.10 Cycle saisonnier de brassage

Pendant longtemps, les brasseurs ont brassé en automne et hiver car la bière a besoin de froid pour fermenter dans les meilleures conditions. Depuis 1900, les systèmes de froid industriel ont permis un brassage continu dans l'année.

La période de brassage suivait bien le cycle des saisons puisque les céréales étaient récoltées en été et germées (*période de dormance y compris*) en automne. Le brassage et maltage pouvait donc commencer en période froide. La date officielle d'ouverture était le 29 septembre (*Saint-Michel et date charnière du calendrier traditionnel*) alors que la date de fermeture était le 23 avril (*Saint-Georges*) où il fallait alors commencer à planter l'orge (*d'où le dicton : A la Saint-Georges, plante ton orge. A la Saint-Marc, il est trop tard.*). La bière était alors prête pour l'été suivante.

2. Histoire de la bière

Si le véritable terme "bière" n'est apparu qu'en 1435 dans la littérature française, c'est parce qu'à cette période, le houblon a été introduit de manière systématique dans le liquide. Toutefois, la bière est dérivée de recettes anciennes qui remontent à la nuit des temps préhistoriques, avant même que l'homme n'ait pu cultiver le sol.

2.1 Préhistoire

2.1.1 Origine incertaine au Paléolithique (> *10 000 av. J.-C.*)

Même si les premières traces de breuvages fermentés et alcoolisés à base de graminées, de plantes sauvages et de miel, voire de fruits, n'ont pu être datées avec précision, la seule certitude est qu'elles remontent au Paléolithique. Elles sont souvent le fruit du hasard et ont été découverts dans la région du Moyen-Orient, souvent dans des endroits frais (*grotte*).

L'hypothèse la plus vraisemblable concernant la naissance de la bière semble être qu'à l'époque, l'orge sauvage existe déjà et est consommée comme le montrent les fragments d'orge découverts en Israël (*lac Tibériade : 24 000 av. J.-C.*) et en Egypte (*Wadi Kubbaniya* : *18 300 à 19 000 av. J.-C.*). Il se pourrait que, lors du broyage des grains pour leur nourriture, les humains de l'époque aient laissé les restes et fragments de coques sur place. Par la suite, ces reliquats mouillés par la pluie, ont été soumis à l'air contenant des levures sauvages puis chauffés par le soleil, générant ainsi le processus de fermentation. Le changement de couleur du liquide a probablement poussé les humains à goûter et à apprécier ce liquide. Les prémices de la bière étaient née.

Les chamanes de l'époque ont alors mis au point la première recette simple et rudimentaire de ce liquide aux propriétés enivrantes : Faire chauffer de l'eau avec de l'orge sauvage fragmentée et broyée et la laisser quelques temps à l'air libre.

Les fouilles de la grotte-cimetière de Raqefet (*Mont Carmel – Israël : 13 700 - 11 700 ans avant J. -C.*) occupée par les chasseurs-cueilleurs Natoufiens ont mis à jour des creusets contenant des grains d'amidon sur lesquels les lésions observées sont typiques de celles entrainées par les différentes étapes de la fabrication de la bière. Ce sont les plus anciens vestiges observés de fabrication d'alcool par les humains (*Journal of Archeology Science Report : 2018*).

Le site de Göbekli Tepe (*Anatolie*) récemment découvert et vieux de 11 600 ans a montré des récipients contenant aussi des boissons fermentées à base de céréales.

2.1.2 Développement de l'agriculture au Néolithique (*10 000 – 3 000 av. J.-C.*)

Au Néolithique, l'homme devient sédentaire et apprend à cultiver notamment les fruits (*destinés notamment à la fabrication du vin*) et les céréales qui remplacent ainsi les graminées et les plantes sauvages dans l'élaboration de la bière et du pain. L'orge et le froment sont sans doute les premières céréales à avoir été cultivées car ils apportent des protéines essentielles à la croissance de l'être humain. Les premières traces d'une culture d'orge ont été retrouvées dans le Péloponnèse (*6 700 av. J.-C.*). La sédentarisation de l'homme permet d'obtenir une certaine constance dans la qualité des céréales et des boissons. La bière n'est plus le fruit du hasard mais d'une certaine démarche de l'homme.

ANECDOTE : Selon Josef Reichholf, professeur de biologie primaire originaire de Bavière et Patrick McGovern (*voir ci-dessous*), c'est la bière qui aurait poussé l'homme à devenir sédentaire et agriculteur. En effet, ce dernier appréciant ce breuvage et ne trouvant pas assez d'orge sauvage autour de lui, il se serait mis à le cultiver pour en avoir de plus grandes quantités après avoir défriché les forêts. Par la suite, l'homme a également découvert qu'en chauffant ce mélange moins riche en eau, il obtenait un nouvel aliment. Le pain était ainsi né. Ce mode de vie va ainsi permettre le développement des abris fixes et donc de l'architecture qui, au finale, serait née de la bière et du pain.

2.1.3 Connaissance des processus de maltage et de fermentation

A l'époque, les deux processus sont quasiment ignorés et relèvent plus de la tradition, voire du processus divin ; d'où le rôle de la bière dans de nombreux rituels religieux.

Le *processus de maltage* se fait principalement par germination. Le processus est donc principalement dépendant des saisons, tout comme devait l'être la production de ce liquide. Cependant, certaines civilisations asiatiques et amazoniennes (*Incas, etc.*) ont longtemps pratiqué la mastication salivaire car certaines enzymes présentes dans la salive permettent de transformer l'amidon du manioc en sucres fermentescibles.

Le *processus de fermentation* (*transformation des sucres en alcool*) est né en réalité, il y a 120 à 140 millions d'années avec l'apparition des premiers fruits sur terre. Pour nos plus anciens ancêtres, un fruit en putréfaction (*niveau élevé de fermentation*) présentait une odeur forte qui le rendait plus facile à trouver, était plus digeste et fournissait non seulement les éléments nutritifs importants mais également des propriétés antiseptiques capables de repousser les microbes. Ce fruit légèrement alcoolisé était donc recherché. Par la suite, l'homme a découvert qu'il pouvait produire

une substance légèrement euphorisante à partir de ces fruits mais aussi de céréales comme le riz et d'autres substances comme le miel (*Europe*) ou le cacao (*Amérique centrale*). Le maintien du processus de fermentation est garanti, soit par apport volontaire de levures sauvages tel que le levain, des résidus d'anciens brassins ou encore l'addition de fruits, soit par apport accidentel (*pot, air ou abeilles et autres insectes attirés par l'odeur du jus sucré*).

ANECDOTE : Selon l'archéologue américain spécialisé en cuisine archéologique, Patrick McGovern, les propriétés psychédéliques de l'alcool durant l'âge de la pierre ont certainement permis de débrider la créativité de l'espèce et ainsi de favoriser le développement du langage, de l'art et de la religion.

2.2 Antiquités

2.2.1 Présence sur bon nombre de continents

Les breuvages fermentés à base de céréales sont présents sur un grand nombre de continents à l'Antiquité. Leurs principales différences concernent la nature de la céréale utilisée, leurs recettes et leurs statuts sociaux.

- La Chine : Différents traces de breuvages ont été découverts : 1) Une boisson à base de riz fermenté par une moisissure spécifique (*similaire à celle utilisée dans la production du saké*), de miel et de fruits (*aubépine et raisin*) appelée *kiu* (*Jiahu : > 7 000 av. J.-C*) contenue dans des jarres en argile, 2) Un breuvage au millet complètement fermenté et bien clarifié appelée *tsiou* (*2 000 av. J.-C.*) sert également au culte des ancêtres et 3) des bières à base de riz (*saké*), de millet et de froment datant également de la même période. Durant la dynastie Tang (*907 – 618 avant J. -C.*), les brasseurs ont réussi à sceller les pots avec de la cire d'abeille afin de pouvoir conserver leur bière pendant un certain temps. Ce sont les premières traces de pasteurisation ;

ANECDOTE : La brasserie américaine Dogfish Head* a tenté de recopier en 2009, la recette initiale du kiu sous l'appellation *Château Jiahu* (*du nom de l'endroit de la découverte*) et a obtenu une médaille d'or dans un grand festival américain de la bière.

- L'Inde produit une bière à base d'orge, blé et millet connue sous le nom de *Sura* ;
- L'Afrique australe et centrale se caractérisent par une bière à base de sorgho (*5 à 6 000 ans av. J. -C.*) ;
- L'Afrique du Nord (*Ethiopie*) a également une bière à base de millet et d'orge ;
- L'Amérique du Sud produit une bière à base de manioc ;
- L'Amérique centrale (*civilisation précolombienne*) fabrique de la bière de maïs (*chiçia*) comme boisson locale et aussi comme offrande au Dieu du soleil et aux défunts.

2.2.2 Mésopotamie (*Sumériens et Babyloniens*)

Les premières véritables traces d'une boisson fermentée à base d'orge (*composition similaire à la bière actuelle*) ont été trouvées en Mésopotamie chez les Sumériens. C'est donc là qu'est né l'ancêtre officiel de la bière.

PETIT BOUT D'HISTOIRE : La Mésopotamie est la région située au Moyen-Orient entre le Tigre et l'Euphrate. A l'époque, ce n'est pas une zone aride comme maintenant, mais plutôt une région prospère riche en prairies et en forêts, favorisant l'agriculture et le commerce. Elle va être occupée par différentes peuplades dont les Sumériens (*6 000 à 1 793 av. J.-C.*) qui ont inventé l'écriture cunéiforme, les Akkadiens, les Babyloniens (*1 793 à 1 600 av. J.-C.*) et les Kassites.

Les Sumériens produisent une boisson blonde ou brune à base de pain d'orge, voire d'épeautre germée mis en bouillie dans de l'eau probablement chaude avant fermentation spontanée dans une jarre en terre cuite. Le tout est additionné de dattes, de miel pour l'adoucir et de cannelle. Cette boisson alcoolisée et épicée appelée Sikaru (*pain liquide par son aspect*) n'est pas filtrée et est donc riche en morceaux. Elle se boit dans un grand récipient à l'aide d'une paille naturelle. Elle est produite par des femmes et des brasseries (*Bit Sikari*). A l'époque, le brassage est une activité bien considérée car ceux qui la pratiquent sont dispensés de certaines obligations comme le service militaire.

ANECDOTE : Il existe en Russie et dans les pays de l'Est, une boisson populaire dénommée Kvas ou Keptinis qui suit le même principe, à savoir la fermentation d'un pain dans l'eau.

Les Babyloniens diversifient le type de bières puisqu'on y retrouve une vingtaine de breuvages différents comme plusieurs sikarus et kurunnus (*épeautre*), la bissebarussa (*bière légère*), soit des bières blanches, blondes, brunes et noires. Deux tiers de la production contient de l'épeautre ou de l'amidonnier (*variété de blé*) qui fournit l'emmerbier.

Tant chez les Sumériens que chez les Babyloniens, la boisson sert à plusieurs usages : Boisson désaltérante, offrande aux dieux et déesses (*Ninkasi, Nin-Hara* et *Nin-Bi : déesses de la bière, des brasseurs et des brasseuses des dieux*) médicament et mode de paiement des ouvriers et employés (*2 l/j*), intendants (*3 l/j*) ainsi que des gouverneurs de province et des grands prêtres (*5 l/j*). Les fonctionnaires féminines de la Cour et du Temple reçoivent 3l/j d'une bière édulcorée. Enfin, lors des jours fériés (*le 14 et 27 de chaque mois*), les rations sont doublées. Ce sont de bons buveurs.

ANECDOTE : Ninkasi qui signifie "*Dame qui remplit la bouche*" (*et "fermentation" en akkadien*), brassait sa bière dans un chaudron de pierres précieuses vertes.

La présence de la bière est ainsi signalée grâce à l'écriture, notamment dans les documents suivants :

- Un hymne à Ninkasi (*entre 6 000 et 1 700 av. J.-C.)* contient la première recette de brassage connue. Il est composé de deux chansons gravées sur des tablettes d'argile. La chanson est traduite par les paroles suivantes :

  "Ninkasi, c'est vous qui pétrissez la pâte avec une grande pelle et la mélangez avec des arômes sucrés, qui trempez le malt dans la jarre.

  Ninkasi, c'est vous qui étalez le mélange sur de grands tapis de roseaux afin de le laisser refroidir.

  C'est vous qui tenez dans vos deux mains le moût sucré, le brassant avec du miel et du vin.

  Ninkasi, vous placez la cuve en fermentation, qui produit un son agréable, justement au-dessus d'une grande cuve de collecte.

  C'est vous qui déversez la bière filtrée dans la cuve de collecte ; cela ressemble au torrent que forment le Tigre et l'Euphrate."

- Le Monument Blau (*4 000 av. J.-C.*) du nom de l'archéologue qui l'a découvert, est constitué d'une tablette de pierre dessinée sur ses deux faces et qui évoque, selon l'interprétation des auteurs, soit un cortège d'offrandes destinées à la déesse Nin-Hara ou Nië-Harra (*déesse de la bière*) avec notamment de la bière, soit un acte d'achat d'une parcelle de terre entre un sanctuaire et un particulier qui doit fournir alors un certain nombre de biens dont notamment 120 pains et 10 jarres de bière (*selon l'historien Christian Berger*). Il n'y a pas d'accord sur la véritable signification du document qui révèle en tout cas, la présence de bière ;

ANECDOTE : Le nom du l'archéologue Blau ayant été traduit par Bleu, le musée détenant la pièce a cru bien faire en lui donnant la couleur bleue ; d'où parfois le nom de monument Bleu à cette pièce.

- Les 12 tablettes d'argile reprenant l'épopée du roi Gilgamesh (*Uruk : 2 650 à 1 700 av. J.-C. selon les sources*), géant, fils d'une déesse et fondateur de la ville d'Uruk, parlent d'un festin fait de pain et de bière auquel est convié son ami Enkidu, homme-sauvage qui après avoir bu de la bière par sept fois, se transforma en homme civilisé. La phrase "*Bois de la bière, c'est l'usage du pays*" traduite de l'akkadien montre que la bière est bien installée dans cette région ;

Tablettes de Gilgamesh

Code d'Hammourabi

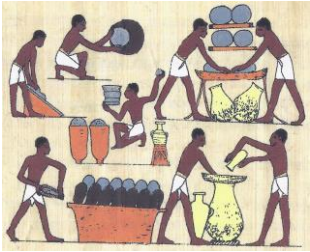
- Le Code d'Hammurabi (*roi de Babylone : 1 728 – 1 686 av. J.-C.*) est un des plus anciens textes légaux. Il comporte 360 paragraphes et 3 000 articles gravés sur une stèle en diorite polie. Ce texte fixe notamment le prix en shekels (*1 shekel = 360 grains de blé*) d'un grand nombre de produits dont celui de la bière divisée en 20 catégories. Plusieurs paragraphes sont consacrés à cette dernière. Certains articles légifèrent la fabrication et la pureté de la bière ainsi que les lois de rationnement fondées sur le statut social. D'autres paragraphes donnent les punitions en cas de non-respect des lois. Ainsi le paragraphe 108 stipule " *Si une serveuse de bière exige une valeur en grains supérieure à celle fixée pour la bière, cette femme devra être punie ou jetée à l'eau*". "*Toute cabaretière qui se fera payer sa bière en argent et non en grains ou servira de la bière de qualité inférieure sera condamnée à mort par noyade*". Le paragraphe 110 dit "*Toute prêtresse ou grande prêtresse vivant cloitrée sera, si elle ouvre une maison de bière ou consomme de la bière dans une maison de bière, condamnée à périr brûlée*". D'autres paragraphes évoquent les peines à donner au brasseur en cas de breuvage défaillant (*noyade dans le brassin, enterrement vivant*).

- Un bas-relief sumérien (*2ème siècle avant J.-C.*) est considéré comme la première scène brassicole érotique puisqu'il représente une fille dans une position suggestive buvant une bière à la paille.

La prospérité de ces différentes cités-états va permettre le développement de la bière qui sera par la suite exportée au gré des guerres notamment, vers l'Egypte et l'Europe.

2.2.3 Egyptiens

Les Egyptiens ont laissé de nombreux témoignages (*hiéroglyphes et représentations dans les tombeaux ou sur des papyrus*) sur leur mode d'alimentation dans lequel le pain et la bière ont joué un rôle essentiel.



Papyrus représentant la fabrication du zythum et retrouvé dans le tombeau du grand chambellan d'Aménophis II, Kenamon (*1 800 av. J.-C.*), près de Louksor (*Source : Génération bière*).

L'origine de son arrivée en Egypte n'est pas connue.

Dès l'*époque prédynastique (4 000 – 3 100 av. J. -C.)*, ils maîtrisent les procédés de maltage et de fermentation et possèdent de véritables entités brassicoles régies par une réglementation stricte et appartenant aux pharaons et hauts dignitaires. Des inspecteurs en chef royaux de la bière sont nommés pour surveiller la réalisation des breuvages. Une des brasseries les plus anciennes serait celle d'Hierakonpolis (*4 000 - 3 500 av. J. -C.*) qui aurait produit par infusion plus de 1 000 l/j. En 2020, une équipe d'archéologues a mis à jour une ancienne brasserie égyptienne de production sur le site funéraire d'Abydos (*Sud*). Celle-ci remonterait au roi Narmer, le premier roi qui unifia la Haute et la Basse Egypte et est considéré comme le fondateur de la première dynastie de pharaons (*3 300 av. J. -C.*). Plus tard, Ramsès II (*1 200 av. J.-C.*) fut surnommé le pharaon brasseur. Il buvait sa bière dans un gobelet en or de 3,5 litres.

Contrairement au vin bu principalement par les riches, ce breuvage fréquent appelé zythum, heget, heneket (*bière du peuple*) ou vin d'orge est considéré comme la boisson nationale de l'Egypte ancienne. Il est bu partout (*dans les champs et cabarets, sur les bateaux et lors de réception*), tant par les pauvres que par les riches (*breuvage de meilleure qualité*). De plus, comme chez les Babyloniens, il sert aussi d'offrande aux dieux, de salaire aux ouvriers (*un ouvrier qualifié de pyramide gagnait entre 4 et 7 l de zythum/jour*), de monnaie d'échange, voire de médicament (*maladie de la peau, remède contre les morsures de serpent ou de scorpion et diurétique*) ou de produit de beauté. Il permettait la survie du défunt, comme le témoignent les jarres présentes dans les pyramides. Une légende dit que la fabrication de la bière aurait été enseigné par Osiris afin que l'ivresse associée puisse rapprocher les humains du monde divin et les empêcher de détruire l'humanité comme ce fut le cas avec la déesse Sekhmet, déesse à tête de lion que le dieu Ré a tenté d'enivrer pour la détourner de son projet de détruire l'humanité. Ce n'est que tardivement, sous la 18ème dynastie (*Ramsès*) que des moralistes ont mis en garde contre la dépravation de l'alcool présent dans la bière. A cette époque, même les enfants emportaient avec eux de la bière pour aller à l'école.

REMARQUE : La légende dit que Cléopâtre soignait la douceur de sa peau dans des bains de Zythum et que les pyramides d'Egypte ont été construites en partie grâce à la bière (*selon l'archéologue Patrick McGovern*).

Le Zythum est une boisson élaborée à partir de céréales germées et broyées (*froment, blé et orge*), d'épices et de miel, faiblement alcoolisé (*2-3 % alc. vol.*) et assez acide (*pH < 4,5*) pour éviter le développement de microbes pathogènes dangereux (*proche des bières africaines de type dolo*). Les Egyptiens sont les premiers à avoir introduit un sirop de fruits (*probablement à base de datte*) au mélange afin d'éviter qu'il ne tourne. La fabrication associe brasseur et boulanger puisque le pâton frais d'orge est versé dans un moule brûlant afin d'obtenir une croûte dure et un intérieur cru. Le pain est ensuite émietté et placé dans une cuve remplie d'eau, de dattes et de miel apportant des sucres fermentescibles. Un levain est ajouté. Après quelques jours de fermentation, le contenu de la cuve de fermentation est transvasé dans une jarre. L'écume qui surnage est recueillie et séchée pour constituer le levain de la prochaine préparation. Une filtration retient les morceaux gorgés de bière qui sont par la suite essorés et lavés pour donner une bière de moindre qualité. La bière est conservée dans une amphore d'argile cuite et bouchée à l'aide d'un mélange de paille et d'argile ou plus tard de plâtre. Cela engendre la présence d'un certain nombre d'éléments grossiers flottants (*paille, grumeaux, etc.*). C'est la raison pour laquelle elle est consommée, via un petit trou dans le bouchon (*filtration*).

Outre le Zythum, une dizaine d'autres boissons similaires sont recensés à travers toute l'Egypte et principalement à Alexandrie, considérée comme le Centre de la bière ou à Péluse (*actuelle Port-Saïd*) considérée comme la capitale de la bière où on y fabriquait un vin d'orge dont étaient friands les grecs. Certaines ont un taux d'alcool élevé (*de l'ordre de 12 à 15 % alc. vol.*) et sont parfumées avec des fleurs, des plantes aromatiques (*gingembre et safran*) et des épices. D'autres céréales comme le millet et l'épeautre sont également utilisées. Quelques noms nous sont parvenus comme la rythos (*Alexandrie*), la dizythum (*bière double*), la korma (*bière au gingembre*) et le curmi ou carmi (*bière douce*). Certaines ont été exportées vers la Grèce où le vin était toutefois plus apprécié. Il existait également une bière aux olives qui était particulièrement indiquée pour traiter les problèmes d'indigestion des pharaons et autres dignitaires. On y trouve également des bières étrangères provenant notamment de Babylone, via la Syrie.

2.2.4 Europe

La bière a conquis l'Europe à la fois à partir du Sud (*pays méditerranéens*), du Nord (*Grande-Bretagne et pays scandinaves*) et de l'Est (*Géorgie et Allemagne*) vers 5 000 – 4 800 ans av. J.-C.

Toutefois, le continent européen est séparée en deux parties par une ligne imaginaire qui va du Nord de la France au Caucase et qui correspond à la limite de la culture de la vigne.

- La partie Sud (*grecs et romains*) préfère le vin à la boisson fermentée aux céréales reléguée aux basses classes sociales et appelée *cervesia*. Cette différence entre le vin (*boisson des riches*) et la bière (*boisson des pauvres*) va perdurer longtemps. Certains auteurs grecs (*Tacite*) trouvaient le goût de la bière infect. Pourtant, les grecs s'en servent comme médicament. L'écume sert de produit de beauté pour les femmes, comme chez les égyptiens (*Pline*). Les seuls empereurs romains qui appréciaient la bière ont été Valens et César qui ne supportait pas le vin apparemment. Elle est toutefois présente grâce au commerce chez les Etrusques (*pevakh*) et dans la péninsule ibérique (*ceria et coelia*) qui joue il y a plus de 5 000 ans, un rôle important dans la production de la bière. Dans la Bible, le vin d'orge est appelé Shekhar.

ANECDOTE : La légende dit que Dionysos, dieu du vin s'est enfui de la Mésopotamie parce que les peuples là-bas buvaient une bière affreuse faite à partir de grains.

- La partie Nord a développé des boissons fermentées à base de céréales (*orge et avoine*) et d'herbes amères mieux connus sous le nom de gruit, à défaut de pouvoir cultiver du raisin. Les premières traces ont été retrouvées à deux endroits différents en Ecosse (*Skara Brae au Nord et Machrie Moor dans la partie centrale de l'Ecosse : 5 000 av. J.-C.*) et au Danemark (*1 500 av. J.-C.*). Ce sont généralement des tribus de guerriers grands et forts qui apprécient fortement la bière qu'ils boivent généralement dans des cornes d'ovidés, tout comme les gaulois qui boivent de la cervoise ou cerevisia. Les termes varient d'une tribu à l'autre.
  - Une partie de l'Ecosse a été habitée par les Pictes qui produisaient une bière aromatisée aux fleurs de bruyère, qui dégageait une agréable saveur et dont la recette était transmise de père en fils au sein de la caste des brasseurs. Il s'avère que lors de la conquête du territoire Picte par les écossais, tous les pictes ont été tués faisant disparaitre la recette sans l'avoir transmise dans son entièreté aux écossais. La légende raconte qu'à partir de cela, les écossais ont produit du whisky plutôt que de la bière ;
  - Les bretons qui occupaient les autres régions de la Grande Bretagne, élaboraient de leur côté de la bière appelé baer avec de l'orge germée, du froment, de l'avoine ou du millet et du miel. Par la suite, la recette de ce liquide a été mélangée avec les recettes des différents envahisseurs (*Saxons, Danois, Scandinaves et Normands*) pour former du ale ;
  - Les scandinaves boivent de l'aul ou öl qui peut se traduire largement par le mot "huile" en français ;

ANECDOTE : Dans la mythologie scandinave, le dieu de la guerre était Thor qui appréciait très fortement la bière et la buvait dans une énorme corne à boire. Une légende raconte qu'un jour, il fut invité à boire un maximum de bière chez le roi Utgardsloki. Or, Thor n'arrivant pas à terminer sa corne, le roi lui déclara qu'en réalité, elle était reliée à l'océan et que si Thor voulait se rendre compte de la quantité de liquide bu, il n'avait qu'à descendre sur la plage pour y constater la descente de l'océan.

- La partie orientale a probablement connu l'influence de la Mésopotamie. Deux grandes nations peuvent être citées dans la production de bière :
  - Les Ossètes, peuple vivant en Géorgie et Arménie, produisent une bière noble à base d'orge de printemps (*khéri*) mais surtout d'houblon (*suah*) qu'ils appellent luda ou ludi. Ils boivent leurs bières dans des cornes mais aussi dans des brocs et cruches en bois de grande capacité. On a également retrouvé à Tappakallàh, des cruches enterrées de 600 l de contenant et datées de 600 ans avant J. -C qui étaient probablement utilisées pour la conservation de la bière.

ANECDOTE : Certains bavarois considèrent les Ossètes comme leurs ancêtres car ils appréciaient fortement la bière. De plus, certains historiens soutiennent le fait que le peuple Ossète constitue le seul chaînon entre les peuples indo-persans d'Asie et les peuples indo-germaniques d'Europe.

  - Les Celtes et Germains boivent la buska (*bière des Goths qui sont le premiers germains*), la bior (*terme utilisé du temps de la colonisation romaine*), le camun (*vin d'orge*), le corma, korma ou celia (*camum mélangée au miel ou à l'hydromel*).

  Des différences de céréales, de préparation et de goût sont observées d'une région à l'autre. De plus, les nombreuses guerres entre les tribus ont permis d'échanger les différents procédés et ingrédients.

Anecdote : Le terme camun donnera le mot "cambier" qui désigne un brasseur dans le nord de la France jusqu'au 18ème siècle alors que Pline utilise le terme gaulois brace pour désigner les grains germés. Il pourrait être lié à l'origine du mot brasserie.

2.2.5 Cas de la cervoise en Gaule et Belgique

La cervoise, *cerevisia* ou *cervesia* en latin dont la trace la plus ancienne remonte à 2 660 av. J. – C. (*France : Isère*), se développe en Gaule (*Belgique*) où la vigne ne pousse pas et où l'envahisseur romain n'a pu l'introduire. Il faut toutefois constater que le vin a conquis une partie de la Gaule (*partie méridionale*) car il représentait un symbole de richesse (*exporté à grand frais, d'ailleurs par les romains*). Dans la partie septentrionale, la bière est une des boissons préférées des gaulois au même titre que l'hydromel (*boisson fermentée à base de miel*), l'eau et le lait caillé.

ANECDOTE : La bière a connu un essor supplémentaire sous le règne de l'empereur Domitien (*51 – 96 après J. -C.*) lorsque celui-ci a interdit la culture de la vigne dans toutes les régions qui pouvaient produire des céréales, à la suite d'une disette.

Des légendes disent que d'une part, la cervoise tiède donnait aux gaulois, la force pour résister à l'envahisseur romain et que d'autre part, le gaulois adorait la boire dans le crâne de ses adversaires vaincus, voire dans une corne d'aurochs ou de buffle.

Anecdote : Le terme "*cerevisia*" provient de deux mots latins : 1) Cérès désigne les céréales mais également la déesse latine des moissons et 2) vis signifie force. Le terme brasserie apparaît sous différentes appellations : ***camba***, ***braxina***, ***braciarum***, ***brassina***, ***bressine*** ou encore ***bruwers huise***. Quant au terme brasseur, il est véritablement né en Flandres où il désignait la personne chargée de remuer le brai (*mélange d'eau et de malt*).

La fabrication empirique de la cervoise inaugure les prémices du brassage en Belgique. Elle est brassée essentiellement à partir d'orge malté, voire de froment, du blé, du seigle ou encore de l'avoine ainsi que déjà du houblon. Elle est aromatisée avec un mélange de plantes (*cumin, coriandre, gingembre, romarin, etc.*) pour une certaine conservation ainsi que d'éventuels additifs (*miel, hydromel, épices, genévrier, bruyère, etc.*). Les grains d'orge sont humectés préalablement par la salive afin de pouvoir mieux germés. A part cela, la recette ressemble très fortement à la recette actuelle d'une bière classique. L'augmentation de température était garantie par l'introduction de pierres portées à rouge dans de grandes bassines contenant le brassin. Elle subit une fermentation spontanée et a une couleur claire. Quelques brasseries actuelles ont repris la recette (*Belgique : Avouerie d'Anthisnes, France : Cervoises Lancelot et Lupulix et Suisse : Boxer Amiapi*).

Initialement, l'activité brassicole est familiale et assurée par les femmes qui diversifient les recettes. Par la suite, une partie de la production se professionnalise entre les mains des cervoisiers alors que certaines villas romaines et exploitations agricoles belges et françaises maltent et produisent leur propre bière dès l'an 300. Des gobelets en terre cuite portant clairement des inscriptions relatives à la cervoise ont également été retrouvés à ces endroits. Les gaulois se retrouvent dans les ancêtres des tavernes pour boire un verre.

ANECDOTE : Les hommes gaulois de retour de la chasse, de la pêche ou de la guerre étaient attirés par la fumée que produisait la bière préparée par leur femme. En souvenir de cela, le Régie Française des Tabacs a dénommé une de ses cigarettes, la "Gauloise".

Une invention gauloise est le tonneau en bois cerclé de fer appelé foudre (*350 av. J.-C.*) qui permet une meilleure fermentation et une facilité de transport pour tout liquide. C'est ainsi qu'est apparu la fonction de tonnelier intiment liée à celle du cervoisier. Comme preuve, ces deux professions ont le même dieu, Sucellus, souvent représenté avec un maillet de tonnelier dans une main et un cruchon dans l'autre.

ANECDOTE : La bière est ainsi conservée parfois plus d'un an dans ce tonneau en bois qui lui fait perdre son pétillant. Ainsi les gaulois buvaient probablement une bière plate ou peu pétillante et souvent tiède.

Les gaulois semblent avoir été les premiers à avoir créé le grog de bière qu'ils utilisaient contre les rhumes, les grippes et les bronchites en trempant un morceau de fer passé au feu dans le récipient de cervoise.

2.3 <u>Moyen-Âge</u> (*V – XVème Siècle*)

Le Moyen Âge qui débute avec le déclin de l'empire romain, se caractérise par quelques faits marquants dans l'histoire de la bière comme ceux décrits ci-après. D'autres facteurs ont également permis le développement de la bière.

- Les nombreuses épidémies qui ont ravagé une bonne partie de la population étaient essentiellement dues à la mauvaise qualité de l'eau de consommation (*rivière*). La fabrication de la cervoise et de la bière permet de rendre l'eau plus saine par ébullition tout en apportant un certain complément nutritionnel. C'est pourquoi elle est bue journalièrement, tant par les adultes que par les enfants et est même autorisée durant le jeûne ;

ANECDOTE : Lors du Moyen Age, la consommation de la bière s'élève à 1 000 l/hab/an contre 140 l/hab/an pour le pays le plus grand consommateur actuel, à savoir la Tchéquie. Cette valeur élevée s'explique par 1) le fait que la bière de l'époque est très légère et 2) il n'y a pas d'autres alternatives comme le vin (*boisson chère*), le thé ou le café (*inconnus à l'époque en Europe*). Des écrits ont montré que certains moines buvaient plus de 5 litres de bière en moyenne par jour.

- Les nombreuses invasions des peuples principalement nordiques comme les Visigoths avec Alaric (*410*), les Huns avec Attila (*451 à Rome*), les Ostrogoths (*560*), les Vikings (*de 802 à 911 en mer du Nord*) et les Norvégiens sous la conduite d'Harold III Haardraada (*1066*) ont touché le continent européen mais aussi la Grande-Bretagne. Tous ces peuples grands consommateurs de bières ont également assuré l'extension géographique de la cervoise ainsi que les transferts d'informations sur la bière ;

ANECDOTE : Les Vikings considéraient la bière comme un élixir d'éternité. De nombreux ustensiles de production de la bière (*moulins à grains, récipients contenant des céréales, marmite, foyers, bassines, puisoirs*) ont été retrouvés dans certains drakkars.

- Les croisades ont permis de découvrir les épices qui furent introduits dans la bière afin de l'aromatiser ;
- La découverte du malt (*orge germée*) ;
- Le développement de la basse fermentation qui est moins sujette au développement des bactéries. La bière est entreposée dans des grottes pour y subir la garde.

Toutefois, la production de la cervoise dépend fortement des conditions climatiques et des rendements agricoles. Ainsi, en période de famine, l'ensemble des céréales est utilisé pour la fabrication du pain au détriment de la bière.

2.3.1 Rôle des monastères

2.3.1.1 Généralités

Au début du Moyen Âge, la production privée de la cervoise dont seule, une faible partie des brassins réussit, va subir une forte concurrence de la part des monastères avec les Règles de Saint-Benoît (*504 : chapitre 6.6 – Trappistes*) qui imposent aux moines de vivre de leurs propres moyens. Chaque abbaye se lance alors dans l'étude de la recette et la fabrication de bière, de vin, de pain et de fromage. La première brasserie liée à un monastère serait apparue vers 600 sous le règne du roi Dagobert, grand amateur de bière.

ANECDOTE : La plus ancienne brasserie religieuse du monde toujours en activité se situe à Weihenstephan (*Bavière, Allemagne : 1090*) alors que la première abbaye belge à avoir sa brasserie est celle de Villers-la-Ville (*Brabant Wallon – vers 1150*).

La cervoise des moines est alors créée. Ce liquide brun relativement épais à base d'épices et de fleurs est initialement fabriqué pour la consommation propre des moines et quelques invités mais, très vite, les moines y voient un "*attrape-pèlerin*" moins coûteux que le vin permettant de ce fait, d'attirer du monde et ainsi de donner une meilleure image de leur abbaye. Fortes de leurs succès, certaines abbayes se lancent dans le commerce, devenant de véritables "*industries à bière*".

Certains monastères produisent plusieurs types de cervoises destinées à des personnes ou occasions différentes. Elles proviennent, soit d'ingrédients différents, soit de filtrations différentes d'un même brassin : 1) La *Prima melior ou Celia* est une boisson dense à base d'orge, de froment ou de blé, sucrée, fortement alcoolisée (*9 % alc. vol.*) et de bonne qualité destinée aux autorités du monastère et leurs invités de marque, voire le dimanche, 2) La *Cervisia secunda* (*6 % alc. vol.*) : Ce breuvage issu du premier lavage de la drêche ou composé de froment ou d'avoine (*pas d'orge*) est de qualité moyenne, moins dense et plus acidulé et est réservé pour la vie quotidienne des moines (*consommation de 5 l/jour*) et des pèlerins, 3) La *Tertia* ou *conventus* (*3 % alc. vol.*) est issue, soit du rinçage de la maische de la prima melior, soit de déchets d'orge. Elle est destinée à l'importante main d'œuvre laïque nécessaire pour la production de la bière et aux nécessiteux et 4) la *Cervisia mellia* ou *Cervisia mellita* est élaborée avec du miel et servie pour les fêtes religieuses (*Avent, Noël et Pâques*) ou le week-end dans certaines abbayes. Pendant le Carême, la bière était la seule boisson alcoolisée autorisée. Ainsi, la relation bière – Eglise est toujours restée importante.

ANECDOTE : A l'époque, le brasseur ne nomme pas ces bières mais indique un nombre de croix sur le tonneau : 1 croix pour la conventus, 2 croix pour la cervisia et 3 croix pour la prima melior. Cette tradition a généré les termes de Double et Triple encore utilisés de nos jours. D'autres brasseurs ont préféré utiliser le terme ecclésiastique (*Pater, Prior, Abt*).

L'essor de la cervoise d'abbaye est également favorisé par certains rois comme Pépin le Bref et surtout son fils, Charlemagne (*742 – 814*) qui exige notamment dans un de ses capitulaires (*édit royal*), *De Villis* : 1) Chaque monastère doit posséder une brasserie, 2) l'activité brassicole est confiée uniquement à des moines experts et 3) sa commercialisation est placée sous l'égide seigneuriale. De plus, il implante de nouveaux monastères un peu partout en Europe lors de ses conquêtes. Les monastères du sud privilégient la fabrication du vin tandis que ceux du nord produisent la cervoise.

ANECDOTE : Le concile d'Aix-la-Chapelle (*817*) interdit aux moines de mélanger la bière et le vin, pratique très répandue à l'époque. Cette interdiction ne vise pas le mélange qui est infect mais plus les moines qui doivent rester sobre.

De plus, dans certaines régions, les bières d'abbaye sont exemptées de taxes. Ces abbayes peuvent alors se permettre d'utiliser de meilleurs ingrédients.

Les moines ont également découvert qu'une fermentation en cave froide améliore le goût de la bière.

Le rôle joué par les monastères dans l'amélioration et le transfert des connaissances, via le travail des copistes est primordial. Certaines abbayes (*Niederalteich, Metten, Prüfening et Kempten en Allemagne, Saint-Gall en Suisse*) deviennent de véritables centres techniques et économiques de la bière.

ANECDOTE : L'abbaye de Saint-Gall (*Suisse alémanique*) fondée en 816 par Saint-Magnus révèlent dans ses plans, la présence en 820 de 3 brasseries produisant trois bières différentes, d'une malterie (*orge, froment et avoine*) en forme de croix permettant la germination de quatre couches, d'une touraille, de chaudières en airain (*alliage de cuivre*), de foyers à chauffe directe, d'une série de foudres de garde, d'un tonnellerie et d'un atelier de tournage pour y produire les foudres, les cuves ainsi que les cruches et autres récipients à boire, d'une taverne et probablement d'un "laboratoire de recherche brassicole". Un siècle plus tard, cette abbaye produisait 1 000 à 1 200 litres de bière par jour et était donc équipé de techniques proches de celles utilisées de nos jours. La bière était déjà composée d'houblons. Elle autorisait la dégustation de la Cervisia mellita en semaine.

Enfin, la bière a été considérée comme un moyen de redonner la foi aux gens. Ainsi, en 1083, le pape Grégoire VII, désirant redonner la foi aux Flamands retournés au paganisme (*religions autres que le christianisme et le judaïsme*), décide de reconstruire le monastère de Saint-Ursmar (*Oudenburg*, *Flandre Occidentale*) connu dans le passé pour la qualité de sa bière.

ANECDOTE : Munich signifie Moine en vieux allemand car ils étaient nombreux dans la région.

2.3.2 Mise en place des brasseries privées et des corporations

Du temps de Charlemagne, la bière est préparée dans les foyers de dizaines de milliers de villages et d'entreprises agricoles. Dans son capitulaire *De Villis*, Charlemagne fait passer la brasserie du stade familial à celui d'industrie artisanale organisée au sein de métairie (*petite ferme dépendante d'un seigneur*) en obligeant la présence d'un intendant en charge de garantir la bonne qualité des céréales destinées à la production de la bière, la réalisation d'un recensement détaillé des stocks de grains et de cervoise à chaque Noël

Par la suite, un décret papal interdit la production et la vente de cervoise par des particuliers, provoquant ainsi le déclin des brasseries privées jusqu'en 974, date à laquelle l'empereur Otton Ier accorde un droit de brassage à la ville de Liège qui devient vite un centre brassicole européen important. Par la suite, ce droit est accordé à d'autres villes.

Le commerce de la cervoise se développe fortement, moyennant le paiement de nombreuses et coûteuses taxes. Le brasseur doit moudre son orge dans un moulin seigneurial (droit banal). Il doit payer une taxe pour brasser. Ces montants rapportent beaucoup d'argent aux villes qui en ont besoin pour financer leur extension ou leur entretien (*Liège utilise cette somme pour entretenir ses remparts*). Cette taxe apparait tout d'abord sous forme de "*droit du gruyt*" (*voir paragraphe ci-dessous*) et avec le remplacement du gruyt par le houblon, d'une taxe au soutirage.

ANECDOTE : A l'époque, il n'est pas rare de voir les bourgeois sortir de la ville pour aller dans la campagne boire leur bière moins chère en raison de la présence de faibles taxes. Mais les autorités ont vite compris cette astuce.

Pour lutter contre cette fiscalité toujours plus oppressante, les différents corps de métiers (*cervoisiers, brasseurs, tonneliers, porteurs de bière, …*) se regroupent entre eux pour former des corporations, gildes ou hanses durant la deuxième partie du Moyen-Age.

- Les corporations de brasseurs forment les brasseurs et apprentis, fixent les règles du métier, veillent à leur respect, contrôlent le commerce des grains et arrêtent la production de bière en période de disette. La première voit le jour au 11ème siècle à Affligem (*Brabant Flamand*). D'autres suivent (*Londres : fin du 12ème siècle, Paris : 1268*, *Bruges : 1308, Liège : 1357, Bruxelles : 1365 et Namur 1376*). Elles favorisent une certaine diversité des bières en voulant répondre au goût de la population locale, à l'inverse des monastères qui restent dans une gamme restreinte de bières. Toutefois, elles limitent très fortement l'importation de bières produites hors de la ville afin de protéger l'activité locale. Certaines corporations (*Bruxelles, Louvain, Hoegaarden et Audenarde*) sont très importantes et leur influence est encore visible de nos jours puisque ces villes sont restées d'importants centres de production de bières ;

ANECDOTE : L'introduction de certaines bières étrangères a donné lieu à certains incidents. Ainsi, en 1439, un brasseur flamand décide d'envoyer un chariot de sa bière "Keuf" à Liège. En réponse à cet envoi, les cervoisiers liégeois irrités par cette concurrence se sont opposés avec des armes à l'entrée de ce chariot dans la ville. D'autres villes comme Bruxelles ont plus facilement accepté ses importations.

- Les corporations de cervoisiers (*producteur de bière sans houblon*) dont la première en France est celle de Paris (*1258*) approuvée par Saint-Louis et à Strasbourg (*1259*), ont des rôles similaires à ceux des brasseurs (*formation, qualité et vente*). Il faut noter que les cervoisiers de la ville belge d'Huy se sont vus octroyer une charte par l'évêque Théoduin dès 1068 mais ils ont dû attendre le début du 14ème siècle pour fonder une corporation ;

ANECDOTE : L'influence de ces deux corporations s'exerce également sur le peuple car, durant les festivités organisées par ces corporations, la bière et la cervoise sont largement distribuées comme le montrent souvent les tableaux des peintres de l'époque (*Breughel, Jordaens, Teniers, etc.*).

- La corporation de porteurs de bière dont la première est créée à Bruges (*1477*) afin de réglementer l'activité des livreurs à domicile qui encombrent les rues de la ville avec leurs petites charrettes à bras. C'est l'une des rares à survivre à la Révolution française.

De nouveaux métiers apparaissent comme celui d'inspecteur-goûteur pour contrôler la qualité des brassins.

Si bon nombre de brasseries se contentent de produire pour le marché local, certaines villes décident de se lancer dans l'exportation avec plus ou moins de succès, malgré des droits de douane parfois élevés. C'est vers 1200 qu'est créée la Ligue Hanséatique (*association des villes marchandes de l'Europe du Nord*).

2.3.3 Apparition du gruyt et du houblon, appellation en bière et découverte du malt

A la fin du 10ème siècle, un assemblage de plantes connu sous le nom de gruyt ou gruut (*de l'allemand "gräuter" qui signifie herbes*), issu de tribus nomades germaniques et composé de plantes aromatiques, d'herbes locales et d'épices (*genévrier, prunellier, feuille de laurier, sauge, anis, persil, myrte, armoise, coriandre, gentiane, romarin, etc.*) est ajouté à la cervoise afin d'en améliorer son goût fade et farineux. Dans certains cas, il est appelé pigmentum car il ajoutait de la couleur, du piquant et de l'arôme à la bière. Certaines plantes utilisées pouvaient donner des hallucinations, voire la mort. La composition de cet assemblage varie d'une région à l'autre et fournit des goûts différents. A cet égard, on peut penser que les églises et abbayes ont joué un grand rôle dans l'élaboration du goût des bières régionales.

Or, ces plantes poussent sur les terres appartenant aux seigneurs de la région. Ces derniers vont très vite imposer un droit, le droit du gruyt (*ius grutae*) qui leur permet d'avoir un revenu complémentaire. Cette taxe peut être également considérée comme un permis de brassage pour autant que le brasseur se procure ces plantes dans un établissement seigneurial spécifique, le *gruuthuze (herberie locale)*. C'est l'ancêtre des accises actuelles.

ANECDOTE : Avec le remplacement du houblon, l'herberie a été transformée en bureau de contributions.

Très vite, l'église va vouloir également recevoir une partie de ce droit. En 974, l'évêque de Liège, Notger, obtient le droit de gruyt de la part de l'Empereur Otto II. En 1048, l'évêque de Metz, Théodoric octroie à l'abbaye de Saint-Trond, la permission de construire une *gruuthuze*.

Cependant, le gruyt ne permet pas d'allonger la période de conservation de la cervoise, ni d'en garantir une production constante, contrairement au houblon. Les abbayes vont également jouer un rôle important à ce niveau.

Initialement, les moines cultivaient le houblon, d'une part pour leurs jets très fortement appréciés en cuisine et d'autre part, pour leurs fleurs reconnues pour leurs propriétés médicinales.

A l'origine, le houblon est cueilli à l'état sauvage mais avec la demande croissante, il va être cultivé, notamment à partir du 8ème siècle, comme le montrent les premières traces de champs dans la région d'Hallertau (*Allemagne*). Très vite, la région belge d'Asse/Alost devient prospère à un tel point qu'elle devient la principale région houblonnière d'Europe. Au 19ème siècle, cette région va être dépassé par la région de Poperinge, grâce notamment à l'abbaye d Saint Bertin de Saint Omer (*France*) qui, ayant des nombreux marécages autour de son abbaye, a favorisé la culture à Poperinge.

Les premières traces d'une utilisation d'houblon dans un brassage remonte à 822 (*Picardie – France*) et en 835 à l'abbaye de Saint-Wandrille de Fontenelle (*Normandie – France*) grâce à Ansegius, abbé de l'abbaye.

Dès 1170, l'abbesse-botaniste Sainte-Hildegaarden von Bingen, fondatrice de l'abbaye bénédictine Saint-Rupert à Bingen (*Rhénanie*) observe les propriétés conservatrices et antiseptiques du houblon. Cette plante supprime certaines fermentations nuisibles présentes dans la bière, via son amertume et permet une meilleure conservation. Il faut attendre 300 ans pour voir sa recherche s'appliquer de manière courante. Ainsi, l'emploi de houblon dans la bière serait une invention des bénédictins.

REMARQUE : Contrairement à de nombreux ouvrages de l'époque (*voir ci-dessus*), Hildegaarden considère dans son ouvrage "*Causae et Curae*", la bière comme étant bénéfique dans le traitement de nombreuses maladies (*purgatif pour l'estomac, douleur à la poitrine, goutte et fièvre quotidienne*) et surtout très préventive vis-à-vis de la lèpre et de la paralysie et permet d'avoir un bon teint et une bonne chair. Elle est morte à 81 ans alors que l'espérance de vie était inférieure à 40 ans à l'époque.

Au 13ème siècle, le houblon est progressivement remplacé par les épices provenant des croisades. Sa culture tend même à disparaître.

Cependant, au 14ème siècle, il refait surface et prend le dessus sur les autres épices et le gruyt. Le remplacement est toutefois progressif. La cervoise avec houblon s'appelle initialement houppe (*14ème siècle*) pour ensuite devenir bière.

De son côté, le gruyt et la cervoise disparaissent majoritairement au 15ème siècle, grâce notamment à Jean Sans Peur, duc de Bourgogne (*voir paragraphe sur les légendes de Gambrinus*).

Si le premier document concernant l'usage d'houblon dans la cervoise concerne un traité médical de la région rhénane, les premières traces écrites en vieux français du terme "bière" datent du 1er avril 1435 et figurent dans une Ordonnance de Jean II le bon, signée en pleine guerre de Cent Ans et visant à réglementer la vente de bières de la terre Madame Sainte-Geneviève et les taxes associées. Cette ordonnance a également été le début de nouvelles taxes et d'autres textes réglementant la composition de la bière.

REMARQUE : L'origine du terme bière n'est pas claire. Plusieurs origines possibles existent : 1) une origine germanique avec les termes *bier, bahre* ou *beuza (effervescence)*, 2) une origine latine (*du verbe bibere : boire*), 3) une origine anglaise avec *bere, beor* ou *baere* qui signifie orge, 4) une origine hollandaise avec les termes *beura* et *beuza* et 5) une origine danoise *buur*.

2.3.4 Incorporation de la levure

A la seconde moitié du Moyen Âge, le brasseur passe progressivement d'une fermentation spontanée à une fermentation artificielle (*souvent haute*) en ajoutant au moût, de la levure ou les restes fermentés du brassin précédent. Il ne comprend toujours pas le mécanisme précis de fermentation.

2.4 Temps Modernes et Révolution française (*XVI – XVIIIème siècle*)

Les Temps Modernes ne connaissent pas de découverte notoire en ce qui concerne le secteur brassicole, mais bien une évolution lente des techniques et de la qualité. De grandes brasseries se développent en ville au détriment des auberge-brasseries alors que l'activité artisanale persiste en campagne, principalement dans les fermes. Certains brasseurs produisent leurs bières en faible quantité dans des brasseries qu'ils louent occasionnellement.

Le vin est moins cher que la bière qui est alors considérée comme une boisson de luxe mais bientôt remplacée par de nouvelles boissons exotiques comme le cacao et le café. De plus, le gin à base de pomme de terre fait des ravages auprès du peuple. De nombreuses brasseries font faillite à l'exception de la Bavière où l'activité reste importante.

Trois autres faits : 1) En 1493, Christophe Colomb introduit des semences d'orge en Amérique du Nord mais ce n'est qu'en 1587 qu'est brassée la première ale américaine, 2) En 1516, est prononcé en Bavière, le *Reinheitsgebot* ou *décret sur la pureté de la bière* qui n'autorise que l'emploi de 3 à 4 ingrédients (*eau, orge, houblon et levure qui n'était pas réellement connue à l'époque*) dans la bière. Cet édit sera par la suite étendue à toute l'Allemagne et 3) En 1664, naît l'Ordre des Trappistes (*voir plus loin*).

Cette période se termine avec la Révolution française et l'Empire Napoléonien qui bouleversent radicalement la situation. La Révolution supprime un grand nombre de monastères ou les dépossède de leurs biens et privilèges fiscaux, abolit le système des corporations et le droit de brasser uniquement entre la Saint-Georges (*29 septembre*) et la Saint-Michel (*23 avril*) et redonne la liberté de brassage. Ce changement fournit une impulsion au développement des brasseries qui deviennent progressivement des industries.

De son côté, la technique évolue avec de nombreux progrès comme l'apparition de l'hydromètre Boyle (*1680*) qui permet de déterminer la quantité de sucre dans le moût, du thermomètre Fahrenheit (*1760*), le densimètre Marin (*1770*) et le remplacement progressif des fourquets par la machine à vapeur dans les brasseries à haute production.

2.5 Révolution industrielle (*XIXème Siècle*)

La révolution industrielle se traduit par un exode rural massif où la bière remplace peu à peu le vin. L'activité brassicole reprend et s'accompagne d'un grand nombre d'innovations comme les travaux de Pasteur sur la levure, l'invention de la pils (*basse fermentation*), l'avènement de la vapeur (*1821*) et de la réfrigération artificielle (*1873-1875*), la production mécanisée et continue de la bière, le développement des chemins de fer et de différents outils de mesure, le service dans un verre permettant de mieux voir la bière ou encore le développement de filtre. Cette production industrielle signe la fin d'un grand nombre de brasseries familiales.

REMARQUE : Avant la révolution industrielle et les découvertes technologiques, toutes les bières sont brunes car cuites sur le feu jusqu'à l'obtention d'un liquide brun et le brassage d'été rend la bière aigre car il y a d'autres levures ou bactéries qui accompagnent la fermentation. La pasteurisation n'existe pas encore. Le brassage est saisonnier. De nos jours, ce sont les blondes (*lagers*) qui prédominent et la bière est vieillie dans d'importants dispositifs de refroidissement.

Les brasseurs anglais accélèrent le processus de garde en mélangeant de la bière jeune à de la bière plus âgée ; ce qui permet un gain de temps dans la production et réduit le coût de stockage.

A l'époque, la bière est écoulée en fût de 100 litres (*raison pour laquelle l'unité de production est l'hectolitre*) au moyen de lourds chars tirés par de puissants chevaux de trait. Les brasseries doivent donc entretenir de véritables écuries. Les cortèges de l'Oktoberfest de Munich célèbrent encore ce folklore.

Tous ces progrès et contrôle permettent ainsi de produire plus de bières et donc de réduire son prix. D'autre part, l'activité industrielles prend le dessus sur l'activité artisanale.

2.5.1 Quelques petits faits marquants dans l'histoire de la bière

- 1810 : Première édition à Munich de l'Oktoberfest (*fête importante consacrée à la bière*) à l'occasion du mariage du Prince Ludwig avec la Princesse Thérèse de Saxe ;
- 1815 : Gay – Lussac montre que la fermentation fournit du gaz carbonique et de l'acide éthylique (*alcool*) ;
- 1843 : Développement de la bouteille en verre qui met en évidence la limpidité et la transparence de la pils ;
- 1843 : Création du saccharimètre Balling ainsi que du paramètre Degré Balling.
- Deuxième moitié du 19ème siècle : Invention des étiquettes à bière.

2.5.2 Développement de la fermentation basse

Les premières traces d'un processus de fermentation basse date de 1420 dans la région de Munich où la bière est conservée dans des grottes froides (*contreforts des Alpes*) et enrobée de glace. Les bavarois se rendent compte, sans pouvoir clairement l'expliquer, que ce type de conservation empêche la bière de trop vite sûrir et que la levure tombe dans le fond du contenant après un certain temps. Toutefois, ce type de production ne peut se faire que dans les régions froides soumises à des hivers rigoureux et longs telles que la Bavière.

REMARQUE : Il faut attendre les travaux de Pasteur sur les levures pour comprendre que le froid ralentit l'activité des levures et des processus d'altération.

2.5.2.1 Rôles de Gabriel Seldmayr et d'Anton Dreher

Au début des années 1830, deux étudiants brasseurs, à savoir l'allemand Gabriel Seldmayr (*brasserie Spaten*) et l'autrichien Anton Dreher dont la mère dirige une brasserie à Vienne, se lient d'amitié durant leurs études et décident de réaliser dans le cadre de leur stage, un tour des brasseries européennes durant plusieurs mois. Leur voyage les amène en Angleterre où ils découvrent l'avance des britanniques dans l'utilisation de la vapeur, du thermomètre et du saccharimètre dont il acquiert un exemplaire à la brasserie Bass de Burton. Durant leurs visites en Angleterre et en Belgique, ils découvrent également les techniques élaborées de touraillage (*chauffage indirect des grains*) à la base de la production du Pale Ale.

ANECDOTE : En Angleterre, les deux brasseurs font de l'espionnage industriel en prélevant discrètement des échantillons de bière et de moût, via des cannes percées. Ces échantillons sont analysés dans leurs brasseries afin d'améliorer notamment les techniques de touraillage et de brassage et leur permettre de produire la Marzen (*Seldmayr*) et la Lager de Vienne (*Dreher*).

En 1836, au terme de son voyage, Gabriel reprend la brasserie familiale et décide de développer toutes ses connaissances pour produire une bière à basse température et surtout lui donner une base scientifique (*qui sera renforcée par la suite par les travaux de Pasteur*). La brasserie Spaten crée ainsi une Helles dénommée alors "bière bavaroise", une bière claire et légère. Anton fait de même de son côté avec la brasserie Dreher* (*Hongrie*).

ANECDOTE : Au 20ème siècle, un débat a eu lieu pour savoir lequel des deux brasseurs avait été le premier à produire une bière à fermentation basse. Le débat remontera jusqu'à Hitler qui, en 1942, décidera que le premier brassin de fermentation basse fut produit par Anton, un de ses compatriotes. De son côté, l'expert Michael Jackson déclara que Gabriel Seldmayr est le "plus grand protagoniste" de la fermentation basse.

En 1842, est créée la pils à Pilzen (*voir ci-dessous*), grâce à un brasseur munichois.

En 1873, Gabriel collabore avec le Comte Carl von Linde, ingénieur et professeur à l'université de Munich, dans l'élaboration du premier système réfrigérant à base de dimethyléther. Ce dispositif est installé à la brasserie Spaten. A partir de ce moment, la bière à fermentation basse ne doit plus être produite dans une région froide mais peut être produite en continu dans toutes les régions du globe.

En 1876, la brasserie Spaten s'équipe des premières cuves de brassage chauffées à la vapeur.

2.5.2.2 Création de la pils et Josef Groll

La pils tire son nom de la ville tchèque de Plzen (*Pilsen*). En 1838, les habitants lassés de la qualité médiocre de leurs bières à fermentation haute et de l'importation des bières bavaroises, jettent 36 fûts de bières infectes et font appel au jeune brasseur bavarois Josef Groll (*29 ans*) ayant fait un stage chez Spaten, pour leur enseigner les secrets de la fermentation basse. Il débarque à la brasserie Bürgerbrauerei ("*brasserie des citoyens*") fondée et dirigée par l'architecte brassicole Martin Stelzer avec une souche de levure, du houblon local (*Saaz*) et des méthodes inhabituelles de brassage.

ANECDOTE : Son contrat avec la brasserie n'étant pas renouvelé en 1845, Josef retourne en Bavière pour y développer une pils de son côté qui connait un grand succès. Il hérite finalement de la brasserie à Vilshofen.

Ainsi, en 1842, naît la première pils, une bière blonde, claire et fortement houblonnée à base d'houblon amérisant tchèque *Saaz* et d'une eau pauvre en sels minéraux. Elle est plus digestive que les autres bières, d'où son succès et a un goût différent de la pils actuelle. Elle deviendra la Pilsen Urquell sous forme de marque déposé bien des années plus tard (*1859*) après avoir connu des modifications de composition alors que de nombreux brasseurs ont commencé à la commercialiser.

La qualité de la pils s'améliore dans le temps, notamment grâce au professeur Windisch à Berlin (*années 1920*).

Ce nouveau type de bière exigeant une dispositif à très basse température, permet d'obtenir qualité, régularité et stabilité, soit de bons arguments pour cette bière qui supplante vite les productions locales (*à fermentation haute*) dont la qualité s'avère pour le moins inconstante et de faible conservation.

ANECDOTE : La fermentation basse fait son apparition en Belgique en 1886 à Koekelberg (*Bruxelles*) avec l'acquisition d'un premier dispositif réfrigérant en Belgique, bien que la première pils, la Cristal, n'ait été brassée qu'à partir de 1928 (*Voir histoire des bières belges*).

2.5.2.3 Jacob Christian Jacobsen et Emil Christian Hansen

Désirant toujours apprendre en collaborant avec notamment Pasteur et d'autres scientifiques de l'époque, Gabriel Seldmayr souhaite également partager ses connaissances et aide de nombreux brasseurs allemands et étrangers à la formation du métier. Son élève le plus connu est Jacob Christian Jacobsen qui, après s'être familiarisé avec la fermentation basse et grâce aussi à l'aide de scientifiques français et allemands, fonde la brasserie Carlsberg et y crée en 1847, la Carlsberg.

ANECDOTE : Jacobsen est reparti de la brasserie Spaten en emportant deux pots de levure dans son chapeau haut de forme. Il a ainsi rendu la pareille à Gabriel, en ce qui concerne le vol d'échantillon.

Jacobsen introduit l'usage du thermomètre en brasserie mais surtout, dote sa brasserie d'un laboratoire où il engage un jeune scientifique danois, Emil Christian Hansen qui complète l'œuvre de Pasteur et réalise avec ce dernier, la première culture de levure pure à basse fermentation en 1883, la *Unterhefe Nr 1* (*levure basse fermentation n°1*) . Elle est toujours utilisée de nos jours. C'est le début de la production industrielle.

ANECDOTE : En son honneur, la levure est ainsi appelée *Saccharomyces carlsbergensis*.

2.5.3 Travaux de Pasteur sur la levure (*1849 – 1883*)

Durant la seconde moitié du 19ème siècle, Louis Pasteur, ancien doyen de l'université de chimie de Lille, découvre non seulement la nature vivante des levures, leurs rôles dans le processus de fermentation mais parvient également à isoler ces cellules. Il publie en 1876, son ouvrage majeur "*Etudes sur la bière*". Il développe ainsi avec Emil Christian Jacobsen, la première installation d'une culture pure de levure (*1883*).

De plus, appelé dans des brasseries du Nord de la France pour élucider un problème de production, il étudie également le phénomène de contamination de la levure par des micro-organismes étrangers. Il en déduit, non seulement que leur développement est plus faible à basse température mais surtout qu'il faut éviter le plus possible tout contact de l'air avec la bière lors de la production. Il invente ainsi la pasteurisation qui est le procédé pour tuer les éventuelles contaminants.

2.6 20ème siècle

La 20ème siècle se distingue par trois périodes distinctes qui se traduisent de manière générale, par une augmentation de la consommation de la bière mais une diminution du nombre de brasseries. La concurrence internationale et les différents événements poussent les brasseries à se regrouper en grosse unité de production, voire en multinationale au détriment des petites brasseries.

2.6.1 Belle-Epoque (*1879 – 1914*)

Cette époque se caractérise par une certaine prospérité et d'importants progrès économiques et technologiques qui permettent un développement important de la bière et en particulier, de la pils.

L'apparition des premiers camions (*1907*) permet d'améliorer la fourniture des différents produits.

Cependant, les producteurs de bière doivent affronter la pression des viticulteurs qui tentent de relancer leur commerce en substituant le vin à la bière dans la consommation quotidienne.

ANECDOTE : Une terrible affaire de bière arseniquée en Grande-Bretagne leur porte un coup fatal. La bière est alors considérée comme une bière d'entre-repas rafraichissante, image qu'elle a tendance à garder de nos jours.

2.6.2 Les deux guerres mondiales (*1914 – 1950*)

Les deux guerres mondiales se caractérisent par une réduction de la production de la bière pour diverses raisons : 1) la mobilisation pour les armées, de la main d'œuvre souvent jeune, des chevaux et des véhicules, 2) la réquisition du cuivre par l'Occupant allemand pour en faire des armes, 3) le manque d'approvisionnement des matières premières (*orge, riz, maïs*) qui conduit à produire une bière plus légère de moins bonne qualité et 4) la destruction des brasseries suite aux bombardements.

Lors de la Première Guerre mondiale, l'occupant allemand décide de maintenir une seule brasserie dans chaque village afin de conserver la production de bière. Cette brasserie, souvent la plus grande et surtout celle qui dispose de cuves en matière autre que le cuivre est alors surnommée Brasserie Centrale alors que les autres sont vidées de leur cuivre et doivent se regrouper en coopérative pour pouvoir continuer leur production à la Brasserie Centrale.

A cela, il faut ajouter la crise économique de 1929 et la virulence des ligues antialcooliques, particulièrement aux USA sous forme de Prohibition (*voir chapitre USA*).

D'importantes études sur le développement et les modifications du houblon sont réalisées par Ernest Salmon (*voir chapitre houblon*) et permettent d'obtenir la grande diversité des houblons actuels.

Outre la mise en place d'un système de consigne suite au manque de bouteilles neuves disponibles, les principaux progrès technologiques concernent les dispositifs de réfrigération, d'embouteillage ainsi que de conditionnement avec l'apparition de la canette (*USA : 1935*) qui va révolutionner le marché des boissons après la Deuxième Guerre mondiale. Tous ses progrès sont mis en valeur notamment lors du premier Salon international de Brasserie à Bruxelles (*1939*)

A cette période, le café qui s'est répandu dans la population, prend quelques parts de marché.

2.6.3 Après-guerre (*1950 – 2000*)

Cette période se caractérise par la relance de l'activité brassicole, la poursuite d'acquisition des grands groupes brassicoles avec fermeture d'une très grande majorité de petites brasseries, la production industrielle des bières et la volonté de la population de se tourner vers de nouvelles bières "plus luxueuses" et différentes de celles bues durant les guerres, comme la pils. Il faut développer de nouveaux goûts. Les bières spéciales comme les bières d'abbaye (*années 1990*) apparaissent et prennent alors le dessus.

L'association anglaise des consommateurs "*Campaign for Real Ale*" (CAMRA) naît en 1971 suite à la détérioration du goût des ales industrielles et au remplacement des cask par des fûts ou kegs (*bière filtrée et pressurisée*) qui lui donnent un autre goût. Elle souhaite revenir à des ales de qualité produites selon les anciennes méthodes. Très vite, elle connaît un succès au niveau des adhérents mais surtout d'un retour à la qualité des bières anglaises. Cette association inspire une nouvelle génération de brasseries artisanales aux Etats-Unis.

Les premières micro-brasseries et brasseries artisanales voient le jour aux USA dans les années 1970, suite à la légalisation du "*homebrewing*", soit le droit donné au citoyens de pouvoir brasser de la bière à domicile. Le premier brasseur de ce genre est Jack McAuliffe qui ouvrit la New Albion Brewing Company** à Sonoma (*Californie*). Il est suivi par d'autres comme Charlie Papazian qui devient le fondateur de l'American Homebrewers Association. Le mouvement "Craft beer Movement" (*bière artisanale*) est créé et très vite relayé en Europe avec l'apparition de nombreuses microbrasseries dans tous les pays, même ceux où le vin prédominait. Il s'exporte par la suite dans le monde entier.

Les réseaux de distribution évoluent également avec le développement des négoces et des supermarchés au détriment de la fréquentation dans les cafés. Un certain nombre de brasseries se tournent également vers la production d'eau minérale et de limonade distribuées dans les mêmes réseaux que la bière, afin de pouvoir garantir une certaine rentrée financière.

2.7 De nos jours (*2000 – aujourd'hui*)

La bière retrouve peu à peu son image d'antan avec l'apparition et le développement de nombreuses microbrasseries qui coexistent à côté des grands groupes industriels et produisent une très grande diversité de bières. En 2015, la production cumulée de bières artisanales américaines (*3 000 brasseurs*) était du même ordre de grandeur que la production du premier brasseur industriel.

La production de bières a connu un frein important lors de la crise sanitaire mondiale liée aux virus Covid-19 et à la fermeture y associée des cafés, boites de nuit et suppression des événements durant les années 2020-2021.

2.8 Quelques chiffres économiques

Les chiffres fournis ci-dessous varient d'une année à l'autre. Ils permettent cependant d'avoir une idée.

- La production globale annuelle de bière industrielle atteignait 1,8 milliards d'hl en 2008. La Chine en plein essor (*410 millions hl*), les USA (*232*) et la Russie (*114*) forment le trio de tête. L'Allemagne a une production de 95 millions hl, la Belgique, 18 millions et la France 17 millions. A cela, il faut ajouter les quantités de plus en plus importantes produites par les brasseries artisanales et pour lesquelles il est difficile d'obtenir des chiffres.
- La consommation annuelle de bière : Les trois plus grands consommateurs de bières en 2015 sont la Tchéquie (*148 l/an/hab.*), l'Autriche (*107 l*) et l'Allemagne (*106 l*). La Belgique est 18ème (*74 l*) et la France, 41ème (*30 l*).

2.9 Définitions et aspects religieux liés à la bière

2.9.1 Définition

2.9.1.1 Zythologue ou bierologue

Le terme de zythologue est un mot-valise créé en Belgique et formé sur le même principe que l'œnologue, à savoir celui qui porte la parole sur la bière (*en grec, zythos signifie bière et logos, la parole*). Ce terme est préféré au terme bièrologue. Un zythologue est en réalité un sommelier de la bière qui connaît la culture et l'économie y associées ainsi que les accords avec les mets et la technique de dégustation.

2.9.1.2 Types de brasserie

Dans bon nombre de pays, le type de brasserie est défini à partir de la production annuelle exprimée en hectolitres. Toutefois, des différences existent entre les pays selon les valeurs limite. En Belgique, les types sont les suivantes :

- Une très grande brasserie ou brasserie industrielle produit plus de 100 000 hl ;
- Une grande brasserie produit entre 10 000 et 100 000 hl ;
- Une brasserie artisanale produit plus de 1 000 hl ;
- Une micro-brasserie ou microbrasserie produit plus de 300 hl. Sa production peut être assurée par une seule personne ;
- Une pico-brasserie produit moins de 300 hl.

ANECDOTE : Certaines brasseries industrielles ont décidé de racheter ou de créer des micro-brasseries pour un effet commercial. La question se pose de savoir si ces microbrasseries le sont encore.

2.9.2 Légende et religion (saints, dieux, déesses et abbayes)

Chaque peuple de l'Antiquité vouait un véritable culte à la bière et possédait son dieu ou sa déesse de la bière. C'est le cas des sumériens (*Nin-Hara ou Ninkasi : Dame qui remplit la bouche*), babyloniens (*Nidaba*), égyptiens (*Isis et Osiris*), même des grecs (*Déméter*) et des romains (*Cérès*) et des gaulois (*Sucellus*).

Plus tard, de nombreux saints sont devenus les patrons des brasseurs : Saint-Arnould (*Belgique et Nord de la France*), Saint-Augustin (*moines brasseurs*), Saint-Boniface, Sainte-Brigide d'Irlande qui transforma au 5ème siècle, l'eau de son bain en bière pour étancher la soif d'un ecclésiastique arrivé à l'improviste, Saint-Colomban (*Irlande*), Saint-Florian (*Bavière et Autriche*), Saint-Vith (*Tchéquie*) ou encore les différents saints locaux : Saint-Amand (*Maastricht*), Saint-Boniface (*Munich*), Saint-Léonard (*Rouen et Strasbourg*), Saint-Médard (*Noyon*), *etc.* En Angleterre, c'est Thomas Beckett canonisé en 1173 qui est devenu le saint patron des brasseurs anglais.

2.9.2.1 Légende de Gambrinus

Toutefois, la bière est souvent associée aux personnage de Gambrinus ou de Saint-Arnould.

Gambrinus est à la bière ce que Bacchus est au vin, un symbole universel. Son image est utilisée au 19ème siècle par les brasseurs pour promouvoir leurs produits mais qui était ce personnage qui n'est pas un Dieu ?

Plusieurs légendes existent :

- *Un roi de Flandres et du Brabant* : Ce personnage serait également le créateur des bières Lambic et Faro. Il aurait octroyer des licences de brassage et vente à de nombreuses personnes en Brabant. C'est la première mention de Gambrinus retrouvée dans la littérature et plus précisément dans un ouvrage anonyme flamand de 1526 ;
- *Jean I ou Jan Primus* (*1251 – 1295*), duc de Brabant et de Lorraine, comte de Louvain et marquis d'Anvers est un fort gaillard guerrier à ses heures et surtout un bon vivant aimant bien boire. Gambrinus serait une déformation de Jan Primus. Parmi les quelques légendes circulant à son sujet, il faut en citer quelques-unes : Un jour, lors d'une immense fête de célébration de victoire (*bataille de Woeringen*), il quitte les notables et descend seul dans la cave ou la cour où ses soldats, valets et servantes font également la fête. Il est accueilli vivement par ces gens heureux de voir leur "patron" se mêler à eux. Or, vu que la cave est également remplie de tonneaux entassés les uns sur les autres, Jean, un broc en main, grimpe sur ce tas, se met à califourchon sur le plus haut et

harangue ainsi ses hommes. Dès le lendemain, ce fait est connu et gravé dans les mémoires. Plusieurs légendes similaires concernent sa mort. La première concerne le fait qu'il se déguisait en troubadour pour écumer la Flandre et le nord de la France et faire la cour à de nombreuses conquêtes. Pris en flagrant délit avec l'épouse du Seigneur Valseneuve, il fut contraint au duel par ce dernier. Alors qu'il s'élançait au grand galop pour désarçonner son rival, ce dernier indigné lui cria :"*N'est-il pas honteux qu'un chevalier de bonne réputation se fasse ainsi soutenir par un assistant ?*". Jean s'arrêta net et se retourna intrigué. Valseneuve profita de ce moment d'inattention pour le transpercer de sa lance. Une fois à terre, ce dernier vient dire à Jean à l'agonie : "*En fait d'assistant, je voulais parler de la chope de bière que tu as avalée avant le combat. En le nommant, j'ai pu te vaincre !*". Une autre légende à ce sujet serait liée à un combat avec Pierre de Bausmes qui n'avait encore jamais connu de défaite lors de duel à cheval et qui l'a provoqué avec la même phrase. De nombreuses autres légendes existent le concernant comme le fait qu'il ait vidé 388 steins durant une fête de plusieurs jours. De par son amour pour la bière, il a été adorée par la puissante et aristocratique Guilde de Bruxelles dont il a été un membre d'honneur et qui ont placé son effigie dans la salle de réunion de leur corporation. Il est également apprécié par son peuple pour cette amour et une légende dit qu'il s'est lui-même proclamé roi de la bière. La Primus d'Haacht lui doit son nom ;

- *Jean sans Peur* (*1341 – 1419*), duc de Bourgogne et comte de Flandre, modifie considérablement la bière en y introduisant l'houblon et crée l'Ordre du houblon ; ce qui lui valut la sympathie des brasseurs ;
- *La légende de l'apprenti verrier de Fresnes-sur-Escaut* : Gambrinus, un apprenti verrier habitant à Fresnes-sur-Escaut (*Nord France*) est amoureux de Flandrine, la fille de son patron qui refuse ses demandes. Un jour, Gambrinus décide de passer un pacte avec le diable en échange de son âme. Il devient riche mais Flandrine ne l'accepte toujours pas car il n'est pas noble. Il retourne voir le diable qui lui propose de faire de la bière et de jouer du carillon (*instrument de musique très apprécié à l'époque*). Gambrinus invite ainsi tous les habitants de son village à une fête où la bière et le carillon ont tellement de succès que très vite la bière de Gambrinus dépasse les frontières. Le duc de Flandres le fait duc pour le récompenser mais Gambrinus préfère le titre de Roi de la bière. Il est devenu noble. Pourtant, quand Flandrine décide de l'accepter, elle va le trouver. Il ne la reconnait pas, plongé dans une certaine somnolence et lui offre même à boire. Le diable lui a repris son âme ;
- *L'autre légende de Fresnes-sur-Escaut* : Gambrinus, un carillonneur de Fresnes-sur-Escaut aurait été en proie aux moqueries du village. Il aurait alors passé un pacte avec le diable pour obtenir des graines d'houblon qu'il aurait planter pour en faire une bière séduisant ses ennemis. Il aurait par la suite chassé le diable à coup de carillon et serait décédé, transformé en tonneau et donc sans tombe.

2.9.2.2 Les Saint-Arnould

Il existe deux Saint-Arnould différents souvent confondus : Un en Belgique et un dans le Nord de la France.

- Le Saint-Arnoult, Sint-Arnoldus belge ou Arnoul le Fort (*1040 – 1087*) : En 1083, le pape Grégoire VII, désirant redonner la foi aux Flamands retournés au paganisme, décide de reconstruire à Oudenburg (*Flandre Occidentale*) sur le site de l'ancien monastère de Saint-Ursmar connu dans le passé pour la qualité de sa bière, une nouvelle abbaye appelée par la suite Saint-Pierre. Il confie le chantier à l'évêque de Soissons, Arnoldus de/van Tiegen ou de Tiégeur, initialement chevalier. C'est un fort gaillard appelé également "*De Sterke*", "*Le Fort*" ou "*Le Costaud*" qui a appris à connaître tous les secrets de la bière au sein de la brasserie du château paternel. Durant ce chantier, il réalisa un miracle. Alors qu'une épidémie de peste touche subitement une partie de son personnel, Arnould qui a observé que les buveurs de bière étaient en meilleure santé, préconise de boire de la bière plutôt que de l'eau. Or, il n'y a pas assez de bières disponibles pour tous dans les environs. Il décide alors de produire un premier brassin dans la toute nouvelle brasserie de l'abbaye à peine terminée. Les moines brasseurs démarrent ce brassin en sachant que la bière ne sera disponible que quelques semaines plus tard. Or, durant ce brassage, les vapeurs et senteurs associés à l'ébullition du moût vont attirer dans la pièce, de nombreux ouvriers et villageois curieux de voir ce breuvage non fermenté. A un moment donné, le poids excédentaire de cette foule provoque la rupture du sol et déclenche un incendie. Arnold est appelé d'urgence sur le site. Il prend alors sa crosse et non un fourquet pour mélanger le moût tout en s'adressant à Dieu pour qu'il sauvegarde la brasserie. Le moût se transforme alors immédiatement en bière bonne à boire et fait partir l'épidémie. Grâce à ce miracle, il devient en 1121, Saint-Arnould, patron des brasseurs belges. Ce saint dont le corps repose toujours à Ostende, est fêté le 15 ou 18 août. Un certain nombre de miracles ont eu lieu encore après sa mort. Ainsi, une légende dit qu'une source jaillit près d'Oudenaarde et que ses vertus pour le moins miraculeuses sont toujours d'application de nos jours. Toutefois, il a fallu attendre 1985 pour voir une bière à son nom (*St Arnoldus Tripel de la brasserie Riva*).
- Le Saint-Arnould français ou Arnoul le Lorrain (*582 – 640*) a été successivement brillant guerrier, gouverneur de six provinces, ermite en Provence et évêque de Metz durant 15 ans ; ce qui lui vaut la vénération des Lorrains.

En 628, il se démet de son évêché après avoir demandé le consentement du roi Dagobert dont il était un de ses ministres. Il part terminer sa vie en ermite à Saint-Mont dans le Ger où il meurt en 640. En 641, Metz revendique sa dépouille qui est ainsi rapatriée par un énorme cortège de pèlerins. Lors de ce voyage, un miracle est apparu et a été attribué à Arnoul. Lors d'une journée torride de juillet en Moselle, les porteurs de sa dépouille et les quelques 700 pèlerins assoiffés par la chaleur torride et le manque de bières dans l'estaminet du coin, ont vu soudainement des brocs remplis de bière par on ne sait quel miracle. Une autre légende dit que l'eau a été transformée en bière. Une autre légende dit qu'il a plongé sa crosse dans une cuve rempli d'un liquide ayant rendu malade des gens et que ce trempage a aseptisé le liquide et que les malades ont pu guérir. Il existe donc de nombreuses légendes à son égard. De ce fait, Saint Arnould devint le patron des brasseurs français. Il est fêté le 18 juillet.

Il existe également un Saint-Arnold d'origine australienne.

2.9.2.3 La bière dans les abbayes du Moyen Âge

Les différentes traces de la relation entre la bière, les brasseries et les abbayes du Moyen-Âge sont fournies par différents textes, des plans, des images ou des vestiges.

Il est faux de croire que les abbayes ont amené le bière. Elles ne l'ont qu'améliorer en qualité. En effet, lorsque les premières abbayes apparaissent dans nos contrées, la population buvait déjà de la bière depuis 400 ans avant J.-C. C'était la boisson du peuple par excellence. Déjà, du temps des romains, les gaulois ont découvert le vin mais l'ont consommé modérément à défaut de pouvoir le produire chez eux. Par contre, les romains ont de leur côté, découvert et apprécié la cervoise. Ils l'ont ramené dans leurs contrées.

De même, il est faux de croire que les moines buvaient d'importantes quantités de bières. Cette consommation était généralement faible, vu les règles imposés et en tout cas, bien loin de l'image véhiculée de nos jours à ce sujet.

a. Période du Moyen-Age

L'attitude des abbayes vis-à-vis de la bière est assez similaire d'un ordre à l'autre.

a.1 Cas des bénédictins

Entre 500 et 530, Saint Benoît de Nursie fonde un mouvement monastique austère, les bénédictins, ainsi que deux abbayes en Italie (*Subiaco et Mont-Cassin*) où il rédige des règles bien précises et très orientées vers le dépouillement, la rigueur et le travail ("*ora et labora*"). Ainsi, il limite la consommation d'alcool pour les moines. Cependant, les moines peuvent vendre leurs productions afin de récolter de l'argent pour notamment entretenir leur abbaye.

Vers 800, ces règles sont reprises et codifiées dans un capitulaire ("*Capitularium monasterium*") par Saint Benoît d'Aniane (*750 - 821*) qui donne lieu en 817, à la Règle de Saint-Benoît lors du synode monastique ou Concile d'Aix-la-Chapelle. Ce document vise à uniformiser toutes les pratiques au sein des différentes abbayes. Les règles de Saint-Benoît sont revisitées. Le document est imposé à toutes les abbayes bénédictines.

La loi qui régit la consommation d'alcool au sein des abbayes est la règle LX dont les principaux points sont :

- *Saint-Benoît privilégie le vin aux autres alcools* comme la bière qui ne peut intervenir uniquement que dans les régions où le vin n'est pas disponible. Le vin est considéré déjà à l'époque comme une boisson sainte (*sang du christ*) et noble destinée à la fois à la vie quotidienne et aux moments de fête. Rappelons que Saint-Benoît a écrit ses règles en Ombrie, pays du vin par excellence. L'Europe est alors divisée en trois zones : le Sud ne boit que du vin, le Nord, dont la Belgique, ne boit que de la cervoise et la partie centrale associe les deux liquides. Cela explique fort probablement pourquoi les abbayes belges ont développé préférentiellement la bière. D'autres boissons sont autorisées comme le dom (*sorte d'hydromel*), le cidre et l'eau bouillie. Il faut également rappeler que le mélange bière – vin a été une boisson fréquente durant une longue période chez les moines ;
- *La quantité journalière moyenne correspond à une hemine*, soit l'équivalent de 25 à 33 cl afin de pouvoir toujours être modéré et maître de soi. Toutefois, cette quantité peut être augmentée par les autorités monastiques en fonction de circonstances particulières comme la lourdeur du travail à accomplir et les conditions de chaleur. Elle a également varié avec le temps et le laisser-aller des moines vis-à-vis des règles ;
- *Les moments pour manger et boire de l'alcool sont aussi réglementés* : Il s'agit d'un à deux moments en début d'après-midi (*selon la période maigre ou grasse*), un moment en fin d'après-midi (*après les vêpres*) et un moment de détente en soirée. Certaines abbayes comme celle du Bec (*Hellouin : Normandie – France*) autorisent la consommation d'alcool durant la nuit. Ces horaires sont également adaptées par les responsables monastiques de chaque abbaye en fonction des circonstances ;
- *Le moine qui ne respecte pas ses exigences est puni.* Ainsi, un moine qui arrive en retard au repas de midi ou qui parle à table est privé de sa ration journalière de boisson alcoolisée. Un convers (*religieux chargé du service*

domestique) qui boit en cachette de l'alcool est mis à l'écart de la communauté ou à l'abstinence, ainsi que leur supérieur complice ;

- *Toutes ces exigences sont retranscrites pour chaque abbaye dans deux documents* : Le coutumier ("*liber ordinarius*") dont le plus ancien vestige belge remonte au 13ème siècle (*monastère liégeois de Saint-Jacques*) et le diététique ou régime de santé (*document contenant des conseils médicaux pour les religieux*). Ce dernier document ne privilégie pas la consommation de bière car elle engendre des problèmes médicaux (*urine dense et voix cassée néfaste pour le chant du moine*).

Ainsi, les premiers moines qui débarquent dans nos régions au 7ème siècle sont des bénédictins qui suivent à la lettre la Règle de Saint-Benoît, dont notamment la règle LX.

Ceux-ci tentent d'abord de cultiver la vigne mais les conditions climatiques ne s'y prêtent pas. Une année sur cinq en moyenne permet seulement d'obtenir du vin moyen tandis que les quatre autres années fournissent plutôt du vinaigre. Ils se lancent alors dans la production de cervoise et fondent alors leur propre brasserie. La première brasserie liée à une abbaye serait apparue vers 600 sous le règne du roi Dagobert, grand amateur de bière.

Par la suite, chaque abbaye dispose de sa brasserie, voire plusieurs au sein de son duché ou domaine. Ces abbayes sont généralement fondées à proximité de source qui leur permet de l'utiliser en cuisine, en brasserie et dans leur moulin. De plus, les abbayes disposent de grandes surfaces autour de leur bâtiments qu'elles transforment en champ de céréales (*blé et orge*) nécessaires à la production de pain et de cervoise. Certaines abbayes disposaient de la dîme, soit le droit de prélever un dixième de la production de la moisson des fermiers au profit de l'église locale. L'abbaye stockaient alors ses récoltes dans des granges dîmières au sein de leurs bâtiments (*Orval, Tongerlo, La Ramée, Coxyde, etc.*) ou à l'extérieur.

Si une faible partie de la production est consacrée aux moines et à leurs invités, une bonne majorité est, soit offert aux convers (*personnes laïques travaillant au sein de l'abbaye ou pour l'abbaye*), aux ouvriers, aux hôtes de l'abbaye ainsi qu'aux pauvres. Toutefois, une partie de la production peut être dans certains cas, vendue à des privés, tout comme le gruyt utilisé à l'époque dans la cervoise.

Avec le temps, l'application de ces règles n'a pas été aussi bien suivie suite aux défaillances liées à la nature humaine. Les moines se sont laissé aller en augmentant leur consommation d'alcool ; ce qui a donné lieu à une certaine opulence et dérive du système. Pour contrer cela, certains responsables d'abbaye ont resserré la vis et crée de nouveaux ordres comme les cisterciens.

a.2 *Cas des cisterciens*

En 1098, un petit groupe de moines bénédictins sous la gouverne de Robert de Molesme (*Saint-Robert*) veut retrouver la Règle de Saint-Benoît et les traditions anciennes associées. Ce groupe s'installe alors à Cîteaux (*Cistercium*) en Bourgogne pour fonder l'ordre des Cisterciens. La consommation d'alcool et donc de bière y est interdite.

Seules, quelques anciennes abbayes conservent leur ancienne brasserie dont la consommation est destinée aux laïcs. Elles peuvent également la commercialiser uniquement, via des personnes détachées afin de récolter de l'argent pour entretenir les abbayes. Ces nouvelles règles ont été suivies pendant quelques décennies avant d'être également contournées, malgré de nouvelles mesures plus restrictives.

Vers 1230, les cisterciens renoncent à l'interdiction de consommer des boissons alcoolisées. Des brasseries apparaissent dans les nouvelles abbayes cisterciennes et se développent, tout comme des dérives en termes de consommation. Chaque abbaye cistercienne possède sa propre brasserie.

Entre le 14 et le 16ème siècle, suite à ces dérives, l'Ordre connaît une période difficile, au cours de laquelle de nombreux monastères disparaissent. L'unité cistercienne originale se rompt et les valeurs traditionnelles disparaissent progressivement.

Seules 17 abbayes cisterciennes ont livré des traces écrites ou visuelles de brasseries qui étaient situées, soit à proximité du quartier des artisans, soit à proximité de la cuisine mais souvent à proximité d'une source d'eau ou d'une rivière et ce, dans des styles non définis (*au contraire des églises cisterciennes*). Il s'agit des abbayes suivantes :

- L'abbaye d'Altenberg (*Rhénanie-du-Nord-Westphalie – Allemagne : 1133 - 1804*). Une gravure montre la présence d'une brasserie-boulangerie située à côté d'un moulin ainsi que d'un cellier ;
- L'abbaye de Beaulieu (*Sud Angleterre : 1203 - 1538*) est relativement bien conservée. Ses livres de compte ont permis de connaître les quantités d'ingrédients utilisés pour fabriquer quatre types de bières, à savoir la *bona cervisia*, la *cervisia secunda* dite aussi *lag*, la *cervisia tertia* dénommée *Wilkin Le Naket* et une quatrième appelée *mixte* (*mélange entre la première et la seconde*). Par contre, ces livres de compte restent muets sur le mobilier et l'architecture de la brasserie. De même, bien qu'il y ait trace de nombreux ouvriers avec leur fonction respective, il n'y a pas de trace de brasseur ;

- L'abbaye de Beaupré-Sur-La-Lys (*Nord – France : 1221 – 1789*) a été complètement détruite à la Révolution française. Les textes et plan fournissent peu d'informations sur la brasserie (*plan dessiné à la Révolution*) et l'immense houblonnière mais principalement sur les volumes de blé et de bière consommées journalièrement ;
- L'abbaye de Bierzwnik (*Pologne : 1286 – 1539*) possède des ruines en cours de restauration dont les fouilles archéologiques ont montré la présence d'une brasserie ;
- L'abbaye de Clairvaux (*Aube – France : 1115 – 1789*) a donné naissance à de nombreuses abbayes et a été transformée en établissement pénitentiaire. Seuls, des textes évoquent la présence d'une brasserie ;
- L'abbaye de Fountains (*Yorkshire du Nord – Angleterre : 1132 – 1539*) est présente sous forme de ruine relativement bien préservée. La brasserie, la boulangerie et l'atelier textile sont réunis dans un même espace ;
- L'abbaye de Kirkstall (*Yorkshire de l'Ouest – Angleterre : 1147 – 1539*) est une abbaye fille de l'abbaye de Fountains et est présente sous forme de ruines relativement bien préservées. Des fouilles archéologiques ont permis de positionner la brasserie à proximité du cloître ;
- L'abbaye de Marquette (*Nord - France : 1226 – 1791*) est en ruine. Des plans et des archives attestent de la présence d'une brasserie entre 1499 et 1793 ;
- L'abbaye Notre Dame des Prés (*Nord (Douai) – France : 1217 – 1789*) a complètement disparu ;
- L'abbaye de Øm (*Danemark : 1172 – 1560*) ne montre que quelques traces de mur. Elle a changé quatre fois d'implantation. Les textes montrent la présence d'une brasserie au 16ème siècle qui n'a pu être identifiée lors de fouilles archéologiques ;
- L'abbaye de Rein (*Autriche : 1130 – toujours en activité*) est considérée comme la plus ancienne abbaye cistercienne encore en activité. Un texte de 1699 nous montre qu'elle ne possède pas encore de brasserie et qu'elle souhaite récupérer la seule brasserie (*privée*) existante dans la région ;
- L'abbaye de Rievaulx (*Yorkshire du Nord – Angleterre : 1132 – 1538*) est présente sous forme de ruine relativement bien préservée. Des fouilles archéologiques ont permis de suivre l'évolution de la brasserie ;
- L'abbaye de Sawley (*Lancashire – Angleterre : 1154 – 1536*) est en ruine. Des fouilles archéologiques ont permis de positionner un complexe brasserie, boulangerie et moulin à eau ;
- L'abbaye de Sittichenbach (*Saxe-Anhalt – Allemagne : 1141 – 1540*) ne présente actuellement qu'une chapelle bien conservée. Des fouilles archéologiques ont permis de tracer une reconstitution de l'abbaye complète avec la position d'une brasserie ;
- L'abbaye de Vaucelles (*Nord – France : 1131 – 1790*) est bien conservée. Le plan reconstitué mentionne la présence d'une brasserie de 25 x 10 m à côté du réfectoire. Une porte et deux fenêtres sont visibles sur la façade Nord ;
- L'abbaye de Villers-la-Ville (*Brabant Wallon – Belgique : 1146 – 1789*) est présente sous forme de ruines relativement bien préservées. Les premières traces d'une brasserie située à proximité du moulin (*entrée actuelle du site*) remontent à 1270. Cet endroit serait assez loin de l'abbaye afin d'éviter la propagation du feu en cas d'éventuelle incendie. Par la suite, elle aurait déménagé dans l'ancienne hôtellerie située à proximité du quartier des artisans et de l'abbaye à proprement parlé mais plus loin de la rivière. L'alimentation se fait alors par un puits d'une source. Une houblonnière est située à côté. C'est la seule abbaye dont la brasserie est encore debout ;
- L'abbaye de Waverley (*Waverley – Angleterre : 1128 – 1536*) est présente sous forme de ruines relativement bien préservées. Une campagne archéologique a permis d'implanter la brasserie et la malterie.

a.3 *Cas des Trappistes*

En 1664, d'interminables querelles internes aux cisterciens poussent l'abbé de Rancé, fervent partisan du retour aux sources vivant à l'abbaye cistercienne de La Trappe à Soligny (*Normandie*) à élaborer les règles austères de la "Stricte Observance" afin de mettre fin à ces querelles. L'ordre qui suit ces règles est d'abord appelé "Cisterciens de Stricte Observance" avant d'être appelé "**Trappiste**". L'Ordre se sépare définitivement de l'Ordre des Cisterciens en 1892.

ANECDOTE : Les nouvelles règles sont très strictes vis-à-vis de la consommation de viande mais sont très discrètes en ce qui concernent les boisson alcoolisées. De plus, en France, comme les moines fabriquaient également des liqueurs, leurs bières étaient plus fortement alcoolisées.

a.4 *Cas des Chartreux*

Les Chartreux autorisent également la consommation de moût de raisin en plus du vin consommé uniquement lors de période grasse, de la cervoise et du domo.

b. Temps Modernes

Durant le 18ème siècle, l'impôt des "*quatre espèces de consommation*" concerne la bière ainsi que le vin, la mouture et l'abattage des différentes viandes. Cet impôt s'applique au peuple mais pas au clergé régulier (*prêtre, curé, évêque, etc.*). Les communautés religieuses doivent également le payer sous forme d'un montant forfaitaire fixe et nullement lié à la consommation propre annuelle.

En 1785, il est question de faire passer ce forfait à un montant variable lié à la consommation des abbés. Pour ce faire, un questionnaire est envoyé à toutes les communautés religieuses. Il comporte notamment un ensemble de questions portant sur la production et la destination de la bière (*moines, paysans ouvriers, pauvres, etc.*) ou encore la consommation extraordinaire (*grand événement comme la construction d'un édifice religieux*) durant leurs cinq dernières années. Ce questionnaire distingue la "Bonne Bière" (*issue du premier tirage ou provenant de l'extérieur dont notamment des villes de Louvain, Malines, Diest, Hoegarden*) qui fait l'objet de l'impôt et la "*Petite Bière*" (*bière issue d'un second tirage*) qui n'intervient pas dans l'impôt. Un examen récent de ces différentes réponses montre un certain nombre de points intéressants comme le fait qu'à cette époque, il y a très peu d'abbayes qui ne possèdent pas de brasserie (< *5 %*). Il s'agit uniquement de communautés féminines installées en ville et fondées au 17ème siècle. De plus, la production sert principalement à alimenter les moines, payer les ouvriers et paysans et à nourrir les pauvres (*selon des pourcentages variables*). Les Prémontrés ont tendance à fournir plus de bières aux pauvres alors que l'abbaye d'Affligem ne fournit pas de bières aux pauvres, mais bien de la soupe et du pain. Certaines communautés achètent une partie de leur bière à l'extérieur, mais toujours dans une institution religieuse (*jamais chez un brasseur indépendant*). Cette bière étrangère sert, soit à alimenter la communauté, soit à désaltérer les ouvriers et paysans.

c. De la Révolution Française à l'Indépendance de la Belgique (1789 - 1830)

En 1789, la Révolution Française engendre la disparition de la quasi-totalité des abbayes françaises et donc de leurs brasseries. Un certain nombre de moines français, dont notamment les Trappistes, vont alors aller se réfugier dans les pays limitrophes (*Suisse, Belgique, etc.*) et y fonder de nouvelles abbayes trappistes.

C'est le cas de l'abbaye de la Trappe qui, sous l'autorité de l'abbé Dom Augustin de Lestrange, s'enfuit en Suisse où il fonde l'abbaye de Val-Sainte. De là, une petite communauté décide de s'installer en Belgique pour y fonder en 1794, l'abbaye de Westmalle.

Or, durant cette même année 1794, le général français Jourdan gagne la bataille de Fleurus contre les armées autrichiennes de l'Empereur Frédéric de Saxe-Cobourg et annexe ainsi les Pays-Bas autrichien ainsi que la Principauté de Liège. Il y applique aussi les règles françaises qui ordonne la disparition des abbayes, mettant fin ainsi à l'activité brassicole dans nos régions. La dizaine de moines cisterciens vivant à Westmalle est obligée de fuir après quelques semaines en Hollande.

En 1815, suite à la défaite de Napoléon à Waterloo, cette communauté revient en Belgique pour retourner à Westmalle et fonder d'autres abbayes ainsi qu'en France (*dont à l'abbaye de La Trappe*). Durant cette période, Dom Augustin en profite pour établir des règles très strictes pour les moines (*règles de très stricte observance*) comme l'interdiction de boire autre chose que de l'eau.

Toutefois, la région est aux mains des hollandais dont le roi est un protestant qui interdit toute religion autres et toutes consommation de boisson. Ces différentes communautés, dont notamment celle de Westmalle, vivent ainsi dans l'illégalité et ce, jusqu'à l'indépendance de la Belgique en 1831

d. Indépendance de la Belgique (1830)

En 1830, la Belgique devient indépendante et les droits de religion et de représentation sont réinstaurés. Certaines abbayes sont restituées ou reprises (*Grimbergen en 1834 par les norbertins et Affligem en 1837 par les bénédictins*) alors que d'autres abbayes sont créées (*Westvleeteren en 1831, Tongerlo en 1842, Val-Dieu en 1843, Achel en 1846, Postel en 1847, Chimay en 1850, Rochefort en 1887 et Orval en 1926*).

Or, la production brassicole ne redémarre pas immédiatement dans un certain nombre d'abbayes restituées.

En 1836, alors qu'apparaissent les règles de Stricte Observance qui autorisent notamment la consommation d'eau, de lait écrémé, de babeurre et de la boisson populaire de la région où les moines étaient installés, comme la bière, les moines de Westmalle décident de produire de la bière afin de garantir un revenu minimal autre que l'agriculture. C'est donc à ce moment qu'apparaissent les premières bières trappistes.

Les autres abbayes suivent : Westvleteren (*1838*), Chimay (*1862*), Achel (*1998*), Rochefort (*1899*), et Orval (*1931*).

Si ces bières sont produites dans un premier temps pour un usage purement interne à l'abbaye, c'est l'abbaye de Chimay qui en commercialise à l'extérieur de l'abbaye (*1861*) suivi par Westmalle (*1872*). Ainsi, le véritable terme Trappiste apparait en 1861, avec les premières trappistes commercialisées.

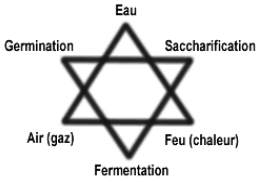
Dans un premier temps, ce terme concerne ces six abbayes mais d'autres abbayes n'appartenant pas à l'Ordre, voire des brasseries laïques ont tendance à utiliser également le terme dans un objectif commercial. En 1935, une guerre commerciale et économique apparaît entre les trappistes qui cherchent à protéger l'appellation "trappiste" face des mentions commerciales (*Trappist, Trappistbier, Bière trappiste*) utilisées par des brasseries non ecclésiastiques.

2.9.2.4 Etoile des Bières

L'étoile des bières (*étoile de David*) constitue depuis le Moyen Âge, le symbole des brasseurs comme élément de protection contre les mauvais brassins, vu la fabrication aléatoire de la bière à l'époque.

ANECDOTE : Une légende raconte que David, roi des Hébreux, était un brasseur.

Il s'agit d'une étoile à six branches composées de 2 triangles entrelacés et inversés qui représentent d'une part les 3 éléments importants de la terre et d'autre part les 3 étapes essentiels dans la production de la bière. Elle a joué un rôle essentiel dans les salles de brassage du Moyen Âge car elle protégeait le brassin des mauvais esprits et donc des mauvais goûts, rappelant de ce fait que la production de bière est mystique.



3. Ingrédients de la bière

La bière est constituée principalement de cinq ingrédients majeurs et souvent d'ingrédients secondaires.

3.1 Eau

L'eau est un élément important pour la bière, tant par sa quantité (*90 à 95 % de la bière*) que par sa qualité car ses différents caractéristiques chimiques et physiques interviennent dans le type, le goût, les propriétés nutritionnelles ainsi que la couleur de la bière. Une bière a un autre goût si on modifie la source d'eau.

De plus, une grande quantité d'eau est nécessaire pour produire de la bière. Actuellement, il faut 6 litres, voire 3,5 l pour produire 1 litre de bière alors que dans le passé, la quantité avoisinait 10 à 12 litres en moyenne. L'eau intervient à trois niveaux, trois types d'eau interviennent.

- Le brassage nécessite une eau potable. On estime que 1,7 litre d'eau sert à la production d'un litre de bière ;
- Le nettoyage et la stérilisation nécessite également une eau potable et exempte de faux goûts. Le dispositif de rinçage des bouteilles consomme à lui seul, 1 l/bouteille de 50 cl ;
- Le fonctionnement des dispositifs comme les générateurs de vapeur et les dispositifs de refroidissement et de pasteurisation permet l'utilisation d'une eau non potable mais claire.

Les principaux critères d'une eau de brassage sont :

- La clarté et la limpidité : L'eau doit être la plus claire et limpide possible ;
- Le pH exerce une influence sur 1) la capacité des enzymes à dégrader l'amidon, 2) l'extraction de composés non désirés comme les tanins contenus dans l'enveloppe du malt si le pH est trop élevé et 3) l'amertume. En effet, si le pH est trop élevé, l'amidon n'est pas totalement décomposé et il y a libération de tannins ; ce qui donne lieu à une sensation astringente (*resserrement des papilles gustatives*). L'eau initiale doit avoir un pH compris entre 5,3 et 6 pour une fermentation basse et entre 5,0 et 5,1 pour une fermentation haute alors que le pH de la bière finale est de l'ordre de 4 (*le malt torréfié est acide*) ;
- La dureté de l'eau (*teneur en sels minéraux*) dépend de la nature des terrains traversés par l'eau et du climat. Une eau douce est pauvre en sels minéraux (*traversée de terrains argileux et siliceux*) alors qu'une eau dure est riche en sels minéraux (*recoupe de terrains calcaires, sulfatés ou riches en minéraux*). Ce paramètre est très important car il exerce plusieurs influences : 1) le pH du moût, 2) l'action des enzymes lors de la libération des sucres fermentescibles (*amylolyse*), 3) l'amertume (*réduction par isomérisation des résines amérisantes du houblon*), 4) la coagulation des protéines lors de la phase d'ébullition et 5) la couleur finale de la bière.

Les sels minéraux les plus influents sont :

- Le *calcium* (Ca^{2+}) joue plusieurs rôles durant le brassage : 1) Il réduit l'acidité du moût, vu son caractère basique, 2) il favorise les réactions enzymatiques de précipitation des protéines (*nutriment utile à la levure*) pendant l'ébullition du moût et 3) il stabilise la bière. La concentration idéale se situe entre 50 et 300 ppm[1]. Pour une teneur inférieure à 100 ppm, le calcium a également des effets positifs sur la saccharification, la clarification du moût et la floculation des levures. Cependant, si la teneur est inférieure à 50 ppm, du gypse ($CaSO_4$) est ajouté.

  Une partie du calcium se trouve sous deux formes principales :

  - Le *calcaire* ($CaCO_3$) a un caractère basique. Ainsi, une eau calcaire doit faire l'objet d'une correction acidifiante, notamment en y ajoutant un malt plus foncé (*acide*) et vice versa. Une eau dure est donc idéale pour une bière brune alors qu'une eau douce convient mieux à une bière claire (*pils*). Une bière blonde a une concentration idéale entre 0 et 50 ppm, une bière ambrée entre 50 et 150 ppm et une bière brune entre 150 et 300 ppm ;

ANECDOTE : De nombreux styles de bières sont nés spontanément dans certaines régions selon leur qualité d'eau. Ainsi, les bières foncées sont apparues principalement dans des régions aux eaux dures comme la région de Munich (*Donkel*), de Burton (*Stout, Scotch et même Pale Ale*) et de Lyon (*bière noire de Lyon*) alors que la pils a été créée dans une région d'eau douce (*pauvre en carbonates*). Le style Gose (*salinité marquée*) est née à Leipzig où l'eaux souterraine présente une teneur en sel importante en raison de l'exploitation locale des mines de sel.

  - Le *bicarbonate* (H_2CO_3) contribue à la sensation sèche en bouche et à l'astringence de la bière. Le taux de bicarbonate peut être réduit par ébullition préalable de l'eau d'empâtage, le bicarbonate ayant tendance à précipiter au fond de la casserole.

[1] 1 ppm = 1 mg/l

- Les *sulfates* *(SO_4^{2-})* accentuent le gout sec et l'amertume de la bière. Par contre, ils diminuent le pH et le caractère aromatique des houblons. La concentration varie selon le type de bière. Une bière blonde a une concentration idéale entre 10 et 50 ppm et une bière brune entre 30 et 70 ppm ;

ANECDOTE : Les régions de Munich et de Burton se distinguent par des teneurs différentes en sulfates. Ainsi, les bières brunes de Munich (*Donkel*) sont pauvres en sulfates et en arômes aromatisants alors que les bières de Burton (IPA) et de Dortmund caractérisées par des gisement de gypse à proximité, sont riches en sulfates et en houblons aromatisants et sont des bières sèches. Toutefois, la qualité des eaux connait des variations journalières. Ainsi, l'eau de Burton est plus riche en nitrate et sodium, la nuit que la journée. Il faut donc utiliser l'eau en journée pour obtenir un meilleur résultat.

- Les *nitrates* doivent être en faible quantité, souvent en-dessous de 50 ppm comme prescrit dans l'eau potable ;
- Le *magnésium* *(Mg^{2+})* est un nutriment essentiel pour la levure s'il est présent à faible dose (*10-30 ppm*). Il possède les mêmes propriétés que le calcium sauf qu'il acidifie le mélange. Au-delà de 50 ppm, il augmente l'acidité, l'amertume et la sécheresse de la bière et donne un petit goût aigre à la bière ;
- Le *sodium* *(Na^+)* accentue la rondeur et le corps de la bière. La concentration se situe entre 10 et 150 ppm. Au-delà de 200 ppm, le sodium fournit un goût salé non désiré à la bière ;
- Le *potassium* *(K^+)* a un effet de stimulation du goût. Une concentration supérieure à 10 ppm donne généralement un goût salé non souhaité ;

REMARQUE : Il ne faut pas utiliser l'eau issue d'un adoucisseur. Cela donne une eau salée et un mauvais goût à la bière.

- Les *chlorures* *(Cl-)* améliorent le corps, la rondeur et la complexité de la bière en faible concentration (*0-150 ppm*). Au-delà, ils fournissent un goût non souhaité de chlore ou de médicament (*formation de chlorophénols*). Le chlore est utilisé dans le traitement des eaux de ville pour son rôle antibactérien. En présence d'une teneur excessive, une ébullition ou une aération préalable est nécessaire, le chlore se dégradant relativement vite ;

Ville	Bicarbonate	Calcaire	Magnésium	Sulfate	Sodium	Chlorure	Style bière
Dortmund (*Allemagne*)	220	225	40	120	60	60	Export Lager
Munich (*Allemagne*)	171	76 - 109	18 - 21	10 - 79	2 - 5	2 - 36	Dunkel
Pilzen (*Tchéquie*)	3	10	3	4	3	4	Pils
Burton-upon-Trent (*Angleterre*)	320	352	24	**820**	54	16	Pale Ale et IPA
Londres (*Angleterre*)	104	52	32	32	86	34	Bitter, Porter
Edimbourg (*Ecosse*)	160	100	18	105	20	45	Scottish Ales
Dublin (*Irlande*)	319	118	4	54	12	19	Stout

- Le fer doit être présent en faible quantité. Une eau riche en fer a tendance à tuer la levure, à altérer la saveur de la bière, à atténuer l'acidité d'une bière, à favoriser les réactions d'oxydation et à augmenter la sensibilité de la bière au froid. Le fer donne un goût métallique, un aspect trouble et rougeâtre en coprécipitant avec les polyphénols ;
- Le manganèse perturbe la fermentation ;
- Le cuivre en excès est toxique pour la levure ;
- La teneur en matières organiques doit être la plus faible possible. Elle a tendance à absorber les sucres et à ainsi réduire le taux d'alcool souhaité.

Toutefois, il est possible de corriger la composition minérale d'une eau par différents traitements : ébullition préalable durant 15 à 20 minutes, résines échangeuses d'ions, traitement à la chaux (*augmentation du pH*), ajout d'acide lactique ou d'acide chlorhydrique, de citron ou d'un houblon acidifiant de type *Sauermaltz* qui contient naturellement de l'acide lactique (*acidification du liquide*), apport d'ions souhaités sous forme de gypse (*sulfate de calcium*), de sel d'Epsom *(sulfate de magnésium*), de sel (*NaCl*), de chlorure de calcium (*CaCl*), de craie (*$CaCO_3$*), *etc.*

ANECDOTE : Les brasseurs allemands utilisent du houblon *Sauermaltz* pour acidifier l'eau basique pour respecter la tradition du Reinheitsgebot tandis que les brasseurs de Dublin (*eau riche en carbonates*) utilisent une faible quantité de malt grillé pour abaisser le pH de l'eau et permettre ainsi aux levures de transformer l'amidon tout en empêchant la libération de composés phénoliques et de tanins amers provenant de l'enveloppe de l'orge et fournissant des "faux" goûts.

Pour information, une bière a été réalisée par la brasserie Devil's Canyon* (*San Francisco*) en 2022, à partir d'une eau usée recyclée d'un immeuble de 550 appartements afin de sensibiliser le public aux nombreuses sécheresses que connaît cette région. Le recyclage consiste à la traiter biologiquement, la filtrer et ensuite à la désinfecter par des rayons UV et du chlore. Elle ne montre aucune différence avec une bière brassée avec de l'eau pure.

3.2 Substances amylacées

Une substance amylacée est une *substance contenant de l'amidon capable de libérer une bonne quantité de sucres fermentescibles,* via l'action de l'eau et des enzymes. Elle intervient aussi dans la couleur et l'arôme de la bière.

Il existe une grande diversité de substances amylacées utilisées dans la fabrication de la bière qui varient selon les régions du monde. En Europe, l'orge est utilisée généralement à plus de 70 %.

3.2.1 Céréales

Les céréales sont des graminées ou *poacées* (*plus de 12 000 espèces*) qui contiennent entre 70 à 80 % d'amidon et de 7 à 15 % de protéines.

Une opération préalable de maltage est souvent nécessaire pour certaines céréales (*grains crus à cosse*).

3.2.1.1 Orge (*Hordeum vulgare*)

L'orge, originaire du Proche-Orient, est la céréale la plus utilisée dans les bières européennes et nord-américaines car elle est la plus riche en amidon, pauvre en protéines tout en étant rustique et très résistante. Elle est donc facile à cultiver et s'adapte parfaitement aux conditions climatiques (*climat tempéré*) et pédologiques de ces continents. Elle couvre la zone géographique la plus large de toutes les céréales aptes à la bière. Elle possède d'autres avantages (*dureté de son écorce utilisée en filtration, composition azotée, bonnes propriétés de conservation et belle tenue de la mousse*). Elle a une couleur écrue. Enfin, elle ne convient pas pour la fabrication du pain ; ce qui a permis de poursuivre la fabrication de la bière durant les périodes de disette.

ANECDOTE : L'orge a été très vite préférée aux autres céréales en raison de sa teneur élevée en amidon, de sa facilité de culture, de sa très vive réaction à la chaleur mais aussi pour sa faible teneur en gluten qui ne lui permet pas d'obtenir une structure solide trop rigide, comme demandée pour le pain. Le pâton utilisé auparavant dans la fabrication de la bière était alors facilement friable. Toutefois, toutes les variétés d'orge ne conviennent pas à la production de bière. Le teneur en protéines ainsi que le pouvoir germinatif (> *95 %*) et la pureté de l'espèce sont des paramètres intervenant dans le choix du houblon.

Cependant, le grain cru d'orge ne peut être utilisée tel quel car les matières extractibles (*diastases*) qu'il contient, possèdent une structure protectrice vis-à-vis notamment des levures. Le grain doit être germé ou malté pour pouvoir libérer au minimum 80 % des diastases. A titre d'information, un hectolitre de bière nécessite en moyenne 30 kg de malt d'orge. Durant sa germination, l'orge acquiert une série de ferments chimiques utiles au brassage et transforme l'amidon indigeste en sucres assimilables.

Il existe à ce jour, plus de 400 000 espèces d'orges dont les principales variétés se distinguent par le nombre de rangs d'épis (*deux ou six*) et par la saison du semis :

- Selon le nombre de rangs, trois familles d'orges existent :
  - *L'orge à deux rangs* se distingue par une disposition des grains symétrique à 180° par rapport à la tige également appelée rachis. L'épi est peu dense et aplati ;
  - *L'orge à quatre rangs* comporte également une disposition symétrique des grains à 90°autour du rachis. Cette famille n'est pas utilisée en brasserie car elle contient trop de protéines. Elle est généralement cultivée dans les pays froids ;
  - *L'orge à six rangs* se caractérise par la disposition des grains à 60° tout autour du rachis à raison de 6 par niveau. L'épi est dense et serré, un peu comme le blé. Elle préfère généralement les climats chauds et océaniques.

ANECDOTE : Ce sont les brasseurs allemands ayant émigré en Amérique au 19ème siècle qui ont découvert l'orge à six rangs alors qu'ils ne connaissaient que le malt à 2 rangs.

- Selon la période de semis, il existe deux familles d'orges :
  - *L'orge d'hiver* est semée en octobre afin d'être soumise au froid pour pouvoir pousser ultérieurement. De ce fait, elle résiste bien au gel et aux grands froids (*-15°C*). Elle est récoltée à la sortie de l'hiver ;
  - *L'orge de printemps* est semée début mars (*fin de l'hiver*) et n'a pas besoin de basse température pour déclencher sa croissance. Elle a un cycle de croissance plus court mais est plus sensible au gel et aux grands froids qui pourraient encore intervenir fin mars. De ce fait, sa culture est plus délicate.

Ainsi, sur base de ces deux critères on distingue 4 sortes d'orges :

- L'orge d'hiver à deux rangs est très appréciée en brasserie car elle est plus régulière, contient moins de protéines et produit une bière plus fine que celle à base d'orge à 6 rangs. Les variétés les plus courantes sont : *Astrid, Malicorne, Vanessa, …* ;
- L'orge d'hiver à six rangs ou escourgeon est appréciée en brasserie industrielle car elle est moins chère, bien que contenant plus de protéines. Le goût est moins développé mais fournit des arômes épicé et herbacé. Elle convient mieux pour une bière sèche ;
- L'orge de printemps à deux rangs présente plus de 1 000 variétés dont les plus courantes en France sont : *Alexis, Astoria, Béatrix, Bellini, Brennus, Cork, Explorer, KWS Fabienne, Nevada, Prisma, Scarlett, etc.* Elle est supérieure aux autres types d'orges. Elle fournit une bière plus fine, probablement parce qu'elle contient moins de paille ;
- L'orge hybride à 6 rangs comme *l'Arturio, Bagoo, Esterel, Hobbit ou Smooth.*

ANECDOTE : En Belgique, la culture de l'orge (*de printemps*) a connu son apogée en 1966 (*135 000 hectares*) dont près de 80 % de la production était exporté. D'autre part, la France est le premier exportateur mondial de malt d'orge.

3.2.1.2 Blé, froment et épeautre

Le blé est une céréale dont certaines espèces sont utilisées en brasserie. Il peut être utilisé sous sa forme crue et a un pouvoir enzymatique plus faible que l'orge. Il donne à la bière, une rondeur et un moelleux caractéristiques ainsi qu'un goût de pain. Il existe plusieurs types de blés :

- Le froment ou blé tendre (*Triticum aestivum*) est la céréale la plus utilisée dans la fabrication du pain. Il contient des molécules de gluténine et de gliadine qui permettent à la pâte de lever de par leurs propriétés élastiques et d'extensivité et à la présence de gaz dans le pain au moment de la cuisson. Il est plus difficile à cultiver que l'orge. Il est apprécié en brasserie pour sa teneur plus importante en protéine qui confère du corps et une bonne tenue de mousse s'il est présent en petite quantité et un certain trouble s'il est en excès. Par contre, une quantité plus importante génère de l'acidité (*liée à la saveur citrique libérée lors de la fermentation*), de la fraîcheur et de l'onctuosité tout en permettant une meilleure conservation de la bière et un caractère crémeux à la mousse qui tient mieux (*surtout avec du froment torréfié*). Il est principalement utilisé pour la production de bières blanches (*couleur plus pâle*), de bières à fermentation spontanée (*30-50 %*) et de bières anglaises (*5 % afin de mieux conserver la mousse*). Son maltage est plus délicat car la plumule n'est pas protégée lors de la germination. L'enveloppe colorée du froment est éliminée au moment de la récolte. Le froment est donc à grain nu ;
- L'épeautre (*Triticum spelta*) appelé aussi "*blé des gaulois*" ou "*blé des pauvres*" est une espèce rustique de froment cultivé principalement sur un sol dur (*Ardennes belges*). Il contient un exhausteur de goût naturel (*noisette*) qui se transmet à la bière. Il est assez difficile à brasser. Il fournit une légère amertume et des arômes floral et fruité (*noisette*) ;
- Le petit épeautre ou engrain est peu utilisé de nos jours. Il donne un aspect moelleux en bouche.
- Le blé dur (*Triticum durum et Triticum turgidum*) n'est pas réellement utilisé en brasserie mais plutôt dans la fabrication de pâtes et de semoule. Contrairement au blé tendre, il ne contient pas de gluténine et ne permet pas le gonflement de la pâte ;
- Le blé rouge d'hiver américain est semé en novembre et récolté en juin. Bien que très souvent utilisé en boulangerie et patisserie, il peut être utilisé dans la bière et donne alors une couleur ébène (*voir brasserie américaine Anchor Brewer* – Anchor Winter Wheat*).

3.2.1.3 Avoine (*Avena satina*)

Les flocons d'avoine apportent du corps, de la douceur, du velouté, un petit goût épicé piquant caractéristique mais aussi une amertume désagréable si elle est en quantité trop importante.

3.2.1.4 Seigle

Le seigle fournit une couleur rouge particulière, une mousse plus crémeuse, une odeur âpre et une texture onctueuse, une légère acidité, une certaine sécheresse et une amertume désagréable s'il est trop abondant et enfin, un arôme plus épicé spécifique fait d'un mélange de poivre, de menthe et de noisette.

Il peut être utilisé sous différentes formes : maltée ou non, chocolat ou crystal. Le seigle malté ne possède plus d'enveloppe.

Il peut être utilisé dans n'importe quel style de bière (*dont les Roggenbiers allemandes*), parfois comme note d'arrière-goût alors que d'autres versions artisanales en font la caractéristique dominante. Il est principalement utilisé en Russie et en Ukraine dans la production de Kvas, bière faiblement alcoolisée.

Cet ingrédient est plus fréquemment utilisé en distillerie qu'en brasserie car il est plus difficile à brasser car il n'a pas de pouvoir filtrant, vu le manque d'enveloppe du seigle malté. De plus, il peut être un peu gluant dans la cuve-matière. Cependant, il revient un peu à la mode dans les brasseries artisanales, notamment françaises.

3.2.1.5 Riz

Le riz (*Oryza*) est la céréale asiatique par excellence. Il contient jusqu'à 90 % d'amidon et offre une sensation de sécheresse en bouche qui peut mettre en valeur d'autres ingrédients comme le houblon.

Il est principalement utilisé dans l'alimentation humaine sous forme de grains blancs après décortication et polissage. Au cours de son usinage, de nombreux grains sont cassés et deviennent un sous-produit appelé brisure ou gritz qui contient toujours une teneur élevée en amidon. Ces grains finement broyés en farine sont réhumidifiés et passés entre des cylindres chauffants pour former des flocons (flakes) ; ce qui permet un empesage préalable du riz.

Il est utilisé, soit comme substance amylacée principale pour former notamment le saké (*Asie*), soit comme succédanés amylacés (*voir plus loin*) dans les pils industrielles européennes et américaines (*Budweiser*) pour sa teneur élevée en amidon (*substitution de l'orge*), pour un meilleur contrôle du brassage, un apport d'une certaine densité à la bière et son prix bon marché.

L'amidon du riz ne s'empèse qu'à haute température (*parfois supérieure à 80°C*), ce qui le rend plus difficile à travailler que l'amidon du malt. De plus, comme les amylases du malt sont détruits à cette température, l'adjonction du riz impose un mode de travail particulier au moment du brassage.

Il existe d'autres types de riz : Le riz brun et le riz sauvage sont sans gluten.

Il existe également un riz noir appelé le riz interdit car il était initialement réservé aux autorités chinoises. Il offre de bonnes propriétés antioxydantes et un arôme de noisette.

3.2.1.6 Maïs

Le maïs également appelé "*blé d'Inde*" a été rapporté en Europe par Christophe Colomb. Il peut avoir des couleurs très variable, du jaune au bleu noir. Il donne une bière claire, légère et ronde où le caractère houblonné ressort plus. Il peut être ajouté comme additif pour éclaircir la robe de la bière sans trop changer le goût. Il permet une digestion plus facile.

Le maïs doit être malté. En Amérique du Sud, une recette similaire au maltage de l'orge consiste à faire tremper dans de l'eau, les grains secs durant 2 jours jusqu'à l'apparition des premiers signes de fermentation (*bulles de gaz, odeur désagréable, etc.*). A ce moment-là, ils sont mis en germination dans un container sombre bien drainé et retourné deux fois par jour jusqu'à l'apparition d'une radicelle suivie d'une plantule. Celle-ci doit être préservée hors de la lumière afin de ne pas verdir et d'apporter par la suite de l'amertume à la bière. Une fois que la plumule atteint deux à trois fois le diamètre du grain, le processus de germination est interrompu par séchage, soit au soleil, soit dans un four à faible température durant 8 heures. Le maïs malté de cette façon est appelé jora. Une autre recette consiste à broyer les grains de maïs non germé en une farine qui est légèrement humidifiée et mastiquée avant d'être aplaties en galette qui est mise à sécher. Dans ce cas, le maïs malté est appelé muko. Ce type de maïs germé plus rare fournit une chicha de meilleure qualité gustative.

Par la suite, il est dégermé et dégraissé car il contient entre 4 à 6 % de matières grasses alors que ce taux ne doit pas dépasser 0,9 % de la matière sèche totale lors du brassage. Un excès de matière grasse, sensible à l'oxydation donne un mauvais goût à la bière et nuit à la formation et à la stabilisation de la mousse.

Au final, le maïs traité se présente sous trois formes distinctes : Gritz (*semoule de grains dégermés et concassés*), flocon ou poudre. Dans ce dernier cas, l'amidon est obtenu à partir de la mouture du maïs en ne conservant que le centre de l'amande ; ce qui permet d'obtenir d'excellents rendements au brassage.

Comme le riz, il peut être utilisé, soit comme substance amylasée principale, notamment dans la fabrication des chichas (*Amérique latine, certaines tribus indiennes d'Amérique du nord comme les Apaches, et les Cheyennes*), soit sous forme de sirop comme succédané amylosé dans les pils industrielles (*teneur élevée en amidon et faible coût*), soit

encore comme additif pour adoucir la robe de la bière, comme dans les blanches belges et les hefeweizens allemandes. Cette dernière utilisation remonte à 1890.

3.2.1.7 Millet, mil ou Sorgho

Ces céréales sont sans gluten et principalement utilisées en Afrique et en Inde. Elles fournissent souvent une bière brune.

- Le millet est le nom général des céréales typiques de l'Afrique sub-saharienne ;
- Le mil (*Pennisetum glaucum*) est une variété principalement utilisée comme aliment pour oiseaux en volière ;
- Le sorgho (*Sorghum bicolor*) est une plante cultivée sous tous les climats et tous les continents qui donne de gros grains dont la couleur peut varier du blanc au rouge (*couleur préférentielle*). Le grain doit être malté. Il offre un arôme rustique atypique en Europe. Il ne fournit pas de gluten. Il est particulièrement utilisé pour la production de bières traditionnelles (*connue depuis 7 à 8 000 ans*) de type *dolo* ou *bil-bil* en Afrique orientale et le *maotai, Chang* en Chine. La préparation de ce type de bière est similaire à celle d'une bière à base de riz.

3.2.2 Pseudo-céréales

Les pseudo-céréales ont de nombreuses similitudes avec les céréales dont une bonne dose d'amidon et de protéines mais n'appartiennent pas à la famille des graminées. De plus, elles ne possèdent pas de gluten.

Les principaux pseudo-céréales pouvant intervenir dans la composition d'une bière sont :

- Le sarrazin offre un arôme de noisette d'autant plus accentué que le grain est grillé. Il est sans gluten lorsqu'il est grillé ;
- Le quinoa est originaire des plateaux andins a des graines qui peuvent être mâchées par les femmes afin de favoriser la germination avant d'être utilisée comme ingrédients de certaines bières péruviennes. Il est sans gluten et permet d'obtenir des propriétés gustatives proches de celles du froment.

3.2.3 Fruits amylacés

Les principaux fruits amylacés pouvant intervenir dans la composition d'une bière sont :

- La banane plantain fournit un jus appelé pombe qui sert à produire une bière épaisse, assez trouble et peu alcoolisée. La recette est précisée dans le chapitre Afrique Centrale ;
- La châtaigne ;
- La citrouille et le potiron proviennent de l'Amérique coloniale où en manque d'amidon, les coloniaux l'ont utilisé comme source d'amidon pour produire leurs bières ;
- Le gland est utilisé par certaines tribus indiennes d'Amérique du Nord (*Rocheuses*) ;
- Le fruit à pain.

3.2.4 Tubercules

Les principaux tubercules pouvant intervenir dans la composition d'une bière sont :

- La patate douce est utilisée au Congo ;
- La pomme de terre et la chicorée ont été utilisées dans le passé, dans certaines bières de table ;
- L'igname est utilisée dans la composition de certaines bières du Paraguay et du Nord du Brésil.

3.2.5 Racines

Les principales racines pouvant intervenir dans la composition d'une bière sont :

- Le manioc dont la racine est utilisée par les tribus des forêts tropicales d'Amérique du Sud pour former une bière de type cachiri ou chicha. Son maltage se fait, soit par des levures spécifiques, soit par salivation d'être humain (*d'où le nom de chicha*) ;
- Le munkoyo est un petit arbuste africain de la famille des fabacées dont la racine fraîche joue le rôle de complexe enzymatique actif pour la libération de l'amidon contenu dans la plante de maïs. Il est principalement utilisé au Congo et en Zambie et a un pouvoir "magique" puisqu'il transforme en quelques secondes, une bouillie épaisse en un liquide tout en assurant la saccharification du maïs et du manioc (*plantes sans enzymes amylotiques*) sans avoir recours à une opération de maltage. C'est une des rares sources végétales d'enzymes exogènes utilisées pour le brassage des produits amylacés. Il fournit un goût sucré ;
- Le gingembre dont la racine est utilisée dans certaines bières de Madagascar.

3.2.6 Autres substances amylacées

D'autres substances amylacées peuvent intervenir dans la composition de la bière.

- Le bambou dont une espèce particulière (*Arundinaria Japonica*) est utilisée au Japon ;
- Le palmier sagou est utilisée en Nouvelle-Guinée ;
- L'Araucaria est une sorte de pin dont les grains sont utilisés dans certaines bières du Chili ;

3.2.7 Succédanés amylacés ou à grains crus

Les succédanés amylacés peuvent remplacer partiellement le malt pour des raisons économiques et techniques. Le principe est d'apporter, soit de l'amidon avant le brassage (*succédanés amylacés ou grains crus*), soit directement du sucre (*succédanés sucrés*). Les législations prescrivent souvent une valeur maximale à ne pas dépasser (*de l'ordre de 50 % pour les deux types de succédanés*).

Les principaux succédanés utilisés en brasserie industrielle en Europe sont le riz et le maïs. Ces derniers n'ont pas subi de germination.

ANECDOTE : Le brasseur américain Busch s'est associé avec d'autres brasseurs américano-allemands pour résoudre le problème de trouble lié à l'usage de malt à 6 épis (*plus riche en protéines*) au lieu du malt à 2 épis traditionnellement utilisé en Europe. Leurs travaux de recherche ont permis d'utiliser le riz et le maïs, substances très abondantes dans la région comme remplaçant.

3.3 Sucre

Le sucre est un terme générique qui s'applique à une multitude de molécules fermentescibles ou non.

En brasserie, l'ajout complémentaire de sucres fermentescibles sous forme de glucose ou polymères dérivés permet notamment d'augmenter la teneur en alcool, d'alléger la structure et de réduire le prix souvent élevé de l'orge. Il est ajouté dans le moût, pendant l'ébullition, ou dans le cas des bières fortes (*au-dessus de 10 % alc. vol.*) juste avant la fermentation ou la refermentation.

En pratique, la quantité de sucre ne doit pas excéder 20 % du poids de sucre du malt.

REMARQUE : Un bière avec un surplus en sucres est une bière peu équilibrée car cela risque de saturer les capacités de la levure ou avec une sécheresse de type cidre ou champagne. Une bière contenant trop de sucres non fermentescibles est indigeste et trop visqueuse.

Il existe différentes formes de sucre :

- Le sucre en poudre est la source bon marché et sans goût particulier. Il est utilisé dans la fabrication de la bière depuis 1850 (*environ*) en Angleterre car le sucre des colonies était bon marché. Il a été notamment introduit dans les IPA's ;
- Le sucre de canne roux ou blond dont le sucre Demerara (*sucre de canne brun clair avec de gros cristaux et à la saveur de caramel*) ou le sucre candi roux ou brun qui fournissent une certaine note caramélisée ;
- Le sucre brun ou cassonade ;
- Le miel est la source de sucre la plus ancienne, puisque le sucre n'est apparu en Europe qu'à l'époque de Christophe Colomb qui le ramena des Amériques (*1492*). C'est un produit naturel. De nos jours, son emploi dans la bière n'a qu'une fonction organoleptique, soit d'améliorer le goût, l'odeur, voire la couleur. La nature du miel influence les arômes, la rondeur et la couleur de la bière. Ainsi, un miel boisé fournit des arômes de noix, de noisette, de cannelle et de réglisse alors qu'un miel floral procure des arômes de lavande, d'acacia, de fleur d'oranger ou de violette. Un miel fruité est plus sur les arômes de fruits rouges, cassis et noix de coco ;

ANECDOTE : Les boissons fermentées à base de miel sont parfois classées dans la famille des bières. Leur parenté avec l'hydromel de nos ancêtres, les Gaulois, est manifeste.

- Le sirop de glucose est obtenu par hydrolyse de l'amidon généralement de maïs. Il se dissout facilement dans le moût bouillant et ne fournit pas de goût et d'arôme particuliers si ce n'est parfois un arôme de caramel ;
- Le caramel ;
- L'aspérule odorante sous forme de sirop est traditionnellement utilisée en Allemagne comme source de sucre ;
- La réductose est un sucre se transformant en sirop épais lorsqu'il est chauffé en milieu alcalin. Elle a été développée durant la Deuxième Guerre mondiale par la brasserie belge Gévé** afin de faire face au manque de matières premières ;
- Le lactose est un sucre extrait du lait avant d'être lyophilisé. En brasserie, les molécules de sucre sont trop grosses pour être fermentées par la levure. Elles restent dans la bouteille et offre une texture onctueuse et crémeuse avec un surcroît de douceur sans augmenter la teneur en alcool.
- Le rapadura (*sorte de sucre*) : La brasserie française Elixkir* l'utilise dans son Imperial Stout.

3.4 Houblon et autres produits similaires

3.4.1 Houblon

Le houblon ("*Humulus Lupulus" ou plante du loup*) est une plante sauvage de la famille des *Cannabinaceae* comme le chanvre, le cannabis et l'ortie. Elle pousse spontanément dans les zones à climat froid tempéré, entre 35° et 55° de latitude dans les deux hémisphères et sur un sol aéré et bien drainé.

Il est utilisé pour ses propriétés médicinales (*antiseptique, digestion, apaisement et sommeil*) mais surtout pour ses caractéristiques brassicoles (*amertume, arôme, conservation, limpidité de la robe, etc.*) où il est souvent utilisé en petite dose (*de 1 à 5 gr/l*) ; d'où son surnom d'"*or du brasseur* " ou "*or vert*". Cette plante est cultivée depuis 768 en Bavière.

ANECDOTE : Selon une étude récente, les fleurs de houblon utilisées dans la bière constituent une excellente source d'œstrogène et de vertus aphrodisiaques pour les femmes. Cela expliquerait qu'au 19ème siècle, les ouvrières qui travaillaient dans les stocks de houblon devaient faire face à une libido accrue et un développement anormal de leurs seins.

C'est une plante grimpante (*jusqu'à 8 m de hauteur nécessitant un dispositif de support bien particulier*) qui aime l'eau et dont le système radiculaire est profond et ramifié. Seule, la racine est vivace. Elle hiverne sous une épaisseur de 15 cm de terre. Le mois de février est le mois de sa plantation. A la mi-mars, l'activité du houblonnier consiste à préparer les poteaux et les fils afin de pouvoir commencer l'opération d'enroulage des lianes sur les fils à partir du mois d'avril. La tige peut grandir jusqu'à 30 cm par jour. Dans le courant du mois de juin, les lianes terminent leur croissance et développent alors leurs fleurs entre juin et octobre. La récolte a lieu entre septembre et octobre et consiste à cueillir les cônes et à les sécher le plus rapidement possible afin d'empêcher le départ des huiles essentielles et d'altérer les acides alpha. La plante meurt par la suite et forme un engrais pour la prochaine saison. La technique mécanique actuelle consiste à couper l'ensemble de la plante de surface pour la faire passer dans une machine qui sépare les branches des cônes. Ces derniers sont ensuite séchés et rapidement conditionnés pour assurer une conservation optimale.

C'est une plante invasive car chaque année, la souche principale se développe en formant des stolons. La multiplication artificielle du houblon se fait par bouturage de racines en mars-avril. Ce n'est qu'après 3 ans que la plante donne ses premières fleurs. Un rhizome peut produire une récolte annuelle durant une douzaine d'années.

ANECDOTE : Initialement et jusqu'au début du 20ème siècle, le houblon était cultivé séparément sur des perches en bois qu'il fallait traiter contre les insectes ; ce qui nécessitait une manutention coûteuse. Actuellement, des fils tendus à différentes hauteurs ont permis de réduire non seulement les coûts d'entretien mais aussi de réduire le risque de maladies par les insectes. De même, par suite d'une meilleure exposition à l'air et à la lumière, les cônes mûrissent plus vite et sont plus verts tout en garantissant une production régulière.

Cette plante peut vivre jusqu'à cent ans. Elle est fragile, sensible aux maladies (*oïdium*) et requiert donc beaucoup de soins (*traitement à la bouillie bordelaise*).

C'est une plante à floraison dioïque, ce qui signifie que les fleurs mâles et femelles poussent sur deux plantes différentes. Il existe donc des plants mâles et des plants femelles distincts.

ANECDOTE : La majorité des brasseurs utilisent les cônes femelles du houblon, à l'exception de la Grande-Bretagne où sont utilisés les cônes femelles et mâles.

Si la fleur mâle se présente sous forme d'aigrettes à cinq étamines (*uniquement destiné à la fécondation*), la fleur femelle comporte des cônes ovoïdes très odorants dont les pétales contiennent à la base, la lupuline, résine jaunâtre pulvérulente et responsable de l'odeur susceptible d'attirer les insectes pollinisateurs. Les cônes sont cueillis à maturité (*couleur vert vif*), généralement entre septembre et octobre avec un minimum de pédoncule (*queue*). Ils contiennent environ 75 % d'eau et doivent donc être séchés sous fort débit d'air chaud, afin de limiter tout risque de maladie.

La lupuline présente trois composés intéressants pour le brasseur dont la teneur varie selon le type d'houblon et donne lieu à deux familles d'houblons :

- Les acides amers sont des composés peu à non volatils. Ils comprennent les acides α (*humulone : 1 à 20 % des acides amers*), les acides β (*lupulone*) ainsi qu'une faible quantité de résines (*rôle partiel dans la tenue de la mousse*). Un houblon riche en acide amer (*10 à 20 % d'acide α*) est dit houblon amérisant. La teneur en acide *α* dépend également du taux d'ensoleillement. Ainsi, chaque récolte est différente. En présence de haute température, les acides subissent une isomérisation (*modification de structure*) qui les rend solubles et antibactériens. C'est pour cette raison que le houblon est bouilli et infusé dans le moût pendant plusieurs dizaines de minutes. Durant l'ébullition, l'humulone (*acide α)* se transforme en isohumulone responsable de

l'amertume tandis que la lupulone (*acide β*) est un antioxydant. Lors de la fermentation, ces iso-acides ont tendance à se concentrer dans la mousse ; ce qui explique pourquoi la mousse est plus amère (*jusqu'à 7 fois*) que le liquide.

REMARQUE : Plus le taux en acide α est élevée, plus le houblon est amérisant. Les acides alpha ne tuent pas les bactéries et autres microbes. Ils les empêchent de se développer permettant ainsi une plus longue conservation de la bière.

- Des huiles essentielles, présentes à moins de 1 %, fournissent l'odeur caractéristique du houblon et contribuent ainsi à l'arôme (*fruit et végétaux*) de la bière. Un houblon riche en huiles essentielles est appelé houblon aromatique. Ce dernier contient souvent entre 5 et 10 % d'acides α. Il existe cinq catégories d'arômes : Fruits (*principalement citron*), épices (*menthe, poivre, etc.*), fleurs, résineux et herbes. Ces huiles fournissent 250 à 300 composés chimiques volatils qui s'échappent lors de l'ébullition si le houblon est ajouté trop tôt ou si l'ébullition est trop longue. C'est pourquoi certaines bières nécessitent, soit un ajout tardif de houblon en cours d'ébullition ou en fin de fermentation (*Orval*), soit un ajout d'houblon cru directement dans la cuve de la bière finie (*dry-hopping*).

REMARQUE : Il existe des houblons à usage double (*amérisant et aromatique*). De plus, un houblon aromatique utilisé en forte quantité peut jouer le rôle d'houblon amérisant.

- Le tannin contenu dans l'enveloppe du houblon agit sur les protéines du moût. L'ébullition du moût donne un précipité constitué de protéines et de tannins également connu sous les noms de "trouble à chaud", "trouble grossier", "tranché ou cassure en chaudière", voire de "gros trub".

REMARQUE : Une bières mono houblonnée ne contient qu'un seul type de houblon et intègre souvent le nom du houblon dans l'étiquette (*Hop Cascade, Hop Aramis, etc.*). Toutefois, la majorité des bières sont multi-houblonnée.

Le houblon se présente sous plusieurs formes :

- Le cône ou la fleur séchée est la version naturelle. Le cône est séché, compacté puis emballé. Cette forme ne permet pas une longue conservation dans le temps en raison d'une oxydation et d'une dégradation plus forte de l'amertume. Toutefois, elle est plus facilement récupérable dans le moût surtout si on la place dans une chaussette à houblon. Elle est chère. C'est pourquoi les brasseurs n'hésitent pas à la substituer par les autres formes dont les caractéristiques chimiques (*% en acides α et tannins*) sont définies. Elle offre la saveur et l'arrière-goût les plus intenses. L'emploi de cônes d'houblon permet d'augmenter l'amertume sans que celle-ci devienne agressive. C'est ce qu'a tenté la brasserie belge De Ranke* avec sa bière XX Bitter ;
- La poudre de houblon est un houblon moulu sans concentration mécanique ;
- Le pellets ou poudre concentré : Les cônes de houblon sont défaits de leurs tiges, moulus puis comprimés mécaniquement sous forme de bâtonnets dans un milieu confiné riche en azote. Leurs principaux avantages sont un dosage 10 % inférieur à celui des cônes dû à une concentration plus importante en acides α et une conservation meilleure et plus longue. Cependant, ils sont plus difficilement récupérables en fin d'houblonnage, même avec une chaussette à houblon ;
- L'extrait (*liquide ou solide*) est une *préparation résultant d'une extraction au gaz carbonique à l'état critique*. Certains extraits peuvent être isomérisés, soit présenter des isohumulones plutôt que des humulones. Les extraits se présentent sous forme de pâte visqueuse de couleur verte ou d'huile.

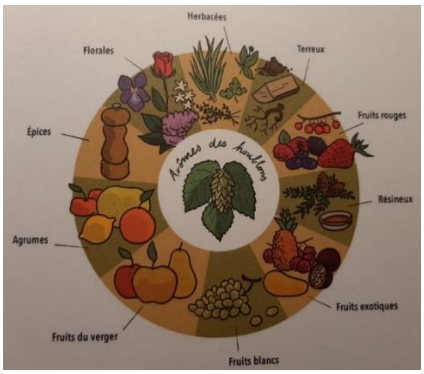
REMARQUE : Les feuilles et tiges d'houblon sont à proscrire car elles donnent un goût indésirable à la bière. Les pédicelles des cônes sont acceptables.

La ***Cryo Hops*** est une technologie de traitement par cryogénie utilisée pour séparer les cônes entiers du houblon en deux composants : la lupuline bractée et la bractée.

L'acide α et les arômes contenus dans le houblon ont tendance en présence d'oxygène, à se dégrader en résine molle puis dure qui ne présente aucun intérêt pour la bière. Ainsi, avant emploi, le houblon est stocké au frais et à l'abri de l'air. Pour une conservation plus, longue, une congélation ou une basse température (*entre 0 et 2°C*) parfois même sous atmosphère de CO_2 permet de réduire l'oxydation. Un houblon âgé n'a plus le même taux d'acide α qu'un houblon frais. Il faut alors légèrement le surdoser pour compenser la perte.

REMARQUE : Le rendement de l'opération d'houblonnage est très mauvais car sur un taux de 100 % d'humulomes au départ, le résultat final montre une valeur de 25 %. La différence s'explique par des processus de dissolution, d'isomérisation, de pertes dans les troubles à chaud et à froid et lors de la fermentation.

Il existe plus de 150 houblons différents. Les principaux types de houblon sont repris dans le tableau ci-dessous. Les variétés dépendent du climat et de la nature du sol. La majorité d'entre eux ne supportent pas les sols calcaires. Quant aux arômes, les houblons européens ont souvent des profils épicés, terreux ou herbeux alors que les arômes fuités dominent chez les houblons américains (*citron ou agrumes*), néozélandais et australiens (*fruits exotiques*).



Ernest Salmon, ex-joueur de tennis anglais, décide de s'intéresser à l'étude, à la culture et au développement des différents types de houblon. Une majorité des espèces d'houblon provient de ses recherches car chaque graine de houblon peut devenir une toute nouvelle variété en jouant sur les boutures et les pollens des espèces. Parmi les espèces étudiées, il reçoit la greffe d'un houblon sauvage dénommé *Manitoban*, la repique et l'étiquette BB1. La bouture produit des fleurs à partir desquelles il récolte les graines. Toutefois, la greffe meurt rapidement. Les jeunes plants ont plus de succès. L'un deviendra la variété *Brewer's Gold* qui donnera naissance par la suite au houblon *Northern Brewer*, censé être la source de toutes les variétés mondiales de houblon amer. Des recherches ultérieures ont permis d'augmenter la teneur en acides alpha (*de 6 % à 20 %*), augmentant ainsi l'amertume de la bière.

Il s'avère que la qualité des houblons varie d'une année à l'autre. C'est pourquoi certaines années, il faut parfois réaliser une substitution de houblons pour maintenir une certaine constance dans la qualité de la bière.

Liste non exhaustive des principaux houblons utilisés en brasserie.

Nom	Pays	Type	% acide α	Remarques
Admiral	Angleterre	Amérisant	11,5 - 16	***Arômes*** : Résineux, fruits (*abricot, orange et citron*) et foin ***Bières*** : Ale anglaise ***Alternatives*** : Challenger, Northdown et Target Croisement du Northdown et Challenger (*fort taux en acide α*)
African Queen	Sud Afrique	Double	14 - 17	***Arômes*** : Fruits (*agrumes, à noyau et cassis*) ***Bières*** : Pale ale et saison ***Alternatives*** : Citra, Mosaic et Simcoa
Agnus	Tchéquie	Amérisant	11 - 15	***Arômes*** : Epices et herbes ***Alternatives*** : Horizon, Magnum et Nugget
Ahtanum (bio)	USA	Aromatique	3,5 – 9	***Arômes*** : Fruits (*agrumes*), fleurs, herbe, pin et menthe. ***Bières*** : Pale ale (*IPA et APA*) ***Alternatives*** : Amarillo, Aramis, Cascade et Williamette
Amarillo (*Super Cascade*)	USA (*Oregon*)	Double	5 - 11	***Arômes*** : Fleur et fruits (*agrume, pêche, mandarine et litchi*) ***Bières*** : Pale ale (*IPA*) et bières américaines ***Alternatives*** : Ahtanum, Cascade, Centennial, Citra, Chinook et Summer Idéal pour houblonnage à cru (*agrumes*)
Amethyst	Tchéquie	Aromatique	3 - 6	***Arômes*** : Fruit (*citron*), terre et épice ***Bières*** : Pale ale et lager ***Alternatives*** : Saaz Dérivé du Saaz
Apollo	USA	Amérisant	15 - 22	***Arômes*** : Résineux et fruits (*agrumes*) ***Bières*** : IPA ***Alternatives*** : Columbus, Columbus, Magnum, Nugget, Summit et Zeus Une des teneurs les plus élevées en acides α
Aramis (*2011*)	France (*Alsace*)	Aromatique	5 – 9	***Arômes*** : Fruits (*agrumes*), herbe, fleur et épice ***Bières*** : Lager, pale ale, saison et bière de blé ***Alternatives*** : Athanum, Challenger, Chinook, Hallertau, Strisselspalt, Tettnanger et Willamette Provient du Strisselspalt
Archer	Angleterre	Aromatique	4 - 6	***Arômes*** : Fruits (*abricot, citron et pêche*) et fleur ***Bières*** : Lager et ale ***Alternative*** : Summer
Ariana	Allemagne	Double	9 - 13	***Arômes*** : Fruits (*agrumes, fruits à noyaux et tropicaux*) ***Bières*** : Pils, pale ale américain, saison et blanche ***Alternatives*** : Hallertau Blanc, Huell Melon et Mandarina Bavaria
Atlas	Slovénie	Aromatique	5 - 9	***Arômes*** : Herbe fraiche ***Alternatives*** : Aurora (*Super Styrian*) et Styrian Golding (*Celeia*) Provient du Brewers Gold et houblon sauvage Slovénien
Aurora (*Super Styrian*)	Slovénie	Double	5 - 12	***Arômes*** : Fleur et herbe ***Bières*** : Pils, blonde, triple et quadruple ***Alternatives*** : Perle, Sladek et Styrian Golding
Azacca (*2013*)	USA	Double	14 - 16	***Arômes*** : Fruits (*citron et fruits tropicaux*) ***Bières*** : Grande diversité
Barbe Rouge	France (*Alsace*)	Aromatique	3,8 - 10	***Arômes*** : Fruits (*agrumes, fraise et cerise*) et notes herbes et épice ***Bières*** : Lager, porter et IPA ***Alternatives*** : Aucune Provient du Strisselspalt
Beata (*2008*)	Angleterre	Aromatique	5 - 7	***Arômes*** : Fruits (*abricot et pomme*) et note amande ***Bières*** : Bières allemandes ***Alternatives*** : Belma et Boadicea
Belma	USA	Double	10 - 13	***Arômes*** : Fruits (*à pépins*) et fleurs ***Alternatives*** : Beata, Calypso et Pacific Gem
Boadicea	Angleterre	Double	9 - 11	***Arômes*** : Fruits (*citron*) et notes fleurs ***Alternatives*** : Cascade, Chinook, Columbus et Green Bullet Convient avec un houblon aromatique fort
Bobek (*1975*) (*Styrian Golding B*)	Slovénie	Aromatique	1 - 5	***Arômes*** : Résineux (*pin*) et fruits (*agrumes*) ***Bières*** : Pils, stout et bières peu maltées ***Alternatives*** : Cascade, Fuggle et Smaragd

Nom	Pays	Type	% acide α	Remarques
Bouclier	France (*Alsace*)	Aromatique	7 - 9	***Arômes*** : Fruits (*citron*), herbe, épice et ester ***Bières*** : Pils, bière de garde et saison ***Alternatives*** : Spalter Select, Tettnanger et Tradition
Bramling Cross (*1920*)	Angleterre	Double	5 - 8	***Arômes*** : Fruits (*cassis, groseille et citron*), terre, herbe et épice ***Bières*** : Bière de Noël, porter, stout et triple ***Alternatives*** : Brewer's Gold, East Kent Goldings, Progress, Willamette et Whitbread Golding
Bravo (*Bio*)	USA	Amérisant	12 - 18	***Arômes*** : Terre, herbe, épice et résineux ***Bières*** : Pale Ale (*American IPA*) ***Alternatives*** : Nugget
Brewer	Allemagne	Amérisant	5,5 - 10	Cassis et épicé
	USA			Arôme neutre
Brewers Gold (*bio*) (*1917*)	Angleterre France Allemagne	Double	3 – 9	***Arômes*** : Epice et fruits (*citron et cassis*) ***Bières*** : Lager ***Alternatives*** : Bullion, Northdown, Galena, Northern Brewer et Pioneer Amertume prononcée
Bullion (*1917*)	Irlande Angleterre USA	Amérisant	6 - 9	***Arômes*** : Fruit (*cassis*) et épices ***Bières*** : Pale ale, stout et ale foncée – houblon de la Guinness ? ***Alternatives*** : Columbus, Eroica, Northern Brewer et Brewers Gold
Calista	Allemagne	Aromatique	2 - 5	***Arômes*** : Fruits (*abricot, cassis, myrtilles et tropicaux*) ***Bières*** : Grande diversité
Calypso	USA	Double	11 - 14	***Arômes*** : Fruits (*citron, tropicaux et notes poire et pomme*) ***Bières*** : Ale, stout, scotch, blonde, brune, quadruple et barley wine ***Alternatives*** : Belma et Cascade et houblon fruité Convient pour houblonnage à cru
Cascade (*1952*)	France (*Alsace*)	Double	3 - 6	***Arômes*** : Fruit (*citron*) ***Bières*** : Bière américaine, porter, barley wine et blanche ***Alternatives*** : Amarillo et Centennial Convient pour le dry-hopping
	USA (*Oregon*), Nouvelle Zélande et Angleterre	Double	4,5 - 9	***Arômes*** : Fruits (*citron et pamplemousse*), épice et fleurs ***Bières*** : Pale ale américaine et bière fruitée ***Alternatives*** : Amarillo, Athanum, Cashmere, Centennial, Columbus, New Zealand et Saaz Issu du Fuggle et très populaire aux USA. Amertume très douce
Cascade bio	Belgique	Double	4 - 8	***Arômes*** : Fruits (*citron et pamplemousse*) ***Bières*** : Pale ale américaine ***Alternatives*** : Centennial
Cashmere (*2013*)	USA	Double	7,7 - 9	***Arômes*** : Fruits (*citron et melon*) et herbe ***Bières*** : IPA, saison et bières américaines (*blonde et ambrée*) ***Alternatives*** : Amarillo, Cascade, Citra et Mosaic Fusion du Cascade et du Nothern Brewer. Amertume douce.
Celeia	Voir Styrian Golding			
Centennial (*1990*) (*bio*)	USA	Double	7 - 12	***Arômes*** : Epice, fleur et fruit (*citron*) ***Bières*** : Ale et bières de froment ***Alternatives*** : Cascade, Chinook, Columbus, Galena et Green Bullet
Challenger (*bio*)	Angleterre (*Belgique pour le bio*)	Double	6 - 9	***Arômes*** : Epice, fruit, fleur, thé vert et pin ***Bières*** : Grande diversité de bières ***Alternatives*** : Admiral, East Kent Golding, First Gold, Northdown, Northern Brewer, Perle et Target
Chinook (*bio*) (*1985*)	USA et Nouvelle-Zélande	Double	8 - 13	***Arômes*** : Epice, fruits (*pamplemousse et à noyau*) et pin ***Bières*** : IPA, stout, porter, blonde et saison ***Alternatives*** : Columbus, Galena, Nugget, Simcoe, Target et Tomahawk
Citra (*bio*)	USA (*Oregon*)	Aromatique à double	9 - 15	***Arômes*** : Fruits (*agrumes, groseille et fruits de la passion*) et résineux ***Bières*** : IPA, ales américaines et belges ***Alternatives*** : Ahtanum, Cascade, Centennial, Galena et Willamette
(*Golden*) Cluster (*1965*)	USA	Double	5,5 - 9	***Arômes*** : Epice et fruit (*cassis*) ***Bières*** : Bières foncées (*stout, porter, scotch, brune et quadruple*) ***Alternatives*** : Eroica, Fuggle, Galena, Goldings et Willamette

Nom	Pays	Type	% acide α	Remarques
Columbus (*Tomahawk*)	USA	Amérisant	10 - 18	***Arômes*** : Fruits (*agrumes*), épice (*poivre, ail et réglisse*) et bois ***Bières*** : IPA américain, stout, barley wine et lager ***Alternatives*** : Centennial, Chinook, Nugget, Simcoe, Tomahawk et Zeus
Comet (*1974*)	USA	Amérisant à double	9 - 11	***Arômes*** : Fruit (*pamplemousse*) ***Bières*** : Pils ***Alternatives*** : Galena et Summit
Cryo Popblend	USA	Aromatique		***Arômes : Fruité*** (*citron, fruits tropicaux et fruits à coques*)
Crystal (*bio*) (*1993*)	USA	Aromatique	2 - 6	***Arômes*** : Epices (*cannelle, poivre noir et muscade*) et fleur ***Bières*** : Pils, IPA, ales américains et belges ***Alternatives*** : Hallertau Hersbrucker, Liberty, Mount Hood et Strisselspalt Fréquent dans les brasseries artisanales
CTZ	USA	Double	14 - 18	***Arômes*** : Fruits (*agrumes*), pin et épice ***Bières*** : Pale ale américain ***Alternatives*** : Columbus, Tomahawk et Zeus (CTZ)
Delta (*2009*)	USA	Aromatique	4 - 7	***Arômes*** : Terre, fleur, épice et note citron ***Bières*** : IPA ***Alternatives*** : Fuggles et Willamette
Dr Rudi (*1976*) (*ex Super Alpha*)	Nouvelle Zélande	Amérisant	10 - 13	***Arômes*** : Terre, fleur, épice et note citron ***Bières*** : Lager et ale ***Alternative*** : Green Bullet
East Kent Goldings (*1790*)	Angleterre (*Kent*)	Aromatique	4 - 8	***Arômes*** : Fruit (*orange*), fleur, épices et terre ***Bières*** : Bières anglaises (*PA, bitter, stout et porter*) et belges et lager ***Alternatives*** : Goldings, Progress et Sovereign Roi des houblons anglais, également appelé Goldings si cultivé dans une région autre que le Kent
Ekuanot (*2014*) (*ex Equinox*)	USA	Aromatique	13 - 16	***Arômes*** : Fruits (*citron et tropicaux*), herbe, résine et fleur ***Bières*** : Pale ale (*IPA*), sour et bières de froment ***Alternatives*** : Citra et Galaxy
El Dorado (*2010*) (*bio*)	USA	Double	14 - 17	***Arômes*** : Fruits (*tropicaux*) ***Bières*** : Bières claires (*blonde et pale ale*)
Equanot (*2014*)	USA	Double	13 - 16	***Arômes*** : Fruits (*agrumes et melon*) ***Bières*** : Bière blonde (*pils, blonde et pale ale américain*)
Eroica	USA	Double	9 - 14	***Arômes*** : ?? ***Bières*** : Porter et blanche ***Alternatives*** : Galena, Northern Brewers et Nugget
Ella (*Stella*)	Australie (*Tasmanie*)	Aromatique	14 - 16	***Arômes*** : Fleur (*anis*), épice et fruits (*tropicaux et pamplemousse*) ***Bières*** : Pils et autres ***Alternatives*** : Citra et Delta
Endeavour	Angleterre	Aromatique	8 - 11	***Arômes*** : Fruits (*agrumes et cassis*) et épice ***Alternative*** : Northern Brewer
Extra Styrian Dana	Slovénie	Double	11 - 16	***Arômes*** : Houblon Amertume harmonieuse
Falconer's Flight	USA	Aromatique	9 – 12	***Arômes*** : Fruits (*fruits tropicaux et agrumes*) et note florale
First Gold (*1995*) (bio)	Angleterre	Double	6,5 - 11	***Arômes*** : Fruits (*orange et agrumes*) et épice ***Bières*** : Grande diversité ***Alternatives*** : Boadicea, Challenger, Crystal et Northdown Houblon anglais de référence. Intervient souvent en dry-hopping
Flyer (*2002*)	Angleterre	Aromatique	8 - 14	***Arômes*** : Fruits (*citron et à noyau*), liqueur et caramel ***Bières*** : IPA Intervient souvent en dry-hopping ***Alternative*** : Bramling cross
Fuggle (*bio*)	Angleterre (*Kent*), France et USA	Aromatique	3 - 6	***Arômes*** : Herbe, terre et épice (*poivre et menthe*) ***Bières*** : Bières anglaises (*IPA, bitter, porter et stout*) et américaines (*pale ale*), lager et lambic ***Alternatives*** : Celeia, Goldings, Progress, Sovereign, Styrian Golding, Tettnanger et Willamette Trés utilisé en Angleterre. Amène de la douceur à la bière
Galaxy (*1994*)	Australie	Double	11 - 16	***Arômes*** : Fruits (*citron, mangue, pêche et fruit de la passion*) ***Bières*** : Bières pâles américaines, IPA et ambrées ***Alternatives*** : Amarillo, Cascade, Citra et Riwaka

Nom	Pays	Type	% acide α	Remarques
Galena (*1978*)	USA	Amérisant	10 - 14	***Arômes*** : Fruits (*cassis et agrumes*) et épicé. Un peu métallique. ***Bières*** : Bières pâles américaines, IPA, ambrée et lager ***Alternatives*** : Bullion, Chinook, Columbus, Eroica, Nugget et Target
Glacier (*2000*)	USA et Angleterre	Double	4 - 9	***Arômes*** : Terre, fleur et notes fruits (*agrumes, prune et mûre*) ***Bières*** : Bières anglaises (*bitter, pale ale, porter et stout*) ***Alternatives*** : Fuggle, Goldings et Willamette
Godiva	Angleterre	Aromatique	6 - 9	***Arômes*** : Epice et fruits (*raisin blanc*) ***Bières*** : Bitter ***Alternative*** : Wai-iti
Goldings (*bio*)	Angleterre USA Slovénie	Aromatique	4 – 8	***Arômes*** : Fruit (*orange*), épice, terre et fleur ***Bières*** : Bières anglaises (I*PA, bitter, stout et porter*) et belges (*blonde, brune, saison, triple et quadruple*) et barley wine ***Alternatives*** : East Kent Goldings, Fuggle, Progress et Sovereign Roi des houblons anglais appelé East Kent Goldings si cultivé dans la région du Kent
Green Bullet (*1972*)	Nouvelle-Zélande	Double	10 - 15	***Arômes*** : Fruit (*citron*), fleur, épice et résineux (*pin*) ***Bières*** : Lager, bock, bitter, irish stout, blonde et saison ***Alternatives*** : Centennial, Crystal, Hallertau Hersbrucker, Liberty et Styrian
Greenburg	USA	Aromatique	5 - 6	Autrefois utilisé dans les microbrasseries américaines
Groen Bel	Belgique (*Alost*)	Aromatique	4 - 5	***Arômes*** : Epice et terre (*tabac*) ***Bière*** : Pils
GS-10	France (*Alsace*)	Double	6 - 8	***Arômes*** : Fleur, épice et notes de fruits (*orange et mandarine*) ***Bières*** : IPA
Hallertau Aroma (*Wakatu*)	Nouvelle Zélande	Aromatique	7 - 10	***Arômes*** : Fleur, épice (*vanille*) et fruit (*citron vert*) ***Bières*** : Bières légères
Hallertau Blanc (*2012*) (*bio*)	Allemagne	Aromatique	9 - 12	***Arômes*** : Fruits (*passion, pamplemousse, groseille et ananas*) et fleur ***Bières*** : Ale américain, blonde et saison ***Alternatives*** : Galaxy et Nelson Sauvin Arômes du Sauvignon blanc
Hallertau Hersbrucker	Allemagne	Aromatique	1,5 – 5,5	***Arômes*** : Herbes (*gazon et foin*), épice (*piment*) et fleur ***Bières*** : Lagers allemandes ***Alternatives*** : Hallertau, Liberty, Mount Hood et Strisselpalt Très utilisé en Allemagne. Créée pour remplacer le Mittelfrüh. Ancêtre des houblons USA
Hallertau Magnum	Allemagne Belgique	Amérisant	12 - 15	***Arômes*** : Fruit (*pomme*) et épice (*poivre*) ***Bières*** : Pale ale, IPA, stout, pils et bières allemandes ***Alternatives*** : Hallertau Taurus, Hallertau Merkur, Herkules et Northern Brewer
Hallertau Mittelfrüh (*bio*)	Allemagne (*Bavière*)	Aromatique	3 – 6	***Arômes*** : Epices (*poivre et menthe*), agrumes, terre, herbe et fleur ***Bières*** : Bières allemandes ***Alternatives*** : Hallertau Hersbrucker, Helga, Liberty, Mount Hood, Saaz (*meilleure alternative*) et Saphir Houblon de référence pour les pils allemandes. Sensible aux maladies
Hallertau Perle	Allemagne (USA)	Double	6 - 9	***Arômes*** : Epice (*menthe*) et fruit ***Bières*** : Lager, bières allemandes et triple ***Alternative*** : Northern Brewer Fort utilisé par les amateurs
Hallertauer Sorachi Ace	Allemagne	Aromatique	7 - 8	***Arômes*** : Fruits (*citron et noix de coco*) ***Alternative*** : Sorachi Ace
Hallertau Taurus (*1995*)	Allemagne	Double	12 - 18	***Arômes*** : Fruit (*banane*), épices (*poivre et curry*) et chocolat ***Bières*** : Bières foncées et Oktoberfest ***Alternatives*** : Herkules, Magnum et Merkur
Hallertau Tradition	Allemagne	Aromatique	4 - 7	***Arômes*** : Epice, fleur et herbe ***Bières*** : Bières claires (*pils et blonde*) ***Alternatives*** : Crystal, Hallertau Mittelfrüh, Liberty et Ultra
Harmonie (*2004*)	Tchéquie	Aromatique	4 - 8	***Arômes*** : Pin, épice et fruit (*citron*) ***Bières*** : Porter, bières fruitées et bières tchèques ***Alternatives*** : ---
Herald (*1966*)	Angleterre	Double	11 - 13	***Arômes*** : Fruits (*orange et pamplemousse*) ***Bières*** : Pale ale et Golden ale ***Alternatives*** : Pilgrim et Pioneer

Nom	Pays	Type	% acide α	Remarques
Herkules	Allemagne	Amérisant	12 - 17	***Arômes*** : Epice (*poivre*), pin et note fruit (*melon*) ***Bières*** : Pils et weizen ***Alternatives*** : Hallertau Taurus, Horizon et Magnum
Hersbrucker	Allemagne	Aromatique	2 - 6	***Arômes*** : Herbes (*gazon et foin*), terre, épice (*piment*) et fleur ***Bières*** : Lager allemande ***Alternatives*** : Hallertau, Mount Hood et Strisselpalt Plus épicé et asséchant que l'Hallertau
Horizon (*1998*) (*bio*)	USA	Double	6 - 14	***Arômes*** : Fruit (*citron*) et fleur ***Bières*** : Ales (*light, pumpkin et red*) ***Alternatives*** : Amarillo et Magnum
Huell Melon	Allemagne	Double	5 - 8	***Arômes*** : Fruits (*melon, fraise et abricot*) ***Bières*** : Bières belges (*blonde, triple et saison*) et bière foncée ***Alternatives*** : Belma et Cascade
Idaho 7 (*Golden Hop 7*)	USA	Double	11 - 15	***Arômes*** : Fruits (*agrumes, fruits tropicaux*) et herbe
Jaryllo (*bio*)	USA	Aromatique	15 - 17	***Arômes*** : Fruits (*banane, poire et orange*), épice et pin ***Bières*** : Pale ale, IPA, bières au froment et saison
Jester (*1968*)	Angleterre	Double	7 - 9	***Arômes*** : Résineux (*cèdre*), fruits (*tropicaux*) et thé vert ***Bières*** : IPA anglaise ***Alternative*** : Challenger
Junga	Pologne	Amérisant	10 - 13	***Arômes*** : Fruit (*citron*) et résineux (*pin*) ***Bières*** : Lager, bitter et Irish stout ***Alternative*** : Centennial
Kazbek (*2009*)	Tchéquie	Double	5 - 8	***Arômes*** : Herbacé, fruits (*tropicaux*) et terre ***Bières*** : Pils et autres lagers, bières belges et certains bitters ***Alternatives*** : Saaz et Sterling
Kohatu	Nouvelle Zélande	Aromatique	5 - 8	***Arômes*** : Fleur, végétaux, pin et fruits (*tropicaux*) ***Bières*** : Bitter
Late Cluster	Tasmanie			
Lemondrop	USA	Aromatique	5 – 7	***Arômes*** : Fruits (*citron et melon*) et épice (*menthe*) ***Bières*** : Lager ***Alternatives*** : Cascade, Centennial et Mandarina Bavaria
Liberty (*bio*)	USA	Aromatique	3 - 6	***Arômes*** : Epice, pin et note de fruits (*citron et agrumes*) ***Bières*** : Pils, bock, Kölsch et bière de froment américaine ***Alternatives*** : Crystal, Mount Hood et Tradition
Lotus				
Loral	USA	Double	11 - 13	***Arômes*** : Fruits (*citron, fruits noirs*), floral et épicé (*poivre*)
Lublin (*Lubelski*)	Pologne	Aromatique	3 – 5	***Arômes*** : Epice et bois ***Bières*** : Pils, bock, Kölsch et bière de froment américaine ***Alternatives*** : Saaz, Styrian Golding et Tettnanger
Lunga	Pologne	Amérisant	10 - 13	***Arômes*** : Fruit (*baies*) ***Bières*** : Bières belges (*blonde, brune, triple, quadruple et saison*), pale ale, porter, scotch et altbier ***Alternative*** : Magnum
Magnum	Allemagne Belgique Slovénie	Amérisant	10 - 16	***Arômes*** : Fruit (*citron*) et fleur ***Bières*** : Pils et stout ***Alternatives*** : Fuggle, Merkur, Pilgrim, Target et Willamette
Malling	Autriche	Double	9,8	***Arômes*** : Fruits (*agrumes, abricot, melon et poire)*
Mandarina Bavaria (*bio*)	Allemagne	Aromatique	8 - 11	***Arômes*** : Fruits (*mandarine et citron*) et note d'épice ***Bières*** : Pils, bière de froment et saison ***Alternatives*** : Columbus et Nugget
Mapuche	Argentine			***Arômes*** : Fruits (*Fruits des bois, fruits rouges, pêche et abricot*)
Marynka (*organic*)	Pologne	Amérisant	8 - 12	***Arômes*** : Fruits (*mandarine et citron*), pin et herbe ***Alternatives*** : Northern Brewer et Tettnang (*bio*)
Merkur	Allemagne	Double	12 - 16	***Arômes*** : Fruits (*agrumes*) et terreux - Provient du *Magnum*
Millenium (*2000*)	USA	Amérisant	12 – 16	***Bières*** : Ale, stout et barley wine ***Alternatives*** : Columbus et Nugget (*développé à partir du Nugget*)
Minstrel	Angleterre	Aromatique	5 - 7	***Arômes*** : Epice (*baies*) et fruits (*orange et citron*) ***Bières*** : Lager ***Alternative*** : Jester
Mistral	France (*Alsace*)	Aromatique	6,5 - 9	***Arômes*** : Fruits (*blancs et exotiques*), rose et herbe ***Bières*** : Ambrée, blanche, pils, lager et pale ale

Nom	Pays	Type	% acide α	Remarques
Mittelfrüh	Voir Hallertau Mittelfrüh			
Mosaïc	USA	Double	11 - 14	***Arômes*** : Fleur et fruits (*tropical et citron*) ***Bières*** : Ale américaine (*pale ale, IPA et Cream*) et blonde ***Alternatives*** : CTZ, Nugget et Simcoe
Motueka (*bio*)	Nouvelle Zélande	Aromatique	5 - 8	***Arômes*** : Fruits (*citron et tropical*) et fleur ***Bières*** : Lager, ale belge et bière amère ***Alternatives*** : Saaz et Sterling
Mount Hood (*1989*)	USA	Aromatique	3 - 8	***Arômes*** : Fleur, épices (*girofle*) et note d'herbe ***Bières*** : Pils, bock, altbier, Munich helles et bière de froment américaine ***Alternatives*** : Crystal, Hersbrucker (*Hallertau*), Liberty et Strisselspalt
Nectaron				
Nelson Sauvin (*2000*) (*bio*)	Nouvelle Zélande	Double	10 - 14	***Arômes*** : Fruit. Arôme unique de Sauvignon Blanc ***Bières*** : bitter et bière estivale ***Alternatives*** : Hallertau Blanc et Pacific Jade
Newport	USA	Amérisant	13 - 17	***Arômes*** : Résineux ***Bières*** : Ale, stout et barley wine ***Alternatives*** : Brewers Gold, Fuggle, Galena, Magnum et Nugget
Northdown (*1970*)	Angleterre	Double	6 - 10	***Arômes*** : Résineux (*cèdre et pin*) et épicé ***Bières*** : Ale, stout et Barley wine ***Alternatives*** : Challenger, Northern Brewer et Target
Northern Brewer	Angleterre Allemagne USA	Double	5 - 10	***Arômes*** : Fruit, épice (*menthe*) et bois ***Bières*** : Pale ale, bitter, porter, lager, helles, brune et lambic ***Alternatives*** : Challenger, Hallertauer, Northdown et Target Cône naturellement brunâtre
Nugget (*1982*) (*bio*)	USA	Amérisant	9 - 16	***Arômes*** : Fleurs, herbes, épices et résines ***Bières*** : Lager, ales, stout et barley wine ***Alternatives*** : Columbus, Galena, Magnum et Target
Opal (*bio*)	Allemagne	Aromatique	4 - 8	***Arômes*** : Epice et note de fruit (*citron*) ***Bières*** : Lager légère européenne, weissbier et ale (*légère, été et saison*) ***Alternatives*** : East Kent Goldings, Savinjski Golding et Tettnang
Pacific Gem (*bio*)	Nouvelle-Zélande	Amérisant	14 - 18	***Arômes*** : Résineux et fruits (*citron et baies rouges*) ***Bières*** : Lager légère européenne, weissbier et ale (*légère, été et saison*) ***Alternative*** : Bullion et Cluster
Pacific Jade (*2004*)	Nouvelle - Zélande	Amérisant	12 - 15	***Arômes*** : Herbe, bois, fruits (*citron et mûres*) et épice (*poivre*) ***Bières*** : Lager et ale ***Alternative*** : Pacific Gem
Pacifica (*1994*) (*Pacific Hallertau*)	Nouvelle - Zélande	Aromatique	4 - 8	***Arômes*** : Fruit (*orange*) et fleur ***Bières*** : Lager et pale ale ***Alternatives*** : Hersbrucker (*Hallertau*)
Palisade (*bio*)	USA	Aromatique	5,5 - 10	***Arômes*** : Fruit ***Bières*** : Pale ale anglaise ***Alternative*** : Cascade, Goldings et Willamette
Pekko	USA	Double	13 - 16	***Arômes*** : Fruit et fleur
Perle (*bio*)	Allemagne	Aromatique	5 - 9	***Arômes*** : Epice (*menthe*), fruit (*orange*) et fleur ***Bières*** : P*ils, Weizen, Kölsch, Munich Helles*, pale ale, porter et stout ***Alternatives*** : Chinook, Galena, First Gold, Northdown et Northern Brewer
Phoenix (*bio*)	Angleterre	Amérisant	9 - 12	***Alternative*** : Challenger et Northdown
Pilgrim (*2000*) (*bio*)	Angleterre	Amérisant	10 - 13	***Arômes*** : Houblon ***Bières*** : Bières anglaises ***Alternatives*** : Admiral et Target
Pilot (*2002*)	Angleterre	Amérisant	8 - 12	***Arômes*** : Herbe et note de citron ***Bières*** : Ales américaine et anglaise ***Alternative*** : Galena
Pioneer	Angleterre	Amérisant	8 - 12	***Arômes*** : Fruits (*citron et pamplemousse*) ***Alternatives*** : Brewers Gold et East Kent Goldings
Polaris (*2000*)	Allemagne	Aromatique	19 - 23	***Arômes*** : Fleur (*eucalyptus*), épice (*menthe poivrée*) et fruit (*citron*) ***Bières*** : Lager et ale
Premiant (*bio*)	Tchéquie	Double	6 - 10	***Arômes*** : Epice, fruit (*orange et citron*) et végétal ***Bières*** : Ale et lager ***Alternatives*** : Crystal, Magnum, Mount Hood, Perle et Strisselpalt

Nom	Pays	Type	% acide α	Remarques
Pride of Ringwood (*1953*)	Australie	Amérisant	7 - 11	***Arômes*** : Bois, terre et herbe ***Bières*** : Pale ale australien et lager ***Alternatives*** : Cluster, Galena, Magnum, Marynka, Northern Brewer, Pacific Gem et Perle
Progress (*1964*)	Angleterre	Aromatique	4 – 8	***Arômes*** : Fruit, herbe, fleur et terre ***Bières*** : Ale, bitter et porter ***Alternatives*** : Fuggles et Goldings
Pulawski (*bio*)	Pologne	Double	8 - 11	***Arômes*** : Fruits (*raisin blanc et papaye*) et épice
Rakau (*organic*)	Nouvelle Zélande	Aromatique	10 - 19	***Arômes*** : Fruits (*mangue, passion et pêche*) ***Bières*** : Pale ale (*IPA*) ***Alternatives*** : Admiral, Amarillo et Summit
Riwaka (*1997*)	Nouvelle Zélande	Aromatique	4 - 8	***Arômes*** : Fruits (*agrumes et tropicaux*) ***Bières*** : Pils et lager ***Alternative*** : Cascade, Centennial et Saaz
Saaz (*bio*) (*Zatec*)	Tchéquie (*Bohème*)	Aromatique	2 - 5	***Arômes*** : Herbe, fleur, terre, épice et note de citron ***Bières*** : Pils, bitter, ale belge et lambic ***Alternatives*** : Lubelski et Tettnang Houblon roi à pils
Sabro	USA	Double	14 - 15	***Arômes*** : Fruits (*mandarine, noix de coco, fruits à noyau et tropicaux*)
Santiam (*1997*)	USA	Aromatique	4 - 8	***Arômes*** : Fleur ***Bières*** : Grande diversité de lagers et d'ales ***Alternatives*** : Spalt (*Select*) et Tettnang
Saphir (*bio*)	Allemagne	Aromatique	2 - 6	***Arômes*** : Fleur, épice et fruit (*mandarine*) ***Bières*** : Pils et lager allemande, blanche belge ***Alternatives*** : Hallertauer Mittelfrüh et Saaz
Satus	USA	Amérisant	12,5 - 14	***Arômes*** : Fruits (*poire, ananas, mûre, citron vert et groseille*) et fleur ***Alternatives*** : Galena
Savinjski Golding	Slovénie	Aromatique	2 - 6	***Arômes*** : Epice et houblon ***Bières*** : Pils et IPA ***Alternatives*** : Fuggle, Saaz et Tettnang
Select (Spalt)	Allemagne	Aromatique	4 - 6	***Arômes*** : Herbe et épice ***Bières*** : Grande diversité de lagers ***Alternatives*** : Saaz, Spalt (*Select*) et Tettnang
Simcoe (*bio*)	USA	Amérisant	11 - 15	***Arômes*** : Fruit (*pamplemousse*), pin + **pipi de chat** ***Bières*** : Ales américains ***Alternatives*** : Centennial et Columbus (*Tomahawk*)
Sladek (*1994*) (*bio*)	Tchéquie	Double	5 - 8	***Arômes*** : Fruits (*passion, pêche et raisin*) ***Bières*** : Grande diversité de lagers et d'ales en seconde fermentation ***Alternatives*** : Crystal, Mount Hood, Strisselspalt et Sybilla
Smaragd (*bio*)	Allemagne	Aromatique	4 - 6	***Arômes*** : Fruits (*citron, orange et noix de coco*), fleur et houblon. ***Bières*** : Imperial pilsner et pale ale belge ***Alternatives*** : Amarillo, Hallertau Mittelfrüh et Simcoe
Sonnet	USA	Aromatique	4 - 6	***Arômes*** : Fleur ***Bières*** : Bière légère ***Alternative*** : Goldings
Sorachi Ace	Japon et USA	Double	11 - 16	***Arômes*** : Fruits (*citron, pamplemousse et noix de coco*) ***Bières*** : Pale ale américain et bière de froment ***Alternatives*** : Columbus, Simcoe, Southern Cross et Warrior Développé par la brasserie japonaise Sapporo pour leurs propres bières
Southern Cross (*1994*)	Nouvelle Zélande	Amérisant	11 - 15	***Arômes*** : Fruit (*citron*) et pin ***Alternatives*** : Chinook, Northern Brewer et Sorachi
Southville				
Sovereign (*bio*) (TA200)	Angleterre	Aromatique	4 – 7	***Arômes*** : Fleur, terre et fruits (*agrumes et secs*) ***Bières*** : Bières anglaises ***Alternatives*** : Fuggle et Goldings
Spalt Select (*1985*) (*bio*)	Allemagne	Aromatique	3 - 6	***Arômes*** : Bois, fleur, fruits (*agrumes*), herbe et épice ***Bières*** : Grande diversité de lagers ***Alternatives*** : Saaz, Select Spalt et Tettnang Houblon aromatique allemand classique
Stammhein				
Stella	Australie	Double	14 - 16	***Arômes*** : Epice (*anis*), terre et note de fleur

Nom	Pays	Type	% acide α	Remarques
Sterling (*1990*) (*bio*)	USA	Aromatique	5 - 9	***Arômes*** : Epice, fleur, herbe et note de fruits (*agrumes*) ***Bières*** : Pils et ale belge ***Alternatives*** : Lublin, Mount Hood et Saaz
Strata	USA	Double	11 – 12,5	***Arômes*** : Fruits (*fruits tropicaux, pamplemousse et fraise*) et pin ***Bières*** : Pale ale, IPA, stout et lager
Strisselspalt	France (*Alsace*)	Aromatique	1,5 - 5	***Arômes*** : Fleur, fruits (*citron et orange*), terre, bois, herbe (*foin*) et épice ***Bières*** : Bière anglaise ***Alternative*** : Crystal, Hersbrucker (*Hallertau*), Mount Hood
Styrian Cardinal	Slovénie	Amérisant	10 - 15	***Arômes*** : Fruit (*citron*)
Styrian Dragon	Slovénie	Aromatique	6 - 11	***Arômes*** : Fruits (agrumes)
Styrian Eureka	Slovénie	Double	11 - 17	***Arômes*** : Houblon
Styrian Fox	Slovénie	Aromatique	6 - 12	***Arômes*** : Fruits (*citron et cassis*)
Styrian Golding (Celeia)	Slovénie	Aromatique (GB) Amérisant (B)	3 - 6	***Arômes*** : Epice ***Bières*** : Ale et lager ***Alternatives*** : Aurora, Fuggle, Select Spalt, Tradition et Williamette
Styrian Golding B	Voir Bobek			
Styrian Wolf	Slovénie	Aromatique	13 - 19	***Arômes*** : *Excellent transfert d'arômes* ***Bières*** : Grande diversité de bières
Summer	Australie	Aromatique	4 - 7	***Arômes*** : Fruits (*citron, abricot et groseille*) et épice ***Bières*** : Lager légère, helles, pale ale, IPA, blonde et triple ***Alternatives*** : Amarillo, Belma, Palisade et Rakau
Summit (*1976*)	USA et Nouvelle Zelande	Amérisant	10 - 19	***Arômes*** : Fruits (*pamplemousse, orange et mandarine*) et pin ***Bières*** : Ale et lager ***Alternatives*** : Amarillo, Apollo, Goldings et Simcoe
Super Alpha	Voir Dr Rudi (*nouveau nom*)			
Super Cascade	Voir Amarillo			
Super Styrian	Voir Aurora			
Sussex (*2005*)	Angleterre	Aromatique	4 - 6	***Arômes*** : Fruits (*tropicaux*) ***Bières*** : Ale légère ***Alternative*** : Fuggles
Sybilla	Pologne	Double	6 - 8	***Arômes*** : Fleur ***Bières*** : Ale et lager ***Alternatives*** : Challenger, Magnum, Northern Brewer, Nugget, Perle et Progress
Tahoma	USA	Double	7 - 8	***Arômes*** : Fruits (*citron et melon*), pin et fleur
Tardif de Bourgogne	France	Aromatique	3 – 6	***Bières*** : Blonde européenne
Target (*1972*) (*bio*)	Angleterre (*Belgique et Allemagne*)	Amérisant	8 – 13	***Arômes*** : Herbe, pin, épice (*réglisse*) et terre ***Bières*** : Bière légère ***Alternatives*** : Admiral, Fuggle, Magnum, Pilgrim et Willamette
Taurus	Voir Hallertau Taurus			
Tettnanger	Allemagne	Aromatique	1,5 – 6	***Arômes*** : Fleur, herbe, terre et notes d'épice ***Bières*** : Lager, ale légère au cask et blonde ***Alternatives*** : Saaz et Spalt Select Vieille variété
Tillicum		Amérisant	12 – 14,5	
Tomahawk	USA	Amérisant	14 - 17	***Arômes*** : Fruits (*agrumes*) et note boisée ***Bières*** : IPA ***Alternatives*** : Columbus et Zeus
Topaz (*1985*)	Australie	Aromatique	15 - 18	***Arômes*** : Fruits (*litchi et tropicaux*), pin et herbe ***Bières*** : Bière légère ***Alternatives*** : Columbus, Ella, Rakau et Summit
Tradition (*bio*)	Allemagne France	Aromatique	4 - 7	***Arômes*** : Epice, terre, herbe et fleur ***Bières*** : Pils, Bock, Weizen et et Wheat ***Alternative*** : Hallertau Hersbrücker, Liberty et Ultra
Triskel	France (*Alsace*)	Aromatique		***Arômes*** : Fleur et fruits (*agrumes*)
Triumph	USA	Mixte	10 -12	***Arômes*** : Fruits (*citron vert, orange et pêche*) + Lager et pils
Ultra	USA	Aromatique	2 - 4	***Arômes*** : Epice (*poivre*) et note florale ***Alternatives*** : Liberty, Hallertauer, Saaz, Spalt et Tettnang

Nom	Pays	Type	% acide α	Remarques
Vanguard	USA	Aromatique	5 - 7	***Arômes*** : Fruits (*tropicaux*), herbe et note florale ***Bières*** : Grande diversité d'ales et de lagers ***Alternatives*** : Hersbrucker, Liberty, Mount Hood, Saaz, Spalt et Tettnang
Victoria Secret (*2013*)	Australie	Double	14 - 17	***Arômes*** : Fruits (*pêche jaune, ananas et abricot*), herbe et pin ***Bières*** : Pale ale, IPA, stout et porter ***Alternative*** : Galaxy
Vital (*2008*)	Tchéquie	Double	12 - 16	***Arômes*** : Houblon et épice ***Alternatives*** : Saaz et Styrian Golding
Waï-ti	Nouvelle Zélande	Aromatique	2 - 4	***Arômes*** : Fruits (*mandarine et citron*) ***Bières*** : Ales dorée et blonde ***Alternatives*** : Riwaka et Saaz
Waimea (*2012*)	Nouvelle Zelande	Double	15 - 19	***Arômes*** : Fruits (*agrumes*) et pin ***Bières*** : IPA et Imperial lager ***Alternative*** : Pacific Jade
Wakatu	Voir Hallertau Aroma			
Warrior	USA	Amérisant	14 - 18	***Arômes*** : Fruit (*citron*) ***Bières*** : Bitter ***Alternatives*** : Bravo, Columbus, Magnum et Nugget
WGV (*bio*)	Angleterre	Aromatique	4 - 8	***Arômes*** : Fruits (*tropicaux*) ***Bières*** : Ale légère ***Alternatives*** : Challenger, Goldings et Sovereign
Whitbread Golding	Belgique (*Poperinge*)	Aromatique	5 – 7,5	***Arômes*** : Fruit (*citron*), pin et fleur ***Alternatives*** : East Kent Golding et Progress
Willamette (*1976*)	USA	Aromatique	3 - 6	***Arômes*** : Fruits (*sureau et cassis*), herbe, épice et fleur ***Bières*** : Ales anglaise, américaine et brune ***Alternatives*** : Bramling Cross, Fuggle, Styrian Golding et Tettnang
Wye Challenger	Angleterre			***Arômes*** : Fruits (*tropicaux*) ***Bières*** : Ale légère ***Alternative*** : Fuggles
Wye Northdown	Angleterre			***Arômes*** : Fleur, houblon et terre
Wye Target	Angleterre			***Arômes*** : Fruits (*agrumes*), épice et fleur
Yakima Blend	USA			
Yakima Golding	USA		5	***Alternatives*** : East Kent Golding, Fuggle et Progress
Zeus	USA	Amérisant	13 - 17	***Alternatives*** : autres houblons riches en acide alpha

Du point de vue historique, le houblon est connu de longue date. Les Romains l'ont probablement découvert comme une plante sauvage similaire à la vigne et poussant au milieu des saules, tel un loup parmi les moutons (*selon Pline dans son Traité d'histoire Naturelle*). C'est probablement la raison pour laquelle ils l'ont appelé *Lupulus Salictarius*. Cela a été à l'origine de son véritable nom latin (*Humulus Lupulus*). Ils l'ont cultivé dans les jardins pour en déguster les jeunes pousses au printemps (*comme l'asperge actuellement*). Par la suite, on retrouve peu de trace de cette plante et notamment de son emploi dans la bière. Les premières cultures de houblon remontent à 768 en Bavière. Un texte de 822 montre que des moines issus de Picardie l'ont apporté dans une abbaye allemande (*Corbay – Nord de l'Allemagne*). Au 15ème siècle, lorsque son emploi devient quasi systématique, certains brasseurs refusent de l'utiliser, soit parce qu'ils ont une certaine méfiance envers cette plante, soit parce qu'ils subissent l'influence des vendeurs de gruyt. De leur côté, les anglais ont refusé pendant un siècle d'utiliser du houblon dans leurs bières avant de cultiver dès le 16ème siècle leurs propres variétés d'houblons (*Brewers Gold, Northern Brewer*), notamment dans la région du Kent. Par la suite, ils l'ont introduit en Lorraine (*Dieulouard*) en 1608. Au 17ème siècle, il est introduit sur le continent américain où il poussait mieux en Virginie et l'état de Washington. En 1840, apparaît l'extrait de houblon (*Société Heck et Compagnie, de Bischwiller et Nancy*). Le houblon comprimé apparaît à Nancy quelques années plus tard. Ces deux inventions font alors rendre plus industrielle la culture du houblon. De nouvelles régions houblonnières voient le jour ainsi que de nouvelles variétés et techniques de culture (*mécanisation dans les dispositifs de plantation et de récolte*).

ANECDOTE : Pendant longtemps, il y a eu un conflit en Europe sur le fait d'interdire ou non la présence d'houblon sauvage mâle. La majorité des pays continentaux était pour l'interdiction car elle estimait qu'il n'apportait rien de bon à la bière que du contraire, en fertilisant la plante femelle, il complique la clarification de la bière à fermentation basse (*alourdissement des cônes*). Par contre, l'Angleterre était contre parce qu'il apporte un développement plus rapide du houblon britannique destiné à la fabrication de leurs bières à haute fermentation ; ce qui était important, vu leurs étés plus courts et la saveur houblonnée intense de leurs bières.

Ainsi, la culture du houblon est principalement réalisée dans les pays et régions brassicoles : Pays de l'Est, Allemagne (*Hallertau*), Angleterre (*Kent*), Australie, Belgique, Chine, France (*Alsace*) et USA.

En Belgique, la culture du houblon est pratiquée depuis le 16ème siècle où elle se développa fortement dans les régions de Poperinge (*Flandre Occidentale : 80 % de la production belge*) et d'Alost-Asse (*Brabant flamand : 20 % de la production belge*), d'où la richesse de ces régions en brasseries. Elle est considérée comme l'houblonnière de l'Europe Occidentale à l'époque. En 1880, la Belgique exploitait 4 185 hectares de houblon dont 80 % du côté de Poperinge. Par la suite, la production a nettement diminué suite à une qualité moindre du houblon belge par rapport aux houblons d'Europe Centrale et ce, malgré une diversification des cultures. En 1986, seuls 570 hectares subsistaient et en 2020, il ne restait plus que 181 hectares répartis entre 23 producteurs et principalement concentrés dans la région de POperinge. Mais la production à petite échelle chez de nombreux particuliers semble renaître de nos jours.

3.4.2 Chanvre

Le chanvre fait partie de la même famille que le houblon, les *cannabinacées*.

3.4.3 Genévrier

Le genévrier a été utilisé en Norvège par certains brasseurs pour jouer le même rôle que le houblon.

3.4.4 "Phantasm" ou poudre de thiol

Le "Phantasm" est le nom commerciale d'une société néo-zélandaise pour désigner de la poudre de thiol issu de déchets de raisin.

Le thiol est un composé sulfuré très puissant présent en très faible quantité dans le houblon (*moins de 1 % du poids des huiles essentiels du houblon*). Il est également présent dans le raisin qui en contient une certaine quantité, principalement dans sa peau. Un brasseur-vigneron néo-zélandais a eu l'idée de déshydrater son marc, sa peau de raisin et d'en faire une poudre ultra-riche en thiol.

ANECDOTE : Il s'agit en réalité d'une valorisation d'un déchet de la production de vin.

Sa teneur est de l'ordre de 3 à 8 grammes par litre de bière. Toutefois, cette substance nécessite la présence de levures spécifiques capables de modifier les thiols sans quoi les arômes fruités ne sont pas libérés. Il s'agit souvent de levures OGM ; d'où un problème d'éthique. Pour info, ce type de levure est interdite en Europe.

Ce produit est de plus en plus utilisé en complément du houblon dans les IPA afin de fournir d'intenses arômes fruités (*agrumes, fruit de la passion et goyaves*) à faible prix. Il ne peut pas remplacer totalement le houblon.

Une autre option est de libérer un maximum de thiol du houblon en réalisant un houblonnage lors de l'empâtage. Cette technique dite mash-hopping s'applique seulement avec certains houblons (*Apollo, Calypso, Cascade, Eureka, Hallertau, Motueka, Nugget, Perle et Saaz*). Un palier protéinique est souvent nécessaire.

3.5 Levure et bactéries

3.5.1 Levure

La levure du nom latin *levatura* (*signifie lever*) est constituée d'organismes unicellulaires (*eucaryotes*) microscopiques de la famille des champignons dont les souches ne se reproduisent que par bourgeonnement et non sexuellement. Elles détruisent le sucre pour en récupérer l'oxygène, non pas par respiration (*milieu aérobie*) mais bien par fermentation (*milieu anaérobie*). Cela engendre la production de déchets comme notamment de l'alcool (*éthanol*), du gaz carbonique et d'autres molécules qui se recombinent entre elles pour donner lieu à des esters, des diacétyls et des cétones responsables des arômes de la bière. Ce sont Lavoisier et Gay-Lussac qui trouvèrent cette découverte.

REMARQUE : La levure est souvent considérée comme l'ingrédient le plus discret du brasseur mais surtout la signature de la bière car un même moût fermenté avec deux souches différentes donne deux bières complètement différentes.

Les premiers scientifiques à décrire ces organismes furent A. Van Leeuwenhoek (*observation au microscope en 1680*) et L. Pasteur (*entre 1857 et 1871*), ce dernier s'opposa aux idées de von Liebig pour qui les levures était le fruit d'une génération spontanée provenant de "*force de vie présente dans le milieu*". Toutefois, en 1796, le britannique Felton Mathew met au point les dispositifs de séparation et de mécanisation. En 1825, la technique de séchage de la levure permet d'en améliorer sa conservation qui sera encore plus efficace en 1866, avec le système inventé par le français Mariotte.

La levure utilisée en brasserie doit transformer une partie ou la totalité du sucre fermentescible en alcool et gaz carbonique tout en fournissant certains arômes et certaines saveurs. C'est surtout important pour les bières belges.

Une levure peut être caractérisée par son atténuation qui désigne sa capacité à manger l'ensemble ou une partie des sucres fermentescibles. Une atténuation haute laisse peu de sucres résiduels alors qu'une basse atténuation en laissera beaucoup, ce sucre résiduel jouera par la suite sur la rondeur en bouche.

Il existe plusieur familles comportant chacune, une grande diversité de souches différentes.

- La levure Ale (*fermentation haute*) ou levure superficielle se caractérise par des cellules sphériques de grand diamètre et un bourgeonnement très rameux. Elle a un taux de fermentation plus faible que la levure basse ; d'où la nécessité d'en ajouter plus dans le moût. Elle fermente entre 15 et 25°C et monte à la surface au cours de la fermentation pour former une couche de mousse épaisse appelé chapeau. Elle est plus vive et développe des esters, des alcools supérieurs qui permettent d'obtenir une bière plus alcoolisée et des arômes plus fruités. Les principaux membres sont *Saccharomyces cerevisiae* (*également utilisé dans le pain*) et la *Torulaspora Delbrueckii* (*arômes de banane et de clou de girofle et un léger goût de phénol*). Cette dernière levure est utilisée dans les Weizenbiers allemandes ;
- La levure Lager (*fermentation basse*) ou levure de dépôt se caractérise par des cellules plus petites et moins sphériques et un bourgeonnement sensiblement moins rameux. Elle a un taux de fermentation plus élevé. Elle agit à faible température (*3 - 14°C*) et a tendance à former un dépôt au fond du récipient en fin de fermentation. Elle est relativement neutre et laisse plus de place aux autres ingrédients pour exprimer leurs arômes. De nouvelles levures plus aromatiques sont en développement. Elle fournit une bière plus légère et plus désaltérante (*sèche*). Les principaux membres sont *Saccharomyces carlsbergensis* (*nom scientifique Saccharomyces Uvarum*) et *Saccharomyces pastorianus* (*pour Pasteur*).

ANECDOTE : Le terme saccharomyces signifie "*champignon du sucre*".

- La levure sauvage (*fermentation spontanée*) plus communément appelée Brett est présente localement dans l'air ambiant mais également dans des barriques en bois. Elles sont plus petites que les *Saccharomyces*. Parmi les 86 levures recensées, ce sont surtout la *Brettanomyces Bruxellensis* (*odeur d'écurie ou d'acier*) et la *Brettanomyces Lambicus* qui interviennent le plus en assimilant non seulement les sucres fermentescibles mais également les dextrines et les sucres non fermentescibles. Elles sont nettement plus efficaces que les levures précédentes et produisent en quantité variable des acides acétiques et lactiques (*Vieille Brune Flamande et vieille rouge*) qui rendent la bière acide et sèche. De plus, elles fournissent des arômes fermier et terreux avec des notes acides animales, fruitées et épicées. Par contre, elles sont nuisibles pour le vin car elles fournissent un arôme d'urine de cheval, d'écurie, de sueur ou de cuir. Des bactéries type *Lactobacillus* et *Lesactobacillus* et *Pediococcus* réalisent le même travail.

REMARQUE : Il est difficile de fabriquer une bière à plus de 10 % alc. vol. car la levure classique est sensible à l'alcool qu'elle produit et tend à dépérir à partir de ce taux d'alcool. Pour obtenir une bière plus alcoolisée, une levure particulière (*souvent issue du vin*) doit être introduite ou l'eau est soutirée après congélation (*cas des eisbocks*).

- La levure pour bière fortement alcoolisée est capable de vivre en présence d'une haute teneur en éthanol. Ainsi, la SafeAle HA-18 est capable de se développer jusqu'à une teneur de 18 % alc. vol. comme son chiffre l'indique
- La levure pour bière à faible taux d'alcool, voire sans alcool : Quelques levuriers (*Fermentis et Lallemand Brewing*) ont développé des levures hybrides à base de la famille des *Saccharomyces Cerevisiae* qui ne consomme ni le maltose, ni le maltotriose mais fournissent des arômes ;
- La levure génétiquement modifiée peut être utilisée dans les bières sans alcool que dans les bières alcoolisées. Elle offre une plus grande variété d'arômes et améliorent le processus de brassage réduisant ainsi la dépendance au houblon aromatique. Elle est modifié par différentes techniques comme CRISPR. Elle pose toutefois des questions de sécurité et d'impact environnemental ;
- La levure de champagne est une levure de bière (*cerevisia cerevisia et cerevisia bayanus*) sélectionnée sur quelques caractéristiques particulières. Elle doit être tolérante à l'alcool puisqu'elle doit intervenir dans une forte teneur en alcool. Elle digère moins bien les sucres complexes (*maltose et maltotriose*) ; c'est pourquoi elle ne convient pas pour une fermentation primaire mais elle consomme les sucres simples. Elle doit supporter une haute pression (5 à 6 bars). En fin, elle doit tomber dans le fond du contenant en fin d'activité. Elle est principalement utilisée pour la production de bières de type Brut.

La levure peut être présente sous différentes formes :

- La levure de culture pure : Emil Hansen, élève de Pasteur et microbiologiste à la brasserie Carlsberg fut le premier à développer ce type de culture, à savoir partir d'une cellule unique dans une boite de Pétri et la reproduire rapidement à des millions d'exemplaires dans un milieu anaérobie. La qualité de la levure est maintenue constante et bien protégée ;

- La levure lyophilisée : 1 gr de levure contient jusqu'à 18.10^9 cellules ;
- La levure liquide est présente sous forme liquide. Il faut suivre les consignes figurant sur le paquet pour la réactivation de telle levure ;
- La levure sèche est la meilleure alternative pour conserver ses propriétés.
- Le levain est une pâte généralement issue d'une fabrication précédente et soigneusement conservée. Il est principalement utilisé dans les bières africaines et sud-américaines ;

Il existe également des types différents de levure sur base du pays ou de la région :

- La levure belge est le résultat de nombreuses décennies d'expériences ; c'est la raison pour laquelle elle est si bien conservée et rarement partagée. D'autre part, le houblon fort n'étant pas l'ingrédient de prédilection des bières belges qui utilisent généralement des variétés douces et discrètes, la levure belge se marie assez mal avec le houblon. Ainsi, elle convient pour une bière à forte tendance céréalière et peu houblonnée. Enfin, elle laisse une certaine quantité de sucres dans la bière finale ; ce qui la rend plus texturée en bouche (*le petit côté liquoreux des bières belges fortes vient entre autres de là*) ;
- La levure américaine (*USA et Canada*) est à l'image de la diversité des bières américaines. Elle est capable, soit de subir un taux élevé d'alcool, soit de mettre en évidence une saveur particulière, issue notamment des houblons ou des ingrédients secondaires ;
- La levure anglaise est intermédiaire entre la levure belge et américaine puisqu'elle provient d'une longue tradition et est capable de bien se marier avec une forte quantité d'houblons (*par exemple, bitter*). Toutefois, elle dispose de moins de spécificités que la levure belge et est moins discrète que la levure américaine ;
- Les levures allemande et tchèque sont principalement destinées à la fermentation basse. Elles disposent de saveurs fines mais ne supportent pas des taux d'alcool trop élevées ;
- La levure traditionnelle norvégienne dénommée kveik fournit une fermentation rapide et des arômes intenses épicés (*clou de girofle, coriandre et écorces d'orange*).

REMARQUE : Les différences entre les levures des diverses brasseries s'expliquent par la présence d'une domestication suite à la réutilisation de celles-ci par la brasserie. Chaque brasserie possède en réalité sa ou ses propres souches.

Le tableau ci-dessous fournit différents types de saveurs et arômes associés aux levures. Certains arômes sont désirés alors que d'autres sont indésirables. Cela dépend également du type de bière. Ainsi, le DMS est présent dans certaines lagers alors qu'il est indésirable dans d'autres styles de bière. De même, le diacétyle est rarement convoitée sauf pour certaines scotch Ales.

Type	Description
Acétaldéhyde	Arôme de pomme verte
Alcool de fusel	Goût d'alcool fort réchauffé par l'odeur perçante
Clous de girofle	Saveur et arôme épicé (*clou de girofle*)
Diacétyle	Saveurs et arômes de beurre et de toffee
DMS ou Sulfure de diméthyle	Saveur et arôme de légumes en conserve
Esters	Saveurs et arômes de banane, de fraise, de baies et d'autres fruits
Médicinal	Arômes chimiques ou de phénol
Phénol	Saveurs et arômes de médicament, de plastique, de plâtre, de fumée ou de clous de girofle
Solvant	Arômes d'acétone ou de diluant
Soufre	Arômes d'œuf pourri ou d'alumettes brûlées

3.5.2 Bactéries

A côté des levures, certaines bactéries sont utilisées pour des bières particulières comme les bières acides. Elles leur confèrent des notes variées : animale, fruitée, épicée, terreuse, fermière et rustique selon les cas.

Deux types existent :

- La bactérie lactique génère de l'acide lactique. Il s'agit principalement des espèces *Lactobacillus* et *Pediococcus*. Cette dernière très présente dans le lambic fait fermenter la bière malgré un environnement pauvre voire sans oxygène. Elle devient active dès que le lambic se réchauffe. Elle crée de longs fils visqueux à la surface du moût. Le moût "infecté" peut être détruit par la suite par l'activité des Bretts qui avalent tout sur leur passage ;
- La bactérie acétique génère de l'acide acétique. Il s'agit principalement des espèces *Acetobacter*.

3.6 Produits accessoires

Il s'agit souvent de substances qui jouent principalement sur le goût et l'arôme de la bière. Toutefois, certains produits, comme notamment les épices utilisées dans la composition du "gruyt" du temps du Moyen-Âge, peuvent jouer un rôle de conservateur. Les Italiens tentent depuis peu l'introduction de légumineuses.

3.6.1 Fruits

L'ajout de fruits améliore principalement la couleur, l'odeur, le corps, l'arôme et le goût de la bière, ainsi que la teneur en sucres fermentescibles. Leurs huiles essentielles sont souvent libérées par macération dans le moût ou durant la fermentation.

Cependant, les caractéristiques de la bière varient selon le type de la bière et le moment d'introduction des fruits dans la bière. Ainsi, si les fruits sont ajoutés au début du processus de brassage, la levure a tout le temps d'absorber le sucre des fruits. Cela donne alors une bière sèche et acidulée. Par contre, si les fruits sont ajoutés plus tard, le profil de la bière sera plus prononcé.

Les principaux fruits qui interviennent régulièrement sont :

- Les pelures d'orange amère (*curaçao*) issues de l'oranger *Citrus aurantium L.* contiennent d'innombrables petites poches contenant des huiles essentielles qui sont libérées lors de l'ébullition. Le dosage varie entre 5 et 20 gr/hl et dépend du type de bière, principalement les blanches et de la qualité des écorces ;
- La cerise apporte d'une part, son arôme et son acidité et d'autre part, du sucre contenu dans sa structure ainsi que des levures naturelles contenues dans sa peau. Le processus de fermentation démarre cinq jours après le remplissage dans le foudre et dure plusieurs semaines. Elle est notamment à la base de la kriek ;
- La framboise joue le même rôle que la cerise, ainsi que les fruits acides ;
- La pêche fournit un arôme d'abricot ;
- Le raisin comporte sur sa peau des levures naturelles qui accélèrent la fermentation de l'orge et du riz. La majorité des anciennes bières contenait de ce fait du raisin ; ce qui en faisait un mélange bière – vin ;
- La châtaigne peut être présente sous forme de farine (*brasserie corse Pietra**). Elle a un bon effet sur la fermentation et offre une certaine rondeur et un arôme boisé.

3.6.2 Plantes

Ce sont souvent des plantes aux vertus antiseptiques et aromatiques comme le genièvre, la sauge, l'angélique, la coriandre, le clou de girofle et le gingembre qui sont utilisés.

- La feuille de laurier possède des huiles essentielles similaires à celles du houblon ;
- L'hibiscus est un arbre tropical qui fournit généralement une couleur foncée à la robe et au col, une légère acidité et un arôme floral.

Un bon nombre d'entre elles intervenaient dans la composition du "gruyt".

3.6.3 Epices et aromates

Les termes "aromates" et "épices" sont généralement utilisés comme synonymes. Pourtant, il existe une certaine nuance qui les distingue. Le terme aromate (*"substance végétale odoriférante")* couvre un concept plus vaste que celui d'épice ("*substance d'origine végétale, aromatique ou piquante utilisée en alimentation*"). Ils interviennent à tous les stades de la fabrication, de l'ébullition à la fermentation en garde ou en barrique. Les épices n'ont généralement aucune incidence sur les levures.

Les aromates les plus fréquemment utilisées dans la production de la bière sont :

- L'anis étoilé ;
- La cannelle ;
- La cardamome ;
- Le clou de girofle ;
- La coriandre est le fruit d'une plante ombellifère, *Coriandrum sativum L.* originaire des pays méditerranéens. Le fruit sec possède un fort arôme épicé, légèrement fruité (*raisin muscat*) doté d'une arrière-note florale. Elle est également utilisée dans la fabrication de vin doux. La teneur moyenne en brasserie varie entre 1,5 et 4 gr/hl. Elle doit être utilisée fraîche et finement moulue. Elle est ajoutée cinq minutes avant l'ébullition ;
- Le genévrier dont la baie est principalement utilisée ;

- Le mahaleb est une épice originaire du Moyen-Orient et tirée du noyau de la cerise noire (*Prunus mahaleb ou Cerasus mahaleb*). Elle fournit un arôme doux-amère située entre l'amande amère et la cerise (*proche de la fleur d'oranger*). Elle est principalement utilisée en pâtisserie. La brasserie française Elixkir* l'utilise dans la composition d'un de ses stouts.
- La muscade ;
- Le poivre ;
- La réglisse est utilisée dans les bières foncées de type "Scotch" ;
- Le sureau et en particulier, la fleur.

D'autres épices moins fréquemment utilisés de nos jours ont été utilisé pour remplacer le houblon.

Epice	Commentaire
Feuille de laurier	Présence de certaines huiles essentielles contenues dans le houblon
Sassafras	Epice typique du 18ème siècle.

3.6.4 Cas particulier du gruyt

Dès l'Antiquité, les brasseurs utilisent un mélange farineux à base de plantes, d'herbes aromatiques et d'épices pour aromatiser et conserver un peu plus longtemps leurs cervoises. Parmi les principaux ingrédients, on retrouve de la sauge, des baies de genévrier, du romarin et de la myrte des marais.

ANECDOTE : Au Moyen-Age, seuls, les évêques connaissaient le dosage relativement précis des plantes afin de pouvoir distinguer une bière ayant payé sa taxe d'une bière non légale car le brasseur n'a pas payé la taxe.

3.6.5 Légumes

Les Italiens créent de nouvelles bières gastronomiques en introduisant des légumes, comme les artichauts, les choux, les potirons ainsi que les pommes de terre qui sont également des substances amylacées.

3.6.6 Autres ingrédients

3.6.6.1 Café

Depuis quelques années, certains brasseurs n'hésitent pas à ajouter du café dans la bière bien que l'emploi de malt torréfié permet déjà d'apporter un arôme ou une note de café, principalement le cas de bière noire (*stout et porter*).

L'ajout de café peut se faire à différent moment du brassage et sous différentes formes. Un ajout à chaud renforce généralement l'amertume et les tannins alors que l'ajout à froid permet un arôme plus intense de café.

- Du café moulu peut être ajouté au moût en cours d'ébullition ou à froid durant la garde (*équivalent du dry-hopping*) ;
- Du café expresso peut être ajouté à froid durant la garde ;
- Une infusion à froid de café peut être ajouté dans le fermenteur ;
- Le passage du moût à travers un filtre rempli de café. Un brasseur canadien a réussi cette opération.

3.6.6.2 Chocolat

Le chocolat provient du fruit du cacaoyer, la fève de cacao ou cabosse qui se présente sous forme de ballon de rugby et qui contient les graines. Ces dernières sont broyées, fermentées, séchées et torréfiées pour donner lieu au chocolat.

3.6.6.3 Huître

Ce mollusque préhistorique (*25 Ma années*) se caractérise par un contenu salé et riche en protéine. Il appartient à la famille *Ostreidae* qui comporte deux groupes principaux :

- L'huître plate Ostrea : La variété européenne a une saveur douce et légèrement métallique ;
- L'huître creuse Crassostrea : La variété japonaise *gigas* a des touches de melon et concombre alors que la variété américaine *virgenica* présente une touche de feuilles vertes.

Outre la variété, ce sont principalement les caractéristiques de l'endroit aquatique dans lequel a vécu l'huître qui lui donne son caractère. La composition de l'eau (*plus l'eau est salée, plus la saveur est prononcée*), les marées, la distance par rapport au rivage, le climat (*température de l'eau*) et même le sol sont des facteurs d'influence.

4. Art de déguster une bière

Contrairement à l'opération de désaltération, déguster une bière, c'est prendre le temps de mettre ses cinq sens (*toucher, oreille, œil, nez et bouche*) en action pour détecter tous les stimuli que déclenche la bière sur le corps et ainsi mieux appréhender toutes ses caractéristiques.

Ces caractéristiques dépendent non seulement des différents ingrédients (*majeurs ou accessoires*) mais aussi des différentes opérations de brassage, de conservation ou encore de soutirage (*bouteille, canette, fût, etc.*).

Cette opération est relativement aisée pour un connaisseur mais relève du véritable défi pour un non-initié. La difficulté réside le plus souvent dans la description et la quantification de l'impression ressentie. Celle-ci s'atténue au fil des dégustations. Le présent chapitre présente les différentes étapes pour bien déguster une bière.

4.1 Service de la bière

Bien servir une bière met en valeur son image et ses propriétés. Ainsi, le service est un art et non un geste anodin.

4.1.1 Contenant initial de la bière

Certaines caractéristiques, principalement l'effervescence, la texture, le comportement de la mousse et les arômes (*nez et bouche*) d'une même bière diffèrent selon le type du contenant initial de la bière qui peut être la bouteille, la canette, le fût, le Perfectdraft ou le cask (*particularité anglaise*). Cela s'explique par les raisons suivantes :

- L'âge : Une bière en fût a une date limite d'utilisation optimale de trois mois à partir de la date de soutirage alors que celle de la bouteille ou de la canette est souvent d'un an, voire plus. Cela signifie qu'une bière pression est une bière jeune qui n'a pas eu le temps d'affiner toutes ses caractéristiques, contrairement à la bière en bouteille ou en cannette. Ces différences sont d'autant plus marquées lorsqu'il s'agit d'une bière refermentée ;

REMARQUE : Une bière au fût est rarement refermentée, vu son court délai d'utilisation.

- Les mécanismes de versage : Dans le cas d'un service à la pression (*fût*), la bière subit une poussée par du CO_2 pour sortir alors que dans le cas de la bouteille et de la canette, elle subit une détente. La pétillance et la texture sont donc différentes ;
- Le volume de conditionnement : Plus le volume est grand, plus les arômes augmentent proportionnellement. Ainsi, un fût de 50 l fournit plus de goût qu'une bouteille, pour autant que la bière soit correctement servie. Cela est également vrai pour la différence entre une bouteille de 33 cl et de 1 l ;
- Les conditions de manipulation et de stockage des contenants : La bouteille peut être soumise à des conditions d'exposition à la lumière durant ses différentes manipulations. Ce risque est nul pour la canette et le fût. Par contre, le métal et l'acier, étant de bons conducteurs de chaleur, peuvent générer une certaine altération de la bière (*oxydation et acidification*).

ANECDOTE : L'ancienne image d'un goût métallique pour une bière en canette est dépassée depuis que sa paroi intérieure est recouverte d'un vernis spécifique.

D'autre part, le service à la pression exige un certain nombre de recommandations : 1) le fût doit être conservé dans un endroit frais, 2) la pression de gaz carbonique ajoutée doit être équilibrée et adaptée au type de la bière (*entre 4,5 et 5,0 gr/l*), 3) les conduites doivent être propres et quotidiennement entretenues au risque de présenter une odeur de renfermé et 4) un fût percé ne dure que 48 heures.

ANECDOTE : Le fait qu'une bière servie au fût semble être plus fraîche qu'une bière issue d'une bouteille s'explique simplement par le fait que la bière du fût est plus froide (*température proche de 3°C*) et que ce froid provoque un picotement avec une sensation de fraîcheur et anesthésie à peu près toute perception. Le froid fait ensuite place au réchauffement par l'éthanol. Dans les bars, les frigos sont également réglés à une température similaire mais l'ouverture fréquente des portes ne permet pas d'atteindre cette fraîcheur.

4.1.2 Type et forme du verre

Boire une Trappiste dans un verre à pils ou encore pire, un gobelet en plastique, n'a pas le même goût que de la boire dans son verre spécifique (*coupe*). La forme et la nature du verre doivent révéler tous les avantages de la bière.

D'un point de vue forme, il en existe une très grande diversité. Chaque bière possède quasiment son verre spécifique pour des raisons pratiques mais aussi esthétiques, voire commerciales. Toutefois, il est possible d'établir la classification sommaire suivante :

- Le verre à pied : La prise en main du verre à son pied (*base située hors contact avec la bière*) permet de ne pas réchauffer trop vite le verre dans la main et de mieux faire tourner le verre pour en extraire tous les arômes. Ce

sont les verres de dégustation, par excellence. Par contre, ils ne peuvent s'empiler lors du stockage. Trois sous-formes élémentaires existent :

- La *coupe* ou *calice* a une forme évasée (*sommet plus large que la base*). Cette forme accentue la libération des arômes du nez, grâce à un contact mousse – air très large mais réduit la persistance de la mousse. Ce verre convient donc pour une bière très aromatique comme une Trappiste et une bière mûrie en barrique, voire certains Barley Wines ;
- Le *verre tulipe* se distingue de la coupe par le rétrécissement du diamètre à son sommet qui permet de concentrer les arômes au sein du verre (*chambre des arômes*) et une diffusion plus lente au sommet, tout en préservant un beau col de mousse. Il convient pour une bière aromatique souvent colorée (*ambrée et brune*) ou plus fortement alcoolisée (*bières d'abbaye et Barley Wine*) et une bière fermière (*Saison*). Il existe différentes sortes dont le verre TEKU dont la partie haute est verticale sur 1 à 2 cm.

ANECDOTE : Le nom du verre TEKU provient du nom de ses deux fondateurs et zythologues italiens : Teo Musso (*propriétaire de la brasserie Baladin*) et Lorenzo Dabove surnommé Kuaska.

- La *flûte* se caractérise par un verre étroit à sommet évasé. La surface étroite réduit le contact avec l'oxygène, concentre ainsi les parfums et ralentit l'évaporation du CO_2, permettant ainsi de mieux exprimer la pétillance. Elle convient pour une bière peu à moyennement aromatique (*lager*), une bière pétillante (*gueuze*) ou une bière fruitée (*kriek*).

- Le verre sans pied engendre un contact direct entre la main et la paroi du contenant et donc un certain réchauffement. Pour pallier cela, la paroi peut être plus épaisse. Ils s'empilent aisément (*grâce à une surlargeur au sommet*) et sont plus faciles à utiliser pour la grande consommation. Trois sous-familles existent :
  - Le *verre haut*, tout comme la flûte (*avec un pied*), réduit le contact avec l'oxygène, concentre les parfums, ralentit l'évaporation du CO_2 et favorise le développement de la mousse. Il convient pour une bière pétillante moyennement à peu aromatique (*lager*) ou à faible pétillance (*lambic*) ainsi qu'une bière très houblonnée (*IPA*) ou acide (*blanche*). Le verre droit convient pour une bière de soif. Certains verres (*bières à fermentation spontanée et basse*) ont un rétrécissement de diamètre à mi-hauteur afin de pouvoir mieux libérer les arômes ;
  - Le *verre nonic* est un verre haut présentant un élargissement suivi d'un rétrecissement dans la partie supérieure afin de mieux libérer les arômes. C'est la verre typique des ales et stout anglais ;
  - La *chope* est équipée d'une ou plusieurs anses et d'une épaisseur plus importante de paroi. Elle permet de mieux conserver la fraîcheur de la bière. Elle peut présenter un élargissement à mi-hauteur.
  - Les *formes particulières* : Par exemple, le verre Kwak* (*forme d'haltère vertical*), la forme de corne, *etc.*

ANECDOTE : Certains brasseurs n'hésitent pas à réaliser une gravure au fond du verre ou un fuselage sur la paroi afin de favoriser l'effervescence et la mousse ainsi que la sensation de fraîcheur de la bière.

Le verre transparent qui permet de mettre en valeur les caractéristiques de la robe et du col a pratiquement remplacé toutes les matières opaques comme le grès qui préserve mieux la fraîcheur. Ce dernier sert plus à la consommation.

REMARQUE : Certains dégustateurs préfèrent la paroi opaque ou noire afin de ne pas être influencé par la suite dans leur dégustation. Par exemple, la vision d'une bière brune permet de s'attendre à des arômes torréfiés.

4.1.3 Remplissage du verre

Le verre doit être propre et exempt de toute trace de graisse ou de corps étranger à l'intérieur afin de ne pas altérer la bière et d'empêcher la formation de mousse. Un passage au lave-vaisselle est à proscrire. Le verre doit donc être lavé à la main et rincé dans une eau claire.

En ce qui concerne son séchage, cela dépend du type de bière à servir. Une bière à fermentation haute se boit plus "chaude" (*6-12°C*) et se sert dans un verre séché à l'air alors qu'une bière à fermentation basse (*pils*) qui se boit très fraîche (*3-5°C*) se sert dans un verre mouillé à l'eau froide afin d'éviter une forte différence de chaleur et ainsi d'obtenir une mousse fine, dense, compacte et stable.

REMARQUE : Pour un verre à gravure au fond, il faut s'assurer qu'une goutte d'eau n'occupe cette encoche, empêchant la formation de mousse.

Le versage consiste à incliner le verre au démarrage et à le redresser progressivement à fur et à mesure qu'il se remplit tout en éloignant la source du verre. Un mouvement d'aller-retour génère souvent une mousse fuyante et/ou volumineuse. L'écoulement de la bière doit se faire le long des parois du verre. Le goulot de la bouteille ou le bec de tirage ne doit toucher, ni le verre, ni le liquide. Pour bon nombre de bières, la mousse doit avoir 2 à 3 cm d'épaisseur.

ANECDOTE : La pils Belge Jupiler est bien servie lorsque la base de la mousse atteint les roubignoles du taureau présent sur le verre et symbole de la ville d'origine de cette bière, Liège.

Le verre ne doit jamais être totalement rempli dans le cadre d'une dégustation afin de pouvoir le faire tourner sans risque de renversement et ainsi libérer les arômes.

Pour une bière sur lie, deux écoles s'affrontent et donnent des goûts différents.

- La lie reste dans la bouteille : Un peu de bière reste dans la bouteille. La robe est légèrement floue. Parfois la levure est proposée dans un récipient séparé ;
- La lie est dans le verre. Le verre est baigné de particules en suspension. La robe est trouble et le goût diffère. C'est moins appétissant mais sans danger. Au contraire, ce fond est généralement riche en vitamines B.

4.1.4 Cas particulier du sous-bock

Le sous-bock est l'accessoire en carton qui accompagne la bière dans les bars. Il sert principalement à absorber l'eau de condensation qui s'écoule le long du verre quand celui-ci est froid ainsi que l'eau du verre non séché. Il peut également servir comme couvercle pour éviter que les arômes ne s'échappent ou que des guêpes et autres insectes ne viennent goûter la bière ou encore comme support pour différentes écritures (*commande, dessin, appartenance du verre rempli si la personne s'absente un instant, support de lettre, etc.*).

En réalité, cet objet est né à Dresde (*Allemagne*) en 1883 et est composé à l'origine, d'un rond en feutre de bois. Il arrive en France en 1892, d'abord sous forme de soucoupe en faïence ou en porcelaine. Il sert également à compter le nombre de verres bus. Les premiers sous-bocks en cellulose ou carton apparaissent quant à eux en 1900. Ils sont simples, d'une seule couleur et environ cinq fois plus épais que ceux d'aujourd'hui. Ils deviennent ensuite bicolores avec différents motifs et slogans qui ont vite fait place à la pub. Après la Seconde Guerre mondiale, le nombre de brasseries diminue alors que le nombre de sous-bocks augmente. Ce sont de véritables œuvres d'art collectionnées par le cervalobélophile.

4.2 Caractéristiques tactiles ou toucher

Ce sens qui intervient au niveau des mains et de la bouche est souvent dévalorisé lors de la dégustation au profit de l'odorat, du goût et de la vue. Or, il a pourtant une importance capitale.

4.2.1 Température de la bière (*main et bouche*)

Avant d'entamer la dégustation à proprement parlé, il importe d'acclimater quelques instants, la bière à l'air ambiant.

REMARQUE : Il ne faut pas stocker ses bières dans le frigo trop longtemps sous peine de voir certaines propriétés s'altérer et le travail des levures détruit.

Le premier contact du verre entre les mains fournit une information sur la température de la bière qui sera confirmée par le contact en bouche. Or, ce paramètre influence 1) le caractère rafraîchissant de la bière (*plus la bière est froide, plus la fraicheur est marquée*) et 2) la perception des arômes et de la rondeur (*boire une bière trop fraîche réduit son goût par effet anesthésiant sur le palais*).

Qualificatif	Température
Très fraîche	2 – 5°C
Fraîche	6 – 9°C
Tempérée	10 – 13°C
Chambrée	14 – 20°C

Ainsi, il convient de respecter la règle suivante : ***Plus une bière est aromatisée, alcoolisée et foncée, plus sa température de consommation est élevée***. Cependant, ce critère dépend fortement du goût du consommateur. Certains préfèrent boire une bière forte tempérée alors que d'autres la préfèrent fraîche. C'est pourquoi il est conseillé de boire ses bières préférées à des températures variées pour se faire une idée. L'inverse pour la pils est rare.

Toutefois, sur base de cette règle, les principes suivants peuvent être formulés :

- Une pils ou une blanche se boit très fraîche (*3-5°C*) afin de mettre en évidence ses propriétés désaltérantes ;
- Une bière claire, une bière à fermentation spontanée, une bière fruitée ou une weizenbier est servie fraîche (*6-8°C*) ;
- Une bière ambrée ou une bière refermentée est servie fraîche (*7-9°C*) ;
- Une ale au cask se boit tempérée à chambrée (*10-14°C*) ;

- Une brune, une noire (*Stout/Porter*) et les bières d'abbaye et Trappistes ainsi qu'une Barley Wine sont servies à température de cave (*10-14°C*), soit franchement chambrée (*14-20°C*) afin de mieux révéler leur structure gustative compliquée.

4.2.2 Texture (*bouche*)

La texture est l'*ensemble des sensations qui concernent le toucher en bouche* dont notamment le corps, la chaleur, la pétillance, le comportement des bulles, l'astringence et l'étalement. Elle est liée à la teneur en sucres (*fermentescibles ou non*), en alcool, en gras et en tanins dans la bière.

4.2.2.1 Corps et chaleur

Le corps concerne la *consistance de la bière*. Il est principalement lié à la teneur en sucres résiduels et en complexes protéiniques présents dans la bière et donc à sa densité finale. ***Plus une bière est dense, plus elle a du corps***. Ce paramètre peut être chiffré sur base de la densité finale (*et non initiale*) de la bière. Toutefois, certains ingrédients comme l'avoine ou le blé peuvent donner une sensation veloutée au corps.

REMARQUE : La corrélation teneur en alcool – densité ("***Plus une bière est alcoolisée, plus elle a du corps***") n'est pas toujours vrai, comme le cas d'une Triple belge dont le taux d'alcool varie entre 8,5 et 10 % alc. vol. alors que sa densité est proche de 1011.

Une classification similaire à celle des mousseux et alcools existe sur base de la valeur de densité finale de la bière.

Type de corps	Description	
Aqueux ou très mince	Densité finale très faible (*densité : 1000 - 1006*) et proche de celle de l'eau (*1000*) due à la faible quantité de sucres fermentescibles. On ne perçoit pas de saveur sucrée et la sensation de contraction se perçoit. Exemple : Gueuze (*± 1003*)	
Mince	Densité faible de la bière (*densité : 1006 - 1012*). Exemple : Triple (*± 1011*)	
Dense ou ronde	Densité moyenne à élevée (*densité : 1012 et 1025*) due à une certaine présence de sucres non fermentescibles. Exemple : Milk Stout (*± 1017*)	
Liquoreux, épais ou moelleux	Densité très élevée (*densité > 1025*) due à la présence très importante de sucres non fermentescibles. Elle donne l'impression de boire du pétrole (*au niveau densité*). Exemple : Strong Scotch Ale (*1037*)	
	Liquoreux	S'applique pour une bière dont le taux d'alcool est très élevé
	Epais	S'applique pour une bière à taux d'alcool est très élevé et peu pétillante
Velouté ou onctueuse	Bière dense en raison de la présence de certains ingrédients (*avoine, blé, etc.*)	
Huileux	Bière très riche en houblons	

REMARQUE : La présente classification utilise la notion de rondeur pour caractériser le corps d'une bière sucrée. Cette notion intervient également dans la définition des arômes sucrées. Par contre, contrairement à ce que certains pensent, elle n'a rien à voir avec le caractère pétillant d'une bière (*plus une bière est pétillante, moins elle est dense et donc moins elle est ronde*).

4.2.2.2 Chaleur

La notion de chaleur est également liée à la teneur en sucres et en alcool. Plus la teneur en alcool est élevée, plus la bière est ronde et plus la sensation de chaleur est forte.

4.2.2.3 Pétillance et comportement des bulles

La pétillance concerne la carbonatation de la bière, soit la quantité de CO_2 présent dans la bière. Ainsi, plus la quantité de gaz est importante, plus une bière est pétillante. De plus amples détails se trouvent au chapitre 4.4.2.

Type de pétillance	Description
Plate	Faible pétillance
Normale	Pétillance moyenne
Abondante	Pétillance abondante. Exemples : Triple et Duvel*

De même, le comportement des bulles vis-à-vis de la langue peut être décrit.

Comportement des bulles	Description
Crémeuse ou fine	Les bulles sont douces et enveloppantes
Champenoise	Pétillance abondante composée de fines bulles, comme le champagne. Exemple : Gueuze
Piquante ou agressive	Les bulles agissent comme de minuscules aiguilles piquant la langue (*légère sensation de douleur*)

4.2.2.4 Astringence

L'astringence n'est pas une saveur mais une sensation mécanique qui vise à produire une crispation des muqueuses buccales, ce qui génère une sensation d'assèchement dans toute la bouche. Elle n'a rien à voir avec l'amertume qui n'est perçue que dans une partie de la bouche.

Elle est souvent liée à la présence de tannins ou d'infections bactériennes (*Acéto bactérie*), voire à des mauvaises opérations de brassage.

4.2.2.5 Etalement

L'étalement se définit comme la durée des perceptions des saveurs en bouche, du début jusqu'à la fin de la dégustation, incluant la finale, l'arrière-gout et le post-goût. Il peut être court, moyen ou long.

4.3 Examen par l'ouïe

Ce sens est le moins important pour une dégustation. Toutefois, l'intensité du bruit émis lors de l'ouverture d'une bouteille bien que différent selon qu'il s'agit d'une capsule ("*pschitt*") ou d'un bouchon ("*bang*") ainsi que le bruit de l'écoulement ("*glouglou*") fournissent une estimation de la pétillance de la bière et donne une indication de la teneur en CO_2 de la bière. Une bière plate, oxydée ou peu carbonatée se caractérise par l'absence de tout bruit.

De plus, la mousse formée par les bulles qui s'agglutinent entre elles émet une musique différente pour chaque bière. Si les bulles éclatent rapidement, cela peut être un signe que le verre est gras ou que la mousse est instable.

4.4 Examen visuel

La vue est avec le goût, le sens le plus utilisé et sollicité en dégustation. Il a même tendance à conditionner les autres sens. Ainsi, la vision d'une bière rouge fait penser à une bière sucrée et fruitée (*cerise*). C'est pourquoi certains dégustateurs préfèrent ne pas voir la bière pour réaliser la dégustation.

De même, la lecture de l'étiquette d'une bière apporte pas mal d'informations comme le nom de la brasserie, le type de bière, le taux d'alcool, la nature des ingrédients ou un traitement particulier (*fermentation spontanée, veillisement en barrique de chêne*) qui peuvent influencer la dégustation par sa seule renommée.

L'exament visuel commence devant une source lumineuse et consiste à décrire quatres critères.

4.4.1 Couleur de la robe

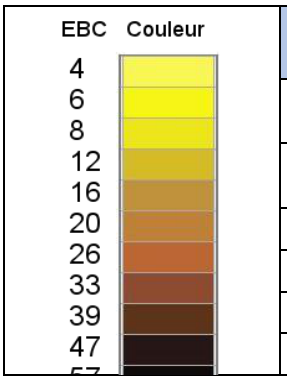
La bière classique présente une large panoplie de couleurs allant du blanc-jaune pâle à noire en passant par le doré, l'ambré, le cuivré, le rouge et le brun. Certains ingrédients secondaires donnent une couleur atypique comme la menthe ou l'aspérule (*couleur verte*).

La couleur de la robe provient principalement de la nature de la substance amylacée (*le froment donne une couleur pâle à blanche*) et du taux de touraillage du malt (*durée et température*). Un malt non torréfié a une couleur écrue. Un malt intensèment torréfié donne une bière noire.

REMARQUE : Si la couleur d'une bière n'a rien à voir avec son taux d'alcool, elle permet d'en déduire les arômes. Ainsi, une blonde tend à livrer des arômes de céréales, une ambrée a des arômes caramélisés à grillés et une bière brune ou noire, des arômes de café et/ou de chocolat.

La couleur des malts et de la bière, à l'exception des blanches, peut être quantifiée par différentes unités :

- L'EBC (*European Brewery Convention*) est l'échelle européenne. La valeur est obtenue, soit grossièrement par comparaison avec une charte, soit précisément par une formule faisant intervenir la quantité et la couleur des malts (*via le MCU : Malt Color Unit*). La valeur varie de 2 à 1 500 EBC.
- Le SRM (*Standard Reference Method*) est l'échelle utilisée aux USA. Elle équivaut en moyenne à la moitié de l'EBC. Le Lovibond CU est un appareil standard fournissant une valeur de SRM.



Couleur	EBC	SRM 0,508 EBC	Type bière
Blanche	2 - 4	1 - 2	Blanche
Jaune pâle - paille	4 - 8	2	Pils, Lager et Weissbier
Or – orange pale	8 - 12	3 – 7	Pils, Blonde et IPA
Dorée	12 – 20	7 – 10	Pale Ale, Saison et certaines ambrées
Ambrée	20 – 30	10 - 15	Ambrée, Bitter et double IPA
Cuivrée à brun clair	30 – 35	15 – 17	Double, Brune

	Brun	35 – 60	17 – 30	Brune, Trappiste, Bock
	Brun foncé - noir	60 – 140	30 – 70	Bière noire, Stout, Porter

Pour chaque couleur, il est également possible de préciser son intensité et sa nuance.

- L'intensité de la couleur peut être pâle, neutre ou foncée ;
- La nuance de la couleur :
  - Le *jaune* comporte plusieurs nuances : blonde, dorée, jaune clair, jaune foncée, jaune franc, laiteux ;
  - Le *rouge* comporte le rose (*certaines bières fruitées et certaines bières brunes*) et l'acajou ;
  - Le *brun* est un composite de rouge et de jaune avec des reflets de ces deux couleurs et des nuances ambrée, bronze, cuivre ou rouquine ;
  - Le *noir* présente des nuances café ou ébène.

4.4.2 Clarté, trouble ou turbidité de la robe

L'examen consiste à examiner les trois paramètres suivants :

- La présence ou non de trouble : Plusieurs termes sont utilisés.

Etat de la robe	Description
Brillante, claire, translucide ou limpide	Robe ne présentant pas de trouble suite à une filtration, l'absence de refermentation en bouteille ou d'une longue garde qui favorise la décantation de la levure
Trouble, voilée, opalescente ou dense	Robe présentant des troubles ne permettant pas à la lumière de passer totalement suite à la présence de levures encore présentes dans le contenant au moment du versage

- La nature du trouble : Il existe une grande diversité de troubles qui s'expriment sous différentes formes : 1) les flocons voltigeurs et particules sans tendance à la sédimentation, 2) le voile homogène dans une bière limpide et 3) au contraire, certaine limpidité dans une bière normalement opalescente (*blanche*). Les causes de ces troubles sont multiples : l'excès de protéines (*froment ou épeautre*), la présence d'hydrates de carbone (*gomme arabique*), voire de polyphénols ou encore un dysfonctionnement lors de la production ;
- La susceptibilité à la température : Vu l'influence de la température sur certains troubles colloïdaux, il importe de toujours noter la température de dégustation.

4.4.3 Perlé ou pétillant

Le perlé ou pétillant sont des termes utilisés pour décrire le dégagement de gaz carbonique observé directement après le versage de la bière dans le verre.

Le CO_2 provient des différents processus de fermentation (*simple, double, triple*) et d'un éventuel ajustement par addition de CO_2 avant soutirage dans le cas de bière filtrée.

Il importe d'avoir une bonne pression en CO_2. Une pression trop faible révèle une bière plate, voire déclassée. Une pression trop importante rend la bière indigeste puisque le dégazage se poursuit dans l'estomac. Pour une bière en fût, la teneur optimale en CO_2 varie entre 4,5 et 5,0 g/l alors qu'elle varie entre 5,0 et 9,5 g/l pour une bière en bouteille. Cette valeur dépend également de la teneur en alcool de la bière. Certaines bières fortes nécessitent une saturation plus importante et libèrent le CO_2 plus lentement. Le meilleur résultat est obtenu par refermentation en bouteille.

REMARQUE : A titre d'information, la concentration d'équilibre dans l'eau à la pression atmosphérique et à 20°C est de 1,5 g/l.

Le perlé dépend de la paroi du verre qui, en fonction de son caractère lisse ou rugueux entraîne un noyautage plus ou moins intense et donc un dégagement de CO_2 plus intense mais plus bref. Il se caractérise par 3 paramètres :

- Le bullage correspond à la *formation de bulles sur les parois latérales du verre*. Il se définit par son importance quantitative et sa qualité (*grossière ou fine*). La présence de "perles" de gaz attachés aux parois du verre est un signe de qualité ;
- Le perlage caractérise le *dégagement de gaz carbonique provenant du fond du verre* qui est dans certains cas, accentué par le brasseur qui marque le fond du verre par un griffage. Il est généralement léger et fin ;
- La digestibilité arrive par la suite.

Une *bière éventée* est une *bière qui ne pétille plus*. C'est ce qui arrive si la bière reste trop longtemps dans le verre. Elle y perd également ses arômes, son bouquet et sa fraîcheur.

4.4.4 Mousse

La mousse de la bière est un réseau complexe de bulles de gaz carbonique (*CO_2 produit par fermentation*), de glucides et de protéines issues de l'orge dans lequel se concentrent également des isohumulones (*composés amers provenant du houblon*) ; *c'est pourquoi la mousse est toujours plus amère que la bière*. Elle protège la bière de l'oxydation au moment du versage de la bière dans un verre.

Une bulle est générée à partir d'une amorce de dégazage, une rayure, une impureté (*par exemple, la fibre d'un essuie*). En remontant vers la surface, la bulle grossit en captant le gaz carbonique dissous et accumule à la périphérie des molécules tensioactives issus du malt, de la levure et des isohumulones à l'image d'une bulle de savon. Ces molécules permettent l'accumulation des bulles sous forme de mousse, contrairement au champagne. Dans certains cas (*Guinness, par exemple*), un mélange de gaz carbonique et d'azote est ajouté afin d'obtenir une mousse épaisse et crémeuse, l'azote fournissant des bulles plus fines.

La tenue de la mousse est garanti par les protéines et dextrines, la présence de certains malts et céréales crue comme de l'avoine, les acides alpha du houblon ainsi que le fer et l'absence du palier protéinique (*absence de transformation des protéines complexes*).

La mousse peut être un indice de qualité mais peut également renseigner sur le type de fermentation (*une fermentation haute fournit généralement une mousse abondante et persistante tandis qu'une lambic ne fournit qu'une très faible mousse peu persistante*) et sur la teneur en protéines (*la bière doit avoir une teneur en protéines comprise entre 9 et 12 % pour pouvoir mousser*). Son appréciation consiste donc à effectuer une évaluation des paramètres suivants qui sont particulièrement sensibles à la température du liquide, à la forme et à la propreté du verre ainsi qu'à la manière de servir la bière.

- La coloration varie de blanche (*majorité des bières*) à brunâtre (*Scotch et bière britannique très foncée*) à rosée (*bière aux cerises et framboises*) ;
- L'épaisseur : Une faro (*type particulier de bière à fermentation spontanée*) présente peu à pas de mousse. Une bière à basse fermentation comme une pils présente une mousse normale. En revanche, une bière belge à fermentation haute et une blanche ont tendance à présenter une mousse épaisse**.** Ces dernières traduisent souvent la qualité du processus de fabrication (*filtration rigoureuse du moût, ébullition suffisante, traitement approprié du moût bouilli, garde froide suffisante*) et/ou l'utilisation de céréales crues (*froment, seigle, blé, orge non malté*) dans la fabrication des bières. L'épaisseur de la mousse dépend également des traditions locales. Ainsi, la Grande-Bretagne sert ses bières avec peu de mousse (*effet du Cask ales qui a peu de pression*) alors que les autres pays européens la servent avec une certaine épaisseur ;
- La taille des bulles d'air conditionne la structure de la mousse. Les principaux adjectifs sont les suivants ;

Adjectif	Taille des bulles d'air
Compacte	Fines bulles
Crémeuse et onctueuse	Moyennes bulles (*légère et douce*)
Très aérée ou altérée	Grosses bulles

- La stabilité et la tenue de la mousse (*durée de vie de la mousse*) dépend notamment du collage de la mousse à la paroi du verre. Elle peut être *franche*, *irrégulière* ou *labile* (*facilement détachable*). Son collant doit lui permettre de laisser des anneaux de mousse, de dentelle, le long de la paroi du verre, témoin des étapes de la dégustation. Certaines mousses persistent durant toute la dégustation. Elle est dite *persistante* ou *tenace*. Une surface de contact hydrophobe au niveau du verre attire les substances tensioactives qui se collent sur les parois du verre. Pour mesurer la stabilité de la mousse, un appareil sophistiqué basé sur la hauteur du col en fonction du temps peut être utilisé. Ce paramètre dépend également de la qualité du verre où est servi la bière.

REMARQUE : Une tranche de citron tue la mousse en quelques secondes.

4.5 Examen olfactif

En réalité, la bière peut comporter jusqu'à 1 300 molécules et composés odorants, principalement concentrés dans la phase gazeuse. Selon la personne et l'environnement où elle se trouve, l'odorat humain va détecter une partie de ses éléments et rester insensible aux autres, ce qui explique des appréciations variables d'une personne à l'autre. De plus, une même odeur peut être décrite différemment par plusieurs personnes.

REMARQUE : L'environnement le plus favorable pour déguster une bière se situe relativement tôt dans la journée et avant le repas, moment où les papilles gustatives se saturent et réduisent la capacité de sentir les goûts. De plus, en cas de rhume, cette capacité est réduite de 75 % car seules, les papilles gustatives situées sur la langue continuent à fonctionner, permettant ainsi de mettre en évidence les saveurs amères et sucrées. Les autres détecteurs situés dans la gorge sont affectés.

L'examen olfactif démarre rapidement après le versage de la bière dans le verre puisque que c'est le début de l'échange entre le gaz carbonique et l'air ambiant qui favorise le meilleur développement des arômes. Cet examen doit être rapide car les premiers arômes ne tiennent pas longtemps et font très vite place à d'autres arômes. L'opération consiste donc à humer une première fois avant de faire tournoyer le verre et de humer une deuxième fois.

Dans le cas d'une bière blonde, ces premiers arômes sont essentiellement associés aux malts et autres céréales et correspondent souvent à une odeur de champ de céréales ou de pain chaud.

Par la suite, il importe d'effectuer de petits cercles concentriques avec le verre afin d'apporter de l'oxygène dans la bière et d'en extraire tous les arômes, notamment ceux cachés sous la mousse. Ces arômes sont quant à eux, principalement liés à la présence de malts touraillés, d'houblons et d'autres ingrédients annexes (*épices, fruits, etc.*).

Certains dégustateurs n'hésitent pas à sentir les effluves qui se dégagent d'une bouteille ou d'un verre vide. Elles sont souvent marquées par des odeurs de miel et de fruits secs.

4.5.1 Notions d'odeur, d'arôme, de goût et de flaveurs

Avant toute chose, il importe de définir et bien comprendre quatre notions importantes en dégustation qui peuvent prêter à confusion pour l'amateur. Elles constituent les propriétés olfactives de la bière.

- Odeur : *Sensation olfactive perçue au niveau du bulbe olfactif et transmise par la voie nasale*. L'odeur apparaît lorsque le dégustateur porte le verre à son nez et que ce dernier en capte la phase gazeuse. Ce sont surtout les composants volatils qui se signalent. Plusieurs odeurs assemblées forment un bouquet ;

REMARQUE : L'odorat humain est capable de reconnaître plus de 10 000 odeurs différentes.

- Arôme : *Sensation olfactive perçue au niveau du bulbe olfactif et transmise par la voie rétro-nasale*, soit ce qui vient du fond de la bouche. L'arôme est généralement plus riche que l'odeur. Dans le cas de boisson pétillante, la température de la bouche (*proche de 37°C*) et la surface très irrégulière de la langue provoquent la désaturation de la boisson et le dégagement des composés volatils contenus dans celle-ci. Cette perception est souvent accompagnée d'une stimulation gustative au niveau de la langue qui ne peut entrer en ligne de compte dans la qualification des arômes. Il est très difficile pour un non-initié de les considérer indépendamment.

REMARQUE : La dégustation d'une bière (*boisson pétillante*) est différente de celle d'un vin (*boisson plate*). En effet, pour une bière, il faut limiter toute introduction d'air dans la bouche afin d'empêcher la dilution des arômes. Deux possibilités existent : 1) On ferme la bouche juste après avoir avalé la bière et on expire par le nez. Dans ce cas, les goûts varient selon que le nez est libre ou pincé (*absence d'arôme*) ou 2) On inspire par le nez (*libération du canal nasal*) que l'on ferme, juste le temps de capter les goûts dans la bouche. Par la suite, on libère le nez par expiration afin de mieux capter les différents arômes au niveau du bulbe olfactif. C'est la méthode idéale. De plus, étant donné que les papilles qui détectent l'amertume de la bière se situent à l'arrière de la langue, il importe de faire passer le liquide au-dessus de ces récepteurs.

  L'arôme d'une bière peut être quantifié par sa force aromatique (*concentration en molécules dont l'odeur est agréable*) exprimée en unité saveur. L'opération consiste pour chaque ingrédient de la bière, à diviser sa teneur par son seuil de concentration (*voir ci-dessous*) pour ensuite faire la somme de ces différentes "importances odorantes réelles". Le tout est exprimé en saveur unité. Une bière est dite aromatique lorsque sa force aromatique est supérieure à 4 unités saveur ;
- Goût : *Sensation buccale perçue au niveau de la langue*. A côté des cinq goûts élémentaires décrits ci-dessous (*sucré, salé, acide, amer et unami*), il existe également des goûts annexes ou faux-goûts qui résultent de sensations particulières au niveau du palais.
- Flaveur : *Combinaison des sensations olfactives (odeur et arômes) et gustatives (goût).*

4.5.2 Stimulus, perception et ses différents niveaux

Le contact de la bière, tout comme les autres substances au sein de la bouche, émet une série de signaux appelés communément stimuli qui viennent exciter les différents récepteurs nerveux sensoriels placés dans la bouche.

La réponse de ces différents récepteurs à chaque stimulus est définit comme la perception.

Toutefois, il existe différents seuils pour quantifier cette perception (*exemple de l'amertume*) :

- Seuil de perception : *Valeur minimale à partir de laquelle 50 % des dégustateurs expérimentés perçoivent une modification de l'odeur, des arômes ou du goût vis-à-vis d'une valeur de référence*. C'est donc une valeur moyenne qui dépend donc principalement du composé. Par exemple, le seuil de perception de l'amertume est de 12 IBU ;
- Seuil d'identification : *Valeur quantitative minimale personnelle nécessaire pour identifier le stimulus*. Cette valeur dépend avant tout du dégustateur, contrairement au seuil de perception. En effet, l'identification est

l'*établissement d'une analogie entre la sensation perçue à ce moment et une sensation similaire dont le souvenir est en mémoire*. Ainsi, plus la personne goûte des bières, plus elle enrichit sa base de souvenirs et plus faible est sa valeur de seuil d'identification qui doit idéalement se rapprocher du seuil de perception. Il existe également des kits et des valisettes qui permettent d'exercer ses sens à l'identification correcte ;

CONSEIL : Il convient dans un premier temps, de faire des dégustations en compagnie d'autres personnes qui vous permettront de découvrir, d'enregistrer et de reconnaître certains arômes.

- Seuil de détection des nuances : *Valeur quantitative minimale à partir de laquelle une variation d'intensité d'un stimulus peut être détectée*. Ce seuil est important pour l'identification et la quantification des stimuli qui permet ainsi un degré d'appréciation du produit ;
- Seuil de saturation : *Valeur quantitative minimale à partir de laquelle toute augmentation d'intensité n'est plus perçue*. Il n'y a plus d'augmentation de la sensation. Ce seuil dépend à la fois du produit et du dégustateur. En pratique, cela signifie que les sites récepteurs sont saturés. Dans certains cas, des réactions d'écœurement, de rejet associé à des phénomènes d'irritation, voire d'allergie ont été observées. Dans le cas de l'amertume, le seuil de saturation correspond au dosage pour lequel il y a rejet de la bière suite à une trop forte amertume.

4.5.3 Caractéristiques olfactives

Les caractéristiques olfactives (*odeur et arôme*) de la bière sont nombreuses et complexes. Elles peuvent cependant être rangées dans plusieurs groupes ou classes sur base de leur origine ou de leur profil olfactif (*voir Annexe 2*).

La classification du danois **Meilgaard** (*1970*) comprend 8 classes au sein desquels on trouve plusieurs groupes.

Les différents caractéristiques olfactives sont généralement liés à des particules chimiques aromatiques bien spécifiques ou à des opérations particulières du brassage. Le tableau ci-dessous reprend une partie de ces origines.

Arôme	Origine	
Alcoolique	Ethanol produit lors de la fermentation. N'est décelable qu'à partir de 14 g/l.	
Chimique	Acides gras	Métabolisme de la levure
	Phénolique	Certaine teneur en malts tourbés (*distillation de tourbe sous le malt lors du touraillage*) comme matières premières au brassage Contact accidentel avec produit désinfectant contenant du chlore (*formation de chlorophénols*)
Empyreumatique	Brûlé	Malts torréfiés Chauffage de la cuve d'ébullition par feu nu
	Caramel	Malts caramélisés riche en isomaltol et furanone Une pils à l'arôme de caramel traduit une surpasteurisation ou un début de vieillissement.
	Torréfié	Malts torréfiés Introduction dans le moût en ébullition d'une pierre réfractaire surchauffée (*bière spéciale allemande*)
Epices	Ajout d'épices et utilisation d'houblons aromatiques	
Floral ou fleuri	Le phényléthanol et l'acétate de phényléthanol fournissent l'odeur de rose (*fraîche ou mature*). Ces composés sont peu appréciés dans la bière et traduisent souvent une croissance levurienne importante.	
Fruité	Esters produits à partir d'un radical "acide" (*acétate*) et d'un radical "alcool" (*ex. éthanol, isoamyle*) lors de la fermentation. La nature dépend du type et de la teneur en levure, la température, la densité primitive, la	

	saturation en CO_2, la teneur en oxygène, le contenu en lipides, une faible teneur en acides gras et l'agitation	
	Amande	Benzaldéhyde
	Banane, poire	Composés à base d'isoamyle
	Noix	Pyrazines issues du touraillage
	Pomme	Caproate ou caprylate d'éthyle, acétaldéhyde (*produit d'oxydation de l'éthanol*)
	Cerise, framboise	Addition de fruits frais dans les fûts Ajout d'extraits ou d'arômes
Houblon	Ajout de houblon aromatique de type Saaz en fin de cuisson du moût ou en cave de garde. Les composés chimiques responsables de cet arôme sont souvent en faibles quantités : terpènes et éventuellement composés soufrés à l'odeur plus désagréable.	
Minéral	Soufre	Métabolisme des acides aminés soufrés au cours de la fermentation Métabisulfite de potassium ajouté avant fermentation pour limiter le vieillissement
Rance	Transformation de certains acides aminés en diacétyle exhalant une odeur de rance désagréable. Cette particule disparaît lors de la garde de la bière Contamination bactérienne de la bière favorisant la production de diacétyle	
Végétale	Céréales	Malt (*d'autant plus intense que le malt est faiblement touraillé*). L'utilisation de 100 % d'orge d'hiver malté favorise ces arômes. Les aldéhydes de Strecker (*isobutanal, 2- et3-methylbutanal*) sont largement responsables de cet arôme.
	Légumes bouillis ou cuits	Diméthylsulfure en certaine teneur dans un malt insuffisamment touraillé Diméthylsulfure dans des malts spéciaux (*riches en diméthylsulfoxydes*) Ebullition insuffisante du moût (*odeur de chou/oignon cuit*)
	Résine	Certains terpènes (*a- et b-pinène*) ou phénols (*eugénol, …*)

Si une kriek évoque tout naturellement la cerise, une bière brune peut évoquer des fruits rouges (*fraise, framboise ou cassis*) alors que la blanche et la blonde peuvent avoir des arômes de pomme, d'amande, de pêche, de citron ou de banane liée à leur levure.

4.6 Perception de la bouche

4.6.1 Goûts primaires

En réalité, il existe cinq goûts primaires dont quatre sont décelés à différents endroits sur la langue (*principalement au niveau des papilles fongiformes – voir figure ci-dessous*) :

- Le ***goût sucré*** perçu immédiatement sur le bout de la langue, provient des sucres présents sous toutes ses formes (*pur, miel, caramel, biscuit, sirop, etc.*) et de certains acides aminés (*L-Alanine*). Un goût sucré provenant de certains composés phénoliques peut être également perçu mais alors sur la partie postérieure de la langue. La perception des sucres est rapide et brève. Elle peut être dominante ou discrète. Elle est amplifiée par la présence d'alcool. Ainsi, une bière alcoolisée paraît plus sucrée.

Bière **douce**	Bière sucrée
Bière **ronde** ou **moelleuse**	Bière sucrée qui développe une sensation de miel et de caramel
Bière **lourde, épaisse, chargée** ou **collante**	Bière très sucrée

- Le ***goût salé*** ou ***minéral*** perçu sur la partie latérale antérieure de la langue et le palais, provient des sels minéraux contenus dans l'eau de brassage (*eaux dures et iodées*) ou dans le malt (*du phosphore principalement*). Ce goût est rapidement détectable et long (*plus persistant que le sucre*). Il donne une sensation de fraîcheur. L'Orval est légèrement saline.

Bière **sèche**	Bière salée qui donne l'impression de sécheresse et fait saliver

- Le ***goût acide*** ou ***aigre*** perçu sur la partie latérale postérieure et au-dessous de la langue, peut provenir de différentes sources généralement liées aux acides de Brönsted, selon le type de bière. Dans le cas d'une bière à fermentation basse, les sources principales sont la levure utilisée et la teneur en grains de céréales crues. Pour une blanche et certaines bières anglaises, il provient de l'acide lactique produit par les bactéries type *Lactobacillus* (*yoghourt*). Pour une bière à fermentation spontanée et une bière acide flamande, il provient de l'acide acétique provenant de la contamination par certaines bactéries (*vinaigre*). Ce goût peut également provenir des fruits ajoutés (*agrumes, cerise, etc.*), d'une altération du goût ou encore d'un manque de propreté. Sa perception est rapide, persistante et se traduit par une forme sûre qui peut s'exprimer en termes de pH ainsi qu'une certaine fraîcheur en bouche. Elle varie selon la production salivaire d'un individu ;

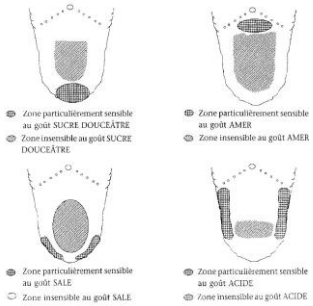
Bière **vineuse**	Bière légèrement acide
Bière **âcre**	Bière acide et dure qui irrite le tube digestif et donne l'impression de "*coller au palais ou dans la gorge*". Présence dans de très vieilles bières

Bière **aigre**	Bière trop acidulée, souvent resté très longtemps au contact de l'air

- Le ***goût amer*** (*voir chapitre 4.6.3*) perçu principalement au fond de la langue provient principalement du houblon (*isohumulones*) et accessoirement de la torréfaction élevée des malts, de composés phénoliques et de certains sels ($MgSO_4$). Il peut être également perçu dans la partie avant de la langue (*certains acides aminés*). Il est lent à se développer, augmente avec le temps et persiste longtemps. Il s'associe souvent à une sensation d'assèchement appelée astringence liée aux tannins et qui se traduit par une crispation des muqueuses au contact de certaines molécules comme les tanins (*issus des malts, du houblon, des fruits et du bois*) qui activent la salivation quand la chimie de l'eau est déséquilibrée ;

REMARQUE : Contrairement au vin, la bière ne se recrache pas afin de mieux percevoir l'amertume, peu présente dans le vin.

- Le ***goût unami*** (*"délicieux" en japonais*) identifié au Japon en 1908 et détectable partout dans le palais, se caractérise par une sensation proche de celle de la sauce soja, de la tomate mûre et de la viande. Il est dû au glutamate issu de la décomposition (*par mûrissement et/ou réchauffement*) des protéines et est présent dans certaines bières (*Imperial stout, Barley Wine, Eisbock, vieille flamande, quadruple, etc.*).



Remarque : Cette carte est remise en doute.

4.6.2 Cas particulier de goût primaire : L'amertume

L'amertume est l'adjectif qui colle le plus à la bière. Pourtant, toutes les bières ne présentent pas d'amertume. En réalité, il existe trois types d'amertumes :

- L'amertume verte du houblon dépend de 1) la quantité d'houblon dans la bière, 2) la teneur en acide alpha de chaque houblon et 3) la durée d'infusion ou d'ébullition (*l'amertume augmente avec le temps d'ébullition*) ;
- L'amertume du malt torréfié provient du processus de torréfaction. Elle est semblable à celle du chocolat noir ou d'un café serré. Elle fournit une sensation dure et brûlante en bouche ;
- L'amertume due à la présence de quinine est peu présente dans la bière.

L'intensité de l'amertume dépend également du pH du moût au moment de l'ébullition (*si pH ↗, amertume ↗*). Elle peut se calculer par la formule suivante : **IBU = U% . A% . W/V . C** où U : teneur en houblon, A : teneur en acide alpha, W : poids des houblons en gramme, V : volume en litre et C : gravité ou teneur en sucres. U est une variable importante et est fonction de l'age du houblon. Un houblon tardif a une valeur plus faible.

Ce paramètre peut se déterminer par deux unités issues de processus légèrement différents de détermination :

- L'International Bitterness Unit ou **IBU** est l'unité internationale de l'amertume déterminée à partir de la quantité de houblon utilisée et de sa teneur en acides alpha (*1 IBU = 1 mg d'acide α isomérisé/litre*). C'est une mesure objective de l'amertume. Une gueuze se situe entre 6 et 12 IBU, une pils entre 18 et 24 IBU et une Pale Ale a une amertume entre 32 et 38 IBU. La classification suivante permet de traduire le degré d'amertume.

Bitterness Units (IBU)	**Amertume**
0 - 12	Non amère
12 - 25	Peu amère (*12 : seuil de perception*)
26 - 50	Moyennement amère
51 - 75	Amère
> 75	Très amère
150	Seuil de saturation

- L'European Bitterness Unit ou **EBU** est l'unité définie par la Convention Européenne des Brasseurs. La valeur est généralement légèrement inférieure à celle de l'IBU. Elle varie entre 0 et 70 (*bière extrêmement amère*).

REMARQUE : La perception de l'amertume est très variable d'une personne à l'autre. Le seuil de perception est généralement de 12. D'autre part, la valeur IBU qui ne mesure que la teneur en acides alpha dans la bière, ne constitue pas le seul critère

d'amertume. Ainsi, une bière sèche avec un taux d'IBU de 30 sera perçue comme beaucoup plus amère qu'une bière ronde et liquoreuse avec un taux d'IBU de 50.

4.6.3 Goûts secondaires et tannins

Les goûts secondaires proviennent surtout d'impressions ressenties au niveau de la cavité buccale. Ils sont dus principalement aux épices utilisées (*coriandre, anis, poivre, gingembre, basilic, menthe, écorces d'oranges, …*).

Le goût tannique relativement désaltérant provient des polyphénols non oxydés (*composés naturels du houblon et de l'orge*). A l'état oxydé, ils sont en revanche astringents, voire âcre. L'***âcreté*** est la *sensation buccale ressentie en consommant des fruits recouverts d'une pellicule riches en tannins* (*noix, châtaigne*). Cette sensation est typique de certaines bières vieillies et est due à la présence d'une forte quantité de polyphénols oxydés.

Le moelleux provient des protéines, des dextrines et de certaines acides aminés (*acide glutamique*).

4.6.4 Arrière-goût ou finale

L'arrière-goût est le *souvenir que la bière laisse après avoir été bue ou avalée*. Cette sensation est composée de deux phases : 1) le développement d'arômes (*souvent primaires*) et du goût ressenti précédemment dépend des ingrédients. Il est plus ou moins persistant en bouche ou dans les narines selon que le caractère de la bière est puissant ou non et 2) quelques secondes après, l'arôme supplémentaire dû à la montée en température des restes de la bière dans la bouche.

4.7 Autres caractéristiques à prendre en compte en dégustation

4.7.1 pH

Le pH est un indicateur du taux d'acidité de la bière. La valeur moyenne est de 4. Les valeurs les plus basses sont caractéristiques des bières à fermentation spontanée et à fermentation mixte.

La présence de sels minéraux dans l'eau et les substances tampons du malt fixent le pH de ce mélange.

4.7.2 Gaz carbonique

Le gaz carbonique renforce l'intensité gustative d'une bière tout en accélérant la neutralisation. Cela signifie que l'impact en bouche d'une bière à forte teneur en gaz carbonique est plus important mais que, parallèlement, il y a moins de senteurs. Seule, la saveur dominante sera perçue.

4.7.3 Force d'une bière : Densités, taux d'alcool et degrés

La force d'une bière se définit généralement par son taux ou degré d'alcool. Plus une bière est forte, plus son taux est important. Cependant, la mesure de ce taux se fait généralement par des mesures comparatives de densité.

Dans une bière, le moût est composé d'eau (*entre 90 et 96 %*) et de matières dissoutes issues des substances amylacées (*céréales*), du sucre complémentaire, du houblon et des ingrédients secondaires. Parmi ces matières dissoutes, il y a principalement les sucres (*fermentescibles ou non*) et l'alcool (*présent sous diverses formes*) mais d'autres composés chimiques présents en quantité faible tels que les glucides, protides, sels minéraux, vitamines, oligoéléments, *etc.*

Or, *les sucres ont une densité plus élevée que l'eau alors que l'alcool (principaux résultats de la fermentation) a une densité plus faible*. Cela signifie que le processus de fermentation se traduit par une diminution de la densité du moût.

Ainsi, il est facile de suivre l'évolution de la fermentation et de déterminer le taux d'alcool d'une bière en comparant à différents moments du brassage et de la fermentation, la densité de celle-ci avec la densité du moût initial (*avant injection de la levure*).

4.7.3.1 Notion de densité

La densité d'un liquide se définit comme le *rapport entre la masse d'un liquide et celle d'un même volume d'eau pure* (*densité de l'eau à 4°C = 1*). Ce paramètre est mesuré par différents appareils :

- L'hydromètre est une tige graduée plongée dans le moût. Plus le liquide est dense, moins l'hydromètre est plongé. Par des mesures régulières, cet outil permet de suivre l'évolution de la fermentation ;
- Le densimètre est l'appareil le plus fréquemment utilisé pour mesurer la teneur en extrait ;
- Le saccharimètre fournit une mesure en équivalent gramme de saccharose pour 100 ml ou 100 gr de moût. Au 19ème siècle, deux chercheurs (*Balling et Plato*) ont assimilé tous les sucres d'un moût au saccharose. Ils ont étalonné des saccharomètres en utilisant des solutions de sucre de concentrations variables ;

- Le réfractomètre mesure le taux d'alcool d'une bière par réfraction de la lumière sur une infime quantité de liquide ;
- Le dispositif piézoélectrique est principalement utilisé en production industrielle. Il est constitué d'un tube à quartz rempli d'eau distillée soumis à une différence de potentiel alternatif qui vibre avec une certaine fréquence, fonction de la densité. La densité est alors mesurée par différence de fréquences, via un ordinateur.

Le résultat peut être exprimé sous différentes unités de degré.

- Le degré Régie (**R= 100 (d-1)** est une ancienne unité peu usitée de nos jours qui indiquait la ***densité légale*** (**d** *ou* $\mathbf{d_{t/4}}$) de la bière, soit le *rapport entre la masse d'un volume de liquide à une température déterminée (t) et la masse d'un même volume d'eau à 4°C*. Ainsi, un moût de densité légale (d) de 1,045 a une densité Régie de 4,5.

REMARQUE : Le calcul de la densité légale varie d'un pays à l'autre selon la température t choisie. Ainsi, en France, la température est 15°C ($d_{15/4}$) alors qu'en Belgique, elle est à 17,5°C (*15° Reaumur*[2] *et* $d_{17,5/4}$). La mesure de l'eau à 4°C s'explique par le fait qu'à cette température, la densité de l'eau équivaut parfaitement à une densité de 1 000 kg/m³. Aux autres températures, la densité est plus faible.

- Le degré Balling (**B**) : Le tchèque *Karl Balling* (*1805 – 1868*) a établi une relation entre le poids spécifique (*valeur peu pratique à utiliser*) et l'équivalent gramme en saccharose (*valeur plus pratique*) ;
- Le degré Plato (**P** ou **°P**) : L'allemand Fritz Plato (*1858 – 1938*) a adapté le degré Balling (*1900*) en soustrayant le poids de l'air contenu dans le volume étalonné et en tenant compte ainsi de la poussée d'air lors de la pesée. Cette différence donne une valeur plus précise. Cette unité est couramment utilisée de nos jours en Europe et en Amérique. Il correspond à la *masse d'extrait (g) dans 100 millilitres de moût*. Ainsi, un moût de 13 °P donne 13 g de résidu sec après évaporation de 100 ml de liquide. Cette unité peut également s'exprimer en *masse d'extrait par 100 grammes de moût*. Les bières courantes sont brassées à partir d'une densité en sucre de l'ordre de 11 à 13°P. Cette valeur peut aller jusqu'à 30°P pour une bière forte. Ce degré permet également de déterminer deux autres paramètres de la bière.
    - *Le taux d'alcool* est lié à la teneur en sucre présent dans le moût par une formule approximative. **1°P = 0,4 - 0,45 % alc. vol.** et **1 % alc. vol. = 2,5 – 2,22°P.**
    - *La densité belge légale*. La relation entre le degré P et la densité réelle n'est pas linéaire. Cependant une bonne approximation est : **1 °P = 4/1000 degrés de densité belge légale**. Par exemple, une valeur de 14°P donne une densité approximative de 1 + 14 × (4/1000) = 1,0555.

REMARQUE : Les deux valeurs de degré offrent seulement une valeur approximative de la force réelle d'une bière qui se détermine en définitive par la durée et l'efficacité du processus de fermentation. Des méthodes plus précises permettent d'obtenir le pourcentage d'alcool dans le liquide fini, comme le ***pourcentage volumique*** (*valeur actuelle*) et le ***pourcentage d'alcool par masse*** (PAM) qui prévalait anciennement aux USA (*voir chapitre plus bas sur le taux ou degré d'alcool*).

Le tableau ci-dessous reprend la correspondance entre le % alc. vol., le degré Plato et la densité légale belge.

% alc. vol.	°légal belge	° Plato	Commentaire
1,2	1,12	3	Bière sans alcool
4	3,68	9,6	
6	5,55	14	
8	7,5	18,7	
10	9,2	23	Teneur en alcool d'un vin moyen
12	10,8	27	

REMARQUE : Les indications concernant le taux d'alcool figurant sur une bouteille varient d'un pays à l'autre. Si bon nombre de pays s'exprime en % alc. vol., d'autres pays comme la Tchéquie et l'Ouzbékistan parle en degré Plato. Il faut donc être prudent car une bière tchèque de 12° correspond en réalité à un degré d'alcool de 5,4 % alc. vol.

Une mesure d'extrait peut être également réalisée, soit en cours de fermentation afin d'estimer l'activité levurienne, soit sur la bière finie pour indiquer la quantité de matières non fermentescibles encore présentes dans le moût et la bière finale.

Pour information, les vocables "Double" et "Triple" sont généralement attribués à des bières dont l'extrait primitif est supérieur à la moyenne de leur catégorie. On trouve ainsi des doubles en bière de table dont la teneur en alcool est de 2,5 à 4 % alc. vol. et le degré Plato = 5,5 – 8,9°P.

[2] Réaumur faisait bouillir l'eau à 80°C alors que le suédois Celsius préférait 100°C.

4.7.3.2 Densité initiale (*primitive*) du moût

La ***densité initiale*** ou ***primitive*** est la *densité initiale du moût avant fermentation*, soit un liquide ne contenant pas encore d'alcool lié à la fermentation et disposant encore de toute sa quantité de sucres fermentescibles. Cette notion traduit donc la richesse en sucres du moût de départ.

4.7.3.3 Degré de fermentation

Le degré de fermentation correspond au *degré de consommation des sucres fermentescibles par la levure et bactérie*. Sa valeur se détermine en comparant la densité du moût en cours de fermentation avec la densité initiale.

Le degré maximal de fermentation est atteint lorsqu'il n'y a plus de différence de densité entre deux mesures. Cela signifie que la fermentation est complète et que l'on peut alors procéder à une étape suivante.

4.7.3.4 Taux ou degré d'alcool

Le terme ***alcool*** englobe la famille de composés comprenant notamment l'alcool éthylique (*éthanol*) ainsi que les alcools amylique et isoamylique, le butanol, *etc.* Ce sont en réalité des produits d'excrétion du métabolisme de la levure.

En brasserie, vu la forte prédominance de l'éthanol, le ***taux d'alcool*** d'une bière correspond à la *quantité d'alcool éthylique contenu dans une certaine quantité de liquide*. Ce taux est différent pour le vin. Ce n'est qu'en 1992 que cette notion a été précisée pour les bières.

Ce paramètre peut s'exprimer, soit en volume, soit en masse. Comme le poids spécifique de l'éthanol (*0,81 kg/l à 4°C*) est plus faible que celui de l'eau (*1kg/l à 4°C*), le pourcentage d'alcool exprimé en volume est toujours plus élevé que la valeur exprimée en poids. C'est la raison pour laquelle la plupart des unités caractérisant l'alcool sont exprimés en volume.

- Le pourcentage d'alcool en poids représente la quantité en gramme d'éthanol par 100 gr de liquide ;
- Le pourcentage d'alcool en volume est le type de mesure le plus usité. Différentes mesures existent :
  - *Le degré Gay- Lussac* (**°GL**) du nom du physicien français (*1778 – 1850*) qui a mis au point la mesure. Ce degré représente la quantité en ml d'*éthanol* contenu dans 100 ml de liquide ;
  - *Le % alc. vol.* est l'unité de référence européenne ;
  - *L'Alcohol by Volume* (**ABV**) utilisé dans les pays anglo-saxons.

Le tableau ci-dessous reprend un corrélation entre les deux types de pourcentage d'alcool (*poids – volume*).

% alc vol.	% alc. poids	Commentaires
1,2	1	Bière sans alcool
4	3,2	
6	4,8	
8	6,4	
10	8,1	Taux d'un vin moyen
12	9,7	

Plus une bière a un degré d'alcool important, plus la saveur est forte. C'est la raison pour laquelle il est difficile de donner à une bière sans alcool, la même saveur que celle d'une bière alcoolisée. Même un demi pour cent d'alcool crée déjà une grande différence. Toutefois, de nombreuses brasseries parviennent à réduire cette différence de goût.

REMARQUE : Une bière sans alcool doit avoir moins de 1,2 % alc. vol. ; ce qui correspond à un gramme d'alcool pur pour 100 ml de bière. En Allemagne, une bière sans alcool contient moins de 0,5 % alc. vol.

4.8 Défauts possibles et faux goûts de la bière

La bière peut parfois présenter les défauts et les faux goûts suivants :

- Une odeur de carton mouillé est caractéristique d'une oxydation ayant formé différents composés dont le plus connu est le 2-nonénal (*aldéhyde aliphatique*) dont le seuil de détection en solution aqueuse est de 0,1 µg/l. Les bières les plus sujettes à cette odeur sont les bières blondes de faible teneur en alcool (< *6 % alc. vol.*) ;

ANECDOTE : Cette odeur peut également être associée à celle d'une bibliothèque ou d'une vieille personne car ce composé se retrouve aussi dans la sueur humaine en quantité plus importantes chez les personnes âgées.

- Une odeur de fromage est caractéristique d'une oxydation d'un houblon qui n'est plus frais. Les acides alphas se transforment en acides isovalérique (*seuil de perception compris entre 0,7 et 1 mg/l*), butyrique et caprylique (*seuil de perception compris entre 4 et 6 mg/l et présentant une odeur de fromage de chèvre*) ;

- Une odeur soufrée de type œuf pourri ou d'écurie peut s'expliquer par la présence d'une infection durant la fermentation ;
- Une odeur de musc, d'ail, de chou, de pipi de chat ou de gaz de ville peut s'expliquer par la décomposition de certaines molécules de houblon (*vitamine B2 de type riboflavine*) en un composé soufré appelé mercaptan par les rayons UV mais aussi la lumière naturelle
- passant à travers le verre de couleur vert. Ce phénomène également appelé le goût de lumière ou moufette est moins présent avec une bouteille brune ;

ANECDOTE : Du mercaptan est ajouté dans le gaz de ville afin de rendre ce dernier odorant.

- Une odeur de pomme verte peut s'expliquer par la présence d'acétaldéhyde qui témoigne d'une fermentation non complète. Cette odeur peut se retrouver de manière normale dans certaines bières à fermentation spontanée ;
- La présence d'un précipité qui flotte dans la bouteille et correspond à un excès de protéine lié à une erreur de fabrication ou de conception.
- Une sensation d'alcool chaud dès la première gorgée est généralement plus fréquente dans les bières industrielles fortes. Ces alcools sont des fusels différents de l'éthanol qui apparaissent lorsque la concentration de cellules de levure est trop importante ou quand la température de fermentation est trop élevée. Une consommation trop importante donne vite le mal de tête ;
- Une sensation de beurre fondu sur la langue est due à la présence de diacétyle qui témoigne d'une fermentation mal maîtrisée. En effet, cette molécule doit être réabsorbée par la levure en fin de fermentation. Une certaine teneur en diacétyle est toutefois requise dans certaines bières foncées comme les stouts et les barley wines ;
- Une importante quantité de mousse provenant de la bouteille est caractérisée par l'infection d'une bactérie sauvage qui s'est nourrie des derniers sucres disponibles pour générer une quantité complémentaire de gaz carbonique. Il peut y avoir un risque d'explosion de la bouteille.
- Le "goût de lumière" est une défaut organoleptique de goût (odeur de pipi)

5. Classification générale

Vu la très grande diversité de bières, il est difficile d'établir une classification unique. Le présent chapitre reprend une classification simpliste des bières "classiques" basée principalement sur le type de fermentation et la couleur.

5.1 Tableau synthétique des bières classiques à base de malt d'orge

Fermentation spontanée		Fermentation basse ou Lager		Fermentation haute ou Ale	
Lambic	Lambic (B)	*Couleur pâle*	Cream Ale (GB)	*Blanche (blé)*	Blanche, Witbier (B) Weissbier, Weizenbier, Weißbier(D) Wheat Ale (USA), Wheat Wine, Gose (GB et USA) Bière de blé et Blanche noire (F)
Gueuze	Gueuze (B)	*Pils*	Pilsener et Pils (I) Lager internationale (D) (*Münchener*) Helles (D) Dortmunder, Export, Dort (D) Maibock (D), Kellerbier (D) Imperial Lager	*Blonde*	Blonde et Blonde forte (B) Kölsch et Grätzer (D) Pale Ale (GB) IPA ou Bitter (*Extra special*) (GB) Golden Ale (GB) Cream Ale et Light Ale (GB)
Fruités	Kriek (B) Autres fruits (B)	*Couleur foncée*	Schwarzbier (D) Münchener (D) Dunkel (D) Vienna (D) Märzen (D)	*Ambrée*	Ambrée (B) Red Ale, Amber Ale et Old Ale (GB) American Red Ale et Amber Ale (USA) Altbier et Sticke Alt (D)
Autres	Faro (B) Iris (B) Loerik (B) Altbier, Kölsch (D) Berliner Weisse (D) Gose (D) Sour Ale (GB et USA)			*Rouge*	Red Ale (GB)
				Brune	Brune (B) Brown Ale et Mild (GB) American Brown Ale (USA)
				Noire	Dark Ale, Porter et Stout (GB)
		Bières sans alcool	Bière sans alcool ou NA (I) Bière de table (I)	*Faible teneur en alcool*	Bière de table (B) Mild Ale ou Mild Porter (GB)
		Forte teneur en alcool	Bock (D) Doppelbock (D)	*Forte teneur en alcool*	Double, Triple et Quadruple (B) Strong Ale et Scotch (GB) Barley Wine, Old Ale et Russian Stout (GB), Wheat Wine (*USA*)
				Moines	Trappiste (B) Bière d'abbaye (B)
				Bières de Saison Seasonal Ale	Saison (B), Ferme (F) Eté (B) ou Summer Ale (GB) Noël (B) ou Christmas Ale (GB) Pâques (*Scandinavie*), Mars (B et F)
				Rustiques	Grisette (B), Ferme (F) et Farmhouse Ale (USA) Wild Ale (GB) ou Bière Sauvage (F)
Fermentation mixte				*Fruité*	Cerise, pêche, pomme, etc.
Rouge	Rouge des Flandres (B)	*Autres*	Paasbier et T'Zelfde (B) Pick-up Walrave (B) Radler (D), panaché (F) et shandy (GB) Rauchbier (D)	*Foudres particuliers*	Acide de Roeselaere (B) Millésimée
Brune	Brune des Flandres Oud Bruin (B) et Vieille Brune (F)			*Autres*	Brut (B) Special Ale (GB) Stock Ale et Export Ale (GB) Sour Ale (USA)
Acide	Sour Ale (USA)				

LEGENDE : Les lettres entre parenthèses indiquent le pays où ces bières sont principalement présentes et décrites plus en détail : I pour international (*chapitre 5.2*), B pour Belgique (*chapitre 6*), D pour Allemagne (*chapitre 7.1*), GB pour l'Angleterre (*chapitre 7.2*), F pour France (*chapitre 7.5*) et USA pour les Etats-Unis (*chapitre 9.1*).

REMARQUE : Les bières à fermentation haute sont une spécialité des pays britanniques et belges alors que les bières à fermentation basse sont caractéristiques des pays de l'Est (*Allemagne, Autriche, Tchéquie, etc.*).

5.2 Description des familles internationales de bières

5.2.1 Bières à fermentation spontanée

Si une bonne partie des bières à fermentation spontanée sont présentes dans une région située à l'Est de Bruxelles (*Belgique – voir chapitre 6.2*), d'autres bières à fermentation spontanée existent ailleurs dans d'autres régions belges (*Flandre Occidentale*) et d'autres pays comme l'Allemagne (*Gose*) et les USA (*Sour Ale ou brasserie Allagash**).

D'un point de vue historique, c'est probablement la bière la plus ancienne car elle est basée sur une fermentation naturelle. A côté de ces bières, d'autres bières ont subi la technique plus récente (*années 1960*) du "*sour mash*" qui consiste, soit à ajouter des levures sauvages et éventuellement des bactéries dans le moût, soit à laisser reposer la maische à l'air libre.

Ces bières sont souvent acides et sèches avec des arômes fermiers (*écurie, étable*) et fruité (*pomme*).

5.2.2 Bière à fermentation basse ou Lager

Lager est le *terme générique désignant toute bière à fermentation basse ayant subi une longue garde à froid*. C'est la bière la plus consommée dans le monde. Elle est majoritairement produite par les grandes brasseries industrielles, en raison du coût élevé de production (*dispositif de refroidissement et longue période de garde*). Elle concerne principalement les bières produites en Allemagne et ses pays avoisinants, en raison notamment de leurs eaux douces.

Ce terme est d'origine allemande (*lagern signifie "stocker, entreposer" en allemand*) et plus précisément bavaroise car le climat local permettait de les stocker en cave froide pendant quelques semaines après brassage. Autrefois, les monastères brassaient en hiver et conservaient leurs brassins en période chaude dans une cave ou grotte froide ou glacière avec de la glace prélevée dans les lacs et rivières gelés. Ce type de bière portait alors le nom de Ur ou Urtyp. L'apparition du dispositif de froid industriel a permis un réel essor de ce type de bières.

Dans le passé, elles étaient principalement foncées (*rouge, brune ou noire*) en raison de l'absence de malt pâle et connues sous le nom de Dunkel et de Schwarzbier, bien que quelques brasseurs locaux produisissent des versions claires. Il faut cependant attendre la fin du 19ème siècle pour voir apparaître une production à l'échelle mondiale de blondes et la fin des lagers brunes qui avaient l'image de bières du passé.

Elles sont majoritairement claires (*bien que dans le passé, elle était foncée*), neutres et moyennement amères avec des arômes principalement céréaliers.

Les principaux types sont les pils, les bières pauvres ou sans alcool et la majorité des bocks (*boissons allemandes alcoolisées*). Pour de plus amples informations, le lecteur doit se rendre au chapitre 7.1.

5.2.3 Bière à fermentation haute ou Ale

Le terme ***Ale*** est un *terme générique désignant toute bière à fermentation haute*. Les ales sont toujours fermentées à température relativement élevée avec des souches sélectionnées de type *Saccharomyces cerevisiae*. Si à la base, Ale désignait un style particulier de bière, il a été appliqué à une plus grande série de bières.

L'origine du nom est diverse : anglaise (*signifie vieux*), flamande ou danoise (*öl ou oel*). En Allemagne, le terme Altbier est également utilisé.

Cependant, son origine provient d'Angleterre où, au 16ème siècle avant J.-C., les celtes débarquent (*ainsi qu'en Irlande*) suite à leur expulsion par les Danois, un autre peuple brasseur. Là, ils développent une substance fermentée appelée Ale, à base de malt d'orge légèrement grillé et de romarin, substance au pouvoir de conservation similaire à celui du gruyt mais également symbole pour chasser les mauvais esprits. L'houblon n'existe pas. Cette boisson devient une bière de clan qui scelle tous les actes sociaux importants.

Au 15ème siècle, les anglais s'opposent à l'ajout du houblon nouvellement trouvé et continuent à ajouter du romarin.

Jusqu'au 19ème siècle, l'ale est nutritive et festive. Elle est préparée par la femme brasseuse (*"ale-wive"*) et servie dans sa taverne (*"ale-house"*), comme le veut la tradition. La bière est servie sans mousse car il n'y a pas de gaz carbonique extérieur.

Au 19ème siècle, l'industrialisation et les mutations sociales associées entrainent le déclin de l'ale traditionnelle. Un nouveau style commercial au parfum différent prend le nom d'ale en raison de l'attachement des consommateurs à la boisson ancestrale mais également pour véhiculer l'image d'une boisson de tradition et de renommée. Depuis 1971, l'association Camra (*CAMpaign for Real Ale*) se bat pour faire revivre la vraie recette de l'ale (*ingrédients traditionnels et refermentation dans le vaisseau qui sert au tirage*).

Il existe une grande diversité d'ales : Bitter (*± 80 % de la consommation*), le pale ale, la porter et le stout, etc. (*voir chapitre 7.2*). Certaines sortes comme l'IPA évoluent également avec le temps.

5.2.4 Bière à fermentation mixte

Il s'agit d'une bière à fermentation haute ayant subie une refermentation spontanée.

5.3 Bières nouvelles tendances

5.3.1 Grandes tendances

Depuis quelques dizaines d'années, les brasseurs notamment américains tendent à créer de nouveaux styles ou à remettre à jour d'anciennes recettes de bière en jouant, soit sur le mélange de styles classiques, soit sur les ingrédients principaux (*malt, houblon, levure*), soit sur des ingrédients accessoires.

- La bière bio est élaborée à partir d'ingrédients cultivés localement ;
- La bière élevée en barrique (*"Oak aged beers"*) consiste à réaliser une des deux méthodes suivantes :
  - La *méthode classique traditionnelle de la fermentation mixte* consiste à faire fermenter d'abord la bière dans une cuve en inox avant de la mettre en tonneau pour finir sa fermentation et parfaire sa maturation. La durée d'élevage varie de neuf mois à trois ans, voire plus. Cette méthode existe depuis des siècles. A ce sujet, il faut citer les bières belges à fermentation mixte comme les vieilles bières flamandes. Dans cette méthode, les brasseurs recherchent les arômes boisés ainsi que ceux liés aux bactéries et levures sauvages présentes dans le bois. Tout le travail consiste à trouver le bon équilibre entre l'acidité, l'aigreur, le fruité et l'acétique dans le produit fini et à créer des assemblages pour jouer sur les intensités d'acidité et de boisés. Cette méthode a donné naissance à la profession de maître de chai, sorte de coupeur de gueuze. La maturation en foudre ou tonneau constitue une étape à part entière dans le processus de fermentation et de maturation et les contenants sont conservés pendant des années.
  - La *méthode récente* appelée *Barrel-Aged aux USA,* consiste à raccourcir la durée de maturation en utilisant un contenant ayant déjà contenu de l'alcool fort (*bourbon, whisky, cognac, rhum, gin, armagnac, porto, etc.*) ou un vin. Cela va marquer aromatiquement la bière selon sa typicité et la durée d'élevage. Le temps de maturation varie entre 3 mois et 3 ans. Cette technique née en Amérique connaît un certain succès en Europe, tant chez les petits producteurs que dans les grandes brasseries.

Certains brasseurs préfèrent utiliser un fût neuf afin de fournir des goûts principaux de bois et de vanille. D'autres brasseurs (*Budweiser*) utilisent des copeaux de chêne imbibés d'alcool placés directement dans la cuve de garde. D'autres encore introduisent des levures *Brettanomyces*, des bactéries de *type Lactobacillus* (*acidité de la bière*) ou encore des fruits.

Type de barrique	Arômes recherchés
Chêne neuf	Vanille, noix de coco, bois fumé et lactone
Vin rouge	Vin, raisin rouge, cerise, fruits noirs et bois
Vin blanc	Vin, raisin blanc, abricot, fruits jaunes et fleur
Spiritueux	Alcool, vanille, bois et éventuellement tourbe

La qualité varie d'une année à l'autre ; c'est pourquoi ces bières sont souvent millésimées.

ANECDOTE : Avant les cuves en acier inoxydable, les brasseurs utilisaient des fûts en bois qu'ils traitaient préalablement pour empêcher tout "contamination" du bois dans la bière. Aujourd'hui, c'est l'effet inverse qu'on souhaite.

Ce type de conservation concerne principalement des bières brunes plus fortes en alcool mais certains brasseurs n'hésitent pas à expérimenter des bières blondes et des bières de blé. Ces techniques produisent des arômes proches de l'alcool ou du vin de départ et nécessitent un certain temps et donc de l'espace. Le prix de tel produit est généralement plus élevé.

ANECDOTE : Certaines sociétés (*Oakbottle et Paglione au Canada*) commercialisent des bouteilles en chêne aromatisée (*cerise, chocolat, café, cannelle, vanille, agrumes, etc.*) ou non dans lequel le client verse sa bière et la laisse vieillir entre 24 et 72 heures afin de lui donner une petite note boisée. La bouteille peut être réutilisée une cinquantaine de fois. Il existe une version en gobelet ou en baton au bout de la capsule.

- La bière acide ("*Sour ale*") est remise à jour par les USA. Des bactéries lactiques ou acétiques, voire des fruits acides sont ajoutés dans une bière peu houblonnée (*le houblon est un antibactérien*) et peu alcoolisée. La garde en foudre de bois augmente également l'acidité. Selon le mode d'élaboration, le degré d'acidité varie ;
- La bière aux ingrédients accessoires très divers comme des fruits particuliers (*cassis, châtaigne grillé, coing, moût de raisin, noix*), des légumes (*artichaut, choux*), la pomme de terre, du tabac, du café, du thé, du marc de

champagne, des aiguilles de sapin, des pétales sèches, de l'hibiscus, des algues, des huîtres ou encore des restes de pain ou de levain ;

- La bière ancestrale ou rustique sans houblon mais avec le gruyt ;
- La bière collaborative est une bière issue de recettes de deux brasseurs différents ou d'un brasseur et d'une autre profession (*caviste, bars, etc.*). C'est souvent une bière à production limitée dont la composition change à intervalles plus ou moins réguliers. C'est souvent de véritables défis car chaque brasseur a sa façon de brasser et ses appareils. D'autre part, cela reste une aventure humaine qui permet de nouer du lien et de se partager du réseau ;
- La bière néostyle est une bière qui emprunte des inspirations et des registres à plusieurs styles comme la pils IPA, la Black Pils Imperial Berliner Stout, …. Certains brasseurs non conformistes leur attribuent des noms loufoques alors que d'autres brasseurs précisent les styles impliqués ;
- L'Indian Pale Lager (IPL) est un concept relativement nouveau qui combine les meilleures caractéristiques de l'IPA (*forte quantité d'houblon*) et l'emploi d'une levure de basse fermentation qui favorise les flaveurs du malt et d'houblon au détriment des fruits et de l'alcool ;
- La bière à base de vieux pains s'inscrit dans un contexte de développement durable.

5.3.2 Bières sans ou pauvre en alcool, Session ou NA et bières de table

Une ***bière sans alcool*** est une *bière contenant moins de 1,2 % d'alcool en volume*, soit une bière contenant moins d'un gramme d'alcool par 100 millilitre de bière (*selon le décret français du 31 mars 1992*). Elle devient de plus en plus importante. En Belgique, elle connaît un réel développement depuis quelques années. Elles sont fabriquées selon des méthodes similaires à celles de la pils mais avec une fermentation moins poussée (*voir chapitre 1.7*) et donc un goût moins prononcé.

ANECDOTE : Initié par la Tourtel (*Kronenbourg*) et le célèbre barman Paul, le mouvement des bières sans ou pauvres en alcool s'est vite étendu aux autres brasseries industrielles.

La ***Session*** est un terme anglais désignant une *bière anglaise dont le taux d'alcool est inférieur à 4,1 %*.

La ***bière de table*** est légère, pauvre en alcool (*1-3 % alc. vol.*), souvent à fermentation basse et très digestive ; ce qui permet de la boire à tout âge au moment du repas. Elle a connu un succès jusque dans les années 1970 et est ensuite tombée en désuétude pour être abandonnée dans les années 1980. Cependant, depuis quelques années, des brasseurs tentent à produire des bières goûteuses et riches en arômes.

5.3.3 Bières sans gluten

Il existe deux types de bières sans gluten :

- La bière traditionnelle faite à base de grains contenant du gluten (*blé, orge, avoine, seigle, …*) et dégluténisés au moment de la fermentation. Ce processus consiste à introduire des enzymes qui éliminent le gluten. Elle n'en contient à la fin que quelques traces qui la fait passer en dessous du seuil minimal préconisé pour la certification sans gluten ;
- La bière élaborée avec des grains ne contenant pas de gluten comme le sarrasin, le sorgo, le millet, le riz, le quinoa, *etc.*, est techniquement plus difficile à réaliser que la bière traditionnelle. Elle est donc plus rare en Europe mais est répandue dans d'autres régions du globe comme l'Asie (*riz et millet*) ou l'Afrique (*sorgho et millet*). Le goût varie selon le grain utilisé et la recette choisie par le brasseur. Celle à base de sarrasin développe, par exemple, des saveurs de noisette, surtout s'il a été grillé. Le sorgo surprend encore plus de par son côté rustique.

5.4 Description des principaux styles de bières

Les différents styles de bières sont notamment classés par le BJCP (*Beer Judge Certification Program*) qui comprend plus d'une centaine de pages pour décrire la grande diversité de bières. Toutefois, contrairement aux vins, il n'existe pas de catégories bien fixes. De nombreux brasseurs artisanaux tentent de combiner différents styles. Seules, les bières participant à des concours, rentrent dans des catégories bien fixes.

Abbaye : Bière à fermentation haute d'origine belge et dont le nom fait référence à une abbaye. Le taux d'alcool est supérieur à la moyenne de leur catégorie. Le procédé de fabrication consiste, soit à ajouter plus de sucre que la moyenne, soit à ajouter moins d'eau (*brassage et lavage de la drêche*). De plus amples renseignements figurent au chapitre 6.7. Il existe différentes sortes :

- Double (*6-8 % alc. vol.*) : Bière d'abbaye à fermentation haute d'origine belge élaborée avec une "double" dose de malt caramel et torréfié, du houblon (*herbacé*) mais sans épice ajoutée. Elle peut être vieillie en

barrique et refermente très souvent en bouteille. La robe est ambrée à brune (*20-60 EBC*) et le col est blanc à beige (*café crème*). Le nez malté est touraillé (*pain grillé, caramel et caco*), fruité (*raisin sec*) et herbacé. En bouche, elle est peu pétillante, de corps moyen, douce et peu amère (*< 30 IBU*) avec des arômes touraillés (*caramel, grillé et café*), fruités (*banane, raisin et figue*), herbeux et terreux avec une note épicée (*poivre et cannelle*). La finale est ronde. Il existe de légères différences entre la double servie en bouteille et au fût. Celle en bouteille est souvent riche en esters et en arômes fruités (*banane mûre*) et des notes exotiques. De plus, la finale est sèche et fruitée. Par contre, la double servie au fût livre un arôme plus torréfié et présente une finale plus courte et plus sucrée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*) ;

ANECDOTE : La double est la première bière d'abbaye commercialisée en Belgique par l'abbaye de Westmalle (*1836*).

- Triple (*8-11 % alc. vol.*) : Bière d'abbaye à fermentation haute d'origine belge, très alcoolisée et élaborée avec une bonne dose (*non pas le triple pour des raisons pratiques*) d'orge peu touraillé, un apport de sucre (*sous forme de glucose ou de sucre candi*) pour atteindre le taux d'alcool, du houblon herbacé, de la levure souvent estérifiée et résistante à l'alcool. Le brassage nécessite l'application de températures plus élevées de cuisson et une refermentation en bouteille. Elle se caractérise par une plus forte teneur, voire une saturation en gaz carbonique suite à l'ajout de glucose et à la refermentation en bouteille. La robe est jaune dorée à légèrement ambrée (*8-20 EBC*), voire rarement brune. Le nez complexe est céréalier, levuré, fruité (*poire, pomme, banane due à la levure et amande amère*) et épicé (*clou de girofle*). En bouche, elle a un corps moyen et est très pétillante, douce (*à l'attaque*), riche, sèche et peu à moyennement amère (*20-40 IBU*) avec une grande complexité d'arômes (*esters, fruits comme la banane, l'orange et le citron, épices, fleurs, etc.*). Les arômes liés à la levure sont plus marqués. La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*). Elle peut se conserver de 1 à 3 ans. Elle est légèrement différente de la Blonde forte et de la Golden Ale (*arôme plus fruité*).
  - *Triple houblonnée* : Variante plus houblonnée de la triple élaborée avec du houblon généralement anglais. Sa robe est or à dorée (*10-18 EBC*). Le nez houblonné est fruité et céréalier (*pain frais et grillé*). En bouche, elle est pétillante, riche, ronde et amère avec des arômes malté et fruité (*banane*). La finale est amère et ronde. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est l'équivalent d'un double IPA (GB).

ANECDOTES : Les anciennes triples étaient de couleur foncée mais sont devenues blondes avec les nouvelles triples dès 1934.

La première Triple moderne a été commercialisée en Belgique, également par l'abbaye de Westmalle (*1934*) et est souvent appelée de ce fait, la "Mère des Triples".

Le terme Triple ne doit pas être confondu avec la triple fermentation qui correspond à une refermentation en bouteille. Plusieurs légendes circulent à propos du terme Triple. Parmi celles-ci, on trouve le fait qu'un brasseur qui ajoutait plus de malt pour obtenir une bière plus fortement alcoolisée ajoutait trois croix sur le fût.

- Quadruple ou Abt : Bière d'abbaye à fermentation haute d'origine belge, très forte (*9-14 % alc. vol.*) élaborée avec du houblon herbacé. La garde est longue et peut se faire en barrique. La robe est dorée à brune (*16-40 EBC*). Le nez est touraillé (*pain grillé et caramel*), fruité (*fruits secs et confits*) et herbacé. En bouche, elle est peu pétillante, dense, très sucrée, douce à ronde, généralement peu à amère (*20-50 IBU*) avec des arômes complexes principalement caramélisés et fruité (*fruits secs*). La finale est ronde et épicée (*souvent poivrée*). Elle se boit tempérée (*12-14°C*). Elle se conserve de 1 à 5 ans. C'est l'équivalent du Barley wine élevé en barrique.

ANECDOTE : La quadruple est en réalité originaire d'Hollande puisque la première quadruple a été créée en 1991 par la brasserie trappiste hollandaise De Koningshoeven*. Certains auteurs (*Michael Jackson, etc.*) ne l'incorpore pas dans les bières d'abbaye, étant donné qu'elle n'a pas de critères stricts bien définis.

Adambier : Ancien style allemand originaire de Dortmund au profil fumé, tourbé et malté.

Ale : terme général regroupant les bières à fermentation haute d'origine anglophone. Il existe une grande diversité dont certaines variantes les plus couramment produites font l'objet d'une description à part (*Barley Wine, Bitter Ale, Farmhouse Ale, IPA, Pale Ale, Porter Ale, Scotch Ale, Stout*) dans ce chapitre. Les autres variantes moins fréquentes sont reprises dans le paragraphe.

REMARQUE : Il existe bon nombre de similitudes avec les bières d'origine belge.

- Cream Ale : Ale léger (*4-6 % alc. vol.*) élaborée du malt pâle et éventuellement du maïs ou du riz. Sa robe est dorée (*15-20 EBC*). Le nez est céréalier (*pain frais*), miellé et fruité (*pomme*). En bouche, elle est

crémeuse avec un arôme céréalier. La finale est douce. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle ne se conserve pas.

HISTOIRE : Son origine provient des USA où au 19ème siècle, on assemblait des lagers avec des bières vieillies.

- Expert Ale
- Light Ale : Ale faiblement alcoolisée, plus légère et pétillante. Elle est généralement proposée uniquement en bouteille.
- Old Ale : Ale forte (*8-10 % alc. vol.*) élaborée avec du malt caramel, du houblon anglais (*herbacé*), du sucre et quelques ingrédients supplémentaires comme d'autres céréales et des épices. Elle est initialement élevée pendant des mois, voire des années (*apport d'acide lactique*) souvent en foudre de bois et mélangé par la suite à une bière jeune afin de la rendre plus agréable à boire. Sa robe est dorée à brune (*15-40 EBC*). Le nez est touraillé (*pain grillé et caramel*), fruité (*fruits sec et confits*) et herbacé. En bouche, Elle est peu pétillante, riche et ronde avec des arômes complexes maltés, lactiques et phénoliques (*caramel, fruits à noyau, tabac et vieux cuir*) et des notes épicées. La finale est ronde. Elle se déguste tempérée (*10-12°C*). Elle se conserve entre 1 et 2 ans. C'est l'équivalent d'un Barley Wine (GB), d'une Quadruple (B) ou d'un vin d'orge (F).
- Rye Ale : Ale élaborée avec du seigle. En bouche, elle est souvent légère et sèche avec des arômes épicés. Elle comprend la variété suivante :
  - *India Rye Ale*
- Session Ale : Ale légère (< *5 % alc. vol.*) désaltérante. Ce n'est pas un style à proprement parlé car de nombreux styles peuvent s'en accommoder.
- Sour Ale : Variante américaine d'une ale acide.
- Special Ale
- Stock Ale
- Summer Ale : Ale légère (*4-6 % alc. vol.*) élaborée éventuellement avec du riz ou du maïs. La robe est or (*8-12 EBC*). Le nez est céréalier, miellé, fruité (*pomme et abricot*) et herbacé. En bouche, elle est moyennement pétillante et mince avec des arômes maltés. La finale est douce. Elle se boit très fraîche à fraîche (*3-5°C*). Elle ne conserve pas. C'est l'équivalent d'un Golden Ale (GB) ou d'une Blond Ale (GB).
- Wild Ale : Voir ferme.

Alsterwasser *: Voir Radler.*

Altbayrisch Dunkel (*4-6 % alc. vol.*) : Bière à fermentation basse d'origine allemande (*Bavière*) moyennement alcoolisée. Sa robe est ambrée à marron avec une robe beige. Le nez est céréalier (*céréales crus*) et fruité. En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes caramel à légèrement torréfié.

HISTOIRE : Le brassage de cette bière remonte au 18ème siècle mais a été abandonné jusqu'à ce que le brasseur de la brasserie allemande Schönram*, Eric Toft relance la production en y apportant une touche de modernité.

Altbier ou **Alt** (*4-5,5 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute d'origine allemande (*Dusseldorf*), moyennement alcoolisée et élaborée avec une bonne dose de malt dont du malt grillé, une certaine teneur en houblon herbacé et de la levure *ale*. Elle subit une longue fermentation à froid, malgré une levure de type ale et n'est pas filtrée. Sa robe trouble est ambrée à cuivrée (*24-35 EBC*). Le nez est grillé, caramel et herbacé. En bouche, elle est légère, pétillante, moelleuse, sèche et moyennement amère avec d'importants arômes grillé, fruité et herbacé. La finale est douce et sèche. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*) dans un petit verre cylindrique à partir du fût en bois où elle a été conservée. Elle ne se conserve pas. Elle ressemble à une ambrée.

HISTOIRE : Cette bière est originaire de Düsseldorf (*voir ci-dessous*).

ANECDOTE : Son nom signifie en allemand, "*ancienne bière*" car elle est brassée selon une méthode ancestrale.

Deux versions plus fortes existent localement (*voir chapitre concernant l'Allemagne*) :

- Doppel Sticke : Variante plus alcoolisée d'une Altbier (*6 – 8 % alc. vol.*) s'apparentant à un vin d'orge. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel, fruité (*fruits secs*), terreux et herbacé. En bouche, elle est massif avec des arômes torréfié (*chocolat*), fruité (*fruits secs*) et épicé.
- Düsseldorf-Alt : Variante plus alcoolisée d'une Altbier (*6-8 % alc. vol.*) originaire de Düsseldorf (*Allemagne*) et élaborée avec plus de malt caramel et d'houblon allemand (*arôme herbacé*). Cette teneur plus élevée en houblon lui permet une plus longue conservation. La robe est ambrée à brune (*25-40 EBC*). Le nez est touraillé (*pain grillé et caramel*), fruité (*noix et raisin sec*) et herbacé. En bouche, elle est peu

pétillante, riche avec des arômes caramel et fruité. La finale est ronde. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle se conserve durant 1 an.

ANECDOTE : Elle est originaire de Düsseldorf (*Westphalie*) au nord du Rhin. Alors que de nombreux brasseurs passaient à la fermentation basse, Düsseldorf est restée fidèle à la fermentation haute, c'est la raison pour laquelle cette bière est parfois surnommée "*ancienne bière*". D'autre part, son nom d'Alt se rapproche du terme Ale avec laquelle elle a beaucoup de points communs. Elle revient à la mode depuis 2004.

- Sticke-Alt. Le terme Sticke fait référence au secret qu'entretient le brasseur sur sa période de brassage.

Ambrée : Bière à fermentation haute, légère à moyennement alcoolisée (*4-7 % alc. vol.*), élaborée avec du malt caramel. Sa robe est ambrée à cuivrée (*15-40 EBC*). Le nez est caramel à touraillé, voire fruité. En bouche, elle est relativement douce et peu amère avec un arôme caramel. La finale est peu amère et douce. Elle se boit fraîche (*6-9°C*). Elle ne se conserve pas.

ANECDOTE : L'Altbier peut être considérée comme une bière ambrée sur base de sa composition.

- Ambrée belge : Ambrée d'origine belge (*4-7 % alc. vol.*) composée de malts caramélisé, grillé ou rôti et du sucre, voire de caramel. Sa robe est ambrée à cuivrée (*15-35 EBC*). Le nez est touraillé, principalement caramel avec des notes fruitées (*noisette et fruits secs*), épicée et herbacée. En bouche, elle est pétillante, crémeuse, ronde et peu amère avec des arômes caramel, fruité, épicé et herbacé. La finale est peu amère et douce.

ANECDOTE : L'ambrée belge est une adaptation du pale ale anglais.

- American Amber Ale ou American Red Ale (*5-8 % alc. vol.*) : Ambrée d'origine américaine élaborée principalement avec du malt caramélisé et une bonne dose de houblons aromatiques américains dont certains à cru. Sa robe est orange doré à brune (*18-40 EBC*). Le nez houblonné est fruité (*agrumes*) et touraillé (*caramel et pain grillé*) avec une note torréfiée (*café*). En bouche, elle est pétillante, ronde et variablement amère (*30-80 IBU*) avec des arômes caramel, touraillé (*toast*) et fruité (*agrumes*). La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

HISTOIRE : Ce type de bière a été un des premiers à se développer dans les brasseries artisanales américaines dans les années 1980, à côté des pales ales classiques. Toutefois, son essor n'a pas aussi bien décollé que celui des Pale Ales.

Il existe une version Imperial Red Ale plus alcoolisée.

- Irish Red Ale ou Irish Cream Ale (*4-6 % alc. vol.*) : Ale d'origine irlandaise et élaborée avec du malt touraillé (*caramel, grillé et rôti*) et des houblons herbacés à terreux. Sa robe est ambrée à cuivrée (*20-40 EBC*) et la mousse est dense et onctueuse. Le nez est touraillé (*toast et caramel*) avec des notes épicée et boisée. En bouche, elle est peu pétillante, moelleuse à douce, sèche, légèrement acidulée et peu à très amère avec un arôme touraillé (*caramel et rôti*). La finale est sèche et houblonnée. Elle se boit fraîche (*4-6°C*).

HISTOIRE : C'est à la fin du 18ème et début du 19ème siècle que l'Irish Red Ale gagne en popularité auprès des consommateurs irlandais, en quête de plus de légèreté face aux traditionnelles Stouts et autres Porters. L'engouement pour ce type de bière s'est ensuite diffusé à l'internationale et notamment dans les pays francophones où sa définition s'est élargie et éloigner de l'Irish Red Ale originelle.

- Rousse : Bière d'origine française à fermentation haute élaborée avec du malt légèrement grillés. Sa robe est ambrée (*20-30 EBC*) avec des reflets roux. Ce n'est pas vraiment un style mais plus une couleur. Elle se distingue l'ambrée par un goût moins torréfié et plus caramel.

Barley Wine, **Old Ale** ou **Vin d'orge** (*8-16 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute (*ale*) d'origine anglaise très alcoolisée (*à la limite de la fermentation classique*), élaborée avec du malt grillé et des houblons anglais (*et parfois des houblons américains fruités et floraux*). Une fermentation en barrique est souvent présente. Sa robe varie de dorée à brune (*20-50 EBC*) et sa mousse est crémeuse. Le nez est malté, caramel, rôti et fruité (*fruits secs, noisette et prune*) avec des notes boisée (*feuillus*) et épicée. En bouche, elle est peu pétillante, pleine, riche, ronde, liquoreuse et souvent moyennement à très amère (> *40 IBU*) avec des arômes vineux à alcoolisé, caramel, boisé et fruité (*fruits secs*). La finale est amère et douce. Certaines cuvées sont millésimées. Elle se déguste tempérée (*12-15°C*) par petites gorgées dans un verre ballon ou de petit verre à liqueur. Elle conserve entre 1 et 10 ans. C'est l'équivalent du vin d'orge (F).

ANECDOTE : Il s'agit souvent de copie contemporaine des bières vineuses babyloniennes et égyptiennes de l'Antiquité. C'est souvent la bière la plus forte de la brasserie. On parle de vin car elle a une teneur en alcool similaire.

HISTOIRE : A la base, il s'agissait de la bière la plus forte des brasseries anglais. Elle était issue du premier brassin (*première filtration*) selon la méthode Partigyle. Par la suite, le style a changé au fil du temps et est devenu démodé en raison du fort taux

d'alcool. Cette bière a failli disparaître des bars mais elle a connu une deuxième vie grâce à certaines brasseries artisanales américaines (*Anchor* et Sierra Nevada**) dans les années 1970 et 1980. Le style a encore changé avec l'introduction d'houblons américains.

- American Barley Wine : Variante américaine du Barley Wine élaborée avec des houblons américains. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est plus amère (*> 60 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes rôtis*) et résineux. Elle se rapproche d'une double IPA.
- English Barley Wine : Barley Wine d'origine élaborée avec des houblons anglais. En bouche, elle est moins amère (*40-70 IBU*) avec des arômes terreux et fruité (*baies*).
- Strong Ale : Ale devenant une Barley Wine si le taux d'alcool est supérieur à 6°GL.

Belgo-Américaine : Variété de bières rassemblant des saveurs américaines et belges et comprenant notamment une bière belge type Saison ou Pale Ale élaborée avec un houblon américain (*fruité et floral*) et une American IPA élaborée avec une souche de levure belge. Des épices sont souvent ajoutés. Une fermentation en fût peut être également réalisée. Tout un large panel existe. Elle est peu à très alcoolisée (*5-10 % alc. vol.*). En bouche, elle est peu à très amère (*20-80 IBU*) avec des arômes malté, fruité et épicé.

Bernsteinfarben *: Voir froment.*

Bière de table : Bière souvent à basse fermentation et très peu alcoolisée (*1-4 % alc. vol.*). Ses caractéristiques sont très variables.

Bière sans alcool : Bière dont le taux d'alcool ne dépasse pas 0,5 % alc. vol.

Bitter ou Bitter Ale (*3-7 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute (*Ale*) d'origine anglophone, légère à moyennement alcoolisée, riche en malt pâle (*type Maris Otter*) et houblons anglais (*herbacé, floral et épicé*), non filtrée et non pasteurisée. Sa période de vieillissement est plus courte que celle d'un Pale Ale. Sa robe est dorée à ambrée (*15-30 EBC*). Le nez houblonné et souvent léger est fruité (*orange et fruits secs*), résineux et touraillé (*pain grillé*). En bouche, elle est peu pétillante, mince, douce et peu à très amère (*20-50 IBU* ; *d'où son nom*) avec des arômes équilibrées malté et houblonné. La finale est sèche et amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle ne conserve pas. Elle ressemble à une Saison.

ANECDOTE : Le mot bitter signifie amer en anglais même si toutes les bitters ne sont pas nécessairement très amères. A l'origine, le mot permettait de différencier ces bières (*ainsi que les Pales Ales*) des Mild Ales plus sucrées et moins houblonnées.

HISTOIRE : Son origine remonte au début du 19ème siècle en Angleterre où elle a été brassée à partir d'une bonne dose de malt clair (*Crystal*) et d'houblons anglais (*Goldings et Fuggles*). Elle a un début d'histoire en commun avec la Pale Ale avant de s'en distinguer dans les années 1960. Sa courte période de garde en fût a été développée afin de satisfaire les besoins immédiats de nombreux pubs appartenant aux brasseurs. Chaque brasserie produit une à plusieurs bitters différentes. C'est la bière typique anglaise car elle représente 75 à 80 % de la consommation dans les pubs anglais.

Il existe différentes variétés :

- Ordinary Bitter (*3 % alc. vol.*) : Variante peu alcoolisée de la bitter plus ou moins riche en malt. Sa robe est peu effervescente, ce qui la rend facile à boire. En bouche, elle est moyennent à très amère ;
- Special Bitter, Best Bitter ou Premium Bitter (*4-6 % alc. vol.*) : Variante plus alcoolisée de la bitter due à une teneur plus importante en malt. Elle est principalement destinée à l'exportation.
- Extra Special Bitter, ESB ou Strong Bitter (*5-7 % alc. vol.*) : Variante anglaise de la Bitter encore plus alcoolisée et élaborée avec une teneur élevée de malt et de houblon. Sa robe est dorée à ambrée (*15-30 EBC*). Le nez houblonné est malté caoutchouteuse, caramel, fruité (*orange et fruits secs*), résineux et touraillé (*pain grillé*). En bouche, elle est peu pétillante, ronde, plus sèche, plus amère (*30-60 IBU*) avec des arômes équilibrées malté et houblonné. La finale est sèche, amère et terreuse. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas. Elle est principalement destinée à l'exportation.

HISTOIRE : Le style ESB est apparu en 1971 avec l'ESB de la brasserie anglaise Fuller's qui a donné les grands traits repris par bon nombre de brasseries.

- Black Bitter

ANECDOTE : Les bières anglophones destinées à l'exportation sont généralement plus alcoolisées et différentes des bières destinées au marché local.

Blanche : *Voir froment.*

Blé : *Voir froment.*

Blonde : Bière à fermentation haute d'origine belge élaborée avec du malt pâle. Sa robe varie de dorée à ambrée (*8-22 EBC*). Le nez est céréalier. En bouche, elle est ronde, mince à ronde (*1010-1020*), peu à moyennement amère (*15-30 IBU*) avec des arômes maltés et houblonnés divers (*fruité, épicé, floral et herbacé*). La finale est souvent sèche et amère. Il existe deux variétés :

- Blonde classique : Blonde légère (*4-6 % alc. vol.*).

ANECDOTE : La blonde classique a été développée pour inciter les amateurs de pils à goûter autre chose.

- Blonde forte ou Strong Belgian Ale : Blonde plus fortement alcoolisée (*7-9 % alc. vol.*) élaborée avec du malt pâle à légèrement touraillé, du sucre candi blanc, des houblons herbacés et épicés et soumise à un brassage multi-paliers. Sa robe est souvent plus claire (*8-16 EBC*). Le nez est céréalier (*grain*), touraillé (*grillé*), levuré, herbacé et épicé (*clou de girofle*). En bouche, elle est très pétillante, plus dense et ronde avec des arômes plus complexes. La finale est ronde. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle se conserve durant 1 à 3 ans.

REMARQUE : La blonde forte se distingue d'une triple par la présence de malt légèrement touraillé (*grillé*) et l'absence d'une amertume importante et d'arôme fruité.

- Blond Ale : Blonde d'origine anglaise proche d'une pils car assez riche en malt et en houblon. Sa robe est blonde.
- Golden Ale : Ale légère (*4-6 % alc. vol.*) élaborée avec du malt pâle, du houblon anglais (*épicé*) mais accepte tout type d'autres houblons. La robe est jaune paille à dorée (*5-15 EBC*). Le nez complexe est céréalier (*pain frais, céréales et biscuit*), miellé, épicé, résineux et herbacé. En bouche, elle est pétillante, légère (*1,004 – 1,010*), lisse et peu à moyennement amère (*15 – 40 IBU*) avec un arôme biscuité prédominant et des notes florales, épicées et fruitées. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle ne conserve pas. C'est l'équivalent d'une blonde (B).

HISTOIRE : Son origine récente remonte aux années 1980 lorsque certains brasseurs indépendants anglais (*Salisbury*) ont créé une ale similaire à la pils populaire pour attirer les jeunes dans le cadre de la campagne britannique "*Campaign for Ale*" et ainsi résister à l'importation des lagers légères. C'est probablement la meilleure façon de s'initier aux bières artisanales.

Bock (*6,5-8 % alc. vol. ou degré Balling > 15,5°*) : Bière à fermentation basse ou haute, d'origine allemande (*en allemand : forte*), moyennement à très alcoolisée, riche en malt (*dont une certaine partie caramélisée*) mais pauvre en houblon (*allemand*) et sucre. Sa robe est très variable (*blonde, ambrée, brune ou noire*). Le nez malté est céréalier (*pain*), touraillé (*caramel et grillé*), herbacé et fruité. En bouche, elle est pétillante, ronde, et peu à moyennement amère (*20-30 IBU*) avec des arômes touraillés (*caramel et grillé*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*). Elle ne conserve pas. Elle est appréciée en fin d'année. Elle représente 1 % de la consommation totale allemande.

HISTOIRE : Elle est originaire de la ville d'Einbeck, ville hanséatique située près d'Hambourg (*Basse-Saxe* : *N. Allemagne*) où elle apparait en 1351 pour ravitailler en charrettes les membres de la Ligue hanséatique d'Allemagne et de la mer Baltique, voire plus éloignée (*Jérusalem*) ; d'où la présence d'un certain taux d'alcool pour mieux conserver cette bière appelée *Einbecksche*, le houblon étant peu connu à l'époque.

ANECDOTE : A l'origine, elle était à fermentation haute mais avec le temps, la majorité est devenue à fermentation basse. La commune d'Einbeck fournissait une grande cuve de brassage transportée de maison en maison qui servait également à la fermentation. L'ordre de passage était fixé par une loterie organisée au début du mois de mai (*fin de la saison de brassage*). Durant cette loterie, il était de coutume de boire la Maibock. Toutefois, pour accepter cette cuve, il fallait une large et haute ouverture dans la façade des maisons ainsi qu'une ouverture dans le toit afin de faciliter la circulation de l'air pour le séchage du malt. Ces aménagements persistent encore dans de nombreuses demeures de la ville. La production ne devait concerner que la propre consommation du brasseur. L'excédent était vendu au conseil municipal qui le vendait à d'autres villes.

Très vite, sa qualité concurrence et supplante les bières bavaroises. Or, curieux paradoxe, ce ne sont pas les bières produites en Basse-Saxe qui en ont fait le succès mais celles produites en Bavière. En effet, un duc de Brunswick fit transporter plusieurs tonneaux à Munich à l'occasion de son mariage avec la fille d'un aristocrate de Bavière. La bière a un tel succès que les convives du mariage en commandent pour eux et finalement engagent Elias Pichler, un maître-brasseur venu d'Einbeck pour produire à Munich, une copie digne de ce nom en 1612, commercialisée en 1614 par la Münchner Hofbräuhaus. Cette bière plus chère est, semble-t-il, consommée d'abord par les nobles puis par les bourgeois. Par la suite, les brasseurs bavarois s'en font une spécialité. L'accent bavarois transforma le "*EinBeck*" en "*Ein Bock*". Elle servait souvent de cadeaux de fin d'année comme les bières de Noël belges.

ANECDOTE : Bock signifie en allemand un bouc, d'où la raison du dessin d'un bouc sur les étiquettes ou encore Capricorne (*22 décembre – 19 janvier*) qui est la période des fêtes de fin d'année. Une autre origine serait lié au dieu germain du feu et du tonnerre, Thor ou Donar qui conduit dans les cieux, un char tiré par deux boucs. Il est parfois représenté lui-même en mi-homme, mi-bouc et considéré comme le brasseur des dieux germains.

En France, le bock désigne un verre de bière de 25 cl ou de 12,5 cl et le sous-bock, le carton situé en-dessous.

Il existe plusieurs types de bocks selon les saisons et les périodes religieuses, qui se caractérisent par un mot qui accompagne le terme bock.

- Deutsche Bock : Variante hollandaise du bock.
- Doppelbock, Doppel Bock ou Fasten Bock : Variante de la bock, très alcoolisée (*6,5-8 % alc. vol.*) très riche en malt Munich et en houblon herbacé. Elle subit une garde au froid. Sa robe dense varie de cuivrée à brun foncé (*30-60 EBC*). Le nez malté est touraillé (*pain grillé, caramel et cacao*), fruité (*noisette, raisin sec et pruneau*) et herbacé. En bouche, elle est pétillante, riche, douce et moyennement amère avec des arômes touraillés (*caramel et rôti*) et fruité. La finale est ronde. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*). Elle conserve 1 à 3 ans. La Doppelbock la plus forte (*28° Balling ou 13,2 % alc. vol.*) est la Kulminator produite par la brasserie Erste Kulmbacher* (*Bavière*).

ANECDOTE : La première Doppelbock a été brassée vers 1770 à Munich par les moines de Paulaner (*Ordre des Minimes fondé par Saint-François-de-Paul et, en particulier par le frère Barnabas*). Cet Ordre n'était pas autorisé à consommer des aliments solides durant le carême. C'est pourquoi les moines ont préparé une concoction forte et très riche en glucides et nutriments. De ce fait, elle fut nommée Salvator ("*bière du Salut*"). Depuis, toutes les doppelbocks allemands se terminent par "ator". C'était la seule bière autorisée pendant la période de carême car elle servait de pain liquide dans les monastères.

  - *Rustikk Ale* : Variété norvégienne du Doppelbock élaborée avec une levure *Kveik Hornindal*, du seigle, du blé fumé et des baies de genévrier. En bouche, elle est ronde (*levure*) avec des arômes épicés (*écorces d'orange*) et boisé et des notes fumées. Cette bière rustique et fermière est originaire de la région d'Hornindal.
  - *Eggenberger Bock* : Variante autrichienne d'un doppelbock. En bouche, elle est liquoreuse.
- Dunkelbock : Variante foncée de la Bock.
- Eggenberger Bock : Variante autrichienne du bock originaire d'Eggenberg (*Autriche*), à forte teneur en alcool (*10 % alc. vol.*). En bouche, elle est liquoreuse. C'est une spécialité locale.
- Eisbock (*12-14 % alc. vol.*) : Version de la Doppelbock originaire de Bavière, encore plus alcoolisée élaborée avec des houblons allemands classiques (*herbacé*) et une levure de type Lager. Elle subit une fermentation et une garde à une température inférieure à 0°C (*période de gel*) afin de retirer une partie de l'eau sous forme de cristaux de glace et ainsi d'augmenter la teneur en alcool dans le moût en évitant l'ajout de sucre comme l'interdit la *Reinheitsgebot*. Sa robe est cuivrée à noire (*30-80 EBC*) et sa mousse est dense. Le nez malté est caramel, épicé, fruité (*fruits cuits*) et herbacé. En bouche, elle est peu pétillante, riche et sucrée avec un arôme fruité. La finale est liquoreuse. Elle se boit tempérée (*12-14*°C). Elle se conserve de 1 à 10 ans. C'est l'équivalent du Barley Wine (*GB*).
- Frühlingsbock *: Voir Mailbock.*
- Heller Bock *: Voir Mailbock.*
- Herfstbock : Bock d'automne alcoolisé (*6,5-8 % alc. vol.*) contenant peu de froment. Sa robe est foncée (*brun marron à acajou*). En bouche, elle est douce et amère avec des arômes malté prononcé, épicé et des notes fruitées, caramel, cacao, cuir ou laurier. Elle est disponible toute l'année.

ANECDOTE : Bien que son origine remonterait à 1843, les hollandais (*Amstel : 1872*) ont reproduit cette bière qui connait un certain succès national.

- Mailbock, Frühlingsbock ou Heller Bock : Bock de printemps plus léger (*5 – 7,5 % alc. vol.*) élaboré avec plus de malt dont du malt grillé et du houblon herbacé. Sa robe est or à ambrée (*6-22 EBC*). Le nez est céréalier (*brioche*), miellé, caramel et herbacé. En bouche, elle est pétillante, crémeuse, moelleuse et amère avec des arômes maltés (*pain grillé, rôti et caramel*), herbacé et miellé. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle ne conserve pas.

ANECDOTE : Cette bière était initialement brassée au printemps (*mai*) comme dernier brassin avant la période chaude, période durant laquelle le risque de rater sa bière est important. C'est la brasserie allemande Haake-Beck* qui aurait produit la première Mailbock en 1950.

- Urbock ou Ur-Bock : Variante de bock (*6,5 % alc. vol.*) contenant du froment et brassée selon la méthode originelle (*fermentation haute*). Sa robe est ambrée à brune. Elle est faite pour le début du printemps. C'est une boisson qui réchauffe à une époque de l'année où l'hiver cède sa place au beau temps. Elle est encore brassée à Einbeck.
- Winterbock ou Weihnachtsbock : Bock d'hiver ou de Noël très alcoolisé. Sa robe est brun foncé. Il est brassé en hiver à l'occasion de Noël.

Bönnsch *: Voir Kölsch*.

Boza : Bière d'origine égyptienne élaborée avec de l'orge et très peu alcoolisée. En bouche, elle est acide.

HISTOIRE : Elle aurait comme ancêtre, la heneqet, la bière des pauvres du temps de la dynastie des Pharaons.

Broyan : Bière à fermentation haute d'origine allemande (*Hanovre*), élaborée avec 1/3 de malt de blé et 2/3 de malt d'orge ; ce qui était peu fréquent à l'époque. Sa robe est brun clair.

HISTOIRE : En 1526, Cord Broyhan de retour d'un stage à Hambourg, invente à Hanovre, la Broyhan qui devient une bière locale largement consommée. Elle a par la suite été exportée. Elle est notamment produite par la brasserie Gilde*. Une version moderne de cette bière est vendue aux Etats-Unis.

Brune : Bière à fermentation haute peu à très alcoolisée (*5-12 % alc. vol.*) élaboré avec du malt foncé, touraillé (*rôti et grillé*) et torréfié. Sa robe est brune (*25-80 EBC*) et la mousse est blanc cassé à beige foncé. Le nez est principalement touraillé à torréfié avec des notes fruitée (*noisette*) et épicé (*réglisse*). En bouche, elle est ronde et moyennement à très amère avec des arômes touraillé (*caramel, grillé et rôti*) à torréfié. La finale est ronde, amère et sèche. Elle se boit fraîche à tempérée (*9-12°C*), voire plus fraîche (*6-9°C*).

- American Brown Ale ou Brown Ale houblonné (*6-8 % alc. vol.*) : Brune d'origine américaine élaborée avec du malt torréfié (*grillé, rôti et chocolat*) et une bonne dose d'houblons aromatiques américains dont une partie à cru. Sa robe est ambrée à brune (*25-40 EBC*). Le nez houblonnée est fruité, floral et touraillé (*grillé et caramel*) avec une note torréfiée (*chocolat*). En bouche, elle est pétillante, ronde et amère avec des arômes caramel, chocolat et fruitée. La finale est ronde et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle conserve 1 à 3 ans. Elle ressemble à une Triple houblonnée ou d'une double IPA.
- Belgian Brune classique (*5-7 % alc. vol.*) : Brune d'origine belge élaborée avec du malt foncé (*torréfié à touraillé*), contenant souvent moins d'houblon que la blonde et du sucre candi foncé, voire du caramel. Sa robe varie entre le cuivré à brun foncé (*>30 EBC*) et la mousse est souvent beige à blanc cassé. Le nez est torréfié et houblonné. En bouche, elle est ronde avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*) et fruités (*fruits secs*) avec des notes de caramel et d'épice (*réglisse*). Elle se boit fraîche à tempérée (*9-12°C*).
- Belgian Brune forte (*7-12 % alc. vol.*) : Brune d'origine belge plus alcoolisée. En bouche, elle est moins amère avec des arômes plus complexes. Elle se boit fraîche à tempérée (*9-12°C*).
- Brown Ale (*4-6,5 % alc. vol.*) : Brune d'origine anglaise élaborée avec des malts touraillés à torréfiés. Sa robe est ambrée à brune (*25-45 EBC*). Elle est plus claire mais plus forte qu'une mild ale (*ale douce*). Le nez est principalement touraillé (*pain grillé, caramel, rôti, grillé, chocolat et café*) et houblonné (*dont les arômes varient selon les variantes et les houblons utilisés*). En bouche, elle est faiblement pétillante, moelleuse et moyennement amère (*25-50 IBU*) avec des arômes variables dont un arôme grillé. La finale est douce. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne se conserve pas.

HISTOIRE : La Brown Ale est apparue dans le nord de l'Angleterre où elle s'achetait souvent directement à la brasserie, d'où son surnom de "bière à la tireuse".

Il existe deux variantes :

- *Northern Brown Ale ou Nut Brown Ale* : En bouche, elle se caractérise par un arôme fruité de noisette ; d'où son nom. Il existe deux sous-variantes :
  - *Classic Northern Brown Ale* (*4-5,5 % alc. vol.*) : Bière d'origine anglaise élaborée avec des houblons anglais. Le nez est touraillé (*grillé et rôti*), fruité (*noisette*), floral et terreux. En bouche, elle est moyennement corsée, sèche et peu à moyennement amère (*25-35 IBU*) avec des arômes touraillé (*grillé et rôti*), fruité (*baies et noisette*), floral et terreux. C'est l'équivalent bouteille d'une Mild Ale (*voir ci-dessous*) bien que sa robe soit plus foncée. Le représentant le plus connu est la Northern Newcastle.
  - *American Northern Brown Ale* (*5-6,5 % alc. vol.*) : Brown Ale plus alcoolisée, revisitée par les américains et élaborée avec des houblons américains plus fruités. Le nez est fruité (*agrumes et noisette*). En bouche, elle est plus massive, sèche et moyennement amère à amère (*35–55*

IBU) avec des arômes touraillé à torréfié (*rôti et chocolat*), fruité (*agrumes et noisette*) et floral. Elle apparaît parfois sous forme d'India Brown, Brown IPA ou Imperial Brown qui sont plus houblonnées ou plus fortes.

- *Sweet Brown Ale* : Elle n'est pratiquement plus produite. L'exemple est la Mann.

HISTOIRE : Cette bière est née à Londres et désigne initialement une bière locale. Par la suite, elle évolue vers une Porter plus sèche, forte et houblonnée avant de se transformer au 20ème siècle pour reprendre son nom et présenter deux variantes : la Sweet Brown Ale qui va progressivement disparaître et la Northern Brown Ale qui devient internationale. Finalement, cette dernière est revisitée par les brasseurs américains et donne lieu à une sous-variante bien spécifique qui dépasse finalement les anciens styles.

Brut : Bière à fermentation haute d'origine belge et française élaborée avec de la levure de champagne et ayant subi une méthode champenoise, soit une longue garde, un remuage et un dégorgement. La fermentation primaire se passe en cuve et permet d'obtenir un bière relativement claire et pauvre en protéine (*bien que cet élément soit nécessaire pour former la mousse*). Or, les protéines posent problème lors de l'étape postérieure de dégorgement. Par la suite, la garde se fait en bouteille après y avoir ajouté une liqueur d'embouteillage constituée d'alcool souvent présent sous forme de vieux vin, de sucre de canne dissous et parfois d'épices. La refermentation produit du gaz carbonique qui est conservé dans la bouteille, contrairement aux vins où il doit s'échapper. La pression monte ainsi jusqu'à 6 bars. La durée de la garde est de quelques mois, contrairement au champagne où cela peut durer entre 15 mois et 3 ans. Ensuite, le brasseur opère une opération de remuage, soit une opération qui consiste à disperse dans un premier temps, la levure et à la rassembler ensuite en vue de l'éliminer. Les bouteilles sont alors lentement inversées tête en bas (*mise sur pointe*) et régulièrement retournées afin de récolter la levure dans le goulot. Vient ensuite le dégorgement ("*gushing*")qui consiste à évacuer la levure. Pour cela, le goulot est plongé durant un court instant dans un bain de glace afin de geler le bouchon et la levure. Par la suite, lorsque la capsule est retirée, le bouchon de levure est expulsé par pression. La perte de pression générée pendant cette opération est compensée par l'ajout d'une liqueur d'expédition, un mélange de vieux vin et de sucre. Le bouchon et son muselet sont alors fixés. Cette technique nécessite un investissement important (*surtout lorsque la bière est élaborée en brasserie et poursuit sa fermentation en cave champenoise*).

La robe finement effervescente est or à dorée (*8-20 EBC*). Le nez levuré est céréalier (*pain*), herbacé, épicé et fruité. En bouche, elle est finement pétillante et ronde avec des arômes levuré et malté. La finale est sèche et amère. C'est un bon mélange entre une bière et un vin. Elle se boit fraîche (*4,6°C*). Elle se conserve entre 1 et 3 ans. Parmi les bières actuelles, il faut citer la Malheur Brut (*De Landtsheer* : 2001*), la Deus (*Bosteels* : 2002*), la Brut (*De Vlier* : 2009*), la gamme Dame Jeanne* (*Dame Jeanne* : 2012*), la Viva*, la Kraaike Brut* et la gamme Koperen Markies*.

HISTOIRE : Les premières traces de ce type de bière remonte à 1986 en Belgique lorsque Pierre Celis tente de produire une bière-champagne ou un champagne de bière à la suite de l'incendie de sa brasserie De Kluis et son intégration dans le groupe Interbrew. A l'époque, il acquiert trois hectares de grottes à Folx-les-Caves, à quelques kilomètres d'Hoegaarden pour pouvoir la conserver. Il fait ses premières expériences de fermentation en grotte (*température constante de 12°C*) avec une blanche et ensuite un Julius (*blonde forte*) pour la traiter par la suite selon la méthode champenoise. Or, il s'avère qu'il ne peut utiliser la grotte à cette fin. Elle est réservée aux chauve-souris. Plus tard, à la suite de la rupture avec le groupe Interbrew, il contacte plusieurs brasseurs dont Theo Vervloet de la brasserie Affligem*. Avec ce dernier, il développe la Grottenbier (*6,5 % alc. vol.*) qui fermente dans les grottes de marnes de Kanne-Riemst à 20 m sous terre à une température constante de 11°C. Ce n'est pas un succès. Si la recette de la bière est reprise par la brasserie St Watou, l'opération de champagnisation est abandonnée en 2001.

Cette année-là, les deux brasseries de Buggenhout sortent chacune une bière brute de leur côté : La Deus Brut des Flandres (*Bosteels**) et la Malheur Brut (*De Landtsheer**).

Quelques temps au préalable, le célèbre sommelier Michael Jackson adopte le nom de Brut pour qualifier ce type de bière sur base du terme utilisé par les viticulteurs français pour signifier l'ajout d'une dose de sucre déterminée pendant le processus de production du champagne.

Toutefois, cette bière ne peut jamais faire référence au terme "Champagne" car ce terme est uniquement destiné au vin mousseux. Le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) y veille et attaque en justice tout défaut à cet égard. Ainsi, en 2022, 2352 canettes de Miller High Life ont dû être détruites car elles portaient le slogan "The Champagne of Beers". De même, la Deus a eu des problèmes car l'étiquette initiale de sa bouteille ressemblait un peu trop à l'étiquette d'un champagne. Il en va de même pour la Malheur Brut dont la couleur ressemblait à celle de la Veuve Cliquot. Les brasseurs ont été forcés de changer leurs étiquettes.

California Common *: Voir Steam Beer.*

Cask Ale : Ale maturée en cask sans avoir été pasteurisée, peu ou pas filtrée. Comme la levure vivante demeure, la boisson continue de fermenter lentement, fournissant une carbonatation légère et naturelle au moment du service. Elle est souvent appelée ale authentique.

Champenoise (méthode) *: Voir Brut.*

Cream Ale ou **Cream Beer** : Bière à fermentation haute d'origine américaine et européenne, légèrement à moyennement alcoolisée (*4-5,5 % alc. vol.*) et souvent élaborée avec de vieux houblons américains (*Cluster et Northern Brewer*) et des levures de fermentation haute et basse. Elle est vieillie à basse température. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*). Elle est similaire à la Kölsch (D).

HISTOIRE : Cette bière remonte à la fin du 19ème siècle mais les informations sont rares. De nos jours, elle est menacée par l'ambrée et la Kölsch car elle présente des notes équilibrées peu audacieuses.

Dampfbier : Bière à fermentation haute d'origine allemande élaborée avec du malt (*sans froment*) mais avec une levure de Weizenbier. Sa robe varie de blonde à ambrée.

Doppel-Sticke *: Voir Altbier.*

Dortmund, Dort ou **Dortmunder Export** : Bière à fermentation basse (*lager*) d'origine allemande et en particulier, de Dortmund (*Rhénanie-du-Nord-Westphalie*), blonde, peu alcoolisée (*5-6 % alc. vol.*) et élaborée avec plus de malt et moins d'houblon que la pils allemande. Sa robe peu pétillante et blonde est légèrement plus foncée. En bouche, elle est sèche et moins amère avec moins d'arômes que la Pils. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Les termes Dortmunder et Export sont utilisés en Allemagne alors que le terme Dort est visible en Belgique et Hollande.

HISTOIRE : Dortmund a été longtemps considérée comme la capitale de bière allemande, étant donné qu'elle est située dans le bassin houiller et sidérurgique de la Ruhr où il fallait épancher la soif des nombreux ouvriers. Une bière blonde faiblement alcoolisée a été fondée dans les années 1850pour remplir cet objectif.

Double *: Voir Abbaye.*

Double Saison *: Voir Saison.*

Dunkel (*4-6 % alc.vol.*) : Bière à fermentation basse (*lager*) d'origine allemande, foncée, peu alcoolisée et élaborée avec des malts rôtis à torréfiés et du houblon herbacé. Sa robe est ambrée à brune (*25-50 EBC*). Le nez à dominance malté est touraillé (*pain grillé, caramel et chocolat*), fruité (*noisette*) et boisé (*sous-bois*) et herbacé. En bouche, elle est peu pétillante, riche, moelleuse avec des arômes touraillés (*grillé, caramel et chocolat*). La finale est douce. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-12°C*). Elle ne conserve pas.

ANECDOTE : C'est le plus ancien type de bière bavaroise. Dunkel signifie foncée en allemand, au contraire de Helles (*clair*).

- Münchener ou Munich : Variété locale de dunkel plus légère (*4-5 % alc. vol.*) et plus riche en malt. En bouche, elle est relativement sèche avec de nombreux arômes. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

HISTOIRE : Elle est la création de la brasserie Spatenbrau* (*Munich*), d'où son nom dans la seconde moitié du 19ème siècle. De nos jours, elle est devenue rare car elle a été progressivement remplacée par l'Helles.

Düsseldorfer Alt *: Voir Altbier.*

Eté *: Voir Saison.*

Export : Terme allemand désignant initialement les bières les plus fortes produites à Dortmund dont beaucoup étaient exportées. Par la suite, ce terme s'est généralisé pour indiquer simplement une bière blonde légèrement plus forte que la moyenne et pas nécessairement destinée à l'exportation.

Farmhouse Ale : C'est l'équivalent d'une Saison classique belge.

Faro : Bière à fermentation spontanée d'origine belge légère (3-*5 % alc. vol.*) formée d'un assemblage de lambics jeunes et de sucre candi ajouté en fin de fermentation (*réduction de l'acidité du lambic*). Sa robe est blonde à ambrée (*12-22 EBC*) et sa mousse est blanche à brunâtre. Le nez levuré est minéral, fruité (*pomme, citron, et poire*), miel et herbacé. En bouche, elle est très pétillante, mince, douce et peu à moyennement acide avec des arômes du nez. La finale est longue, sèche et acide. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle se conserve peu longtemps.

Ferme : Bière élaborée initialement dans les fermes afin de pouvoir hydrater les ouvriers agricoles lors de la saison des moissons. Son taux d'alcool est généralement faible (*4-7 % alc. vol.*) afin de pouvoir être bue régulièrement dans la journée. Elle est brassée de manière saisonnière avec différents céréales (*orge, froment, etc.*), des levures ales et sauvages (*Brettanomyces*), de bactéries lactiques acétiques et de toute sortes d'épices, voire de fruits. Elle fait l'objet d'une fermentation haute suivie d'une refermentation spontanée. Plus la fermentation dure, plus la bière devient aigre. Sa robe est variable allant depuis le jaune paille jusqu'au brun (*4-60 EBC*). Le nez est principalement céréalier, levuré, voire épicé. En bouche, elle est sèche et moyennement amère avec des arômes céréalier et épicé. La finale est souvent sèche et amère selon les recettes. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle se conserve entre 1 et 3 ans.

- Bière fermière ou bière de ferme : Variété d'origine française et belge à taux d'alcool variable selon les recettes et élaborée à partir d'houblons locaux (*herbacé*). Sa robe est plus foncée (*10-60 EBC*). Le nez est céréalier (*pain*), levuré, herbacé, épicé et fruité. En bouche, elle est peu pétillante, sèche à moelleuse selon le mode de fabrication avec des arômes malté et épicé. La finale est sèche, sucrée ou amère selon la recette.
- Farmhouse Ale : Variété d'origine américaine à taux d'alcool variable selon les recettes et élaborée avec des houblons américains (*arômes fruités*). Sa robe est variable (*10-60 EBC*). Le nez levuré est céréalier (*pain*), herbacé, épicé et fruité. En bouche, elle est peu pétillante, sèche à moelleuse selon le mode de fabrication avec un arôme malté. La finale est sèche, sucrée ou amère selon la recette.
- Grisette : Bière d'origine belge (*Hainaut*) à taux d'alcool variable selon les recettes et élaborée à partir d'houblons locaux avec éventuellement des fruits. Sa robe est claire (4-*10 EBC*). Le nez est céréalier (*pain*), levuré herbacé, épicé et fruité. En bouche, elle est moyennement pétillante, mince et acide avec des arômes malté et épicé. La finale est sèche ou amère selon la recette. C'est l'équivalent d'une Saison (B). Il existe des versions fruitées.
- Saison classique (*3 à 6 % alc. vol. initialement jusqu'à 8 % alc. vol. de nos jours*) : Bière d'origine belge à fermentation haute, légère à moyennement alcoolisée et élaborée avec de l'orge, de l'épeautre, voire du blé, une bonne dose d'houblons européens (*arômes épicé et herbacé*) et des épices (*girofle, poivre, etc.*) pour une meilleure conservation, des levures ales et sauvages (*bière plus complexe*) et d'éventuels ingrédients accessoires (*grains, épices, herbes*). Elle peut être fermentée en tonneau avec ajout de levures sauvages (*version originelle*). Sa robe est dorée à ambrée. Le nez est levuré, céréalier (*pain*), herbacé, épicé et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est légère, rafraichissante, sèche (*pils de luxe*) et peu à moyennement amère (*jusqu'à 30 IBU*) avec des arômes levuré, malté, fruité et épicé (*poivre*). La finale est sèche et amère. L'amertume varie selon les brasseurs. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle doit se boire rapidement afin de ne pas devenir aigre.

ANECDOTE : La saison classique a été créée dans le Hainaut et le Limbourg pour désaltérer les ouvriers agricoles saisonniers (*d'où son nom*) qui pouvaient en boire jusqu'à 6 litres par jour. Elle était initialement brassée en hiver pour des raisons de température de conservation et de maintien de la qualité afin d'être consommée en été (*saison de pleine récolte*) comme boisson peu alcoolisée et rafraîchissante, l'eau étant rarement potable à cette époque. Il n'y a pas de recette bien précise. Chaque famille les préparait à son goût et selon les matières premières dont elle disposait. La Saison Dupont a été la première à être commercialisée (*1920*). Toutefois, la diminution de l'activité brassicole dans les fermes et l'engouement de la pils ont, par la suite grandement limité le succès des Saisons. Elles ont même été en voie de disparition au milieu du 20ème siècle avant que le consommateur américain ne découvre ce style et ne lui donne une deuxième jeunesse. Elle est devenue une bière classique. En 2019, les premiers pas ont été faits pour définir les caractéristiques de ce style et ainsi la protéger en tant que Saison belge.

- Double Saison : Saison plus alcoolisée (*6-9 % alc. vol.*) avec un ajout éventuel de levure sauvage. En bouche, elle est sèche, rafraichissante, amère et légèrement acide (*ajout éventuel de levure sauvage*) avec des arômes rustiques céréaliers et fruités et des notes épicées et éventuellement phénoliques. Elle est également typique du Hainaut.
- Bière sauvage : Bière d'origine française, légèrement à moyennement alcoolisée (*4-7 % alc. vol.*) selon les recettes possibles. Sa robe est très variable (*4-60 EBC*). Le nez levuré est céréalier (*pain*), herbacé, floral, boisé (*champignon*) épicé et fruité. En bouche, elle est moyennement pétillante et acide avec des arômes malté et animal. La finale est sèche.

ANECDOTE : La bière sauvage se distingue d'une bière à fermentation spontanée par le fait que le brasseur capture les levures sauvages, les isole et les travaille avant de les injecter dans le moût.

- Wild Ale (*4-7 % alc. vol.*) : Bière d'origine anglaise et américaine légère selon les recettes possibles et élaborée avec ajout de micro-organismes et de levure sauvage en même temps que les levures classiques. Sa robe est variable (*4-60 EBC*). Le nez levuré est céréalier (*pain*), herbacé, floral, boisé (*champignon*) épicé et fruité. En bouche, elle est moyennement pétillante et acide avec des arômes malté, épicé et animal. La finale est sèche.

REMARQUE : Les bières belges à fermentation spontanée peuvent faire partie de ce type de bière et sont alors appelés Belgian Wild Ale.

Froment : Bière élaborée avec une certaine dose de froment (*blé*) ou de malt de froment. Elle a été très populaire durant de nombreux siècles dans de nombreux pays.

ANECDOTE : Vu l'emploi de froment dans le pain, ce type de bière n'était pas brassée en période de disette alimentaire.

- Belgian Blanche ou Witbier (*en flamand*) (*4-7 % alc. vol.*) : Bière de froment d'origine belge à fermentation haute, légère et élaborée avec 30 à 50 % de froment cru, d'une levure spécifique (*profil frais*) et des épices dont les plus fréquents sont la coriandre, le curaçao, les écorces d'orange amère, voire le cumin. Cet ajout d'épices la distingue de la weizenbier allemande. Elle est généralement non filtrée (*autre point de distinction avec la blanche allemande*). Sa robe voilée à translucide varie entre le jaune paille et l'or (*4-12 EBC*). Le nez est céréalier, houblonné et herbacé. En bouche, elle est fraîche, moyenne, douce à ronde, acide et peu amère avec des arômes céréalier, fruité (*citron*) et épicé (*coriandre et écorces d'orange*). La finale est sèche. Elle se boit très fraîche (*3-5°C*). Le chapitre 6.5 décrit les différentes sortes de blanches belges.

ANECDOTE : Le terme *blanche* provient principalement de la couleur claire présente à la surface du brassin en fin de fermentation et pas nécessairement de la couleur jaune pâle de la robe.

HISTOIRE : Voir chapitre 6.4.

- Blanche française ou bière de blé à la française : Variante française de la Blanche élaborée avec du blé malté et cru, une petite dose d'houblon herbacé et fruité, de la levure spécifique de weizenbier (*Torulaspora delbrueckii avec léger goût de phénol et de banane ains qu'apport de vitamines B2*) ou de lager et des ingrédients accessoires (*coriandre, écorces d'orange amère, clou de girofle, etc.*). La fermentation est haute ou basse. La robe est or à doré (*8-15 EBC*). Le nez est céréalier (*blé et pain frais*), fruité (*agrumes et banane*), épicé (*coriandre et clou de girofle*) et herbacé. En bouche, elle est pétillante, de texture mince à moyenne, acidulée et peu amère avec des arômes malté, fruité et épicés. La finale est acidulée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle ne conserve pas. C'est l'équivalent des Weizenbier (G) et des blanches (B).
- Blanche noire ou bière de blé noir (*4-6 % alc. vol.*) : Variante française (*Bretagne*) de la Blanche, légère élaborée avec du blé sarrasin cultivé en Bretagne, du malt torréfié à touraillé, du houblon herbacé et une levure de weizenbier (*Torulaspora delbrueckii*). Sa robe est ambré à brun foncé (*25-60 EBC*). Le nez malté est touraillé (*pain grillé, caramel, réglisse, café et cacao*), fruité (*banane et agrumes*), boisé et épicé. En bouche, elle est moyennement pétillante, crémeuse, ronde avec des arômes touraillés (*pain grillé et chocolat*) et épicé. La finale est douce. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle ne conserve pas. C'est l'équivalent de la Dunkelweizen (G).

ANECDOTE : Elle est originaire de Bretagne où le sarrasin est considéré comme l'or noir.

- Hvidtøl : Variété danoise de la blanche créée par la brasserie Refsvindinge*.
- Lichtenhainer : Bière de froment originaire d'Allemagne, élaborée avec du blé fumé, fermentée avec une levure classique de bière puis dégradée avec des bactéries lactiques. En bouche, elle est légère et acide avec un arôme fumé. Elle est située entre une Berliner Weisse et une Grodziskie (P).

HISTOIRE : Cette bière a quasiment disparue de nos jours, à l'exception de quelques brasseries qui ont repris la production.

- Pšeničné : Variété tchèque de la Weissbier. Elle est produite localement.

ANECDOTE : Le terme Pšeničné signifie blé en tchèque.

- Weissbier (*2-6 % alc. vol.*) : Bière de froment d'origine tchèque à fermentation haute (*lager*), légère et contenant moins de 50 % de froment et une levure particulière qui fournit des arômes de clous de girofle et de chewing-gum fruité. Dans de très rares cas, des ingrédients secondaires (*coriandre, clou de girofle, cannelle, noix de muscade, …*) sont ajoutées, malgré le principe du Reinheitsgebot. Sa robe est claire (*5-15 EBC*). En bouche, elle est mince à dense (*1010-1015*), onctueuse, douce, acidulée (*froment*) et peu amère (*5-10 IBU*) avec des arômes fruités (*agrumes et banane*) et phénoliques. C'est l'équivalent de la blanche (B) et de la wheat Ale (USA). Elle est bue principalement en Tchéquie et au nord de l'Allemagne (*Hambourg, Hanovre, Berlin*).

HISTOIRE : Cette bière est originaire de Bohème (*Tchéquie*) avec toutefois des influences anglaises, notamment en ce qui concerne la fermentation haute. Elle s'est répandue au 16ème siècle, malgré le fait que seule la noblesse est autorisé à en boire, au Nord de l'Allemagne (*d'abord à Hambourg et ensuite à Hanovre*) grâce au brasseur Cord Broyhan qui a créé en 1526, la Broyhan, une weissbier avec 25 % de froment. Le monopole s'assouplit progressivement et des bières de froment commerciales sont brassées à partir des 18 et 19ème siècles. Par la suite, le style connaît un fort déclin avec l'essor de la Lager. Toutefois, il bénéficie d'un regain spectaculaire à la fin du 19ème siècle quand il est remis au goût du jour par de jeunes dégustateurs qui le considèrent plus salubre que la lager

ANECDOTE : Elle est généralement à fermentation haute bien que certaines sont à fermentation basse. Elles sont alors appelées Lager-Weisse. Weiss signifie blanc.

Elle comporte quelques bières particulières :

- *Weissbier acide* : Weissbier élaborée avec un ajout de bactéries acides type L*actobacillus* (*en seconde fermentation*) qui fournissent à la bière, des acides lactiques. En bouche, elle est plus acide avec un arôme fruité (*citron*) plus prononcé. Ce sont des bières très locales.

ANECDOTE : Dans le passé, la Weissbier acide était souvent accompagnée d'un sirop, d'un filet de jus de framboise appelé *schuss* (*couleur rouge*) ou d'un peu d'essence d'aspérule appelé *waldmeister* (*couleur verte*) afin d'en réduire l'acidité.

- *Berliner Weissbier* (*2,5-6 % alc. vol.*): Variante locale de Weissbier acide, peu à moyennement alcoolisée, originaire de Berlin et élaborée avec 25 à 50 % de froment, des houblons allemands, une levure ale et des bactéries *Lactobacillus* ajoutées pour la refermentation lors de la mise en bouteille pour fournir des acides lactiques. Sa robe très effervescente et légèrement trouble est jaune pâle à or (*4-10 EBC*). Le nez levuré est levuré (*yaourt*), floral, fruité (*agrumes*) et céréalier (*pain frais et blé*). En bouche, elle est pétillante, légère, onctueuse, acide, sèche, astringente et peu amère avec des arômes levuré et fruités (*citron et banane*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*) avec ou sans ajout de sirop de framboise ou d'aspérule afin de réduire son acidité. Elle ne conserve pas. La finale est douce. C'est l'équivalent de la Gose. Il existe des versions fruitées où sont ajoutés les fruits sous diverses formes (*morceaux, arômes, etc.*).

HISTOIRE ET ANECDOTE : Initialement, la Berliner Weissbier fermentait à une température particulièrement élevée (*20°C*), souvent dans un contenu enfoui dans un sol chaud. Elle a été également appréciée par les immigrants provenant de régions vinicoles qui ont migré à Berlin. Elle a été populaire à Berlin et en Allemagne du Nord dans les années 1800 où elle était surnommée le "*Champagne de la Spree*" ou "*Champagne du Nord*" en raison de sa forte pétillance. Elle a été pendant longtemps la chasse gardée de la noblesse bavaroise. Au 20ème siècle, elle disparaît presque entièrement au profit de bières plus commerciales et standard. Ce sont certaines brasseries artisanales qui relance sa production et son succès relatif.

- *Pšeničné* : Variété tchèque de la Weissbier. Elle est produite localement.

- Weizenbier ou Blanche allemande (*2-6 % alc. vol.*) : Bière de froment d'origine allemande (*Bavière*) principalement à fermentation haute (*lager*), légère et contenant entre 50 et 80 % de froment malté, une faible quantité d'houblons herbacés et fruités allemands (*teneur juste suffisante pour maintenir un équilibre*) et une levure spécifique type *Torulaspora delbrueckii* (*léger goût de phénol et d'esters de banane, vanille, girofle ains qu'apport de vitamines B2*). Il n'y a pas d'ajout d'épice (*contrairement à la Blanche belge*). Sa robe très effervescente (*forte teneur en gaz*) est souvent claire (*jaune paille*) bien qu'il existe des versions foncées (*dunkel-weizenbier*). Le nez principalement malté est céréalier (*pain frais*), fruité (*agrumes et banane venant de la levure*), levuré, épicé (*clou de girofle*) et herbacé. En bouche, elle est faiblement pétillante, crémeuse, tonique, peu à moyennement acide et peu amère avec des arômes maltés (*pain frais*) et fruités (*agrumes et banane*). La finale est souvent sèche. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-12°C*) dans un verre tulipe accompagné parfois d'une tranche de citron. Elle ne conserve pas.

HISTOIRE : Le succès de la Weissbier en Bohème et son arrivée en Allemagne au début du 16ème siècle ont poussé les bavarois à créer leur propre bière de froment. En 1520, un brasseur obtient le privilège de produire de la Weizenbier bien que l'ajout de levure fût contraire au principe du récent *Reinheitsgebot* (*1516*). Très vite, un grand nombre de brasseries (*entre 200 et 250*) ont commencé à en produire. En 1567 (*année de famine*), son brassage a été interdit car toute la récolte de froment a été réquisitionnée pour la fabrication de pain. Toutefois, elle devient si populaire à l'époque et si rentable pour les autorités qu'en 1603, l'Electeur de Bavière décide de racheter tous les droits de production de ce type de bière sous prétexte de protéger la céréale et de n'en produire plus qu'à la Hofbräuhaus (*brasserie de la Cour*), les brasseurs et aubergistes étant obligés de passer par cette brasserie tout en payant une taxe. Par la suite, un dispositif d'Hofbräuhaus est installé dans différentes villes pour promouvoir la vente de cette bière royale.

Ce dispositif est toutefois supprimé en 1798 par Charles Théodore de Bavière qui permet l'ouverture de la production aux privés. Sa production s'accentue.

Au 19ème siècle, le développement de la fermentation basse sonna le déclin de la weizenbier, si bien qu'à la veille de la Deuxième Guerre mondiale, sa production ne représente plus que 3 % de la production bavaroise. Dans les années 1960, avec le désir de boire des bières plus "luxueuses" et un argument de boisson tonique, voire de médicament, sa production a de nouveau augmenté jusqu'à atteindre 33 % de la production bavaroise et conquérir des marchés étrangers. Deux millions de litres sont approximativement produits par jour.

- *Weizenbier classique* : Weizenbier légère (*4-6 % alc. vol.*). Sa robe est de couleur variable (*de blanche à noire*). Le nez est principalement céréalier et fruité (*agrumes et banane*). En bouche, elle est faiblement pétillante, crémeuse et acidulée avec des arômes fruités (*citron, banane et poire*) et épicé (*clou de girofle*) selon le type de levure et d'épices ajoutés. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Il existe trois types généraux et une spécialité :

- *Kristalweizen(-bier)* : Weizenbier blonde et filtrée. Sa robe limpide est claire (*6-18 EBC*). En bouche, elle est plus fruitée et moins phénolique que la Hefeweizenbier.
- *Hefeweizen(-bier) ou Helles Weizen(-bier)* : Weizenbier blonde, non filtrée et refermentée en bouteille avec une levure particulière. Sa robe trouble est claire (*6-18 EBC*). Le nez est fruité (*banane due à la levure et ananas*). En bouche, elle est fraîche, crémeuse, douce et acide (*lactique*) avec des arômes fruités (*banane et citron*). La levure est servie avec la bière après le roulement de la bouteille sur le comptoir. Elle est plus riche en vitamine B2.

ANECDOTE : Hefeweizen est la traduction littérale de Levure-blé et montre bien que cette bière de froment contient de la levure dans la bouteille.

- *Dunkelweizen(-bier)* : Weizenbier foncée élaborée avec du blé torréfié à touraillé et non filtrée. Sa robe trouble est souvent brune (*40-50 EBC*) et la mousse est dense. Le nez est touraillé (*pain grillé et cacao*), fruité (*agrumes et banane*), épicé (*vanille et clou de girofle*) et herbacé. En bouche, elle est moyennement pétillante, crémeuse, douce avec des arômes touraillés (*pain grillé et chocolat*) et d'esters (*banane et phénols*). La finale est douce. C'est l'équivalent de la Blanche Noire (F).

REMARQUE : Il existe une continuité colorimétrique entre la Hefeweizenbier et la Dunkelweizenbier.

- Bernsteinfarben : Variété locale (*Sud de l'Allemagne*) dont la robe est ambrée.

- *Leichtes Weizenbier* : Variante très légère de la Hefeweizen (*3 % alc. vol.*).
- *Weizenbier forte* : Weizenbier plus fortement alcoolisée (*> 6 % alc. vol.*). Il existe deux types :
  - *Weizenbock* : Weizenbier forte (*6,5-10 % alc. vol.*) élaborée avec du blé torréfié, des houblons herbeux et fruités et de la levure ale spécifique des weizenbiers. Elle subit une fermentation basse et peut être élevée en barrique. La robe est dorée à brune (*10-60 EBC*) et la mousse est dense. Le nez malté est touraillé (*pain grillé*), torréfié (*café et cacao*), fruité (*fruits noirs et agrumes*), épicé et herbacé. En bouche, elle est modérément pétillante, riche avec des arômes torréfiés, fruité (*banane*) et épicé (*clou de girofle*). Elle se boit tempérée (*10-12°C*). Elle se conserve de 1 à 5 ans.
  - *Weizendoppelbock et Weizeneisbock* : Weizenbier très fortement alcoolisée (*> 10 % alc. vol.*). Sa robe est tés foncée. En bouche, elle est liquoreuse. C'est l'équivalent d'une Eisbock (D).
- *Gose* ou *Leipzig Gose* (*4-6 % alc. vol.*): Weizenbier acide à fermentation spontanée ou haute ayant subi la technique du sour-mash élaborée avec une bonne dose de froment ou blé cru (*> 50 %*), voire d'avoine, de coriandre et d'eau salée ou un apport de sel (*nature de l'eau originale et relève l'acidité*), et non filtrée. L'ajout de coriandre et de sel permettent d'obtenir la netteté aromatique des bactéries lactiques. La robe trouble est souvent jaune pâle à or (*4-8 EBC*). Le nez levuré est céréalier (*blé*), épicé (*coriandre*) et parfois fruité (*agrumes*). En bouche, elle est pétillante, mince, très acide (*citrique*), aigre et salée avec des arômes épicées (*coriandre et sel*). La finale est également sèche, acide et souvent fruitée (*houblon*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle ne se conserve pas. Elle peut être accompagnée de cassis ou de carvi (*plante ombellifère proche du fenouil, de l'anis et de l'aneth*). C'est l'équivalent d'une Berliner Weisse (D).

HISTOIRE : Son origine remonte au 16ème siècle à Goslar (*Allemagne*), bien qu'elle ait été aussi développée à Leipzig (*Basse Saxe*) où les eaux souterraines présentent une teneur en sel particulièrement importante (*mines de sel*). Elle connaît un grand succès au 19ème siècle à Leipzig (*quatre-vingts brasseurs à l'époque*) avant de disparaître de la RDA après la Deuxième Guerre mondiale. Dans les années 1980, la technique de sour-mash développé par Lothar Goldhan (*Berlin*) a permis de relancer cette bière en voie de disparition auprès de nombreuses brasseries artisanales partout dans le monde. Des versions fruitées et plus houblonnées sont également créées.

ANECDOTE : Le nom provient de la rivière éponyme qui traverse la ville de Goslar.

- *Grätzer* ou *Piwo Grodiziskie* (*4-8 % alc. vol.*): Weizenbier acide moyennement alcoolisée élaborée avec du blé aigre ou froment fumé sur feu en bois de chêne (*Grätzer*) et d'hêtre (*Grodiziskie*) et des houblons allemands (*type Perle et Saaz*) et une levure ale (*fermentation haute*). Le goût acidulé provient initialement d'une vieille technique oubliée appelée Digerieren. Actuellement, une vieillissement de 3 mois reproduit le goût. Sa robe est or à dorée (*10-20 EBC*). Le nez malté est fumé, minéraux, céréalier (*grain*) et herbacé. En bouche, elle est pétillante, mince et acidulée avec des arômes fumé (*bacon*) et de blé. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne se conserve pas.

HISTOIRE : Bien que d'origine polonaise (*14ème siècle)* et issue de la ville de Grodzisk Wielkopolski ou Grätz (*en allemand*), elle a été populaire en Allemagne jusqu'au milieu du 20ème siècle.

- Wheat Ale (*4-6 % alc. vol.*) : Bière de froment d'origine américaine à fermentation haute et élaborée avec 30 à 60 % de blé, une certaine dose d'houblons américain ou anglais, des souches de levure d'ales américaines et souvent des épices (*clou de girofle*). Elle est souvent non filtrée. Sa robe brumeuse est généralement très pâle (*6-15 EBC*). Le nez est malté (*froment, pain et grain*), fruité (*ester de banane*) et épicé (*clou de girofle*). En bouche, elle est pétillante, moyenne, peu acide à acidulée et peu à moyennement amère (*15-40 IBU*) avec des arômes malté, fruité (*banane*) et épicé. La finale est douce. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle ne conserve pas.
- Wheat Wine (*8-10 % alc. vol.*) : Bière de blé d'origine anglophone, forte et élaborée avec 50 % de froment malté et 50 % de malt d'orge, du houblon anglais et de la levure ale dont de la levure pour vin. Elle peut être vieillie en barrique. Le nez malté est touraillé (*pain grillé*), levuré (*levain*), fruité (*fruits jaunes et confits*), sucré (*bonbon anglais*), boisé (*feuillus*) et épicé. En bouche, elle est peu pétillante, pleine, riche et moelleuse avec des arômes fruités (*confiture de fruits*). La finale est liquoreuse. Elle se boit tempérée (*12-14°C*). Elle conserve 10 ans. C'est l'équivalent d'un Barley Wine (GB) mais avec du blé.

Fruit (*4-6 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute d'origine belge généralement peu à moyennement alcoolisée et élaborée avec des fruits sous différentes formes (*nature, jus, arômes, purée, etc.*). La robe est de couleur variée selon le ou les fruits utilisés. Le nez est fruité. En bouche, elle est souvent sucrée et peu amère avec un arôme fruité prononcé. Elle diffère de la kriek et autres bières à fermentation spontanée fruitée.

Fumée (bière) : Bière élaborée avec du malt fumé au-dessus d'un feu dont les composants fournissent certaines flaveurs et arômes à la bière allant du scotch à celui du brûlé en passant par les arômes de saucisse fumées et de cendre. Dans certains cas, l'utilisation d'un malt tourbé fournit des saveurs terreuses puissantes similaires à un whisky d'Islay. La teneur en alcool est variable. La robe est variable depuis le couleur pâle au noir. En bouche, l'amertume est également variable.

- Rauchbier (*6-8 % alc. vol.*) : Bière à fermentation basse d'origine allemande (*signifie bière fumée en allemand*) (*lager*) et en particulier de Bamberg (*Bavière*), moyennement alcoolisée et élaborée avec du malt fumé sur feu de bois de hêtre ou de tourbe, du houblon allemand et de la levure ale (*fermentation haute*) ou lager (*fermentation basse*). La robe varie d'or à brun foncé (*10-60 EBC*). Le nez malté est fumé, tourbé, boisé, épicé et herbeux. En bouche, elle est moyennement pétillante, de corps moyen avec un arôme fumé (*saucisse sèche*) à grillé. La finale est longue et fumée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle se conserve un certain temps. C'est l'équivalent d'une Smoked Porter (GB).

ANECDOTE : La tradition du séchage par un feu remonte dans les pays où le soleil n'est pas assez présent que pour sécher à lui seul, le malt. Un feu était alors réalisé dont la fumée permettait le séchage. Cette bière est principalement produite depuis 1678 par la taverne Schlenkerla* (*Bamberg - N. Bavière*).

- Smoked Porter : Bière fumée d'origine anglaise – *Voir Porter.*
- Stjørdalsøl : Bière fumée d'origine norvégienne à fermentation haute et élaborée avec du malt fumé au bois d'aulne. Elle est surtout brassée en hiver.

Garde (Bière de) : Bière à fermentation haute ou basse d'origine française (*Nord*), moyennement alcoolisée (*6-8 % alc. vol.*), élaborée souvent en hiver avec un assemblage de différents malts et d'houblons nobles souvent locaux et ayant subi une longue période de garde (*un à plusieurs mois avec un minimum légal en France de 21 jours*) afin d'obtenir un taux d'alcool un plus important (*meilleure transformation des sucres en alcool*) avec éventuellement un ajout de levure sauvage. La robe est variable (*12-40 EBC*). Le nez levuré est malté (*pâle, caramel, grillé et torréfié*), herbacé, épicé et fruité. En bouche, elle est pétillante et moelleuse avec des arômes malté (*légèrement torréfié*), levuré et fruité. La finale est ronde. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle se conserve entre 1 et 3 ans. C'est l'équivalent d'une Saison (B), une Grisette (B) ou une Farmhouse Ale (GB).

HISTOIRE : Cette bière originaire du Nord de la France était brassée à la fin de la saison de brassage et fermentait durant 40 à 60 jours en cave de garde avant sa commercialisation (*d'où son nom*). Elle était souvent produite par les fermiers pour fournir une boisson désaltérante aux ouvriers agricoles en été. Elle prend véritablement son envol au 19ème siècle avec une production chez la majorité des brasseurs artisanaux et décline progressivement après la Deuxième Guerre mondiale.

Ginger Beer : Bière d'origine anglaise (*Grande-Bretagne et colonies*) élaborée avec du gingembre. Elle utilise une fermentation de type kombucha ou kéfir, un mélange symbiotique de bactéries et de levure de *Saccharomyces*.

HISTOIRE : C'est un classique en Grande-Bretagne et ses colonies depuis les années 1700. Elle est souvent vendue comme un soda sans alcool.

Golden Ale *: Voir Blonde.*

Goodbeer : Vieille bière d'origine danoise forte. En bouche, elle est riche.

HISTOIRE : Les origines de cette bières remontent avant la révolution industrielle.

ANECDOTE : Actuellement, elle n'est produite qu'à la brasserie Bøgedal Bryghus*.

Gose *: Voir Froment.*

Gotlandsdricka *: Voir Sahti.*

Grape Ale *: Bière de raisin d'origine italienne.*

Grätzer *: Voir Froment.*

Grisette *: Voir Ferme*

Grodziskie *: Voir Froment.*

Gueuze (*à l'ancienne*) (*5-8 % alc. vol.*) : Bière à fermentation spontanée d'origine belge moyennement alcoolisée, constituée d'un assemblage de lambics jeunes et de lambics vieux (*2-3 ans*), maturée en tonneau et refermentée en bouteille. Sa robe champenoise est jaune à dorée (*6-20 EBC*) et sa mousse est blanche à jaune pâle. Le nez levuré est minéral, céréalier et fruité (*pomme, poire et raisin*). En bouche, elle est pétillante, mince, sèche, peu à moyennement amère (*16-30 IBU*) et acide (*gout vinaigré*) avec un arôme fruité (*pomme et agrumes*). La finale est sèche, parfois amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*5-8°C*). Elle peut se conserver jusqu'à 20 ans avec une évolution de goût. Elle est souvent en bouteille bouchonnée.

- Gueuze fruitée (*à l'ancienne*) : Bière à fermentation spontanée d'origine belge moyennement alcoolisée (*5-8 % alc. vol.*) constituée d'un lambic et d'un fruit souvent acide (*cerise, framboise, cassis, pêche, etc.*) sous différentes formes (*fruits, jus ou sirop*), ayant fermenté durant un certain temps dans un fût en chêne et fermentant en bouteille. La gueuze à base de cerise est également appelé kriek*. Sa robe opalescente dépend du fruit, tout comme sa mousse. Le nez est fruité. En bouche, elle est douce, vive et acide avec un arôme fruité. La finale est ronde, peu à moyennement amère et fruitée. Elle se boit fraîche (6-*8°C*). Elle se conserve durant un certain temps.

Hefeweizen *: voir Froment.*

Helles (*3-6 % alc. vol.*) : Bière à fermentation basse (*lager*) d'origine allemande (*en allemand : pâle, clair, faiblement coloré*) et en particulier de Munich (*Bavière*), la moins alcoolisée des bières classiques élaborée avec beaucoup de malt très pâle et une dose moyenne à faible d'houblon allemand (*Hallertau et Tettnang*). Sa robe est or (*6-12 EBC*) et sa mousse est blanche. Le nez est céréalier (*brioche et pain frais*) et éventuellement miellé avec une touche herbacée (*houblon*). En bouche, elle est soyeuse, légère, peu sucrée et moins amère (*< 25 IBU*) qu'une pils allemande avec un arôme malté prononcé. La finale est douce. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-5°C*) dans un verre droit. Elle ne se conserve pas.

HISTOIRE : Originaire de Munich (*1894 – Spaten*), elle connait un développement lent car soumise à la concurrence des dunkels (*bières brunes*). Elle connait un véritable essor avec l'arrivée des pils et des récipients en verre (*aspect lumineux*). Actuellement, elle est populaire en Allemagne du Sud et représente la moitié de la consommation allemande.

Hiver : *Voir Saison.*

Hvidtøl : Voir Froment.

Imperial Ale : Bière à fermentation haute généralement fortement alcoolisée.

HISTOIRE : Le nom provient de l'Imperial Stout qui était brassée à Londres au 18ème siècle pour être exportée à la cour de la tsarine Catherine la Grande en Russie. Par la suite et avec les brasseries américaines, le terme a été élargi à bon nombre d'ales très alcoolisées alors qu'en Belgique, le terme double est utilisé.

IPA ou Indian Pale Ale (*5-8 % alc. vol.*) : Variété de Pale Ale moyennement alcoolisée (*généralement plus alcoolisée qu'un Pale Ale classique*), contenant une plus forte dose de malt pâle légèrement touraillé (*grillé*), une petite quantité d'autres malts dont principalement de l'avoine et du blé (*voire de l'épeautre*) pour foncer la couleur de la robe et surtout des houblons anglais ou américain (*aromatisant ou amérisant selon les cas*) dont une bonne partie est ajouté à cru. Elle est généralement vieillie plus longtemps. Sa robe est dorée à cuivrée (*10-40 EBC*). Ses propriétés diffèrent selon les variétés de houblons utilisés. Le nez houblonné est fruité (*agrumes et fruits exotiques*), floral (*fleurs blanches*), résineux (*pin*), voire touraillés (*pain grillé et caramel*). En bouche, elle est peu pétillante, de densité faible à moyenne (*1,008 – 1,015*), sèche, moyennement amère à amère (*40-60 IBU selon type d'houblon*) avec des arômes fruité (*souvent le citron*), floral, herbacé et résineux. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas.

HISTOIRE : Son origine anglaise remonte aux années 1790 lorsque le brasseur londonien George Hodgson, dont la brasserie Bow Brewery est situé à proximité des quais de bateau en partance pour l'Inde a créé un Pale Ale plus riche en malt (*plus alcoolisé*) et en houblon afin de mieux le conserver durant son long voyage (*3 mois*) à destination des colonies anglaises en Inde et ainsi l'empêcher d'être aigre, suite à la perte des arômes et au développement de réactions lactiques. Les colons souhaitaient boire une bière claire rafraichissante plutôt que les classiques bières foncées anglaises (Stout et Porter). Par la suite, la production de la bière a été transférée à Burton-upon-Trent où l'eau riche en gypse a permis de produire une meilleure IPA (*bière plus claire et désaltérante*) qui a pris le dessus sur l'IPA londonienne. L'IPA est tombé aux oubliettes lorsque les colonies ont commencé à brasser leurs propres bières. A cette période, elle devient moins alcoolisée (*moins de 4 % alc. vol.*) mais n'arrive pas à concurrencer le bitter. A la fin de la colonisation (*années 1830*), les anciens colons l'ont ramené dans leurs bagages en Angleterre où elle a connu un certain succès et prit ainsi le nom d'Indian Pale Ale. Elle a disparu quasiment à la fin du 19ème siècle, vu la grande concurrence des lagers, du gin et du thé dans ses anciennes colonies.

Ce sont les USA qui ont relancé la production dans les années 1970 avec un houblonnage plus poussé. Elle revient à la mode en Europe et en Amérique.

ANECDOTE : Le nom India Pale Ale est apparue en 1827, à la suite d'un naufrage d'un navire de la compagnie Hodgson. Les barriques récupérées ont été vendus aux enchères sous le nom "India Pale Ale". Le succès est tel que tout le pays réclame cette bière aux brasseurs.

- American IPA ou AIPA (*5-8 % alc. vol.*) : IPA d'origine américaine, plus alcoolisée et élaborée avec du malt grillé et des houblons aromatiques américains ou anglais (*distinction entre les deux côtes*) souvent ajouté progressivement (*1 fois toutes les 15 minutes*) lors de l'ébullition et une bonne partie à cru. Sa robe est dorée à ambrée (*15-30 EBC*). Le nez houblonné et plus aromatique est fruité (*agrumes, fruits exotiques et fruits de la passion*), floral (*fleurs blanches*) et résineux (*pin*) avec une note touraillé (*grillé et caramel*). En bouche, elle est pétillante, de corps moyen et amère (*45-90 IBU*) avec des arômes fruités (*agrumes et fruits tropicaux*) et résineux. La finale est sèche et amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle ne conserve pas.

HISTOIRE : Les IPA américains sont apparus vers 1985 et ont très vite conquis la scène artisanale du début du 21ème siècle avec leurs palettes d'arômes et d'amertume.

  - *West Coast IPA* : Version produite sur la côte Ouest des USA avec des houblons américains aromatiques (*Cascade, Columbus, Chinook et Centennial*). En bouche, elle est plus amère avec un arôme fruité plus intense. Elle se conserve peu longtemps.
  - *East Coast IPA* : Version produite sur la côte Est des USA avec principalement des houblons d'origine anglaise. Elle se rapproche de l'IPA anglaise avec une rondeur plus importante et une plus faible astringence.

- Belgian IPA : Variante belge de l'AIPA ou de la Pacific IPA suite à l'utilisation d'une levure belge (*aux arômes épicé, estérisé et fruité*). Le nez est houblonné et levuré. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes ou fruits exotiques mais aussi pomme, poire et banane dus aux esters*) et épicé (*clou de girofle et poivre*) ;
- Black IPA, American Black Ale, India Black ou encore Cascadian Dark (*baptisée d'après les montagnes du Nord-Ouest Pacifique*) (*6-8 % alc. vol.*) : Version américaine foncée de l'IPA élaborée avec des malts rôtis et torréfiés et une bonne dose de houblons aromatiques (*principalement américains*). Sa robe est brune à noire (*40-60 EBC*). Le nez houblonné est fruité (*agrumes et fruits tropicaux*), floral, herbacé et résineux avec un touche torréfié (*café et cacao*) qui la laisse dans la catégorie des IPA (*et non dans les stouts*). En bouche, elle est pétillante, de corps moyenne et amère avec un arôme fruité dominant. La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas. C'est l'équivalent d'une Black Bitter et d'une India Stout ;
- Double IPA (DIPA) ou Imperial (American) IPA (*6 – 10 % alc. vol.*) : Version plus forte de l'American IPA plus riche en malt (*pâle et grillé*) et houblon de différentes origines dont certains sont à cru. Sa robe est dorée à ambrée (*15-30 EBC*). Le nez intense est principalement fruité (*agrumes et fruits rouges*), résineux (*pin*) et floral avec une note de pain (*frais et grillé*). En bouche, elle est pétillante, pleine, douce et amère à très amère (*50-100 IBU*) avec des arômes fruités (*pamplemousse et fruits tropicaux*) et résineux (*pin*). La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas. Elle est originaire des USA ;
- English IPA (*5-7,5 % alc. vol.*) : Version initiale dont le recette a beaucoup changé depuis sa création. Actuellement, elle est élaborée avec des houblons anglais. Le nez est plus végétal. En bouche, elle est effervescente, très amère et présente une amertume moins résineuse et de plus faibles arômes fruites et floraux que l'American IPA, soit des arômes fruité (citron et orange), épicé (poivre), caramel et herbacé.

- French IPA : Version française d'IPA élaborée avec une grande quantité de malts (*pâle et grillé*) et d'houblons français. Sa robe est dorée à ambrée (*15-30 EBC*). Le nez houblonné est herbacé, fruité (*agrumes et fruits rouges*) et floral avec des notes de pain (*frais et grillé*). En bouche, elle est pétillante, de corps moyen et amère avec des arômes fruité et résineux. La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas. Elle ressemble assez aux autres IPA.
- Milkshake IPA (2015): IPA élaborée avec du lactose (*sucre de lait*) afin de pouvoir apporter de l'onctuosité, du crémeux, du corps et de la rondeur à la bière, tout comme un milkshake. Certains brasseurs ajoutent des ingrédients classiques au milkshake, comme de la vanille, de la noix de coco, différents fruits afin de la faire ressembler à un smoothie fruité.

HISTOIRE : Ce style est apparu après 2015, lorsqu'un brasseur de Pennsylvanie met au point la NEIPA (voir ci-dessous) et poursuit son expérience en y ajoutant du lactose, une bonne dose d'houblons et 50 livres de purée de pommes vertes. Cela amène de la rondeur.

- New England IPA (NEIPA) (*4-10 % alc. vol.*) : Type récent (*2015*) d'IPA américain élaboré avec de l'orge pâle, éventuellement des flocons de blé et de l'avoine, une grande quantité d'houblons américains (*Mosaic et Citra*) et d'autres origines à fort arômes fruités. Elle n'est pas filtrée. Sa robe trouble à opaque est or à dorée (*10-15 EBC*). Le nez houblonné est herbacé (*herbes vertes*), fruité (*agrumes et fruits rouges*) et floral avec des notes de pain (*frais et grillé*). En bouche, elle est peu à moyennement pétillante, douce et moyennement amère avec des arômes fruité marqué (*agrumes et fruits exotiques*) et résineux. La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas. Elle est originaire de la Nouvelle-Angleterre (*USA*).

REMARQUE : Ce style est apparu en 2015 en Pennsylvanie où il va également développer la Milkshake NEIPA.

Il existe différentes sous-variétés :

  - *NEIPA fruitée* : Variété de New England IPA (*5,5-7 % alc. vol.*) élaborée avec des fruits, du lactose (*sucre non fermentescible*) et de la vanille. Elle est non filtrée. La robe est dorée à variable selon les fruits utilisés. Le nez est fruité et céréalier (*pain frais et pain grillé*). En bouche, elle est moyennement pétillante, onctueuse avec des arômes fruités. La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas ;
  - *Milkshake NEIPA* : Version de New England IPA ressemblant à un milkshake ;
  - *Smoothie NEIPA* : Version de New England IPA ressemblant à un smoothie.

- Pacific IPA : IPA issu d'Océanie (*Australie et Nouvelle-Zélande*) similaire à l'AIPA mais élaborée avec des houblons australiens et néo-zélandais aromatiques type *Motueka* et *Nelson Sauvin*. Sa robe est or à ambrée (*10-25 EBC*). Le nez est fruité et plus orienté vers les fruits exotiques et le raisin contrairement aux houblons américains orientés vers les agrumes. Le nez est plus léger et fruité avec cependant, une profondeur herbeuse. En bouche, elle est plus légère et moyennement amère avec des arômes fruités (*fruits exotiques*) prononcé et herbeuse.
- Rye IPA
- Session IPA (*4-6 % alc. vol.*) : Variante plus légère d'IPA élaborée avec une dose encore plus importante en houblons aromatiques. En bouche, elle est moins amère qu'une IPA classique.

Karamalz : *Voir Malzbier.*

Kellerbier, Kräusenbier (*4-6 % alc. vol.*) : Bière à fermentation basse (*lager*) d'origine allemande (*en allemand : bière du cellier*), moyennement alcoolisée, élaborée avec un bon dosage équilibre entre les malts et les houblons herbacés et épicés, ayant subi une garde en cave durant un certain temps et non filtrée. Sa robe trouble est doré foncé à ambré (*15-20 EBC*). Le nez est céréalier (*baguette et céréales*) et herbacé. En bouche, elle est effervescente avec les arômes similaires au nez. La finale est amère. Elle est servie directement à partir de la cuve de garde dans une chope. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-5°C*). Elle ne se conserve pas. Elle est principalement bue dans le Nord de la Bavière.

- Zwickelbier : Variante autrichienne de la Kellerbier peu ou non filtrée. Elle est également produite en Bavière.

Kölsch (*4-5,5 % alc. vol.*): Bière blonde à fermentation haute d'origine allemande (*Cologne*), moyennement alcoolisée, élaborée avec une bonne dose d'houblon (*herbacé*), filtrée et ayant subie une longue garde à froid. Sa robe limpide est or à dorée (*7 – 14 EBC similaire à une pils*). Le nez atténué est céréalier (*pain frais et brioche*) et herbacé (*herbe verte*). En bouche, elle est pétillante, douce, soyeuse, peu amère (*25 IBU*) et sèche avec des arômes fruité et herbacé et une note lactique. La finale est sèche et amère. Elle se boit très fraîche (*4-5°C*) ou

tempérée (*10°C*) traditionnellement dans un petit verre typique droit et étroit de 20 cl (*Stange*) sur un plateau rond. Elle ne se conserve pas.

HISTOIRE : A la fin du 19ème siècle, les nouvelles bières pâles à fermentation basse menacent d'être plus populaire que les bières foncées à fermentation haute produites à Cologne. La Guilde des Brasseurs de Cologne décide de proposer une concurrente, à savoir une lager déguisée en ale. Très vite, elle connaît le succès, si bien qu'elle est souvent produite dans le monde par les brasseries artisanales.

ANECDOTE : La Kölsch la plus connue à Cologne peut être bue à l'auberge Päffgen.

- Bönnsch : Variante non filtrée de la Kölsch originaire de Bonn.
- Krankshaft : Variante américaine de Kölsch élaborée avec du houblon *Santiam*. Le nez est fruitée. En bouche, elle est douce, lisse et amère avec un arôme fruité poussé. Cette sorte de bière est typique de Chicago.

HISTOIRE : Ce sont des émigrants allemands fort nombreux à Chicago qui ont développé au début du 19ème siècle, ce type de base sur base de la recette de la Kölsch et à partir d'un houblon américain aux arômes fruités.

Köttbusser : Bière d'origine allemande élaborée avec de l'avoine, du miel et du sucre.

ANECDOTE : Cette bière a disparu suite à l'apparition du Reinheitsgebot qui interdisait l'emploi de l'avoine, du miel et du sucre.

Krankshaft : *Voir Kölsch.*

Kräusenbier : *Voir Kellerbier.*

Kriek (*à l'ancienne*) : Bière à fermentation spontanée d'origine belge moyennement alcoolisée (*5-8 % alc. vol.*), constituée d'un lambic et de cerise (*kriek en flamand*) sous différentes formes (*fruits, jus ou sirop*), ayant fermenté durant un certain temps en fût en chêne et refermentée en bouteille. Sa robe opalescente est rouge et sa mousse est rosée à blanche. Le nez levuré est fruité (*cerise*). En bouche, elle est pétillante, mince, douce et acide avec un arôme fruité (*cerise*). La finale est ronde, peu à moyennement amère et fruitée. Elle se boit fraîche (6-*8°C*). Elle se conserve un certain temps.

Kvas : *Voir seigle.*

Lager : Terme général désignant une bière à fermentation basse.

- American Lager (*4,5-6 % alc. vol.*) : Lager d'origine américaine, légère et élaborée avec une bonne dose d'houblons américains. Sa robe est souvent ambrée (*mélange d'une pils et d'une Pale Ale*).

ANECDOTE : Il est difficile de définir d'autres points communs car elle ne connaît pas d'autres règles que d'utiliser une levure de fermentation basse. Il existe donc une très grande diversité.

- Imperial Lager : Lager d'origine américaine plus fortement alcoolisée (*7-9 % alc. vol.*) faisant l'objet d'un houblonnage plus important (*style intermédiaire entre une lager classique et une IPA*). Sa robe varie entre le doré et l'ambré. En bouche, elle est sèche et amère (*40-80 IBU*) avec des arômes variables (*selon le type d'houblons utilisés*).
- Light Beer (*2,2-3,5 % alc. vol.*) : Lager légère d'origine américaine. Le nez faible est céréalier. En bouche, elle est pétillante et peu amère.

Lambic (*à l'ancienne*) : Bière à fermentation spontanée d'origine belge moyennement alcoolisée (4-*7 % alc. vol.*) à base d'orge, de froment ou blé, d'houblons surannés, de levures sauvages et de bactéries ambiantes. La robe limpide à voilée et peu pétillante est jaune à dorée (*6-12 EBC*). Le nez levuré est animal (*cheval*), minéral, herbacé, voire fruité (*pomme et noix*). En bouche, elle est pétillante, mince, très acide et peu amère avec les arômes du nez. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle se conserve. Elle est à la base des autres bières à fermentation spontanée.

Lichtenhainer *: Voir Froment.*

Malzbier, Karamalz ou Vitalmalz : Bière à fermentation haute d'origine allemande, pauvre en alcool (*< 0,5 % alc. vol.*) élaborée avec du malt grillé, sans ou peu d'houblon mais une bonne dose de sucre. Sa robe est brune à noire. En bouche, elle est dense. De par sa faible teneur en alcool, elle est souvent considérée comme une sorte de limonade avec un apport énergétique plutôt qu'une bière ; c'est pourquoi elle est principalement bue par les femmes enceintes, les ouvriers et les sportifs. D'autre part, ce type de bière a souvent une portée nationale.

HISTOIRE : Cette bière initialement sans houblon et de forte densité a été créée par Christian Mumme (*Brunswick*) du temps de Christophe Coulomb (*1490*) afin d'être emporté par les marins lors de leurs périples. Cette "*bière des marins*" a été également appréciée par les anglais qui en firent une bière semblable qui prit le dessus.

Mars *: Voir Saison.*

Märzen ou **Oktoberfest Lager** (*4-6 % alc. vol.*) : Bière à fermentation basse (*lager*) d'origine allemande, peu alcoolisée et élaborée avec du malt toasté à grillé et du houblon herbacé. Sa robe est dorée à ambrée (*15-25 EBC*). Le nez est céréalier, caramel et herbacé. En bouche, elle est pétillante, dense, peu à moyennement amère (*20 – 30 IBU*) avec des arômes grillé, toasté et herbacé. La finale est douce. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle ne se conserve pas. C'est l'équivalent d'une bière de printemps (B) ou d'une Vienna Lager.

Initialement, elle était brassée en mars, soit en fin de saison de brassage où on avait l'habitude de produire pour le dernier brassin, une bière plus riche en céréales afin de vider les stocks et de permettre une meilleure conservation de la bière durant la période chaude. A la fin de l'été, les derniers tonneaux restant étaient consommés en grande pompe (*Oktoberfest*) afin de faire place aux nouvelles bières. Au fil de la saison, cette bière avait poursuivi sa fermentation et était encore plus alcoolisée.

ANECDOTE : Bien que les travaux de Seldmayr sur la réfrigération aient rendu inutile cette tradition, cette dernière se poursuivit sous forme d'une bière brun clair riche en alcool et aux accents houblonnés développés.

- Märzen de Franconie : Type de Märzen où une partie des malts a été retiré lors de la trempe pour être mis en ébullition dans une autre cuve afin de réchauffer l'ensemble (*méthode par décoction*). La cuve d'ébullition est chauffé directement, ce qui contribue à un effet de caramélisation. Cette méthode fait perdre 25 % de la matière première et de ce fait, ce style est peu produit de nos jours. La brasserie allemande Staffelberg en produit encore. La robe est ambrée. Le nez est caramel. En bouche, elle livre également un arôme caramel.

Mild (*2,5-6 % alc. vol.*) : Bière légère et douce élaborée avec du malt torréfié, une petite dose de houblons souvent d'origine anglaise (*arôme herbacé et terreux*) et du sucre. Sa robe est ambrée à brun foncé (*25-45 EBC*). Le nez frais est touraillé (*toast et caramel*) et fruité (*noisette et fruits noirs*) avec des notes épicée et boisée. En bouche, elle est moyennement pétillante, légère, souple, douce et peu à moyennement amère (*≤ 30 IBU*) avec un arôme touraillé (*rôti à caramel*). La finale est douce et rôtie. Elle est généralement servie à la pompe ; ce qui la rend peu carbonatée. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-12°C*). Elle ne conserve pas. C'est l'équivalent d'une Porter (GB).

ANECDOTE : En réalité, ce type de bière ne répond pas à un style mais à une demande d'avoir un certain équilibre entre le malt et le houblon tout en ayant une faible teneur en alcool. Son nom initial indique une certaine fraîcheur.

HISTOIRE : Ce type de bière est née au 17ème siècle dans les Midlands (*d'où son nom*), zone minière où elle servait à désaltérer les mineurs et où les houblons arrivaient de France, d'Hollande et d'Allemagne. De par la faible quantité d'houblon utilisé, elle n'était et n'est pas chère. Son style frais a évolué dans le temps. Elle est devenue plus forte et amère que l'IPA au temps des colonies avant de revenir plus douce et légère lors des guerres mondiales et de la période de Prohibition (*manque de provision*). Depuis, elle a conservé le style d'aujourd'hui, à savoir peu alcoolisée et faiblement houblonnée.

Il existe plusieurs variantes selon la couleur ou le récipient :

- *Brown Ale* : Version en bouteille de la Mild Ale.
- *Dark Mild* : Version noire de la Mild Ale.
- *Gold Mild* : Version dorée de la Mild Ale.
- *Ruby Mild* : Version rouge de la Mild Ale.

Milk Stout : *Voir Stout.*

Millésimée : Bière à fermentation haute d'origine belge conservée dans une foudre particulier ayant contenue, soit du whisky ou du bourbon, soit du vin de renom (*Bush de Nuits-Saint-Georges*).

Münchener *: Voir Dunkel.*

Noël *: Voir Saison.*

Noire (*4-7 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute d'origine belge et française, moyennement alcoolisée et composée de malts très torréfiés. Sa robe est brun foncé à noire (*60-100 EBC*) et la mousse est beige. Le nez est très torréfié. En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes de torréfaction (*café grillé et chocolat noir*). Elle se boit modérée (*10-13°C*).

- Noire d'Auvergne
- Noire de Lyon : Variété française (*Lyon*) de bière noire. Sa couleur foncée est due notamment à la dureté importante des eaux de Lyon.

HISTOIRE : Elle était très appréciée aux 18 et 19èmes siècles avant de tomber en désuétude et d'être relancée depuis par certaines micro-brasseries de la région de Lyon.

Oatmeal Stout : *Voir Stout*

Oktoberfest Lager : *Voir Märzen*

Oud Bruin : *Voir Vieille Flamande*

Pale Ale (*3-7,5 % alc. vol.*) : Terme générale pour désigner une bière à fermentation haute (*ale*) d'origine anglophone, peu à moyennement alcoolisée élaborée avec du malt pâle et une bonne dose d'houblons. Sa robe est dorée à ambrée (*15-30 EBC*). Le nez houblonné varie selon le type. En bouche, elle est peu pétillante, mince, sèche, légèrement acidulée et amère (*plus amère que l'Extra Strong Bitter avec une valeur IBU comprise entre 30 et 70*) avec des arômes variables allant du terreux à floral en passant par le fruité. La finale est moyennement amère, sèche et souvent biscuitée. Elle est généralement servie en bouteille et non au cask. Elle se boit, soit très fraîche à fraîche (*4-6°C*), soit tempérée (*10-12°C*). Elle ne conserve pas. Elle ressemble à une Bitter. C'est la plus connue des ales anglaises et la plus bue dans les pubs.

ANECDOTE : A l'origine le terme Pale Ale était utilisée pour distinguer cette bière claire du Porter, bière sombre.

HISTOIRE : L'origine de cette bière est située à Burton-on-Trent dont l'eau dure riche en calcaire et sulfates donne lieu à une bitter plus pâle aux caractéristiques légèrement différentes. Elle était jadis réservée aux personnes aisées. Le style a évolué à la fin du 18ème siècle avec l'invention du malt Pale Ale, un type de malt cuit non plus au feu de bois mais bien avec du coke à plus grande échelle. Le résultat est une bière brillante, pétillante et plus pâle. Puis se sont ajoutées les variétés classiques de houblons anglais (*Fuggle et Whitbread Golding*) qui lui ont apporté son profil fruité et épicé. Plus récemment, le style a été repris par les brasseries américaines donnant naissance à l'American Pale Ale (APA).

- Pale Ale ou English Pale Ale (*3,5-7,5 % alc. vol.*) : Pale Ale anglais riche en malt et houblon anglais (*Fuggles ou Goldings, rien que des produits anglais*). Sa robe est ambrée. Le nez est herbacé, terreux et épicé. En bouche, elle est sèche, peu acidulée et amère (*30-70 IBU*) avec un arôme malté prononcé. Il peut vieillir un à deux ans (*contrairement à l'APA*) ;
- American Pale Ale (APA) (*4-6 % alc. vol.*) : Pale Ale d'origine américaine élaborée avec une dose moins importante de malt et plus d'houblons américains aromatiques (*souvent fruités de la côte Ouest*). Sa robe est or à ambrée (*10-25 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*), floral, voire herbacé. En bouche, elle est aqueuse à mince (*1005-1012*) et moyennement amère (*25-50 IBU*) avec un arôme principalement fruité à floral et herbacé. La finale est souvent sèche.

ANECDOTE : C'est la bière intermédiaire entre une Golden Ale ou Red Ale qui possède peu d'houblons et une IPA qui en possède une bonne dose. Cette bière a favorisé le lancement des brasseries artisanales américaines.

- Pacific Pale Ale (*4-6 % alc. vol.*) : Pale Ale issu d'Océanie similaire à l'APA mais élaborée avec des houblons australiens et néo-zélandais aromatiques type *Motueka* et *Nelson Sauvin*. Sa robe est or à ambrée (*10-25 EBC*). Le nez est fruité et plus orienté vers les fruits exotiques et le raisin bien que les agrumes et les fleurs soient présents. En bouche, elle est plus légère et moyennement amère avec des arômes fruités (*fruits exotiques*) prononcé et herbeuse.
- IPA ou Indian Pale Ale : *Voir IPA*.
- Session Pale Ale (< *5 % alc. vol.*) : Pale Ale léger et désaltérant.
- Strong Pale Ale
- Extra Strong Bitter = Pale Ale.

Pâques : *Voir Saison.*

Pils, Pilsner ou Pilzner : Bière à fermentation basse (*lager*) d'origine tchèque, peu alcoolisée (*4-6 % alc. vol.*) élaborée avec une eau douce, du malt pâle, une dose d'houblon dont le houblon *Saaz* et des levures de type *Saccharomyces Carlbergensis*, *Uvarium* ou *Pastorianus*. Elle est brassée selon la méthode allemande de décoction (*trempe*), fermentée à basse température, mise en garde à une température proche de 0°C durant un certain temps (*de plusieurs semaines à quelques mois*) et généralement filtrée et pasteurisée. Sa robe limpide (*car filtrée*) est jaune pâle à doré (*4-12 EBC*). Le nez est céréalier (*pain frais et céréales*), herbacé, voire miellé. En bouche, elle est mince, pétillante, sèche et moyennement amère (*20-55 IBU*) avec des arômes équilibrés entre le malt pâle et le houblon (*herbes vertes, fleurs et épices*). La finale est sèche et moyennement amère. Elle se boit très fraîche (*3-5°C*) dans une flûte ou un verre long et étroit. Elle se conserve peu longtemps. Il existe peu de différenciation entre les marques. Il existe quelques différences selon les pays.

HISTOIRE : La pils tire son nom de la ville tchèque de Plzen (*Pilsen*). En 1838, le bourgmestre, les nombreux brasseurs et les habitants de cette ville lassés de la qualité médiocre de leurs bières à fermentation haute qui ne se conservaient pas bien et après avoir jeté 36 fûts de bières infectes dans les égoûts, décident de créer un établissement commun, la Brasserie des Bourgeois et font appel au jeune brasseur bavarois, Joseph Groll (*29 ans*) pour leur enseigner les secrets de la fermentation basse. Ce dernier

débarque avec une souche de levure qui peut se développer à moins de 10°C et une méthode inhabituelle de brassage. Ainsi, à partir d'une eau pauvre en sels minéraux, d'une bonne dose d'houblon amérisant tchèque de type *Saaz* et d'une conservation dans les caves taillées dans le grès, naît en 1842, la première pils digne de ce nom, la Pilsen Urquell, une bière blonde, brillante, d'une grande douceur et amère. Cette pils connaît un grand succès dans toute l'Europe grâce à ses qualitées mais également au développement des chemins de fer. La marque Pilsner Urquell n'a été enregistrée qu'en 1898. C'est actuellement la bière la plus consommée dans le monde (*95 % de la consommation totale*). En Belgique, elle représente de l'ordre de 70 % de la consommation des bières.

ANECDOTE : Joseph Groll est mort à l'âge de 74 ans à la table d'un bistrot en train de déguster une bière.

- Pils tchèque ou Bohemian Pilsner : Pils riche en malt pâle et contenant une bonne dose d'houblon *Saaz*. Sa robe est très dorée. Le nez est céréalier, herbacé, épicé avec parfois une note citronnée (*houblon Saaz*) ou miellé. En bouche, elle est plus riche et moyennement amère (*25-45 IBU*) avec les arômes caractéristiques du nez. La finale est amère.n,C'est la pils d'origine et également la pils de base.
- Pils allemande ou German Pilsner : Pils plus riche en houblons généralement amérisant. Une petite quantité d'houblon aromatique est ajouté en fin d'ébullition. Sa robe est jaune paille (*plus claire que la pils tchèque*). En bouche, elle est plus sèche et plus amère avec des arômes houblonnés et herbacé marqués. C'est une des bières les plus difficiles à brasser.
- Pils américaine, American Lager ou American Standard : Version sucrée de la pils tchèque pauvre en malt et houblon mais riche en riz et maïs (*25-40 %*) ainsi qu'en sucre. Elle est moins alcoolisée. Sa robe est très claire (*4-8 EBC*). En bouche, elle est mince, plus sucrée (*demande du marché américain*) et peu amère (*8-15 IBU*) avec un arôme citronné prédominant. Cette mauvaise copie de la pils tchèque représente 85 % des bières vendues en Amérique du Nord. La Budweiser avec ses grains crus de riz en est une illustration.

ANECDOTE : Bien que ne partageant avec les autres pils (*mauvaise copie*) que la couleur claire et munie d'une mauvaise réputation (*synonyme d'une industrialisation poussée à son sommet*), la pils américaine a été à l'origine de la naissance et du développement des brasseries crafts aux USA qui voulaient produire autre chose. Toutefois, elle est produite avec les technologies les plus avancées.

- Pils belge : Pils élaborée avec moins de malt et d'houblons. Ce dernier est souvent aromatique. Sa robe limpide à brillante et pétillante est claire (*4-12 EBC*) et sa mousse est blanche. Le nez est céréalier et herbacé. En bouche, elle est plus douce et moins amère (*15-50 IBU*) à l'exception de la Stella, avec des légers arômes céréaliers et houblonnés. La finale est sèche et moyennement amère.
- Pils française
- Pils hollandaise : Pils plus sucrée. Les principaux représentants sont Heineken et Grolsch.
- Pils international ou International Lager : Lager légère (*3,5-5 % alc. vol.*) élaborée éventuellement du maïs et du riz. Sa robe est blond pâle (*8-12 EBC*) avec des variantes foncées. Le nez est malté (*pain frais et céréales*), miellé et fruité (*pomme*). En bouche, elle est pétillante et mince avec un arôme malté. La finale est douce. Elle se boit très fraîche (*3-4°C*). Elle ne se conserve pas.

Piwo Grodziskie : *Voir Froment.*

Porter (*4-6 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute (*ale*) d'origine anglaise, peu à moyennement alcoolisée et composée principalement d'orge non malté torréfié à l'extrême (*Patent Black Malt*) afin de réduire le pH de l'eau dure et d'une grande quantité d'houblons anglais herbacé et épicé. L'ajout d'houblons américain fournit des arômes fruité (*cassis*) et floral. Initialement, elle était vieillie jusqu'à deux ans afin d'obtenir un caractère acide et rance. La version Mild signifie qu'il n'y a pas eu ce vieillissement. Sa robe est brun noir (*40-80 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*chocolat et café*), grillé, caramel et fruité (*noisette*). En bouche, elle est peu à moyennement pétillante, dense (*1012 – 1017*), nourrissante, douce plutôt acide et peu à moyennement amère (*20-30 IBU*) avec d'importants arômes touraillé à torréfié (*biscuit, réglisse, pain grillé, fumé, cacao, chocolat et café*), herbacé et épicé. La finale est sèche. Elle se boit relativement jeune et fraîche. Elle est servie à la pression dans les pubs anglais et irlandais. Elle ne conserve pas. C'est l'équivalent du Stout (GB), d'une Brown Ale (GB), d'une Dunkel (G) ou d'une bière noire (F).

HISTOIRE : Son origine remonte au 17ème siècle à Londres. Plusieurs origines existent : 1) Elle proviendrait d'un assemblage de trois bières : un tiers frais, un tier vieilli et un tiers éventé donnant un goût rôti et aigre. 2) Elle a été conçue comme une ale à part entière ne nécessitant pas d'assemblage. Ce qui est certain, c'est la brasserie londonienne Harwood* qui en a produit une des premières versions, en constatant que les dégustateurs appréciaient souvent un assemblage de bières et surtout les opérations du barman à jongler avec plusieurs casks. Il a décidé de réaliser ce mélange directement en brasserie. Elle a été à la mode au 18ème siècle chez les brasseurs londoniens. Elle a donné lieu à diverses variantes avant de tomber en désuétude à partir de 1860 au profit du Stout. Lors de la période coloniale, elle est envoyé dans les colonies où elle connaît une grand succès (*en concurrence avec les Imperial Stouts*) avant d'être remplacée par les lagers allemandes. Elle a été également produite au 19ème siècle, en Allemagne (*Karlsruhe*) où elle se distingue par une fermentation basse, une maturation plus longue et un taux en alcool plus fort.

Au 20ème siècle, la période des deux guerres mondiales lui porte un coup fatal en raison de la pénurie de malt et de l'augmentation d'impôts. Même, les grandes brasseries industrielles abandonnent sa production. Dans les années 1970, elle renaît de ses cendres grâce aux micro-brasseries anglaises, américaines (*années 1980*) et des pays baltes.

ANECDOTE : Son nom vient du fait que la brasserie Harwood où elle a été créée, était située à proximité des grands marchés de Londres où de nombreux ouvriers portuaires et porteurs de sacs de café et colis (*porter en anglais et cocher en français*) en buvaient pour remplacer leurs casse-croûte tout en déchargeant les sacs de grains. Pour certains d'entre eux, il s'agissait de leur unique repas, tellement elle était riche et peu alcoolisée. Le terme a par la suite été généralisé à une brune appréciée par les ouvriers.

C'est une des premières bières à avoir un nom (*pour se distinguer du terme général de la Brown Ale*) et à avoir voyager à travers le monde.

Il existe plusieurs sortes :

- American Porter : Version américaine du Porter située à la limite de la brune. Elle est propice au houblonnage à cru.

HISTOIRE : Cette variété est apparue avec les crafts beers américaines dans les années 1980.

- Baltic Porter (*6-12 % alc. vol.*) : Version plus alcoolisée de Porter qui est un mélange de Porter et d'Imperial Stout russe plus doux. Elle est élaborée avec des malts torréfiés à rôtis, des houblons européens (*herbacé*) et des levures neutres de types Lager (*fermentation basse*) pour les anciennes versions. Elle subit une longue garde à froid afin d'avoir une qualité vinique. Sa robe est noire (*> 60 EBC*). Le nez est torréfié (*chocolat, cacao et café*), touraillé (*grillé à rôti*), boisé (*sous-bois*), fruité (*fruits secs et noirs*) et herbacé. En bouche, elle est peu pétillante, riche, onctueuse, corsée, sucrée et moyennement amère avec des arômes torréfié (*chocolat*), touraillés (*caramel et réglisse*) et fruité *(fruits noirs*). La finale est liquoreuse. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-14°C*). Elle conserve entre 1 et 5 ans. C'est l'équivalent d'une Russian Imperial Stout (GB).

HISTOIRE : Son origine remonte au temps où le Porter était produit à Londres et transporté par bateaux dans les ports des pays baltes. Au début du 19ème siècle, ces pays commencent à la brasser avec une levure plus adaptée aux conditions de ces pays, à savoir une levure à fermentation basse et donc une maturation plus longue.

- Brown Porter ou English Porter (*5-7 % alc. vol.*) : Version anglaise du Porter. Le nez est torréfié, fruité (*fruits noirs*) et terreux. En bouche, elle est peu à moyennement amère (*< 40 IBU*). Elle est similaire à la Robust Porter avec moins de saveurs rôties.
- Imperial Porter
- Mild Porter : Variante du Porter non vieillie dans un contenant en bois. En bouche, elle est moins acide et rance.
- Robust Porter (*5-7 % alc. vol.*): Version classique populaire du Porter élaborée avec du malt rôti. Le nez est torréfié, rôti, fruité (*fruits noirs*) et terreux. En bouche, elle est peu à moyennement amère (*< 40 IBU*). Elle est similaire à la Brown Porter avec plus de saveurs rôties.
- Smoked Porter (*6-8 % alc. vol.*) : Variante moyennement alcoolisée d'un Porter élaborée avec du malt fumé, soit au feu de bois (*hêtre*), soit à la tourbe. La robe est brun foncé à noire (*> 60 EBC*). Le nez est fumé, tourbé, torréfié (*cacao*), grillé, boisé, épicé et herbacé. En bouche, elle est moyennement pétillante, de corps moyen avec des arômes fumé et torréfié. La finale est torréfiée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle se conserve. C'est l'équivalent d'une Rauchbier (D).
- Stout : Variante plus riche en malt Black Patent. *Voir Stout.*

Printemps *: Voir Saison.*

Pšeničné *: Voir Froment.*

Pumpkin Ale (*bière à la citrouille*) : Bière d'origine anglophone à taux d'alcool variable et élaborée notamment des épices, de la citrouille ou du potiron. Ces derniers sont ajoutés lors de l'ébullition ou de la fermentation. La robe est dorée à cuivrée (*12-35 EBC*). Le nez est torréfié (*cacao, café et chocolat*) et fruité (*citrouille*) avec une note épicée. En bouche, elle est moyennement pétillante et moelleuse avec un arôme épicée. La finale est caramélisée. Elle est produite à l'occasion de la fête d'Halloween et surtout de période de la récolte de la citrouille.

HISTOIRE : Cette bière a été inventé par les colons américains qui, en manque de sucre provenant d'Angleterre, ont utilisé la citrouille comme source d'amidon.

ANECDOTE : Une bonne partie de ces bières ne contiennent pas de citrouille mais bien des épices apparentés. Pour ces brasseurs, la citrouille est un symbole pour l'événement et ils jouent sur le nom et le packaging.

Quadruple *: Voir Abbaye.*

Radler : Bière à fermentation basse (*lager*) d'origine allemande très peu alcoolisée et élaborée avec des agrumes, voire de la limonade. En bouche, elle est légère avec un arôme fruité (*agrumes*).

HISTOIRE : Son origine remonte aux années 1920 lorsqu'un aubergiste situé sur une voie fréquentée par de nombreux cyclotouristes et à cours de bière lors d'une journée ensoleillée, décide de mélanger une lager avec une boisson gazeuse aux agrumes. Radler signifie d'ailleurs en allemand cycliste.

Elle présente une variante locale :

- Alsterwasser : Variante de la radler provenant du Nord de l'Allemagne.

ANECDOTE : Le nom provient de la rivière locale, l'Alster connue dans le passé pour son couleur très claire, tout comme la robe de la bière.

Rauchbier *: Voir Fumée (bière).*

Red Ale *: Voir Ambrée.*

Roggenbier ou Rye Beer (*5-6 % alc. vol.*) : Bière de seigle malté d'origine allemande, moyennement alcoolisée élaborée avec du seigle (*arôme épicé*) et du clou de girofle. Sa robe est ambrée. Le nez est malté (*brioche*), épicé à herbacé. En bouche, elle est pétillante, lisse et d'amertume variable avec des arômes malté (*brioche et seigle*), caramel, épicé (*clou de girofle*), herbacé et fruité (*banane*). La finale est aigrelette.

HISTOIRE : La Roggen serait née au 16ème siècle. Elle a ensuite disparue, étant donné que le seigle est une céréale principalement consacrée à l'élaboration du pain. Le style réapparaît vers la fin du 20ème siècle.

Rouge de Flandres *: Voir Vieille flamande*

Rousse *: Voir Ambrée.*

Rustikk Ale *: Voir Bock (doppelbock).*

Sahti : Bière d'origine finnoise à fermentation haute moyennement à très alcoolisée (*6-12 % alc. vol.*) et élaborée avec plusieurs céréales maltées ou non (*orge, seigle, froment et avoine*) et aromatisée de baies ou de brindilles de genièvre (*à la place du houblon*). Elle peut être confectionnée à partir de pain. Les branches du genévrier servent aussi à la filtration. Elle est riche en protéines. Le moût est peu chauffé. Elle est non filtrée. Sa robe trouble est sombre. En bouche, elle est âpre (*dû à la cuisson rapide*) et épicée avec un arôme de banane (*levure*).

HISTOIRE : La production de sahti remonterait au Moyen Âge où elle était brassée dans de vieux récipients en bois contenant des rameaux de genévrier qui faisaient office de filtre.

Il existe des bières locales apparentées.

- Gotlandsdricka : Variété suédoise dont le processus est similaire.

Saison : Bière d'origine belge à fermentation haute et brassée pour une période particulière ou un événement religieux spécifique.

Selon la saison ou l'événement, il existe plusieurs types :

- Bière d'été ou de printemps : Bière à fermentation haute d'origine belge, peu à moyennement alcoolisée (*4-7 % alc. vol.*) et riche en houblons. Sa robe est claire. Le nez est houblonné. En bouche, elle est rafraichissante, plus pétillante et amère. La finale est sèche et amère. Elle se boit très fraîche (*3-5°C*).

ANECDOTE : Elle est parfois servie dans un verre passé au congélateur.

- Bière d'été : Variété canadienne. Des fruits comme les cerises, les fraises, les framboises ou encore des bleuets écrasés en purée peuvent être ajoutés.
- Bière d'hiver (*5-9 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute d'origine belge moyennement à très alcoolisée et élaborée avec une bonne dose de sucre (*sucre candi, miel, mélasse ou sirop*), d'épices (*cannelle, noix de muscade, clou de girofle, anis et gingembre*). Sa robe est souvent ambrée à brune avec quelques cas blonds. En bouche, elle est dense, ronde et amère avec des arômes épicés et sucrés. Elle se boit tempérée (*10-14°C*). Elle est souvent proposée en grande bouteille afin d'être partagée autour d'un feu.
- Bière de Mars ou bière de printemps (*4-6 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute d'origine française légèrement alcoolisée, élaborée avec du malt clair et du houblon floral. Sa robe est dorée à ambrée (*15-25 EBC*). Le nez à dominante malté est céréalier (*brioche et pain*), fruité (*fruits jaunes*) et floral (*fleur*

blanche). En bouche, elle est finement et vivement pétillante, souple, sèche, désaltérante avec des arômes grillé et floral. La finale est florale. Elle se boit fraîche (*4-6°C*). Elle ne conserve pas. C'est l'équivalent de la Märzen (G).

HISTOIRE : Arras est également considérée comme le berceau de la bière de Mars bien que le plus ancien texte retrouvé ou règlement promulgué en 1394concernant la production et la commercialisation de la Goudale n'en fait pas mention.

Toutefois, l'Association des Brasseurs de France pense qu'elle serait plus récente puisqu'elle remonterait au 19e siècle avant l'avènement du froid artificiel, lorsqu'il fallait récolter la glace des étangs pour disposer d'une source de froid lors de la mise en garde. En réalité, elle était brassée au début de l'hiver à partir des meilleures orges de la récolte de septembre et arrivait à maturité en mars pour être bue au printemps.

De nos jours, elle est réapparue en France pour relancer le marché avec certaines conditions reprises dans une charte comme : être produite en quantité limitée (≤ *60 000 hl*), être disponible entre le 1er et le 31 mars, être servie à la pression, être peu alcoolisée (entre 4,5 et 5,5°GL), avoir une couleur allant du blond orangé au cuivre doré, être composée d'une variété d'orge de printemps (*Alexis, Prisma, Scarlett, Cork, Nevada*) récoltée entre le 14 juillet et le 15 août.

- Bière de Noël (*6-9 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute d'origine belge, moyennement à très alcoolisée riche en matières premières (*meilleures orges et autres céréales, houblon et différents épices*) et soumis à une certain garde. Sa robe varie entre l'ambre et le brun bien qu'il existe des bières de Noël blondes. Elles sont plus aromatiques, suite à l'emploi d'un plus grand nombre de malt et d'épices, surtout de la cannelle et des clous de girofle. Le nez est céréalier et épicé. En bouche, elle est dense et ronde avec de nombreux arômes épicé et légèrement torréfié. Elle se boit tempérée (*10-12°C*). Elle se conserve jusqu'à 2 ans.

ANECDOTE : Créée en Angleterre au 18ème siècle par les fermier-brasseurs anglais qui vidaient leur grange avant chaque moisson, des anciennes matières premières (*orge et autres céréales ainsi que l'houblon*) en réalisant un brassin riche en malt et houblon à la fin octobre (*premier brassin de l'année*) pour pouvoir être prête à Noël. Pour arranger le goût des ingrédients un peu passés, le brasseur ajoutait du sucre ou des épices. Cette bière était donc plus alcoolisée et offerte à Noël aux ouvriers, employés de la brasserie et meilleurs clients en récompense de leur fidélité. Par la suite, cette bière est devenue une cuvée d'exception pour le brasseur. Introduite en Belgique en 1908 par l'importateur John Martin sous le nom de Gordon Xmas, cette tradition a été reprise à des fins commerciales par un grand nombre de brasseurs en commençant par Palm (Dobbel Palm*) si bien qu'à ce jour, il existe plus d'une centaine de bières de Noël en Belgique. Elles sont parfois commercialisées sous le nom de bière d'hiver ou bière de fin d'année ; ce qui permet de commercialiser ces bières sur une période beaucoup plus longue qui s'étend d'octobre à mars car le public arrête de boire de la bière de Noël à partir du 26 décembre.

En réalité, cette bière est très ancienne car du temps des Gaulois et des Celtes, ces tribus célébraient le jour le plus court de l'année au solstice d'hiver qu'ils dénommaient Yule (*ou Jul, Jol, Joul ou Joulu selon l'endroit*). Pour cela, ils brassaient une bière tout spécialement pour l'occasion. Au 13ème siècle, au Norvège, c'était même carrément une obligation légale de produire cette bière. Cette bière liée à une tradition chrétienne serait donc d'origine païenne.

L'historien de la bière, Philippe Voluer donne une autre hypothèse. La bière brassée en octobre était directement vendue après sa production, non pour être bue, mais bien pour être gardée. En effet, bénéficiant des températures clémentes de l'automne, elle pouvait mûrir lentement des semaines durant pour arriver à pleine maturité aux environs de Noël. Elle était préférée aux bières brassées en septembre qui étaient un peu passées et à celles de novembre qui n'avaient pas encore acquise tous leurs arômes.

- Christmas Ale : Bière de Noël très forte. Sa robe est rubis foncé. En bouche, elle est épaisse et douce avec un arôme levuré marqué.
- Bière de Pâques : Bière à fermentation haute d'origine danoise généralement très forte (*7-8 % alc. vol.*) et très dense.

ANECDOTE : Cette bière de tradition et d'origine danoise est censée représenter le renouveau printanier. Les principaux brasseurs danois (*Carlsberg, Tuborg et Albani*) brassent des cuvées spéciales aux étiquettes riches en symboles exprimant le renouveau printanier symbolisé par l'éclosion de l'œuf ou par un lapin. Elle a fait quelques émules en Belgique.

- Saison *: Voir Ferme.*

Sauvage (*bière*) *: Voir Ferme.*

Schwarzbier (*4-6 % alc. vol.*) : Bière noire à fermentation basse (*lager*) d'origine allemande, peu alcoolisée et élaborée avec une bonne dose de malt intensément torréfié et du houblon herbacé. Sa robe est noire à brun foncé (*60-80 EBC*) et sa mousse est fine. Le nez malté est torréfié (*cacao, moka, café*) à grillé et épicé. En bouche, elle est pétillante, mince et peu à moyennement amère avec un arôme torréfié (*cacao*). La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*4-6°C*). Elle ne conserve pas.

Scotch Ale ou **Scottish Ale** (*7-9 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute (*ale*) d'origine écossaise (*Edimbourg*), moyennement à assez alcoolisée et élaborée avec une bonne dose de malt rôti et caramélisé, voire fumé à tourbé (*whisky*) et une faible dose en houblon herbacé (*le houblon ne pousse pas en Ecosse*) ; ce qui signifie qu'elle passe par une phase d'ébullition assez longue et plus élevée (*caramélisation du malt*) et fermente à une

plus basse température que la plupart des ales (*teneur en esters fruités des levures moins abondante mais arômes maltés plus développés*). Sa robe est généralement brune avec des reflets rouges mais peut varier d'ambrée à brun foncé (*20-80 EBC*) et sa mousse fine et légère est *caffe latte* à blanche. Le nez est touraillé (*caramel, pain grillé, cacao, toasté, voire tourbé à fumé si elle est brassé avec du malt à whisky*) et fruité (*fruits confits et fruits secs*). En bouche, elle est modérément pétillante, riche, ronde à douce et peu à moyennement amère (*20-35 IBU*) avec d'importants arômes touraillé (*caramel, pain grillé, cacao, voire tourbé à fumé*), d'alcool, fruité (*fruits confits*). Les arômes houblonnés sont quasi absents. La finale est ronde à amère et caramel. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle se conserve entre 1 et 5 ans. C'est l'équivalent d'un Barley Wine (*GB*).

HISTOIRE : Cette bière est née au 18ème siècle en Ecosse où on trouve beaucoup d'orge mais peu de houblon. Ainsi, cette bière est riche en malt et pauvre en houblons qui étaient parfois remplacés par des herbes aromatiques, voire de la bruyère. Au 19ème siècle, le style s'est élargie à l'ensemble des ales foncés écossais. A l'époque, elles sont classées selon leur valeur Schillings (*voir ci-après*). De nos jours, elle est peu présente en Ecosse mais bien présente en Belgique où elle a été produite pour la première fois en 1918 à Silly alors que de nombreux double Scotchs écossais et anglais étaient importés depuis 1896 sous l'appellation de Christmas par d'autres brasseurs belges avant d'être brassées en Belgique. De ce fait, les termes Scotch Ale et Christmas ont été longtemps confondus. Par la suite, certains brasseurs ont produit durant toute l'année du Scotch Ale alors que la bière de Noël connaissait des variations de couleurs et de goûts. La similitude entre les deux styles s'est estompé et ce, d'autant qu'à partir des années 1950, le goût pour les brunes a également diminue auprès du public. Actuellement, ce sont les wallons qui en boivent encore durant toute l'année. Seuls, quelques scotch ales comme la Gordon Scotch Ale (John Martin's) est encore produite à l'occasion des fêtes de fin d'année.

ANECDOTE : Elle est souvent perçue comme une bière lourde et peu digeste alors que c'est l'inverse avec les notes torréfiées de cacao et de café qui lui donnent un caractère digeste.

Elle est souvent confondue, même par les brasseurs avec une Stout.

Il existe une classification du Scotch à partir de la valeur Shillings, vestige d'un système de prix de tonneaux datant du 19ème siècle, basé sur la densité de départ et du degré d'alcool.

- 60 Shilling ou Scottish Light 60 : Scotch léger et peu alcoolisé.
- 70 Shilling ou Heavy 70 : Scotch plus lourd.
- 80 Shilling ou Export 80 : Scotch destiné à l'exportation, notamment vers la Belgique.
- 90 Shilling
- 140 Shilling ou Wee Heavy : Vin d'orge.

Il existe une variante :

- Belgian Scotch Ale : Version modifiée du Scotch anglais qui a été importé et légèrement modifié par John Martin en 1909.

Seigle : Bière généralement à fermentation haute élaborée avec une certaine teneur en seigle (*variable selon les recettes*). Cette céréale fournit une couleur rouge, des odeurs épicées (*poivre et menthe*) et fruitée (*noisette*). En bouche, elle est onctueuse, légèrement acide et variablement amère avec notamment un arôme épicé (*l'amertume et les autres arômes proviennent des houblons utilisés*).

- Kvas (*2 % alc. vol.*) : Bière très légère de seigle d'origine russe et ukrainienne et élaborée actuellement avec un mélange de pain de seigle et de sucre et parfois rehaussé de fruits et de menthe. Le nez est épicé. En bouche, elle livre un arôme épicé.

HISTOIRE : Cette bière provient de Russie et d'Ukraine. Elle était très prisée dans ces pays jusqu'avant la chute de l'URSS où elle a perdu de son importance avant de redevenir à la mode dans les années 2010 où elle est même produite en mode industrielle.

Session : Bière à fermentation haute et pauvre en alcool d'origine anglaise. Elle cherche à remplacer la pils.

ANECDOTE : Le mot Session apparaît en Angleterre lors de la Première Guerre mondiale et désigne alors les périodes fixes durant lesquelles l'ouvrier à la chaîne pouvait boire une bière pour se rafraîchir. Il fallait donc une bière légère.

Smash ("*Single Malt and -Single Houblon*") : Bière produite avec une seule espèce de malt et une seule sorte d'houblon.

Sour Ale ("*bière sûre*") : Ale acidulée légère (*5-6 % alc. vol.*) élaborée avec de l'orge, du blé, différents houblons dont une partie à cru et de la levure de type *Saccharomyces* spécifique au yaourt (*levure Sour riche en acide lactique*) et soumise à une fermentation mixte, souvent en fût de bois. Il existe des variantes fruitées. Sa robe est jaune paille à dorée (*4-12 EBC*), voire plus colorée en présence de fruits. Le nez levuré est yaourté, herbacé et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est pétillante, mince, acide à aigre (*plus la fermentation dure, plus la bière devient*

aigre) avec des arômes levuré, herbacé et fruité (*citron*). La finale est sèche. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle se conserve quelques années. C'est l'équivalent d'une Berliner Weisse (D) ou d'une Wild Ale (GB).

HISTOIRE : Ce style développé aux USA, s'est exporté sur le continent européen.

Steam Beer, **Bière de Vapeur** ou **California Common** (*4,5-5,5 % alc. vol.*) : Bière à fermentation intermédiaire légère et élaborée avec des houblons américains ligneux et herbacé et une levure lager capable de se reproduire à plus haute température. Sa robe est dorée à ambrée. Le nez est malté et fruité (*levure*). En bouche, elle est pétillante, moyennement amère (*25-45 IBU*) avec des arôme grillé, caramel, fruité, boisé et végétal. Elle se boit tempérée (9-11°C).

HISTOIRE : Cette bière a été développée au 19ème siècle (*vers 1871*) par les migrants allemands et tchèques sur la Côte Ouest et en particulier, dans la Baie de San Francisco qui cherchaient à recréer une bière similaire à leur lager. C'est le premier style américain authentique. A l'époque, ils ne possèdent pas de dispositif de réfrigération adaptée (*machines ou formation de glace*) pour la production de la lager. Ils décident alors de développer une levure de type lager capable de travailler à plus haute température (*température des ales*) ; c'est la raison pour laquelle il s'agit d'une fermentation intermédiaire. Bien que développé probablement par l'ancienne brasserie Golden City Brewery, ce style est produit par plusieurs brasseries artisanales. Toutefois, en 1896, toutes ces brasseries fusionnent en coopérative. En 1906, un tremblement de terre décime une bonne majorité de brasseries (*21 sur 26 brasseries*). Parmi les 5 brasseries rescapées, la brasserie Anchor Company décide de poursuivre la production de cette bière. La grippe espagnol de 1918 et la prohibition réduisent sa production. Dans les années 1920, un certain Kraus tient toutefois à maintenir une certaine continuité dans la production. En 1936, la brasserie Anchor Company, décide de déposer un brevet concernant le style. Toutefois, sa consommation diminue à un point tel qu'elle devient anecdotique. En 1965, un industriel (Fritz Meytag) rachète la brasserie et décide de relancer la production. Toutefois, seule sa brasserie est autorisée à la produire. De nos jours, elle revient un peu sur le marché des brasseries artisanales sous des noms légèrement différent. En 2023, la brasserie est au bord de la faillite.

ANECDOTE : Le nom provient du fait que ce type de fermentation particulière fournit une grande quantité de gaz et de vapeur lors du refroidissement dans les bacs de refroidissement situés sur les toits de bâtiment et lors du perçage du fût.

ANECDOTE : Le style de cette bière a fait l'objet d'un brevet déposé par la brasserie Anchor Brewing qui fait qu'aucune autre brasserie ne peut appeler ce style. Des variantes existent comme par exemple, la marque "*Steam*" de la brasserie canadienne l'Amère à Boire*.

Steinbier : Bière à fermentation basse (*lager*) d'origine autrichienne (*signifie bière de pierre en allemand*) produite en déposant des pierres (*Wacke gris, grès ou granit*) chauffées à rouge (*1 200°C*) sur un bûcher de bois de hêtre, dans le moût chauffé ainsi immédiatement à ébullition et provoquant la caramélisation du sucre à la surface des pierres tout en livrant un arôme fumé. Refroidies, ces pierres sont ensuite replongées dans la bière où les sucres se dissolvent et poursuivent leur action fermentante. Sa robe est foncée ; En bouche, elle est pleine et moyennement amère avec des arômes caramel, fumé et rôtis. La finale est sèche (*comparable à la Rauchbier*). Elle est livrée dans une bouteille à fermeture mécanique.

ANECDOTE : Cette technique provient d'un procédé ancestral utilisé en Carinthie (*S. Autriche*) à l'époque où les cuves en bois ne pouvaient évidemment supporter l'ardeur des flammes. Des pierres y étaient versés. Bien qu'ayant été abandonné au début du 20ème siècle en raison de l'emploi de cuve en acier, elle est produite localement comme à la brasserie Rauchenfels (*Neustadt (Cobourg) – N. Bavière*) et à la brasserie américaine Hot Rocks.

Sticke-Alt *: Voir Altbier.*

Stjørdalsøl ***: Voir Fumée***

Stout (*4-7 % alc. vol.*) : Variété de Porter plus riche en orge *Patent Black Malt* torréfié et non torréfié et de malts rôtis. Sa robe est foncée (*généralement noire, voire brun très foncé*). Sa robe est brune à noire (*60-80 EBC*) et sa mousse est beige clair à blanche. Le nez est torréfié à touraillé (*réglisse, grillé, café et chocolat*), épicé, terreux et herbacé. En bouche, elle est faiblement à très pétillante, dense et moyennement amère (*30 – 45 IBU*) dû à la torréfaction avec un intense arôme torréfié (*café, chocolat et rôti*). La finale est sèche. Elle se boit tempérée (*10-12°C*) pour mieux libérer ses arômes ou fraîche (*6-9°C*) pour son côté désaltérant. Elle ne conserve pas. Les stouts sont classées en trois catégories selon leur taux d'alcool : Simple Stout (S), Double Stout (SS) et Triple Stout (SSS).

HISTOIRE : Son origine est due au brasseur londonien *Ralph Harwood* en 1720 (*ou 1722*) qui, après un important incendie ayant détruit ses réserves de malt, a utilisé plusieurs brassins (*pale, mild et brown ale*) pour créer une bière très forte (*stoutest en anglais*) et très riche calorifiquement et répondre ainsi à une demande incessante des dockers du port de Londres et par la suite, du marché. Très vite et vu le succès de cette bière, les autres brasseurs ont également élaboré leur propre Stout avec du malt noir. Initialement baptisée Entire, le nom a changé en Porter Stout avant de devenir tout simplement Stout.

La définition de cette bière a évolué avec le temps, puisqu'au début du 19ème siècle, le mot comprend toutes les bières fortes, quelle que soit leur couleur. Le terme permettant de les distinguer des bières légères. C'est ainsi que la Barclay Perkins, une des

plus grandes brasseries londoniennes va produire une Pale Stout. Dans les années 1840, le terme évolue une première fois pour désigner uniquement les bières fortes de couleur sombre. Quelque dizaines d'années plus tard, le terme réévolue et perd son lien avec le caractère fort. Stout ne désigne plus qu'une bière noire à base de malt torréfiée. Sa production devient également plus importante en Irlande où elle devient plus célèbre et où les sous-styles évoluent plus.

ANECDOTE : Cette bière dense évoque peut-être le mieux l'image du pain liquide (*Sikaru des Sumériens*). Elle a été utilisée lors des grandes famines du 19ème siècle et a été très populaire en Angleterre et en Irlande pendant tout le 19e et 20e siècle.

Il existe plusieurs sortes :

- Allen Stout
- American Stout (*6-9 % alc. vol.*) : Variété américaine du stout associant les arômes classiques du Stout (*malt grillé et torréfié*) et ceux des houblons américains (*fleurs, pin et agrumes grillés*). Le goût se rapproche d'une black IPA. En bouche, elle est moyennement à très amère.
- Belgian Stout (*4 à 5 % alc. vol.*) : Terme belge (*Flandre Occidentale*) désignant une bière foncée faiblement à moyennement alcoolisée mais très douce.
- Cream Stout *: Voir Milk Stout.*
- English Stout : Version initiale du Stout dont les caractéristiques sont reprise ci-dessus.
- Extra Stout
- Imperial Stout ou Strong Stout (*7- 11 % alc. vol.*) : Version très alcoolisée du stout élaborée avec plus de malt et d'houblons (*herbacé et fruité*) et parfois infusé de piment, cannelle, menthe ou noix de coco. Elle peut être vieillie en barrique souvent de bourbon. Sa robe est noire (*> 45 EBC*) et la mousse est dense. Le nez principalement malté est touraillé (*pain grillé*), torréfié (*réglisse, café et cacao*), fruité (*fruits noirs et cerise noire*), boisé et herbacé. En bouche, elle est peu pétillante, riche, soyeuse, puissante, sèche et parfois très amère (*50-100 IBU*) avec des arômes complexes, torréfié et fruité. La finale est ronde, souvent sèche et café. Elle se boit tempérée (*12-14°C*). Elle se conserve entre 1 à 10 ans.

  Il existe trois types :

  - *Double Imperial Stout* : Version encore plus alcoolisée de l'Imperial Stout.
  - *Russian Imperial Stout* (*9 % alc. vol.*) : Version originale de l'Imperial Stout. Elle peut mûrir dans un fût de whisky, bourbon, vin, ou autres qui lui fournit une certaine complexité en bouche. C'est l'équivalent d'une Baltic Porter (GB).

HISTOIRE : L'origine du (Russian) Imperial Stout remonte au 18ème siècle à la Cour de Russie lorsque le tsar Pierre Le Grand, ayant apprécié le stout anglais lors d'un de ses voyages en Angleterre en 1698, demande aux brasseurs britanniques de lui en faire parvenir à Saint-Petersbourg (*Russie*). Ces derniers sont obligés d'augmenter le taux d'alcool par ajout de malt et d'houblon pour permettre une bonne conservation de la bière durant le voyage. L'épouse de son petit-fils, Catherine II a également un penchant pour ce type de bière et engage un brasseur anglais de la brasserie Thrale's Anchor Brewery pour mettre au point, la Russian Imperial Stout qui connut un réel succès en Russie. Le style tend à disparaître à la sortie de la Deuxième Guerre mondiale, vu la recette trop coûteuse pour les producteurs industriels et son goût trop complexe pour le marché de masse pour réapparaître à la mode dans les années 1980 grâce aux brasseries artisanales qui les améliorent et les font évoluer. Certains types uniques sont fort prisés et donc coûteuses.

  - *Imperial Berliner Stout* : Variété allemande de l'Imperial Stout. La robe opaque est noire et la mousse brune est fugace. Le nez intense est torréfié avec une note de crème. En bouche, elle est acide et crémeuse avec d'intenses arômes de torréfaction. Elle se boit généralement tempérée (*10°C*).
- Double Stout
- Irish Stout ou bière noire : Variété irlandaise du Stout élaborée avec un malt hautement torréfié. Sa robe est noire et sa mousse est blanc à beige clair. En bouche, elle est plus sèche et amère avec un arôme torréfié plus prononcé (*café, grillé, réglisse et caramel*).

HISTOIRE : L'Irish Stout trouve son origine en 1780 quand Arthur Guinness, producteur de Porter, oublia un jour son malt sur le feu et l'utilisa néanmoins à titre de curiosité. Le résultat le surprit. Il ne brassa dès lors plus que du Stout. Cela lui permis de faire face aux importations de Stout anglais.

  Il existe deux versions :

  - *Bitter Irish Stout*
  - *Dry Irish Stout* (*4-5,5 % alc. vol.*) : Variante plus sèche de l'Irish Stout élaborée avec de l'orge non malté. Une injection d'azote (*bulles plus petites que celles du dioxyde de carbone*) peut être réalisée afin de donner plus de corps à la bière et un aspect onctueux en bouche. Sa robe est noire à brun

foncé. Le nez est grillé et torréfié (*café et chocolat*) En bouche, elle est sèche et moyennement à très amère (*40-60 IBU*) avec des arômes torréfié (*café et chocolat*), caramel et fruité (*fruits noirs*). La finale est sèche. La Guinness est la bière la plus connue. La majorité des stouts produits en Belgique appartiennent à cette catégorie.

- India Stout (*5-7 % alc. vol.*) : Variante américaine du stout élaborée avec une bonne dose d'houblons aromatiques (*principalement américain*). Sa robe est brun foncé à noire (*> 45 EBC*) et sa mousse est dense. Le nez houblonné est fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et torréfié (*café et cacao*). En bouche, elle est pétillante, pleine avec des arômes torréfiés et fruités. La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas. C'est l'équivalent d'une Black IPA (USA).
- Milk Stout, Sweet Stout ou Cream Stout (*3-5 % alc. vol.*) : Variante peu alcoolisée du Stout adoucie par l'ajout de lactose ou de sucre de lait (*sucre non fermentescible*) dont la richesse reste dans la bière. Sa robe est foncée (*55-85 EBC*) et sa mousse est très compacte. Le nez malté est crémeux, touraillé à torréfié (*caramel, noisette, cacao et café*), fruité (*raisin sec et fruit noir*) et épicé. En bouche, elle est pétillante, dense (*1014 – 1025*), crémeuse (*sweet ou cream due à la présence de lactose*), douce, peu acide et peu à moyennement amère (*15-30 IBU*) avec un arôme torréfié (*chocolat et café*). Les arômes houblonnés y sont peu intenses. La finale est douce. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-12°C*). Elle ne conserve pas.
- Oatmeal Stout (*4-6 % alc. vol.*) : Variante de la Milk Stout originaire de Londres élaborée avec de la farine d'avoine. Sa robe est brun foncé (*60-80 EBC*). Le nez malté est torréfié (*cacao, café, tabac et noisette*) et épicé avec une note caramel. En bouche, elle est pétillante, épaisse, moelleuse (*ajout de farine d'avoine*) et peu à moyennement amère (*15-40 IBU*) avec un arôme torréfié (*chocolat et café*). La finale est douce. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas.
  - *Double Oatmeal Stout* : Variété plus alcoolisée et plus dense de l'Oatmeal Stout. En bouche, elle est peu amère (*< 25 IBU*).

HISTOIRE : La Milk Stout est apparue en 1907 à la brasserie anglaise Mackeson*. Elle était considérée comme une boisson nourrissante pour les enfants et les infirmes, comme la Oatmeal Stout.

- Oyster Stout : Variété de Stout élaborée avec du jus, des coquilles et/ou des huîtres jetées dans le tonneau de maturation. La robe est foncée. Le nez est iodée. Le côté légèrement amer et sucré du stout s'accorde bien avec la chair saumâtre d'une huître.

HISTOIRE : L'origine de cette bière est floue mais remonte au début des années 1900 où il était courant de boire le stout en accompagnement d'huîtres qui était alors un produit abondant et bon marché. Un jour, un brasseur a eu l'idée d'en ajouter dans le moût. Il se peut que ce soit en Nouvelle Zélande en 1929.

ANECDOTE : Selon l'expert Michael Jackson, l'ajout d'huître dans la bière permettait initialement de clarifier la bière. D'autre part, certains Oyster Stout ne contiennent pas d'huître mais le terme indique simplement un stout idéal pour manger des fruits de mer (*par exemple, la Oyster Stout de la marque Marston's*). Il faut donc bien faire la différence entre les deux types de bières.

- Pale Stout : Ancienne version de stout de couleur claire.

HISTOIRE : Cette bière a été fondée au début du 19ème siècle par la Barclay Perkins, une des plus grandes brasseries londoniennes puisqu'à l'époque, la catégorie stout regroupe les bières fortes et n'a rien à voir avec la couleur.

- Pastry Stout ou Stout Patisserie : Terme du 21ème siècle crée par le site "*Don't Drink Beer*" comme fourre-tout pour désigner un stout sucré dont les arômes sont similaires à ceux d'une pâtisserie.
- Strong Stout *: Voir Imperial Stout.*
- Sweet Stout *: Voir Milk Stout.*
- Stout torréfié : Variante du stout élaborée avec des éléments torréfiés autres que de l'orge. Il existe deux variantes :
  - *Chocolate Stout* : Variante contenant du chocolat.
  - *Coffee Stout* : Variante contenant du café.

Strong Ale *: voir Barley Wine.*

Strong Belgian Ale *: voir Blonde.*

Sweet Stout : voir Stout.

Trappiste : Bière particulière d'abbaye respectant certaines conditions strictes de production et de gestion.

Triple *: Voir Abbaye.*

Ur- ou **Urtyp** : Bière à fermentation basse (*lager*) qui se prétend être l'ancêtre de la lager.

Vieille Brune *: Voir Vieille Flamande.*

Vieille Flamande : Bière à fermentation mixte d'origine belge (*flamande*) moyennement alcoolisée (*6-9 % alc. vol.*) élaborée avec de l'orge torréfié, des houblons traditionnels, des levures sauvage et des bactéries lactiques et acétiques. Elle connaît une première fermentation haute et ensuite une deuxième fermentation spontanée lors d'une maturation de plusieurs mois dans une cuve en inox, voire dans un foudre en bois. Elle peut être le fruit d'un assemblage d'une brune vieillie et d'une bière jeune. Sa robe est brune (*> 45 EBC*). Le nez levuré est torréfié (*café, cacao, réglisse, fruits noirs et confits*). En bouche, elle est peu pétillante, ronde, acidulée et peu amère (*< 25 IBU*) avec des arômes variables don. La finale est douce.

- Oude Bruin (*6-8 % alc. vol.*) : Variante belge issue de Flandre orientale élaborée avec un assemblage de brune et de lambics (*jeune et/ou vieux*) et maturée en foudre de chêne. La robe est cuivrée à brun foncé (*30-80 EBC*). Le nez levuré est touraillé (*pain grillé, caramel, réglisse et café*), acide (*yaourt*), épicé (*vanille*), herbacé et terreux. En bouche, elle est pétillante, moelleuse et acide (*lactique et acétique*) avec un arôme touraillé. La finale est sèche. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle se conserve. Elle est moins acide que la Rouge de Flandre.

HISTOIRE : Elle date du 17ème siècle.

- Rouge de Flandre ou Oud rouge (4,*5-6 % alc.vol.*) : Variante belge issue de Flandre occidentale élaborée avec une certaine quantité de malt foncé et refermentée durant un certain temps en foudre de chêne ou de châtaignier après avoir ajouté selon les cas, un Lambic, une bière jeune ou une bière issue de malt clair. Certaines brasseries y ajoutent des fruits (*cerises*). Sa robe est rouge foncé (65*-85 EBC*) avec une couleur plus rouge en présence de fruits. Le nez levuré est fruité (*pomme, cerise et prune*), herbacé, touraillé (*pain grillé et caramel*) et épicé. En bouche, elle est peu pétillante, souple, aigre-douce avec une acidité (*acétique et balsamique*) variable selon l'assemblage utilisé et des arômes fruités et tannique. Le côté vineux plus ou moins prononcé. La finale est fruitée. Elle se conserve.

ANECDOTE : Cette bière typique de Flandre Occidentale, se distingue d'une Brune des Flandres par sa maturation dans un foudre en bois de chêne, un taux d'alcool plus léger, une acidité plus importante et un arôme fruité alors que la brune présente un arôme torréfié.

  - *Bière acide de Roeselaere* : Bière contenant deux acides : l'acide lactique (*2 – 7 g/l*) fournit une note moelleuse et l'acide acétique (*0,5 – 2 g/l*) fournit une touche vinaigrée s'il est présent en excès. La bière la plus connue est la Rodenbach*.

- Vieille Brune : Variante française de la Brune des Flandres (*6-9 % alc. vol.*) élaborée avec de l'orge et des houblons traditionnels. Elle subit une fermentation mixte, un assemblage de bières jeunes et vieilles et une maturation dans un tonneau de vin rouge français, voire de spiritueux. Sa robe est brune (*> 35 EBC*) et sa mousse est fine. Le nez levuré (*levain*) est touraillé (*pain grillé, cacao et café*), boisé, herbacé, terreux, fruité (*citron*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est pétillante, moelleuse et acide avec des arômes touraillés et boisé. La finale est boisée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle se conserve.

Vienna Lager (*5-6 % alc. vol.*) : Lager originaire de Vienne (*Autriche*) et moyennement alcoolisée. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel et herbacé. En bouche, elle est douce et peu à moyennement amère (*20-30 IBU*) avec des arômes caramel, fruité (*noisette*) et herbacé. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

HISTOIRE : Elle a été créée par le brasseur autrichien, Anton Dreher à la brasserie Schwechater* à la suite de l'introduction du touraillage indirect qui a permis d'obtenir du malt pâle. Au début du 20ème siècle, la production a été interrompue avec la guerre. Elle a quasi disparu de nos jours car son nom est remplacé par Märzen (*voir bières allemandes*). Toutefois, la brasserie autrichienne Weitra* a décidé de la rebrasser en 1994 avec un certain succès. Elle a joué un rôle fondamental avant l'apparition des bières rouges et ambrées si populaires aux Etats-Unis.

Viere : Bière élaborée à partir d'un mélange de moût de bière et de moût de raisin réalisé avant fermentation. Elle est principalement réalisé dans des régions vini-viticoles.

Vin d'orge : Bière d'origine française à fermentation haute, très alcoolisée. C'est l'équivalent du Barley Wine (GB).

Vitalmalz : *Voir Malzbier.*

Vossaøl : Bière d'origine finnoise à fermentation haute élaborée avec du malt fumé au bois d'aulne. En bouche, elle a un arôme fumé. Elle est surtout brassée en hiver.

Weissbier : *Voir Froment.*

Weizenbier : *Voir Froment.*

Wheat Ale : *Voir Froment.*

Wild Ale : *Voir Ferme*.

Witbier : *Voir Froment.*

Zoigl : Kellerbier non filtrée dont l'ébullition est réalisée dans une brasserie communale d'une ville donnée et le moût houblonné est gardé chez un brasseur durant 10 jours. La recette est similaire mais présente de légères différences d'un brasseur à l'autre. Sa robe est dorée à ambrée. Le nez est épicé. En bouche, elle est ronde avec un arôme épicé

HISTOIRE : Cette bière relève moins d'un style de bière que d'une méthode de brassage puisqu'elle est le fruit des efforts d'un groupement de brasseries communales du district du Haut-Palatinat en Bavière. La zone initiale concerne 5 bourgades mais d'autres localités en produisent également.

ANECDOTE : Le nom provient de Zeiger (*"indicateur" en allemand*), marque apposée devant une établissement producteur de Zoigl pour indiquer que celle-ci est prête. Elle apparaît sous forme de l'étoile du brasseur (*similaire à l'étoile de David*).

Zwickelbie ou **Zwicklbier** : *Voir Kellerbier.*

6. Bières belges

La Belgique est considérée comme une zone typique de bières. Vu sa position intermédiaire entre les pays anglophones et les pays germaniques sur une bande Ouest – Est, elle a connu différentes influences tout au long de son histoire et des différentes occupations de territoires (*Français, Espagnols, Autrichiens, Allemands et Hollandais*) ; ce qui lui permet de présenter une grande diversité de bières (*10 à 12 types principaux et 50 à 60 sous-catégories de bières différentes*). Ce pays de la bière a été reconnu par l'UNESCO comme "*Patrimoine culturel immatériel de l'humanité*".

Elle produit près de 20 millions d'hectolitres par an dont plus de la moitié est exportée. Chaque belge consomme environ 78 l/an bien que ce chiffre diminue d'année en année.

6.1 Histoire

L'histoire de la bière belge démarre avec la création de ce pays en 1830, bien qu'elle soit déjà produite depuis longtemps dans cette région. En effet, les premiers habitants, à savoir les gaulois, brassaient déjà de la cervoise et au Moyen Age, tout une série de corporations et d'abbayes y étaient bien présentes.

Par la suite, les différentes révolutions, sécessions et annexions ainsi que ses différences culturelles, politiques, linguistiques et religieuses vont être à la base de la grande diversité de styles qui caractérisent les bières belges.

Cette histoire peut se diviser en cinq parties.

6.1.1 Préambules à l'indépendance de la Belgique

L'indépendance de la Belgique trouve ses origines plusieurs dizaines d'années auparavant, à un moment où les espagnols régnaient sur l'actuel Benelux. Une première révolte éclata et dura 80 ans (*entre 1568 et 1648 ; d'où son nom de Guerre de Quatre-Vingt ans*). La victoire des petits autochtones sur l'Empire espagnol serait due selon des chercheurs de l'Université de Louvain, aux nombreux revenus tirés de la taxe sur la bière qui ont permis de financer l'effort de guerre, alors que les troupes espagnols étaient sous-financées.

Par la suite, ce sont les hollandais qui ont dominé la Belgique jusqu'à une deuxième révolution qui a lieu en 1830.

6.1.2 De la création de la Belgique à la Première Guerre mondiale (*1830 – 1914*)

Durant cette période, chaque village et ville possèdent plusieurs brasseries généralement de petite taille. Il y a généralement au sein d'un même village, une brasserie d'obédience catholique et une brasserie de tendance libérale ou socialiste dont le brasseur pouvait occuper la fonction de bourgmestre, vu sa popularité et la possibilité d'offrir la tournée à ses potentiels électeurs. Le brasseur a le statut de notable. En 1900, la Belgique compte 6 700 000 habitants, 2 632 communes, 3 223 brasseries et 197 821 cafés. Chaque brasserie vend localement ses bières, soit dans une bouteille gravée ou peinte au nom de la brasserie (*sans référence au type de bière*), soit de porte à porte à partir d'un tonneau. Certains brasseurs produisent leurs bières dans des brasseries loués tout en exerçant une autre activité professionnelle. D'un point de vue qualité, la bière belge est insipide et n'occupe pas le devant de la scène.

En 1851, alors que les secrets du brassage se transmettaient de maître à apprenti, le "*Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains*" est édité à Bruxelles. Il faut également signaler une pandémie de choléra entre 1854 et 1855.

En 1869, est créée l'Association générale des brasseurs de Belgique. A l'époque, elle regroupe 200 brasseries.

En 1886, la production de la première bière à fermentation basse (*Lager*) débute à Koekelberg (*Bruxelles*) avec l'acquisition du premier dispositif de refroidissement mis au point par le Comte Carl Von Linde. Toutefois, les premières lagers ne sont pas de bonne qualité. Pour info, il faut attendre 1928 pour voir la première bière belge à fermentation basse de qualité, à savoir la pils Cristal, débarquer sur le marché belge.

En 1887, la première école belge de brasserie connue sous le nom d'Institut Supérieur de brasserie est créée à Gand et une section brasserie est créée à l'université de Louvain sous l'impulsion de monsieur Systermans, président de l'Association Générale des Brasseurs Belges et aussi parlementaire.

A la fin du 19ème siècle et au début du 20ème siècle, les bières allemandes (*bock et pils*) et anglaises (*scotch et stout*) plus fortes et de meilleure qualité (*certaines sont modifiées pour la Belgique afin de pouvoir répondre au public*) connaissent un certain succès auprès des consommateurs belges. Cela débute l'internationalisation du marché brassicole qui connaît un élan grâce notamment aux différentes Expositions Universelles (*Anvers : 1894 et Bruxelles : 1897*) et à l'apparition des premiers camions (*1907*).

Cette internationalisation signe le début de la fin des petites brasseries qui sont obligés de se réunir en syndicat, association ou groupe pour pouvoir survivre.

6.1.3 La période des deux Guerres Mondiales (*1914 – 1945*)

Les deux guerres mondiales et la crise économique de 1929 avec leurs nombreux manquements (*main d'œuvre, matières premières, dispositifs de brassage, contenant exigeant un système de consigne, moyens de transport et destruction des bâtiments par bombardement*) accélèrent la disparition des petites brasseries tournées principalement vers la fermentation haute. Certaines se transforment en dépôt. En 1900, il y a 3 223 brasseries dénombrés en Belgique alors que le nombre est de 2 109 après la Première Guerre mondiale et de l'ordre de 775 après la Deuxième Guerre mondiale.

Lors de la Première Guerre mondiale, les allemands établissent un recensement systématique (recensement Friedrich) de toutes les brasseries belges afin de réaliser un inventaire des métaux. S'ils ferment la majorité des brasseries, ils en laissent quelques ouvertes bien réparties géographiquement afin de poursuivre la production de la bière. Ce recensement constitue ainsi une très bonne source d'informations sur les brasseries présentes dans les années 1910.

Une autre raison de cette diminution entre les deux guerres est le fait qu'un certain nombre de brasseurs ont réalisé d'importants investissements pour relancer leurs activités (*matériels volés, détruits ou obsolètes*) avec l'espoir d'obtenir rapidement des compensations de dommage de guerre. Mais la lenteur d'obtention et la faible valeur de ces dommages ont forcé de nombreuses fermetures de brasseries.

De plus, la majorité de la production est aux mains des premiers groupes industriels. Ainsi, les brasseries Krüger** (*24 brasseurs*), Belgica** (*20 membres*), Victoria**, Boes** (*qui deviendra Alken*) ont vu le jour à cette époque.

ANECDOTE : Lors de la Première Guerre mondiale, certains brasseurs ont répondu à l'appel du gouvernement belge à résister économiquement à l'occupation allemande en arrêtant leurs productions. La riposte des allemands a été de démanteler ces brasseries.

De même, le nombre de cafés a fortement chuté. En 1912, leur nombre était de 214 405 pour toute la Belgique, soit 1 café pour une trentaine de personnes. En réalité, il s'agit d'une simple pièce contenant 2 à 3 tables et quelques chaises au sein d'une maison particulière où la maîtresse de la maison y servait de la bière plate et tiède. Dans les cités industrielles, ces locaux étaient pris d'assaut par les ouvriers en fin de journée de travail. A côté de cela, se trouvaient de véritables tavernes qui offraient également un logement

Lors des guerres, les brasseurs produisent principalement des bières légères à très légères suite au manque d'approvisionnement des matières premières (*orge, riz, maïs*) remplacées souvent par des ingrédients substituts également appelés ersatz (*betterave, malt plus arômatique, réductose de la brasserie Gévé**, etc.*). Parmi ces bières, il faut citer la *zéro-huit (0,8 % alc. vol.) ou "fluitjebier" en Flandre* ou souvent avec des ingrédients différents.

A la sortie de la Première Guerre mondiale, le choix des bières s'étoffe et le taux d'alcool augmente suite à un retour à la normale de l'approvisionnement, à une demande de la population de changer de style de bière et surtout à la publication de la loi Van de Velde (*1919*) qui interdit le débit d'alcool de plus de 22 % dans les cafés en vue de réduire l'alcoolisme présent dans les basses classes sociales. Les brasseurs réagissent dès lors en créant des bières plus fortes telles que les bières doubles et triples (*abbaye et trappistes*) et les Pale Ales (*Palm, Duvel et Busch*). De plus, une bonne majorité de brasserie dispose ajoute à son assortissement, un scotch et/ou une stout suite à une certaine influence anglaise et probablement une reconnaissance aux armées britanniques.

Par la suite, la consommation de ces bières à haute fermentation va progressivement chuter avec l'apparition de pils, bières souvent plus légères et moins chères.

ANECDOTE : La production de stouts et scotch va se maintenir principalement dans les bassins de Liège et de Charleroi pour renaître dans les années 2000 suite l'attrait des brasseries artisanales américaines et belges.

En 1928, la première pils, Cristal est produite en Belgique à la brasserie Alken* dont le maître brasseur, Jozef Indekeu est allé se familiariser à la production de ce type de bière chez un des spécialistes du moment, le professeur Windisch (*Berlin*). Cela va être le point de départ du succès de la pils en Belgique.

Ce succès est accéléré par la proposition de loi du parlementaire Systermans, également président de l'Association Générale des Brasseurs Belges. Ses principales mesures sont : 1) Une diminution des accises pour les brasseurs produisant des bières de fermentation basse et 2) l'obligation de réaliser un voyage en Bavière pour mieux comprendre le processus de fermentation basse. Certaines brasseries préfèrent engager des maître-brasseurs allemands ou tchèques.

ANECDOTE : En 1926, Artois réalise pour sa pils Stella, une importante campagne publicitaire et d'approche vis-à-vis des cafés à grand débit en leur offrant un service de qualité. Cela permet ainsi à la Stella d'occuper la première place dans le classement des bières les plus consommées en Belgique et de garantir ainsi le succès de la pils en général. Par la suite, Carlsberg et Tuborg ont fait de même.

Dans les années 1930, les brasseurs belges révolutionnent le monde de la brasserie avec le procédé de refermentation en bouteille.

Les autres fermentations (*haute et spontanée*) connaissent une chute de leur vente. Or, les ouvriers touchant leur paie dans les cafés, appartenant souvent au patron, ont tendance à consommer beaucoup d'alcool et de bière, le jour de la paie ; ce qui permet de faire de bonnes rentrées au patron.

ANECDOTE : Les moines ont dû s'inspirer de la recette du Scotch et du stout anglais pour produire notamment leur double. Ainsi, la Westmalle double contient du sucre candi, comme bon nombre de scotchs. La levure est par contre différente. De même, l'Orval a été conçue par un brasseur allemand et un brasseur belge riche en expériences anglaises.

Les quelques progrès technologiques en termes de réfrigération et d'embouteillage sont mis en valeur notamment lors du premier Salon international de Brasserie à Bruxelles (*1939*), dont notamment l'apparition de la canette en acier (*USA : 1935*). Celle-ci va révolutionner le marché après la Deuxième Guerre mondiale.

6.1.4 De la Deuxième Guerre Mondiale aux années 1990 (*1945 – 1990*)

La fin de la Deuxième Guerre mondiale se caractérise, d'une part par la domination des grands groupes industriels qui produisent principalement de la pils et, d'autre part, par la prise de parts de marché des boissons par le vin (*pression des viticulteurs français*), le café, le thé et les sodas. L'image de la bière en pâtit et elle devient une boisson rafraichissante d'entre-repas, image qui persiste toujours de nos jours.

D'autre part, en rejet des souvenirs des guerres, la population désireuse de changer de goût, se tourne vers les nouvelles bières "*plus luxueuses*". Certaines anciennes recettes de bières à fermentation haute et spontanée sont relancées avec adaptation éventuelle des recettes afin de satisfaire le public.

ANECDOTE : En ce qui concerne les bières à fermentation spontanée (*lambic, gueuze et kriek*), les brasseurs industriels mettent au point une méthode de production industrielle qui se distingue fortement de l'ancienne méthode et n'hésitent pas à transformer le goût acidulé en goût sucré afin de pouvoir mieux répondre aux attentes du client.

Les nouveaux styles connaissent un réel développement et reprennent progressivement des parts de marché à la pils. Le succès des bières d'abbaye et trappistes n'a lieu que dans les années 1990. Par la suite, les Trappistes ont décidé de limiter leur production afin de respecter leurs règles religieuses ; ce qui n'a fait qu'accroître leur prestige.

Dans les années 1950, le conditionnement en bouteille de verre révolutionne le marché mondial brassicole. En 1951, est créée l'asbl Office Belge du Service de la Bière qui se consacre, comme son nom l'indique, à la présentation de la bière dans son contenant et permettait aux établissements de l'horeca d'obtenir un label de qualité. Cette association est dissoute en 2002

Si durant cette période, le commerce de la bière reste florissant, les brasseurs sont soumis à d'importants problèmes et changements comme les grandes revendications ouvrières (*réduction du temps de travail*), l'apparition des supermarchés et la diminution de la fréquentation dans les cafés. Pour résister à ces diminutions de productivité, certaines brasseries se tournent vers la production d'eaux minérales et de limonades distribuées dans les mêmes réseaux que la bière, afin de pouvoir garantir une certaine rentrée financière.

Durant cette période, la disparition des brasseries se poursuit. Il n'en reste plus que 140 en 1980 dont 80 sont encore indépendantes.

En 1979, apparaît la première brasserie artisanale, la brasserie de l'abbaye des Rocs. De très nombreuses autres brasseries artisanales suivent le pas.

6.1.5 Des années 1990 à nos jours (*1990 – maintenant*)

Dès les années 1990, même si la consommation de bière diminue toujours, la nombre de brasseries artisanales augmente en Belgique. En 2021, la Belgique recense 400 brasseries dont 8 à Bruxelles alors qu'il n'y en avait plus qu'une en 2009 (*Cantillon*).

De plus, le choix du consommateur évolue entre 2005 et 2018. En effet, le marché dominant des pils est passé de 52 à 25 % alors que celui des Trappistes est passé de 5 à 17,7 %, celui des bières d'abbaye, de 9 à 15,1 %, celui des bières régionales de 3 à 17,2 % et celui des blondes fortes de 7 à 13,8 %. A cela, le pourcentage de la production destinée à l'export est passé de 15 à 70 %, détrônant l'Allemagne comme premier exportateur de bière. Cela s'explique en partie grâce au succès d'AB Inbev et de certaines microbrasseries.

La bière sans alcool et la canette connaissent un certain succès.

En 2016, la Belgique a réussi à introduire la culture de la bière belge au patrimoine de l'UNESCO, soit une reconnaissance de l'ensemble du patrimoine vivant (*danse, musique, gastronomie, fêtes, etc.*) participant à l'identité des communautés. Dans ce contexte, les différents styles de bières, les nombreuses brasseries artisanales ainsi que la

présence de la bière dans de nombreux gestes de notre quotidien ainsi que les démarches liées à la limitation de consommation d'alcool (*campagne BOB*) ont été des arguments décisifs.

Au début des années 2020, la Belgique, tout comme le monde entier, a connu une épidémie (COVID) forçant la fermeture des établissements de l'Horeca. Cette crise sanitaire a été suivie par la guerre en Ukraine et une augmentation du coût des matières premières (*due à la guerre et au réchauffement climatique*) et de l'énergie, ainsi qu'une pénurie de certaines matières. Tout cela a eu comme conséquences sur le marché brassicole, une forte diminution de la consommation de bières et la fermeture d'un certain nombre de brasseries. A cela s'ajoute une concurrence de plus en plus féroce des brasseries artisanales entre elles, vu leur grand nombre.

Dès les années 2020, quelques brasseries se sont orientés vers des matières premières locales et des bières aux recettes plus simples et classiques. La bière de table a fait ainsi un retour sur le marché.

6.1.6 Histoire locale de la bière

Anvers

L'histoire brassicole d'Anvers démarre au Moyen-Âge avec le développement de la ville. Plusieurs brasseurs s'établissent dans la ville et, en particulier dans la Kammenstraat (*Kammen est l'ancien nom de brasseur*) puis dans la Brouwersvliet. Leur nombre est estimé à 200 dans les années 1500. Ils produisent notamment une bière locale à base du sarrasin, la Seefbier.

ANECDOTE : Au début du 16ème siècle, Charles-Quint demande à l'architecte Gilbert van Schoonbeke de réaliser un ouvrage capable d'alimenter les 24 brasseries de la rue Adrian Brouwersstraat. Cet ouvrage appelé "Maison Hydraulique" consiste à faire monter par un système de moulin et de drague à godets actionné par des chevaux, l'eau dans une cuve située au premier étage. Par la suite, l'eau s'écoulait par gravité. Pour l'aider financièrement dans cette entreprise, chaque brasseur concerné devait verser deux sous par tonneau de bière à l'architecte selon un décret de Charles-Quint. Ce bâtiment somptueux est par la suite devenu le siège de la Corporation des Brasseurs anversois situé au deuxième étage où domine une statue de Saint-Arnould, patron des brasseurs. Cette maison existe toujours.

En 1585, les troupes espagnoles reprennent la ville, imposent une taxe supplémentaire sur la bière afin de financer la guerre (*jusqu'à 67 % des recettes fiscales*) et interdisent le sarrasin, céréale moins taxée que les autres. La Seefbier disparaît officiellement mais continue à être brassée clandestinement. Après de nombreuses et fortes protestations, l'interdiction est levée et la Seefbier refait surface.

Il faut toutefois attendre 1677 pour voir apparaître le nom Seefbier dans des écrits, notamment dans un texte concernant les achats du Cercle de Théâtre de la Guilde de Saint Luc.

Actuellement, de nombreuses brasseries locales brassent la Seefbier qui a même donné son nom à un nouveau quartier ("S*eefhoek*") situé dans la partie Nord de la ville et construit pour les nombreux nouveaux dockers.

Brabant

Le Brabant a joué un rôle central dans la culture de la bière depuis le 14ème siècle, suite au décret "*Novus Modus Fermentandi Cervisiam*" émis par l'Empereur allemand, contrairement à d'autres régions belges. Ce document a ainsi permis d'utiliser du houblon dans la bière, d'améliorer la qualité de celle-ci et de développer la haute fermentation. D'autres part, certains communes situées en périphérie de Bruxelles, comme Lembeek ou Hoogarden n'étaient pas soumise à un impôt sur les boissons alcoolisées et ont donc attiré un grand nombre de brasseurs et ont acquis une certaine réputation dans le monde brassicole.

Sous le Régime français, les droits changent et beaucoup de brasseries migrent alors à proximité des villes, leurs principaux marchés de vente.

Bruges

La Guilde des Brasseurs de Bruges est la première corporation belge de brasseurs puisqu'elle apparaît en 1308.

Bruxelles

L'histoire des brasseries est très ancienne puisque dès le 14ème siècle, sont signalées les professions de brasseur et de marchand ou préparateur de bière (*tapper ou voortapper*). Ce dernier commande au brasseur des brassins de lambic à façon qu'il fait par la suite vieillir dans des caves en vue d'établir son propre faro. Il existe autant de faro qu'il n'existe de préparateurs de bière. La corporation des brasseurs de Bruxelles voit le jour en 1365. Elle achète la maison "De Gulden Boom" (*l'Arbre d'Or*) sur la Grand Place aux tapissiers et la restaure. Celle-ci est détruite lors du bombardement de Bruxelles par le maréchal de Villerois en 1695 et reconstruite en 1707. En 1793, suite à l'abolition des corporations, la maison est vendue comme bien d'Etat sous l'occupation française.

En 1862, sont répertoriés 250 préparateurs à Bruxelles. Ceux-ci sont rattachés à la classe des cabaretiers. Certaines caves sont énormes, vu la quantité de bières stockées. Certaines caves sont parfois louées à des hospices ou autres institutions.

Au début du 19ème siècle, comme les brasseries sont encore fort dépendantes de points d'eau comme les rivières et que la Senne a un profil sinueux, formant ainsi différents îlots dont celui de la Place Saint-Géry, les brasseries bruxelloises sont réparties un peu partout dans Bruxelles et les nombreuses communes environnantes. La production est purement locale et à fermentation spontanée (*faro et lambic*) et il y a peu d'importation. Ce ne sont pas des industries mais plus des activités familiales. Un à plusieurs membres d'une même famille y travaillent avec souvent quelques ouvriers. Les brasseries changent de main, principalement par mariage. La brasserie se caractérise par une maison en front de rue et munie de nombreuses dépendances à l'arrière du bâtiment par lesquels on accède, via des impasses. Cela a donné lieu à une certaine structure du tissu urbain. Il y avait également de nombreuses nuisances (*vapeur et odeur*) dans ces quartiers.

ANECDOTE : Au 18ème siècle, il existait sous l'ancienne église Saint-Géry (*détruite en 1799*), un tunnel destiné aux charrois des tonneaux de bières afin de leur éviter de faire un long détour.

La bière la plus populaire est la faro. La gueuze n'est pas encore connue. La gueuze n'apparaît qu'à la fin du 19ème siècle, soit en 1897 à la Foire de 1897. Elle connaît un tel essor qu'elle supplante la faro.

Dans la seconde moitié du 19ème siècle, les grands travaux de voûtement de la Senne, l'arrivée du chemin de fer et l'aménagement des boulevards centraux (*1867 – 1876*) modifient la répartition des brasseries, celles-ci préférant se rapprocher près des grands axes routiers et ferroviaires.

D'autre part, vers 1860, trois brasseurs (*Henri Vandenheuvel, Grégoire Mienes et Jean Baptiste Pauwels*) se lancent dans la production de bières dites allemandes (*à fermentation basse autre que la pils*). Cela constitue la première brèche dans la production de bières à fermentation spontanée.

Légende de Manneken-Pis : Au 11ème siècle, la bière et en particulier, du lambic était souvent ingurgité au même titre que le lait par les nourrissons. La légende dit que Grégoire III a été déclaré Duc de Brabant quelques mois après sa naissance, suite au décès précoce de son père. Durant cette période, sa mère Lutgarde assura la régence. Profitant de cette situation, quelques vassaux flamands décidèrent de se révolter et de lever une armée contre Bruxelles. Lutgarde fit alors appel à Thierry d'Alsace pour qu'il lui envoie un contingent d'hommes d'armes qui, accompagné de bruxellois, formèrent une armée de 6 000 hommes. Ceux-ci ont fait le tour de Bruxelles avant d'aller à la rencontre de Lutgarde qui gardait son bébé à proximité. Lors de cette présentation, il a été décidé d'emmener Grégoire III à la guerre dans son berceau. Durant l'affrontement du côté de Ransbeek, il se leva de son berceau et satisfit un besoin qui motiva les bruxellois. Ils ont ainsi gagné la bataille. En souvenir de celle-ci, une statue-fontaine en forme de petit bonhomme urinant a été élevée en 1142.

Huy

Les cervoisiers d'Huy se sont vus octroyer une charte par l'évêque Théoduin dès 1068 mais ils ont dû attendre le début du 14ème siècle pour fonder une corporation.

Liège

La corporation des brasseurs de Liège apparaît en 1357.

ANECDOTE : Il existe actuellement une association similaire à l'ancienne corporation, "Le bon métier des Brasseurs" géré par un Grand Maître de Saint-Arnould accompagné de deux Gouverneurs, d'un rentier, d'un clerc et dix Rewards chargés de veiller à la qualité de la bière brassée sur le territoire liégeois. L'association organise un certain nombre d'activités liés à la bière.

Namur

Namur dispose d'une rue appelée la rue des Brasseurs où a été recensée entre le 14 et 18ème siècle, un certain nombre de brasseries dont il reste encore quelques reliques. Cette rue fut une des premières rues principales de la ville. Elle se situe à proximité de la Sambre dont elle est parallèle. La majorité des brasseries sont situées entre cette rue et la Sambre car, à l'époque, les brasseurs utilisaient l'eau de la rivière pour le brassage.

Tournai

En 1098, l'évêque Radbotus de Tournai accorde le premier "droit de brassage" à une église, l'église Saint-Martin située dans la ville.

ANECDOTE : Un vitrail de la cathédrale de Tournai datant du 15ème siècle retrace les opérations de brassage et de livraison.

6.1.7 Description générale

La bière belge est généralement élaborée avec des houblons doux à modérés et, de ce fait, des levures adaptées.

6.2 Bières à fermentation spontanée

Les bières belges à fermentation spontanée sont spécifiques de la région bruxelloise (*vallée de la Senne depuis Saintes jusqu'à Vilvoorde*) bien que de rares brasseries situées hors de cette région, principalement en Flandre Occidentale en produisent également en même temps que des bières à fermentation mixte.

La raison principale de cette localisation spécifique est liée au fait que l'air environnant à cet endroit, contient certaines levures sauvages qui réagissent naturellement avec le moût dans un brassin à ciel ouvert. Parmi les 200 levures sauvages recensées, la *Brettanomyces Bruxellensis* et la *Brettanomyces Lambicus* sont les plus importantes. Elles ont une odeur caractéristique de couverture de cheval. Par contre, elles sont nuisibles pour le vin et lui donnent un arôme d'urine de cheval, d'écurie, de sueur ou de cuir.

ANECDOTES : Le nom *Brettanomyces* proviendrait d'une part, du fait que des souches de levures sauvages ont été trouvées en Angleterre et aussi dans le laboratoire de Carlsberg étudiant les bières anglaises et d'autre part, d'une erreur de typographie qui aurait modifié le terme Brittanomyces en Brettanomyces.

Certaines brasseries évitaient dans le passé de supprimer les toiles d'araignées car ces dernières mangeaient certains organismes parasites. L'AFSCA empêche de les garder.

Ces levures sont actuellement mieux apprivoisées afin de mieux maîtriser la production.

Autre particularité : Les autres bières à fermentation spontanée sont des bières composées à base de lambic. Ces bières initialement acidulées ont été rendues sucrées suite à une demande de la clientèle.

La production reste faible (*500 000 hl/an*) représente moins de 0,05 % de la production mondiale de bière.

6.2.1 Types

6.2.1.1 Lambic (*Lambik ou encore Lambiek*)

a. Recette

La recette du lambic se rapproche très fortement des brassins ancestraux traditionnels et de la production du vin alors qu'elle diffère de la recette classique de la bière.

Depuis 1997, le oud lambic, tout comme la oude gueuze et la oude kriek sont labellisés en Europe comme "***spécialité traditionnelle garantie***" s'ils répondent aux quatre critères suivants :

- L'emploi d'au minimum 30 % de froment ou blé tendre cru (*non malté*). Le restant des céréales est de l'orge malté. Le dosage habituel varie entre 30 et 50 % selon les brasseurs. Ces ingrédients fournissent une certaine rondeur à la bière suite au départ de la quasi-totalité des sucres qui ont été transformé en alcool. Cela permet aussi une meilleure conservation de la bière. Dans le passé, elles contenaient plus de froment mais un décret de la ville de Hal (*Remy le Mercier*) datant de 1559 et fixant une taxe en fonction du type, du prix et de la proportion des céréales utilisées dans la bière a provoqué une réduction de la teneur en froment. Le froment est plus cher que l'orge car il est plus dur à cultiver et nécessite une bonne terre fertile. De plus, durant les périodes troubles (*guerres et mauvaises récoltes*), cette "obligation de qualité" était temporairement levée. L'emploi de riz et de maïs y est interdit ;
- Une bonne partie du houblon doit être suranné, soit avoir vieilli entre 2 et 5 ans afin de perdre une partie de son amertume et de ses propriétés aromatiques tout en conservant son pouvoir de conservation. Le lambic est donc peu amer et sans arôme du aux houblons. Ce type d'houblon permet une conservation d'une dizaine d'années. Une partie de houblon frais peut être ajouté mais est généralement peu amer ;
- Le contact spontané entre le moût et les levures. Il ne peut y avoir d'ajout anthropique de levure ;
- La fermentation dans un contenant en bois, le plus souvent du chêne (*ou châtaignier*) durant un certain temps. Le bois intervient pour réduire l'acidité initiale de la bière et dans le processus de fermentation. Les pores du bois contiennent des levures qui activent la fermentation en absence d'air bien que cette absence en limite leur multiplication. Le bois contient également des tannins qui fournissent un arôme fruité. Certains récipients ont été utilisés au préalable pour faire du vin ou d'alcool (*porto, whisky, etc.*). Un fût neuf diffuse trop l'amertume du chêne et ne permet pas le développement de l'acidité du lambic. Il existe différents noms selon la contenance. Un tonneau ou une barrique a une contenance de 200 à 250 litres, une pipe ou picardine, une contenance de 600 à 700 litres et une foudre, une contenance de 4 000 à 6 000 litres. La fermentation serait plus rapide dans de petits contenants. Certaines foudres ont plus de 250 ans. Les contenants sont généralement stockés dans une cave qui fait la fierté du brasseur et où règne une température de 14 °C et une humidité élevée de l'air (*60 à 80 %*). Une trop faible humidité de l'air engendre un séchage du bois et une fuite des contenants par les fissures de retrait alors qu'un taux trop élevé accélère le développement de moisissures. Les contenants sont nettoyés à l'eau après chaque emploi.

REMARQUE : Le remplissage et la fermentation dans un contenant en bois engendrent une perte régulière de moût (*absorption par le bois, évaporation*), à raison de 1 % par mois. Cette perte appelée également la part des anges doit être compensée par un remplissage régulier du contenant, au risque de voir apparaître de l'oxydation et la formation d'acide acétique. Il faut donc procéder à l'opération d'ouillage, terme issu de l'activité vinicole.

Le procédé traditionnel de fabrication également appelé méthode à moût trouble ou méthode belge est long et coûteux, présente certains risques et se distingue de la recette classique de la bière par les points suivants :

- Le brassage se déroule durant une période limitée de l'année, soit la période relativement fraîche initialement comprise entre le 24 septembre (*Saint-Michel*), généralement fin octobre (*actuellement*) et le 24 avril (*Saint-Georges*) et début avril (*actuellement*). Durant cette période, 1) la présence d'organismes parasites est minime alors que les levures sauvages sont abondantes, 2) la fraîcheur permet de refroidir le moût alors qu'en été, la chaleur fait sûrir le brassin (*amer*), augmente la production d'acide acétique et transforme la germination en combustion et 3) les levures Brett d'hiver sont meilleurs que les Bretts des autres saisons. Dans certains cas, du vieux lambic d'hiver peut être ajouté pour donner un coup de pouce à la fermentation du jeune lambic. De plus, la présence de certaines conditions climatiques (*vent, humidité, etc.*) permet d'obtenir un bon lambic. Tout cela permet d'obtenir un lambic jeune frais à Noël ;

ANECDOTE : Sur le tableau "*Recensement à Bethléem*" de Brueghel (*1566*), la couronne verte sur la façade de la maison indique qu'on sert une boisson fraîche durant la période de Noël et la cruche de grès indique qu'il s'agit de bière.

- La durée de processus de chauffe et d'ébullition est d'environ 4 à 6 heures, soit un délai plus long que celui de la bière classique (*± 75 minutes*). Cela permet d'une part, de mieux concentrer les sucres par départ de l'eau avec comme résultat final, un moût plus dense et souvent brunâtre et d'autre part, de précipiter l'amidon qui forme avec les acides aminés des mélanoïdes. Ces derniers éléments protègent le moût contre l'oxydation et la formation d'acide acétique. Cela permet ainsi d'avoir un milieu réducteur où seuls peuvent survivre des micro-organismes bien déterminés comme les *Brettanomyces* ;
- La récupération du moût via des objets particuliers comme initialement, le *panier en osier* (*struykmand en néerlandais*). Ce dernier objet a fait place au *madammen* qui est un ensemble de disques perforés placés en biais sur l'axe du dispositif de brassage qui, lorsque ce dernier tourne, font un mouvement de va et vient qui est comparable (*selon les brasseurs*) aux mouvements chaloupés de l'arrière-train d'une dame se promenant. Les perforations permettent de récupérer le moût trouble ;

ANECDOTE : Le contenu des paniers préalablement plongés dans la maische qui s'en échappait (*moût trouble*), était recueilli, via une cuillère en cuivre, sous forme de liquide blanc (*mélange d'eau et de malt moulu*). Ce liquide était ensuite cuit à part avant d'être ajouté de nouveau dans la maische. Le panier est ainsi devenu l'emblème du brasseur au même titre que le fourquet.

- L'introduction d'une grande quantité de houblon suranné (*± 600 g/hl contre 100 g/hl pour une pils*) ;
- Le refroidissement spontané du moût dans une cuve ou bac de refroidissement (*koelschip ou koelbak*) large et peu profond à ciel ouvert (*toit percé de trous*) permettant le contact avec les levures et bactéries contenues dans l'air ambiant et les éléments de structure. Cela est contraire au brassage à fermentation haute ou basse où le refroidissement se fait en circuit fermé. Cette phase dure une nuit et dépend des conditions climatiques (*température, vent, taux d'humidité, …*). C'est surtout la différence d'air qui favorise le contact. Initialement, les koelbaks étaient situés dans le grenier de la brasserie, sous les toits ;
- La fermentation plus longue (*de 1 à 3 ans*) est une réaction en chaine qui comporte 5 étapes et génère une grande quantité d'acides lactiques et acétiques, d'acides gras et de phénols, responsables des arômes complexes et du goût unique du lambic. Tout se fait en contenant en bois.
    - *Le début de la fermentation* se produit après quelques heures à quelques jours. L'action des levures sauvages est assez vigoureuse. De la mousse ou écume sort par la bonde (*orifice placée au-dessus du récipient*). Cette étape qui dure deux semaines se caractérise au final par un degré de fermentation limité à 16 % et la présence d'un pH à 4,4. Cette étape doit être contrôlée afin d'éviter de produire une bière déséquilibrée et trop acide. A la fin de cette étape, le fût est fermé complètement ;
    - *La fermentation alcoolique primaire* consiste à transformer les sucres en alcool et composants gustatifs, via le travail des levures *Saccharomyces* (*levure de bière classique*). Cette étape qui dure entre 3 et 4 mois se caractérise par un degré de fermentation de l'ordre de 60 % et un pH qui descend à 4 ;
    - *La fermentation lactique* est principalement réalisée par des levures lactiques de type *Pediococci*. Elle démarre souvent après le troisième mois et se termine à la fin du 8ème mois. Le pH est de 3,2 et la teneur en acide lactique est de 5 à 6 gr/ l ;

- *La fermentation alcoolique secondaire* est obtenue, via le travail des souches *Brettanomyces et Pediococci*. Au terme de cette étape, le degré de fermentation est de 80 %. Cela fournit le lambic jeune ;
- *La maturation* est liée aux travaux des souches *Brettanomyces* et *Pediococci*. Il n'y a plus de changement drastique de composition mais le lambic prend son goût typique.

La fermentation dure généralement entre 9 mois et 3 ans et donne lieu à deux types distincts du Lambic :

- Le Lambic ***jeune*** a une période de 9 mois et se caractérise par l'absence de la maturation. Cela donne une bière douce et légère dont la couleur et le goût sont similaires au porto fino ou sherry fino. Il possède encore du sucre et des levures suffisamment fortes pour déclencher la refermentation ;
- Le Lambic ***vieux*** se caractérise par une maturation avancée ou complète. Cela donne une bière mature au goût boisé.

- La présence d'une refermentation (*vieillissement*) en bouteille. Plus la bière vieillit, plus elle perd ses sucres digérés par les levures. Les bières artisanales peuvent se conserver des décennies.

REMARQUE : L'utilisation de bouteille de champagne remonte à une période (*1875*) où les brasseurs de lambic s'étaient fait une spécialité de récupérer les bouteilles vides et non consignées aux abords de grands restaurants et autres établissements consommant du champagne.

b. Caractéristiques générales

Le oud lambic demande une certaine éducation du palais. C'est une bière de connaisseur. La perception est très différente des autres bières en raison des caractéristiques distinctes liées à sa fermentation spécifique :

- Le taux d'alcool est généralement compris entre 4 et 7 % alc. vol. ;
- L'absence de bulles et de mousse suite au manque de gaz carbonique lui donne un caractère vineux. Le lambic le plus vineux provient de la brasserie Cantillon qui en a également produit un au raisin (*Saint Lamvinus*). Il est généralement servi dans une cruche remplie à partir d'un tonneau présent en cave et dans un verre droit comme le vin ;
- Une acidité dominante due à la présence d'acide lactique (*saveur de lait suri*) et acétique (*saveur de vinaigre*). Cette acidité varie toutefois avec l'âge. Elle est plus importante pour le lambic vieux ;
- Le nez offre des odeurs classiques de couverture de cheval dû à la présence de levures sauvages de type *Brettanomyces*, de pomme (*cidre*), de noix sèche et de champignons avec parfois une note boisée ;
- L'amertume est faible.

REMARQUE : Vu la présence d'une certaine acidité, cette bière était souvent accompagnée d'un morceau de sucre et d'un petit ustensile en forme de presse purée dénommée "stoemper" qui permettait de l'écraser au fond du verre.

c. Origine et histoire

Le terme "Lambic" dont la première mention remonte à 1794 (*occupation française*) aurait plusieurs origines :

- La commune de Leembek située au Sud-Ouest de Bruxelles où de nombreuses brasseries familiales existaient à l'époque et élaboraient ce type de bière. Suite aux nombreuses guerres du 12ème siècle, ce village devient une "zone franche" comprise entre le Duché du Hainaut et le Duché du Brabant, soit un endroit où il était autorisé de brasser de la bière et de distiller du genièvre sans payer d'accises. Des dizaines de distilleries (*43 au total*) et de brasseries y étaient actives. Les archives attestent de l'existence d'une guilde de brasseurs au 15ème siècle. Entre 1720 et 1726, une ordonnance fixe des droits d'accises sur le genièvre mais pas sur la bière. Il y a un regain dans la production de bière. En 1794, l'envahisseur français interdit dans un premier temps, la production de bières avant de permettre leur production moyennant des accises, quelques années plus tard. C'est à ce moment qu'un grand nombre de brasseurs migrent vers Bruxelles qui n'est pas concernée par ses mesures.

REMARQUE : Les accises après 1794 furent souvent contournées en corromptant le contrôleur pour qu'il introduise une fausse déclaration sur le brassage effectué.

- Le mot alambic : la forte ressemblance entre un alambic de distillerie et une cuve de brassage ne permettait pas toujours d'être distingué par les occupants français qui souvent la dénommaient "bière d'alambique" qui, par déformation, serait devenu lambic.

REMARQUE : La différence entre les deux contenants est que la chaudière de brasserie a une cheminée tournée vers le haut alors que l'alambique a une ouverture condensateur d'extraction tournée vers le bas. Il est aisé de les transformer.

- Le nom d'un des fondateurs de la recette : Bartholomaüs de Lembeek, moine de l'abbaye de Beaupré à Grimminge (*entité de Grammont – Flandre Orientale*).

Le lambic traditionnel a connu un grand succès à Bruxelles entre 1400 et 1860 où il constituait la seule bière consommée avec le faro. Dès 1860, sa production diminue progressivement jusqu'à disparaître quasi complètement à Bruxelles (*mais reste fort appréciée à l'étranger*) au siècle suivant à la suite de nombreux phénomènes liés entre eux : 1) l'apparition de la bouteille et du fût permettant un meilleure dispersion des bières et l'acquisition de nouveaux marchés, 2) l'apparition de la pils avec un beau col blanc, 3) l'important travail et le temps liés à la production de cette bière et 4) le changement de tendance de goût de la part du public.

De nouvelles méthodes de brassage plus rapides et rentables se sont développées après la Seconde Guerre mondiale, offrant un goût moins acide, plus sucré et mieux apprécié des consommateurs mais qui n'avait plus rien à voir avec le lambic d'antan. C'est la raison pour laquelle on distingue le ***Oud Lambic*** et le ***lambic en capsule***.

Le lambic classique et toutes les bières qui en découlent connaissent alors un sérieux coup de frein, d'autant plus grand avec l'arrivée de la pils.

Cependant, dans les années 1970, Jean Pierre Van Roy (*suivi par son fils*), patron de la brasserie Cantillon, est le premier à revenir à la méthode traditionnelle, non sans difficulté, avant que les étrangers et les belges ne réapprécient cette bière et relancent la production.

6.2.1.2 Gueuze

a. Composition

La Gueuze traditionnelle appelée Vieille Gueuze (*Oude Gueuze*) ou anciennement lambic en bouteille est un assemblage de lambics jeunes et de lambics vieux qui subit une deuxième fermentation en bouteille durant au moins un an dans un contenant en chêne. Le lambic jeune apporte l'acidité, le sucre (*apport de 1 % alc. vol.*) et les levures nécessaires alors que le lambic vieux fournit le goût boisé. La refermentation permet de transformer l'ensemble des sucres résiduels en gaz carbonique et fournit ainsi les bulles et la mousse afin d'offrir un produit digne d'une bière classique.

La proportion de lambic jeune constitue un facteur essentiel dans la production de gueuze. Elle tourne généralement vers les 60 %. Une quantité insuffisante ne fournit pas assez de sucres fermentescibles. Dans ce cas, la gueuze est plate et possède une fine mousse. Par contre, un excès de sucre fournit une abondance de gaz carbonique qui génère une forte pression dans la bouteille et une mousse trop riche pour permettre un bon service de la bière. Toutefois, le dosage final reste une spécialité du coupeur de gueuze qui doit composer sa gueuze à partir de plusieurs lambics issus d'origines différentes sur base de ses expériences gustatives et nasales.

Un certain nombre d'entre elles sont partiellement filtrées afin de ne pas provoquer d'explosion dans la bouteille lors de manipulation mais elles sont alors moins vivantes.

b. Caractéristiques générales

La Gueuze est également appelée le "Champagne Bruxellois" pour plusieurs similitudes : Son mode d'élaboration, sa couleur, la présence de nombreuses bulles et la forme de sa bouteille bouchonnée.

Elle a généralement un taux d'alcool compris entre 5 et 8 % alc. vol., est acide et ne contient plus de sucre (*boisson acceptée pour les diabétiques*). Elle peut se conserver jusqu'à 20 ans.

Elle se boit dans un verre droit, grand (*33 cl*), très solide, légèrement cannelé et au fond épais.

c. Origine et histoire

Le terme "Gueuze" apparu à la fin du 19ème siècle, semble avoir plusieurs origines ou légendes :

- Un bourgmestre libéral de Lembeek également brasseur, proposait une bière légère à ses concitoyens. Ces derniers l'ont dénommé "*bière des Gueux*". Ce terme a ensuite évolué en "Gueus" avant de devenir Geuze ;
- Une référence aux Gueux sous le règne de Philippe II ;
- Une référence au mot néerlandais "*guistig*" qui signifie *espiègle, polisson*, vu son côté un peu traître.

La gueuze a été créée principalement pour offrir un lambic avec une belle mousse et ainsi rivaliser avec la pils qui commençait à apparaître à la fin du 19ème siècle. Pour cela, certains brasseurs se seraient inspirés du procédé anglais repris au 18ème siècle par le moine bénédictin Dom Pérignon (*champagnisation*) qui consistait à assembler différents vins blancs effervescents et une liqueur de tirage. Ils auraient assemblé plusieurs lambics jeunes et vieux juste avant de fermer le fût livré aux cafés. Une double fermentation avait donc lieu dans la cave fraîche du client et permettait d'obtenir une mousse après une à deux semaines. La Gueuze était née. Le nom apparaît dans des revues brassicoles vers 1860. Par la suite, la seconde fermentation a été réalisée en bouteille, d'où le nom de lambic en bouteille.

Dans un premier temps, cette bière fut presque uniquement consommée à Bruxelles avant de connaître une grande percée dans toute la Belgique grâce à l'Exposition Internationale de Bruxelles de 1897.

Après la Deuxième Guerre mondiale, le public découvre le Coca-Cola et autres sodas et surtout le goût sucré. Les grandes brasseries modifient la recette en mélangeant les lambics souvent jeunes entre eux, voire avec une bière à fermentation haute. Le mélange est sucré, saturé en CO_2, filtré, pasteurisé et surtout servi en bouteille de 25 cl avec capsule. Cette gueuze moderne appelée "gueuze en capsule" a comme seule condition, le fait de devoir être réalisé à partir d'un lambic de fermentation spontanée. Le terme gueuze reprend les deux appellations.

REMARQUE : Il ne faut pas confondre Vieille Gueuze avec la Gueuze moderne. La Oude Gueuze subit une refermentation en bouteille alors que la gueuze moderne n'est qu'un simple assemblage de lambics généralement jeunes ; ce qui donne une bière souvent plus sucrée. Le label européen ne couvre que la Vieille Gueuze. Il en va de même pour la kriek et autres gueuzes fruitées.

6.2.1.3 Kriek

a. Composition et processus de fabrication

La Kriek est un mélange de différents lambics (*souvent jeunes*) où macèrent durant 4 à 8 mois, des cerises entières (*noyau compris*) souvent acides (*cerises Morello*) à raison de 200 à 400 gr par litre de bière et disposées en lit dans la cuve. Après filtration (*noyau, peau*), le tout fermente un an. Elle offre ainsi un bon mélange entre l'acide (*lambic*) et le sucré (*cerise*).

REMARQUE : Initialement, la Kriek était faite avec les cerises acides de Schaerbeek, sorte de cerises *Morello*. Cependant, leur production étant devenue plus rare, elles ont été remplacées par d'autres variétés comme les griottes de Hesbaye, voire par des fruits congelés (*résultat convenable*), de la pulpe, des arômes ou des essences synthétiques (*touche plus sucrée*) au détriment du goût initial.

La présence de cerise joue un double rôle : 1) Elle libère durant toute la période de macération, son sucre sans pour autant augmenter la teneur en alcool mais cela adoucit le goût et 2) la peau de cerise joue un rôle dans la fermentation. Cette dernière démarre 5 jours après le remplissage dans le foudre et dure plusieurs semaines. Elle subit une double fermentation : une première fermentation en fût suivi par une fermentation en bouteille. Cette bière peut être conservée durant une douzaine d'années.

Les krieks traditionnelles sont généralement acide et sèche.

b. Origine et histoire

Le terme "Kriek" signifie cerise en néerlandais suite à leur présence dans le mélange.

L'origine récente (*fin du 19ème siècle*) de la recette semble être accidentelle. En effet, il semblerait que c'est lors d'une période électorale qu'un candidat brasseur peu scrupuleux ait versé des cerises acides de Schaerbeek présentes dans la région dans les citernes de bière d'un autre candidat à l'élection voulant ainsi détruire sa bière. Cependant, le produit ainsi obtenu fut bien accepté par la population qui élit finalement ce dernier candidat.

Elle a connu un certain succès jusqu'à la crise de 1929. Lors de la Deuxième Guerre mondiale, sa qualité a été altérée, vu le manque de fruits et leur remplacement par un édulcorant. A la sortie de la guerre, est également une version industrielle où les cerises ont été remplacées par un édulcorant et du sucre, la rendant plus sucrée et plus accessible au grand public.

6.2.1.4 Gueuzes fruitées

Basées sur le principe de la kriek, ces bières sont élaborées à partir de fruits sucrés comme la framboise, le cassis, la pêche, l'abricot, le raisin, la banane, *etc.*

La recette est similaire à celle de la kriek mais nécessite souvent une quantité plus importante de fruits frais. Là encore, certains brasseurs utilisent du jus, des essences naturelles, voire des arômes de synthèse, ne procurant pas les mêmes saveurs. Les fruits sont rajoutés après les assemblages.

D'autres brasseurs ont repris le concept de la macération de fruits ou de l'introduction de jus de fruits dans leurs bières à fermentation basse ou haute et notamment dans les blanches.

6.2.1.5 Faro

a. Composition

La Faro est une *bière légère (2 à 3 % alc. vol.) formée à partir d'un assemblage de lambics jeunes où est ajouté du sucre candi brun en fin de fermentation*, juste avant l'embouteillage afin de réduire l'acidité du mélange, de relancer la fermentation et de lui donner un goût caramélisé. Initialement, elle semble avoir été produite à partir d'un lambic et de meert, voire d'eau de lavage de fût de gueuze, soit un moût plus léger et de sucre candi. Une autre origine est qu'à la base, la gueuze était servie au comptoir avec du sucre candi directement dans le verre. Elle est produite en hiver.

Elle est souvent filtrée car la levure nuirait aux sucres du sirop (*Girardin*).

Sa robe est caramélisée. En bouche, elle offre un goût sucré, peu acide, voire très doux. Elle se conserve peu longtemps (*quelques semaines*) car le sucre candi relance la fermentation et engendre une forte pression dans le récipient.

b. Origine et histoire

Le nom provient de la ville portugaise de Faro (*pointe Sud du Portugal*), d'où cette boisson serait originaire et serait encore fabriquée à petite échelle.

C'est une des plus anciennes bières au monde avec le lambic. Elle était très populaire au 16ème siècle, au temps de Breughel qui s'en est beaucoup inspiré. A l'époque, le sucre était une denrée rare et chère. Plus légère qu'un lambic, elle était plus abondamment consommée. Les brasseurs désirent offrir une bière avec une belle mousse et une plus faible acidité. Ils décident alors d'ajouter du sucre candi, juste avant de fermer le fût et de le livrer au café. Une double fermentation avait donc lieu dans la cave fraîche du client. Cela permettait d'obtenir une mousse après une à deux semaines.

Au 18 et 19ème siècles, c'était un produit-niche à Bruxelles, surtout dans les milieux populaires. Probablement en raison de cette étiquette populaire et de son goût particulier, elle a par la suite connu une mise à l'écart, voir un abandon total avant d'être rebrassée par la brasserie Lindemans en 1978. Actuellement, elle est peu produite.

6.2.1.6 Meert ou Mars

La Meert ou Mars est une *bière légère obtenue en refaisant tremper les drêches dans l'eau*. Ce produit est évidemment plus léger en alcool (*1 à 2 % alc. vol.*). C'est l'équivalent d'une bière de table.

L'appellation trouve son origine dans le mois de mars, le dernier mois de l'année durant lequel on brassait le lambic.

Ce type de bière n'est plus produite de nos jours car le brasseur préfère ajouter ce liquide secondaire au moût primaire.

6.2.1.7 Loerik

Le terme "Loerik" signifie paresseux en flamand. Il désigne en réalité un lambic dont la fermentation n'a pas correctement fonctionné. Ce phénomène est très rare ; ce qui en fait une bière exceptionnelle et limitée.

Le résultat donne lieu généralement à une bière à la mousse surabondante qui vieillit mieux qu'un Lambic normal.

6.2.1.8 Iris

Le nom "Iris" donné à cette bière spéciale de la brasserie Cantillon est également le symbole de la ville de Bruxelles.

L'Iris est un lambic unique au monde élaboré sans froment mais avec du houblon frais (*pas d'amertume*) qui subit une première fermentation durant 2 ans en fût de chêne et une deuxième fermentation en bouteille. Il ne s'agit donc pas d'un lambic au sens légal. Il est produit une fois par an.

6.2.1.9 Cas particulier des bières à fermentation basse produites en Flandre Occidentale

Si le berceau du lambic est la région de Bruxelles, la Flandre Occidentale brasse des bières de fermentation mixte appelée ***oud bruin*** (*vieille brune*) ou ***rood bruin*** (*brun rouge*). Cette bière est en réalité une bière brune de fermentation haute qui subit une fermentation spontanée supplémentaire, via l'action de levures sauvages. Toutefois, il existe un certain nombre de ressemblances et de différences entre ces deux types de bières :

- *Pour lutter contre le processus d'oxydation durant la longue période de fermentation,* le moût doit avoir un bon pouvoir réducteur. Si ce pouvoir est obtenu par l'emploi de malts foncés dans la bière brune, un résultat similaire est obtenu par une cuisson longue pour le lambic et une couleur également plus sombre. La bière brune flamande est composée de malts brun à noir ;
- L'*absence d'amertume* présente dans les deux bières s'explique d'une part, par la présence d'une grande quantité d'houblon suranné pour le lambic et d'une faible quantité d'houblons classiques dans la vieille brune ;
- Les *deux types de moût étaient initialement refroidis dans un bac refroidissoir*. Dans le cas du lambic, cela permettait d'obtenir le contact avec les levures sauvages alors que dans le cas de la vieille brune, cela permettait surtout de précipiter les amidons floculés et dans certains cas, d'avoir le contact avec des levures sauvages. C'est pourquoi le toit de ces brasseries était haut, pointu et en matière non poreuse ;
- La *fermentation se produit en foudre de bois* dans les deux cas mais le foudre du lambic est couché tandis que celui de la vieille brune est debout. Un foudre couché permet de réaliser régulièrement l'opération d'ouillage et d'avoir une bière douce alors que le but avec un foudre vertical de vieille brune est de la rendre plus sure. Ce dernier foudre doit être légèrement incliné pour le soutirage et ne doit donc pas être totalement rempli. Il persiste toujours un peu d'air au sommet. De ce fait, le lambic ouest-flamand est toujours plus aigre que le lambic bruxellois ;

- Il y *ajout d'une bière jeune avant l'embouteillage*. Toutefois, dans le cas du lambic, l'ajout de lambic jeune permet de réaliser une refermentation alors que l'ajout d'une bière jeune dans la brune permet simplement de la saturer et non de la refermenter et ainsi d'adoucir son goût (*aigre-doux plus équilibré*).

Sur base de ces similitudes, les brasseurs flamands se sont lancés dans la production de bière spontanée moderne (*bières à capsule*) après la Deuxième Guerre mondiale.

6.2.2 Brasseries et Gueuzeries belges

Au début 1900, il y avait ± 250 brasseries ou gueuzeries qui produisaient ces bières en période fraîche et exerçaient une activité agricole durant la période chaude. Seule, la brasserie Girardin a conservé cette activité de nos jours.

Actuellement, elles ne sont plus qu'une dizaine "à temps plein" qui peuvent se classer en quatre types :

- Les brasseries industrielles situées dans la région de Bruxelles produisent de grandes quantités de bières comme les brasseries Belle-Vue, Boon, De Keersmaeker, Lindemans et Timmermans ;
- Les brasseries artisanales situées dans la région de Bruxelles produisent de petites quantités de bières et sont moins connues comme les brasseries Cantillon, De Troch, Den Herberg, Drie Fonteinen, Girardin, *etc. ;*
- Les brasseries artisanales souvent situées hors de Bruxelles qui produisent d'autres types de fermentation et qui se lancent également dans la production d'une gamme à fermentation spontanée, étant donné le fait qu'elles ont réussi à recréer des conditions similaires dans leurs exploitations comme les brasseries Brussels Beer Project (Bruxelles), De Ranke (*Dottignies*), Saint-Louis (*Ingelmunster*), Vander Ghinste Omer (*Courtrai*) ou Wilder (*Wilderen*) ;
- Les gueuzeries achètent les différents lambics et les mélangent pour en faire de la gueuze comme Bokkereyder, De Oude Cam, Hanssens, Oude Beersel et Tilkin. Le brasseur est considéré comme un coupeur de gueuze.

Certaines brasseries artisanales se lancent

Le présent chapitre reprend une brève description et histoire des principales brasseries de bières à fermentation spontanée et gueuzeries. Il est possible de faire le tour de ces brasseries, via la route Brueghel.

REMARQUE : Il existe quelques brasseries étrangères comme Falke Bier* (Brésil) qui brasse du lambic.

Antidoot (*brasserie artisanale : Kortenaken – Brabant Flamand*) : voir aussi Antidoot* dans brasserie classique

Cette brasserie fondée par deux frères, Tom et Wim Jacobs, a décidé de travailler sur les levures sauvages pour produire notamment des bières à fermentation spontanée. Toutefois, les deux brasseurs ne se considèrent pas appartenir à cette catégorie.

Bécasse (*bière – Leeuw-Saint-Pierre : Brabant Flamand*) : Voir Belle-Vue

Belle-Vue (*brasserie industrielle : Leeuw-Saint-Pierre - Brabant Flamand : 1913*)

Le nom provient d'un café-brasserie connu à Bruxelles qui a servi à écouler initialement les bières de la brasserie.

Cette brasserie industrielle (*360 000 hl*) appartenant au groupe ABInBev est la plus grande productrice de ce type de bières (*> 70 % de la production totale*). Elle produit principalement des bières de grande diffusion (*bières modernes fort éloignées de la production traditionnelle mais adaptées au goût du public*) connues en France et dans d'autres pays étrangers sous le nom de Bécasse (*nom de deux cafés bruxellois bien connus*) mais également quelques bières de qualité élaborées comme de vieilles gueuzes avec des lambics vieux de 2 ans et vieillies durant 6 mois en bouteille.

L'histoire de la brasserie est liée aux familles Vanden Stock et Collin.

En 1913, Philémon Vanden Stock (I), ancien cafetier, devient coupeur de gueuze. Il achète des lambics à d'autres brasseries bruxelloises et produit sa propre gueuze acide. La production est ralentie lors de la Première Guerre mondiale. En 1927, il achète le café-brasserie "Belle-Vue" à Anderlecht pour y écouler sa gueuze et donne le nom de l'établissement à sa bière. Cela a un tel succès qu'il devient brasseur et acquiert plusieurs brasseries bruxelloises pour augmenter sa production comme la brasserie Frank Vos-Kina** (*1943*). Il meurt dans un camp de concentration, quelques jours avant la fin de la Deuxième Guerre mondiale.

Son fils, Constant Vanden Stock (II) a deux passions : la bière et le football, en particulier le club d'Anderlecht. Suite à une blessure de longue durée et au départ de son père dans un camp de concentration, il décide en 1943, d'abandonner le football et devient brasseur. En association avec son beau-frère, Octave Collin, ils abandonnent la recette de la vieille gueuze au profit de la gueuze en capsule (*ajout d'édulcorants, pasteurisation, filtration et saturation*) ; ce qui donne une bière sucrée sans lie avec un beau col de mousse. Ils lancent également la nouvelle kriek ainsi que la distribution en bouteille de 25 cl afin d'offrir de meilleures conditions de stockage (*casier en bois*) et surtout de pouvoir exporter leur gueuze hors Bruxelles, voire hors Belgique. Le succès est au rendez-vous rapidement

puisqu'en 1946, l'entreprise comprend 26 personnes et devient une SA en 1949. Dès 1950, ils acquièrent plus d'une dizaine de petites brasseries familiales dont la brasserie De Coster** (*Molenbeek : années 1960*) et la brasserie Timmermans* (*Leeuw-Saint-Pierre*). Les lambics sont produits à différents endroits.

ANECDOTE : En 1949, un orage violent après une journée très chaude détruit la production de bon nombre de leurs concurrents mais préserve leurs productions suite aux procédés de filtration et de pasteurisation.

Le fils de Constant, Roger Vanden Stock et son cousin Philippe Collin (III) rentrent dans le jeu dans les années 1960 et acquièrent deux groupes brassicoles importants. D'une part, les Brasseries Unies De Boeck** – Goossens, dernier groupe producteur bruxellois de lambic (*1969*) comporte 6 brasseries dont l'ancienne brasserie Louis & Emile De Coster** dite le "*Cornet de Poste*" dont les bâtiments datant de 1916 à 1935 sont situés le long du quai à Molenbeek. Ils y établissent leur siège social ainsi que site principal de production et de fermentation à cet endroit jusqu'en 1992. D'autre part, Brabrux* (*Wolvertem : 1970*) est une concentration de brasseries de lambics bien connues comme De Keersmaecker (*Wolvertem*), Van Haelen (*Uccle*), la Bécasse (*Anderlecht*), Vandeperre (*Schaerbeek*), …. D'autres brasseries sont également acquises comme De Nève (*Schepdaal*) qui leur permettent de produire de vieilles gueuzes.

En 1976, si la majorité de la production quitte Molenbeek pour s'installer à Leeuw-Saint-Pierre (*Zuun*), la fermentation reste à Molenbeek (*transport par citerne*) dans le magasin de tonneaux (*4 500 pipes et 600 à 700 foudres*) jusqu'en 2009 où une faible partie de ces contenants (*250 pipes et 50 foudres*) sont déménagés. Le reste inutilisé est détruit.

En 1991, la brasserie est revendue au groupe Interbrew (*actuellement AB Inbev*) qui en fait un de ses sites de production le plus important. Ce groupe permet de l'expansion de ce type de bières dans le monde de par ses "goûts adaptés aux consommateurs" et de par son service communication.

REMARQUE : Ses campagnes publicitaires font intervenir deux brasseurs bruxellois bien typiques : Jef et Jos.

En termes de production, il s'agit principalement de bières industrielles. La brasserie utilise la quantité minimale requise de froment (*31 - 33 %*) ainsi que de la coriandre et des écorces d'orange séchée. Avec l'arrivée d'AB Inbev, le bac refroidisseur a été remplacé par une citerne munie d'un dispositif d'échange de chaleur. Une fois refroidie, la bière est envoyée vers une citerne cylindro-conique à l'aide d'air comprimé non stérile (*présence des levures sauvages*) où elle fermente durant 8 à 10 jours et décante (*à chaud et à froid*) durant trois semaines pour fournir un lambic jeune appelé DKZ (*DK pour la brasserie De Keersmaekers* qui a mis au point la méthode via un certain Lebeau et Z pour Zuun où elle fut améliorée*). Cette méthode permet non seulement un brassage plus rapide mais également permanent durant toute l'année. Du lambic ancien (*L5 – 3 à 6 mois sur bois*) est ajouté dans la citerne.

La fabrication de la kriek consiste en un mélange appelé KTAZ (*Kriek – TAZ pour la rue Taziaux située à proximité des anciennes usines de Molenbeek*) composée de DKZ, de L5 et de cerises. Par la suite, sont encore ajoutés du DKZ, du jus de cerise et du sucre.

- Framboise (*5,2 % alc. vol. - 1986*) : Gueuze fruitée élaborée avec de la framboise et mûrie en tonneau de chêne. Sa robe est rosée à rouge tendre. Le nez est fruité (*framboise*). En bouche, elle est fraîche (*lambic*) et fruitée (*framboise, poire et banane*). La finale est assez courte. Elle a été créée à l'occasion de l'Année de la Bière (*1986*) afin de pouvoir rentrer en concurrence avec les autres brasseries.
- Framboise Extra (*2,9 % alc vol.*) : Gueuze fruitée plus riche en framboise que la Framboise classique.
- Gueuze (*5,2 % alc. vol.*) : Gueuze industrielle. Sa robe est ambrée (*28 EBC*). Le nez complexe est lambic, caramel, boisé, fruité (*figue*). En bouche, elle est peu acide et légèrement amère avec des arômes vinaigré et médicamenteux. La finale est métallique. Elle se boit très fraîche (*2-3°C*).
- Kriek (*5,2 % alc. vol.*) : Kriek élaborée avec des cerises griottes. Sa robe est rubis. Le nez est légèrement fruité (*cerise*). En bouche, elle est acide et peu amère avec un arôme fruité (*cerise*). Elle se boit très fraîche (*3°C*).
- Kriek Extra (*4,3 % alc. vol. - 2003*) : Kriek. La robe est rouge rubis. Le nez est fruité (*bonbon à la cerise*). En bouche, elle est douce (*plus douce que la kriek classique*) avec un arôme fruité (*cerise*). Elle se boit très fraiche (*3°C*).

ANECDOTE : Elle a été créée pour concurrencer la kriek Lindemans et comme remplaçante de la Kriek Primeur (*1992 – 2004*) dont la recette variait d'une année à l'autre. Le terme Primeur provenait du terme donné aux fruits et légumes.

- Pomme-Cerise Extra (*2,4 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée au jus de pomme-cerise.

Bokkereyder (*coupeur : 2017*)

Cette geuzerie la plus récente de Belgique a été fondée par Raf Souvereyns.

Il a créé un mélange à l'aide de lambic, de fruits frais et de fût en bois qui ressemble à du vin. Sa production est limitée, peu disponible en Belgique mais plus présente à Copenhague.

- Framboos Saison : Lambic ayant mûri deux ans dans un fût de Pinot noir avec des framboises faîches du Pajotteland, des grains de vanille (*Madagascar et Tahiti*) et des noyaux d'abricot.

Boon (*brasserie industrielle – Lembeek : Brabant Flamand : 1680/1978*)

Cette brasserie familiale (*21 000 hl*) reste indépendante, malgré un actionnariat avec le groupe Palm Breweries.

Au cours de son histoire, elle a connu de nombreux noms et propriétaires dont les principaux sont :

- 1680 : Achat au lieu-dit Hondzocht d'une ferme - brasserie ("*brasserie de Hondzocht*") par Jean Claes. Il y produit principalement du lambic et crée en 1695, une distillerie qui lui rapporte pas mal de bénéfices. Cela lui permet d'acheter plusieurs terrains et d'agrandir son affaire. Le mariage de son fils, Jean-Baptiste avec M.J. Cloque en 1708 lui permet d'acquérir une deuxième distillerie. En 1720, suite à l'apparition d'accises sur le genièvre, Jean-Baptiste produit plus de bières que de genièvre et rentre en conflit avec la guilde des brasseurs. En 1770, l'usine est démantelée suite au passage de la nouvelle chaussée d'Enghien et reconstruite le long de cette nouvelle voirie (*une partie des bâtiments existe toujours*). Entre 1794 et 1808, malgré l'interdiction française de produire de la bière et des alcools à Lembeek, la brasserie arrête son activité alors qu'un bon nombre de brasseurs locaux (*Limbourg, De Boeck, Decoster, Nerinckx et Pissens*) migrent à Bruxelles. Dés 1809, la famille Claes loue la brasserie à Jean-Baptiste Paul.
- 1860 : Achat de la brasserie par Louis Paul après que son père, Jean Baptiste ait été locataire depuis 1809. Elle devient la Brasserie Saint-Roch et continue à brasser du lambic et une bière brune. En 1875, après de nombreux échecs (*explosion de bouteilles*), elle se lance avec succès dans la production de gueuze grâce à l'ingénieur Cayaerts. Louis Paul n'a pas d'héritier et meurt en 1898.
- 1898 : Vente de la brasserie à Pierre Troch qui continue la production de lambic et produit une blonde (*La Double Blonde de Hondzocht*). Pierre a une fille, Marie, qui épouse Paul Cantillon avec lequel elle crée la brasserie Cantillon* et un fils, René qui agrandit et modernise l'usine en y installant un moteur à vapeur. Lors de la Première Guerre mondiale, il se réfugie en Angleterre et force ainsi son père à reprendre la production. En 1917, les cuves en cuivre sont réquisitionnées et remplacées en 1919 par des cuves en fonte. La brasserie change de nom et devient Brasserie Hygiëna en raison de la propreté qui rêgne dans la brasserie. René revient au commande et lance une nouvelle blonde, la Belg. Cependant, ses absences trop fréquentes et un manque de contrôle de la production (*nombre de tonneaux impayés partent dans la nature*) ainsi que la crise financière le force à déclarer faillite en 1927.
- 1927 : Vente publique à Jozef ou Jean de Vits, voisin et patron de café qui ne s'intéresse qu'à l'élaboration de la gueuze. Il achète des moûts de lambics à d'autres brasseries. Il transforme la malterie et une partie de la brasserie en maisons d'habitation. En 1937, il cède la brasserie à son fils René qui reprend la production de bières à fermentation spontanée (*lambic, gueuze, kriek et faro*) jusqu'à la guerre. Après celle-ci, il se consacre principalement à la coupure de gueuze jusqu'à sa mort en 1978 mais ce dernier entretient et innove peu dans son usine à gueuze. Sa production chute à 150 hl/an. Il n'a pas d'héritier.
- 1978 : Vente de la brasserie De Vits à l'assembleur de lambics depuis 1975, Frank Boon qui reconstitue des réserves de lambic. Frank, issu d'une famille de non-brasseur de Strombeek-Bever fait partie durant sa jeunesse, d'un club de jeunes qui parcourt la région en camionnette pour ramener des bières (*spéciales*) au club. Il fait ainsi la connaissance à Lembeek de René de Vits. En 1972, le père de Frank, gérant de banque, déménage à Halle où Frank rejoint le club de jeunes et veut promouvoir la vente de lambic. René qui habite à proximité lui fournit du lambic en tonneaux de bois stockés dans la cave du local du club. La vente a un certain succès (*200 l/semaine*) et permet à Frank de faire ses premières expériences de coupeur de gueuze et de production de faro. En 1975, après son service militaire, il prend un numéro de registre de commerce pour commencer ses premiers coupages dans une ancienne sucrerie de Halle en même temps qu'un commerce de bières régionales qui lui permet ainsi de financer ses activités de coupeur car une vieille gueuze doit mûrir quelques années. Il récupère les bouteilles vides de champagne dans les restaurants afin de pouvoir y mettre sa propre production. Il profite de l'arrêt d'un certain nombre de coupeurs et de brasseurs pour récupérer leurs recettes et petits trucs. Il se fournit en moût, en vieux lambic et en tonneaux dans différentes brasseries. En 1978, il reprend l'activité déclinante de coupage de René à sa mort et achète en 1981, un terrain industriel désaffecté avoisinant pour y établir son commerce de bières spéciales. L'espace ainsi libéré dans l'ancienne installation lui permet de se lancer dans la production de lambic dont la première production sort en 1990, malgré l'apparition des gueuzes industrielles plus douces et moins acidulées. Il réduit son activité moins rentable de commerce de bières régionales. En 1983, il achète avec Paul Vanheste, une ancienne brasserie (*T'Hammerken***) à Brugge qu'ils dénomment "De Gouden Boom"** ; ce qui lui permet de se former tout en payant moins d'accises (*brasserie expérimentale*) et de créer la Brugs Tarwebier pour relancer la Célis Bier. Il revend ses parts en 1994.

- 1994 : Acquisition de 50 % des parts par le groupe Palm. En 1994, Frank fait la connaissance de Jan Toye (*Palm Breweries*) qui souhaite se lançer dans la production de lambic, à titre de projet culturel. Palm acquiert une part de la brasserie et apporte son soutien logistique dans la distribution des bières. La brasserie reste indépendante dans ses choix. Ce partenariat avec Palm Breweries a été arrêté en 2014.
- 2013 : Construction d'une nouvelle brasserie à Lembeek qui lui permet d'avoir le plus grand stock de fûts en chêne au monde (*107*) ;
- 2021 : Les deux fils de Frank, Jos et Karel (II) reprennent la relève.

Elle est la seule à disposer de sa propre tonnellerie car Frank a été formé par Vogeleer, le dernier tonnelier de Hondzocht et son hobby est de réparer les foudres défectueux.

Elle produit une vingtaine de bières à fermentation spontanée qui sont généralement les plus accessibles. Sa multitude de fûts lui permet d'offrir une grande diversité d'assemblages de bières.

- Apogée (L') (*2021*) : Gueuze élaborée à partir de lambics ayant mûri deux ans à la fois dans le plus ancien foudre de la brasserie et dans le plus récent. Cette version limitée a été produite pour la transmission de direction et la retraite de Frank Boon en 2021.
- Bière d'Enfer (*8 % alc. vol.*)
- Faro (*5 % alc. vol.*) : Faro issu d'un mélange de Mars, de lambic vieux et de sucre candi introduit avant la mise en bouteille. Sa mousse est légèrement brune (*sucre candi*). En bouche, elle est acide.
- Framboise (*5 % alc. vol.*) : Bière fruitée à la framboise. Sa robe est rouge intense, presque ambrée. Le nez est légèrement vineux (*vin rouge jeune*), très fruité et un peu boisé. En bouche, elle est acide et tannique avec des arômes fruités (*cerise et framboise*). Elle se sert très fraîche à fraîche (*4-8°C*).
- Kriek Boon (*4,5 % alc. vol.*) : Kriek commerciale à base de vraies cerises (*230 gr/l*), de sucre et d'édulcorants et ayant subi une première fermentation en fût de chêne. Sa robe est rouge profond. Le nez expressif est fruité. En bouche, elle est acide avec des arômes fruité (*cerise griotte*) et d'amande. Elle se boit très fraîche (*4-6°C*).
- Kriek Mariage Parfait (*8 % alc. vol.*) : Kriek à l'ancienne non filtrée et non sucrée. Il s'agit d'un jeune lambic où macèrent 400 gr/l de griottes fraîches. Le tout fermente entre 6 à 8 mois en foudre de chêne. Après clarification naturelle, la bière est embouteillée et subit une deuxième fermentation durant 6 mois avant d'être vendue. La robe est rouge foncé. Le nez est levuré, fruité (*griotte mûre*) et légèrement vineux. En bouche, elle est acide et ronde avec des arômes fruités (*griotte, pomme et raisin*).
- Millésime Oude Schaerbeekse Kriek (*2020*) : Kriek élaborée avec des cerises belges provenant de Schaerbeek (*270 gr/l*) qui ont fermenté dans un lambic de 18 mois durant 6 mois supplémentaires avant de connaitre une refermentation en bouteille. Le nez est vineux et fruité (*fruits mûrs*) avec des notes boisée (*chêne*) et épicée (*vanille*). En bouche, elle est ronde et légèrement acidulée avec un arôme fruité (*cerise*). La finale est douce et ronde.
- Oude Gueuze Boon ou Gueuze Boon à l'Ancienne (*6-7 % alc. vol.*) : Gueuze ayant subi une fermentation de 2 ans en fût de chêne. Sa robe est dorée (*18 EBC*). Le nez est typique. En bouche, elle est très acide, vinaigrée et peu amère (*19 EBU*) avec un arôme fruité (*pamplemousse et pomme sûre*). Elle se boit fraîche (*5-8°C*).
- Gueuze Mariage Parfait (*8 % alc. vol.*) : Gueuze à l'ancienne non sucrée et non filtrée issue du mélange (*mariage*) une fois par an d'une lambic de 3 ans et suivie d'une fermentation de ± 1 an. Sa robe est brun clair à rouge ambrée. Le nez est typique de la gueuze : vineux, floral et fruité (*citron, pamplemousse, pêche et pomme verte*) avec une odeur d'écurie (*levure Brettanomyces*). En bouche, elle est acide et peu amère avec des arômes complexes (*citron, pomme, prune, cerise, vanille, noyau, bois et fromage*).
- Oude Gueuze Boon Black Label (*6,4 à 7 % alc. vol. - 2015*) : Gueuze composée de 99 % de lambic issu de la nouvelle installation et de 1 % de lambic issu de l'ancienne installation (*avant 2013*). C'est une bière millésimée dont les caractéristiques varient d'une année à l'autre. Elle est accompagnée d'un numéro correspondant au millésime.

  ANECDOTE : Elle fut créée par Frank et Joos Boon pour fêter les 40 ans des premières expériences de coupage de Frank (*1975*). Ils ont utilisé un assemblage de lambics de 1, 2 et 3 ans d'âge qu'ils ont mis en bouteille un an avant l'année anniversaire. Son étiquette reflète la première étiquette de l'Oude Gueuze produite par Frank.

- Oude Geuze Boon à l'ancienne série VAT (*44, 77, 79, 108 et 109*) : Gueuze à l'ancienne de type monoblend, soit une vieille gueuze composée de 90 % de lambic vieux provenant d'un même foudre (VAT) en chêne et d'une faible quantité de lambic jeune en vue de garantir la pétillance et la complexité de la bière. Le numéro qui suit indique le numéro du foudre. Le fait d'utiliser un seul foudre permet de prédire le caractère de la bière. La robe

varie entre l'or foncé et le doré. En bouche, les arômes varient d'un fût à l'autre. Elle se boit tempérée (*15°C*) dans un verre à tulipe.

- Oude Kriek Boon ou Kriek Boon à l'Ancienne (*6,5 % alc.vol*) : Kriek à l'ancienne faisant intervenir le plus de cerises de toutes les krieks belges (*400 gr/l*) et ayant maturé dans un fût de chêne. Sa robe est rouge cerise. Le nez est fruité (*cerise*), écurie (*couverture de cheval*), boisé (*humide*) et d'un mélange d'acide organique. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité *(cerise et pomme*) riche en tannin.
- Oude Lambik Boon

Brussels Beer Project (*brasserie artisanale : Anderlecht – Bruxelles – 2013/2021*)

Cette brasserie artisanale s'est lancée en 2021 dans la production de bières à fermentation spontanée et mixte, vieillie en barrique. La production est assurée à l'ancien site de la brasserie appelée brasserie Dansaert.

- Gueuze Dansaert : Gueuze élaborée à partir d'un assemblage de lambic de 1, 2 et 3 ans produits et maturés au sein de la brasserie. Le nez est fermier et rustique (*jeune cuir*) avec des notes herbacée, fruitée (*fruits à noyaux*) et boisé (*chêne*). En bouche, elle est douce et acide avec un arôme boisé. La finale est légèrement épicée. Le nom fait référence à l'ancien site de production de la brasserie où est produit cette bière.

Cantillon (*brasserie artisanale : Anderlecht – Bruxelles : 1893/1900*)

L'origine de cette brasserie familiale et artisanale (*1 800 hl*) remonte au temps où Auguste Cantillon (I), marchand de grains à Lembeek, décide d'acquérir une brasserie pour son fils ainé, Paul qui souhaite devenir brasseur. L'idée d'acheter une nouvelle brasserie est envisagée mais coûte trop chère et est donc abandonnée. Après 2 tentatives ratées d'achat de brasserie (*Van Roy à Tervueren et Saint – Roch à Lembeek avec Louis Paul – voir ci-dessus*), il achète en 1893, la brasserie Vandezande – Van Roy** (*Hondzocht - Lembeek*) qu'il nomme Brasserie Cantillon et décide de brasser avec deux de ses fils.

Vers 1898, Paul Cantillon (II) se marie avec Marie Troch, fille de Pierre qui gère la brasserie Saint-Roch devenue par la suite la brasserie Boon*. En 1900, suite à une frustration (*la bière de sa belle-famille est plus douce et plus agréable que celle qu'il fabrique*) et à une probable dispute familiale liée à cela, Paul quitte la brasserie pour s'installer comme assembleur uniquement avec sa femme à Anderlecht (*quartier de Cureghem*), commune où les taxes sur la production d'alcool sont moins élevées qu'à Bruxelles-Ville. A l'époque, il achète le moût dans les deux brasseries parentales, le fait fermenter et mûrir dans ses propres tonneaux pour ensuite le transformer en gueuze, faro et bière de ménage. Il assure également la mise en bouteille et la distribution principalement aux cafés bruxellois. Après la Première Guerre mondiale, il s'inscrit à l'Union des Marchands de Bière et achète dès lors son moût à l'Union.

Le couple a deux fils et deux filles. Paul doit élargir sa production pour permettre à ses fils de travailler dans le monde de la bière. Il achète les installations de la Brasserie Royale du Néblon à Ouffet en 1937 et délocalise le tout à Bruxelles pour créer avec ses fils, Marcel et Robert Cantillon (III), une brasserie de lambic derrière son atelier de coupage. Le premier lambic sort en 1938.

Dès 1939, les approvisionnements sont limités et les années 1940 sont très pauvres, d'autant plus que les deux fils sont au combat. La première véritable production de lambics démarre en réalité en 1946. En 1947, lors d'un été très chaud et à la suite d'un orage violent, toutes les bouteilles de gueuze à Bruxelles et dans le Pajotteland explosent. Les années 50 sont glorieuses (*55 600 hl pour l'année 1956 avec une cuve de brassage de 60 hl et une période limitée de production*) mais l'apparition de la lambic et gueuze industrielle (*plus sucrée et plus faciles à conserver*) et le coût élevé de production entraine un recul progressif des ventes et une perte de bénéfice. La majorité des brasserie à fermentation spontanée disparaissent alors.

Marcel qui n'a pas d'enfant, vend ses parts à Robert qui espère tenir jusqu'à sa retraite en 1971. En 1968, on ne brasse plus que 6 fois/an. Le sauvetage vient de sa fille unique, Claude et de son mari Jean-Pierre Van Roy (IV), employé chez Philips qui ne veut pas voir un joyau bruxellois disparaître. Ce dernier qui a déjà travaillé à la brasserie, rejoint Robert en 1967 et reprend le flambeau dès 1971. Dans un premier temps, il reconstitue les stocks de lambic en brassant plus et en achetant chez d'autres brasseurs (*Tuur Troch** à Schepdaal et René Vits* à Lembeek*) et licencie le personnel. Ensuite, il réoriente sa stratégie de vente en se tournant vers les grandes surfaces, les restaurants et les particuliers.

1978 est une année importante pour la brasserie puisque que Jean-Pierre décide d'abandonner les méthodes modernes que lui avaient appris son beau-père afin de la vendre plus vite (*emploi d'un édulcorant et saturation de la bière*) au profit d'une production à l'ancienne. Les bénéfices reviennent mais il refuse de livrer les grandes surfaces qui ont tendance à mettre les bouteilles verticales et à ainsi assécher le bouchon et rendre la bière plate par départ du gaz. Cette même année, il crée le musée bruxellois de la Gueuze afin de faire découvrir ce type de bière et lui permet également de garder la tête hors de l'eau et rachète le bâtiment aux frères et sœurs Cantillon et paye le dernier quart en 1992, à la mort de Robert. Pour éponger cette somme importante, il faut beaucoup brasser. La production monte jusqu'à 2 000 hl/an. Par la suite, il stabilise la production à 1 300 hl/an et se limite à la production de gueuze et de

kriek, vu la place restreinte dont il dispose suite à la création d'une salle au musée. Il prend sa retraite en 2009. La série Lou Pepe (*surnom donné par ses petits-enfants*) a été créée pour son départ et est constituée de bières spécifiques (*gueuze, kriek et framboise*) considérées comme la crème de la crème. Elles sont élaborées à partir de lambics de 2 ans mûris en foudres de vieux Bordeaux.

L'activité a été transmise dès 1989 à un de ses fils, Jean Van Roy (V) qui maintient la production traditionnelle, remplace les vieux tonneaux, introduit la capsule au-dessus du bouchon (*évite son dessèchement*) et de nouveaux fruits (*abricot, framboises, raisins et rhubarbe*). Il a également introduit de nouveaux types d'houblons (*C-Hops américain*).

ANECDOTE : En 2011, il lance le Zwanze Day qui est un événement mondial traditionnellement organisé le troisième samedi de septembre. La brasserie brasse une bière expérimentale en quantité limitée et la propose à la vente dans un nombre restreint d'établissements à travers le monde au même moment (*21 h*). En 2022, 20 pays étaient concernés. Entre 2011 et 2022, l'événement avait lieu chaque année. Depuis 2023, l'événement a lieu une fois tous les deux ans au printemps pour des raisons d'organisation et de réchauffement climatiques. Les raisins et autres fruits arrivent de plus en plus tôt et constituent un frein dans la distribution de la bière expérimentale.

En 2014, elle achète un bâtiment qui était en réalité, un ancien dépôt de lambic de la brasserie Limbourg** afin de pouvoir diversifier sa gamme de bières et notamment ses expériences avec les vignerons et aussi d'augmenter la production Depuis lors, le lambic est redevenu à la mode.

Il s'agit de la dernière brasserie à ne pas incorporer artificiellement la moindre levure. C'est pourquoi son lambic a le goût le plus vineux de tous les lambics. Cette brasserie tend à garder les toiles d'araignées qui permettent de maintenir l'équilibre et les levures naturelles. La cuve d'empâtage date de 1937 et tous les autres appareils sont de véritables pièces de collection. Elle s'étend sur plusieurs étages. La production monte dans les étages. Le bac refroidissoir en cuivre riveté de 5 m sur 5 m et 30 cm d'épaisseur est située dans la partie haute sous le toit aéré au moyen d'un jeu de volets dans une pièce appelée "*The Chapelle*" par les américains. Les différences de température entre le moût qui y arrive à 80°C et le cuivre qui est proche de 0°C nécessite un rivetage afin de pouvoir reprendre les dilatations.

Il utilise des fruits entiers souvent frais et souvent en grande quantité (*de 200 à 300 gr/l de bière*). Pour ses krieks, elle utilise des cerises surgelées parce que travailler avec des vraies cerises posait de nombreux problèmes de maturation, vu le temps d'embouteillage.

- Blåbær Lambik
- Cuvée St-Gilloise (*5 % alc. vol.*).
- Faro
- Fou'Foune ou Abricoté Fou (*5,5 % alc. vol. : 1998*) : Gueuze composée d'un assemblage de lambics de 18 à 20 mois d'âge avec des abricots Bergeron (*300 gr/l*) dénoyautés et coupés en deux et ajoutés dans le fût, peau et noyau compris. La macération dure 5 semaines à 2 mois et permet de supprimer la peau. Sa robe légèrement trouble est orange cuivré. Le nez est lambic, fruité (*abricot*) et floral. En bouche, elle est onctueuse (*contraire à une lambic classique*) et acidulée avec des arômes fruité (*abricot, citron, pêche et amandes*), épicé, terreux, boisé (*chêne*) et d'acide lactique. Elle se boit tempérée (*15°C*). Sa production est limitée à 3 000 litres par an et vendue en bouteille de 75 cl.

ANECDOTE : Le nom provient du surnom de François Daronnat, cultivateur d'abricotiers dans la vallée du Rhône qui a eu un jour de guindaille en présence de Jean Van Roy, l'idée de faire le mélange des deux ingrédients. François envoie ainsi une première livraison de 300 kg d'abricot qui donne lieu à une bière dépassant toutes les attentes. Depuis lors, c'est une livraison de 1 200 kg d'abricots qui arrive chaque année à la brasserie.

- Framboise Lou Pepe (*5 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée contenant une dose en framboise 50 % plus importante que la Rosée de Cantillon. Sa robe légèrement trouble est rouge cerise, voire légèrement brune si elle contient la lie et sa mousse est rosée. Le nez intense est fruité (*framboise et cerise*) et boisé (*humide*). En bouche, elle est acide avec des arômes fruités (*fruits rouges*). Cela donne d'abord l'impression d'un vin rouge méditerranéen.
- Grand Cru Bruocsella (*5 % alc. vol.*) : Lambic traditionnel millésimé composé à partir d'un vieux lambic ayant maturé plus de 3 ans dans un fût de chêne et non refermenté en bouteille. Sa robe est ambrée à or et sa mousse est quasi absente. Elle ne pétille pas beaucoup. Le nez est fruité (*pomme*) et boisé avec une note de cire. En bouche, elle est huileuse, moelleuse, doucement acidulée et moyennement amère (*25 IBU*) avec des arômes de fruits (*pomme, poire, raisin et agrumes*) et miel. Elle se compare à un grand vin blanc sec. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-15°C*) dans un verre à vin. Elle se conserve longtemps avec un goût évolutif.
- Gueuze 100 % Lambic (*5,5 % alc. vol.*) : Oude Gueuze produite à partir de 5 à 6 lambics jeunes et vieux sélectionnés. Ses caractéristiques varient d'une année à l'autre mais représentent la moyenne de chaque

lambic. Cet assemblage subit une fermentation durant un an en bouteille horizontale dans la cave de la brasserie avec production de gaz carbonique. Sa robe opalescente et pétillante est blond doré. Le nez est typique du lambic rustique (*écurie, épicé et fruité*) avec une note de Sauternes. En bouche, elle est sèche et acide et avec des arômes fruité (*pomme et pêche*) et boisé âcre. La finale est amère (*26 IBU*) et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-15°C*) et peut se conserver jusqu'à 20 ans avec une évolution de goût. Elle est bouchée et capsulée.

- Gueuze 100 % Lambic Bio (*5 % alc. vol.*) : Oude Gueuze bio élaborée à partir d'un seul lambic jeune et d'un seul vieux lambic et mûrie durant un an en bouteille horizontale dans la cave de la brasserie. Sa robe légèrement trouble est jaune orangé. Le nez acidulé est fruité (*agrumes et pomme*) avec des odeurs de cave, champignons et fromage avec une touche boisée. En bouche, elle est pétillante, aigre à légèrement acide avec des arômes fruité (*pomme*) et sucré. La finale est très longue, très sèche, légèrement acétique et astringente. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*) et peut se conserver longtemps.
- Iris (*6 % alc. vol.*) : Bière à fermentation spontanée sans froment mais avec du houblon frais et à cru et mûrie deux ans (*voir ci-dessus*). Sa robe est orangée et sa mousse blanche avec des pointes jaune et rose est limitée. Le nez typique d'un lambic est fruité (*pomme*) et floral avec des notes d'houblons frais et vieux. En bouche, elle est non amère et acide avec des arômes de caramel et fruité (*fruits exotiques*). La finale typique d'un lambic est longue et très sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*). C'est une bière unique au monde.
- Kriek 100 % Lambic : Kriek produite à partir de griottes Kellery non dénoyautés (*180-220 kg/1 000l*) dans un lambic d'un an et demi et fermentant deux à trois mois en fût de chêne avant d'être mise en bouteille. Du jeune lambic peut y être ajouté lors de la mise en bouteille afin de jouer sur l'acidité. Sa robe lumineuse est rouge profond. Le nez acide et typique est lambic, fruité (*cerise*) et boisé. En bouche, elle est vive, peu sucrée, âcre et très acide avec un goût prononcé de cerise et des notes de vanille, cannelle et de bois. La finale est longue, sèche, moyennement amère et fruitée (*cerise et pomme*). Elle se boit fraîche (*8°C*). Le fruité se perd avec la conservation. Elle a été choisie par la vinaigrerie L'Etoile pour fabriquer le vinaigre de Kriek.
- Kriek Lou Pepe (*5 % alc. vol.*)
- Lambic (*5 % alc. vol.*) : Lambic jeune (*6-7 mois*). Sa robe est brun or. Le nez est fruité (*citron*) et terreux. En bouche, elle est peu pétillante, acide et légèrement amère avec des arômes fruité (*pomme*) et levuré. La finale est sèche et boisée.
- Lambic à la rhubarbe
- Loerik Gueuze : Bière à fermentation spontanée dont la fermentation n'a pas fonctionné ou est très lente. C'est un cru rare et certaines bouteilles se sont vendus à 2 000 €.

ANECDOTE : L'étiquette de la bouteille montre le personnage de BD, Poje dessiné par Carpentier, couché sur un hamac puisque le terme loerik signifie "paresseux" en dialecte bruxellois.

- Mamouche (*5 % alc. vol.*)
- Rosée de Cantillon (*5,5 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée à la framboise.
- Rosée de Gambrinus (*5,5 % alc. vol.*) : Gueuze composée de lambic de 20 mois d'âge et de framboises de Serbie (*200 gr/l*) macérant de deux à trois mois. Sa robe est rubis. Son nez est typique et fruité. En bouche, elle est acidulée et finement amère (*25 IBU*) avec un arôme fruité (*framboise*). Elle se boit jeune sinon l'arôme fruité disparaît. Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Saint Lamvinus (*6,5 % alc. vol.*) : Gueuze composée d'un assemblage de lambics de 12 à 18 mois d'âge moyen avec 300 gr/l de raisin Merlot (*et Cabernet-franc*). La macération en fût de chêne dure 8 semaines afin de transmettre tous les tannins du raisin au lambic. Sa robe opaque est rouge bordeaux avec un fin perlage rosé. Le nez acidulé est fruité (*raisin noir et cerise aigre*). En bouche, elle est finement effervescente et acidulée avec des arômes d'abord fruités passant ensuite à des notes vineuses, boisées et tanniques. Le goût vineux dépend de la qualité annuelle du raisin. La finale est astringente et fruitée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

ANECDOTE : Elle a été produite initialement à Saint-Emillion avant de voir sa macération se faire à Bruxelles.

- Soleil de Minuit
- Vigneronne (6 *% alc. vol.*) : Gueuze à base de raisins muscat blancs d'Italie mûrs (*achetés début d'octobre*) maturés durant une longue période. Les fruits sont égrapés à la main. En bouche, elle est douce et moins acide grace à l'apport de fructose. Elle se boit tempérée (*12°C*).

ANECDOTE : Cette bière est née dans la vallée de l'Yssche (*Overijse, Hoeilaart, Huldenberg*) où des producteurs de lambics existaient dans le passé et n'hésitaient pas à mélanger leurs lambics aux raisins de la région pour fabriquer le Druivenlambik. En 1973, la brasserie Cantillon décide de reprendre la recette. Le nom actuel n'apparaît qu'en 1987.

- Zwanze (*2010*) : Gueuze à la rhubarbe créée en quelques bouteilles suite à une expérience.

ANECDOTE : Le nom provient du mot bruxellois qui signifie un fou. La brasserie fournit un nombre limitée de fûts à une cinquantaine de cafés spécifiques et ceux-ci doivent l'ouvrir à une date précise, le Zwanze day (*courant du mois de septembre*).

Chapeau (*bière – Wambeek : Brabant Flamand*)

Voir De Troch.

De Cam (*Gueuzerie – Gooik : Brabant Flamand : 1997*)

Cette récente gueuzerie artisanale (*150 hl*) a été fondée par Willem van Herreweghen, directeur de production chez Palm et passionné de gueuze qui, lors d'une fête de musique traditionnelle à Gooik, rencontre le bourgmestre de Gooik occupé à transformer une des deux anciennes brasseries (*De Cam*) de la commune en un projet culturel (*musée folklorique*) et de rencontre. Willem lui lance alors l'idée d'y inclure un coupage de gueuze à partir de lambic, bière traditionnelle par excellence. Il n'y a plus eu de création de gueuzerie depuis 40 ans. L'entrepôt contient 45 tonneaux de 1 000 l dont certains proviennent de Pilsner.

En 2000, à cause d'un excès de travail chez Palm (*implantation d'une usine de production en Pologne*), Willem passe le relais à Karel Goddeau, chef brasseur à la brasserie Slaghmuylder (*Ninove*) où il travaille la journée. Il coupe la gueuze en soirée, la nuit et les week-end.

Karel est considéré comme un des meilleurs brasseurs de sa génération. C'est pourquoi ses bières présentent une certaine personnalité et sont toutes faites selon la méthode traditionnelle.

- Faro : Faro.
- Lambic : Lambic. Les gens doivent apporter leurs propres récipients.
- Oude Gueuze (*6,5 % alc. vol.*) : Gueuze traditionnelle. La robe est orange pâle. Le nez est fruité (*orange pâle*). En bouche, elle livre des arômes typiques d'un lambic (*couverture de cheval, bois humide*).
- Oude Kriek (*6,5 % alc. vol.*) : Kriek composée au maximum (*selon les années*) de cerises de Schaerbeek provenant des vergers de ses oncles et tantes. Le complément est fait de cerises polonaises surgelées. Le nez est fruité sans prédominance de cerise. En bouche, elle est acide avec des arômes de cerises.
- Oude Framboise (*6,5 % alc. vol. : 2011*)

De Keersmaeker (- Mort Subite) (*brasserie industrielle – Kobbegem : Brabant Flamand : 1720*)

L'histoire de cette brasserie (*50 000 hl*) démarre en 1720 avec la famille Batsaerts dont le dernier descendant, *Jan Baptist Batsaert* meurt en 1869 sans enfant.

Ses deux neveux, Henricus et Jan Baptist De Keersmaecker (I) reprennent la ferme-brasserie. Ils restent célibataires et, afin de perpétuer le nom, confient la ferme à leur frère, Felix Jan De Keersmaecker (II), agriculteur – meunier.

Son unique fils, Hubert De Keersmaecker (III) est très jeune pour reprendre l'activité à la mort de son père (*1912*). L'exploitation agricole qui est une des plus importantes de la région (*44 ha et une trentaine de bêtes*), produit ses propres quantités de froment, d'houblon et d'orge qui sont également maltés sur site alors que la brasserie produit du lambic et des gueuzes sous le nom Den Hert (*Hert signifiant cerf en néerlandais est le symbole de Saint-Hubert*). De plus, le bois pour le touraillage provient également de l'exploitation. Après la Première Guerre mondiale, il est appelé à faire son service militaire comme soldat d'occupation en Allemagne. Il découvre alors le monde brassicole allemand et surtout les techniques industrielles de refroidissement. A son retour, il lance la production d'une bière ambrée à fermentation haute, la Hert-Ale (*cerf*). Avant la Deuxième Guerre mondiale, il projette une extension de la brasserie qui est interrompue par la guerre à son avantage puisque les chaudières pas encore installées, ont pu être dissimulées dans la paille et ne pas être confisquées par l'armée allemande. La production durant la guerre est très limitée et ce sont surtout les cultures de froment et de betteraves qui prédominent dans l'exploitation. Hubert meurt inopinément en allant chercher des betteraves sous un toit en terre. Ses fils étant trop jeunes, sa veuve poursuit l'exploitation ainsi que les investissements prévus. En 1952, une nouvelle salle de brassage est installée.

Entre 1954 et 1958, deux de ses fils (IV), Paul (*juriste*) et André (*ingénieur chimiste*) reprennent l'affaire bien que Paul se lance dans une carrière politique importante (*secrétaire d'état aux Affaires Européennes en 1981*) qui lui prend beaucoup de son temps. Ils brassent du lambic, de la gueuze, la Hert-Ale ainsi que la Kob-Pils (*1956*). La production de celle-ci connait un tel succès qu'en 1960, elle représente 60 % de la production totale de la brasserie alors que celle de la Hert-Ale, 30 % et les bières à fermentation spontanée, 10 %. Les activités agricoles sont partiellement abandonnées à cette époque. Toutefois, en 1965, après un voyage aux USA, André décide d'abandonner la pils qui ne connaît pas un

grand développement face aux brasseries industrielles. Il se focalise alors sur les bières à fermentation spontanée. En 1970, il change le nom de ses bières en Mort Subite, après avoir racheté le café "*A La Mort Subite*" et l'activité de coupeur de gueuze qui y était exercée. La brasserie de Keersmaeker – Mort Subite connaît alors une forte croissance, à l'inverse de la tendance générale du marché.

En 1972, il débute une collaboration commerciale avec la brasserie Maes (*vente de pils dans les cafés De Keersmaeker et vente de Mort Subite dans les cafés Maes*). Dans les années 1980, des tentatives pour l'exportation se soldent par un échec, tant aux USA qu'en France.

En 1985, un jeune brasseur de 20 ans, Bruno Reinders est engagé.

L'année 1989 est une année importante pour la brasserie. Non seulement, les deux frères rachètent la brasserie Eylenbosch** (*Schepdaal*) pour y faire un dépôt afin d'augmenter la production de 15 000 à 60 000 hl mais de plus, Paul revend ses parts au groupe Alken-Maes qui devient ainsi propriétaire à 50 %. La production de la Hert-Ale et de la Kob-Pils sont arrêtées au profit de la Maes Pils et de la Maes Spéciale (*aujourd'hui disparue*). Les activités agricoles sont complètement abandonnées. La production de bières à fermentation spontanée se réduit en raison du succès de la pils industrielle.

Enfin, la brasserie connait d'importants problèmes de qualité des bières à fermentation spontanée pour diverses raisons (*certains brassins ne fermentent plus, contamination par des bactéries non désirables*). Un nouveau responsable de production, Marcel Lebeau, ancien de Belle-Vue est engagé. Ce dernier découvre que le problème provient du bac refroidissoir (*petit bac profond*) qui, conçu pour de faible quantité (*60 hl*) est utilisé pour des quantités plus importantes (*120 hl*) ; ce qui nécessite une durée de séjour plus longue. Marcel met alors au point un dispositif de refroidissement par échangeur de chaleur à plaques jusqu'à 30°C suivi d'une période de conservation dans une citerne cylindro-conique rempli d'air environnant non stérile, les deux dispositifs étant d'importantes sources de fermentation.

En 2000, André revend également ses parts à Alken-Maes tombé dans les mains du groupe Scottish & Newcastle. Ce groupe veut acheter les matières brutes les moins chères possibles au détriment de la qualité. Marcel Lebeau part et Bruno Reinders devient le chef de production. La production diminue de 49 000 à 31 000 hl/an. Cependant, le groupe écossais fait des investissements importants. En 2009, le groupe Alken-Maes est racheté par le groupe Heineken qui donne une nouvelle indépendance au brasseur.

La brasserie lance également la production de la Kriek Louwaege du nom de la brasserie de Flandre Orientale achetée peu auparavant par Alken-Maes et fermée depuis.

ANECDOTE : Le nom Louwaege est utilisée pour distinguer les bières modernes (*ajout de jus et non de fruits*) de la kriek traditionnelle qui conserve le nom de Mort Subite. Ce nom disparaît en 2005 au profit de la série Mort Subite Xtreme. A l'étranger, elle est également appelée Scottisch Courage.

Elle utilise une bonne dose de blé non malté (*un peu plus de 30 %*) afin de pouvoir compenser le manque de corps de la bière lié à la transformation quasi-totale du sucre en alcool. C'est l'une des rares brasseries belges à encore utiliser des cerises belges (*Tirlemont*). La teneur moyenne est de 25 kg/hl, noyaux compris.

Le site de Kobbegem ne fait plus que produire alors que l'embouteillage est réalisé, soit dans l'usine Alken-Maes, soit chez Boon*. Un certain nombre de manipulations se font encore à la main.

La brasserie dispose d'un important chais de barriques issus généralement de viticulteurs qui ont perdu leur goût de bois. Leurs origines sont l'Alsace, le Calvados, le Gigondas ou encore Châteauneuf-du-Pape.

ANECDOTE : Son plus vieux foudre d'origine belge (*Anvers*) remonte à 1902.

Le nom "Mort Subite" provient d'un café (*ex-La Cour Royale également appelé Brasserie Vossem*) à Bruxelles où journalistes et employés de bureau et de la Banque Nationale se retrouvaient dans les années 1910, sur le temps de midi pour boire et jouer aux dés (*pietjesbak : ancêtre du 421*). La dernière partie avant de repartir travailler et qui désignait le perdant se jouait rapidement (*un seul coup de dés*) et s'appelait la "Mort Subite". Cela n'a donc rien à voir avec un décès brutal quelconque. Par la suite, le café qui existe toujours a pris le nom de cette partie. C'était également le lieu où Théophile Vossen coupait de la gueuze (*3 000 pipes*) vendue sous le nom de Gueuze Mort Subite.

- Mort Subite Cassis
- Mort Subite Faro (*4 % alc. vol.*)
- Mort Subite Kriek Lambic (*4 % alc. vol.*) : Kriek élaborée avec du blé, du jus de cerise et 1 à 2 % de cerise griotte et du concentré du jus de carotte noire. Sa robe transparente est rouge et sa mousse est rose. Le nez sucré est fruité (*cerise*). En bouche, elle est légèrement acidulée, moyennement sucrée et peu amère avec un intense arôme fruité (*cerise*). La finale est moyenne et fruitée (*cerise*).

- Mort Subite Original Gueuze (*4,5 % alc. vol.*) : Gueuze composée de 50 % de vieux lambic et de 50 % de lambic jeune avec un peu de sucre naturel ajouté. Sa robe pétillante est dorée (*20 EBC*). Le nez est doux et acidulé. En bouche, elle est acidulée et peu amère avec des arômes de pommes verte et de caramel et une note torréfiée (*chocolat*). La final est aigre-doux.
- Mort Subite Oude Gueuze (*7 % alc. vol.*) : Gueuze à l'ancienne composée de 95 % de vieux lambic et de 5 % de lambic jeune et sans sucre ajouté. Sa robe trouble est orange-or. Le nez est fruité (*pamplemousse et pomme*), épicé (*clou de girofle*) et boisé avec une note de solvant. En bouche, elle est initialement acide, aigre et peu amère avec un arôme fruité (*fruits acides*). La finale est agréable. Elle se boit très fraîche (*2-4°C*).
- Mort Subite Original Kriek Lambic (*4,5 % alc.vol.*) : Kriek moderne contenant plus de lambic jeune que la Oude Kriek, 12 % de cerise de Tirlemont et du sureau. Sa robe pétillante est rouge rubis clair. Le nez offre des odeurs de cerise et de vieux lambic avec des touches de vanille, de bonbon et d'amande. En bouche, elle est douce, acide avec un arôme prononcé de cerise. La finale est aigre-doux. Elle se sert très fraîche à fraîche (*2-9°C*).
- Mort Subite Oude Kriek (*6,5 % alc. vol. : 2007*) : Kriek traditionnelle contenant plus de lambic vieux et élaborée avec des cerises de Tirlemont. Sa robe est rouge profond. En bouche, elle est très acide avec des arômes de cerises et de spéculoos.
- Mort Subite Schaarbeekse Oude Kriek Lambic (*2019*) : Kriek élaborée avec des griottes entières de Schaerbeek. La robe est rouge intense. En bouche, elle est ronde et plus acide avec une arôme d'amande.
- Mort Subite Witte Lambic (*5 % alc. vol.*) : Lambic élaborée avec un jeune lambic. En bouche, elle livre un arôme fruité.
- Mort subite Xtreme Kriek (*4,3 % alc. vol.*) : Kriek moderne contenant une très grande quantité de lambic jeune. En bouche, elle est plus sucrée et plus douce. Elle vise une clientèle jeune.
- Mort Subite Xtreme Framboise (*4,2 % alc. vol.*) : Gueuze à la framboise. Sa robe est rosée. Le nez est fruité (*framboise*) et de lambic. En bouche, elle est acide avec des arômes de framboise et de lambic.
- Mort Subite Xtreme Pêche (*4,3 % alc. vol.*)

Les bâtiments d'architecture industrielle contrastent avec le paisible village de Kobbegem, situé à proximité de Wemmel.

Den Herberg (*Hal – Brabant Flamand : 2017*)

Cette brasserie familiale a été fondée en 2007 par le couple Ann Heremans et Bart Devillé (I) dans un café inoccupé depuis des années.

Dans les années 2010, leurs deux fils Akke et Kloris (II) sont venus les aider.

Elle a produit dans un premier temps, des bières à fermentation haute avant de développer en 2017 son premier lambic et de commercialiser en 2020, sa première Oude Gueuze.

De Oude Cam

De Ranke (*Dottignies – Hainaut : 1996*)

Cette brasserie non située dans la région concernée et spécialisée dans les bières amères à fermentation haute* produit quelques bières à fermentation spontanée.

- Kriek Oudernarde (*7 % vol. alc. - 2000*) : Kriek moderne non sucrée obtenue par l'assemblage d'une vieille bière flamande, de 25 kg/hl de cerises griottes et de lambic. Sa robe est rouge (*39 EBC*) et sa mousse est rose. Le nez est fruité (*cerise*). En bouche, elle est acide (*pH 3,5 similaire à un citron*) avec un arôme prononcé de cerise et une note boisée (*garde en fût de chêne*). Sa disponibilité est limitée.
- Mirakel (*5,5 % alc. vol.*) : Gueuze composée d'un assemblage de Spierelambiek et de 2 lambics traditionnels de la vallée de la Senne d'âge compris entre 1 et 3 ans. Sa robe est doré (*14 EBC*). En bouche, elle est acide (*3,5 pH*).
- Spierelambiek : Lambic. Le nom provient de la petite rivière qui coule à proximité de la brasserie, la Grande Espierres.

De Troch (*brasserie artisanale : Wambeek - Brabant Flamand : 1795*)

Cette brasserie familiale (*2 900 hl*) n'a pas connu de déménagement depuis ses débuts. Elle est également connue pour avoir fourni de nombreux bourgmestres de la commune.

L'origine de la brasserie remonte en 1795 lorsque Johannes Franciscus De Troch et son épouse Theresia, tous deux issus de familles riches achètent une ferme possédant beaucoup de terres et beaucoup de personnel. Le couple a 5 enfants. En 1818, à la mort du couple et vu le jeune âge des enfants (*trois sont encore mineurs*), la ferme est confiée à

une sœur de Théresia dont le mari, Josephus Van der Straeten (Ia) a probablement décidé de créer une distillerie de chicorée et une brasserie pour occuper tout ce monde en hiver.

En 1830, l'ensemble du domaine revient à un des fils de Johannes Franciscus, Petrus Josephus De Troch (II), qui épouse en secondes noces, Petronella Schoonjans. Il cultive son propre houblon. A sa mort, il laisse 8 enfants issus de 2 mariages et un héritage difficile et long à se conclure (*7 ans*).

Finalement, une des filles, Petronella De Troch (III) hérite de la ferme et épouse en 1857 son cousin Egide de Troch ; ce qui permet de conserver le nom. Le couple commence à produire du lambic, du faro et du meerts (*petite bière*) et agrandit l'installation et la maison du brasseur. Le couple n'a qu'un fils. Ils se lancent dans le commerce de boissons.

Le fils, Louis (IV) reprend l'activité en 1899, installe une salle de brassage de 30 hl alimentée au charbon, une cuve en fonte (*toujours présente*) et développe la gueuze en 1935. Il épouse une fille de brasseur de Schepdaal, Josepha De Nève avec qui il a 7 enfants dont 5 meurent rapidement. Il reste un fils et une fille.

Le fils, Louis Albertus ou Louis II (V) reprend l'exploitation en 1938 et continue la rénovation et l'agrandissement de la brasserie. En 1945, la brasserie est incendiée par des allemands en déroute et reconstruite sur les fondations de l'ancienne brasserie. En 1964, il ajoute un négoce de bières à son entreprise, suite au succès croissant de la pils et à l'abandon des lambics et gueuzes. Il n'a pas d'enfant et a été bourgmestre durant 32 ans.

Un des neveux de Louis II, principalement élevé par son oncle, Jos Raes (VI), reprend l'activité brassicole en 1974 mais arrête l'exploitation agricole qui reste entre les mains de Louis II jusqu'à sa mort et disparaît par la suite. Jos a trois fils.

En 1986, Jos provoque un raz de marée dans le monde brassicole en commercialisant une bière "exotique", une bière à la banane sous la marque commerciale de Léopard, le titre De Troch restant pour les bières classiques. A cette période, la production des bières à fermentation spontanée classique est très faible et en perte de vitesse. Il faut alors se tourner vers l'exportation et notamment la France, pour continuer l'activité. Or, le nom "De Troch" est difficile à prononcer. Jos essaye d'autres noms comme Abondance, Belle-Epoque (*pour rivaliser avec Belle-Vue*) pour finalement choisir Chapeau (*de l'expression "Chapeau bas" qui signifie qu'elle est très bonne*). Son domaine de fruits (*abricot, fraises, framboise, citron, mirabelle, pêche*) et d'exportation (*USA, Asie*) se sont élargis par la suite, parfois sur demande. Actuellement, ces bières représentent la majorité de la production par rapport aux bières classiques. La Kriek De Troch est toujours faite avec de vraies cerises alors que la kriek Chapeau est préparée avec du jus.

En 2002, suite à une chute importante de Jos qui lui demande deux ans de revalidation, il faut trouver rapidement un successeur capable de faire tourner ce processus archaïque alors que deux de ses fils sont encore aux études et l'ainé, Pauwel, travaille dans le secteur du commerce. Avec l'aide d'un brasseur (*Gert De Rouck*) ayant travaillé quelque temps à la brasserie et l'aide de ses deux frères, Pauwel Raes (VII) reprend l'activité. Ce dernier a deux garçons.

Elle brasse également la *De Keersmaeker – Eylenbosch**.

- De Troch Lambic : Elle est principalement destinée à l'exportation.
- De Troch Kriek : Kriek à base de vraies cerises. La production est généralement complètement vendue avant la mise en bouteille.
- Chapeau Gueuze (*5,5 % alc. vol.*) : Gueuze. La robe est cuivrée ou ambrée. Le nez offre une odeur immédiate de moisi, de vieille cave et de champignon qui fait place à une note fruitée (*cerise, pomme, agrume et abricot confit*). En bouche, elle est très sucrée et très acide.
- Chapeau Cuvée Oude Gueuze (*5,5 % alc. vol.*) : Gueuze à l'ancienne.
- Chapeau Winter Gueuze (*5,6 % alc. vol.*) : Gueuze.
- Chapeau Faro (*4,8 % alc. vol.*) : Faro.
- Chapeau Kriek (*3,5 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée. Sa robe est rouge rubis profond et sa mousse est rouge. Le nez est fruité (*cerise, cassis, sureau, fruits cuits*) et caramel. En bouche, elle est sucrée, peu acide avec un arôme de cerise.
- Chapeau Abricot (*3,5 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée.
- Chapeau Banane (*3,5 % alc. vol. - 1980*) : Gueuze fruitée à la banane. Sa robe est légèrement dorée (*type pils*) et sa mousse est blanche. Le nez est fruité (*banane et pêche*) et malté. En bouche, elle est acide et sucrée avec un arôme de banane artificielle.
- Chapeau Citron ou Lemon (*3,5 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée demandée par Taiwan qui apprécie beaucoup les boissons à base de citron.
- Chapeau Exotic (*3,5 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée élaborée à base notamment d'ananas. Sa robe est dorée à ambrée (*22 EBC*). Le nez est fruité (*ananas*), malté avec une note de beurre. En bouche, elle est peu pétillante, légèrement acidulée, ronde et peu amère acide avec un arôme intense fruité (*ananas*). La finale est ronde et fruitée (*ananas*).

- Chapeau Fraise (*3,5 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée à base de fraise. Sa robe trouble est brun orange et sa mousse est brun rosé. Le nez est fruité (*yaourt ou bonbon à la fraise*). En bouche, elle est acide et sucrée avec un arôme prononcé fruité (*fraise*). La finale est légèrement amère. Elle a été créée pour la fête des fraises de Vottem.
- Chapeau Framboise (*3,5 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée.
- Chapeau Mirabelle (*3,5 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée. Cette bière a été commandée par un client de Nancy où on distille encore de l'eau de vie de mirabelle. Ce client souhaitait offrir une bière à base de mirabelles.
- Chapeau Pêche (*3,5 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée.

Drie Fonteinen ou Trois Fontaines (*micro-brasserie : Beersel - Brabant Flamand : 1953*)

Cette brasserie artisanale (*1 000 hl dont 70 % de lambic*). La brasserie se trouve attenante à un café situé sur la place de l'église où peuvent être goûté et acheté les bières.

Le nom ne fait nullement référence à des sources d'eau mais plus vraisemblablement aux trois belles pompes à main en faïence et étain qui faisaient couler la bière (*lambic, gueuze et faro*).

En 1953, Gaston De Belder (I) et sa femme Raymonde Dedoncker quittent la ferme familiale d'Halle par manque de place pour racheter à Beersel, l'auberge-gueuzerie "Drie Fonteinen" de Jan-Baptist Vanderlinden (*surnommé Tisjke Potter*) fondée par son père, Jacobus Vanderlinden en 1883. Cet établissement est situé à la Hoogstraat, 13. Il mélange les lambics achetés à l'extérieur, notamment chez Girardin* et Lindemans*, la fermentation se faisant dans différentes caves louées. Dans un premier temps, il sature sa gueuze comme le faisait Jan-Baptist mais abandonne ce procédé suite aux conseils du célèbre écrivain et client, Herman Teirlinck. Cela a un tel succès que le couple est obligé de déménager en 1961 à la Place Herman Teirlinck, face à l'église où il ouvre une café-restaurant-gueuzerie. L'ancien établissement est loué à sa nièce qui l'exploite avec son mari, Pierre Mommaert sous le nom de Drie Bronnen. A la mort de Pierre (*1971*), l'activité de coupage au Drie Bonnen est arrêtée.

En 1982, Gaston atteint l'âge de la retraite et confie les affaires à ses deux fils : Armand et Guido de Belder (II). Armand, bien qu'ayant fait des études de cuisinier préfère s'occuper du coupage alors que Guido préfère le restaurant. Dans les années 1990, l'activité de coupeur de gueuze est rare. Il n'y a plus que 3 coupeurs de gueuze en Belgique et le marché est en déclin. Les deux frères pensent abandonner la gueuzerie et se consacrer uniquement au restaurant qui fonctionne très bien. Cependant, en 1993, un prix décerné aux coupeurs de gueuze remet Armand sur les rails. Il relance la promotion de la gueuze via l'Horal, (*Haut Conseil pour les lambics artisana*) et se fournit chez Boon*, Girardin* et Lindemans*.

En 1998, il devient brasseur et se lance dans la production de lambic grâce à la collaboration avec Willem van Herreweghen, chef de production chez Palm* et fondateur de la gueuzerie De Cam*. Ce dernier lui loue son installation de brassage. Son débit est limité (*10 hl/brassin*). Il fait également brasser une blonde et une lager à Lochristi.

En 1999, Armand cueille des cerises de Schaerbeek dans le verger d'un vieux couple et lance la production d'une vieille kriek. Une tentative de plantation de leurs propres cerisiers a tourné court.

En 2002, Armand devient le seul propriétaire de la société AD Bieren alors que son frère Guido reprend le restaurant. Il déménage vers un endroit plus grand et achète un hangar à Essenbeek (*Halle*) pour y stocker tous ses tonneaux (*plus d'une centaine de foudres de 1 000 l de contenance*) dont certains proviennent de la brasserie Pilsner Urqell et d'autres des Côtes de Nuits en Bourgogne.

En 2009, un thermostat défectueux provoque la destruction de 5 000 bouteilles de gueuze et rend ± 80 000 bouteilles imbuvables. Seuls subsistent les krieks. Toutefois, Armand qui vient de terminer une formation en distillerie, a l'idée de réaliser un alcool à partir de ce liquide. La distillerie de Biercée s'en charge et transforme ainsi le liquide imbuvable en une eau de vie appelée Armands Spirit. De plus, le contrat de location de l'installation de brassage qu'il a avec Willem van Herreweghen arrive à expiration et n'est pas renouvelé puisqu'Armand est en train de s'équiper de sa propre unité. Avec l'accident, les rentrées financières interrompent le projet et le dispositif loué n'est plus disponible. Il y a donc une interruption de production de lambic entre mars 2009 et 2012 où l'activité brassicole reprend avec une nouvelle installation.

Au début des années 2015, Werner Van Obberghen reprend la direction alors que le brasseur est Michaël Blancquaert. La brasserie déménage dans un nouveau bâtiment attenant à son chais

En 2023, 9 mois après la port d'Armand, la brasserie (1 500 hl) est en difficulté financière suite à la crise économique et doit se séparer de la moitié de son personnel qui compte une petite vingtaine de personnes.

- Armands Spirit : Eau de vie de vieille gueuze.
- Doesjel (*6 % alc vol.*)

- Drie Fonteinen Doesjel (*6 % alc. vol.*) : Lambic contenant 40 % de froment. La robe trouble est dorée foncée à ambrée (*22 EBC*). Le nez est typique d'un lambic (*chevaux*) avec des notes grillées et de végétaux. En bouche, elle est acide avec des arômes entre le yaourt et le vinaigre et des notes fruitées (*pêche de vigne et abricot*). Elle est moyennement amère (*23 EBU*).
- Drie Fonteinen Faro Classique : Faro élaboré à partir de sucre candi.
- Drie Fonteinen Faro Traditionnel : Faro élaboré à base moût réduit.
- Drie Fonteinen Lambic (*7,2 % alc. vol.*) : Lambic. Sa robe troublée est doré foncé. Le nez présente des odeurs typiques de fond de tonneau, de tourbe et de box à chevaux avec des notes grillées et des végétaux. En bouche, elle est assez acide avec des arômes de pêche de vigne et d'abricot.
- Drie Fonteinen Oude Gueuze (*6 % alc. vol.*) : Gueuze traditionnelle à base de 40 % de froment. Sa robe légèrement trouble est dorée (*17 EBC*). Le nez est soufré, fromage, d'eaux stagnantes et de légumes fermentés. En bouche, elle est acide vinaigrée et peu amère (*23 EBU*) avec une note de rafles de vigne. Le goût varie d'une année à l'autre.
- Drie Fonteinen Oude Gueuze Blend : Production particulière de gueuze. Le goût varie d'une année à l'autre.
- Drie Fonteinen Oude Gueuze Vintage (*6,7 % alc. vol.*) : Gueuze à l'ancienne ayant vieilli au moins 3 ans en bouteille. Sa robe légèrement trouble est tuilé doré. Le nez présente des odeurs soufrées de houblon, de fromage, d'eau stagnante, de légumes fermentés et de gazole. En bouche, elle est acide vinaigrée avec une note de vigne. Le goût varie d'une année à l'autre.
- Drie Fonteinen Oude Kriek (*6 % alc. vol.*) : Vieille kriek
- Drie Fonteinen Schaarbeekse Kriek (*6 % alc. vol.*) : Vieille kriek réalisée avec des cerises de Schaerbeek. Sa robe est rose foncé. Le nez est fruité (*cerise et prune*). En bouche, elle est acide avec un arôme intense fruité (*cerise*) et des notes florales et épicées (*amande et vanille*). Elle vieillit bien avec une augmentation des odeurs de prune.
- Beersel Blond (*7 % alc. vol.*) : Blonde produite pour la brasserie De Proefbrouwerij de Lochristi.
- Beersel Blond Bio (*7 % alc. vol.*) : Blonde produite pour la brasserie De Proefbrouwerij de Lochristi.
- Beersel Tarwebier (*6 % alc. vol.*) : Blanche produite pour la brasserie De Proefbrouwerij de Lochristi.
- Beersel Lager (*5,2 % alc. vol.*) : Bière à fermentation basse produite pour la brasserie De Proefbrouwerij de Lochristi.
- Hommage
- Zenne y Frontera (*7 % alc. vol.*) : Sa robe légèrement trouble est dorée. Le nez est un mélange de lambic et de sherry. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité (*noix*). C'est un mélange entre la bière et le vin. Frontera est également une région riche en microflore qui favorise le vieillissement en fût de chêne.
- Zwet.be (*7 % alc. vol.*) : Stout produit pour la brasserie De Proefbrouwerij de Lochristi.
- Série "Armand'4" : 4 bières à fermentation spontanée de saison

Eylenbosch (*brasserie artisanale : 2019*)

Cette brasserie a été fondée par Erik De Keersmaeker qui a voulu relancer la production des bières à fermentation spontanée de la brasserie Eylenbosch** que son père et son oncle avaient racheté en 1989 et arrêté en 1991 (*voir De Keersmaeker – Mort Subite*). Il s'est entouré de Jeroen Lettens et d'un jeune brasseur, Klaas Vandepoorten.

ANECDOTE : Afin d'obtenir un résultat le plus proche de la qualité des bières Eylenbosch d'antan, ils ont utilisé pour leur premier brassin, l'eau de source de l'ancienne brasserie.

A défaut de site de production, ils ont démarré un premier brassin de lambic à la brasserie De Troch* (*Wambeek*) qui est conservé dans leurs propres fûts de chêne stockés également à la brasserie De Troch. La commercialisation a démarré dès 2020. En 2022, elle rejoint l'HORAL.

- Eylenbosch Oude Kriek : Oude Kriek élaborée avec des griottes belges fraîches achetées sur la marché mais bientôt issues du verger de la brasserie située à Kobbegem.
- Eylenbosch Oude Gueuze (*2022*) : Oude Gueuze élaborée avec 10 % de lambic de 3 ans d'âge provenant de la brasserie Eylenbosch
- Eylenbosch Prematuurke (2020) : Oude Gueuze élaborée avec 10 % de lambic de 3 ans d'âge provenant de la brasserie De Troch*.

ANECDOTE : En attendant les trois années de vieillissement du vieux lambic, les brasseurs ont entretemps créé la Prematuurke et une Saison, la Patience pour Eylenbosch*.

Girardin (*brasserie artisanale : Sint-Ulriks-Kapelle (Dilbeek) - Brabant Flamand : 1882*)

Cette brasserie familiale et artisanale (*< 5 000 hl*) n'a pas d'employé externe et ne se visite pas. Elle se caractérise par le fait qu'il existe toujours une petite activité agricole associée (*orge, froment et avoine*) alors que cette activité a disparu dans la majorité des brasseries après la Deuxième Guerre mondiale.

Son histoire démarre en 1882 lorsque Franciscus Alexius Girardin achète la ferme et 20 ha de terre. Il épouse Antonia Smet avec qui il a 9 enfants dont deux meurent rapidement. Son activité brassicole est minime par rapport à l'exploitation agricole. Il est également bourgmestre de la commune entre 1904 et 1927. Durant la Première Guerre mondiale, il se voit interdire la production de bière mais continue à brasser à l'abbaye Sainte-Wivine de Grand-Bigard.

A son décès, un des deux fils, Jean-Baptiste Girardin (II) reprend les activités en accordant plus d'importance à la brasserie. Il cultive notamment de petites quantités d'orge et de froment qui sont immédiatement battus à la ferme (*toujours d'actualité*). Si le froment est disponible directement, le maltage de l'orge se fait dans un premier temps dans de petites malteries locales qui ferment progressivement leurs portes (*Cuypers à Diest, Van Roye à Halle et Hof te Bollebeek à Mollem*) avant d'être vendue à de grosses malteries peu intéressées par la production de petites quantités (*5 à 8 T*). Il produit principalement du lambic pour des tiers. Il est également bourgmestre de 1938 à 1958. Son couple lui donne deux filles et un fils.

Le fils Louis Girardin (III) reprend l'activité à la mort de son père et accentue l'activité brassicole sans toutefois abandonner l'exploitation agricole. Il conserve la production de lambic et se lançe dans la production de gueuze, de kriek, de framboise et de faro ainsi que de limonades (*Girli et Rood-Kap*) et d'une bière mixte (*UP-SA-LA*). Il modernise la brasserie en remplaçant le charbon par le mazout et la livraison de tonneaux en bois par des bouteilles. Il a trois enfants dont deux fils.

Les deux fils, Jan et Paul Girardin (IV) accompagnent leur père dans l'activité dès 1980. Si Paul a fait des études en électricité haute tension, Jan a fait des études d'ingénieur brasseur et un stage à la brasserie Martens* (*Bocholt*), une des plus grandes brasseries de pils du pays. En 1980, la brasserie décide de produire également une pils Ulricher afin d'acquérir un peu plus d'expériences. Une partie de l'installation est commune à celle utilisée pour la fabrication de lambic. Entre 1990 et 1993, ils rénovent une grande partie de l'installation à partir de matériels issus de faillite. Paul a un fils, Louis.

La brasserie est munie d'une ancienne installation (*cuve en fonte*) qui permet le brassage en hiver et d'une installation moderne (*cuve en acier*) qui permet le brassage en été et de l'Ulricher. De même, il y a deux bacs refroidissoirs : un au grenier (*période chaude*) et un en salle de brassage (*périodes froide et chaude*). Le choix est fait en fonction de la meilleure interférence avec les levures sauvages. Elle fait vieillir le houblon frais acheté à Poperinge dans ses propres installations pour son houblon suranné. Elle fonctionne principalement par pipe (*contenants de petite taille*) dont les nouveaux proviennent de la production de vin, de porto et de sherry. La petite taille permet une fermentation plus rapide et donc l'obtention d'un lambic vieux après deux ans (*processus plus rapide*).

La brasserie produit du moût pour un bon nombre de coupeurs de gueuze. La vente de lambic est locale et la qualité de celui-ci dépend de la commune où il est vendu (*Lambic aussi jeune que possible à Asse, lambic jeune à Schepdaal et lambic ayant passé l'hiver à Dilbeek*). Elle produit également deux types de gueuze et des bières fruitées à base de fruits surgelés.

- Faro (*5 % alc. vol.*) : Faro. Le nez est caramel, viande et boisé. En bouche, elle est légèrement aigre avec un arôme de caramel.
- Fond Gueuze (*5 % alc. vol.*) : Gueuze non filtrée. En bouche, elle offre un arôme fruité (*pamplemousse*).
- Framboise
- Gueuze (*5,7 % alc. vol. – étiquette blanche*) : Gueuze refermentée en citerne, filtré et mise en bouteille sans refermentation.
- Kriek 1882 (*5 % alc. vol.*) : Kriek. Sa robe est rouge cerise assez foncée. Le nez est fruité (*cerise, banane et abricot*) avec une touche végétale. En bouche, elle est peu acide, légèrement âcre avec des arômes de fruits cuits et de cuberdon.
- Oude Lambic (*6 % alc. vol.*) : Lambic ancien dont la production dépend de la destination. Sa robe est celle d'un vieux sherry et sa mousse est absente. Le nez est typique du lambic. En bouche, elle offre des arômes d'un vin demi doux avec une note de Muscat.
- Oude Gueuze 1882 (*6 % alc. vol. – étiquette noire*) : Vieille Gueuze refermentée en pipe de chêne. Sa robe est or avec une légère nuance orangée et sa mousse est jaune sale. Le nez est céréalier (*blé*) avec une note de pomme. En bouche, elle est sèche. La finale est fruitée (*citron, pamplemousse et pomme verte*) et de spéculoos.

Force Majeure (*bière : Genk – Limbourg : 2019*) *Voir brasserie Force Majeure*

- Force Majeure (*0,3 % alc. vol.*) : Kriek moderne sans alcool élaborée avec des cerises. La robe est rouge foncé et la mousse est rose. Le nez est fruité. En bouche, elle est douce, peu acide et peu amère (10 IBU) avec un arôme fruité.

Hanssens Artisanaal (*gueuzerie : Dworp - Brabant Flamand : 1896*)

L'histoire de cette gueuzerie familliale et artisanale (*400 hl*) remonte à 1896 lorsque Bartholomé Hanssens (I), brasseur à la brasserie Het Hooghuys (*1738 – 1914*) quitte celle-ci suite à une bagarre avec le propriétaire pour fonder sa propre brasserie dénommée "brasserie Sint-Antonius". Dans un premier temps, il produit une bière brune de table ("Waalschen bruynen") en puisant l'eau de la rivière avoisinante, via un dispositif de puits filtrant qui existe toujours. De par la qualité de cette bière, il récupère la clientèle de l'ancienne brasserie qui est obligée de fermer au début de la Première Guerre mondiale. Lors de celle-ci, son matériel de brassage est confisqué. Il se tourne vers l'activité de coupeur de gueuze. La brasserie devient une gueuzerie et Dworp en comporte sept à l'époque. Il est bourgmestre entre 1914 et 1927.

En 1923, son fils, Théo Hanssens (II) reprend l'activité de coupeur à l'âge de 14 ans, suite aux problèmes de santé de son père après avoir déjà appris le métier à l'ancienne brasserie Winderinckx** (*Dworp*). Il épouse Rosa Vastiau et a un fils unique. Les lettres THV utilisées sur les tonneaux reflètent ce mariage. Il devient également dépositaire pour la brasserie Wielemans*** (*Forest*). Il se fournit de lambics à différents brasseries.

Son fils, Jean Hanssens (III) accompagne son père après ses études d'ingénieur commercial. Son mariage lui donne un fils Théo et une fille Sidy. Il arrête la distribution de la Wiels Pils au profit de la Mas Pils. Il produit du lambic, de la gueuze et de la kriek à base de cerises récoltées dans un premier temps dans la région et ensuite dans la région de Tirlemont (*kellerijs*). A sa retraite (*1997*) et ayant peu d'espoir dans l'avenir des bières à fermentation spontanée, il liquide ses stocks de moût et de lambic, persuadé qu'aucun de ses enfants ne reprendra l'affaire

Pourtant, en 1998, Sidy Hanssens (IV) décide de perpétuer l'activité de coupage comme complément à son métier de secrétaire dans un bureau d'avocat tout comme son mari John Matthys, aiguilleur du ciel. Ils rachètent des stocks de lambic et de moût, abandonnent l'activité de distribution, changent le nom (*Sint-Antonius devient Hanssens Artisanaal*) et les bouteilles et passent au étiquettes plutôt qu'aux inscriptions à la craie. L'assemblage de lambics se fait dans une vieille cuve utilisée du temps de Théo. Ils innovent également en lançant une bière fruitée à la fraise, l'OudBeitje. D'autres bières fruitées suivent mais sont destinées à l'exportation. Le couple n'a pas d'enfant.

- Lambic Cassis (*4 % alc. vol.*) : Bière fruitée aux cassis. Elle est destinée à l'exportation.
- Lambic Framboise (*4 % alc. vol.*) : Bière fruitée aux framboises. Elle est destinée à l'exportation.
- OudBeitje (*6 % alc. vol.*) : Bière fruitée aux pulpes de fraises (*50 kg/ 150 l lambic*). Sa robe est couleur pêche. Le nez est typique d'une gueuze et fruité (*fraise et framboise*). En bouche, elle est acide avec des arômes fruités (*fraise et citron*), d'acide acétique et soufré. La finale est sur le fromage bleu. Elle était initialement destinée au marché américain mais une faible quantité est vendue en Belgique, en Italie et en Suède.
- Oude Gueuze (*6 % alc. vol.*) : Oude Gueuze. Sa robe assez limpide est orange-ambre. Le nez est typique d'une gueuze (*couverture de cheval, citron, bois humide*) avec des notes fruitées (*pamplemousse, abricot, mandarine, coing*) et d'acide lactique. En bouche, elle est aigre avec des arômes lactique et fruité (*citron*).
- Oude Kriek (*6 % alc. vol.*) : Oude kriek. Sa robe un peu trouble est rubis foncé. Le nez est légèrement pharmaceutique. En bouche, elle est acide avec des notes de violette, de groseille et de citron vert. Elle est destinée à l'exportation.

HORAL

Cette association regroupe un ensemble de gueuzeries et de brasseurs de bières à fermentation spontanée produit une seule bière issue de lambics provenant de différents brasseries.

- Megablend Oude Gueuze 2022 (*7 % alc. vol. : 2022*) : Oude Gueuze élaborée à partir de lambics provenant des brasseurs 3 Fonteinen, Boon, De Cam, De Troch, Hanssens, Lindeman, Oud Beersel et Timmermans. Sa robe est or. Le nez acidulé est malté et cuir. En bouche, elle est finement pétillante, acidulée et peu amère avec des arômes fruité (pomme acide) et de cuir.

Jacobins (*brasserie Omer Vander Ghinste : Bellegem (Courtrai) - Flandre Occidentale : 1970*)

La brasserie Omer Vanderghinste* assure la production des bières Jacobins créée en 1970.

Le nom provient du fait que durant la Première Guerre mondiale, Omer Vander Ghinste a fui à Paris où il réside brièvement à la rue des Jacobins. C'est là qu'est érigé le célèbre monastère Hospice Saint-Jacques qui a été une source

d'inspiration pour la bière "Cuvée des Jacobins". Le nom non flamand est dû également au succès de la "Belle-vue" à l'époque.

Cette brasserie qui pratique les trois fermentations, refroidit le moût dans un bassin situé dans le toit de sa tour de brassage avant de l'enfermer durant 18 mois dans des foudres en chêne. La bière ainsi produite sert à l'élaboration de différents produits comme de la vieille brune, de la kriek ou de la kriek, voir directement comme lambic commercialisée sous le nom de Cuvée des Jacobins.

- Lambic Cuvée des Jacobins (*5,5 % alc. vol.*) : Lambic. En bouche, elle livre des arômes de vanille, de cerises séchées et de cacao.
- Gueuze Jacobins (*5,5 % alc. vol.*) : Gueuze. Sa robe limpide est légèrement ambrée (*25 EBC*). Le nez est fruité (*cerise, pomme et poire*), caramel et sucré (*sirop de Liège*). En bouche, elle est acide et ronde avec un arôme de Sauternes et une note de cannelle.
- Kriek des Jacobins (*4,5 % alc. vol.*) : Kriek. En bouche, elle est équilibrée.
- Kriek Max (*4,5 % alc. vol.*) : Kriek élaborée avec un minimum de 25 % de cerises. Sa robe est rouge rubis intense et sa mousse est rosée. Le nez puissant est fruité (*cerise*). En bouche, elle est douce puis acide avec une note fruitée. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).

Kompel (*Maasmechelen – Limbourg*)

Cette brasserie produit principalement des bières à fermentation haute ainsi qu'une kriek.

- Kriek (*3,5 % alc. vol.*) : Véritable kriek faisant intervenir des griottes (*20 %*). Sa robe est rouge foncé. En bouche, elle est peu acide et peu amère avec des arômes de griotte, cassis, violette et cuberdon. Elle se boit fraîche (*5-7°C*).

Lambiek Fabriek (*Leeuw-Saint-Pierre (Ruisbroek) – Brabant Flamand : 2016*)

Cette brasserie récente a été fondée par 3 amis passionnés de lambic, Jozef Van Bosstraeten, Jo Panneels (*sommelier bière chez Colruyt*) et Stijn Ecker qui ont commencé leurs activités comme coupeur de lambic. Mais le prix des lambics devenant trop onéreux, ils ont décidé de produire leurs propres lambics et de créer des Oudes Geuzes dont la première version est la Oude Gueuze Brett-Elle. Elle est brassée par Jo Van Aert de la brasserie Belgoo* qui conserve également les barriques issus d'un vignoble de Bourgogne (*Domaine de la Mouaix*).

- Oude Gueuze Brett-Elle (*5,5 % alc. vol. : 2016*) : Oude Gueuze élaborée avec du lambic de 2 ans produit par la brasserie mûrie dans une barrique ayant contenu du Bourgogne, ainsi que du lambic de 4 ans acheté ailleurs pour accélérer le temps de production. Sa robe finement pétillante et légèrement voilée est blonde. Le nez peu complexe est fruité (*pomme verte, citron et abricot sec*) et levuré avec une note boisée. En bouche, elle est légèrement acide, âcre et légèrement amère avec un arôme fruité (*citron*) et une note levuré. La finale est subtile.

Liefmans *: voir chapitre brasserie à fermentation haute*

Cette brasserie produit plus des bières à fermentation haute fruitée qui ressemble à des krieks.

Lindemans (*brasserie : Vlezenbeek (Leeuw-Saint-Pierre) - Brabant Flamand : 1809/1822*)

Cette brasserie familiale (*85 000 hl*) débute son activité lorsque Frans Lindemans (I) hérite, via sa première épouse, de la ferme-brasserie *Hof ter Kwade Wegen* dont les bâtiments datent de 1480 et la brasserie de 1655. Entretemps, il épouse en secondes noces, Joanna Bosquet avec qui il a cinq filles et un garçon,

Joos Frans (II) reprend l'exploitation à la mort de son père en 1822, véritable début de la brasserie. Il produit du lambic.

A la mort de Joos-Frans, un de ses fils, Joos-Frans II (III) également surnommé "den duc" reprend le flambeau. Il agrandit les bâtiments de ferme (*1871*) dont la vieille salle de brassage qui existe toujours. La production semble être principalement du lambic. Il a 9 enfants.

En 1901, son fils cadet, Theofiel Martin (IV) reprend la ferme-brasserie. Il commence à abandonner progressivement les activités importantes de la ferme (*75 hectares*).

Il cède l'activité en 1955 à un de ses fils, Emiel Jozef (V) qui meurt un an après. Il a deux fils trop jeunes pour reprendre la totalité de l'exploitation. L'activité agricole (*30 hectares*) est alors abandonnée totalement. Le brasseur Triphon Antoons assure la transition.

Les deux fils, René et Nestor (VI), reprennent au début des années 1960, la brasserie après leurs études (*brasseur pour René et comptable pour Nestor*) et y développent l'embouteillage ainsi que la production de la gueuze et de la kriek refermentées en bouteille. La petite activité devient également une entreprise à notoriété internationale. En 1978, elle fut la première brasserie à remplacer les cerises par de la pulpe de cerise, soit un mélange de jus non sucré et de

chair de cerise sans plus la faire fermenter. Cette pulpe est mélangée froide au lambic ayant passé l'été (*25 % pulpe et 75 % lambic*) où elle macère pendant un jour. La bière acquiert un goût plus sucré. Ils sont les premiers à proposer la kriek au fût. Ils élargissent leurs productions par le faro (*1978 – bière alors disparue*), la framboise (*1980*), la cassis (*1986*) et la Pêcheresse (*1987*) et l'exportent de plus en plus. Une nouvelle salle de brassage est installée en 1991 afin de pouvoir répondre à la demande importante. Ils décident de remplacer les récipients en bois par des citernes en acier dans lesquelles ils ajoutent des copeaux de bois, technique issue du vin français. Les récipients en bois disparaissent jusqu'en 2005, avec l'arrivée du label européen. Dix foudres de 10 000 l sont achetés et nécessitent la construction de nouveaux bâtiments.

René et Nestor ont chacun trois enfants dont un fils, Geert (*René*) brasseur et Dirk *(Nestor*), bio-ingénieur. Les deux cousins (VII) assistent leurs parents depuis 1993 et reprennent les affaires en 2006. Ils lancent la bière au thé (*1995*), la vieille gueuze (*Cuvé René sous l'impulsion de l'importateur américain - 1995*), l'Apple (*2004*) et la vieille kriek 2007. La série Cuvé René ne représente que 1 % du chiffre d'affaires. Ils n'ont pas hésité à réaliser une brasserie neuve pour se lancer dans la production de bière à fermentation haute donnant lieu à la gamme *Tarot**.

C'est la deuxième plus grande brasserie de lambic de Belgique avec une cinquantaine d'ouvriers.

Elle présente une gamme de produits hétéroclites et disparates. Leur lambic de base est composé de 30 % de froment et de cônes d'houblon suranné de Poperinge. Pour les bières fruitées, du jus de fruits frais non concentré et non sucré est mélangé à un lambic sélectionné d'au moins un an d'âge. Il est conseillé de commencer par ces bières. Elle a produit en 2015, une lambic fermentée avec du basilic *(bière collaborative avec la brasserie danoise Mikkeler**), la Spontanbasil et une Sour Ale collaborative avec la brasserie Koenraad Goddeau* (*Goyck*). En 2023, elle a lancé la gamme *Tarot** qui regroupe des assemblages de lambics, de bière à fermentation haute et de différents fruits.

Elle produit également des gins distillés à partir de distillat d'Oude Kriek Oude Gueuze et de 16 plantes différentes.

ANECDOTE : Le design des étiquettes est orienté sur l'Art Nouveau, mouvement culturel né à Bruxelles en 1893, grâce à Victor Horta. Ce mouvement présent sous forme de courbes et d'arabesques tant en architecture que dans de nombreux objets respire la Belle Epoque (*1880 – 1914*) où Bruxelles se caractérisait par une prospérité industrielle, une certaine richesse et où la Gueuze coulait à flot. L'idée de reprendre dans les années 1980, l'Art nouveau sur les étiquettes Lindemans provient de Charles Finkel, d'une part importateur de ces bières en Amérique et d'autre part, grand amateur d'Art Nouveau. Le Logo montre un B s'enroulant, soit autour d'une cuve de brassage, soit autour d'un L comme Lindemans.

- Apple (*3,5 % alc. vol. : 2004*) : Lambic fruitée élaborée avec 25 % de pur jus de pomme vertes et rouges (*recette initiale*) ou de 12 % de concentré de pommes (*recette actuelle*). Sa robe est dorée (*20 EBC*). Le nez est fruité (*pomme*). En bouche, elle est pétillante, ronde et peu amère avec un arôme fruité (*jus de pomme*).
- Blossom Gueuze : Gueuze aux fleurs.
- Cassis (*1986*) : Bière fruitée élaborée avec du cassis.
- Faro (*4,2 % alc. vol. - 1978*) : Faro élaborée avec du sucre candi selon l'ancienne tradition bruxelloise. Sa robe est ambrée (*30 EBC*). Le nez acide est fruité. En bouche, elle est sucrée et peu amère avec des arômes fruités (*poire, pomme et mûre*) et des notes boisées, végétales, de beurre et de réglisse. La finale est longue et acide. Elle se boit très fraîche (*4°C*).
- Framboise (*2,5 % alc. vol. - 1980*) : Gueuze à la framboise. Sa robe quasi non pétillante est rouge foncé et sa mousse est rose. Le nez intense est fruité (*framboise*) et sucré (*sirop*). En bouche, elle est douce, acidulée et non amère avec un arôme fruité (*framboise*) et de bonbon.
- Ginger Gueuze : Gueuze élaborée avec du gingembre.
- Gueuze (*5 % alc. vol. - 1900*) : Gueuze contenant du sucre candi. Sa robe peu pétillante est cuivrée. Le nez peu aromatique est fruité (*cerise et abricot*) et sucré. En bouche, elle est acidulée, non amère et sucrée avec un goût de lambic.
- Gueuze Botanicals
- Kriek (*3,5 % alc. vol. - 1900*) : Kriek à base de jus de cerise. Sa robe peu pétillante est rouge foncé avec des reflets violets et sa mousse est rosée. Le nez est fruité (*cerise mûre et grenadine*) et sucré (*sirop*). En bouche, elle est pétillante, très douce, légèrement acidulée, non amère et très sucrée avec un arôme de cerise et une note de frangipane. La finale est sucrée et acidulée. Elle se boit très fraîche (*2-4°C*).
- Lindemix
- Oude Gueuze Cuvée René (*5,5 % alc. vol. - 1900*) : Oude Gueuze vieillie en foudre de chêne et embouteillée dans une bouteille à champagne pour une deuxième fermentation. Sa robe finement pétillante et trouble est blond doré. Le nez légèrement acide est fruité (*pomme*) et boisé. En bouche, elle est légère, acide à aigrelette avec des

arômes caramel, fruité (*pomme*), boisé et de sherry. La finale est aigre, fraîche et sèche. Elle se boit fraîche (*5°C*). Elle s'améliore avec le temps.

ANECDOTE : Cette bière dite "Reine des gueuzes" est un des fleurons de la brasserie puisqu'elle est brassée depuis 1900 mais ne porte le nom "Cuvée René" que depuis 1994. C'est un hommage à René Lindemans de la 6ème génération.

- Oude Kriek Cuvée René (*5,5 % alc. vol. - 2007*) : Kriek non filtrée. Cette bière est rare.
- Pécheresse (*2,5 % alc. vol. - 1987*) : Gueuze élaborée avec un lambic d'au moins un an et des pêches fraîchement pressées. Sa robe trouble est or (*10 EBC*). Le nez est fruité (*pêche*). En bouche, elle est moyennement effervescente, ronde et aigre-douce avec un arôme de pêche. La finale est légèrement aigre-douce. Elle se boit très fraîche (*2-3°C*).

ANECDOTE : L'étiquette montre un dessin de femme séduisante tenant un verre de bière à la main dans un décor Art Nouveau et similaire à une affiche de l'artiste allemand Micha. Le dessin évoque tant le nom du fruit que le pêché. A la base, l'étiquette montrait en intégralité, le corps nu de la femme mais cela n'a pas été apprécié en Amérique. Dés lors, la femme a été coupée au niveau supérieur de ses fesses.

- SpontanBasil : Oude Gueuze élaborée avec du basilic. C'est une bière collaborative avec la brasserie danoise Mikkeller*.
- Tea Beer (*1995*) : Lambic mélangé à différents types d'extraits et d'arômes de thé. A la fin du mûrissement, du jus de citron et du fructose sont mélangés afin de fournir un goût citronné-sucré. En bouche, elle est particulièrement acidulée mais douce. Elle est principalement destinée pour le Japon.

Mort Subite *: Voir brasserie De Keersmaeker – Mort Subite*

Oud Beersel (*Gueuzerie artisanale – Berseel : Brabant Flamand : 1882/2002*)

Cette gueuzerie artisanale (*1 000 hl*) a été fondée en 2002 lorsque Danny Draps décide d'abandonner l'activité de la brasserie familiale Vandervelden** fondée en 1882. Sa fermeture ne laisse pas indifférent deux jeunes passionnés de la Oud Beersel, Gert Christiaens et Roland De Bus qui décident alors de faire des études de brasseur et de créer une sprl pour préserver cette bière avec le soutien de l'ancien brasseur Henri Vandervelden.

La gueuzerie réouvre en 2005 et démarre sa production à la brasserie Huyghe (*Melle*) par une bière de fermentation haute, la Bersalis Triple, afin d'avoir une rentrée financière et ainsi de reconstituer les stocks de lambics et de moût brassés chez Boon selon une recette d'Henri Vandervelden. Par la suite, Gert, célibataire et désireux de devenir coupeur professionnel, rachète les parts de Roland et reprend seul l'activité de coupeur (*2007*). Roland s'occupe de son côté, de la promotion des produits régionaux. Deux autres bières (*Bersalis Kadet et Bersalis Sourblend*) voient le jour.

Le moût toujours produit à la brasserie Boon est mis en barrique à la brasserie dont certains viennent de Châteauneuf-du-Pape et de Bourgogne. La brasserie produit également un cubi de 3 l afin de pouvoir faire découvrir ses bières.

- Bzart Lambiek Millésime (*7 % alc. vol.*) : Lambic issu d'un mélange de méthode traditionnelle pour vin mousseux (*ajout d'une liqueur de tirage composée de levure de vin mousseux et de sucre pour la deuxième fermentation*) et de la fermentation spontanée. Elle mûrit 9 mois en bouteille avec production de gaz carbonique et de mousse. La robe est jaune doré. Elle se boit fraîche (*8°C*) et se conserve 5 ans.
- Bzart Kriekenlambiek Millésime (*7 % alc. vol.*) : Kriek issu d'un mélange de méthode traditionnelle pour les vins mousseux (*ajout d'une liqueur de tirage composée de levure de vin mousseux et de sucre pour la deuxième fermentation*) et de la fermentation spontanée. Elle mûrit alors 9 mois en bouteille avec production de gaz carbonique. Ce processus la rend mousseuse. La robe est jaune doré. En bouche, elle offre des arômes de tarte aux cerises. Elle se boit fraîche (*8 °C*) et se conserve 5 ans.
- Kriekenlambiek
- Oude Gueuze Oud Beersel (*6 % alc. vol.*) : Oude Gueuze. La robe est jaune or. Le nez est céréalier (*foin coupé*), fruité (*agrumes et pomme*) et levuré. En bouche, elle est peu sucrée, légèrement acide avec des arômes fruité (*agrumes*) et floral appréciés par les connaisseurs. La finale est amère et agréable.
- Oude Gueuze Vandervelden (*6,5 % alc. vol.*) : Gueuze à l'ancienne.
- Oude Kriek Oud Beersel (*6,5 % alc. vol.*) : Kriek à l'ancienne élaborée avec 400 gr de griottes fraiches/litre. La robe est rouge rubis à grenat foncé et sa robe est rose. Le nez est fruité (*cerise*) avec une note de cuberdon. En bouche, elle est acide avec un arôme fruité (*cerise et pomme*).
- Oude Vieux Faro
- Oude Vieux Lambiek

- Rhubarbe Lambiek
- Rozen Lambiek
- Schaarbeekse Oude Kriek Oud Beersel (*7,2 % alc. vol.*) : Kriek à l'ancienne élaborée à partir de véritables cerises de Schaerbeek élevée dans des parcelles situées à proximité de la brasserie. La robe est rouge rubis. En bouche, elle est aigre-douce, acide avec des arômes prononcées de cerise et d'épices. Elle est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (8 – 12°C) et se conserve 4 ans.
- Framboise Oud Beersel (*5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée à partir de framboises fraîches (220 g/l) et de griottes (50 gr/l). La robe est rouge rosé. En bouche, elle est légèrement acide avec un arôme fruité. Elle se conserve 4 ans.
- Vandervelden 135 (*6,5 % alc. vol. : 2017*) : Oude Gueuze millésimée. Sa robe est jaune foncé. Le nez est levuré (*Brett*) et d'étable. En bouche, elle est aigre douce et moyennement amère avec un arôme levuré et une note vineuse (*vin rouge*). Elle rend hommage au fondateur de l'ancienne brasserie et a été produite pour les 135 ans de la brasserie le chiffre exprime les 135 ans de la brasserie.

Saint Georges (*Rodenbach – Roulers : Flandre Occidentale*)

Dans les années 1950, la brasserie Rodenbach a produit une gueuze, la gueuze Saint Georges, qui a dû être arrêtée dans les années 1970, suite au succès de la Rodenbach.

Saint-Louis (*bière – Ingelmunster-Courtrai : Flandre Occidentale : 1958*)

Le nom de Saint-Louis provient du prénom de Louis Lampaert, grand-père de l'épouse de Luc Van Honsebrouk qui fut brasseur à Nevele jusqu'en 1920.

La gamme Saint-Louis est produite par la brasserie industrielle Van Honsebrouck*(*± 82 personnes et 97 000 hl en 2010 dont 43 000 hl de bières à fermentation spontanée*) qui produit également des bières à fermentation haute (*Brigand*, Filou* et Kasteel**) et à fermentation mixte (*Bacchus**).

La production de bières à fermentation spontanée au sein de la brasserie Van Honsebrouck* démarre en 1958 lorsque Luc Van Honsebrouck, après avoir arrêté la production de bières à fermentation basse, décide de se lancer dans la fermentation spontanée. Il commence à produire une gueuze et une kriek à partir de moût acheté chez Van Haelen** (*Uccle*) et à développer des levures sauvages. Cela lui permet en 1971, de pouvoir produire son propre lambic.

Il diversifie la gamme Saint-Louis* et lance en 2001 la série des Premium afin de mieux répondre à la demande de bières fruitées plus sucrées. De même, il lance la vente de ce type de bière au fût devenant de ce fait, le deuxième plus grand producteur de bières à fermentation spontanée du pays.

En 2009, le fils Xavier prend la relève et abandonne la fermentation en foudres de bois par manque de place au profit de copeaux de bois.

- Gueuze Saint-Louis (*5 % alc. vol.*) : Gueuze à base de sucre et d'édulcorant. Sa robe au perlé moyen est blond doré. Le nez doux est celui du lambic avec des notes d'amande, de pomme et de sirop. En bouche, elle est peu amère avec les arômes du nez. La finale est courte et pharmaceutique.
- Gueuze Saint-Louis Fond Tradition (*1997*) : Gueuze non filtrée et non refermentée en bouteille. Sa robe est orange jaune. Le nez est fruité (*citron*) et d'acide lactique sans offrir d'odeurs d'écurie typique. En bouche, elle est acide. La finale livre des arômes de Muscat. La création de cette bière de très faible production (*20-30 hl/an*) provient d'une réflexion faite par le célèbre amateur de bière Jef Van den Steen, alors étudiant chez Luc Van Honsebrouck. Il lui a dit que sa bière gagnerait en qualité s'il ne la filtrait pas et refermentait pas en bouteille.
- Kriek Saint-Louis (*4,5 % alc. vol.*) : Kriek faite à partir de cerises Oblacinska surgelées de Pologne, du sucre et des édulcorants. Sa robe est brun acajou. Le nez est complexe avec des odeurs de cerise, de bois et de bonbon. En bouche, elle est acide et peu fruitée. La finale est peu amère avec des notes de caramel et de kirsch. Elle se boit fraîche (*5°C*).
- Framboise Saint-Louis (*4,5 % alc. vol.*) : Gueuze à la framboise. Sa robe est brun acajou et sa mousse est rosé. Le nez est fruité (*framboise*). En bouche, elle est sucrée, acide avec un arôme complexe de framboise et une note de cerise.

Sciënce Of Sour Ale Brewing (Sosab)

- Echte Kriek IX : Kriek.
- Flemisch Red Ale : Vieille rouge de Flandre

Taymans (*brasserie : Jette Bruxelles : 2023*)

Cette brasserie a été fondée par 6 petit-enfants du dernier brasseur de la brasserie Taymans** fermée dans les années 1970. Elle a récupéré une bonne partie du matériel de l'ancienne brasserie.

Elle produit des lambics et des gueuzes ainsi que des bières à fermentation haute (*saison, IPA, etc.*).

Tilquin (*gueuzerie : Bierghes - Brabant Wallon : 2009*)

ANECDOTE : C'est la seule gueuzerie wallonne (*près de la frontière linguistique*) à fabriquer ce type de bières.

Cette gueuzerie artisanale (*1 600 hl*) a été fondée par Pierre Tilquin, ingénieur brasseur francophone habitant à Bruxelles qui, après quelques années passées dans d'autres brasseries (*Huyghe à Melle, Drie Fonteinen à Beersel et Cantillon à Bruxelles*), abandonne provisoirement le domaine brassicole. Or, les brasseries Drie Fonteinen et Cantillon sont régulièrement en pénurie de bière. Pierre voit alors l'opportunité d'ouvrir sa propre gueuzerie à Bierghes pour des raisons économiques et linguistiques.

Il acquiert des tonneaux de 400 litres de Bordeaux (*Saint-Estèphe et Saint-Emilion*) ainsi que des tonneaux de Bourgogne (*Crozes-Hermitage et Cornas*). Il achète son premier moût chez Boon avant d'acheter chez d'autres brasseurs (*Cantillon, Girardin, Lindemans*).

Les moûts fraichement brassés sont mis en fût de chêne dont certains ont contenu du vin au préalable pour fermentation et maturation durant 1, 2 ou 3 ans. Chaque tonneau reçoit la marque de la brasserie d'origine. Les lambics sont ensuite assemblés et mis en bouteille manuellement avec un bouchon. Les bouteilles sont ensuite stockées durant 3 mois dans une pièce à 18°C pour une refermentation.

- Faro (*5,5 % alc. vol.*): Faro à l'ancienne élaborée à base de meerts issus de la brasserie Boon*. Elle est servie au fût.
- Oude Gueuze à l'ancienne (*6,4 % alc. vol.*) : Oude Gueuze. La robe trouble est jaune or. Le nez frais est fruité (*citron et pomme*). En bouche, elle est douce, surette, sèche et légèrement ronde. La finale est légèrement amère suite à sa jeunesse en fût de chêne.
- Gueuze au fût (*5,5 % alc. vol.*) : Oude Gueuze. Elle est servie au fût.
- Gueuze Draft (*4,8 % alc. vol.*) : Oude Gueuze
- Gueuze Pinot noir (*2018*)
- Gueuzérable (*10 % alc. vol.*) : Gueuze fermentée en présence de sirop d'érable ; ce qui permet d'augmenter le taux d'alcool. Sa robe est plus foncée qu'une gueuze classique. En bouche, elle est moelleuse
- Lambic au fût (*5,5 % alc. vol.*) : Lambic à l'ancienne. Elle est servie au fût.
- Mûre à l'ancienne (*6,4 % alc. vol. : 2015*) : Gueuze fruité élaborée avec 957 kg de mûres congelées par fût de 2 000 l de lambic. Sa robe trouble est rouge. Le nez est lambic et fruité (*mûre*). En bouche, elle est acide avec un arôme fruité (*mûre*).

Timmermans (*brasserie industrielle : Itterbeek - Brabant Flamand : 1702/ 1920*)

Cette brasserie industrielle (*25 000 hl de lambic*) appartient au groupe John Martin depuis 1993.

C'est la plus ancienne brasserie active de lambic du monde mais son histoire est complexe tant il y a eu de propriétaires et locataires. Son histoire remonte à 1702, époque où Jan Vandermeulen ajoute à son activité agricole et d'aubergiste, une brasserie connue (" *Het Mollekem" ou en francais, brasserie de la Taupe*), principalement pour la consommation propre de l'auberge.

ANECDOTE : Les étiquettes ont connu un lifting en 2023 où l'année 1702 figure au centre d'un dessin de taupe pour rappeler l'origine lointaine de la brasserie.

A sa mort, sa fille, Elisabeth Vandermeulen reçoit comme part d'héritage, l'auberge et la brasserie. Elle se marie à trois reprises (*décès précoce des maris*) et a 10 enfants dont seuls 5 survivent. A son décès, les enfants sont trop jeunes pour reprendre l'affaire et l'auberge – brasserie est reprise par un certain nombre de locataires qui versent une partie des revenus pour l'éducation des enfants d'Elisabeth.

Un des fils issus du premier mariage d'Elisabeth, Jan Vandenbroeck reprend les affaires mais celles-ci ne sont pas florissantes si bien qu'a la mort de sa femme, en 1747, l'auberge est vendue.

L'ensemble est vendu à Peeter Verheylewegen dont le fils Hendrick exploite également une distillerie. Selon certaines sources, c'est lui qui aurait créée la brasserie en 1781. Ces personnes tout comme les propriétaires et locataires successifs (*Jan Meulebeeck, Peter Jozef Le Francq et Jan Jozef Sterckx*) ne parviennent pas à sortir la petite entreprise de l'impasse. Celle-ci reste une auberge où est servi du lambic issu de la brasserie. L'auberge possède son propre champ de houblon et sa propre malterie qui perdure jusqu'en 1960.

En 1806, l'auberge devient par héritage, la propriété de Karel Verheyleweghen qui, après quelques travaux d'aménagement, la loue au couple Jan-Baptist Vandercruysen et Joanna Vandenbossche. Jan-Baptist meurt en 1811 et sa femme se remarie avec Jacobus Walravens, un agriculteur originaire d'Anderlecht qui reprend l'ensemble en 1814. Il change le nom de la brasserie ("De Mol" - *La Taupe*) et augmente la production. La production initiale de 3 à 4 brassins de 15 hl nécessaires à la consommation de l'auberge passe à 700 hl/an en 1832.

A sa mort (*1836*), le fils ainé de Jacobus, Charles Walravens reprend la location de l'auberge – brasserie devenue entretemps la propriété de la famille De Doncker suite à un mariage avec une fille Verheyleweghen. La femme de Charles et ses trois fils continuent la location de l'auberge-brasserie. Ils produisent du lambic, du faro et de la bière de Mars.

En 1887, le fils cadet, Paul Jozef Walravens rachète l'établissement à la famille De Doncker. Il y ajoute une malterie et une fruiticulture. Il produit de la gueuze et de la kriek. Il exporte sa bière hors du village.

La cadette de ses trois filles, Célina Hendrika épouse en 1911, Gerard Frans Timmermans (I), fils de brasseur et propriétaire d'une autre brasserie. Ce dernier rachète la brasserie, arrête l'exploitation agricole et la fruiticulture par manque de place pour la brasserie et construit de nouveaux bâtiments toujours occupés actuellement. En 1920, le café est arrêté et détruit au profit de la maison d'habitation transformée depuis lors en bureaux de la brasserie. Gerard devient également bourgmestre. Le couple a une seule fille, Germaine. Gérard et Celina se retirent dans le château situé en façe qui brûle en 1967 et est remplacé par un golf en 1986.

Germaine épouse en 1934, Paul Van Cutsem (II), un fils d'agriculteur. Le couple reçoit comme cadeau de mariage, un bac refroidissoir d'une contenance de 220 hl. Paul change le nom de l'entreprise brassicole (*Het Mollekem*) en "Brasserie Timmermans" à la mort de son beau-père.

En 1959, Paul cède le flambeau à son fils ainé, Raoul Van Cutsem (III) économiste de formation et rejoint quelques années plus tard par son frère brasseur, Jacques. Le duo crée la kriek au fût entre 1960 et 1963 dans un premier temps pour l'établissement Istas (*Jezus-Eik*) qui était un gros consommateur. Cet établissement tenu par une famille de serriste d'Overijse fait également la demande de produire un lambic aux raisins. Cela s'avère très difficile. Ils fournissent en lambic de nombreux coupeurs de gueuze ainsi que des producteurs de bières spéciales (*vieilles bières rouges flamandes*). Ils reprennent la production de la Bourgogne des Flandres*, bière à fermentation mixte haute et spontanée, bien qu'ils en produisiaient une similaire, la Sirius. En 1980, les frères créent un négoce en boissons qu'ils décident d'arrêter suite à de gros investissements quelques années plus tard.

Dans les années 1980, ils cherchent un partenaire financier afin de pouvoir continuer à s'agrandir et vendent 50 % + 1 part au fabricant de papier à cigarette Rizla+ alors que Raoul se retire pour des problèmes de santé. Rizla+ développe l'activité commerciale.

En 1993, Rizla+ vend ses parts au groupe John Martin (*Genval*) connue pour ses mises en bouteille de bières anglaises et irlandaises (*Martin Pale Ale et Guinness*). Ce groupe loue les bâtiments jusqu'en 2018. Anthony Martin remplace les bouteilles de 75 cl par les bouteilles de 25 et 33 cl ainsi que les cannettes en 1995. Il lance la gamme Timmes. A partir de 2003, il ne fournit plus aucun café en lambic à l'exception du café La Bécasse (*café crée en 1887 par la famille Streppé*). En 2004, Jacques Van Cutsem prend sa retraite et son fils y travaille comme ambassadeur de qualité. Le brasseur principal est Jean Pierre Schoonjans qui a travaillé dans le temps chez de Nève** avant son rachat par Belle-vue. Par la suite, le groupe a beaucoup investi dans la brasserie, a abandonné la production en cannettes et a relancé la production de Vieille Gueuze (*2009*) et de Vieille Kriek (*2010*) à partir de cerises de Saint Trond en bouteille de 37,5 cl et bouchon.

Elle produit une grande diversité de bières présentant souvent un bel équilibre dont notamment des gueuzes fruitées élaborées avec du sirop (*cerise, framboise, pêche, fraise ou prunellier*) et du sucre (*pour plaire au jeune*) sous la gamme Tradition. En 1985, elle créée la Bourgogne des Flandres* qui est un mélange de lambic et de bière brune à haute fermentation brassé par une autre brasserie du groupe Martin située à Brugge. De même, elle collabore avec la brasserie Dubuisson* pour élaborer la Pêche Mel Bush et avec la brasserie Guinness* (*Irlande*) pour former la Lambic&Stout. En 2023, elle lance la gamme *Fruit&Spice Lambicus* qui est destinée à "*la nouvelle génération qui adore l'innovation*" selon Anthony Martin et où un épice est rajouté pour rehausser le goût. Ainsi, du poivre est ajouté à la kriek, de la cardamone à la Pêche, du thym à la fraise et de l'hibiscus à la Framboise.

Elle produit une blanche (*Lambicus Blanche*)

ANECDOTE : C'est une des premières gueuzeries à avoir mélanger de la bière à fermentation spontanée avec de la bière à fermentation haute.

- Blanche Lambic
- Faro Lambic (*4 % alc. vol.*) : Faro.

- Griotteke (*2022*) : Kriek élaborée avec des cerises griottes de Schaerbeek cueillies à la main et macérées sous leur forme entière pendant 6 mois dans du jeune lambic avant d'être mélangées avec du vieux lambic ayant mûri dans un fût de Pinot Noir et de Bourgogne. Elle est refermentée en bouteille. Le nez est fruité (cerise). En bouche, elle est acide et vineuse avec un arôme fruité (*cerise*). C'est une version limitée produite à l'occasion de 320 ans de la brasserie.

ANECDOTE : Un euro par bouteille est versé à l'association schaerbeekoise De Bûûmplanters qui se charge de planter des cerisiers et autres arbres fruitiers dans différents endroits de Bruxelles et alentour.

- Gueuze Lambic (*5 % alc. vol.*) : Gueuze.
- Kriek Retro (*5 % alc. vol.*) : Kriek. Sa robe est rouge tuile. Le nez légèrement acide est fruité (*cerise griotte et coulis de framboise*). En bouche, elle est légèrement acide et peu amère. Elle se boit fraîche (*5-6°C*).
- Lambicus Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Lambic produite selon le processus de brassage d'une blanche.
- Lambicus Framboise (*5 % alc. vol.*) : Lambic fruitée élaborée avec des framboises. Sa robe est rouge profond. Le nez est fruité (*framboise*) avec des notes de légumes cuits et de bois. En bouche, elle est acide et sucrée avec un arôme de framboise. La finale est courte.
- Lambicus Kriek (*4 % alc. vol.*) : Kriek élaborée avec de vraies cerises de Schaerbeek macérées. Sa robe trouble est rouge clair à cuivrée. Le nez est fruité (*cerise*), de vieille cave et de légumes cuits. En bouche, elle est sucrée puis acide avec un arôme fruité (*cerise*). La finale est fruitée (*agrumes et poire*). Elle se sert fraîche (*8-9°C*).
- Lambicus & Stout : Bière élaborée à partir d'une Timmermans Oude Kriek, une Guiness Speical export et une West Indies Porter. En bouche, elle livre des arômes de chocolat, de chêne et de cerise. C'est une bière collaborative entre la brasserie Timmermans et la brasserie Guinness*.

ANECDOTE : John Martin a été le premier importateur officiel de Guinness en Belgique.

- Oude Gueuze (*6,7 % alc. vol.*) : Sa robe légèrement trouble est dorée (*16 EBC*). Son nez discret est caramel, fruité (*citron, pomme et cerise*), floral et miellé. En bouche, elle est peu corpulente et très acide avec des arômes fruité (*pomme et agrumes*) et boisé (*chêne*).
- Oude Kriek (*5,5 % alc. vol.*) : Kriek.
- Pêche Lambic (*4 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée élaborée avec des arômes de pêche.
- Pêche Mel Bush (*8,5 % vol. alcool*) : Mélange 50/50 d'une Pêche lambic et d'une Bush Ambrée à la suite d'une collaboration avec la brasserie Dubuisson*.
- Strawberry Lambic (*4 % alc. vol. : 2008*)

La gamme Timms concerne des gueuzes fruitées commercialisées en cannette.

- Timms Framboise (*4 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée élaborée avec de la framboise.
- Timms Kriek (*4 % alc. vol.*) : Kriek.
- Timms Pêche (*4 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée élaborée avec de la pêche.
- Timms Strawberry (*4 % alc. vol.*) : Gueuze fruitée élaborée avec de la fraise.
- Tradition Faro (*4 % alc. vol.*) : Faro. Sa robe aux fines bulles est ambrée et son col est discret. Le nez est fruité (*jus de pomme légèrement acidulé*). En bouche, elle est douce et acide. Elle se boit fraîche (*5-7°C*).
- Tradition Gueuze (*5 % alc. vol.*) : Gueuze moderne. Sa robe limpide est dorée (*16 EBC*). Le nez est typique du lambic avec des notes boisées, fruité complexe (*jus de pomme, citron, prune jaune, pamplemousse rose, ananas et abricot*). En bouche, elle est pleine, assez ronde et acide vinaigrée avec les arômes du nez et d'écurie. La finale est longue.

REMARQUE : Elle était initialement appelée Gueuze Caveau.

- Warme Kriek Chaude (*4 % alc. vol.*) : Kriek.

Trois Fontaines (*brasserie : Beersel – Brabant Flamand*) : *Voir brasserie Drie Fonteinen*

Vander Ghinste Omer et Gamme des Jacobins (*brasserie et bière - Bellegem-Courtrai : Flandre Occidentale*)

Cette brasserie familiale fondée en 1892 par Omer Vander Ghinste* dit Omer I a commencé à brasser et distribuer une bière brune appelée *Vanderghinste Oud Bruin*. Afin de maintenir le nom de la bière, chaque fils ainé porte le prénom d'Omer. On est à la 5ème génération actuellement.

Durant la première guerre mondiale, Omer II doit fuir à Paris où il réside brièvement à la rue des Jacobins. C'est là qu'était érigé le célèbre Hospice Saint-Jacques, lieu de passage des pélerins de Saint Jacques de Compostelle. Ce nom fut source d'inspiration pour la bière " Cuvée des Jacobins" qui est à 100 %, une bière de foudre.

En 1970, vu le succès de la Belle-Vue et de la Saint-Louis (*van Honsebrouck*), Omer III (*1933 – 2007*) se lançe dans la production de gueuze à partir de lambic acheté jusqu'en 1981 chez Maurice Heyvaert** (*Asse*). Il la commercialise sous le nom de Jacobins initialement donné à la bière de foudre. Grâce à un accord avec Haacht, sa bière peut être écoulée à travers tout le marché belge. En 1981, suite à la cessation d'activité de Maurice Heyvaert, Omer III décide de brasser lui-même son propre lambic et de créer en 1983, une kriek et une framboise un an plus tard.

Omer IV (*1964 – xx*) poursuit la production de bières fruitées à base d'édulcorants avec le développement de la série Max qui récolte un vif succès.

Le refroidissement du moût se faisant en haut de la tour de la brasserie.

- Cuvée des Jacobins Lambic (*5,5 % alc. vol. - 1970*) : Rouge des Flandres. En bouche, elle présente des arômes de vanille, de cerises séchées et de cacao.
- Gueuze Jacobins (*5,5 % alc. vol.*) : Sa robe est légèrement ambrée. En bouche, elle est acide et ronde.
- Kriek Jacobins (*4,5 % alc. vol. - 1983*) : Kriek élaborée initialement à base de cerises fraîches de Saint-Trond vite remplacées par des cerises surgelées d'Europe de l'Est. En bouche, elle est équilibrée.
- Kriek Max (*3,5 % alc. vol.*) : Kriek.
- Framboise Jacobins (*4,5 % alc. vol. - 1983*) : Bière fruitée élaborée à base de jus de framboise.
- Framboise Max

Van Honsebrouck *: Voir Saint-Louis**

Wildere (*brasserie artisanale – Wilderen-Saint Trond : Limbourg*)

- Wilderen Kriek (*% alc. vol.*) : Kriek artificielle.

6.3 Bières à fermentation basse

Les principales bières belges à fermentation basse sont des pils et les bières sans alcool. Quelques bières particulières existent.

6.3.1 Pils et lager

La pils belge contient généralement moins de malt et d'houblon qu'une pils tchèque et d'autres substances amylacées (*riz et maïs pour les pils industrielles*) et du sucre. Elle est filtrée et saturée. Elle est légère (*4-6,5 % alc. vol.*). Sa robe limpide à brillante et pétillante varie de jaune paille à dorée (*4-12 EBC*) et sa mousse est blanche. Le nez est céréalier et herbacé. En bouche, elle est mince, fraîche, douce et peu à moyennement amère (*15-50 IBU sauf la Stella*) avec un arôme malté principalement. La finale est sèche et moyennement amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*3-6°C*).

En raison de son caractère désaltérant, elle a acquis une très grande popularité parmi les consommateurs belges qui la découvrent en 1928 sous le nom de Cristal (*Alken*), suivie un an plus tard par la Stella.

REMARQUE : La pils a été produite en Belgique après la Première Guerre mondiale, entrainant la fermeture d'un grand nombre de brasseries locales qui n'ont pas su s'adapter à la technique du froid relativement coûteuse, qui ont eu également peine à se relancer après la guerre et la réquisition de leur cuve par l'armée allemande ou qui n'ont pas su s'adapter aux nouvelles préférences des consommateurs de l'époque.

Actuellement, le marché des pils est dominé par les brasseries industrielles bien que quelques microbrasseries se sont lancées depuis quelques années dans la production de ces bières. Elle reste en 2020, la bière la plus consommée en Belgique mais perd progressivement des parts de marché. En 2019, elle représentait 67 % du marché belge.

Au sein des pils, il faut également distinguer les pils classiques industrielles, les pils traditionnelles (généralement plus houblonnées) et les pils premium (*prix supérieur*).

13 Artisanale Pils (*The Ministry Of Belgian Beer : Gand – Flandre Orientale*)

Le chiffre 13 provient du fait que la recette finale a été obtenue après le 13ème brassin qui est un chiffre particulier.

Elles sont non filtrées (*robe légèrement trouble*) et non pasteurisées.

- Pils 13 Artisanale (*4 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec du houblon belge. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier, herbacé et levuré. En bouche, elle est amère (*55 IBU*) avec des arômes malté, fruité (*citron*), herbacé et levuré.

- Pils 13 Artisanale "refermentée" (*4 % alc. vol.*) : Variante de la 13 Artisanale Pils refermentée en bouteille (*fait exceptionnel pour une pils*). Sa robe trouble est blonde. Le nez est fruité (*pêche, abricot, orange et banane*). En bouche, elle est amère (*55 IBU*) avec des arômes maltés et fruités. La finale est sèche, amère et fruitée (*citron*).
- Pils 13 Delta (*4 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec des houblons américains. La robe est or (*12 EBC*). Le nez est houblonné et floral. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec des arômes maltés et houblonnées. La finale est longue et amère.
- Pils 13 Export (*3,8 % alc. vol.*) : Pilsner légère élaborée avec des houblons belges. La robe transparente est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est peu amère (*25 IBU*) avec un arôme malté. La finale est moyenne.
- Pils 13 Fresh Hop : Pils élaborée avec du houblon frais (*et non séché comme les autres pils*). Sa robe trouble est blonde. Le nez est malté, herbacé et fruité (*fruits tropicaux et pamplemousse*). En bouche, elle est amère avec des arômes maltés et houblonnés frais. Elle est brassée une fois par an, à savoir le jour de la récolte du houblon de la brasserie (*environ début septembre*). C'est une version limitée.

81 Express (*L'Ermitage – Bruxelles*)

Le nom fait référence à la ligne de tram n°81 qui est une ligne importante pour les brasseurs dans la mesure où elle dessert tous les lieux qui ont marqué l'histoire de la brasserie depuis ses débuts.

- 81 Express (*4,5 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe très pétillante est or (*10 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme céréalier.

1348 (*Bertinchamps : Gembloux – Namur*)

Le nom provient de l'année de construction de la ferme où est brassée cette pils.

Adler (*Haacht : Boortmeerbeek - Brabant-Flamand*)

- Adler (*6,6 % alc. vol.*) : Pils allemande. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce. La finale est sèche.

ANECDOTE : Elle se distingue de la Primus*, produite également chez Haacht par un style Dortmunder (*plus forte et plus de corps*) alors que la Primus est plus une pils tchèque. L'étiquette montre le dessin d'un aigle qui est un des symboles de l'Allemagne.

Bavik (*Bavik : Bavikhove (Harelbeke) – Flandre Occidentale*)

Elle n'entre pas réellement en concurrence avec les pils industrielles car elle est plus typée.

- Bavik Premium Pils (*5,2 % alc. vol.*) : Pils typée.
- Bavik Super Pils : Pils composée d'houblons aromatiques ayant subi une maturation longue et froide sans pasteurisation. Sa robe est blond pâle.
- Bavik Premium Export (*4,5 % alc. vol.*) : Sa robe est blond pâle. Elle est moins riche en alcool que la Bavik Super Pils.

Biolithics (*Belgo Sapiens : Nivelles – Brabant Wallon*)

- Biolithics Pils (*dry Hopped*) : Pils bio élaborée avec du houblon dont une partie à cru.

Black Label ou Black Hole (*Roman : Oudenaerde – Flandre Orientale*)

- Black Label 5.6 ou Black Hole (*5,6 % alc. vol.*) : Premium Pils. Sa robe est or. Le nez est fruité et herbacé. En bouche, elle est légèrement amère avec des arômes malté, herbacé et fruité.

Bobbi Super Pils (*Bobbi : Ittre – Brabant Wallon*)

- Bobbi Super Pils (*5,5 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est jaune paille (*8 EBC*). Le nez faible est malté. En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme malté légèrement miellé. La finale est douce.

Bockor Pils (*Omer Vander Ghinste : Bellegem – Flandre Occidentale*)

Cette bière est ancienne.

- Bockor Pils (*5,2 % alc. vol.*) : Pils. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté et houblonné.

Brabant (*John Martin's*)

- Pils de Brabant (*4,9 % alc. vol.*) : Pils.

Cara Pils (*Colruyt – usine de production variable*)

Elle est commercialisée par le groupe de grande distribution Colruyt.

Lancée à la fin des années 1960, elle a été produite par différentes brasseries dont la brasserie Alken-Maes* et la brasserie française de Saint-Omer (*de 2015 à 2017*).

Cette bière de faible prix est surtout appreciée par les étudiants et les milieux populaires pour son prix bon marché.

ANECDOTE : En 2017, Colruyt a souhaité changer son nom mais, vu le tollé et la mobilisation des jeunes, elle a dû y renoncer.

- Cara Pils (*4,4 % alc. vol. en canette et 4,7 % alc. vol. en bouteille - 1968*) : Pils bon marché. Sa fabrication prend deux semaines alors qu'il faut en général 8 à 10 semaines pour une pils classique.

CaroloPils *: Voir CharlesRoy Zébrée*

{C} Field (*{C} : Liège – Liège*)

- {C} Field (*5 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Centennial, Chinook et Columbus*). Sa robe est jaune paille (*4 EBC*). Le nez est malté et floral. En bouche, elle est dense et peu amère (14 IBU) avec des arômes malté. La finale est sèche et peu amère.

CharlesRoy Zébrée (*La Manufacture Urbaine : Charleroi – Hainaut*)

Cette pils anciennement dénommée CaroloPils, fait référence au club de football de la ville de Charleroi dont les joueurs sont associés à des zèbres de par leurs couleurs rayurées noire et blanche.

- CharlesRoy Zébrée (*5 % alc. vol. : 2017*) : Pils non filtrée au contraire des pils classiques (*d'où plus de goût*). Sa robe est or (*9 EBC*). Le nez est floral et légèrement houblonné. En bouche, elle est pétillante et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme malté. La finale est sèche.

ContraPils (*Contreras : Gavere - Flandre Orientale*)

- Contrapils (*5 % alc. vol. – 1954*)

Corsendonk Premium (*Bocq : Purnode - Namur*)

La société commerciale de Corsendonk fait brasser ses bières à la brasserie du Bocq*.

- Corsendonk Premium Pils (*6,5 % alc. vol.*) : Pils commercialisée uniquement en fût.

Cristal (Alken) (*Alken-Maes : Alken - Limbourg*)

Apparue en 1928, il s'agit de la première pils (*type tchèque*) introduite en Belgique. De plus, sa bouteille de 25 cl a également été une révolution. Elle a été méconnue en Wallonie jusqu'en 2017.

- Cristal Alken (*4,7 % alc. vol. : 1928*) : Pils produite à partir d'eau déminéralisée, de froment et de 2 houblons (*un amérisant et Saaz*). Sa robe est blond pâle. Le nez est houblonné. En bouche, elle est douce et plus amère (*28 EBU*) que les autres pils avec des arômes malté et houblonné. La finale est sèche.

ANECDOTE : La Cristal a été mise au point par l'ingénieur Jozef Indekeu formé à la fermentation basse à Berlin avec le professeur Windisch et par le maître-brasseur allemand, Hans Gabriël, qui a par la suite, participé à la création de la Maes en 1946.

- Cristal Xtra (*5,2 % alc. vol. : 2022*) : Pils légèrement plus alcoolisée élaborée avec 3 céréales et non filtrée. Sa robe est légèrement trouble.

Estaminet (*De Hoorn – Palm : Steenhuffel - Brabant Flamand*)

Le nom désigne une auberge où des filles pleines d'entrain assuraient le service aux soldats de l'armée espagnole présents au 16ème siècle dans nos régions afin de lutter contre l'avancée du protestantisme. Le terme vient de l'espagnol "Esta Minetta" (*il y a des filles*).

- Estaminet (*5,2 % alc. vol.*) : Pils produite à partir d'orge d'été et d'houblon *Saaz*. Elle subit une maturation de 6 semaines. En bouche, elle livre un arôme fruité.
- Estaminet 0.0 (*0 % alc. vol.*) : Pils sans alcool. En bouche, elle est finement amère.
- Estaminet Refined Lager (*5,2 % alc. vol. : 2021*) : Pils retravaillée par la brasserie De Hoorn* en y ajoutant du froment. Le nez est floral avec une note épicée. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme floral.

Eupener Bier (*Haacht : Boortmeerbeek - Brabant-Flamand*)

- Eupener Bier Pils (*5,1 % alc. vol.*) : Pils allemande brassée conformément à la Reinheitsgebot. Elle est principalement commercialisée dans la région d'Eupen.

ANECDOTE : Sur l'étiquette, figurent l'année 1834 (*année de création de l'ancienne brasserie Eupener***), les armoiries de la ville d'Eupen et la phrase Rein Malz und Edelhopfen ("*Pur Malt et Houblon noble*").

Excel (*Carrefour*)

Faucheuse (La) (*Trévires : Arlon – Luxembourg*)

- Faucheuse High Hops (La) : Lager élaborée avec des houblons bavarois. La finale est sèche.

Gembloux Pils (*Gembloux.Beer : Gembloux – Namur*)

Cette pils a été brassée à la Manufacture Urbaine* (*Charleroi*) jusqu'à la construction d'une brasserie sur le site de Gembloux.

- Gembloux Pils (*5,5 % alc. vol. : 2019*) : Pils. Sa robe est jaune paille (*5 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*29 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits jaunes*).
- Gembloux Pils Fresh Hop (*5 % alc. vol. : 2021*) : Pils élaborées avec 3 houblons (*Aurora, Cascade et Chinook*) introduits rapidement après récolte.

Ginette (*Ginette : Houtain-le-Val (Loupoigne) – Brabant Wallon*)

- Ginette Lager

Grain Again (*Brunehaut : Brunehaut – Hainaut*)

- Grain Again (*4,9 % alc. vol. : 2022*) : Pils élaborée avec les invendus de pain de la boulangerie bio Bonpain, via la société Anazao devenue par la suite No Waste Republic (*société spécialisée dans la transformation industrielle de déchets de pain en pellets*). En bouche, elle est peu amère (25 IBU).

Havic (*De Struise Brouwers : Oostvleteren (Vleteren) – Flandre Occidentale*)

- Havic (*4,1 à 5 % alc. vol. selon le contenant*) : Pilsner mûrie durant 90 jours à 2°C. En bouche, elle est fraîche et maltée. La finale est sèche.

Heeren (*Elfique : Aywaille – Liège*)

Cette pils est typique des pils liégeoises des années 1970.

- Heeren (*4,8 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est dorée. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et fruité (*agrumes*).

Jupiler (*AB Inbev : Jupille – Liège*)

Elle a été créée en 1853 par l'ancienne brasserie Piedboeuf**.

La Jupiler a changé de nom à plusieurs reprises : Urtyp (*1950*), Jupiler 5 (*1966*) et enfin Jupiler (*années 70*). Elle change provisoirement de nom lors d'événements sportifs (*Belgium pour la Coupe du monde de football de 2018, Red Inside pour l'Euro de 2021*).

- Jupiler (*5,2 % alc. vol. : 1966*) : Pils. Sa robe très pétillante est blonde or. Le nez intense est céréalier. En bouche, elle est sucrée, un peu piquante et moyennement amère avec un arôme houblonné.

ANECDOTE : En 2021, Jupiler a sorti une version rouge "*Red Inside*" pour soutenir l'équipe des Diables Rouges lors de l'Euro de football. Si la couleur a changé, le goût est resté le même. Cette bière est une version éphémère de quelques mois.

- Jupiler N.A (*0,1 % alc. vol.*) : Pils sans alcool. Sa robe très pétillante est dorée. Le nez est malté. En bouche, elle est peu amère avec des arômes malté, houblonné et légèrement miellé.
- Jupiler Pure Blonde (*3,1 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est très pâle.
- Jupiler Tauro (*8,3 % alc. vol.*) : Pils forte.

Kaiser (*Carrefour*)

- Kaiser : Elle manque de goût.

Lamot (*AB Inbev*)

Elle appartient au groupe AB Inbev.

Légia (*Brasse & Vous : Liège - Liège*)

Légia signifie Liège en latin.

- Légia (*5,4 % alc. vol.*) : Bien qu'ayant de nombreux points communs avec une pils avec laquelle elle est souvent comparée, ce n'en est pas une car elle résulte d'une fermentation haute. Il s'agit en réalité d'une blonde. Il faut donc de se référer au chapitre 6.8.

Loburg (*AB Inbev*)

Elle appartient au groupe AB Inbev et est destinée à contrecarrer en Belgique, la percée de la bière danoise Carlsberg.

Lupulus (*Lupulus : Courtil (Gouy) – Luxembourg*)

- Lupulus Pils (*5 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est jaune paille.

Maes (*Alken-Maes : Waarloos - Anvers*)

En 1936, la brasserie sous la direction de Michel Maes (III) engage Hans Gabriel, le maître-brasseur allemand qui a notamment mis au point la première pils belge, la Cristal en 1928, afin de développer la Maes-Pils. Celle-ci est finalement commercialisée en 1946. Son succès permet d'augmenter fortement sa production (*jusqu'à 1 million d'hl)*.

ANECDOTE : En 1998, suite au départ du brasseur Robert Putman et surtout dans le but de payer moins d'accises, la brasserie Maes décide de diminuer la teneur en alcool de sa pils. Cela se traduit par une perte de clients qui la trouvent alors trop douce et trop fade. La brasserie a par la suite décidé de remonter le taux d'alcool et d'ajouter plus d'houblons *Saaz*, tout en modifiant la recette.

- Maes Pils (*5,1 % alc. vol. : 1946*) : Sa robe pétillante est blond clair. Le nez est neutre avec une touche maltée. En bouche, elle est peu amère avec des arômes malté, houblonné, fruité et une note de miel.

ANECDOTE : En 2016, le groupe crée une canette intelligente dont la couleur de la marque change avec la température. Plus elle est bleu foncé, plus la bière est fraîche.

- Maes N.A
- Maes 0,0% (*0,5 % alc. vol.*) : Pils sans alcool.

Maneblusser (*Het Anker : Malines – Brabant Flamand*)

Le nom issu du patois de Malines est un sobriquet des malinois et se traduit par "extincteur" à la suite des visions d'un ivrogne qui avait cru qu'un incendie s'était déclaré à la Tour St Rombaut.

- Maneblusser (*1999*) : Pils fortement houblonnée.

Manneken Pils (*Lefebvre : Quenast – Brabant Wallon*)

- Manneken Pils (*5 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec du maïs. Sa robe brillante est jaune paille (*7 EBC*). Son nez est malté et floral. En bouche, elle est vive et peu amère avec un arôme de maïs.

Martens (*Martens : Bocholt - Limbourg*)

- Martens Pils (*5 % alc. vol.*) : Pils. La robe est blonde.

Mongozo Premium Pilsener (*Huyghe : Melle – Flandre Orientale*)

- Mongozo Premium Pilsener (*5 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec du riz et des houblons biologiques. En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme houblonné.

Mule Lager (*La Mule : Bruxelles - Bruxelles*)

- Lager (*4,8 % alc. vol.*) : Pils non filtrée. Sa robe translucide est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est moyenne et finement amère avec des arômes malté et floral. La finale est sèche et finement amère.

Pick-Up (*Walrave : Laarne - Flandre Orientale*)

- Pick-up Pils (*4,8 % vol. alc.*) : Pils produite à partir de malts traités sur place, du houblon d'Asse (*Brabant flamand*) et non pasteurisée. Sa robe à faible perlage est jaune paille. Le nez est céréalier (*graine et malt frais*). En bouche, elle est légèrement amère avec des arômes maltés (*Kellogs et malt frais*).

Pils 13 (*The Ministry Of Belgian Beer : Gand – Flandre Orientale*)

- Pils 13 (*4 % alc. vol.*) : Pils non filtrée. Le nez est houblonné et floral. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est sèche et amère.

Pilsette (*Lupulus : Courtil (Gouy) – Luxembourg*)

- Pilsette (*5 % alc. vol.*) : Pils.

Polarius (*Belgo Sapiens : Nivelles – Brabant Wallon*)

- Polarius (*5 % alc. vol.*) : Pils (*mélange entre une pils belge et une pils allemande*) élaborée avec des houblons aromatiques de la région Hallertau (*Polaris*). Sa robe est or (*8 EBC*). En bouche, elle est légère, sèche et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes malté, floral (*eucalyptus*), épicé (*menthe poivrée*) et fruité (*citron*). Le nom provient du houblon utilisé, le *Polaris*.

Premium Pils (*Affligem : Opwijk – Brabant Flamand*)

Elle est produite pour le compte de la société de grande distribution Delhaize.

- Premium Pils (*5,1 % alc. vol.*) :

Primus (*Haacht : Boortmeerbeek - Brabant-Flamand*)

Le nom provient de Jean Primus ou Jean I (*1251 – 1294*), duc de Brabant au Moyen-Age. Ce puissant seigneur était un grand amateur de bière qui n'a pas hésité à accorder des privilèges particuliers aux brasseurs et également un poète. Il serait devenu Gambrinus selon la légende (*voir chapitre "Légende de Gambrinus"*). C'était également un passionné de tournoi où il trouva la mort à Baarle-Heertog.

Initialement, cette bière s'appelait Super Haacht ou Super 8 jusqu'en 1975. Elle a changé de nom pour des raisons de marketing. Le logo représente le duc Jean I sur son cheval, prêt à l'assaut.

- Primus (Haacht) (*5 % alc. vol. 1898*) : Pils filtrée. Sa robe est blond doré. Le nez est malté et fruité (*fruits blancs et agrumes*). En bouche, elle est douce, sèche et moyennement acide avec un arôme principalement malté. La finale est longue et amère. C'est la bière la plus importante de la brasserie Haacht. Le terme Primus est garant d'une qualité supérieure aux autres pils. Elle est reconnue comme produit du terroir du Brabant flamand.

ANECDOTE : Il existe une pils non filtrée commercialisée au café "Brouwershof" situé en face de la brasserie. Une légende dit que cette bière non filtrée provient d'un robinet fixé au mur du chai que les habitants du quartier et les cheminots du tram utilisaient dans les années 1930 pour remplir leur cruche.

Redor (*Dupont : Tourpes – Hainaut*)

- Rédor Pils (*5 % alc. vol. – 1950*) : Pils filtrée et non pasteurisée composée uniquement de malt. En bouche, elle est moelleuse et amère. Elle se conserve peu longtemps (*environ 4 mois*).

Romy (*Roman : Oudenaerde – Flandre Orientale*)

- Romy Pils (*5,1 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe très pétillante est blond doré. Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est douce, un peu acide avec des arômes malté et houblonné. La finale est amère.

Rulles Pils (*Rulles : Rulles - Luxembourg*)

- Rulles Pils (*4,8 % alc. vol.*). Pils. Elle est disponible uniquement en fût de 20 ou 30 l.

Silly Pils (*Silly : Silly – Hainaut*)

- Silly Pils (*5 % alc. vol. - 1950*) : Pils composée de 2 houblons (*Hallertau et Saaz*). Sa robe est blond brillant. En bouche, elle offre un arôme malté. La finale est moyennement amère.
- Silly Pils Bio (*5 % alc. vol. - 2011*) : Pils bio composée de malts et d'houblons bios. Sa robe brillante est blonde. En bouche, elle est plus douce que la pils classique avec un arôme malté. La finale est moyennement amère.

Simcoe Lager (*Sainte-Hélène : Florenville – Luxembourg*)

- Simcoe Lager (*3,5 % alc. vol. : 2015*) : American Pilsner élaborée avec du houblon *Simcoe*. La robe trouble est blonde. Le nez léger est fruité (*orange*), fleuri et miellé. En bouche, elle est douce et micropétillante avec des arômes malté (*grains*). La finale est longue, amère et herbacé (*herbe verte*).

Slag Lager Pils (*Slaghmuylder : Ninove : Flandre Occidentale*)

- Slag Lager Pils (*5 % alc. vol.*)

Sparta Pils (*Van Steenberge : Evergem : Flandre Orientale*)

- Sparta Pils (*5 % alc. vol.*) : Pils non pasteurisée (*plus de goût*).

Stella Artois (*Louvain – Brabant Flamand*)

Elle a été initialement produite comme bière de Noël (*ce type a bien changé depuis lors*) offerte initialement aux habitants de la ville de Louvain, Mais vu son succès, la brasserie Artois a décidé de la produire en continu. Elle doit son nom à sa couleur particulièrement claire et lumineuse comme une étoile. Elle est légèrement plus forte que les bocks produits à l'époque.

- Stella Artois (*5,2 % alc. vol. : 1929*) : Pils élaborée avec du maïs. Sa robe au perlé faible est blond or. Le nez est malté avec une légère note houblonnée. En bouche, elle est courte et peu amère avec un arôme malté et une note herbacée. Elle se boit très fraîche (*3°C*).

ANECDOTE : La Stella est la bière belge la plus vendue dans le monde. Une partie de sa production a été transférée à Saint-Louis (*USA*). Son slogan est "*Chez moi, c'est près de ma Stella*." Le logo contient notamment un cor de chasse dû au fait qu'au début de son existence, la brasserie De Hoorn (*brasserie d'origine du groupe Artois*) proposait de la bière aux chasseurs locaux et de passage. Ce symbole permettait ainsi de mieux reconnaître la bière. Une autre légende signale que le nom de la brasserie De Hoorn signifie la corne qui pourrait être en relation avec un cor de chasse destiné à rameuter les chiens. Le reste des moulures ocres sont en réalité des ornements architecturaux spécifiques à la ville de Louvain.

- Stella Light (*3,1 % alc. vol.*) : Pils légère.

- Stella N.-A. (*0,5 % alc. vol.*) : Pils sans alcool. Sa robe très pétillante est blond cuivré. Le nez intense est céréalier avec une note miellé. En bouche, elle est courte et peu amère avec une note de miel.

Strubbe Pils (*Strubbe - Ichtegem – Flandre Occidentale*)

- Strubbe Pils (*4,3 % alc. vol.*) : Pils. Elle était appelée avant Superpils.

Super 8 (*Haacht : Haacht – Brabant Flamand*)

- Super 8 Export (*4,8 % alc. vol.*) : Pils sans gluten. Sa robe est claire. En bouche, elle est douce. C'est l'aïeule de la famille SUPER 8.
- Super 8 Saison (*4,8 % alc. vol.*) : Bière de saison utilisant plusieurs céréales (*blé, avoine, seigle, orge et épeautre*), un houblon belge et du galanga (*racine tropicale de la famille du gingembre*). En bouche, elle présente un arôme poivré. Cette bière est brassée tout au long de l'année.
- Super 8 IPA (*6 % alc. vol.*) : Pils IPA riche en houblon. En bouche, elle présente une note d'agrumes.

Super Cadix (*Antwerpse Brouw Company : Anvers – Anvers*)

- Super Cadix (*5,6 % alc. vol.*) : Pils artisanale élaborée avec une bonne dose d'houblons provenant de 3 continents et peu fermentée. Sa robe pétillante est blonde. Le nez est fruité (*agrumes*) et floral. En bouche, elle est pétillante avec une note houblonnée.

SuperPills (*Dr Blues : Reet (Rumst) – Anvers*)

- SuperPills : Pils. Le nom évoque le terme médical super pilule.

Terra (*Brussels Beer Project : Anderlecht – Bruxelles*)

- Terra : Pils élaborée avec uniquement de l'orge wallon issue de la coopérative *Cultivae*.

Trois Canaux (*Authentique Brasserie : Blaton – Hainaut*)

- Pils des Trois Canaux : Pils à étiquette.

Vedett (*Duvel Moortgat*)

- Vedett
- Vedett Extra Blonde : Pils.

Wiel's (*AB Inbev*)

X Simplex (*De Ranke : Dottignies - Hainaut*)

- X Simplex (*4,5 % vol. alc.*) : Pils non filtrée et non pasteurisée produite à base de 3 houblons (*Brewers Gold, Hallertau Mittelfrüh et Warneton 1794*). Sa robe est orange paille (*EBC 11*). En bouche, elle est amère (*IBU 50*) avec un arôme houblonné.

Zenne Pils (*Brasserie de la Senne : Bruxelles*)

- Zenne Pils (*4,9 % alc. vol. : 2019*) : Pils allemande moins alcoolisée que la pils belge et plus richement houblonnée (*anciennes variétés d'houblons allemands*), brassée par décoction, non filtrée et non pasteurisée. Sa robe présente un léger trouble naturel à température ambiante. En bouche, elle livre des arômes complexes maltés et houblonnés.

ANECDOTE : Pour la produire, les brasseurs ont fait appel à Eric Toft, maître-brasseur à la brasserie Schönram en Bavière et considéré par eux comme le meilleur brasseur de lagers au monde, pour obtenir de l'aide sur les meilleures techniques de brassage de bière à fermentation basse de type pils allemande et tchèque.

6.3.2 Bière de table et bière de ménage

La bière de table se caractérise comme étant une *bière de faible taux d'alcool (1 à 4 % alc. vol.), souvent à fermentation basse (avec quelques exemplaires à fermentation haute) et de couleur jaune pâle bien qu'il existe certaines robes brunes. Le nez est souvent discret et malté. En bouche, elle est sèche à sucrée avec des arômes maltés. La finale est douce*. Il s'agit, soit d'une bière élaborée avec de l'eau de la deuxième filtration, soit d'une bière diluée à l'eau et adoucie avec un édulcorant de blé. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-5°C*).

Cette bière a connu un réel succès jusque dans les années 1980 où elle était bue partout, même dans les écoles, voire les maternités car soi-disant, elle stimulait la montée du lait ; ce qui est inconcevable actuellement.

Depuis ce moment, elle est tombée en désuétude, même si certaines marques continuent à en proposer. Elle sert principalement dans les homes et maisons de repos (*apport nutritif pour personnes avec des difficultés pour s'alimenter correctement*), voire en cuisine.

Bavaro (*Haacht : Bortmeerbeek - Brabant Flamand*)

Cette bière est une relique de la brasserie Bavaro-Belge** rachetée en 1938 par le groupe Haacht*.

- Bavaro (*3,6 % alc. vol.*) : Blonde de table.

Bavik (*De Brabandere : Bavikhove-Harelbeke - Flandre Occidentale*)

- Bavik Dinner Beer Blonde (*% alc. vol.*) : Blonde de table.

Bierbok (*Warmenbol : Schoten – Anvers*)

- Bierbok : Bok bio.

Gigi (*Gérouville (Meix-devant-Virton) – Luxembourg*)

La brasserie est surtout connue pour ses bières de table.

- Spéciale Gigi (*2,5 % alc. vol.*).
- Double Blonde Gigi : Bière de table ambrée.
- Super Brune Gigi : Bière de table brune.

Haacht (*Haacht : Bortmeerbeek - Brabant Flamand*)

- Haacht Blonde (*1,2 % alc. vol.*) : Blonde de table. Sa robe limpide est jaune orange. Le nez est légèrement malté et caramélisée. En bouche, elle est légère avec une note maltée.

Huyghe

- Huyghe Blonde (*1,5 % alc. vol.*) : Blonde de table. Sa robe légèrement effervescente est jaune pâle. Le nez discret est malté et miellé. En bouche, elle est très douce et onctueuse.

Leroy

- Bock Leroy (*1,8 % alc. vol.*) : Bock. Sa robe est jaune pâle. Le nez est malté (*pain*) et légèrement miellé. En bouche, elle est assez douce et légèrement amère avec un arôme malté.

Maltosa ou Very Diest (*Haacht : Bortmeerbeek - Brabant Flamand*)

- Maltosa (*1,2 % alc. vol.*) : Bière de table élaborée avec plusieurs céréales. Sa robe est brune.

Piedboeuf (*AB Inbev*)

- Piedboeuf Blonde (*1,2 % alc. vol.*) : Blonde de table. Sa robe est jaune pâle. Le nez discret est malté. En bouche, elle est légèrement douce avec un arôme malté.
- Piedboeuf Brune (*1,2 % alc. vol.*) : Brune de table. Sa robe est brune.
- Piedboeuf Triple (3,8 % alc. vol.) : Triple de table.

Silly (*Silly*)

- Royale Blonde (*1,2 % alc. vol.*) : Blonde de table. Sa robe limpide et pétillante est jaune paille. Le nez est épicé avec une note maltée. En bouche, elle est douce avec un arôme épicée.

Strubbe

- Strubbe Pilsen (*2,1 % alc. vol.*) : Blonde de table. Sa robe est blonde. Le nez peu discret est légèrement malté. En bouche, elle est très légère avec un arôme malté et une note fruitée (*pomme acidulée*).

Very Diest *: Voir Maltosa*

6.3.3 Autres bières belges à fermentation basse

Beersel (*De Proefbrouwerij : Lochristi – Flandre Orientale*)

Cette bière à étiquette est produite pour le compte de la brasserie Drie Fonteinen*.

- Beersel Lager (*5,2 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est dorée. Le nez est très houblonné. En bouche, elle offre un arôme houblonné.

Bellevaux (*Bellevaux : Bellevaux (Malmedy) – Liège*)

- Bellevaux Lager : Lager.

Betty B (*Bossuwé Brewing Co : Courtrai – Flandre Occidentale)*

- Betty B (*5,5 % alc. vol.*) : Japan Rice Lager élaborée avec du riz, du froment et 2 houblons (*Hercules et Sorachi Ace*). Sa robe est blonde. En bouche, elle est légère, sèche et moyennement amère (*35 IBU*).

Claire (*De Dochter van de Korenaar : Baarle-Hertog – Anvers*)

Cette bière se définiti plutôt comme une lager

- Claire (*5 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du houblon à cru. La robe finement pétillante et limpide est dorée (*18 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est légère et moyennement amère avec des arômes malté et boisé.

Empire (L') (*Borinage : Boussu – Hainaut*)

- Empire (L') (*10 % alc. vol.*) : Imperial Lager élaborée avec du houblon *Hallertau blanc*. Sa robe voilée est dorée (*12 EBC*). Le nez est fruité (*fruits jaunes*). En bouche, elle est ample, dense et moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits jaunes*).

Flora Lager (*(De)Wilde Brouwers : Flora – Flandre Orientale*)

- Flora Lager (*3,5 % alc. vol.*) : Lager.

Galea (*Galea Craft Beer : Brasschaat (Anvers) – Anvers*)

- Galea Lager

Gordon Finest (*Martin's : Genval – Brabant Wallon*)

Outre des bières de style anglais, le groupe John Martin's produit une série de bières fortes à fermentation basse. Elles se boivent très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

- Gordon Finest Carbon 14 (*14,1 % alc. vol.*) : Blonde très forte. La robe est dorée (*19 EBC*). Le nez est malté et tourbeux. En bouche, elle est peu pétillante, ronde à sirupeuse et moyennement amère avec un arôme de whisky.
- Gordon Finest Copper (*2010*) : Blonde légèrement forte.
- Gordon Finest Chrome (*10,5 % alc. vol.*) : Blonde forte. En bouche, elle est vive, sèche et amère avec un arôme malté.
- Gordon Finest Gold (*10 % alc. vol. : 1992*) : Blonde forte. En bouche, elle est ronde et amère avec un arôme malté.
- Gordon Finest Platinum (*12 % alc. vol. : 2005*) : Blonde très forte. Elle est commercialisée depuis en 2008 en cannette de 50 cl.
- Gordon Finest Red (*8,4 % alc. vol.*) : Ambrée forte. Sa robe limpide est rouge. En bouche, elle est sèche avec des arômes caramel et épicé. La finale est douce, amère et poivrée.
- Gordon Finest Silver (*7,7 % alc vol.*) : Blonde forte. Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes maltés et légèrement alcoolique.
- Gordon Finest Titanium (*14 % alc. vol.*) : Blonde très forte. Sa robe est pétillante. Le nez est malté. En bouche, elle est métallique, ronde et amère.
- Gordon Finest Xenon
- Gordon Xplosive Peach (*11 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des arômes de pêche. Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est fruité (*pêche*). En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes fruité (*pêche*) et boisé. La finale est sucrée et fruitée.
- Gordon Xplosive Red Fruit (*11 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des arômes de fruits rouge. Sa robe est brun rouge (*55 EBC*). Le nez est fruité (*cerise*). En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes fruité (*cerise*) et boisé. La finale est sucrée et fruitée.

Mitch Rescue (*Drink That Beer : Rhode-Saint-Genèse – Brabant Flamand : 2020*)

- Mitch Rescue IPL (*5 % alc. vol.*) : India Pale Lager élaborée avec une levure lager mais fermentée à température de haute fermentation. Sa robe est dorée (*15 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est moyennement amère (*26 IBU*) avec des arôme malté et fruité (*citron et fruits tropicaux*). La finale est longue et légèrement amère.

Monsieur Rock (*Bouillon : Sensenruth (Bouillon) – Luxembourg*)

Cette bière a été conçue par Jean Marie Rock, ancien directeur technique de la brasserie d'Orval qui s'est lancé le défi en 2014, de brasser une bière spéciale à fermentation basse. Après être passé par la brasserie anglaise Meantime*, elle est brassée par la brasserie de Bouillon*.

- Rock (*6,6 % alc. vol.*) : Lager blonde élaborée avec du houblon aromatique en partie à cru, fermentée à très faible température et refermentée en bouteille au moyen de 2 souches de levure dont une n'est généralement pas utilisée en brasserie. Sa robe est blonde. Le nez est houblonné et épicé. En bouche, elle est amère.

Mulet Pils (*Borinage : Boussu – Hainaut*)

- Mulet Pils (*5,2 % alc. vol.*) : Wheat Lager intermédiaire entre une pils et une blanche élaborée avec du froment, de l'avoine et 2 houblons (*Bramling Cross et Saaz*). Sa robe est jaune pâle (*6 EBC*). Le nez est céréalier. En bouche, elle est douce (*avoine*) et moyennement amère (*28 IBU*) avec un arôme fruité.

One One (*MS Bear : Watermael-Boitsfort – Bruxelles*)

- One One (*2,5 % alc. vol.*) : Session SMaSh Beer lager type IPA élaborée avec un seul malt (*pils*) et un seul houblon (*Idaho7*). La robe transparente est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est fraîche, légère et amère (*60 IBU*) avec des arômes malté, fruité (*agrumes et pêche*) et résineux. La finale est finement amère et sèche. Elle est brassée à la brasserie du Flo*.

Paasbier (*Ninove – Flandre Orientale*)

Le nom provient de la fête de Pâques. Il est rare d'avoir une bière de Pâques au contraire des bières de Noël. Elle accompagne les fêtes du carnaval traditionnel de sa ville d'origine, Ninove.

- Paasbier (*% alc. vol.*) : Lager blonde composée d'un houblon slave (*Stirie*) et de maïs chargé d'éclaircir sa robe. Elle n'est pas pasteurisée. Sa robe est très claire. En bouche, elle est peu amère. De par son manque de pasteurisation, elle ne se conserve pas longtemps (*quelques semaines*).

Pinte à Jean-Mi (La) (*Borinage : Boussu – Hainaut*)

Cette lager est une bière collaborative avec le chef cuisinier Jean-Philippe Watteyne qui est un grand amateur de pinte et du houblon *Mosaïc*.

- Pinte à Jean-Mi (La) (*4,5 % alc. vol.*) : IPL (*Indian Pale Lager*) élaborée avec du seigle et du houblon *Mosaïc* à cru. Le nez est houblonné et fruité (*mangue et litchi*). En bouche, elle est moyennement amère avec arôme fruité (*fruits exotiques*) avec une note épicé (*seigle*).

Primitive (*La Source : Bruxelles*)

La gamme Primitive est composée de différents brassins dont les compositions sont variables.

- Primitive 027 Brett & Peaches (*7,5 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec des pêches et de la levure sauvage de type Brettanomyces. La robe semi limpide est orange paille (*12 EBC*). Le nez intense est levuré (*lambic*) et fruité. En bouche, elle est pétillante, sûre et peu amère avec des arômes levuré et fruité (*pêche*). La finale est acide et levuré (*lambic*).
- Primitive 029 (*4,8 % alc. vol.*) : NZ Hoppy Lager élaborée avec 3 houblons néo-zélandais (*Motueka, Nelson Sauvin et Riwaka*). La robe est or (*8 EBC*). Le nez est fruité (*fruits tropicaux*) et herbacé. En bouche, elle est finement amère avec des arômes fruité et épicé. La finale est moyennement amère.

Slaapmutske (*brasserie : Melle – Flandre Orientale*)

- Slaapmutske Extra (*5,3 % alc. vol.*) : Lager sans gluten élaborée avec du houblon à cru. La robe est jaune paille (*4 EBC*). Le nez est céréalier. En bouche, elle est légèrement acide et peu amère (*25 IBU*) avec des arômes céréalier et fruité (*pomme*). La finale est sèche et finement amère.

Tetrodaïne (*Fungu Brewing : Uccle – Bruxelles*)

- Tetrodaïne (*5,2 % alc. vol.*) : Hoppy Lager élaborée avec 3 houblons (*Belma, Calista et Kazbek*). Sa robe est or paille (*8 EBC*). Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté, fruité et terreux.

T'Zelfde

Le nom provient de la traduction en néerlandais, de la phrase "Patron, la même chose".

- T'Zelfde (*6,1 % alc. vol.*) : Ambrée à basse fermentation.

6.4 Blanche ou witbier (*bière de froment*)

6.4.1 Généralités

Une blanche belge (*witbier ou tarwebier en néerlandais*) est une bière légère (*4-7 % alc. vol.*) élaborée avec du froment cru, une levure particulière qui lui donne son profil frais et des épices (*épluchures d'orange, coriandre, curaçao, voire du cumin*). Cet ajout d'épices la distingue de la weizenbier allemande. Elle est généralement non filtrée (*autre point de distinction avec la blanche allemande*). Sa robe voilée à translucide varie entre le jaune paille et l'or (*4-12 EBC*). Le nez est céréalier, houblonné et herbacé. En bouche, elle est fraîche, moyenne, douce à ronde, acide et peu amère avec

des arômes céréalier, fruité (*citron*) et épicé (*coriandre et écorces d'orange*). La finale est sèche. Elle se boit très fraîche (*3-5°C*).

ANECDOTES : Sa recette officialisée en 1771 précise qu'elle doit être brassée avec de l'orge maltée (*45 à 50 %*), du froment non malté (*40 à 45 % de froment cru*) et de l'avoine (*10 %*).

Le terme *blanche* provient principalement de la couleur claire présente à la surface du brassin en fin de fermentation et pas nécessairement de la couleur jaune pâle de la robe.

La blanche est souvent associée au nom d'Hoegaarden car c'est d'une part, le berceau de cette bière mais aussi, la Blanche d'Hoegaarden est la blanche la plus vendue.

C'est une bière très ancienne dont on retrouve des traces chez les Sumériens, en Egypte et durant le Moyen-Age. Elle provient de l'urtyp des ancêtres flamands, un breuvage à fermentation spontanée que l'on retrouvait dans chaque village du nord de la Flandre. A la base, elle est très acide, tout comme le lambic. Cependant, les moines d'Hoegaarden décident de lui ajouter de la coriandre et des écorces ou zestes d'orange amère issue de la colonie Curaçao afin d'en réduire l'acidité.

La recette actuelle de la blanche d'Hoegaarden est alors grossièrement conçue et même officialisée en 1771. Elle connaît alors un grand succès dans la région d'Hoegaarden qui a généré à l'époque, une explosion de brasseries et de malteries (*plus de 110*). Elles étaient principalement brassées dans la région Est du Brabant.

Elle disparut progressivement pour tomber en désuétude complète après la Deuxième Guerre mondiale, suite au succès des pils. La dernière brasserie de blanche, la brasserie Tomsin** ferme ses portes en 1957.

Par la suite, Pierre Célis, producteur de lait, décide lors d'une chaude soirée d'été 1964, de relancer à Hoegaarden même, ce type de bière en y brassant la Hoegaarden Witbier dès 1966. Il voulait retrouver la bière de sa jeunesse. Sa brasserie appelée "De Kluis*" brûle en 1985 et pour réparer les dégâts, il est obligé de s'associer d'abord puis de revendre ses parts au groupe Interbrew qui la transforme en Blanche d'Hoegaarden. En 1988, il s'exile aux USA (*Austin*) et y développe en 1992, une nouvelle blanche, la "Celis White" qui a connu également un succès trop grand qu'il doit fermer sa brasserie américaine en 2000. Entretemps, il a lancé la mode des blanches aux USA dénommée "*belgian style white*".

REMARQUE : Une Blanche doit être servie et bue en 7 minutes, après quoi l'oxydation fait son travail.

<table>
<tr><th colspan="3">Blanche ou Witbier</th></tr>
<tr><td colspan="3">Bière de froment légère (4-6 % alc. vol.) à base de froment non malté à malté, d'avoine, voire d'épeautre (vieille blanche), d'une petite quantité d'houblons herbacé à fruité (peu amère), d'une levure phénolique (arôme de citron) et de quelques ingrédients secondaires fréquents (contrairement aux Weissbiers allemandes) comme la coriandre, le curaçao, des zestes d'orange séchée, du clou de girofle, des fruits de toute sorte, voire du poivre. Elle est non filtrée. Sa robe trouble est claire (4-12 EBC). Elle peut présenter certains troubles à basse température dus à la présence d'un excès de protéines (trouble à froid). Le nez est céréalier (pain frais et blé), fruité (agrumes et spécialement citron), épicé (coriandre et clou de girofle) et parfois levuré. En bouche, elle est pétillante, dense, douce (froment) et peu à moyennement acide (selon la proportion de froment ou d'épeautre) et peu amère (10-35 IBU dû notamment à l'ajout des épices) avec des arômes maltés (blé et pain), fruité (citron), épicés (coriandre, orange amère, curaçao, etc.), levuré et herbacé. La finale est souvent acidulée. Elle se boit très fraîche à fraîche (2-8°C). Elle ne conserve pas. C'est l'équivalent de la bière de blé (F), la weissbier (G) ou la Wheat Ale (USA).</td></tr>
<tr><td>Blanche moderne</td><td colspan="2">Sa robe peu à moyennement trouble est jaune pâle (4-8 EBC).</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Blanche ancienne</td><td colspan="2">Blanche contenant souvent de l'épeautre mais très peu d'houblon. Sa robe est plus trouble et moins pâle. Une grande majorité de ces bières ont disparu dans le temps.</td></tr>
<tr><td>Blanche de Louvain</td><td>Blanche ancienne spécialement produite dans la région de Louvain.
Bien que fort appréciée aux Pays-Bas, elle a disparu après la Première Guerre mondiale, probablement suite au manque de froment et d'avoine. Le mélange était souvent préparé plusieurs jours avant le brassage afin d'aigrir le tout. La bière fermentait 3 jours en fût debout avec la bonde situé au sommet et d'où sortait la mousse. La dernière brasserie à l'avoir brassée est la brasserie "De Eendracht"** (Louvain) sous le nom de Peeterman.</td></tr>
<tr><td>Seef</td><td>Blanche ancienne très légère typique de la région d'Anvers.
Elle a disparu pendant longtemps avant d'être remise à jour par la brasserie "Antwerpse Brouw Compagnie*".</td></tr>
<tr><td>Double Blanche</td><td colspan="2">Blanche plus alcoolisée (5,5-7 % alc. vol.). C'est un type de bière apparu au cours des années 2010.</td></tr>
</table>

6.4.2 Description

* L'astérique signifie que des informations complémentaires sur la brasserie sont trouvées dans le chapitre 6.7. La double astérique fait référence aux brasseries disparues.

113 (La) (*Brasserie 113 : Mons – Hainaut*)

- 113 Blanche (La) : Blanche.

VI Wheat (*Jandrain-Jandrenouille : Jandrain-Jandrenouille – Brabant Wallon*)

- VI Wheat (*6 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des houblons américains remplaçant les épices classiques d'une blanche (*Wheat Ale*). Le nez intense est fruité (*agrumes*) et floral. En bouche, elle est fraîche, peu acide et peu amère avec un arôme floral. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Agrum

- Agrum White Beer

Ardenne (*Minne : Bailonville – Namur*)

- Ardenne Belle d'été (*6 % alc. vol.*) : Double Blanche élaborée avec de la coriandre et des écorces d'agrumes. Sa robe trouble est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est céréalier, fruité (*pomme*) et épicé. En bouche, elle est ronde (*atypique*), acidulée et moyennement amère (*25 IBU*) avec des arômes céréalier, fruité (*agrumes et pomme*) et épicé (*coriandre*). La finale est peu amère.

ANECDOTE : Cette bière était à l'origine brassée uniquement pour l'été mais vu son succès, sa production est permanente.

- Ardenne Blanche Bio (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec 3 houblons aromatiques (*Cascade, Centennial et Nelson Sauvin*), de la coriandre et des épluchures d'orange amère et de citron. La robe voilé est dorée (*15 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est légèrement acide et peu amère (*16 IBU*) avec un arôme fruité (*citron*).

Ardennen Tornbacher *: voir Tornbacher*

Athem (*Athem : Athus – Luxembourg*)

- Athem Blanche (*4,8 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des épices. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec un arôme épicé.

Atomic Raspberry (*Tours : Jodoigne – Brabant Wallon*)

- Atomic Raspberry : Blanche fruitée élaborée avec des framboises.

B+ (*Bertinchamps : Gembloux – Namur*)

- B+ Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des extraits de citron et des épices. La robe trouble est orange paille (*10 EBC – plus foncée qu'une blanche classique*). Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé. En bouche, elle est douce, lisse, peu acide et peu amère avec des arômes malté et fruité.
- B+ Pamplemousse (*5 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec du sirop de pamplemousse et du poivre. En bouche, elle livre un arôme fruité (*pamplemousse*) et une note poivrée.

Bar Blanche (*Koekoek : Zedelgem – Flandre Occidentale*)

- Bar Blanche (*5,8 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des herbes et épices particuliers. Sa robe est jaune doré. Le nez est floral avec des notes de froment et de coriandre. En bouche, elle est pleine et peu amère (*16 IBU*) avec un arôme épicé.

Bavik (*Bavik : Bavikhove – Flandre Occidentale*)

- Bavik Witbier (*% alc. vol.*).

Beersel (*De Proef : Lochristi – Flandre Orientale*)

Elle est produite pour le compte de la brasserie Drie Fonteinen*.

- Beersel Tarwebier (*6 % alc. vol.*) : Blanche.

Belgian *: Voir Bruxelles*

Belle Famenne (*Saint-Monon : Ambly - Luxembourg*)

- Belle Famenne (*5,9 % alc. vol. : 2017*) : Blanche au froment du Gerny et houblon belge. Sa robe voilée est claire. Le nez est fruité.

Bellegems (*Omer Vander Ghinste : Bellegem (Courtrai) - Flandre Occidentale*)

- Bellegems Witbier (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des épices. Sa robe assez limpide est jaune pâle. Le nez discret est lactique avec une note épicée. En bouche, elle est légère et acidulée avec un arôme fruité (*citron*) et épicé.

Bellevaux (*Bellevaux : Malmedy – Liège*)

- Bellevaux Blanche (*4,8 % alc. vol. : 2017*) : Blanche aromatisée aux fleurs de sureau, zestes d'orange et coriandre. Sa robe légèrement trouble est jaune. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est pétillante, légère et un peu surette avec un arôme fruité (*agrumes*) et une note épicée (*coriandre*).

Binchoise (La) (*La Binchoise : Binche – Hainaut*)

- La Binchoise Blanche

Blanche de Bouillon (La) (*Bouillon : Sensenruth (Bouillon) – Luxembourg*)

- Blanche de Bouillon (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche composée de coriandre, de citron et d'orange. Elle est non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe est blonde. Elle est légèrement plus forte qu'une blanche classique.

Blanche de Brabant (de) (*John Martin's*)

- Blanche de Brabant (*5 % alc. vol.*) : Blanche.

Blanche de Bruxelles (*Lefebvre : Quenast – Brabant Wallon : 1985*)

Cette blanche créée initialement sous le nom de "**Student**" a changé de nom suite à une demande d'un importateur. Dès 1998, la brasserie a ajouté différents jus de fruits dans la blanche. La gamme se distingue par le dessin d'un Manneken-Pis.

- Blanche de Bruxelles (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche composée de 40 % de froment, de coriandre, d'écorces d'orange amère et d'épice. Sa robe très trouble est jaune très pâle. Son nez est légèrement épicé. En bouche, elle est onctueuse, moelleuse, fraîche et peu amère avec un arôme fruité (*orange, citron, pamplemousse*).
- Blanche de Bruxelles Rosée (*4,5 % alc. vol. : 2015*) : Blanche composée de jus de fruits divers. Sa robe est rouge rosé. Le nez intense est fruité (*fraise, cerise, banane, pêche, pamplemousse et pomme verte*). En bouche, elle est acidulée et sucrée avec des arômes de cuberdon, d'amande amère et une note de vanille.
- Belgian Famboises (*3,5 % alc. vol. : 2004*) : Blanche de Bruxelles élaborée avec du jus de framboise. Sa robe est rose pâle. Le nez est fruité (*framboises et cassis*). En bouche, elle est sucrée et peu amère avec un arôme fruité (*framboise et cassis*). La finale est cassis.
- Belgian Kriek (*3,5 % alc. vol. : 2003*) : Blanche contenant du jus de cerises (*15 %*). Sa robe est rouge. Le nez est fruité (*cerise*). En bouche, elle est fraîche, sucrée, légèrement acidulée et peu amère avec un bouquet fruité.
- Belgian Pêches (*3,5 % alc. vol. : 2004*) : Blanche de Bruxelles avec du jus de pêche. Sa robe est cuivrée. Le nez est fruité (*pêche, mangue, fruit de la passion*). En bouche, elle est sucrée avec les arômes fruités du nez. La finale est longue, sucrée et non amère.
- Newton (*3,5 % alc. vol. : 1998*) : Blanche de Bruxelles avec du jus de pomme. Sa robe légèrement trouble est jaune-blanche. Le nez est fruité (*pomme verte*) avec une note de vanille. En bouche, elle est douce et légèrement sucrée avec des arômes de blanche, fruités (*pomme verte et citron*) et épicé (*coriandre*). La finale est courte et peu amère. Elle se boit dans son verre droit.

Blanche de Forêt (*Forêt : Forêt – Bruxelles*)

- Blanche de Forêt : Blanche.

Blanche de Francorchamps

- Blanche de Francorchamps : Blanche.

Blanche de Grivegnée

- Blanche de Grivegnée : L'étiquette est dessinée par Roba, dessinateur de BD.

Blanche de Liège (*Val-Dieu : Aubel – Liège : 2019*)

- Blanche de Liège : Blanche contenant de l'orange amère, de la coriandre et du poivre. En bouche, elle est fruitée et épicée (*coriandre et poivre*).

Blanche de Namur (*Bocq : Purnode – Namur*)

Elle a été produite deux ans après l'avènement de la Hoegaarden.

Le nom est un hommage à Blanche de Namur, fille du Comte Jean de Namur. Cette jeune fille a attiré le roi de Suède et de Norvège, Markus IV Eriksson, lors de son passage à Namur en 1335 alors qu'il faisait route pour la France en quête d'une prestigieuse épouse. Elle quitte Namur pour devenir reine de Norvège, de Suède et de Scanie et ne revient jamais à Namur.

- Blanche de Namur (*4,5 % alc. vol. : 1990*) : Blanche élaborée avec de l'épeautre, de la coriandre et des écorces d'orange. Sa robe trouble et très pétillante est jaune pâle (*10 EBC*). Le nez frais est épicé (*coriandre, poivre et orange amère*) et fruité (*citron*). En bouche, elle est différente des autres blanches. Elle est douce, ronde, légèrement acide et amère avec un arôme épicé (*coriandre et orange séchée*). La finale est légèrement amère.

ANECDOTE : Le brasseur conseille de la servir en mélangeant le fond de la bouteille à la moitié du service.

- Blanche de Namur Rosée (3,4 *% alc. vol.*) : Blanche classique contenant des arômes et du jus de framboise. Sa robe trouble est rose thé (*EBU 6)*. Le nez très parfumé est fruité (*framboise*). En bouche, elle est plus sucrée, acidulée et peu amère (*cachée par la framboise*).
- Blanche de Namur Apple (3,1 *% alc. vol.*) : Blanche au jus de pomme. Sa robe trouble est jaune pâle (*EBU 7)*. Le nez très parfumé est fruité (*pomme*). En bouche, elle est acide et peu amère, cachée par la pomme.
- Blanche de Noël (4,5 % alc. vol.) : Blanche de Noël. Sa robe est blanche. Le nez est épicé (*coriandre et cardamone*) avec une note miellée. En bouche, elle est légère et peu amère avec un arôme épicé. La finale est sèche.

Blanche de Noël : *Voir Blanche de Namur*

Blanche d'Epeautre (*Silenrieux : Silenrieux – Namur*)

- Blanche d'Epeautre (*% alc. vol.*) : Blanche bio sans gluten contenant de l'épeautre.

Blanche des Honnelles (*Abbaye des Rocs : Montignies-sur-Roc – Hainaut*)

Le nom fait référence aux deux rivières (*Petite et Grande Honnelles*) qui traversent Montignies, le village d'origine.

- Blanche des Honnelles (*6,8 % alc. vol. - 1991*) : Blanche élaborée avec du froment malté, de l'avoine maltée sur place, de la coriandre et du curaçao. Sa robe trouble est jaune or à ambrée (*comme une blanche traditionnelle d'antan*). Le nez est fruité (*citron*) et épicé avec un note de Mandarine Napoléon. En bouche, elle est sèche et peu acide avec des arômes fruité (*orange*), herbacé et épicé (*poivre*). La finale est sèche, très amère et poivrée. Elle se distingue des autres blanches par la couleur de sa robe, son taux élevé d'alcool et son goût particulier. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Nuits Blanches : Blanche composée de cassis en provenance de Nuits-Saint-Georges.

Blanche des Moines (*Waterloo – John Martins : Waterloo - Brabant Wallon*)

- Blanche des Moines : Blanche.

Blanche des Neiges (*Huyghe – Melle – Flandre Orientale*)

- Blanche des Neiges (*4,9 % alc. vol. : 1990*) : Blanche. Sa robe trouble est jaune paille. Le nez est floral, épicé (*coriandre*) et fruité (*agrume*). En bouche, elle est peu acide avec des arômes malté, fruité (*citron*), épicé et levuré. Elle se boit fraîche (*7°C*). Elle a été créée à la demande du marché américain.

Blanche de Thines (*Belgo Sapiens Brewers : Nivelles – Brabant Wallon*)

- Blanche de Thines (*4,8 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du houblon *Citra* et du gingembre. Sa robe trouble est jaune pâle. Le nez discret est fruité (*pamplemousse*). En bouche, elle est légère et soyeuse avec des arômes fruité (*citron*) et épicé (*gingembre*). La finale est légèrement amère.

Blanche de Tubize (*Tubize : Tubize – Brabant Wallon*)

- Blanche de Tubize (4,8 % alc. vol.) : Blanche.

Blanche du Hainaut (*Dupont : Tourpes – Hainaut*)

- Blanche du Hainaut Bio (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du sirop de blé, de la coriandre et des écorces d'orange. Sa robe peu trouble est jaune pâle. Le nez est fruité (*citron*) et épicé (*coriandre et clou de girofle*) avec une note herbacée. En bouche, elle est acide, légèrement salée, plutôt sèche et peu amère avec des arômes fruité (*melon*) et de beurre.

Blanche du Lion *: Voir Leeuwse Witte*

Blanche Neuve (*Brasse-Temps - Dubuisson : Mons et Louvain-la-Neuve*)

- Blanche Neuve (*4,5 % alc. vol.*)

Blanche Regain (La) (*Abbaye des Rocs : Montignies-les Rocs – Hainaut*)

- Blanche Regain (La) (*6 % alc. vol.*) : Blanche. C'est une bière à façon similaire à la Blanche de Honnelles*.

Blanchette de Gaume (*Millevertus : Tintigny – Luxembourg*)

- Blanchette de Gaume : Blanche élaborée avec 30 % de froment, 3 houblons et un cocktail d'épices fines. En bouche, elle est fruitée (*citron*). Elle se boit givrée.

Bobeline (*Bobelines : Spa – Liège*)

- Bobeline Blanche Fraise (*3,6 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec du froment, du jus et des arômes naturel de fraise. En bouche, elle est sucrée avec un arôme fruité (*fraise*).

Boho Organic (*Belgian Brew Factory : Heule (Courtrai) – Flandre Occidentale*)

- Boho Organic White Beer (*4,2 % alc. vol.*) : Blanche organique. Le nez est fruité. En bouche, elle livre des arômes céréalier et fruité (*écorces d'orange*).

Boriner Vice (*Borinage : Boussu – Hainaut*)

- Boriner Vice : Blanche acide fortement houblonnée à froid.

Boscoli (*Het Anker : Malines – Brabant flamand*)

- Boscoli (*3,5 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec du jus de fruits. Sa robe est rouge. Le nom fait référence au coulis de fruits rouges.
- Boscoli Appel : Blanche fruitée élaborée avec des pommes.
- Boscoli Fruits des Bois : Blanche fruitée élaborée avec des fruits des bois.
- Boscoli Kriek : Blanche fruitée élaborée avec des cerises.
- Boscoli Peach : Blanche fruitée élaborée avec des pêches.
- Boscoli Rosé : Blanche fruitée.

Boussu (*Deseveaux : Boussu – Hainaut*)

- Blanche de Boussu (*4,8 % alc. vol.*) : Blanche bio élaborée avec du blé, du blé malté, de l'avoine, de la coriandre et des agrumes. La robe translucide est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est malté avec une note épicée. En bouche, elle est ronde, légèrement acide et peu amère avec des arômes de céréales et fruité (*agrumes*). La finale est douce.

Boxer

- Boxer : Blanche.

B.R (*Demanez : Magerotte (Saint Ode) – Luxembourg*)

- B.R Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche bio élaborée avec de l'épeautre, des écorces d'orange amère et de la coriandre.
- B.R Fruitée (*4 % alc. vol.*) : B.R Blanche élaborée avec en plus du jus et des arômes naturels de cassis et de framboise.

Brabant *: Voir Blanche de Brabant*

Brigol (*?*)

- Brigol : Blanche.

Brugs (*Alken – Maes : Steenhuffel : Brabant Flamand*)

Elle a été appelée antérieurement *Brugs Tarwebier* (*De Gouden Boom**) et *Brugs Witbier* (*Palm**).

Cette bière initialement produite depuis 1983 par la brasserie *De Gouden Boom** ("*l'Arbre d'Or*") située au centre de Bruges (*d'où son nom*), a été produite à partir de 2004 sur le site *Palm** de Steenhuffel et est actuellement élaborée à la brasserie *Alken-Maes**.

- Brugs ou Blanche de Bruges (*4,8 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec 30 % de froment français, de la coriandre et des zestes d'orange. Sa robe légèrement trouble est jaune citron vert. Le nez est levuré et épicé (*coriandre et thym*) avec des notes fruitée et herbacée. En bouche, elle est un peu piquante, moins acide qu'une blanche classique et peu amère avec des arômes fruité (*orange*) et épicé.

Brunehaut (*Brunehaut : Brunehaut – Hainaut*)

- Brunehaut Blanche Bio (*5 % alc. vol.*) : Blanche bio. La robe pâle est plus soutenue que les autres blanches. Le nez frais est levuré avec une note florale. En bouche, elle est souple, ronde et peu amère. La finale est fraîche.

Bruxelles *: Voir Blanche de Bruxelles*

Canaille

- Canaille : Blanche.

Caulier 28 White Oak IPA (*Caulier 28 : Bruxelles – Bruxelles*)

- Caulier 28 White Oak IPA (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche avec un côté IPA élaborée avec des écorces de kumquat (*orange originaire d'Asie*) et de poivre doux du Brésil. En bouche, le côté IPA est peu présent avec un arôme épicé (*poivre*).

Célisette (*Lupulus : Courtil (Gouy) – Luxembourg*)

- Célisette (*8,5 % alc. vol.*) : Blanche spéciale.

Celis White (*Van Steenberge : Evergem : Flandre Orientale*)

Elle est produite selon la recette originale de Pierre Celis, ancien brasseur à Hoegaarden et inventeur de la Blanche.

- Celis White (*5 % alc. vol. : 1992*) : Blanche. Sa robe trouble est jaune paille. Elle a été brassée pour la première fois dans la brasserie Celis* (*Austin – USA*).

Charleroi (*Val de Sambre : Thuin – Hainaut*)

Cette blanche est en hommage au pays noir.

- Blanche de Charleroi (4,*5 % alc. vol.*) : Blanche bio refermentée en bouteille. Sa robe est claire (*12 EBU*). Le nez faible est fruité. En bouche, elle est sucrée, aigre, un peu piquante sur la langue et amère (*rare pour une blanche*) avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est courte et fraîche.

CharlesRoy (*La Manufacture Urbaine : Charleroi – Hainaut*)

- CharlesRoy Blanc-Seing (*5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe trouble est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*), floral et phénolique (*levure*). En bouche, elle est peu amère (*21 IBU*) avec des arômes céréalier, fruité et une note épicée. La finale est moelleuse.

ANECDOTE : Laisser Blanc-Seing à une personne, c'est lui donner carte blanche. C'est donc avec cette consigne très libre que le brasseur a mis au point cette blanche.

- CharlesRoy Cherry (*5 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec des cerises. Sa robe est rosée. Le nez est fruité (*cerise*) et floral. En bouche, elle est sucrée, moyennement acide et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme fruité (*cerise*).

Chatte (La) (*Tchets : Flohimont (Libramont) – Luxembourg*)

- Chatte Blanche (La) (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des houblons slovènes et américains et refermentée en bouteille. Sa robe légèrement trouble est pâle. En bouche, elle est acidulée avec des arômes fruité (*agrumes*) et floral.

Chérie (*Brasserie du Val de Sambre : Thuin – Hainaut*)

Cette gamme de blanches comporte différentes blanches fruitées.

- Chérie (cerise) (*4,3% alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec de la cerise griotte.
- Chérie (framboise) (*3,5% alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec du jus de fruits mélangé à base de concentrés (*framboise, pomme et sureau*). La robe légèrement limpide est ambrée (22 EBC). Le nez est fruité. En bouche, elle est douce, peu acide et peu amère avec un arôme fruité (framboise). La finale est douce et fruitée.
- Chérie Méditerrannée

Chike Madame (La) (*En Stoemelings : Bruxelles – Bruxelles*)

- Chike Madame (*4,5 % alc. vol. : 2016*) : Blanche élaborée avec des flocons d'orge, du houblon *Saphir* et des fleurs de jasmin. Sa robe peu trouble est jaune paille. Le nez discret est malté, épicé et floral (*jasmin*). En bouche, elle est sèche et acidulée avec des arômes malté et floral.

Chil ((*Les) Graillons : ?? – Liège*)

- Chil : Blanche. Le nez est fruité (pamplemousse et fruits de la passion). En bouche, elle livre un arôme fruité (pamplemousse et fruits de la passion). C'est une bière saisonnière.

Clémentine (*Atrium : Marche-en-Famenne – Luxembourg*)

- Clémentine (*5,3 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec des zestes de clémentine fraîche. Sa robe trouble est jaune paille (*6 EBC*). En bouche, elle est pétillante, veloutée et peu amère (*14 IBU*) avec des arômes épicé, floral et fruité (*clémentine*). Elle se boit toujours accompagnée de la lie.

ANECDOTE : L'étiquette rappelle les nombreux couchers de soleil couleur de la clémentine que les brasseurs ont vu durant l'élaboration de cette bière.

Comédie (*Scassenes : Ecaussinnes – Hainaut*)

Cette série de blanches est commercialisée dans des bouteilles sérigraphiées afin de conquérir un public plus féminin qui apprécie des bières légères douces.

- Comédie Blanche (*4,9 % alc. vol.*) : Blanche. Le nez est fruité (*citron et orange*).
- Comédie Rosée (*4,9 % alc. vol.*) : Blanche aromatisée aux fruits des bois. Sa robe trouble est rosée. Le nez est fruité (*fruits des bois*). En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes fruités (*fruits des bois*).
- Comédie Violette (*4,9 % alc. vol.*) : Blanche aromatisée à la violette. Sa robe est trouble. Le nez est sucré. En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme sucré (*violette*). La finale est douce et violette.

Couagga (*Brasserie de Chastre : Chastre – Brabant Wallon*)

Cette blanche est produite et embouteillée à la brasserie Millevertus* (*Tintigny*) et refermentée à Chastre.

- Couagga : Blanche refermentée en bouteille. Sa robe légèrement trouble est dorée. En bouche, elle est peu acide et amère avec un arôme fruité (*citron*). La finale est ronde. Le nom désigne un zêbre beige partiellement rayé.

Cubus (*Cubus : Sart-Risbart – Brabant Wallon*)

- Cubus Blanche

Dentergems

- Wit Dentergems (5 *% alc. vol.*) : Blanche très pauvre en houblon, brassée à fermentation basse et non filtrée. Elle respecte la recette de l'urtyp des ancêtres flamands. Sa robe est légèrement voilée. A la bouche, elle est douce, légèrement acide, peu amère (*faible quantité d'houblons*) et moins surette que ses congénères avec un arôme fruité prononcé et une note de menthe non sucrée.

Dominus (*John Martin : Genval – Brabant Wallon*)

Cette bière fait partie de la série de bières monastiques, Dominus*.

- Dominus Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche non filtrée. La robe voilée est jaune. Le nez frais est levuré avec des notes fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est fraîche, moelleuse, peu acide et peu amère avec des arômes malté (*mie de pain*) et d'asperge. La finale est longue.

Douffe (*Douffe : Mons – Hainaut*)

- Douffe Blanche de Mons (*5 % alc. vol.*) : Blanche.

DT (La) (*La Clochette : Saint-Mard – Luxembourg*)

- DT (La) : Blanche élaborée avec du froment, 3 houblons aromatiques, une levure spécifique et sans épices. Le nez est fruité (*agrumes et cassis*) et floral. En bouche, elle est légère avec des arômes fruités (*agrumes et cassis*) et floral.

Elfique (*L'Elfique : Aywaille – Liège*)

- Elfique Blanche (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec 30 % de froment, de la coriandre et des écorces d'orange. Sa robe est légèrement trouble (*moins qu'une blanche classique*). Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*)

Epeaûtre

- Blanche Epeautre

EPhimère EstivAle (*Clocher : Malonne (Namur) – Namur : 2018*)

- éPhimère EstivAle" (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec 50 % de froment, 50 % de malts dont un malt caramélisé et du houblon *Glacier*. Sa robe est ambrée (*20 EBC*). En bouche, elle est onctueuse et peu amère (*18 IBU*) avec des arômes céréalier et fruité (*agrumes*). La finale est amère. C'est une bière saisonnière (*été*).

Fée Minine

- Fée'Minine (*4 % alc. vol. : 2018*) : Blanche fruitée élaborée avec de l'hibiscus. Elle a été produite pour la journée du 7 mars par une société hutoise à l'occasion de la journée des droits de la femme.

ANECDOTE : La sortie de cette bière a fait l'objet d'une grand nombre de critiques de la part de certaines femmes suite à une erreur dans un article de journal faisant sa promotion en la traitant de Fée'Ministe et non de son vrai nom, Fée'Minine.

Flandres (des) *: Voir Vlaamsch*

Floreffe (*Lefebvre : Quenast – Brabant Wallon*)

Elle est intégrée dans la série des bières d'abbaye Floreffe.

- Floreffe Blanche (*4,5 % alc. vol.*).

Floris (*Huyghe : Melle - Flandre Occidentale*)

Le nom provient des fleurs qui sont une spécialité de Gand (*Floralies Gantoises*), près d'où est brassée cette bière.

- Floris blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la coriandre et d'autres épices. Sa robe trouble est très claire, presque incolore. En bouche, elle est amère et peu acide avec des arômes exotiques et épicés (*curaçao et pelure d'orange séchée*).
- Floris Fraise (*3 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des fraises. Sa robe trouble est rougeâtre. Le nez est fruité (*fraise*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*fraise*). La finale est longue et peu amère.
- Floris Fruits de la passion (*3 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des fruits de la passion. Sa robe est claire. En bouche, elle est fraîche et sucrée. La finale est amère.
- Floris Ninkeberry (*3 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des abricots, de la mangue et d'autres ingrédients accessoires tenus au secret par le brasseur (*mélange d'épices poivrés et sirop correcteur de nuance ??*). En bouche, elle est picotante. Elle est principalement destinée à l'exportation.

Forêt *: Voir Blanche de Forêt*

Fourquette (La)

- La Fourquette

Francorchamps *: Voir Blanche de Francorchamps*

Fromenthine (*Battignies : Binche – Hainaut*)

- Fromenthine (*5,2 % alc. vol.*) : Blanche.

Früli (*Huyghe : Melle – Flandre Orientale*)

- Früli (*4,1 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec une bonne dose de fraise. Sa robe trouble est rouge foncé. Le nez est fruité (*fraise*). En bouche, elle est douce et sucrée avec un arôme fruité (*fraise*).

Geneviève de Brabant (*John Martin's : Genval – Brabant Wallon*)

- Geneviève de Brabant (*5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe trouble est jaune pâle. Le nez est céréalier (*froment*) et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est bien équilibrée.

Gengoulf Blanche (*Gengoulf : Villers-devant-Orval (Florenville) – Luxembourg*)

- Gengoulf Blanche

Ginette (*Ginette : Loupoigne – Brabant Wallon*)

- Ginette Natural Fruit bio (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche bio fruitée élaborée avec du jus pétillant de framboise, fraise, cassis (*anti-allergisant*), myrtille (*couleur*) et sureau (*parfum intense*). Sa robe brumeuse est rubis. Le nez est malté et fruité (*fruits rouges*). En bouche, elle est peu sucrée et légèrement amère avec des arômes malté et fruités (*framboise, cassis et fraise*). Elle se boit souvent avec des glaçons et des feuilles de menthe.
- Ginette Natural White Bio (*5 % alc. vol.*) : Blanche bio élaborée avec du citron, de la coriandre, et des autres épices. Sa robe translucide est jaune paille clair (*4 EBC*). Le nez est malté, fruité (*citron*), épicé (*coriandre*) et floral. En bouche, elle est ronde et légèrement acide avec des arômes malté, fruité (*citron*) et épicé. C'est la première bière produite par la brasserie Ginette*.

Graal Triverius (De) (*De Graal : Brakel – Flandre Occidentale*)

- De Graal Trivérius (*6,8 % alc. vol. : 2003*) : Mélange de blanche et d'une triple élaborée avec du froment sec, de la coriandre, des zestes d'orange, sans sucre et refermentée en bouteille. Sa robe est claire. En bouche, elle est amère

ANECDOTE : Le nom fait référence à Jeremius De Drijvere né en 1504 à Nederbrakel (*qui appartient de nos jours à la commune de Brakel*) et qui fut le premier médecin à enseigner la médecine moderne et qui donna à son nom, une connotation latine, Hieremias Triverius.

Grand Place (*Brasseurs de la Grand-Place : Bruxelles*)

- White Grand Place

Grisette (*Saint-Feuillien : Le Roeulx – Hainaut*)

- Grisette Blanche Bio (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche sans traitement chimique. La robe trouble est jaune clair. Le nez est fruité (*citron et orange*). En bouche, elle a les caractéristiques d'une blanche classique. Elle est légère et acide avec un arôme fruité (*citron*).

Grivegnée *: Voir Blanche de Grivegnée*

Grosse Bertha (*Beer Projects Brussels : Bruxelles*)

- Grosse Bertha (*7 % alc. vol. : 2014*) : Blanche. La robe trouble est jaune pâle (*6 EBC*). Le nez est fruité, céréalier et épicé. En bouche, elle est ronde, onctueuse, peu acide, peu sucrée et peu amère (*20 IBU*). La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*). C'est une bière hybride entre une blanche et une bière triple.

Gentse Gruut Stadbrouwerij (*brasserie : Gand – Flandre Orientale : 2009*)

- Gentse Gruut Wit (*6,6 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des écorces d'orange amère. Le nez est épicé (*écorce d'orange*).

Haacht (*Haacht : Boortmeerbeek - Brabant flamand*)

Elle est produite pour former une véritable alternative à la blanche d'Hoegaarden.

- Haacht Blanche (*5,1 % alc. vol. : 1989*) : Blanche. Sa robe est jaune paille et présente des problèmes à froid. Le nez peu intense est fruité. En bouche, elle est amère avec des arômes épicés (*écorce d'orange et coriandre*). La finale est longue et amère.

Hainaut *: voir Blanche du Hainaut*

Haanse (*Strubbe : Ichtegem : Flandre Occidentale*)

- Haanse Witte (*5,5 % alc. vol.*)

Heureuse

- Heureuse

H. Hipoldus

- H. Hipoldus Hof Bock

Hoegaarden (*Het Kluis : Hoegaerden – Brabant Flamand*)

C'est probablement la blanche la plus connue dans le monde, via la communication du groupe AB InBev ainsi que ses sous-bocks hexagonale à l'humour débridant. C'est aussi la blanche la plus accessible en termes de goût.

Hoegaarden est un village flamand à la limite entre la Flandre et la Wallonie. Ce village a été, dans le passé, un domaine de la Principauté de Liège inclus dans le Duché de Brabant, ce qui entraîna de multiples avantages fiscaux pour la ville et assura l'implantation et le développement d'une industrie brassicole prospère. C'est ainsi qu'au début du 20ème siècle, le village d'un bon millier de personnes comportait une trentaine de brasseries. Par la suite, avec les guerres et l'activité industrielle, la dernière brasserie (*brasserie Tomsin***) ferma en 1958.

Il faut attendre 1964 pour que le laitier Pierre Célis, déjà inventeur du lait AA, reprenne la production industrielle de la Blanche avec l'aide du brasseur Marcel Thomas tout en s'inspirant des principes traditionnels qu'il a appris chez Tomsin où il travaillait comme aide. Le premier brassin est réalisé dans un tonneau de vin en bois de 600 l découpé en deux parties, la première partie servant au brassage et l'autre moitié servant à la fermentation. La bière transite dans des conduites en bois. Par la suite, la méthode a été adaptée pour garantir une qualité constante.

ANECDOTE : Pierre Célis est considéré comme un brasseur révolutionnaire qui hante encore les bâtiments, bien qu'il soit parti aux USA développer sa propre brasserie (Célis*). En 2005, le groupe InBev avait l'intention de fermer la brasserie et de délocaliser la production à Jupille. Finalement, il a maintenu la production, suite à l'influence de l'ancien brasseur et à une manifestation de plus de 3 000 amateurs de bière, le 10 décembre 2005.

La Blanche de Hoegaarden est donc différente de l'ancienne recette dans la mesure où elle se conserve mieux, elle présente un profil aromatique plus riche. Sa carbonatation s'obtient par refermentation en bouteille.

- Hoegaarden (Wit) (*5 % alc. vol.*) : Blanche classique. Sa robe voilée est jaune doré. Le nez est céréalier (*froment*) avec une pointe d'orange et d'épices. En bouche, elle est acide avec les arômes du nez. La finale est amère et sûre. Elle se consomme souvent avec une tranche de citron qui casse la mousse et le goût.
- Hoegaarden Agrum (*2 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du jus d'agrumes. La robe est dorée (*15 EBC*). Le nez est fruité (*pamplemousse*) et de limonade. En bouche, elle est sucrée, peu acide et peu amère avec un arôme fruité (*pamplemousse*).
- Hoegaarden Spéciale (*5,6 % alc. vol.*) : Blanche de Noël élaborée avec un malt torréfié (*couleur plus foncée*), de la coriandre et du curaçao. Sa robe finement perlée est plus ambrée, reflet des anciennes blanches. Le nez est épicé (*coriandre*) et fumé (*tabac*). En bouche, elle est peu amère avec des arômes levuré, torréfié, épicé et une note fruitée (*agrumes*). La finale est peu amère. Elle est servie très fraîche (*2-5°C*) en été et fraîche à modérée (*9-10°C*) en hiver. Elle se distingue assez bien de la Hoegaarden classique. Elle est brassée d'octobre à mars mais est vendue toute l'année.

Honnelles *: Voir Blanche des Honnelles*

Hoppy Madame (*En Stoemmelings : Bruxelles – Bruxelles*)

- Hoppy Madame (*4 % alc. vol.*) : Blanche houblonnée élaborée avec des houblons européens. En bouche, elle est sèche et amère.

Jan De Lichte (*De Glazen Toren : Erpe-Mere – Flandre Orientale*)

- Jan De Lichte (*7 % alc. vol.*) : Blanche contenant du coriandre et d'autres épices. Sa robe légèrement voilé est jaune paille. En bouche, elle est sèche avec des arômes fruité (*pamplemousse*) et épicé (*coriandre*).

ANECDOTE : Le nom fait référence au personnage coquin du 18ème siècle présent dans le roman de Louis Paul Boon, *Velzeke*.

Jazz Beer Swing (*Val de Sambre : (Gozée) Thuin – Hainaut*)

Cette blanche est produite pour le café jazz bruxellois "*The Music Village*".

- Jazz Beer Swing (*5 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec des arômes de cerise.

Jean d'Avesnes

- Cuvée Jean d'Avesnes

Joseph (*Silenrieux : Silenrieux – Namur*)

La Brasserie de Silenrieux a mis au point une blanche en remplaçant l'orge malté par de l'épeautre en collaboration avec le laboratoire brassicole de Louvain-la-Neuve.

- Joseph (*5,4 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de l'épeautre à la place de l'orge malté. Sa robe nébuleuse est jaune. Le nez est fruité (*orange*). En bouche, elle est légèrement acide avec des arômes fruité (*orange*) et miellé.
- Joseph bio (*5 % alc. vol.*) : Blanche bio élaborée avec de l'épeautre à la place de l'orge malté.

Jours de Récolte (*ça Brasse pour moi : Boussu – Hainaut*)

La qualité de cette bière varie d'une année à l'autre et du type d'houblon utilisé. Elle est millésimée.

- Jours de Récolte, Wheat & Hop Harvest 2017 (*6 % alc. vol. : 2017*) : Blanche élaborée avec 50 % de froment non malté cultivé à la ferme familiale et 100 % d'houblon frais et non séché (*soit du Cascade, soit du Goldings*). La robe est or. Le nez est végétal, herbacé et terreux. En bouche, elle est peu acide et peu amère avec des arômes céréalier (*froment*) et fruité (*agrumes*) pour la version avec du houblon *Cascade* et floral pour la version *Goldings*.

Kosbergen

- Kosbergen Witte

Kuurnse Witte (*Kuurnes – Flandres Occidentale*)

Le nom provient de la ville de Kuurnes. Elle a pris le relais d'une autre blanche qui s'intitulait *Witte Ezel* (*l'âne blanc*).

- Kuurnse Witte (*7 % alc. vol.*) : Sa robe voilée est jaune. En bouche, elle est acide et amère. La finale est peu expressive.

Lambicus Blanche (*Timmermans : Itterbeek – Brabant Flamand*)

- Lambicus Blanche : Mélange de blanche et de lambic.

Leeuwse Witte (*Affligem : Opwijk – Brabant Flamand*)

Cette bière également appelé *Leeuwse Witte* est produite pour le compte de la société de grande distribution Delhaize.

- Leeuwse Witte ou Blanche du Lion (*5 % alc. vol.*)

Leffe (*AB InBev : Louvain – Brabant flamand*)

Cette blanche est produite spécialement pour la France.

- Leffe Blanche (*5,7 % alc. vol. : 2023*) : Blanche élaborée avec des écorces d'orange et des épices (*coriandre, etc.*) et non filtrée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*).

Liège *: Voir Blanche de Liège*

Liezelse

- Liezelse Witte

Limburgse Witte (*Cornelissen : Opitter (Bree) – Limbourg*)

- Limburgse Witte (*5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe trouble est jaune léger. Le nez discret est fruité et floral. En bouche, elle est douce, presque sucrée avec une note fruitée (*orange*).

Lion *: Voir Leeuwse Witte*

Lion 5 (*Lion : Ophain – Brabant Wallon*)

- Lion 5 (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des houblons européens dont certains cultivés en Belgique et américains, des écorces d'orange et de la coriandre. Sa robe est jaune paille (*8 EBC*). En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité (*agrumes*).

Lua (*Superfood beers : Mons – Hainaut*)

La brasserie Superfoods Beer s'est spécialisée dans l'ajout d'aliments supervitaminés dans ses bières.

- Lua (*4,7 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec 2 ingrédients supervitaminés (*Lucuma et Acerolo*) ; d'où son nom. La robe est claire. Le nez est intense. En bouche, elle est amère.

Lupulus Blanche (*Lupulus : Courtil (Gouy) – Luxembourg*)

- Lupulus Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe légèrement voilée est jaune paille. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est légèrement amère.
- Lupulus Fructus (*4,2 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec des framboises et des cerises griottes. Sa robe est rouge vermillon et sa mousse est rosée. Le nez est fruité (*framboise et cerise griotte*). En bouche, elle est moyennement acide et peu amère avec des arômes fruités (*framboise et cerise*). La finale est acidulée.

Lutgarde (*Lutgarde : Lasne – Brabant Wallon*)

- Lutgarde Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du gingembre et un peu d'extraits naturels de cactus. Sa robe est orange paille (*12 EBC*). Le nez est épicé (*gingembre*). En bouche, elle est peu amère (*24 IBU*) avec un arôme fruité (*citron*). La finale est épicé (*gingembre*).

MaDaM (La) (*Hepta : Gesves – Namur*)

- Hepta La MaDaM (*4,2 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec des myrtilles fraîches. Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). En bouche, elle est acide et peu amère (*21 IBU*) avec un arôme fruité (*myrtille*). Elle a été produite pour le mariage de MAdeline et de DAMien.

Marie Blanche (*Lesse : Eprave – Luxembourg*)

- Marie Blanche (*5 % alc. vol.*) : En bouche, elle présente une arôme fruité (*agrumes*). Son nom provient d'un prénom très fréquent dans la région.

Marlagne (*Malonne : Malonne – Namur*)

Elle est distribuée par les "Artisans Brasseurs" (*Emines - Namur*).

- Marlagne Blanche (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche contenant de la coriandre. Le nez est épicé (*coriandre*). En bouche, elle est moins acide avec plus d'arômes que les autres blanches.

Masu Vice (*Borinage : Boussu – Hainaut*)

- Masu Vice (*5 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée à partir de la Boriner Vice où est ajoutée des fruits de la passion. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*). En bouche, elle est acide avec un arôme fruité. C'est une bière collaborative avec le restaurant Masu de Mons ; d'où son nom.

Mater (*Roman : Oudenaarde – Flandre orientale*)

- Mater Witbier (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de l'eau ferrugineuse qui atténue son acidité. La robe légèrement trouble est jaune pâle. Le nez est céréalier et épicé. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*). La finale est acide et peu amère.

Mermaid (*1B2T : Bruxelles*)

- White Mermaid IPA (*5,6 % alc. vol.*) : White IPA élaborée avec du froment, une pils, une bonne dose d'houblon *Citra* (*proche de l'IPA*) et de la coriandre. La robe translucide est jaune pâle (*6 EBC*). Le nez est malté, fruité (*citron*) et épicé. En bouche, elle est pétillante, légèrement acide et moyennement amère (*32 IBU*) avec des arômes céréalier et fruité (*citron*). La finale est longue et sucrée.

ANECDOTE : Une légende flamande raconte que pour se rendre au golfe de Gascogne durant les mois d'été, les bateliers scandinaves recevaient parfois la visite de la sirène Citra qui les abreuvait d'une bière fraîche et citronnée. La brasserie a voulu perpétuer cette légende.

Meuuh

- Meuuh

Miroir (*Miroir : Jette - Bruxelles*)

Le nom provient du nom du restaurant-brasserie qui la produit à Jette, sur la place Reine Astrid.

- Miroir (*5 % alc. vol.*) : Blanche typique et très fraîche.

Moines *: Voir Blanche des Moines*

Mons (Blanche de) *: Voir Douffe.*

Mystic (*Haacht : Boortmeerbek – Brabant-Flamand*)

Elle produit une blanche pure, la White by Mystic et la gamme de blanches fruitées Mystic.

ANECDOTE : La brasserie Haacht* a été la première brasserie à mélanger du jus de fruit dans la blanche et non plus dans des lambics.

- Mystic Citron vert : Blanche fruitée élaborée avec du citron vert.
- Mystic Cranberry & Framboise : Blanche fruitée élaborée avec des cranberries et des framboises.
- Mystic Cerise (*3,5 % alc. vol. - 2006*) : Blanche contenant 25 % de jus de cerise, de la coriandre et de zestes d'agrumes. Sa robe est rouge. En bouche, elle est acide et douce avec un arôme fruité (*cerise*).
- Mystic Pêche (*3,7 % alc. vol.*) : Blanche contenant 26 % de jus de pêche, de la coriandre et de zestes d'agrumes. Sa robe est claire. En bouche, elle est acide et douce avec un arôme fruité (*pêche*).
- White By Mystic (*5,1 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe légèrement trouble est jaune clair. Le nez discret est épicé et lactique.

Namur *: Voir Blanche de Namur*

Neiges *: Voir Blanche des Neiges*

Nenette (*Millevertus : Tintigny – Luxembourg*)

- Nénette (*5 % alc. vol.*)

Newton *: Voir Bruxelles (Blanche)*

Nuits Blanches *: Voir Honnelles (Blanche).*

Olga (*Wauthier-Braine (Braine-le-Château) – Brabant Wallon*)

Cette blanche a été produite pour l'épicerie "La Fleur des Champs".

- Olga (*5,4 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du froment provenant du village. Sa robe trouble est or (*10 EBC*). Le nez est céréalier et épicé. En bouche, elle est peu acide et peu amère avec des arômes céréaliers, fruité (*citron*) et épicé (*coriandre*).

Or Rose (*Blacksmith : Waterloo – Brabant Wallon*)

- Or Rose (*6 % alc. vol. : 2022*) : Blanche fruitée élaborée avec des cranberries et de l'hibiscus. Sa robe translucide est orange rouge. Le nez est fruitée. En bouche, elle est pétillante, moyenne, légèrement acide et peu amère (*18 IBU*) avec des arômes fruité et épicé (*hibiscus*). La finale est douce et fruitée.

Oxymore

- Oxymore

Palm WeissAss (*Palm : Steenhuffel - Brabant Flamand)*

- Palm WeissAss (*2023*) : Blanche NEIPA. Le nez est houblonné et fruité. En bouche, elle est légèrement épicée.

Pater Lieven (*van den Bossche : Herzele (Sint Lievens-Esse) – Flandre Orientale*)

Elle fait partie de la gamme des bières d'abbaye Pater Lieven*.

- Pater Lieven Wit (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche non filtrée.

Phrodisiaque (La) (*Herbiériste : Jodoigne – Brabant Wallon*)

Cette blanche est élaborée avec des ingrédients jugées aphrodisiaque.

- Phrodisiaque (La) (*5,6 % alc. vol. : 2018*) : Blanche rosée élaborée avec du froment, du sucre, de l'hibiscus sabdariffa (*couleur*), du gingembre, du girofle et du ginseng (*plantes aphrodisiaques*). Sa robe est rosée (*même en l'absence de fruits*). En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec un arôme fruité (*citron*). Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*) dans un verre de type Erlenmeyer spécifique à la brasserie.

Pier Den Drol (*Senne (de la) – Bruxelles : Bruxelles*)

La Brasserie de la Senne tend à remettre au jour de vieilles bières bruxelloises dont une bière au froment.

- Pier Den Drol (*5,2 % alc. vol.*) : Vieille blanche bruxelloise élaborée avec du froment cultivé dans le Brabant Flamand et d'anciennes variétés d'houblons belges. La robe trouble est jaune pâle. Le nez est céréalier (*froment*), floral et épicé. En bouche, elle est onctueuse, légèrement douce et peu acide avec des arômes floral et fruité et une touche de froment. La finale est peu amère.

ANECDOTE : Cette bière est un hommage au peintre Pieter Bruegel (*1525-1569*) et porte le surnom que lui avait donné Karel Van Mander en 1604, en raison des nombreuses drôleries et œuvres satiriques du peintre. L'étiquette représente différentes allusions humoristiques aux œuvres de l'artiste.

Pink Killer (*Silly : Silly – Hainaut*)

- Pink Killer (*5 % alc. vol. : 2004*) : Blanche fruitée composée d'houblon *Hallertau,* de jus de pamplemousse rose, de coriande et d'écorces d'orange. Sa robe trouble est rosée. En bouche, elle est sucrée et très peu amère avec un arôme fruité (*pamplemousse*).

Poker Face (*Het Nest : Oud-Turnhout – Anvers*)

- Poker Face (*5,5 % alc. vol.*) : En bouche, elle est faiblement acide, peu douce et peu amère.

Quintine (*Ellezelloise : Ellezelles – Hainaut*)

Le nom provient d'une des cinq sorcières bienfaisantes du pays des collines (*Hainaut*), d'où provient cette bière.

- Quintine Blanche Bio (*5,9 % alc. vol. : 1993*) : Sa robe bien trouble est plutôt ocre. Le nez très intense est fruité (*fruits confits*) et torréfié (*café*). En bouche, elle est amère avec une note de café. La finale est longue et amère. Elle ressemble plus à une bière de miel qu'à une blanche.

Ramborinage (*Borinage (du) : Boussu – Hainaut*)

Cette bière est un hommage aux équipes médicales qui ont lutté contre l'épidémie du covid en 2020. L'étiquette montre initialement Rambo portant un masque à la bouche et un stéthoscope. Par la suite, l'étiquette montre plusieurs hélicoptères. Les brasseurs la considèrent comme un bière belgo-italienne.

- Ramborinage (*7 % alc. vol.*) : Double blanche élaborée avec de la coriandre et de la fleur d'oranger. Sa robe est dorée (*17 EBC*). Le nez faible est céréalier. En bouche, elle est moyenne, peu acide et peu amère avec des arômes fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre et écorces d'orange*). Elle ressemble peu à une blanche classique.

Ramée (*Bocq : Purnode – Namur*)

Elle fait partie de la série des bières d'abbaye La Ramée* commercialisée par la société Haeltermann (*Ternat*).

- La Ramée Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche.

Rasta Moine (*Rasta Moine : Vezon (Tournai) – Hainaut*)

Cette microbrasserie fait produire ses bières à la brasserie Authentique Brasserie*.

- Rasta Moine Blanche (*6 %. alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du thym citronné et des graines. Sa robe est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est acide et moyennement amère avec des arômes fruité (*citron*) et des notes végétales et épicée (*thym*).

Saint-Bernardus (Saint-Bernardus : Watou – Flandre Occidentale)

- Saint-Bernardus Wit (*% alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des agrumes et de la coriandre. Elle est non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe trouble est jaune orange. Le nez est malté et fruité (agrumes et banane). En bouche, elle est acide avec un arôme épicé.

Sainte-Denise

- Sainte Denise La Blanche : Blanche.

Saint-Job (*Imprimerie : Uccle – Bruxelles*)

- Blanche de Saint Job (*4,5 % alc. vol. : 2004*)

Sainte Ma'! (*MA'riebrasse : Libramont-Chevigny – Luxembourg*)

- Sainte Ma' Blanche (La) : Blanche.

Sainte Nitouche (*Croix : Beyne-Heusay (Liège) – Liège*)

- Sainte Nitouche Blanche (*6 % alc. vol.*) : Blanche. Le nez est fruité.

Saint-Paul (*Sterkens : Meer – Anvers*)

Cette blanche fait partie de la série des bières d'abbaye Saint Paul*.

- Saint Paul White

Saisis (*Ellezelloise : Ellezelle – Hainaut*)

- Saisis (*6,2 % alc vol. : 2002*) : Blanche composée de 40 % de froment. Sa robe est légèrement voilée. Elle est fournie dans une bouteille typique.

Seed of the New Grace (*Novabirra : Braine-l'Alleud – Brabant Wallon*)

- Seed of the New Grace (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche type Hefeweizen (*non filtrée claire*) élaborée avec 50 % de blé malté et du houblon *Mistral* dont une partie à cru. Sa robe est dorée (*14 EBC – plus sombre qu'une blanche classique*). Le nez est céréalier, fruité (*citron*) et épicé. En bouche, elle est peu amère (*22 IBU*) avec des arômes malté, levuré, floral et fruité (*citron*).

Seefbier (*Antwerpse Brouw Compagnie : Anvers – Anvers*)

Cette blanche est typique de la région d'Anvers. Elle a disparu pendant très longtemps avant de renaître, via la brasserie *Antwerpse Brouw Compagnie** (*voir histoire brassicole d'Anvers*).

- Seef Bier (*6,5 % alc. vol. : 2011*) : Blanche anversoise élaborée avec du sarrasin, de l'avoine, du blé et de la levure *Seef* de haute fermentation et maturée durant 6 semaines. La robe trouble est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est fruité (*banane*) et épicé (*clou de girofle et vanille*). En bouche, elle est moelleuse, crémeuse et peu amère (*17 IBU*) avec un arôme céréalier.

Silly (*Silly : Silly – Hainaut*)

- Blanche de Silly (*5 % alc. vol. : 2004*) : Blanche composée d'houblon *Hallertau*, de coriande et d'écorces d'orange. Sa robe trouble est jaune paille. En bouche, elle est sucrée et amère avec un arôme fruité.

Soleil (*Ermitage : Bruxelles – Bruxelles*)

- Soleil (*4,5 % alc. vol.*) : Session Wheat IPA Ale ou Blanche légère élaborée avec 50 % de froment (*hors dosage classique d'une blanche*) et de 2 houblons (*Mosaïc et Simcoe*). Sa robe trouble est jaune pâle (*6 EBC*). Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est peu acide et légèrement amère avec un arôme fruité (*citron et pamplemousse*). La finale est amère.

Sources (des)

- Blanche des Sources

Steel Princess (*Brew Lab : Verviers – Liège*)

- Steel Princess (*4,9 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du froment, 2 houblons (*Magnum et Saaz*), des fleurs de sureau, des oranges amères et de la coriandre. Sa robe laiteuse et métallique est jaune paille (*8 EBC*). En bouche, elle est moelleuse, douce, acidulée et moyennement amère (*28 IBU*) avec des arômes céréalier (*blé*), floral et fruité (*agrumes*). Le nom provient de l'aspect laiteux et métallique de la bière.

Steenbrugge ou Steendonk (*Palm : Steenhuffel – Brabant Flamand*)

Le nom provient de la contraction de Steenhuffel et Breendonck, localités des deux brasseries d'où elle provient.

Elle est le produit de la fusion de conception entre deux grands brasseurs : Moortgat* et Palm* pour contrer l'hégémonie de la Hoegaarden. Elle est toutefois brassée par la brasserie Palm*.

- Steendonk (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la coriandre. Sa robe trouble est jaune clair. Le nez est céréalier (*froment*), fruité (*agrumes*), lactique et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est onctueuse et légèrement acide avec un arôme fruité (*citron*) et une note épicée (*coriandre*). La finale est peu amère et herbacée (*laurier*).
- Steenbrugge Blanche (*4,8 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la coriandre et du curaçao et non filtrée.

St Hubertus (*St Hubertus - Carlsberg*)

- St Hubertus Blanche (*5,2 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe voilée est jaune paille. Le nez est fruité et lactique. En bouche, elle est légèrement acide avec des arômes malté (*froment*) et épicé.

Struise (*De Struise Brouwers : Oostvleteren (Vleteren) – Flandre Occidentale*)

- Struise Rosse : Blanche ambrée.

ANECDOTE : L'histoire de cette bière commence un jour de fête où le brasseur et ses copains, après avoir un peu trop picolé, ont commencé à brasser dans le noir en se trompant de malt ; ce qui a donné lieu à une blanche ambrée dont le goût était bon.

- Struise Witte (*5 % alc. vol.*) : En bouche, elle est peu amère (*12 IBU*) avec des arômes levuré et fruité (*citron*). C'est la première bière brassée par la brasserie.

Super 8 (*Haacht : Haecht – Brabant Flamand*)

- Super 8 Blanche (*4,8 % alc. vol. – étiquette bleue*) : Blanche contenant de la coriandre fraichement moulue et des écorces d'orange. Sa robe trouble est jaune clair. En bouche, elle est épicée. La finale est fraîche.

Thines *: Voir Blanche de Thines*

Timmermans (*Timmermans : Itterbeek - Brabant Flamand*)

Ce spécialiste des bières à fermentation spontanée s'est lancée dans le mélange de lambic et de bière à froment.

- Timmermans Tradition Blanche Lambicus

Titje (*Silly : Silly – Hainaut*)

- Titje (*4,7 % vol. alc. : 1990*) Blanche contenant du houblon *Hallertau*, de la coriandre et des écorces d'orange. Sa robe trouble est doré clair (*14 EBC*). En bouche, elle est acide, fraîche et peu amère avec un arôme céréalier (*froment*). La finale est fruitée (*orange séchée*). C'est une des bières les plus désaltérantes.

Tornbacher (Ardennen) (*Eifel Domaine Berterath : Berterath (Büllingen) – Liège*)

- Ardennen Tornbacher Weissbier (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec plus de 30 % de froment, du maïs, de la coriandre et des écorces d'orange et refermentée en bouteille. Sa robe légèrement trouble est jaune paille Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est onctueuse avec un léger arôme fruité (*citron*).

voir Ardennen Tornbacher

Trammelantje

- Trammelantje Haanse Witte

Troublette (*Palm : Steenhuffel – Brabant Flamand*)

Elle est le produit de la fusion de conception entre deux grands brasseurs : Moortgat* et Palm*.

- Troublette (5 *% alc. vol.*) : Blanche. En bouche, elle est peu acide,sans caractère et sans finale.
- Troublette bio : Blanche bio.

Troublette (*Caracole : Falmignoul – Namur*)

- Troublette (*5,6 % alc. vol.*) : Blanche contenant de la coriandre et du jus de citron (*cas rare*) et des agrumes et brassée au feu de bois. Sa robe très pétillante et trouble est très pâle. Le nez est fruité (*citron et orange*) et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est vive (*jus de citron*), effervescente, un peu piquante, salée et peu amère avec les arômes fruité (*citron et orange*) et épicé (*coriandre*) et une note de fleur d'oranger. La finale est peu âcre.
- Troublette Grand feu : Blanche bio.

Troufette Belle d'été (La) (*Minne : Bastogne – Luxembourg*)

- Troufette Belle d'été (La) (*6 % alc. vol.*) : Blanche composée de coriandre et d'orange. La robe trouble presque opaque est jaune paille. Le nez est céréalier (*froment*), épicé (*coriandre*) et fruité (*orange*). En bouche, elle est

duveteuse, pétillante et acide avec les arômes céréalier (*froment*), épicé (*coriandre*) et fruité (*orange*). La finale est longue, sèche, amère et fruitée (*orange et citron vert*).

Tubize *: Voir Blanche de Tubize*

Tumulus Magna

- Tumulus Magna

Val-Dieu

- Blanche

Valduc Petite Sœur (*Valduc-Thor : Thorembais Saint Trond – Brabant Wallon*)

- Valduc Petite Sœur (*5,6 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du houblon épicé et une levure de triple belge. Sa robe trouble est blond pastel. Le nez subtil est fruité (*banane et mangue*). En bouche, elle est fraîche avec un arôme floral.

Vapeur en folie (*Vapeur : Pipaix – Hainaut*)

Le nom provient de la seule brasserie au monde à brasser à la force de la vapeur.

- Vapeur Légère (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche contenant du froment fermenté et du gingembre. En bouche, elle est acide et peu amère. La finale est amère.

Vaudrée (*Liège – Liège*)

Le nom est le nom d'un café spécialisée dans la vente de bières nationales et internationales.

- Blanche du Vaudrée

Vedett (*Duvel-Moortgat*)

- Vedett Extra White (*4,7 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe laiteuse est jaune paille. Le nez est peu parfumé. En bouche, elle est douce, assez acide et peu amère avec des arômes fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*). La finale est peu amère et caramel.

Vieil Ouderghem (La) (*Bière de Quartiers : Bruxelles – Bruxelles*)

- Vieil Ouderghem (La) (*5,2 % alc. vol. : 2023*) : Blanche élaborée avec du blé, de l'avoine et 2 houblons (*Loral et Saphir*) et non filtrée. Sa robe opaque est jaune paille. Le nez est malté. En bouche, elle est ronde, peu acide et moyennement amère avec des arômes malté et fruité (*citron*).

ANECDOTE : Cette bière comme toute les bières de la société, fait référence à un quartier ou à une commune de Bruxelles-Capitale. Elle a été élaborée à l'occasion des 160 ans de la fondation de la commune d'Auderghem grâce au cloître de Hertoginnedal et de l'abbaye du Rouge-Cloître.

Vieux Brugge (*Brunehaut : Brunehaut – Hainaut*)

Elle a été initialement brassée par la brasserie Van Honsebrouck* (*Ingelmunster*).

- Vieux Brugge (*5 % alc. vol.*) : Blanche bio. Sa robe est blond pâle. En bouche, elle est peu acide et moyennement amère avec des arômes fruité (*citron*) et épicé.

Villée : Weisse élaborée avec de l'Eau de Villée (*célèbre alcool de la distillerie de Biercée*).

ANECDOTE : Sa recette et son contenant ont changé lors de la crise du Covid. La blanche est devenue une weisse vendue en canette.

Viven (*Viven : Sijsele – Flandre Occidentale*)

- Viven Champagne Weisse (*4,8 % alc. vol. : 2019*) : Blanche élaborée avec une levure de champagne. Sa robe transparente est or (*10 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est finement pétillante, douce, peu acide et peu amère avec des arômes malté et de champagne. La finale est champagne. Elle se boit fraîche (*5-8°C*). Elle est produite à la brasserie De Proefbrouwerij*.

Vlaamsch

- Vlaamsch Wite ou Blanche des Flandres

Vlaskop (*Strubbe : Ichtegem – Flandre Occidentale*)

Le nom signifie Blondin.

Elle se distingue d'une blanche classique car elle n'est pas produite à base de froment mais bien avec 40 % d'orge non maltée et est refermentée en bouteille dans une chambre chauffée à 22°C durant pratiquement 10 jours. Pour cette raison, elle est nommée Gerstebier (*bière d'orge*).

- Vlaskop (*5,5 % alc. vol.*) : Fausse blanche. Sa robe est moins trouble. En bouche, elle est moins douce et sucrée et quelque peu amère que les blanches classiques.

Vuuve

- Vuuve

W4 (*Vaurien : Grandvoir – Luxembourg*)

- W4 (*4,4 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du seigle, 3 houblons (*Magnum, Spalt et Strisselspalt*), des écorces d'orange douce et de la coriandre. Sa robe est or (*9 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*18 IBU*).

Watou (*Van Eecke : Poperinge – Flandre Occidentale*)

- Watou Wit Bier (*5 % alc. vol.*)

White By Mystic *: Voir Mystic*

White Queen (*Brasserie artisanale de Namur : Namur – Namur*)

Cette bière fait partie de la gamme Brewrocks de la brasserie.

- White Queen (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec 2 houblons (*Azacca et Nelson Sauvin*), de la coriandre et des zestes d'agrumes. Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle est légèrement acide avec des arômes fruité (*agrumes, fruits tropicaux et raisin*), épicé (*coriandre*) et résineux (*pin*).

ANECDOTE : L'étiquette provient de l'artiste peintre namurois Mehsos, passionné de graffitis et de Street Art.

White Widow (*De Hoorn : Steenhuffel – Brabant Flamand*)

Elle fait partie de la gamme prestigieuse Arthur's Legacy.

- White Widow (*série Arthur's Legacy*) (*7,1 % alc. vol.*) : Blanche forte brassée avec 40 % de froment et d'épices fraîches. Sa robe trouble est dorée. Le nez est épicé avec une note fruitée (*agrumes*). Sa robe est trouble. En bouche, elle est pétillante, ronde et onctueuse avec des arômes fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*). La finale est peu amère.

Witte Ezel

- Witte Ezel

Wittekerke (*De Brabandere : Bavikhove – Flandre Occidentale*)

- Wittekerke (*5 % alc. vol.*) : Blanche. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est douce avec des arômes fruité (*citron*) et épicé.
- Wittekerke Rosé (*4,3 % alc. vol.*) : Blanche au jus de framboise.

Witte Mie (*'T Paenhuys – Nieuwkerken-Waas – Flandre Occidentale*)

- Witte Mie (*4,3 % alc. vol.*) : Blanche.

Witte Pol Zwarte Pol

- Witte Pol Zwarte Pol

Wutte Mie (*4Pajot : Vlezenbeek – Brabant Flamand*)

- Wutte Mie (*6 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du froment, de l'épeautre, une bonne dose d'houblon local et 2 miels, mûrie durant 3 à 4 semaines à 3-4°C *(limpidité de la robe*) et non filtrée. Sa robe limpide est claire. La finale est amère et florale. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Le nom provient d'un ancien café de Vlezenbeek.

Zwanse 2010

- Zwanse 2010

6.5 Trappistes

Les Trappistes restent la catégorie reine des bières pour un bon nombre d'amateurs.

ANECDOTE : Si la moitié des bières trappistes sont belges et 3 autres sont proches de la frontière belge, c'est parce que la Belgique a toujours été une terre de refuge pour de nombreux religieux qui risquaient leur vie dans leurs pays d'origine. Les voisins du Nord (*Pays-Bas*) et de l'Est (*Allemagne*) ont choisi le protestantisme alors que la France persécutait ses ecclésiastiques. De plus, notre pays étant tourné vers la culture de la bière plutôt que celle du vin, les moines se sont orientés vers la production de bière.

6.5.1 Histoire

Entre 500 et 530, Saint Benoît de Nursie fonde un mouvement monastique austère, les bénédictins, ainsi que deux abbayes en Italie (*Subiaco et Mont-Cassin*) où il rédige des règles bien précises et très orientées vers le dépouillement, la rigueur et le travail ("*ora et labora*"). Il limite la consommation de la bière à une hémine (*cela correspond entre ¼ et 1/3 l) par jour*) pour les moines. Toutefois, les moines peuvent vendre leurs productions. Il meurt vers 547.

Vers 800, ces règles sont reprises par Saint Benoît d'Aniane (*750 - 821*) et codifiées dans un capitulaire lors du synode monastique d'Aix-la-Chapelle (817). Ce document important devient la Règle de Saint-Benoît.

Mais progressivement, une partie de cette règle va être abandonnée, suite aux défaillances liées à la nature humaine. Les moines consomment de plus en plus de bières

En 1098, un petit groupe de moines bénédictins sous la gouverne de Robert de Molesme (*Saint-Robert*) veut retrouver la Règle de Saint-Benoît et les traditions anciennes associées. Ce groupe s'installe alors à Cîteaux (*Cistercium*) en Bourgogne pour fonder l'ordre des Cisterciens. Les débuts sont difficiles. En 1112, Bernard de Fontaine appelé également Bernard de Clairvaux (*Saint-Bernard*) entre à Cîteaux et devient un moteur dans le développement de cette communauté à travers l'Europe avec le développement notamment de l'abbaye de Clairvaux. A sa mort (*1153*), il existe 338 abbayes cisterciennes. A la fin du 12ème siècle, elles sont 525.

Dès 1230-1240, les cisterciens renoncent à l'interdiction de consommer des boissons alcoolisées ; ce qui donne lieu à l'expansion des brasseries cisterciennes mais également à des dérives de consommation.

Chaque abbaye cistercienne possède sa propre brasserie. Ainsi, l'abbaye de Villers-la-Ville montre les traces d'une brasserie construite entre 1270 et 1278.

ANECDOTE : Un bon nombre d'abbayes cisterciennes sont situées à proximité de rivières et les cisterciens s'étaient fait une spécialité de la maîtrise de la force hydraulique en vue notamment d'alimenter leurs brasseries.

Entre le 14 et le 16ème siècle, l'Ordre connaît une période difficile, au cours de laquelle de nombreux monastères disparaissent. L'unité cistercienne originale se rompt et les valeurs traditionnelles disparaissent progressivement.

En 1664, d'interminables querelles internes poussent l'abbé de Rancé, fervent partisan du retour aux sources vivant à l'abbaye cistercienne de La Trappe à Soligny (*Normandie*) à élaborer les règles austères de la "Stricte Observance" afin de mettre fin à ces querelles. L'ordre qui suit ces règles est d'abord appelé "Cisterciens de Stricte Observance" avant d'être appelé "**Trappiste**". L'Ordre se sépare définitivement de l'Ordre des Cisterciens en 1892.

ANECDOTE : Les nouvelles règles sont très strictes vis-à-vis de la consommation de viande mais sont très discrètes en ce qui concernent les boisson alcoolisées. De plus, en France, comme les moines fabriquaient également des liqueurs, leurs bières étaient plus fortement alcoolisées.

Lors de la Révolution Française (*1789*), cette communauté sous l'autorité de l'abbé Dom Augustin de Lestrange est obligée de fuir la France en pleine Révolution Française et vient se réfugier d'abord en Suisse (*Val-Sainte*). De là, une petite communauté décide de s'installer en Belgique (*Westmalle : 1794*) et ensuite en Hollande (*1794*). En effet, la dizaine de moines cisterciens issus de l'abbaye la Trappe en Normandie et s'étant réfugiés à Westmalle, sont obligés de fuir après quelques semaines en Hollande suite à l'acquisition de la région par la France. En 1815, suite à la défaite de Napoléon à Waterloo, cette communauté revient en Belgique (*dont un retour à Westmalle*) pour retourner à Westmalle et fonder d'autres abbayes ainsi qu'en France (*dont à l'abbaye de La Trappe*). Durant cette période, Dom Augustin en profite pour établir des règles très strictes pour les moines (*règles de très stricte observance*) comme l'interdiction de boire autre chose que de l'eau.

Ces règles sont abrogées en 1836 par le pape au profit des règles de Stricte Observance qui permettent notamment la consommation d'eau, de lait écrémé, de babeurre et de la boisson populaire de la région où les moines étaient installés, comme la bière. Ainsi, cette même année, les moines de Westmalle décident de produire de la bière afin de garantir un revenu minimal autre que l'agriculture tout en se conformant aux règles d'austérité et de travail prescrites par Saint-Benoît. C'est donc à ce moment qu'apparaissent les premières bières trappistes : Westvleteren (*1831 avec*

production de bières en 1838), Chimay (*1850 et production de bières en 1862*), Achel (*1850 avec production de bières en 1998*), Rochefort (*1887 avec production de bières en 1899*), et Orval (*1926 avec production de bière en 1931*).

Ces bières sont produites dans un premier temps pour un usage purement interne à l'abbaye avant que l'abbaye de Chimay ne commercialise une partie de sa production vers l'extérieur (*1861*). Elle est suivie par Westmalle (*1872*). Ainsi, le véritable terme Trappiste apparait en 1861 avec les premières trappistes commercialisées.

Dans un premier temps, ce terme concerne ces six abbayes mais d'autres abbayes n'appartenant pas à l'Ordre, voire des brasseries laïques vont avoir tendance à utiliser également le terme dans un objectif commercial. En 1935, une guerre commerciale et économique apparaît entre les trappistes qui cherchent à protéger l'appellation "trappiste" face des mentions commerciales (*Trappist, Trappistbier, Bière trappiste*) utilisées par des brasseries non ecclésiastiques.

En février ***1962***, un jugement du Tribunal de Gand sur un procès qui oppose la brasserie d'Orval à la brasserie de Veltem précise : "*Lorsqu'un commerçant donne à sa clientèle une fausse indication concernant l'origine et abuse donc de la renommée dont jouissent certaines personnes, villes ou contrées, ces personnes ou les habitants de ces villes et contrées ont le droit de poursuivre ce commerçant pour concurrence déloyale ; cette protection vise tant le nom des personnes que le surnom que ces personnes auraient acquis.*". Cela donne lieu à une appelation d'origine. Cela permet d'éliminer certaines pseudo-Trappistes comme la Trappistine Beaumont, la Bruinkap Trappist et la Trappist van Veltem.

En 1997, les moines trappistes renforcent leur appellation en définissant le logo "Authentic Trappist Product" (*ATP*).

Au démarrage du logo, existait 6 Trappistes en Europe : 5 en Belgique (*Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle et Westvleteren*) et 1 en Hollande (*La Trappe*). Par la suite, 6 autres bières ont acquis le statut de trappiste : Achel (*Belgique*) qui a perdu son titre en 2021, suite au départ de tous les moines de l'abbaye, Engelszell (*Autriche*), Spencer (*USA*) qui a arrêté la production 2022 pour des raisons économiques, Tre Fontane *(Italie*), Tynt Meadow (*Angleterre*) et Zundert (*Hollande*). Il existe également une trappiste française, la Mont des Cats (*France*) qui n'a pas le logo car elle est brassée à Chimay.

ANECDOTE : En 1905, en raison de la séparation de l'Eglise et de l'état, la totalité des brasseries d'abbaye française sont obligées de fermer ; ce qui explique qu'il y a peu de bières d'abbayes française.

(*Source : Wikipédia*)

6.5.2 Particularités

Une bière trappiste se distingue d'une bière d'abbaye par la présence de trois grandes restrictions :

- La *bière doit être brassée à l'intérieur des murs de l'abbaye trappiste ou à proximité*.
- La *bière doit être brassée et commercialisée par les moines trappistes ou sous leur contrôle* tout en respectant les projets de vie monastique. Il faut au minimum un moine brasseur qui possède historiquement toute l'expérience.
- Une *partie des bénéfices est affectée à la subsistance des moines et à l'entretien du site de l'abbaye*. Le reste est versé à des œuvres caritatives de la communauté monastique. Ce choix date des années 1940 (*voir Westmalle*).

De plus, la brasserie respecte strictement toutes les normes en matière de sécurité, de santé et d'information au consommateur.

Enfin, le style de la communication et la publicité se caractérisent par la probité, la sobriété et la réserve qui siéent à l'environnement religieux dans lequel la bière est fabriquée. Contrairement aux bières d'abbaye, l'étiquette des bières trappistes souvent sobre contient peu de référence à l'ordre monastique.

6.5.3 Caractéristiques générales

Les Trappistes sont des bières à fermentation haute, caractérisées généralement par une teneur élevée en alcool.

Généralement, l'eau est puisée sur place et non traitée. Les moines utilisent 95 % de malt ambrée dont dépend le bouquet de la bière et 5 % de malt caramel ou torréfié qui en corse le goût et en renforce la couleur. La bière est fortement houblonnée avec des variétés de premier choix. Une certaine quantité de sucre candi est ajoutée pour une robe relativement légère. Le moût est chauffé dans une chaudière à feu direct ; ce qui lui donne un goût très particulier. La fermentation dure 5 à 7 jours. Au moment de la mise en bouteille, la bière limpide, filtrée, oxygénée et refroidie contient encore un certain pourcentage de sucre. Le brasseur en rajoute et injecte une dose de levure fraîche

et spéciale dans chaque bouteille. Cette levure produit des esters fruités et des composés phénoliques épicés en complément de l'éthanol ; ce qui ajoute une certaine complexité à la bière.

Ainsi, la trappiste refermente à nouveau en bouteille ou en fût pour acquérir son bouquet définitif et se saturer naturellement en gaz carbonique. Elle n'est pas commercialisée avant un temps de garde important en chambre tempérée (*de deux semaines à deux mois*).

Les bières trappistes sont assez fortes et nourrissantes. Un dépôt peut provenir de la lie des levures, d'où la nécessité de conserver les bouteilles en position debout, une à deux semaines et de les servir doucement. Les amateurs boivent séparément le fond de levure avec un peu de bière.

Les Trappistes commercialisées ne sont souvent pas celles que les moines boivent tous les jours. En réalité, ils produisent une bière moins alcoolisée (*environ 3 % volume alcool*) pour leur consommation quotidienne.

Certaines bières trappistes sont brassées occasionnellement comme l'Achel Extra, la Chimay dorée, *etc.*

6.5.4 Trappistes belges

ANECDOTE : La majorité des abbayes Trappiste belges se situent près des frontières et généralement dans des endroits isolés et souvent difficiles d'accès ; ce qui traduit bien le calme et le recueillement dont fait part cette communauté.

Achel (*Sint-Benedictus – Limbourg : 1850 – 1998/ 2023 : 5 000 hl*)

L'abbaye Notre-Dame de Saint-Benoît située près de la frontière hollandaise est également appelée l'abbaye d'Hamont-Achel, Achelse Kluis ou l'ermitage d'Achel par les anciens, étant donné qu'il s'agissait d'un lieu d'ermitage avant l'arrivée des trappistes. Elle a été fondée en 1850 par les moines trappistes de Westmalle.

Après une interruption en 1914 (*réquisition des cuves en cuivre pour en faire des balles de fusil*), l'activité brassicole au sein de l'abbaye a repris seulement en 1998 sous forme de micro-brasserie. A l'époque, les revenus agricoles ayant diminué suite à la vente d'une certaine superficie de terrains et les travaux agricoles étant trop durs pour les moines âgés et n'attirant pas les jeunes moines, l'idée de relancer la brasserie est donc apparue comme une nécessité. Il demande alors l'aide technique et financière des moines trappistes de Westmalle qui leur envoie Frère Thomas, moine pensionné à Liège qui avait travaillé pour le compte des brasseries de Westmalle (*dont l'amélioration de la Triple Westmalle*), Wesvleteren et Orval. Il crée dans un premier temps, l'Achel 5 blonde (*bière légère*) qui n'a pas l'étoffe des grandes trappistes et permet seulement d'étancher la soif des visiteurs du site, les randonneurs et les cycliste de passage dans la région, dans le café attenant la brasserie. C'est pourquoi la bière n'est servie qu'en fût et non en bouteille. Par la suite, il créé l'Achel 7 (*brune*) et l'Achel 6, une brune qui est un mélange des deux précédentes bières. Celles-ci ont toutefois peu de succès.

Par la suite, l'état de santé de Frère Thomas se détériorant, c'est Frère Antoine, également un moine retraité, qui reprend la production et créée en 2001 la série Achel 8 (*blonde et brune*) qui constitue la gamme Trappiste de cette abbaye. Ce Frère est attiré par les arômes et l'amertume des houblons qui apparaissent dans cette série. D'autre part, la production devient disponible aussi en bouteille. L'abbaye ne disposant pas d'unité d'embouteillage, cette activité est confiée à une brasserie voisine.

ANECDOTE : Frère Antoine qui était un des célèbres maîtres-brasseurs de la brasserie de Rochefort, a décidé de passer sa retraite à Achel, étant donné qu'il était néerlandophone. Il intègre l'abbaye d'Achel en 1997 et y exerce le rôle de portier. Cependant, quelques temps plus tard, suite au départ pour maladie de frère Thomas, il reprend du service à la production.

Finalement, c'est Frère Jules aidé par le maître-brasseur Marc Knops qui reprennent le flambeau vers les années 2006.

ANECDOTE : Le visiteur pouvait suivre la production de la bière, via de hautes parois vitrées.

En 2021, les Trappistes d'Achel perdent leur statut de "Authentic Trappist Product" suite au départ des deux derniers moines qui ont rejoint l'abbaye-mère de Westmalle, pour des raisons de santé. La brasserie a poursuivi, voire renforcer son activité. Le logo a été remplacé par le blason du monastère. La bière reste néanmoins une trappiste jusqu'en 2023, moment où les moines de Westmalle décident de vendre le site à l'entrepreneur Jean Tormans qui souhaite poursuivre l'activité de la brasserie sans en changer de nom. Les bières deviennent donc des bières d'abbaye.

L'Achel Blonde et l'Achel Brune ont la même étiquette mais sont reconnaissables par la couleur de leur capsule (*blanche pour la Blonde, dorée pour la Brune*).

- Achel 5 Blonde pression (*5 % alc. vol. - 1998*) : Blonde élaborée avec du houblon *Saaz*. Sa robe est or foncé. Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle offre les arômes du nez. La finale est houblonné avec une note de palmier. Elle n'est disponible en pression qu'à l'auberge de l'abbaye (?).
- Achel 5 Ambrée pression (*5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est rouge. En bouche, elle est douce. Elle n'est disponible en pression qu'à l'auberge de l'abbaye (?).

- Achel 8 Blond (*8 % alc. vol. - 2001*) : Triple blonde élaborée avec du houblon *Saaz* et refermentée en bouteille. Sa robe légèrement trouble est blonde (*12 EBC*). Le nez complexe est malté, épicé (*réglisse et muscade*) avec une note levurée fruitée (*raisin mûr et citron*). En bouche, elle est assez douce, moyennement amère (*26 IBU*), un peu métallique avec une note fruitée (*pamplemousse rose*). La finale est sèche.

REMARQUE : Elle constitue un bon choix pour une première approche des trappistes.

- Achel 8 Blonde Extra (*9,5% alc. vol.*) : Blonde produite occasionnellement (*deux fois par an*).
- Achel 8 Brune (*8 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe légèrement trouble est brune (*44 EBC*). En bouche, elle est acide, métallique et peu amère (*23 IBU*) avec d'intenses arômes de fermentation (*poire et banane*) et épicé (*réglisse*) et des notes de cerises et de torréfaction.
- Achel 8 Brune Extra (*9,5% alc. vol. - 2002*) : Brune élaborée avec du houblon américain et du sucre candi foncé. Sa robe est châtaigne et sa mousse est jaunâtre. Son nez complexe est torréfié (*chocolat*), fruité (*noix de pécan*) et légèrement oxydé. En bouche, elle est onctueuse et assez douce avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*noisette*). La finale est torréfiée (*chocolat*) et plus houblonnée. Elle est produite occasionnellement (*2 brassins/an*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : Cette bière a été initialement produite pour Noël 2002 sous le nom de "*De 3 Wijzen*", soit les 3 rois mages. Elle a connu un tel succès que les connaisseurs ont demandé à ce qu'elle soit produite de façon permanente. C'est ainsi que les moines ont décidé de la sortir sous le nom d'Extra.

Chimay (*Notre-Dame de Scourmont - Hainaut : 1850 – 1862 : 186 000 hl*)

En 1850, le Prince de Chimay offre selon une idée de l'abbé Jourdain, une partie de ses terres à une nouvelle communauté monastique composée de 17 moines issus de Westvleteren (*qui produisait déjà de la bière*), afin de relancer l'économie dans la région. Ces derniers entament la construction de l'abbaye à côté d'une petite ferme entourée de marécages et de forêts. En 1860, ils sont au nombre de 90. En 1862, ils commencent à brasser la Chimay rouge pour un usage personnel.

La commercialisation des bières débute cependant en 1864 afin de financer les frais. En 1876, ils produisent du fromage.

La fin de la Deuxième Guerre mondiale est l'occasion de rénover et de moderniser les installations ainsi que d'améliorer la bière elle-même. Pour cela, le père Théodore, chef brasseur de l'époque, consulte des chercheurs de l'université de Louvain dont le professeur Jean De Clerck pour concevoir une brasserie moderne et mettre au point de nouveaux styles de bières.

ANECDOTE : Le professeur Jean De Clerck ayant fourni les cours au père Théodore et ayant été par la suite consultant de la brasserie a été enterré dans le cimetière des moines de l'abbaye de Chimay, ainsi que sa femme pour reconnaissance de services rendus. D'autre part, les deux universités UCL et KUL où il a enseigné, lui ont dédié un cursus post-académique bisannuel en sciences brassicoles qui porte le nom de Chaire Jean De Clerck. Il a également aidé la brasserie Trappiste Rochefort à mettre au point ses bières.

Si le brassage est toujours aux mains des Trappistes (*15 moines en 2019*), le soutirage et l'embouteillage sont confiés depuis 1978 aux laïcs (*Bières de Chimay SA*) afin de ne pas trop perturber le travail de méditation de la communauté et de pouvoir répondre à la demande accrue. Ces opérations se déroulent à Baileux, à proximité de Chimay.

En 2020, Les moines trappistes ont créé la fondation Wartoise du nom de la rivière qui traverse le parc de l'abbaye de Scourmont, en vue de gérer les royalties tout en contribuant au développement sociétal de la région et, en particulier, des 13 communes avoisinantes à l'abbaye.

Les fleurs d'houblon sont remplacées par des extraits. Les bières sont produites en cinq semaines et refermentées en bouteille. Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées. Les bouteilles de 75 cl portent des noms particuliers. C'est probablement la Trappiste la plus commercialisée.

Anecdote : Le cycliste Rik van Looy buvait quelques rasades de Chimay pour gagner ses sprints finaux. Cela lui apportait le sucre et les autres éléments énergétiques.

- Chimay 150 (*10 % alc. vol.*) : Blonde forte. Le nez est fruité (*citron vert*) et épicé (*menthe, bergamote et eucalyptus*). En bouche, elle est ronde, douce avec des arômes fumé, épicé (*gingembre, romarin et clou de girofle*) et floral
- Chimay Blanche (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée. Le nez est houblonné et levuré. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme fruité (*raisin*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

- Chimay (Blanche) Cinq Cents (*9 % alc. vol.*) : Chimay Blanche refermentée en fût de bois et commercialisée uniquement en bouteille de 75 cl. Le nez est épicé et amère. En bouche, elle est amère avec des arômes alcoolisé, , fruité et épicé (curaçao). La finale est légèrement amère et alcoolisée.
- Chimay Bleue (*9 % alc. vol. : 1948 ou 1956*) : Brune contenant des épices. Sa robe est brun rouge (*67 EBC*) et sa mousse est ivoire. Le nez puissant est torréfié et sucré avec des notes épicées et fruitées (*cerise, raisin et pruneaux*). En bouche, elle est liquoreuse, puissante, ample et amère avec un arôme complexe (*levure fraîche, banane caramel et torréfaction*). La finale est sèche, amère et torréfiée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*). Malgré sa densité lourde, elle se digère aisément.

ANECDOTE : La Chimay Bleue a été créée comme une bière de Noël offerte aux meilleurs clients de la brasserie. Elle est devenue dans les années 1960, une bière courante. Elle représente plus de la moitié de la production de la brasserie. Sa capsule porte la mention du millésime (*année de production*) de la bière.

- Chimay (Bleu) Grande Réserve (*9 % alc. vol.*) : Bière millésimée servie en bouteille de 75 cl. Brune similaire à la Chimay Bleue mais fermentée dans un fût particulier selon les années et refermentée en bouteille plus grande. En 2017, la conservation en barrique de rhum martiniquais lui donne des notes de vanille, de massepain et de bois qui dominent au nez et à la bouche.
- Chimay Grande Réserve Oak aged (*10,5 % alc. vol. : 2016*) : Brune vieillie en barrique de chêne ayant contenu du cognac, du whisky ou du calvados selon les années et refermentée en bouteille. Sa robe est généralement brun foncé. Le nez et la bouche varient d'une année à l'autre. C'est une bière millésimée.
- Chimay Bleue vieillie en barrique (*10,5 % alc. vol. : 2016*) : Brune vieillie en barrique de bois neuf comme l'étaient les anciennes bières de l'abbaye. Sa robe est brun foncé avec des reflets rouges et sa mousse est crème. Le nez intense est caramel, torréfié (*toffee et café*), épicé (*vanille et thé noir*), boisé et alcoolisée (*eau-de-vie, cognac et rhum*). En bouche, elle est ample et douce avec des arômes malté (pain grillé), fruité (raisin sec), boisé et une note fumée. La finale est alcoolisée (*rhum*). Elle se boit au minimum un an après la mise en bouteille afin que la bière développe son équilibre et sa rondeur.
- Chimay Dorée (*4,8 % alc. vol. : 2013*) : Blonde élaborée avec de la coriandre et des écorces d'orange. Sa robe légèrement voilée est dorée (*14 EBC*). Le nez est céréalier et floral. En bouche, elle est souple et douce avec des arômes céréalier, fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*). La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6°C*). Bien que commercialisée depuis 2013, c'est la bière quotidienne des moines depuis les années 1960.

ANECDOTE : La Chimay Dorée fut d'abord proposée au personnel de la brasserie sous le nom de "la Ménage" avant d'adopter le nom de Doré pour sa commercialisation. Elle représente 10 % des ventes de la brasserie.

- Chimay Rouge (*7 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe opaque est brun cuivrée (*48 EBC*) et moins foncée que la Chimay Bleue. Le nez est torréfié (*malt grillé caramélisé*) et fruité (*zeste d'orange, abricot et fruits rouges*). En bouche, elle est moelleuse et un peu piquante avec des arômes touraillés (*toast et caramel*), fruités (*abricot et pêche*), et épicé (*vanille*). La finale est moyennement amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- Chimay Spéciale cent cinquante (*10 % alc. vol. - 2012*) a été produite pour fêter les 150 ans de la brasserie.
- Chimay Triple ou ex Chimay Blanche (*8 % alc. vol. - 1966*) : Triple blonde élaborée avec 5 fois plus d'houblons que les autres Chimays. Sa robe pétillante légèrement trouble est blonde cuivrée (*15 EBC*). Le nez est épicé et levuré. En bouche, elle est sucrée et plus amère avec des arômes floral, vineux et fruité (*raisin*). La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Chimay Triple Cinq Cents (*8 % alc. vol. - 1986*) : Chimay blanche conditionnée en bouteille de 75 cl. Elle a été créée à l'occasion du 500ème anniversaire de la Principauté de Chimay.
- Chimay Verte (*10 % alc. vol. : 2021*) : Blonde forte. Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle livre un arôme épicé (*menthe, bergamote, romarin et clou de girofle*).

Orval (*Notre-Dame d'Orval - Luxembourg : 1931 : 80 000 hl*)

Le nom provient d'une légende datant de 1076 : Mathilde, Duchesse de Toscane et tante de Godefroid de Bouillon, laissa tomber un jour dans la fontaine jouxtant l'abbaye son anneau nuptial, souvenir de son époux mort aux Croisades. Elle fait alors la promesse de construire un monastère si on lui rapporte. A ce moment, une truite est sortie de l'eau avec la bague en bouche. La princesse aurait alors prononcé "*C'est une vraie vallée d'or qu'ici*". Un monastère fut ainsi construite et adopta le nom de la rivière : Val d'Or baptisée plus poétiquement Orval. La truite avec son anneau d'or figure sur l'étiquette.

ANECDOTE : La tradition veut que chaque jeune vierge qui jette une pièce de monnaie dans la fontaine, se marie dans l'année.

L'abbaye a été fondée en 1070 par quelques moines bénédictins provenant de Calabre qui y retournent au début du 12ème siècle. A la demande du Comte Albert de Chiny, elle est occupée dès 1132 par 7 moines cisterciens issus de la Marne (*France*) qui construisent une abbaye plus importante le long de la route militaire romaine Reims – Trèves. Ils produisent rapidement de la bière et de l'acier. Un an plus tard, l'abbaye est détruite par un incendie et reconstruite.

En 1637, elle est entièrement saccagée par les troupes franco-suédoises du Général Chantillon lors de la Guerre de Trente Ans. D'importants travaux de rénovation débutent alors et se terminent en 1760.

Elle est de nouveau détruite par le feu en 1793, lors de la Révolution Française parce que le Général français Loison soupçonnait Louis XVI de s'y être réfugié. Elle reste ainsi à l'agonie durant plus de 130 ans.

Entre 1926 et 1948, l'abbaye resurgit de ses cendres grâce à un don de terres de la famille Harenne aux moines et sous l'impulsion du Père Marie-Albert van der Cruyssen, ancien officier gantois de génie durant la Première Guerre mondiale converti à l'abbaye de la Trappe (*Normandie – France*).

En 1931, les moines trappistes décident la création d'une nouvelle brasserie implantée à moins de 100 m de l'ancienne pour les aider financièrement à la construction (*jusqu'en 1948*) et l'entretien du nouveau monastère. Ils ont préféré ce choix à celui de vendre de l'eau de la source comme eau minérale.

ANECDOTE : La brasserie n'a pas été totalement fondée par les moines mais bien par des amis qui ont constitué une société anonyme SA qui emploie de la main-d'œuvre laïque et rémunère l'Asbl. Abbaye ND d'Orval pour l'usage fait du nom sur l'étiquette de la bière vendue et sur base du nombre de litres vendus de bière sous le nom d'Orval. La communauté ne vit pas de la brasserie. Avec le temps, 45 % des bénéfices sont versés à l'entretien des bâtiments alors que les 55 % autres pourcents répondent aux demandes d'aides reçues de l'extérieur. Par la suite, les fondateurs amis ont progressivement remis toutes les parts de la SA à l'Asbl Abbaye ND d'Orval qui se les partage avec les Asbl's ND de Brialmont et ND de Clairefontaine, les deux communautés de trappistines fondées par les trappistes d'Orval.

Une nouvelle recette de bière est alors élaborée par deux maîtres-brasseurs laïcs, l'allemand (*Thuringe*) Martin Pappenheimer et le belge Jan ou John Van Huele ou Jean De Clerck (?), originaire de Bredene mais qui a puisé son expérience en Angleterre. Les deux brasseurs en font un genre nouveau pour l'époque en raison de 1) ses ingrédients : pur malt, différents types de houblon (*bavarois et yougoslave*), eau, sucre candi et levure (*secrète et conservée seulement à l'abbaye*), 2) l'application du houblonnage à cru durant 3 semaines lors de la période de garde en cave et 3) la présence de levures sauvages Brettanomyces lors de la fermentation finale qui élimine tout sucre après quelques mois ; ce qui lui fournit son caractère sec.

ANECDOTE : Martin a suggéré de ne jamais nettoyer complètement les cuves afin de permettre le développement de levures sauvages. De plus, c'est également probablement à lui que nous lui devons un certain degré d'amertume relativement élevée de la bière. Cela vient du houblonnage très important du moût en salle de brassage, tradition de la région d'origine du brasseur. Par contre, Jan a fort certainement développé la méthode anglaise par infusion peu usitée sur le continent et qu'applique l'abbaye, ainsi que le houblonnage à cru.

En 2013, une femme, Anne-Françoise Pypaert, a succédé au poste de maître-brasseur de Jean-Marie Rock.

Le verre, la bouteille (*forme de quille*) et l'étiquette de style Art Déco, tout comme la nouvelle abbaye sont l'œuvre de l'architecte Henry Vaes et n'ont pas beaucoup changé depuis leur apparition.

ANECDOTE : Le verre d'Orval a été créé sur base du nombre d'or 1,618043… Ce nombre est une proportion géométrique répondant à un critère esthétique idéalisé qui se justifie par des arguments scientifiques ou mythique. Dans les temples grecs, il définit la proportion entre les colonnes et la hauteur du bâtiment. Pour ce qui est du verre d'Orval, il définit le rapport entre la hauteur totale du verre et la jambe du calice.

Il y a deux produits dont l'Orval classique fort apprécié des connaisseurs.

ANECDOTE : Les passionnés de cette bière ont tendance à parler au masculin de cette bière pour la distinguer des autres en disant un Orval et des Orvaux alors que la véritable définition est une Orval et des Orvals.

- Orval (*6,2 % alc. vol. : 1932*) : Ambrée élaborée avec 4 houblons allemands (*Strisselpalt, Hallertauer Hersbrücker, Hallertauer Tradition et Styrian Goldings*) dont une partie à cru et brassée par infusion, fermentée avec une levure sauvage spécifique, gardée après ajout d'une deuxième souche de levure et un houblonnage à cru et refermentée en bouteille avec des *Brettanomyces* (*augmentation du taux d'alcool dans le temps*) et de la cassonade. La robe pétillante et trouble est ambrée à orangée (*25 EBC*). Le nez amer et acidulé est fruité (*pomme, orange et pruneau*), épicé (*poivre*) et végétal (*lavande*). En bouche, elle est vive, pétillante, légère, sèche, surette et amère (*due au processus de dry-hopping avec les fleurs fraîches du houblon Styrian Goldings*) avec des arômes fruité (*poire, mandarine et rhubarbe*) et épicé (*clou girofle, réglisse et muscade*). La finale est longue et amère. Elle peut se conserver 5 ans mais c'est après un an qu'elle acquiert son taux d'alcool le plus élevé (*7 % alc. vol.*) et les arômes spécifiques aux Brettanomyces. Après quelques années, il y a une

madérisation accompagnée d'une atténuation de l'amertume et de l'acidité. Elle se boit fraîche (*7-10°C*) dans un verre à calice.

ANECDOTE : L'Orval est la seule bière trappiste produite à partir d'une levure sauvage. Cela lui donne un caractère suret.

- Orval Vert ou Petit Orval (*3,2 à 4,5 % alc. vol.*) : Ale ambrée élaborée. Sa robe est ambrée. Le nez est floral. En bouche, elle est amère avec des arômes houblonnés.

ANECDOTE : Elle est principalement destinée aux moines et n'est disponible au public qu'au café "*l'Ange Gardien*" situé en face de l'abbaye. Jusqu'en 2011, l'Orval vert était dilué à de l'eau afin d'obtenir le taux d'alcool initial de 3,2 % alc. vol.. Mais depuis, le brasseur Jean-Marie Rock a réalisé un brassage spécifique pour cette bière qui atteint 4,5 % alc. vol., utilise un houblonnage différent et ne contient pas de levure sauvage. Son nom provient du fait qu'initialement les bouteilles étaient vertes.

Rochefort (*Notre-Dame de Saint-Remy – Namur : 1899 : 18 000 hl*)

Cette abbaye fondée en 1230 a d'abord été occupée par des moniales et à partir de 1464, par des moines qui brassent déjà la Rochefort selon certaines éléments retrouvés dans l'abbaye. A la Révolution Française (*1794*), elle est abandonnée jusqu'en 1887, période à laquelle elle est vendu à un abbé qui fait venir des moines trappistes. En 1899, ces derniers décident d'implanter une nouvelle brasserie avec l'aide des moines de l'abbaye d'Achel. Dans le passé, un moine de Rochefort avait aidé les moines d'Achel à développer leur brasserie.

Le professeur des universités UCL et KUL, jean De Clerck a aidé les moines à mettre au point leurs bières dans les années 1960.

ANECDOTE : Un des célèbres maîtres-brasseurs de la brasserie est le frère Antoine qui intègre l'abbaye en 1952 comme moine et commence à travailler à la brasserie en 1956. En 1976, il succède à frère Paul et devient maître-brasseur jusqu'en 1997. Il est alors relevé par frère Pierre. Or, étant néerlandophone, Antoine décide de se retirer à Achel où il exerce le rôle de portier. Cependant, quelques temps plus tard, il reprend du service à la brasserie d'Achel, suite au départ pour maladie de frère Thomas. Il crée la Triple d'Achel alors que Frère Thomas a créé les premières bières.

En 2017, un violent incendie a détruit quelques cuves de la brasserie (*29 décembre*).

Toutes les opérations sont encore aux mains des moines. Le brassage commence à 3 h 30 du matin et se termine vers 17 h. La salle de brassage qui date de 1960 est la plus belle de Belgique. Le brasseur est Vital Streignard.

ANECDOTE : L'abbaye est depuis longtemps en procès avec le groupe Lhoist qui dispose d'une carrière à proximité de la source, la Tridaine, et qu'il souhaite approfondir. Les moines s'y opposent car cela pourrait altérer la qualité de l'eau et donc la bière.

Il existe 4 bières qui présentent un arôme puissant fruité (*prune*) et épicé et une très bonne amertume. Surnommée les Trappistes des hommes forts car elles sont incontestablement les plus dures à boire.

ANECDOTE : Jusqu'en 1973, il existait une bière de table à 2 % alc. vol. appelée Middle que les responsables de la brasserie voudraient pouvoir relancer un jour.

- Rochefort 6 (*7,5 % alc. vol.*) : Double élaborée avec du sucre candi. Sa robe légèrement voilée et au perlé abondant est ambrée à brun rouge (*46 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est malté, fruité (*poire et cerise*). En bouche, elle est légèrement acide, mielleuse et amère avec des arômes torréfié et fruité (*poire*). La finale est amère. Elle se boit tempérée (*12-14°C*). Elle bonifie avec l'âge.

ANECDOTE : Le chiffre six fait référence à la densité de la bière (*1060 de densité initiale*).

- Rochefort 8 (*9,2 % alc. vol.*) : Double élaborée avec du sucre candi. Sa robe pétillante est brun foncé et sa mousse est beige clair. Le nez est torréfié (*chocolat et café*) et fruité (*fruit mûr*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes caramel, torréfié (*chocolat*) et des notes fruitées (*banane, poire et raisin sec*) et épicées (*anis et réglisse*). La finale est douce et amère. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- Rochefort 10 (*11,3 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec 2 houblons (*Styrian Goldings et Hallertauer*), du sucre candi et de la coriandre. Sa robe très pétillante est brun foncé. Le nez est torréfié, fruité (*banane, pruneau et poire*) et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est douce et amère avec des arômes fruités (*pomme et raisin*), touraillés (*caramel et chocolat*), boisé et de porto. La finale est longue et amère. Le goût évolue avec l'âge. Elle s'adresse à un palais fort. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- Rochefort Triple Extra (*8,1 % alc. vol. : 2020*) : Triple blonde élaborée avec du froment. Sa robe est orange paille (*13 EBC*). Le nez est sucré. En bouche, elle est dense et moyennement amère avec des arômes malté, fruité (*fruits mûrs*) et épicé. La finale est longue et amère.

Westmalle (*Notre-Dame de la Trappe du Sacré-Cœur – Anvers : 1794/1836 : 130 000 hl*)

Leur histoire débute avec la Révolution Française. Fuyant celle-ci et surtout l'abolition des droits religieux, un groupe de dix moines cisterciens de l'abbaye de la Trappe en exil à Val-Sainte (*Suisse*) arrivent en juin 1794, à Anvers pour

prendre un bateau vers l'Amérique. Ils sont accueillis par l'évêque d'Anvers, monseigneur Nélis, qui souhaite avoir dans son évêché, une communauté de cisterciens de la stricte observance. Il leur propose un domaine composé de terres et une humble ferme appelée Nooit Rust ("*jamais de Repos*") et acheté par des bourgeois qu'il a embrigadé pour y fonder une abbaye et rester dans la région. Ils acceptent la proposition, le 12 avril 1794, date officielle de la création de l'abbaye.

Toutefois, ils ne restent que quelques semaines car les Français envahissent la Belgique et la situation devient trop dangereuse pour eux. Ils rejoignent alors la Hollande.

Ils reviennent pour fonder un prieuré en 1802 ou 1814, après la défaite de Napoléon à Waterloo, mais la région est alors aux mains des hollandais qui ont également une politique hostile aux communautés monacales et imposent un ensemble d'obligations comme celle de créer une école internat.

A cette époque, malgré l'interdiction de l'abbé de Lestrange de boire autre chose que de l'eau (*règles de très stricte observance*), le prieur Alexis autorise néanmoins la consommation de 2 verres de bière/jour pour encourager le moral de ses moines, vu les faibles rendements agricoles obtenus sur les landes avoisinantes, malgré un travail laborieux. Les moines se fournissent de bières à l'extérieur.

En 1831, avec l'indépendance de la Belgique, les moines reçoivent toutes les assurances garantissant leur survie. Le prieuré est élevé au rang d'abbaye.

En 1836, avec l'abrogation des règles de très stricte observance, les moines sous la direction de l'abbé supérieur, Dom Martinus, décident de construire une brasserie pour une production purement interne à l'abbaye (*bière de table au réfectoire*) faisant d'elle, la plus ancienne brasserie trappiste de Belgique. Vu leur manque total d'expérience à ce sujet, ils sont aidés dans cette tâche par deux moines néerlandophones expérimentés : Le père Bonaventura Hermans (*Cujik*), pharmacien et herboriste très compétent, se voit confier la tâche de brasseur alors que le père Albericus Kemp (*Sint-Oedenrode*), ancien valet de brasserie et tonnelier, s'occupe du travail matériel dans la brasserie. La première bière Trappiste sort le 10 décembre 1836.

ANECDOTE : Le fait que ce soit un herboriste qui ait brassé la première bière trappiste a permis de considérer de manière générale, la bière comme une boisson de santé.

La plus ancienne vente de bières connue (*un fût de 300 l*) vers l'extérieur à Westmalle date de 1861. En 1865, les moines commencent à vendre de manière régulière et relativement importante, suite à la création d'une nouvelle salle de décantation. Le transport des matières premières et de la bière se faisait initialement par une voie ferrée d'un kilomètre de long fait uniquement pour cela et qui reliait la ligne de tram Anvers – Turnhout.

Lors de la Première Guerre mondiale, une majorité de moines quittent l'abbaye et la production de bière est ralentie, voire arrêtée. Seuls, un petit nombre restent pour l'entretien des bâtiments. Les allemands réquisitionnent le cuivre des cuves. La brasserie ne redémarre qu'en 1922 sous les ordres du père Tarcisius.

Cette même année, les moines ajoutent pour la première fois, du sucre candi à leur bière afin d'en augmenter le taux d'alcool. Il existe alors deux sortes de bières : Une blonde à basse teneur en alcool (*4,8 % alc. vol.*) et une Double brune (*7 % alc. vol.*). Ces bières existent toujours sous des formes améliorées.

ANECDOTE : Une bière légère a été inventée en 1919, suite à une loi qui interdisait en Belgique les boissons très alcoolisées pour lutter contre la grande consommation de gin de la population. La loi a ainsi favorisé indirectement l'augmentation du titre d'alcool de toutes les boissons fermentées qui ne relevaient pas de la catégorie des "spiritueux" et la demande pour les bières a explosé. Cette bière a inspiré la Triple.

La reprise est difficile, vu le contexte de la crise de 1929 et les rendements agricoles sont faibles. En 1932, ces deux arguments poussent le père abbé Tarcisius van der Kamp à augmenter la production en construisant une nouvelle brasserie et à déposer l'appellation "bière trappiste". Les autres abbayes trappistes lui emboîtent le pas.

En 1934, la brasserie commercialise la première triple sur base de la recette d'une blonde qu'elle produisait occasionnellement depuis 1931 et revue par le brasseur Hendrik Verlinden, égaklement propriétaire des bières Witkap Pater*.

ANECDOTE : Vu le taux d'alcool particulièrement élevé de la Triple (*9,8 % alc. vol.*) et de ses effets, les moines ont décidé initialement de la vendre en bouteille de 25 cl plutôt qu'en bouteille de 33 cl, comme ses autres produits. Avec l'apparition d'un nouveau dispositif d'embouteillage, ces petites bouteilles ont disparu.

La Deuxième Guerre mondiale a freiné les activités de la brasserie sans réellement les stopper.

Après cette guerre, les moines se sont retrouvés face à un dilemme : Limiter la production de bière afin de pouvoir juste en vivre ou augmenter celle-ci en vue de verser de l'argent à des œuvres sociétales. Le deuxième choix a été adoptée et c'est ainsi que la brasserie est passée à une production de 130 000 hl/an.

L'abbaye et la brasserie (*160 000 hl*) ne se visitent pas mais un café dénommé "*De Trappisten*", point d'arrêt de l'ancienne ligne de tram accueille les visiteurs

ANECDOTE : Un passage au café *De Trappisten* permet de boire un *half-en-half*, un mélange de Double et de Triple.

La gestion de la brasserie a été confiée à des laïcs bien que le brasserie se situe toujours à l'intérieur de l'abbaye et que des moines sont dans le conseil d'administration afin de pouvoir donner les grandes lignes directrices.

La brasserie privilégie avant toute chose, la qualité de vie des ouvriers au détriment de la production. Ainsi, la production n'a lieu que la journée malgré les nombreux problèmes et dommages liés à l'arrêt fréquent des machines. L'attitude et le comportement de la direction vis-à-vis de son personnel est en relation avec l'ambiance calme de l'abbaye et son esprit d'ouverture. Les moines connaissent tous les ouvriers par leur prénom et prennent de leurs nouvelles quotidiennement en cas de maladie de longue durée. Ils considèrent que c'est une abbaye possédant une brasserie et non une brasserie possédant une abbaye.

ANECDOTE : Une fois par an, tous les employés de la brasserie ont une "journée de qualité" qui constitue en une sorte de retraite de réflexion durant un jour. La production est à l'arrêt ce jour-là.

Quatre types existent :

- Westmalle Dubbel (*7 % alc. vol. - étiquette brune - 1926*) : Double élaborée avec du sucre candi foncé. Sa robe est brun foncé (*75 EBC*) et sa mousse est beige ivoire. Le nez est touraillé (*caramel, pain d'épice*), floral et fruité (*banane mûre et fruits cuits*) et une note épicée (*clous de girofle*). En bouche, elle est piquante, agressive, sucrée avec des arômes torréfié, fruités (*figue, banane et poire*) et épicés (*sel de céleri et clou de girofle*). La finale est longue, sèche et amère (*anis*). Elle est moins puissante que la Triple mais plus mémorable. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-14°C*).

ANECDOTE : La Westmalle Dubbel est également utilisée par les moniales trappistes de l'abbaye Notre-Dame-de Nazareth pour l'élaboration de shampooing (*10 % de bière*), gel douche, savon et de liquides vaisselles afin de pouvoir subvenir à leurs propres besoins.

- Westmalle "Extra" (*4,8 % alc. vol. : 1836*) : Blonde légère. Sa robe translucide est jaune pâle (*6 EBC*). Le nez est malté, fruité (*noix*) et floral avec une note de moût. En bouche, elle est moyenne et amère avec des arômes malté (*pain blanc*), houblonné et fruité (*pomme et banane*). La finale est amère et maltée.

ANECDOTE : Pendant très longtemps, elle était produite deux fois par an pour les moines et les ouvriers et n'était disponible qu'à l'abbaye (*disponible uniquement le vendredi à la porte de l'abbaye*) ou au café "Trappisten" situé en face durant certains moments. En 2021, après la crise Covid, les moines ont décidé de faire un cadeau à leurs négociants en bière afin de compenser la dure période de fermeture de l'horeca durant la pandémie. Ils l'ont commercialisée.

- En 2023, j'ai pu recevoir une bouteille à déguster à la maison.
- Westmalle Half-om-half : Mélange de Double et de Triple uniquement servi au café proche de l'abbaye, le Trappisten.
- Westmalle Tripel (*9,5 % alc. vol. - étiquette beige - 1934*) : Triple blonde élaborée avec du malt clair et vieilli durant 3 à 6 mois pour réduire l'amertume, un bon dosage de 3 houblons (*Saaz, Styrian Goldings et Tettnang*) et du sucre candi. Elle est refermentée en bouteille. Sa robe un peu voilée est dorée (*12 EBC*). Le nez est houblonné, fruité (*banane, agrumes, pêche, abricot, ananas, mangue et fraise*), herbacé (*herbe fraîche*), floral, épicé et éthylique. En bouche, elle est légère, douce et ronde avec des arômes malté, fruité et épicé et une touche métallique. La finale est longue, sèche, légèrement amère, fruitée (*agrumes*), sucrée (*caramel et sucre candi*) et épicée (*sauge*). L'amertume disparait avec l'âge. Elle se déguste fraîche à tempérée (*8-12°C*).

ANECDOTE : Cette triple est appelée la "*Mère de toutes les Triples*" car c'est la première Triple à avoir été brassée en Belgique (*1934*) à l'occasion de la mise en service de la nouvelle salle de brassage mais la recette a été finalisée sur un coin de table en 1954.

Westvleteren (*Sint-Sixtus – Vleteren – Flandre Occidentale : 1838/1992 : 7 500 hl*)

Cette abbaye cistercienne fut conçue à partir de la rencontre au mois d'août 1831 entre Joannes Baptista Victoor, ancien marchand de houblons de Poperinge qui a passé ses 17 dernières années comme ermite religieux dans le bois de Saint-Sixte situé sur le domaine De Baenst et 4 moines trappistes issus du monastère français du Mont-des-Cats tout proche, dont le fondateur, Franciscus-Maria van Langendonck qui se sont réfugiés dans l'ermitage battu des vents de J.B. Victoor, suite à un conflit avec l'évêque de Cambrai. Ensemble, les 4 moines et l'ermite décident de créer un prieuré dont c'est le désir de Joannes Baptista mais ce dernier meurt l'année suivante en léguant tous ses biens et ses terres aux moines pour autant qu'ils y érigent une abbaye. Ce prieuré est érigé en abbaye en 1871.

ANECDOTE : J.B. Victoor est le seul laïc enterré dans le cimetière de l'abbaye de Westvleteren qui est la première abbaye à avoir été créée en Belgique indépendante.

En 1838, ils acquièrent une ferme (*production de fromage*) et en 1839, une brasserie d'occasion (*pour 919 francs*). En 1840, ils construisent une église abbatiale et créent une école pour les villageois, vu la situation isolée de la région, la longue distance à parcourir pour rejoindre l'école classique (*plus d'une heure*) et la deuxième volonté de Joannes Baptista.

Par la suite, certains moines partent pour fonder l'abbaye Notre-Dame de Scourmont (*Chimay* : 1850*) et l'abbaye Saint-Joseph de Spencer (*Canada : 1858 - 1860*).

ANECDOTE : Durant la Première Guerre mondiale, 400 000 alliés logèrent dans et autour de l'abbaye. Au début de la Seconde Guerre mondiale, l'état-major du général Bernard Montgomery y installe temporairement son quartier-général.

En 1946, les moines décident de cesser la commercialisation active de leurs bières. Ils se contentent de poursuivre le brassage en production limitée, uniquement pour leur propre usage et la vente à l'entrée de l'abbaye et dans l'auberge située en face. Cette même année, Evarist De Coninck (*brasserie Watou**) qui fabriquait déjà le fromage pour l'abbaye depuis 1934 (*production arrêtée en 1959 suite à la fin du contrat*), obtient des moines, la licence d'une durée de 30 ans pour brasser et commercialiser leurs bières sous l'appellation *Trappisten Westvleeteren de Saint-Sixtus*, moyennant une contrepartie financière importante (*1 million de francs belges à l'époque*). Deux bières similaires produites dans deux brasseries ne posaient pas de problème et les bières produites par les moines se distinguaient par l'absence d'étiquette.

En 1962, lorsque le beau-fils d'Evarist, Guy Claus reprend les affaires, une nouvelle licence de 30 ans est reconduite.

En 1992, les moines décident de ne pas renouveler le contrat, vu le succès de leurs propres bières considérées comme de véritables Trappistes, l'apparition de nouveaux critères plus stricts pour définir une bière Trappiste (*plus de bières sous licence*) et les ambiguïtés avec la bière laïque et la réalisation d'une nouvelle salle de brassage (*1990*).

ANECDOTE : Outre le non-renouvellement de contrat, les moines exigent que la brasserie supprime toute allusion à leur abbaye. Cela donne lieu à un procès qui oblige la brasserie Sixtus à changer de nom. La brasserie devient St-Bernardus (*du nom du Saint Patron de la commune*) et le moine sur l'étiquette est plus vivant. De son côté, la brasserie brassait également sa propre bière "d'abbaye" sous le nom de St Bernardus 12 ABT et dont la recette était tout à fait identique à celle de la Westvleteren de l'époque. Cette bière a continué et est toujours produite de nos jours et montre une très légère différence avec la bière trappiste.

Cette abbaye se distingue des autres abbayes trappistes par une production très limitée (*4 800 hl*) depuis 1945 (*suivi stricte de la règle cistercienne*), la production par des moines résidents, la vente uniquement sur réservation à l'entrée du monastère ainsi que dans l'établissement "*In de Vrede*" situé en face et appartenant aussi aux Pères.

Très peu de laïcs peuvent pénétrer dans l'enceinte de l'abbaye. Les moines construisent comme signe d'ouverture vers l'extérieur, une hôtellerie de 40 personnes en 1964 et une nouvelle église abbatiale en 1968, uniquement accessible, via l'hôtellerie.

Il demeure un certain secret en ce qui concerne la recette de la bière qui a été consacrée à quelques reprises, meilleure bière du monde. La technique ancestrale d'infusion est toujours respectée.

Les bouteilles de Westvleteren ont été livrées jusqu'en 2022 sans étiquette. Seule, la capsule remplie de toutes les indications obligatoires (*teneur en alcool, motion en néerlandais "bevat bier" (contient de la bière) et date limite d'utilisation (DLU) sur les dents de la capsule*) les différenciait et continue toujours à le faire. Depuis 2022, une étiquette discrète accompagne chaque bouteille et ne se voit pas dans les anciennes caisses en bois où est stockée la bière.

Trois types de bières à base de malt foncé existent.

- Trappist Westvleteren 6° Bruin (*6 % alc. vol. - capsule rouge*) a un goût plus doux que les deux autres. Elle offre moins d'amertume et met plus l'accent vers un arrière-goût d'anis. Elle n'est bue que par les moines. Cette bière représentait 6 % de la production totale de la brasserie. Elle a été remplacée en 1999 par la Westvleteren Blond.
- Trappist Westvleteren Blond (*5,8 % alc. vol. – capsule verte : 1999*) : Blonde contenant une bonne quantité d'houblons. Sa robe est jaune doré. Le nez est céréalier. En bouche, elle offre de plus amples arômes houblonné et fruité (*raisin*). La finale fournit de nouveaux arômes d'houblon.

ANECDOTE : Cette bière a remplacé la Westvleteren 6° à l'occasion de la réouverture du café "In de Vrede" rénové et situé en face de l'abbaye.

- Trappist Westvleteren 8° Extra (*8 % alc. vol. – capsule bleue*) : Double. Sa robe au perlé moyen est brun marron foncé (*70 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est fruité et torréfié (*chocolat et moka*). En bouche, elle tout d'abord amère (*lié principalement au malt torréfié*) avant d'être moelleuse, dense avec des arômes fruités et de

café et des notes de cognac et d'amande. La finale est sèche et amère. Elle se boit tempérée (*15-18°C*). Le goût évolue avec l'âge.

- Trappist Westvleteren 12° Abt (*10,2 % alc. vol. - capsule jaune*) : Quadruple élaborée avec des houblons locaux cultivés à Poperinge. Sa robe très pétillante est brun foncé (*72 EBC*) et sa mousse est brune. Le nez puissant et complexe est céréalier (*pain frais*), touraillé (*chocolat et caramel*) et fruité (*poire, noisette et banane*). En bouche, elle est lisse, onctueuse, acide et moelleuse avec des arômes torréfié (*chocolat*), fruité (*noix, raisin sec et figue*) et alcoolique (*porto*). La finale est longue, amère et âcre. Une bière similaire est la St Bernardus* Abt 12 qui utilise la même levure.

ANECDOTE : De par sa production très limitée et donc sa difficulté de s'en procurer ainsi que pour son goût, cette bière a été considérée pendant longtemps comme étant la meilleure bière au monde. Pour s'en procurer, un dispositif d'enregistrement et de rationnement (*2 casiers maximum par client*) a été développée pour les particuliers qui peuvent venir retirer leurs achats à l'abbaye ou de se les faire livrer (*depuis la crise du Covid*). Un café situé en face de l'abbaye, In de Vrede vend plus de 30 % de la production. En 2023, la brasserie a passé un contrat test d'un an avec le distributeur hollandais de Trappistes, Wauters Hulst, afin de pouvoir vendre 11 % de leur production en Hollande. Les moines espèrent ainsi réduire le marché noir et réduire les files d'attente aux portes de l'abbaye pour venir chercher les commandes.

6.5.5 Trappistes étrangères

A partir de 2011, un certain nombre d'abbayes trappistes dans le monde ont également commencé à brasser de la bière pour subvenir à leurs besoins.

Engelzell (Stift) (*Autriche - 2012*)

L'abbaye cistercienne d'Engelszell situé sur le Danube, dans le Nord de la Haute-Autriche, a été fondée en 1293 par l'évêque de Passau, Bernhard de Pramsbach. La communauté est dissoute en 1786 par l'Empereur Joseph II de Hasbourg. L'abbaye est vendue et sert de château à la noblesse.

En 1925, des moines trappistes venant de l'abbaye-mère de Notre-Dame d'Oelenberg (*Alsace – France*) rachètent et redonnent vie à l'abbaye et à la brasserie qui ne dure que jusqu'en 1929.

En 2012, confrontés à des problèmes financiers, les moines décident de produire deux bières ressuscitant ainsi le savoir-faire brassicole de l'abbaye : la Benno et la Gregory du nom des deux anciens abbés du lieu. Elle produit également une weizenbier.

ANECDOTE : Le slogan de la brasserie est "Donner du temps et du silence aux bonnes choses".

- 1293er (*4,9 % alc. vol. : 2023*) : Lager ayant une longue période de garde et non filtrée. Sa robe trouble est dorée. En bouche, elle est moyennement amère. Elle a été créée en s'inspirant de la recette de l'ancienne Engelszeller Klostërbrau, à l'occasion des 730 ans de l'abbaye et porte son année de naissance.
- Benno (*6,9 % alc. vol. : 2012*) : Ambrée élaborée avec du houblon d'Alsace et du miel produit par la communauté.
- Gregorius (*10,5 % alc. vol. : 2012*) : Triple Brune élaborée avec du houblon d'Alsace et du miel produit par la communauté. Sa robe est brun foncé et sa mousse brune est faible. Le dépôt est important. En bouche, elle est légèrement acidulée avec des arômes fruitées et caramel et une note de miel.
- Nivard (*5,5 % alc. vol. : 2014*) : Blonde légère. Sa robe trouble est dorée. Le nez est fruité et levuré. En bouche, elle livre des arômes malté et houblonné. La finale est légèrement amère.

ANECDOTE : Cette bière était uniquement disponible sur place et portait le nom de Jubilãumbier. Elle a été rebaptisée Nivard à l'occasion des 70 ans de sacerdoce du père Nivard décédé en 2014.

Mont-des-Cats (*Godewaersvelde – 59 Nord – Hauts-de-France - France - 2011*)

Cette bière commercialisée depuis 2011 n'est pas vraiment une Trappiste (*pas de logo ATP*) car elle n'est pas brassée au sein de l'abbaye. Elle est brassée et embouteillée à Chimay pour le compte de l'abbaye du Mont des Cats.

L'abbaye produit de la bière depuis 1847 mais en 1905, la loi française sur la séparation des Eglises et de l'Etat force une partie du personnel de l'abbaye à migrer à Westvleeteren. De plus, les bâtiments de la brasserie sont détruits par un bombardement en 1918.

- Mont des Cats (*7,6 % alc. vol.*) : Ambrée. Le nez est caramel et fruité (*pêche*). En bouche, elle est ronde avec des arômes de caramel. La finale est amère.

Spencer (*Spencer – Massachussetts – USA : 1825/2013 - 4 700 hl*)

L'abbaye Saint-Joseph a été fondée entre 1858 et 1860, grâce à l'aide de moines de l'abbaye de Westvleteren (*Belgique*).

Les trappistes débarquent en Amérique en provenance de la France au début du 19ème siècle pour échapper à la Révolution française. Un premier établissement est construit en 1825. Ce n'est qu'en 1950 qu'est créée l'abbaye Saint-Joseph qui a assuré pendant longtemps sa subsistance grâce à la vente de confitures et de gelées avant qu'un brasseur amateur prenne l'habit et attire l'attention de ses frères sur cette activité traditionnelle trappiste.

En 2013, après des études de marché, visites et stages auprès des différentes brasseries trappistes d'Europe, la première brasserie trappiste non européenne ouvre ses portes. Ses choix de production et de commercialisation sont similaires à ceux des brasseries artisanales américaines et en font un des plus innovantes et féconde du nouveau millénaire.

Elle se distingue des autres abbayes trappistes en produisant une dizaine de bières plus classiques réparties en 3 catégories : les trappistes classiques, les "*American Trappist Craft Beer*" avec une IPA, deux bières lagers et une Imperial Stout et la gamme "*Spencer Fruit*" contenant un Saison à la pêche et une IPA au pamplemousse.

En 2022, soit après 9 ans, elle a décidé d'arrêter la production de bières trappistes car le logo ATP et l'activité n'étaient pas rentables.

- Spencer Fruit Series Peach Saison (*4,3 % alc. vol.*) : Saison fruitée élaborée avec de la pêche. La robe opaque est brun orange foncé. Le nez est levuré et fruité. En bouche, elle est ronde et acide avec un arôme fruité et une note sucrée. La finale est fruitée et sucrée.
- Spencer Trappist Imperial Stout (*8,7 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe est ébène et sa mousse est noisette. Le nez est torréfié (*moka et chocolat*), caramel, fruité (*cassis*) et unami. En bouche, elle est mi corsé et légèrement amère avec des arômes torréfié et caramel.
- IPA : Elle est commercialisée en cannette.

La Trappe (De Koningshoeven) (*Berkel-Enschot (Tilburg) – Brabant – Hollande : 1884 - 145 000 hl*)

L'abbaye Onze-Lieve-Vrouw van Koningshoeven située proche de la frontière belge, a été fondée en 1881 par des moines trappistes francais en exode. Un morceau de terre avec des fermes et une bergerie leur ont été accordés. A l'époque, les fermes étaient appelées des Koningshoeven (*fermes du Roi*) depuis le règne du Roi Guillaume II. La bergerie est reconvertie en église. Très vite (*1884*), les moines produisent leurs propres bières afin de pouvoir être auto-suffisants. Le premier brasseur est le Père Isidorus.

En 1891, une nouvelle brasserie est construite afin de pouvoir commercialiser les bières et ainsi financer la construction de la brasserie qui démarre en 1894. La tour de malt est toujours bien présente dans l'architecture industrio-religieuse de l'abbaye.

En 1928, la brasserie se tourne vers les bières fermentation basse avec la création de la Trappe Blond (*4 % alc. vol.*). Entre 1969 et 1980, elle entretient même une collaboration avec le brasseur Stella Artois pour améliorer la production de celles-ci.

Après la Deuxième Guerre mondiale, le monde de la bière manquant cruellement de matières premières, elle décide de se lancer dans la production de limonades sous les marques d'Ariston et Whist.

En 1980, la collaboration avec Stella Artois cesse et les moines reprennent la main sur le brassage. Ils décident alors de produire des bières à fermentation haute avec le lancement des Trappe Dubbel et Tripel. Cela nécessite une modernisation de la brasserie (*1989*).

En 1991, elle crée le style Quadruple.

En 1999, un partenariat est conclu avec la brasserie Bavaria (*Lieshout*) afin de développer de nouvelles bières et suite à la difficulté de recruter de nouveaux moines. La brasserie Bavaria brasse les bières sous la surveillance des moines de manière à garder le caractère trappiste.

Elle produit une grande diversité de bières (*bock, blanche et même une trappiste sans alcool*) que les autres brasseries trappistes et leurs bières trappistes sont sensiblement différentes des Trappistes belges. Elles se caractérisent par des arômes d'épices, de muscat ou de houblon poivré. Elle utilise du sirop de glucose source de sucre.

- Blond (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est douce et peu amère (*20 EBU*) avec un arôme malté et épicé (*vanille*) et une note caramel. La finale est peu amère et sucrée. Elle est moins agressive et plus digestive que la Brune. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : C'est la première Trappiste à avoir été commercialisée sous forme de Perfectdraft en 2021.

- Bockbier (*7 % alc. vol. : 2004*) : Bockbier hollandaise élaborée avec du blé malté. La robe est noire (*100 EBC*) et la mousse est jaune. Le nez est malté et torréfié (*café et noix torréfié*). En bouche, elle est sèche et moyennement amère (*38 EBU*) avec des arômes torréfiés et épicés. La finale est longue, sèche, amère et torréfié (*café*). Elle se

boit tempérée (*10-14°C*). Elle se conserve 3 ans. La recette originale remonte aux années 1950. C'est une bière saisonnière.

ANECDOTE : C'est la seule abbaye Trappiste à produire de la bockbier.

- Brune (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle est dense et moyennement amère avec des arômes touraillés (*caramel et café*). Son goût mérite le détour.
- Dubbel (*7 % alc. vol. : 1980*) : Double. Sa robe est brun foncé (*82 EBC*) et la mousse est ivoire. Le nez est touraillé (*caramel et chocolat grillé*) et fruité avec une note de vanille. En bouche, elle est ronde avec un arôme caramel et des notes de miel et de fruits (*datte et fruits secs*). La finale est douce et peu amère (*22 EBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- Isid'Or (*7,5 % alc. vol. : 2009*) : Ambrée élaborée avec du blé malté. Sa robe est brune (*44 EBC*) et son col est blanc cassé. Le nez est malté, fruité, floral et épicé. En bouche, elle est douce avec des arômes caramel et fruité. La finale est moyennement amère (*27 EBU*). Elle se boit tempérée (*10-14°C*).

ANECDOTE : Elle a été créée pour les 125 ans de l'abbaye et porte le nom du premier abbé brasseur de l'abbaye. Initialement unique, elle est produite de manière continue.

- Nillis (*2020*) : Bière Trappiste sans alcool. Sa robe est cuivrée. Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est moyennement amère. La finale est douce avec une note de caramel.

ANECDOTE : Cette bière a été créée afin de pouvoir répondre au segment de plus en plus important des bières sans alcool. C'est la première bière trappiste sans alcool.

- Puur (*4,5 % alc. vol. : 2010*) : Blonde bio légère non filtrée. Sa robe légèrement trouble est jaune pâle (*7 EBC*). Le nez est malté, fruité (*agrumes*) et épicé. En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*) avec un arôme malté. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

ANECDOTE : Le terme Puur qui fait partie d'une des recommandations de l'Ordre des Trappistes, signifie également que cette bière est brassée avec de l'énergie verte.

- Quadrupel (*10 % alc. vol. : 1991*) : Quadruple. Sa robe est brune à cuivrée (*36 EBC*). Le nez est caramel, épicé (*clou de girofle et vanille*), fruité (*noix, raisins secs et banane*) et miellé. En bouche, elle est ronde avec des arômes caramel, fruité (*datte et noix*) La finale est douce et peu amère (*22 EBU*). Elle se boit tempérée (10-14°C). Elle a été initialement brassée uniquement pour l'hiver mais est devenue une production constante, vu son succès.

ANECDOTE : Cette brasserie a créé le style Quadruple.

- Quadrupel Oak Aged (*11 % alc. vol. : 2009*) : Quadruple vieillie en fût de chêne neuf ou usagé. Sa couleur varie entre l'ambrée et le brun (*35-50 EBC*). En bouche, elle est ronde et peu amère (*16 EBU*) avec des arômes caramel, fruité (datte) et boisé. Elle se boit tempérée (*12-18°C*). Elle se conserve 20 ans
- Tripel (*8 % alc. vol. : 1980*) : Triple. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est fruité (*pêche et abricot*) et floral. En bouche, elle est moyennement amère (*25 EBU*) avec des arômes malté et épicé (*coriandre*). La finale est peu sèche et amère. Elle se boit tempérée (*10-14°C*).
- Witte Trappist (*5,5 % alc. vol. : 2003*) : Blanche non filtrée. Sa robe trouble est claire (*9 EBC*). Le nez frais et acide est floral et fruité (*agrume, pêche et abricot*). En bouche, elle est onctueuse, acidulée avec des arômes malté, fruité (*agrumes*) et épicé (*poivre et clou de girofle*). La finale est sèche et peu amère (*14 IBU*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle se conserve 18 mois.

ANECDOTE : C'est la seule abbaye Trappiste à produire de la blanche.

Tre Fontane (*Rome - Italie – 2015 : 1 000 hl*)

L'abbaye de Tre Fontane est située près de Rome. Elle était connue pour sa production d'eucalyptus, d'huile d'olive, de miel, de chocolat et depuis 1873, de spiritueux aux saveurs d'eucalyptus. C'est en 2015 que les moines décident de se lancer dans la production de bière. Dans un premier temps, ils produisent la *Birra dei Monaci* dans une petite brasserie en dehors de l'abbaye avant de créer leur propre brasserie et leur propre bière trappiste quelques mois après grâce notamment à l'aide des autres abbayes trappistes. Depuis lors, ils produisent 3 bières.

- Scala Coeli : Belgian Ale.

ANECDOTE : Le nom signifie l'échelle du ciel qui est aussi le nom de l'église de l'abbaye : Santa Maria Scala Coeli.

- Tre Fontane Double : Double.

- Tre Fontane Triple (*8,5 % alc. vol. : 2015*) : Triple élaborée avec de l'eucalyptus (*spécialité de l'abbaye*) et de balsamique. Sa robe semi limpide est dorée à ambrée. Le nez est épicé (*eucalyptus*), herbacé et houblonné. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité et épicé. La finale est amère.

Tynt Meadow (*Leicestershire - Angleterre – 1835/2018*)

Cette bière est produite par l'abbaye trappiste de Mount Saint Bernard (*Leicestershire*) qui vivait principalement de l'agriculture et du lait.

Cette fondation trappiste a été fondée en 1835 à l'initiative d'un anglican converti au catholicisme, Ambrose de Lisle qui fait don aux moines des terres de la forêt de Charnwood où se trouve la cabane de Tynt Meadow. Les trappistes donnent ensuite le nom de Mont Saint-Bernard à cette forêt ainsi qu'à leur future abbaye. Ces moines sont avant tout des fermiers qui vivent de revenus liés à l'élevage, l'agriculture et la production de fromage.

En 2013, le cours du lait a fortement chuté et les vaches ont dues être vendues à contrecœur. Les moines se sont alors lancés dans une activité alliant revenu et travail communautaire, à savoir le brassage, juste de quoi les faire vivre. Ils ne projettent pas de s'étendre.

La recette de leur bière fut créée en collaboration avec des moines de Zundert, de Norcia et de Saint-Wandrille et des conseils des autres brasseries trappistes et de microbrasseries locales. Ils ont produit une bière dans le style anglais.

- Tynt Meadow (*7,4 % alc. vol.*) : English Strong Ale élaborée avec du houblon anglais. Sa robe est rouge acajou et sa mousse est beige. Le nez est tourraillé (*caramel, réglisse et chocolat noir*), miellé et fruité (*fruits secs, noisette et pruneau*). En bouche, elle est corsée et moyenne avec des arômes torréfié (*chocolat*), fruité (*figue*) et épicé (*poivre*). La finale est chaude, sèche et amère.

Zundert (*Hollande - Brabant septentrional : 1899/ 2013*)

L'abbaye cistercienne Maria-Toevlucht ou Notre-Dame-du Refuge à Zundert, près de la frontière belge, n'est pas ancienne puisque sa fondation remonte à 1899. Il s'agit en réalité d'un don de terre d'un noble de Zundert à l'abbé de Koningshoeven, abbaye créée quelques années auparavant suite à l'exil des moines français de l'abbaye du Mont des Cats (1881). Cette abbaye de Zundert sert dans un premier temps comme refuge à d'autres moines en fuite ; d'où son nom de Notre-Dame du Refuge.

En 1905, les moines commencent à exploiter la ferme Die Kievit ("*le vanneau huppé*"), également située sur leur domaine avec comme revenus principaux, l'élevage de bovins laitiers et l'agriculture. Mais les ressources agricoles et l'accueil de moines ont commencé à diminuer, notamment à cause de l'effondrement du prix du lait et du baisse de vocation, si bien que les moines trappistes ont vu en la production de bières, une nouvelle ressource d'argent. Une brasserie a été créée en 2013 dans l'ancienne grange à foin de la ferme ; d'où son nom de brasserie Kievit. Les terres agricoles ont été transformées en réserve naturelle.

ANECDOTE : L'étiquette montre comme logo, le buste d'un vanneau huppé qui est à la fois un oiseau autrefois fort présent dans la région et à la fois le nom de la grange où a démarré la brasserie.

Après de nombreux essais, les moines brasseurs avec l'aide du brasseur Constant Keinemans ont réussi à mettre au point quelques recettes pour ses 2 bières qu'ils voulaient différentes des autres trappistes, dont une vieille Trappiste.

- Zundert 8 (*8 % alc. vol. : 2013*) : Ambrée. Sa robe brumeuse est ambrée. Le nez est malté, caramel, épicé, fruité (*fruits secs*) et levuré. En bouche, elle est pleine et amère avec des arômes fruité et floral et des notes de caramel, de levure et malt. La finale est moyennement amère.
- Zundert 10 (*10 % alc. vol. : 2019*) : Quadruple. La robe est brun rouge foncé et la mousse est beige. Le nez est malté, torréfié (*chocolat, cacao et réglisse*), caramel et fruité (*fruits secs et exotiques et banane*). En bouche, elle est corsée, crémeuse, effervescente pleine avec des arômes malté, fruité (*figue*) et épicé. La finale est moyennement amère.

6.6 Bières d'abbaye

6.6.1 Caractéristiques générales

Les bières actuelles d'abbaye sont récentes car elles remontent à la Seconde Guerre mondiale. Certains brasseurs ont profité de la forte image de qualité des bières trappistes pour produire des bières associées à des abbayes. Le nom d'une abbaye donne un certain cachet à la bière. Il y a pratiquement une bière pour chaque abbaye. Certaines bières sont recomposées selon une recette trouvée dans les archives de l'abbaye mais cela reste une particularité. La plupart d'entre elles sont issues de nouvelles recettes.

ANECDOTE : A l'époque, le brasseur ne nomme pas ces bières mais indique un nombre de croix sur le tonneau : 1 croix pour la conventus, 2 croix pour la cervisia et 3 croix pour la prima melior. Cette tradition a généré les termes de Double et Triple encore utilisés de nos jours. D'autres brasseurs ont préféré utiliser le terme ecclésiastique (*Pater, Prior, Abt*).

Toutefois, ces bières se distinguent des trappistes par le fait qu'elles ne sont pas brassées dans une abbaye sous la direction ou par des moines comme l'exigent les bières trappistes, mais bien par des laïcs. C'est un genre principalement rencontré en Belgique.

Dans certains cas, les moines de l'abbaye existante touchent les royalties. Parfois, la brasserie privée s'est installée dans l'enceinte de l'abbaye désertée par ses moines depuis des lustres (*Abbaye des Rocs à Montignies-sur-Roc, Abbaye d'Aulne à Gozée, …*).

Tout comme pour les trappistes, un label ("*Bière belge d'abbaye reconnue – Erkend belgisch Abdij bier*") a été créé en 1999, par la Fédération belge des Brasseurs et répond à certaines exigences (*voir encadré ci-dessous*) pas toujours bien clairement exprimées par les brasseurs. C'est principalement un symbole commercial permettant de garantir un savoir-faire et la tradition perpétués au fil des siècles. Elles reflètent l'âme de la communauté monastique. Une petite trentaine de bières répondent à ce critère. Le logo sur l'étiquette représente un verre de bière devant un vitrail stylisé.

Les critères pour obtenir le label Bière belge d'abbaye reconnue sont notamment les suivants : 1) La marque doit avoir un lien parfois lointain avec une abbaye existante et ayant eu un passé brassicole, 2) L'abbaye ou la brasserie finance des œuvres caritatives avec les royalties perçues, 3) L'abbaye ou l'institution existante exerce un droit de contrôle en matière de décisions commerciale et publicité et 4) Les bières doivent être produites en Belgique mais pas nécessairement dans la brasserie (*au contraire des Trappistes*). Ainsi, certaines bières Grimbergen ne peuvent avoir ce logo car elles sont brassées en France.

Ainsi, les bières Leffe, Grimbergen, Floreffe et Postel portent le nom d'abbayes norbertines créées au début du 13ème siècle pour être détruites à la Révolution française. Un certain nombre d'entre elles abritent encore une communauté mais ne brassent pas ou plus leur bière sur le site.

La seule bière produite dans les murs d'une abbaye est la Val-Dieu.

6.6.2 Description

* L'astérique signifie que des informations complémentaires sur la brasserie sont présentes dans le chapitre 6.7 alors que la double astérique fait référence aux brasseries disparues (*chapitre 6.8*).

Les bières d'abbaye se caractérisent par un certain taux d'alcool (*6 - 12 % alc. vol.*), bien que des bières sans alcool apparaissent depuis 2020, une domination des arômes maltés (*pur à torréfié*) et une influence assez marquée de la levure. Une grande majorité de bières d'abbaye subissent une refermentation en bouteille à l'exception des Leffe et des Grimbergen.

Abbaye d'Aulne ou ADA (*Val de Sambre : Gozée (Thuin) – Hainaut : bières d'abbaye reconnues*)

L'Abbaye d'Aulne située le long de la Sambre à Gozée (*Thuin – Hainaut*) doit son nom aux nombreux aulnes qui l'entourent. C'est une des plus anciennes abbayes de Belgique puisqu'elle date de 657.

A cette époque, le brigand Maurosus revient arpenter la région de ses méfaits dans l'espoir de voir ses fautes rachetées. Il se convertit au catholicisme, devient le Père Landelin de Crespin (d'*où le nom d'un village voisin, Landelies*) et fonde un premier monastère bénédictin à Lobbes.

En 657, il construisit en plein bois, un oratoire et quelques cellules pour les moines bénédictins en quête de méditation religieuse. Peu à peu, l'édifice devint important au point de devenir une deuxième abbaye qui devient l'abbaye d'Aulne et passa en 961 à la Principauté de Liège (*Evêque Notger*)

En 1147, elle devient cistercienne (*Clairvaux*). L'endroit devient vite un point stratégique pour les différents bélligérants (*frontière proche*). C'est pourquoi les révolutionnaires français détruisent l'abbaye en 1794. Elle ne se relève pas et devient le plus grand ensemble gothique en ruine, bien qu'une communauté de moines y vit à proximité. Comme dans beaucoup d'abbayes cisterciennes, l'abbaye a du nourrir près d'un millier d'abbés et de moines. Pour cela, les moines brassaient des bières légères pour la consommation quotidienne et des bières plus fortes (*brune, blonde ou triple*) pour les événements spéciaux. En 1849, les moines cessent leurs activités brassicoles.

En 1859, le dernier moine décède et le monastère est abandonné et reconverti en un hospice. En 2006, le site acquiert le statut de monument historique sous le contrôle de la région Wallonne.

En 1904, les anciennes bières ressuscitent et sont brassées à différents endroits successifs par des laïcs : Dinant suivi par Couillet (*brasserie Bavery***), Opwijk (*brasserie De Smedt** : 1979*) et Fleurus (*Saint-Amand***).

En 1954, les *établissements Leveau* créent la Brasserie de l'Abbaye d'Aulne** pour reprendre la production des bières selon une tradition ancestrale des moines cisterciens.

Finalement en 2000, la brasserie Val de Sambre* reprend la production sur le site même, dans les anciennes écuries.

- Abbaye d'Aulne Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est ambrée (*25 EBC*). En bouche, elle associe les arômes de la Blonde (*houblon et alcool*) et de la Brune (*caramel et épice*). La finale est sèche et peu amère (*19 EBU*).
- Abbaye d'Aulne Blonde des Pères (*6 % alc. vol.*) : Blonde sans épices refermentée en bouteille. Sa robe un peu voilée avec quelques flocs est or (*11 EBC*). Le nez est malté, fruité et herbacé avec un accent de maïs. En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes maltés, houblonnés et fruités (*agrumes*). La finale est longue et peu amère (*20 EBU*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle suit probablement la recette de l'ancienne bière douce.
- Abbaye d'Aulne Brune (*6 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec de la coriandre. Sa robe est brun foncé (*70 - 100 EBC*). Le nez est caramélisé/chocolaté avec des notes de fruits rouges et de fleurs. En bouche, elle est moelleuse et peu salée avec des arômes caramélisés, épicés et de noix. La finale est peu amère (*14 EBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- Abbaye d'Aulne Cuvée Royale (*9 % alc. vol.*) : Brune. La robe est brun foncé (*70 EBC*). En bouche, le goût est épicé et caramélisé. La finale est longue et peu amère (*15 EBU*).
- Abbaye d'Aulne Premier Cru (*9 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est dorée (*11 EBC*). En bouche, elle livre des arômes de cerise, anis, caramel. L'amertume est faible à moyenne (*20 EBU*).
- Abbaye d'Aulne Rouge (*8 % alc. vol. : 2023*) : Bière fruitée élaborée à partir de l'Abbaye Cuvée Royale et de jus naturel de cerise.

Abbaye de Boneffe (*Tubize : Tubize – Brabant Wallon*)

- Abbaye de Boneffe (*9 % alc. vol.*) : Brune.

Abbaye de Flône (*Abbaye de Flône : Amay – Liège : 2015*)

L'abbaye a été fondée par la congrégation des Augustins en 1075. En 1139, le prieuré construit les premiers bâtiments de la future brasserie. La brasserie est opérationnelle en 1550 sous l'impulsion de l'abbatiat de Philippe D'Orjo et est remaniée au 17ème et 18èmesiècles. La brasserie est la partie la plus ancienne des bâtiments de l'abbaye. En 1921, les Dames de l'instruction chrétienne acquièrent l'ensemble des bâtiments et le transforme en institut avec un internat pour jeunes filles. En 1977, l'institut s'ouvre à la mixité et l'école s'agrandit en devenant primaire et secondaire. Elle devient aussi ouverte aux élèves externes.

- Blonde - Cuvée Béthanie (*2015*) : Blonde élaborée avec des épices. Le nez est floral. En bouche, elle est ronde, sèche et légèrement amère. La finale est épicée (*cannelle et réglisse*).
- Triple - Cuvée D'Orjo (*2015*) : Triple élaborée avec de la coriandre, du gingembre, du genévrier, de la réglisse et des écorces d'orange ainsi qu'une touche de marmelade. La robe est ambrée. En bouche, elle livre un arôme épicé.

Abbaye de Gembloux (*BEERFAC : Gembloux – Namur : 992*)

En 936, Le Chevalier Wicbertus devenu par la suite Saint-Guibert de Gembloux, originaire de Lorraine et lassé de sa carrière militaire, décide de vivre en ermite à Gembloux et de consacrer ses biens pour y fonder l'abbaye Saints-Pierre-et-Exupère. Le moine Erluin, également originaire de Lorraine devient le premier supérieur de cette abbaye et y applique la règle de Saint-Benoît.

Très vite, l'abbaye reçoit une certaine autonomie et devient au 11ème siècle, un centre intellectuel important en raison de la qualité des copistes et savants qu'elle y forme. Elle dispose même d'une des meilleures bibliothèques d'Europe de l'époque.

ANECDOTE : Le moine Sigebert (*1030 – 1112*) considéré comme un des meilleurs chroniqueurs et historiens de son temps et dont la statue se trouve sur la Place Saint-Guibert face à l'entrée principale des Facultés des Sciences Agronomiques, a séjourné dans cette abbaye.

L'abbaye est détruite et incendiée à de nombreuses reprises (*1136, 1157, 1185, 1489 et 1678*). En 1762, l'abbé Legrain décide la reconstruction de l'abbaye sur l'ancienne crypte ; les travaux durent 17 ans. En 1796, les moines sont obligés de quitter définitivement l'abbaye.

En 1881, le domaine est acquis par l'Etat pour devenir la résidence de la Faculté des Sciences Agronomiques.

Les étudiants acquièrent une partie d'une ferme dans la commune d'Ernage afin de pouvoir développer leurs activités de vente de bière, de fromage et de pain qu'ils dénomme abbaye de Gembloux.

En 1980, un groupe d'étudiants décident de relancer la production d'une bière qui est seulement commercialisée en 1982. Initialement produite par la brasserie Dubuisson* sur base de la recette de la Moinette, le contrat de production passe ensuite en 1983 à la brasserie Lefèbvre* sur base de la bière de l'Abbaye de Bonne Espérance.

En 2019, un groupe d'étudiants décide de lancer la production de leurs bières au sein de Gembloux et lancent la brasserie Gembloux Beer. Dans l'attente d'une brasserie finie, la production est faite à la brasserie La Manu Urbaine* (*Charleroi*).

- Abbaye de Gembloux Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple lager brassée selon une méthode ancestrale et refermentée en bouteille. En bouche, elle livre des arômes malté et floral avec une touche de miel. Elle se boit fraîche (*5°C*) ou tempérée (*10°C*).

Abbaye des Rocs (*Abbaye des Rocs : Montignies-sur-Rocs (Mons) - Hainaut*)

La gamme produite par la brasserie de l'Abbaye des Rocs* a été lancée par la brune en 1979 ou 1984 avec l'aide de deux moines Trappistes de l'abbaye de Chimay. Par la suite, d'autres types sont venus enrichir la collection.

ANECDOTE : La levure proviendrait des bouteilles de Rochefort et de Westmalle.

- Abbaye des Rocs 1979 Blonde (*6 à 7,5 % alc. vol.*) : Triple Blonde sans épice. Sa robe trouble est blonde à légèrement ambrée. En bouche, elle est acidulée avec un arôme épicé et fruité (*agrumes*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Sa recette a changé au début des années 2010.
- Abbaye des Rocs Brune (*9,5 % alc. vol. : 1979*) : Brune élaborée avec 4 épices. Sa robe est rubis foncé à brun cuivré (*60 EBC*) et sa mousse est beige clair. Le nez expressif est malté (*foin, caramel et torréfié*), fruité (*fruits rouges, figue et prune*) et épicé (*anis et clou de girofle*). En bouche, elle est sucrée et moyennement amère avec des arômes touraillé à torréfié, très épicé, végétal et herbacé. La finale est longue, amère et épicée (*anis*). C'est la première bière d'abbaye créée par la brasserie.
- Abbaye des Rocs Grand Cru (*10 % alc. vol.*) : Sa robe est rouge très foncée. En bouche, elle est dense avec des arômes houblonné et épicé.
- Abbaye des Rocs Spéciale Noël (*10,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec des écorces d'orange et des épices (*dont la coriandre et le clou de girofle*) et fermentée trois fois. Sa robe est rouge foncé et sa mousse est beige. Le nez sucré est fruité (*orange*) et épicé (*coriandre, clou de girofle et épices*). En bouche, elle présente un bouquet complexe d'arômes torréfiés (*chocolat, café et caramel brûlé*). La finale est sèche et fruitée (*fruits secs macérés*).
- Abbaye des Rocs Triple Imperial (*9 % alc. vol.*) : Barley Wine. Elle a été spécialement brassée pour le V.S.

Abbaye de Villers (*Hostieux moines de l'abbaye de Villers-la-Ville : Villers-la-Ville – Brabant Wallon : 1146*)

L'abbaye de Villers-la-Ville fut fondée par des moines Cisterciens en 1146 et détruite en 1793, peu après la Révolution française. Actuellement, il n'en reste que des ruines prestigieuses coupées en deux par une ligne ferroviaire. Tout au long de sa vie, l'abbaye a brassé de la bière pour la consommation des moines qui y résidaient.

- V (*5 % alc. vol. : 2015*) : Blonde légère bio élaborée avec de l'épeautre comme autrefois et du houblon cru et brassée selon la méthode traditionnelle.

ANECDOTE : Cette bière a été fabriquée d'après les informations retrouvées dans les archives de la comptabilité de la brasserie des moines de l'Abbaye qui ont été conservées pour les années 1720-1721 et 1766-1768. Les comptes de 1720-1721 comportent le relevé des quantités d'orge, d'épeautre et d'houblon reçus à la brasserie ainsi que les dates correspondantes. Il y a un rapport 1/3 d'épeautre pour 2/3 d'orge. Quant au houblon, il est nettement plus abondant que de nos jours, vu ses propriétés antiseptiques. La bière devait être plus amère. Les comptes 1766-1768 montrent une part plus importante d'orge mais qu'il existait 3 types de bières à l'époque : une simple, une double et une forte.

- IX (*9 % alc. vol. : 2016*) : Triple bio élaborée avec du sucre de canne. En bouche, elle est moyennement amère (*27 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*).
- La Lumineuse (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée pour la Confrérie.
- La Ténébreuse (*8 % alc. vol.*) : Brune forte élaborée pour la Confrérie.

ANECDOTE : Ces deux bières font référence à la devise de l'abbaye : "*Post tenebras, spero lucem*" – "*Après les ténèbres, j'espère la lumière*".

Abbaye Notre-Dame du Vivier (*Abbaye Notre-Dame du Vivier : Marche-les-Dames – Namur : 2018*)

Le nom provient du fait qu'au 13ème siècle, les sœurs ont découvert dans le vivier de l'abbaye, une statue intacte d'une Vierge à l'enfant qui devient l'emblème du lieu. L'abbaye est alors appelée "*Vivier Notre-Dame*" et ensuite *Notre-Dame du Vivier*".

L'abbaye a connu dans son histoire, une certaine nombre de communautés féminines avant de passer aux privés.

Cette abbaye a été fondée entre 1096 et 1099 lorsque 139 épouses de nobles chevaliers partis pour délivrer Jérusalem dans le cadre de la première croisade, ont décidé de se retirer à cet endroit où existait un bâtiment de culte et où

coule une source dite "*La Boigneuse*" (*à quelques pas de la petite grotte Notre-Dame de Lourdes*). Celles dont les maris ne sont pas rentrés ont fondé la première communauté religieuse dès 1103. La première abbesse cistercienne connue s'appelle Yvette.

ANECDOTE : La légende dit que l'abbé Bernard de Clairvaux, Saint-Bernard, y est venue prêcher la seconde croisade en 1146.

En 1236, elle figure sur la liste des abbayes cistercienne. Elle s'enrichit jusqu'à la Révolution française, où les sœurs sont expulsées et leurs biens confisqués. L'abbaye est alors vendue comme bien national à des fidèles qui permettent ainsi aux sœurs de revenir. La dernière sœur cistercienne, Sœur Scholastique Baudhuin, y décède en 1856 à l'âge de 87 ans.

En 1875, les ursulines de Cologne leur succèdent suite à la chasse par le Kulturkampf et y ouvrent un pensionnat pour jeunes filles. Elles reviennent néanmoins en Allemagne au début de la Première Guerre mondiale.

En 1919, des carmélites (*non cloîtrées*) les remplacent et y ouvrent une institution pour jeunes filles orphelines de guerre. Une formation professionnelle est donnée en 1924. Les activités d'enseignement cessent en 1965 et l'ancienne abbaye devient alors une maison de repos et d'accueil pour dames convalescentes. En 1969, l'abbaye et son site sont classés monument historique.

Entre 1972 et 1980, une école technique de Namur (*IATA*) y a son internat.

En 1981, des moniales de la Famille monastique de Bethléem, de l'Assomption de la Vierge et de Saint-Bruno s'y installent. Elles quittent les lieux pour se rendre à Opgrimbie (*Limbourg*) en 2000.

L'abbaye devient alors une des Maisons Notre-Dame faisant partie d'un mouvement d'apostolat laïc fondé au Canada, mais de caractère international. L'endroit devient un centre d'écoute et une maison d'accueil. Cela ne dure cependant pas puisqu'en 2008, le diocèse de Namur qui a la charge de l'édifice, recherche de nouveaux locataires.

En 2014, La Fraternité des Saints Apôtres fondée par Mgr André-Joseph Léonard, archevêque de Malines-Bruxelles, occupe les lieux et y accueille de futurs prêtres en formation. Cet Ordre est dissous deux ans plus tard par le successeur de Mgr Léonard.

En 2018, les frères Bouvier acquièrent l'endroit encore intact pour le rénover et lui donner un nouveau projet.

- Clem de Castro : Bière élaborée avec de l'eau de la Boigneuse.

ANECDOTE : Elle porte le nom de Clémence de Castro, une sœur rebelle, moderne et d'origine espagnole qui dirigea l'abbaye de 1602 à 1635 et qui a marqué l'histoire de la vallée en important de son pays, de nouvelles techniques de forge à battre le fer et les moulins à eau. En 1620, le village la remercia en lui offrant une vasque en pierre bleue portant l'inscription "*Clémence, mère et dame de ce noble couvent a rendu nouvelle vie à ce ruisseau d'argent*". La bière lui perpétue cet hommage.

Abbaye Saint-Martin (*Brunehaut : Brunehaut – Hainaut : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

L'abbaye Saint Martin est fondée à Tournai au 11ème siècle par le chanoine Odon d'Orléans qui éprouvait les pires difficultés à prier dans le recueillement. Il fonde alors un nouvel espace de vie et de prière. Cette abbaye couvrait une bonne partie du centre historique de Tournai.

En 1096, l'évêque Radbot accorde aux moines de l'abbaye, le droit de brassage, précieux privilège reçu du roi Childéric. Cela va sauver une partie de la population soumise à la peste et au choléra. Toutefois, la recette reste secrète.

Elles sont produites par la brasserie de Brunehaut* depuis 2002 à la demande de l'Evêché de Tournai qui prit également l'initiative de les faire reconnaitre comme Bière d'Abbaye Reconnue. L'étiquette représente un vitrail présent à la Cathédrale de Tournai.

- Abbaye Saint-Martin Blonde (*7 % alc. vol. : 2002*) : Blonde avec différents houblons et des épices rares. La robe brillante est jaune paille. Le nez complexe est levuré, épicé, sucré, céréalier avec une touche florale. En bouche, elle est douce avec un bouquet d'arômes de grains, d'épices, de fruits (*agrumes*), de miel et de fleurs. La finale est courte, amère et épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Abbaye Saint-Martin Brune Lunes d'Hiver (*8 % alc. vol. - 2004*) : Brune avec différents houblons et des épices rares. La robe est brun foncé avec des reflets acajou et la mousse est beige. Le nez est lactique et fromagé avant d'être torréfié (*café, cassonade chauffée et chocolat*), sucré et alcool (*rhum*). En bouche, elle est fraîche avec un arôme torréfié. Elle est destinée au marché italien.
- Abbaye Saint-Martin Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple avec différents houblons (*Saaz*) et des épices rares. La robe est vieil or. Le nez est fruité (*confits*) et miellé (*acacia*). En bouche, elle est souple, ronde et pleine.
- Abbaye Saint-Martin de Noël (*% alc. vol.*) : Bière de Noël avec différents houblons et des épices. Sa robe est foncée avec des reflets rougeâtres. Le nez est épicé avec une note épicée (*cannelle et clou de girofle*). En bouche, les arômes sont ceux du nez.

Achel (*2023*) *: Voir brasserie Trappiste d'Achel*

A.D.A *: Voir Abbaye d'Aulne*

Affligem (*Affligem (Alken-Maes - Heineken) : Opwijk - Brabant Flamand : 1062/1074 : Bières Belges d'Abbaye*)

L'abbaye d'Affligem, située près d'Alost entre Bruxelles et Gand, a été fondée d'abord comme un ermitage en 1062 par six anciens brigands devenus chevaliers et convertis 10 ans plus tard à la Règle de Saint-Benoît avant de fonder une première église (*1083*) et une réelle abbaye en 1085. Dès 1074, ils produisent de la bière pour subvenir à leurs besoins comme l'exige la Règle. Elle donne lieu par la suite à d'autres monastères et affiliations (*pas moins de 62 établissements au 14ème siècle lui sont attachés comme les abbayes de Wavre, Frasnes-Lez-Gosselies, Bornem et les monastères de Forest et Grand-Bigard*).

L'existence d'une brasserie au début de l'histoire de l'abbaye provient d'un miracle relaté dans ses annales. En 1129, un incendie déclaré dans la brasserie/boulangerie a été miraculeusement éteint.

ANECDOTE : En 1651, le père abbé ordonne que la bière soit vendue ou diluée avec ce qu'on appelle de la petite bière afin que la communauté puisse en avoir aussi, vu le succès de la bière auprès des pèlerins et autres publics.

Bien qu'ayant subi de nombreuses destructions partielles au cours de son histoire, elle est complètement détruite et confisquée à la Révolution Française. Les 28 moines de l'époque sont expulsés en 1796. Le bâtiment et tout le matériel sont vendus à un citoyen, négociant à Bruxelles.

En 1869, les moines réacquièrent le terrain. Une deuxième abbaye est construite en 1870 dans un style néo-gothique à côté des ruines de la première par les moines bénédictins qui l'occupent toujours mais ne produisent plus de bières.

En ce qui concerne la production de la bière au sein de l'abbaye, des écrits de 1128 mentionnent la présence d'une brasserie au sein de l'abbaye sans autres informations. Par la suite, peu ou pas d'écrits existent jusqu'au 18ème siècle.

Toutefois, la brasserie aurait joué un rôle important dans la production et la diffusion du houblon en Europe et en particulier, en Angleterre. En effet, dès le 15ème siècle, les moines qui cultivaient leurs propres houblons auraient été les promoteurs de cette culture en Flandre mais l'auraient également introduit en Angleterre. Ils possédaient des champs d'houblon dans le Kent.

Au 18ème siècle, trois types de bières sont produites : une bière claire pour l'été, une bière brune en hiver et une bière légère produite toute l'année pour les ouvriers de l'abbaye et les pauvres.

Avec la nouvelle abbaye (*1870*), une bière de table un peu lourde également appelée bière de Carême n'est rebrassée en petite quantité (*28 hectolitres par mois*) qu'à partir de 1885 pour les moines et les pèlerins et ce, jusqu'à la Première Guerre mondiale avec la réquisition du cuivre et des réfrigérants par les troupes d'occupation. Le brassage reprend entre 1920 et 1940 avec du nouveau matériel. Le 13 mars 1940, la production de la bière par les moines s'arrête définitivement.

La production reprend après la Deuxième Guerre mondiale jusqu'en 1956 où les réductions de la communauté et de la quantité d'houblon poussent le père dirigeant, Dom Robertus à passer un premier contrat de production pour une brune (*produite selon une "formula antiqua renovata"*) avec la brasserie anversoise De Hertog** disparue en 1970.

ANECDOTE : Ce contrat est le début des bières d'abbaye brassées par des laïcs.

En 1970, un deuxième contrat avec la brasserie De Smedt** (*bien connue pour son Op-Ale*) située à Opwijk (*Brabant – Flamand, plus proche de l'abbaye*) et devenue en 2010, la brasserie Affligem. Elle appartient actuellement au groupe Alken-Maes qui appartient lui-même à Heineken. Les moines contrôlent toujours la qualité de la bière.

ANECDOTE : Au début de son contrat, la brasserie De Smedt n'avait aucune expérience dans la refermentation en bouteille. Elle a mis un certain temps pour maîtriser le processus grâce à l'aide du frère brasseur, Tobias Vergauwe. Actuellement, tous leurs bières d'abbaye sont refermentées en bouteille.

Ces bières pourtant produites à raison de 240 000 hl/an sont moins connues en Belgique (*7 000 hl/an*) à cause de la prédominance de Leffe et Grimbergen et nettement plus connues à l'étranger et en particulier en France et Hollande, grâce notamment au réseau de distribution d'Heineken dont elles font partie depuis 2000. Ce groupe tente de la rivaliser avec la Leffe.

Leurs spécificités sont des bières douces caractérisées par des arômes fruités (*banane, mangue, pêche et pomme*) dû à la présence de certains esters contenus dans sa levure spécifique et par une finale amère. Elle puise l'eau à 280 m de profondeur et en retire une bonne partie des sels minéraux. Il y a au total six bières dont la plus connue est la Triple qui a obtenu à plusieurs reprises, le titre de meilleur triple du monde.

- Affligem 950 Cuvée (*6,8 % alc. vol. : 2012*) : Blonde élaborée avec un houblon aromatique slovène et des épices (*armoise citronnelle*) issus du jardin des plantes de l'abbaye. Le nez est floral. Elle a été créée par la brasseuse de l'époque, Ellen Mertens, pour commémorer les 950 ans de l'abbaye.

ANECDOTE : Cette bière à l'arôme houblonné développé est un hommage au rôle important qu'a joué l'abbaye dans la diffusion du houblon. Jusque dans les années 2005, un grand champ d'houblon ornait l'abbaye mais il a disparu.

- Affligem Blond (*6,7 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez métallique est malté et fruité. En bouche, elle est douce avec des arômes fruité(*citron*), houblonné et épicé. La finale est moyennement amère.
- Affligem Christmas ou X-Mas (*8,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est brune. Le nez est alcoolisé (*madère*) et fruité (*noisette*) avec une note caramel. En bouche, elle est douce et très amère avec des arômes fruité (*pomme*) et alcoolisé (*madère*) et une note caramel. La finale est sèche. Elle est disponible pour la fin d'année.
- Affligem Dubbel (*6,8 % alc. vol.*) : Double. Sa robe brillante et fortement gazeuse est brun rouge à ambrée (*38 EBC*). Le nez est caramel, pain cuit avec une note d'agrumes. En bouche, elle est peu amère avec des arômes torréfié, fruité (*fruit de la passion*) et épicé (*coriandre et réglisse*). La finale est longue et peu amère.
- Affligem Hop Selection (*6,8 % alc. vol. : 2015*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Savinski Golding et Spalter Select*). La robe est jaune doré. Le nez est fruité (*banane et pêche*) et épicé. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité (*agrumes*), floral (*camomille*) et épicé (*menthe*). La finale est fraîche.
- Affligem Patersvat (*7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec une bonne dose d'houblon de la première récolte de clochettes. Sa robe est blonde. En bouche, elle est ronde avec d'intenses arômes floral et herbacé. La finale est parfumée. Elle est seulement brassée à la fin de l'été et disponible à la mi-octobre. Elle peut se conserver 2 ans.
- Affligem Triple (*9,5 % alc. vol.*) : Triple blonde élaborée avec du sirop de glucose (*sucre*). Sa robe est dorée (*12 EBC*). Le nez doux et complexe est fruité. En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes fruité (*pêche, citron fraise et banane*), fumé, caramel et épicé (*poivre*). La finale est longue, sèche et peu amère avec un arôme alcoolique. Elle est considérée comme une des meilleures triples au monde.

Augustijn (*Van Steenberge : Ertevelde-Evergem - Flandre Orientale : 1295*)

Ces bières désignent un ordre monastique et non une abbaye bien spécifique. Elles sont produites par une brasserie laïque.

Le nom proviendrait de Saint-Augustin, docteur et écrivain de l'Eglise latine, qui aurait fondé l'ordre monastique et le premier monastère des Pères Augustins à Gand en 1295.

En ce qui concerne la bière, les moines augustins auraient produit dès le début (*1296*) de la bière. Toutefois, la bière commercialisée actuellement est nettement plus récente puisque la première bière de la série, à savoir la Blonde, a été développée en 1960 par le professeur letton Janus Jerumanus à la demande du monastère Augustins de Leuven et produite entre 1960 et 1971 par la brasserie Gévé** à Braine-l'Alleud (*Brabant Wallon*). Par la suite, le contrat a été racheté par la brasserie Van Steenberge* dont le patron de l'époque était Jozef Van Steenberge. Les royalties sont versées à l'abbaye de Gand.

Son petit-fils, Jef Verseele et sa femme Theresa vont modifier l'image de la bière dès 1998, lui permettant ainsi d'augmenter sa distribution. Ils créent ainsi la Grand Cru et la Brune. Leurs nombreux contacts leur permettent de collaborer avec le deuxième groupe mondiale SAB Miller.

ANECDOTE : En échange de la diffusion mondiale de la gamme des Augustins, la brasserie Van Steenberge a produit la St Stefanus pour le groupe SAB Miller, permettant aussi une percée des bières d'abbaye belges aux USA.

Les bières sont refermentées en bouteille en présence notamment de levure *Brettanomyces* qui leur fournit un petit peu d'acidité.

- Augustijn Blonde (*7,5 % alc. vol. : 1960/1982*) : Blonde. Sa robe est légèrement ambrée. Le nez est fruité, herbacé et levurée. En bouche, elle est pleine et douce avec les arômes du nez et une note de vanille. La finale est douce et moyennement amère. Sa conservation permet d'obtenir une robe plus ambrée et un goût plus prononcé.
- Augustijn Grand Cru ou Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple à double fermentation. Sa robe est jaune pâle (*8 EBC*). Le nez doux est levuré, épicé et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est douce avec des arômes malté et épicé (*coriandre*). Puis, l'alcool vient picoter la langue. La finale est plus sèche et plus amère que la blonde. Elle se boit tempérée (*10-14°C*) ou fraîche (*8-9°C*). Sa conservation durant plusieurs années est évolutive.
- Augustijn Brune (*8 % alc. vol. - 2009*) : Brune à double refermentation utilisant des levures sauvages de type Brettanomyces en refermentation en bouteille et en fût (*fait plus rare*), le père de Jozef était professeur de microbiologie. Sa robe est brun foncé et sa mousse est beige. Le nez est fruité (*rouges, noix et secs*) et

légèrement fumé avec des touches de caramel, levure et chocolat. En bouche, elle est crémeuse, douce, aigre (*levure sauvage*) et peu amère avec des arômes de chocolat, de caramel, de fruits secs, de noix et d'épices. La finale est sèche, peu amère et maltée Elle rappelle un peu l'Orval bien qu'elle soit plus forte en alcool. Elle se conserve quelques années.

Averbode (*Huyghe : Melle – Flandre Orientale : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

Le nom provient de l'abbaye d'Averbode située à Montaigu-Zichem (*près de Diest – Brabant-Flamand*) et à 10 km de l'abbaye de Tongerlo*.

Cette abbaye a été fondée par les Prémontrés de l'abbaye Saint-Michel d'Anvers en 1134 à partir d'une chapelle existante dédiée à Saint Jean-Baptiste. Le site légèrement en hauteur est entouré de terre fertiles. Elle a connu un essor pastoral (*fourniture de petits groupes d'abbés à une trentaine de paroisses avoisinantes*) et agricole (*suite aux nombreuses donations*) important jusqu'au 13ème siècle. Par la suite, elle a connu des moments difficiles jusqu'au 16ème siècle (*décadence de l'ordre, perte de confiance des communautés paysannes, rivalités entre abbés et seigneurs, incendie en 1499, pillages, guerres de religion et pestes*). Au début du 17ème siècle (*1604*), les abbés décident de restaurer spirituellement et matériellement l'abbaye ; ce qui leur prend facilement deux siècles.

Lors de la Révolution française (*1796*), l'abbaye est vendue mais pas saccagée. Elle reprend vie lors de l'indépendance de la Belgique (*1830*) et connait alors un nouvel essor jusqu'à nos jours avec le développement des éditeurs, imprimeurs et missionnaires à l'étranger.

En 2008, suite à la crise boursière et à la perte d'importants revenus y associés, l'abbaye décide de relancer la production notamment de bières et de fromages ainsi que la production de glace. En 2013, elle passe un contrat avec la brasserie Huyghe pour brasser et commercialiser sa gamme.

- Averbode (*7,5 % alc. vol. : 2014*) : Triple élaborée avec 2 houblons (*Challenger et Saaz*) dont une partie à cru et une levure fruitée. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre un arôme épicé. La finale est puissante et amère.

ANECDOTE : Cette bière a été pendant longtemps la seule bière d'abbaye faisant intervenir du houblon à cru.

- Averbode 4,85 : Equivalent d'une bière légère bue tous les jours par les moines. Elle est brassée dans la microbrasserie Het Moment et n'est disponible que sur place.
- Averbode Extra (*4,8 % alc. vol. : 2023*) : Blonde élaborée avec plusieurs types de grains. Le nez est herbacé et fruité (*pomme verte*) et du houblon à cru. En bouche, elle est légère avec des arômes malté, herbacé, fruité avec une note florale.

ANECDOTE : Cette bière a été commercialisée à l'occasion des 10 ans de la signature du contrat entre l'abbaye et la brasserie Huyghe.

- Averbode Momentum (*5,7 % alc.*) : Blonde légère brassée dans la microbrasserie Het Moment et disponible que sur place

Aywiers *: voir Lutgarde.*

Bavo (*Bavobier : Gand – Flandre Orientale*)

Le nom fait référence à l'abbaye Saint-Bavon dans le quartier Macharius près de Portus Ganda à Gand. Au 7ème siècle, le noble chevalier Bavon se convertit au christianisme et devient moine à l'abbaye Saint-Bavon. Il fait don de ses biens au profit des plus démunis.

ANECDOTE : La brasserie a également décidé de verser une partie de ses bénéfices à deux organisations gantoises qui luttent contre la pauvreté infantile.

Les moines ont commencé le brassage en 1253 pour vendre leurs bières hors des murs de l'abbaye afin de pouvoir poursuivre les bonnes œuvres avec plus de revenus.

- Bavo Blond (*7 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec du houblon belge et sans sucre, non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe légèrement trouble est doré (*18 EBC*). Le nez est malté et caramel. En bouche, elle est moyenne et peu amère (*16 IBU*) avec un arôme caramel. La finale est légèrement plus amère. Elle est brassée selon une méthode de brassage remontant à 1253 et conservée à l'Université de Gand. Elle a été cependant adaptée au fil du temps en fonction des évolutions brassicoles.
- Bavo Bruin

Bonne-Espérance (*La Binchoise : Binche – Hainaut : Bières d'Abbaye Reconnues*)

Cette bière est produite par la brasserie "La Binchoise" à Binche. Au préalable, elle a été brassée par les brasseries Colmant** et Lefebvre à Quenast (*voir Floreffe*). Peu après, elle sera exportée vers Italie avec succès.

Le nom de la bière fait référence à l'abbaye située sur le site de Vellereille-les-Brayeux, près de Binche. Elle a été tout d'abord brassée pour les pèlerins de l'abbaye avant de devenir un breuvage très apprécié des laïcs.

Cette bière se caractérise par trois procédés de fabrication ancestraux : 1) l'ébullition à feu nu (*les flammes lèchent les parois de la cuve ; ce qui permet d'obtenir la couleur cuivrée de la bière*), 2) l'houblonnage à cru (*la bière mûrit en cuve sur une mince couche de houblon ; ce qui lui donne une certaine amertume*) et 3) la refermentation en bouteille et en chambre chaude de la bière non filtrée (*ce qui lui donne un dépôt de levure*).

- Abbaye de Bonne-Espérance (*% alc. vol.*) : Blonde composée de malt torréfié et d'épice. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel. En bouche, elle fournit un arôme caramel. La finale est peu amère avec des arômes d'alcool malté et houblonné.

Bon Secours (*Caulier : Bon-Secours – Hainaut*)

Son nom provient de la basilique de Bon-Secours (*Hainaut*) qui servait notamment de poste frontière entre la Belgique et la France. Cette basilique draine toujours beaucoup de visiteurs qui tentent de ramener les faveurs de Notre-Dame de Bon-Secours pour une guérison à court terme de maladies généralement plus encombrantes qu'incurables.

La majorité des bières sont présentés dans une bouteille capsulée avec un bouchon mécanique en faïence.

- Bon Secours 4 Houblons : IPA élaborée avec 4 houblons.
- Bon Secours Ambrée (*8 % alc. vol. - 1996*) : Ambrée. Sa robe légèrement voilée est cuivrée (*20 EBC*). En bouche, elle est sèche avec des arômes caramel et fruité et des notes de réglisse et d'anis. La finale est longue et amère (*21 IBU*).
- Bon Secours Blonde (*8 % alc. vol. - 1995*) : Blonde. Sa robe légèrement voilée est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est levuré, fruité (*pomme, poire, fraise*) épicé, végétal et miellé. En bouche, elle est acidulée, salée, puissante avec un arôme d'houblon. La finale est amère (*23 IBU*).
- Bon Secours Blonde de Noël (*10 % alc. vol. - 1998*) : Blonde de Noël à base de différents malts, houblons et épices. Sa robe est dorée (*12 EBC*). En bouche, elle présente des arômes exceptionnels de fruits (*coing, abricot et agrumes*). La finale est amère (*23 IBU*) et épicé grillé. C'est une des rares blondes de Noël.
- Bon Secours Brune (*8 % alc. vol. - 1996*) : Brune. Sa robe légèrement voilée est brun sombre (*60 EBC*). Le nez est torréfié (*moka*) et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est peu amère (*19 IBU*) avec des arômes caramel, torréfié et fruité.
- Bon Secours Emérite (*8 % alc. vol.*) : Brune. La mousse est café latte. En bouche, elle est légère avec un arôme torréfié (*réglisse*).
- Bon Secours aux framboises (*7 % alc. vol.*) : Bière fruitée aux framboises.
- Bon Secours Myrtilles Dry Hopping (*6,4 % alc. vol. : 2015*) : Bière fruitée issue d'une macération de jus naturel de myrtilles. Sa robe est rouge foncé (*40 EBC*) et sa mousse est légèrement rougeâtre. Le nez fort est fruité (*myrtille*). En bouche, elle est sèche, très peu sucrée et moyennement amère (*26 IBU*) avec un arôme fruité.
- Bon Secours Prestige : Triple.
- Vieille Bon Secours (*8 % alc. vol.*) : Ambrée contenant un malt torréfié et du sucre candi brun, non filtrée et non pasteurisée. Sa robe est sombre. En bouche, elle est douce et peu amère avec un goût de café froid. Elle se présente souvent sous forme de bouteille de luxe à poignée de 2 litres jusqu'à 12 litres.

ANECDOTE : Une bouteille de 12 l stockée pendant 10 ans par un restaurant londonien a été considérée comme la bière la plus chère avec un prix de vente de 700£ (*plus de 832€*).

Bornem (*Van Steenberge : Ertevelde-Evergem - Flandre Orientale : 1836 – 1972 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

Cette bière fait référence à l'abbaye cistercienne Sint-Bernardus de Bornem (*Anvers*) qui fut fondée en 1836 par les moines de l'abbaye d'Hemiksem (*Anvers*) située à quelques kilomètres au Nord-Est, dans un ancien couvent de 1603. Celui-ci a recueilli notamment des Dominicains anglo-saxons qui ont quitté leur pays pour échapper à la persécution sous le règne d'Elisabeth I (*1533 – 1603*). Cette abbaye existe toujours.

La bière est brassée par la brasserie Van Steenberge* bien que ce ne fut pas cette brasserie qui l'a créée. En effet, en 1957, période de démarrage des bières d'abbaye, la brasserie Beirens** (*Wommelgem*) active depuis 5 siècles, signe un contrat avec l'abbaye Sint-Bernardus de Bornem pour produire la bière d'abbaye Sint-Bernard de Bornem. C'est Hendrik Verlinden, un membre de la famille Bierens qui en est le réel fondateur.

ANECDOTE : Hendrik Verlinden disposait d'une certaine expérience dans la production de triple puisqu'il a participé à la création de la Westmalle Triple en 1933.

Or, en 1971, cette brasserie ne peut plus continuer économiquement son activité et se fait racheter par le groupe Haacht* qui est intéressé par la production de pils et transmet la production de la bière d'abbaye à la brasserie Van Steenberge* qui produisait déjà la bière d'abbaye Augustins. Cette dernière améliore la recette en ajoutant la refermentation en bouteille.

- Bornem Blonde (*% alc. vol.*) : Blonde.
- Bornem Double (*8 % alc. vol.*) : Double. Sa robe relativement limpide est brun foncé (*71 EBC*). Le nez frais est fruité et torréfié avec une pointe de réglisse et d'houblon. En bouche, elle est équilibrée, ronde et légèrement amère avec des arômes de pomme, de cannelle, de café et de réglisse.
- Bornem Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est blonde (*7 EBC*). Le nez intense est fruité (*banane*) et malté. En bouche, elle est pétillante, sucrée et très alcoolisée avec des arômes houblonné, fruité (*banane*) et épicé (*poivre et coriandre*). La finale est amère. Elle peut se conserver longtemps.

Brogne (*Abbaye de Brogne : Saint-Gérard (Mettet) - Namur : 2013*)

L'ancienne abbaye bénédictine a été fondée en 919 par Saint-Gérard (*Gérard de Brogne*). Des traces écrites sous forme d'acte officiel (*acte de confirmation par Otton III, futur empereur germanique de la donation de l'église et de la Cour de Mettet avec toutes ses dépendances à l'abbaye de Brogne*) montrent que la bière est brassée sur site dès 986 et jusqu'à la Révolution Française. Différents textes d'archives confirment cela.

En 1974, le dernier moine bénédictin quitte l'abbaye qui devient propriété de la commune de Mettet. Le bâtiment est reconverti en lieu de séminaire et d'expositions et inclut depuis 2013, la brasserie qui occupe la salle des pèlerins et le réfectoire.

- Brogne Barley Wine (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine bio vieillie en fût de cognac. Sa robe légèrement trouble est ambrée et sa mousse est beige. Le nez est fruité, malté et finement torréfié. En bouche, elle livre des arômes malté, caramel, fruité et épicé (*vanille*). La finale est longue, riche et dense et peu amère. Elle se boit tempérée (*12-14°C*) dans un verre tulipe. Elle n'est disponible qu'en 3 000 exemplaires.
- Brogne Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde bio. Sa robe est dorée. Le nez faible est malté. En bouche, elle est dense et moyennement amère avec des arômes malté et fruité.
- Brogne Brune (*7 % alc. vol.*) : Brune bio élaborée avec des houblons aromatiques. Sa robe est brun foncé avec des reflets rougeâtres. En bouche, elle est finement amère avec des arômes malté, torréfié et une note boisée.
- Brogne Bio Double (*7 % alc. vol.*) : Double bio.
- Brogne de Noël (*8,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël bio. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde et finement amère avec des arômes grillé et caramel.
- Brogne Session 4.5 (*4,5 % alc. vol.*) : Bière bio élaborée avec 5 houblons exceptionnels. En bouche, elle est fraîche et légèrement plus amère que la blonde.
- Brogne Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple bio refermentée en bouteille. Sa robe légèrement trouble est cuivrée. En bouche, elle est finement amère. La finale est veloutée.

Cambre : *voir La Cambre*

Cambron

Ciney (*Alken-Maes*)

Cette bière est souvent associée à une bière d'abbaye mais il n'en est rien. Le clocher figurant sur l'étiquette représente le clocher de l'église de Ciney et non celui d'une abbaye. Il convient de se référer à Alken-Maes* pour obtenir une description plus détaillée.

Corsendonk (*Corsendonk : Turnhout – Anvers et Bocq : Purnode – Namur : 1398- 1906/1982*)

Le prieuré devenu monastère augustinien par la suite a été fondé en 1395 sur des terres données par Maria Van Geldre ou Marie de Brabant, fille du Comte Jean III de Brabant. Dès 1398, une brasserie est créée sur le site pour produire principalement une bière légère, seule remède de l'époque contre la peste et les autres maladies infectieuses. L'endroit est connu mondialement pour son scriptorium et sa bibliothèque. Cette dernière possédait la seule Bible en Grec de tous les Pays-Bas de l'époque et Erasme est venu la lire. Le monastère et la brasserie sont fermés à la seconde moitié du 18ème siècle par ordre de Joseph II qui ordonne que les monastères ne pratiquant pas l'enseignement ou l'assistance doivent fermer. Les bâtiments sont ainsi démantelés en 1784.

Dans les années 1960, les anciens bâtiments sont rénovés et transformés en centre de conférences tout en conservant l'organisation des anciens bâtiments. Ce centre accueillit notamment un sommet européen avec Margaret Tatcher.

L'histoire de la bière Corsendonk a connu plusieurs étapes.

En 1906, Antoine Keersmaekers (I) fonde la brasserie Corsendonk qui produit la Paters-bier. Il arrête ses activités brassicoles en 1953 et devient négociant en bières.

En 1982, Jozef ou Jef Keersmaekers (III), petit-fils d'Antoine et également négociant en bières, profite de l'élan des bières d'abbayes pour lancer après avoir testé différentes recettes auprès de l'horeca local, la Corsendonk Pater Dubbel et l'Agnus Tripel qui sont en réalité produites par deux brasseries familiale différentes : une en Flandre (*Van Steenberge* à Ertvelde*) et une en Wallonie (*Bocq à Purnode qui est spécialisée dans les bières à façon de ce type*), les deux bières étant commercialisées par la brasserie *Corsendonk*. Ces deux bières ont connu réel succès. Par la suite, l'ensemble des produits a été transféré à la brasserie du Bocq* (*Purnode – Namur*) et reste distribuée par la brasserie Corsendonk à Turnhout (*Anvers*).

ANECDOTE : L'idée de lancer la production de la bière Corsendonk provient en réalité d'un auto-stoppeur canadien qu'a un jour pris Jef ou Jozef en voiture et qui, après une discussion sur le prieuré de Corsendonk, lui a posé la question de savoir s'il y avait une bière associée. Suite à cela, Jozef ou Jef s'est rendu à Bruxelles pour y déposer la marque Corsendonk.

Ses deux fils, Michel et Stefaan (iV) sont rentrés dans la brasserie.

Les bouteilles ne contiennent aucune étiquette. Leur origine est incrustée dans le verre. Seule, demeure une languette autour du col. Le dessin représente la fondatrice du prieuré, Marie de Bourgogne, le sceau de Corsendonk qui date du 15ème siècle et le logo d'un moine du prieuré de Corsendonk.

Outre les deux produits phare que sont la Pater et l'Agnus, la brasserie commercialise d'autres bières, souvent uniquement en fût ou présentes chez Lidl (*Corsendonk Summum*).

Ce sont des bières non pasteurisées à double fermentation.

- Corsendonk Agnus Tripel (*9 % alc. vol. : 1982*) : Triple blonde. Sa robe est blond pâle. Le nez est légèrement houblonné et épicé avec une note fruitée. En bouche, elle est douce et sèche avec un arôme fruité (*citron*). La finale est longue et amère.
- Corsendonk Blanche d'Ardenne (*5 % alc. vol.*) : Blanche.
- Corsendonk Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. Elle est uniquement commercialisée en fût.
- Corsendonk Brune (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. Elle est uniquement commercialisée en fût.
- Corsendonk Christmas Ale (*8,5 % alc. vol. : 1998*) : Bière de Noël sur lie. Sa robe est brun-rouge. Le nez est torréfié (*chocolat*), fruité (*Poire William*), floral et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est ronde et onctueuse avec des arômes fumé, torréfié (*chocolat*) et épicé avec une note de coriandre. La finale est citrique et alcoolisée (*cognac*).
- Corsendonk Dubbel (*6,5 % alc. vol.*) : Double. Sa robe limpide est brun foncé. Le nez est houblonné. En bouche, elle est équilibrée.
- Corsendonk Dubbel Kriek (*8,7 % alc. vol.*) : Kriek moderne élaborée sur base d'une double avec des cerises.
- Corsendonk Grand Hops 2018 (*6,9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec une bonne dose de 2 houblons (*Aramis et Tomahawk*). C'est une bière millésimée pour l'année 2018. Le nez est fruité (*agrumes*) et herbacé.
- Corsendonk Pater Dubbel (*7,5 % alc. vol. : 1982*) : Double ayant une période de garde de 20 jours à 22°C. Sa robe est brun foncé. Le nez est malté, caramel, levuré et épicé. En bouche, elle est légèrement amère et sucrée avec un arôme fruité (*orange*) et une note chocolatée. La finale est légèrement amère. Elle se boit fraîche (*8-10°C*).
- Corsendonk Premium Pils (*6,5 % alc. vol.*) : Pils. Elle est uniquement commercialisée en fût.
- Corsendonk Rousse (*8 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée. Le nez est malté. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté, caramel, fruité et épicé. La finale est maltée
- Corsendonk Summum Goud Blond (*8 % alc. vol.*) : Blonde.
- Corsendonk Summum Roodbruin (*8 % alc. vol.*) : Brune.
- Corsendonk Triple 11.11.11 : Bière à étiquette de la Corsendonk Agnus commercialisée dans le cadre de l'opération 11.11.11.

Cuvée de l'Ermitage

Le nom provient de l'ermitage de Cocar, près de Dour (*Hainaut*)

Cette bière fondée en 1953 a été brassée par la brasserie de l'Union* (*Jumet – Hainaut*) reprise en 1978 par le groupe Alken. Elle a alors intégré la gamme Grimbergen* dont elle est une des variétés.

Elle a comme devise "*Honesti laboris fructus divinus*" (*le fruit divin d'un honnête travail*) afin de souligner le travail des moines ermites pour subvenir à leurs besoins.

La recette ne provient pas de monastère mais plutôt d'anciennes fabrications d'ermites vivant en autarcie.

- Cuvée de l'Ermitage (*8 % alc. vol.*) : Ambrée contenant 3 malts et 3 houblons et gardée 3 mois après la fermentation. Sa robe est brune à reflets rouges. Le nez est fruité (*raisin rouge, pruneau*). En bouche, elle est ronde et sucrée avec un arôme de malt et une note fruitée (*noix de coco*) et de torréfaction ainsi qu'une excellente amertume.

Dendermonde (*De Block : Merchtem – Brabant Flamand : 1837 - 1997 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

L'abbaye des Saints-Pierre-et-Paul de Termonde (*en néerlandais : Dendermonde*) a été créée en 1837 par Dom Veremundus D'Haens, moine bénédictin natif du lieu qui l'installe dans l'ancien couvent des Capucins. Elle a subi d'importants dégâts lors de la Première Guerre mondiale, à l'exception de la riche bibliothèque néo-gothique. Elle est tout de suite reconstruite après la guerre dans le style Renaissance flamande. Une communauté de bénédictins y vit toujours.

ANECDOTE : La bibliothèque de l'abbaye comporte le fameux Codex Villarensis d'Hildegarde de Bingen, sœur ayant étudié les propriétés du houblon dans la bière.

Elle est produite par la brasserie De Block* dont c'est l'unique bière d'abbaye.

L'étiquette signée par les moines montre les tours de l'abbaye devant lesquelles travaille un moine et coulent la Dendre et l'Escaut (*lignes ondulées*) tandis qu'à l'arrière de la bouteille, figure un texte d'Hildegarde von Bingen.

- Dendermonde Tripel (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe brillante est dorée. Le nez particulier est floral avec des notes de miel et de spéculoos. En bouche, elle est douce avec une touche de whisky. La finale est courte et sucrée.

Dominicains (*3F : Frameries – Hainaut*)

- Dominicains Dubbel ou Blonde Dorée (*6,9 % alc. vol.*) : Double élaborée avec de l'avoine, du blé, 2 houblons (*Saaz et Tradition*) et des oranges. Sa robe est or (*8 EBC*). Le nez léger est fruité (*orange*) et épicé. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec les arômes céréalier (*blé et froment*) et fruité (*orange*). La finale est sèche, houblonnée et épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Dominicains Quadrupel : Quadruple élaborée avec du blé et 2 houblons (*Herkules et Saaz*). La robe est or (*12 EBC*). En bouche, elle est douce, ronde et peu amère (*22 IBU*) avec des arômes fruité et levuré. La finale est sèche et végétale. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Dominicains Tripel (*8,2 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec de l'avoine, du blé, 3 houblons (*Saaz, Styr Golding et Tradition*) et de la coriandre. Sa robe est or (*8 EBC*). Le nez est fruité et épicé (*poivre*). En bouche, elle est peu amère (*18 IBU*) avec des arômes levuré et épicé (*coriandre*). La finale est sèche, herbacée et épicée (*coriandre et poivre*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Dominus (*John Martin's : Genval - Brabant Wallon*)

Ces bières monastiques (*et non d'abbaye*) ne font pas référence à une abbaye spécifique mais sont brassées dans les mêmes installations qu'une bière Trappiste, à savoir la Trappe (*Hollande*).

Elles sont produites par l'importateur de bières étrangères, John Martin, qui a réuni selon lui, l'English tradition et le savoir-faire belge pour les élaborer. En 1985, ce groupe décide d'importer la bière trappiste hollandaise, La Trappe mais la qualité laissait parfois à désirer, les moines ne voulant pas ou ne pouvant pas investir assez dans leur brasserie.

En 1999, la société Bavaria reprend l'installation de brassage où elle investit et Anthony Martin décide de créer sa propre marque, la Dominus qui reste brassée à La Trappe dans des installations plus modernes et sous les yeux des moines trappistes. Ils produisent une double, une triple, une blanche et une blonde.

Elles sont principalement destinées à l'exportation vers l'Italie et l'Espagne.

ANECDOTE : Vu leur faible succès en Belgique, le groupe John Martin's a décidé de se lancer en 2021 dans la production d'une autre gamme de bières d'abbaye, les bières de l'abbaye de Maredret*.

- Dominus Blanche : *Voir chapitre Bières blanches*
- Dominus Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde refermentée en bouteille. Sa robe lumineuse est dorée. Le nez discret est floral avec des notes vanillée et maltée. En bouche, elle est ronde, équilibré et amère avec des arômes fruités (*poires mûres et papaye*). La finale est moyennement amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

- Dominus Double (*6,5 % alc. vol. : 1999*) : Double. Sa robe est brun rouge foncé. En bouche, elle est légèrement douce et moyennement amère avec des arômes torréfié, épicé et boisé. La finale est longue. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Dominus Triple (*8 % alc. vol. : 1999*) : Triple. Sa robe est dorée. Le nez est terreux. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques*) et une note épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Ename (*Roman : Audenarde – Flandre Orientale : 1063 - 1990 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

Depuis le Traité de Verdun (*863*), le village d'Ename était situé sur l'Escaut à la frontière entre le Royaume de France et l'Empire Germanique. Ce village située côté germanique fut un point stratégique par la suite.

ANECDOTE : Cette frontière est également importante pour l'histoire de la bière car à l'époque, du côté français, l'houblon n'était pas autorisé dans la bière alors qu'il était permis du côté allemand.

En 1063, une abbaye bénédictine, le monastère Saint Savaltor, est érigée sur les ruines d'un ancien château et une activité brassicole y est débutée. Cette abbaye participa à l'essor du village jusqu'à ce que l'Escaut située à proximité ne subisse une brusque déviation naturelle qui inonde complètement les bâtiments et conduit à la perte de l'abbaye. Il reste sur place actuellement un musée.

La brasserie Roman* a repris l'héritage brassicole en 1990 par la signature d'un contrat avec la société gérant le musée actuel. Une double et une triple sont alors produites et très vite suivies par une blonde, comme Leffe avait montré le chemin. D'autres bières sont arrivées plus tard.

- Ename Pater (*5,5 % alc. vol. : 2015*) : Blonde légère à houblonnage à cru et non filtrée. La robe trouble est jaune dorée. Le nez frais est houblonné, malté et épicé. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et épicé. La finale est courte, sèche et houblonnée. Cette bière légère était initialement produite pour les moines.
- Ename Blond (6,*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est malté, sucré et fruité (*banane, orange, etc.*) avec des notes d'houblon et de minéral. En bouche, elle est douce avec un arôme malté et des notes de fruits et de minéral. La finale est longue et sèche.
- Ename Dubbel (*6,5 % alc. vol. : 1990*) : Double. Sa robe limpide est brun foncé (*78 EBC*). Le nez est malté, sucré et caramel avec des notes de fruits sombres et de chocolat noir. En bouche, elle est moelleuse, onctueuse et amère avec des arômes de malt torréfié (*chocolat amer et moka*) et de fruits sucrés (*figues, raisins secs noirs, …*). La finale est sèche et amère.
- Ename Cuvée Rouge (*alc. vol.*) : Bière refermentée en bouteille. La robe est rouge cuivrée. Le nez est complexe (*malt sucré, paille, vanille, caramel, poire mûre et levure*). En bouche, elle est peu acide avec des arômes de malt sucré et de caramel et une touche de poire mûre. La finale est sèche et peu amère.
- Ename Tripel (*8,5 % alc. vol. : 1990*) : Triple refermentée en bouteille. Sa robe pétillante est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes, ananas, pêche, pomelo, nectarine*) avec des touches de miel, d'herbes, de levure, de malt sucré et d'houblon. En bouche, elle est acide et peu sucrée avec des notes de malts torréfiés, de houblon et des fruits (*pêche, poire, banane, …*). La finale est longue et amère.

Flone *: Voir Abbaye de Flone.*

Floreffe (*Lefebvre : Quenast – Brabant Wallon : 1121 – 1964 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

L'abbaye de Floreffe a été fondée en 1121 par Norbertus van Gennep, mieux connu comme Saint-Norbert (*fondateur de l'ordre des Prémontrés en France*) à la demande du Comte Godefroid I de Namur. Elle a été prospère aux 12 et 13ème siècles et également le point de départ des fondateurs des abbayes de Leffe et Postel. Elle brasse sa propre bière dès 1250. A la Révolution française, l'abbaye est saccagée et mise en vente. Un chanoine déguisé en républicain parvient finalement à l'acheter. Toutefois, le nombre de moines diminue et le dernier disparaît en 1850. Elle est occupée par un collège depuis 1819. Une communauté de moines y a réélu domicile.

En 1964, le directeur de l'époque décide de relancer la production de bière selon la recette d'origine afin d'obtenir des fonds pour notamment construire une nouvelle aile à l'école, restaurer le moulin-brasserie qui sert d'accueil aux visiteurs et entretenir les bâtiments plus coûteux qu'une simple école. Il établit un contrat d'une quinzaine d'années avec la brasserie Het Anker* (*Malines*) qui produit également la Golden Carolus* pour produire une double brune et une triple ainsi que plus tard, la *Prima Melior*. En 1983, le contrat n'est pas renouvelé mais un nouveau contrat est signé avec la brasserie Lefebvre* qui reprend la production et crée une double blonde en 1991 et une blanche destinée au marché français. La brasserie française Licorne produit ces deux dernières bières.

Elles se caractérisent par une bouteille à bouchon à étrier, seule type de bouteille pour une bière d'abbaye.

- Floreffe Blanche : C'est une des seules blanches produites par une abbaye belge. Elle est principalement destinée au marché français.

- Floreffe Blonde (*6,3 % alc. vol. : 1991*) : Double élaborée avec plusieurs houblons et du sucre candi. Elle est clarifiée en centrifugeuse plutôt que filtrée et conserve de ce fait, les arômes fruités de la levure. Sa robe légèrement opalescente est dorée (*13 EBC*). Le nez complexe est fruité (*banane, cerise, pomme, et ananas*) avec une note épicée (*coriandre*). En bouche, elle est puissante et amère avec des arômes malté et fruité avec un note épicée (*girofle*). La finale est longue, sèche et moelleuse avec un arôme de réglisse. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Floreffe Double (*7 % alc. vol. : 1964*) : Double brune. La robe est brun foncé et la mousse est brunâtre. En bouche, elle est ample et peu acide avec un intense arôme torréfié (*chocolat*) et des notes d'anis, de vin de madère et porto et de fruits blancs. La finale est longue, acide et peu amère. Elle se boit fraîche (*odeur d'épice dominant*) ou tempérée (*notes de torréfaction dominantes*).
- Floreffe Prima Melior ou Meilleure (*8 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est foncée, presque noire (*93 EBC*) et sa mousse est brun foncé à jaunâtre. Le nez possède un bouquet composé d'arômes d'anis, de réglisse, de torréfaction et de figues et de dattes. En bouche, elle est sensiblement acide avec un arôme torréfié et une note miellée. La finale est longue et amère. Elle était initialement destinée au Père Supérieur et à ses hôtes de marque.
- Floreffe Triple (*8 % alc. vol. : 1964*) : Triple refermentée en bouteille. La robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est boisé et épicé (*clou de girofle, vanille*) avec une note fruitée (*pomme reinette et citron*). En bouche, elle est un peu plus acide et finement amère avec des arômes caramel, fruité, épicé, boisé et d'esters. La finale est caramel, réglisse et calvados. Elle se boit tempérée (*12-14°C*). Cette bière était la préférée des moines de l'abbaye de Floreffe qui en étaient privés en cas de retard à l'Office ou encore au Réfectoire.

Florival (*Affligem : Opwijk - Brabant Flamand*)

Le nom fait référence à l'abbaye de Florival, près de Wavre (*Brabant Wallon*) qui accueillait autrefois des sœurs cisterciennes qui vouaient un culte à la Vierge.

Elles sont brassées depuis 1993 pour le compte de Delhaize.

- Florival Blonde (*% alc. vol.*) : Blonde.
- Florival Brune (*% alc. vol.*) : Blonde.
- Florival Triple (*% alc. vol.*) : Triple.
- Florival Hiver (*9 % alc. vol.*) : Bière d'hiver située dans la tradition des bières de Noël.

Forest (*Silly : Silly – Hainaut : 1105 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues : 1107*)

L'abbaye de Forest a été fondée en 1105 comme une "*dépendance*" de l'abbaye d'Affligem destinée aux sœurs monastiques et aux femmes des nobles partis aux Croisades. Elle devient indépendante en 1239. On trouve une traçe d'une brasserie au 14ème siècle. Elle est source de conflit et de destructions entre le 14 et 17ème siècle. En 1780, suite à un incendie, elle est partiellement reconstruite dans un style néoclassique. La Révolution française provoque le départ des sœurs et le démantèlement partiel de l'abbaye. En 1964, les bâtiments en ruine sont achetés et rénovés par la commune de Forest qui les transforment en salle d'exposition.

La bière est produite par la brasserie de Silly selon la tradition initiée par les abbesses.

- Abbaye de Forest Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Hallertau et Kent*) et refermentée en bouteille. Sa robe limpide est blonde. Le nez discret est céréalier (*céréales, pain frais et foin fraîchement coupé*) et fruités (*fruits jaunes et poires*). En bouche, elle est effervescente, moelleuse avec des arômes de céréales, épicés et fruités (*raisin sec et noix*). La finale est longue, sucrée, amère et herbacée. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).

Grimbergen (*Alken-Maes : Bières Belges d'Abbaye : 1128 / 1957*)

L'abbaye de Grimbergen (*N. Bruxelles*) a été fondée en 1128 par Saint-Norbert (*Norbert van Xantem*) pour l'ordre des Prémontrés ou Norbertins, suite à la demande du Seigneur de Grimbergen, Gauthier Berthout contre le gré des Ducs de Brabant, afin d'y faire un lieu de prière. Saint-Norbert a également fondé Leffe. Très vite après l'apparition de l'abbaye, de la bière y est produite.

A l'origine, trois bières sont produites dont une bière blonde réservée aux moines, une bière brune à taux d'alcool assez élevé servie aux différents pèlerins (*Rome, Terre Sainte*) et une bière spéciale produite pour la fin du carême pour redonner force (*équivalent de l'Optima Bruno*). Leurs recettes ont été perdues et les bières actuelles sont probablement très différentes. De plus, Grimbergen est situé à proximité des communes de Mollem et d'Asse jadis reconnues pour leur culture de houblon.

ANECDOTE : A l'époque, le carême durait plus de 40 jours puisqu'il s'étalait du 15 septembre jusqu'à Pâques, soit une période d'approximativement 6 mois pendant laquelle la consommation de viande était interdite, au contraire du poisson. Ainsi, les moines buvaient de la bière forte (*l'équivalent de l'actuelle Optimo Bruno*) pour pallier le manque de protéines.

L'histoire de cette abbaye passe par trois grandes destructions qui se soldent par 3 reconstructions ; d'où le symbole du phénix qu'adopta l'abbaye et qu'on retrouve sur les bouteilles.

ANECDOTE : La légende associée à l'abbaye est celle du phénix. Cet oiseau, après avoir vécu 500 ans, a mis le feu à son nid où il se trouvait afin de pouvoir renaître de ses cendres ; d'où l'expression latine *Ardet nec consumitur : elle brûle mais ne se consume pas*. L'origine de cette légende n'est pas claire. Elle pourrait être perse, égyptienne (*crue annuelle du Nil*), grecque, romaine, chinoise, arménienne ou encore indienne d'Amérique du Nord.

La première destruction eut lieu en 1142, à la suite d'un incendie lié à la guerre opposant les Seigneurs de Grimbergen au Duc de Brabant qui l'emporte (*bataille de Grimbergen*). L'abbaye est reconstruite, pierre par pierre, dans les années qui suivent.

La deuxième destruction par le feu a lieu en 1566, à la suite des guerres de religion. Les moines se réfugient à Bruxelles. Le bâtiment est reconstruit 30 ans plus tard, sous la forme baroque actuelle. En 1629, les moines adoptent le symbole du phénix dans leurs armoiries.

La troisième destruction a lieu lors de la Révolution française (*1789*) et s'accompagne d'un pillage, de l'expulsion des chanoines et donc de l'arrêt de la production de bières au sein de l'abbaye. Il faut attendre 1831 (*fondation de la Belgique*) pour voir apparaître un projet de reconstruction qui se concrétise en 1835 et se termine en 1840.

En 1957, à l'occasion de l'Expo universelle de Bruxelles située à proximité de l'abbaye, Michel et Eduard Maes de la brasserie Maes* ont alors l'idée de relancer une bière en l'honneur de Grimbergen et signent un accord avec les chanoines pour produire des bières d'abbaye (*dont l'intérêt auprès de la population commence à grandir*), moyennant des royalties. La marque Grimbergen est ainsi créée. Une double est d'abord produite sur base des différentes données retrouvées dans les archives avec une étiquette montrant déjà le phénix et la phrase symbole de l'abbaye. La triple (*1962*) suit dans la foulée ainsi que la bière de Pâques, l'Optimo Bruno. Les recettes sont adaptées à des fins commerciales. Ce sont des bières d'abbaye commerciales, tout comme Leffe*.

ANECDOTE : La légende dit que l'ouvrage contenant les recettes de la bière ainsi que des manuscrits du 12ème siècle ont été enmurés dans un mur de l'abbaye afin de pouvoir les protéger des destructions. Ce n'est qu'à la fin du 20ème siècle qu'ont été retrouvés et traduits ces ouvrages en latin et vieux néerlandais.

La production passe en 1978, du site de Waarloos (*Anvers*) à la brasserie de l'Union* (*Jumet - Hainaut*) rachetée à cette époque par le groupe Alken-Maes, avant de finalement débarquer sur deux sites : la brasserie d'Alken (*Belgique*) et la brasserie Kronenbourg - Carlsberg à Obernai (*France – production pour le reste du monde*).

Son début est lent et ce n'est qu'en 2008, suite au rachat de la licence par Carlsberg, propriétaire d'Alken-Maes que la bière connaît le succès (*1,5 million d'hl en 2020*) car elle devient internationale.

En 2010, l'église a été rebaptisée "*Basilica Minor*" par le Vatican, soit un titre honorifique.

En 2020, l'abbaye accueille une quinzaine de chanoines Norbertins et créé sa propre microbrasserie dans l'enceinte du bâtiment. Cette dernière (*10 000 hl*) est considérée comme un laboratoire où seront créées les prochaines bières de la marque. Les royalties servent à soutenir des projets en Afrique du Sud où Grimbergen est présent depuis de nombreuses années, ainsi que des demandes directes d'aide aux plus démunis.

ANECDOTE : Un chanoine se distingue d'un moine par le fait qu'il ne vit pas en autarcie mais qu'il exerce souvent une activité à l'extérieur de l'abbaye dont le revenu est versé à cette dernière. Toutefois, ces rentrées restent limitées.

Bières issues de la brasserie Alken-Maes

- Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Blonde (6,*7 % alc. vol. : 1993*) : Blonde élaborée avec des houblons aromatiques et du sucre candi. Sa robe est blond ocre (*14 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est ronde, douce, amère et un peu piquante avec des arômes malté et fruité (*fruits blancs*). La finale est légèrement sucrée et finement amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Brassin de Noël (*2022*) : elle est destiné principalement au réseau Horeca.
- Caractère Houblon (*8 % alc. vol.*) : La finale est puissante et amère.
- Cuvée 8.5 (*8,5% alc. vol.*) : Triple.
- Cuvée Spéciale (*7,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël.

- Double (*6,5% alc. vol. : 1958*) : Brune. La robe brillante au perlé moyen est brun rouge (*66 EBC*) et la mousse est beige. Le nez est torréfié (*toast, réglisse, chocolat et café*) et fruité (*cerise macérée et fruit cuit*). En bouche, elle est douce avec des arômes torréfié et boisé. La finale est peu sucrée, acide et amère avec un goût caramélisé. C'est probablement la bière qui ressemble le plus à la recette ancestrale.
- Fleur d'abbaye (*6 % alc. vol.*) : Blonde estivale brassée selon la recette originale, enrichie par un houblon citronné. Le nez est fruité (*citron*) avec une touche de fleur de sureau.
- Hiver ou Winter (*6,5 % alc. vol.*) : Bière d'hiver ou Bière de Noël. Sa robe est brune. En bouche, elle est douce avec une note de caramel.
- Noël (*6,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est rubis. Le nez est caramel et réglisse. En bouche, elle est moelleuse avec des arômes de caramel et de réglisse et des notes de zeste d'orange et d'épice. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Optimo Bruno (*10 % alc. vol. : 1988*) : Quadruple. Sa robe relativement limpide est rousse ambrée (*38 EBC*). Son nez miellé et caramel manque un peu de puissance. En bouche, elle est peu amère avec des arômes épicés (*anis et réglisse*) et fruité (*poire*). La finale est torréfiée. A l'origine, il s'agissait d'une bière de Pâques mais qui est brassée actuellement toute l'année.
- Réserve (La) (*8,5 % alc. vol.*) Triple. Sa robe est blonde.
- Rouge (*6 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec un mélange de fruits rouges. Sa robe peu limpide est rouge cerise. En bouche, elle est sucrée.
- Rouge intense (*5,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec une bonne dose de fruits rouges.
- Triple (*9 % alc. vol. : 1962*) : Triple composée de malts clairs germées longtemps au froid, d'une bonne quantité de houblon et de sucre candi blond et refermentée en bouteille. Sa robe très pétillante est blonde légèrement ambrée (*11 EBC*). En bouche, elle est douce avec des arômes de caramel, d'orange et d'épices complexes. L'amertume est franche. Son arôme est moins puissant que la Double mais elle développe une finale plus longue et amère.
- Triple d'Abbaye (*2020*) : Triple élaborée avec de la coriandre et vieillie en fût de chêne ayant contenu du bourbon ou du whisky pendant 5 mois avant d'être versée dans un fût ayant contenu du whisky tourbé (*goût fumé*). En bouche, elle livre des arômes fruités, épicés (*vanille*) et fumés. Elle serait fabriquée sur le site de l'abbaye selon la méthode ancestrale de 1500.

Bières issues de la microbrasserie située dans l'abbaye

La production a été confiée à Marc-Antoine Sochon qui a d'abord exercé dans le vin avant de passer à la bière. Il travaille en étroite collaboration avec le Père Karel Stautemas, sous-prieur de l'abbaye qui supervise la production de toutes les Grimbergen, de la recette au packaging.

- Astrum Pale Ale (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale élaboré avec du houblon *Galaxy* et des houblons flamands. Le nez est fruité (*agrumes*). En latin, *Astrus* signifie étoile. Le nom fait référence à l'observatoire royal installé sur le toit de la microbrasserie.
- Ignis Quadruple (*10 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec du malt fumé. Le nez est fumé et boisé. En bouche, elle livre des arômes boisé et fumé. *Ignis* signifie en latin, feu et fait référence aux trois différentes incendies qui ont démoli l'abbaye.
- Magnum Opus Brut (*8 % alc. vol. : 2021*) : Blonde forte élaborée avec du houblon *Nelson Sauvin* et deux levures : La levure de l'abbaye de Grimbergen (*note épicée*) et une levure de champagne (*note vineuse*). Sa robe un peu trouble est jaune paille. Le nez est fruité (*fruits blancs*). En bouche, elle livre des arômes fruité (*poire et raisin*), épicé (*vanille*) et vineux. *Magnum Opus* signifie en latin grande œuvre.

ANECDOTE : Cette bière se fait passer pour une Brut car elle utilise une levure de champagne mais elle ne subit pas la fermentation en bouteille dans une cave chaude et les opérations qui s'en suivent. C'est l'équivalent du prosecco.

- Magnum Opus Brut Rosé (*8 % alc. vol. : 2021*) Blonde forte fruitée élaborée à partir d'une Magnum Opus Brut où est ajouté une petite dose de jus de cerise.

ANECDOTE : Elle n'est servie uniquement qu'au fût de l'établissement Fenikshof de l'abbaye.

Guldenberg (*De Ranke : Dottignies – Hainaut*)

Le nom (*Mont d'Or en flamand*) provient de l'ancienne abbaye de Guldenberg (*Wevelgem*) d'où provient un des deux brasseurs, Nino Bacelle et qui avait dans le passé une brasserie.

- Guldenberg (*8,5 % vol. alc. : 1994*) : Triple élaborée du houblon *Hallertau Mittelfrüh* en dry-hopping de fleurs entières. Sa robe est dorée (*12 EBC*). Le nez est malté et houblonné avec des notes fruitée (*agrumes*) et épicée

(*poivre*). En bouche, elle est douce et amère (*40 IBU*) avec un arôme malté unique similaire à l'Orval et une note fruitée. La finale est longue, amère et houblonnée.

Herkenrode (*Cornelissen : Bree - Limbourg : 1182 - 2009 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

Le nom fait référence à l'ancienne abbaye d'Herkenrode, située près d'Hasselt, dirigée par des abbesses et dont la fondation remonte à 1182. Des études ont montré qu'une activité brassicole y avait été pratiquée. De nos jours, il ne reste que la ferme abbatiale et les écuries du 17ème siècle. Le tout a été rénové en taverne entouré d'un jardin d'herbes aromatiques.

En 2009, Robert Putman, ancien ingénieur-brasseur chez Cristal Alken s'est associée de force avec Patrick Gerits, le maître-brasseur de la brasserie Cornelissen* pour retrouver les recettes de toutes les bières Herkenrode, ce dernier les brassant.

- Herkenrode Bruin (*2009*) : Brune.
- Herkenrode Cister Blond : Blonde.
- Herkenrode Noctis : Le nom renvoie à la prière de nuit dans une abbaye.
- Herkenrode Tripel (*2009*) : Triple.
- Herkenrode Vesper Tripel (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec un houblon anglais. Elle est plus forte que la simple triple. La robe est dorée foncée. Le nez est malté et fruité (*banane*). En bouche, elle est dense et moyennement amère avec des arômes maltés et fruités. La finale est légèrement amère. Le nom renvoie aux vêpres, prière de fin de journée (*coucher du soleil*) dans une abbaye.

Heylissem (*Val de Sambre : Gozée – Hainaut : 1129*)

ANECDOTE : Elles ne sont pas reconnues comme *bière d'abbaye reconnue*, contrairement aux bières "Abbaye d'Aulne" produites au même endroit.

L'abbaye d'Heylissem (*Hélecine - Brabant Wallon*) a été fondée par les Prémontrés.

- Heylissem Blonde (*6,3 % alc. vol.*)
- Heylissem Brune (*6,3 % alc. vol.*)
- Heylissem Triple Blonde (*8 % alc. vol.*)
- Heylissem Triple Brune (*8 % alc. vol.*)

Kapittel Watou (*Leroy Breweries : Boezinge (Ypres) – Flandre Occidentale*)

Elles sont brassées à proximité de l'abbaye de Westvleteren.

Leur nom ne fait pas référence à une quelconque abbaye mais pourtant, elles sont considérées comme des bières d'abbaye.

En 1950, la brasserie Van Eecke** commence à produire les bières d'abbaye "Trappist 't Kapittel" qui doit changer de nom suite à un procès juridique entamé par les pères trappistes. Elle prend le nom provisoire de Het Kapittel avant de s'appeler finalement Kapittel. Son nom provient de l'esprit des moines lors des assemblées. Sont alors produites les Pater, Dubbel, Prior et Abt.

En 1967, la brasserie Leroy* reprend la brasserie Van Eecke et demande à leur brasseur, Jan Van Gyseghem (*parti par la suite à Hoegaarden*) de remettre à jour ces bières. En 1999, apparaît une blonde (*dans la foulée de la Leffe Blonde*) principalement destinée au marché français

Ces bières sont peu connues en Belgique car elles sont principalement exportées.

- Kapittel Blond (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est jaune clair. Le nez est houblonné avec une note épicée. En bouche, elle est douce, amère, sèche avec des arômes malté et houblonné et une note de coriandre. La finale est amère et maltée.
- Kapittel Dubbel (*7,5 % alc. vol.*) : Double. En bouche, elle est acide et douce. La finale est douce.
- Kapittel Pater (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun orangé (*81 EBC*). Le nez est torréfié (*caramel*) avec des notes de fruits cuits et de prune. En bouche, elle est moelleuse, sucrée et peu amère. La finale est moyennement amère.
- Kapittel Prior (*9 % alc. vol.*) : Double refermentée en bouteille. La robe est cuivrée et la mousse est jaunâtre. Le nez équilibré est fruité (*agrumes, bananes, figue*), caramel et de miel. En bouche, elle est sèche, plus lourde avec des arômes de réglisse et de café. La finale est longue. Elle peut se conserver 3 à 4 ans.

- Kapittel Tripel Abt (*10 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe limpide est orangée (*16 EBC*). Le nez est métallique avec des odeurs de beurre et de pêche. En bouche, elle est douce, salée et amère avec des arômes floral, miellé, épicé (*coriandre*), fruité (*prune*), d'alcool et de café. La finale est amère et caramel. Elle ressemble à une Barley Wine.

Keizerberg (*Van Steenberge : Ertevelde-Evergem - Flandre Orientale : fin 19ème - 1994 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

L'abbaye a été construite à la fin du 19ème siècle sur les ruines d'une citadelle médiévale. A l'origine, elle accueillait des élèves de l'école abbatiale de Maredsous et d'autres monastères du monde entier. Depuis, 1975, ce sont des étudiants de la KUL qui y sont hébergés. Le bâtiment est protégé depuis 2010.

Elle est brassée depuis 1994 à la brasserie Van Steenberge sur ordre de l'abbaye de Keizersberg (*Louvain*) et n'est vendue qu'au Centre Liturgique Castrum de l'abbaye. C'est l'une des bières d'abbaye les moins connue. Il s'agit en réalité d'une bière à étiquette similaire à la Bornem Triple.

ANECDOTE : En 2020, l'abbaye a décidé de créer des 3 "bières exclusives" (*variant entre 5,5 et 7,5 % alc. vol.*) sous la gamme Konnektus plus largement commercialisées (coffret de 6 bouteilles et de 2 verres) afin de pouvoir réaliser d'importants travaux de rénovation. Une opération similaire avait été réalisée par la Trappiste Westvleeteren en 2011.

- Keizerberg (*9 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est blonde (*7 EBC*). Le nez très intense est sur la banane et le malt. En bouche, elle est pétillante, sucrée, très alcoolisée avec des arômes de banane et de houblon. La finale est amère. Elle peut se conserver longtemps.
- Konnektus Harmony
- Konnektus Humanity
- Konnektus Unity

La Cambre (*Het Anker - La Cambre : Bruxelles – Bruxelles : 1201/ 2013*)

Cette abbaye de sœurs cisterciennes a été fondée en 1201 par Dame Gisèle (*représentée sur l'étiquette*) au pied de la source du Maelbeek. Elle a été fermée en 1796.

Le bâtiment situé le long du Bois de la Cambre a été racheté par la Fédération Wallonie-Bruxelles et va être rénové pour devenir un site unique au cœur de Bruxelles.

Bien que créées par un entrepreneur bruxellois qui s'est inspiré de l'histoire unique de l'Abbaye de La Cambre, elles sont brassées par la brasserie Het Anker* qui a signé un accord de licence de longue durée avec l'archevêché de Malines-Bruxelles et la fabrique d'église de l'abbaye. Cette brasserie en assure l'extension commerciale. En 2021, elle acquiert le label "Bière belge d'abbaye reconnue".

Leurs bières sont généralement moins riches en alcool par rapport aux autres bières d'abbaye et pauvres en sucre ajouté. Elles sont refermentées en bouteille

- La Cambre Ambrée (*5,6 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est rouge cuivrée (*38 EBC*). Le nez est caramel et boisé. En bouche, elle est douce, peu sucrée et peu amère (*24 IBU*) avec des arômes caramel et boisé. La finale est douce et peu amère. Elle se boit fraîche (*9°C*).
- La Cambre Blonde (*6,3 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe trouble est dorée à ambrée (*20 EBC*). Le nez peu intense est fruité (*agrumes*) et floral. En bouche, elle est sèche et moyennement amère (*29 IBU*) avec des arômes caramel fruité et floral. La finale est moyenne et amère. Elle se boit fraîche (*5°C*).
- La Cambre Dark Winter
- La Cambre Hopsession (*4,9 % alc. vol. : 2021*) : IPA. Le nez est fruité (*agrumes et pêche*). En bouche, elle est amère avec un arôme fruité. La finale est amère et sèche.
- La Cambre IPA (4,9 % alc. vol.) : IPA élaborée avec une bonne dose d'houblons dont une partie à cru. Sa robe est blonde.
- La Cambre Triple (*7,2 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée (*16 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes fruité (*citron*). Elle se boit fraîche (*8°C*).

Leffe (*AB Inbev - : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

Le nom provient d'une abbaye située à proximité de Dinant (*Namur*). Cette abbaye a été fondée en 1152 par les chanoines Prémontrés, soit une communauté ouverte vers l'accueil. En 1240, les chanoines décident de bâtir une brasserie pour produire un breuvage sain et revigorant (*pleine période de maladies comme la peste et l'ébullition de l'eau tuait tous les microbes*). Cette abbaye vit jusqu'à la Révolution française, malgré de nombreuses guerres et de destructions dont celle de la prise de Dinant par Charles le Téméraire. A cette époque, la communauté disparaît et les bâtiments sont transformés en verrerie.

Les lieux retrouvent leur utilisation première en 1903 lorsque des religieux provençaux issus de l'abbaye Saint-Michel de Frigolet près de Tarrascon, occupent les locaux jusqu'en 1929 où ils les cèdent à des chanoines de Tongerlo. Ceux-ci construisent l'église abbatiale dans l'ancienne grange. En 1931, l'abbaye de Leffe retrouve son indépendance.

En 1952 et suite à des problèmes financiers de l'abbaye, le Père-Abbé Cyriel Nijs décide de renouer avec la tradition brassicole et sa recette bien gardée depuis 1240. Il passe un contrat avec Albert Lootvoet de la brasserie Lootvoet** (*Overijse*) en vue de garantir une réserve financière aux moines. La première Leffe, la Leffe Brune est créée en 1954 et très vite suivie de 3 autres Leffes. Le succès est tel que la brasserie doit faire d'importants investissements financiers et est aidé dans un premier temps puis racheté par le groupe Artois en 1977 qui transfère la production à la brasserie Grade** (*Mont-Saint-Guibert*) en 1977 ou 1975. Cette dernière crée la Leffe Blonde. Fin des années 1980, cette brasserie passée dans le giron du groupe Interbrew est fermée et la production est transférée à Louvain. La Leffe Triple est brassée et fermentée à Hoegaarden. Elle passe en 2009 dans les mains d'AB InBev.

Les moines de l'abbaye ont créé la fondation Cyrys afin de gérer les millions d'euros versés chaque année au titre de royalties par le brasseur AB InBev.

C'est probablement la bière belge d'abbaye la plus commercialisée dans le monde grâce à AB InBev. Elle a même donné lieu à une chaîne de cafés. La préférence va toutefois à la Leffe Blonde.

Afin d'avoir un plus grand succès commercial, il existe une grande diversité de Leffes dont la série "Leffe Royale" créée à partir de 2012 et qui utilise pour chaque type, un houblon spécifique en plus grande quantité. Cette série est généralement commercialisée en bouteille de 75 cl. Elle produit également depuis 2023, une blanche spécialement pour la France.

- Blonde (*6,6 % alc. vol.*) : Blonde produite à base d'un malt clair et d'une dose moyenne de houblon. Sa robe est cuivrée (*14 EBC*). Son nez puissant est malté et levuré. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité (*banane*) et boisé (*cèdre*). La finale est amère.
- Brune (*6,5 % alc. vol.*) : Brune utilisant un malt torréfié. Sa robe brillante est marron cendré (*66 EBC*) et sa mousse est crème. Le nez est malté, torréfié (*caramel, café*) et fruité. En bouche, elle est douce, ronde, sucrée et amère avec des arômes céréalier et torréfié (*café*). La finale est épicée avec un arôme de café fort (*houblon*).
- Caractère by Leffe (*9 % alc. vol.*) : Leffe mûrie en présence de copeaux de bois préalablement infusés dans du whisky écossais de trois ans d'âge. Sa robe limpide est orange à ambrée. En bouche, elle est ample, douce et peu amère avec un arôme épicé (*vanille*). La finale est longue.

ANECDOTE : Cette bière n'a pas connu un grand succès car l'authenticité d'un vieillissement en foudre en bois n'y était pas.

- Nectar (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde utilisant du miel comme une partie de sucre. La robe est jaune. Le nez est miellé avec une note épicée. En bouche, elle est peu acide et ronde avec un arôme miellé. La finale est légèrement amère.
- Noël (*6,6 % alc. vol.*) : Bière de Noël contenant peu d'houblon (*contrairement aux autres bières de Noël*) et du clou de girofle. Sa robe est bien cuivrée. En bouche, elle offre un bouquet d'arômes caramel, fumé, épicé (*clou de girofle*) et fruité avec une note de clou de girofle. La finale est fumée.
- Radieuse (*8,2 % alc. vol.*) : Ambrée contenant de la coriandre. Sa robe est brune avec des reflets rouges (*33 EBC*). Le nez est herbacé et d'orge. En bouche, elle est douce et moelleuse avec un arôme caramel, voire de café torréfié et une note fruitée. La finale est amère. Le nom provient selon ses concepteurs, de l'auréole resplendissante d'un saint.
- Rituel 9° (*9 % alc. vol. : 2006*). Brune. La robe limpide et pétillante est ambrée à cuivrée (*29 EBC*). Le nez puissant est caramel, miellé et épicé avec des notes florales. En bouche, elle est ronde et amère avec des notes subtiles fruitées (*banane*) et épicées (vanille). Elle correspond à l'ancienne Leffe Vieille Cuvée.
- Royale Blonde (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe est dorée. Le nez est malté, floral et résineux (*aiguille de pin*). En bouche, elle est douce et légèrement amère avec des arômes houblonnés.
- Royale Cascade IPA (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde riche en houblon *Cascade*. La robe est doré. Le nez est fruité (*agrumes*), herbeux et houblonneux. En bouche, elle est amère avec un arôme d'agrumes (*citron et pamplemousse*). La finale est amère.
- Royale Ella (*7,5 % alc. vol.*) : Brune utilisant à cru le houblon *Ella* cultivé en Tasmanie (*Australie*). La robe est brun-orange foncé. En bouche, elle offre des arômes de chêne, de thé noir, de fruit de la passion et de cassis.
- Royale Mapuche (*7,5 % alc. vol.*) : Brune qui utilise à cru le houblon *Mapuche* cultivé en Patagonie (*Argentine*). La robe est brun-orange à jaune (*cuivrée*). En bouche, elle offre des arômes de fruits de bois et de fruits rouges ainsi que de pêche et d'abricot. Son amertume est raffinée.

- Royale Mount Hood (*7,5 % alc. vol.*) : Bière de saison hivernale qui utilise le houblon *Mount Hood* cultivé en Oregon (*USA*). La robe est brun-rouge. En bouche, elle offre des arômes caramélisées et grillées et de clous de girofle. Elle se boit en période hivernale.
- Royale Whitbread Golding (*7,5 % alc. vol.*) : Brune utilisant le houblon *Whitbread Golding* cultivé dans la région de Poperinge (*Belgique*). La robe est brun-orange. En bouche, elle offre des arômes fruité (*citron*), résineux et floral.
- Ruby (*5,0 % alc. vol.*) : Bière fruitée. La robe est rouge à rosée et le col est rosé. Le nez est fruité (*fruits rouges*) et floral (*bois de rose*). En bouche, elle est douce, moyennement acidulée et peu amère avec des arômes fruités (*fruits rouges*), herbacés et boisés. La finale est peu amère et fruitée.
- Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple refermentée en bouteille. Sa robe opalescente est dorée (*15 EBC – robe légèrement plus foncée qu'une triple classique*). Son nez complexe est fruité (*banane, pêche, noix, rhubarbe et agrumes*) avec des notes levuré, malté, caramel et épicé (*coriandre et vanille*). En bouche, elle est piquante, onctueuse et amère (*plus amère qu'une triple classique*) avec les arômes malté (*pain*), caramel, fruité (*citron*) et épicé. La finale est moyenne, amère et herbacée.
- Winter

Lutgarde (*Lutgarde : Brabant Wallon : 1893/2021*)

Le nom fait référence à Sainte Lutgarde (*1182 – 1246*), Sainte patronne de la Flandre qui a dédié sa vie au christ dans le silence et le jeûne. A 17 ans, elle a eu une apparition du Christ qui l'aurait persuadée de rentrer dans les Ordres. Par la suite, refusant la fonction d'abbesse à l'abbaye de Tongres, elle a décidé de rejoindre l'abbaye d'Aywiers pour vivre le reste de sa vie dans la prière et l'humilité.

ANECDOTE : L'étiquette des bouteilles montre une sœur avec un doigt sur la bouche comme pour se taire afin de faire référence au silence dans lequel vivait Sainte Lutgarde.

L'abbaye d'Aywiers située sur la commune de Lasne, est une ancienne abbaye où ont vécu des moniales cisterciennes entre 1215 et 1794 (*révolution française*). Durant son existence, l'abbaye a produit deux types de bières : une réservée aux sœurs et l'autre destinée au public.

En 2017, deux frères, Victor et Augustin Limauge dont les parents organisent chaque année l'événement "Les jardins d'Aywiers" dans les jardins de l'abbaye ont décidé de créer une gamme de bières d'abbaye appelée Lutgarde dont une Blanche*.

- Lutgarde à la sève de Bouleau (*7 % alc. vol. : 2021*) : Bière élaborée avec la sève de miel des bouleaux de l'abbaye. C'est une version limitée.
- Lutgarde au café Javry (*6,5 % alc. vol. : 2021*) : Stout élaborée avec du café de l'atelier Javry grossièrement moulu. Sa robe est foncée. Le nez est torréfié (café). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme torréfié (*café*). C'est une version limitée.
- Lutgarde au Miel de l'Abbaye (*9 % alc. vol. : 2021*) : Bière élaborée avec le miel de l'abbaye. Sa robe est dorée. Le nez est miellé et floral. En bouche, elle est ronde avec des arômes céréalier, mielleux et épicé. C'est une version limitée.
- Lutgarde Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde légèrement houblonnée (*Cascade, Nelson Sauvin et Saaz à cru*). Sa robe est légèrement ambrée (*22 EBC*). En bouche, elle est douce, ample, ronde et moyennement amère (*26 IBU*) avec un arôme fruité.
- Lutgarde Grand Crululu (*8,5 % alc. vol. : 2020*) : Sour ale fruité ayant fermentée un an dans une barrique de Bordeaux (*St Estèphe*). Le nez est fruité (*ananas, pêche, citron et pruneau*). En bouche, elle est ample, douce, acide et peu amère. La finale est salée. C'est une version limitée.
- Lutgarde IPA (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde légèrement houblonnée (*Cascade, Nelson Sauvin et Saaz à cru*). Sa robe est légèrement ambrée (*24 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est douce, ample, ronde et moyennement amère (*38 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes, fruits de la passion et ananas*). La finale est moyenne, finement amère et fruitée.
- Lutgarde Spéculoos (*7 % alc. vol. : 2022*) : Bière élaborée avec du spéculoos cassé de l'atelier artisanale belge "Generous" récupéré à l'occasion de la Saint-Nicolas. Le nez est épicé (*girofle et cannelle*). En bouche, elle est onctueuse avec un arôme épicé (*cannelle et girofle*). C'est une version limitée.

Maredret (*John Martin : 1893/2021*)

L'abbaye de Maredret située sur un terrain de 15 ha dans la vallée de la Méhaigne (*Namur*) à proximité de Maredsous a été fondée par Agnès de Hemptinne et 6 moniales. Actuellement, elle est occupée par une communauté d'une

vingtaine de bénédictines qui vivent en quasi-autarcie grâce à leurs activités diverses (*poterie, tissage et surtout enluminure de renommé internationale*). Toutefois, elles ne bénéficient d'aucun subside pour restaurer et entretenir l'imposant édifice néo-gothique. C'est pourquoi elles ont accepté de collaborer avec le brasseur Anthony Martin.

Après quelques essais peu concluants avec la bière Dominus, la brasserie John Martin a cherché à développer une autre gamme de bières d'abbaye avec une abbaye toujours occupée. Des contacts ont été pris en 2018 avec l'abbaye de Maredret. Par la suite, deux bières ont été élaborées par le brasseur en accord avec les sœurs qui ont cherché leur inspiration dans leur jardin médicinal, leur verger et leur potager et les recettes de Sainte Hildegarde de Bingen, naturopathe avant l'heure. Un partenariat à long terme a été signée.

Toutes les bières contiennent de l'épeautre (légère amertume et arômes floral et fruité (*noisette*)) ainsi que des plantes aromatiques.

- Altus (*6,8 % alc. vol. : 2021*) : Double élaborée avec de l'épeautre et des épices (*coriandre et baies de genévrier*) et mûrie avec une levure spontanée. Le nez est épicé et floral. En bouche, elle est peu amère avec des arômes malté (foin) et épicé. Le nom signifie haut, élevé, noble, profond et sublime.
- Triplus (*8 % alc. vol. : 2021*) : Triple élaborée avec de l'épeautre et des épices (*coriandre, galanga, laurier, poivre de Sichuan et sauge*). La robe transparente est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est céréalier (*épeautre*) et épicé. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes céréalier (*épeautre*) et épicé.

Maredsous (*Duvel-Moortgat - Puurs - Anvers : fin 19ème - 1949 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

L'abbaye de Maredsous (*Denée - Namur*) abrite une communauté d'une trentaine de moines bénédictins depuis la fin du 19e siècle. Cette communauté n'a jamais réellement brassé de bières mais reçoit des royalties pour subvenir à la communauté et payer des œuvres sociales.

C'est une des plus anciennes bières d'abbaye belges puisqu'en 1949, le Père Attout met au point la recette de la Maredsous 6 suivie rapidement de la Maredsous 8 Brune comme bière de Noël. Il confie la production à la brasserie du Faleau** (*Châtelineau*) et ensuite à la brasserie Caulier** qui ferme en 1960. En 1963, la production est confiée à la brasserie Duvel-Moortgat* (*Puurs*), après une discussion avec la brasserie Het Anker* (*Malines*). Duvel crée les Maredsous 9° et 8 Blonde, vu le succès des blondes à l'époque. En 2001, Duvel réduit la gamme en supprimant la Maredsous 6 initiale et la Maredsous 9. Les moines ont toujours un mot à dire dans le choix des bières et reçoivent une partie des bénéfices.

Elles sont filtrées. Elles se boivent sur place dans une chope en terre cuite. Vu le réseau restreint du groupe Duvel, elles sont principalement vendues localement et à l'étranger.

ANECDOTE : La légende veut que le bruit que fait la chope en terre cuite fait le même son que les cloches de l'abbaye.

- Maredsous 6 Blonde (*6,8 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe très légèrement opalescente est assez ambrée (*14 EBC*). Le nez est acide, houblonné et fruité (*mûrs*). En bouche, elle est douce et amère avec des arômes fruité et épicé. La finale est sèche et délicatement houblonnée. Cette bière légère est consommée aujourd'hui encore par les moines au repas de midi.
- Maredsous 6 (*6,4 % alc. vol. : 1949*) : Brune. Sa robe limpide est brun ambré et la mousse blanche est abondante. Le nez est céréalier et caramel avec une touche fruitée. En bouche, elle est ronde, pleine, un peu piquante avec des arômes d'orge, de caramel et des notes de pain grillé. L'amertume est faible. La finale est sèche. C'était la première bière de l'abbaye
- Maredsous 8 Brune (*8 % alc. vol. : 1950*) : Double Brune. Sa robe pétillante est brun rouge (*62 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez intense est sucré, torréfié et toasté. En bouche, elle est ronde et sucrée avec des arômes torréfié (*chocolat*), caramel et fruités (*abricot et banane*). La finale est acide et sucrée avec une note d'amande grillée. Elle se boit fraîche (*6 -8°C*). Elle était initialement brassée pour Noël.
- Maredsous 10 Triple (*9,5 % alc. vol. : 1963*) : Triple légèrement plus maltée et plus alcoolisée qu'une triple classique. Sa robe est ambrée clair. Le nez sucré est floral, caramel, fruité (*orange*) et épicé avec une note levurée et torréfiée. En bouche, elle est douce et légèrement acide avec des arômes épicé et fruité. La finale est amère, herbacée et alcoolique. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Merveilleuse de Chèvremont (*Val-Dieu : Aubel - Liège*)

- Merveilleuse de Chèvremont (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde.

Paix-Dieu (*Caulier : Péruwelz – Hainaut : 1244 – 1999 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

Le nom provient de l'Abbaye de Paix-Dieu (*Amay entre Liège et Namur*) qui la produisait autrefois.

L'abbaye a été fondée par des cisterciennes qui l'ont occupé entre 1244 et 1789 avec des périodes fastes et des épisodes de guerre. En 1797, l'abbaye est vendue comme bien national à une madame Mottart. La brasserie loué

probablement par un brasseur des environs ou bien exploité par la main d'œuvre du fermier censier locataire du site, poursuit son activité et s'agrandit. En 1861, l'abbaye rachetée par des industriels devient une fabrique de sucre. L'ensemble des bâtiments sont modifiés.

En 1878, l'usine tombe en faillite et le site est racheté par le célèbre architecte de la région hutoise, Emile Vierset-Godin pour sa nièce et son mari qui démolissent notamment la brasserie construite ainsi au 17ème siècle.

L'ancienne brasserie est redécouverte 120 ans plus tard à l'occasion de fouilles archéologiques qui ont permis également de retrouver des fragments de dalles perforés servant aux opérations de touraillage. En 2004, une nouvelle brasserie est érigée sur les vestiges de l'ancienne brasserie, tout en conservant les traces archéologiques de l'ancienne.

ANECDOTE : La nouvelle brasserie a été reconstruite au même emplacement que l'ancienne brasserie, comme le préconise la Charte de Venise (*1964*) pour ce qui est de la construction de nouvelles infrastructures au sein d'ancien patrimoine bâti.

L'institut du Patrimoine wallon, propriétaire du lieu lance en 1999, un marché pour la création d'une bière "Paix-Dieu" afin de poursuivre la tradition du brassage. Cet institut signe une convention en 2009 avec la brasserie Caulier* pour produire une bière avec une recette originale, une blonde à fermentation haute et un conditionnement spécifique en échange de la concession de la marque "ancienne abbaye cistercienne de la Paix-Dieu.

ANECDOTE : L'originalité de cette bière est la suivante : Dans le passé, cette bière était produite par les moines selon un calendrier lunaire précis lorsque ce dernier jouait un rôle central dans la vie monastique. Ainsi, afin de conserver l'âme de l'abbaye, la brasserie s'impose la rigueur de ne la brasser que durant la période de pleine lune. Cela donnerait quelques chose de différent lors de la fermentation. Un symbole présent sur la bouteille précise la période de brassage. De même, le verre en biais unique et soufflé à la bouche, évoque la pleine lune, période durant laquelle la bière serait brassée.

Cette bière n'est servie que dans certains établissements "Ambassadeurs" qui se distinguent pour la qualité de leur service et leur connaissance du produit.

- Paix-Dieu (*10 % alc. vol. - 2013*) : Triple. Sa robe trouble est dorée (*11 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*24 IBU*) avec des arômes malté, fruité, épicé (*vanille*) et levuré.
- Paix Dieu Blue Moon (*10 % alc. vol.*) : Cette bière est produite à chaque lune bleue.

ANECDOTE : Cette bière ne doit pas être confondue avec la Blue Moon de la brasserie américaine Blue Moon Brewing*.

Pater Lieven (*van den Bossche : Sint Lievens Esse - Flandre Orientale*)

Cette bière ne fait pas référence à une abbaye mais à un Saint particulier, Saint-Liévin, en flamand Sint-Lieven ou Sint-Livinius en latin qui fut un moine irlandais chargé des gens d'Alost et qui serait décédé en 657 dans des circonstances miraculeuses. Ce saint est vénéré dans la région au moins depuis le 14ème siècle comme le démontre une chapelle bâtie dans la commune qui porte son nom et le nom de l'église.

ANECDOTE : La légende dit qu'à sa mort, les païens lui auraient d'abord coupé la langue qui aurait repoussé. Ensuite, il a été décapité, mais cela ne l'a pas empêché de marcher huit kilomètres avec la tête sous le bras.

L'histoire de cette bière est atypique. En 1957, la brasserie van den Bossche crée une bière de couleur ambrée sous le nom de Pater Lieven à l'occasion de la fête locale qui a lieu tous les 50 ans pour Saint-Liévin. Bien que l'étiquette comporte un moine, elle n'est pas considérée initialement comme une bière d'abbaye mais plutôt comme une bière spéciale. En 1997, à l'occasion du centenaire de la brasserie, le brasseur, Ignace van den Bossche décide de créer toute une série de bières (*brune, blonde et triple*) sous ce nom et de les considérer comme des bières d'abbaye. Il les fait goûter en premier lieu aux gens de la commune. Il existe une blanche dans la gamme.

- Pater Lieven Blond (*6,5 % alc. vol. : 1994*) : Blonde. Sa robe est dorée (*9 EBC*). Le nez est épicé (*coriandre*), floral et fruité. En bouche, elle est douce et sucrée avec des arômes épicés (*coriandre*) et fruités (*banane et citron*). La finale est amère.
- Pater Lieven Bruin (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est noire (*100 EBC*). Le nez est soufré et fruité (*abricot, poire, pêche et fruits exotiques*). En bouche, elle est astringente avec des arômes de malt caramélisé, de chocolat et de fruit. La finale est amère.
- Pater Lieven Tripel (*8 % alc. vol.*) : Triple blonde. Sa robe est dorée à orange (*15 EBC*). Le nez est malté avec des notes de fleurs, de fruits et de miel. En bouche, elle est légèrement acide et sucrée avec une amertume douce.
- Pater Lieven Kerstpater Christmas (*9 % alc. vol.*) : Bière de Noël. En bouche, elle est douce et amère.
- Pater Lieven Wit : *voir Blanche.*

Pater Van Damme (*Huyghe : Melle – Flandre Orientale*)

Le nom de cette bière serait lié à l'histoire de jeune brugeois Tijl Uilenspiegel qui s'est battu contre l'occupation espagnole en Flandre. Le Père Van Damme aurait aidé le jeune héros dans sa lutte.

Cette bière a été créée par un jeune villageois passionné d'histoire qui s'est inspiré d'un vieux manuscrit trouvé au musée de Damme. Elle n'est disponible qu'à la microbrasserie et dans le restaurant Tijl Uilenspiegel situé à proximité.

- Pater Van Damme (*7,5 % alc. vol. : 1992*) : Blonde produite à partir d'un houblon belge en pâte et d'un malt foncé et pasteurisée. La robe est brun rouge. En bouche, elle est très pétillante avec un arôme légèrement sucré. La finale est moyennement amère, épicée et fruitée avec une note de cassonade.

Petrus (*De Brabandere – Bavik : Bavikhove-Harelbeke - Flandre Occidentale : 1894*)

Bien que rarement considérée comme une bière d'abbaye en raison notamment d'un manque de référence directe à une abbaye ou à un saint personnage de l'église, cette gamme de bières en portent toutes les caractéristiques et fait référence indirectement à Saint-Pierre (*Petrus en latin*) qui détient les clés du Paradis.

ANECDOTE : Le nom fait également référence au nom d'un vin de grande qualité bien connu, le Chateau Petrus.

Elles sont produites depuis les années 1970 par la brasserie De Brabandere (*Bavik*), spécialiste des pils qui voulait à l'époque se lancer dans les bières spéciales dont le succès auprès du public grandissait. Il crée la *Petrus Oud Bruin*. Cependant, il faut attendre les années 1990 pour les accepter comme bières d'abbaye.

- Petrus Aged Pale ou Grande Réserve (*7,3 % alc. vol.*) : Sour de garde ayant mûrie durant 20 mois en fût de chêne (*processus similaire aux vieilles rouges flamandes*). Sa robe est dorée. Le nez peu acide est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est acide, sucrée et peu amère avec un bouquet complexe d'arômes houblonnés, boisés, floraux et des notes maltées caramel et d'agrumes. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).

ANECDOTE : Au démarrage de la brasserie, il arrivait, comme dans toute brasserie, qu'un brassin soit raté. Or, plutôt que de jeter le contenu, la brasserie préférait le laisser maturer dans un foudre en chêne durant une année afin de pouvoir récupérer la bière. Toutefois, certains foudres ont été oubliés durant 24 mois et ont donné une bière délicieusement aigre suite à la présence de 6 sortes de levures et de bactéries. Cette bière non commercialisée durant longtemps a été mélangée avec la Petrus Oud Bruin jusqu'à l'arrivée de Michael Jackson dans les années 1990. Ce dernier demanda à la goûter pure et la qualifia de bière la plus aigre qu'il connaissait. Il proposa à la brasserie de la commercialiser mais les patrons ont refusé à deux reprises. A la troisième demande, Ignacio a accepté pour autant que Michael prenne 7 500 litres dans l'idée que ce dernier refuserait. Or ce dernier accepta directement. Il développa la Petrus Aged Pale dans son propre pays avant de la commercialiser en Belgique lors de la troisième commande de 7 500 litres. L'adjectif Pale fait référence à la couleur claire de la bière alors que les brasseurs ont tendance à proposer pour ce type de bière, une couleur ambrée à brune.

- Petrus Aged Red ou Foudre Rouge (*8,5 % alc. vol. : 2013*) : Mélange de 85 % de Petrus Dubbel Bruin et de 15 % de Petrus Aged Pale mûrie durant 24 mois en fût de chêne avec de véritables cerises griottes aigres. Le nez est fruité (*cerise*).

ANECDOTE : Suite au succès de la Petrus Aged Pale et à la demande du marché américain d'avoir une bière acidulée et fruitée, la brasserie décida en 2013, de mélanger 85 % de Petrus Dubbel Bruin vieillie en présence de kriek et 15 % de Petrus Aged Pale. En 2014, suite à une visite d'Albert de Brabandere dans un bar américain qui n'hésitait pas encore à mélanger cette bière avec de la Petrus Aged Pale afin d'accentuer l'acidité. La brasserie décida de développer dans un premier temps aux USA et ensuite en Europe, un "*blending kit*" qui permet à chacun de trouver la dose d'acidité correspondant à son goût.

- Petrus Blond (*6,6 % alc. vol.*) : Blonde produite uniquement à base d'houblons aromatiques. La robe brillante est dorée (*12 EBC*). Le nez est fruité (*figue et raisin sec*) et céréalier (*pain et pâtisserie*) avec des notes de chou et maïs. En bouche, elle est vive, douce, légèrement acide et moyennement amère avec les arômes du nez et une note épicée. La finale est longue et céréalière. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle est principalement destinée au marché français.
- Petrus Cherry Chocolate nitro quad (*8,5 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec des cerises et ajout de nitrogène lors de l'embouteillage. Sa robe est noire et la mousse est beige clair. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes torréfiés (*chocolat*) et fruités (*cerise noire*).
- Petrus Dubbel Bruin (*6,5 % alc. vol.*) : Double produite à partir de 6 malts et du houblon Saaz. Sa robe limpide est brun foncé (*90 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est torréfié, vineux, fruité avec une légère note florale. En bouche, elle est ronde, peu acide et amère avec des arômes caramélisé et torréfié (*chocolat*). La finale est longue, caramel et chocolat. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Petrus Gouden Tripel (*7,5 % alc. vol.*) : Triple produite à base de 3 houblons aromatiques européens et refermentée en bouteille. Sa robe pétillante est blond doré (*9 EBC*). Le nez est malté et floral. En bouche, elle

est moelleuse, pleine, ronde, peu acide et amère avec des arômes épicés (*coriandre*) et fruité (*pomme et citron*). La finale est rafraîchissante et amère avec une note de réglisse.

- Petrus Oud Bruin (*5,5 % alc. vol. : années 1980*) : Oud Bruin mûrie au moins 2 ans en fût de chêne. Sa robe pétillante est rouge foncé (*63 EBC*). Le nez est fruité et boisé. En bouche, elle est acide, vineuse et très peu amère avec des relents de Porto et de fruits et des notes de caramel mou, chocolat, poire cuite et de cannelle. Elle se boit tempérée (*9-13°C*).

ANECDOTE : Cette bière est la première bière créée de la gamme Petrus dans les années 1980, suite au manque d'approvisionnement de la Rodenbach dans les cafés de la brasserie. Celle-ci décide alors de créer une vieille brune qui connait très vite le succès car elle figurait sur le maillot des joueurs de foot du club de Waregem qui jouaient à l'époque au niveau européen.

- Petrus Sours.
- Petrus Spéciale Stop (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des houblons aromatiques. En bouche, elle est douce. La finale est sèche.
- Petrus Winterbier (*6,5 % alc. vol. : 1997*) : Bière d'hiver.
- Red by Petrus (*8,5 % alc. vol.*) : Vieille rouge des Flandres élevée en fût de chêne. Sa robe est rouge brun foncé. Le nez est fruité (*cerise*). En bouche, elle est légèrement acide et aigre douce avec des arômes fruité (*cerise*) et boisé.

Postel (*Alken-Maes : Opwijk – Brabant Flamand : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

L'abbaye norbertine de Postel est située au fond des bois au croisement des axes importants d'Anvers – Cologne - Louvain – S'Hertogenbosch. Elle a été fondée en 1138 par des moines issus du monastère de Floreffe comme couvent-ferme et accueillait les voyageurs en détresse, notamment en leur offrant de la bière. Elle n'a acquis le statut d'abbaye qu'au 17ème siècle sous la conduite de l'abbé Rombout. En 1611, une nouveau bâtiment abritant la brasserie est construit. Durant son histoire, elle fut peu détruite. Lors de la Révolution française, elle fut fermée rouvrit en 1847.

En 1943, l'abbaye, en pleine période de disette est obligée de séparer de ses cuves de cuivre et décide de faire produire la bière chez des brasseurs laïcs, l'abbaye conservant uniquement sa fromagerie. A la fin du 20ème siècle, l'ancienne brasserie et l'église de style rococo ont été rénovées.

La production est d'abord confiée à la brasserie Campina**, spécialiste des pils, qui produit alors une brune (*6 % alc. vol.*) non refermentée et servie au fût. Toutefois, le marché de la pils se focalisant, la brasserie est rachetée en 1988 par Maes* qui, produisant déjà la Grimbergen, n'est pas intéressée de poursuivre la production de la Postel. Les moines de l'abbaye cherchent alors une brasserie pour reprendre la production.

Les moines confient alors la production à la brasserie familiale De Smedt* qui est également rachetée par le groupe Alken-Maes et Heineken. Ils ont introduit la refermentation dans la production de la Postel.

Elles se différencient des autres bières d'abbaye par leur goût fruité. Elle se distinguent les unes des autres par la couleur de leurs étiquettes.

- Postel Blond (*7 % alc. vol.*) : Blonde à base de coriandre. Sa robe légèrement opalescente est blonde orangée (*12 EBC*) et sa mousse est brunâtre. Le nez est moyennement houblonné avec des notes de fruits blancs et exotiques, de coriandre et de poivre. En bouche, elle est ronde, peu acide et présente une amertume moyenne.
- Postel Dubbel (*7 % alc. vol.*) : Double. Sa robe pétillante est brune légèrement foncé aux reflets rougeâtres (*61 EBC*). Le nez est d'abord soufré et ensuite malté et houblonné. En bouche, elle est ronde avec un arôme épicé (*fleur d'oranger*). La finale est vineuse et amère.
- Postel Tripel (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe pétillante est blond cuivré aux reflets ambrés (*13 EBC*). Le nez complexe est malté, houblonné et fruité. En bouche, elle est ronde avec des arômes de levure et d'alcool. La finale est longue et amère.
- Postel Christmas (*9,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est brun rouge. Elle est brassée une fois par an.

Ramée (La) (*Bocq : Purnode – Namur : 1216 Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

L'abbaye de la Ramée (*Rameia*) a été fondée vers 1216 par les moniales Cisterciennes, à Jauchelette (*Jodoigne*). Le lieu a été choisi en raison des terres fertiles avoisinantes et surtout de la dénivellation relativement importante de la rivière, la Grande Gette, qui permet d'avoir un débit nécessaire au bon fonctionnement de moulins à eau et qui offre en même temps, une eau de qualité. Cette abbaye était en réalité une abbaye-ferme.

Cette abbaye qui fut toujours aux mains de religieuses a perduré jusqu'à la Révolution française (*1796*).

Les bâtiments reconstruits au 18ème siècle ont toutefois été relativement bien conservé. Quelques sœurs y vivent encore mais la majorité des bâtiments sert de lieu d'événements.

Initialement produites à la brasserie de Brunehaut* (*entre 2001 et 2006*), elles sont actuellement brassées par la brasserie du Bocq*. Toutefois, elles sont commercialisées par le négociant en bières Haelterman située à Ternat.

Quatre versions existent : deux triples commercialisées et refermentées en bouteille et deux versions (*blonde et blanche*) vendues en fût.

- La Ramée Blanche (*5 % alc. vol.*) : *voir Blanche.*
- La Ramée Blonde (*6,8 % alc. vol.*) : Blonde. Elle est commercialisée en fût.
- La Ramée Triple Ambrée (*7,5 % alc. vol.*) : Triple ambrée refermentée en bouteille. Sa robe est foncée et sa mousse est beige. Le nez est houblonné et épicé. En bouche, elle est ronde et légèrement amère avec un arôme d'houblon grillé. Elle est commercialisée en bouteille.
- La Ramée Triple Blonde (*7,5 % alc. vol.*) : Triple blonde brassée selon une vieille recette de Hesbaye, filtrée et refermentée en bouteille. En bouche, elle a des arômes fleuris. La finale est fruitée (banane). Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*). Elle est commercialisée en bouteille.

Saint Amandus Kortenberg Abdijbier

- Saint Amandus Kortenberg Abdijbier (5 *% alc. vol.*) : Blonde peu alcoolisée. La robe est foncée. En bouche, elle est douce avec un arôme légèrement fruité et une certaine amertume.

Saint Ambrosius

Cette bière d'abbaye est produite pour la société de grande distribution Carrefour en Belgique.

- St Ambrosius Blonde (*6,6 % alc. vol.*) : Blonde.
- St Ambrosius Brune (*6,6 % alc. vol.*) : Brune contenant du malt belge et refermentée en bouteille. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est douce avec un arôme de torréfaction poussée. Elle se sert fraîche (*8°C*).

Saint-Arnoldus ou Saint Arnould (*Leval – Trahegnies : Leval – Trahegnies – Hainaut*)

La Saint-Arnoldus Triple a été brassée par la brasserie Riva** entre 1985 et 2005 (*rachat par Duvel-Moortgat*).

Cette bière fait référence au saint patron des brasseurs belges.

- Saint-Arnoldus Triple (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde de double fermentation utilisant un malt ambré. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est légèrement pétillante et amère avec des notes caramélisées (*malt ambré*) et épicées. La finale est puissante.

Saint-Benoît (*Bocq : Purnode – Namur : 1988*)

Cette bière fait référence au patron des Bénédictins, Benoît Joseph Labre, qui fut en réalité un pénitent français, et ne put jamais être religieux mais parcourut tous les chemins d'Europe en mendiant. La rudesse de son existence et les bienfaits de son action ne furent reconnus que bien après son existence.

L'ensemble de ces bières est marqué par la douceur et une difficulté à trouver leurs compositions.

- Saint-Benoît Brune (*6,5 % alc. vol. - étiquette brune : 1988*) : Brune. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle présente un subtil bouquet d'arômes boisés et très peu d'amertume.
- Saint-Benoît Blonde (*6,3 % alc. vol. - étiquette beige : 1988*) : Blonde. Sa robe est jaune paille. Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est moelleuse et peu amère avec des arômes fruités et maltés.

St-Bernardus (*Sint-Bernardus : Watou - Flandre occidentale : 1946*)

L'histoire de cette bière est étroitement liée à celle des bières Trappistes de Westvleeteren en raison de leurs passés communs.

En 1946, les trappistes de l'abbaye Saint-Sixte de Westvleeteren décident de cesser la commercialisation active de leurs bières. Ils se contentent de poursuivre le brassage en production limitée, uniquement pour leur propre usage et la vente à l'entrée de l'abbaye et dans l'auberge située en face. Cette même année, Evarist De Coninck qui fabriquait déjà le fromage pour l'abbaye depuis 1934 (*production arrêtée en 1959 suite à la fin du contrat*), obtient des moines, la licence d'une durée de 30 ans pour brasser et commercialiser leurs bières sous l'appellation *Trappisten Westvleeteren de Saint-Sixtus*, moyennant une contrepartie financière importante (*1 million de francs belges à l'époque*). Deux bières similaires produites dans deux brasseries ne posaient pas de problème et les bières produites par les moines se distinguaient par l'absence d'étiquette.

En 1962, lorsque le beau-fils d'Evarist, Guy Claus reprend les affaires, une nouvelle licence de 30 ans est reconduite.

En 1992, les moines décident de ne pas renouveler le contrat, vu le succès de leurs propres bières considérées comme de véritables Trappistes, les ambiguïtés avec la bière laïque et la réalisation d'une nouvelle salle de brassage (*1990*). De plus, ils exigent que la brasserie Watou supprime toute allusion à leur abbaye. Cela donne lieu à un procès qui

oblige la brasserie Sixtus à changer de nom. La brasserie devient St-Bernardus (*du nom du Saint Patron de la commune*) et le moine sur l'étiquette est plus vivant. La production chute et les affaires de la brasserie laïque diminuent.

En 1998, la brasserie change de main et devient la propriété de Hans Depypere qui change complétement la brasserie et l'organisation durant 15 ans, tout en conservant le nom. Il s'entoure de personnes compétentes et profite de la forte ressemblance avec la bière trappiste et de la distribution restreinte de cette dernière pour augmenter ainsi sa production (*de 8 000 hl à 45 000 hl*) tournée principalement vers l'étranger (*Nord Amérique*).

Sa fille Julie Depypere (II) reprend progressivement l'activité.

Elle produit 6 bières ambrées, une bière de Noël et une blanche, Sint-Bernadus Wit*.

Ces bières se caractérisent par une période de fermentation généralement plus longue que celles des autres bières.

- Abt 12 (*10,4 % alc. vol. - 1946*) : Double Brune élaborée avec une bonne dose de sucre candi. Sa robe pétillante est brun foncé (*57 EBC*) et sa fine mousse est beige. Le nez est torréfié, mielleux et fruité. En bouche, elle est pleine, ronde et moyennement amère avec les arômes du nez et de réglisse. La finale est peu amère et vineuse.

ANECDOTE : Cette bière était brassée en même temps que la Westvleteren 12. La brasserie a poursuivi la production selon une recette relativement similaire à la Trappiste. L'étiquette de sa version magnum proposée pour Noël change chaque année de dessinateur.

- Abt 12 Sour (*2021*)
- Christmas Ale (*10 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec plusieurs houblons. Sa robe est foncée. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté, fruité et de réglisse.
- Extra 4 (*4,8 % alc. vol.*) : Blonde légère. Sa robe est blonde. Le nez discret est fruité (*citron*) et herbacé. En bouche, elle est légèrement oxydée avec un arôme herbacé. C'est la bière couramment bue par les moines.
- Pater 6 (*7,1 % alc. vol. - 1946*) : Brune élaborée avec du houblon local. Sa robe au perlé important est brun châtaigne (*55 EBC*) et sa mousse est légèrement beige. Le nez est torréfié (*réglisse*) et fruité (*fraise*). En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes grillé, torréfié et fruité (*poire*). La finale est peu amère et fruitée. C'est une bière typique de Flandre occidentale.
- Prior 8 (*8,3 % alc. vol. – 1946*) : Double élaborée avec 2 houblons (*Goldings et Magnum*) et refermentée en bouteille. Sa robe très pétillante est brun rouge ambré (*55 EBC*). Le nez est doux, malté et fruité (*pomme reinette*). En bouche, elle est un peu piquante et salée avec des arômes torréfié (*réglisse*), fruité (*banane et fruits secs*) et miellé. La finale est peu amère. Elle possède une saveur aromatisée similaire à la Trappiste Westvleteren qui développe un arôme de pain d'épice supplémentaire.
- Tripel (*8 % alc. vol. - 1994*) : Triple. Sa robe finement pétillante est blond clair (*12 EBC*). Le nez complexe est fermenté, fruité (*poire et banane*) et terreux avec une note de crème fraiche. En bouche, elle est légèrement salée et moyennement amère avec les arômes du nez et des notes de pêche et de miel. La finale est finement amère et fruitée.

Saint-Feuillien (*Saint-Feuillien : Le Roeulx – Hainaut : 1125 - 1952 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

L'abbaye Saint-Feuillien a été fondée en 1125 en commémoration d'un moine irlandais, Feuillien, arrivé au 7ème siècle sur le continent pour prêcher l'Evangile et assassiné à cet endroit en 655 par des truands qui le décapitent. La légende raconte qu'une source jaillit à l'endroit de sa mort. Ses disciples érigent à cet endroit, une chapelle qui devient sous l'ordre de l'évêque de Cambrai, en 1125, l'abbaye Saint-Feuillien appartenant à l'Ordre des Prémontrés. Les moines y brassent deux types de bières. L'abbaye fut détruite à la Révolution Française. La recette des deux bières produites à l'époque n'a pas été perdue.

En 1950, Benoit Friart, propriétaire de la brasserie Friart** retrouve la recette d'une ambrée et la reproduit sous le nom de la Spéciale de l'abbaye de Saint-Feuillien en 1952 avec l'eau de la source. Cette bière est produite sur le site jusqu'en 1980, année de fermeture de la brasserie Friart. Sa production est alors transférée à la brasserie du Bocq* jusqu'en 1996. Toutefois, en 1986, une nouvelle brasserie dirigée par les descendants de Benoit (*Benoît et Dominique*), la brasserie Saint-Feuillien, voit le jour sur le site de l'ancienne abbaye et reprend également la production de la Saint-Feuillien. Entre 1986 et 1996, il y a donc deux sites pour une même bière. La brasserie Saint-Feuillien se charge des magnums et jeroboams alors que la brasserie du Bocq s'occupe des autres contenus. Mais suite à des différences de goût, la brasserie Saint-Feuillien reprend finalement l'ensemble de la production.

Leurs goûts sont assez proches des Trappistes.

- Barley Wine (*2017*) : Barley Wine produite en version limitée.

- Blonde (*6 à 7,5 % alc. vol. selon contenu*) : Blonde forte composée de houblons aromatiques et d'épices. Elle repose 6 semaines à 0°C pour permettre à son goût de s'affiner avant de séjourner trois semaines à 25°C. Sa robe est jaune doré (*9 EBC*). Le nez est houblonné, floral et fruité (*citron*). En bouche, elle est vive, un peu acide, un peu sèche et plus amère que la Brune avec des arômes malté, fruité (*citron vert et agrumes*) et épicé (*baies de genévrier, coriandre et céleri*). La finale est courte et sèche. Elle se sert fraîche (*6°C*) ou tempérée (*12°C*).
- Brune (*8,5 % alc. vol. : 1950*) : Brune composée de malts torréfiés spéciaux et d'épices. Sa robe limpide et très pétillante est brun. Le nez est torréfié (*réglisse et caramel*) et fruité. En bouche, elle est peu piquante avec des arômes torréfié (chocolat) et houblonné et une note légèrement poivrée. La finale est sèche et amère.
- Brune Réserve (*8,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe limpide est brune avec des nuances rougeâtres (*54 EBC*). Le nez est houblonné et floral. En bouche, elle est complexe et peu amère.
- Cuvée de Noël (*9 % alc. vol. - 1986*) : Bière de Noël élaborée avec des épices et ayant une longue garde froide. Sa robe est brun avec des reflets rubis et sa mousse est légèrement brunâtre. Le nez intense est caramel, épicé et floral. En bouche, elle est ronde et soyeuse avec un arôme épicé et une note caramélisée. La finale est amère. Elle est produite à la période de Noël.
- Grand Cru (*2011*) : Blonde élaborée avec une bonne dose de 3 houblons et une levure de champagne. En bouche, elle est ronde avec des arômes malté (biscuit) et houblonné. Elle est servie dans une bouteille magnum.

Saint-Ghislain (*Abbaye de Saint-Ghislain : Hautrage (Saint-Ghislain) – Hainaut*)

- Saint-Ghislain Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec plusieurs houblons, non filtrée et refermentée en bouteille. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et caramel.
- Saint-Ghislain Blonde (*8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec plusieurs houblons, non filtrée et refermentée en bouteille. En bouche, elle est douce et amère.
- Saint-Ghislain Brune (*8 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec plusieurs houblons et des épices, non filtrée et refermentée en bouteille.
- Saint-Ghislain Printemps (*7 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec plusieurs houblons et refermentée en bouteille.
- Saint-Ghislain Double Saison – Triple Hop (*7 % alc. vol.*) : Bière de saison élaborée avec plusieurs houblons dont certains à cru, non filtrée, non pasteurisée et refermentée en bouteille. Sa robe finement pétillante est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*), céréalier et épicé. En bouche, elle est acide et amère avec un arôme malté (*biscuit*). Elle se sert idéalement dans un verre à tulipe.

Saint-Hermès ()

Le nom provient du Saint protecteur de la ville de Renaix (*Flandre Occidentale*) dont il fut un des membres de l'ancienne abbaye jésuite située à proximité de la ville.

- Saint-Hermès (8 *% alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle est peu amère et sèche avec un arôme poivré.

St Hubertus (*Carlsberg*)

Cette gamme de bières fait référence à Saint-Hubert qui, en 683, était un seigneur appréciant plus la vie mondaine que la pratique de la foi religieuse. A Noël, alors qu'il chassait dans les Ardennes, il tomba nez à nez sur un imposant cerf blanc muni d'une crucifix lumineux entre ses bois qui le convertit. Le seigneur devient alors ermite, puis évêque avant de devenir le patron des chasseurs, des forestiers et de l'environnement.

En 2018, il a été décidé de produire une bière à sa mémoire et basée sur une recette locale. Par la suite, plusieurs autres bières complètent la gamme dont une blanche*.

Les bouteilles sont de forme particulière avec un arrondi dans la partie inférieure.

- St Hubertus Blond (*6,8 % alc. vol. : 2018*) : Blonde. Sa robe limpide est dorée. Le nez est malté, fruité et houblonné. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme épicé (*clou de girofle*).
- St Hubertus Triple Ambrée (*7,2 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe transparente est cuivrée (32 EBC). Le nez discret est torréfié et épicé avec une note caramel. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes malté légèrement torréfié et épicé. La finale est finement amère et épicée.
- St Hubertus Triple Blonde (*7,2 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est blonde. Le nez est légèrement épicé (*clou de girofle*). En bouche, elle est finement amère.
- St Hubertus Triple Hop Citra (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec une bonne dose d'houblon *Citra* dont une partie à cru. La robe transparente est or (*10 EBC*). Le nez est malté, fruité et épicé. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme malté. La finale est légèrement amère.

Sint Idesbald (*Huyghe : Melle – Flandre Orientale : 1107 – 1950 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

Le nom provient de la ville côtière (*Flandre Occidentale*) où existait dans le passé, l'abbaye cistercienne des Dunes (*Ten Duinen*) qui, comme son nom l'indique, était situé dans le sable. Cette abbaye fondée en 1107 à l'endroit d'un ermitage passe en 1138 sous l'autorité de Bernard de Clairvaux. Ce fut par la suite une des abbayes les plus prospères de Belgique. Le nom Saint-Idesbald provient du premier abbé de l'abbaye. Toutefois, elle brassait déjà de la bière. Elle fut détruite par les calvinistes et ensuite les Sans-Culottes et abandonnée en 1577. Aujourd'hui, il n'en demeure pas moins quelques ruines.

Il faut attendre les années 1950-1960 pour qu'une bière au nom de l'abbaye apparaisse sur le marché, grâce à Paul Verougstraete de la brasserie Het Damberd** ou Damy (*Olsene*) qui conclut un contrat avec la commune de Koksijde qui avait entretemps rénové l'abbaye. C'était le début du succès des bières d'abbaye. En 1985, Paul n'ayant pas de descendant, confie la production à son beau-frère Louis Roman qui vend déjà ses propres bières dans ses cafés. Ce dernier continue à la brasser jusqu'en 1994, date de la faillite de la brasserie dont le fond de commerce est repris par la brasserie Huyghe, soit la marque et les recettes.

L'étiquette des bouteilles représente en médaillon, une tête de moine de profil avec les inscriptions *Abbatia Dunis Koksijde Anno 1138*.

La grande majorité de la production part vers l'étranger, principalement en Amérique. Elles sont difficiles à trouver en Belgique.

- Sint Idesbald Blond (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe légèrement opalescente est doré clair (*12 EBC*). Le nez acide est houblonné et épicé. En bouche, elle est douce et acide avec des arômes de malt et de réglisse et une note fruitée. La finale est moyennement amère.
- Sint Idesbald Dubbel (*8 % alc. vol.*) : Double. La robe est brun foncé (*92 EBC*) et la mousse est café au lait. Le nez intense est fruité (*cerise*) et torréfié avec une note de praline à la liqueur. En bouche, elle est acide, ronde et amère avec des arômes de brûlé et d'épice et une note de réglisse. La finale est très amère. Elle est typique des vieilles bières flamandes.
- Sint Idesbald Tripel (*9 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe brillante est dorée (*14 EBC*). Le nez complexe est fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et floral. En bouche, elle est acide, amère et moelleuse avec des arômes de miel, de poivre et de caramel. La finale est amère, épicée et fruitée.
- Sint Idesbald Réserve Ten Duinen (7 *% alc. vol. : 2004*) : Rousse. La robe est rousse ambrée (*couleur cognac*). Le nez intense est épicée. En bouche, elle livre des arômes épicés. Elle est spécialement produite pour le marché américain.
- Sint Idesbald Rousse

Saint-Michel (*Haacht : Boortmeerbek – Brabant Flamand : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

Saint-Paul (*Sterkens : Meer – Anvers*)

A la Révolution Française, alors que l'occupant français chasse les religieux, un de ceux-ci, le père Paul remet la recette de sa bière aux brasseurs Sterkens* qui la modifient un peu pour donner la St Paul* en hommage à ce père.

Les bouteilles sont en terre et non en verre comme la St Sébastien produite dans la même brasserie.

- Saint-Paul Double (*6,9 % alc. vol.*) : Double. Sa robe moyennement pétillante est brune. Le nez est torréfié. En bouche, elle est douce et sucrée avec des arômes fruités et torréfiés. La finale est courte et peu amère.
- Saint-Paul Triple (*7,6 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe moyennement pétillante est blonde à presque ambrée et sa mousse est légère. Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle est un peu piquante. La finale est amère. Elle peut se boire fraîche ou tempérée.
- Saint-Paul White : *voir blanche*.

Saint-Sébastiaan (*Sterkens : Meer – Anvers*)

Cette bière rend hommage à Saint-Sébastien, patron des archers (*martyr romain exécuté à coup de flèches*).

En 1860, à la demande d'une guilde d'archers de Meer, la famille Sterkens ouvre une taverne qui porte le nom de St Sebastiaan du nom du saint patron de la guilde. Une nouvelle bière au nom de St Sebastiaan est également brassée.

Les bouteilles sont en terre et non en verre comme la Saint-Paul produite dans la même brasserie.

- Saint-Sébastiaan Dark (*6,9 % alc. vol.*) : Brune. Sa couleur est foncée. En bouche, elle livre un arôme caramelisé. La finale est légèrement amère, sucré, caramelisé et fruité.
- Saint-Sébastiaan Grand Cru (*7,6 % alc. vol.*) : Blonde. Elle est moyennement amère (*un peu plus importante que la Dark*) avec une nuance fruitée.

St Stefanus (*Van Steenberge : Ertevelde-Evergem - Flandre Orientale : 1295*) *: Voir Augustijn.*

Elle fait référence au monastère Saint Stefanus. Sa production est assurée par la brasserie Van Steenberge qui l'a créée pour se lancersur le marché international en association avec le groupe brassicole SAB Miller.

Elle est non pasteurisée.

- St Stefanus (*7 % alc. vol.*) : Blonde contenant 3 levures distinctes vieillie 3 mois en cave et refermentée en bouteille. La robe est blonde aux reflets orangés. Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est fine et douce avec des arômes fruités (*jeune*) à complexes (*après 18 mois*). La finale est moyennement amère et épicée. La bouteille contient la date de fabrication, ce qui permet de contrôler le degré de maturité. Il existe encore peu de bouteille disponible, souvent en 75 cl.

Steenbrugge (*Palm Breweries : Steenhuffel - Brabant Flamand : 1875 - 1980 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

Le nom fait référence à l'abbaye Sint-Pieters de Steenbrugge (*Assebroek*) à proximité de Brugge où les droits de l'abbaye d'Oudenbourg construite par Saint-Arnould (*Arnoldus van Tiegem*) ont été transférés en 1875.

ANECDOTE : Saint-Arnould fit reconnaitre la bière comme étant la boisson saine pour préserver la vie face aux épidémies qui décimaient les populations. Les brasseurs en ont fait par la suite leur saint patron.

L'abbaye possédait une brasserie annexe qui a produit de la bière jusqu'au début de la Deuxième Guerre mondiale. Initialement, c'était une bière de table destinée à l'usage unique des moines. Cette activité s'est terminée lors de la Deuxième Guerre mondiale avec la réquisition des cuves en cuivre par les allemands en 1943. Les moines se sont alors tournés vers les vins de fruits.

La tradition de la bière n'a été reprise qu'en 1958 par l'ingénieur-brasseur Broes de la brasserie de Lac** (*Brugge*) qui l'a brassé dans sa brasserie. Cependant, celle-ci est vite rachetée par la brasserie Léopold ** (*Bruxelles*) qui poursuit la production, d'abord sur son site, puis sur celui de l'ancienne brasserie Lotvoet** (*Overijse*). D'autres brasseries la produiront par la suite comme De Kroon** (*Uccle*), Grade** (*Mont-Saint-Guibert*), Costenoble** (*Esen-Diksmuide : 1972 - 1980*), 'T Hamerken** (*Brugge : 1980 – 1982*) et De Gouden Boom*(*Brugge : 1982 - 2003*). Les moines se tournent finalement en 2003 vers le groupe Palm* qui la produit dans son usine de Steenhuffel et en a enrichi également la gamme. Palm préserve la recette unique de départ. Elle est principalement orientée vers l'exportation. L'étiquette représente un morceau de céramique issue de l'atelier d'Octave Landuyt.

Il existe également une blanche*.

- Steenbrugge Blond (*6,3 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est cuivré foncé (*17 EBC*). Le nez peu expressif est touraillée (*réglisse et fumé*), fruité (*pomme oxydée*) et épicé (*eucalyptus et réglisse*). En bouche, elle présente un arôme épicé (*eucalyptus*).
- Steenbrugge Bruin (*6,5 % alc. vol. - 1980*) : Double. Sa robe est brun foncé (*70 EBC*). Le nez est torréfié (*café, caramel, voire chocolat*). En bouche, elle est équilibrée et ronde avec des arômes sucré, torréfié (réglisse et *chocolat*) et épicé (*cannelle*).
- Steenbrugge Tripel Blond (*8,7 % alc. vol. : 1990*) : Triple blonde. Sa robe très limpide et agréablement perlé est jaune doré foncé (*12 EBC*). Le nez neutre est malté, fruité (*pomme*) et floral. En bouche, elle est sucrée et amère avec un arôme d'houblon. Elle peut se conserver un certain temps.

Ten Duinen *: Voir Saint-Idesbald*

Ter Dolen (*De Dool : - Limbourg : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

Le nom provient de l'ancienne abbaye détruite dont les pierres ont permis la construction de la brasserie De Dool dominé par un somptueux château au cœur d'une forêt limbourgeoise.

Elles sont pasteurisées et filtrées deux fois.

- Ter Dolen Blonde (*6 % alc. vol.*): Blonde. Son perlé est remarquable. Il donne un picotement à la langue et la chair de poule au corps. En bouche, elle est dense, douce et peu amère.
- Ter Dolen Bruin

Termonde *: Voir Dendermonde*

Thure (*Brootcoorens : Erquelinnes - Hainaut*)

- Abbaye de la Thure (*10 % alc. vol.*) : Brune.

Tongerlo (*Haacht : Boortmeerbek – Brabant Flamand : 1130 - 1954 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

L'abbaye de Tongerlo située à la frontière entre les provinces d'Anvers et du Limbourg a été fondée entre 1130 et 1133 sous l'égide de Saint-Norbert par des Prémontrés venus d'Arras (*France*). Elle a connu une histoire similaire à

celle de Grimbergen. Lors de la Révolution Française, les moines sont chassés et l'abbaye est détruite. En 1840, quelques moines décident de reconstruire l'abbaye et la brasserie qui s'arrêtent durant la Première Guerre mondiale. En 1929, un incendie arrête la brasserie. L'abbaye fonctionne jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale. Cette abbaye toujours accessible au public comporte une copie de la "Cène" peinte par Léonard de Vinci pour décorer l'abbatiale.

Dès 1954, la production des bières reprend et est confiée à différents brasseurs comme la brasserie familiale locale Van Milders** (*Geel : 1954 - 1970*), la brasserie Wielemans-Ceuppens (*Bruxelles*) et la brasserie Grade (*Mont-Saint-Guibert*) avant que la brasserie Haacht ne reprenne définitivement le brassage en 1990 et s'occupe de sa publicité.

ANECDOTE : La devise des moines de Tongerlo est "festina lente" qui signifie hâte toi lentement.

Les bières font l'objet d'une double refermentation en bouteille durant 15 jours dans une chambre chaude (*22°C*) avant d'être conservées à l'abri de la lumière durant plusieurs semaines. La date de production est indiquée sur l'étiquette afin de pouvoir suivre l'évolution du goût dans le temps.

- Tongerlo Blonde (*6 % alc. vol.*) : Double. Sa robe est claire (*contrairement aux autres doubles*), soit blond cuivré. Son nez est malté, caramel avec des relents de madère, de malt et de caramel. En bouche, elle offre un arôme malté. La finale est très sèche.
- Tongerlo Christmas Dubbel Blond (*6,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée en réalité à partir d'une Dubbel Blond où a été ajouté de l'orge de printemps (*goût plus corsé*). Sa robe est ambré-dorée. Le nez est fruité (*citron*) et floral. En bouche, elle est acidulée et légèrement amère avec des arômes fruité (*citron*), épicé et alcoolisé (*sherry dû à la refermentation*). Elle n'est disponible qu'entre novembre et janvier.
- Tongerlo Dubbel Blond (*6 % alc. vol.*) : Blonde
- Tongerlo Dubbel Bruin (*6 % alc. vol.*) : Double. Sa robe est brune. Le nez est céréalier et caramel. En bouche, elle est ronde, amère et alcoolisée (*à tendance vineuse*) avec un arôme torréfié (*chocolat et réglisse*) et épicé (*anis*). La finale est très sèche.
- Tongerlo Lux (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe limpide est cuivrée (*14 EBC*). Le nez est fruité (*fruits exotiques et agrumes*) et épicé (*poivre*). En bouche, elle est très ronde, douce et amère. La finale est moelleuse et légèrement sèche.
- Tongerlo Brune ou Nox (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune (*60 EBC*). Le nez est torréfié avec une note fruitée (*prune, figue*). En bouche, elle est ronde, acide et amère avec arômes fruité (*banane cuite*) et épicé (*vanille*).
- Tongerlo Prior (*9 % alc. vol.*) : Triple à base de 3 houblons. Sa robe limpide est jaune doré (*10 EBC*). Le nez léger est fruité (*fruits blancs et exotiques, agrumes et banane*) et épicé. En bouche, elle est douce, ronde et légèrement amère avec des arômes fruité (*banane*) et épicé.
- Tongerlo Triple Blond (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe pétillante est blond clair. En bouche, elle est acidulée et amère avec des arômes fruité (*pamplemousse*) et épicé (*coriandre*) avec une note herbacée.

Triple de Bruges

- Triple de Bruges (*9,5 % alc. vol.*) : Blonde riche en houblons. En bouche, elle est ronde, peu amère avec un arôme d'alcool important. La finale évoque la présence de divers malts aromatisés.

Triple Moine (*Bocq : Purnode - Namur*)

Cette bière n'a pas de véritable fond d'histoire.

- Triple Moine (*7,3 % alc. vol.*) : Triple blonde contenant de la fécule de froment, plusieurs houblons et des herbes. Sa robe est or jaune. Le nez est malté, épicé, fruité (*abricot confit*) miellé et levuré. En bouche, elle livre des arômes fruités (*pomme verte*), d'alcool et de levure. La finale est longue, sèche et amère.

Triple Petrus

L'étiquette montre un moine bon vivant qui appelle à l'optimisme.

- Triple Petrus (*7,5 %*) : Blonde. Le nez peu intense est fruité. En bouche, elle est amère et fruitée. La finale est longue et amère.

Val-Dieu (*Val-Dieu : Aubel – Liège : 1216 – 1997 : Bières Belges d'Abbaye Reconnues*)

Le nom provient de l'abbaye cistercienne "Notre-Dame du Val-Dieu" située à Aubel (*Liège*).

Cette abbaye a été fondée à la demande du Duc de Limbourg par les moines de l'ordre de Cîteaux venus de Hocht, près de Maastricht. Selon la légende, la vallée inhabitée dans laquelle ils s'implantent, la vallée de la Berwinne, est si

hostile que la population locale la surnomme "*Vallée du diable*". Les moines la rebaptisent "*Vallée de Dieu*", ce qui donne plus tard le nom à l'abbaye. Très vite, les moines ont commencé à brasser.

ANECDOTE : Depuis sa fondation, l'abbaye du Val-Dieu est symbolisée par deux anneaux dont la devise : "*In Vinculo Pacis*" ("*Dans les liens de la Paix*") tirée de la Bible (*épître aux Ephésiens*) signifie que le chemin du bonheur passe par la rencontre et l'humanité. Ces deux anneaux se trouve partout dans l'abbaye ainsi que sur le pendentif des membres de la Communauté et sur les étiquettes des bouteilles.

Cette abbaye est la seule à avoir survécu à la Révolution Française bien que les moines l'aient déserté entre 1794 et 1844 pour aller se réfugier à la frontière. En 1844, un moine l'ayant déserté décide de s'y réinstaller. Elle a connu 8 siècles de catastrophes (*incendies, inondations, destructions ou encore expulsions*). Les moines occupent le site jusqu'en mars 2001, période où les trois derniers moines quittent l'abbaye pour laisser la place à une communauté religieuse dépendante des moines cisterciens de l'abbaye de Lérins (*près de Nice en France*) et toujours propriétaire des bâtiments.

L'abbaye est un site de pèlerinage à Saint-Bernard qui a rejoint en 1112, l'ordre cistercien fondé en 1098 à Citeaux.

La brasserie est liée à eux par un accord de licence et des royalties, via une ASBL propriétaire des lieux.

ANECDOTE : C'est la seule bière d'abbaye encore produite dans l'enceinte d'une abbaye où vit encore une communauté religieuse ; d'où son surnom de "la plus trappiste des bières d'abbaye". Son implantation est également un bel atout pour toute transaction commerciale. A l'époque de la fondation de la brasserie, les brasseurs ont tenté de la faire rentrer comme des trappistes mais les moines de l'abbaye, bien que cisterciens, n'étaient pas de la Stricte observance.

Les bières de l'abbaye ont connu une histoire mouvementée de brasseurs. En 1984, le célèbre négociant de bières de la région, Corman-Collins, confie la production de la Triple Val-Dieu à la brasserie Van Honsebrouck*. En 1993, Joseph Piron redémarre l'ancienne brasserie Piron** sous le nom de Brasserie d'Aubel** pour reprendre le droit de brassage à la demande des moines. Il produit une bière qui s'inspire des recettes originales de l'abbaye de Val-Dieu. En 1997, la brasserie est déclarée en faillite et mise en liquidation. Cette même année, la brasserie Val-Dieu* installée dans l'enceinte de l'abbaye, décide de reprendre la production des bières tout en modifiant les recettes.

Un investissement important est réalisé en 2015 afin de mieux commercialiser la gamme tant en Belgique qu'à l'étranger.

Les bières sont élaborées sans épice et sans aromate. L'eau provient du barrage de la Gileppe. Elles sont brassées par infusion, non filtrées et non pasteurisées. Elles peuvent être bues dans un galopin (*verre de 18 cm*).

ANECDOTE : Selon un des fondateurs de la brasserie Val-Dieu, Alain Pinckaers, le développement du galopin a permis un bon développement de la bière Val-Dieu dans les environs de la brasserie car il se vendait au même prix qu'un pils mais avec la qualité en plus.

- Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons. Sa robe légèrement trouble est jaune. Le nez complexe est malté, caramel, fruité (*noix*), épicé (*coriandre et clou de girofle*) et levuré. En bouche, elle est acide et amère avec des arômes fruité (citron) et épicé. La finale peu prononcée est amère et maltée. Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*). Elle se détache des bières blondes classiques. C'est la bière phare de la gamme.
- Brune (*8 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe légèrement voilée est brun rouge et sa mousse est chamois. Le nez est torréfié (*café et moka*), grillé et végétal. En bouche, elle est ronde, ample et un peu surette avec des arômes torréfié, sucré (*nougat*) et fruité (*fruit de la passion et raisin*). La finale est amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- Cuvée 800 (*5,5 % alc. vol. - 2016*) : Blonde élaborée avec des fleurs d'houblon à cru. Sa robe est or (*8 EBC*). Le nez est fruité (agrumes). En bouche, elle est moyennement amère (*27 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle a été créée à l'occasion des 800 ans de l'abbaye.
- Excellence (*12,9 % alc. vol. : 2020*) : Barley Wine élaborée à partir d'une Grand Cru mûrie dans une ancienne barrique de vin de l'abbaye Lérins durant un an. C'est une bière millésimée à version limitée (*1 000 bouteilles par brassin*).
- Fruitée (*9 % alc. vol. : 2021*) : Triple fruitée élaborée à partir de jus de cerises griottes. En bouche, elle est douce et légèrement acide avec un arôme fruité (*fruits rouges, fraise et framboise*).

ANECDOTE : Elle a été élaborée pour accompagner les importants investissements de la brasserie réalisés entre 2018 et 2021 et concerne le marché en pleine croissance des bières fruitées. Après de nombreuses tentatives sans succès avec du jus de pommes, véritable fruit symbole de la région avec le sirop de Liège, la brasserie s'est alors tourné vers la cerise. C'est une bière labellisée "*Juste Producteur*" qui fournit le vrai prix aux producteurs locaux des différents produits.

- Grand Cru (*10,5 % alc. vol.*) : Quadruple. Sa robe opaque est brun foncé et son col est beige. Le nez intense est torréfié, fruité (*fruits rouges*), terreux et de Porto. En bouche, elle est moelleuse, légèrement acidulée et

moyennement amère avec des arômes malté (*cookies*), torréfié (*café*), fruité (*fruits rouges*) et épicé. La finale est longue, amère et épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*14°C*).

- Noël (*7 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaboré avec un peu de Porto. Sa robe est orange (*15 EBC*). Le nez est caramel et torréfié. En bouche, elle est peu amère (*12 IBU*) avec des arômes touraillé (*caramel et torréfié*), épicé et de Porto. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*)
- Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple blonde ayant fermentée durant une longue période. Sa robe légèrement voilée est dorée et la mousse est fine. Le nez est fruité (*poire*). En bouche, elle est corsée avec un arôme fruité (*poire*). La finale est amère, houblonnée et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*12°C*).

Villers (*Huyghe : Melle – Flandre Orientale*)

L'abbaye de Villers-la-Ville fut fondée par des moines Cisterciens en 1146 et détruite en 1793, peu après la Révolution française. Actuellement, il ne reste que des ruines prestigieuses coupées en deux par une ligne ferroviaire. Tout au long de sa vie, l'abbaye a brassé de la bière pour la consommation des moines qui y résidaient.

En 1962, la brasserie Van Assche** (*Liezele*) qui a abandonné la production de pils, décide de produire une Triple Vieille Villers suivant la recette provenant des moines cisterciens de l'abbaye de Villers-la-Ville. En 1988, la brasserie change une première fois de nom (*brasserie Vieille Villers*) avant de changer de nouveau de nom en 1992 (*Villers*). Finalement, la brasserie est rachetée par la brasserie Huyghe* en 1999 qui poursuit la production de la série Vieille Villers et sa commercialisation à proximité des ruines.

- Abbaye de Villers Triple (*8,5 % alc. vol. : 1962*) : Triple élaborée avec du froment et refermentée en bouteille. Sa robe est blonde légèrement ambrée. Le nez est céréalier (*froment*), fruité et levuré (*Madère*) avec des notes de miel et de caramel. En bouche, elle est ronde, un peu piquante, pleine et amère avec des arômes maltés et houblonnés avec des notes de miel, de poivre, fruitées (*pomme et abricot*). La finale est longue, âcre et amère. Elle se boit fraîche.
- Vieille Villers (*7 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe pétillante est brun foncé et la mousse est beige. Le nez doux est malté et caramel. En bouche, elle est un peu acide et légèrement amère avec des arômes torréfiés (*chocolat et réglisse*), caramel et fruité. La finale est longue et légèrement amère.

Witkap (*Slaghmuylder : Ninove – Brabant flamand*)

Le nom provient du capuchon blanc que portent les moines de l'abbaye trappiste de Westmalle au moment de la prière.

Ce sont les plus anciennes bières d'abbaye puisqu'elles ont été créées en 1929 par Hendrik Verlinden, chimiste de formation spécialiste de la fermentation, conseiller pour de nombreuses brasseries dont celle de Westmalle avec qui il crée la Triple et propriétaire de la brasserie "de Drie Linden" (*Brasschaat – Anvers*). En 1932, il les enregistre comme bière trappiste. En 1934, les moines trappistes de Westmalle entament une action en justice qui se termine par un échec.

ANECDOTE : Durant la Deuxième Guerre mondiale, les moines viendront produire leurs bières à la brasserie à la suite de la destruction de leur brasserie lors d'un bombardement qui sera reconstruite par la suite.

Après la Deuxième Guerre mondiale, le succès croissant de la pils va engendrer la fermeture de la brasserie De Drie Linden. La gamme Witkap est alors reprise par la brasserie Slagmuylder* en 1979.

- Witkap Pater Stimulo (*6,2 % alc. vol. : 1920*) : Blonde. Sa robe opalescente et légèrement pétillante est blond clair légèrement ambrée (*7 EBC*). Le nez est houblonné avec quelques notes florales. En bouche, elle est amère avec les arômes du nez. La finale est peu amère.
- Witkap Pater Double (*7 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun orangé (*57 EBC*). Le nez est végétal et biscuité. En bouche, elle est amère avec un arôme caramel. La finale est ronde et amère.
- Witkap Pater Tripel (*7,5 % alc. vol.*) : Triple blonde refermentée en bouteille. Sa robe légèrement voilée et trouble (*coagulation du jaune d'œuf utilisé pour la clarifier*) et moyennement pétillante est blond doré (*10 EBC*). Le nez est céréalier, houblonné et épicé. En bouche, elle est surette et amère avec des arômes houblonné et fruité avec une note de laurier. La finale est longue, amère et plus sèche.
- Witkap Pater Spécial (*5,5 % alc. vol. - 2004*) : Ambrée.

6.7 Autres bières à fermentation haute et brasseries

1B2T (1 bière = 2 Tartines) (*brasserie : Bruxelles : 2014*)

Le nom est un diminutif de l'expression belge "*1 bière = 2 tartines*".

Cette gipsy brasserie a été fondée par Gilles Bastin, bioingénieur amateur de bière parti travailler au Congo quelques années avant de revenir sur sa terre natale où il se lance dans la production de bières. Actuellement, il brasse à la Brasserie CoHop et à la brasserie de Jandrain-Jandrenouille*.

Elle produit des bières belges inspirées de voyage, tant au niveau du nom que des ingrédients dont une blanche IPA (*White Mermaid IPA*). Elle commercialise ses bières en cannettes très bien illustrées. Le design a changé dans les années 2020.

- Guru (*6,4 % alc. vol.*) : Spiced Ale élaborée avec des épices indiens. Sa robe est ambrée (*24 EBC*). Le nez est épicé. En bouche, elle est moyennement amère (*44 IBU*) avec des arômes torréfié et épicé. La finale est amère et épicé.

ANECDOTE : C'est dans un vieux troquet schaerbeekois que le brasseur a rencontré Abwar, le descendant du plus grand des Maharadjahs qui lui a expliquée que jadis, d'occultes épices étaient utilisées pour élaborer des philtres aux pouvoirs incontestés. Le brasseur est parvenu à obtenir la liste de ses épices et l'a intégré dans la recette de la bière dont le nom est un hommage à Abwar.

- Mwana Bissa (*6,6 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec une bonne dose d'houblon et une plante africaine. Sa robe trouble est ambrée (*29 EBC*). Le nez est floral. En bouche, elle est peu acide et moyennement amère (*31 IBU*) avec des arômes fruité et floral.

ANECDOTE : Lors d'un de ses voyages en brousse, le brasseur se retrouva dans le village de Guillé où il rencontra la princesse du Bissap dont il reçut une plante magique qui procure bonheur et santé à ceux qui la consomment. Il en parfuma sa bière.

- Night Rider (*7 % alc. vol.*) : West Coast IPA. Le nez est malté et caramel. En bouche, elle est amère (*50 IBU*) avec des arômes malté, fruité (*fruits tropicaux*) et résineux. La finale est finement amère.
- Saison & Seizoen (*5,9 % alc. vol.*) : Saison. En bouche, elle est moyennement amère (*32 IBU*) avec un arôme malté.
- Techno Kveiking (*6,8 % alc. vol.*) : Hazy Kveik IPA élaborée avec du froment. Le nez est malté et fruité (*citron*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes malté et fruité (*citron*). La finale est finement amère. Elle fait référence au viking, tout comme son illustration sur la cannette.

3 D (*bière : Walhain-Saint-Paul – Brabant Wallon : 2020*)

Le nom provient de la première lettre du nom de famille des 3 créateurs de la bière.

Cette microbrasserie a été créée durant la période de confinement de 2020 par 3 chefs d'entreprise nostalgiques de la Vieux-Temps, bière de leur enfance : les frères Olivier et Xavier Delforge et Bruno Degueldre.

- 3 D (*6 % alc. vol. : 2020*) : Ambrée fruitée bio élaborée avec des fruits frais et des épices, non filtrée, ni pasteurisée et mise en garde pendant plus de 2 mois. Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle est peu amère avec des arômes maltés, fruité et épicé. Elle est actuellement brassée à la Brasserie du Renard*.

ANECDOTE : Pour les brasseurs, c'est un mélange entre la Vieux-Temps et la Leffe Blonde, deux bières anciennement produites à Mont-Saint-Guibert.

3 F (*brasserie : Frameries – Hainaut : 2014*)

Le nom fait référence aux trois fontaines encore en activité de la ville de Mons, située juste à côté de la brasserie.

Cette brasserie (*30 000 hl*) a été fondée par deux brasseurs, Pierre Dessy dont le grand-père est un des brasseurs à l'origine de la bière française, La Goudale* et qui a décidé de créer sa propre bière, La Forge, lors de son mémoire de fin d'études en 2014 et Remy d'Aubreby également issu d'une famille de brasseurs de Douai et ayant fait des études de commerce et ayant créée la Dominicains. Leurs familles les ont soutenus financièrement et techniquement.

Elle produit les gammes Dominicains* (*bières d'abbaye*) et La Forge (*bières classiques*).

ANECDOTE : Le nom "La Forge" provient de l'ancienne aciérie présente à Clabecq ("*Forges de Clabecq*" – *Brabant Wallon*) d'où est originaire Pierre Dessy.

- La Forge (*6,5 % alc. vol. - 2014*) : Ambrée. La robe légèrement trouble est ambrée aux reflets dorés. En bouche, elle est ample et peu amère avec un arôme fruité (*agrumes*).
- La Forge IPA : IPA.

3 Pontoise (*bière*) *: Voir brasserie de la Lienne*

3Q Beer (*bière*) *: Voir brasserie B*

3 Schtèng (*bière*) *: Voir brasserie Grain d'Orge*

4 Naked Guys and one Dead Pigeon (*bière*) *: Voir brasserie Dok Brewing*

4Pajot (*brasserie : Vlezenbeek – Brabant Flamand : 2014*)

Le nom fait référence à la région où se situe la brasserie, le Pajotteland et le nombre 4 désigne les 4 fondateurs de la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Raymond De Saegher, Geert Van Dorsselaer, Gert Wauters et Frederiek Bouljon qui ont suivi une formation de brasseur ou travaillaient dans le domaine. Après quelques brassins personnels en 2013, ils ont décidé de se lancer officiellement. Cependant, vu le temps à y consacrer et suite à des évolutions familiales et professionnelles, Frederiek, Geert et Gert ont dû abandonner successivement. Seul Raymond continue à brasser.

Elle produit une blanche (*Wutte Mie**).

- Stoute Miel (*8 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec de l'avoine noire non maltée (*Avena Sativa-Jag de Bellouet*) et du houblon local, non filtrée et refermentée en bouteille. La finale est aigre et non sucrée (*contraire aux autres stouts qui n'utilisent pas de l'avoine noire*). Elle se boit fraîche à tempérée (*9-12°C*). Le nom provient du fermier de Vlezenbeek qui cultive l'avoine noire
- Victorius (*7,5 % alc. vol.*) : Dorée élaborée avec du froment, du seigle et 3 houblons locaux ajoutés à 3 reprises et refermentée en bouteille. Sa robe trouble est dorée (*16 EBC*). Le nez est céréalier (*seigle*). En bouche, elle est pleine et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes malté, caramel, boisé et alcoolique. La finale est sèche et peu amère.

ANECDOTE : Cette bière fait référence au premier serment olympique dans l'histoire du sport qui a été prononcé par Victor Boin (*1886 – 1974*) lors des Jeux Olympiques d'Anvers de 1920. C'était à la fois un athlète olympique (*escrime et water-polo*), un aviateur, un journaliste, un mécène et un humaniste. Elle a été demandée par la famille de Victor pour commémorer le centenaire de ce serment. L'étiquette montre son image et la couleur de la bière est dorée comme la médaille d'or. Le chiffre 3 (*médailles*) est utilisé dans le nombre de céréales, d'houblons et de période d'ajout du houblon dans la recette.

- Victorius 100 (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du moringa (*arbre originaire d'Inde et utilisé pour ses vertus nutritionnelles*). En bouche, elle est moyennement amère (*28 IBU*). C'est une version limitée.

4 Times in a Rye (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beer*

5.G (*bière*) *: Voir brasserie Superfood beers*

5 Idioten (*brasserie : Elewijt-Zemst – Brabant Flamand*)

Le nom provient des 5 amis brasseurs. Elle élabore ses bières et confie la production à d'autres brasseries.

- Minnares Bruin (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun ambré. Elle est brassée par la brasserie Van Campenhout*.
- Minnares IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est dorée. En bouche, elle est amère. Elle est brassée par la brasserie Van Campenhout*.
- Minnares Tripel (*8,5 % alc. vol.*) : Triple blonde. En bouche, elle est amère avec une note herbacée. Elle est produite par la brasserie De Graal*.

8 by Vrrééé (*bière*) *: Voir brasserie Vrrééé*

11.5 (*bière*) *: Voir brasserie DeltaKappa*

17 (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Jean*

28 (Brasserie Caulier) (*brasserie et bière*) *: Voir brasserie Caulier 28*

28. Empty (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

77 (*bière*) *: Voir brasserie Grain d'Orge*

113 (La) (*brasserie et bière : Mons – Hainaut : 2018*)

Le nom de cette picobrasserie provient du fait qu'elle est située au n°113 de la rue de Nimy.

Elle produit la gamme *La 113* dont une blanche.

- 113 (La) Ambrée : Ambrée.

421 (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

1400 (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Jean*

1408 (*bière*) *: Voir brasserie Grain d'Orge*

1558 Blonde de Cerfontaine (*bière*) *: Voir brasserie de Silenrieux*

1673 Bière des Mousquetaires (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Monon (brasserie d'Ambly)*

1815 Ligny (*bière*) *: Voir brasserie des Fagnes*

1830 (*bières*) *: Voir brasserie Scassenes*

1894 (*bière*) *: Voir brasserie De Brabandere*

1897 (*bière*) *: Voir brasserie En Stoemelings*

1900 Spéciale Bonnes Fêtes (*bière*) *: Voir brasserie Gigi*

1902 (*bière*) *: Voir brasserie Siphon Brewing*

1999 (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

6640 Vaux-sur-Sûre (*bière*) *: Voir brasserie de Bouillon*

9900 (Brouwerij) (*brasserie : Eeklo – Flandre Orientale : 2020*)

Le nom provient du préfixe de la commune où est située la brasserie.

Cette microbrasserie a été fondée par 3 amis d'enfance, Jeroen, Nathan et Gilles qui ont vécu leur enfance dans l'ombre de l'église St Vincentius à Eeklo. Ils ont décidé de recréer une brasserie dans la ville qui a été considérée comme une ville de brasseries au 20ème siècle grâce notamment à la brasserie Krüger**. Après 5 années d'expérimentation dans un garage, ils ont créé la Halve Gare et donc leur propre brasserie.

- Halve Gare (*7,2 % alc. vol. : 2020*) : Belgian IPA élaborée avec 3 houblons dont une partie à cru. La robe trouble est dorée (*13 EBC*). Le nez intense est fruité et floral. En bouche, elle est peu acide et amère (*55 IBU*) avec des arômes fruités (*agrumes, fruits exotiques et fruits à noyau*) et caramel. La finale est sèche et amère. Le nom de la bière fait référence au mythe locale de la ville d'Eeklo "*De Herbakker*".

IV Saison (*bière*) *: Voir brasserie de Jandrain - Jandrenouille*

V Cense (*bière*) *: Voir brasserie de Jandrain - Jandrenouille*

VI Wheat (*bière*) *: Voir brasserie de Jandrain - Jandrenouille*

XII des Dieux by Hoppy (*bière*) *: Voir brasserie Hoppy*

Aardmonnik (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Aareberg (*brasserie et bière : Aarschot – Brabant Flamand : 2017*)

Le nom provient du nom Ourodenberg, un quartier chaleureux d'Aarschot d'où proviennent les brasseurs.

Cette microbrasserie a été fondée par Jo et Peter après quelques années d'expériences.

- Aareberg (*7 % alc. vol.*) : Blonde forte. Le nez est fruité. En bouche, elle est finement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche (7°C).

Aarsenaaltje (*bière*) *: Voir brasserie De Koninck*

Abbaye d'Aywiers (*brasserie : Lasne – Brabant Wallon : 2017*)

Le nom fait référence à l'abbaye où les parents organisent chaque année l'événement "*Les jardins d'Aywiers*" dans les jardins de l'abbaye.

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux frères, Victor et Augustin Limauge.

Elle produit la gamme de bières d'abbaye *Lutgarde* (*voir chapitre bières d'abbaye*) dont une Blanche*.

Abbaye de Brogne (*brasserie : Saint-Gérard (Mettet) - Namur : 2013*)

Cette brasserie a été fondée dans la salle des Pèlerins de l'abbaye même par Gabriel Smet et Bruno De Ghorain, ingénieur-brasseur à la brasserie La Binchoise*.

L'histoire de cette brasserie est liée à la création de la bière de Brogne. En 1981, un revendeur local tombé par la suite en faillite décide de produire une bière d'abbaye à l'honneur de l'abbaye de Brogne. Il la fait brasser sans véritable recette historique à la brasserie Desmet** dont le droit de brassage est accordé à la brasserie Lefebvre* (*Quenast*) à

sa fermeture. Toutefois, cette bière à étiquette n'a jamais été produite à Quenast. En 2009, la commune de Mettet souhaite produire une bière à l'occasion des 950 ans de la mort de Saint-Gérard et demande au brasseur de La Binchoise de concevoir une bière originale dans sa brasserie de Binche. Les premières productions ont lieu à Binche avant d'être transférées à Saint-Gérard dans une toute nouvelle brasserie et de permettre ainsi à la bière de devenir une bière d'abbaye authentique bio.

Elle produit principalement des bières d'abbaye (*voir bières d'abbaye - Brogne*) à partir de produits bios dont des houblons alsaciens. Elle n'utilise pas d'épice, ni de sucre. Idéalement, leurs bières devraient vieillir 3 mois. Elles ne sont pas filtrées.

Abbaye de Flône (*brasserie : Amay – Liège : 2015*)

Cette microbrasserie a été fondée dans l'ancienne abbaye de Flône transformée en école sous forme de coopérative à finalité sociale par un groupe de bénévoles de l'école sous l'appelation "*Beerteam*" : Emmanuel Radoux, Sébastien Sohet, Didier Vinken, Greg Piotto, Alain Dermien et Pascal Erpicum. Ils décident de lancer une bière pour l'école qu'il dénomme Cuvée d'Orjo en l'honneur de l'abbé du 16ème siècle. Cette dernière est brassée en petite quantité à la microbrasserie du FLO (*Blehen-Hannut*). La même année, ils fondent l'ASBL "*Bières de l'Abbaye de Flône*" afin de recueillir des fonds pour soutenir des projets pédagogiques à l'école.

En 2017, elle devient une coopérative à finalité social qui contribue également à préserver le patrimoine du bâtiment. En 2020, son installation de brassage est opérationnelle dans la partie la plus ancienne des bâtiments de l'abbaye.

Elle produit des bières d'abbaye (*voir bières d'abbaye - Abbaye de Flône*).

Abbaye de Gembloux (BEERFAC) *(brasserie : Gembloux – Namur : 1980*)

Cette brasserie a été fondée par un groupe d'étudiants qui décident de relancer la production d'une bière. Celle-ci n'est que commercialisée en 1982. Elle a été pendant longtemps produite par la brasserie Lefèbvre* avant que sa production ne retourne à Gembloux (BEERFAC*) en 2019. En 2020, sa production est assurée par la brasserie La Manufacture Urbaine* (*Charleroi*).

Elle produit une bière d'abbaye (*voir bières d'abbaye – Abbaye de Gembloux*) et une pils (*voir pils - Gembloux*).

Abbaye de Saint Ghislain (*brasserie : Hautrage (Saint Ghislain) - Hainaut*)

Elle produit la gamme de bières d'abbaye Abbaye de Saint-Ghislain*.

Abbaye des Rocs (*brasserie : Montignies-sur-Roc (Audregnies) - Hainaut : 1979*)

Son nom provient d'une ferme monastique en ruine où s'est implantée la brasserie.

Cette microbrasserie (*2 000 hl*) a été fondée dans son garage par Jean Pierre Eloir, ancien percepteur, suite à un pari avec son beau-père et maître-brasseur. C'est la première brasserie belge à recevoir l'autorisation légale de produire de faibles quantités de bières et ainsi être considérée comme une microbrasserie.

ANECDOTE : Elle est considérée comme étant la première brasserie artisanale belge.

Les premières bières (*Montagnarde et Abbaye des Rocs brune*) créées avec l'aide de deux moines Trappistes de l'abbaye de Chimay et produites dans la maison du brasseur (*50 l/2 semaines*) sont commercialisées en 1984. D'autres bières arrivent et nécessitent l'acquisition d'un nouveau bâtiment (*ancien édifice abandonné par les moines*) et la construction d'une nouvelle salle de brassage en 1987 dont une cuve de brassage ayant déjà servi dans de nombreuses brasseries (*Mons, Chimay et Saison Régal*) et en 1999 (*50 hl*).

ANECDOTE : A l'époque, comme il n'existe pas de matériel pour de microbrasserie, toutes les machines sont réalisées à partir de matériel de récupération (*machine à laver, etc.*).

En 1991, sa fille, Nathalie Eloir (II), diplômée en brasserie, reprend la gestion et est rejointe en 1995 par son compagnon Georges Levecq.

La brasserie utilise 6 types différents de malts et 3 variétés d'houblons (*belge, allemand et tchèque*) et aucun sucre ajouté. Ses bières sont *pur malt* (*fait rare pour des bières belges fortes*) et aux arômes épicés. Les bières vendues au fût sont souvent non filtrées.

Elle produit la série de bières d'abbaye (*Abbaye des Rocs**), les blanches (*Blanche des Honnelles* et Blanche Regain**) et de nombreuses bières d'étiquette souvent blondes dont un grand nombre est exporté.

- Altitude 6 (*6 % alc. vol.*) : Blonde subtilement houblonnée. En bouche, elle offre des arômes maltés, floraux et épicés. La finale est peu amère. Elle fait référence au village de Montignies-sur-Roc qui se trouve à 6 m au-dessus du niveau de la mer ainsi qu'au degré d'alcool de la bière.
- Marcelin (La) (*9 % alc. vol.*) : Ambrée. C'est une bière à façon.

- Montagnarde 1979 (La) (*9 % alc. vol. - 1984*) : Ambrée pur malt à triple fermentation. Sa robe est cuivrée (*35 EBC*). Le nez est touraillé et épicé. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes fruité et épicé et une note caramel. La finale est amère, poivrée et pain d'épice sans sucre. C'est une des premières bières produites par la brasserie. Le nom fait référence au nom des habitants de Montignies-sur-Roc, les Montagnards.
- Nounnette (*7 % alc. vol.*) : Blonde. Son nom provient d'une petite nonne.
- Nuit étoilée (La) (*9 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle est pétillante et peu amère avec un arôme épicée. La finale est caramel et fruité. L'étiquette rappelle la célèbre peinture de Vincent Van Gogh.
- Triple Impériale (*10 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est brune (*52 EBC*). Le nez est malté. En bouché, elle est douce et moyennement amère avec des arômes torréfié et boisé. La finale est peu amère et boisée.
- Passe-Tout-Outre (La) (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde à triple fermentation à base d'houblon belge et de peu de sucre. Sa robe est brun doré. Le nez est légèrement floral. La finale est amère. Le nom est lié à un restaurant situé à quelques kilomètres de la brasserie qui a mis 5 ans pour préparer la recette avant de la faire brasser.
- St Landric (La) (*9 % alc. vol.*) : Brune. C'est une bière à façon.

Abbaye de Villers (*brasserie*) *: voir brasserie Confreriye des Hostieux moines de l'Abbaye de Villers*

Abbeille Road (*bière*) *: voir brasserie artisanale de Namur*

ABInbev (*brasserie – Leuven : Brabant Flamand : 2004*)

Ce groupe brassicole le plus important dans le monde (*plus de 300 000 000 hl*) est né de la fusion en 2004 du groupe belge Interbrew et du groupe brésilien Inbev. Mais si ce groupe n'est plus vraiment belge, il garde de nombreuses exploitations en Belgique comme Louvain, Jupille, Bruxelles et Hoegaarden.

Elle a racheté un très grand nombre de brasseries dans le monde dont Goose Island* (*USA*), Tim Barrels, Bosteels* (*Belgique*), Birrificio del Borgo* (*Italie*), Wickeed Weed* (*USA – 2017*).

ANECDOTE : En devenant aussi importante, le groupe AB InBev contrôlerait le cours des malts et houblons.

En 2023, le groupe en pleine restructuration est obligé de revendre certaines brasseries aux USA afin de limiter les coûts et s'adapter au marché. Par contre, elle a investi 31 millions d'euros dans ses brasseries belges.

ANECDOTE : Six brasseries dont Shock Top*, Breckenridge Brewery*, Blue Point Brewing Company*, 10 Barrel Brewing Company*, Redhook Brewery* et Widmer Brothers Brewing* sont vendues à une société américaine pharmaceutique produisant notamment du cannabis médicinal et récréatif pour la somme modique de 85 millions de dollars. Cette faible somme s'explique probablement par un désintérêt grandissant des brasseries artisanales par ABInBev qui sont moins lucratives que prévues.

Le groupe produit une grande diversité de bières aux qualités constantes et contribue également à la propagation des bières belges dans le monde.

- Ginder Ale (*5,1 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes fruité et malté. La finale est sèche. Elle a été créée à la brasserie Ginder-Ale**.

ANECDOTE : La production de cette bière a été arrêtée en 2020, suite à la forte baisse de demande de bières spéciales autres que les bières d'abbaye.

- Scotch C.T.S (*7,1 % alc. vol. - 1926*) : Scotch élaborée avec du maïs malté et du houblon amer. Sa robe est brun foncé et sa mousse est *caffe latte*. Le nez est fruité (*fruits secs*) et alcoolique (*bourbon*). En bouche, elle est chaleureuse, légèrement douce et légèrement amère avec des arômes torréfié (*chicorée*) et fruité. La finale est sèche et amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*5-6°C*).

ANECDOTE : La Scotch C.T.S (*Crowned Trees Scotch*) a été inventée par la brasserie Wielemans** (Forest) et reprise par Ab InBev à la fermeture de cette brasserie. Le nom est inspiré des arbres couronnés qui ornent l'emblème de la commune de Forest. C'est une des scotchs les plus connues en Belgique. Il y a eu également une Stout CTS qui a disparu par la suite.

- Victoria (*8,5 % alc. vol. : 2019*) : Blonde forte élaborée avec du riz, du sucre, 3 houblons (*dont Saaz et Fuggle*) et refermentée en bouteille. Sa robe est or. Le nez est céréalier. En bouche, elle est moyennement pétillante, pleine et peu amère avec des arômes malté et épicé (*clou de girofle*). Elle est brassée en l'honneur de la victoire en 1695 de l'archange Saint Michel, patron de Bruxelles. L'étiquette est une reproduction du tableau de Guido Reni. Elle n'est commercialisée que dans la chaîne de grand magasin Colruyt et se veut une concurrente à la Duvel.

ANECDOTE : Cette bière se veut être une rivale de la bière Duvel (*Duvel-Moortgat*), tant au niveau de son aspect, son goût que de son verre en tulipe et du nom initial de la Duvel (*Victory*). La Duvel est la blonde forte la plus consommée en Belgique. Si le groupe commercialise déjà une lager portant le même nom au Mexique, le nom fait référence à l'archange saint-Michel, le saint patron de Bruxelles et surtout l'adversaire du diable (*duivel en flamand*).

- Vieux-Temps (*5 % alc. vol. : 1935*) : Pale Ale. Sa robe est ambrée avec des reflets rouges. Le nez est céréalier et houblonné. En bouche, elle est douce avec des arômes de caramel et de réglisse. La finale est courte et légère. Cette bière était initialement produite par la brasserie Grade** (*Mont-Saint-Guibert*) avant d'être transférée à Louvain suite au rachat par Interbrew, devenu AB Inbev par la suite.

Abstinence (L') (*bière*) *: Voir brasserie de Silly*

Abyss of Darkness (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beer*

Achouffe (*brasserie : Achouffe – Luxembourg : 1982*)

Le nom provient du village où cette bière est brassée.

La brasserie (*125 000 hl*) a été créée dans une étable délabrée située dans une région perdue des Ardennes par deux beaux-frères, Pierre Gobron *et* Chris Bauweraerts disposant d'un certain esprit commercial. Très vite, la qualité de leurs bières connait un succès. Ils ont organisé plein d'activités autour des lutins.

En 2006, elle est vendue au groupe Duvel – Moortgat* qui en augmente la production. La brasserie est dirigée par une ancienne ouvrière de la brasserie. Le maître-brasseur actuel est Eric Lejeune.

ANECDOTE : Les deux brasseurs quittent l'entreprise et poursuivent leurs activités brassicoles en créant la microbrasserie *Les 3 Fourquets** (*Gouy*) puis ensuite la brasserie Lupulus* qu'ils cèdent à leurs fils. En 2021, Pierre se lance dans une nouvelle brasserie en France dans les Pyrénées -Orientales, la brasserie Prats-de-Mollo.

Toutes les bières sont brassées à partir d'eau de source. Elle produit la série "*Chouffe*" dont le nom en patois désigne un petit lutin ou nuton présent dans la vallée.

ANECDOTE : Le nom et le dessin proviennent d'une vente aux enchères dans un village voisin organisée à l'occasion de victimes d'un incendie où un des brasseurs a vu, via la télévision, une peinture représentant un nain qui devient le symbole de l'entreprise. Ce nain porte un lourd fardeau et regarde un verre de bière. D'autre part, la brasserie fait appel à des dessinateurs de bande dessinéée pour illustrer chaque année le magnum de Chouff appelé Big Chouffe.

- Château d'Ychouffe (*9 % alc. vol. : 2014*) : Barley Wine composée d'un mélange de 60 % de moût de Chouffe et de 40 % de moût de vin de dessert, provenant du château du Cros (*Loupiac*). La robe limpide est dorée. Le nez sucré est fruité (*raisin, abricot et citron*). En bouche, elle est peu pétillante, douce avec des arômes malté et fruités (*raisin et pêche*). Elle se boit fraîche (*6°C*) dans un verre à vin ou à apéritif. C'est une version limitée à 10 000 bouteilles.
- Cherry Chouffe (*8 % alc. vol.*) : Brune élaborée par ajout de cerises d'origine locale. La robe est rouge. En bouche, elle présente un goût prononcé de cerise.
- Chouffe (*8 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec plusieurs houblons (*dont un anglais qui lui donne un petit goût de scotch*), une levure particulière, du sucre candi, de la coriandre (*épice*) et du curaçao. Sa robe un peu trouble et pétillante est orange (*15 EBC*). Le nez est floral avec une note de mandarine séchée. En bouche, elle est légèrement acide et amère avec un bouquet complexe d'épice (*coriandre fraîche*), de fruits et de fleurs. La finale est sèche et astringente. Elle se boit fraîche (*8°C*).

ANECDOTE : La recette initiale de la Chouffe ne comportait pas de coriandre et était moins alcoolisée (*6,8 % alc. vol.*).

- Chouffe Bok 666 (*6,7 % alc. vol.*) : Bière de saison. La robe est cuivrée. Le nez est frais. En bouche, elle est ronde. La finale est peu amère. Elle est produite pour les Pays-Bas et commercialisée à partir de septembre.
- Chouffe Sans Alcool (*0,4 % alc. vol. : 2022*) : Bière sans alcool. Sa robe légèrement voilée est jaune paille. Le nez est céréalier, fruité (*citron*), épicé (*coriandre et sauge*) et herbacé. En bouche, elle est peu pétillante, plate, légèrement acidulée avec un arôme de papier mâché. La finale est faible.
- Chouffe Soleil (*6 % alc. vol.*) : Blonde (*de type saison*) élaborée avec du froment et des épices (*coriandre et vanille*), non filtrée et refermentée en bouteille. La robe est jaune clair. Le nez est épicé (*coriandre*) et fruité (*citron*) avec un note de froment. En bouche, elle est douce et légèrement surette avec des arômes fruités (*agrumes*) et épicés (*vanille et coriandre*). Le côté épicé fait penser à une Saison hennuyère. La finale est sèche et peu amère.
- Houblon Chouffe (*9 % alc. vol. : 2006*) : Triple IPA élaborée avec une double dose de 3 houblons (*Amarillo, Saaz et Tomahawk*). La robe opalescente est jaune. Le nez est herbacé et fruité (*agrumes, fruits à noyaux et banane*). En bouche, elle est vivace, ronde et très amère avec des arômes floraux, fruités (*agrumes et fruits à noyaux*) floral et épicé. La finale est longue, sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

- Houblon Chouffe Dobbelen IPA Tripel (*9 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée à partir d'une Houblon Chouffe et d'une double dose d'houblons (*selon les anciennes normes belges*). Cette bière n'est produite que pour le marché américain.
- Mc Chouffe (*8-9,5 % alc. vol. : 1987*) : Scotch ou Stout élaborée avec une bonne dose de houblon, du sucre candi et du miel. Sa robe très pétillante et trouble est brun foncé (*84 EBC*). Le nez est touraillé (*anis, réglisse et caramel*) avec des notes fruitée (*orange, fruits rouges, pruneaux et fruits secs*) et miellée. En bouche, elle est forte, pleine, complexe et ronde avec un arôme caramel. La finale est peu amère et chocolatée. Elle se boit tempérée (*10°C*).

ANECDOTE : Elle est surnommée le "*Scotch de l'Ardenne*" sans vraiment être un scotch.

- N'ice Chouffe (*10 % alc. vol. : 1996*) : Bière d'hiver élaborée avec une faible quantité d'houblons (*Saaz, Styrian Golding et Tomahawk*), du sucre candi, des zestes d'orange amère, du curaçao et du thym. Elle est non filtrée et refermentée. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*fruits secs*), floral (*rose*) et herbacé. En bouche, elle est puissante, douce et moyennement amère avec des arômes fruité (*fruits secs et citron*) et épicé (*curacao et thym*). La finale est courte, douce et mentholée. Elle se boit très fraîche à tempérée (*4-10°C*). Elle est disponible entre mi-octobre et mi-février. C'est la bière la plus forte de la brasserie.

ANECDOTE : La N'Ice Chouffe a été créée à la suite d'un brassin particulier qui a raté et où il a été décidé de le stocker quelque temps dans un espace sombre plutôt que de le jeter. Par la suite et à l'approche des 20 ans de la brasserie (2002), il a été décidé de distiller ce type de bière et d'en faire une eau-de-vie sous le nom d'Esprit d'Achouffe.

Acier de Damas (*bière*) *: Voir brasserie Blacksmith*

Aclote (*bières*) *: Voir brasserie Brasseurs Nivellois*

Adept (*brasserie : Herent – Brabant flamand*)

Cette brasserie a été fondée par Dimitri Staelens qui a passé de nombreuses années auprès du professeur Delvaux de la brasserie De Kroon* et plus de 25 ans dans le monde brassicole (*AB InBev et Duvel-Moortgat*).

Elle produit la gamme *Adept* et *Winxel*, ainsi que des bières de saison et des bières expérimentales.

Ses bières sont servies dans le café De Smederij situé dans le même bâtiment.

- GoedZakken & Vetzakken (*11 % alc. vol.*) : Wheat Wine élaborée avec du froment. Sa robe translucide est dorée. Le nez est céréale et proche d'une blanche. En bouche, elle est épaisse avec des arômes délicats céréalier (paille). C'est une bière expérimentale.
- Middernachtzon 2022 : Cherry Ale élaborée avec des cerises. Le nez est fruité (*cerise noire*). En bouche, elle est épaisse et modérément acide avec un arôme fruité (*cerise*). La finale est fruitée. C'est une bière expérimentale.
- Winxel
- Winxxel
- Winxxxel
- Winxxxxel

Admiral Gardner (*bière*) *: Voir brasserie Brew Lab*

Adriaen Brouwer (*bière*) *: Voir brasserie Roman*

Aerts Paradijs (T') (*brasserie : Koersel-Beringen - Limbourg*)

- Paradijs Brons HB : (*7-9 % alc. vol. : variable selon le brassin*)

Aestatis Cashasa Rum Reserva *(bière) : Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Affligem (*brasserie : Opwijk – Brabant Flamand*)

Cette brasserie brasse principalement la série des bières d'abbaye du même nom ainsi qu'un certain nombre d'autres bières dont certaines sont produites pour le compte de la grande surface Delhaize comme la série Florival* (*bières d'abbaye également*), quelques blanches (*Blanche Rosée, Blanche du Lion ou Leeuwse Witte*) et un pils (*Premium Pils*)

- Angel (*8,5 % alc. vol.*) : Blonde forte.
- Napoléon (*8 % alc. vol.*) : Ambrée contenant un malt torréfié. Sa robe limpide au perlé faible est rouge foncé à acajou. En bouche, elle est sucrée et moyennement amère avec des arômes de fruits mûrs, caramel, réglisse et café. La finale est ronde et sèche.

ANECDOTE : Le nom provient de l'empereur français bien que la bière fut absente lors de la bataille de Waterloo (*18 juin 1815*). C'était plutôt le vin (*de messe*) qui aiguisait l'appétit de guerre des soldats de la Grande Armée française. Elle rend hommage aux nombreux morts de cette bataille.

- Op-Ale (*5 % alc. vol.*).
- Westelse Tripel (*8,5 % alc. vol.*)

Affolante (L') (*bière*) *: Voir brasserie des Fourquets*

Affranchie (L') (*bière*) *: Voir Brasseries de Liège*

Airborne (*bière*) *: Voir brasserie de Bouillon*

A la Belle Saison (*bière*) *: Voir brasserie Nectar Bohème*

Albino (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Aldegonde (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq et Artisans Brasseurs*

Ale Beback (*bière*) *: Voir brasserie (La) Brasserie à roulettes*

Alken-Maes (*groupe brassicole : 1988*)

Ce groupe brassicole est né de la fusion de deux brasseries suite à la mauvaise période pour les pils et à la concurrence de plus en plus accrue des bières à fermentation haute et du vin. Il est numéro 2 sur le marché belge. Après avoir appartenu au groupe écossais Scottish & Newcastle, il rejoint le groupe Heineken Company en 2008 pour augmenter leur marché.

Les deux brasseries sont la brasserie (Van) Alken** (*anciennement St-Aldegondis***) qui a produit la première pils en Belgique (*1928*), la *Cristal Alken** et la brasserie Maes** qui produisait une pils, la *Maes-Pils**.

Le groupe a acquis de nombreuses brasseries : Louwaege** (*Kortemark : 2003 – Hapkin et Thouroutenaere*), Union (*Jumet*).

Aujourd'hui, le groupe compte trois brasseries qui ont chacune leurs spécialités : Alken, Opwijk (*ancienne brasserie De Smedt* devenue en 1988, brasserie d'Affligem : elle produit la bière d'abbaye Postel**) et Kobbegem. Cela permet de faire des pils, des bières fruitées, des bières d'abbaye (*Postel**), des bières sans alcool et des bières régionales. Il produit également la gamme *Desperados*.

ANECDOTE : En 2016, le groupe crée une canette intelligente dont la couleur de la marque change avec la température. Plus elle est bleu foncé, plus la bière est fraîche.

Parmi leurs maîtres brasseurs, on compte une femme, Ellen Mertens, ancienne maitre brasseur chez Affligem en charge de la production notamment de la Hapkin. Elle a développé notamment la Cristal Xtra.

En 2023, le site d'Alken annonce la fermeture de son site historique de Waarlos et transfère la production sur le site de Cristal à Alken. La même année, la brasserie s'équipe d'une cuve de dry-hopping lui permettant de développer des bières plus houblonnées.

Elle produit notamment la gamme **Ciney** dont le nom provient de la ville où est originaire le négociant en bières Roger Démarche qui a demandé sa fabrication. Fondée en 1978, soit un peu de mille ans après la fondation de la ville, elle a été brassée initialement par la brasserie Grade (*Mont-Saint-Guibert - Brabant Wallon*) sous licence de la société de Roger Demarche. Elle a été servie pour la première fois au café Rubens de Ciney avant de partir à la conquête des provinces de Liège et du Luxembourg qui étaient à l'époque dépourvues de bières spéciales (*à l'exception des bières trappistes wallonnes*). La marque a été achetée par le groupe Interbrew qui la revend en 2000 au groupe Alken-Maes qui devient également à cette période, une filiale d'Heineken. Ce groupe décide de la produire à la brasserie de l'Union (*Jumet – Hainaut*) qui produisait également les bières Grimbergen, Hapkin, Judas, Scotch Watneys et Red Barrel jusqu'à sa fermeture en 2007. Sa production est alors transférée à Alken (*Limbourg*) toujours selon sa recette initiale.

ANECDOTE : Cette bière est souvent associée à une bière d'abbaye mais il n'en est rien. Le clocher figurant sur l'étiquette à la place du i de Ciney (*idée originale de Roger Démarche*) représente en réalité le clocher de l'église de Ciney mais donne un caractère religieux à la bière.

- Ciney Blonde (*7 % alc. vol. : 1980*) : Blonde. Sa robe peu pétillante est blond doré (*14,5 EBC*). Le nez est fruité (*citron*) et malté. En bouche, elle est un peu piquante et moyennement amère avec des arômes de malt, de fruits, de caramel et de poivre. La finale est amère.
- Ciney Brune (*7 % alc. vol. : 1978*) : Brune. Sa robe moyennement pétillante est brune avec des reflets rouges (*57 EBC*). Le nez assez piquant et doux est légèrement torréfié et malté avec une touche de réglisse. En bouche,

elle est douce, sucrée, ronde et amère avec un léger arôme de torréfaction et une note de banane. La finale est moyennement amère et douce.

- Ciney Spéciale (*9 % alc. vol. : 1986*) : Brune ambrée. Sa robe pétillante est brun foncé. Le nez est fruité et torréfié. En bouche, elle est puissante, piquante, pleine, ronde et amère avec un arôme de torréfaction et une touche de banane. La finale est un peu sèche et amère.
- Hapkin (*8,5 % alc. vol. : 1982*) : Blonde forte élaborée avec 2 houblons (*Saaz et Monroe*) ajoutés à quatre reprises lors du procédé de brassage et refermentée en bouteille. Le taux de fermentation est tellement élevé, ce qui la rend moins lourde. Sa robe est blond doré (*8 EBC*). Le nez est très fruité. En bouche, elle est sèche, moelleuse, peu piquante et amère avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale intense est sèche, amère et épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*) dans un verre ballon à col resserré. Elle est produite par la brasserie Louwaege* rachetée en 2002 par le groupe Alken Maes.

ANECDOTE : Le nom proviendrait d'un mot en patois de l'endroit qui désignerait "tranchée" ou "à la hache". Ce surnom a été donné à Baudouin VII de Flandres (*1093 – 1119*), Comte de Flandre qui portait toujours une petite hache à sa ceinture et qui ordonna vers les années 1100, aux pères de l'abbaye Ter Duinen (*Houtland*) de préparer une bière blonde forte pour rendre ses troupes invincibles. Le mot est également un patronyme dérivé du néerlandais "hop" qui désigne le houblon assez abondant dans la région.

- Hapkin BIPA (*6,7 % alc. vol.*) : Belgian IPA élaborée avec du sirop de glucose. La robe trouble est orange paille (*10 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*) et floral. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec un arôme fruité (*pamplemousse*). La finale est moyennement amère et fruitée.
- Judas (*8,5 % vol. alc. - 1986*) : Blonde composée d'houblon de Bohème. Sa robe très pétillante est doré blond (*11 EBC*). Le nez est céréalier et houblonné avec une note fruitée. En bouche, elle est amère avec des arômes d'orge et d'houblon et une note poivrée. La finale est fruitée (*citron et orange séchée*). Elle est actuellement produite par la brasserie de l'Union* bien qu'elle soit née dans la région de Waregem (*Flandre Occidentale*) à la brasserie Zulte passée également dans le giron du groupe Alken-Maes.
- Lagunitas IPA (*6,2 % alc. vol. : 2023*) : West Coast IPA version européenne. Le nez est caramel et fruité (*agrumes*) Cette bière est produite pour les marchés belges, hollandais et français pour le compte de la brasserie américaine Petaluma*
- Op-Ale : Bière spéciale.

ANECDOTE : La production de cette bière a été arrêtée en 2020, suite à la forte baisse de demande de bières spéciales autres que les bières d'abbaye.

- Rubens Gold (*% alc. vol.*) : Ambrée. La robe est dorée. En bouche, elle est très douce et amère avec des arômes fruités et caramel.
- Rubens Rouge (*4 % alc. vol. : 1989*) : Ambrée utilisant des abricots. Sa robe limpide est rouge discret. Le nez est houblonné (*frais*) et céréalier. En bouche, elle est très douce, acide et peu amère avec un arôme fruité exotique. La finale est plus finement amère et mentholée.

ANECDOTE : Le nom donné par une association de la ville d'Anvers ("*Antwerpen Rubensstad*") rend hommage au peintre Rubens.

- Thouroutenaere (*8,5 % alc. vol. : 1987/2004*) : Doré.

ANECDOTE : Cette bière fut fondée en 1987 pour la commune de Torhout par la brasserie Louwaege** (*Kortemark*) avant que sa production ne soit arrêtée en 2003 lors du rachat de la brasserie par Alken-Maes. Cependant, il y avait une demande de revoir cette bière. C'est la raison pour laquelle la commune de Torhout a persuadé en 2004, Alken-Maes de produire une nouvelle version.

- Watneys Scotch Ale (*7,5 % alc. vol.*) : Scotch Ale. Sa robe est brun ambrée et son col est beige. Le nez est malté, caramel et sucré (*cuberdons*) avec une note grillée. En bouche, elle est douce et moyennement avec des arômes sucré (*cuberdons ou Mon Chéri*) et d'alcool (*kirsch*). La finale est brève et douce.
- Zulte (*4,7 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe moyennement pétillante est brun foncé avec des reflets rouges. Le nez est fruité et doux. En bouche, elle est piquante et acide avec une légère amertume. La finale est douce mais sans goût. Cette bière typique de Flandres était autrefois brassée à Zulte, gros village près de Waregem. Elle est aujourd'hui rentré dans le giron du groupe Alken-Maes qui lui a permis de s'étendre.

All Inclusive (*bière*) *: Voir brasserie De Plukker*

Alternatief (Het) (*brasserie : Izegem – Flandre Occidentale*)

Altitude 6 (*bière*) *: Voir brasserie Abbaye des Rocs*

Alvinne (*Moen-Zwevegem – Flandre Occidentale : 2004*)

Le nom provient d'un esprit féminin de contes folkloriques locaux.

ANECDOTE : Initialement, elle s'appelait Picobrouwerij afin d'insister sur la très faible production de chaque bière.

Cette microbrasserie artisanale (*1 500 hl*) a été fondée par Davy Spiessens, Marc De Keukeleire et Glen Castelein.

Avant sa création réelle, elle produisait dans les locaux de la brasserie De Graal* (*Brakel*). Elle a déménagé en 2006. Elle brasse à raison de 3 fois par semaine. Le brasseur actuel est Frédéric Caure.

Elle brasse de nombreuses bières (*locales et à étiquette*) non filtrées et non pasteurisées et s'est spécialisée dans les bières acides fruitées (*sour ale*) et le vieillissement en fût ayant contenu principalement du vin, bien qu'elle possède des fûts de sherry et de Calvados. Elle utilise un type de levure appelée Morphéus qui est entretenue par Marc.

ANECDOTE : Durant la crise sanitaire et le confinement associé, Glen crée la gamme *VACCIN* pour Various Ale Creative Challenging Innovative and New. De tous les essais, seules les VACCIN 1.0 et 2.5 sont conservées. De même, durant cette période, il a perdu son partenaire principal.

- Berliner Framboos : Berliner Weisse fruitée élaborée avec du seigle et des framboises entières et maturée durant 2 mois. C'est une bière épisodique.
- Berliner Ryesse (*4 % alc. vol.*) : Berliner Weisse élaborée avec du seigle et maturée en cuve en acier inoxydable. Sa robe est pâle. Le nez est céréalier (seigle). En bouche, elle est légère, acide et peu amère avec un arôme de seigle.
- Berliner Ryesse Fruit (*4 % alc. vol.*) : Variété de Berliner Weisse aux fruits réels comme l'eucalyptus et la mûre (*maturation durant 2 mois*). Elles sont disponibles occasionnellement.
- Borinage (*4 % alc. vol.*) : Grisette. En bouche, elle est moyennement amère. Cette bière est typique de la région minière du Borinage (*Hainaut*).
- Chain Reaction (*5 % alc. vol.*) : Blonde acide élaborée avec 40 % de blé dont certains sont maltés et maturée en cuve en acier inoxydable. En bouche, elle est acide et peu amère. Le goût est similaire à une lambic.
- Cuvée de Mortagne (*12,8 % alc. vol.*) : Variété de Land van Mortagne vieillie en fût de bois. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes complexes.
- Cuvée de Mortagne Pedro Ximenez (*16 % alc. vol.*) : Variété de Cuvée de Mortagne vieillie durant 1 an en fût de bois de sherry. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes complexes.
- Cuvée d'Erpigny (*12,2 % alc. vol.*) : Variété du Pays d'Erpigny vieillie en fût de Sauternes. Sa robe est foncée. En bouche, elle est douce avec des arômes complexes de Sauternes.
- Cuvée Freddy (*8 % alc. vol.*) : Variété de Sigma vieillie en fût de bois de Bordeaux. En bouche, elle est légèrement douce, moyennement acide et peu amère avec des arômes complexes.
- Cuvée Freddy Freddy (*8 % alc. vol.*) : Variété de Cuve Freddy accompagnée de fruits acides comme la framboise ou la mûre. En bouche, elle est légèrement douce et moyennement acide avec des arômes complexes fruités. Elles sont en version limitée.
- Cuvée Sofie (*8 % alc. vol.*) : Bière sauvage issue de la bière Phi maturée en fût en bois de Bordeaux. Le nez est complexe. En bouche, elle est légère, douce et moyennement acide avec des arômes complexes. Elle est en version limitée.
- Cuvée Sofie Fruit (*8 % alc. vol.*) : Variété de Cuvée Sofie accompagnée de fruits comme la rhubarbe, le coing, la prune ou la baie de prunelle. En bouche, elle est légère, moyennement douce et moyennement acide avec des arômes complexes fruités. Elle est en version limitée.
- Land van Mortagne (*12,8 % alc. vol.*) : Quadruple. Sa robe finement perlée est brun ambré et son col est beige. Le nez est fruité (*fruits rouges*), caramel et boisé. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes touraillé (*caramel et café*), boisé et fruité (*fruits rouges*). La finale est longue. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Mano Negra (*10 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est foncée. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme de café.
- Mano Negra Cognac (*10 % alc. vol.*) : Variété de Mano Negra ayant maturé 15 mois en fût de Cognac. Sa robe est foncée. En bouche, elle offre des arômes complexes de café et de cognac.

- Mars Negra : Eisbock.
- MoenRye Tripel (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du blé. Sa robe est blonde. En bouche, elle est lisse, douce et peu amère.
- Morpheus Saison (*6 % alc. vol.*) : Saison. En bouche, elle est douce et amère.
- Morpheus Vintage (*5 % alc. vol.*) : Variété de Chain Reaction ayant maturée dans un fût en bois de Bordeaux. Le nez est complexe. En bouche, elle est légère et acide avec un arôme complexe. Le goût est proche d'une gueuze. Elle est en version limitée.
- Omega (*6 % alc. vol.*) : Pale sour beer maturée en cuve en acier inoxydable. Sa robe est pâle. En bouche, elle est légère, moyennement acide et peu amère. Elle est produite occasionnellement et fait partie d'une trilogie (*avec les bières Phi et Sigma*).
- Pays d'Erpigny (*12,2 % alc. vol.*) : Barley Wine. Sa robe est foncée. En bouche, elle est douce.
- Phi (*8 % alc. vol.*) : Bière sauvage élaborée avec 40 % de blé et maturée en cuve en acier inoxydable. Sa robe est pâle. En bouche, elle est légère, acide, légèrement douce et peu amère. Elle est produite occasionnellement et fait partie d'une trilogie (*avec les bières Omega et Sigma*).
- Sigma (*8 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle est légèrement douce, moyennement acide et peu amère. Son goût se rapproche d'une vieille brune flamande. Elle est produite occasionnellement et fait partie d'une trilogie (*avec les bières Omega et Phi*).
- Sour'ire de Mortagne (*11 % alc. vol.*) : Quadruple acide maturée en foudre. En bouche, elle est douce et acide avec des arômes complexes. Elle est produite occasionnellement.
- Sour'ire de Mortagne Fruit (*11 % alc. vol.*) : Variété de Sour'ire de Mortagne accompagnée de fruits comme la cerise, la pêche fumée et l'ananas fumé. En bouche, elle est douce et acide avec des arômes complexes fruités. Elle est en version limitée.
- VACCIN 1.0 (*8 % alc. vol.*) : Bière élaborée pour la première fois avec la méthode du dry-hopping. En bouche, elle est acide avec un arôme fruité (*pêche et ananas*).
- VACCIN 2.5
- Wild West (*6 % alc. vol.*) : Variété de l'Omega ayant maturée dans un fût en bois ayant contenu préalablement du Bordeaux. Le nez est complexe. En bouche, elle est légère et moyennement acide avec des arômes complexes. Elle est en version limitée.
- Wild West Fruit (*6 % alc. vol.*) : Variété de Wild West accompagnée de fruits comme le mélange framboise – cerise et les grains de raisin. En bouche, elle est légère et moyennement acide avec des arômes fruités complexes. Elle est en version limitée.

Amarante (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

Ambiorix (*bière*) *: Voir brasserie Slaghmuylder*

Ambiorix (*bière*) : Voir brasserie des Légendes

Ambly (*brasserie : Ambly - Luxembourg*) *: Voir brasserie Saint-Monon* (autre nom de la brasserie)*

Ambrasse-Temps (*microbrasseries et bière*) *: Voir brasserie Dubuisson*

Amer-Amer (*bière*) *: Voir brasserie (De) Ranke*

Amère Nature (L') (*bière*) *: Voir brasserie Herbièriste*

Ampounette (*bière*) *: Voir brasserie Caulier*

Amusette (L') (brasserie : Blegny - Liège)

Elle produit des bières en rapport avec le monde du cyclisme.

Elle fait produire ses bières dans d'autres brasseries.

- Cross (*9 % alc. vol. : 2022*) : Triple. Sa robe translucide est dorée (*18 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est pétillante, moyenne, sèche et peu amère avec des arômes malté et épicé. Elle est produite par la brasserie de Warsage*.
- Gravel (*6,5 % alc. vol. : 2022*) : Farmhouse Red Ale. Sa robe translucide est ambrée (*20 EBC*). Le nez est malté et caramel. En bouche, elle est pétillante, fraîche et peu amère avec un arôme caramel et épicé. La finale est longue, finement amère et épicée. Elle est produite par la brasserie Brasseries de Liège*.
- Road (*2021*) : Elle est produite par la brasserie Demanez*.

Ana Hop (*bière*) *: Voir brasserie Lefebvre*

Anarkriek (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Anders! (*brasserie : Halen – Limbourg : 2012*)

Cette brasserie (*50 000 hl*) a été fondée par Hilde Peeters persuadée de l'importance du marché des bières à façon, Bart Durlet et Pieter De Bock, Maître-Brasseur et ancien "production manager" chez Affligem*. Ils ont été aidés par Davy Daniëls qui a créé par la suite, la brasserie Amburon** (*2016-2019*).

Elle met à disposition ses installations pour des brasseurs qui ont besoin de produire plus ou des nouveaux qui veulent débuter. Bon nombre de bières belges "craft" reconnues sont brassées chez lui. Elle ne produit donc pas de bières en nom propre.

- Charlepoeng Musket (*7,3 % alc. vol.*) : Blonde forte refermentée en bouteille. Sa robe semi limpide est dorée (*12 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est légèrement amère avec un léger arôme malté. La finale est douce. Elle est brassée pour la guilde "*Biergilde Dijeland vzw*" (*Huldenberg*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).

ANECDOTE : A l'été 1799, Charlepoeng a été pris en embuscade par trahison dans le Margijboos. Il a été tué par un tir de mousquets français (*fusil à épaule créé au 16ème siècle*). Sa tête fut coupée et exposée à Bruxelles.

Angel (*bière*) *: Voir brasserie Affligem*

Angèle (*bière*) *: Voir brasserie des Tchets*

Angelus (*bière*) *: Voir brasserie Brootcoorens*

Angerik (*brasserie : Dilbeek – Brabant Flamand : 1997*)

Le nom provient d'une contraction des prénoms des deux fondateurs de la brasserie.

Cette brasserie située dans le Pajotteland a été fondée par deux beaux-frères, Angelo Buyse et Erik De Cuyper qui ont créé la Boerke. En 2002, Erik a repris seul la brasserie et l'a déménagé dans son garage à Dilbeek avant de connaître un tel succès qu'il a été obligé de limiter la production.

En 2015, le fils d'Erik, Sam (II) a repris la brasserie en produisant de nouvelles bières.

Elle produit des bières non filtrées.

- Dilleke (*5,2 % alc. vol.*) : Dilbeekse Pale Ale élaborée avec 3 houblons (*Magnum, Perle et Cascade dont une partie à cru*). Sa robe est or (*9 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec des arômes fruité et caramel.
- Indian Summer (*7,4 % alc. vol.*) : Belgian IPA élaborée avec 5 houblons (*East Kent Goldings, Saaz, Magnum, Chinook et Mosaic dont une partie à cru*). C'est un mélange entre une IPA et une triple. Sa robe opalescente est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle est moyennement dense, peu acide et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes malté et épicé. La finale est sèche et peu amère.

Anguille V5 (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Anker (Het) (*brasserie : Malines - Anvers : 1369*)

Le nom provient du nom de famille du plus ancien brasseur connu.

Cette brasserie est probablement la plus ancienne de Belgique puisque ses premières traces concernent un document écrit qui montre qu'en 1369, le brasseur Jan in den Anker paye son dîme au clergé de Saint-Rombaut ; d'où son nom (*het Anker*). D'autres documents montrent l'évolution de la brasserie comme par exemple, l'achat de nouveau matériel par Mathieu in den Anker en 1433. Cette brasserie n'est toutefois pas à sa localisation actuelle. Le site actuel est le Grand Béguinage de Malines où les béguines produisent une bière légère pour les malades de l'hôpital.

Au 16ème siècle, la brasserie a toutes les faveurs de Charles-Quint (*1500 – 1556*) qui, bien que né à Gand, a vécu sa jeunesse à Malines chez sa tante, Marguerite d'Autriche et gouvernante des Pays-Bas. Par la suite, il se fait livrer des bières de la brasserie dans sa résidence en Espagne.

ANECDOTE : Du temps de Charles-Quint, quelques tonneaux de la première cuvée sont traités séparément et destinés exclusivement aux notables pour les grandes occasions ainsi que pour la chasse au renard. Elle donnera naissance à la Golden Carolus.

En 1872, la brasserie devient la propriété de la famille van Breedam qui l'installe dans l'ancien béguinage de Malines et la transforme en une entreprise moderne, utilisant les techniques de pointe de l'époque. En 1912, elle fonde une malterie en béton. Après la Seconde Guerre mondiale, elle est forcée de se recentrer sur les bières spéciales qu'elle produit toujours actuellement.

La quatrième génération a laissé la brasserie se dégrader.

En 1990, Charles Leclef (V) reprend la brasserie à deux doigts de la faillite. Il tente quelques collaborations avec des partenaires extérieurs comme Riva** avant de la racheter et John Martins* mais décide finalement à poursuivre en solo l'exploitation de la brasserie. En 1998, il investit dans une nouvelle brasserie et créé de nouvelles bières pour la série *Gouden Carolus*. C'est la seule brasserie à disposer d'un hôtel, l'Hôtel Carolus et de sa propre distillerie de whisky.

Actuellement, son fils William Leclef (VI) a géré temporairement la brasserie à la suite de quelques soucis de santé de son père. Par la suite, le père a repris les affaires.

En 2022, elle a racheté une vieille église en vente dans la commune pour développer un brewpub produisant ses propres bières, la brasserie Batteliek*. Cet établissement a dû fermer ses portes un an après.

La production se caractérise par un brassage suspendu, c'est-à-dire que les cuves de brassage ne touchent pas le sol. Les cuves en cuivre sont martelées à la main ; ce qui en fait une primeur en Belgique. Elle utilise fréquemment comme épices, la coriandre, l'écorce d'orange, l'anis étoilé et la réglisse.

Elle brasse des bières à fermentation haute à l'exception d'une pils (*Den Blusser**) et une Bock (*Manublesser Bock**). Parmi les bières à fermentation haute, elle produit les gammes *Gouden Carolus, Manublesser*, La Cambre* (*bières d'abbaye légères*) ainsi que quelques bières spécifiques dont une gamme de blanches fruitées (*Anker Boscoli**).

Elle dispose de sa propre distillerie et produit un whisky composé de moût de la Gouden Carolus Tripel, un pastis et depuis 2024, un spritz. De même, elle produit des sirops de fruits.

ANECDOTE : Après 40 ans d'absence, la brasserie a décidé de rebrasser des bières d'abbaye puisqu'elle a brassé jusqu'en 1982, la gamme des bières d'abbaye de Floreffe* passée entretemps aux mains de la brasserie Lefebvre*. Elle a choisi une abbaye située à Bruxelles, La Cambre, afin de pouvoir avoir une meilleure visibilité dans cette ville.

Sa gamme fétiche est la ***Gouden Carolus***, bière fétiche de Charles-Quint. Un Carolus d'Or était une pièce de monnaie en or utilisée sous Charles-Quint. Ces bières de haute qualité sont produites généralement avec le haut des cuves de fermentation après une longue période de mûrissage. Elles sont non filtrées.

- Carolus Indulgence Cuvée sauvage (*9,8 % alc. vol. : 2016*) : Triple élaborée et vieillie avec des *Brettanomyces* (*fermentation spontanée*). Sa robe brillante est dorée. Le nez est malté, fruité et épicé. En bouche, elle est douce et légèrement acidulée. C'est une version limitée commercialisée en bouteille de 75 cl.
- Gouden Carolus d'or Classic (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée proche d'une vieille Brune Flandrienne et élaborée avec une faible quantité de houblon et de coriandre. Sa robe pétillante est brun rouge et sa mousse est brun beige. Le nez est caramel, fruité (*raisin sec, banane et cerise*) avec une note de porto. En bouche, elle est aigre-douce (*coriandre*), moelleuse et amère avec un arôme de vigne (*vin de Bourgogne*) et des notes caramel et fruitée (banane). Elle se boit fraîche à tempérée.
- Gouden Carolus Ambrio (*8 % alc. vol. : 1421 ??*) : Ambrée. Sa robe est ambrée (*30 EBC*). En bouche, elle est amère (*30 EBU*) avec des arômes épicé et herbacé. C'est la plus ancienne bière encore fabriquée par la brasserie avec cependant une légère modification au niveau de la recette initiale qui daterait de 1421.
- Gouden Carolus Christmas (*10 % alc. vol. - 2002*) : Bière de Noël composée de 3 houblons et 6 épices et maturée quelques mois (*brassage en août*). Sa robe est rouge sombre. Le nez est fruité (*raisin*), torréfié et alcoolique (*Madère*). En bouche, elle est acide et épicée avec des arômes de réglisse et fruité (*fraise et fruits secs*). La finale est acide et fruitée. Elle est rebrassée après une interruption de 35 ans.
- Gouden Carolus Classic (*8,5 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du sucre. Sa robe est brun foncé (*70 EBC*). Le nez est fruité et malté (*caramel et chocolat*). En bouche, elle est ronde et peu amère (*16 EBU*) avec des arômes caramel et torréfié (*chocolat*), fruité (*orange, poire, raisins sec et fruit de la passion*) et une note sucrée (*pain d'épice, miel et pop-corn*). La finale est longue, sèche et épicée. Elle est moins désaltérante que les autres brunes.

ANECDOTE : La légende veut que la recette n'ait pas changé depuis Charlemagne à qui elle doit son nom.

- Gouden Carolus Cuvée de l'Empereur Imperial Blond (*10 % alc. vol. - 2008*) : Blonde riche en malt et 3 sortes d'herbes. Sa robe est or (*9,5 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*17 EBU*) avec un arôme fruité. Elle se boit fraîche (*7-8°C*). Elle se conserve durant plusieurs dizaines d'années. Sa recette varie légèrement d'une année à l'autre. C'est un grand cru à haut taux d'alcool qui tend à se rapprocher de celles des grands vins.

ANECDOTE : Elle est uniquement brassée le 24 février en l'honneur de l'anniversaire de Charles-Quint et est principalement vendue à la brasserie.

- Gouden Carolus Cuvée Van De Keizer Imperial Dark (*Blauw Label*) (*1999*) : En bouche, elle est complexe avec des arômes intenses caramel, torréfié et fruité (*prune*).
- Gouden Carolus Cuvée van De Keizer Rood (*10 % alc. vol.*) : Quadruple. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*banane*), épicé, levuré et alcoolisé. En bouche, elle est douce avec des arômes fruité (*raisin sec*) et levuré. La finale est alcoolisée et légèrement fruitée.
- Gouden Carolus Cuvée Van De Keizer Whisky Infused (*11,7 % alc. vol.*) : Brune à base d'Imperial Dark et d'une infusion de whisky produit par la brasserie. Sa robe est brun rouge (*70 EBC*) et sa mousse est beige. En bouche, elle est sucrée et peu amère (*15 EBU*) avec des notes de vanille, bois de chêne et chocolat.
- Gouden Carolus Hopsinjoor (*8 % alc. vol. - 2008*) : Bière élaborée avec 5 houblons introduits à différents moments lors de la cuisson. Sa robe est orange paille (*9 EBC*). Le nez est fruité (citron). En bouche, elle est amère (*50 EBU*) avec un arôme fruité. La finale est amère. Elle fut créée à l'occasion du festival de la bière Mythos de 2008.

ANECDOTE : Le nom fait référence à la poupée en bois liée au folklore malinois, l'Opsinjoorke. Cette poupée symbolise l'homme ivre qui rentre à la maison et fouette sa femme. Pour le punir, les voisins prennent un grand drap et le jettent de haut en bas.

- Gouden Carolus Imperial Blond (*10 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec 3 épices.
- Gouden Carolus Imperial Dark (*10 % alc. vol.*) : Brune forte. Elle livre un arôme fruité.
- Gouden Carolus Indulgence (*8 à 11,7 % alc. vol.*) : Brune forte. C'est une version millésimée dont la teneur en alcool, les arômes et les autres caractéristiques varient d'une année à l'autre.

ANECDOTE : Indulgence signifie en anglais, pêché mignon, gâterie.

- Gouden Carolus Maneblusser
- Gouden Carolus Tripel (*9 % alc. vol.*) : Triple. La robe limpide est orange paille (*10 EBC*). Le nez est floral et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est légère, acidulée et un peu amère (*22 EBU*) avec un arôme épicé. La finale est plus amère.

ANECDOTE : Cette bière aurait été brassée initialement pour les Chevaliers de la Toison d'or en 1491.

Depuis 2013, la brasserie produit un whisky single malt unique distillé à partir du moût de la Gouden Carolus Tripel dans une cuve en cuivre afin d'obtenir un distillat pur et limpide. Une première maturation a lieu dans un fût de First Fill Bourbon et est suivie d'un affinage en fût de chêne de la brasserie. Cela donne un whisky raffiné avec des notes de bois, de vanille et de fruits.

- Gouden Carolus UL.T.R.A (*3,7 % alc. vol.*) : Blonde contenant peu d'alcool. Sa robe est orange paille (*10 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est peu amère (*25 EBU*) avec des arômes maltés. La finale est peu amère.
- Gouden Carolus Whisky Infused (*11,7 % alc. vol. : 2013*) : Gouden Carolus Triple infusionné de whisky. Le nez est est boisé (chêne), épicé (vanille) et torréfié (chocolat).
- Lucifer (*8 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée (*8 EBC*). Le nez peu expressif est fruité (*jaunes*), malté et végétal. En bouche, elle est peu expressive et sèche avec un arôme pimentée. La finale est pimentée. Le nom provient du diable.
- Maneblusser (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde fruitée non refermentée en bouteille, bien qu'initialement, elle l'était. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*)

ANECDOTE : Le nom (*les extincteurs de lune*) est le surnom donné aux habitants de Malines et renvoie à un fait du 17ème siècle et en particulier à la nuit du 27 - 28 janvier 1687. Cette nuit-là, la pleine lune apparut derrière l'énorme tour gothique de la Cathédrale Saint-Rombaut, par ailleurs noyée dans le brouillard. Un homme ivre qui passait par là, crut que la tour brûlait et, totalement paniqué, se mit à crier "*au feu, au feu*". L'alerte fut donnée et toute la ville accourut pour sauver la tour en réalisant de longs files pour amener l'eau de la Dyle au pied de l'église, via des seaux avant de réaliser qu'il s'agissait d'un effet d'optique. L'étiquette apparue en 2013 montre un porteur de seau (*à champagne*) un peu ivre.

- Manneblusser Bok : Bock
- Mechelsen Bruynen (*% vol. alc.*) : Ambrée. Cette bière connue à Malines depuis longtemps, n'a été rebrassée qu'à partir des années 1960.
- Morepire
- Rendez Vous (*0.0 %*) : Bière sans alcool. Sa robe est blonde.

Anne Marie (*bière*) *: Voir brasserie Misery*

Annexe (L') (*brasserie : Saint-Gilles (Bruxelles) – Bruxelles : 2018*)

Le nom provient du bâtiment où la brasserie a débuté ses activités, à savoir l'annexe de l'école Van der Kelen.

ANECDOTE : Lors du choix d'un nom de brasserie, vu que la femme d'un des deux fondateurs, Sylvie Van der Kelen, fait partie d'une longue lignée de brasseurs, tant du côté paternel (*la famille Van der Kelen – Primus*) que du côté maternel (*brasserie Hendrix** à Peer : 1797 – 1981*), ils ont ainsi choisi de rendre hommage à cette dernière brasserie et ont voulu l'appeler la brasserie Hendrix. Or, au moment de déposer le nom, il y a eu une objection d'une brasserie bien connue de Bruges qui les a obligé à changer très rapidement de nom, engendrant un grand problème d'étiquetage sur 10 000 bouteilles. L'année et le lieu de l'ancienne brasserie Hendrix figurent cependant sur l'étiquette.

Cette brasserie-fermenterie, comme elle se dénomme, a été fondée par deux amis d'école supérieure, travaillant dans des secteurs non brassicole (*astrophysique et mode*) et également passionnés de marathons, Grégoire Berthon et Maxim Lagrillère. Les deux compères se sont intéressés à différents processus de fermentation, notamment à partir de cidre et de vieux récipients. Ils ont ainsi produit différentes boissons fermentées dont l'*Amarilis* (*boisson fermentée naturellement avec un goût de fleur de sureau*) et d'autres boissons comme de la limonade (*tonic, Ginger beer, myrtille timut, menthe framboise*), du vin de cerise et du saké.

Elle s'est spécialisée dans les bières de saison et dans différents types de fermentation. A ce titre, elle produit notamment les bières de la brasserie Janine Boulangerie*.

- Black Saison : Mélange entre une Saison et une bière noire. En bouche, elle allie l'arôme torréfié d'un stout et la sécheresse d'une Saison.
- Blonde : Blonde classique. En bouche, elle livre un arôme floral.
- Rosse Saison (*6 % alc. vol.*) : Saison bio. Sa robe translucide est ambrée (*22 EBC*). Le nez peu intense est épicé. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes malté, fumé et épicé avec des note fruitée et florale (*bergamote*). La finale est sèche.
- Saison de Bruxelles (la) (*6 % alc. vol. : 2018*) : Saison. Sa robe est dorée. Le nez est malté, fruité (*agrumes*), herbacé et levuré. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté et épicé. La finale est longue et épicée (*poivre*). C'est la première bière créée par la brasserie.
- Union (L') (*6 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe est orangé (*15 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est amère (*63 IBU*) avec un arôme malté. La finale est longue, amère et sèche. C'est une bière collaborative avec le café brasserie "*L'Union*" situé également dans la commune. C'est une édition spéciale.
- Weizen Saison : Saison élaborée avec une dose de froment, des zestes de citron, de la coriandre et une infusion de thé blanc. En bouche, elle est ronde (*froment*) avec un arôme épicé (*provenant de la Saison de Bruxelles*).

Antidoot (*brasserie : Kortenaken – Brabant Flamand*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Tom Jacobs, diplômé en philosophie et son frère Wim Jacobs.

Elle s'est spécialisée dans la culture de ses propres levures issues du jardin (*levure sauvage et autres microorganismes favorisant une fermentation spontanée*). Elle veut également surpasser les limites entre bière (*houblon*), cidre (*pomme*) et vin (*raisin*) en suivant de manière séquentielle, le rythme de la production (*raisin, pomme suivi par le houblon*).

Elle produit 4 gammes de bières : 1) *Gruut* (*bières aux épices et fleurs du jardin*), 2) *Saison* (*bières peu acides mais amères*), 3) *Oud Bruin* (*parfois enrichies de fruits*) et 4) *Lambic*.

Antiek (*bière*) *: Voir brasserie Deca*

Antigoon (*bière*) *: Voir brasserie (The) Musketeers*

Antirouille (*bière*) *: Voir brasserie DeltaKappa*

Antoon (*bière*) *: Voir brasserie De Koninck*

Antwerp (*bière*) *: Voir brasserie Pakhuis ('T)*

ANTWERP (*bière*) : *Voir brasserie Galea Craft Beer*

Antwerpse Brouw Company (ABC) (*brasserie : Anvers – Anvers : 2012/2015*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Johan Van Dyck et de nombreux crowdfunders amateurs de bières dans un bâtiment industriel protégé situé dans le quartier branché *Eilandje*.

A la sortie du Covid et de la guerre en Ukraine, elle s'est retrouvée en difficultés financières et a vendu une partie de ses parts au groupe John Martin's*qui en a profité pour agrandir la brasserie et brasser la Martin's Pale Ale (*20 000 hl*).

Elle a relancé la *Seefbier** (*blanche historique d'Anvers*) et une pils (*Super Cadix*).

- Bootjes Bier (*7 % alc. vol. : 2015*) : IPA Ambrée élaborée avec 5 houblons belges et américains en dry-hopping, du gingembre et de la coriandre. La robe est cuivrée (*38 EBC*). Le nez est fruité (*fruits exotiques*) et épicé

(*gingembre et coriandre*). En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes malté (*biscuit*) et épicé. Elle a été élaborée par Filip Delvaux.

ANECDOTE : Cette bière rend hommage à l'histoire unique de la Red Star Line, une compagnie de paquebots reliant la Belgique aux USA qui a transporté entre 1873 et 1934, environ 2 millions de personnes désireuses de réaliser une nouvelle vie aux USA ou au Canada. C'est également un symbole du lien entre les brasseurs belges et les craft-beers américaines de par les houblons utilisés.

- Eilandje (6,4 % alc. vol.) : IPA Blonde élaborée avec 3 houblons à cru (*Cashmere, El Dorado et Sabro*). Le nez est fruité (*fruits exotiques*).
- Hussy (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec de l'avoine, du blé et des épices. La robe est cuivrée (*38 EBC*). Le nez est épicé et fruité. En bouche, elle est peu à moyennement amère (*25 IBU*) avec un arôme épicé.
- Martin's Pale Ale : Pale Ale élaborée avec du houblon à cru.
- Miss T Lucie (*8 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec des houblons tchèques et slovènes et une infusion de thés. La robe est blonde. Le nez est thé, fruité et levuré. La finale est sèche avec un arôme de thé.
- MR T Blond (*8 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec des houblons tchèques et slovènes et une infusion de thé. La robe est blonde. Le nez est thé, fruité et levuré. La finale est sèche avec un arôme de thé.
- Nonkel Pater (*9 % alc. vol. : 2018*) : Brune forte composée d'un mélange d'une double et d'une quadruple. Sa robe est brun foncé (*160 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est malté, torréfié (*chocolat*) et vanillé. En bouche, elle est riche et douce avec des arômes torréfié (*café et chocolat au lait*), épicé (*vanille*) et fruité (*agrumes*). La finale est chaleureuse. Elle a été conçue initialement comme une bière de Noël mais est devenue une bière permanente.

Anvers (*bière*) *: Voir brasserie De Koninck*

Apy (*bière*) *: Voir brasserie Superfood beers*

Aqueduc BW-BXL Connection (*bière*) *: Voir brasserie (La) Fluviation*

Arabier (*bière*) *: Voir brasserie Dolle Brouwers (De)*

ARA (*bières*) *: Voir brasserie d'Arlon*

Arboo (*bière*) *: Voir brasserie Belgoo*

Archiduc (*bière*) *: Voir brasserie de Jandrain - Jandrenouille*

Ardenne (*bières*) *: Voir brasserie Minne*

Arelbières (*brasserie : Arlon – Luxembourg : 2001*)

Cette microbrasserie a été fondée par André Pirrotte dans sa cave avec l'aide du professeur Guy Derdelinckx (*UCL*). Il conçoit les bières mais les fait produire à la brasserie Saint-Monon*.

En 2014, elle a décidé de changer les étiquettes en leur donnant une image plus moderne.

- Arel Black (*5,9 % alc. vol.*) : Bière noire riche en houblons. Sa robe est brun foncé et la mousse est beige. Le nez est caramel. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes caramel et torréfiés. La finale est amère. Elle est brassée par la brasserie luxembourgeoise Simon*.
- Cuvée Ermesinde (*2002*) : Ambrée élaborée avec du miel local.
- Saison de Mai (*8,3 % alc. vol. :2003*) : Ambrée élaborée avec de l'aspérule odorante. Sa robe est ambrée.

Arend (*bières*) *: Voir brasserie De Ryck*

Arever (*brasserie : Evere – Bruxelles*)

Le nom est un clin d'œil sous forme de contraction à l'artisanat d'Evere, commune où est située la brasserie.

ANECDOTE : Le blason repris sur les étiquettes rend hommage à Saint Vincent et comporte des éléments constitutifs du blason de la commune comme les étoiles et les oiseaux. Le chapeau a été remplacé par un symbole de l'infini, du latin *infinitas* qui signifie sans frontière, tout comme le nom de la brasserie.

Cette microbrasserie située dans une chapelle fondée en 1775 en l'honneur de Saint Vincent d'Evere et de Soignies a été fondée par Fabienne Pierre.

- Arever Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe translucide à opaque est ambrée (*22 EBC*). Le nez est fruité (*pomme, ananas et fruit de la passion*) et caramel. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*31 IBU*) avec des arômes caramel, fumé et boisé. La finale est moyennement amère.

- Arever Chicon malté : Bière élaborée avec du chicon, spécialité d'Evere.
- Arever de Noël (*9 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec de la cannelle. Sa robe est chocolat orange. En bouche, elle livre des arômes torréfié et épicé (*cannelle*).
- Arever Mousse d'asperge : Bière d'été élaborée avec des asperges.
- Arever Saison Blanche
- Arever Une noix d'avance : Bière élaborée avec 3 houblons et des noix. La robe trouble est dorée (*15 EBC*). Le nez est fruité (*noix*). En bouche, elle est ronde et peu amère (*14 IBU*) avec un arôme fruité (*noix*). La finale est peu amère et fruitée.
- Arever Yuru

Arlon (Brasserie Coopérative d' - BAC) (*brasserie : Arlon – Luxembourg : 2015*)

Cette brasserie artisanale (*120 hl*) a été fondée dans un local annexe de la brasserie – Maitrankerie - drink Euroboissons par Christophe Cerisier et Guillaume Delbeke, deux passionnés de bières qui se sont rencontrés lors de leurs cours en microbrasserie. En 2020, elle décide de devenir une société coopérative (*tout en restant un passe-temps pour les brasseurs*) et a été forcée de déménager tout en voulant rester à Arlon. Elle a trouvé un endroit provisoire dans une grange (*Freylange*) et fait brasser ses bières à la brasserie BR (*Magerotte*). La brasserie des Trévires* reprend le premier emplacement.

Dans un premier temps, elle a créé l'ARAmiss qu'elle fait brasser ailleurs avant d'acquérir sa propre brasserie, fin 2016.

Elle produit la gamme ARA. Les bières sont non filtrées. L'étiquette montre le buste d'un cerf.

- ARAcao (*7,5 % alc. vol. : 2023*) : Stout élaborée avec du grué de cacao de Nicaragua selectionné par un chocolatier d'Habay. Sa robe est brune. En bouche, elle livre un arôme torréfié (cacao)
- ARAluna 2020 (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est légèrement cuivrée. En bouche, elle est moyennement dense et ronde avec un arôme malté (*pain frais*). La finale est peu amère et maltée. Il s'agit d'une bière éphémère millésimée.
- ARAmiss (*5,9 % alc. vol. : 2015*) : Belgian Pale Ale élaborée avec plusieurs houblons (*dont l'Aramis utilisé partiellement à cru*) et refermentée en bouteille. Sa robe est blonde. Le nez est floral. En bouche, elle est sèche et peu amère avec des arômes fruités et herbacés. Le nom provient du nom du houblon utilisé à cru. C'est la première bière créée par la brasserie.
- ARAmiss Houblon frais 2019 : Variante de l'ARAmiss élaborée avec un houblon local frais (*cueilli le matin*). Il s'agit d'une bière éphémère millésimée.
- ARAporter (*5,2 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est moyennement pétillante et amère avec des arômes torréfiés (*cacao, réglisse et notes de café*).
- Soirée Singe Orge 2017 et 2018 : Barley Wine élaborée à partir d'une ARAmiss vieillie en fût de Nuits-Saint-Georges pendant plusieurs mois. Il s'agit d'une bière éphémère millésimée.

Armand (*bière*) *: Voir brasserie Ter Dolen*

Arogante (L') (*brasserie et bière : Gand – Flandre Orientale*)

Le nom provient de la fusion des deux communes d'où sont originaires les brasseurs. La Roche-en-Ardenne et Gand.

Cette brasserie artisanale a été fondée à La Roche par Leslie, un ingénieur agronome flamand qui a été rejoint par un flamand et un wallon (*Nicolas et Pedro*). Elle collabore avec la brasserie De Proefbrouwerij*. Elle a par la suite déménagé à Gand.

- Arogante (L') (*7,2 % alc. vol.*) : Blonde forte. Le nez est houblonné avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes et fruits de la passion*). C'est la première bière créée par la brasserie.
- Session (*3,9 % alc. vol.*) : Session élaborée avec beaucoup d'houblon.
- Stout-ish : American Stout. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*chocolat et café*) et fruité.

Aronde (*bière*) *: Voir brasserie des Arondes*

Arondes (des) (*brasserie : Villers-Perwin (Les Bons Villers) – Hainaut : 2016*)

Le nom provient de l'ancien nom donné aux hirondelles qui symbolise un nouveau départ et sont nombreuses à nicher dans la dépendance de la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Bernard Goffaux, issu d'une famille de brasseurs ayant exploité la brasserie Goffaux** à Marbisoux (*Brabant Wallon*). Bernard a acheté une ferme-brasserie.

Il produit des bières à base d'orge et de froment selon la technique à l'ancienne.

- Aronde Blonde (*5 % alc. vol.*) : Double élaborée avec du froment et des houblons allemand et slovène, non filtrée et non pasteurisée. Sa robe est blonde. En bouche, elle est peu amère. Elle se boit fraîche (*5-6°C*).
- Aronde de Noël (*7,2 % alc. vol.*) : Bière noire non filtrée et non pasteurisée. Sa robe est noire. Le nez est torréfié. En bouche, elle est peu amère avec des arômes torréfié (*café*) et épicé. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). Elle est disponible entre novembre et janvier.
- Aronde Dorée (*6,5 % alc. vol.*) : Gold Ale élaborée avec un houblon tchèque et un houblon allemand et des épices, non filtrée et non pasteurisée. Sa robe est dorée. Le nez est légèrement épicé. En bouche, elle est peu amère avec une note épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Aronde Spéciale (*7,2 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec des houblons américains, non filtrée et non pasteurisée. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). Le nom fait référence à la Spéciale produite en 1925 par l'ancienne brasserie Goffaux**.

Arteveld (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Artibis (*brasserie : Bissegem (Courtrai) – Flandre Occidentale*)

- Loete Poepe (*6,9 % alc. vol.*) : Blonde spéciale.
- Sex on the Beach (*6,8 % alc. vol.*) : IPA.

Artisans Brasseurs (*brasserie : Emines – Namur : 2001*)

Ce groupe issu de la microbasserie Mibrana** ne fait plus que commercialiser certaines bières qui fait produire dans d'autres brasseries comme les séries Marlagne (*voir brasserie Val-Dieu**) et Aldegonde (*voir brasserie du Bocq**).

- Wallonie (La) (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des écorces d'orange douce, de la coriandre et de la réglisse. Sa robe est dorée. Son nez est fruité (*pêche*), houblonné et levuré. Elle se boit tempérée (*8-11°C*).

Arthur Legacy (*bière*) *: Voir brasserie De Hoorn*

Asphalte (CharlesRoy) (*bière*) *: Voir brasserie La Manufacture Urbaine*

Athem (*brewpub et bières : Athus – Luxembourg : 2019*)

Le nom provient des origines germaniques de la ville d'Athus, Athem.

Ce brewpub (*800 hl*) a été fondée par Jean-Christophe Calderaro qui a tenu au même endroit entre 1999 et 2007, un des brewpubs de la chaîne française "les 3 Brasseurs" avant de devoir le fermer.

ANECDOTE : Le blason de la brasserie montre deux bouteilles représentant les cheminées de l'ancienne usine d'Athus.

Il brasse manuellement des bières non filtrées et non pasteurisées. Les bières en bouteille sont refermentées. Il produit de manière discontinue, la gamme Athem dont une blanche (*Athem Blanche*).

- Athem Blonde (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme houblonné.
- Athem Brune (*6,2 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune. En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*) avec un arôme torréfié (*chocolat*).
- Athem Noël (*7,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaboré avec des épices dont l'anis étoilé. Sa robe est brune. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*25 IBU*) avec un arôme épicé (*anis étoilé*).
- Athem Triple (*9,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce et moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes fruité et houblonné.

Atomium (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Atrium (*brasserie : Marche-en-Famenne – Namur : 2018*)

Le nom signifie en latin, "*hall d'entrée*", soit un endroit qui donne la possibilité d'entrer dans le monde brassicole. Le latin a été choisi car la brasserie est situé dans le quartier Latin de la ville de Marche-en-Famenne.

ANECDOTE : Cette brasserie s'est installé dans la rue des Brasseurs.

Cette brasserie située dans un ancien atelier de boulangerie, a été fondée par le couple Paula Yunes d'origine brésilienne et Valéry de Breucker, tous les deux passionnés de bière qui se sont rencontrés et ont débuté le brassage au Brésil avant de déménager en Belgique.

Elle produit des bières sortis des chemins battus en y introduisant des ingrédients particuliers notamment une blanche élaborée avec des clémentines (*Clémentine**) et une bière à fermentation spontanée (*Goiaba! – voir ci-dessous*). Les étiquettes sont des œuvres d'art dessinées par la brasseuse ou par sa maman.

- Albino (*10,5 % alc. vol.*) : Imperial Milk Stout. Sa robe est dorée (*17 EBC contrairement aux autres stouts*). En bouche, elle est amère (*60 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*9-13°C*). C'est une bière collaborative avec la brasserie belge Totem* (*Evergem*).
- Atrium Trio (*8,7 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec un trois variétés d'avoine et du froment. En bouche, elle est crémeuse, légèrement douce et peu amère. Le nom provient du trio d'argiles et du trio de céréales différents.
- Avalanche (*6,8 % alc. vol.*) : Red IPA élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Mosaïc et Simcoe*) dont une partie à cru. Sa robe est cuivrée (*29 EBC*) et le col est beige clair. Le nez est fruité (*fruits exotiques*) avec une note caramel. En bouche, elle est amère (*51 IBU*) avec un arôme fruité (*fruit de la passion et mangue*). Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*).
- Brava (8,5 % alc. vol.) : Black IPA. Sa robe opaque est brun foncé (*86 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez intense est torréfié (*cacao et café*). En bouche, elle est ronde et très amère (*67 IBU*) avec un arôme torréfié. La finale est amère et torréfiée. Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*).
- BREU (*4,5 % alc. vol.*) : Dry Stout. Sa robe est brune (*75 EBC*). En bouche, elle est sèche et moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme torréfié (*café et cacao*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*). Breu signifie très foncé en portugais.
- Brume (*4,1 % alc. vol.*) : Hazy Session IPA élaborée avec 3 houblons (*Chinook, Citra et Mosaic*). En bouche, elle est peu amère (*24 IBU*). Elle se boit fraîche (*6-9°C*).
- Carya (*5,7 % alc.vol.*) : Brown Ale élaborée avec des noix de pécan. Sa robe est brune (*54 EBC*). Le nez est caramel, torréfié et noix de pécan. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec des arômes torréfié et fruité (*noix de pécan*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-11°C*). Carya correspond au nom scientifique de l'arbre qui porte les noix de pécan.
- Chihuahua (*3,9 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec du houblon *Ekuanot cryo* à cru. Sa robe est dorée (*12 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*39 IBU*) avec un arôme fruité (*ananas, litchi, mangue et pêche*). Elle se boit fraîche.
- Florita (*6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec de l'hibiscus, des fleurs d'oranger et du yuzu. En bouche, elle est très sèche et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme floral. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-7°C*).
- Frozen (*7,6 % alc. vol.*) : Double Oatcream IPA élaborée avec de l'avoine, du froment et des houblons frais. Sa robe translucide est orange paille (*12 EBC*). Le nez intense est fruité et végétale. En bouche, elle est ronde et amère (*60 IBU*) avec des arômes fruité et épicé. La finale est finement amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- Gavoa (*3,8 % alc. vol.*) : Lazy Session IPA élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Ekuanot et Simcoe*). Sa robe est or (*11 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (35 IBU). Elle se boit fraîche (5-8°C).
- Goiaba! (*6,5 % alc. vol.*) : Bière à fermentation spontanée fruitée élaborée avec du goyave (*fruit tropical*). Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). En bouche, elle est légèrement acide et peu amère (11 IBU) avec un arôme fruité (*goyave*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-7°C*). Le nom provient du fruit qui en langue arawak se dit guaiaba et signifie fruit.
- Imà (*7 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec de l'avoine et de la vanille. La robe opaque est noire (*83 EBC*) et la mousse est beige. Le nez est torréfié (*cacao*). En bouche, elle est ronde, et moyennement amère (*50 IBU*) avec un arôme torréfié et une note de vanille. La finale est persistante, moyennement amère, sèche et torréfiée. Elle se boit tempérée (10-13°C).
- Jurua (*13 % alc. vol.*) : Imperial Quad Stout élaborée avec du jurua (*haricot amazonien*). Sa robe est foncée (*120 EBC*). Le nez est torréfié (*café et chocolat*). En bouche, elle est ronde et amère (*51 IBU*) avec des arômes torréfié et alcoolique.
- Kofi (*8 % alc. vol.*) : Sweet Stout élaborée avec du lactose, de l'orange, du cacao, infusée à froid avec du café indonésien torréfié à Bastogne et vieillie en présence de gousse de vanille. Sa robe est brun foncé (*95 EBC*). En bouche, elle est crémeuse et amère (*60 IBU*) avec des arômes torréfié (*café et cacao*) et épicé (*vanille*). Elle se boit fraîche à tempérée (*9-13°C*).
- Maracu'jaya (*3,7 % alc. vol.*) : Sour Ale fruitée élaborée avec des fruits brésiliens. La robe est dorée (*12 EBC*). En bouche, elle est acide et peu amère (*3 IBU*) avec un arôme fruité (*fruit de la passion et papaye*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-7°C*).

- Moût de Raisin (*8 % alc. vol. : 2002*) : Stout élaborée avec du froment et de l'avoine et fermentée avec du moût de raisin Gamay fraichement pressé issu du *Domaine Cinq Peyres* (*Tarn*). Sa robe est noire (*120 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*cacao et café*) et fruité (*raisin*). En bouche, elle est moyennement pétillante, ronde et moyennement amère (*28 IBU*) avec des arômes torréfié et fruité (*raisin*). La finale est moyenne, amère et torréfiée. C'est une version limitée.
- Onyx (*11 % alc. vol.*) : Belgian Imperial Stout élaborée avec une eau très minéralisée, plus de 15 types de céréales différents, du cacao, de la vanille et des écorces d'orange. Sa robe est noire (*116 EBC*) et sa mousse est brune. En bouche, elle est ronde et très amère (*76 IBU*) avec des arômes torréfié (*café et cacao*) et épicé (*vanille*). Elle se boit tempérée (*11-15°C*).
- Onyx Amburana (*11 % alc. vol.*) : Onyx vieillie en fût vierge de bois brésilien de type Amburana. Sa robe est noire (*116 EBC*). Le nez est torréfié et malté (*biscuit*). En bouche, elle est amère (*70 IBU*) avec des arômes torréfié, boisé, épicé (*vanille et cannelle*) et fruité (*noix de coco*). Elle se boit tempérée (*11-15°C*).
- PAM! (*5,9 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du houblon en partie à cru. Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est épicé. En bouche, elle est moyennement amère (*32 IBU*) avec des arômes malté, résineux et fruité (*agrumes*). La finale est amère. Le nom fait référence à la ville de Marche en Famenne. Elle se boit fraîche (*6-9°C*).
- Pop Rasberry (*6,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec du houblon *Cryo* à cru et du jus de framboise. Sa robe translucide est rouge cuivre (*30 EBC*). Le nez est fruité (*framboise*). En bouche, elle est ronde et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme fruité intense (*framboise*). La finale est fruitée.
- Pop Summer Ale (*4,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec des houblons à cru. La robe est orange paille (*9 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*citron*). En bouche, elle est finement amère (*26 IBU*) avec un arôme fruité. La finale est finement amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-7°C*).
- Saison Bergamote Lime (*7,6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec de la bergamote (*agrume italienne*) et de la levure de type *Brett* comme dans l'Orval. En bouche, elle est non sucrée et peu acide avec un arôme fruité (*bergamote*).
- Selva (*8,9 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 3 houblons (*Barbe Rouge, Chinook et HBC 692*) dont une partie à cru et du Guarana (*plante de l'Amazonie*). Sa robe est dorée (*13 EBC*). En bouche, elle est très amère (*85 IBU*) avec un arôme fruité. Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*). Selva signifie *jungle* en portugais car cette bière s'inspire d'un élément de la jungle.
- The One (*6,5 % alc. vol.*) : Saison située à mi-chemin entre une saison et une IPA et élaborée avec de la coriandre, du poivre et du clou de girofle. La robe est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est épicé. En bouche, elle est sèche et moyennement amère avec des arômes épicés (*coriandre, poivre et clou de girofle*) et fruité (*agrumes*).
- Trio (*8,7 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du froment et de l'avoine. La robe translucide est dorée (*12 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est dense et moyennement amère (*27 IBU*) avec un arôme malté. Elle se boit fraîche à modérée (*5-10°C*).
- Twister (*6,3 % alc. vol.*) : Hazy IPA élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Citra, Mosaic et Sabro*). En bouche, elle est peu amère (*25 IBU*). Elle se boit fraîche (*6-9°C*).

Aubel (*bière*) *: Voir brasserie Grain d'Orge*

Augrenelle (*bière*) *: Voir brasserie Augrenoise*

Augrenette (*bière*) *: Voir brasserie Augrenoise*

Augrenoise (*brasserie et bières : Casteau (Soignies) – Hainaut*)

Le nom provient du nom du lieu-dit où se situe l'ancien château où est située l'home et la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée dans le cadre d'un projet pédagogique d'intégration de personnes handicapées adultes résidant dans l'ancien château de l'Augrenée reconverti en home Saint Alfred.

Elle utilise notamment du matériel de récupération provenant de la fabrication de fromage et de yaourt (*cuves*) et de la mini -brasserie de la KUL (*cuves également*). Leur filtre provient d'un tambour de machine à lessiver industrielle.

- Augrenelle (2,5 % alc. vol.) : Blonde de table élaborée à partir de l'eau de rinçage des drèches de l'Augrenoise. Elle est destinée aux résidents du home St Alfred.
- Augrenette (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde ressemblant à une blanche. Sa robe trouble est blonde. En bouche, elle est légèrement acidulée et peu amère avec un arôme boisé (*bois vert*), végétal (*tilleul et réglisse*) et miellé. Elle se boit fraîche (*4-5°C*).
- Augrenoise (L') (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est légèrement acidulée et peu amère avec un arôme boisé (*bois vert*), végétal (*tilleul et réglisse*) et miellé. Elle se boit fraîche (*4-5°C*).

- Augrenoise Cuvée des Saugrenus - Spéciale Noël (L') (*9,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée à partir de l'Augrenoise classique et un apport supplémentaire de malt d'orge. Le nez est malté et herbacé. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes végétaux (tilleul et réglisse) et miellé. Elle se boit fraîche.

Augure (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

Aumakua Pueo (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beer*

Aurore de la Salm (*bière*) *: Voir brasserie Val-Dieu*

Autre Clé (L') (*brasserie : Bastogne – Luxembourg*)

Autruche (L') (*bière*) *: Voir brasserie de Silenrieux*

Avalanche (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Avena (*bière*) *: Voir brasserie Deseveaux*

A.V.I.N.O.I.S.E (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Monon*

B (Brouwerij) (*brasserie : Blankenberge – Flandre Occidentale : 2016*)

La lettre B fait référence aux mots Bieren, Blankenberghe et Broers (*frères*).

Cette brasserie a été fondée par deux frères, Jan et Pieter De Soete, deux amateurs de bières ayant suivi une formation de zythologie. Ils lancent la Real Love à partir de leur petite installation. Il faut attendre 2019 pour voir arriver une véritable installation de brassage autonome et le développement de nombreuses bières.

- 3Q Beer (2020)
- B15 Brut (*2019*)

ANECDOTE : Cette bière a été lancée à l'occasion des 700 ans de Blankenberghe et des 75 ans de la commémoration de la libération de la ville par les canadiens de la brigade Manitoba Dragoons.

- Blambic (*2022*)
- Dark Love (*2017*) : Brune.
- E N'echten (*2017*) : Cette bière a été créée pour le carnaval de 2017 mais n'a été disponible qu'en 2019 suite à la mise en fonction de l'installation de brassage.
- Real Love (*2016*)
- Roerschaert (*2019*) : Stout. C'est une bière en hommage aux ancêtres de la pêcherie.

B15 Brut (*bière*) *: Voir brasserie B*

BAB 401 (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Babeleir (*brasserie : Namur – Namur*)

Cette brasserie ne dispose pas encore de sa propre installation.

- Serge (*9 % alc. vol.*) : Hoppy Triple élaborée avec de l'avoine et du froment.

ANECDOTE : Le nom de la bière associé au lama de l'étiquette de sa canette fait référence au chanteur français Serge Lama.

Babylone (*bière*) *: Voir brasserie Brussel Beer Project*

Bacchus (*bière*) *: Voir brasserie Van Honsebrouck*

Bachten de Kupe Bier Compagnie (*brasserie et bière : Alveringem – Flandre Occidentale : 2021*)

Cette microbrasserie a été fondée par Arne Van Belle et Manu Vandenbroucke dans le Westhoek.

- Bachten De Kupe (*5,6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec des ingrédients locaux et des épices, non filtrée et refermentée en bouteille. En bouche, elle est sèche et peu amère avec un arôme épicé. Elle veut donner une image rock n'roll à la bière. Elle est brassée et embouteillée à la Stadsbrouwerij 't Koelschip Oostend*.

Back to Black (*bière*) *: Voir brasserie De Ranke*

Badden Skiffle (*bière*) *: Voir brasserie (artisanale) de Namur*

Badjawe (*bière*) *: Voir brasserie Brasserie Coopérative Liégeoise*

Bahamas (Les) *(brasserie) : Voir brasserie Glorius Bastards*

Balthazar (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Balts (*brasserie : Lochristi – Flandre Orientale*)

- Mikus IPA : IPA

Bancloque (CharlesRoy) (*bière*) *: Voir brasserie (La) Manufacture Urbaine*

Band of Brothers (*bière*) *: Voir brasserie de la Senne*

Baobab (*bière*) *: Voir brasserie Batteliek*

Baptiste (*bière*) *: Voir brasserie Bataille*

Baptiste 1784 (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Bar (*bière*) *: Voir brasserie Koekoek*

Baraque (La - Rouge) (*bière*) *: Voir brasserie du Borinage*

Barbar (*bière*) *: Voir brasserie Lefebvre*

Barbe Noire (*bière*) *: Voir brasserie Verhaeghe*

Bardaf Harvest Ale (*bière*) *: Voir brasserie Lagneaux*

Barfight (*bière*) : Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke

Barista Chocolate Quad (*bière*) *: Voir brasserie Van Honsebrouck*

Baron (*bière*) *: Voir brasserie Escaillonne*

Barry (*bière*) *: Voir brasserie (Les) Graillons*

Basèque (*bière*) *: Voir brasserie des Carrières*

Bastards Brewers (*microbrasserie : Mons - Hainaut*)

Cette microbrasserie a été fondée par Manuel Dubray et Damien Hubert qui, après avoir séjourné dans le Kentucky, voulaient créer une craft brasserie américaine en Belgique. Ils se sont associés avec la brasserie Ça Brasse pour moi* pour fonder la brasserie du Borinage*.

Bastogne (*brasserie et bière*) *: Voir brasserie Minne*

Bataille (*brasserie : Comines – Hainaut : 1982*)

Cette picobrasserie a été fondée au sein d'un commerce de boissons. Elle conçoit les bières mais les fait brasser ailleurs.

- Baptiste (*7,7 % alc. vol. : 2012*) : Triple élaborée avec du houblon de Warneton et refermentée en bouteille. Sa robe est blonde. C'est un hommage à Jean-Baptiste Soete, dernier meunier du moulin Soete à Comines. Elle est produite à la brasserie Lefebvre*.
- Mountche (*8,8 % alc. vol.*) : Double élaborée avec du houblon de Warneton et refermentée en bouteille. Sa robe est brune. En bouche, elle est ronde avec un arôme caramel. Elle est brassée à l'occasion de la fête des Mountches. Elle est produite à la brasserie Strubbe*.

Batteliek (*Battel (Malines) – Brabant Flamand : 2022*)

Le nom fait référence au village où est située la brasserie. Le terme -iek indique qu'il s'agit d'une basilique (*de la bière*).

Ce brewpub a été fondé dans l'ancienne église du village grâce à l'aide de la brasserie malinoise Het Anker* qui a profité de la vente du bâtiment pour le transformer en un brewpub. Quelques mois après son lancement, il s'est associé à la chaine de grandes surfaces Colruyt pour assurer un plus grand développement de ses produits.

Les équipes passent régulièrement d'une brasserie à l'autre.

Elle produit des bières originales avec des associations saugrenues d'ingrédients dont la majorité des bières sont éphémères.

- Baobab : Triple élaborée avec des fruits de baobab.

Battignies (*brasserie : Binche – Hainaut*)

Elle produit une blanche (*la Fromenthine**).

Bavik (*brasserie*) *: Voir brasserie de Brabandere*

BB IPA (*bière*) *: Voir brasserie Ermitage*

Bean & Berry (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beers*

Bear (La) (*bière*) *: Voir brasserie Valduc*

Beaux Jours (Des) (*brasserie : Frasnes-lez-Gosselies – Hainaut*)

- Wine Note (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée à base de vin blanc chaud préparé au préalable, filtré. Ils ont réutilisé les mêmes épices (*écorces d'orange et cannelle*) dans l'ébullition du brassin. Le vin est ensuite ajouté pendant la fermentation. En bouche, elle est sèche avec des notes épicées (*anis, fenugrec et fenouil*).

Bebop (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

BEERFAC (*brasserie*) *: Voir brasserie Gembloux.Beer*

Beersel (*bière*) *: Voir brasserie De Proef*

BeerSelect (*brasserie : Gand – Flandre Occidentale : 2019*)

Le nom provient du nom du site internet qu'avait développé les brasseurs en vue de vendre des bières artisanales belges.

Cette brasserie coopérative (*300 000 hl*) a été fondée par trois étudiants en commerce : Miel Bonduelle, Wout Meuleman et Kasper Peeters. Le projet initial de la brasserie était de pouvoir brasser la bière des autres, à raison de 200 à 400 hl. En deux ans, ils ont ainsi brassé plus de 250 bières différentes provenant de plus de 100 brasseurs différents. Par la suite, ils se sont tournés vers les entreprises pour leur proposer de concevoir et de produire leurs bières.

Elle ne produit donc pas ses propres bières, mais bien les bières des autres.

Beerstorming (*brasserie : Saint-Gilles – Bruxelles*)

Cette microbrasserie a la particularité d'offrir son installation au public afin de faire un brassin de 75 l dont les 5 meilleures du trimestre sont élues pour être produites à plus grande échelle dans d'autres brasseries (*Deseveaux* et Valduc**) et commercialisée. Ainsi, la brasserie ne produit pas des brassins constants mais des bières très différentes caractérisées par le numéro du brassin.

- Brussels Share : Bière élevée dans un fût de whisky Jameston.

ANECDOTE : Le nom fait référence à la part des anges ("*Angels Share*") bien connue des amateurs qui correspond au pourcentage de whisky qui s'évapore chaque année des barriques.

Bel Chic Red devils (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Belfort (*brasserie et bières*)

Cette microbrasserie a été fondée par Philip Vandaele, brasseur amateur.

- Belfort 8° (*8 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec 4 houblons belges et refermentée en bouteille. Sa robe trouble est blonde. Le nez est malté (*foin*) et floral avec des notes herbacée et fruitée. En bouche, elle est pleine et douce avec des arômes malté et fruité. La finale est légèrement amère.
- Belfort 9° (*9 % alc. vol.*) : Brune forte élaborée avec des houblons belges dont certains à cru. Le nez est torréfié et houblonné. En bouche, elle est riche avec un arôme torréfié.

Belge (La) (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Belgian Coast (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Feuillien*

Belgian Peak Beer (*brasserie : Sourbrodt – Liège : 2016*)

Cette microbrasserie a été fondée par deux amateurs de bières (*Gauthier et Victor*), à proximité du point culminant de la Belgique, le signal de Botrange. Martin est le brasseur.

Les bières sont produites avec de l'eau des Hautes-Fagnes. Elles sont non filtrées, non pasteurisées et refermentent en bouteille. Les étiquettes représentent le dôme de 6 m qu'il faut gravir pour atteindre les 700 m au signal de Botrange.

- Belgian Peak Beer Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde dont une partie du houblon à cru. La robe est jaune paille (*6,5 EBC*). Le nez est fruité (*mandarine*) et floral. En bouche, elle est légère avec les arômes du nez. La finale est moyennement amère (*28 IBU*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Belgian Peak Beer Brune Double (*8,5 % alc. vol.*) : Double contenant 5 malts et sans épice. Sa robe est brun foncé (*75 EBC*). En bouche, elle est douce avec des arômes biscuités, caramel et torréfiés. La finale est moyennement amère (*22 IBU*).
- Belgian Peak Beer Myrtille (*4,5 % alc. vol.*) : Bière aux myrtilles. Sa robe est sombre. En bouche, elle est acide et sèche. La finale est peu amère (*20 IBU*).
- Belgian Peak Beer Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple avec plusieurs houblons dont une partie à cru. La robe légèrement voilée est jaune à dorée (*9,5 EBC*). Le nez est fruité (*poire, pêche, abricot et agrumes*) avec des notes maltées et levurées. En bouche, elle est pleine et douce avec des arômes fruités. La finale est moyennement amère (*38 IBU*).
- Belgian Peak Winter (*9 % alc. vol.*) : Bière d'hiver. La robe est noire (*90 EBC*). En bouche, elle est forte. La finale est moyennement amère (*22 IBU*). Elle est vendue en stock limité durant la période hivernale.

Belgica (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Belgica Beer (*bière*) *: Voir brasserie Hoppa Belgium*

Belgicus (*bières*) *: Voir brasserie La Brasserie Belge*

Belgian Angel'Stout (*bière*) : *Voir brasserie Brootcoorens*

Belgian Beers Race (*bière*) *: Voir brasserie Mule*

Belgian Brew Factory (*brasserie : Heule (Courtrai) – Flandre Occidentale*)

Cette communauté de brasseurs, également appelée The Brew Society a été fondée dans un ancien atelier de production d'ours en peluche par quelques brasseurs dont Björn Desmadryl, qui désiraient offrir la possibilité de brasser et d'embouteiller (*bouteille et cannette*) à des brasseurs artisanaux ainsi qu'à des producteurs de cidre et d'autres boissons.

Elle dispose d'une micro-installation (*20 hl/brassin*) et d'une installation plus grande (*120 hl/brassin*). Les produits peuvent être bios car elle travaille avec des producteurs locaux.

Elle utilise principalement des produits belges et produit les séries *Boho* (*bières organiques dont une blanche, Boho Organic White Beer**) et *Martha*.

- Boho Organic Cherry Beer *(3,6 % alc. vol.)* : Bière fruitée élaborée avec du malt de blé, du sucre de canne et du concentré de cerise. La robe est brun rouge. Le nez est fruité (*cerise*). En bouche, elle est ronde, légèrement acide et peu amère avec un arôme fruité (*cerise*) marqué.
- Boho Organic Blond Beer (4,5 % alc. vol.) : Blonde légère élaborée avec du houblon belge. En bouche, elle est sèche et finement amère avec des arômes fruité et herbacé

ANECDOTE : Martha est le prénom d'une jeune femme fermière, blonde aux yeux sombres et pleine de vie qui vivait au 19ème siècle à Heule et qui brassait de bonnes bières. C'est la raison pour laquelle la brasserie lui a rendu hommage.

- Martha Brown Eyes (*12 % alc. vol.*) : Quadruple refermentée en bouteille. Sa robe est brune (*80 EBC*). Le nez est fruité (*cerise, framboise et pomme*) avec des notes épicée (*anis*), liquoreuse et caramel En bouche, elle est pleine, ronde et peu amère (*24 EBU*) avec des arômes caramel, torréfié (*café et chocolat*) et fruité (*fruits secs*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Martha Guilty Pleasure (*8 % alc. vol.*) : Kriek élaborée avec des griottes fraîches. Sa robe est ambrée (*28 EBC*). Le nez est fruité (*cerise*). En bouche, elle est douce, légèrement acidulé et peu amère (*10 EBU*) avec un arôme fruité (*cerise griotte*). Elle se boit fraîche (*5-7°C*).
- Martha Sexy Blond (*8 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec 3 houblons aromatiques belges et refermentée en bouteille. Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle est ample, douce et moyennement amère (*30 EBU*) avec des arômes fruités (*fruits secs*) et épicé (*clou de girofle*). La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Belgian Stars & Stripes (*bière*) *: Voir brasserie Stroom Brouwers*

Belgoo (*brasserie : Sint-Pieters-Leeuw - Brabant Flamand*)

Cette brasserie artisanale tend à brasser à l'ancienne. Un des brasseurs, Jo Van Aert a rejoint la brasserie Lambiek Fabriek* située dans la même commune afin d'y développer du lambic.

Leurs bières ne sont généralement pas filtrées et ne contiennent pas d'additif chimique et d'épice.

- Arboo (*8,1 % alc. vol.*) : Blonde contenant 3 types de céréales (*orge, froment et épeautre*), 4 houblons dont une partie houblonnée à cru. En bouche, elle est moyennement amère (*36 IBU*).
- Bio Amber (*7,8 % alc. vol.*) : Ambrée bio composée de 3 céréales bios : orge, froment et épeautre.
- Bio Blond (*6,4 % alc. vol.*) : Blonde bio composée de 3 céréales bios : orge, froment et épeautre.
- Bloemekei (*6,5 % alc.vol.*) : IPA. En bouche, elle est peu amère et peu douce.
- Luppoo Extra (*6,5 % alc. vol.*) : IPA contenant de l'avoine et 5 houblons exotiques dont une partie à cru. Sa robe est blonde. En bouche, elle est moyennement amère (*36 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*).
- Dikkenek (*5,1 % alc. vol. : 2016*) : Saison. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est amère avec un arôme de mandarine. Le nom provient du terme bruxellois qui désigne un personnage ayant le gros cou et d'une prétention injustifiée. Elle a été conçue par David Blocteur, conseiller pour les microbrasseurs et se veut nationale.
- Keekebisj Bio (8 % alc. vol.) : Triple bio élaborée avec du froment. Sa robe translucide est dorée. Le nez est malté, caramel et épicé. En bouche, elle est finement pétillante, relativement dense et finement amère avec des arômes malté, miellé. La finale est finement amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Keekebisj Export (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe finement perlée et trouble est dorée (*14 EBC*). Le nez est houblonné et fruité. En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes houblonné et fruité. La finale est puissante.
- Magus (*6,6 % alc. vol.*) : Blonde contenant 4 types de céréales (*orge, froment, avoine et épeautre*) et des épices. La robe opalescente est jaune pâle (*9 EBC*). Le nez est végétal et torréfié (café) avec des notes d'abricot et de muguet. En bouche, elle est assez équilibrée, légèrement sucrée et peu amère (*20 IBU*). C'est une bière vivante.
- Saisonneke (*4,4 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du froment et une bonne dose d'houblons européens dont une partie à cru. La robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruité (*citron*) et épicé. La finale est longue et moyennement amère (*34 IBU*). Elle se boit fraîche (*5-6°C*).

Belgo Sapiens Brewers (*brasserie : Nivelles – Brabant Wallon : 2015*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Damien De Munter, ingénieur brasseur ayant travaillé à l'étranger (*Madagascar, France et Canada*) dans le développement de microbrasseries et 4 autres associés dont 2 autres ingénieurs brasseurs qui avaient également voyagé à travers le monde.

En 2023, elle décide de s'associer avec les brasseries Leopold 7* et de Brunehaut* pour former le groupe Regenerative Beer Alliance* en vue de mutualiser les frais tout en augmentant le marché.

Elle utilise majoritairement du houblon allemand *Polaris* et produit les gamme Cheval Godet, Biolithics (*dont une pils dry-hopping*) et une gamme bio (*2022*) ainsi qu'une pils (*Polarius**) et une blanche (*Blanche de Thines**). Elle veut également se lancer dans les bières barriquées.

Vu son passage sur le continent américain, Damien commercialise ses bières également en canette avec un dessin stylisé, symbole du renouveau brassicole américain.

ANECDOTE : Le Cheval Godet fait partie du folklore aclot (*de Nivelles*) et trouve son origine au 17ème siècle.

- Biolithics Rosée : Bière rosée bio.
- Cheval Godet Blonde : Blonde.
- Cheval Godet Double (*6,7 % alc. vol.*) : Double élaborée avec de la cassonnade et 4 houblons (*dont le Polaris et à cru, le Mosaic*). Sa robe est bune à reflets rouges (*60 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est fruité. En bouche, elle est dense et moyennement amère (*33 IBU*) avec des arômes touraillé, torréfié et fruité (*fruits exotiques*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Cheval Godet Solarius (*7,1 % alc. vol. : 2018*) : Blonde forte élaborée avec du houblon *Polaris* et du moût de raisin blanc de cépage Solaris (*à raison d'un 2/9*) issue de la collaboration avec le Domaine viticole du Chapitre (*Baulers – Nivelles*). Le robe limpide est dorée. Le nez discret est fruité (*raisin*). En bouche, elle est puissante avec un arôme fruité (*raisin*). La finale est sèche.
- Cheval Godet Triple (*8,1 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 céréales, de la cassonnade et 4 houblons (*dont le Polaris à cru*). La robe est dorée (*12 EBC*). Le nez est végétal et épicé. En bouche, elle est moelleuse et moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes épicés. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

- Colonel Arch (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des houblons américains (*Centennial*). Sa robe est ambrée (*30 EBC*). En bouche, elle est amère (*50 IBU*) avec des arômes malté, fruités (*agrumes et fruits tropicaux*), floral et une note épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- P'tit Granit (*4,9 % alc. vol.*) : Porter élaboré avec du froment et 2 houblons (*Hallertau Mittelfrüh et Polaris*). Sa robe est brun rouge (*80 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est torréfié. En bouche, elle est riche et peu amère avec un arôme torréfié (*café*). La finale est moyennement amère (*40 IBU*) et torréfiée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Le nom est un hommage aux tailleurs de pierre qui exploitaient dans notre région, le petit granit.
- Saison Biolithics : Saison bio.

Belissa (*bière*) *: Voir brasserie Philippe*

Bella Mère (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

Belle Ardente (La) (*bière*) *: Voir brasserie Cosse*

Belleau (de) (*brasserie : Vaux-Sur-Sure – Luxembourg*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Philippe Meurisse.

Belle d'Eté (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Belle fleurs (*bière*) *: Voir brasserie Kompel*

Belle Fleur (*bière*) *: Voir brasserie De Dochter van de Korenaar*

Bellegems (*bières*) *: Voir brasserie Omer Vander Ghinste (Bockor) et Blanche*

Bellevaux (de) (*brasserie : Malmedy – Liège : 2006*)

Cette brasserie (*1 200 hl*) a été créée par le couple William Schuwer et Carla Berghuis (I) dans une ancienne ferme ardennaise située dans les cantons de l'Est. Leur fils, Tom (II) a repris la production.

ANECDOTE : Des agrandissements ont été réalisés en souterrain pour garder tout le cachet du lieu.

Les étiquettes représentent l'emblème de la brasserie et le blason des seigneurs de Belva, à savoir trois merlettes sans becs ni pattes sur trois losanges (*macles*).

Elle puise son eau dans une source. A côté des bières classiques dont une blanche (*Bellevaux Blanche* *) ainsi qu'une lager (*Bellevaux Lager*), elle propose des cuvées spéciales (*1 brassin/an*). Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées.

- Bellevaux Black (*6,3 % alc. vol.*) : Stout. La robe opaque est noire et la mousse est couleur café. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est douce avec un arôme torréfié (*café*) et une note fruitée (*fruits noirs*). La finale est amère et café. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle n'est disponible qu'en automne et hiver.
- Bellevaux Blonde (*7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des houblons tchèques et français. La robe est dorée. En bouche, elle est crémeuse avec un arôme fruité. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6-7°C*). C'est la bière la plus vendue de la brasserie.
- Bellevaux Brune (*6,8 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune et sa mousse est crème. En bouche, elle est ronde, souple et peu amère avec des arômes caramel, torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits rouges*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Centenaire (*6 % alc. vol. : 2021*) : Ambrée. C'est un brassin unique.

ANECDOTE : Elle a été créée à l'occasion des 100 ans de titre de cathédrale de l'église de Malmedy. Les bénéfices tirés de la vente sont destinés à la restauration de la cathédrale.

- Indian Summer : Bière légère élaborée avec des fleurs d'houblons alsaciens à cru. C'est une cuvée spéciale.
- Malmedy Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée. En bouche, elle est légère, douce et moyennement amère avec des arômes fruité et alcoolique. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- TPA (*Tom' Pale Ale*) : Pale-Ale. En bouche, elle est pétillante et amère. Cette bière créée par Tom est une cuvée spéciale.

Beloeil (*bière*) *: Voir brasserie Dupont*

Béole (*bière*) *: Voir brasserie Lupulus*

Béquin (*brasserie et bière : Mouscron – Hainaut*)

- Béquin (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde spéciale. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).

- Mouscronnaise (La) (*8 % alc. vol.*) : Blonde spéciale.

Berliner Ryesse (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Bersalis (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Bertinchamps (*brasserie : Gembloux - Namur : 2013*)

Cette brasserie (*6 000 hl*) a été fondée par Benoît Humblet et sa famille dans la ferme de Bertinchamps (*ferme en carré datant de 1343*).

Elle produit des bières de ferme pur-malt à l'ancienne sans épice et additif sous la gamme *Bertinchamps* (*représentée par un B comme bière, Belgique, Benoît, Bertinchamps, etc.*), ainsi qu'une pils 1348*, deux blanches (*B+ Blanche* et *B+ Pamplemousse*)

ANECDOTE : Les bouteilles de la série Bertinchamps sont de 50 cl ; ce qui est rare en Belgique.

- Bertinchamps Blonde (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde pur malt. Sa robe trouble est jaune. Le nez est céréalier (*paille fraichement coupée*), fruité (*agrumes*) et levuré avec une note herbacée. En bouche, elle est douce et onctueuse avec un arôme grillé et une note poivrée. La finale est amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Bertinchamps Brune (*7 % alc. vol.*) : Brune de ferme pur malt. Sa robe opaque est noire et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*café, moka et chocolat*). En bouche, elle est ronde, douce, non acide avec des arômes torréfié (*café*) et fruité (*fruits noirs*) et une note fumée. La finale est amère, chocolat et fruitée (*fruits noirs et datte*). Elle se boit tempérée (*12°C*). Elle se situe entre un stout belge et un porter anglais.
- Bertinchamps Hiver (*8 % alc. vol. – 2013*) : Bière d'hiver avec un houblon néo-zélandais à cru et une infusion de 6 épices (*dont cannelle et coriandre*). Sa robe est légèrement ambrée. En bouche, elle est ronde et moelleuse avec des arômes malté (*biscuit et caramel*), épicé et herbacé. Elle est uniquement brassée entre octobre et mars.
- Bertinchamps Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple pur-malt. Sa robe trouble est jaune légèrement ambrée. En bouche, elle est ronde avec des arômes malté, caramel, épicé et levuré. La finale est amère.
- Prose (La) : L'étiquette varie et est la création d'un artiste.
- Smash Belge (*5,6 % alc. vol.*) : Smash élaborée avec un malt cultivé et malté à Gembloux et un houblon, le 7787 cultivé à Warneton ainsi qu'une levure belge. Sa robe est dorée. En bouche, elle est douce et peu amère.

Bestiale (*brasserie et bière : Liège – Liège : 2018*)

Cette microbrasserie a été fondée par Sébastien Charlier, géographe de formation qui, après 6 années dans le métier a décidé de se lancer dans l'aventure de la bière en partant sur les différents continents, chercher les ingrédients.

Son slogan est "Réveille la Bête qui est en toi".

- Bestiale Blonde (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde sans sucre. Sa robe limpide tire sur l'ambrée. En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes fruités (*agrumes et fruits exotiques*) et épicés.
- Bestiale Exotique
- Bestiale Spéciale de soif (*4,8 % alc. vol. : 2019*) : Blonde houblonnée. Sa robe est jaune paille (*5 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est peu amère (*18 IBU*) avec des arômes malté et fruité.
- Bestiale Triple (*8,4 % alc. vol.*) : Triple. La robe trouble est cuivrée (*30 EBC*). Le nez est malté avec une note caramel. En bouche, elle est finement pétillante, moyenne et moyennement amère (*33 IBU*) avec un arôme malté. La finale est moyenne, sèche, amère et épicée.

Betchard (*bières*) *: Voir brasserie de Tubize*

Bichette (*bière*) *: Voir brasserie des Eaux Vives*

Bicyclette (*bière*) *: Voir brasserie Drink-Drink!*

Bieken (*bière*) *: Voir brasserie Boelens*

Bière d'Amour (*bière*) *: Voir brasserie Frasnoise*

Bière de l'Autruche (*bière*) *: Voir brasserie de Silenrieux*

Bière des 50 ans bio de la Roussellerie (La) (*bière*) *: Voir brasserie Nectar Bohème*

Bière des Amis (*bière*) *: Voir brasserie des Légendes*

Bière des Nonnes (*bières*) *: Voir brasserie de Jandrain- Jandrenouille*

Bière des Pendus (*bière*) *: Voir brasserie de Silenrieux*

Bière de Warsage (*bière*) *: Voir brasserie de Warsage*

Bière du Pays Blanc (*bière*) *: Voir brasserie du Brunehaut*

Bières de Court (*brasserie : Court-Saint-Etienne – Brabant Wallon*)

Elle fait brasser ses bières à la *brasserie de Jandrain-Jandrenouille**.

- Wister-Z Session Blonde (*5,6 % alc. vol.*) : Session Blonde non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe translucide est orange paille (*10 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est finement pétillante, légère et amère avec un arôme malté. La finale est longue, sèche et amère.
- Wister-Z Triple (*8,2 % alc. vol.*) : Triple non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe finement pétillante et transparente est dorée (*20 EBC*). Le nez est malté avec une note caramel. En bouche, elle est finement pétillante, moyenne et légèrement amère avec un arôme malté. La finale est longue, sèche et plus amère.

Bières de Mon Village (*bière*) *: Voir Artisans Brasseurs*

Bières de Quartiers (*Bruxelles : 2018*)

Le nom provient de la volonté des fondateurs de créer des bières spécifiques à des quartiers de Bruxelles.

Cette brasserie a été fondée par 2 amis de longue date : Bruno et Gregory qui ont décidé de produire des bières à l'image des différents quartiers bruxellois et de leurs habitants.

Ils créent leurs bières après s'être promené et avoir discuté avec les gens du quartier et les font ensuite produire dans une des 4 brasseries artisanales partenaires du projet dont les brasserie CoHop*, En Stoemelings* et Valduc-Thor*.

Ils produisent une blanche sous le nom de la vieille Ouderghem*.

ANECDOTE : Chacune de leurs bières portent le nom d'un quartier de Bruxelles.

- Cent Tilleuls (La)
- Chasseurs Ardennais (La)
- Saint Boniface (La)
- Stockel (La)
- Wiener (La)

Bièrodrome (*brasserie : Tournai – Hainaut : 2016*)

Cette pictobrasserie a été fondée par 5 personnes : Catherine Vandyck, Dominique et Antoine Broutin, Yannick et Michael Genne.

C'est avant tout un commerce de bières où il est possible de faire de la bière. Outre sa propre bière, elle produit également des bières pour des microbrasseries (*SuperfooBeer à Mons*).

Big Bayou (*bière*) *: Voir brasserie Smisje*

Big House (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Big Mama (*bière*) *: Voir brasserie NovaBirra*

Big Nose (*bière*) *: Voir brasserie NovaBirra*

Bigote (La) (*brasserie : Tournai – Hainaut : 2015*)

Le nom ne provient de la religieuse mais du mot espagnol signifiant la moustache (*El bigote*), en partie due à un voyage Erasmus en Espagne.

ANECDOTE : La moustache est frappée sur les étiquettes de ses bouteilles sous différentes formes (*fines, soignées, touffues ou rebelles*).

Cette microbrasserie a été fondée par Thomas Monserez qui conçoit ses bières mais les produit à la brasserie Authentique Brasserie*.

Il produit principalement des bières légères avec quelques additifs.

- La Bigote Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 3 houblons. Sa robe est légèrement doré (*12 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*).
- La Bigote Dry Stout (*4,5 % alc. vol.*) : Dry Stout élaborée avec 3 houblons belges. Sa robe est noire (*100 EBC*). Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est sèche et moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme torréfié.
- La Bigote Noble Village (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du seigle, de l'épeautre et de l'achillée millefeuille (*ancêtre du houblon*) et une levure de type Saison. La robe est dorée (*15 EBC*). En bouche, elle est onctueuse et moyennement amère (*45 IBU*).
- La Bigote Puerh Tea (*7 % alc. vol.*) : Bière infusée élaborée avec du thé vert (*Puerh*). Sa robe est or (*11 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*).
- La Bigote Saison des Poètes Bio (*4 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec 2 houblons alsaciens. Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*). Elle est brassée à l'occasion du trail des Poètes.

BIIR (*bière*) *: Voir brasserie Montaigu – BIIR Brewer Assoc*

Binchoise (La) (*brasserie : Binche – Hainaut : 1986*)

Le nom provient de la ville de Binche où se célèbre annuellement le fameux carnaval avec les Gilles de Binche (*personnages aux hauts chapeaux en plumes*).

La brasserie (*10 000 hl*) a été fondée par André Graux et son épouse, Françoise Jauson qui ayant perdu chacun leur boulot et ayant une petite expérience dans la production de vins de fruits, ont décidé de brasser une bière chez eux à partir de matériel de récupération.

Très vite, ils déménagent dans l'ancienne malterie en ruine du château de la reine Marie de Hongrie datant de 1929 (*voir Paternotte***). Ils débutent avec la production de la *Fakir* (*blonde*) et la *Réserve Marie de Hongrie* (*brune*) dont les noms laisseront la place aux Binchoises, pour des raisons commerciales. D'autres bières viendront compléter la série.

En 1989, le premier ingénieur-brasseur, Bruno De Ghorain est engagé. Par la suite, ce brasseur aidera les brasseries Brogne*, Ginette* et Scassenes* à l'élaboration et à la production de leurs bières.

En 2001, le couple cède la place au brasseur et à 3 jeunes entrepreneurs dont Jean Fadel, Gabriel Smet et Christophe Wanty. Ils décident de rénover l'ancienne malterie pour l'accueil du public. En 2010, la brasserie trop à l'étroit déménage le stockage et le conditionnement à l'entrée de Binche et augmente sa production, partagés entre ses marques propres et des bières à façon.

Elle brasse toutes ces bières dans une cuve chauffée à feu direct. De même, elle a été une des premières à ajouter du miel dans une bière (*bière de l'Ours*). Elle produit la Nelson* (*IPA*) pour le compte de la brasserie Brooz Brew.

Leurs bières ne sont ni pasteurisées et ni filtrées.

- Bel Chic Red Devils (*8 % alc. vol.*) : Blonde forte fruitée élaborée avec des arômes naturels de fruits rouges et des fleurs de sureau. La robe opaque est cuivrée (*34 EBC*). Le nez est sucré et fruité (*fruits rouges*) et végétale (*sureau*). En bouche, elle est dense, sucrée et peu amère avec un arôme fruité (*fruits rouges*) et végétale (*sureau*). La finale est sucrée. Elle a été créée pour soutenir les diables rouges, joueurs de l'équipe belge de football.
- Belge (La) (*5 % alc. vol.*) : Blonde à double fermentation. Le nom provient des habitants du pays de la bière.
- Bière des Ours ou Ours Polaire (*8,5 % alc. vol.*) : Bière au miel élaborée avec du miel du terroir. Sa robe au perlé très actif est blond or. Le nez est très miellé avec des notes céréalière, levurée et épicées. En bouche, elle est

ronde, pleine, peu piquante et très amère avec des arômes herbacés (*réglisse et anis*) et une note fruitée (*agrumes*). La finale est très amère, miellée et d'Irish Coffee. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom provient de l'animal qui adore le miel que cette bière contient.

- Binchoise Blonde (*La*) (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des houblons aromatiques, de la coriandre et des écorces d'oranges séchées (*tradition du Carnaval*) et une certaine teneur en CO_2 actif et refermentée en bouteille. Sa robe est très pétillante. Le nez piquant est herbacé. En bouche, elle est acide et amère avec un arôme houblonné. La finale est amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*) dans un verre à cognac. La bouteille de 75 cl se conserve couchée.
- Binchoise Brune (*La*) (*8 % alc. vol.*) : Brune.
- Binchoise Triple (*La*) (*9 % alc. vol.*) : Triple.
- Binchoise bio Triple (*La*) (*8,5 % alc. vol.*) : Triple bio.
- Binchoise bio Fruits rouges (*La*) (*4,5 % alc. vol.*) : Triple bio composée de fruits rouges.
- Binchoise Spéciale Noël (*La*) (*9 % alc. vol. : 1993*) : Bière de Noël élaborée avec des épices (*noix de muscade et coriandre*). La robe brillante est ambrée. Le nez est caramel, fruité, épicé et levuré. En bouche, elle est finement amère avec les arômes caramel, fruité (*orange*), épicé (*noix de muscade*) et boisé et une pointe de coriandre. La finale est douce. Elle se boit tempérée (*10°C*). Elle se conserve bien.
- Bruyère Brune (*% alc. vol.*) : Brune.
- Buxus brune (*% alc. vol.*) : Brune.
- Buxus blonde (*% alc. vol.*) : Blonde.
- Cantinière (*5,5 % alc. vol.*) : Bière comprise entre la pils et la bière d'abbaye. En bouche, elle est fruitée. La finale est amère. Le nom provient de la jeune fille censée apporter boissons et réconfort aux soldats de Napoléon. Elle a été conçue pour célébrer les 200 ans de la marche de Daussois et ainsi rendre hommage aux marcheurs de l'Entre-Sambre-Et-Meuse.
- Cervoise de l'Ecluse brune (*% alc. vol.*) : Brune.
- Cervoise de l'Ecluse blonde (*% alc. vol.*) : Blonde.
- Cuvée du Walhain (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. La robe transparente est dorée (*12 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est finement amère (*40 IBU*) avec un arôme malté et une note caramel. La finale est finement amère. Elle est brassée pour le compte du restaurant "*Le Relais du Walhain*" situé à Buvrinnes.
- Embuscade (*5 % alc. vol.*) : Bière fruitée au Calvados avec une attaque surprise. Le nom provient du terme désignant un attaque surprise par des assaillants cachés initialement.
- Flora (*7 % alc. vol.*) : Bière de printemps.
- Malognarde brune (*% alc. vol.*) : Brune.
- Malognarde blonde (*% alc. vol.*) : Blonde.
- Rose des Remparts (*3,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée à la framboise. Elle est présentée dans une bouteille claire au long col.
- Saint Quirin Blonde (*% alc. vol.*) : Blonde.
- Saint Quirin Brune (*% alc. vol.*) : Brune.
- Scott (*10 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe est blonde. Le nez est houblonné avec des notes maltées, herbacées et de whisky. En bouche, elle est peu amère avec des arômes boisé et malté et des notes de prune et de whisky. Le nom provient du diminutif de l'Ecosse car cette bière fermente dans un fût bio de whisky.

Bink Blond (*bière*) *: Voir brasserie Kerkom*

Biolégère (*bière*) *: Voir brasserie Dupont*

Biolithics (*bière*) *: Voir brasserie Belgo Sapiens*

Bios (*brasserie*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Bisous M'Chou (*bière : Charleroi - Hainaut*)

Le nom provient de l'œuvre d'art décorant le Palais des expositions de Charleroi.

Cette bière a été imaginée par 4 carolos qui rêvaient d'un projet qui valorise et dynamise leur ville.

Elle a été initialement produite par la brasserie La Binchoise* (*Binche*) avant d'être produite et commercialisée par la brasserie La Manufacture Urbaine* (*Charleroi*).

- Bisous M'Chou (*6,5 % alc. vol. : 2015*) : Blonde naturelle élaborée avec des baies de genévrier ajoutées en fin de brassage, non filtrée et refermentée en bouteille. En bouche, elle est légèrement amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Bisous M'Chou Seize 66 (*8 % alc. vol. : 2016*) : Bière noire naturelle. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est forte, puissante, moyennement amère avec un arôme torréfié (*café*) et une note de fruits confits. La finale est légèrement acidulée avec une note de pomme verte. Elle se boit soit très fraîche (*4°C*) pour le côté acidulé de la pomme verte, soit tempérée (*8-12°C*).

ANECDOTE : Cette bière fait référence à la date de création de Charleroi (*1666*). La forme de l'étiquette rappelle les contours de la ville et fait également penser au charbon, symbole du passé industriel carolo.

Bittere Bloemen (*brasserie*) *: Voir brasserie Vleesmeesters Brewery*

Bitter Sweet Symphony (*bière*) *: Voir brasserie 'T Gaverhopke*

B'Joy (*bière*) *: Voir brasserie My Beers*

Black 13 (*bière*) *: Voir brasserie Donum Ignis*

Black Albert (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Black {C} (*bière*) *: Voir brasserie {C}*

Black Damnation (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Black Mamba (*bière*) *: Voir brasserie Sainte-Hélène*

Black Pope (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beers*

Black Pudding (*bière*) *: Voir brasserie Vleesmeester Brewery*

Black Saison (*bière*) *: Voir brasserie (L') Annexe*

Blacksmith (*brasserie et bière : Waterloo – Brabant Wallon : 2019*)

Cette microbrasserie a été fondé par deux étudiants en recherche d'aventure dont Nicolas Flammang et Maxence.

Elle a fait produire ses bières à la brasserie du Lion* jusqu'en 2021, moment où elle a eu sa propre installation.

Elle produits ses propres bières dont la gamme *Le Foyer éphémère* qui comporte une blanche fruitée (*voir blanche – Or rose*) ainsi que des bières à façon.

- Acier de Damas (*Le foyer éphémère*) (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec deux houblons (*Aurora et Challenger*). Sa robe semi translucide est ambrée (*26 EBC*). Le nez est boisé. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes boisé et malté. La finale est longue, sèche et amère.
- Blacksmith Citra (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du blé et du houblon *Citra*. La robe transparente est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est moyennement dense et moyennement amère (*42 IBU*) avec un arôme fruité. La finale est longue, amère et fruitée.
- Carbone (*7 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe opaque est noire et sa mousse est brun beige. En bouche, elle est moyennement amère (*27 IBU*) avec un arôme torréfié (*café*).
- Constantan (6 % alc. vol.) : IPA élaborée avec de l'avoine, du blé et 4 houblons (*Aurora, Magnum, Styrian et Wolff*). Sa robe trouble est dorée (*16 EBC*). Le nez intense est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est dense et moyennement amère (*32 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits exotiques ou fruits des bois*). La finale est sèche, amère, fruité et épicée. C'est une bière éphémère.
- Etain Fumée (*le foyer éphémère*) (*5,8 % alc. vol. : 2022*) : Stout élaborée avec 2 houblons (*Aurora et Magnum*). Sa robe est brun foncé. Le nez est torréfié (café) et fumé. En bouche, elle est moyenne et peu amère avec des arômes torréfié (café) et fumé. La finale est peu amère et torréfié.
- Le Feu & L'eau (*5 % alc. vol.*) : Gose fruitée élaborée avec de la rhubarbe. Sa robe transparente est dorée. Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est douce, peu acidulée et peu amère (16 IBU) avec un arôme fruité (*rhubarbe*). La finale est moyenne, moyennement amère et fruité.

ANECDOTE : C'est une bière collaborative avec la microbrasserie Fluviation* située dans le village voisin (*Braine-l'Alleud*) qui donne des noms de liquide à ses bières alors que la microbrasserie Blacksmith donne des noms associées au feu.

- Marteaux (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du houblon *Magnum*. Sa robe est or (*8 EBC*). En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes boisé et fleuri.

- SAM Sarrasin (*6 % alc. vol. : 2021*) : Blonde élaborée avec du sarrasin, de l'avoine et du houblon *Challenger*. Sa robe translucide est ambrée (*20 EBC*). Le nez est céréalier (*sarrasin*) avec une note caoutchouteuse. En bouche, elle est dense et amère avec des arômes céréalier et caoutchouteux. La finale est longue, sèche et finement amère. C'est une bière à façon pour la société SAM Sarrasin.
- Vulcain (*6 % alc. vol. : 2020*) : IPA élaborée avec du froment, de l'avoine et 2 houblons (*Amarillo et Calypso*) et refermentée en bouteille. La robe est or (*12 EBC*). Le nez est malté et floral. En bouche, elle est moyennement amère (*43 IBU*) avec des arômes céréaliers. La finale est longue, sèche et relativement amère.
- Zamak (*6,5 % alc. vol.*) : NEIPA. Sa robe trouble est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est fruité (*fruits tropicaux*). En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme fruité. La finale est longue et fruitée.

Black to the future (*bière*) *: Voir brasserie Dok Brewing Company*

Black Treats (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beers*

Blambic (*bière*) *: Voir brasserie B*

Blasting Citra (*bière*) *: Voir brasserie Tartaruga*

Blaton (*bière*) *: Voir brasserie Authentique Brasserie*

Blaugies (*brasserie : Blaugies (Dour) - Hainaut : 1988*)

Cette brasserie (*1 000 hl*) située près de la frontière française, a été créée par Pierre-Alex Carlier, professeur de bio, (*anatomie et physiologie*) et son épouse, Marie-Noëlle Pourtois, enseignante en sciences qui ont démarré la production de manière artisanale en tentant de reproduire une recette de bière trouvée par hasard dans le *Larousse ménager* de la mère de Pierre-Alex. Après plusieurs essais, ils mettent au point leur première bière, la Moneuse et décident de se professionnaliser après 4 ans.

Un de leurs fils, Kevin Carlier (II), ayant fait des études de brasseur, a repris l'affaire avec sa femme, Bérangère. Il crée de nouvelles bières qui sortent un peu de la tradition familiale. L'autre frère, Kévin, cuisinier au restaurant Le Fourquet situé en face de la brasserie, n'hésite pas de son côté, à introduire la bière dans ses préparations culinaires.

Ses bières sont non filtrées et refermentées en bouteille. Elle produit aussi les brassins de Vincent Cassel.

- Darbyste (*5,8 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec du sucre et du jus de figue. Sa robe trouble est dorée. Le nez est végétal et fruité. En bouche, elle est ample, légèrement acide (*jus de figue*), douce et peu amère avec des arômes épicé et fruité (*figue*). La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).

ANECDOTE : Le nom provient du pasteur Darby, pasteur local de la région de Mons, qui poussa sa congrégation à défier une interdiction locale sur l'alcool en déclarant que le liquide brun qu'ils buvaient étaient une concoction à base de jus de figues. Elle rappelle à Pierre-Alex Carlier, la bière qu'il buvait dans le temps chez sa grand-mère.

- Moneuse (La) (*8 % alc. vol. : 1988*) : Saison élaborée avec du sucre blanc et de la coriandre. Sa robe est ambrée claire. Le nez est levuré, épicé (*cardamone*) et fruité (*abricot confit et citron*). En bouche, elle est douce, un peu acide, métallique et moyennement amère avec un fort bouquet malté (*pain*), épicé (*coriandre et poivre blanc*) et fruité. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).

ANECDOTE : Le nom provient d'un célèbre brigand Antoine-Joseph Moneuse (*1768 – 1798*), également coureur de jupons et ivrogne qui fut guillotiné sur la place de Douai. Il vivait dans la région de Bavay et de Dour. Ce brigand volait avec ses fidèles, aussi bien les diligences que les maisons où il forçait les propriétaires à leur indiquer l'endroit du butin en leur mettant les pieds dans l'âtre du feu. La brasseuse (*Marie-Noëlle Pourtois*) serait une de ses descendantes.

- Moneuse Spéciale Noël (La) (*8 % alc. vol.*) : Bière de Noël. La robe est ambrée.
- Moulin de Leval ou Brassin du Meunier (*8 % alc vol.*) : Ambrée élaborée avec du houblon *Saaz*, non filtrée et refermentée en bouteille. Cette bière a été développée par Vincent Cassel (*Beurkens Gastronomie*).
- Saison d'Epeautre (*6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec de l'épeautre et brassée comme une blanche traditionnelle. La robe trouble est blonde. Le nez complexe est fruité (*fruits jaunes, écorces d'orange et de citron*), épicé (*gingembre, citronnelle et poivre*) et herbacé. En bouche, elle est effervescente, veloutée, douce, acidulée et amère (*inhabituelle avec l'épeautre*) avec les arômes du nez et levuré. La finale est sèche, acidulée, amère, légèrement astringente et sur l'épeautre et les épices. Elle se boit fraîche (*5-6°C*). Elle a été créée par Kevin.
- Vermontoise (La) (*6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec un houblon américain citronné et une levure beige épicée. Sa robe est pâle. Le nez frais est fruité (*citron*) et végétal. En bouche, elle livre des arômes fruités (*citron*), céréalier et épicés (*coriandre et poivre*). La finale est longue, sèche et fruitée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

C'est une bière collaborative avec Shaun Hill, brasseur de la brasserie Hillfarmstead* (*Vermont – USA*), un ami de la famille. Le nom évoque la région du Vermont et Mons.

Bleuette (*bière*) *: Voir brasserie Lupulus*

Bling Bling (*bière*) *: Voir brasserie D'Oude Maalderij*

Blinker (*bière*) *: Voir brasserie Siphon Brewing*

Bloemkei (*bière*) *: Voir brasserie Belgoo*

Blondelle (*bière*) *: Voir brasserie 't Hofbrouwerijke*

Blonden Os (*bière*) *: Voir brasserie Bourgogne des Flandres*

Blonde Stoot (*bière*) *: Voir brasserie Cabardouche*

Blue Monk (*bière*) *: Voir brasserie Struise Brouwers*

BMX IPA (*bière*) *: Voir brasserie Drink-Drink!*

Bobbi (*Ittre – Brabant Wallon : 2019*)

- IPA (6,5 % alc. vol.) : IPA non filtrée. Sa robe trouble est ambrée (30 EBC). Le nez est levuré. En bouche, elle est moyenne et amère. La finale est finement amère.
- Strong Blond (6,5 % alc. vol.) : Blonde forte. Sa robe est jaune paille (*6 EBC*). Le nez peu intense est malté. En bouche, elle est dense, douce et peu amère avec des arômes maltés.

Bobby Wood (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Bobeline (*bière*) *: Voir brasserie des Bobelines*

Bobelines (des) (*brasserie : Spa – Liège : 2019*)

Le nom fait référence aux Bobelins et Bobelines, curistes aristocrates et bourgeois qui venaient faire une cure thermale et aussi se divertir durant leur séjour dans cette ville d'eaux.

Cette microbrasserie (*2 000 hl*) a été fondée par Didier Dumalin dans le Pavillon des Petits Jeux du Parc de Sept-Heures situé au centre de Spa, avec l'aide de Bruno Deghorain (*La Binchoise**). Par la suite, il s'est associé à Carole Menga pour organiser un restaurant et un lieu d'événement.

Les bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Elle produit la gamme *Bobeline* qui était brassée depuis 1991 d'abord par la brasserie Huyghe* et ensuite par la brasserie La Binchoise* dont une blanche fruitée (*Bobeline Blanche Fraise*). En 2021, elle est brassée par la brasserie Elfique*.

- Bobeline Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du houblon à cru et du sucre. Sa robe est ambrée (*27 EBC*). Le nez est boisé. En bouche, elle est ronde et peu amère (*25 IBU*) avec des arômes touraillés (*biscuit et caramel*) et une note de whisky.
- Bobeline Black (*8 % alc. vol.*) : Stout. Le nez est torréfié. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*café et cacao*) et caramel avec une note épicée.
- Bobeline Blonde
- Bobeline Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du houblon belge. En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruités. C'est la première bière brassée en 1991.

Boca (*bières*) *: Voir brasserie (La) Fabrique*

Bockor (*brasserie*) *: Voir brasserie Omer Vander Ghinste*

Bocq (du) (*brasserie : Purnode – Namur : 1858*)

Le nom provient de la rivière, le Bocq qui passe à travers le village de Purnode.

ANECDOTE : L'origine du nom de la rivière provient du nom wallon de bouc que lui avaient donné ses habitants, à cause des impétuosités et des crues de cette rivière. Ils comparaient cette rivière à un bouc sautant et gambadant.

Cette brasserie familiale (*105 000 hl*) a été fondée par l'agriculteur Martin Belot et est toujours dirigée par un descendant Belot (*VI*). Elle a produit pendant longtemps, son propre malt. En 2015, elle passe aux mains du négociant en bières Corsendonk qui était aussi son client le plus important. Celui-ci décide de mettre l'accent sur les marques propres plutôt que sur les bières à façon. C'était probablement la brasserie wallonne n°1 en quantité de bières à façon jusqu'alors.

Le maître-brasseur actuel est Xavier Yernaux.

Dans le passé, elle a également brassé des bières à fermentation basse qu'elle a cessé de produire en 1967 après le rachat de la brasserie Centrale (*Marbaix-la-Tour*).

La levure, propre à la brasserie est utilisée aussi bien en fermentation principale qu'en refermentation en bouteille, donnant une unité de goût à toutes les bières. Les épices (*coriandre, écorce d'orange douce et amère, réglisse et anis*) sont moulues sur place.

Outre la série Gauloise*, son produit phare créée juste après la Première Guerre Mondiale, elle produit un grand nombre de bières à caractère régional ou artisanal ainsi que des bières à façon comme la série "Aldegonde" (*commercialisée par les Artisans Brasseurs**). D'autre part, elle sous-traite à certaines autres brasseries comme notamment la Corsendonk* (*bière d'abbaye*), la gamme Blanche de Namur* (*dont une Blanche de Noël**), la série La Ramée* (*bières d'abbaye*), la Saint-Benoît* (*bières d'abbaye*), La Tempelier* et les Régal*. Sa chaine d'embouteillage permet d'accueillir 14 sortes de bouteilles différentes.

- 1999 (*7,5 % alc. vol. : 1998*) : Triple. Elle a été produite pour fêter la nouvelle année 1999 et était présentée sous forme de bouteille de 75 cl avec bouchon.
- Aldegonde Ambrée (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée
- Aldegonde Brune (*7,2 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est foncée. Le nez est exotique. En bouche, elle est amère avec un arôme de caramel mou et un zeste d'orange séchée.
- Aldegonde Blonde (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle livre des arômes fruités avec une note métallique. Elle se boit tempérée (*8-11°C*).
- Aldegonde Spéciale (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. La robe est sombre. Le nez présente une odeur plus "british". En bouche, elle montre un goût également plus "british" avec un arrière-goût de chicorée.
- Deugniet (*7,3 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blonde. En bouche, elle présente une saveur maltée. Le nom provient du mot patois "Deugniet" qui signifie en français "vaurien", soit un enfant espiègle, malicieux. Il s'agit en réalité de la Triple Moine* dont le nom commercial a été adapté pour les marchés flamands et hollandais.

ANECDOTE : Le nom Gauloise provient des Gaulois, anciens habitants de la région qui ont su montrer aux romains l'art de brasser la cervoise ainsi que des nombreux vestiges gallo-romains découverts dans la région. L'origine de la bière remonte au 15ème siècle où elle est appelé "*vi keute*". Elle est servie dans une chope en verre très design.

- Gauloise Ambrée (*5,5 % alc. vol. - 1994*) : Ambrée contenant des houblons fins. Sa robe très pétillante est ambrée à cuivrée (*31 EBC*). Le nez est malté et houblonné avec une note de fumé. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes de torréfaction et de malt et une note de fleur d'oranger. La finale est longue et très amère. Il faut se méfier à l'ouverture de la bouteille suite à son important pétillant.
- Gauloise Blonde (*6,3 % alc. vol. - 1994*) : Blonde. La robe très pétillante et légèrement opaque est blond doré (*11,5 EBC*). Le nez est caramel et épicé avec une note de cerises. En bouche, elle est ronde, douce et amère avec un arôme fruité (*citron et banane*) et une note de laurier. La finale est longue, amère et sucrée avec un goût de liqueur de fruit (*kirsch*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Gauloise Brune (*8,1 % alc. vol.*) : Brune à base de malt torréfié. Sa robe très pétillante est fauve foncé à marron roux (*68 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est douce, un peu piquante et amère avec un arôme de légère torréfaction et des notes de réglisse et de poire. La finale est longue et amère. Elle se boit tempérée. Elle a vu le jour après la première Guerre Mondiale.
- Gauloise Christmas (*8,1 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec de la coriandre et de la réglisse. Sa robe est foncée. Le nez est épicé (*coriandre et réglisse*). En bouche, elle est ample avec un arôme de malt.
- Gauloise Triple blonde (*9,7 % alc. vol.*) : Triple. En bouche, elle présente un goût fruité.
- Gauloise Fruits rouges (*8,2 % alc. vol.*) : Bière fruitée composée de fruits rouges. Sa robe est rouge.
- Gayette
- Jamboise Blonde (*5,5 % alc. vol. - 1997*) : Blonde avec des graines de moutarde et refermentée en bouteille. Sa robe est blonde avec des reflets vieil or. Son nez est fruité, levuré et moutardé sans excès. En bouche, elle est fraîche avec des arômes piquants. Elle se sert fraîche à tempérée (*8-11°C*).

ANECDOTE : La série **Jamboise** initialement brassée par la brasserie des Artisans Brasseurs* (*Namur*) a changé de brasseur lors du déménagement des Artisans Brasseurs vers Emines. C'est le fruit d'une collaboration entre un brasseur et la moutarderie Bister (*Jambes*), d'où son nom. La patronne, Fabienne Bister, a eu l'idée de remplacer la coriandre présente dans les blanches par des graines de moutarde.

- Jamboise Brune (*8 % alc. vol. - 2000*) : Brune avec des graines de moutarde et du miel et refermentée en bouteille. Elle se boit fraîche. Elle est apparue à la période de Noël.

- Li Crochon (*% alc. vol.*) : Le nom provient d'une forme de pain présent dans la région de Faläen (*Namur*).
- Saison 1858 (*6,4 % alc. vol.*) : Saison contenant du froment et 2 houblons (*Saaz et Lubliner*). Sa robe trouble est jaune. Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé. En bouche, elle est pleine et onctueuse (*froment*) avec un arôme fruité (*citron et orange*). La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Saison Régal (*5,5 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe brillante est rousse (*31 EBC*). Le nez peu expressif est floral et torréfié. En bouche, elle est peu expressive. La finale est amère. Elle est disponible en bouteille bouchonnée.
- Régal Christmas (*9 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est brune. Le nez est fumé et épicé. En bouche, elle est amère avec des arômes fumé et épicé.
- Toine (*% alc. vol.*) :
- Triple Moine (*7,3 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blonde et la mousse est blanche. En bouche, elle livre un arôme malté.

ANECDOTE : Contrairement à son nom, cette bière n'a rien à voir avec une bière d'abbaye. Il s'agit en réalité de la Deugniet dont le nom commercial a été adapté pour les marchés flamands et hollandais.

- Val d'Heure Blonde (*% alc. vol.*) : Blonde.
- Val d'Heure Brune (*% alc. vol.*) : Brune.
- Wallo (La) *(5,4 % alc. vol. : 2023*) : Blonde élaborée avec du houblon belge. Elle a été créée à l'occasion du centenaire des Fêtes de Wallonie 2023 et produite en juin pour pouvoir être servie en septembre.

ANECDOTE : Les bénéfices des ventes sont reversés à la Société Royale Moncrabeau – Les 40 Molons qui est la plus ancienne société folklorique de Wallonie et qui apporte son aide aux citoyens les plus démunis par le biais de leurs collectes et événements.

Boelens (*brasserie : Belsele (Saint Nicolas) – Flandre Orientale : 1864*)

Cette brasserie familiale (*1 000 hl*) est née de la fusion par mariage de deux familles de brasseurs, la famille Boelens exerçant à Lokeren et représentée à l'époque par Honoré Boelens, brasseur, malteur et commerçant en céréales et la famille De Meester qui possédait la brasserie De Valk** à Belsele. La sœur d'Honoré épouse un De Meester pour fonder dans les années 1850, la brasserie De Meester – Boelens également à Belsele (*emplacement actuel*).

A la mort du patron en 1897, la sœur d'Honoré sans enfant demande à son frère si un de ses enfants ne souhaite pas reprendre la brasserie. Henri Boelens (II), un des fils déjà brasseur décide de rejoindre sa tante pour reprendre l'affaire. Il épouse une des nièces de l'ancien propriétaire et inverse le nom en 1897. Cela devient la brasserie Boelens - De Meester qui fournit en bières et en limonades, les 17 cafés de Belsele (*pour une population de 1962 habitants*). La production est arrêtée pendant les guerres mondiales. Henri meurt en 1940.

Son fils ainé, Hubert Boelens (III) reprend la brasserie juste avant la guerre. Il épouse une fille de brasseur, Maria Lecocq de la brasserie Lecocq (*Sinaai*) et se lance dans la politique communale après la guerre. Il est bourgmestre de Belsele durant 10 ans.

En 1978, le fils Kristian ou Kris Boellens (IV) et sa femme Annick Sneyers reprennent le commerce de bière avant de relancer la brasserie. Après avoir étudié différentes sortes de bières moins connues, ils décident de brasser des bières locales de qualité (*avant la quantité*) dont la Bieken (*1993*) afin de pouvoir mieux résister à la concurrence et aux désirs d'achat des grandes brasseries.

En 2016, leur fils Yannick (V) les aide dans la brasserie.

Elle produit quelques bières permanentes dont la Bieken, son produit phare (*90 % de la production*) mais également quelques bières à étiquette (*parti Vivant, Bavo, etc.*). Ses bières sont principalement destinées au marché belge.

- Bieken (*8,5 % alc. vol. : 1993*) : Bière élaborée avec du miel doux et une bonne dose d'houblons, non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe très voilée au perlé discret est doré (*17 EBC*). Le nez est miellé. En bouche, elle est moyennement amère et douce avec des arômes malté et fruité et une note de miel. La finale est douce, peu amère et légèrement miellé. Elle se boit fraîche (*6°C*) dans un verre "hostellerie" à grand pied. Le nom signifie *petite abeille* en néerlandais. C'est la bière phare de la brasserie avec un total de 90 % de la production.

ANECDOTE : Cette bière fait référence à l'ancienne usine de pain d'épice Bieken qui était dirigée par le père de la femme de Kris, Annick Sneyers.

- Dubbel Klok (*8,5 % alc. vol. : 1995*) : Brune élaborée avec plusieurs houblons et refermentée en bouteille. En bouche, elle fournit des arômes caramel et fruité. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Heerenbier : Brune.
- Hubert (*5,5 % alc. vol. : 2016*) : Blonde.
- Kerstbier

- Klokbier
- Pa-Gijs
- Santa Bee (*8,5 % alc. vol. : 2006*) : Bière de Noël élaborée avec des d'épices d'hiver et refermentée en bouteille. Sa robe est brune. En bouche, elle offre des arômes fumé et épicé. Elle se boit fraîche (*7°C*). L'étiquette représente une abeille en robe de père Noël
- Tripel Klok (*8,5 % alc. vol. : 2009*) : Triple à base de plusieurs houblons et refermentée en bouteille. En bouche, elle livre des arômes épicés et fruités. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Waasbier
- Waase Kriek (*6 % alc. vol. : 2016*) : Kriek moderne élaborée avec des cerises. En bouche, elle est acide et sucré avec un arôme fruité (*cerise*).
- Waas Klokbier (*8,5 % alc. vol.*) : Triple produite avec de nombreux épices (*coriandre*). Le nez est épicé (*coriandre*). En bouche, elle est très amère avec un arôme épicé (*coriandre*). La finale est longue, très amère et épicée.
- Waase Wolf (*6,5 % alc. vol. : 2001*) : Ambrée élaborée avec des épices et refermentée en bouteille. Le nez est épicé. Elle se boit fraîche.
- Waaslander (*6,5 % alc. vol. : 2001*) : Blonde élaborée avec du blé et refermentée en bouteille. La finale est épicée. Elle a été brassée pour le tourisme du Waasland. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Bohemian IV (*bière*) *: Voir brasserie 'T Paenhuys*

Boho (*bières*) *: Voir brasserie Belgian Brew Factory*

Bois & Tais Toi (*bière*) *: Voir brasserie du Cochon Fantôme*

Bokkereyer (*bière*) *: Voir brasserie Cornelissen*

Bokrijks Kruikenbier (*bière*) *: Voir brasserie Sterkens*

Bolivar (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Bolleke (*bière*) *: Voir brasserie De Koninck*

Bon Homme (*bière*) *: Voir brasserie De Leite*

Bonnie & Clyde (*bière*) *: Voir brasserie No Science***

Boom (*bière*) *: Voir brasserie Duvel-Moortgat*

Bootjes Bier (*bière*) *: Voir brasserie Antwerpse Brouw Compagnie*

Boquette (*bière*) *: Voir brasserie Lupulus*

Borinage (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Borinage (du) (*brasserie : Boussu – Hainaut : 2019*)

Cette brasserie a été fondée par des amis amoureux de la bière et de leur région suite à une rencontre entre Antoine Malingret de la brasserie Ça Brasse pour moi* et la microbrasserie "Bastard Brewers"* composé de Manuel Dubray et Damien Hubert afin d'avoir un meilleur impact de vente. Ils brassent sur le site de la brasserie Ça Brasse pour moi*.

Elle produit des bières "*au milieu des terrils*" dont trois blanches (*Boriner Vice*, *Masu Vice et Ramborinage**) et trois lagers (*l'Empire* et Mulet Pils*, la Pinte à Jean-Mi**).

- Baraque (La) (: Blonde forte élaborée avec du froment. Sa robe trouble est dorée. Le nez est épicée (*coriandre et poivre*) avec des notes résineuse (*pin*) et fruité (*citron*). En bouche, elle est ronde avec des arômes épicé (*coriandre et poivre*). C'est une bière collaborative avec Christophe Culot, un aristarque de l'horeca montois.
- Baraque Rouge (La) (*8 % alc. vol.*) : Bière rouge fruitée élaborée à partir de la Baraque avec des myrtilles, des grenades et autres fruits rouges. Le nez est fruité. En bouche, elle est ronde avec un arôme fruité (*grenade, myrtilles et fruits rouges*).
- Boriner Vice (*5 % alc. vol.*) : Berliner Weisse élaborée avec 2 houblons (*Hallertau blanc et Mandarina bavaria*) et obtenue par la technique du "*sour kettel*" (*acidification du moût dans la cuve d'ébullition*). La robe voilée est jaune pâle (*6 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes et raisin*). En bouche, elle est sèche, acide et peu amère (*7 IBU*) avec un arôme fruité.

ANECDOTE : Le nom est une traduction locale de la Berliner Weisse en remplaçant Berlin par le Borinage.

- Carte Jaune (*5 % alc. vol.*) : IPA.
- Fât'Grisou (*11 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe est noir foncé (*78 EBC*) et la mousse est beige. Le nez est torréfié (*chocolat, cacao et café*) et fruité (*fruits confits*). En bouche, elle est moyennement amère (*34 IBU*) avec des arômes torréfié (*cacao, chocolat et toffee*) et fruité (*fruits confits*).
- Mary Rose : Bière élaborée avec du potiron. Elle est produite à l'occasion d'Halloween.
- Sunlight des Tropiques (*5 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec 4 houblons (*Chinook, Citra, Columbus et Mandarina bavaria*). La robe légèrement voilée est blonde. Le nez est fruité (*ananas et fruits tropicaux*). En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruité (*ananas et fruits exotiques*) et herbacé. La finale est sèche
- Urine (L') (*7 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Citra*) sous forme cryo. Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*mangue*) En bouche, elle est ronde et très amère (*76 IBU*) avec un arôme fruité (*mangue*).

Boskeun (*bière*) *: Voir brasserie De Dolle Brouwers*

Bosprotter (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Bossuwé Brewing (*brasserie : Courtrai – Flandre Occidentale*)

Elle produit une lager à base de riz (*Betty B*).

- Pale-Alien Abduction (*4,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Horizon et Wilamette*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*).
- The I-Pits-A (*6 % alc. vol.*) : West IPA élaborée avec 2 houblons (*Challenger et Simcoe*). Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est amère (*50 IBU*). Le nom fait référence à une groupe de punk, The Pit's.

Bost-Ale (*bière*) *: Voir brasserie Bosteels*

Bosteels (*brasserie : Buggenhout - Flandre Orientale : 1791*)

Cette brasserie (*107 000 hl*) a été fondée par Evarist Bosteels dans un manoir situé au cœur du petit village.

Joseph Bosteels

Antoine Bosteels (V) est un des principaux acteurs de la brasserie. Il reprend la brasserie en 1938 et modernise la brasserie et la malterie après la Première Guerre mondiale. Il crée avec ses fils, les Salamander Music Hall's pour compenser la perte de cafés et confectionne une pils, la Salamander-Pils, tout en conservant la production de bières à fermentation haute (*Bost-Ale*). Il dirige l'entreprise jusqu'à sa mort en 1958.

En 1958, ses fils Hugo et Léo (VI) reprennent le flambeau et mettent un point d'honneur à perfectionner l'expérience professionnelle des exploitants de débits de boissons.

Ivo Bosteels, le fils (VII) a fait la promotion de la Kwak et rentre dans le Comité d'administration d'AB InBev.

ANECDOTE : Ivo avait un certain humour. Un jour, il s'est retrouvé dans un bar au Tyrol à côté du prince Laurent. Ce dernier se présente : "*Moi, je suis Laurent de Belgique*". A cela, Ivo lui a répondu : "*Et moi, je suis Bosteels de Buggenhout*".

Son fils Antoine Bosteels (VIII) crée la DeuS et revend l'entreprise au groupe AB InBev en 2016 pour 210 millions d'euros, abandonnant ainsi le caractère familial et permettant un développement commercial. Il reste encore actif à la brasserie où il s'occupe notamment de la promotion de la Triple Karmeliet. Le maître brasseur est Hans Van Remmortere.

Elle utilise une eau douce souterraine (*100 m de profondeur*) et brasse trois bières importantes (*Kwak, Triple Karmeliet et Deus*) et des bières ponctuelles dans des cuves en cuivre. Depuis 2010, la Kwak a donné lieu à une gamme de bières. La production ne suit pas nécessairement les techniques traditionnelles de brassage. Elle a toujours su s'adapter au marché en créant de nouveaux styles de bières ou de boissons. Ainsi, quand la consommation des bières de table diminua, elle se lança dans la production de la limonade Gini.

- Adrienne (*2019*) : Pale Ale élaborée avec des fleurs de sureau. Sa robe est dorée. Le nez intense est fleuri (*sureau*) et malté (*céréales et pain blanc*). En bouche, elle est fraîche et légèrement acide avec des arômes céréalier, miellé et floral. Son nom provient de la femme d'Antoine Bosteels (V) qui était une femme de caractère au tempérament travailleur et épicurien
- Bost-Ale (*5,4 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du houblon anglais. Sa robe est ambrée. Le nez est terreux et herbacé. En bouche, elle est sèche avec des arômes malté (*céréales et paille*), épicé (*coriandre et clou de girofle*) et une note fruitée (*citron et abricot*). La finale est sèche et épicée. Cette bière créée dans les années 1950 a revu le jour dans les années 2020.

- DeuS (*Brut de Flandres Cuvée Prestige*) (*11,5 % alc. vol. : 2002*) : Brut brassée dans un premier temps en Belgique avec de la farine de froment, gardé de 2 à 3 mois en cuve horizontale à faible température et doublement filtrée. Ensuite, elle est emmenée en France pour être mise en bouteille avec ajout de sucre et de levure, refermentée 5 à 6 mois dans les caves du chais et fermée selon la technique champenoise classique (*remuage et dégorgement, soit évacuation du dépôt*). La robe finement pétillante et légèrement opalescente est couleur champagne (*10 EBC*). Le nez riche et complexe est vineux (*blanc*), fruité (*poire et pomme*), épicé (*menthe et gingembre*) et de lambic. En bouche, elle est pétillante, souple, sucrée et peu amère avec un bouquet complexe (*pomme, abricot, pêche, raisin, menthe, amande, thym, citron, gingembre, houblon, piment exotique et girofle*). La finale est sèche, moyennement amère et fruitée. Elle se boit très fraîche (*2-4°C*) comme du champagne (*seau à glace et coupe à champagne*).

ANECDOTE : L'idée de cette bière est née de la volonté d'Ivo et de son fils Antoine de créer une bière originale. Ils sont partis du principe que durant les fêtes on boit de la bière et du champagne. Alors, ils ont voulu faire une bière selon la méthode champenoise. Pour réaliser cette méthode, ils ont demandé l'aide de la maison de champagne Gobillard (*Hautvillers*) et de l'expert Patrick Durdux. Ils ont également eu besoin de quelques cent milles bouteilles.

Les premières étapes, à savoir le brassage, la fermentation primaire à partir de la même levure que la Triple Karmeliet et la garde sont réalisés en Belgique. Les phases suivantes, à savoir une deuxième garde dans les caves à 12-15°C durant 3 à 4 mois, le dégorgement et la finition sont réalisés en France. Le tout est ensuite renvoyé en Belgique pour la vente. C'est aussi approximativement le cas pour la Brut de la brasserie De Landtsheer* sortie à la même période.

L'étiquette montre la présence d'un griffon qui symbolise la domination sur deux royaumes : le vin et la bière.

- Kwak (*Pauwel - Anno 1791*) (*8,4 % alc. vol.*) : Ambrée de garde contenant du houblon *Saaz* et filtrée. Sa robe très finement pétillante est cuivrée à ambrée (*34 EBC*) et sa mousse est ivoire. Le nez assez agressif est fruité (*fruits cuits et banane caramélisée*), caramel et malté (*biscuit*) avec des notes végétales, épicées, soufrées et fumées. En bouche, elle est un peu piquante et moelleuse avec des arômes maltés (*biscuit*) et fruité (*banane*) qui passe au nougat, moka et caramel. La finale est courte, sucrée et très amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*5-8°C*).

ANECDOTE : Le nom provient de son fondateur, Pauwel Kwak, aubergiste et brasseur à ses heures perdues en 1791 à la taverne "de Hoorn" (*La Couronne*) située près de Termonde (*Brabant flamand*) et de la brasserie Bosteels. Son établissement était reconnu à l'époque pour la qualité de sa bière. Une autre origine du nom proviendrait du bruit qui se dégage du fond du verre lorsqu'on boit la bière cul-sec et que l'air remonte dans le verre.

Elle se boit dans un verre très particulier (*en forme d'haltère*) muni d'un support en bois pour le maintenir vertical. Ce verre appelé "*verre du/à cocher*" n'a pas changé depuis 1791. A l'époque, il servait aux cochers postaux circulant entre Malines et Gand qui s'arrêtaient pour se désaltérer dans l'auberge de Pauwel Kwak sans descendre de leur équipage, comme l'exigeait une loi tirée du Code Napoléon. Ainsi, chaque calèche était équipée d'une petite pièce de bois à hauteur d'homme debout qui permettait d'attacher le verre sur l'attelage. De plus, la forme du verre permettait de ne rien renverser lorsque l'attelage était en circulation.

D'autre part, boire son verre est un véritable art qui consiste à procéder par petites touches successives quand la bière se trouve dans la partie étroite au risque de voir un appel d'air se former et ainsi arriver à vos lèvres un volume important de bière.

- Kwak Blond (*7,4 % alc. vol.*) : Blonde forte. Le nez est fruité (*banane et poire*).
- Kwak Rouge (*8 % alc. vol.*) : Blonde fruitée élaborée avec des arômes de cerise. Le nez est fruité (*cerise*) et épicé (*amande*). En bouche, elle est ronde avec un arôme fruité.
- Monte Cristo (*11,5 % alc. vol.*): Barley Wine élaborée avec du sherry. En bouche, elle est puissante et ronde avec des arômes complexes caramel, épicé (*vanille*) et boisé. Son nom provient du roman d'Alexandre Dumas (*Le comte de Monte-Cristo*).
- Single Batch BBB01 (*2018*) : Barley Wine. Sa robe est brun ambré. Le nez est boisé et caramel. En bouche, elle est liquoreuse avec des arômes de whisky, d'épice, de caramel et de clou de girofle. Elle se boit tempérée (*12°C*). Elle a été développée pour le Beery Christmas (*Saveur Bière*).
- Triple Karmeliet (*8,4 % alc. vol. : 1996*) : Triple élaborée avec du froment et de l'avoine et refermentée en bouteille (*ajout de sucre et de levure pour une meilleur pétillance et une plus grande acidité*). Sa robe limpide est jaune paille à légèrement dorée (*8 EBC*). Le nez intense est céréalier (*grains et pain*), vanillé, miellé et fruité (*citron, abricot, orange et fruits tropicaux*) avec des notes d'houblon frais, épicés et végétales. En bouche, elle est effervescente, ronde (*3 céréales*), légèrement acide et peu amère avec des arômes céréalier (*froment et avoine*) fruité (*citron vert, pêche et abricot*) et des touches épicée (*coriandre*), florale et citronnée (*levure*). La finale est longue, sucrée et légèrement fruité (*orange*). Elle se boit fraîche (*6°C*). Le verre bombé et décoré d'une fleur de Lys, limite inférieure de la mousse, est le résultat du brasseur André Bosteels.

ANECDOTE : Le nom proviendrait d'une ancienne recette originale datant de 1679 du cloître des Carmélites de Termonde, situé à proximité de la brasserie qui utilisaient trois céréales (*orge, avoine et froment*) ; d'où son nom de Triple Karmeliet, En 1993, Antoine Bosteels ayant acheté un pain multicéréale chez son boulanger, décide de produire quelques chose de similaire avec la

bière. Trois ans plus tard, il produit une bière aux 3 céréales. C'est pourquoi l'étiquette reprend les Carmélites en train de moissonner.

Une légende affirme que l'huile essentielle d'une plante tenue secrète soit ajoutée pour rendre l'expérience et le goût original.

- Triple Karmeliet Grand Cru (*9,4 % alc. vol. : 2023*) : Triple Karmeliet élaborée avec une quatrième céréale : le seigle et refermentée en fût. En bouche, elle est sèche (seigle) avec des arômes fruité (agrumes) et épicé (*vanille dû au seigle*). C'est une édition limitée.

Boterham (*bière*) *: Voir brasserie Vollen Bak Vof*

Botroul (*bière*) *: Voir brasserie d'Ottignies*

Bouillon (*brasserie : Sensenruth (Bouillon) - Luxembourg : 1998 - 2020*)

Cette microbrasserie située initialement au sein du magasin de son épouse, "Le Marché de Nathalie" à Bouillon, a été fondée par Jacques Pougin qui a appris le métier sur le tard.

En 1996, il crée la Cuvée de Bouillon qu'il fait produire dans une brasserie de la province de Namur. Cette bière connaît un grand succès et le pousse à développer sa propre microbrasserie et à déménager en 2005 à Sensenruth.

Il produit différentes bières basées sur 5 malts et 4 houblons différents dont une blanche (*La Blanche de Bouillon**), une bière spéciale à fermentation basse (*Monsieur Rock**) et un certain nombre de bières à façon. Elles sont non filtrées.

- 6640 Vaux-sur-Sûre (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Elle est produite en l'hommage du village de Vaux-sur-Sûre dont le code postal est 6640.
- Airborne : Bière à façon brassée pour le Lamborelle à Bastogne.
- Bouillonnaise (La) (*7 % alc. vol.*) : Brune pur malt non filtrée et refermentée en bouteille.
- Cuvée de Bouillon (La) (*6,5 % alc. vol. - 1996*) : Blonde élaborée avec de la coriandre, du citron et de l'orange, non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe est blonde. C'est la première bière produite par le brasseur avant même la création de la brasserie.
- Jack'Ouille (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde à façon demandé par le club Rotary.
- Médiévale (La) (*6 % alc. vol.*) : Ambrée pur malt, non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe est cuivrée. L'étiquette fait référence au père du brasseur disparu très tôt.
- Noire Fontaine (La)
- Pétasse (La) (*% alc. vol.*) : Bière à façon.
- Régiment Chasseurs Ardennais (*6,5 % alc. vol.*) : Bière à façon demandé par le Régiment des Chasseurs Ardennais.
- Saison des Chasses Ambrée (La) (*7 % alc. vol.*) : Bière de saison ambrée.
- Saison des Chasses Blonde (La) (*6 % alc. vol.*) : Bière de saison blonde.
- Sarrasine (La) (*% alc. vol.*) : Bière à façon.
- Spéciale Fête (La) (*8,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est brune.
- Tontelinette (La) (*6,5 % alc. vol.*) : Bière à façon demandée par le village de Tontelange.

Boule de Noël (La) (*bière*) *: Voir brasserie Philippe*

Bourgogne des Flandres (*brasserie et bière : Bruges – Flandre Occidentale : 2018*)

Le nom provient de la bière fétiche produite par la brasserie.

Cette microbrasserie a été fondée par le groupe John Martin* dans l'ancienne brasserie Den Os** au centre de Brugge afin de redémarrer le brassage de la Bourgogne des Flandres dans sa brasserie d'origine. La production de cette bière créée en 1911 a été reprise à la fermeture de celle-ci par un certain nombre de brasseries : Excelsior** (*Gand*), Van Malder ** (*Bruxelles*) et Verhaege** (*Vicht*) avant d'être finalement brassée par la brasserie Timmermans* (*groupe John Martins - Itterbeek*).

Le maître brasseur est Thomas Vandelanotte.

ANECDOTE : La brasserie a voulu rendre hommage à l'ancienne brasserie Den Os qui signifie le bœuf en vieux flamand en nommant ses autres bières par le nom os ainsi qu'en acquérant une statue en résine d'un bœuf qu'elle déplace sur ses stands d'exposition lors de salon ou de festivals de bière. Le nom de Bert lui a été donné.

- Blonden Os (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec de la coriandre et d'autres épices. Sa robe brillante est dorée. Le nez est fruité et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est douce et amère avec des arômes fruité et épicé. La finale est sèche, amère et légèrement épicée.
- Bourgogne des Flandres (*5 % alc. vol. : 1911*) : Brune des Flandres à fermentation mixte. Son procédé de brassage est unique puisqu'il est le résultat d'un mélange de lambics (*Timmermans*) ayant mûri plus de 12 mois dans un fût en bois et de bière. Sa robe est rouge foncé à noire. Le nez est acidulé. En bouche, elle est un peu plate, courte et légèrement acidulée (*lambic*) avec des arômes torréfié, caramel et fruité.

ANECDOTE : La Bourgogne des Flandres fut nommée en l'honneur de la duchesse Marie de Bourgogne (*1457-1482*) qui régna en Flandres.

- Bruinen Os (*8 % alc. vol.*) : Brune flamand. La robe légèrement trouble est brun foncé. Le nez est torréfié (toffee et chocolat noir) et caramel avec une note fruitée (*banane cuite*). En bouche, elle est forte et douce avec des arômes caramel et torréfiés (*toffee*). La finale est douce et amère avec une note fruitée (*banane*).

Bovengronds (*bière*) *: Voir brasserie Kompel*

B.R (*bières*) *: Voir brasserie Demanez*

Brabançonne (*bière*) *: Voir brasserie du Brabant*

Brabant (*bières*) *: Voir brasserie John Martins*

Brabant (du) (*brasserie : Baisy-Thy - Brabant Wallon : 2003*)

Le nom provient de la province où cette brasserie est située.

Cette microbrasserie a été fondée par Frédéric Magerat dans une aile de sa fermette en utilisant un kit de brasseur.

Il produit quelques bières non pasteurisées et refermentées en bouteille. La production est limitée. Un grand nombre sont des bières à façon.

- Abbaye Zitti
- Archiduc : Bière à façon pour la confrérie Jean de Nivelles utilisant la recette de la Brasserie Duvieusart.
- Brabançonne Ambrée (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée composée de 5 malts.
- Brabançonne Blonde au Miel (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde composée d'un malt pâle et de miel local. Sa robe trouble (*fines bulles*) est jaune pâle et sa mousse est jaune clair. Le nez est floral (*fleurs des champs*), miellé et épicé avec une note de citron. En bouche, elle est amère et épicée avec des arômes floral et mielleux. La finale est acide.
- Brabançonne Brune (*9,1 % alc. vol.*) : Brune composée de 8 malts.
- Brabançonne Blonde de Noël
- Cuvée Nico (*8 % alc. vol.*) : Blonde.
- Gueuze de Nivelles : Bière à fermentation mixte.
- Moche de Noël (*9 % alc. vol.*) : Bière de Noël.
- Origame 4 Session IPA (*4,3 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec des houblons à cru. Sa robe est blonde à ambrée. Le nez est fruité (*pamplemousse, citron et fruits exotiques*) avec une note végétale. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme fruité.
- Sans Rute : (*9 % alc. vol.*) : Ambrée. C'est une bière à façon pour le gite de Sensenruth.

Braine Child (*bière*) *: Voir brasserie Fluviation*

Brainoise (La) (*bière*) *: Voir brasserie de Jandrain*

BramBrass (*brasserie : Zwevegem – Flandre Occidentale*)

- Hopman Brut IPA (*4,5 % alc. vol.*) : IPA. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Brass Baron (*bière*) *: Voir brasserie Brew Lab*

Brasserie 28 (*brasserie et bière*) *: Voir brasserie Caulier 28*

Brasserie à Roulettes (*brasserie : Ellezelles - Hainaut*)

Cette microbrasserie a été fondée par un duo de banquiers originaires de Namur et de Charleroi qui ont commencé à brasser avec un petit kit de brassage reçu par hasard comme cadeau de Noël.

Les bières sont d'abord produites par la brasserie Kluiz*. Quelques années plus tard, une rencontre improbable avec la société Pom d'Happy qui produit des fruits, des jus et du cidre débouche sur une véritable installation de 15 hl au sein de la société d'Ellezelles.

- Ale Beback (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec des houblons belges. Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est fruité (*citron et groseilles*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes malté, résineux et herbacé. La finale est longue, sèche et amère. L'étiquette rend hommage à Terminator.
- Epecatase (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec des houblons provenant de Gozée. Sa robe semi transparente est dorée (14 EBC). Le nez est malté. En bouche, elle est peu amère avec un arôme épicé (*poivre*). La finale est peu amère et poivrée. Le nom signifie pour la brasserie, "*mort pendant l'orgasme*".

ANECDOTE : Initialement, le mot épectase signifiait la prolongation de l'homme vers Dieu. Il a toutefois pris un autre sens en 1974 lorsque le corps du Cardinal Danielou fut retrouvé chez une prostituée. L'église expliqua alors que le cardinal visitait fréquemment les malades et les prostituées. L'éloge funèbre dans le Figaro indiqua que c'est "*dans l'épectase de l'Apôtre qu'il est allé à la rencontre du Dieu Vivant*"

- Hell's Ale (*5,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 4 houblons. En bouche, elle est riche. Le nom se prononce (*Ellezelles*) et est un hommage à la commune où se situe la brasserie.

Brasserie Belge (La) (*brasserie : Liège – Liège : 2016*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par trois personnes : Pierre-Yves Meckers, brasseur expérimenté et ancien pharmacien, Michel Collot, désigner et spécialiste en communication et Bruno Jacobs, scientifique orienté dans l'entreprenariat.

Elle se situe dans le faubourg de Coronmeuse qui, de par son histoire, peut être considérée comme le point d'origine des brasseries liégeoises. Connu depuis le Moyen-Age (*8ème siècle*) pour ses brasseries, ce faubourg appartenant à la seigneurerie d'Herstal est rattaché en 1740 à la Principauté de Liège sans en dépendre juridiquement. C'est ainsi que ce faubourg échappe aux taxes liégeoises sur la consommation et la production de boissons. C'est la raison pour laquelle de nombreuses brasseries, appelées à l'époque brassines s'y développent dont la brasserie Jupiler**.

ANECDOTE : Les couleurs des étiquettes de leurs 3 premières bières forment les couleurs du drapeau belge, noir, jaune et rouge.

Elle conçoit et brasse des bières spéciales artisanales pour son propre compte (*Belgicus*) mais aussi pour des clients extérieurs. Elle favorise les circuits courts et le bio. La majorité de leurs bières sont refermentées en bouteille. Elle collabore avec d'autres brasseries.

ANECDOTE : Le nom de la série Belgicus provient du surnom donné aux territoires dirigés par Charles-Quint qui formaient une silhouette de lion et qu'on appelait de ce fait, Leo Belgicus.

- Belgicus Dark Coal (*5,5 % alc. vol.*) : Sweet Milk Stout élaborée avec une touche de sirop de Liège. Sa robe est noire. En bouche, elle est onctueuse avec un puissant arôme torréfié (*café*). La finale est fruitée (*pomme et poire dû au sirop de Liège*).

ANECDOTE : Le nom provient du fait que, lors de la première fermentation de la bière, des bruits ont été entendus dans la cuve. Ils seraient dus, selon les grimoires retrouvés sur place, aux cris d'un mineur disparu dans la mine située à proximité de la brasserie, en 1865 (*29 morts et un disparu*). Les coups reviennent à chaque 15 du mois. Elle fait référence à la bière des anciens mineurs qui la buvaient avec un œuf cru avant de descendre dans la mine.

- Belgicus Double Organic Bio (*7,2 % alc. vol.*) : Double. Sa robe est dorée (*15 EBC*), ce qui est assez rare pour une double généralement foncée. Le nez est malté. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes malté et épicé. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*).
- Belgicus Gold (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale contenant des flocons d'avoine et de la coriandre. Sa robe est dorée. En bouche, elle livre un arôme légèrement houblonné et des notes épicée (*coriandre*) et fruitée (*agrumes*).
- Belgicus Red (*5 % alc. vol. : 2019*) : Bière fruitée élaborée avec des fraises et des épices. Sa robe est rouge. En bouche, elle est douce avec un arôme fruité dominant (*fraise*).
- Belgicus SO IPA (*7,3 % alc. vol.*) : IPA double élaborée avec un seul houblon *Sorachi*. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*citron*) et des notes boisées.
- Gredine (La) (*6 % alc. vol.*) : IPA.
- Marcus Beer : Saison. L'étiquette est l'œuvre de l'artiste Pupa.

ANECDOTE : Elle a été développée suite à un concours de brassage amateur organisé en 2018 par la brasserie C. Le gagnant est un certain Marc ; d'où son nom.

Brasserie Coopérative Liégeoise (*Lantin (Juprelle) – Liège : 2015*)

Cette brasserie coopérative à finalité sociale a été fondée par Raphaël Lambois et Stany Herman dans la ferme bio (*Ferme à L'Arbre de Liège*) tenue par la famille Pâques.

Elle produit des bières bio à partir d'ingrédients locaux, issus principalement de la ferme et de l'houblonnière située sur les terres de la ferme et collabore avec d'autres brasseries et une houblonnière de Poperinge.

Elle produit la gamme *Badjawe* qui signifie en patois liégeois, une "pipelette" (*femme bavarde*). C'est aussi le nom d'une femme du music-hall liégeois dans les années 1950. Elles sont non filtrées et non pasteurisées.

- Badjawe Ambrée : Ambrée bio élaborée avec du froment cru, de l'avoine et 2 houblons (*Centennial et Challenger*) cultivé à Lantin. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre des arômes caramel et torréfié (*cacao*).
- Badjawe Blonde (La) (*% alc. vol.*) : Blonde bio élaborée avec du froment cru et 2 houblons (*East Kent Goldings et Pilgrims*). Sa robe est dorée. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*agrumes*) et floral. Elle se boit très fraîche à fraîche (*3-6°C*).
- Badjawe Brune (*7 % alc. vol.*) : Brune bio élaborée avec du froment cru, des houblons locaux et du sucre. Sa robe opaque est brun foncé et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*cacao*). En bouche, elle est ronde et peu amère (*25 IBU*) avec un arôme torréfié (*café*).
- Badjawe Harvest IPA : Bière brassée à partir d'houblon frais local. Elle est disponible en saison.
- Badjawe Single Hop : Série de bières brassées avec un seul houblon. #1 avec du *Challenger* et # 2 avec du *Centennial*.
- Nigauds (*% alc. vol.*) : Brune bio utilisant du froment cru et 2 houblons (*East Kent Goldings et Pilgrim*). Sa robe est sombre et sa mousse est onctueuse. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme torréfié. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Brasseries de Flobecq (*brasserie : Flobecq – Hainaut : 2018*)

Cette microbrasserie a été fondée par John-Christian Kavakure, un brasseur d'origine congolaise qui, après avoir travaillé comme consultant dans divers brasseries européennes et africaines, a décidé de créer ses propres bières. Une première expérience ratée de moins de deux ans (*Witches Brewery***) lui a permis toutefois de créer une bière sans sucre (*pour les diabétiques*) et la Texcuus, une ambrée. Après rupture avec son partenaire, il fonde la Brasseries de Flobecq et y développe la Flo58.

- Flo 58 (6 % alc. vol. : *2018*) : Ambrée bio. La mousse blanc beige est onctueuse.

ANECDOTE : Le nom provient de Flobecq et de l'Exposition internationale de Bruxelles de 1958 car le brasseur a voulu donner une histoire belge à sa bière. A l'époque, une des trois brasseries de Flobecq, la brasserie Loix, a remporté le prix de l'expo pour une de ses bières. L'actuel brasseur a tenté de refaire, juste 60 ans après l'expo.

Brasseries de Liège (*brasserie : Liège – Liège : 2021*)

Cette brasserie mi artisanale-mi industrielle a été fondée initialement en 2013 à Rocourt sous le nom de Brasse & Vous** par 2 amis : Luc De Bruyn (*dans l'horeca durant 30 ans*) et Bruno Bonacchelli (*ingénieur chimiste et biotechnologie, ancien employé durant 25 ans dans une société qui fabrique des brasseries de pointe, brasseur-voyageur et passionné de parfumerie et d'arômes*). A l'époque, ils fondent la Légia, bière phare du groupe.

En 2021, ils décident de s'installer dans l'ancien bâtiment de la Poste de la ville de Liège et de changer de nom.

ANECDOTE : La brasserie est située au sous-sol du bâtiment alors que le rez-de-chaussée comporte un bar où sont servis les 46 bières à la pompe, chaque pompe étant raccordée à une citerne de la brasserie. L'organisation de la brasserie dans un bâtiment classé a été toute une affaire bien menée grâce à l'expérience de Bruno.

Elle met à disposition ses installations et sa compétence pour produire des brassins spécifiques.

Elle allie tradition et technologie et brasse des bières de style belge sous 2 gammes : Légia (*nom latin de Liège*) et Esperluette. Elles sont pur-malt, non filtrées et souvent refermentées en bouteille. Elle produit de nombreuses bières à étiquette. Elle produit une gamme de limonades (*Legianades*) servies également à la pompe et aux goûts originaux associant un fruit et un aromate.

ANECDOTE : Si le nom Legia provient d'un souhait de Luc, le terme Esperluette est voulu par Bruno. Ce mot définit le caractère typographique du E et T, le & qui symbolise l'union et qui figure également dans le nom de l'ancienne brasserie Brasse & Vous**.

- Affranchie (L') : C'est une bière créée à l'effigie de l'équipe de la Grande Poste.
- (Li) Coradjeûse (*8 % alc. vol. : 2022*) : Triple. C'est une bière élaborée pour le Cora de Rocourt à l'occasion de ses 50 ans.

ANECDOTE : L'étiquette représente la mascotte du Cora, Coraline, un éléphant zébré.

- Esperluette Ambrée (*6,2 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des houblons aromatiques et refermentée en bouteille. En bouche, elle est douce.
- Esperluette Blonde (*7,1 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des houblons aromatiques et refermentée en bouteille. En bouche, elle est douce.
- Esperluette Gla-Gla (*7,5 % alc. vol.*) : Bière d'hiver élaborée avec des houblons aromatiques et du poivre oriental et refermentée en bouteille. Sa robe est sombre. En bouche, elle est ronde et légèrement amère avec un arôme épicé (*poivre*). Elle n'est brassée qu'en un seul brassin en fin d'année.
- Flak – Chill IPA (*5,5 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Cascade et Polaris*). La robe translucide est dorée (*15 EBC*). Le nez est malté, fruité et résineux. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme résineux. La finale est légèrement sèche.
- (La) Grenouille (*6,5 % alc. vol. : 2021*) : Bière de saison. C'est une bière solidaire réalisée en association avec le Centre de la Jeunesse du Sart-Tilman dont une partie des bénéfices a été versée aux sinistrés des inondations de la Province de Liège en 2021.
- Legia Ambrée (*6,2 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Fuggles*). La robe translucide est cuivrée (*32 EBC*). Le nez est caramel et épicé. En bouche, elle est moyenne, finement pétillante et moyennement amère (*27 IBU*) avec des arômes malté (*biscuit*), fruité, floral et épicé. La finale est longue et amère.
- Legia Fruitée (*3,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec du cassis et de la menthe. Sa robe est transparente est ambrée à cuivrée (*30 EBC*). Le nez est fruité (*cassis*). En bouche, elle est fraîche, douce, ronde et peu amère (*10 IBU*) avec des arômes fruité (*cassis*) et épicé (*menthe*). La finale est fraîche.
- Legia IPA : IPA.
- Legia Pils (*5 % alc. vol.*) : Blonde brassée par infusion, non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe est clair. En bouche, elle est douce.

ANECDOTE : Cette bière est souvent considérée comme une pils avec lesquelles elle est comparée.

- Legia Saison (*5 % alc. vol.*) : Saison élaborée par infusion avec une bonne dose d'houblons et non filtrée. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est rafraichissante et amère.
- Legia Triple : Triple.
- Yatumi : Bière éphémère.

Brasse-Temps (*brasserie : Mons et Louvain-la-Neuve*) *: Voir brasserie Dubuisson*

Brasseurs de la Grand Place (*brasserie : Bruxelles - Bruxelles*)

Elle produit une blanche (*White Grand Place**).

Brasseurs Nivellois (*brasserie : Nivelles - Brabant Wallon*)

Elles sont non pasteurisées et refermentées en bouteille.

Elle produit la gamme "Aclote".

- Aclote Blonche (*4,9 % alc. vol. - 2013*) : Mélange de blonde et de blanche à base d'orge et de seigle. Sa robe légèrement pétillante est claire. Le nez est floral. En bouche, elle est un peu acide (*seigle*) avec un arôme floral typique du seigle. Elle se boit très fraîche (*5°C*).
- Aclote Black (*4,9 % alc. vol.*) : Scotch à base d'orge et de seigle. Sa robe légèrement pétillante est brun foncé. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).

Brassin du Meunier (*bière*) *: Voir brasserie de Blaugies*

Brava (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Brave Broeder (*bière*) *: Voir brasserie de Silly*

Breda (*brasserie : Louvain – Brabant Flamand*)

Cette microbrasserie a été fondée dans le centre de la ville de Louvain afin de faire revivre l'ancienne brasserie Breda** présente entre 1627 et les années 1970. Elle veut devenir la brasserie municipale.

- Peeterman (*6 % alc. vol.*) : Wild Beer élaborée avec du blé, et un seul houblon (*dont une partie à cru*) et non filtrée. Sa robe trouble est dorée (*18 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est légèrement acidulé et

moyennement amère (*33 IBU*) avec des arômes malté, fruité (*abricots, banane et agrumes*) et épicé (*clou de girofle et vanille*).

ANECDOTE : Cette bière est la bière historique des habitants de Louvain appelés les Pietermannen

BREU (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Breugel ('n) (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Brewgler (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brewers*

Brew Lab (*brasserie : Verviers – Liège : 2014*)

Cette microbrasserie a été fondée par un groupe de rockers qui répétait dans l'actuelle salle de brassage située dans une ancienne usine textile de Verviers. Dès 1914, ils montent une installation à partir de matériel de récupération et en 2016, ils décident de se professionnaliser un peu plus et de proposer une gamme plus abondante. L'équipe se réunit tous les quinze jours pour le brassage.

Le nom des bières est lié à l'ancienne existence du groupe de rock.

Ils produisent une bière classique mais surtout des bières particulières avec des produits de saison (*sureau en mai, rhubarbe en juillet, etc.*)

- Admiral Gardner (*6 % alc. vol.*) : West Coast IPA élaborée avec du froment malté, 2 houblons (*Cascade et Magnum dont une partie à froid*) et des écorces d'orange amère. Sa robe est ambrée (*20 EBC*). En bouche, elle est acidulée et moyennement amère (*42 IBU*) avec des arômes herbeux et épicé.
- Brass Baron (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment, du maïs, 2 houblons (*Cascade et Summit*), des écorces d'orange amère, de la coriandre et de la cardamone. Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). En bouche, elle est douce, acide et moyennement amère (*26 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*) et une note poivrée. La finale est astringente et florale.
- Copper Duke (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Summit* et de la rhubarbe fraiche. Sa robe est or (*10 EBC*). Le nez acidulé est fruité. En bouche, elle est légère, douce, acidulée et peu amère (*10 IBU*) avec des arômes fruités. La finale est rhubarbe.
- Corten Butler (*6 % alc. vol.*) : Pumpkin Ale élaborée avec du houblon *Cascade*, du potimarron et de la cannelle. Sa robe est cuivrée (*35 EBC*). En bouche, elle est douce et peu amère (12 IBU) avec des arômes caramel, épicé et fruité (*potiron*).
- Nitro Mech (*6 % alc. vol.*) : Milky Stout élaborée avec du houblon *Saaz*, du lactose et de la cannelle. Sa robe est noire (*120 EBC*). En bouche, elle est crémeuse, douce et peu amère (10 IBU) avec des arômes torréfiés (café)

Brew Society (the) (*brasserie*) *: Voir brasserie Belgian Brew Factory*

Brew Stars

- Inglorious Quad (*10,3 % alc. vol.*) : Quadruple. La robe est noire. Le nez est torréfié (*café et chocolat*) et houblonné. En bouche, elle est pleine et intense avec des arômes torréfié, fumé. La finale est amère et très houblonnée.

Brice (*bière*) *: Voir brasserie Grain d'Orge*

Brigand (*bière*) *: Voir brasserie Van Honsebrouck*

Brise Bonbons (*bière*) *: Voir brasserie Fantome*

Broeder Jacob (*brasserie : Wezemaal – Brabant Flamand*)

Cette brasserie a été fondée par les frères Claes Johan et Wim, également commerçant en café (*Java*).

ANECDOTE : Le nom provient de la chanson populaire relatant les faits du frère Jacques (*ou Jacob en néerlandais*) dormant trop que pour aller sonner les matines. Cette chanson raconte en réalité l'histoire d'un novice de 16 ans, Jacobus Klaaszn, qui est envoyé en 1385 chez le frère Isidoor, maître de la brasserie de l'abbaye et âgé de 80 ans, afin que le savoir-faire de la bière douce et peu alcoolisée qu'il produit tous les jours pour les moines ne se perde pas. Or, un jour, Jacobus est envoyé à Rochefort pour un stage. A son retour, il décide de produire une bière, moyennant la bénédiction du frère Isidoor. Or, il met tellement d'énergie et de temps qu'il va dormir tard et donc se réveille trop tard pour aller sonner les matines. Cependant, le résultat est une bière trop forte pour les moines que l'abbé de l'abbaye décide de garder secret la recette et la bière. Au 21ème siècle, les frères Claes relancent la bière avec la bénédiction de frère Jacob.

Les bières sont refermentées en bouteille.

- Broeder Jacob Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Double brune. Sa robe est foncée. En bouche, elle est sèche avec un arôme torréfié (chocolat. La finale est moyennement amère. Elle se boit tempérée (*10-14°C*).
- Broeder Jacob Double Expresso (*7,7 % alc. vol. : 2012*) : Double au café réalisée à partir d'une Broeder Jacob Brune et de café guatémaltèque de la société Java et refermentée en bouteille. La robe est brun et la mousse café au lait est fine et légère. Le nez est café. En bouche, elle livre un bel arôme de café. Elle est brassée par la brasserie Anders*.
- Broeder Jacob Tripel (*7,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est blonde. Le nez est malté avec des notes fruitées et épicées. En bouche, elle est fraîche, douce et crémeuse avec des arômes maltés, fruités et épicés et une note herbeuse. La fin est rafraichissante. Elle se boit tempérée (*10-14°C*).
- Formidabel (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde brassée avec 3 céréales et 3 houblons belges. Son col est crémeux. En bouche, elle livre un arôme fruité.

Bronzen Baron (*bière*) *: Voir brasserie (De) Koperen Markies*

Brooklynette (*bière*) *: Voir brasserie Lupulus*

Brootcoorens (*brasserie : Erquelinnes - Hainaut : 2000*)

Cette microbrasserie didactique appelée aussi Brasserie d'Erquelinnes a été fondée par Alain Brootcoorens, passionné de bières, de sa région et d'économie locale.

Elle dispose depuis 2006, d'une houblonnière contenant 300 plants de houblon ainsi que des plantes aromatiques et des arbres fruitiers.

ANECDOTE : Elle organise, chaque 2ème week-end de septembre la "Grand Fête du houblon" avec notamment le concours du meilleur cueilleur de houblon.

Elle produit des bières naturelles pur-malt non filtrées dont une bière d'abbaye (*Abbaye de la Thure**) et de nombreuses bières à façon. Ses produits-phares sont toutefois la gamme Angelus et la Sambresse.

Certaines étiquettes sont dessinées par l'auteur de BD (*Dr Poche*), *Marc Wasterlain*, également habitant d'Erquelinnes.

- Angelus Blonde (*7 % alc. vol.*) : Blonde non filtrée. Sa robe est dorée et sa mousse est légèrement jaunâtre. Le nez frais est végétal (*herbes, fleurs des champs*) et malté très légèrement caramélisé. En bouche, elle est sèche et amère avec un arôme herbacé. Elle se distingue des autres blondes wallonnes.
- Angelus Brune (*7 % alc. vol.*) : Brune non filtrée.
- Angelus Spéciale Noël (*9 % alc. vol.*) : Bière de Noël non filtrée. Sa robe est cuivrée.
- Belgian Angel'Stout (*5,2 % alc. vol.*) : Stout.
- Coumères Saison (*5,3 % alc. vol.*) : Saison.
- Dr Poche (*5,3 % alc. vol. : 2016*) : Blonde. L'étiquette représente le personnage de BD, Le Dr Poche.
- Glesson (La) (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée non filtrée. Le nez est caramel. En bouche, elle est moelleuse et peu amère avec un arôme caramel. Elle a été produite pour le café "*Gleeson Tavern*" situé à Mont-sur-Marchienne (*Charleroi – Hainaut*).
- Sa Majesté (bière des Chats) (*5,3 % alc. vol.*):
- Sambresse (La) (*8 % alc. vol.*) : Blonde pure malt non filtrée. Le nom vient de la fusion entre Sambre et tendresse.

Brooz Brew (*brasserie : Binche - Hainaut : 2017*)

Cette microbrasserie a été fondée par deux frères Valentin et Alexandre Rombaut et leur cousin Sylvain Lebrun qui ont décidé de se lancer dans la production de bières américaines.

- Nelson (*5,5 % alc. vol.*) : Wild American IPA, non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe opaque est cuivré sombre. Le nez intense est houblonné avec une note fruitée (*pamplemousse, litchi et mangue*). En bouche, elle est douce, ronde et amère (*48 IBU*) avec un arôme houblonné. La finale est finement amère. Elle est conçue par la brasserie Brooz Brew* et est brassée par la brasserie de la Binchoise. Son nom provient du chien d'un des brasseurs qui est également de race américaine.

Brugge Tripel (*bière*) *: Voir brasserie Palm*

Brugs (*bière*) *: Voir brasserie Palm*

Brugse Bok (*bière*) *: Voir brasserie (De) Halve Maan*

Brugse Straffe Hendrik (*bière*) *: Voir brasserie (De) Halve Maan*

Brugse Zot (*bière*) *: Voir brasserie (De) Halve Maan*

Bruinen Os (*bière*) *: Voir brasserie Bourgogne des Flandres*

Brume (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Brunehaut (*brasserie et bières : Brunehaut - Hainaut : 1991*)

Cette brasserie (*5 000 hl*) a été créée par Marc-Antoine De Mees, Guy Valschaerts et sa femme, Marie-Christine, le couple ayant travaillé dans le passé dans un groupe brassicole au Congo. Ils font renaître avec l'aide de la Région Wallonne, l'ancienne Brasserie Allard & Groetembril** (*Guignies*) dans un bâtiment moderne à Brunehaut, soit à 2 km du site initial.

ANECDOTE : Vu la vétusté des installations de la brasserie Allard & Groetembril et le renom de la marque Brunehaut, les brasseurs décident de déménager et de ne garder que deux cuves en cuivre ainsi que la marque Brunehaut.

Elle tombe néanmoins en faillite en 2007.Elle est alors entièrement reprise par Marc-Antoine qui lui donne un second souffle.

En 2023, elle décide de s'associer avec les brasseries Leopold 7* et Belgo Sapiens* pour former le groupe Regenerative Beer Alliance* en vue de mutualiser les frais tout en augmentant le marché.

Elle produit une dizaine de bières telles que des bières d'abbaye (*Saint Martin**), une blanche (*Brunehaut Blanche**), une pils (*Grain Again*) et des bières biologiques sans gluten. Les orges utilisées sont cultivées dans leur ferme située à Gaurain-Ramecroix (*Hainaut*).

- Bière du Pays Blanc (*8 % alc. vol.*) : Elle est brassée pour le Self Drink Bruyelle Delfontaine.
- Brunehaut Ambrée - Tradition (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée faite avec différents malts. En bouche, elle est puissante. La finale est très amère et céréalière. Elle se boit fraîche ou tempérée.
- Brunehaut Ambrée Bio (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée sans gluten. Sa robe est ambrée (30 EBC) et sa mousse est ivoire. Le nez frais est levuré, caramel et céréalier. En bouche, elle est puissante, moelleuse et un peu acidulée avec des arômes caramel, grillé et fruité (*pomme cuite*). La finale est amère et céréalière. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Brunehaut Blonde Villages (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Brunehaut Blonde Bio (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est légèrement dorée. Le nez est levuré avec une note d'acacia. En bouche, elle est ronde avec un arôme houblonné. Elle se boit fraîche ou tempérée.
- Brunehaut Triple Bio (*7,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est cuivrée à vieil or et sa mousse est moyenne. Le nez est levuré. En bouche, elle est fraîche et ensuite corsée avec un arôme de caramel.
- Ecume des jours (*7 % alc. vol.*) : Triple blonde constituée d'épeautre, non filtrée et non pasteurisée. En bouche, elle est peu acide avec un bouquet prononcé aux relents de malt sur tapis fruité. La finale est peu acide et amère. Elle se boit fraîche (*7°C*). Le nom provient de l'œuvre de Boris Vian pour sa façon de montrer comment les choses et les sentiments se rejoignent.
- Flour Power (*6,2 % alc. vol. : 2022*) : Bière élaborée avec les invendus de pain de la boulangerie bio Bonpain, via la société Anazao devenue par la suite No Waste Republic (*société spécialisée dans la transformation industrielle de déchets de pain en pellets*). Sa robe est dorée. Le nez est céréalier (*pain frais*) et houblonné. En bouche, elle est finement pétillante et amère avec un arôme malté (*biscuit*). La finale est persistante et amère.
- Mont-Saint Aubert (*8 % alc. vol.*). En bouche, elle est amère avec des arômes maltés et fruités. La finale est amère. Elle fait référence à la "montagne" culminant à 149 mètres qui domine Tournai. Elle est servie uniquement à Tournai.
- Ne Kopstoot ou St Amand : Deux bières jumelles avec des baies de genévrier et une goutte de vieux genévrier. La robe est légèrement trouble et la mousse est abondante. Le nez est alcoolisé (*eau de vie au sureau*). En bouche, elle est ronde, pleine. La finale est florale (*fleur de sureau*). Elle a deux noms selon la zone où elle est commercialisée.

Brusseleir (*bière*) *: Voir brasserie de la Senne*

Brussels Beer Projects (BBP) (*brasserie : Anderlecht/Bruxelles - Bruxelles : 2013*)

Cette brasserie collaborative (*35 000 hl*) a été fondée dans le quartier Antoine Dansaert (*quartier brassicole historique*) par Olivier de Brauwere issu du marketing et Sébastien Morvan issu de la finance selon un crowdfunding. Les "collaborateurs" marquent leur accord sur le type et le nom de la bière à commercialiser.

Les brasseurs sont David Santos et Estevm Maniglia.

Ce n'est qu'en 2015 qu'ils ont réellement commencé à brasser dans une petite installation. Pendant quelques années, une partie de la production était brassée à la brasserie Anders*. En 2021, les fondateurs ont pu créer une brasserie plus importante, le long du canal à Anderlecht tout en gardant le site du quartier Antoine Dansaert (*brasserie Dansaert*) pour la production de brassins éphémères ou expérimentaux dont des projets de bières vieillies en barrique et une lambic (*premier brassage débuté en 2020*) qui a donné lieu à une gueuze (*gueuze Dansaert**) en 2023. Depuis ce moment, la brasserie Dansaert est réservée aux bières à fermentation spontanée et mixte. Ils ont créé quelques bars et restaurants en Belgique et en France (*Paris et Lille*).

Sa spécialité est de remanier les bières classiques belges (*gamme All Stars*) et la production de bières éphémères (*gamme Pop-Ups*). Elle produit également une blanche (*Grosse Bertha**) et une pils (*Terra**) à base de 100 % d'orge wallon. Les étiquettes se caractérisent par une diagonale de couleur différente à l'étiquette.

REMARQUE : Elle s'est associée en 2019 avec la biscuiterie Dandoy pour produire des spéculoos à base de drêches de brasserie et une bière avec des brisures de spéculoos ("*Tough Cookie*"). En 2020, elle s'est associée avec les "Savonneries Bruxelloises" pour produire un savon à base de drêches de brasserie et d'houblons ainsi qu'une bière reprenant des ingrédients de savon, la *Shower Power*.

- Babylone (*7 % alc. vol. - 2015*) : Bread Bitter élaborée avec du pain frais recyclé (*invendu*) à raison de 1/5 du malt comme la recette ancestrale. Sa robe est brune (*38 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes grillé et fruité. La finale est très amère (*55 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : Le nom fait référence à la première ville d'origine de l'ancêtre de bière, le sikaru qu'on brassait à partir de pains.

- Dark Sister (*6,6 % alc. vol. - 2013*) : Belgian Black IPA élaborée avec une grande quantité d'houblons torréfiés. Sa robe opaque est noire (*120 EBC*) et sa mousse est chamois. Le nez est caramélisé et torréfié avec une note résineuse. En bouche, elle est douce, onctueuse avec un arôme fruité (*agrumes*) et une note fumée. La finale est amère (*45 IBU*), café et fruité. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Delta IPA (*6,5 % alc. vol. - 2013*) : Belgian IPA élaborée avec une grande quantité de 3 houblons (*Challenger, Citra et Smaragd*) et une levure de Saison. Sa robe voilée est blond cuivré (*18 EBC*). Le nez est fruité (*citron et fruits exotiques*). En bouche, elle est effervescente et fluide avec un arôme houblonné et des notes fruitée et épicée. La finale est amère (*45 IBU*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : La recette de cette bière a été choisie après un concours auprès du public qui devait choisir entre 4 bières : Alpha B, Beta IPA, Gamma IPA et Delta IPA. C'est finalement cette dernière qui a été choisie.

- Juice Junkle
- Jungle Joy (*6,6 % alc. vol. - 2017*) : Ambrée fruitée élaborée avec 3 houblons (*Hersbrucker, Magnum et Mosaïc*) et de vrais morceaux de fruits de la passion et de mangue. Sa robe trouble est ambrée (*21 EBC*). Le nez est fruité (*mangue et passion*). En bouche, elle est fraîche et un peu acide avec un arôme fruité (*fruits exotiques*). La finale est peu amère (*20 IBU*) et exotique.
- Pico Bello (*0,3 % alc. vol.*) : IPA sans alcool. Sa robe légèrement voilée est dorée. Le nez est fruité (*mangue et pêche de vigne*). En bouche, elle est légère et acidulée avec un arôme fruité (*citron*).
- Red My Lips (*4,7 % alc. vol. - 2016*) : Session Ambrée élaborée avec 4 malts et une bonne quantité de 2 houblons (*Hull Melon* et *Simcoe*). Sa robe est ambrée (*20 EBC*). En bouche, elle est amère (*35 IBU*) avec un arôme fruité (*baies rouges et fruit de la passion*).
- Shower Power : Bière élaborée avec des ingrédients présents dans les savons comme le gingembre et le pamplemousse. C'est une bière collaborative avec les "*Savonneries Bruxelloises*". Elle n'est commercialisée qu'en canette afin qu'on puisse la boire sous la douche.
- Tante Tatin : Quadruple aux pommes.
- Tatie Tatin (*9,1 % alc. vol.*) : Triple brune fruitée élaborée avec des pommes. Sa robe semi opaque est brune (*45 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est sucré (*cassonade*) et fruité (*tarte aux pommes chaudes*). En bouche, elle

est moelleuse et amère (*30 IBU*) avec des arômes d'alcool de pomme et de xérès. Elle se boit tempérée (*8-10°C*). Elle s'inspire de la tarte tatin.

- Tough Cookie : Bière élaborée avec des brisures de spéculoos. C'est une bière collaborative avec la biscuiterie bruxelloise Dandoy.
- Tripel Bertha : Triple.
- True and False : White Imperial Stout.

Brute (*bière*) *: Voir brasserie Val de Dendre*

Bruxelles Arrive (*bière*) *: Voir brasserie Novabirra*

Bruxelles Sun (*bière*) *: Voir brasserie (La) Jungle*

Bruyère (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Bryggja (*brasserie : Assebroek-Brugge - Flandre Orientale : 2012*)

Cette micro-brasserie a été fondée par 4 amis brasseurs.

- Bryggja (*8,5 % alc. vol.*) : Triple blonde utilisant du froment malté ainsi que des fleurs de houblon belge. Sa robe est brun doré (*32 EBC*) et sa mousse est fine. Le nez est houblonné. En bouche, elle est peu amère.
- Bryggja Amuse (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. Son nom provient du mot Amuse-bouche car c'est une bière apéritive.
- Bryggja Bruin (*8 % alc. vol.*) : Brune.
- Bryggja Triple (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. Il s'agit d'une collaboration entre Bryggja et Bierboom. Le troisième B provient de l'ours (*beer – symbole de la ville de Brugge*) représenté sur l'étiquette.

BSL (*bières*) *: Voir brasserie Saint-Lazare*

Bubble Rum, Sky ou Tini (*bières*) *: Voir brasserie Saint-Jean*

Buffalo (*bière*) *: Voir brasserie Van den Bossche*

Bush (*bière*) *: Voir brasserie Dubuisson*

Buxus (*bière*) *: Voir brasserie (La) Binchoise*

{C} (*brasserie : Liège – Liège : 2012*)

Cette microbrasserie a été fondée par Renaud Pirotte et François, deux amis agronomes. Ils ont mis plusieurs années pour élaborer leur première bière, la Curtius, commercialisée en 2012.

Depuis 2014, elle est installée dans un béguinage du 17ème siècle au pied de la montagne de Bueren bien connue à Liège pour sa rangée d'escaliers. Elle conçoit ses bières mais les fait produire à la brasserie La Binchoise*. Elle produit une pils {C} Field*.

- Black {C} (*8 % alc. vol.*) : Stout non filtrée, non stérilisée et non pasteurisée. Sa robe est noire (*145 EBC*) et sa mousse est beige. En bouche, elle est amère (*55 IBU*) avec des arômes torréfiés (*café et cacao*). La finale est amère.
- Curtius (*7 % alc. vol. : 2012*) : Blonde élaborée avec du froment et des fleurs d'houblons aromatiques et fermentée plusieurs mois. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est céréalier (*grains et pain frais*). En bouche, elle est effervescente, fluide, ronde, douce et peu amère (*16 IBU*) avec des arômes malté (*pâtisserie et brioche*), fruité (*abricot et mangue*), floral et une note herbacée. La finale est courte, sèche et légèrement amère. Elle se boit fraîche (*6°C*). Elle est livrée dans une bouteille champenoise.
- Gaufrée (*7,2 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec de l'épeautre, 2 houblons (*Northern Brewer et Styrian Golding*), de la gaufre de Liège la Maison Massin (*800 gaufres par brassin*), des écorces d'orange, de la cannelle et de la cassonade. La robe trouble est cuivrée (*38 EBC*). Le nez est gaufré, épicé et fruité (*pomme et orange*). En bouche, elle est ronde, peu pétillante et peu amère (*12 IBU*) avec un arôme sucré (gaufre).
- Smash {C} (*6,2 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon aromatique *Mosaic*. Sa robe est dorée (*18 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*26 IBU*) avec un arôme fruité.

Cabane (*bières*) *: Voir brasserie Eupener Brauerei*

Cabardouche (*brasserie : Anvers – Anvers : 2014*)

Le nom fait référence au Kaberdoessjke, déformation anversoise du cabaret douze.

ANECDOTE : Le terme cabaret douze provient de la période de Napoléon où le législateur français a numéroté les maisons de divertissement et les cabarets. Le numéro douze était réservé aux maison closes.

Cette brasserie artisanale a été fondée par 5 étudiants en dégustation de bières à l'institut provincial d'Anvers, Elise, Stendert, Jens, Peter et Igor qui ont décidé de créer des bières aux noms originaux. Ils ont dans premier temps, fait brasser leurs bières dans d'autres brasseries et principalement à la brasserie Pirlot*.

- Blonde Stoot (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Citra*. Sa robe est or. Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle est fraîche et peu amère avec un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*).
- Escort Deluxe xx (*2014*) : Ensemble de bières dont la recette change chaque année. Cela va d'une Gose élaborée avec de l'arbousier (*2016*) à un Barley Wine à 13 % alc. vol. (*2017*).
- Naked Escort Deluxe xx (*2017*) : Ensemble de bières mûries en fût de whisky et dont la recette change chaque année.
- Reus (*6,8 % alc. vol.*) : Blonde forte. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme épicé et une note fruitée (*myrtille*).
- Rosse Voenk
- Stout Mokke (*9 % alc. vol.*) : Stout. Le nez est torréfié (*chocolat et café*).

Ça Brasse pour moi (*brasserie : Boussu – Hainaut : 2015*)

Cette brasserie (*ex cave à bière*) a été fondée par Antoine Malingret, bio-ingénieur zythologue et son épouse, Catherine, pharmacienne, dans la ferme familiale du brasseur. Antoine a également développé la brasserie du Borinage* avec la micro-brasserie Bastards Brewers* dans son installation.

Elle utilise les céréales cultivés à la ferme et produit aussi une blanche en version millésimée (*Jours de Récolte**).

- Désir Noir (*5 % alc. vol.*) : Dry Porter élaborée avec du froment fumé au bois de chêne et une levure saison. Sa robe est noire et sa robe est foncée. Le nez est torréfié et levuré avec une note fumée. En bouche, elle livre un arôme grillé Le nom fait référence à la couleur de la robe.
- Eté Indien (*6,5 % alc. vol.*) : Red IPA élaborée avec des houblons dont une partie à cru. Sa robe est rousse et sa mousse légèrement colorée. Le nez est malté (*biscuit et fumé*) et fruité (*agrumes et litchi*). En bouche, elle est amère avec un arôme malté. Le nom provient de la couleur de la robe qui ressemble à celle de l'été indien.
- Rayon de soleil (*6,2 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du froment et du seigle. Sa robe légèrement trouble est blonde. Le nez est levuré et rustique. En bouche, elle est douce et une peu acide (*froment*) avec des arômes céréalier et épicé (*seigle*). La finale est longue et amère. Le nom fait référence aux premiers rayons du soleil après l'hiver.

Café Merlo (*bière*) *: Voir brasserie Vandekelder*

Caffé Morena (*bière*) *: Voir brasserie Tartaruga*

California Love (*bière*) *: Voir brasserie Misery*

Cambrée (*bière*) *: Voir brasserie de la Lesse*

Caméléon (du) (*brasserie : Gesves – Namur*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Steven Desmedt.

Il développe des recettes originales de bières qu'il fait ensuite produire dans des brasseries au savoir-faire reconnu.

- Clé des Champs (La) (*8 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec des Poires Cognac. En bouche, elle est peu sucrée et légèrement amère avec un arôme fruité (poire Cognac).
- KLBS (*5,4 % alc. vol.*) : American IPA. La robe est ambrée (*22 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est amère (*55 IBU*) avec des arômes fruités (*agrumes et fruits exotiques*). La finale est moyenne, amère et fruitée.

ANECDOTE : Cette bière dont les quatres lettres KBLS signifie KaLeiBriSteam a été conçue par une équipe de 4 amis participant à l'Oxfam Trail Walker qui souhaitaient avoir une bière désaltérante après cet effort de 100 km de marche à pied.

- Pie Colleuse (La) (*5,4 % alc. vol.*) : Black IPA Stout élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Citra*). La robe est brun foncé (*104 EBC*) et la mousse est foncée. Le nez est torréfié (*café et chocolat*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes torréfié (*café*) et fruité (*citron*). La finale est longue, sèche, amère et torréfiée.

Campagnarde (*bière*) *: Voir brasserie de la Praile*

Campus (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Canaster (*bière*) *: Voir brasserie Glazen Toren*

Cantinière (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Capenhout (*brasserie : Kampenhout – Brabant Flamand*)

Capucin ('n) (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Caracole (La – au feu de bois) (*brasserie et bières : Falmignoul (Dinant) - Namur : 1990*)

Le nom provient du mot wallon qui désigne un escargot, symbole de la lenteur présumée des Namurois et de la brasserie.

La brasserie artisanale (*1 500 hl*) a été fondée par François Tonglet et Jean Pierre Debras initialement dans une remise située dans le quartier derrière la gare de Namur (*quartier du Bomel*). Elle crée la *Caracole*. Elle déménage en 1992 à Falmignoul dans l'ancienne brasserie Lamotte** en y reprenant une partie du matériel. Le premier brassin ne sort qu'en 1994.

En 2022, François dirige seul l'entreprise qu'il souhaite revendre, étant donné que ses deux fils ne sont pas intéressés par la reprise. Un de ses fils, Gilles a toutefois revu tout le design du logo, des étiquettes et d'un verre particulier sans pied.

Elle utilise l'eau provenant d'un puit alors que dans le passé, elle puisait son eau dans l'étang situé en face. Cependant, ce dernier a été réduit et est plus susceptible d'être pollué. Elle fait un brassin par semaine.

Une des particularités de la brasserie est que la cuve en cuivre contenant le brassin est chauffée au feu de bois (*chêne, hêtre et bouleau*), d'où le label "Grand Feu". Elle brasse selon 3 paliers (*63, 72 et 80°C*). Les bières sont ensuite fermentées 3 semaines avant d'être en garde durant 3 semaines également (*22°C*) avant d'être mise en bouteille. Les bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille à une température proche de 0°C durant 2 semaines (*sauf pour les bières fruitées*) avant de quitter la brasserie.

Elle produit deux blanches (*Troublette** et *Troublette Grand Feu**) ainsi qu'un grand nombre de bières à façon comme les *Gengeavia*, les *Turluut, etc*.

- Caracole (*7,9 % alc. vol. : 1990*) : Ambrée élaborée avec du malt chocolat, des écorces d'orange amère et du gingembre. La robe trouble et très pétillante est ambrée (*27 EBC*) et la mousse est beige. Le nez est malté, caramel et fruité (*orange séchée*). En bouche, elle est pétillante, douce, un peu piquante et amère avec des arômes caramel, torréfié (*moka et réglisse*) et épicé (*fleurs d'oranger et gingembre*). La finale est amère et fruitée (*orange*). La recette a été modifiée afin de pouvoir augmenter son taux d'alcool de 7,5 à 8,8 % alc. vol. C'est la bière phare de la brasserie.
- Caracole Bio
- Caracole Brune
- Caracole Cuvée de l'An Neuf
- Fameuse 1765 (*6,5 % alc. vol. : 2015*) : Blonde légère. Sa robe opaque est ambré. Le nez est céréalier et épicé. En bouche, elle est pétillante et moyennement amère. Elle a été créée pour commémorer les 250 ans de la brasserie Lamotte. L'étiquette montre une photo de la brasserie dans le temps.

ANECDOTE : Cette bière est en réalité la bière idéale pour le brasseur qui a d'abord sorti la Caracole et la Saxo avant d'obtenir la recette qu'il voulait obtenir.

- Forestinne : Cette bière a été initialement produite par la brasserie qui l'a revendue à une société qui a très vite faite faillite. Elle n'est plus produite.
- Gengeavia (La Blonde de) (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec un peu de froment, deux houblons (*Cascade et Saaz*), sans épice et brassée à l'ancienne. Le nez est légèrement fruité (*agrumes*). En bouche, elle est onctueuse (*froment*) et moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle est produite pour la Société Coopérative de Gesves.
- Gengeavia (La Brune de) (*7,5 % alc. vol.*) : Brune brassée à l'ancienne. Le nez est touraillé (*grillé et réglisse*). En bouche, elle est onctueuse et douce. La finale est longue. Elle se boit fraîche à tempérée (*9-11°C*). Elle est produite pour la Société Coopérative de Gesves.
- Gengeavia (La Rousse de) (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec de la coriandre et des zestes d'orange et brassée à l'ancienne. Le nez est touraillé (*grillé*), fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est un peu

acide et peu amère avec un arôme fruité (*orange*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle est produite pour la Société Coopérative de Gesves.

- Nostradamus (*10,1 % alc. vol. : 2000*) : Brune élaborée avec 2 houblons (*Hallertau et Saaz*) et du moka. Sa robe très pétillante est brune et sa mousse est beige. Le nez complexe est fruité (*noisette*) avec des notes de moka, réglisse et d'anis. En bouche, elle est piquante, ronde, pleine et amère avec des légers arômes caramel, grillé et fruité (*noisette*). La finale est amère et torréfiée (*moka et réglisse*). Initialement appelée Caracole Cuvée de l'An Neuf, elle a changé de nom en 2001. La recette a été modifiée afin de pouvoir augmenter son taux d'alcool de 9,9 à 10,1 % alc. vol. Elle se boit tempérée (*10-15°C*).
- Nostradamus Bio
- Primoria (7,5 *% alc. vol.*) : Bière spéciale élaborée avec beaucoup d'épices. Sa robe est or-gris vert. Le nez est fruité (*raisin*) et résineux. En bouche, elle livre des arômes épicé (*baie de genévrier*) et résineux. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Saxo (8,8 *% alc. vol.*) : Triple élaborée avec de la coriandre et refermentée en bouteille. Sa robe très pétillante est dorée. Le nez est houblonné et levuré avec une note agréable de brioche. En bouche, elle est pétillante, douce et peu piquante avec des arômes céréalier (*grains et pain*), torréfié et houblonné. La finale est amère, herbacée et fruitée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom provient du saxophone qui fut inventé par Adolphe Sax, originaire de Dinant (*Namur*). La recette a été modifiée afin d'augmenter son taux d'alcool de 7,5 à 8,8 % alc. vol.
- Saxo Bio (*7,7 % alc. vol. : 2002*) : Triple Blonde bio élaborée avec du froment et de la coriandre et brassée au feu de bois. Sa robe trouble est dorée (*14 EBC*). Le nez est rond et caramel. En bouche, elle est douce, ronde et peu amère avec des arômes caramel et fruité. L'étiquette représente un escargot.
- Spir-ale (*5,5 % alc. vol. : 2020*) : Blonde élaborée avec du froment et des épices. La robe translucide est dorée (*18 EBC*). Le nez est épicé et boisé. En bouche, elle est pétillante, moyenne et moyennement amère avec des arômes malté et épicé. La finale est moyenne, finement amère et maltée.
- Tournée Beaurinoise : Bière à étiquette pour le café Beaulie à Beauraing.
- Troublette
- Turluut Ambrée (La) (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Elle est produite et vendue uniquement au Royal Syndicat d'Initiative de Somme-Leuze (*Namur*).
- Turluut Brune (La) (*9 % alc. vol.*) : Brune. Elle est produite et vendue uniquement au Royal Syndicat d'Initiative de Somme-Leuze (*Namur*).
- Winter de Nostradamus : Bière d'hiver élaborée avec une levure différente.

Carbone (*bière*) *: Voir brasserie Blacksmith*

Car d'or (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Feuillien*

Cargo (*bière*) *: Voir brasserie drinkdrink!*

Carolus d'or ou Gouden Carolus (*bières*) *: Voir brasserie (Het) Anker*

Carolus Indulgence (*bière*) *: Voir brasserie (Het) Anker*

Carrières (*brasserie : Basècles - Hainaut : 2012*)

Cette brasserie (*1 000 hl*) a été fondée dans l'ancienne scierie Amorison par deux amis, Julien Slabbinck et François Amorison qui ont fait le tour des brasseries wallonnes en mobylette.

Elle utilise des produits locaux comme de l'orge du village transformé dans la malterie local *(malterie du château – Beloeil*) et l'houblon du site. Il utilise également le peuplier local pour fabriquer leurs casiers.

La majorité de leurs bières sont fabriquées en sept semaines, ni filtrées, ni pasteurisées et sans additif et épice.

Elle produit notamment la série "*Diôle*" dont le nom provient initialement de la littérature des carriers baséclois et désigne un outil utilisé pour polir le marbre. Il désigne également en patois de la région, un petit diable figurant sur l'étiquette. Par la suite, il est rentré dans le patois local. La particule Di fait aussi référence aux deux amis brasseurs.

- Basèque (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon local cueilli par les enfants lors de la fête du houblon et refermentée en bouteille. En bouche, elle offre un arôme houblonné. Elle a été produite à l'occasion du Carnaval de Basècles. C'est une série limitée à 3 000 bouteilles.
- Diôle ambrée (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe limpide est cuivrée et sa mousse est beige. Le nez est caramel et fruité (*cuits*). En bouche, elle est légèrement acide et douce avec un arôme caramel et des notes touraillée

(grillé et rôti) et fruitées (*fruits jaunes, abricot et prune*). La finale est longue et moyennement amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).

- Diôle blonde (*6,5 % alc. vol.*): Blonde. Sa robe finement pétillante est jaune pâle. Le nez est fruité (*citron, poire et coing*) avec des notes céréalières, herbacée et levurée. En bouche, elle est finement pétillante, onctueuse et douce avec des arômes céréalier (*mie de pain*), fruités (*agrumes et fruits exotiques*) et une note d'épices. La finale est amère, fruitée et mentholée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Diôle brune (*8,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun foncé avec des reflets rouges et sa mousse est beige. Le nez est fruité et floral avec des notes de caramel et de café. En bouche, elle est amère avec des arômes floraux et fruités et une note de caramel.
- Diôle de Noël (*8,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec 4 houblons et sans épice. Elle est refermentée en bouteille. En bouche, elle présente des notes fruitées.

Carte Jaune (*bière*) *: Voir brasserie du Borinage*

Carya (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Cassandra (*bière*) *: Voir brasserie Siphon Brewing*

Caulier (*brasserie : Péruwelz - Hainaut : (1933) 1996*)

Cette brasserie (*75 000 hl*) a été fondée en 1996 par Roger Caulier dont le grand père, Charles Caulier (I), ancien ouvrier mineur, décide en 1933 de devenir vendeur de bières de table dans le village de Bon-Secours où il connait un certain succès avec sa charrette à bras jusqu'à la Deuxième Guerre mondiale. Après celle-ci, il achète un camion et fait fructifier son commerce.

Quelques années plus tard, ses deux fils, Christian et Roger (II) reprennent le commerce de bières et développent le réseau de cafés.

En 1980, Roger Caulier (III) et sa femme, Linda reprennent le commerce, déménagent le commerce dans une ancienne tannerie et se lancent au début des années 1990, dans le monde de la brasserie en créant une bière à façon, la Bon-Secours. En 1992, ils ont l'opportunité de racheter le matériel de la brasserie De Neve** (*Scheepdaal*). Leur premier brassin sort en 1996.

Leurs trois fils, Laurent, Bertand et Vincent Caulier (IV) ont repris le flambeau en compagnie de leurs parents et développent l'activité par une modernisation et un agrandissement de la brasserie, tout en conservant certaines structures comme le vieux moulin pour broyer le malt, certaines cuves et la tradition des casiers en bois.

A côté de ses principales productions de bières d'abbaye (*Bon Secours* et Paix Dieu**), elle produit également la Pater Damiaan, la gamme Rochefortoise*, la gamme Stuut* (*brassins éphémères*) ainsi que quelques bières à étiquette.

ANECDOTE : La brasserie dispose d'une bouteille unique au monde du fait qu'elle contient 18 litres de bières.

Leurs bières font l'objet d'un léger apport de sucre et ne sont généralement ni pasteurisées, ni filtrées mais elles sont refermentées en chambre chaude (*23°C*) en bouteille avec bouchon mécanique et stockée en casier en bois (*rappel de la tradition*).

- Ampounette (*7 % alc. vol.*) : Bière fruitée à base de framboise avec un léger ajout de sucre.
- Chaperon (*7 % alc. vol.*) : Bière fruitée à base de myrtille. Son nom provient du personnage des frères Grimm.
- Li briqu'teuse (*6 % alc. vol.*) : Ambrée contenant des épices. La robe riche en bulles moyennes est brun cuivrée. Le nez intense est floral. La finale est florale. Elle est produite pour l'éco-musée "La Besace" de Wanlin (*Namur*).

ANECDOTE : Un responsable du musée a rencontré durant son service militaire, un des responsables de la brasserie et lui a demandé par la suite de produire une bière pour son association.

- Pater Damiaan (*8 % alc. vol.)* : Blonde composée de sucre candi et d'épices, non filtrée, non pasteurisée et refermentée en bouteille. En bouche, elle offre des arômes de sucre candi, d'agrumes et d'houblon.

ANECDOTE : Cette bière de partage est produite par la brasserie Caulier* au profit du Père Damien. Une partie des bénéfices est reversée à l'Action Damien afin de soutenir et promouvoir leurs actions. La brasserie prétend que le Père Damien a participé à la recette de cette bière. Elle ne doit pas être confondue avec la Damiaan produite par De Vlier dans le même esprit.

- Rochefortoise : Gamme de bières.
- Stuut (La) (*2012*) : Ensemble de brassins éphémères. La recette varie chaque trimestre afin de pouvoir mettre à l'honneur, la créativité du brasseur et découvrir de nouvelles saveurs. Ces bières sont disponibles très localement.

Caulier 28 (*brasserie et bières : Enghien – Hainaut et Bruxelles (Tour et Taxis)*)

Son numéro provient du fait qu'au 19ème siècle, les bières de plus de 28 grammes de malt au litre étaient plus taxées que la moyenne. Or, la brasserie Caulier** a préféré payer plus de taxe pour produire une bière savoureuse appelé Perle 28.

Cette brasserie a été fondée par Eric Coppieters qui a racheté la marque de l'ancienne brasserie Caulier** (*Soignies, Mons et Bruxelles*) qui produisait la Perle 28.

En 2023, suite aux différentes crises (*COVID, guerre en Ukraine et inflation*), elle connaît une procédure de réorganisation judiciaire (PRJ).

Elle s'est spécialisée dans les bières sans sucre, sans édulcorants, sans colorants et sans conservateurs (*30 % de calories en moins*) selon les recettes et les secrets originaux de 1842. Elle crée les gammes *Brasserie 28* dont une blanche (*Caulier 28 White Oak IPA**), Caulier et Toccalmatto mais les produit dans une brasserie à Lochristi en collaboration avec Dirk Naudts.

ANECDOTE : Dans un premier temps, la brasserie a communiqué sur le volet "*bières faibles en calories*", "*bières pour diabétiques*" ou "*bière sans gluten*". Mais cette stratégie leur posa en réalité un frein car elle fermait un certain nombre de débouchés commerciales. La brasserie a alors changé sa communication en insistant plus sur l'aspect gastronomie.

- Brasserie 28
- Caulier 28 Blonde Gluten Free (*6,8 % alc. vol.*) : Blonde sans gluten. Entre la première et la deuxième fermentation chaude, la bière est déglutinée tout en gardant sa saveur traditionnelle (*Caulier Blonde Tradition*). Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*pêche et citron*) et herbacé. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme caramel.
- Caulier 28 Blonde Tradition
- Caulier 28 Brett (*7,5 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec des levures sauvages. Sa robe est rouge-ambrée. En bouche, elle est légèrement acidulée avec des arômes malté, fruité et de levures sauvages.
- Caulier 28 Imperial Stout (*11 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Le nez intense est torréfié (*café*) avec une note épicée (*piment*). En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café*). La finale est fraîche malgré un forte teneur en alcool.
- Caulier 28 Pale Ale : Pale Ale.
- Caulier 28 Tripel : Triple.
- Toccalmatto

Caves (*bière*) *: Voir brasserie Verhaeghe*

Cazeau (de) (*brasserie : Templeneuve - Hainaut : 2004*)

Cette brasserie a été fondée par un des petits-fils de Maurice Agache (*brasserie Agache***), Laurent Agache, ingénieur civil en construction et son cousin, Quentin Mariage, ingénieur chimiste, en vue de relancer l'activité brassicole dans la ferme paternelle. Ils rachètent du matériel et redémarrent la Brasserie de Cazeau en développant la Tournay Blonde.

Elle produit la gamme Tournay* (*le nom provient de la ville de Tournai dont dépend Templeneuve*). Elles sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.

- Saison Cazeau (*5 % alc. vol. : 2008*) : Bière d'été élaborée avec 3 houblons (*Sterling, Northern Brewer et Fuggles*) et des fleurs de sureau. Sa robe est blonde (*11 EBC*). Le nez est céréalier et floral (*sureau*). En bouche, elle est fraîche, sèche et moyennement amère (*32 IBU*) avec un arôme floral (*sureau*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Cazeau Sour Session I (*% alc. vol.*) :
- 'T Hope (*9 % alc. vol.*) : Blonde riche en houblons (*20 types européens différents*). La robe légèrement trouble est cuivré. Le nez est floral. En bouche, elle est douce, amère et piquante.
- Tournay Blonde (*6,7 % alc.vol. : 2004*) : Blonde contenant une bonne dose de malts, 4 houblons américains (*Tomahawk, Warrior, Sterling et Cascade*) et sans sucre ajouté. Sa robe est blonde à ambrée (*18 EBC*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*28 IBU*) avec un arôme houblonné et des notes d'herbe fraîche. Elle se boit fraîche (*8°C*). C'est la première bière produite par la brasserie.
- Tournay de Noël (*8,2 % alc.vol. : 2006*) : Bière de Noël élaborée avec 4 houblons (*Styring Golding, Warrior et Cascade*), sans sucre ajouté et épice (*fait rare pour une bière de Noël*). Sa robe est rubis foncé (*41 EBC*). En bouche, elle est moelleuse et moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme épicé. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Tournay Noire (*7,6 % alc.vol. : 2007*) : Stout contenant le malt Black (*malt le plus torréfié disponible sur le marché avec un EBC de 1400*) et un malt caramélisé pour faire passer l'âcreté du Black, 3 houblons américains

(*Tomahawk, Warrior et Cascade*) un peu de cassonade et pas d'épice. Sa robe est noire (*137 EBC*). Le nez intense est torréfié. En bouche, elle est légère et moyennement amère (*38 IBU*) avec un arôme de torréfaction intense et fruité. La finale est amère et café. Elle se boit tempérée (*10°C*).

- Tournay Triple (*9,2 % alc.vol. : 2012*) : Triple contenant une bonne dose de malt, 4 houblons amérisants (*Nelson Sauvin, Northern Brewer, Fuggles et Cascade*) et pas d'épice. Sa robe est blonde (*14 EBC*). En bouche, elle est amère (*60 IBU*) avec un arôme houblonné et une note fruitée (*raisin blanc et pamplemousse*). La finale est amère et très houblonnée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Cense (*bière*) *: Voir brasserie de Jandrain - Jandrenouille*

Centenaire (La) (*bière*) *: Voir brasserie Bellevaux*

Centenaire (*bière*) *: Voir brasserie des Légendes*

Cent Tilleuls (La) (*bière*) *: Voir brasserie Bières de Quartiers*

Ceres

Elle produit des bières bios.

- Rosée Biolithics : Bière fruitée bio

Cerfontaine (*bière*) *: Voir brasserie de Silenrieux*

Cervesia (*bière*) *: Voir brasserie Dupont*

Chaine Reaction (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Chambourlette (La) (*brasserie et bière : Mons – Hainaut : 2016*)

Le nom provient du folklore local.

Cette micro-brasserie expérimentale située dans le centre commercial de Mons Grand Prés a été développée par la société Carrefour avec l'aide de la brasserie de Silly*.

- Chambourlette (*6 % alc. vol.*) : Blonde.

Chantecler (*bière*) *: Voir brasserie La Goupil*

Chaperon (*bière*) *: Voir brasserie Caulier*

Charlepoeng Musket (*bière*) *: Voir brasserie Anders!*

CharlesRoy (*bière*) *: Voir brasserie Manufacture Urbaine (La)*

Charles-Quint (*bière*) *: Voir brasserie Haacht*

Chasseurs Ardennais (La) (*bière*) *: Voir brasserie Bières de Quartiers*

Chastre (*brasserie : Chastre – Brabant Wallon*)

Elle conçoit ses bières à la brasserie Cubus* (*Sart-Risbart*) et les fait brasser et embouteiller à la brasserie Millevertus* (*Tintigny*). Les bouteilles sont par contre refermentées à Chastre.

Elle produit notamment une blanche (*Couagga**).

- Nyala : Ambrée élaborée avec plusieurs malts torréfiés. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme caramel. Elle se boit fraîche (*5-8°C*). Le nom désigne une antilope africaine au pelage ambré.

Château (*bière*) : Voir Kasteelbier

Château d'Hélecine (*bière*) *: Voir brasserie de Jandrain-Jandrenouille*

Château de Ramegies-Chin (*bière*) *: Voir brasserie Facon*

Château d'Ychouffe (*bière*) *: Voir brasserie Achouffe*

Château de Grandvoir (*brasserie : Neufchâteau – Luxembourg*) *: Voir brasserie Vaurien*

Château La Source (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Chat Noir (du) (*brasserie : Rixensart – Brabant Wallon*)

Cette brasserie a été fondée par Thierry Rozet.

- Non peut-être : Ambrée. En bouche, elle livre un arôme d'agrume.

Chatte (La) (*bière*) *: Voir brasserie des Tchèts*

Chérie (La) (*bière*) *: Voir brasserie Val de Sambre*

Cheval Godet (*bière*) *: Voir brasserie Belgo Sapiens Brewers*

Chevetogne (*bière*) *: Voir brasserie des Fagnes*

Chihuahua (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Chike Madame (*bière*) *: Voir brasserie En Stommelings*

Chinelle (*bière*) *: Voir brasserie de Franchimont*

Chinette (*bière*) *: Voir brasserie de la Lesse*

Chips Poivre & Sel (*bière*) *: Voir brasserie Zythologist*

Chirlike (La) (*bière*) *: Voir brasserie de Namur*

Chouffe (*bière*) *: Voir brasserie Achouffe*

Chrsitmas Bell (*bière*) *: Voir brasserie Roman*

Christmas is coming late (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

Circus (De) (*brasserie : Heerstert – Flandre Orientale : 2012*)

- Jongleur (*4 % alc. vol.*) : Blonde à base d'un houblon américain. Le nez est fruité (*citron, lichi et raisin*).
- Piccolo (*8,5 % alc. vol.*) : Triple contenant 7 épices (*thym, origan, lavande*). Sa robe est doré clair. En bouche, elle est pleineet peu amère avec des arômes épicés.
- Ringmaster (*4,5 % alc. vol.*) : Session Porter.

Clé des Champs (La) (*bière*) *: Voir brasserie du Caméléon*

Clocher (*brasserie : Malonne (Namur) – Namur : 2015*)

Le nom provient du fait que cette brasserie est située dans une chapelle.

Cette brasserie (*1 000 hl*) a été fondée par deux passionnés malonnois de bières, Alex Vandurme et Jean Cheffert dans l'ancienne chapelle désacralisée et abandonnée du Piroy de Malonne qui a nécessité 300 000 € de travaux de rénovation avant de pouvoir installer la brasserie. Le village a ainsi pu conserver sa chapelle.

Elle produit la gamme Philomène du nom du Saint de la chapelle et de manière saisonnière, une blanche ambrée (*EPHimère EstivAle**).

- Philomène Florale (*5,5 % alc. vol. : 2015*) : Blonde légère élaborée avec du froment, 3 houblons et quelques épices. Sa robe légèrement trouble (*froment*) est blonde. Le nez est floral. En bouche, elle est riche, moyennement amère avec des arômes floraux. La finale est légèrement astringente et sèche. Elle se boit fraîche (*4-6°C*).
- Philomène HoptimAle (*7,2 % alc. vol. : 2017*) : Ambrée élaborée avec une bonne dose d'houblons et sans épice. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes fruités. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Philomène Cointessence (*8,3 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du malt à double torréfaction et du jus de coing. Sa robe est brune et sa mousse est ivoire. Le nez est caramel et légèrement fruité (*coing*). En bouche, elle est légèrement acide (*jus de coing*) et peu amère (*24 IBU*) avec des arômes caramel et fruités (*coing, poire, noix et raisin*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Clochette (de la) (*brasserie et bières : Saint Mard (Virton) – Luxembourg : 2012*)

Le nom provient du nom de la rue où était situé le garage des premiers tests de bières, la rue de la Clochette.

Cette brasserie artisanale a été fondée par 4 amis, Jérôme Louis (*brasseur*), Frédéric Deharre, Gilbert Maller et Jacques Breulet qui ont suivi une formation en micro-brasserie à l'IFAPME.

Ils ont d'abord testé différentes boissons fermentées autres (*cidres, vins de fruits, etc.*) avant de passer à la production de bières en petite quantité dans un garage. Ils ont par la suite produit durant 3 ans, leurs bières dans les brasseries Gengulf*, Sainte-Hélène* et La lienne*. En 2016, ils ont construit leur brasserie à Etalle.

Elle produit également une blanche (*La DT**), des bières à étiquette (*Laclaireau : 2015, série La Faucheuse : 2015 - 2019*) ainsi qu'un gin élaboré à partir de la distillation de la Clochette Ambrée.

- Clochette Ambrée (La) (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des houblons aromatiques dont une partie à cru et des épices (*écorces d'orange, coriandre et baies de genévrier*) et refermentée en bouteille. Le nez est floral et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est finement pétillante, ronde et peu amère avec des arômes floral et fruités (*agrumes*). La finale est longue.

Cnudde (*brasserie : Eine-Audenarde (Audenarde) - Flandre Orientale : 1919*)

Cette microbrasserie familiale a vu le jour lorsque Alfons Cnudde (I) rachète la brasserie Meeus** et la rebaptise Cnudde. Il ne brasse que l'*Oudenaards Bruin*.

En 1933, son fils, Omer Cnudde (II) reprend les affaires et engage Adolf Mornie comme brasseur entre 1944 et 1948 en attendant que son fils reprenne l'entreprise.

Ce dernier, Louis Cnudde (III), reconstruit la brasserie, remplace le matériel de brassage et place un bac refroidissoir au sommet de la tour carrée en briques rouges. Cependant, les affaires diminuent en raison de la concurrence de plus en plus grande et de la diminution des cafés. L'entreprise se démantèle lentement. Il arrête l'embouteillage dans les années 1960. En 1993, il prend sa retraite.

Ses trois fils, Lieven, Steven et Pieter Cnudde (IV) qui ont chacun une autre profession, décident d'arrêter la production continue (*revente du matériel industriel et fermeture des cafés associés*) mais de se réunir épisodiquement (*± 6 fois/an*) pour brasser ensemble des bières traditionnelles grâce aussi à la brasserie Roman* qui leur fournit le matériel adéquat.

Elle brasse deux Cnudde principalement commercialisées dans la région.

- Cnudde Bruin (*4,7 % alc. vol.*) : Vieille Brune composée d'un malt pils et de 2 sucres bruns. Sa robe est brun foncé et sa mousse est brunâtre. Le nez aigre a des notes de bois et de rouille. En bouche, elle est douce avec les arômes du nez et une note de cerise. C'est la dernière vieille brune produite selon la méthode traditionnelle dans la région d'origine.
- Cnudde Bizon (*5,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée aux cerises provenant du verger famillial. Son nom provient des deux bisons en pierre placés non loin de la brasserie, à l'entrée du pont de l'Ohio franchissant l'Escaut.

Coccinelles (*brasserie : La Morhette (Vaux-sur-Sûre) – Luxembourg*)

Le nom provient du nom de la salle du village où est située la brasserie.

Cette micro-brasserie a été fondée par Philippe Jottay, maitre-brasseur qui brasse dans sa cave.

Elle produit la gamme La Morhette qui tire son nom du hameau où est située la brasserie

- Morhette au soleil (La) (*6 % alc. vol.*) : Blonde de saison. Sa robe est cuivrée. Le nez est malté avec une touche torréfié. En bouche, elle fournit un arôme fruité (*compote*).
- Morhette sur l'eau (*4,7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des fleurs de sureau. Le nom est une référence au sureau.

Cochon fantôme (*brasserie : Attert - Luxembourg*)

- Bois & Tais toi : Bière à étiquette.

Cochonnette (*bière*) *: Voir brasserie à Vapeur*

Codex (*bière*) *: Voir brasserie Siphon Brewing*

Cohiba Atmosphere (*bière*) *: Voir brasserie Vrijstaat Vanmol (Brewing)*

CoHop (*brasserie : Ixelles – Bruxelles*)

Cette coopérative de microbrasserie bruxelloise est la première de la sorte à proposer un impact sociétal au sein d'une place d'arsenal.

- Dirty Drinky (*4,6 % alc. vol.*) : Belgian & French Saison élaborée avec du blé malté. Sa robe légèrement trouble est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est malté et épice. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*27 IBU*) avec des arômes malté, fruité et épicé. La finale est sèche, amère, épicée et résineuse.
- Triple Sandy (*8,1 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du blé malté, du houblon *Enigma* et une levure d'abbaye. Sa robe translucide est dorée (*16 EBC*). Le nez est céréalier et fruité (*banane*). En bouche, elle est ronde, moyennement pétillante et moyennement amère (*32 IBU*) avec des arômes céréaliers et fruités (*pêche; fruits rouges et exotiques*). La finale est longue et amère.

Cojico (*bière*) *: Voir brasserie Totem*

Colmant (Vieille Saison) (*bière*) *: Voir brasserie Petite Fille Colmant*

Colombo Blond (*bière*) *: Voir brasserie Rimor*

Colonel Arch (*bière*) *: Voir brasserie Belgo Sapiens Brewers*

Compte Hener (du) (*brasserie : Mabompré (Houffalize) - Luxembourg*)

Cette micro-brasserie artisanale a été fondée par le couple Jean-Michel Vankerkhove et Catherine Bastin.

- IPair Tendue : IPA élaborée avec du houblon provenant du jardin des brasseurs.

Condroz (Du) (*brasserie et bière : Ciney – Namur*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par une bande de passionnés.

- Ambrée du Condroz (*6,2 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle est amère.

Confreriye des Hostieux moines de l'Abbaye de Villers (*brasserie : Villers-la-Ville – Brabant Wallon : 2016*)

Le nom provient du nom de la Confrérie qui a créé la brasserie.

Cette micro-brasserie artisanale située à proximité des ruines de l'abbaye dans un bâtiment du 19ème siècle, l'ancienne carrosserie et écurie de l'hôtel des ruines a été fondée par la confrérie du nom.

Elle produit des bières bios qui s'inspire des bières produites autrefois par les moines.

Elle produit principalement des bières d'abbaye (*voir bières d'abbaye – Abbaye de Villers*).

- Dom Cloquette (*9 % alc. vol.*) : Blonde forte.
- Dom Placide (*8,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est brune.

Constantan (*bière*) *: Voir brasserie Blackwood*

Contreras (*brasserie : Gavere - Flandre Orientale : 1898*)

Cette ferme-brasserie familiale fondée initialement par la famille Latte a été reprise par la famille Contreras dont l'origine du nom provient de Castille, le berceau de ses ancêtres venus dans nos contrées lors de la période de la Hollande espagnole.

Dans la seconde moitié du 19ème siècle, Valère Latte dirige la ferme-brasserie et est également le secrétaire communal de Gavere. Il produit la *Tonneke*.

En 1898, la famille Latte revend la brasserie à René Contreras qui change son nom (*brasserie Contreras*), lançe la *Contreras Especial Mars* et revend la brasserie en 1920 à son neveu, Marcel Contreras. Ce dernier modernise l'entreprise lui permettant de brasser des bières à fermentation basse en plus de celles à fermentation haute. Il ne souhaite pas par contre l'agrandir. Il produit la *Contrapils*, la *Rafexport* et la *Tonneke*.

Son fils, Willy Contreras, rejoint son père en 1957 et reprend le flambeau en 1982, à sa mort.

Il n'a qu'une fille, Ann, qui n'est pas intéressée par la brasserie mais son compagnon Fréderik De Vrieze est lui, un passioné qui rentre dans l'affaire dès 2000. Il rénove l'entreprise laissée à l'abandon et lance avec succès, la série *Valeir** ainsi que la *1818** à l'occasion du bicentenaire de la brasserie, le 19 août 2018.

Elle produit la Contra Pils*.

- 1818 : Bière produite à l'occasion du bicentenaire de la brasserie.
- Contreras Mars Especial (*6,5 % alc. vol. – 1898*) : Ambrée. Sa robe est ambrée doré et la mousse blanche est crémeuse. Le nez offre des odeurs de malts ambrés et crystal avec des notes de cookies. En bouche, elle est moyennement acide avec un arômes de malts caramélisés et une note végétale.
- Tonneke (*5 % alc. vol. – 1818*) : Blonde ambrée élaborée avec de l'escourgeon et de l'orge d'été initialement commercialisée en petit tonneau de chêne, d'où son nom. Elle s'améliore en vieillisant. Depuis 2008, elle est reconnue comme produit régional.
- Valeir Blond (*6,5 % alc. vol. – 2004*) : Blonde.
- Valeir Donker (*6,5 % alc. vol. – 2004*) : Brune
- Valeir Extra (*6,5 % alc. vol. – 2004*)
- Valeir Divers (*8,5 % alc. vol. – 2004*)

Copper Duke (*bière*) *: Voir brasserie Brew Lab*

Coq (Le) (*bière*) *: Voir brasserie Gosselin*

Coq Hardi (*bière*) *: Voir brasserie Haacht*

Coradjeûse (Li) (*bière*) *: Voir Brasseries de Liège*

Corne du Bois des Pendus (*bière*) *: Voir brasserie d'Elby*

Cornet (*bière*) *: Voir brasserie De Hoorn*

Cornelissen (*brasserie : Opitter (Bree) - Limbourg*)

Cette brasserie anciennement appelée brasserie St-Jozef**, produit notamment la série "Bokkereyer" dont le nom évoque un cavalier de chèvres et la bière d'abbaye Herkenrode*. Elle produit également une blanche (*Limburgse Witte*).

- Bokkereyer (*6 % alc. vol.*) : Ambrée brassée à partir de malts légèrement torréfiés. La robe est ambrée et le col est abondant. Le nez est discret et doux. En bouche, elle est sucrée, douce et peu amère avec une note caramélisée. Elle se boit fraîche ou tempérée.
- Bokkereyder Framboos Noyaux
- Bokkereyder Framboos Puur
- Bokkereyder Framboos Vanille
- Streekbier Bosbier (*3,5 – 4,5 % alc. vol. - 1989*) : Bière fruitée à base de pils (*et non de gueuze*) et de myrtilles. La robe est rougeâtre et la mousse est abondante. Le nez est fruité (*fraise*). En bouche, elle est sucrée et peu amère. La finale est très douce et parfumée. Elle se boit fraîche dans un verre particulier (*forme proche d'une flûte*).

Corsaire (Bière du) (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Corsendonk (*brasserie : Turnhout – Anvers : 1906-1982*)

Le nom fait référence au prière situé dans la région.

ANECDOTE : Dans les années 1980, Jef Keersmaekers issu d'une famille de brasseurs de Turnhout, prend en auto-stop un américain dans les environs de Turnhout. La conversation s'engage alors sur les attractions touristiques de la région et en particulier, sur le prieuré de Corsendonk. L'américain s'exclame alors "*That would be a great name for a beer*". Jef ne perd alors pas de temps et dépose le jour même la marque Corsendonk au bureau Gevers à Anvers. Un an plus tard apparaissent deux bières d'abbaye : la Corsendonk Pater (*brune*) et la Corsendonk Agnus (*blonde*).

L'histoire de cette brasserie commerciale a connu plusieurs étapes.

En 1906, Antoine Keersmaekers fonde la brasserie Corsendonk qui produit la Paters-bier. Il arrête ses activités brassicoles en 1953 et devient négociant en bières.

En 1982, Jozef Keersmaekers, petit-fils d'Antoine, se relance dans la production et commercialisation de bières après avoir testé différentes recettes auprès de l'horeca local, la Corsendonk Pater Dubbel et l'Agnus Tripel qui sont en réalité produites par deux brasseries familiale différentes : une en Flandre (*à Ertvelde*) et une en Wallonie (*Bocq à Purnode*). Ces deux bières connaissent un tel succès que la production augmente à 6 millions de bouteilles, quelques années après. Par la suite, l'ensemble des produits a été transféré à la brasserie du Bocq* (*Purnode – Namur*) et reste distribuée par la brasserie Corsendonk à Turnhout (*Anvers*).

ANECDOTE : L'idée de lancer la production de la bière Corsendonk provient en réalité d'un auto-stoppeur canadien qu'a un jour pris Jozef en voiture et qui, après une discussion sur le prieuré de Corsendonk, lui a posé la question de savoir s'il y avait une bière associée. Suite à cela, Jozef s'est rendu à Bruxelles pour y déposer la marque Corsendonk.

En 1998, lors du lancement de la Corsendonk Christmas Ale au prieuré de Corsendonk, Jef est accompagné de ses fils, Stefan et Michel tous les deux déjà impliqués dans la brasserie.

Les bouteilles ne contiennent aucune étiquette. Leur origine est incrustée dans le verre. Seule, demeure une languette autour du col. Le dessin représente la fondatrice du prieuré, Marie de Bourgogne, le sceau de Corsendonk qui date du 15ème siècle et le logo d'un moine du prieuré de Corsendonk.

Outre les deux produits phare que sont la Pater et l'Agnus, la brasserie commercialise d'autres bières sous la gamme de bières d'abbaye Corsendonk* souvent uniquement en fût ou présentes chez Lidl (*Corsendonk Summum*) ainsi que la série *Tempelier* qui sont produites à la brasserie du Bocq.

- Tempelier (*2009*) : Blonde élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Hallertau Mittelfrüh, Saaz et Strisselspalt*) et de coriandre. Sa robe est légèrement ambrée. Le nez est houblonné, fruité (*fruits exotiques et agrumes*) et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est douce, peu acide et amère. Elle est brassée par la brasserie du Bocq* mais appartient en réalité à la famille Keersmaekers, tout comme la Corsendonck*.

ANECDOTE : L'Ordre du Temple est un ordre religieux et militaire du Moyen-Âge (*1118*). Les Templiers portaient les habits blancs bordés d'une croix rouge aujourd'hui connus de tous. Ces chevaliers d'élite menèrent les Croisades, véritables guerres saintes contre l'Islam. Jef Keersmaekers a rejoint l'Ordre des Templiers.

- Tempelier Strong Blond (*8 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Hallertau Mittelfrüh, Saaz et Strisselspalt*). Sa robe finement pétillante est dorée. Le nez est houblonné et fruité. En bouche, elle est amère avec des arômes malté, houblonné et fruité.

Corten Butler (*bière*) *: Voir brasserie Brew Lab*

Cosse (*brasserie : Grâce-Hollogne – Liège : 2009*)

Cette microbrasserie familiale (*250 hl*) a été fondée par Pierre Frippiat (I) qui a voulu relancer l'activité brassicole de son arrière-grand-père (*1892 – brasserie Cosse***), non plus dans la Province de Namur mais à Liège.

Son fils, Martin (II), photographe de formation, reprend le flambeau en 2018. Mais Pierre travaille à mi-temps. La sœur grave les verres.

Elle produit des bières non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.

- Belle Ardente (La) (*7,5 % alc. vol. : 2009*) : Rousse. Sa robe est dorée. Le nez est fruité. En bouche, elle est ronde et douce avec un arôme fruité. La finale est longue. Elle se boit tempérée (*10-12°C*). Le nom fait référence à Liège dont Pierre est un passionné.
- Or des Anges (L') (*9 % alc. vol. : 2018*) : Blonde rousse mûrie 3 mois en fût de chêne ayant contenu du whisky de la distillerie Radermacher. Le nez est whisky. En bouche, elle est dense avec un arôme boisé. La finale est longue.
- Saison Cosse (*6,5 % alc. vol. : 2019*) : Saison élaborée avec des houblons locaux. En bouche, elle est légère avec un arôme fruité (*agrumes*).

Côteaux (*brasserie : Liège - Liège : 2012*)

Cette micro-brasserie a été fondée par un couple franco-hollandais sur la montagne Sainte-Walburge (*Liège*).

- La Poilue (*% alc. vol.*) :
- Lieveling (*% alc. vol.*) :
- La Voisine (*% alc. vol.*) :

Couckelaerschen Doedel (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Coumères (Les) (*bière*) *: Voir brasserie Brootcoorens*

Couronne (La) (*brasserie : Leval-Trahegnies – Hainaut : 2016*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Loïc Regulski, ancien professeur d'histoire ayant suivi des cours de brasseur, qui a produit dans un premier temps, ses bières à la brasserie Deseveaux* avant de créer sa propre brasserie en 2019.

Il produit des bières à façon dont la Folklorique*.

- Folklorique (La) (*6,5 % alc. vol. 2020*) : Ambrée élaborée avec 2 houblons et de la purée d'orange. Sa robe très pétillante est ambrée (*14 EBC*). Le nez est fruité (*orange*). En bouche, elle est dense et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme fruité (*orange*). La finale est sucrée et légèrement amère.

ANECDOTE : Cette bière est produite par Adrien Di Bella et Nadio Corvo, originaires de la région du Centre qui souhaitent développer une bière en l'honneur du folklore local. Elle est actuellement brassée à la brasserie de la Couronne (*Leval-Trahegnies*) dans l'attente d'avoir son propre site de production. Elle livre des arômes d'orange, fruit typique des Gilles de Binche.

- Impératrice (L') (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du malt de blé, du sucre candi et de la coriandre, gardée durant 6 mois et refermentée en bouteille. Sa robe trouble est ambrée (*36 EBC*) et sa mousse blanche est fine et dense. En bouche, elle est douce, onctueuse et peu amère avec des arômes caramel. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- Impériale (L') : Blonde.

- Gourmette (La) (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du froment. Cette bière est brassée pour le restaurant "Le Mont-à-Gourmet" (*Gouy-lez-Piéton*).
- Louise : Brune.
- Marquise (La) (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde fruitée élaborée avec des framboises lors de la fermentation primaire durant plus de 10 jours et refermentée en bouteille. La robe translucide est ambrée (*24 EBC*). Le nez sucré est fruité (*framboise*). En bouche, elle est sucrée et peu amère avec un arôme fruité (*framboise*).
- Saint-Arnould (*2015*) : Ambrée.

Court (*brasserie*) *: Voir Bières de Court*

Cousin Geek (*bière*) *: Voir brasserie L'Héritage*

Covid19/Gouvo (*bière*) *: Voir brasserie No Science***

Cramignonne (*bière*) *: Voir brasserie Monalixa*

Crasse Pinte (*bière*) *: Voir brasserie Frasnoise*

Craywinckelhof (*brasserie : Lubbeek – Brabant Flamand*)

Elle brasse trois bières de la brasserie Galea Craft Beer*.

Kraaike Brut (*8,5 % alc. vol.*) : Brut.

Cré Tonnerre (*bière*) *: Voir brasserie de Rulles*

Crianza III (*bière*) *: Voir brasserie de la Senne*

Croisette de Dinant (*bière*) *: Voir brasserie des Légendes*

Croix (de la) (*brasserie : Beyne-Heusay (Liège) – Liège : 2017*)

Cette brasserie artisanale (*900 hl*) a été fondée par Vincent Lacroix, plombier ayant travaillé dans une brasserie, qui, depuis 2007, a fait des expériences dans son garage avant de se lancer avec son beau-frère, Vincent Weytgens dans la brasserie Sainte Nitouche. En 2017, la brasserie change de nom et devient la brasserie Sa Les deux associés sont aidés par le fils de Vincent Weytgens

Elle produit la gamme Saint Nitouche dont une blanche (*Saint Nitouche Blanche*) ainsi qu'un alcool à base de la triple appelé Le Saint-Esprit (*400 l/an*).

ANECDOTE : Le nom Saint Nitouche provient d'un commentaire d'un ami du brasseur qui, après avoir goûté sa triple, lui a dit :"Ta bière, c'est comme une Sainte Nitouche, elle n'y paraît pas mais elle fait tout son effet." Mais ne s'en rappelle plus. L'étiquette montre un dessin d'une diablesse couchée sur un nuage.

- Sainte Nitouche Blondinette (*6 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est plus amère que la triple. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Sainte Nitouche Brunette (*8 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle est très ronde avec des arômes torréfiés (*café, chocolat et réglisse*). Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Sainte Nitouche du Verger (*4,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée notamment avec des pommes. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Sainte Nitouche Triple (*9,5 % alc. vol. : 2007*) : Triple élaborée avec une petite dose d'houblons. Sa robe est blonde. Le nez est floral. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme floral. Elle se boit tempérée (*12-14°C*). C'est la première bière créée par le brasseur.

Crombé (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Cross (*bière*) *: Voir brasserie L'aMusette*

Cr'Owl (La) (*bière*) *: Voir brasserie Hepta*

CTS Scotch (Crowed Trees Scotch) (*bière*) *: Voir brasserie AB InBev*

Cuberdon Royal (*bière*) *: Voir brasserie Elfique*

Cubus (*brasserie : Sart-Risbart – Brabant Wallon : 2017*)

Le nom provient du fait que tout est cubique (*même la cuve de fermentation*) dans la brasserie afin d'occuper le moins de place possible.

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Patrick Watteyne, graphiste de formation. C'est d'ailleurs lui qui dessine les étiquettes qui peuvent être personnalisées

Elle produit une blanche (*Cubus Blanche*) et brasse ses bières à partir de 4 à 5 houblons différents qui refermentent en bouteille.

ANECDOTE : Si tout est cubique dans la brasserie, les bouteilles, les mêmes pour toutes les bières sont quant à elle, rondes afin de refléter le côté rondeur du contenu. Cette forme arrondie évoque à la fois celle d'Orval ou celle d'un champagne.

- Cubus (*8,4 % alc. vol. : 2017*) : Triple blonde élaborée avec plusieurs houblons et refermentée en bouteille. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruités (*agrumes*) et floral.
- Petite Cubus : Blonde légère (*un peu moins alcoolisée que la Cubus classique*) élaborée avec plusieurs houblons et refermentée en bouteille. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruités (*agrumes*) et floral.
- Saison Cubus

Cureghem Kriekland (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

Curieuse neus (*bière*) *: Voir brasserie En stommelings*

Curtius (*bière*) *: Voir brasserie {C}*

Cuvée Angélique (*bière*) *: Voir brasserie Glazen Toren*

Cuvée Béthanie (*bière*) *: Voir brasserie de l'Abbaye de Flône*

Cuvée Congé (*bière*) *: Voir brasserie HopSaSam*

Cuvée Constant (*bière*) *: Voir brasserie des Fagnes*

Cuvée Copain #1 (*bière*) *Voir brasserie De Leite*

Cuvée d'Aristée (*bière*) *: Voir brasserie de Praile*

Cuvée Delphine (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Cuvée de Mortagne (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Cuvée d'Erpigny (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Cuvée des Jacobins (*bière*) *: Voir brasserie Omer Vander Ghinste*

Cuvée des Lacs d'Heure (*bière*) *: Voir brasserie de Silenrieux*

Cuvée des Trolls (*bière*) *: Voir brasserie Dubuisson*

Cuvée d'Oisy (*bière*) *: Voir brasserie*

Cuvée d'Orjo (*bière*) *: Voir brasserie de l'Abbaye de Flône*

Cuvée du Marais (*bière*) *: Voir brasserie du Marais*

Cuvée du Vieil Aubel (*bière*) *: Voir brasserie Val-Dieu*

Cuvée du Walhain (*bière*) *: Voir brasserie (La) Binchoise*

Cuvée Ermesinde (*bière*) *: Voir brasserie Arelbières*

Cuvée Freddy (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Cuvée Houdini (*bière*) *: Voir brasserie En stommelings*

Cuvée Jeun'Homme (*bière*) *Voir brasserie De Leite*

Cuvée Mam'Zelle (*bière*) *: Voir brasserie De Leite*

Cuvée Oncle Pol (*bière*) *: Voir brasserie De Leite*

Cuvée Père Passionist (*bière*) *: Voir brasserie De Leite*

Cuvée Sœur'ise (*bière*) *: Voir brasserie De Leite*

Cuvée Sofie (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Cuvée St Amand Christmas (*bière*) *: Voir brasserie De Brabandere*

Cuvée St Antoine (*bière*) *: Voir brasserie de Flo*

Cydonia Barocca (*bière*) *: Voir brasserie De Wilde Brouwers*

Dad's Tea (*bière*) *: Voir brasserie Hof ten Dormaal*

Da'Funk (*bière*) *: Voir brasserie No Science***

Daim (*bière*) *: Voir brasserie La Source*

Dame Bibiche (*bière*) *: Voir brasserie des Eaux Vives*

Dame Jeanne (*brasserie et bière : Kappelen – Anvers*)

Cette brasserie a été créée à la suite d'une volonté des fondateurs de produire des bières brutes alors qu'ils produisent des vins mousseux. Elle a fait appel au centre œnologique d'Epernay et au brasseur Marc Struyf de la brasserie Den Triest (*Kapelle-op-den-Bos*) pour mettre au point la recette et le dispositif durant quelques années.

Elle produit la gamme Dame Jeanne.

- Dame Jeanne Brut d'Anvers (*10,5 % alc. vol.*) : Brut. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes, pomme et poire*). La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*4-6°C*).
- Dame Jeanne Brut Royal (10,5 % alc. vol.) : Brut complété par des liqueurs de haute qualité comme du calvados du cognac ou du bourbon.
- Dame Jeanne Brut Rozat (*10,5 % alc. vol.*) : Brut fruitée élaborée avec des cerises. En bouche, elle est ronde, acidulée, douce et amère avec un léger arôme fruité (*cerise*).
- Dame Jeanne Brut sur Lie (*10,5 % alc. vol.*) : Brut.

Damme Nation (*bière*) *: Voir brasserie Siphon Brewing*

Dance Rave Dance (*bière*) *: Voir brasserie Surréaliste*

Dans les bois de Gembloux (*bière*) *: Voir brasserie Gembloux.Beer*

Danny (*brasserie : Oordegem (Lede) – Flandre Orientale : 2008*)

Le nom provient du prénom du brasseur.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Danny Hoffelinck, passionné de bières et de vins.

Elle produit la gamme Kwibus.

- Kwibus Blond : Blonde.
- Kwibus Brut : Brut.
- Kwibus Donker : Brune.
- Kwibus Tripel : Triple

Darbyste (*bière*) *: Voir brasserie de Blaugies*

Dark Horse Reserva (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Dark Love (*bière*) *: Voir brasserie B*

Dark Nun (*bière*) *: Voir brasserie Galea*

Dead Man's Hand (*bière*) *: Voir brasserie Het Nest*

De Backer (*microbrasserie : Wetteren – Flandre Orientale*)

De Bie (*brasserie : Wakken (Dentergem) - Flandre Occidentale : < 1991*)

Cette brasserie artisanale (*3 000 hl*) a longtemps été installée à Watou (*Flandre Occidentale*) avant de déménager à Wakken, à une trentaine de kilomètres dans les années 2010.

Elle a été reprise par monsieur Tsjoen (I) qui a déplacé la brasserie.

Son fils, Nicolas Tsjoen (II) dirige actuellement la brasserie.

- Fris Bie (*6,5 % alc. vol. : 2023*) : Saison élaborée avec du malt viennois et 3 houblons.
- Hellekapelle (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée notamment avec du houblon de Poperinge, non filtrée et non pasteurisée. En bouche, elle est mince et amère. Le nom provient du nom du petit café attenant à l'ancienne brasserie de Watou et d'une chapelle située dans un bois local (*voir bière ci-dessous*).
- Helleketelbier (*7 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du houblon de Poperinge. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme fruité (*orange*). La finale est sèche. Le nom provient du nom d'une forêt locale appelée Helleketelbos, non loin de l'abbaye Saint-Sixtus des Trappistes et où quelques durs combats ont eu lieu durant la Première Guerre Mondiale.
- Riebedebie (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec un malt spécial anglais.
- Zatte Bie (*9,5 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec 6 malts différents dont 2 foncés et du sucre candi (*et non de miel*) et refermentée en bouteille. La robe est noire (*similaire à un stout*). En bouche, elle est plus sucrée, douce avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*prune*). La finale est amère. Le nom signifie "*Abeille ivre*" même si le miel est absent de la bière.

De Block (*brasserie : Peizegem-Merchtem - Brabant Flamand : 1887*)

Cette brasserie familiale est située à proximité de la région des bières à fermentation spontanée.

Son histoire est très ancienne puisque les premières traces remontent au 14ème siècle avec l'obtention du droit de brassage de Henricus De Bloc par le Duc de Brabant et de Bourgogne.

Cependant, il faut attendre 1887 pour qu'apparaisse le nom De Block, suite au mariage de Louis de Block (I), fermier et meunier avec une fille de brasseur originaire de Baardegem. Elle produit principalement de la pils et de l'Export.

Alfons De Block (II) crée la *Special 6* (*bière coupée de gueuze, très foncée, à la mousse abondante, refermentée en bouteille et de goût similaire à une Rodenbach*). Ce bière a connu un certain succès avant de disparaître. A côté de cela, il brasse une Bock, une Dortmund et la Block Export (*bière de table*).

Sa fille, Mieke De Block et son époux Paul Saerens (III), juriste de formation, gèrent ensemble la brasserie. Paul passe un contrat en 1997 avec les moines de l'abbaye de Termonde (*Dendermonde en néerlandais*) pour produire la Dendermonde Tripel, seule bière d'abbaye de la brasserie.

Elle produit depuis 1988, la série Satan dont le nom fait référence au diable qui est principalement exportée ainsi que la bière d'abbaye Dendermonde*.

- Kastaar (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe brillante est dorée (*9 EBC*) et sa mousse est fine. Le nez est peu intense. En bouche, elle est légèrement acide, âcre et peu amère avec un goût de lambic. Elle se boit fraîche. Le nom provient du terme bruxellois qui signifie un gamin capricieux et espiègle mais aussi un petit gars costaud, de type trapu mais musclé.
- Satan Black (8 % alc. vol.) : Noire. En bouche, elle est amère avec des arômes torréfiés (*café*) et épicés. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Satan Gold (*8 % alc. vol.*) : Blonde refermentée en bouteille. Sa robe très pétillante est blond cuivré (*10 EBC*) et sa mousse est blanche. Le nez est céréalier, épicé, levuré et fruité (*citron*). En bouche, elle est légèrement pétillante, ronde, pleine et très amère avec un arôme d'houblon et une note herbacée. La finale est amère.
- Satan Red (*8 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe pétillante est rougeâtre et sa mousse est compacte. Le nez acide est fruité avec des notes d'orge et de levure. En bouche, elle est un peu piquante, acide (*goût similaire au lambic*

suite à la proximité de Bruxelles), vineuse et peu amère avec des arômes prononcés d'orge et d'houblon, une légère torréfaction. Elle se boit fraîche dans une coupe à champagne. Elle se conserve bien.

De Boeck (*brasserie et bière : Bruxelles : 2021*)

Cette brasserie familiale a été fondée par la famille De Boeck dont les ancêtres ont géré jusqu'en 1969, la brasserie De Boeck** appelée tout un temps Brasseries Unies** et qui produisait de la gueuze et de la kriek.

ANECDOTE : De nombreux membres de la famille participent dans la brasserie.

- De Boeck (*2021*) : Blonde.

De Brabandere (*brasserie : Bavikhove-Harelbeke - Flandre Occidentale : 1894*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Adolphe De Brabandere (I), agriculteur à la ferme "*Hof ter Koutere*" à Bavikhove. Elle fait partie de l'association Belgian Family Brewers.

En 1909, le fils, Joseph De Brabandere (II) devient propriétaire. Il agrandit la brasserie et la rebaptise brasserie Sint Antonius. Durant la Première Guerre mondiale, l'activité brassicole diminue pour mieux repartir après la guerre. A sa mort en 1929, sa femme reprend les affaires et apporte quelques améliorations. A la sortie de la Seconde Guerre mondiale, la brasserie crée une pils amère sous le nom de Bavik*. Elle connaît un certain succès grâce aux différents cafés que possèdent la brasserie.

En 1950, trois enfants du couple, Paul, Albert et Suzanne de Brabandere (III) reprennent les rênes et le nom initial "*De Brabandere*". En 1959, Suzanne quitte l'entreprise. Dans les années 1970-1980, ils souhaitent produire des bières spéciales de plus en plus en vogue sur le marché. Ils créent une vieille brune typique de la région, la *Petrus Oud Bruin** suite à un manque d'approvisionnement de la Rodenbach dans ses cafés, ainsi que la *Cuvée St Amand* qui deviendra par la suite la *Petrus Tripel**.

Fin des années 1980, les deux fils d'Albert, Ignace et Vincent De Brabandere (IV) prennent la direction et changent en 1990, de nouveau le nom de la brasserie en Bavik (*du nom de la pils qui est le produit phare de la brasserie*). Ce nom persiste jusqu'en 2014.

En 2003, Albert De Brabandere (V) prend les commandes et entame la construction d'une nouvelle brasserie ainsi que le développement de nouveaux cafés et de produits. La brasserie connait alors une belle expansion. En 2015, il décide de reprendre le nom initial "De Brabandere" à l'occasion des 120 ans de la brasserie afin de mettre l'accent sur la tradition du brassage. Il en profite pour modifier l'identité visuelle.

Elle a créé une filiale française (*BlBe Fam*) pour commercialiser ses bières en France.

Elle dispose d'un des chais de foudres de brasserie les plus impressionnants.

Les différents brasseurs Yves Benoit, Pieter Maes et Chris Vanacker brassent notamment les séries *Bavik** (*pils et lager*) dont une bière de table (*Bavik Dinner Beer Blonde**), *Petrus** (*bières d'abbaye*) et *Wittekerke** (*blanches*), ainsi que les eaux (*Bon-Val*) puisées à 200 m de profondeur. Dans le passé, elle a produit également des bières de table, la *Stop-Ale* ainsi qu'une Christmas connue sous le nom de St-Amand et brassée de manière continu, vu son succès.

- 1894 : Bière issue d'un mélange d'une triple avec 3 houblons et d'une blonde mûrie en fût, le tout refermentée en bouteille. Elle a été créée pour le centenaire de la brasserie.
- Bavik Triple Bock (*% alc. vol.*) : Triple.
- Cuvée St Amand Christmas ou initialement Double Christmas (*8 % alc. vol. : 1985*) : Bière de Noël

ANECDOTE : La production de cette bière a été très vite arrêtée car elle ne répondait pas aux attentes d'Ignace De Brabandere, car trop alcoolisée notamment. Il a alors créé la Petrus Winterbier* à 6,5 % alc. vol..

- Demi de Mêlée (*5,9 % alc. vol. : 2016*) : Blonde. En bouche, elle livre des arômes malté et houblonné.

ANECDOTE : La brasserie a décidé de lancer une large promotion de cette bière jugée meilleure bière blonde du monde aux World Beer Awards de 2022, à l'occasion de la Coupe du monde de Rugby de 2023 en France, via sa filiale française, Blbe Fam et un joueur de rugby de renommée internationale, Nans Ducuing.

- Ezel : En bouche, elle est amère. Elle doit son nom (*âne en néerlandais*) à la population de la région d'où elle est brassée, des gens têtus.
- Kwaremont (*6,6 % alc. vol.*) : Blonde. Le nom se réfère à la côte du Vieux Kwaremont.
- Kwaremont 0,3 (*0,3 % alc. vol.*) : Blonde sans alcool. En bouche, elle livre un arôme épicé.
- Kwaremont Bock
- Wieze Tripel : Triple.

- Wild Tripel Hop (*8 % alc. vol.*) : Tripel IPA élaborée avec 15 % de bière qui a reposé durant 24 mois dans un foudre de chêne français et de Petrus Tripel et de 2 houblons américains (*Amarillo et Cascade*). Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est franche, acide (*foudre*) et amère avec un arôme houblonné.

Deca (Services) (*brasserie : Woesten (Vleteren) – Flandre Occidentale : 1888*)

Le nom est le raccourci de la famille propriétaire, la famille Decaestecker, d'où son ancien nom.

Cette brasserie fondée par la famille Seynhave et reprise une première fois en 1888 par Florimond Van Neste a été finalement acquise par la famille Decaestecker.

Après la Première Guerre mondiale, La brasserie située sur la Grand Place (*dont ne reste que le puits*) et détruite est reconstruite avec du matériel de récupération à un autre endroit. Elle crée la Lion des Flandres à l'intention des anciens combattants qui revenaient sur le site de pélérinage d'Ypres.

Après la Deuxième Guerre mondiale, elle ne produit plus que des bières de table et une pils dont elle arrête la production en 1974. Sa particularité est de vendre sa bière en bouteilles de 33 et 50 cl. Cependant, vu le déclin de ce type de bière, la brasserie voit diminuer progressivement son activité.

En 1980, Jo (*de son vrai nom, Georges*) Christiaens (IV) reprend l'ancienne brasserie, lui donne le nom de Deca et la rentabilise en se lançant dans la production de bières à fermentation haute. En 2013, Jo encore actif dans la brassrerie meurt à 83 ans, à la suite d'un accident en chaine sur l'autoroute A19 à Zonnebeke.

Son fils, Nicolas (V) qui avait rejoint son père en 1991, reprend la direction et développe également une drink-market.

La bière produit ses propres bières ainsi que des bières de microbrasseries

- Antiek Blonde
- Georges IV
- Molleke (*8 % alc. vol.*) : Brune. Le nez est fumé. En bouche, elle est amère. La finale est fumée. Elle n'est disponible que localement. Le nom provient du village de Vleteren, village riche en traditions brassicoles.
- Papegaei (*8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des cônes d'houblon frais uniquement séchés. Sa robe un peu voilée est blonde et sa mousse est blanche. Le nez est fruité (*pamplemousse, poire et ananas*) avec une note levurée. En bouche, elle est fraîche et amère avec des arômes fruités. Le nom signifie Perroquet. Elle est produite pour le compte de la brasserie Verstraete (*Dixmude*).
- Vleteren Alt (*8 % alc. vol.*) : Brune à base notamment de houblons aromatiques et mûrie en fût. La robe est foncée et la mousse est foncée. Le nez intense est tanné. En bouche, elle est douce et peu amère. La finale est douce et amère.

ANECDOTE : Le nom provient de la région de Vleteren où dominent les moines de Vleteren. L'adjectif Alt signifie en allemand "haut" pour insister sur le fait qu'il s'agit d'une bière à fermentation haute sur lie.

- Vleteren Alt Super 8 (*8 % alc. vol.*) : Brune. La robe est foncée et et la mousse est foncée. Le nez intense est tanné. En bouche, elle est un peu acide et plus amère que la classique avec un arôme malté et une touche de coriandre. La finale est amère.
- Vleteren Blond 12 (*12 % alc. vol.*) : Blonde.
- Vleteren Bruin 12 (*12 % alc. vol.*) : Brune.

Decaestecker (*brasserie*) *: Voir brasserie Deca Services*

De Dochter van de Korenaar (*brasserie : Baarle-Hertog – Anvers : 2007*)

Le nom de la brasserie signifie "*la fille de l'épi de céréale*" et provient d'une citation de Charles-Quint : "*Je préfère le jus de la fille de l'épi de blé plutôt que le sang du raisin*".

Cette brasserie (*1 200 hl*) a été fondée par Ronald Mengerink d'origine hollandaise et son épouse dans une enclave belge des Pays-Bas.

Elle produit des bières traditionnelles dont certaines sont vieillies dans des fûts à cognac ou à whisky durant 3 mois ainsi qu'une lager "Claire". Ses bières portent des noms français.

- Belle Fleur (*6 % alc. vol.*) : IPA houblonné à cru. Sa robe éclatante est blonde. Le nez est floral, fruité (*mandarine*) et herbacé (*herbes vertes*). En bouche, elle est sèche avec des arômes fruités (*fruits exotiques et pamplemousse*) et floraux. La finale est longue et peu amère (*rare pour une IPA*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Bravoure (*6,5 % alc. vol.*): Rauchbier élaborée avec du malt chauffé au bois d'hêtre. Sa robe est brune (*40 EBC*). Le nez est fumé. En bouche, elle est moyennement amère (*26 IBU*) avec des arômes fumé et caramel.

- Embrasse (*9 % alc. vol.*) : Bière particulière vieillie en fût de Lagavulin (*single malt écossais*). Sa robe est brune et sa mousse est couleur expresso. Le nez complexe est torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits confits, quetsche et raisin sec*). En bouche, elle est souple, liquoreuse et douce avec des arômes torréfiés corsés et des notes de vanille, épices, cacao et prune cuite. La finale est longue, caramel et cacao. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Embrasse spéciale : Embrasse classique mûrie en fût de whisky de l'île d'Islay.
- Ensemble (*13 % alc. vol.*) : Barley Wine élaboré avec un assemblage de bières brune et blonde, fermenté avec une levure de vin, puis houblonné à cru en garde. La robe est ambre rouge et la mousse est couleur chamois. Le nez doux est fruité (*mûre et cerise noire*). En bouche, elle est douce et liquoreuse avec un bouquet d'arômes (*fruits noirs, bois, torréfaction épices et caramel brûlé*) et une note florale. La finale est plus amère, fruitée et chocolatée. Elle se boit tempérée (*14°C*). Elle peut conserver jusqu'à 5 ans.
- Ensemble di Montalcino (*13 % alc. vol.*) : Barley Wine élaboré avec un assemblage de bières brune et blonde, fermenté avec une levure de vin, puis houblonné à cru en garde. La robe est ambre rouge. Le nez doux est grillé et épicé (*vanille*). En bouche, elle est très ample, peu acide et peu amère avec des arômes malté (*pain*), houblonné et alcool.
- Extase (*8,5 % alc. vol.*) : Double IPA. Sa robe est presque dorée. Le nez est fleuri (*fleur d'oranger*), résineux et fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes fruités (*mangue, citron et amande amère*). La finale est longue, douce et fruitée (*amande amère*). Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Finesse (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec trois grains. Sa robe trouble est orange. Le nez est grillé et épicé avec une note fruitée (*pomme*). En bouche, elle est ronde avec des arômes caramel et fruité. La finale est douce. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Revanche II (*7 % alc. vol.*) : Double American IPA élaborée avec 5 houblons (*El Dorado, Enigma, Galaxy, Mandarina et Rakau*) dont certains à cru. Sa robe translucide est doré orange (*22 EBC*). Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*orange*). La finale est longue, sèche et amère.

De Dool (*brasserie : Houthalen – Helchteren – Limbourg*)

Deer Deer (*bière*) *: Voir brasserie Het Nest*

Défluviation (*bière*) *: Voir brasserie Fluviation (La)*

De Graal (*brasserie : Brakel – Flandre Occidentale : 2001*)

Cette microbrasserie a été fondée par Wim Sayens, diplômé en pharmacie et en brassage. Elle a déménagé en 2017.

Outre la série De Graal dont une blanche (*De Graal Triverius*), elle produit principalement des blondes refermentées en bouteille et un certain nombre de bières thématiques.

- De Graal Blond (*6,5 % alc. vol. : 2002*) : Blonde élaborée avec du houblon dont une partie à cru et refermentée en bouteille. Sa robe est dorée. En bouche, elle est très douce et peu amère avec des arômes maltés, épicé (*vanille*), fleuri et une note fruitée (*citron*). Elle a changé d'houblon en 2014.
- De Graal Dubbel (*6,5 % alc. vol. : 2002*) : Double. Sa robe est bai. En bouche, elle est peu amère avec des arômes touraillés (*caramel et chocolat*), fruité (*raisin*) et épicé.
- De Graal Gember (*8 % alc. vol. : 2001*) : Triple élaborée avec de la racine de gingembre et refermentée en bouteille. La robe est blonde. Le nez est légèrement épicée et sucrée. En bouche, elle livre des arômes épicés (*gingembre*).
- De Graal Kathar (*3,9 % alc. vol. : 2017*) : Blonde légère élaborée avec des houblons européens et américains, des levures belges et anglaises et refermentée en bouteille. Sa robe est blonde. Elle a été créée à l'occasion du déménagement de la brasserie.
- De Graal Limited 5 (*12 % alc. vol.*) : Barley wine élaborée à partir d'une brune mûrie durant 8 mois dans un fût du whisky San Graal. En bouche, elle est ronde avec des arômes épicé (*vanille*) et d'alcool (*whisky*).
- De Graal Quest (*9 % alc. vol. : 2009*) : Blonde élaborée avec du houblon dont une partie est tardive et une autre partie est à cru, sans sucre ajouté et refermentée en bouteille. En bouche, elle est moyennement amère
- De Graal Slock
- De Graal Spéciale
- De Graal Tripel (*9 % alc. vol. : 2004*) : Triple élaborée avec du houblon de Poperinge et refermentée en bouteille. En bouche, elle est puissante et ronde avec des arômes fruité, épicé et alcoolisé.
- De Graal Trivérius (*6,8 % alc. vol. : 2003*) : Bière de froment élaborée avec sec

- Jan Van Eyck (*Als Ich Can*) (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 20 sortes d'épices. En bouche, elle livre des arômes épicé et floral.

ANECDOTE : Cette bière fait honneur à Jan van Eyck (*1390 – 1441*), un des plus grands représentants des Primitifs Flamands (*L'Agneau Mystique et les Epoux Arnolfini*) dont la devise était "*Als Ich Can*" (*si je peux*). Une bonne partie des épices présentes dans la bière sont représentées dans le tableau L'Agneau Mystique. Une nouvelle étiquette a été apposée sur la bouteille dans le cadre de l'année Jan van Eyck célébrée en 2020.

De Hoorn (*brasserie : Steenhuffel - Brabant Flamand : 2014*)

Cette micro-brasserie a été relancée par le groupe brassicole Palm Belgian Craft Brewers* et en particulier, par Jan Toye.

Son origine remonte cependant à longtemps puisqu'une métairie qui portera plus tard le nom "De Hoorn" existe déjà en 1380 et appartient à Peter Vander Smessen. Vers 1525, des documents montrent que l'endroit est une auberge exploitée par Joos De Lichte. Toutefois, l'établissement est réduit en cendres lors des guerres de la fin du 16ème siècle.

Plusieurs décennies plus tard, la famille Mertens devient propriétaire du site et reconstruit le bâtiment qui n'est plus une auberge. Au début du 18ème siècle, le bâtiment est occupé par un noble, Urbaan Lecocq qui le vend en 1706 au couple Andries Van Doorselaer – Joanna Van Accoleyen qui en font la brasserie. Ce couple diversifie l'activité puisque le lieu est à la fois une ferme, une auberge-relais, une malterie, une brasserie et une distillerie. A l'époque, la brasserie produit une brune par brassin de 9 hl. Cette bière était appréciée au château de Diepensteyn (*Comte de Maldeghem*) situé à deux pas de la brasserie où vivait l'intendant du domaine, Theodoor Cornet, qui commanda dès 1710, régulièrement de la bière pour les ouvriers agricoles, les ouvriers en charge de la rénovation du château (*dès 1720*) ou pour diverses fêtes.

Un des anciens propriétaires est Arthur Van Roy.

En 2014, le groupe Palm Belgian Craft Brewers issu du groupe Palm a redonné tout son éclat à l'ancienne brasserie villageoise en y créant une microbrasserie avec des brassins d'environ 1 000 litres, soit la capacité des installations d'antan. Le groupe Palm teste ses nouvelles bières dans cette micro-brasserie avant de les produire à plus grande échelle dans ses sites de production. Les quatre brasseurs sont responsable d'un produit : Jan Toye, Fons Verheyden et Jan De Cock (*maître de chai*). Elle fait partie du groupe Swinkels Family Brouwers depuis le rachat de Palm par ce groupe.

Elle utilise une eau pauvre en fer et en minéraux et une des 4 levures maisons (*Pils, Palm à l'arôme de banane, Brugge Tripel à l'arôme fumé et Steenbrugge aux notes de clous de girofle et de pomme verte*).

Outre la production régulière de la Cornet, elle crée un pils (*Estaminet Refined Lager*) et des bières de prestige en quantité limitée sous le nom de la série Arthur's Legacy qui partent d'un concept de base et qui dérivent selon l'imagination des brasseurs sans tenir des considérations commerciales ou autres. Cette série fait référence à Arthur Van Roy, un des anciens propriétaires de la brasserie et le grand-oncle d'un des brasseurs actuels, Jan Toye, qui a toujours cru au principe de la haute fermentation. La première production est la blanche White Widow*.

ANECDOTE : Chaque année, la brasserie produit 8 bières tests sous le label Arthur's Legacy qui sont dans un premier temps testées dans quelques cafés de Belgique et des Pays-Bas pour jugement des patrons de café et des consommateurs avant de les proposer par la suite à une centaine d'établissements et de passer à grand débit, moyennant certains changements dans la recette.

- Belle Hélène (*Arthur's Legacy*) : Bière élaborée avec du sirop de poire cuit et fermenté à la place du sirop de sucre. La finale est longue.
- Cornet Alcoholfree (*0,3 % alc. vol.*) : Blonde sans alcool. Le nez est légèrement boisé. En bouche, elle livre un arôme épicé (*vanille*).
- Cornet Oaked (*8,5 % alc. vol. : 2014*) : Blonde forte élaborée avec du blé non malté, du houblon amer (*Target*) de Poperinge et des copeaux de bois de chêne américain lors du brassage (*inspiration de la méthode de conservation traditionnelle en fût de chêne*) et refermentée en bouteille. Sa robe transparente est dorée. Le nez est malté, légèrement toasté, levuré, fruité (*esters*) et boisé avec une note de vanille et de fleurs liée aux copeaux de bois (*odeur de peinture selon moi*). En bouche, elle est douce et amère avec les arômes du nez. La finale est boisée et épicée (*vanille*). Elle doit son nom à Theodoor Cornet, régisseur du château de Diepensteyn qui demanda à la brasserie de l'époque de créer une bière exclusive pour le château.

ANECDOTE : Le fondateur de la micro-brasserie, Jan Toye voulait une bière blonde forte contenant le veloute des vins français élevés en fût de chêne. Or il n'y avait rien à l'époque sur les marchés belge et anglais (*les bières anglaises élevées en fût de chêne contenaient trop de tannins*). Les brasseurs expérimentent alors le concept d'introduire des copeaux de bois durant le brassage. Ils font des tests avec du chêne français (*qui donne également beaucoup de tannins*) et américain (*qui fournit un arôme de vanille et de coco*). Ils décident alors de prendre du chêne américain moyennement chauffé afin de ne pas avoir trop d'amertume. Les

copeaux sont utilisés une seule fois. La bière séjourne une semaine en leur présence dans une barrique pendant le refroidissement. C'est la bière qui connaît la meilleure expansion de tout le groupe Swinkels Family Brewers*.

- Cornet Smoked (*8,5 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée à partir d'une Cornet Oaked où du malt tourbé a été ajouté et où des copeaux de chêne fumé ont remplacé les copeaux classique de chêne. Elle apporte un arôme tourbé par rapport à la Cornet Oaked.
- Happy Sylvester (*Arthur's Legacy*) : Bière de Noël. Elle trouve son inspiration dans les vins résineux.
- Saison d'Henriette (*Arthur's Legacy*) : Saison

De Hoppeschuur (*brasserie : Knesselaere (Aalter) – Flandre Orientale : 2012*)

Cette microbrasserie a été fondée par la brasseuse Hildegarde van Ostaden et son mari Bas, ingénieur industriel orienté vers le marketing qui se sont connus à la brasserie hollandaise de l'abbaye N-D de Koningshoeven* et ont décidé de voler de leurs propres ailes en 2000. Très vite, ils ont eu du succès avec leurs 3 bières Urthel et doivent conclure en 2007, un accord avec la brasserie de l'abbaye N-D de Koningshoeven pour produire leurs bières. En 2012, le groupe brassicole hollandais Bavaria leur fait une offre qu'ils ne peuvent refuser. Les bières continuent à être brassées par le groupe (*voir chapitre hollande*).

Le couple se lancent alors dans la restauration avec le développement d'une micro-brasserie, de Hoppeschuur*.

- Duindoornbes : Blonde à fermentation mixte. Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme fruité avec une note boisée.

De Kassei (*brasserie : Arendonk : 2009*)

Le nom signifie pavé en néerlandais et fait référence au fait que cette brasserie a été fondée par 5 amis après la dégustation d'un casier de la *Trappe Quadrupel* le long de l'unique voie pavée d'Arendonk.

Cette brasserie artisanale a été fondée par 5 amis qui ont débuté la production à la brasserie De Graal*.

Elle produit la gamme Keikop.

- Keikop Saison (*6,5 % alc. vol. : 2016*) : Saison typique du Hainaut avec un touche de Campine. Sa robe est dorée. Le nez est malté et épicé (*poivre*). En bouche, elle est douce, sèche et amère avec des arômes malté et épicé (*poivre*). La finale est douce et épicée.
- Keikop Triple (*2009*) : Triple. Le nez est fruité. En bouche, elle est complexe avec un arôme fruité

De Koninck (*brasserie : Anvers – Anvers : 1833/1919*)

Cette brasserie initialement appelée auberge "*De Plaisante Hof*" a été rachetée en 1833 par Joseph Henricus De Koninck à côté d'une borne en pierre ornée d'une main (*rappelant les droits d'accise que les marchands devaient payer avant de pouvoir pénétrer en ville*), emblème que la brasserie a gardé. Elle est différente du symbole de la ville d'Anvers.

A la mort de Joseph-Henricus, sa femme épouse Johannes Vervliet qui transforme l'auberge en brasserie et la dénomme "De Hand" en référence à la borne. Ce symbole est toujours présent sur les étiquettes.

ANECDOTE : La brasserie possède le numéro de registre de commerce le plus ancien de la ville après celui du zoo.

En 1912, elle change de nom et devient la brasserie De Koninck en hommage à son fondateur.

En 1919, Joseph Van den Bogaert (I), dénommé monsieur Jo et brasseur originaire de Willebroek, redémarre la brasserie après la Première Guerre mondiale. Elle reste alors sous la direction des Van den Bogaert.

Dans les années 1950, Modeste Van den Bogaert (II) reprend la brasserie au décès de son père et la dirige durant 50 ans. Il poursuit la production de la classique De Koninck, relance la Bolleke et ne produit pas de pils, malgré son succès.

ANECDOTE : Au décès du grand homme d'Etat anversois Camille Huysmans en 1968, le Roi décide de venir présenter personnellement ses condoléances à la famille. Le secrétaire du Roi, après avoir sonné au domicile du défunt, annonce au parlophone "*het is de Koning*" (*C'est le Roi*). La réponse tombe sans hésitation. "*Voulez-vous déposer deux casiers*".

En 2002, ses fils Bernard et Dominique Van den Bogaert lui succèdent.

En 2010, la brasserie et ses 63 établissements horeca sont rachetés par le groupe Duvel-Moortgat* mais la brasserie continue à produire ses propres bières alors que l'embouteillage est transféré à Breendonk.

Outre la série De Koninck, elle produit un certain nombre de bières thématiques.

La brasserie abrite des caves où sont affinés les fromages de Michel Van Tricht, célèbre fromager.

- Aarsenaaltje (*6,5 % alc. vol.*) : Cette bière thématique dont le recette est identique à la Winterkoninck est produite pour le café Oud Arsenaal (*Anvers*).

- Antoon (*6 % alc. vol. : 1998*) : Blonde élaborée avec du houblon *Saaz* et la levure spécifique à la brasserie. Le nez est levuré. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité (*pêche caramélisée*) et épicé (*vanille*). La finale est sèche.

ANECDOTE : Elle a été créée à l'occasion des 400 ans de la naissance du peintre Antoon Van Dijck un des plus grands peintres anversois. Outre la Bolleke, la brasserie a décidé de produire une véritable blonde selon l'air du temps

- Bolleke APA (*5,2 % alc. vol. : 1913*) : Antweerpse Pale Ale élaborée avec du houblon *Saaz*, non pasteurisée et conservée en fût. Sa robe limpide et peu pétillante est ambrée. Le nez frais est caramel, grillé, sucré et houblonné avec une note légèrement caoutchouc. En bouche, elle est fraîche, veloutée, sèche, douce et amère avec des arômes caramel, fruité (*noisette*) et épicés (*poivre et cannelle*). Le CO_2 donne une allusion d'aigreur. La finale est douce. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

ANECDOTE : Cette bière se sert dans un bol (*d'où son surnom affectueux*) et fait l'objet d'un remplissage particulier à Anvers. Elle est servie en deux débits successifs. Le bol est d'abord placé droit sous la pompe qui est alors ouverte d'un seul mouvement rapide. Le bol est ainsi rempli jusqu'à ce que la mousse monte à 1 cm en-dessous du bord du bol. La pompe est fermée d'un seul coup et on voit alors la mousse remonter jusqu'à la surface du bol. Une dizaine de secondes après, la mousse a diminué et le bol est alors rempli en un seul mouvement. La mousse ne déborde pas.

- Cuvée De Koninck (*8 % alc. vol. - 1993*) : Spéciale Ale élaborée avec des malts torréfiés et du houblon *Saaz*. Sa robe est ambrée. Le nez acide est fruité (*banane*) avec des notes de Porto. En bouche, elle est ronde, légèrement acidulée et amère avec des arômes plus fruité et épicé que la Bolleke et une note caramel et maltée. La finale est longue et amère. Cette bière créée initialement pour l'année culturelle consacrée à Anvers a perduré dans le temps. La bouteille de 33 cl possède un double goulot.
- De Koninck Amber (*5 % alc. vol.*) : Ambrée composée de malts torréfiés. Elle est pasteurisée lors de sa mise en bouteille. Sa robe peu pétillante est ambrée. Le nez frais est malté. En bouche, elle est fraîche avec des relents d'anis légèrement poivrés et fruités. La finale est peu amère.
- De Koninck Ris (*10,1 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe est noire. Le nez est torréfié (*café et cacao amer*) et brûlé. En bouche, elle est fraîche. La finale est amère. Elle n'est servie qu'en fût.
- De Koninck Speciale Belge (*5 % alc. vol.*) : Ambrée contenant 100 % d'orge maltée et du houblon *Saaz* sans sucre ajouté. Sa robe brillante est ambrée à cuivrée (*31 EBC*). Le nez présente d'abord des odeurs de beurre et de lait caramélisé avant de fournir une odeur de chocolat et de moût en ébullition. En bouche, elle est moelleuse, douce et peu amère (*19 IBU*) avec des arômes de céréales et de café léger. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Pale Sour : Blonde de base de la brasserie acidifiée et coupée à la brasserie Liefmans*. En bouche, elle est aigre-douce. Elle n'est disponible qu'au fût.
- Triple d'Anvers (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec de la coriandre et des écorces d'orange. Sa robe est dorée (*15 EBC*). Le nez est fruité (*pêche et banane*) et épicé (*coriandre et écorces d'orange*) . En bouche, elle est vive, huileuse, douce et amère avec des arômes fruité, épicé, d'alcool et de sucre. La finale est moyennement amère et corsée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Wild Jo (*5,8 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 2 houblons à cru et refermentée en bouteille avec une levure sauvage de type *brett*. Sa robe légèrement trouble est dorée. Le nez est céréalier, levuré, terreux et herbacé. En bouche, elle est pétillante, fraîche, douce, acidulée et peu amère avec des arômes fruité (*pêche blanche*) et levuré. La finale est faiblement amère. Elle se boit fraîche (*6°C*). Elle évolue avec le temps.

ANECDOTE : Deux hypothèses peuvent expliquer le nom de cette bière : 1) "*Wilde of wildeni, Jo*" (*Veux-tu ou veux-tu pas, Jo*) avec le diminutif de Jo comme référence aux différents premiers acteurs de la brasserie (*Joseph-Hendricus De Koninck, Johannes Vervliet ou encore Joseph Van den Bogaert*) ou 2) une référence au côté sauvage du personnage. Le pigeon, symbole de cette bière est un animal très abondant à Anvers.

- Winterkoninck (*6,5 % alc. vol.*)

De Kroon (De) (*Neerijse (Huldenberg) – Brabant Flamand : 2013*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par les professeurs de brasserie, Filip et Freddy Delvaux, ce dernier considéré comme le meilleur nez belge, à l'endroit d'une ancienne brasserie (*1897 – années 1980*) et a gardé son nom. La nouvelle brasserie a conservé une bonne partie des anciens équipements dont certains datent de la Première Guerre mondiale.

L'ancienne brasserie doit son succès à Frank Boon (*brasserie Boon* – bières à fermentation spontanée*) qui a décidé de poursuivre la production de vieilles blanches. Elle produisait également la Neerijsche Lux.

Le brasseur Decoster reprend le brassage d'antan.

- Delvaux (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec une levure fruitée. Sa robe est or (*10 EBC*). Le nez peu intense est malté, fruité (*banane et melon*). En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruité (*citron et fruits exotiques*), floral et levuré. La finale est légèrement amère.
- Job (*6 % alc. vol.*) : Blonde non filtrée. Sa robe est jaune paille (*6 EBC*). Le nez En bouche, elle fournit un arôme fruité (*banane, pomme et citron*). La finale est levurée.
- Super Kroon Pale Ale (*6,8 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 5 houblons et une levure de type *Brett*. Le nez est caramel, fruité (pomme). En bouche, elle est acidulée et légèrement amère avec des arômes caramel, houblonné, fruité (*citron, fruits noirs et pomme*) et levuré (*écurie*). La finale est peu amère. Elle a été reproduite selon l'ancienne recette de la Spéciale Crown de la précédente brasserie De Kroon.

De Landtsheer (*brasserie : Buggenhout - Anvers : 1997*)

Cette brasserie familiale est dirigée par la famille De Landtsheer.

A la fin du 18ème siècle, Balthazar De Landtsheer (I) fonde à côté de la ferme, la brasserie De Halve Maan (*demi-lune*) à Baasrode.

En 1839, le petit-fils, Emmanuel (II), abandonne l'activité agricole et rebaptise la brasserie *De Zon* (*soleil*), d'où le choix de l'orange comme couleur maison.

Durant les deux Grandes Guerres, l'activité est interrompue et même arrêtée après la Deuxième Guerre. Le fils Emmanuel (III) s'oriente alors vers l'embouteillage, le négoce et le transport (*via les chevaux*) de bières, notamment de pils qu'il ne sait pas produire. Il cultive également son propre houblon. Il devient ainsi le propriétaire de la brasserie Lamot** rachetée plus tard par Jupiler** et de la brasserie trappiste Westmalle* ainsi qu'un importateur de la Pilsner Urquell qu'il ramenait avec ses propres camions de Bohème.

Son fils, Adolf De Landtsheer (IV) reprend les activités de négoce. Dans les années 1970, la culture du houblon est arrêtée. Son rêve est de recommencer à brasser mais il ne le fait pas car il meurt en 1991.

A sa mort, le fils, Manu De Landtsheer (V) reprend l'activité de négoce, arrête l'activité de commerce de boissons en 1996 et décide de réaliser son rêve et celui de son père, à savoir de reprendre une activité de brasseur. Il a hésité dans un premier temps à racheter l'ancienne brasserie De Halve Maan mais a finalement décidé de construire une nouvelle brasserie dans la cour de la ferme familiale. Il créé les bières Malheur* et Brut*, des bières originales adaptées à la clientèle belge et internationale. A l'époque, l'embouteillement se fait à la brasserie De Smedt** (*Opwijk*). L'antique "koelschip" (*bac de refroidissement peu profond en zinc*) témoigne de l'activité ancienne de la brasserie.

Elle produit des bières brunes avec une ancienne méthode flamande qui fait intervenir des épices mais surtout des bières brutes pétillantes (*Dark Brut et "World Classic"*) dont la fabrication repose sur un concept totalement unique. La brasserie a mis au point un processus permettant d'accumuler la levure dans le goulot de la bouteille. Celle-ci est par la suite gelée pour être éliminée par dégorgement. Ces dernières bières sont servies dans des bouteilles à champagne.

Actuellement, elle produit les séries "Malheur" (*depuis 1997*) et Novice*.

- Novice Black Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple doublement refermentée en bouteille. Sa robe est brun foncé à noire. Le nez est malté avec une touche caramel. En bouche, elle est sèche, sucrée, acide et amère avec une note de torréfaction. La finale est amère et citronnée. Elle se boit tempérée (*10°C*). Elle se conserve jusqu'à 5 ans.
- Novice Blue (*8,5 % alc. vol.*) : Blonde.

La série Malheur dont le nom issu d'une étude de marché plait par son ambiguïté et ses agréables conotations. Il existe en réalité deux sortes de bières Malheur : les bières classiques à fermentation haute et celles qui ont subi une méthode champenoise supplémentaire et apparues en 2001. Ces dernières sont commercialisées en bouteille de 75 cl.

ANECDOTE : L'étiquette montre le chiffre 4 sous le signe V. Pour le brasseur qui voulait un chiffre lors de la conception, il a pris le chiffre 4 pour représenter les 4 générations de réels brasseurs ou le fait qu'il faut en boire 4 pour devenir saoul. D'autre part, la bière est livrée aux grandes occasions par une charrette tirée par des chevaux de trait brabançons élevés par Manu.

Bières classiques

- Malheur 6 (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Saaz*. Sa robe est dorée (*11 EBC*). Le nez est soufré. En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes soufré et épicé. Elle se boit fraîche (*8-10°C*).

ANECDOTE : La première Malheur créée en 1997 par la brasserie avait initialement un taux d'alcool de 5,3 % et était composée de 3 orges, de 3 houblons en cône (*Hallertau-Hersbruck, Saaz et Styrian*) et d'une levure provenant de la brasserie De Smedt** (*Opwijk*) qui produisait les bières d'abbaye Affligem. Lors de l'embouteillage à la brasserie De Smedt**, une dose de levure et une dose de sucre candi sont ajoutées. Elle présentait des caractéristiques différentes selon l'âge et le contenant (*fût ou bouteille*).

- Malheur 8 (*8 % alc. vol.*) : Blonde brassée selon la méthode des ancêtres.

- Malheur 10 ou Malheur Millennium MM (*10 % alc. vol. : 2000*) : Blonde. Sa robe opalescente est dorée (*11 EBC*). Le nez peu expressif est malté et fruité (*fruits jaunes, banane cuite et agrumes*). En bouche, elle est dense, riche, moelleuse et amère. La finale est longue et amère. Le MM signifie le deuxième millénaire, année de la création de cette bière.
- Malheur 12 (*11,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe limpide est brun foncé à noire (*104 EBC*). Le nez intense est complexe. En bouche, elle est très ronde et amère avec des arômes torréfié, épicé et de fleurs de houblon. La finale est amère. Elle se boit tempérée (*10 – 12°C*) ou très fraîche au fût.

Bières ayant subi la méthode champenoise

ANECDOTE : A la fin des années 1990, Rob Imeson qui sélectionnait des bières européennes pour le beer club de Mickael Jackson, pose la question suivante à Manu De Landtsheer : "*Quel serait ton rêve ultime en tant que brasseur ?*" Manu qui a suivi des cours d'œnologie à Anderlecht dans les années 1980, lui répond : "*Faire une bière champagne de qualité*". Ainsi, est venue l'idée de cette bière. De son côté, Rob lui a commandé un container directement après la réponse. Manu a demandé l'aide de la maison de champagne Gremillet dont il était le représentant pour la Belgique lors de sa période de commerce de boissons et qui ont été séduit par le projet. Il a également travaillé avec Demilly, un autre prestataire.

La première phase, à savoir le brassage, la fermentation à partir de la levure de la Malheur 10, la garde et l'ajout de levure de champagne et de sucre ainsi que l'embouteillage pour maturation sont réalisés en Belgique. Les phases suivantes sont réalisées en France. C'est aussi le cas pour la Deus de la brasserie Bosteels* sorite à la même période.

- Malheur Brut ("World Classic") (*11 % alc. vol.*) : Brut. La robe légèrement opalescente et pétillante est jaune paille (*8 EBC*). Le nez expressif est houblonné et fruité (*exotique*). En bouche, elle est peu pétillante, équilibrée, ronde et amère avec des arômes fruité (*fruits à noyau et agrumes*), floral (*rose*) et épicé (*vanille*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle est embouteillée et refermentée jusqu'à trois reprises en bouteille. Elle est servie dans une grande bouteille de champagne.
- Malheur Cuvée Royale (*9 % alc. vol.*) : Blonde.
- Malheur Dark Brut (*12 % alc. vol.*) : Brut originale élaborée avec du malt grillé et conservée initialement en fût de jeune chêne américain spécialement brûlé pour cette bière. Cependant, suite à des problèmes liés au Brett, elle est dorénavant mûrie en présence de copeaux de bois. Sa robe est foncée et sa mousse est brune. En bouche, elle est légèrement sucrée et amère avec un parfum complexe de sherry, de madère, de bois et de vanille et des notes de café et chocolat. La finale est sèche. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

De Leite (*Oostkamp – Flandre Occidentale : 2008*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Luc Vermersch, brasseur amateur qui, après 10 ans d'expériences dans sa cabane de jardin, a suivi un cours brassicole et a décidé de passer au professionnalisme. Les premières productions sont arrivées en 2011.

ANECDOTE : Le nom des bières est en français alors qu'elles sont produites en flandre. Les étiquettes montrent des dessins réalisés par le brasseur lui-même ou sa famille.

- Bon Homme : Brune. Le nez est caramel et légèrement houblonné.
- Cuvée Copain #1 : Lambic Blend.
- Cuvée Jeun'Homme : Sour mûrie en foudre.
- Cuvée Mam'Zelle : Sour mûrie en foudre.
- Cuvée Oncle Pol : Red Brown.
- Cuvée Père Passionist : Bière fruitée élaborée avec du fruit de la Passion.
- Cuvée Sœur'ise : Triple kriek.
- Enfant Terrible : Triple.
- Femme Fatale : Ambrée.
- Femme Fatale Bio : Ambrée bio.
- Fils à Papa : Sour fruitée.
- Ma Mère Spéciale : IPA.
- Merci Maman #2 : Saison fumée.

Deliria (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Delirium Tremens (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Délivrance (*bière*) *: Voir brasserie (La) Jungle*

DeltaKappa (*brasserie : Havay (Quévy) – Hainaut*)

- 11.5 (*10 % alc. vol.*) : Triple
- Antirouillle (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde.
- McAdam (*7 % alc. vol.*) : Brune.
- X96 (*7 % alc. vol.*) : Ambrée.

Deluxe (*houblonnière : Molenbeek-Saint-Jean – Bruxelles*)

Cette microbrasserie a été fondée à Jette et a déménagé en 2018 à Molenbeek-Saint-Jean. Elle est associée à l'houblonnière durable Houblons de Bruxelles* qui cultive les houblons.

Elle élabore des bières qu'elle produit ailleurs, notamment à la brasserie Valduc-Thor.

- Houblons de Bruxelles HB Super Deluxe (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde non filtrée et refermentée en bouteille.

Delvaux (*bière*) *: Voir brasserie De Kroon*

Demanez (*brasserie : Magerotte (Saint-Ode) – Luxembourg : 2014*)

Le nom provient du nom de famille du brasseur.

Cette microbrasserie (*250 hl*) a été fondée par Sébastien Demanez, ancien banquier et originaire de Binche.

ANECDOTE : Le logo de la brasserie montre une roue de chariot comme élément principale car depuis 1713, la famille Demanez a été charron de père en fils, devenant avec le temps, négociant en machines agricoles. D'autre part, l'épouse de Sébastien s'appelle France-Lise Caron qui provient du mot charron. Il reprend également une couronne qui est le symbole de la ville de Binche, d'où est originaire le brasseur.

En 2021, à la mort de Sébastien, sa femme et ses deux filles ont repris l'activité brassicole.

Elle produit des bières refermentées en bouteille sous la gamme B.R. dont deux blanche (*B.R Blanche et B.R fruitée*) ainsi qu'actuellement les bières de la brasserie d'Arlon * (*dans l'attente d'un site de production*).

ANECDOTE : La gamme B.R a plusieurs significations : Banquier Repenti (*un clin d'œil à son passé professionnel*), Brasseur Réjoui, Bière Regionale, Binchois Retenu, etc.

- B.R Blonde (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde bio. En bouche, elle est ronde et peu amère.
- B.R Noël (*8,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël bio. En bouche, elle délivre un arôme épicé (*baie de genévrier*).
- B.R Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple bio élaborée avec des houblons alsaciens. Sa robe est blonde. En bouche, elle est ronde et moyennement amère.

De Meester (*brasserie : Harelbeke-Stasegem – Flandre Occidentale*)

Cette brasserie familiale a été fondée par la famille De Meester.

Le nom signifie également "le Maître" en néerlandais.

- Dul Meesterke (*8,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est ambrée et sa mousse est beige. Le nez est fruité (*pêche,*
- *banane et ananas*) et miellé. En bouche, elle est pleine avec des arômes fruités.
- Kuurnaarke (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blonde et sa mousse est blanche. En bouche, elle livre des arômes fruités (*citron et pamplemousse*) et épicé (*coriandre*).
- Meesters Bier (*7,5 % alc. vol.*) : Brune contenant de la coriandre. En bouche, elle est amère avec des arômes de coriandre et de malt. La finale est amère et piquante.
- Meester Blond IPA (*7,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est blonde et sa mousse est blanche. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité. La finale est amère et florale et épicée.
- Meester Dubbel (*8 % alc. vol.*) : Double. Sa robe est brun foncé et sa mousse est beige. En bouche, elle est fraîche, et amère avec plein d'arômes.
- Meester Tripel (*9,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est bronze et sa mousse est blanche. En bouche, elle livre un bouquet complexe d'arômes.
- Meestereske (*9,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée et sa mousse est blanche. Le nez est fruité, sucré (*sucre de canne*), miellé et malté. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme fruité.

- Meesterke (*6,8 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blonde et sa mousse est blanche. Le nez est fruité, sucré (*sucre de canne*), miellé et malté. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme fruité. Le nom provient d'une des deux anciennes communes où se situe la brasserie.
- Retrorik (*9 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune à noire et sa mousse est beige foncé. Le nez est torréfié (*café et chocolat*) En bouche, elle est riche et amère.
- Season De Meester (*6,2 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe est dorée et sa mousse est blanche. En bouche, elle est légèrement douce et très amère avec des arômes fruités et épicés. La finale est longue et amère.
- Stasegemshe (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blonde et sa mousse est blanche. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme fruité. Le nom provient d'une des deux anciennes communes où se situe la brasserie.

Demi de Mêlée (*bière*) *: Voir brasserie De Brabandere*

Den Haene (*brasserie : Wenduine – Flandre Occidentale*)

- Vlissegems Blondje (*4,4 % alc. vol.*) : Blonde. C'est une bière d'occasion produite par la brasserie Strubbe*.

Den Toetëlèr (*brasserie : Hoeselt – Limbourg*)

- Toetëlèr Speculoos (*8,5 % alc. vol.*) : Ambrée épicée élaborée avec des épices utilisés pour fabriquer du spéculoos (*cannelle*). Sa robe opaque est ambrée (*32 EBC*). Le nez est caramel et épicé (*cannelle*). En bouche, elle est ronde et peu amère (23 IBU) avec un arôme épicé (*cannelle*). La finale est cannelle.

Den Triest (*brasserie : Kapelle-op-den-Bos : Brabant Flamand*)

Cette microbrasserie a été fondée par Marc Struyf

Den Tuymelaar (*brasserie et bière*)

- Den Tuymelaar (*7 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec des zestes d'orange et de la coriandre. Sa robe est ambrée (*25 EBC*). En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité (*orange*) et épicé (*coriandre*). La finale est peu amère (*24 IBU*) et fruité (*orange*).

De Plukker (*brasserie : Poperinge – Flandre Occidentale : 2011*)

Cette brasserie a été fondée par Joris Cambie et Kris Langouche dans la seule ferme houblonnière biologique en Belgique. Elle occupe un hangar qui était auparavant utilisé pour la cueillette et le séchage du houblon.

Les bières sont non filtrées et non pasteurisées.

- All Inclusive (*8,0 % alc. vol. : 2014*) : Bière millésimée élaborée en fin de saison de récolte d'houblons (*fin septembre*) avec tous les houblons cultivés à la ferme (*8 kg/1 000 l*) et qui différent d'une année à l'autre (*pour l'année 2018, 8 houblons différents*). Sa robe est or et sa mousse blanche est ferme. C'est une version limitée à 3 brassins.
- Kasteel Beauvoorde (*5,9 % alc. vol.*) : Blonde à la framboise élaborée avec un houblon (*Goldings*). Sa robe est rosée. Le nez peu acide est herbacé (*herbes douces*) et fruité (*framboise*). En bouche, elle est assez sèche et peu acide avec des arômes de céréales et de fruit (*framboise*). La finale est sèche, peu amère (*13 IBU*) et fruitée (*framboise*). Elle est le produit d'une collaboration entre le château de Beauvoorde (*village du Westhoek*) et Frambiosa y besos.
- Keikoppenbier (*6,1 % alc. vol. : 2011*) : Blonde élaborée avec 3 houblons (*Admiral, Cascade et Golding*). Sa robe est or. Le nez frais est fruité (*pamplemousse et fruits exotiques*), malté, épicé avec une note herbacée. En bouche, elle est douce et sèche avec les arômes du nez. La finale est longue, moyennement amère (*30 IBU*) et fruitée (*pamplemousse*). C'est la première bière de la brasserie.

ANECDOTE : Le nom fait référence au surnom des habitants de Poperinge. Depuis le 7ème siècle, Poperinge était reconnue pour son commerce de laine anglaise et sa culture du lin au même titre qu'Ypres et Courtai. Or, en 1322, le nouveau Comte de Flandres interdit toute production de tissus dans un rayon de 3 heures de marches d'Ypres ; ce qui signifiait l'arrêt du commerce et de la prospérité pour les habitants de Poperinge. Ceux-ci se sont donc révoltés et ont été dénommés des Keikoppen ("*tête de pavés*") pour leur obstination. Une rivalité entre les deux villes est également née à ce moment-là et persiste toujours actuellement de manière moins prononcée. Comme compensation, les habitants de Poperinge ont reçu l'autorisation de cultiver du houblon pour la fabrication de la bière produite par l'abbaye Saint-Bertin (*Saint-Omer : France*) dont dépendait la ville. C'est ainsi que sont apparus les champs d'houblon encore présents dans la région.

- Mammoet (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec de l'orge et du houblon biologiques. En bouche, elle est légèrement épicée. La finale est peu amère. Le nom fait référence à un mammouth dont les membres ont été

retrouvés à Lierre en 1860 et dont le squelette se trouve au l'Institut royal des Sciences naturelles de Bruxelles. Elle est produite pour la société Biosano dans le cadre du projet "*Beers for Nature*".

- Rookop (*6,5 % alc. vol. : 2012*) : Double Brune élaborée avec 2 houblons (*Admiral et Golding*). Sa robe est brun foncé et sa mousse est beige. Le nez est rôti et fruité. En bouche, elle est sèche, crémeuse et sucrée avec des arômes de malts rôtis, de torréfaction (*chocolat et café*) et de fruit. La finale est peu amère (*20 IBU*). Elle suit la recette d'une bière jadis brassée à la brasserie St Joris** située dans l'entité de Poperinge.
- Single Green (*5,5 % alc. vol. : 2012*) : Ambrée millésimée brassée une fois par an avec du houblon frais (*houblon vert*) non séché. La nature du houblon varie d'une année à l'autre. L'apport d'houblon frais renforce les arômes de ce dernier et l'amertume. Cette bière doit être bue endéans les 6 mois car le goût évolue par la suite. Elle est en version limitée.
- Tripel Plukker (*7,5 % alc. vol. : 2015*) : Triple élaborée avec un houblon (*Pilgrim*). Sa robe est orange et sa mousse blanche est fine. Le nez est malté, fruité (*banane*) et levuré. En bouche, elle est douce avec les arômes du nez. La finale est douce et peu amère (*19 IBU*).

De Poes (*brasserie et bières : Tiel – Flandre Occidentale : 2014*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Stijn David, diplômé en diététique et en brasserie. Ses premiers brassins (*De Poes Blonde*) sont produits à la brasserie Deca Services. Il connait un réel succès qui lui permet d'installer sa propre brasserie en 2016, de créer de nouvelles bières et de passer à temps plein en 2018.

Sa cuve d'empâtage s'inspire des anciennes cuves d'empâtage belges. Il produit des bières classiques.

- De Poes Blonde (*8 % alc. vol. : 2014*) : Blonde non filtrée. En bouche, elle livre des arômes fruités et épicés.
- De Poes Bruin (*9 % alc. vol. : 2018*) : Brune élaborée avec 50 % de malt de froment, de coriandre et de curaçao. Sa robe est brun rouge. Le nez est torréfié. En bouche, elle est onctueuse et souple avec des arômes torréfiés (*chocolat et caramel*). La finale est légèrement amère.
- De Poes Export (*4,8 % alc. vol. : 2016*) : Elle est principalement destinée au marché africain.
- De Poes Houblon : Série de 15 bières dans lesquelles seul le houblon à cru change, l'amertume restant constante (*25 IBU*). Une condition d'acceptation du houblon est que ce dernier doit être cultivé en Belgique.

De Ranke (*brasserie : Dottignies – Hainaut : 1996*)

Le mot *ranke* correspond en français à la tige du houblon car pour les brasseurs, l'élément le plus important de la bière est le houblon.

Cette brasserie (*6 000 hl*) a été fondée par deux brasseurs amateurs, Guido Devos et Nino Bacelle, fils et petit-fils de limonadier, à Wevelgem (*Flandre Occidentale*), alors que ce dernier brassait déjà la Guldenberg depuis 1994. Ils font alors brasser leurs bières à la brasserie Deca* jusqu'en 2005 où ils montent leur propre brasserie sur un terrain acheté en 2000 à Dottignies.

Le brassage se fait par infusion pour la fabrication de la maische et par feu direct pour l'ébullition, soit des méthodes traditionnelles utilisées dans pratiquement toutes les brasseries de pils au début du 20ème siècle. De plus, les brasseurs utilisent des fleurs d'houblon durant la période aromatisante ainsi que de grandes quantités afin de renforcer l'amertume et les arômes.

Outre la série *De Ranke*, elle produit les séries *Dottignies* et *X-Bitter* (*bières amères*) ainsi qu'une bière d'abbaye (*Guldenberg**), 2 bières à fermentation spontanée (*Kriek Oudernarde** et *Mirakel**) et quelques bières collaboratives dont notamment l'Hoppy Flowers (*avec la brasserie des Légendes*) avec toutefois une préférence pour les petites brasseries (*brasserie de la Senne, Novabirra et t'Verzet*). Depuis 2017, elle crée des bières vieillies en fût de chêne. Ils mettent plus l'accent sur le personnel et le voisinage que sur la rentabilité.

Les bières sont non filtrées et non pasteurisées.

- Amer – Amer (*6 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 2 houblons (*Cascade en dry-hopping et Centennial*) cultivés en Belgique. Sa robe est ambrée (*20 EBC*). En bouche, elle est amère (*60 IBU*) avec des arômes fruités.
- Back to Black (*9,5 % vol. alc.*) : Noire ayant maturé 9 mois en foudre. Sa robe est marron foncé, presque noire (*EBC 100*). En bouche, elle est acide (*pH 3,5*) et amère.
- Cuvée De Ranke (*7 % vol. alc.*) : Ambrée de coupage de fermentation mixte, combinaison d'une bière vieillie en fût comme une *oud bruin* et de lambic. La robe est brune (*EBC 22*). En bouche, elle est acide (*pH 3,5*). La finale est boisée (*garde en fût de chêne*). Sa disponibilité est limitée.
- Foefke (*% alc. vol.*) : Elle est produite à deux endroits différents avec deux malts et deux formats différents (*destinés aux deux régions sous des appellations différentes : Foefke et Chatte*) : La brasserie des Tchèts* (*Luxembourg*) est une ancienne usine à coton tige et la brasserie De Ranke.

- Franc Belge (*5,2 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec un houblon particulier en fleur, de la cassonnade, de la cannelle et de la vanille. La robe est ambrée. En bouche, elle est amère avec un arôme de biscuit et des notes de cannelle, cassonade et vanille. La finale est peu amère.
- Hop Flower Power (*2009*) : Bière brassée avec du houblon frais.

ANECDOTE : C'est la première bière belge brassée avec du houblon frais.

- Hop Harvest (2017) (*6 % vol. alc.*) : Blonde millésimé brassée avec des houblons de nature différente fraichement récoltés, préférés aux houblons séchés pour la touche amère et florale si spécifique qu'ils donnent à la bière. La couleur varie d'une année à l'autre. En bouche, elle est amère (*IBU 35 – 45*) avec un arôme floral. La finale est douce. C'est une bière millésimée est disponible entre octobre et novembre.
- Noir de Dottignies (*8,5-9 % vol. alc. - 2009*) : Stout brassée avec 7 malts différents dont des malts torréfiés et des malts aux arômes chocolatés ainsi que 3 houblons (*Challenger, Northern Brewer et Styrian Golding*). La robe est brun foncé à noire (*100 EBC*) et le col est blanc. Le nez légèrement acide est torréfié (*café et réglisse*), fruité (*agrumes*) et épicé (*poivre*). En bouche, elle est vive, sucrée et amère (*IBU 46*) avec un arôme torréfié. La finale est longue, sucrée, amère et torréfiée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Père Noël (*7 % vol. alc. - 1995*) : Bière de Noël élaborée avec 2 houblons aromatisés (*Brewers Gold et Hallertau Mittelfrüh*) et de la réglisse, non filtrée et non pasteurisée. La robe est ambrée (*EBC 25*). En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme houblonné et des notes épicé et caramel. La finale est longue et moyennement amère. Elle est disponible entre septembre et décembre.
- Saison de Dottignies (*5,5 % vol. alc. - 2010*) : Saison typique de la région et riche en houblons (*Challenger, Brewers Gold, Hallertau Mittelfrüh, Styrian Golding*). Sa robe légèrement trouble et lumineuse est dorée (*EBC 16*). Le nez est épicé (*poivre*) houblonné et levuré. En bouche, elle est amère (*IBU 45*) avec des arômes complexes et épicés. La finale est sèche. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Simplex (X) (*4,5 % alc. vol. : 2000*) : Lager légère (*similaire à une pils*) élaborée avec une bonne dose de 4 houblons (*Brewers Gold, Hallertau, Mittelfrüh et Warneton 7784*). Sa robe est or (*11 EBC*). Le nez est malté, épicé avec une note levurée. En bouche, elle est légère et amère (*50 IBU*) avec des arômes épicé et levuré. La finale est moyennement amère.
- Vieille Provision (*7,5 % vol. alc.*) : Ambrée issue des brassins de la Cuvée De Ranke et de la Kriek qui est conservé durant au minimum 1 an dans les meilleures barriques en chêne. La robe est brune (*EBC 22*). En bouche, elle est acide (*pH 3,5*). La finale est boisé dû à sa garde en fût de chêne. Sa disponibilité est limitée.
- XX-Bitter (*6,2 % vol. alc. - 1998*) : IPA élaborée avec une bonne dose de 3 houblons (*Brewers, Gold et Hallertau Mittelfrüh*) dont certains sont ajoutés en cône, de la coriandre et quelques zestes de citron. Sa robe légèrement opalescente est blonde (*10 EBC*). Le nez intense est houblonné, herbacé et fruité (*citron*). En bouche, elle est très amère (*60 à 65 IBU*) avec un arôme d'houblon et une note grillée. La finale est longue, très amère et houblonnée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : Les brasseurs ont voulu savoir jusqu'à quelle teneur en houblon ils pouvaient aller pour maintenir le goût de la bière. Elle fait intervenir 10 gr/l d'houblon au lieu des 1 gr/l de la Pils. L'emploi de cônes d'houblon permet d'augmenter l'amertume sans que celle-ci devienne agressive.

- XXX-Bitter (*6 % vol. alc. : 2013*) : Blonde contenant 50 % de fleurs d'houblon (*Brewers Gold et Hallertau Mittelfrüh*) en plus que la XX Bitter. La robe est blonde paille (*EBC 10*). En bouche, elle est très amère (*IBU 70 à 75*) tout en donnant l'impression d'être plus douce que la XX-Bitter. Elle est disponible entre décembre et juillet. Elle a été créée à la demande de clients américains.

ANECDOTE : Bien que contenant plus de fleurs d'houblon que la XX-Bitter, la XXX bitter donne l'impression d'être moins amère.

De Ryck (*brasserie : Herzele - Flandre Occidentale : 1886*)

Cette brasserie familliale (*Belgian Family Brewers*) fut fondée par Gustaaf De Ryck (I) qui achète la ferme en face du vieux château et de l'église d'Herzele. Il se rend à Brème (*Allemagne*) pour perfectionner son métier de brasseur et crée à son retour, une brasserie appelée De Gouden Arend (*l'Aigle d'Or*). Il produit une blonde et une brune (*Uitzet*). La brasserie est arrêtée lors de la Première Guerre mondiale et recommence ses activités en 1920 sous le nom de brasserie De Ryck. A cette occasion, est lancée la Special De Ryck (*double ambrée*) également appelée *Canon*.

A sa mort (*1938*), son fils Clément (II) et ses deux filles poursuivent l'activité.

En 1965, deux cousins, Gustaaf Jr et Paul De Ryck (III) succèdent à leurs parents et crééent deux bières : *Christmas Pale-Ale* (*ambrée*) et *Rochus* (*brune*) à l'occasion du centenaire de la brasserie (*1986*), Rochus étant le nom du saint de la chapelle à Herzele censé protéger les villageois.

Ann De Ryck (IV) qui a également fait un stage à Brême après ses études d'ingénieur-brasseur reprend les affaires. C'est une des rares femmes brasseurs de Belgique.

Son fils Bram De Ryck et sa fille Miek Van Melkebeke (V) ont repris la gestion de la brasserie.

Pendant longtemps, leurs bières étaient servies localement et uniquement au fût de 5 à 60 litres.

Elle produit également les séries "*Arend*" et "*Jules de*" (*bières fruitées*).

- Arend Blond (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde à base de sucre, de maïs et d'épices. Sa robe opalescente est ambrée (*12 EBC*). Le nez est soufré avec des notes fruitées (*abricot, pêche et agrumes*), florale (*muguet*) et de miel. En bouche, elle est acide et métallique.
- Arend Dubbel (*6,5 % alc. vol.*) : Double Brune.
- Arend Tripel (*8 % alc. vol.*) : Triple Blonde. Le nez est mielleux. En bouche, elle est douce et peu amère.
- Arend Winter (*6,3 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Gouden Arend (*9,3 % alc. vol. : 2011*) : Blonde millésimée. Sa robe est blonde à dorée et la mousse blanche est fine. Le nez est houblonné (frais) et légèrement fruité. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est moyennement amère et fruitée. Elle a été créée à l'occasion des 125 ans de la brasserie.
- Jules de Kriek (*4,9 % alc. vol.*) : Bière fruitée à la cerise.
- Jules de Bananes (*4,9 % alc. vol.*) : Bière fruitée à la banane.
- Kriek Fantastiek (*4,9 % alc. vol.*) : Bière fruitée à la cerise.
- Rochus (*5,2 % vol. alc. : 1986*) : Brune. La robe est brun foncé. Elle se boit fraîche. Elle a été créée pour les 100 ans de la brasserie et commercialisée uniquement à la demande des habitants du village.
- Special De Ryck (*5,5 % alc. vol. : 1920*) : Ambrée élaborée uniquement à partir des ingrédients de base (*eau, malt, houblon et levure*). Sa robe est ambrée et sa mousse beige est crémeuse. Le nez est fruité (*orange et citron*) avec une note d'houblon. En bouche, elle est assez sèche et neutre avec des arômes de malts colorés, de sucre candi et une note de citron. La finale est plutôt caramélisée. La version en bouteille a une certaine sécheresse et présence d'alcool que la bière au fût n'a pas.
- Steenuilke (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 3 herbes de la région. En bouche, elle livre des arômes épicées avec des notes fruitées.

ANECDOTE : Le nom Steenuilke signifie en français, Chouette Chevêche. La bière a été créée pour soutenir un projet de sauvegarde de la petite chouette dans les Ardennes flamandes.

Deseveaux (*brasserie : Boussu – Hainaut : 2010*)

Le nom provient du nom du fondateur.

Cette microbrasserie a été fondée par Sébastien Deseveaux.

Elle met à l'honneur les anciennes céréales telles que le sarrasin et l'avoine et brasse la série *Sarazĕn* (*sarrasin*), la Blanche de Boussu* ainsi que les bières de la brasserie de Leval-Trahegnies*.

- Avena (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Saison Avena Bio (*5,5 % alc. vol.*) : Saison bio typique du Hainaut élaborée avec de l'avoine et refermentée en bouteille. La robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est peu amère avec un arôme houblonné fin. La finale est longue et peu amère.
- Sarazĕn Blonde (*6,5 % alc. vol. - 2010*) : Blonde élaborée avec du sarrasin (*blé noir*). Sa robe est dorée (*20 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est douce, moelleuse et amère avec un arôme fruité particulier dû à la présence de sarrasin. La finale est ronde et peu amère.
- Sarazĕn Bio (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde bio élaborée avec du sarrasin (*blé noir*). Sa robe est dorée. Le nez est fruité. En bouche, elle est douce, moelleuse et amère avec un arôme fruité particulier dû à la présence de sarrasin.
- Sarazĕn Triple

Désir noir (*bière*) *: Voir brasserie Ça brasse pour moi*

Detrembleur (A.) (*brasserie : Vielsalm – Liège : 1993*)

Cette brasserie – dépôt de boissons a été fondée par Léon Detrembleur qui a été chauffeur-livreur à Verviers pour la brasserie Piedboeuf** dans les années 1960 avant d'ouvrir un dépôt de boissons à Moulin-du-Ruy (*Francorchamps*) en 1970 et de s'installer le long de la rivière Salme en 1982.

Son fils André (I) prend la relève du dépôt de boissons et décide avec son fils de créer sa propre bière, la Vieille Salme. Plusieurs bières suivent.

- L'Aurore de la Salm (*8,3 % alc. vol. : 2008*) : Brune élaborée avec de la cassonade selon une recette familiale. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme bien distinct tourné vers le boisé. C'est une bière à façon. Elle est brassée à la brasserie des trois Fourquets* et était anciennement produite par la Brasserie Val-Dieu*. Son nom provient du prénom de la sœur d'André.
- La Myrtille d'Amélie (*6 % alc. vol. : 2006*) : Ambrée fruitée élaborée avec du parfum de myrtille. La robe est ambrée (*28 EBC*). Le nez est fruitée (*myrtille*). En bouche, Elle est peu amère (*18 IBU*) avec un arôme fruité (*myrtille*). La finale est amère et fruitée. C'est une bière à façon pour la Confrérie de la Myrtille de Salm. Elle est toujours produite par la Brasserie Val-Dieu*.
- Li Neurre Biesse d'Ivier (*8,3 % alc. vol.*) : Bière d'hiver élaborée avec du thym.
- Le Tcha Tcha d'Amélie : Panaché à base de la Myrtille d'Amélie, de limonade et de citron.
- Vieille Salm (*8,3 % alc. vol. : 1993*) : Ambrée élaborée selon une recette familiale. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité très particulier. La finale est amère. Son âge de conservation consolide son goût. Elle est brassée à la brasserie des trois Fourquets* et était anciennement produite par la Brasserie Val-Dieu*. Le nom provient du nom de la rivière qui traverse la ville de Vielsalm et sa région, la Salme.

ANECDOTE : La fabrication de la bière à Vielsalm remonte au 16ème siècle où le Sieur Antoine de Bellevaux débute une activité de brasseur. Pierre Gillet, mayeur de "Vieille Saulme", fabrique de la bière dans une « Brassine ». Après une période d'accalmie au 20ème siècle, la bière de Vielsalm revient en 1993 sous le nom de Vieille Salm.

Deugniet (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

Deus (*bière*) *: Voir brasserie Bosteels*

De Vlier (*brasserie : Holsbeek – Brabant Flamand*)

- Brut De Vlier (*8 % alc. vol. : 2009*) : Brut sur lie car la levure n'est pas éliminée en fin de processus.
- Scotch De Vlier (*8 % alc. vol.*) : Scotch. Sa robe est brun foncé et sa mousse est brun clair. Le nez est torréfié (café). En bouche, elle livre un arôme torréfié. La finale est brève, asséchante et torréfiée. Elle ressemble à une Stout.

De Witte (*brasserie : Opwijk – Brabant Flamand*)

- Loebas (*5,8 % alc. vol.*) : Ambrée utilisant un malt torréfié. En bouche, elle est douce avec une impression de gueuze. La finale est douce et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle continue à maturer en bouteille. Le nom provient du mot en dialecte flamand qui signifie un bon vivant et farceur. Elle est brassée selon une recette datant de 1750.

ANECDOTE : Son étiquette est une étiquette "millésime" conçue par l'artiste peintre Jan Heuninckx dont les œuvres sont trés prisées en Flandre. Elle représente la ferme des ancêtres des brasseurs.

Diable (*bière*) *: Voir brasserie Vanderlinden*

Diableûpse (*bière*) *: Voir brasserie Fredeber*

Diabolici (*bière*) *: Voir brasserie John Martin's*

Dikke Matile (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Dikkenek (bière) : Voir brasserie Belgoo

Dikkenek (*bière*) *: Voir brasserie Lefebvre*

Dilewyns (*brasserie : Dendermonde - Flandre Orientale : 2005*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Vincent Dilewyns (I) qui descend d'une lignée de brasseurs. La brasserie n'a commencé sa production qu'en 2011.

Sa fille Claire Dilewyns (II) et son mari Kristof ont repris les affaires. Claire s'occupe du design des étiquettes.

Elle produit la gamme *Vicaris*.

- Vicaris Tripel (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. En bouche, elle est douce et peu amère avec une touche fruitée. Cette première bière de la brasserie constitue la base des autres bières de la gamme Vicaris.
- Vicaris Tripel /Gueuze (*7 % alc. vol.*) : Mélange de Triple et de Gueuze. Sa robe voilée est dorée (*13 EBC*). Le nez typique d'une gueuze est fruité et levuré avec quelques notes de viande. En bouche, elle est douce, acide et moyennement amère (*29 IBU*) avec un arôme fruité (*pomme*). Elle se boit fraîche (*7°C*) et peut conserver quelques années.

- Vicaris Generaal (*8,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe opalescente est marron doré (*84 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est fruité (*abricot cuit*) et torréfié. En bouche, elle est sèche avec un arôme de torréfaction prédominant.
- Vicaris Quinto (*5 % alc. vol.*) : Blonde à base de la Triple. Sa robe est dorée. En bouche, elle est légère. Le nom est une référence italienne au nombre de degré alcool.
- Vicaris Winter (*10 % alc. vol.*) : Saison contenant des épices. Sa robe est brun foncé. Elle n'est disponible qu'en hiver.

Dilleke (*bière*) *: Voir brasserie Anderik*

Diôle (*bière*) *: Voir brasserie des Carrières*

Dirty Drinky (*bière*) *: Voir brasserie Cohop*

Divine (*bière*) *: Voir brasserie de Silly*

Djan d'Nivele (*bière*) *: Voir brasserie de Jandrain - Jandrenouille*

Djean Triple (*bière*) *: Voir brasserie Sainte-Hélène*

Dobbelken (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Dok's (*brasserie : Asse – Brabant Flamand : 2017*)

La brasserie a été fondée par Filip Meert qui a souhaité entretenir la tradition des petites brasseries et la culture locale des houblons dans cette ancienne région la plus productrice de houblon.

Elle produit la gamme Dok's.

- Dok's Amber (*6,2 % alc. vol. : 2017*) : Ambrée. La robe est dorée (*25 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est pleine et moyennement amère (*29 IBU*) avec un arôme caramel et des notes de cuberdon et réglisse. La finale est peu amère.
- Dok Avondgloed (*9,8 % alc. vol. : 2021*) : Triple. Sa robe est or (*11 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est ample, douce et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes malté, fruité. La finale est sèche, peu amère et houblonnée.
- Dok's Blond (*5,2 % alc. vol. : 2017*) : Blonde élaborée avec du blé malté. Sa robe translucide est or (*11 EBC*). Le nez est céréalier (*blé*) et levuré. En bouche, elle est moyenne et moyennement amère (*29 IBU*) avec un arôme céréalier (*blé*). La finale est fine et légèrement amère.
- Dok's Bruin (*6,5 % alc. vol. : 2017*) : Brune. Sa robe est brune (*44 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est caramel, fruité (*fruits rouges*) et légèrement torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est ronde, aigre-douce et moyennement amère (*28 IBU*) avec un arôme torréfié (*chocolat*) et une note fumée. La finale est douce, sèche et torréfiée.
- Dok's IPA (*5,2 % alc. vol. : 2018*) : IPA. Sa robe est jaune paille (*8 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*38 IBU*) avec des arômes fruité et épicé.

Dok Brewing (Company) (*brasserie : Gand – Flandre Orientale : 2018*)

Le nom fait référence à l'endroit où se situe la brasserie.

Cette brewpub a été fondée par 3 amateurs gantois de bières et grands voyageurs, Janos De Baets, Dimitri Messiaen et Daniella Provost au sein d'un ancien hall industriel du quartier *Dok Noord* appelé Hal 16 et transformé en un endroit de rencontre. En 2022, Janos De Baets le cofondateur de la brasserie Hedonis*, les rejoint.

Outre un bar orienté vers les bières locales, elle s'est spécialisée sur les brassins collaboratifs ou temporaires reprenant une interprétation des styles belges avec une installation de 10 hl. Il n'existe pas de bières fixes. Elle commercialise majoritairement ses bières en cannette avec des étiquettes autocollantes originales.

- 4 Naked Guys and one Dead Pigeon (*2023*) : Saison élaborée avec de l'armoise (*plante vivace*), de l'achillée (*autre plante vivace*) et de la Reine des prés (*plante mellifère*). Le nez est céréalier, fruité (*agrumes*), épicé (*clou de girofle du à la levure*) et végétale. En bouche, elle livre les mêmes arômes. La finale est acidulé, malté et fruité (*citron*).
- Black To the Future (*9,5 % alc. vol.*) : Double Black IPA élaborée avec 3 houblons (*Columbus, Magnum et Sabro*). La robe opaque est brune et la mousse est beige. Le nez est torréfié et fruité. En bouche, elle est peu amère avec des arômes torréfié et fruité. La finale est longue, sèche et finement amère avec un arôme torréfié (*cacao*).

- Blik op Oneindig (*16 % alc. vol.*) : Barley Wine mûri un dans un fût de White Port. Sa robe est brun foncé (*80 EBC*). Le nez est torréfié. En bouche, elle est acidulée et peu amère (*6 IBU*) avec des arômes torréfié et alcoolisé.
- Geen Franjes, Wel Kastanjes (*7,9 % alc. vol.*) : Doppelbock élaborée de la farine de châtaigne et vieillie durant 3 semaines sur des fèves de cacao. Sa robe est brune (*50 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est malté, caramel et fruité (*châtaigne*). En bouche, elle est ronde et peu amère (*20 IBU*) avec des arômes caramel, torréfié (*chocolat*) et fruité (*châtaigne et noisette*). La finale est légèrement amère. Le nom signifie en français "*Pas de franges, mais des châtaignes*". Elle est commercialisée en cannette.
- Login : Dok Brewing Co (*6 % alc. vol.*) : West Coast Pale Ale élaborée avec du houblon Cryo Popblend. La robe transparente est or (*10 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle est amère avec un des arômes maltés, fruité et une note épicé. La finale est moyenne, amère, sèche et fruitée.
- Smokerslag (*9,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout fumée. Sa robe opaque est noire (*99 EBC*). Le nez est fumé. En bouche, elle est ronde, peu effervescente et moyennement amère (*25 IBU*) avec des arômes fumés.
- Sticky Wings (*9 % alc. vol.*) : Double mash Imperial Rye Stout élaborée avec une bonne dose de seigle et produite par double brassage. Sa robe opaque est noire et sa mousse est beige. Le nez est grillé (*pain*), torréfié (*chocolat, mélasse et réglisse*), fruité (*myrtille, cerise et pruneau*) et épicé. En bouche, elle est visqueuse, ronde et peu amère avec des arômes malté (*seigle*), torréfié (*chocolat, réglisse et mélasse*), épicé et une note miellée.

Dolle Brouwers (De) (*brasserie – Esen (Dixmude) : Flandre Occidentale : 1980*)

Le nom signifie "*brasseurs fous*" en néerlandais.

Cette microbrasserie a été fondée au temps des premières microbrasseries par Roméo Bostoen, meunier et Kris Herteleer, architecte, sur le site désaffecté de l'ancienne brasserie Costenoble**. Très vite, Roméo quitte l'entreprise et les deux frères de Kris (*Jo, médecine et Ward, économiste*) le rejoignent puisqu'ils brassaient déjà ensemble depuis les années 1970 dans la baignoire de leur mère. Ils créent l'Oerbier qui connait très vite le succès.

Actuellement, seul Kris brasse encore.

Une bonne partie de la production part aux USA.

- Arabier (*8 % alc. vol.*) : Ambré élaborée avec de vraies fleurs d'houblon. Sa robe est jaune à ambrée pâle. Le nez est mielleux et houblonné (*frais*). En bouche, elle est sèche et acidulée avec un arôme houblonné. La finale est amère et citronnée. Elle bonifie avec l'âge. Le nom provient du perroquet qui est un oiseau bavard aux milles plumes colorées.
- Boskeun (*10 % alc. vol.*) : Ambrée pur malt avec du houblon *Golding* et du sucre de canne et refermentée par ajout de miel. En bouche, elle est très amère tout comme en finale. Le nom provient du lapin des bois qui est rapide, vigilant et malin. C'est le surnom de Jo. Elle se boit sur les bords de l'Yser à la période de Pâques, principalement à l'occasion de certains pèlerinages de petits villages riverains.
- Dulle Teve (*10 % alc. vol.*) : Triple non filtrée. Sa robe est blonde. En bouche, elle est légèrement acidulée et amère avec des arômes malté et fruité. La finale est amère. Le nom provient du mot flamand qui signifie "*sorcière malicieuse*" ou encore "*folle emmerdeuse*".
- Oeral (*5 % alc. vol. en réalité mais 6 % sur l'étiquette*) : Bière d'été. En bouche, elle est peu amère avec un bon bouquet d'arômes.
- Oerbier (*9 % alc. vol. : 1980*) : Ambrée élaborée avec du houblon floral (*Poperinge Golding*), du sucre brun et de la levure belge. Sa robe est brun sombre (*50 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez subtil est toasté, sucré (*érable, roux et caramel*) et fruité (*prune, pamplemousse, raisin et figue*). En bouche, elle est aigre-douce, très amère avec un arôme fruité (*figue, pruneau, prune et raisin*). La finale est amère et fruité. Elle se boit fraîche (*8°C*).

ANECDOTE : Le nom provient d'une vieille recette presque primitive et remaniée par le brasseur. Oer signifie en flamand "*original, provenant de la source*". C'est la première bière produite à la brasserie. Sa recette a évolué depuis la création, notamment suite à la disparition commerciale de la levure initiale qui a nécessité bon nombre d'essais pour trouver une levure similaire. De plus, la brasserie recommande de laisser vieillir la bière quelques années avant de la déguster.

- Oerbier Special Reserva (*12 à 13 % alc. vol. : 2002*) : Barley Wine fermentée durant 18 mois dans un fût de vin (*bordeaux français, etc.*), de calvados, de sherry ou autres alcools. C'est une bière millésimée dont les caractéristiques varient d'une année à l'autre. Cette bière est principalement destinée au marché américain. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Special Extra Export Stout (*8 % alc. vol.*) : Extra Stout élaboré avec de la fleur d'houblon *Nugget*, fermentant de la même façon que l'Oerbier et non filtrée. Sa robe est foncée et la mousse est brun beige. Le nez est torréfié

(*café et chocolat*) et épicé. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*33 IBU*) avec des arômes torréfiés (*chocolat et brûlé*) et caramel. Cette bière est produite à la demande d'un importateur américain.

- Stille Nacht (*8 à 12 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec des fleurs de houblon, du sucre candi et de la coriandre et non filtrée. Sa robe translucide est dorée (*20 EBC*). Le nez est malté (*légèrement fumé*), caramel et épicée (*coriandre*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes malté, fumé, fruité (*mandarine*) et épicé. La finale est finement amère et sèche. Le nom fait référence à la chanson de Joseph Mohr (*Stille Nacht*).

DOM (*brasserie*) *: Voir D'Oude Maalderij*

Dom Cloquette (*bière*) *: Voir brasserie Confreriye des Hostieux moines de l'Abbaye de Villers*

Dom Placide (*bière*) *: Voir brasserie Confreriye des Hostieux moines de l'Abbaye de Villers*

Domus Brauhaus (*brasserie : Louvain – Brabant Flamand*)

Cette micro-brasserie la plus petite de Belgique et présente sous forme de taverne est située dans la ville d'origine du plus grand groupe brassicole du monde.

- Nostra Domus

Donum Ignis (*brasserie : Sinaai (Saint Nicolas) – Flandre Orientale*)

Cette microbrasserie brasse à petite échelle avec une faible mécanisation.

Elle produit 4 bières permanentes et quelques bières saisonnières.

- Black 13 : Stout. C'est une bière saisonnière.
- Koerir
- NOORderbierken (*8,1 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec un partie d'houblons à cru. En bouche, elle est moyennement amère.
- Spelt Kriek : Kriek. C'est une bière saisonnière.
- Spelt Saison : Saison. C'est une bière saisonnière.
- ZoemZoem (*8 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du miel
- ZUIDerbierken (*8,2 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est rousse.

Dottignies (*bière*) *: Voir brasserie De Ranke*

Double Christmas (*bière*) *: Voir brasserie De Brabandere*

Double Enghien (*bière*) *: Voir brasserie de Silly*

Double Trouble (*bière*) *: Voir brasserie Surréaliste*

Douce 22 (La) (*bière*)

- Douce 22 (*5,7 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). Cette bière a été créée par une dizaine de wavriens durant la période Covid pour lui donner une identité wavrienne.

Douceur Paysanne (*bière*) *: Voir brasserie Nectar Bohème*

Douce Vertus (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

D'oude Caert (*brasserie : Brasschat – Anvers*)

D'Oude Maalderij (DOM) (*brasserie : Izegem – Flandre Occidentale*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Jef Pirens qui a débuté une activité de brasseur amateur avec 3 amis à Koolskamp (*Roulers*) avant de partir seul en tant que professionnel en ouvrant également un café-musée de la bière.

En 2020, lors de la pandémie, les affaires tournent mal puisque le café doit fermer et la brasserie est à deux doigts de la faillite. Jef décide alors de lancer un projet de collaborations avec des brasseries amies (*Alvinne*, Atrium*, Minne*, Totem*, 't Hofbrouwerijke* et t'Verzet**) qui forme la gamme *Brewmance-Mash of the Titans* (*ensemble de Barley Wines*). Ce projet permet à la brasserie de se maintenir en activité.

Elle comporte une brûlerie de malt dirigé par Bert Van Hecke qui bénéficie d'une grande expérience dans le domaine brassicole puisqu'il a travaillé pour de nombreuses brasseries (*Orval, Rodenbach, Boon et Martens*) et a contribué au développement de nombreuses brasseries à l'étranger.

Elle produit des brassins uniques de bières simples de style traditionnellement belge.

- Bling Bling : C'est une bière dont la bouteille a une feuille d'or.
- Leviathan (*14 % alc. vol.*) : Blond Barley Wine vieillie dans des fûts d'Ardberg. Cette bière fortement tourbée a un goût très particulier de cendre liquide. Elle n'est pas réellement commercialisée.
- Mox Jet : Stout léger Le nez est fruité (*noix de coco*). En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café et chocolat noir*).

Douffe (Les caves de Saint Georges) (*brasserie et bière : Mons – Hainaut : 2017*)

Cette brasserie a été fondée par plusieurs amis, grands amateurs de bières artisanales et de produits locaux, à partir d'une blague.

Elle produit la gamme *Douffe* qui comporte une blanche (*Douffe Blanche de Mons**).

Les bières sont non filtrées et non pasteurisées.

- Douffe Torche Blonde Belgian Strong Ale (*8 % alc. vol.*) : Blonde forte. En bouche, elle est vive et ronde avec un arôme fruité.
- Douffe Bitterjuice (*6 % alc. vol.)* : IPA. En bouche, elle est légèrement amère.
- Douffe Torche Brune (*8 % alc. vol.*) : Brune. Le nez est torréfié (*café et chocolat*). En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café et chocolat noir*).
- Douffe West Coast IPA (*6,5 % alc. vol.*) : West Coast IPA.

D'Ravotter (*bière*) *: Voir brasserie WeynesHOP Brewery*

Dr Blues (*brasserie : Reet (Rumst) – Anvers : 2019*)

Cette microbrasserie a été fondée par Admir Hadzic, médecin américain anesthésiste et professeur à la KUL (*Université de Louvain*) avec l'aide de *Marc Knops* (*brasseur d'Achel**)

Elle produit des bières aux noms médicaux évocateurs dont une pils (*SuperPills* ou super pilules*).

- NerveBlock : Le nom signifie blocage neuronal.
- PaceMaker
- PainKiller : Le nom signifie anti-douleur.
- Placebo (*2021*) : Bière sans alcool.

Dream (*bière*) *: Voir brasserie Surreéliste*

Drie (La) (*bière : Hainaut*)

Il s'agit d'un concept particulier regroupant trois bières aux ingrédients identiques mais élaborées par 3 brasseries différentes : l'Abbaye de Saint-Ghislain, L'art d'en brasser et la brasserie Saint-Lazare. Ce concept a été réalisé en version limitée en 2017.

- La Drie Abbaye de Saint Ghislain. (*8 % alc. vol.*) : Ambrée.
- La Drie L'art d'en brasser (*8 % alc. vol.*) : Ambrée.
- La Drie Saint Lazare (*8 % alc. vol.*) : Ambrée.

Drink-Drink ! (*projet brassicole : Bruxelles – Bruxelles : 2018*)

Le nom est une allusion à la sonnette d'un vélo, autre passion des fondateurs.

Ce projet brassicole a été lancé par Pierrick Couvreur, Frédéric Lefebvre et Jean Van den Broeck, 3 amis bruxellois passionnés de bières et de vélo qui ont décidé de créer leurs propres bières en les mettant au point dans la cave de Frédéric. Leurs bières sont brassées à la brasserie Saint-Lazare*.

Ils donnent des noms de vélo à leurs bières.

- Bicyclette Pale Ale (*4,8 % alc. vol. : 2018*) : Blonde légère bio élaborée avec du malt de seigle et 3 houblons (*Amarillo, Chinook et Simcoe*). Sa robe est or paille (*11 EBC*). Le nez est céréalier. En bouche, elle est moyennement amère (*42 IBU*) avec des arômes céréalier, houblonné et fruité.
- BMX IPA (*7 % alc. vol. : 2018*) : IPA élaborée avec du malt de seigle et 3 houblons (*Citra, Chinook et Pacific Gem*). Sa robe est ambrée (*24 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est amère (*65 IBU*) avec des arômes fruités (*agrumes*).
- Cargo (*9,2 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec des flocons d'avoine et du lactose, du cacao et du café. Sa robe est noir et sa mousse est brune. Le nez intense est torréfié (*cacao*). En bouche, elle est peu pétillante, dense, onctueuse et moyennement amère (*48 IBU*) avec un arôme torréfié. La finale est finement amère et torréfiée.

- Gran Bi (*6,5 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec du malt de seigle et 4 houblons *(Centennial, Motueka, Nelson Sauvin et Simcoe*). Sa robe légèrement trouble est dorée (*18 EBC*). Le nez est floral. En bouche, elle est douce et moyennement amère (*39 IBU*) avec des arômes caramel et floral. La finale est longue et amère.
- Poursuite (*8,1 % alc. vol.*) : DIPA (*double IPA*) élaborée avec du seigle malté et 4 houblons (*Chinook, Motueha, Nelson Sauvin et Simcoe*). Sa robe opaque est dorée (*13 EBC*). Le nez est houblonné et fruité. En bouche, elle est moyenne et amère (*95 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes et fruits rouges*) et résineux. La finale est moyenne, sèche, amère et fruitée.
- Tandem White IPA (*3,8 % alc. vol. : 2018*) : Blanche légère et bio élaborée avec des malts de froment et de seigle et 3 houblons (*Citra, Chinook et Nelson Sauvin*). Sa robe est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec des arômes céréaliers et fruités (*agrumes*).
- Vélo de ma Sour (Le) (*4,2 % alc. vol.*) : Sour fruitée élaborée avec du houblon *Centennial* et de la rhubarbe. La robe est orange paille (*7 EBC*). Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est acide et peu amère (*11 IBU*) avec un léger arôme fruité.

Drink That Beer (*brasserie : Rhode-Saint-Genèse : Brabant Flamand*)

Cette microbrasserie crée des bières dont des lagers (Mitch Rescue IPL) mais les fait produire dans d'autres brasseries comme la brasserie de Jandrain-Jandrenouille*.

Driope (*bière*) *: Voir brasserie Hoppegeluk (T')*

Dr Juice (*bière*) *: Voir brasserie NovaBirra*

Drogenbos (*bière*) *: Voir brasserie Odyssée Distillerie*

Drossaard (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Dr Poche (*bière*) *: Voir brasserie Brootcoorens*

Drunk Sailor (*bière*) *: Voir brasserie Sainte-Hélène*

Dubuisson (*brasserie : Pipaix – Hainaut : 1769*)

Cette brasserie familiale (*100 000 hl*) est la plus ancienne brasserie indépendante wallonne et une des deux brasseries de Pipaix.

Au 18ème siècle, les brasseries seigneuriales ne payent pas de taxe. Suite aux doléances des brasseurs des Etats du Hainaut sous dominance autrichienne, l'impératrice Marie-Thèrese d'Autriche donne, le 5 mai 1755 (*ou 1750 ?*), l'ordre de supprimer cet avantage pour supprimer la concurrence déloyale des brasseries seigneuriales.

En 1769, Joseph Leroy (I - *ancêtre maternelle de la famille Dubuisson*), au service du seigneur local, décide de s'affranchir et s'installe comme fermier – brasseur indépendant juste de l'autre côté de la rue de l'ancienne brasserie seigneuriale de Ghissegnies, là où le seigneur n'a plus de pouvoir. Ce domaine a perdu par la suite de son lustre et a été racheté en 2018 par les Dubuisson pour en faire un musée et un restaurant.

En 1890, un Dubuisson marie une Leroy.

En 1917, plutôt que de fournir le cuivre des cuves aux allemands, Clovis Dubuisson (V) les découpe en morceaux qu'il jette dans l'eau où ils seraient toujours. En 1931, l'activité agricole est définitivement abandonnée.

En 1933, Alfred et Amédée Dubuisson (VI) décident de créer une bière plus forte que les ales classiques belges et inspirée du style anglais (*d'où son nom*). Ils lancent la "Bush Beer" ("*Bière du Buisson*"), un nom anglais afin d'attirer l'attention sur le style anglais de la bière tout en faisant allusion à leur nom de famille. Elle devient leur bière phare. C'est une des plus anciennes bières belges. Entre 1926 et 1980, elle a également distribué la Stella Artois.

René Dubuisson (VI) abandonne volontairement certaines bières (*Dub-Ale, bière de table, saison et blanche*) en 1981 pour faire place à la série des Bush.

ANECDOTE : La brasserie chercha à exporter cette bière sous ce nom dans le monde entier mais ne put l'exporter que dans 7 pays en raison de la volonté de la brasserie américaine Anheuser-Busch de protéger l'appellation de sa bière phare. Comme solution, la brasserie Dubuisson la nomma Scaldis, nom latin de l'Escaut, dans un grand nombre de pays étrangers.

Hughes Dubuisson (VIII), ingénieur agronome, reprend les affaires en 1992 avec son cousin Vincent (*dont il rachète les parts en 2007*) et diversifie la gamme Bush. La Cuvée des Trolls, bière associée à la fête voit le jour en 2000. La saison reprend vie dans les années 2010 sous le nom de Surfine*. La brasserie connait alors un véritable essor. Toutefois, Hughes ne veut pas se lancer dans les bières à la mode, ni dans les bières sans alcool (*pour lui, ce n'est pas de la bière*). Il produit les premières bières mûries en barrique de bois. Depuis 2013, elle cultive son propre houblon à proximité de la brasserie (*15 % des besoins*) principalement pour la production de la Surfine.

Elle fonde également 3 micro-brasseries – cafés appelés Brasse-Temps dans des endroits fréquentés comme le site universitaire de Louvain-la-Neuve (*2000*), le site cinématographique Imagix à Mons (*2003*) et sur le site de l'ancien "Léon de Bruxelles" à Tournai (*2017*) où sont produits la Blanche Neuve* et l'Ambrasse-Temps*. Les deux derniers sites sont en réalité une association avec le Traiteur Moresto. Il développe deux tavernes Trolls &Bush et un musée de la bière, le Beerstorium (*2019*).

En 2018, les deux enfants d'Hughes, Alexandre et Séverine (IX) ont rejoint l'équipe.

FAIT DIVERS : La Bush a fait l'actualité des journaux belges et américains lors de l'investiture du président Bush où la famille Dubuisson a offert une palette de Bush (*commercialisée aux USA sous le nom de Scaldis*) et a reçu comme mot que le "Président avait apprécié".

Elle s'est initialement spécialisée dans les bières fortes avant de créer des bières plus légères afin de rester concurrentiel vis-à-vis des autres brasseries.

ANECDOTES : Certains verres Busch revêtent une structure particulière spécifique du début du 20ème siècle. Le verre apparaît craquelé. La technique consiste à souffler le verre en bouche avant de lui faire subir une différence de température violente telle qu'il se craquelle avant d'être à nouveau réchauffé afin de former une fine couche de verre qui assure l'étanchéité et le maintien du verre.

A l'occasion de ses 250 ans et des 125 ans de la brasserie De Brabandere*, les deux brasseurs ont créé une bière collaborative.

- Ambrasse-Temps (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Bush Caractère anciennement Bush Ambrée, Scaldis ou Bush Beer 12 (*12 % alc. vol. - 1933*) : Ambrée anglaise non refermentée en bouteille. Sa robe limpide au perlé abondant est ambrée (*25 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez puissant et complexe est caramélisé et fruité (*fruits secs, abricot, banane et zeste d'orange confite*) avec des notes de torréfaction (*café*), de cuberdon, voire de cognac. En bouche, elle est moelleuse, amère, sucrée et un peu acide avec d'intenses arômes touraillés (*caramel et café*) et des notes de poire, d'épice (*réglisse*). La finale est peu amère (*21 EBU*). Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle évolue en conservant.

ANECDOTE : En 1999, la Bush Beer 12 est devenu la Bush Ambrée à l'occasion de ses soixante-cinq ans. En 2019, elle a changé de nom pour devenir la Bush Caractère sans changement de recette à l'occasion des 250 ans de la brasserie.

- Bush Ambrée Triple (*12 % alc. vol. : 2008*) : Ambrée légèrement plus alcoolisée que la Bush Ambrée et refermentée en bouteille. Sa robe légèrement trouble est ambrée à cuivrée (*31,5 EBC*). Le nez est sucré (*gâteau*) rôti et alcoolisé (*cognac*). En bouche, elle est peu amère avec un arôme caramel miellé et fruité (*cerise et abricot*).
- Bush Beer (*1933*) : C'est la bière phare de la brasserie.
- Bush Beer 7 (*7 % alc. vol. - 1994*) : Brune filtrée. La robe au perlé abondant est ambré clair. En bouche, elle est ronde, amère et fine avec une note fruitée. Elle se boit fraîche (*5-6°C*). Elle a été créée à l'occasion du 225e anniversaire de la brasserie Dubuisson et se prononce bûchette.
- Bush Blonde *: voir Bush Triple*
- Bush de Charmes (*10,5 % alc. vol.*) : Triple mûrie durant 4 mois en fût de chêne importé de Bourgogne (*Charmes-Chambertin, d'où son nom*). Sa robe un peu trouble est dorée. Le nez est fruité (*raisin et fruits secs*), boisé et vineux. En bouche, elle est douce, complexe et acide avec des arômes fruité, boisé et vineux. La finale est légèrement amère et alcoolique.
- Bush de Noël ou Bush Caractère (12 *% alc. vol. - 1991*) : Bière de Noël élaborée avec une grande quantité de malt caramel et un houblonnage à cru et mûrie durant 6 mois dans un fût de chêne. Sa robe est ambrée foncée aux reflets cuivrés. Le nez original et intense est caramel, houblonné, fruité (*banane, fruits jaunes et fruits secs*), sucré (*violette*) et alcoolisé (*bourbon*). En bouche, elle est ronde (*malgré son fort taux d'alcool*) avec des arômes caramel, épicé (*menthe poivrée et coriandre*) et légèrement praliné. La finale est amère. Bien que produite initialement en quantité limitée, elle est une des deux bières de Noël les plus vendues en Belgique. Le taux d'alcool peut monter à 13 % dans les grandes bouteilles par fermentation
- Bush de Nuits (*13 % alc. vol. - 2008*) : Bush de Noël mis en cave de mûrissement en foudre de chêne ayant contenu du Nuits-Saint-Georges pendant 6 à 9 mois, d'où son nom. Elle est pasteurisée. Sa robe est cuivrée à orangée et sa mousse est beige. Le nez est boisé, fruité (*raisin noir et fruits rouges*) et caramélisé. En bouche, elle est acide (*tannin du vin*) avec un arôme fruité et des notes de bois et de noix. La finale est très sèche, acide et fruitée (*pomme*). Bière millésimée dont les caractéristiques varient d'une année à l'autre. Elle se boit tempérée (*14°C*).

- Bush Prestige (*13 % alc. vol. - 2003*) : Bush Ambrée dont la garde traditionnelle en cuve en inox a été remplacée par un mûrissement en foudre de chêne américaindurant 6 mois. La robe est ambrée et la mousse est beige. Le nez intense est très fruité (*fruits rouges, jaunes macérées et noirs*), épicé et boisé, similaire à un whisky. En bouche, elle est dense, moelleuse et acide avec des arômes boisés et de caramel. L'alcool est bien intégré en finale. C'est une bière d'exception produite en série limitée.

ANECDOTE : Cette bière d'exception à production limitée a été la première bière belge mûrie en foudre de bois.

- Bush Pêche Mel Bush (*8,5 % alc. vol. - 2009*) : Bière fruitée à la pêche. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*pêche et mangue*). En bouche, elle est peu amère avec l'arôme de pêche et une note de caramel. Elle se boit fraîche (*5°C*).

ANECDOTE : Elle est née de l'idée des étudiants de Louvain-la-Neuve d'associer de la Bush ambrée à de la gueuze pêche.

- Bush Triple ou anciennement Bush Blonde (*10,5 % alc. vol. – 1998/2019*) : Triple non refermentée en bouteille. Sa robe brillante est dorée (*10 EBC*) et peut présenter d'énormes flocons dans le fond de la bouteille. Le nez est doux et fruité (*fruits exotiques et rhubarbe*). En bouche, elle est vive et amère avec des arômes fruités (*poire et banane*) et floral. Elle a été créée à l'occasion des 65 ans de la Bush 12. En 2019, elle a changé de nom pour devenir la Bush Triple sans changement de recette à l'occasion des 250 ans de la brasserie.
- Cuvée des Trolls (*7 % alc. vol. : 2000*) : Blonde non filtrée contenant des écorces d'oranges séchées ajoutées lors de l'ébullition. Sa robe naturellement trouble est blonde à jaune pâle. Le nez est fruité (*noix, orange et raisins secs*), épicé et céréalier (*grillés*) avec une note de miel. En bouche, elle est ronde, presque huileuse et peu amère avec des arômes fruités (*fruits blancs et jaunes, orange et mandarine*) et de fleurs à miel. La finale est longue et sucrée. Elle est née dans les cuves de la microbrasserie Le Brasse-temps (*Louvain-la-Neuve*) et est également produite à Mons ainsi qu'à la brasserie Dubuisson pour une plus large diffusion.

ANECDOTE : Le verre de Troll est également atypique dans la mesure où il montre un verre satiné doux au toucher et décoré à la main avec une décalcomanie car la taille du dessin est trop grande pour une impression en machine.

- Fram'bush (*8,5 % alc. vol.*) : Bush fruitée élaborée avec des arômes de framboise et du concentré de framboise et d'autres fruits. La robe opaque est rouge foncé et la mousse est blanc-beige. Le nez est fruité (*framboise*). En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme fruité (*framboise*).
- Surfine Saison (*2014*) : Saison élaborée avec 3 houblons belges (*cultivés en face de la brasserie*) et 3 levures. Sa robe brumeuse est jaune. Le nez est complexe (*fruits, herbes, levure, épices et caramel*). En bouche, elle est très peu acide avec des arômes fruité (*agrumes*) et houblonné. La finale est amère.
- Rasta Trolls (*2018*)

Ducassis (*bière*) *: Voir brasserie des Légendes*

Duchesse de Bourgogne (*bière*) *: Voir brasserie Verhaeghe*

Duindoornbes (*bière*) *: Voir brasserie De Hoppeschuur*

Dulle Griet (*bière*) *: Voir brasserie Schelde Brouwerij*

Dulle Teve (*bière*) *: Voir brasserie Dolle Brouwers*

Dul Meesterke (*bière*) *: Voir brasserie De Meester*

Dum's Brew (*brasserie : Jurbise – Hainaut*)

Dungeon Master (*bière*) : Voir brasserie 't Hofbrouwerijke

Dupont (*brasserie : Tourpes-Leuze – Hainaut : 1920*)

Cette brasserie familiale (*30 000 hl*) a été fondée par Alfred Dupont (I) qui rachète la ferme - brasserie Rimaux-Deridder** (*Tourpes*) afin d'empêcher son fils agronome de partir vers le Canada, moins touché par la guerre.

Louis Dupont (II) est donc obligé de rester et devient brasseur où il poursuit la recette de la Saison sous le nom de Saison Dupont. En tant qu'agronome, il souhaite remettre au goût du jour les bières paysannes héritées de l'ancienne brasserie. Elle est brassée en hiver avec les surplus et refermente plusieurs mois en tonneau de bois avant d'être servie pour désaltérer les ouvriers agricoles.

En 1942, Sylva Rosier (III), ingénieur brasseur et conseil international, quitte Alost pour s'installer à Tourpes et travailler avec son oncle Louis qui lui transmet la brasserie - malterie en 1945. Il se concentre tout d'abord vers des bières à fementation haute de qualité comme l'*Abbaye de la Moinette*, la *Réserve du Grand Siècle*, la *Spéciale de Fourquepire*, la *Spéciale Bergère d'Orcq* ou encore la *Vieillote du Hurlevent*. Après la guerre, si de nombreuses

brasseries locales ferment suite à l'abandon par le public de la Saison et au succès de la pils, Sylva lance avec son expérience technique, la pils Redor qui permet la survie de la brasserie tout en produisant un Stout (*Monk's Stout*), honneur aux anglais venus nous libérer. Il a deux filles (*Claude et Ghislaine*) et un fils (*Marc*).

Claude et Marc Rosier (IV) s'impliquent dans l'entreprise dans les années 1960, Claude en tant que responsable chimiste et Marc en tant que brasseur initialement à Alost. Ce dernier débute la production de la Moinette* qui devient un des fleurons de la brasserie.

En 1990, le fils de Ghislaine, Olivier Dedeycker (V) également brasseur rejoint l'équipe. Cette même année, ils innovent en étant la première brasserie à produire des bières biologiques (*Moinette biologique et Saison biologique*). Par la suite, d'autres bières biologiques apparaissent (*Bière de Miel, Biolégère et Blanche du Hainaut*). En 1992, ils décident de se tourner vers l'exportation. En 2002, Olivier succède à Claude à la tête de la brasserie et se lance dans le marketing afin d'augmenter sa production. Il relance également l'activité agricole et produit du fromage.

La brasserie a conservé ses anciennes techniques de production telles que son chauffage à feu nu et sa salle de brassage (*qui date de l'ancienne brasserie*), ses cuves carrées de fermentation à fond plat et une refermentation en bouteilles couchées. Si pendant longtemps, la production est restée faible, elle progresse depuis quelques années ; ce qui a nécessité l'extension de la salle de brassage (*2008*) et une nouvelle ligne d'embouteillage (*2017*).

Elle produit des bières refermentées en bouteille dont notamment les marques Saison Dupont (*plus grosse partie des ventes*) et Moinette* ainsi que la pils Rédor*.

- Bière de Beloeil (*8,5 % alc. vol. : 1988*) : Ambrée élaborée avec 5 malts différents et refermentée en bouteille. Sa robe brumeuse est ambrée. Le nez est caramel et fruité (*confits*) avec une note boisée. En bouche, elle livre des arômes épicés (*poivre*), fruités et caramélisé. La finale est épicée. Elle peut se conserver plusieurs mois en cave. Elle a été créée pour la commune de Beloeil (*commune voisine*) qui possède un des plus beaux châteaux de Belgique et un beau parc.
- Bière de Miel bio : Bière au miel.
- Biolégère (*3,5 % alc. vol. : 1992*) : Bière biologique pauvre en alcool. Sa robe est jaune très pâle et sa mousse est légèrement jaunâtre. Le nez est épicé avec une note herbacée. En bouche, elle est peu amère avec des arômes de malt, d'épices et d'agrumes. Elle se boit fraîche (*5-6°C*). Elle a été produite pour le site archéologique d'Aubechies suite à une demande d'une clientèle tournée vers le bio et voulant boire une bière à faible taux d'alcool.
- Cervesia (*8,5 % alc. vol. : 1983*) : Bière ancestrale produite à partir de froment et d'orge et d'une faible quantité d'houblons. La robe est dorée. Le nez est épicé. En bouche, elle est amère, peu acide (*froment*) et douce avec des arômes complexes. La finale est amère. Elle se boit tempérée. Elle est produite par la brasserie Dupont* pour le site archéologique d'Aubechies-Blicquy.

ANECDOTE : Le nom provient d'un vieux manuscrit indiquant la recette d'une bière ancestrale et retrouvé sur le site archéologique d'Aubechies (*Leuze-en-Hainaut*). Cette recette a toutefois été adaptée en fonction des ingrédients actuels. Le terme latin de la cervoise confirme cette ancienneté.

- Hirond'Ale #1.0 (*5,7 % alc. vol. - 2017*) : Ambrée éphèmère brassée selon le style Vieille Provision (*Saison*) avec des malts d'orge et d'épeautre et du houblon *Savinjski Golding* cultivé en Belgique. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes maltés (*biscuit, noisette*), houblonné et fruité (*agrumes*). La finale est amère. Elle se boit tempérée (*12°C*).

ANECDOTE : Son nom est un clin d'œil à l'occupation systématique des bâtiments de la brasserie par de nombreux couples d'hirondelles.

Le terme **Moinette** ne signifie pas le penchant féminin d'un moine mais désigne un lieu marécageux de prière situé à Tourpes (*Tournai – Hainaut*) dénommé "moëne" (*marécage, lieu humide*) qui appartenait à la famille Dupont. A l'origine, cette bière voulant s'appeler Trappiste de la Moinette, a été commercialisée sous le nom d'"Abbaye de la Moinette" avant de devenir à partir de 1980, la "Moinette". Les références aux moines ont été supprimées dans les années 2000 seulement. Elle se présente sous différentes variétés dont une bière bio sans modification de goût par rapport aux bières classiques.

- Moinette Ambrée (*8,5 % alc. vol. - 2016*) : Ambrée produite à partir de 5 malts différents et refermentée en bouteille. La robe est cuivrée. En bouche, elle est amère avec des arômes malté, houblonné et fruité. Elle se boit tempérée (*10-12°C*) et peut se conserver longtemps.
- Moinette "Avec les Bons Vœux de la Brasserie" ou Moinette 3 (*9,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est ambrée. Elle est plus dense que les Moinettes classiques.

- Moinette Biologique (*7,5 % alc. vol. - 1990*) : Blonde bio. Sa robe trouble et moyennement pétillant est dorée (*15 EBC*). Le nez intense est houblonné, fruité (*orange et fruits jaunes*), épicé et levuré. En bouche, elle est un peu acide et piquante avec des arômes complexes à dominance fruitée.
- Moinette Blonde (*8,5 % alc. vol. - 1955*) : Blonde élaborée avec une bonne dose d'houblons et refermentée en bouteille. La robe légèrement voilée est dorée (*20 EBC*). Le nez est malté, houblonné, fruité, épicé et levuré. En bouche, elle est moelleuse et moyennement amère avec des arômes épicé et fruité. La finale est sèche et amère. Elle se boit tempérée (*12°C*) et peut se conserver longtemps.
- Moinette Brune (*8,5 % alc. vol. - 1986*) : Brune contenant 4 malts spéciaux refermentée en bouteille. La robe est brun-rouge (*64 EBC*). Le nez est céréalier, levuré et fruité. En bouche, elle est douce, acide, amère et fruitée avec les arômes malté et houblonné. La finale est ronde et amère. Elle se conserve longtemps.
- Monk's Stout Dupont (*5,2 % alc. vol. : 2011*) : Stout refermenté en bouteille. La robe opaque est noire et la mousse beige est crémeuse. Le nez doux est torréfié et levuré. En bouche, elle est pétillante, légère, douce, sèche et un peu acide avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*) et une note terreuse. La finale est sèche, peu amère et torréfié (*cacao*). Elle se boit fraîche (*6°C*) ou tempérée (*10-12°C*).

ANECDOTE : Cette bière créée en 1951 a été relancée en 2011. L'étiquette rétro rappelle son visuel d'origine.

- Saison Dupont (*6,5 % alc. vol. - 1920*) : Saison élaborée avec une bonne dose de 2 houblons (*East Kent Goldings et Styrian Goldings*) et une levure maison spécifique qui lui confère une bonne partie de son caractère (*sècheresse et arômes*). Elle est refermentée en bouteille. Sa robe trouble est orange paille (*11 EBC*). Le nez frais et complexe est terreux, fruité (*agrumes et fruits à noyaux*), épicé (*poivre*), herbacé et levuré. En bouche, elle est moyenne, effervescente, sèche et amère avec des arômes céréalier, fruité (*agrumes*), épicé (*poivre*) et levuré. La finale est sèche, amère, fruitée (*agrumes*) et épicée. Elle se boit tempérée (*12°C*) et peut se conserver longtemps.

ANECDOTES : Cette bière-phare de la brasserie est considérée comme la "classique des Saisons Belges". C'est la première Saison à avoir été commercialisée en 1920. Cependant, il faut attendre les années 1980 pour qu'elle devienne le produit-phare. Lorsque quelques années plus tard, elle débarque aux USA, elle devient une superstar.

La souche de levure est également utilisée par d'autres brasseurs pour produire leurs Saisons.

- Saison Dupont biologique (*5,5 % alc. vol.*) : Saison bio élaborée avec notamment du sirop de blé. Sa robe est orange paille (*11 EBC*). Le nez moins marqué est céréalier et fruité. En bouche, elle est un peu salée, peu acide et moyennement amère avec des arômes céréaliers intenses, houblonné et épicé. La finale est moyennement amère. Elle se boit fraîche.
- Saison Dupont Vieille Provision (*6,5 % alc. vol.*) : Saison. En bouche, elle est douce, acide et amère. La finale est amère. Elle est assez dure à boire.
- Saison "Avec les Bons vœux" (*9,5 % alc. vol. - 1970*) : Blonde de Noël élaborée avec du houblon à cru et plusieurs levures, refermentée en bouteille et subissant une longue phase de maturation. Sa robe trouble est blond cuivré. Le nez est terreux et de basse-cour. En bouche, elle est moelleuse, un peu acide et amère avec des arômes céréalier, fruité (*noix, ananas et pomme*) et épicé (v*anille*). La finale est longue, amère et épicée. Elle se boit tempérée (*12°C*) et peut se conserver longtemps.

ANECDOTE : Initialement, elle était offerte aux bons clients au début de l'année ("*Avec les bons vœux de la brasserie Dupont*") mais est devenu commerciale en raison de son goût.

- Saison Dupont Dry Hopping (*6,5 % alc. vol. - 2010*) : Blonde brassée avec un houblon différent d'une année à l'autre selon le procédé d'houblonnage à cru et refermentée en bouteille. Sa robe est blond cuivré. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes fruité et résineux (*pin*). Elle se boit tempérée (*10-12°C*) et peut se conserver longtemps.
- Triomf (*6 % alc. vol.*) : Ambrée biologique produite à base d'une faible teneur en malt spécialement séchée avec de la tourbe écossaise (*malt whisky*) et de sirop de blé et refermentée en bouteille. Sa robe est brun cuivrée. Sa mousse est épaisse et fine. Le nez est vers le whisky. En bouche, elle est sèche avec d'intenses arômes de fumée (*plus précisément tourbé*) et de whisky. La finale est peu amère. Elle se boit tempérée (*10-12°C*). Elle a été créée à l'occasion du centenaire du Kunstencentrum De Vooruit (*Gand*) qui exerçait des activités brassicoles à ses débuts. Sa commercialisation a été élargie suite à son succès.
- Vieille des Estinnes (*7,5 % alc. vol.*) : Le nez acide est fruité (*pelure de citron vert*). En bouche, elle est dure, acide et amère avec l'arôme du nez. La finale est amère et profonde. Le nom provient du village des Estinnes située près des charbonnages du Centre.

Durbuy (*brasserie et bière : Durbuy – Luxembourg : 2014*)

Cette brasserie produit ses bières à la brasserie de la Couronne* (*Leval*) dans l'attente d'avoir sa propre installation.

Elle produit la gamme Durbuy.

- Durbuy Ambrée (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 3 houblons, non filtrée et refermentée en bouteille. La robe translucide est ambrée (*22 EBC*). Le nez est malté, herbacé et boisé. En bouche, elle est moyenne, peu pétillante et moyennement amère avec des arômes caramel et boisé. La finale est moyenne et boisée.

Duvel-Moortgat (*brasserie : Breendonk-Puurs – Anvers : 1871*)

Cette brasserie familiale et industrielle (*2 000 000 hl*) est issue de la brasserie Moortgat qui, pour mieux rentrer en bourse, a changé son nom en y incorporant son produit-phare.

En 1871, Jan-Léonardus Moortgat (I) originaire du même village que la Palm, décide de s'expatrier plutôt que de s'associer à cette dernière brasserie. Il s'installe dans la ferme Moortgat (*même nom*) à Breendonk, faubourg d'Anvers.

Au début du 20ème siècle, ses fils, Albert et Victor Moortgat (II) reprennent la ferme brassicole. Si Victor se charge de la distribution en charrette à Bruxelles, Albert se concentre sur le brassage

ANECDOTE : Albert Moortgat est également un homme politique rattaché au mouvement catholique et royaliste flamand. En 1921, il devient bourgmestre de Breendonk. Lors de la Deuxième Guerre mondiale, il appartient au Vlaamsch Nationaal Verbond (*Ligue National Flamande*) qui a affiché de la sympathie vis-à-vis des idéologies du nazisme. De ce fait, il a été soupçonné d'avoir collaboré avec les allemands pour transformer le camp de Breendonk en camp de concentration. Toutefois, ces soupçons n'ont pu être vérifiés, malgré un procès devant le conseil de guerre en 1946 et une condamnation à 4 ans de prison dont il n'en exécute qu'une seule année à défaut de preuve.

Lors de la Première Guerre mondiale, il découvre les ales anglaises et s'en inspire pour en créer une blonde forte à partir d'ingrédients venus tout droit d'Ecosse. Ainsi, apparaît en 1918 avec l'aide du professeur Jean De Clerck, la Victory Ale appelée ainsi pour commémorer la fin de la guerre. Elle devient en 1923, la Duvel qui connaît le succès en Belgique lors de la Deuxième Guerre mondiale et devient une des bières de fermentation haute les plus consommées en Belgique.

ANECDOTE : Le nom Victory Ale est à la fois une référence à la victoire des alliés (*anglais*) lors de la Première Guerre mondiale mais aussi une association des prénoms des deux fils (Victor Al*bert*). Cinq ans plus tard, elle devient la Duvel dont le nom provient de la légende suivante. Lors de son lancement auprès des villageois, la première réaction du cordonnier ou du boulanger (*selon les légendes*) aurait été "*Duivel!*" (*Diable!*); d'où son nom final. A l'époque, elle était encore plus forte. Ce nom audacieux à l'époque pour une région très catholique a inspiré de nombreux concurrents dont les bières belges Judas, Satan, Lucifer et les bières françaises Belzébuth et Bière du Démon.

En 1963, la bière Duvel est produite et commercialisée par la brasserie Moortgat à Breendonk. Durant cette période, une Duvel plus légère (*Duvel verte*) est également produite et connaît directement beaucoup de succès.

A la fin des années 1960, la troisième génération (III), à savoir Bert, Marcel, Léon et Emile Moortgat décident de créer un verre unique pour leur bière. Ils développent un verre en forme de tulipe afin de pouvoir concentrer tous les arômes, maintenir la mousse et dont le volume permet de contenir l'intégralité d'une bouteille de 33 cl.

ANECDOTE : La brasserie Moortgat a été la première brasserie à utiliser un verre tulipe pour servir sa bière.

En 1971, une nouvelle brasserie voit le jour afin de pouvoir pallier la production de plus en plus importante.

La quatrième génération (IV) dont fait partie Michel Moortgat décide d'une part, de diversifier la gamme en se lançant dans des bières plus amères de type IPA (*Duvel Triple Hop*) et d'autre part, d'acheter certaines brasseries (*Achouffe* en 2006, Liefmans* en 2008, De Koninck* en 2010, Brasserie française du Mont-Blanc* en 2023*) ou droits de brassage (*Maredsous et Vedett*). De plus, afin d'ouvrir son marché à l'international, elle crée le groupe Duvel Moortgat USA qui regroupe 3 brasseries américaines : Ommegang* (*New York : 2003*), Boulevard Brewing* (*Kansas City : 2014*) et Firestone & Walker Brewing Co* (*Paso Robles : 2015*) ; ce qui en fait la 22ème brasserie américaine. Elle compte actuellement quatre brasseries en Belgique, trois aux USA, une en France, en Tchéquie, en Italie (*Birrificio del Ducato**), en Hollande et en Angleterre.

Elle produit les gammes *Duvel*, *Liefmans*, *Maredsous** et *Vedett** (*principalement des pils*). Elle a produit dans le passé, d'autres bières aujourd'hui disparues comme la *Wonderbier* filtrée, l'*Extra-Pils* et la *Sanctus* refermentée.

- Boom (*5,5 % alc. vol. : 2023*) : Blonde élaborée avec deux houblons (*Chinook et Mosaic*). Sa robe légèrement trouble est blonde. Le nez est légèrement fruité.

ANECDOTE : C'est une bière réalisée en collaboration avec Bartel van Riet, célèbre animateur télévisé connu en Flandre pour ses émissions sur le jardinage et la nature. Une partie des bénéfices sert à planter des arbres ; d'où son nom en néerlandais qui signifie arbre.

- Duvel (*8,5 % alc. vol. : 1923*) : Pale Ale anglais élaboré à base de 2 houblons aromatiques (*Saaz et Styrian Golding*) et d'une levure spécifique issue d'une petite brasserie écossaise (*grâce à John Martin et ramenée par Albert*). Elle subit une refermentation de plusieurs semaines à froid précédée par un passage dans une chambre chaude au terme duquel le brasseur ajoute une certaine quantité de levure. Sa robe lumineuse est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est caramel, fruité (*pomme, poire et agrumes*) avec une note épicée (*clou de girofle*). En bouche, elle est ronde, douce, sèche et amère avec un arôme fruité (*zestes d'orange, poire et pomme verte*). La finale est longue, sèche, moyennement amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*5-9°C*) dans un verre en forme de tulipe. C'est la bière-phare de la brasserie.
- Duvel 6,66 (*6,66 % alc. vol. : 2021*) : Blonde élaborée avec du blé malté et 6 houblons dont les deux de la Duvel classique et une certaine dose à cru et des zestes d'orange. Elle est refermentée en bouteille. La robe est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est houblonné. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté et fruité (*banane et orange*). La finale est longue et légèrement amère. Elle se boit fraîche (*5°C*).

ANECDOTE : Elle a été créée à l'occasion des 150 ans de la brasserie.

- Duvel Irish Whiskey Barrel Edition (*2022*) : Duvel refermentée en vieux fût de whisky de la distillerie Teeling Whiskey. Le nez est vanillé et boisé (*chêne*) avec des notes fumée et tourbée. C'est une bière collaborative avec le fabricant de whisky Teeling Whiskey. Elle est en version limitée.
- Duvel The Rhum Edition : Duvel vieillie en fût initialement de rhum d'origine différente selon les années (*Barbades, 446 fûts de cachaça du Brésil en 2023, etc.*). Des arômes fruité et épicé (vanille) sont souvent présents. C'est une version limitée.
- Duvel Tripel Hop x (*9,5 % alc. vol. : 2007*) : IPA millésimé qui se distingue de la Duvel classique par un troisième houblon à cru différent d'une année à l'autre. Sa robe légèrement trouble est dorée. Le nez varie d'une année à l'autre mais est souvent fruité et épicé. En bouche, elle est fraîche, sèche et plus amère avec des arômes fruitées (*pamplemousse*). La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est une bière millésimée dont l'année figure sur l'étiquette.

ANECDOTE : En 2007, le brasseur Hedwig Neven décide de sortir au printemps une cuvée annuelle d'une Duvel contenant 3 houblons. Après 6 annnées d'houblon différent (*Citra pour l'année 2012, Equinox pour l'année 2015*), 5 000 personnes ont voté pour la meilleure des six versions proposées. C'est la version 2012 avec le houblon *Citra* qui a remporté le vote et est devenu une bière permanente de la brasserie.

- Godefroy (*5,6 % alc. vol. : 1998*) Ambrée à fermentation double. La robe a un perlé généreux. Le nez est houblonné. En bouche, elle est amère tout comme en finale ; ce qui fait penser à l'Orval voisine. Elle se boit tempérée (*10-12°C*) dans un verre ballon petit format.

ANECDOTE : Le nom provient d'un personnage célèbre à Bouillon (*Luxembourg*), Godefroid de Bouillon, d'où provient cette bière. Ce chef héros de la première croisade fonda le Royaume de Jérusalem. Cette bière est née à l'occasion de l'inauguration de la route de Jérusalem qui correspond approximativement à celle qu'aurait emprunté Godefroid. Elle est brassée par la brasserie Duvel-Moortgat mais également depuis les années 2020 à la brasserie du Grand Enclos* à Sensenruth-Bouillon.

- Passendaele (*2000*) : Bière produite en association avec la fromagerie Passendaele.
- Vedett IPA (*5,5 % alc. vol.*) : Belgian IPA élaborée avec du houblon partiellement à cru et refermentée en bouteille. Sa robe est orange paille (*12 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes malté et fruité. La finale est sèche et épicée. Elle se boit très fraîche (*3°C*) dans une verre en flûte.
- Vedett Extra Session IPA (*2,7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du malt de blé, de l'avoine, de l'épeautre et une bonne dose d'houblon (*Citra*). La robe est or (*9 EBC*). Le nez est fortement houblonné et fruité. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes fruité (*citron*) et résineux (*pin*). La finale est moyenne.

ANECDOTE : Cette brasserie a lancé une campagne particulière destinée au public. En effet, le consommateur était invité à devenir la vedette d'un certain nombre d'étiquettes en envoyant sa photo. Des milliers de photos ont ainsi été envoyées et surtout la vente était assuré afin de pouvoir se voir sur l'étiquette.

Early Summer (*bière*) *: Voir brasserie Stroom Brouwers*

Eaux Vives (des) (*brasserie : Romerée (Doische) – Namur : 2015*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Pierre Campion, ingénieur chimiste et diplômé en brassage à Gand dans une grange du 18ème siècle situé au centre de Romerée et rénovée avant de pouvoir installer la brasserie.

Elle produit des bières non filtrées.

- Bichette (La)

- Dame Bibiche (*7 % alc. vol. : 2018*) : Blonde pur malt élaborée avec un houblon cultivé à Vodelée (*village voisin*) et sans épice, sucre et adjuvant et refermentée en bouteille. Sa robe opalescente est dorée. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est moyennement amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : Initialement, la brasserie produisait la Mam'zelle Bibiche jusqu'en 2018. Or, pour éviter un procès, cette bière a dû changer de nom. Pierre Campion a alors l'idée originale de marier sa bière avec une de ses autres bières, Monsieur Mouche, afin qu'elle devienne Dame Bibiche. Ce mariage de 2 bouteilles de 15 l s'est fait en présence d'un discours du bourgmestre et de 500 invités qui ont jeté des grains d'orge à la place du riz.

- Dame Bibiche vieillie en barrique
- Monsieur Mouche (*2017*) : Brune légère élaborée avec des épices. Le nez est épicé.

Echt Kriekenbier (*bière*) *: Voir brasserie Verhaeghe*

Ecluse (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Ecume des jours (*bière*) *: Voir brasserie de Brunehaut*

Edel-Braü (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Egmont (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Eifel Domaine Berterath (Brauerei) (*brasserie : Berterath (Büllingen – Liège : 2017*)

Le nom provient du hameau et de la région où est située la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Stefan Fank dans une ancienne ferme de l'Etat allemand (*avant la guerre*) qui a racheté l'ensemble des bâtiments en 1997. Il a décidé d'installer une brasserie dans une des vastes granges et a racheté l'ancien matériel de la brasserie MilleVertus* qui se modernisait. Pour le brassage, il est accompagné du maître-brasseur Eric Lampretz qui gère également sa microbrasserie, Nova Villa*.

Il a créé une filiale en Allemagne afin de conquérir le marché allemand et de plus facilement payer ses accises. En 2022, il a signé un accord de commercialisation avec la chaîne de supermarchés REWE.

Il produit deux fois par semaine, des bières à haute fermentation, non filtrées et refermentées en bouteille et en fût sous la gamme *Eifler* dont une blanche, la Tornbacher Ardennen weissbier*. Elle produit également deux bières plus houblonnées et quelques bières à étiquette.

ANECDOTE : Elle produit des bières à fermentation haute mais leur donne des noms typiques des bières allemandes à fermentation basse).

- Eifler Dunkel (*7 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun marron et sa mousse est brunâtre. Le nez est torréfié (*café et chocolat*). En bouche, elle est peu amère avec un arôme torréfié (*café*).
- Eifler Hell (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. Le nez est malté, fruité et levuré. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes malté, fruité et épicé.
- Eifler Rubin (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle est ronde, douce et légèrement amère.
- Gnouf (La) (*6,2 % alc. vol.*) : Bière à étiquette houblonnée élaborée pour la société régionale Gnouf.
- Smugglers Gold (*6,5 % alc. vol.*) : Bière houblonnée. En bouche, elle est ronde et légèrement sucrée. La finale est fruitée.

ANECDOTE : Le nom de cette bière signifie la blonde du contrebandier qui rappelle les risques souvent pris les gens dans cette région transfrontalière face aux douaniers. C'est également une chanson interprétée par le groupe Folk punk Fatum de l'Eifel : "*Schmuggler trinken Belgisches Bier …*".

- Treesche Gold (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde plus houblonnée que la Smugglers Gold et élaborée avec de la verveine. Sa robe est dorée. Le nez est malté, fruité et levuré. En bouche, elle est amère avec des arômes malté, fruité et épicé. Le nom fait référence aux habitants de Trier et de la région du Treeschland.
- Winter Zauber (*6,5 % alc. vol.*) : Bière d'hiver élaborée avec des épices dans le style des bières d'abbaye. Sa robe est brune. Le nez est caramel. La finale est amère et douce et torréfiée (*café*). Le nom signifie "Plaisirs d'hiver".

Eifler (*bières*) *Voir brasserie Eifel Domaine Berterath*

Eilandje (*bière*) *: Voir brasserie Antwerpse Brouw Compagnie*

Ekla (*bière*) *: Voir brasserie de l'Imprimerie*

Elby (*brasserie : Elby (Chiny) – Luxembourg : 2006*)

Cette microbrasserie a été fondée par un groupe d'amis dont Gaëtan Patin, Adrien Nys, Thomas Philippart, Alvaro Catoira, David Blocteur, Michael Nisen, Amber Scheire, Jonathan Debeus, Arnaud Fagart et Cristelle Vincent qui ont décidé de relancer une très ancienne bière locale.

Les bières sont brassées à la brasserie des Légendes* (*Ath*).

Elle produit notamment la série Corne du Bois des Pendus depuis 2010, après quatre ans de développement.

ANECDOTE : Son nom provient d'une légende d'Ardenne concernant un lieu-dit dans la forêt d'Anlier (*entre Bastogne et Arlon*). A cet endroit, vivait Cornélius, un producteur d'une grande bière que jalousaient les rivaux locaux. De nombreuses copies ont été faites sans jamais atteindre le niveau de la bière de Cornélius dont il gardait la recette secrète. Or, le 13 février 1636, lors de la Guerre de Trente Ans, une horde de barbares issus de l'Est a pris d'assaut le site et a pendu l'ensemble de la population dans le bois voisin. Or, Cornélius réussit à s'échapper de ce pillage et à enterrer sa recette au pied d'un chêne dans le bois avant d'être rattrapé et pendu également. De par ce fait et sa forme de corne, ce bois est souvent dénommée la "*Corne du Bois des Pendus*". Quant à la recette, elle n'a jamais été retrouvée. Par contre, une légende court toujours à propose du spectre de Cornélius qui se promène la corde autour du cou dans les bois à la nuit tombante en chuchotant inlassablement ces mots :"A quiconque boira de la bière de la Corne du Bois des Pendus en prononçant "*Gloire à la Corne, à Cornélius et à tous les Pendus du bois, Santé sans pitié*" sera accordé la vie éternelle".

Elles se servent dans un verre en forme de corne posé sur un support en bois, comme cela se faisait dans le passé où les cornes des vaches étaient utilisées pour apaiser la soif.

ANECDOTE : Le dispositif du verre a fait l'objet d'un procès de la part de la brasserie Bosteels* qui estimait que le support ressemblait fort à celui d'un de ses produits-phare, la Kwak. Le Tribunal de commerce d'Anvers n'a pas relevé de copiage et a donc autorisé la vente du verre de la Corne du Bois des Pendus tel quel.

- Corne du Bois des Pendus Blonde (*5,9 % vol. alc.*) : Blonde à base de 2 houblons. En bouche, elle est douce et amère ave des arômes fruité (*agrumes*) et floral (*rose*).
- Triple Corne du Bois des Pendus (*10 % vol. alc.*) : Triple sans sucre et épice ajoutés. Sa robe floue est blonde cuivrée (*15 EBU*). En bouche, elle présente de nombreux arômes floraux. La finale est légèrement amère.
- Corne du Bois des Pendus Black (*8 % vol. alc.*) : Bière noire. Sa robe est très noire. Le nez est moelleux. En bouche, elle est moelleuse, douce et peu amère avec des arômes torréfié (chocolat et café) et fruité avec une note de vieux rhum élevé en fût de chêne. La finale est peu amère.

Eldorado (*bière*) *: Voir brasserie de la Sambre*

Elément (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Elfique (L') (*brasserie : Aywaille – Liège : 2005*)

Le nom provient de la légende locale de l'elfe (*petit personnage vivant dans les grottes de la vallée de l'Amblève*) qui date du 16ème siècle.

Cette brasserie artisanale (*6 000 hl*) a été fondée par André Grolet, boucher-charcutier de formation ayant suivi des formations de brasseur, dans la ferme familiale. En 2017, la brasserie déménage à Raborive, au pied du château en ruine qui domine la Belle Roche, dans un bâtiment industriel qui exploitait la pierre de taille, fleuron de la vallée.

ANECDOTE : André est le premier zythologue de Belgique en 2004, soit le premier brasseur à accorder des plats avec ses bières.

La brasserie est revendue à la famille Eloy qui la revend quelques années plus tard à un groupe hollandais dont le brasseur est Michael Becker.

ANECDOTE : En 2021, elle est fortement touchée par une crue importante de l'Amblève dont certains casiers ont été retrouvés jusqu'à Maastricht situé à 70 km de là et qui nécessite le renouvellement de cuve. Durant les travaux qui ont duré quelques mois, elle a poursuivi sa production chez d'autres brasseurs. La brasserie de Liège* a produit la gamme Bobeline tandis que la brasserie luxembourgeoise Simon a produit la gamme Elfique*. L'étiquette indiquait alors *Brasserie en exil* pour indiquer que l'eau de brassage est différente et remercier ainsi les autres brasseries. De plus, l'expression "*Never Surrender*" était également présente pour montrer qu'il ne faut jamais baisser les bras.

Elle produit la gamme Elfique dont une blanche (*Elfique Blanche**) ainsi qu'une pils (*Heeren**) et la gamme Bobeline pour la brasserie Bobeline*. Elles sont non filtrées et refermentées en bouteille. Les capsules sont au couleur du drapeau belge et appréciées des asiatiques.

- Cuberdon Royal (*5,5 % alc. vol.*) : Bière au cuberdon. Sa robe est rouge vif. Le nez est cuberdon. En bouche, elle est peu pétillante, douce et peu amère avec un arôme de cuberdon.
- Elfique Ambrée – La Robuste (*7 % alc. vol. : 2004*) : Ambrée. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde, douce et peu amère. La finale est fraîche. C'est la première bière créée par la brasserie.

ANECDOTE : Cette bière est une erreur puisqu'en réalité, il s'agit d'une blonde qui a trop cuit. Pourtant, c'est le produit-phare de la brasserie.

- Elfique IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est doré (*16 EBC*). Le nez est fruité (*citron et myrtille*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec une note fruitée (*lychee et myrtille*). La finale est longue, amère et fruitée.
- Elfique Triple Blonde (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 houblons. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*citron*). La finale est amère et fruitée (*fruits tropicaux*).
- Elfique Triple Brune – La Redoutable (*8 % alc. vol.*) : Triple Brune élaborée avec des flocons d'orge et du sucre. Sa robe est brune (*100 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est caramel, torréfié (*chocolat*) et fruité (*banane*) En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) et légèrement acide avec des arômes torréfié (*réglisse*) et fruité (*pomme et pruneau*). La finale est courte et légèrement amère. C'est la deuxième bière créée par la brasserie.
- Elfique Winter Solstice

Elforto (*bière*) *: Voir brasserie Nini Brewery.*

Elina (*bière*) *: Voir brasserie Escaillonne*

Ellezelloise (*brasserie*) *: Voir brasserie des Légendes*

Elle produit la série Quintine dont le nom provient d'une des cinq sorcières bienfaisantes du pays des collines (*Hainaut*), d'où provient cette bière.

- Quintine Blonde ou Bière des Collines (*8 % vol. alc. - 1993*) : Blonde non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe trouble et peu pétillante est blond doré (*11 EBC*). Le nez est céréalier et fruité (*pomme reinette*). En bouche, elle est amère avec une saveur étrange. Elle se boit fraîche.
- Quintine Ambrée (*8,5 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Quintine de Noël : Bière de Noël. Elle est actuellement abandonnée.

Elliot Brew Reserva (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

El Pico (*bière*) *: Voir brasserie Le Fou du Roi*

Embrasse (*bière*) *: Voir brasserie De Dochter van de Korenaar*

Embuscade (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Emeraude de Poilvache (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Empire (*bière*) *: Voir brasserie du Borinage*

Empreinte Belge (L') (*bière*) *: Voir brasserie de Franchimont*

E N'echten (*bière*) *: Voir brasserie B*

Enfant Terrible (*bière*) *: Voir brasserie De Leite*

Enghien (*bière*) *: Voir brasserie de Silly*

Ensemble (*bière*) *: Voir brasserie De Dochter van de Korenaar*

En Stoemelings (den) (*brasserie : Bruxelles - Bruxelles : 2014*)

Cette microbrasserie typiquement bruxelloise a été fondée notamment par deux amis chômeurs, Samuel Languy et Denys Van Eylewyck qui ont produit leurs premiers brassins en cachette (*en stoemelings en bruxellois*) dans des casseroles de 30 litres avant de débuter une activité professionnelle dans les Marolles et de s'installer en 2017 dans de nouvelles installations.

Elle fait partie du pôle économique Be Here qui regroupe 3 brasseries dont En Stoemelings* et la Brasserie de la Senne*. La brasserie No Science* y faisait également partie avant sa faillite en 2023.

Elle revisite les classiques belges en leur attribuant des noms rigolos et typiquement bruxellois. Elle produit deux blanches (*Chike Madame* et Hoppy Madame**). Elle produit également les bières de la brasserie Bières de Quartier*.

- 1897 (*5,7 % alc. vol. : 2021*) : Bière élaborée avec du lambic et refermentée en bouteille. La robe translucide est or (*10 EBC*). Le nez acide est rustique (*étable*). En bouche, elle est acidulée. C'est une bière collaborative avec la brasserie Cantillon*.

ANECDOTE : Elle s'adresse au club de football de l'Union Saint Gilloise qui a dominé le championnat de Pro League en 2021. Le chiffre correspond à l'année où a été fondée le club.

- Curieuse Neus (*7 % alc. vol. : 2014*) : Triple (*de soif*). Sa robe est rousse En bouche, elle offre des arômes malté et fruité (*banane*). Les brasseurs voulaient une triple plus légère et facile à picoler (*selon les dires des brasseurs*). Ils ont mis 3 ans pour affiner la recette. C'est la première bière créée par la brasserie.
- Cuvée Houdini (*6 % alc. vol.*) : Ambrée (*pétillante*) élaborée avec de la coriandre, des zestes d'orange et de citron et du jus d'agrumes et de grenade. Sa robe relativement opaque est ambrée (*29 EBC*). Le nez est fruité (*orange*) et épicé. En bouche, elle est douce et moyennement amère (*32 IBU*) avec des arômes caramel, fruité (orange) et épicé (*coriandre*). La finale est sèche.
- Jawa IPA (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du seigle, non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe translucide est dorée (*18 EBC*). Le nez est fruité (*fruits rouges et exotiques*). En Bouche, elle est amère avec des arômes malté (*seigle*) et fruité (*fruits exotiques*). La finale est moyenne et moyennement amère.
- NoirØlles (*5 % alc. vol.*) : Porter.
- Tanteke Mont-de-Piété (*7 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec de l'avoine et la verveine. Elle a été créée à l'occasion des 400 ans du Mont-de-Piété.
- Vogelpik (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment (*15 %*) et de graines de coriandre. Sa robe translucide est blonde (*14 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est épaisse et moyennement amère avec un arôme épicé. La finale est finement amère.

Epeautre (Saison) (*bière*) *: Voir brasserie de Blaugies*

Epecatase (*bière*) *: Voir brasserie (La) Brasserie à Roulettes*

Epervier (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Epine noire (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

Erezée (Saison) (*bière*) *: Voir brasserie Fantome*

Ermitage (L') (*brasserie : Anderlecht – Bruxelles : 2017*)

Cette nanobrasserie est née de l'amitié de 3 étudiants de Flagey passionnés de bière : Nacim, Henri et Francois. Elle est située à proximité de l'iconique brasserie Cantillon*. Ils se sont lancés initialement avec des bières houblonnées.

Ils innovent chaque mois. Elle produit une pils (*81 Express**), une blanche (*Soleil**) et une kriek moderne (*Cureghem Kriekland - voir ci-dessous*) et se sont lancés dans les bières vieillies en barrique, souvent acidulées à acides.

- BB IPA (*7,5 % alc. vol.*) : Farmhouse IPA élaborée avec de l'avoine, de l'épeautre, du froment, 3 houblons (*Centennial, Citra et El Dorado*) et une levure Saison. Sa robe trouble est dorée (15 EBC). Le nez est houblonné et épicé avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle est ronde et épicé. La finale est longue et légèrement amère. C'est une collaboration avec la brasserie Minne*.
- Christmas is coming late (*7 % alc. vol.*) : IPA de Noël. Sa robe est blonde.
- Cureghem Kriekland (*6,5 % alc. vol.*) : Kriek moderne ou bière fruitée élaborée avec du blé et des cerises griottes. Sa robe opaque est rouge. Le nez acidulé est fruité (*cerise*). En bouche, elle est très acidulée et peu amère avec des arômes levuré et fruité (*pomme et note de cerise*). La finale est acide.
- Epine noire (*8 % alc. vol.*) : Barrel Aged Plum Saison élaborée en méthode Soléra avec différentes souches de levures sauvages et refermentée sur des quetsches fraîches en macération durant 2 mois. Elle contient 200 mg de fruits par litre de bière. Sa robe peu pétillante et translucide est cuivré (*31 EBC*). Le nez intense et sûre est levuré et fruité (*pomme*). En bouche, elle est peu pétillante, acidulé et peu amère avec des arômes fruité (*pomme*) et levuré. La finale est fruitée (*pomme*).
- Holy Mountain (*3,8 % alc. vol.*) : Sour dry hopped élaborée avec de l'avoine et du houblon *Simcoe* à cru. La robe semi limpide est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*) et écurie. En bouche, elle est ronde (*avoine*), acidulée et peu amère avec un arôme d'étable.

- Ignis Fatuus : Saison à l'épeautre élevée en barrique de Puligny-Montrachet. En bouche, elle est ronde et acide avec un arôme de blé.
- Lanterne (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe légèrement voilée est claire. Le nez est fruité (*citron, mangue et fruits de la passion*). En bouche, elle est légère et velouté avec un arôme fruité. La finale est équilibrée.
- Mat (Le) (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec de l'avoine. Sa robe translucide est dorée (15 EBC). Le nez est fruité (pomme). En bouche, elle est moyenne et peu amère avec un arôme fruité. La finale est amère.
- Nigredo (*8 % alc. vol.*) : Tart Cherry Double Dark Sour élaborée avec des cerises griottes. La robe est brun foncé. Le nez acide est levuré et fruité (*cerise*) avec une note torréfiée. En bouche, elle est peu pétillante, moyenne, acide et peu amère avec des arômes torréfié (*café*) et fruité (*pomme et cerise*). La finale est acide.
- Noire du Midi (*6,9 % alc. vol.*) : Porter riche en houblons. Sa robe opaque est brun noir et sa mousse est beige foncé. Le nez intense est torréfié (*café légèrement caramélisé*). En bouche, elle est très amère avec des arômes poussés torréfié (*café*) et résineux. La finale est longue et amère. Son nom est un jeu de mot entre la Foire du Midi et Noire (*couleur de la bière*).
- Rubicorne
- Saison de l'Ermite (*4,7 % alc. vol.*) : Dry hopped Saison élaborée avec du blé et une dose de 2 houblons à cru (*Cascade et Nelson Sauvin*). La robe translucide est orange paille (*10 EBC*). Le nez est houblonné et floral. En bouche, elle est finement pétillante, légèrement acide et moyennement amère avec un arôme fruité et épicé. C'est un bière millésimée.
- Suske Le Rouge (*5,1 % alc. vol.*) : Red Sour élaborée avec du froment et des cerises noires. Sa robe est rouge. Le nez est malté et fruité (*fruits rouges*). En bouche, elle est légèrement acide et peu amère avec un arôme fruité. La finale est amère.
- Table d'émeraude (*6,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du blé, de l'avoine, du seigle, du houblon à froid et du sucre et assemblée avec une Saison vieillie en barriques de vin blanc. La robe pétillante et transparente est or (*10 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est acidulée et peu amère avec des arômes levuré et malté (*similaire à une lambic*).
- Temple du soleil (*5,2 % alc. vol.*) : Tea Pale Ale élaborée avec des houblons européens, du sucre et un mélange de thés vert et blanc de Chine (*prune jaune, groseille, cassis et bleuet*). La robe trouble est dorée (*15 EBC*). Le nez fort est thé et fruité. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes fruité et floral. La finale est peu amère. Elle a été conçue avec le marchand de thés "*La Septième Tasse*" en l'honneur du dieu du ciel afin d'avoir une bonne récolte.
- Thèorème de l'Empereur (*% alc. vol.*) : Tea Pale Ale au thé de jasmin.
- The Sour before Christmas (*5,6 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est blonde.
- Wa Ya Ni Ca We (*5,5 % alc. vol.*) : Vermount Pale Ale élaborée avec de l'avoine et du blé. Sa robe translucide est or (*10 EBC*). Le nez est houblonné et végétal. En bouche, elle est légère et moyennement amère avec des arômes fruité et végétal. La finale est légèrement amère et sèche.

Erpe-Mere (*bière*) *: Voir brasserie Glazen Toren*

Erquelinnes (*brasserie*) *: Voir brasserie Brootcoorens*

Escaillonne (*brasserie : L'Escaillière (Chimay) – Hainaut : 2015*)

Le nom provient du nom du hameau où est situé la brasserie.

Cette picobrasserie (*180 hl*) a été fondée dans la commune d'une célèbre Trappiste, par Jean-Michel Balcaen, ancien employé retraité dans une entreprise d'électricité et son épouse, Isabelle Depriestre, gérante de l'Aquascope de Virelles et tous les deux originaires de Mouscron.

ANECDOTE : Le brasseur aime dire : "Nous autres, nous brassons l'autre bière de Chimay".

Il a débuté en recyclant d'anciennes cuves à lait et en remplaçant le système de refroidissement par un dispositif de chauffe.

Elle produit de manière ancestrale, deux bières en continu (*La Paternel et la Thomassine*) et 5 bières saisonnières. Toutes sont sans additif. Elles sont rondes et non chargées en sucre (*pour les bières fruitées*). Elle propose également des plats mijotés à la bière par Isabelle.

ANECDOTE : Le pH faible et la teneur élevée en fer de l'eau issue d'un forage ne permet pas de produire une blonde classique.

- Baron : Bière élaborée avec des levures anglaises. En bouche, elle est douce et un peu acide avec un arôme tourbé. C'est une bière saisonnière (*début de l'année*) dont le nom est une référence à un personnage typique du village.
- Bière de Noël : C'est une bière saisonnière (*Noël*).
- Elina : Bière élaborée avec de la myrtille fraîche macérée deux semaines dans le liquide. C'est une bière saisonnière (*automne*). Le nom provient du prénom de leur petite-fille.
- Fleur de Sureau (La) : Bière élaborée avec des fleurs de sureau. C'est une bière saisonnière (*été*).
- Gratouille (*7 % alc. vol. : 2016*) : Bière élaborée avec des orties (*remplaçant partiellement l'houblon et ayant donné son nom*). C'est une bière saisonnière créée à l'occasion du Festival des Bonnes Herbes de Virelles.
- (La) Paternel (*8 % alc. vol. : 2015*) : Ambrée. En bouche, elle est ronde et peu amère. C'est la première bière créée par la brasserie.

ANECDOTE : La recette de La Paternel se base sur une recette que le brasseur avait concocté à ses 17 ans pour son père, amateur de bière qui la qualifie de *pas si mauvaise que cela* à l'époque. Il l'a adapté par la suite et lui a donné ce nom en référence à ce souvenir ainsi qu'au moulin paternel utilisé pour moudre les grains de malt.

- (La) Thomassine (*8 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec des épices. En bouche, elle livre des arômes complexes. Le nom provient du nom de la cloche du village.

Escort Deluxe 2016 (*bière*) *: Voir brasserie Cabardouche*

Esperluette (*bière*) *: Voir brasserie Brasseries de Liège*

Esprit Triple (*bière*) *: Voir brasserie de la Lesse*

Etain Fumée (*bière*) *: Voir brasserie Blacksmith*

Été indien (*bière*) *: Voir brasserie Ça brasse pour moi*

Etliso (*microbrasserie : Cerfontaine – Namur : 2021*)

Cette microbrasserie a été créée par Yves Dupuis, comptable à qui sa femme a offert un kit de brassage avant qu'il ne suive les cours de l'IFAPME et se lance dans l'aventure.

- Monplaisir Nocturne (*2021*) :
- Monplaisir Triple (*2021*) : Triple. C'est la première bière créée par la brasserie.

Eupener Bier (*bière*) *: Voir brasserie Haacht*

Eupener Brauerei (*picobrasserie : Eupen – Liège : 2016*)

Le nom signifie brasserie d'Eupen en allemand.

REMARQUE : Le nom de la brasserie a été portée devant l'Office de la Propriété intellectuelle suite à la demande du groupe Haacht qui y voit une forte similitude et donc une confusion avec sa gamme Eupener Bier.

Cette picobrasserie (*60 hl*) a été fondée par Norbert Heukemes, haut fonctionnaire de la Communauté germanophone, qui a décidé de relancer le brassage à Eupen après 30 ans d'interruption qui faisait déjà brasser sa bière à la brasserie La Botteresse*. L'installation, une des plus petites de Belgique est installé dans le garage du brasseur.

- Cabane Ambrée : Ambrée.
- Cabane Blonde : Blonde élaborée avec du froment, de la coriandre et des écorces d'oranger.
- Cabane d'Amour

Eutropius (*brasserie : Menen – Flandre Occidentale : 2011*)

Cette microbrasserie a été fondée par 2 jeunes entrepreneurs en couple, Wouter Vermeersch et Barbara Pratz. Wouter a commencé à brasser à 17 ans dans le garage de ses parents. Après avoir obtenu son diplôme de brasseur en 2010, il décide de se lancer dans l'aventure professionnel et il implique en 2013 alors sa compagne spécialisée dans le marketing pour l'aider à développer le concept.

- Oscar Blond (*6,6 % alc. vol. : 2011*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Hallertau Mittelfrüh*). Sa robe trouble est blonde. Le nez faible est malté, fruité (*agrumes, pêche et pomme*) et levuré. En bouche, elle est légère, acide et amère. La finale est légèrement amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*3-6°C*).
- Oscar Bruin (*6,5 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du houblon *Magma*. En bouche, elle est douce, crémeuse et peu amère avec des arômes caramel. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

- Remembrance 14-18 (*9 % alc. vol. : 2011*) : Blonde forte élaborée avec du blé, du riz et 2 houblons (*Brewersgold et Hallertau Mittelfrüh*). En bouche, elle est acide et amère. La finale est sèche et amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*< 6°C*). Elle a été créée pour commémorer la Première Guerre mondiale et les lourdes attaques qui ont touché le sud de la Flandre Occidentale.
- St Tabarnak (*6,66 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Magnum* et de la coriandre. La robe est blonde. Le nez est fruité (*citron*) et épicé (*coriandre*). En bouche, elle livre des arômes malté et épicé (*coriandre*). Elle se boit fraîche (*6°C*). C'est le fruit d'une collaboration entre la brasserie et le groupe de death metal Kataklysm.

ANECDOTE : Le mot Tabarnak est dérivé du mot sacré "tabernacle" mais correspond également à un juron fréquemment utilisé au sein du peuple québécois francophone pour exprimer la colère et la stupéfaction. Il est couramment utilisé comme un nom.

- Vinkenier (*10,8 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec du houblon *Cascade*. Sa robe est légèrement ambrée. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est douce avec des arômes malté et fruité (*citron*). La finale est douce et finement amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).

Excuse me while I kiss Cassandra (*bière*) *: Voir brasserie Hedonis*

Excuse me while I Kiss my Stout (*bière*) *: Voir brasserie Hedonis*

Expérience by BPN (*bière*) *: Voir brasserie du Pays Noir*

Extase (*bière*) *: Voir brasserie De Dochter van de Korenaar*

Eylenbosch (*brasserie artisanale : 2019*)

Cette brasserie spécialisée dans la production de bières à fermentation spontanée* a été fondée par Erik De Keersmaeker qui en attendant les trois années de vieillissement du vieux lambic, a créée avec ses brasseurs deux bières d'attente, la Prematuurke et la Patience pour Eylenbosch.

- Patience pour Eylenbosch (*6,5 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe trouble est dorée (*18 EBC*). Le nez est malté et épicé (*orange amère*). En bouche, elle est légère et finement amère avec un arôme épicé. La finale est finement amère et épicé (*orange amère*)

Ezel (*bière*) *: Voir brasserie De Brabandere*

F5 (*bière*) *: Voir brasserie Sambro Brewers*

Fabrique (La) (*brasserie : Cerexhe-Heuseux (Soumagne) – Liège*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par une bande de copains amateurs de bières spéciales qui ont créé la confrérie du Bocage au début des années 2000 avant de créer la brasserie dans une ancienne ferme le long d'un ruisseau au cœur des bocages du Pays de Herve.

Elle produit la gamme Boca (*initialement Bocagère*) dont le nom rend hommage au bocage de la région. Elles sont produites à partir d'houblons belges provenant de Poperinge, cuites à l'ancienne (*douceur naturelle*), maturées durant plusieurs semaines, ni filtrées et ni pasteurisées avant de refermenter en bouteille. Le goût peut varier d'un brassin à l'autre.

ANECDOTE : La chouette, animal emblématique du bocage, est représentée sur le logo.

- Boca Ambrée (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du froment malté et 4 houblons belges. En bouche, elle est amère. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Boca Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec un peu de froment malté et 4 houblons belges. En bouche, elle est peu amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Boca Brune (*6,6 % alc. vol.*) : Brune élaboré avec du froment malté. Sa robe est brun acajou. Le nez est torréfié et caramel. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfié (*café*) et caramel. Elle se boit tempérée (10°C).
- Boca Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec une pointe de froment malté et 4 houblons. Sa robe est dorée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Fabuleûpse (*bière*) *: Voir brasserie Fredeber*

Fade to Grey (*bière*) *: Voir brasserie No Science***

Fagnes (*brasserie : Mariembourg – Namur : 1998*)

Cette brasserie (*10 000 hl*) a été fondée par Frédéric Adant dont deux de ses arrières-grand-père étaient brasseurs dans les années 1920 (*Victor Adant à Leval-Trahegnies (Hainaut) et Constant Lauvaux à Couvin*) et ses parents, grossistes en boissons et sa femme, Christel Bigot, petite-fille de brasseur (*brasserie de Fooz** à Nismes*). En 1994, il

relance à la sortie de ses études, une ancienne bière locale disparue peu de temps auparavant, à savoir la Super des Fagnes (*de type Scotch*) qui connait le succès et l'oblige à construire sa brasserie. Le brasseur est Luc Piron.

Elle brasse des bières à fermentation haute ou basse, des bières brassées à l'azote (*type Guinness*) et aux fruits ainsi que des apéritifs et des limonades. Elle produit principalement la gamme Super des Fagnes rebaptisés Fagnes en 2017 ou des bières de la semaine et de nombreuses bières thématiques ainsi qu'une bière sans alcool pour enfant. Certaines bières changent d'une saison à l'autre. Elle remet également au goût du jour, des bières disparues en retrouvant les recettes et en rencontrant d'anciens brasseurs. Une partie de la production est assurée par la brasserie du Bocq* car l'unité de production de Mariembourg est saturée.

Cette brasserie entièrement ouverte au public (*particularité*) fut une des premières à disposer d'un musée dont certaines pièces proviennent de l'ancienne brasserie Degauquier** (*Chimay*) fermée en 1977. En 2004, Frédéric et son épouse ont ouvert un magasin spécialisé pour produits de l'horeca à destination des particuliers et des professionnels de la restauration : Le Comptoir des Fagnes.

- 1815 Ligny (*7 % alc. vol.*) : Elle est produite pour le compte du Syndicat d'initiative de Ligny (*Hainaut*) dans le cadre des commémorations de la Bataille de Waterloo.
- Chevetogne (La) (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment, des houblons allemand et tchèque et des épices (*coriandre, écorces d'orange et réglisse*). Elle est filtrée, non pasteurisée et saturée en bouteille. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle est ronde et peu amère (*22 IBU*). Elle se boit fraîche (*6-9°C*). Elle est produite pour le Domaine Provincial de Chevetogne (*Namur*).
- Cuvée Constant (*8 % alc. vol.*) : Scotch élaborée avec du houblon anglais, du sucre et des épices, non filtrée, ni pasteurisée et refermentée en bouteille. Elle a une forte saturation en gaz carbonique. Sa robe est brun rouge foncé. Le nez est caramel, torréfié et fruité (*fruits secs*). En bouche, elle est douce, moelleuse et peu amère (*18 EBU*) avec un arôme torréfié. La finale est courte et douce. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- Fagnes Blonde (*7,5 % alc. vol. : 1998*) : Blonde élaborée avec du froment, des houblons allemand et tchèque et des épices (*coriandre, écorces d'orange et réglisse*). Elle est non pasteurisée, filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe à peine voilée et très pétillante est or (*9 EBC*). Le nez peu intense est caramel et fruité. En bouche, elle est moelleuse et peu amère (*24 IBU*) avec des arômes malté, levuré et épicé (*coriandre et réglisse*). La finale est peu amère et biscuitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Fagnes Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du froment, des houblons allemand et tchèque, du sucre et des épices (*coriandre, écorces d'orange et réglisse*). Sa recette initiale a un peu changé en 2002 par ajout de sucre afin de la rendre plus douce et onctueuse. Elle est non pasteurisée. Sa robe est brune (*64 EBC*). Le nez est torréfié (*caramel et réglisse*) et fruité (*fruits rouges*). En bouche, elle est ronde, moelleuse et moyennement amère (*26 IBU*) avec des arômes caramel et fruités (*fruits rouges*). Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Fagnes Christmas ou Fagnes de Noël (*8,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec du houblon anglais, du sucre et des épices, non filtrée et non pasteurisée. Sa robe est foncée. Le nez est légèrement torréfie et fruité. En bouche, elle est puissante, très moelleuse et moyennement amère (*26 IBU*) avec un arôme torréfié. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*). Elle est disponible en série limitée entre mi-octobre et la mi-janvier.
- Fagnes Cuvée Fruits des Bois (*6 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec des mûres et du cassis et refermentée en bouteille. Sa robe est brune. Le nez est fruité (*mûres et cassis*). En bouche, elle est sucrée avec un arôme fruité. C'est un brassin spécial.
- Fagnes Cuvée Junior (*0,5 % alc. vol.*) : Bière sans alcool destinée aux jeunes. En bouche, elle présente des arômes de caramel et de cola. C'est un brassin spécial.
- Fagnes Gold
- Fagnes Griottes (*4,8 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec du froment, des houblons allemand et tchèque, 7 % de jus de cerises Griottes du Nord, du jus de sureau, du sucre et des épices (*coriandre, écorces d'orange et réglisse*). Elle est non pasteurisée. Sa robe est rouge foncé et sa mousse est rosée. Le nez est fruité (*cerise*) avec une note caramel et levuré. En bouche, elle est douce, moelleuse, acide et peu amère (*16 EBU*) avec des arômes de cerise et d'amaretto. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Fagnes Quatre Céréales (*8,5 % alc. vol.*) : Blonde composée de 4 céréales et refermentée en bouteille. Sa robe est blonde à ambrée. En bouche, elle est puissante et complexe. C'est un brassin spécial.
- Fagnes Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du froment, des houblons allemand et tchèque, des épices (*coriandre, écorces d'orange et réglisse*) et du sucre. Elle est non pasteurisée, filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe légèrement trouble est dorée (*15 EBC*). Le nez intense est fruité (*banane, mûre et fraise*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*31 EBU*) avec des arômes malté et fruité. La finale est amère avec une note de biscuit. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-12°C*).

- Super des Fagnes ou Fagnes Scotch (*7,5 % alc. vol.*) : Scotch ale. La robe est brun foncé et la mousse est ivoire. Le nez est caramel et fruité (*pruneau*). En bouche, elle est ronde, puissante et suave avec des arômes caramel et torréfié. La finale est douce, amère et torréfiée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Fantastiek (*bière*) *: Voir brasserie De Ryck*

Fantôme (*brasserie : Soy-Erezée – Luxembourg : 1988*)

Le nom fait référence au fantôme de la Princesse Berthe qui hante le château de La Roche-en-Ardenne.

Cette microbrasserie a été fondée dans une grange par Dany Prignon, ayant travaillé dans quelques associations liées au tourisme local et son père avec comme vocation de perpétuer les brasseries villageoises et toutes les traditions y associées. C'est la raison pour lequel Dany a fondé la Confrérie de la Fantôme et organise pas mal d'événements comme la Rencontre des Brasseries du Luxembourg Belge (*3ème dimanche de Juillet à Hotton*).

ANECDOTE : En 2023, Dany commence à rechercher un repreneur à sa brasserie du côté des USA et non en Belgique où elle peu connue mais n'est pas prêt à quitter le milieu.

Une majorité de ses bières contient des ingrédients originaux comme du chocolat et des épinards (*Vertignasse*). Elle produit la gamme *Fantôme* dont une bonne partie part vers les USA, ainsi qu'une série de saisons (*Saison d'Erezée*). Chacune contient des senteurs florales associées à la saison respective avec des volumes d'alcool différent selon les rudesses ou douceurs du climat.

- Brise Bonbons
- Fantôme (*8 % alc. vol.*) : Saison triple. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce avec des arôme fruité et lacté. C'est la bière de base de la brasserie.
- Fantôme Chocolat (*8 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du chocolat de la chocolaterie locale Defroidmont. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*chocolat*).
- Fantôme Black Ghost (*8 % alc. vol.*) : Brune non filtrée. Sa robe voilée est ambrée. En bouche, elle est douce, acide et amère avec des arômes fruité, résineux et une note épicée proche de la coriandre. La finale est longue et amère. Elle est brassée en partie à la Ferme au Chêne* (*Durbuy - Liège*).
- Fantôme Spéciale de Noël (*10 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe voilée est brune. En bouche, elle est plus corsée, douce, acide et amère avec un arôme fruité et une note épicée proche de la coriandre. La finale est longue et amère. Elle est brassée en partie à la Ferme du Chêne (*Durbuy - Liège*).
- Pissenlit (*% alc. vol.*) : Bière de saison élaborée avec des fleurs de pissenlit. En bouche, elle apporte un énorme bouquet de saison, sentant bon l'été et le fruit presque mûr. L'amertume particulière provient également des fleurs de pissenlit. Elle se boit fraîche (*5°C*).
- Saison d'Erezée version Automne (*7 % alc. vol.*) : Brune. La robe est rousse. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*fruits secs*) et une pointe de bois brûlé.
- Saison d'Erezée version Eté (*7 % alc. vol.*) : Brune composée de fleurs de sous-bois. La robe est rousse. En bouche, elle est douce avec un arôme épicé. La finale est peu amère.
- Saison d'Erezée version Hiver (*8 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle livre des arômes fumé et épicé. La finale est amère.
- Saison d'Erezée version Printemps (*6,2 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle est amère avec un bouquet d'arômes fumé, épicé et caramélisé.
- Vertignasse : Bière élaborée avec des épinards. Sa robe est verte.

Farmer's Boot (*bière*) *: Voir brasserie Tartaruga*

Farnières (*bière*) *: Voir brasserie Val-Dieu*

Fât'Grisou (*bière*) *: Voir brasserie du Borinage*

Faucheuse (La) (*bière*) *: Voir brasserie des Trévires*

Faux (La) (*bière*) *: Voir brasserie Misery*

Femme Fatale (*bière*) *: Voir brasserie De Leite*

Féodale de La Roche (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Monon*

Ferme au Chêne (*brasserie : Durbuy – Luxembourg : 1989*)

Cette microbrasserie a été fondée dans un restaurant, La Ferme au Chêne, faisant revivre ainsi une tradition brassicole datant du 16ème siècle. En effet, Philippe Marckloff était en 1560, à la fois maître d'hôtel d'Antoine de Metz, gouverneur de la Seigneurerie de Durbuy et également brasseur à Durbuy. Il construisit la maison "Au Chesne" sur une place dominant l'Ourthe. C'est ainsi que débuta l'histoire de la Ferme au Chêne.

Elle ne produit qu'un type de bière disponible très localement.

- Marckloff (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est rousse. Le nez est boisé. En bouche, elle délivre l'arôme du nez. La finale est amère et poivrée. Elle ne se consomme qu'à la Ferme au Chêne.

Ferme de Mont-Saint-Jean (*brasserie : Waterloo - Brabant Wallon : 2015*)

Cette microbrasserie a été fondée par Adrien Desclée, fondateur d'une bière à étiquette, la Waterloo produite dès 2005 par la brasserie du Bocq* qui s'associe en 2013 au groupe John Martin* pour acheter en 2014, la ferme de Mont-Saint-Jean, endroit de campement et hôpital de campagne anglais lors de la Bataille de Waterloo (*1815*), en vue d'y établir une microbrasserie grâce au Maître-Brasseur, Willem Van Herreweghen et d'y produire la Waterloo. Cependant, vu leur succès, la production a été transférée dans un autre site du groupe John Martin*.

ANECDOTE : Cette microbrasserie a été inaugurée le 19 juin 2015 par le duc de Wellington, prince de Waterloo.

Le Maître-Brasseur encadre 2 jeunes brasseurs : Thomas Vandelanotte ayant travaillé préalablement chez Timmermans* (*appartenant également au groupe John Martin*) et Edward Martin, arrière-petit-fils de John Martin et également passionné de bières. Ils ont été par la suite (*2018*) rejoint par Kloris Devillé, ayant également travaillé chez Timmermans*. Elle possède une cuve d'ébullition à fond variable modulable selon la quantité du brassin à produire.

Outre la production d'une blanche (*Blanche des Moines**) et d'une bière fruitée (*Brussels Fruit Beer*), elle produit surtout la gamme Waterloo depuis le bicentenaire de la bataille de Waterloo. Cette bière était produite depuis 2005 à la brasserie du Bocq*. Son origine remonte à 1456 où elle fut brassée jusqu'en 1971 par la brasserie du Marché** et la brasserie GéVé** (*Braine-l'Alleud*).

ANECDOTE : Durant la bataille de Waterloo (*1815*), les soldats buvaient de la bière plutôt que l'eau infectée de bactéries. C'est suite à cette bataille que la bière a pris le nom de Waterloo.

- Waterloo Cuvée Impériale (*8 % alc. vol.*) : Triple foncée utilisant des malts torréfiés et du sucre de canne. Sa robe est rubis foncé. Le nez est puissant. En bouche, elle est veloutée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle n'est servie que dans une bouteille de 75 cl.
- Waterloo Récolte (*6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du froment malté et du houblon *Extra Styrian Dana* et non filtrée. Sa robe trouble est jaune paille. Le nez est malté, floral, fruité (*agrumes*) et fumé. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et floral. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*5°C*).
- Waterloo Récolte Hiver (*6 % alc. vol.*) : Bière d'hiver élaborée avec du froment malté et du sucre brun et non filtrée. La robe légèrement trouble est brun ambré et la mousse est ambrée. Le nez est torréfié (*cacao*), fruité (*fruits secs*) et boisé. En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes caramélisé et torréfié (*cacao et café*) et une note sucrée. Elle se boit fraîche (*5°C*). Elle est produite en quantité limitée. Elle est peu alcoolisée pour une bière d'hiver.
- Waterloo Strong Dark (*8 % alc. vol.*) : Brune forte refermentée en bouteille. La robe est brun rougeâtre. Le nez est torréfié (*café*) et boisé (*vieux bois et humus*) avec une note caramel. En bouche, elle est ronde avec des arômes torréfiés (*café et toffee*) et une note liquoreuse. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Waterloo Strong Kriek (*8 % alc. vol.*) : Mélange entre une blonde forte et une kriek authentique produite chez Timmermans*. La robe est rouge. Le nez est fruité (*cerise*). En bouche, elle est un peu acide avec un arôme fruité (*cerise*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

ANECDOTE : Cette bière est une idée des deux brasseurs ayant au préalable travaillé chez Timmermans* où ils ont pu se familliariser avec les bières à fermentation spontanée.

- Waterloo Triple Blond (*8 % alc. vol.*) : Triple refermentée en bouteille. Sa robe brillante et finement pétillante est orange paille (*10 EBC*). Le nez est levuré (*oxydé et phénol*) et fruité (*pomme*) avec une note floral (*tilleul*). En bouche, elle est moelleuse, et moyennement amère avec des arômes malté et houblonné. La finale est longue et amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Elle a été anciennement dénommée Triple 7 Blond.
- Waterloo Triple Hop (*7 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Citra et Magnum dont les 2 premiers ajoutés à cru*). Sa robe lumineuse et finement pétillante est légèrement ambrée. Le nez est levuré, fruité (*agrumes et fruits exotiques*), floral et épicé En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruité (*pamplemousse et abricot*) et floral. La finale est longue et sèche. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Fermenterie de Bruxelles (Brasserie) (*brasserie*) *: Voir (L') Annexe*

Feu & L'Eau (Le) (*bière*) *: Voir brasserie Blacksmith*

Filou (*bière*) *: Voir brasserie Van Honsebrouck*

Fils à Papa (bière) *: Voir brasserie De Leite*

Finesse (*bière*) *: Voir brasserie De Dochter van de Korenaar*

Fisser (*brasserie : Westerlo - Limbourg*)

- Ne Flierefluiter (*7 % alc. vol. : 1982*) : Triple composée d'un malt riche et de quelques épices. Sa robe est blonde et sa mousse est onctueuse et légère. En bouche, elle est amère et sèche. Le nom provient d'un terme flamand désignant un joyeux fêtard et bon à rien.

Five (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Feuillien*

Flak – Chill IPA *(bière) : Voir brasserie Brasseries de Liège*

Flandrien (Super 8) (*bière*) *: Voir brasserie Haacht*

Flemish Red Ale (*bière*) *: Voir brasserie De Wilde Brouwers*

Fleur de Sureau (*bière*) *: Voir brasserie Escaillonne*

Fleur du Soleil (La) (*bière*) *: Voir brasserie Gengoulf*

Fleurie (La) (*bière*) *: Voir brasserie de Flo*

Flo (du) (*brasserie et bière : Blehen (Hannut) – Liège : 2014*)

Le nom provient du lieu-dit situé juste en face de la brasserie. A cet endroit, se trouvait une étendue d'eau dont la taille variait selon les saisons et qu'on appelait "Le Flo". En hiver, les gamins du hameau venaient y patiner.

Cette microbrasserie didactique située dans les locaux de l'ancienne maison communale a été fondée par Louis Fraipont, moine de la Confrérie Saint-Antoine, afin de lancer une bière propre à cette confrérie (*Cuvée Saint Antoine*). Cependant, 3 ans plus tard, vu la vétusté du matériel, la production est arrêtée.

En 2019, une nouvelle équipe reprend l'activité et investit dans une nouvelle ligne de production et de soutirage.

Elle produit pour d'autres brasseries dont la brasserie MS Bear* (*One One*).

- Cuvée St Antoine (*8 % alc. vol.*) : Triple.
- Fleurie (La) : Bière brassée une fois par an pour la fête du village.

Flo (*bière*) *: Voir Flobecq*

Flobecq (*brasserie : Flobecq – Hainaut : 2018*)

Cette microbrasserie a été fondée par John Christian Kavakure, expert brassicole d'origine burundaise spécialisée dans la mousse qui avait fondé la Witches Brewery** deux ans auparavant dans le même village et produite la BanaQueen. Cette brasserie a fermé suite à un désaccord entre le brasseur et le financier.

Les bières sont élaborées par la brasserie mais produites par la brasserie de Brunehaut.

Pour des raisons commerciales, le brasseur associé ses bières avec un personnage belge célèbre ou un évément majeur belge.

- Flo 58 (*6 % alc. vol. : 2018*) : Ambrée bio. La robe est ambrée et la mousse blanche est onctueuse. Le nez est malté avec une note levurée. En bouche, elle est douce avec des arômes de malt et caramel. La finale est amère.

ANECDOTE : Le nom provient de Flobecq et de l'Exposition internationale de Bruxelles de 1958 car le brasseur a voulu donner une histoire belge à sa bière. Elle a été créée pour les 60 ans de cette exposition selon une recette proche de l'époque.

- Flo Yellow (*6,5 % alc. vol. : 2019*) : Blonde.

ANECDOTE : Cette bière a été produite pour les 50 ans de la première victoire d'Eddy Merckx sur le Tour de France. L'étiquette jaune montre une roue de vélo.

- Red Flo (*2020*)

ANECDOTE : Cette bière a été produite pour les 50 ans du titre de vice-champion du monde de Formule 1 de Jacky Ickx au volant d'une Ferrari.

Flône (*brasserie*) *: Voir abbaye de Flône*

Flora (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Flora (*bière*) *: Voir brasserie De Wilde Brouwers*

Florentine (*bière*) *: Voir brasserie Sainte-Hélène*

Florida Gose (*bière*) *: Voir brasserie Totem*

Floris (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Florita (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Flour Power (*bière*) *: Voir brasserie de Brunehaut*

Flower Sour (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Flurkbrouwers (*brasserie : Everberg (Kortenberg) – Brabant Flamand : 2012*)

Le nom provient du local Chiro d'Everberg appelé Flurk où cette brasserie a démarré.

Cette brasserie artisanale a été fondée par des amis faisant partie notamment du chiro (*patro flamand*) dont Jonas et Mossi. A la base, ils ont conçu des packs disponibles dans les magasins de la région avant de passer en 2014 au brassage de leurs propres bières suite à une demande de la commune de brasser une bière à l'occasion des 900 ans d'Everberg, le Flurk 900. Par la suite, ils ont continué à la brasser sous le nom de Flurk.

Elle produit en collaboration avec la brasserie (De) Graal*, des bières à étiquette dont la Via Belgica (*pour le Centre de Recherches Routières - CRR*) sur la recette des Flurk.

- Flurk (*8 % alc. vol.*) : Triple Blonde. Sa robe limpide est or (*10 EBC*). Le nez est houblonné. En bouche, elle est amère avec des arômes houblonnés. La finale est moyenne et amère. Elle se boit fraîche (*5-6°C*). L'étiquette représente un sanglier.
- Flurk 9 (*9,5 % alc. vol. : 2018*) : Brune. La robe est brun rouge et la mousse est beige. Le nez est fruité (*banane*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est ronde avec un arôme torréfié (*chocolat*). Elle se boit tempérée (*12°C*). L'étiquette représente un cerf.
- Flurk Hopper (*6 % alc. vol. : 2017*) : IPA élaborée avec 5 houblons américains. La robe trouble est dorée. Le nez est fruité (*citron et fruits exotiques*). En bouche, elle est très amère avec des arômes houblonnés. L'étiquette représente un lièvre.
- Simpel Duif (*5,5 % alc. vol.*) : L'étiquette représente un pigeon.

Fluviation (La- ça coule de source) (*brasserie : Braine-l'Alleud – Brabant Wallon*)

Microbrasserie.

Leurs bières sont non pasteurisées et non filtrées.

Elle a produit une bière collaborative avec la microbrasserie du village voisin, Le Feu & l'Eau.

- Aqueduc BW-BXL Connection (*6,2 % alc. vol. : 2022*) : Pale Ale refermentée en bouteille. Sa robe semi transparente est dorée (*15 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est moyenne et finement amère avec des arômes malté. La finale est finement amère.

ANECDOTE : Le nom fait référence à l'Aqueduc du Mont-Saint-Pont qui est un ouvrage important traversant Braine-l'Alleud, situé à proximité de la brasserie et dont la fonction est d'amener l'eau des sols wallons à Bruxelles et ce depuis le 19ème siècle.

- A Vau L'eau (*10 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec du sucre candi. Sa robe semi opaque est cuivrée (*32 EBC*). Le nez est malté et alcoolique. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes maltés et d'alcool. La

finale est ronde, amère et alcoolisée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Le nom signifie "*allez à sa perte*" et sa consommation un peu trop importante peut y mener.

- Braine Child (*6,3 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec différents houblons dont du *Cascade* cultivé à proximité de la brasserie. La robe translucide est ambrée (*23 EBC*). Le nez est malté et épicé avec une note de caramel. En bouche, elle est dense et moyennement amère avec un arôme végétale. La finale est longue, sèche, amère et végétale. Le nom est un clin d'œil au terroir brainois car le houblon *Cascade* y est cultivé.
- Défluviation (*5,8 % alc. vol.*) : Bitter IPA élaborée avec 2 houblons amérisant (*Goldings et Tomahawk*). Sa robe légèrement trouble est ambrée (*22 EBC*). Le nez est malté avec une touche caramel. En bouche, elle est moyenne et peu amère avec des arômes malté, terreuse et épicé. La finale est longue et très amère. Le nom signifie un changement total de lit d'un cours d'eau.
- IPA Shindig 100 (*6,6 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe pétillante est dorée (*18 EBC*). Le nez est malté, caramel et fruité. En bouche, elle est pétillante, ronde et moyennement amère avec des arômes malté et caramel. La finale est sèche et finement amère.
- Rivages Café (*8,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du malt noir de seigle et du café Honduras Bourbon de la société Raf'Coffee. La robe opaque est brune et la mousse est beige. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est dense douce et peu amère avec un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est légèrement amère. C'est une bière collaborative avec le torréfacteur Raf'Coffee.
- Ruisselleur (*4,5 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec du froment et de l'avoine. Le robe est dorée (*18 EBC*). Le nez est houblonné. En bouche, elle est faiblement pétillante, moyenne et moyennement amère avec un arôme fruité. La finale est persistante, sèche et amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Le nom signifie qui ruisselle, vu sa fraîcheur.

Flying Blind (*bière*) *: Voir brasserie Uncharted Brew Co*

Foefke (*bière*) *: Voir brasserie De Ranke*

Fol' (*bière*) *: Voir brasserie Li P'tite Bèssène*

Folklorique (La) (*bière*) *: Voir brasserie de la Couronne*

Force Majeure (*brasserie et bière : Genk – Limbourg : 2019*)

Cette microbrasserie a été fondée par Stijn Panis, ancien triathlète reconverti dans les finances et passionné de bière. Il s'est spécialisé dans les bières classiques sans alcool, en développant la gamme *Force Majeur* contenant notamment également un kriek*.

- Force Majeure Bruin (*0,3 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune (*74 EBC*). Le nez est caramel et épicé. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec des arômes caramel, rôti et épicé (*cannelle*). La finale est caramel.
- Force Majeur Kriek (*0,3 % alc. vol.*) : Kriek moderne sans alcool élaborée avec des cerises. La robe est rouge foncé et la mousse est rose. Le nez est fruité. En bouche, elle est douce, peu acide et peu amère (10 IBU) avec un arôme fruité.
- Force Majeure Traditional Blond (*0,3 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme houblonné.
- Force Majeure Tripel (*0,3 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 grains. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme épicé.
- Force Majeure Tripel Hop (*0,3 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 grains. En bouche, elle est amère avec un arôme épicé.

Forêt (*brasserie et bière : Poulseur (Comblain-au-Pont) – Liège*)

Le nom provient du nom de famille du brasseur.

Cette microbrasserie artisanale située dans une ancienne école a été fondée par Emmanuel Forêt et sa compagne Ariane Dewever, issus tous les deux du secteur Horeca et catering.

Il utilise des céréales issues de l'agriculture régénérative et maltées à Gembloux.

- Forêt (La) (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 3 houblons, sans sucre ajouté et sans épice. En bouche, elle est relativement douce et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes fruités (*poire et raisin blanc*).
- Forêt Amazone (La) (*5,3 % alc. vol.*) : Blonde légère élaborée avec 5 houblons. En bouche, elle est plus amère que La Forêt classique (*40 IBU*) avec des arômes fruités (*fruits blancs, ananas et mandarine*).

- Forêt d'Ambre (La) (*7,2 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des houblons anglais. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme herbacé. La finale est longue et moyennement amère.
- Forêt Noire (*9,2 % alc. vol.*) : Bière noire riche en houblons. En bouche, elle est ronde, légèrement acide et moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*). La finale est longue et moyennement amère.
- Forêt Triple

Forge (La) (*bière*) *: Voir brasserie 3 F*

Forgeronne (*bière*) *: Voir brasserie de Tubize*

Formidabel (*bière*) *: Voir brasserie Broeder Jacob*

Fou du Roi (Le) (*brasserie : Thuillies – Hainaut : 2016*)

ANECDOTE : Le nom fait référence aux fous du roi d'antan qui étaient en réalité des gens très avisés et cultivés et souvent les seules personnes de confiance des monarques. Ils pouvaient tout lui dire, même les mauvaises nouvelles mais pour ce faire, il convenait de les faire rire auparavant et ce, notamment en faisant l'une ou l'autre galipette. Les brasseurs ont voulu ainsi montrer qu'ils étaient prêts à tout pour faire sourire les papilles des dégustateurs.

Cette microbrasserie a été fondée par Marc Lupant dans une ancienne ferme.

Elle produit la gamme "La Galipette".

- El Pico : Blonde légère aromatisée avec du cactus et du citron vert.
- Galipette Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe moyennement pétillante est blonde. Le nez est malté, fruité (*fruits jaunes*) et épicé. En bouche, elle est légèrement acidulée et amère avec un arôme fruité.
- Galipette Brune : Brune élaborée avec des épices. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme épicé.
- Galipette Triple : Triple. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme boisé

Fourchette (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Fourmibière (*brasserie : Anvaing - Hainaut*)

Cette microbrasserie est également une chocolaterie et un traiteur.

- Fourmi'diable : Bière rousse. En bouche, elle offre une note d'agrumes. La finale est longue, amère et pleine de saveurs.
- Fourmi'racle : Ambrée. En bouche, elle présente un arôme de fruits mûrs avec des notes de noix et de noisette. La finale est longue.
- Princesse de Ligne : Blonde de type pils contenant du sucre ajouté. En bouche, elle est peu amère avec une note fruitée (*agrumes*). Elle est brassée pour le Petit Prince de Ligne.

Fourmi'diable (*bière*) *: Voir brasserie Fourmibière*

Fourmi'racle (*bière*) *: Voir brasserie Fourmibière*

Fourquets (des) (*brasserie : Blanmont (Chastre) – Brabant Wallon : 2020*)

Cette micro-brasserie artisanale a été fondée à Court-Saint-Etienne par 3 amis. En 2023, elle a déménagé dans un site plus grand à Blanmont.

Elle utilise encore des tâches manuelles.

- Affolante (L') (*6 % alc. vol. : 2020*) : Bière dorée élaborée avec du houblon *Citra*. Sa robe est dorée. Elle se boit fraîche (*5°C*).

Fourquette (*bière*) *: Voir brasserie Lupulus*

Foyer éphémère (Le) (*bière*) *: Voir brasserie Blacksmith*

Framboizette (*bière*) *: Voir M&P Brasseries*

Fram Bush (*bière*) *: Voir brasserie Dubuisson*

Franc Belge (*bière*) *: Voir brasserie De Ranke*

Franchimont (*brasserie : Franchimont (Philippeville) – Namur : 2017*)

Le nom provient du nom du village où est située la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Leslie Ver Linde.

Les bières sont non filtrées et non pasteurisées. Elle produit la gamme *Chinelle* et d'autres bières thématiques temporaires.

- Amber Chinelle (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle est ronde et peu amère. La finale est longue.
- Black Chinelle (*6,2 % alc. vol.*) : Noire élaborée avec de la réglisse et du sucre. Sa robe opaque est noire et sa mousse est beige. Le nez intense est torréfié. En bouche, elle est ronde et finement amère avec un arôme torréfié (*café*). La finale est courte et réglisse. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Chinelle Mocita
- Chinelle Saison
- Scot Chinelle : Scotch élaborée avec de la réglisse. En bouche, elle délivre des arômes épicés, herbeux et boisés.
- Empreinte Belge (L') (*7,2 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec du panais (*0,4375 kg/l*). Sa robe est ambrée. Le nez est intense. En bouche, elle est douce avec une note de panais qui apparaît plus intensément en finale. Elle est brassée pour la boutique "*L'empreinte Belge*" de Namur. Des biscuits seront fabriqués à partir de la drêche.

Franchimontoise (*bière*) *: Voir brasserie Val-Dieu*

Frasnoise (La) (*Frasnes-lez-Buissenal (Frasnes-Lez-Anvaing) – Hainaut : 2005*)

Cette brasserie artisanale (*200 hl*) a été fondée par Bruno Delroisse, ancien libraire, dans un bâtiment d'une ancienne ferme. Depuis 2018, il est aidé par son fils, Charles.

Il produit des bières peu sucrées et peu saturées en gaz carbonique. Il s'inspire d'anciennes recettes. Les bières sont non filtrées et non pasteurisées. Ses verres ont un contenu de 58 cl afin de pouvoir obtenir un beau col de mousse. Il produit également des bières à façon dont les recettes varient des produits classiques.

- Bière d'Amour : Bière fruitée élaborée avec des framboises et des arômes de cuberdon. Sa robe est rosée. Le nez est fruité (*framboise*) avec des notes de cuberdon. En bouche, elle est peu acide et peu amère avec un arôme fruité (*framboise*). La finale est peu amère et fruitée. Elle a été créée par Charles.
- Crasse Pinte (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde légère élaborée avec du sucre et 5 houblons. La robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle a été créée par Charles.
- Givrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du sucre et des épices. Sa robe finement pétillante est cuivrée et son col est onctueux. Le nez est épicé. En bouche, elle est douce avec une note florale. C'est le produit phare de la brasserie.
- Rétro Frasnoise (*6,3 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du sucre et des épices. Sa robe est foncée et sa mousse est fine. En bouche, elle livre des arômes touraillés (*toast et caramel*).
- Tijézu (8,5 % alc. vol.) : Bière noire d'hiver élaborée avec du sucre et des épices. Sa robe est noire. En bouche, elle est puissante avec des arômes touraillés (*pain d'épice et spéculoos*) et torréfié (*café et réglisse*). La finale est torréfiée (*café*).

Fredeber (*brasserie : Stembert (Verviers) – Liège : 2016*)

Le nom provient des diminutifs des deux frères brasseurs

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux frères, Frédéric et Bernard Delhez, tous les deux amateurs de bière

- Diableûpse
- Fabuleûpse (*5,3 % alc. vol.*) : Scotch. En bouche, elle est peu pétillante et relativement acide. La finale est courte.
- Grev'ale (*8,5 % alc. vol.*) : Imperial IPA élaborée avec 7 houblons (*Aroma, Centennial, Chinook, Columbus, Fuggle, Magnum et Willamette*) issus tous de l'houblonnière de Dolembreux.
- Houbleûpse (*7 % alc. vol.*): IPA. Sa robe est blonde.
- Leûp Bons Timps (*6,5 % alc. vol.*) : Saison.
- Leûp Cherry : Brune élaborée avec des cerises.
- Leûp Divine (*8,8 % alc. vol.*) : Double Brune de Noël.
- Leûpro (*7,1 % alc. vol.*) : Diableûpse fruitée élaborée avec de la cerise.
- RDB Alpha Exp 1 (*10 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec des épices (*poivre et cannelle*).
- RDB Alpha Exp 2 (*10 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec des épices (*poivre et cannelle*).

Fris Bie (*bière*) *: Voir brasserie De Bie*

Fromenthine (*bière*) *: Voir brasserie de Battignies*

Frozen (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Fruitage by Rodenbach (*bière*) *: Voir brasserie Palm*

Fruit Défendu (*bière*) *: Voir brasserie De Kluis*

Fugu Brewing (*brasserie : Uccle-Bruxelles : 2020*)

Le nom fait référence au poisson étrange, le fugu.

ANECDOTE : Lors d'une de leurs premières soirées de dégustation bien arrosées, les deux brasseurs ont regardé un documentaire sur le fugu où le journaliste expliquait que celui-ci doit être préparé avec énormément de soin et qu'au Japon, sa cuisine est tout un art. Le lien avec la bière est tout trouvé selon les deux amis.

Cette microbrasserie a été fondée par deux amis, Nico et Sam.

Elle crée des bières mais les fait produire ailleurs. Elle produit également une lager (*Tetrodaïne – voir autres bières à fermentation basse*).

- Fugushima (*6,2 % alc. vol. : 2020*) : NEIPA élaborée avec de l'avoine et 3 houblons (*Citra, Cryo Citra et Simcoe*) notamment à cru. Sa robe opaque est orange paille (*9 EBC*). Le nez est fruité (*citron et fruits exotiques*). En bouche, elle est dense et peu amère (*25 IBU*) avec des arômes fruité (*citron et fruits exotiques*) et épicé. La finale est finement amère et fruitée. Elle est produite par la brasserie Anders*.
- Hop Circles (*8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec une bonne dose de 3 houblons (*Cryo Citra, Mosaic et Talus*). Sa robe est or (*9 EBC*). Le nez est fruité (*fruits exotiques*) avec une note résineuse. En bouche, elle est moyennement amère (40 IBU) avec un arôme fruité (*citron et fruits exotiques*).

Fugushima (*bière*) *: Voir brasserie Fugu Brewing*

Fumette (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

Funambulo (*bière*) *: Voir brasserie de la Senne*

Funky (*bière*) *: Voir brasserie Lefebvre*

Gageole by Hoppy (*bière*) *: Voir brasserie Hoppy*

Galea Craft Beers (*brasserie : Brasschaat (Anvers) - Anvers*)

Ce projet brassicole a surtout comme vocation de créer de nombreuses bières.

Elle dispose d'une installation minimaliste qui lui permet de brasser trois bières en permanence. Les autres bières sont brassées ailleurs. Ses principales bières sont des bières noires fortes dont une partie sont mûries en foudre de bois ayant contenu des alcools (*rhum, bourbon*). Elle produit également une lager (*Galea Lager – voir pils*).

ANECDOTE : Vu le talent du brasseur, de nombreuses brasseries veulent réaliser des collaborations avec cette société. Cependant, cela reste des séries limitées.

- 4 Times in a Rye (*6,5 % alc. vol.*) : Black Rye IPA élaborée uniquement avec du seigle malté et torréfié et du seigle non malté et 2 houblons à cru (*Saaz et Willamette*). Sa robe est noire. Le nez est torréfié. En bouche, elle est piquante et amère avec des arôme torréfié et houblonné. La finale est sèche et légèrement amère.
- Abyss of Darkness Tomintoul whisky barrel aged (*12,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du caramel salé et des cacahuètes grillées et muri durant 8,5 mois dans un fût de whisky Tomintoul. Sa robe est noire.
- ANTWERP (*14 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec des grains de café, des fèves de cacao, des gousses de vanille et de la cannelle. La robe est foncée. Le nez est torréfié.
- ANTWERP Bourbon barrel aged : ANTWERP mûrie en fût de Bourbon.
- ANTWERP Brandy Vanilla barrel aged : : ANTWERP mûrie en fût de brandy vanillé.
- ANTWERP Rhum barrel aged : ANTWERP mûrie en fût de rhum.
- Aumakua Pueo (*4,5 % alc. vol.*) : NEIPA élaborée avec du froment malté et non malté et 3 houblons (*El Dorado, Idaho7 et Strata*). La robe est blonde. Le nez est fruité. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques*). La finale est amère. Les Aumakua sont des dieux hawaïens, des ancêtres qui reviennent sur la terre sous forme d'animaux, de plantes et de rochers spirituels.
- Bean & Berry
- Black Pope – Peru el Palto & Tahitian Vanilla

- Black Treats Cognac barrel aged : C'est une bière collaborative avec la brasserie De Man.
- Black Treats – Rye Whiskey barrel aged : C'est une bière collaborative avec la brasserie De Man.
- Black Treats – Triple chocolate ice cream stout : C'est une bière collaborative avec la brasserie De Man.
- Dark Nun (*12 % alc. vol.*) : Imperial stout élaborée avec des fèves de cacao et des noix de coco. Sa robe opaque est noire et son col est beige foncé. Le nez est torréfié (*cacao*) avec une note de noix de coco. En bouche, elle est peu pétillante, ronde, moyennement amère avec des arômes torréfié (*cacao et café*), fruité (*noix de coco*) et alcoolique. La finale est moyenne amère et torréfiée. Elle est produite à la brasserie Eutropius*.
- Galea Grand Cru
- Holy Roasty
- I Wanna Brag about this Cherry Bourbon barrel aged braggot : C'est une bière collaborative avec la distillerie The Blacksmith Meadery.
- I Wanna Brag about this Rhum barrel aged braggot : C'est une bière collaborative avec la distillerie The Blacksmith Meadery.
- Jaguar Warrior
- Legio IV
- Obscure Novice
- Shady Priest bourbon barrel aged
- Terre Noire : C'est une bière collaborative avec la brasserie Gistgeest*.
- The Black Pope Huehuetenango Coffee (*10 % alc. vol.*) : Sa robe est noir. Le nez est caramel, torréfié (*café*) et brûlé. En bouche, elle est puissante et expressive avec des arômes de noix et des notes de porto et de café. Elle est brassée par la brasserie Craywinckelhof*.
- Want Some More Blueberry Pie
- Want Some More Smores
- Want Some More Smores Bourbon barrel aged
- White Dreams : Milk Stout élaborée avec des cookies. Sa robe est foncée et sa mousse est brun beige.

Galipette (*bière*) *: Voir brasserie (Le) Fou du Roi*

Gallaix (*brasserie : Leuze-en-Hainaut – Hainaut*)

Ganja-Beer (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Jean*

Gansbeek (*brasserie et bière : Bruxelles – Bruxelles*)

Le nom vient de la fusion des noms des communes où vivent les 2 brasseurs, à savoir Ganshoren et Etterbeek.

Cette micro-brasserie a été fondée par deux amis, Luis et Sébastien après 2 années d'expériences Elle utilise des matières premières 100 % belges (*malt d'Anvers et houblons de Poperinge*).

- Gansbeek Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe éclatante est dorée. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et fruité (*banane caramélisée*). La finale est amère.
- Gansbeek Brune (*8 % alc. vol.*) : Brune forte élaborée avec du café et refermentée en bouteille. Sa robe est brun foncé (*112 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est rôti, boisé et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est ronde et peu amère (*17 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat*), grillé et alcoolique. La finale est ronde et peu amère.
- Gansbeek Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée. Le nez est malté, fruité (*agrumes*) et levuré. En bouche, elle est amère avec des arômes malté, fruité (*orange*) et épicé (*cannelle*). La finale est sèche, ronde et peu amère.

Ganzerik (*brasserie : Gand – Flandre Occidentale*)

Cette brasserie-restaurant.

- Pony's : Blonde houblonnée.

Gatte d'Or (La) (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Monon*

Gaufrée (*bière*) *: Voir brasserie {C}*

Gaule (La) (*bière*) *: Voir brasserie Philippe*

Gauloise (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

Gaumaise (*bière*) *: Voir brasserie Gigi*

Gaumaise (La) (*bière*) *: Voir brasserie des Trévires*

Gaverhopke ('t) (*brasserie : Harelbelke - Flandre Occidentale*)

Cette microbrasserie est proche de Courtrai.

Le nom provient du mot flamand désignant les petites parcelles que les agriculteurs réservaient à la culture du houblon sur une partie de leurs champs.

- Bitter Sweet Symphony (*7,8 % alc. vol.*) Double IPA.
- Gaverhopke Blonde (*8 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est douce avec un goût malté. La finale est sèche et amère.
- Gaverhopke Bruin 12 (*12 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle est douce avec des arômes mielleux et fruité. La finale est peu amère.
- Gaverhopke Bruin 8 (*8 % alc. vol.*) : Brune similaire à la Brune 12 mais avec des accents moins prononcés et plus supportables. En bouche, elle présente des arômes épicés et fruités.
- Gaverhopke Congébier 2009 (*7 % alc. vol.*).
- Gaverhopke Extra (*12 % alc. vol.*)
- Gaverhopke Glühkriek (*7 % alc. vol.*)
- Gaverhopke Kerstbier (*8 % alc. vol.*)
- Gaverhopke Kriekbier (*7 % alc. vol.*)
- Gaverhopke Leutigen 12 (*12 % alc. vol.*)
- Gaverhopke Paasbier (*8 % alc. vol.*)
- Gaverhopke Zingende Blondine (*9,8 % alc. vol.*)
- Leegaarke
- Rafiki
- Rifontaine : Brune.

Gavoa (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Gayette (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

Geen Franjes, Wel Kastanjes (*bière*) *: Voir brasserie Dok brewing Company*

Gembloux.Beer (*brasserie et bières : Gembloux – Namur : 2019*)

Cette microbrasserie avec un projet collectif a été fondée par les étudiants de l'Agro-Biotech de la faculté de Gembloux (*ULiège*) sous le nom de BeerFac. Elle est née à partir des bières de l'Abbaye de Gembloux fondée en 1984 par le professeur Alphonse Mozet et quelques étudiants.

Elle privilégie la tradition tout en profitant pleinement des différents laboratoires de recherche avoisinants et spécialisés dans le domaine de la fermentation. Lors de la construction de la nouvelle brasserie, les bières ont été produites à la Manufacture Urbaine*. En mars 2023, elle a produit ses premiers brassins.

Elle produit les gammes *Gembloux* dont deux pils (*Gembloux Pils*) et *Gembloux spirit* (*bière mûrie en foudre ayant contenu de l'alcool*) ainsi que la production de la gamme *Abbaye de Gembloux* (*bières d'abbaye*) produite jusque-là par la brasserie Lefebvre.

- Dans les bois de Gembloux (*6,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec des fruits des bois. Sa robe translucide est doré foncé (*19 EBC*). Le nez est fruité (*baies*). En bouche, elle est pleine, peu acide et peu amère (*15 IBU*) avec un arôme fruité. La finale est fruitée
- Gembloux Splash Jette toi à l'eau (*3 % alc. vol.*) : Session IPA. Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*). Elle se boit très fraîche (*4°C*).

ANECDOTE : Chaque année, en fin de session, les étudiants de Gembloux sautent dans la fontaine de la cour d'honneur. Cependant, un légende raconte que le moine Sigebert, épris secrètement d'une gente dame louvaniste, jeta resigné, la bague de sa destinée dans cette vasque.

- Gembloux Spirit (*10 % alc. vol.*) : Quadruple vieillie en fûts de whisky, rhum et bourbon. Chaque brassin est différent en arôme boisé et épicé. Le N° 1 livre une robe dorée (*14 EBC*) et des arômes alcoolisés (*bourbon et whisky*) importants.

Gengeavia (*bière*) *: Voir brasserie Caracole*

Gengoulf (*brasserie et bières : Villers-devant-Orval (Florenville) – Luxembourg : 2011*)

Le nom fait référence au saint patron du village.

Cette microbrasserie situé en face de l'abbaye d'Orval, a été fondée par 4 amis, André Odwa, Vincent Habran, Olivier Tarnus et Marc Hisette qui ont décidé de créer pour leurs compagnes et épouses, une bière moins amère.

Elle produit la gamme Gengoulf à partir de sa bière phare, la Gengoulf, dont une blanche.

- Fleur du Soleil (La) : Gengoulf élaborée avec des fleurs d'hibiscus. En bouche, elle est plus acide.
- Gengoulf (*6,1 % alc. vol. : 2011*) : Blonde. Sa robe est légèrement ambrée (*20 EBC*). Le nez est épicé et floral. En bouche, elle est légère, ronde et peu amère.
- Gengoulf Ambrée
- Gengoulf à la truffe (*8,5 % alc. vol. : 2019*) : Gengoulf classique aromatisée à la truffe.
- Gengoulf aux Cèpes (*2016*) : Gengoulf classique élaborée avec des cèpes de Bordeaux cueillis dans les forêts de Gaume. Sa robe est ambrée. Le nez est boisé (*sous-bois*) et fruité (*noisette*). En bouche, elle est peu amère avec des arômes boisés et fruité (*noisette*).
- Gengoulf Bio : Gengoulf bio

Gentse Gruut Stadbrouwerij (*brasserie : Gand – Flandre Orientale : 2009*)

Le nom fait référence à la ville où se situe la brasserie ainsi qu'à un point d'intérêt de la brasseuse, le gruut.

Cette brasserie artisanale a été fondée dans un quartier animé de Gand par Annick De Splenter, ancienne brasseuse à domicile et issu de la famille propriétaire de l'ancienne brasserie Riva**. Elle s'est intéressée au Gruut.

Elle produit la gamme *Gruut* dont une blanche (*Gentse Gruut Wit*).

- Gruut Amber (*6,6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des épices et brassée selon une méthode anglaise traditionnelle. Sa robe est ambrée (*30 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est malté, caramel et miellé. En bouche, elle est ronde et peu amère (*19 IBU*) avec des arômes caramel, fruité (*orange*) et épicé (*poivre noir*). La finale est fruité (*orange*).
- Gruut Bruin (*8 % alc. vol. : 2009*) : Gruut dont le fermentation peut durer 6 semaines. En bouche, elle est pleine avec un arôme touraillé (*caramel et chocolat*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Gruut Winterspecial (*7 % alc. vol.*) : Gruut d'hiver élaborée avec des épices dont du piment et du sirop d'érable canadien. Sa robe opaque est brune (*60 EBC*) et la mousse est beige. Le nez est épicé (*piment*) et sucré. En bouche, elle est douce et peu amère (*13 IBU*) avec des arôme épicé (*piment*), sucré et une note torréfiée.

Gentse Strop (*bière*) *: Voir brasserie Roman*

Georges IV (*bière*) *: Voir brasserie Deca*

Gertrude de Nivelles (*brasserie et bières : Nivelles – Brabant Wallon*)

- Gertrude Ambrée (La) (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec de la levure d'Orval. La robe est ambrée. En bouche, elle est peu sucrée, légèrement acide et moyennement amère.
- Gertrude Triple (La) (*7,5 % alc. vol.*) : Triple. La robe est dorée. En bouche, elle peu sucrée et légèrement amère avec un arôme fruité. C'est la bière-phare de la brasserie.
- Secrète de Gertrude (La) (*7,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec des houblons variables. Ses caractéristiques fluctuent donc.

Geysk (*bière*) *: Voir brasserie Sambro Brewers*

Gigi (*brasserie : Gérouville (Meix-devant-Virton) – Luxembourg : 1888*)

L'ancienne ferme-brasserie de l'Etoile** tombée en faillite a été rachetée par l'ingénieur allemand, Louis Gigi. Il commence à produire une bière blonde de table livrée en fût de bois.

En 1906, ses deux fils, Oscar et Eugène (II) succèdent à leur père. En 1919, Eugène reprend l'ancienne brasserie Bernard (*Aubange*) et Oscar, la brasserie Gigi.

En 1948, le fils, Eugène-Joseph (III) reprend la brasserie et décède en 1997.

Ses trois fils prennent la relève avec notamment Jean-Louis et Albert (IV) qui devient le maître-brasseur.

Dans les années 1980, Joseph Gigi produit des bières de table et des Spéciales.

La brasserie est surtout connue pour ses bières de table de marque Gigi et la série Gaumaise *(le nom provient de la Gaume, région située au sud de la Belgique*) ainsi que des limonades.

- Gaumaise Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est ambrée. Elle n'offre aucune évolution de goût.
- Gaumaise Brune (*5 % alc. vol.*) : Brune. Elle a plus de corps que la blonde mais laisse peu de souvenirs.
- Spéciale Gigi (*2,5 % alc. vol.*).
- Double Blonde Gigi : Bière de table ambrée.
- Super Brune Gigi : Bière de table brune.
- 1900 Spéciale Bonnes Fêtes (*9 % alc. vol.*) : Bière de Noël.

Gildenbier (*bière*) *: Voir brasserie Haacht*

Ginder Ale (*bière*) *: Voir brasserie AB InBev*

Ginette (*brasserie : Houtain-le-Val (Loupoigne) – Brabant Wallon : 2009*)

Cette brasserie artisanale (*1 500 hl*) est née à la base de l'amitié de trois amis passionnés d'écologie et d'Afrique et souhaitant produire des bières légères et faciles à boire comme cela se fait en Afrique : Guillaume Björklund (*élagueur d'arbres*), Didier Hamoir (*architecte paysagiste*) et Cédric Baudewijns. En 2015, Cédric a quitté le groupe qui a été rejoint par Nicolas Laporta (*agent immobilier*) et Damien Coens (*patron de boites de nuit Knokke Out*).

Ils ont commencé à produire une blanche à la brasserie de Brunehaut*. Celle-ci connait le succès auprès du public qui demande une blonde. Après plus d'un an de recherche pour élaborer cette bière et suite à un problème de production, ils se tournent vers la brasserie La Binchoise* où le brasseur Bruno De Ghorain les aide à concevoir et produire leurs bières. A la suite de son succès et la brasserie La Binchoise ne pouvant plus répondre à ses demandes, elle a été rachetée par le groupe AB Inbev pour améliorer sa production, son développement et sa diversité de la marque. La brasserie a créé son propre bar en 2020.

Leurs bières sont légères (*4 à 5 % alc. vol.*) et bios sans produit chimique. Elle produit égament 2 blanches* (*une classique et une fruitée*) et une lager. Bien que faisant partie d'un groupe international, elle est respectueuse de l'environnement. Elle travaille sur les couleurs de ses étiquettes et les capsules. Leurs bières restent quatre semaines en fermentation et deux semaines en bouteilles en chambre chaude à 24°C avec ajout d'un peu de sucre.

- Ginette Christmas
- Ginette Natural Blond (*5 % alc. vol.*) : Blonde bio contenant du sucre de canne. Sa robe trouble est jaune pâle (*EBU 3*) et la mousse aux bulles moyennes est blanche. Le nez est fruité (*agrumes*) et sucré (*sucre de canne*). En bouche, elle est sucrée. La finale est légèrement amère. Elle se boit fraîche (*4-6°C*).
- Ginette Natural Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple infusée aux fleurs de sureau. Sa robe translucide est jaune paille (*8 EBC*) et sa mousse blanche est épaisse. En bouche, elle est amère. Elle se boit fraîche (*4-6°C*).

Givrée (*bière*) *: Voir brasserie Frasnoise*

Glazen Toren (De) (*brasserie : Erpe-Mere - Flandre Occidentale : 2004*)

Le nom provient du nom de la rue où a été créé la brasserie, la Glazentorren straat.

Cette brasserie est le fruit d'une rencontre entre l'auteur de livres sur la bière Jef Van den Steen et Dirk de Pauw à l'Hôtel de ville de Bruxelles en 1988. Ils décident de brasser en amateur tout en suivant des cours de maître-brasseur dont ils obtiennent le diplôme en 2004. Accompagnés d'un troisième associé, Mark De Neef, ils ouvrent une brasserie-hobby qui devient une véritable brasserie en 2007 avec le développement de la Saison d'Erpe-Mere. Elle est principalement tournée vers l'exportation (*USA, Italie, Japon, etc.*) bien qu'elle soit présente en Belgique, via un accord avec Delhaize.

Elle produit des bières non filtrées généralement dans des bouteilles de 75 cl dont une blanche : la Jan De Lichte*.

- Canaster Scotch Ale (*8,7 % alc. vol.*) : Scotch non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe trouble est brun rouge et la mousse est *caffe latte*. Le nez est torréfié (*café*), épicé (*cannelle*) et liquoreux. En bouche, elle est sèche avec des arômes malté, torréfié (*réglisse*), épicé et fruité (*banane et raisin de Corinthe*). La finale prononcée est sèche et longue.

- Cuvée Angélique (*8,3 % alc. vol.*) : Double. Sa robe est rouge cuivre. En bouche, elle est amère avec un arôme caramel. La finale est longue et houblonnée.
- Ondineke (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du houblon *Hallertau* local dont une partie à cru. Sa robe trouble est blond doré. Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme malté. La finale est ronde et moyennement amère. Le nom fait référence à un personnage typique de la ville d'Alost issu du romancier Louis Paul Bron.
- Saison d'Erpe-Mere (*6,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec 3 houblons (*Hallertauer Mittelfrüh, Magnum et Saaz*). Sa robe légèrement voilée et très gazeuse est jaune paille. Le nez est fruité (*citron, pomme, ananas, noix de coco et fruits tropicaux*), terreux, herbacé et fermier. En bouche, elle est léger et moyennement amère avec des arômes houblonné et fruité (*citron*). Sa bouteille est entourée dans du papier. C'est la première bière créée par la brasserie.

Glesson (La) (*bière*) *: Voir brasserie Brootcoorens*

Glorius Bastards (Les Bahamas) *(brasserie et bière : Pamel (Roosdal) – Brabant Flamand : 2017)*

Cette brasserie artisanale

- Glorius (*7 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe relativement transparente est or (*8 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est moyenne et moyennement amère (*29 IBU*) avec un arôme malté et une note de raisin sec. La finale est longue et plus amère.
- Victorius (*3,9 % alc. vol.*) : Pale Ale léger. En bouche, elle livre des arômes houblonné et fruité.

Gnouf (*bière*) *Voir brasserie Eifel Domaine Berterath*

Godefroy (*bière*) *: Voir brasserie Duvel – Moortgat*

Godefroy (*bière*) *: Voir brasserie du Grand Enclos*

Godis Royale (*bière*) *: Voir brasserie Vieux Marbre*

GoedZakken & Vetzakken (*bière*) *: Voir brasserie Adept*

Goiaba! (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Golden Tricky (*bière*) *: Voir brasserie ('t) Verzet*

Goliath (*brasserie et bière*) *: Voir brasserie des Légendes*

Gordon (*bière*) *: Voir groupe Martin's*

Gosselin (*brasserie : Havay (Quévy) – Hainaut)*

Le nom fait référence au nom de famille du brasseur.

- Coq (Le) : Blonde non filtrée et refermentée en bouteille.
- Vieille (La) : Blonde non filtrée et refermentée en bouteille.
- Vieille Hallebarde (La) : Spéciale blonde brassée pour la célèbre fête du Doudou (*Mons*).

Gouden Carolus (*bière*) *: Voir brasserie (Het) Anker*

Goupil (Le) (*brasserie : Rosières (Rixensart) – Brabant Wallon*)

- Chantecler (*4,5 % alc. vol.*) : Belgian IPA. Sa robe est orange paille (*12 EBC*). Le nez est végétal (*feuille*). En bouche, elle est moyennement amère (*32 IBU*) avec un arôme végétal. La finale est sèche et amère.

Gourmette (La) (*bière*) *: Voir brasserie (La) Couronne*

Gouyasse (*bière*) *: Voir brasserie des Légendes*

Goyck (*bière*) *: Voir brasseries Lindemans et Koenraad Goddeau*

Graillons (Les) (*brasserie : ?? – Liège : 2019*)

Le nom est le surnom de la fille du couple de brasseurs.

ANECDOTE : Ce nom provient d'une soirée pierrade avec l'odeur de la viande grillée.

Cette brasserie familiale a été fondée par un couple de passionnés de bières à boire entre amis.

Elle brasse également une blanche (*Chil*) et produit ses bières à la brasserie Grain d'Orge*.

- Barry (*5 % alc. vol.*) : Blonde fruitée élaborée avec du sirop d'érable, du cassis et de canneberge. La robe est dorée (*12 EBC*). Le nez est fruité (*cassis*). En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme fruité. La finale est moyennement amère.

ANECDOTE : Le nom provient du baribal, espèce d'ours brun du Canada d'où proviennent les ingrédients complémentaires.

- Gustus (*5,7 % alc. vol.*) : Blonde houblonnée élaborée avec de l'épeautre et des épices. Sa robe trouble est dorée (*16 EBC*). Le nez est épicé, fruité (*citron et pamplemousse*) et floral (*sureau*). En bouche, elle est peu amère (*11 IBU*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*).
- Mokus : Ambrée élaborée avec des noisettes, du pin, des châtaignes et une gousse de vanille.
- Moose (*8,2 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du houblon belge en partie. Sa robe translucide est dorée (*15 EBC*). Le nez est malté et fruité (*particularité par rapport à une triple*). En bouche, elle est moyennement amère (28 IBU) avec un arôme fruité. La finale est finement amère.

Grain d'Orge (*brasserie : Hombourg (Plombières) - Liège : 2003*)

Cette microbrasserie - café située dans l'ancien café du village, a été créée par Benoît Johnen, ancien employé à l'ancienne brasserie Piron** (*Aubel*).

Elle produit la série "*Aubel*" mais aussi des bières à façon.

- 3 Schtèng ou 3 frontières (*6 % alc. vol. : 2003*) : Brune. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est très amère. Elle est brassée pour le site touristique des 3 Frontières situé à Gemmenich (*Liège*). C'est la première bière créée par la brasserie.

ANECDOTE : Son nom signifie "3 pierres" dans le patois local et représente les 3 bornes réunies à la frontière allemande, hollandaise et belge.

- 77 (*7,7 % alc. vol.*) Blonde. Le nom provient de la hauteur de la tour du barrage de la Gileppe pour laquelle elle est produite ainsi que pour son taux d'alcool. Elle n'est disponible que localement.
- 1408 (*7,5 % alc. vol.*) : Elle est produite pour le village d'Othée (*Liège*).
- Aubel Double (6,*5 % alc. vol.*) : Double. Sa robe est brune. En bouche, elle présente une saveur fruitée et épicée avec une note de caramel. Le finale est amère (*40 IBU*) et verte. Elle se boit très fraîche (*4°C*).
- Aubel Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple produite avec une beaucoup d'houblon dont une partie en dry-hopping et refermentée. Sa robe est blonde (*10 EBC*). En bouche, elle présente des arômes exotiques et fleuris avec une note houblonné, un arrière-goût exotique à la note de coriandre et une faible amertume (*28 IBU*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Aubel Pure (*5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec des houblons belges et sans épice. Sa robe translucide est blonde (*16 EBC*). Le nez est fruité (*orange*) et épicé En bouche, elle est amère (*40 IBU*). Elle se boit très fraîche (*4°C*).
- Brice (*6,8 % alc. vol. : 2003*) : Blonde élaborée avec des houblons aromatiques et refermentée en bouteille. Sa robe est blond clair (*7 EBC*). Le nez est frais. En bouche, elle est peu amère (*22 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes*), épicé (*cardamone*), houblonné et une note épicée. La finale est peu amère et maltée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Son nom provient du folklore local.
- Hervoise (*8 % alc. vol. : 2005*) : Bière élaborée avec du sirop artisanal de poire et de pomme (*Sirop de Liège*). En bouche, elle a un goût fruité mais pas trop sucré. Elle est produite par la microbrasserie Grain d'Orge* après avoir été produite par la brasserie Vervifontaine** jusqu'en 2005.
- Joup (*7,5 % alc. vol. : 2003*) : Brune. Sa robe est rouge brun profond et sa mousse est crémeuse. En bouche, elle est ronde avec des arômes épicé, caramel et torréfié. Son nom provient du folklore local.
- (La) Milf elle est bonne (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment. La robe translucide est dorée (*12 EBC*). Le nez est épicé. En bouche, elle finement pétillante et peu amère (*22 IBU*) avec des arômes épicé et fruité.

ANECDOTE : L'étiquette comporte dans la partie inférieure droite l'annotation suivante : Claquer lui le cul pour la troubler avec une flèche dirigé vers le bas.

- (La) Milf Faites l'amour avec un belge (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment. La robe translucide est dorée (*12 EBC*). Le nez est épicé. En bouche, elle finement pétillante et peu amère (*22 IBU*) avec des arômes épicé et fruité. C'est une édition limitée.
- The Pom (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde fruitée élaborée avec des pommes fraichement cueillies. En bouche, elle est légère avec un arôme fruité (*pomme*).

- Violette (La) (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec de la violette. La robe est dorée. Le nez est sucré avec une note de violette. En bouche, elle est ronde avec un arôme intense de violette.

Gran Bi (*bière*) *: Voir brasserie Drink Drink!*

Grand Cru (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Feuillien*

Grand Enclos (*brasserie : Sensenruth – Bouillon – Luxembourg*)

- Godefroy (*6,8 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe transparente est dorée (*14 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est moyenne et moyennement amère avec un arôme malté.

ANECDOTE : Le nom provient d'un personnage célèbre à Bouillon (*Luxembourg*), Godefroid de Bouillon, d'où provient cette bière. Ce chef héros de la première croisade fonda le Royaume de Jérusalem. Cette bière est née à l'occasion de l'inauguration de la route de Jérusalem qui correspond approximativement à celle qu'aurait emprunté Godefroid. Elle est également brassée par la brasserie Duvel-Moortgat*.

Grandgousier (*bière*) *: Voir brasserie de la Lienne*

Grand-Place (Brasseurs) (*brasserie : Bruxelles : 1980*)

Cette microbrasserie a été fondée dans un bâtiment datant de 1704 et situé à proximité de la Grand-Place de Bruxelles (*Bruxelles*). C'est une des rares brasseries situées au centre de Bruxelles.

Le nom provient de l'endroit où elle se situe à Bruxelles.

Outre une blanche (*White Grand Place**), ils produisent 2 autres bières.

- Spéciale Grand Place : Blonde.
- Grand Place Ale : Ambrée.

Grandvoir-Vaurien (*brasserie*) *: Voir brasserie Vaurien*

Gratouille (*bière*) *: Voir brasserie Escaillonne*

Gravel (*bière*) *: Voir brasserie (L') AMusette*

Gredine (La) (*bière*) *: Voir brasserie Brasserie Belge*

Green Killer (*bière*) *: Voir brasserie de Silly*

Green Roses (*bière*) *: Voir brasserie artisanale de Namur*

Grenouille (La) (*bière*) *: Voir brasserie Brasserie de Liège*

Grev'ale (*bière*) *: Voir brasserie Fredeber*

Grisette (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Feuillien*

Grizzly (*brasserie et bière : Tubize – Brabant Wallon*)

Cette pico-brasserie a été fondée par Olivier Colot.

- Grizzly

Grognarde (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Hélène*

Gronckel (*bière*) *: Voir brasserie Vrijstaat Vanmol (Brewing)*

Grottenbier (*bière*) *: Voir brasserie Sint-Bernardus*

Grotten Santé (*bière*) *: Voir brasserie De Kazematten*

Gruut (*bière*) *: Voir brasserie Gentse Staadbrouwerij GRUUT*

Guibertine (*bière*) *: Voir brasserie de Mont-Saint-Guibert*

Guillotine (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Guinness Export (*bière*) *: Voir groupe brassicole Martin's*

Gula (*bière*) *: Voir brasserie (The) Brew Society*

Guldenberg (*bière*) *: Voir brasserie De Ranke*

Gulden Draak (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Guru (*bière*) *: Voir brasserie 1B2T*

Gustus (*bière*) *: Voir brasserie (Les) Graillons*

Gypsy Rose (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Hélène*

Haacht (*groupe brassicole : Bortmeerbeek - Brabant Flamand : 1898*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Eugène de Ro (I), ingénieur spécialisé dans la fermentation, qui brassa sa première bière à fermentation haute sur le site laitier de la "Laiterie de Haecht". Il n'a fait que rétablir une activité de la fin du 16ème siècle puisque l'endroit avait été l'objet d'une auberge réputée connue à l'époque sous le nom de "*L'Oiseau du Paradis*". A la base, il n'est qu'un simple employé qui rachète progressivement des actions jusqu'à en devenir majoritaire. En 1903, la brasserie prend le statut de société anonyme.

Très vite, il se lance dans la production de bières à fermentation basse (*pils, bock et export*) en acquérant un dispositif de compresseur frigorifique. Le démarrage en 1902 de la pils sous le nom de Primus est toutefois douloureux car il y a de nombreuses brasseries dans la région (*372 en Brabant et 3223 en Belgique*). Toutefois, l'engouement naissant du public pour la pils et la construction d'une ligne de tram entre Haacht et Bruxelles également appelée "*biertram*" ont favorisé le développement de la Primus. En 1913, c'est une des plus grandes brasseries de Belgique. Elle n'a pas trop souffert de la Première Guerre mondiale à l'exception de quelques tirs de balles encore visibles sur la tour de l'ancienne malterie, ni même de la Deuxième Guerre mondiale. En 1929, la production de lait est arrêtée. Par la suite, la brasserie se lance dans le rachat de nombreuses petites brasseries et connaît un réel succès.

L'entreprise est reprise en 1959 par le beau-fils, Alfred van der Kelen (II). Dans les années 1960, suite au succès des bières allemandes, il lance l'*Adler* (*aigle en allemand*) ainsi qu'un jeu de 6 verres avec des effigies d'aigle différents ; ce qui permet une ruée sur la bière et de bonnes rentrées d'argent dans les caisses de la brasserie. Il poursuit la politique de rachat de brasseries belges, hollandaises et françaises. La brasserie devient une marque nationale. Il décède inopinément en 1968.

Frédéric van der Kelen (III), petit-fils du fondateur qui y travaille depuis 1956, reprend le flambeau (*93 ans en 2018*). En 1975, il renomme la pils Primus et supprime certaines bières afin de pouvoir répondre à la demande importante de la pils. Dés les années 1990, il renouvelle toute l'installation, travaux qui durent jusqu'en 2010 et agrandit l'offre de bières.

Son fils, Baudoin (IV) est directeur marketing.

Depuis les années 1930, le groupe a acheté de nombreuses brasseries dont il continue la production de certaines bières (*Bavaro-Belge*** (*Bruxelles : 1938*), *Vivegnis** (Liège : 1940), Brasserie de l'Aigle** (Tournai : 1940), Centrale** (Péruwelz)*, *Marchienne** (Marchienne*), *Centrale (Wasmes), Grande brasserie Atlas** (Anderlecht : 1957), Lust** (Courtrai : 1965), Tielemans (Aarschot : 1968), Excelsior (Gand : 1969), Roberg (Ypres : 1969), Cerkel (Diest : 1979 – production de la Gildenbier), De Gomme (Ruddervoorde : 1982), 't Hamerken (Brugge : 1982), Eupener Brauerei (Eupen : 1998 – Eupener Bier)*), en France (*Coq Hardi (Lille : 1972*), *la Bassée et Fréteur (Lomme)*) et aux Pays-Bas (*De Leeuw (Valkenburg)*).

L'eau est pompée à 70 m sous le site et est déferrisée.

Elle produit différentes bières dont des pils (*Primus*, Adler*, Eupener Pils*, De Leeuw Pilsener (Hollande), Coq Hardi (France)*), des bières de table (*Bavaro*, Maltosa* et Haacht Blond**), des blanches (*Blanche de Haacht*, White by Mystic* et Valkenburgs Wit (Hollande)*), des bières d'abbaye (*Tongerlo**), la série Super 8 (*bières plus artisanales*), des

eaux et des limonades sous la marque Val, le café Fuerto et commercialise depuis 1960 (*ou 1993*), du vin issu des vignobles que le groupe possède du côté de Saint-Emilion ainsi que les produits de la marque Pepsi-Cola.

Elle produit depuis 1975, la gamme "Charles-Quint" dont l'étiquette et les brassins ont été revus en 2000, à l'occasion des 500 ans de la naissance de Charles-Quint. Les deux premières Charles-Quint ne fermentent qu'une seule fois alors que la version Ommegang refermente une deuxième fois en bouteille dans une chambre chaude. Charles-Quint, né à Gand en 1500 et élevé à Malines, préférait la bière au vin (*fait rare à l'époque*) et se faisait brasser des brassins personnels spéciaux. La légende veut également qu'après son abdication en 1555, il commença à avoir des problèmes de vue. C'est la raison pour laquelle les brasseurs de l'époque lui firent deux types de bières. Une blonde pour le lever du soleil et une rouge pour le coucher, lui qui régna sur un Empire où le soleil ne se couche jamais.

ANECDOTE : L'originalité de cette bière est sa chope à quatre anses. La légende dit que Charles-Quint en déplacement à Walcourt commanda une bière dans un café. La patronne lui tendit le pot en le tenant par l'anse, ce qui obligea l'Empereur à prendre la chope par ses deux mains. Il s'exclama ainsi : "*L'an prochain, tu me prévoiras un pot à deux anses, il nous sera plus commode*". L'année suivante, l'aubergiste lui tendit un pot à deux anses qu'elle tenait de ses deux mains. "*Ma fille, nous n'y sommes point. L'an prochain, il nous en faudra trois anses !*". La troisième année, la femme l'accueillit avec son pot à trois anses. Cependant, la troisième anse était tournée vers la femme. Ni une, ni deux, l'empereur commanda alors une chope à quatre anses. Une autre légende dit que la chope s'inspire de la fontaine à trois pots, située à Olen, chaque pot ayant seulement trois anses.

- Charles-Quint Blonde (*8,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du maïs, du sucre et de la coriandre. Sa robe est blond clair (*5,8 EBC*). Le nez est fermenté avec des notes fruitées (*fruits exotiques et agrumes*), épicée (*anis et coriandre*) et de caramel. En bouche, elle est ronde, peu acide et moyennement amère.
- Charles-Quint Brune. Sa robe est brun rougeâtre. Le nez est malté avec une pointe de porto. En bouche, elle est ronde et peu acide avec des arômes torréfiés (*réglisse et moka*). La finale est peu amère.
- Charles-Quint Rouge Rubis (*8,5 % alc. vol.*) : Rouge élaborée avec du sucre et des écorces d'orange. Sa robe limpide est rouge rubis (*58 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est malté, fruité (*prune et raisin*), sucré (*sucre candi et sirop d'érable*), épicé (*poivre et anis*) et caramel. En bouche, elle est sucrée, moelleuse et amère avec un arôme fruité (*raisin noir*). La finale est chocolat noir et fruitée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Charles-Quint Ommegang (*8,5 % alc. vol. : 2011*) : Blonde à base de coriandre. Sa robe transparente est blonde paille. Le nez est fruité (*fruits blancs et agrumes*) et épicé (*coriandre et poivre*). En bouche, elle est acide, ronde et amère avec des arômes floraux et épicés.

ANECDOTE : La Charles-Quinr Ommegang a été créée à l'occasion de l'Ommegang qui célèbre, chaque année au début juillet, la présentation de la bière en 1549 à Charles-Quint à Bruxelles.

- Coq Hardi (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est moyennement amère. C'est un hommage à l'ancienne brasserie française du Coq Hardi (*Lille : 1894*) que le groupe Haacht a racheté en 1972.
- Eupener Caramel (*% alc. vol.*) : Bière au caramel.
- Eupener Export (*% alc. vol.*) :
- Eupener Extra light (*% alc. vol.*) :
- Eupener Klosterbier special Bock (*% alc. vol.*) :
- Gildenbier (*7 % alc. vol.*) : Vieille Brune à base d'houblon torréfié et de sucre candi. Sa robe est brun foncé et son col brunâtre est léger et onctueux. En bouche, elle est douce. La finale est sucrée, peu amère et torréfiée (*café*). Elle se consomme dans une petite chope qui était le récipient des archers.

ANECDOTE : Le nom provient de la Guilde des Arbalétriers de la ville de Diest qui ont créé cette bière en 1389 pour les accompagner. Après la disparition de cette guilde, la bière a substitué quelques années avant de disparaître et de renaître au 20ème siècle dans cette même ville. Elle a été initialement produite par la brasserie Cerckel** qui a été rachetée par Haacht en 1979. Cette dernière s'est juré de continuer la production.

- Mill's Scotch Ale (*7 % alc. vol.*) : Scotch. Sa robe est brun foncé avec des reflets rouges. Le nez discret est malté et finement épicé. En bouche, elle est légère, légèrement douce et peu amère avec des arômes malté et fruité. La finale est longue.

ANECDOTE : Ce scotch n'est disponible qu'en fût de 30 litres.

- Spéciale 1900 (*5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa recette date du début des années 1900.
- Super 8 Export (*4,8 % alc. vol. – étiquette rouge*) : Pils sans gluten. Sa robe est claire et son col est généreux. En bouche, elle est douce. C'est l'aïeule de la famille SUPER 8.
- Super 8 Flandrien (*6,4 % alc. vol.*) : Blonde.

- Super 8 IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est ambrée. Le nez intense est houblonné et fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*). La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Super 8 Saison (*4,8 % alc. vol.- étiquette jaune orange*) : Bière de saison utilisant 5 céréales (*blé, avoine, seigle, orge et épeautre*), un houblon belge, du galanga (*racine tropicale de la famille du gingembre*) et du gingembre. En bouche, elle est amère avec un arôme poivré. Cette bière est brassée tout au long de l'année.
- Super 8 Rouge (*7,5 % alc. vol. : 2023*) : Rouge élaborée avec des cerises. En bouche, elle offre une note de canneberges.

Halve Gare (*bière*) *: Voir brasserie 9900*

Halve Maan (De) (*brasserie : Brugge - Flandre Orientale : 2005*)

Le nom qui signifie demi-lune, correspond au nom du quartier où se situe la brasserie. Ce motif est repris sur les vitres de la façade et de la cour intérieure de la brasserie.

Cette brasserie située en plein centre historique de Bruges depuis 5 siècles est née à partir de la brasserie Hendrik Maes**. Elle porte également le nom de Straffe Hendrik ("*Fort Henry*") depuis la création de la Straffe Hendrik.

En 1989, la brasserie Riva** reprend la brasserie et la rénove en vue d'en faire une attraction touristique. La Straffe Hendrik continue à y être brassée quelque temps avant de connaître en 2002, un déménagement à la brasserie Liefmans de Dentergem. Le site est ainsi abandonné.

En 2005, Xavier Vanneste (VI), le fils de Véronique Maes décide de relancer l'ancienne brasserie familiale, suite à la fermeture de la dernière brasserie de Brugge, la Gouden Boom** et au fait que la brasserie Liefmans/Riva a oublié de renouveler le bail de location. Il veut en faire un point d'attraction touristique Il engage un certain Frederik comme maître-brasseur et crée la Brugse Zot et ensuite la Brugse Zot Dubbel qui ont très vite connu le succès.

Le site d'embouteillage situé à 3,2 kilomètres de la brasserie est relié à cette dernière par un pipeline passant sous les maisons qui a fait l'objet d'un crowdfunding en 2015.

Elle produit les gammes "*Brugse Zot*" (*Fou de bruges*) et "*Straffe Hendrik*".

ANECDOTE : Le nom Brugse Zot qui signifie en français "Fou de Bruges" a une histoire. L'empereur autrichien demande aux habitants de Bruges quel cadeau leur ferait plaisir et ils répondent un hôpital psychiatrique ; Ce à quoi leur répond l'empereur que s'il ferme les portes de la ville, la ville devient leur souhait.

- Brugse Bok : Bock. En bouche, elle est amère avec des arômes de caramel et de raisin.
- Brugse Zot Blond (*6 % alc. vol. : 2005*) : Blonde élaborée avec 2 houblons aromatiques Sa robe opalescente est jaune doré (*10 EBC*). Le nez est levuré, fruité (*citron*), épicé et floral. En bouche, elle est ample, âcre, vineuse et peu aromatique. La finale est amère et sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Brugse Zot Dubbel (*7,5 % alc. vol.*) : Double. Sa robe relativement limpide est brun foncé (*78 EBC*). Le nez assez neutre est malté, fruité (*agrumes et banane*), épicé et miellé. En bouche, elle est amère avec des arômes torréfiés (*café, chocolat et réglisse*). La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Lazarus (*7 % alc. vol.*) : Brune composée d'extraits de noisette, de miel et de vanille. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec un arôme fruité. La finale est courte. Elle laisse peu de souvenirs en bouche. Le nom provient du personnage, Lazare, qui fut ressuscité par Jésus.
- Sport Zot (*0,4 % alc. vol. : 2018*) : Bière sans alcool élaborée à partir de la Brugse Zot et dont l'alcool est retiré par l'action de filtres à membrane à basse température afin de ne pas perdre de goût. Sa robe limpide est blonde. Le nez est céréalier (*baguette*), fruité (*banane séchée, citron et poire*) et épicé (*poivre et clou de girofle*). En bouche, elle est ample, soyeuse, légèrement acidulée et finement amère avec des arômes malté, fruité (*citron*), épicé et une note herbacée. La finale est longue, peu amère et céréalière.
- Straffe Hendrik (*5,4 % alc. vol. et 6,5 à l'étiquette*) : Saison flamande contenant un malt caramel clair et riche en houblon *Saaz* et houblon allemand *Hallertau*. Sa robe est jaune. En bouche, elle est peu acide, épaisse et amère (*moins amère si la bière vient d'un fût*). La finale est moelleuse. Elle se boit fraîche.

ANECDOTE : Le nom de cette bière dont la recette fut mise au point par la brasserie Hendrik Maes** trouve son nom suite à un appel téléphonique d'un client souhaitant avoir cette bière forte après la distribution de quelques fûts auprès de connaisseurs pour avis. Le client demanda s'il y avait encore de la "Straffe Hendrik". C'est ainsi que la bière fut baptisée.

- Brugs Straffe Hendrik Tripel année xx : C'est une bière millésimée basée sur les levures sauvages.
- Straffe Hendrik Heritage 2015 (*11 % alc. vol.*) : Quadruple mûrie en foudre de bois. Sa robe est cuivré foncé. Le nez est grillé, alcool et levuré. En bouche, elle est pleine avec des arômes torréfié et alcoolisé. La finale est douce. C'est une bière millésimée.

- Straffe Hendrik Quadrupel (*11 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec de la coriandre. La robe est brune et la mousse est ivoire. Le nez est caramel, torréfié, fruité (*prune*) et levuré avec une note alcoolisée. En bouche, elle est crémeuse et pleine avec des arômes intenses de caramel, épicé et fruité (*fruits cuit et sec*). La finale est sèche et sucrée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Straffe Hendrik Wild *année* : Straffe Hendrik refermentée par addition de levure sauvage "*brettanomyces*" qui lui donne chaque année, des arômes spécifiques, généralement fruités. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est souvent acide.
- Straffe Hendrik Xmas Blend (*11 % alc. vol. : 2023*) : Bière de Noël élaborée à partir d'un assemblage entre une Straffe Hendrik Quadrupel vieillie en fût de bois et une quadruple jeune et refermentée en bouteille. La robe est brune et la mousse est beige clair. Le nez est torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits rouges*). En bouche, elle livre des arômes torréfié (*chocolat*) et boisé. C'est une bière millésimée.

Hapkin (*bière*) *: Voir brasserie Alken-Maes*

Happy Ending (*bière*) *: Voir brasserie Libidus*

Harlekijn (*bière*) *: Voir brasserie Stadsbrewerij Oostende*

Harlekijn (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Harzington (*bière*) *: Voir brasserie Misery*

Hash-Beer (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Jean*

Heavy Porter (*bière*) *: Voir brasserie No Science***

Hedonis (*brasserie : Michelbeke (Brakel) – Flandre Orientale*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux brasseurs, Léopold De Ketelaere et Janos De Baets.

Lors de la crise Covid, les affaires se réduisent, Janos quitte la brasserie pour aller travailler à la brasserie Dok Brewing* (*Gand*) et de nouveaux actionnaires arrivent comme Frédéric Ballière, patron de l'entreprise Belfond où se situe la brasserie et Frederik Vandermarliere, homme d'affaires et propriétaire des cigares J.Cortes et Oliva et des biscuits De Strooper.

Pendant longtemps, la totalité des bière était brassée à la brasserie Contreras* (*Gavere*). Depuis que les actionnaires sont arrivés, la majorité des bières, à l'exception de la Ouwen Duiker, est brassée sur site à partir des installations de l'ancienne brasserie Syphon Brewery** (*Damme*).

- Excuse me while I kiss my Cassandra (*12 % alc. vol.*) : Oyster Stout élaborée avec de véritables coquilles d'huîtres. Sa robe est noire. Le nez intense est torréfié (*café et chocolat légèrement brûlé*). En bouche, elle est onctueuse avec des arômes torréfié (*café*) et épicé (*vanille*). C'est une bière collaborative avec l'ancienne brasserie Syphon Brewery**.
- Excuse me while I Kiss my Stout : Stout.
- Middenvakrijder (*3,1 % alc. vol.*) : Blonde légère. Le nez est houblonné. Le nom signifie "*conducteur de la bande centrale*".
- Ouwen Duiker (*7 % alc. vol.*) : Sa robe est orangée. Le nez est fruité (*pêche et fruits de la passion*). Le nom signifie "*Vieux Plongeur*". C'est la bière-phare de la brasserie car elle représente 90 % de la production.
- Quadrupel (*10,1 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec du sucre candi et du miel
- Suzanne (*5 % alc. vol.*) : Saison. En bouche, elle est sèche.

Heerenbier (*bière*) *: Voir brasserie Boelens*

Heerenbier (*bière*) *: Voir brasserie Heeren van Liedekerke*

Heeren van Liedekerke (*brasserie : Liedekerke*)

- Heerenbier

Heeten Heuzel (*bière*) *: Voir brasserie Vrijstaat Vanmol (Brewing)*

Heldin (*brasserie : Opwijk – Brabant Flamand : 2018*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Margaux Van Puyvelde, bio-ingénieuse de Louvain.

- Bière de Noël
- IPA flamande

Hellekapelle ou **Helleketel** (*bière*) *: Voir brasserie De Bie*

Hell's Ale (*bière*) *: Voir brasserie (La) Brasserie à Roulettes*

Henricus

- Paljas IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est ambrée. Le nez houblonné est fruité (*lychee et fruits de la passion*) et malté. En bouche, elle est sucrée avec des arômes malté, fruité, herbeux et miellé. La finale est longue et légèrement amère.

Hepta (*brasserie et bière : Strud (Gesves) – Namur : 2017*)

Le nom provient du chiffre 7 en grec ancien qui est assez symbolique dans la genèse de la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Romuald Arnould, amateur de bières souhaitant produire local et durablement.

Elle produit également une blanche fruitée (La MaDaM*).

- Hepta Belgian Amber Ale (*7,7 % alc. vol.*) : Ambrée triple. La robe est ambrée (*28 EBC*). En bouche, elle est légère et peu amère (*21 IBU*). La finale est épicée.
- Hepta Session IPA (*4,9 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*25 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*).
- Hepta Imperial Choco Stout (*7,9 % alc. vol.*) : Imperial stout. Sa robe est noire (*149 EBC*). En bouche, elle est amère (*51 IBU*) avec des arômes torréfiés (*cacao et chocolat*). La finale est longue et torréfiée.
- Hepta La Cr'owl (*10,5 % alc. vol.*) : Quadruple mûrie en fût de chêne ayant contenu un liquide différent durant minimum 5 mois selon édition (*whisky Belgian Owl pour la première édition, Bordeaux pour la 2ème et whisky Lambertus pour la 3ème*). Sa robe est ambrée (*22 EBC*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère (43 IBU) avec des arômes malté, caramel et épicés. Ce sont des éditions limitées.
- Hepta La Roy Ale (*9,8 % alc. vol.*) : Barley Wine mûri en fût de chêne ayant contenu un liquide différent durant minimum 5 mois selon édition (*whisky Belgian Owl pour la première édition, Bordeaux pour la 2ème et whisky Lambertus pour la 3ème*). Sa robe est brune (*42 EBC*). En bouche, elle est liquoreuse et moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme alcoolique. Ce sont des éditions limitées.
- Hepta Printemps Sauvage (*5 % alc. vol.*) : Saison élaborée selon une recette du 17ème siècle. La robe est jaune paille (*7 EBC*). En bouche, elle est légèrement acidulée (*levure*) et moyennement amère (*25 IBU*) avec un arôme floral.
- Hepta Triomphale (8,4 % alc. vol.) : Triple. Sa robe est or (*10 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme fruité (*banane plantain*).

Herbiériste (L') (*brasserie : Jodoigne – Brabant Wallon : 2018*)

Cette microbrasserie a été fondée par Philippe Kopp, passionné de plantes et d'herbes et personnage fantasque (*kilts, longs cheveux et chapeau haut-de-forme noir*). Il conçoit ses bières mais les fait produire à la brasserie du Renard* (*Pécrot*). Les noms de ces bières sont funs et font allusion aux ingrédients.

ANECDOTE : Afin de rester dans l'image particulière, il a créé un verre en forme d'Erlenmeyer en vue de rappeler son côté chimiste fou.

Il s'est spécialisé dans les bières bios contenant des plantes et des herbes sauvages dont une blanche aromatisée notamment avec du gingembre et du ginseng (*La Phrodisiaque**).

- Amère Nature (L') (*6 % alc. vol. : 2019*) : IPA bio élaborée avec du sucre des houblons, de la grande absinthe (*amertume*) et des fleurs de sureau. Sa robe est ambrée (*20 EBC*). Le nez est floral (*sureau*). En bouche, elle est très amère (*82 IBU*) avec un arôme de sureau. La finale est amère et acide. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Spirine (La) (*7 % alc. vol. : 2018*) : Blonde élaborée avec du seigle, du sucre, plusieurs houblons et de la Reine des prés (*acide salicylique présente dans l'aspirine*). Sa robe est or (*10 EBC*). Le nez est floral. En bouche, elle est soyeuse, sèche, ronde et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes céréaliers et floral (*reine des prés*). Elle est déconseillée aux gens allergiques à l'aspirine. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).

Hercule (*bière*) *: Voir brasserie des Légendes*

Héritage (L') (*brasserie : Léglise – Luxembourg : 2020*)

Le nom provient d'une histoire liée à une amie originaire de Chimay qui a épousé un normand qui gère la distillerie familiale La Monnerie (*fondée en 1920*), soit un bel héritage de génération en génération qui a marqué le brasseur.

Cette microbrasserie a été fondée par Clément Hallet, ancien employé dans une société de services informatiques au Grand-Duché de Luxembourg. Il a racheté le matériel de la brasserie du Tichemont* (*Sainte-Marie-aux-Chênes – France*).

- Cousin Geek (*4,5 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Simcoe*).
- Mamy Gateau (10 % alc. vol.) : Imperial Stout. C'est un brassin hivernal.
- Oncle Bidouille (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du seigle, du blé et de l'avoine. En bouche, elle est soyeuse.
- Tante Bobo (*5,2 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du seigle et du blé.

Herkenrode Vesper (*bière*) *: Voir brasserie Cornelissen*

Hernan Cortès (*bière*) *: Voir brasserie des Légendes*

HertenHeer (*bière*) *: Voir brasserie Het Nest*

Hervoise (*bière*) *: Voir brasserie Grain d'Orge*

Hesby One (*bière*) *: Voir brasserie des Plaines-Meuse*

Heymisse (*bière*) *: Voir brasserie De Verhuisbrouwerij*

Hipsy's Revenge (*bière*) *: Voir brasserie Tipsy Tribe*

Hiveresse (*bière*) *: Voir brasserie de la Lesse*

Hoegaarden Grand Cru (*bière*) *: Voir brasserie De Kluis*

Hofblues (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Hofdraak (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Hofelf (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Hof Korvatunturi (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Hofnar (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Hof ten Dormaal (*brasserie : Tildonk (Haacht) – Brabant Flamand*)

Cette brasserie familiale a été fondée par la famille Janssens dans une ferme seigneuriale.

Elle cultive de l'orge et du houblon pour ses bières ainsi que du colza comme source de chaleur.

- Blond
- Dad's Tea (*6,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du thé au jasmin vert. La robe semi transparente est dorée (*16 EBC*). En bouche, elle est légère et peu amère avec des arômes malté, épicé et de thé. La finale est relativement courte.
- Donker
- Politician (*5,3 % alc. vol.*) : Farmhouse Rye IPA élaborée avec du seigle. Sa robe semi limpide est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté, légèrement caramel et épicé. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*42 IBU*) avec un arôme malté. La finale est peu intense.
- Saison
- Troebel in Paradise (*5,5 % alc. vol.*) : *"New Tildonk"* IPA non filtrée. La robe trouble est orange doré (*17 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est légèrement douce et moyennement amère avec un arôme fruité (*orange et pomme verte*). La finale est amère et peu douce.
- Witgoud (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec des racines de chicon. Sa robe finement perlée est blond doré. En bouche, elle est légèrement douce et amère (*chicon*).

Hoftrol (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Hof Weisse Widow (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Holy IPA (*bière*) *: Voir brasserie Birranova*

Holy Moly (*bière*) *: Voir brasserie Misery*

Holy Mountain (*bière*) *: Voir brasserie (L') Ermitage*

Holy Roasty (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beers*

Hommelbier (*bière*) *: Voir brasserie Leroy Breweries*

Hoogheid (*bière*) *: Voir brasserie Vleesmeester Brewery*

Hoogstraten Poorter (*bière*) *: Voir brasserie Sterkens*

Hop-a-Billy (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Hop Circles (*bière*) *: Voir brasserie Fugu Brewing*

Hopduvel (De) (*brasserie : Gand – Flandre Orientale : 1992*)

Cette brasserie a été fondée par Toon Denooze, fervent promoteur des bières belges et propriétaire d'un café spécialisé en bières locales depuis les années 1980 (*De Hopduvel à Gand*) et d'un négoce de bières belges et européennes. Il a décidé de lancer ses propres bières en commençant par créer la *Stropken* (*le surnom des gantois*).

- Stropken (*7,5 % alc. vol.*) : Bière élaborée à partir du Gruut (*mélange de fleurs, de fruits et de plantes aromatiques*). Sa robe est ambrée. Le nez est particulier. En bouche, elle a des arômes typiques du gruut. Elle se boit tempérée (10°C). Elle est produite par la brasserie

Hop Hell Bock (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Hopman (*bière*) *: Voir brasserie BramBrass*

Hoppa Belgium (*brasserie : Binche – Hainaut : 2018*)

Cette brasserie a été fondée par Greg Piotto (*brasseur*) et Lars Ries (*commercial*).

Ils produisent des bières non filtrées et refermentées en bouteille dont la série *Belgica Beer*.

- Belgica Beer Blonde (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe légèrement trouble est blonde. Le nez est fruité (*agrumes*) et levuré avec une note épicée. En bouche, elle est peu amère avec un arôme d'agrumes (*orange et mandarine*) et une note de coriandre.
- Belgica Beer Brune (*7,7 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune (*51 EBC*) avec des reflets cuivrés. Le nez est grillé avec une note fruitée (*fruits rouges confits*). En bouche, elle est peu amère avec un arôme caramel et une note torréfiée.
- Belgica Beer Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe légèrement trouble est blonde Le nez est rond avec une note de pain d'épice. En bouche, elle est douce avec un arôme malté et une note florale.

Hoppegeluk (T') (*brasserie : Audenaerde - Flandre Orientale*)

Cette microbrasserie produit principalement des naturelles artisanales élaborées à partir d'houblons belges et sans additif chimique.

Elle produit la série Driope. Le nom provient à la fois de la nymphe grecque des bois (*Driope*) mais également du fait que la brasserie utilise 3 houblons (*drie hoppen*).

ANECDOTE : Driope était une jeune fille qui partit cueillir avec son fils et sa demi soeur des fleurs de lotus pour en faire une guirlande. Toutefois, l'arbre qu'ils trouvèrent n'était pas un lotus mais la nymphe Lotis transformée en lotus afin de se cacher des poursuites de Priape. Lors de la cueillette, du sang coula de l'arbre et Lotis blessée transforma Driope à tout jamais en arbre sous les yeux épouvantés de sa demi-sœur et du reste de sa famille. Cette légende montre la connexion de l'être humain à la terre mais également le respect et la protection de cette dernière.

- Driope 6 (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde élaborée à partir de 3 houblons dont une partie est ajoutée à cru. Le nez est houblonné avec une note de citron. En bouche, elle offre un arôme de citron. L'amertume est fine.
- Driope 8 (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée à partir d'une bonne quantité de 3 houblons dont une partie est ajoutée à cru. Le nez est très houblonné avec une note de citron. En bouche, elle est épicée. La finale est longue.

- Driope 10 (*10 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée à partir de malts caramel et chocolats et de 3 houblons dont une partie est ajoutée à cru. Le nez est fortement houblonné. En bouche, elle est peu amère avec des arômes touraillés (*caramel et chocolat*).

Hopportunity Beer Factory (*2016*)

Cette société a comme concept de créer des bières qu'elle produit dans d'autres brasseries.

- The One (*7 % alc.vol.*) : Blonde à base d'orge, de seigle et de blé ainsi que de 3 houblons (*Magnum, Cascade et Tettnanger*). Sa robe légèrement trouble est jaune très pâle champagne (*11 EBC*) et sa mousse blanche est crémeuse et épaisse. Le nez est fruité (*citron*) et malté. En bouche, elle est sucrée et amère (*29 IBU*) avec un arôme de citron. La finale est amère. La bouteille ressemble à une petite bouteille arrondie de vin. Elle est produite à la brasserie des Légendes*après avoir été initialement brassée par la brasserie De Nieuwe Ketel.

Hoppy (*brasserie et bière : Neufvilles (Soignies) – Hainaut : 2015*)

Le nom est un jeu de mots entre Hop (*houblon en anglais*) et happy (*comportement caractéristique des brasseurs*).

Cette microbrasserie a été fondée dans une ancienne grange familiale par deux amis qui ont logé dans le même kot durant leurs études et tous les deux passionnés de bières, Thomas Fraiteur et Dimitri Rousseaux. Bien qu'ayant débuté les premiers essais dans les années 2000, la brasserie ne voit le jour que quelques années plus tard. Elle fait également des démonstrations de brassage.

ANECDOTE : La brasserie est située dans la rue Caulier, du nom d'une ancienne brasserie de la région et qui disposait d'un site de production dans le village.

Elle joue sur les arômes des houblons plutôt que sur leur amertume.

- XII des Dieux by Hoppy (*12 % alc. vol.*) : Quadruple. Sa robe est brune (*62 EBC*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*33 IBU*) avec des arômes caramel et fruité. Elle n'est disponible qu'en hiver.
- (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du sucre, des houblons aromatiques du jardin de la brasserie et des épices. Sa robe est dorée (*15 EBC*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme fruité (citron). Elle n'est disponible qu'au printemps.
- Imperial by Hoppy (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec une bonne dose d'houblon et du sucre. Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). En bouche, elle est ronde et amère (*67 IBU*) avec des arômes fruités (*agrumes et fruits exotiques*). C'est la bière phare de la brasserie.
- Redskin by Hoppy (*8 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec une forte dose d'houblons. Sa robe est ambrée (*24 EBC*). En bouche, elle est sèche et très amère (*110 IBU*). Elle n'est disponible qu'en automne.
- Saison by Hoppy (*6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du sucre et des houblons aromatiques. Sa robe est dorée (*16 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*42 IBU*) et riche en arômes. Elle n'est disponible qu'en été.

Hoppy Ending (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Jean*

Hoppy Madame (*bière*) *: Voir brasserie En stommelings*

Hop Ruiter (*bière*) *: Voir brasserie Schelde Brouwerij*

HopSaSam (*brasserie : Audenarde – Flandre Orientale*)

Cette microbrasserie a été fondée par Sam Vanderstraeten.

Elle produit des bières typiques aux noms tout aussi particuliers en quantité souvent limitée.

- Cuvée Congé (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec 100 % d'houblon belge dont une partie à cru et du houblon sauvage d'Audenarde et refermentée en bouteille. Sa robe est orange paille (*10 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*).
- Nonniversaire (*12,1 % alc. vol. : 2015*) : Barley Wine mûrie dans une barrique de calvados durant 4,5 mois. Sa robe est marron ocre. Le nez est caramel, fruité (*fruits secs et raisin*) et alcoolisé (*calvados*). Elle se déguste dans un verre à Cognac. En bouche, elle est ronde avec des arômes maltés, caramel et fruité (*fruits secs*). La finale est sèche.

ANECDOTE : Cette bière a été créée pour fêter les 364 jours autres que le jour de son anniversaire ; d'où le nom. Après quelques essais dans son garage, le brasseur a fait cette bière à la brasserie Hof ten Dormaal* et l'a fait mûrir dans ses propres barriques.

- Retteketet (*8 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec des zestes d'orange et du grué d'orange et refermentée en bouteille. Sa robe est brun foncé (*95 EBC*). En bouche, elle est amère (*65 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*orange*).

- Stouten Blackie (*6,5 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec des lekkies (*bonbon typique d'Audenarde similaire à une babelutte*) comme source de sucre et refermentée en bouteille. Sa robe est noire (125 EBC). En bouche, elle est amère (65 IBU) avec un arôme torréfié.
- Tuiple'Up (*9,5 % alc. vol.*) : Triple vieillie dans un fût de tuică (*eau-de-vie de prune roumaine*) et refermentée en bouteille. Sa robe est orange paille (*12 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (30 IBU) avec des arômes fruité (prune) et alcool. C'est une bière collaborative avec la brasserie roumaine Oriel Beer (*Bucarest*)*.

Hopus (*bière*) *: Voir brasserie Lefebvre*

Hors-Champ (*bière*) *: Voir brasserie de Namur*

Horse-ale (*bière*)

Elle est brassée par une brasserie du groupe Interbrew.

- Horse Ale :

Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers en Brabant (*brasserie : Villers-la-Ville – Brabant Wallon : 2014*)

Cette microbrasserie artisanale (550 hl) a été fondée par la Confréríye des Hostieux Moines de l'Abbaye de Villers-la-Ville (*confrérie en charge de promouvoir les boissons et la nourriture de la région*) sur base notamment de fonds européens. Ils ont rénové l'ancienne carrosserie et écurie de l'hôtel du 19ème siècle situé près des ruines (*voir Villers* dans le chapitre Abbaye pour en savoir plus sur l'histoire de l'abbaye*) et tombées également en ruine depuis 50 ans. Ils ont relancé la production de bière en s'inspirant d'une recette du 18ème siècle.

Elle brasse à l'ancienne (*fourquet*) des bières bios dont 2 bières d'abbaye (*L'Authentique V* et La Triple IX**).

ANECDOTE : Il existe également les bières d'abbaye "Vieille Villers*" et "Triple Villers*" qui font référence à l'abbaye mais qui sont produite par la brasserie Huyghe* (*Melle*).

- Dom Placide (*8,5 % alc. vol.*) : Brune forte. Son nom correspond au nom du dernier moine de l'abbaye.
- Lumineuse (La) (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Ténébreuse (La) (*8,5 % alc. vol.*) : Brune.
- T'Serclaes (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Bière de Noël

Hotteuse (*bière*) *: Voir brasserie des Trévires*

Houbleûpse (*bière*) *: Voir brasserie Fredeber*

Houblonde (*brasserie : Braine-le-Château – Brabant Wallon : 2015*)

Cette microbrasserie a été fondée par trois amis, Christophe Carrette (*juriste dans la finance et bancassurance*), Tanguy De Prest (*marketing et communication*) et Christof Braun (*ingénieur)* qui ont décidé d'abondonner leur métier pour se lancer dans la bière à base d'eau dynamisée, l'eau représentant plus de 90 % du contenu de la bière.

Leur bière est actuellement produite par la brasserie de Brunehaut*

- Houblonde (*5,6 % alc. vol. : 2015*) : Blonde élaborée avec de l'eau de source étant passée sous un vortex afin de lui rendre toute l'énergie et la pureté d'une eau de source et d'un élixir de fleur sauvage des Pyrénées et de vanille bio. Sa robe à la pétillance en vortex est blond doré (*14 EBC*) et sa mousse est blanche. Le nez peu intense est floral. En bouche, elle est légère et rafraichissante avec des notes florales. La finale est peu amère (*13 EBU*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*5-8°C*).

Houblons de Bruxelles (*houblonnière : Molenbeek-Saint-Jean – Bruxelles*)

Cette houblonnière durable a été fondée à Jette. Il y cultive toute une sorte d'houblons, principalement allemands. Elle a déménagé en 2018 à Molenbeek-Saint-Jean. Elle est associée à la brasserie Deluxe* qui élabore des bières qu'elle produit ailleurs, notamment aux brasseries Valduc-Thor et En Stoemelings.

- HB Super Deluxe (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Triskel* notamment, non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe est blonde. En bouche, elle est amère avec un arôme malté. Elle est brassée par la brasserie En Stoemeling selon une recette originale de la brasserie Deluxe.

Houppe (*brasserie et bière*) *: Voir brasserie (artisanale) de Namur*

Houppe (*bière*) *: Voir brasserie de Namur*

Houten Kop (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Houten Molen (Den) (*brasserie : Essene - Brabant Flamand*)

- Rangsken (*7,5 % vol. alc. - 2012*) : Triple blonde.

Hugel (*brasserie : Courtrai – Flandre Occidentale : 2010*)

Cette brasserie a été fondée par Koen Hugelier.

- Zeven Zonden Invidia (*% alc. vol.*) : Brune.
- Zeven Zonden Luxuria (*9 % alc. vol.*) : Brune.
- Zeven Zonden Gula (*10 % alc. vol.*) : Brune.
- Zeven Zonden Superbia (*% alc. vol.*) : Brune.

Hulotte (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Hussy (*bière*) *: Voir brasserie Antwerpse Brouw Company*

Huyghe (*brasserie : Melle - Flandre Orientale : 1654/1906*)

Cette brasserie familiale industrielle (*350 000 hl*) a été fondée au lieu-dit Appelhoek. C'est une des rares brasseries à avoir survécu parmi les 300 que comptait Gand. C'est également la 7ème plus grosse brasserie de Belgique.

Elle est rachetée en 1906 par Léon Huyghe qui y travaille depuis 4 ans. Initialement appelée la brasserie-malterie Den Appel (*la pomme en français en référence au lieu-dit*), la brasserie change de nom en 1938 et devient Brasserie Huyghe. Celle-ci fabrique alors principalement des pils. La guerre et ses rationnements permirent curieusement d'élaborer une bière, la Golden Kenia à base d'une variété française de malt (*Gold Kenia*) en 1945.

En 1948, le fils, Albert Huyghe (II) se lance dans la production de limonades et de soda à côté des bières à fermentation basse. Il livre sa production à une dizaine de cafés situés à proximité de Gand.

En 1980, Jean de Laet (III), beau-fils d'Albert, se lance dans la production de bières à fermentation haute. Le 26 décembre 1989, est brassée pour la première fois, la Délirium Tremens qui a fait par la suite, la renommée de la brasserie. De nouveaux produits ont été créés par la suite. Il rachète quelque brasseries dont la De Biertoren** (*1993*) qu'il ferme aussitôt.

Actuellement, son fils, Alain De Laet (IV) la dirige. En 2012, il décide d'arrêter le site initial de production pour construire une nouvelle brasserie nettement plus performante à proximité. Ce dernier souhaite une brasserie très durable tant au niveau de la technique (*dispositif de filtration, réduction des énergies et consommation en eau, etc.*) que du contenu des bières (*produits bios et issus du commerce équitable*). Il investit dans 4 microbrasseries pour y faire des bières craft. Il préside la Guilde des Brasseurs en 2023.

Elle produit notamment les séries *Bersalis* (*pour la brasserie Oud Beersel*), *Delirum Tremens* (*depuis 1988*), *Floris* (*bières légères fruitées*), *Mongozo* (*bières fruitées au goût exotique*) dont une pils (*Mongozo Premium Pilsener**) et les bières d'abbaye *Averbode*, *St Idesbald** et *Villers**, une bière de table (*Huyghe Blonde**) et deux blanches (*Blanche des Neiges* et Früli**).

- Arrageoise : Bière à façon. 3 variétés de bières pour la ville française d'Arras.
- Artevelde : 2 variétés des bières.
- Bersalis Triple (*9,5 % alc. vol. - 2005*) : Triple contenant des épices. La robe est jaune or. En bouche, elle offre des arômes d'agrumes, de malt et de froment avec une note d'épices. Son histoire est un peu particulière. Elle a été développée par les coupeurs de gueuze, Geert Christiaens et Roland De Bus, qui venaient de racheter la gueuzerie Oud Beersel et devaient gagner de l'argent pour reconstituer les stocks de lambics. Ils l'ont fait brasser à Melle. Par la suite, d'autres sortes sont apparues.
- Bersalis Tripel Oak Aged (*10,5 % alc. vol.*) : Triple ayant maturé 16 mois dans un tonneau en bois (*issu de Chateauneuf-du-Pape*) selon un processus de fermentation spontanée. La robe est jaune or. En bouche, elle offre des arômes d'agrumes, de malt et de froment avec une note d'épices. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12 °C*) et se conserve durant 3 ans.
- Bersalis Kadet (*4,5 % alc. vol.*) : Triple. La robe est jaune or. En bouche, elle offre des arômes d'houblon avec une note fruitées. Elle a le goût d'une triple mais se boit comme une pils.
- Bersalis Sourblend (*6 % alc. vol. - 2015*) : Mélange de blonde et de lambic. La robe est blonde. En bouche, elle est aigre et acide avec un arôme de malt. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*) et se conserve 3 ans.

- Bolivar : Bière à façon. 2 variétés pour Oxfam.
- Campus Gold (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde non filtrée. Sa robe opalescente et bien vivante est or (*11 EBC*). Le nez est fermentéet fruité (*fruits rouges et figues*). En bouche, elle est vineuse et sucrée. L'amertume est faible.
- Bière du Corsaire (*7,4 % alc. vol.*) : Bière rouge (*birra rossa*) contenant du houblon caramélisé et du sucre de canne. Sa robe rouge sanguinaire est particulière. En bouche, elle livre des arômes sucré (*sucre de canne*) et caramel. La finale est douce, légèrement amère et fumée. Elle se boit tempérée ou fraîche. Elle est destinée à l'Italie.
- Bière du Corsaire Cuvée Spéciale (*8,5 ou 10 % alc. vol.*) : Triple aromatisée à l'abricot et à triple fermentation. Sa robe est blonde. En bouche, elle est sucrée et peu amère avec un arôme de coriande. La finale est sucrée. Elle est brassée en Belgique par Artevelde* pour le compte de la brasserie Huyghe.
- Deliria : Série de bières brassées annuellement par 10 femmes à l'occasion de la Journée Internationale des Femmes. Ses caractéristiques varient d'une année à l'autre.

ANECDOTE : C'est Catherine Dubrulle, l'épouse d'Alain de Laet qui est la force vive de cette bière féminine.

- Delirium Argentum.
- Delirium Black.
- Delirium Christmas (*10 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est douce avec des notes caramel, boisé et épicé. L'étiquette montre des éléphants portant des bonnets de Noël.
- Delirium Nocturnum (*9 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun foncé avec des reflets rougeâtres et sa mousse est brun clair. Le nez est caramel et torréfié (*moka et chocolat*) avec une note de réglisse. En bouche, elle est douce, puissante et amère. La finale est plus amère. Elle a été créée pour les 10 ans de la Délirium Tremens.
- Delirium Red (*8 % alc. vol.*) : Délirium Tremens fruitée élaborée avec des cerises. La robe est rouge. Le nez est fruité (*cerise*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*cerise*).
- Delirium Sour Quadruple (*2022*) : Quadruple vieillie en fût de chêne durant 15 mois tout en subissant une acidification spontanée. Sa robe est foncée. C'est une version très limitée (*8 500 bouteilles*).
- Delirium Tremens (*9 % alc. vol. : 1989*) : Triple blonde élaborée avec 3 levures distinctes et des épices. Sa robe opalescente et peu pétillante est jaune paille (*7,5 EBC*). Le nez est levuré, malté et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est agressive, un peu piquante et amère avec des arômes malté et épicé. La finale est longue, amère et sèche. Sa bouteille opaque à l'aspect de céramique est peinte avec des motifs notamment d'éléphants.

ANECDOTE : Le nom Delirium Tremens provient d'un état de crise des alcooliques en phase de désintoxication où peuvent apparaitre chez certaines personnes, des hallucinations sous forme d'animaux ou des formes brusquement mobiles, ainsi que des pertes de mémoire et d'orientation qui peuvent durer plusieurs jours. Ainsi, l'étiquette imaginée par un étudiant en échange de deux bacs de bière montre des éléphants roses, des crocodiles et des corbeaux (*en bande noire en haut de l'étiquette et inspiré du film d'Alfred Hitchcock, les Oiseaux*).

- Drossaard (*7,8 % alc. vol.*) : Brune. La robe au perlé généreux, proche d'une trappiste triple est rousse et le col est onctueux. En bouche, elle est peu sucrée et très amère. La finale est très amère.

ANECDOTE : Le nom provient d'une famille de Diest, ville du Brabant flamand à la limite du Limbourg et reconnue pour son nombre le plus important de brasserie par km² lors de son histoire. Drossaard était un personnage typique qui assumait toutes les fonctions de son maître en son absence. Le dernier Drossaard, Dr Juan de Paramo, a construit à la fin du 18ème siècle, la maison des "Drossaard qui est devenue de nos jours l'auberge de jeunesse de la ville. Cette maison est représentée sur l'étiquette.

- Floris Fraise (*3,5 % alc. vol.*)
- Guillotine (*9 % alc. vol.*) : Bière non pasteurisée. En bouche, elle est très amère avec un arôme malteux. La finale est douce et amère. Elle se présente dans une bouteille en verre recouverte de peinture (*aspect de terre*) afin d'éviter toute contamination par la lumière lors de son transport à l'exportation. Le nom provient de l'instrument de torture qui fut un des symboles de la Révolution française. Elle fut créée pour le bicentenaire de cet événement. Initialement brassée pour les marchés français et italiens, elle a également conquis le marché belge comme une bière à part entière.
- Mongozo Banane : Bière fruitée à la banane.
- Mongozo Mangue : Bière fruitée à la mangue.
- Mongozo Noix de coco : Bière fruitée à la noix de coco.
- Mère Noël (*8,5 % alc. vol.*) : Blonde de Noël. En bouche, elle est amère avec un arôme épicé. La finale est fruitée (*pomme*).

- Minty (*4,3 % alc. vol.*) : Bière à la menthe. Sa robe est verte. En bouche, elle est sèche et amère avec un arôme de menthe poivrée. Elle se boit fraîche (*5-7°C*). A découvrir uniquement par curiosité. Le nom provient du fait que cette bière est faite à base de menthe.
- Paranoïa (*5,6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du blé malté, 5 houblons *(Polaris, Cascade et Centennial ajoutés lors de l'ébullition et Citra et Mosaïc à cru*) et de la levure de blanche. Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme fruité (*contrairement aux autres bières de la brasserie*). Elle est distribuée en canettes avec un hippotame bleu à taches jaunes.
- Poiluchette Blonde : Blonde. Elle est produite pour les marcheurs de l'Entre-Sambre-et-Meuse.
- Poiluchette Brune : Brune. Elle est produite pour les marcheurs de l'Entre-Sambre-et-Meuse.

Ichtegem (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Iedereen Bavo (*brasserie : Evergem (Gand) – Flandre Orientale*)

Cette microbrasserie a été fondée par Joeri et Lauren Cools (*père et fils*) qui ont décidé de rendre hommage à l'abbaye Saint-Bavon de Gand tout en respectant l'aide aux démunis, et en particulier aux enfants puisqu'une partie des bénéfices est versée à deux associations luttant contre la pauvreté infantile.

Elle produit la gamme de bières d'abbaye (*Bavo*) qu'elle fait brasser à la brasserie Boelens*.

Ignis fatuus (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

Ijsbeer Willem Whisky Oak (*bière*) *: Voir brasserie Verhuisbrouwerij*

IkPA – Kveikhoppyöl (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Illegaal (*brasserie : Forest – Bruxelles*)

Cette micro-brasserie a été fondée dans un atelier.

Il nomme ses productions à des acteurs.

- Meryl's Triple (*8,3 % alc. vol.*) : Triple. En bouche, elle livre des arômes miellé, fruité (*banane*) et épicé (*clou de girofle*).

ANECDOTE : Le nom est un jeu de mots avec l'actrice américaine Meryl Streep.

Imà (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Impératrice (*bière*) *: Voir brasserie (La) Couronne*

Imperial by Hoppy (*bière*) *: Voir brasserie Hoppy*

Impériale (*bière*) *: Voir brasserie (La) Couronne*

Imprimerie (*brasserie : Uccle – Bruxelles : 2003*)

Cette microbrasserie a été fondée dans une ancienne imprimerie. C'est une des rares brasseries bruxelloises actuelles.

Son histoire est pourtant plus ancienne. Vers 1850, Henry Vandenheuvel et son associé Van Assche reprennent la Brasserie Saint-Michel** située à Bruxelles. En 1863, elle change de nom et devient la brasserie H.Vandenheuvel & Cie suite au changement de partenaire. Jacques Borremans remplace Van Assche. A la mort d'Henry, sa petite-fille et son époux, Edmond Bonnehill reprennent la brasserie et la font prospérer. En 1920, une nouvelle brasserie est construite à Molenbeek-Saint-Jean. Par la suite, le beau-fils, Jean de Béco devient le dirigeant et continue à la faire grandir. En 1964, la brasserie est dirigée par Philippe de Ribaucourt, un beau-frère de Jean.

A la fin des années 1960, la brasserie qui produit 500 000 hectolitres par an est rachetée par le groupe anglais Watney qui ordonne la fermeture de la brasserie en 1974.

En 2003, le fils de Philippe, Guy-Philippe de Ribaucourt et d'autres associés créent la brasserie de l'Imprimerie et y relancent la production de trois bières de l'ancienne brasserie Vandenheuvel* qui ont connu leurs heures de gloire lors de l'Exposition Universelle de Bruxelles en 1958 et en adaptant les recettes originales. Une blanche est produite par la suite selon une nouvelle recette : la Blanche de Saint-Job*

Elle produit des bières non filtrées et non pasteurisées : la Stout Vandenheuvel*.

- Double Export (*6,4 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Ekla (*5 % alc. vol. : 2003*) : Blonde de type pils. Elle est produite selon une recette ancestrale de l'ancienne brasserie Vandenheuvel** (*1858*). Elle connut son heure de gloire à l'époque de l'Exposition Universelle de Bruxelles de 1958, soit 100 ans après sa création.
- Stout Vandenheuvel (*5,8 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est foncée.

Indian Summer (*bière*) *: Voir brasserie Anderik*

Ines (*bière*) *: Voir brasserie Smisje*

Inglorious Quad (*bière*) *: Voir brasserie Brew Stars*

Insolite (L') (*bière*) *: Voir brasserie Valduc-Thor*

Invictus (*brasserie et bière : Louette-Saint-Pierre (Gedinne) – Namur : 2013*)

Cette microbrasserie (*500 hl*) a été fondée par Hugues Duvivier de Fortemps, ancien concessionnaire de voitures durant 10 ans.

Le logo représente un cerf.

Il produit des bières naturelles sans épice et additif.

- Invictus - Blonde d'Ardenne Houblonnée (*2013*) : C'est la première bière créée par la brasserie.
- Invictus - Blonde d'Ardenne Triple
- Invictus - Les Butineuses : Blonde au miel.
- Invictus – Saison d'Ardenne : Saison.
- Invictus - Stout d'Ardenne (*7,2 % alc. vol.*) : Stout élaboré avec une certaine dose d'houblon. Sa robe est noire. Le nez complexe est torréfié (*chocolat*), boisé et fruité (*fruits des bois*). En bouche, elle est moins dense qu'un stout classique, moyennement amère avec des arômes torréfié (*cacao*) et fruité (*fruits cuits*).

IPair Tendue (*bière*) *: Voir brasserie du Comte Hener*

IPA Pot'ame (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

IPA Shindig 100 (*bière*) *: Voir brasserie Fluviation*

I Wanna Brag about this (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beers*

Jack's Precious IPA (*bière*) *: Voir brasserie Musketeer (The)*

Jaguar Warrior (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beers*

Jambe-de-bois (*bière*) *: Voir brasserie de la Senne*

Jambe en l'air (La) (*bière*) *: Voir brasserie de Namur*

Jamboise (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

Jandrain-Jandrenouille (*brasserie : Jandrain-Jandrenouille - Brabant Wallon : 2007*)

Le nom provient du village où cette brasserie est installée.

Cette brasserie artisanale (*800 hl*) a été fondée dans la ferme de la Féculerie, suite à la volonté de deux amis, Stéphane Meulemans et Alexandre Dumont de Chassart dont ne reste qu'Alexandre, passionné de bières depuis l'âge de ses 14 ans. Le matériel a été récupéré de la brasserie du Berry. Cette brasserie se fournit en malts locaux (*Corroy-le-Grand*).

Il travaille principalement avec des houblons américains. Les bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Elle produit également la blanche VI Wheat et des bières à étiquette.

- IV Saison (*6,5 % alc. vol. - 2007*) : Saison pur malt d'orge avec 4 houblons américains. Sa robe trouble est jaune pâle. Le nez expressif est céréalier (*pain frais*), fruité (*mandarine, ananas, abricot et pêche*) et floral (*fleur blanche*). En bouche, elle est pétillante, acide et peu amère avec des arômes levuré, terreux, fruités (*ananas et pamplemousse*) et épicé (*clou de girofle*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Le nom de la bière joue sur le jeu de mots "Quatre Saisons" en insistant sur le type de la bière. De plus, le nombre 4 signifie que la bière contient les 4 ingrédients classiques et 4 types d'houblons.

- V Cense (*7,5 % alc. vol. : 2008*) : Ambrée pur malt d'orge (*3 types*) élaborée avec du houblon *Amarillo* dont une partie à cru et une épice tenue secrète. Sa robe est ambrée et la mousse est beige. Le nez riche est fruité (*ananas, agrumes, mandarine, pêche et abricots secs*) et caramel. En bouche, elle est moyennement effervescente, souple, un peu acide et moyennement amère avec des arômes fruité (*agrumes*), caramel et rôti avec une note résineuse. La finale est longue, sèche, amère, résineuse et fruitée (*mandarine*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Le nom de la bière joue sur le jeu de mots "Cinq Sens" en y remplaçant le mot sens par Cense qui est un ancien mot français désignant un corps de ferme. De plus, le nombre 5 signifie que la bière contient 5 ingrédients : les 4 classiques et un cinquième qui est une épice tenue secrète.

- VI Wheat : Wheat Ale.

ANECDOTE : Les brasseurs se sont inspirés de la série *Star Wars* où les épisodes IV, V et VI sont sortis avant les premiers épisodes.

- Archiduc (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée à étiquette pour la Confrérie de Jean de Nivelles selon une recette de l'ancienne brasserie Duvieusart composée d'épices. Sa robe est brun ambré et sa mousse est fine. En bouche, elle est amère. Elle se sert très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle est faite pour accompagner la tarte "Al Djote".
- Bière des Nonnes – Forever Beer (*6,5 % alc. vol.*) : Sa robe troube est or (*14 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est pleine et moyennement amère avec des arômes maltés. La finale est moyenne, sèche, légèrement amère et maltée.
- Brainoise (La) (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe brumeuse est dorée à cuivrée et sa mousse blanche est fine. Le nez est floral avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruités et une note épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est une bière à étiquette conçue par Philippe Mengal, brasseur amateur (*Wauthier-Braine*).
- Château d'Hélecine (*6,5 % alc. vol. – 2018*) : Triple blonde utilisant une partie du houblon à froid. Sa robe légèrement trouble est blonde. Le nez est floral et fruité (*houblon à froid*). En bouche, elle est fraîche et amère. Elle a été élaborée pour le Château d'Hélecine qui appartient à la Province du Brabant Wallon.
- Djan d'Nivèle (*6 % alc. vol.*) : Blonde à étiquette pour la Confrérie de Jean de Nivelles composée de 100 % de malt d'orge. Elle se sert très fraîche à fraîche (*4-8°C*).
- Mochenaire (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe trouble est blond doré à ambrée. Le nez intense est fruité (agrumes) avec une note florale, En bouche, elle est un peu ronde et moyennement amère. Son nom fait référence au ruisseau qui délimite les communes de Fernelmont et d'Andenne.
- Ophinoise 7 (L') (*7 % alc. vol. : 2022*) : Blonde élaborée avec du froment malté et non filtrée. La robe translucide est dorée (*12 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est pétillante, moyenne et peu amère. La finale est faible.

ANECDOTE : Cette bière fait référence au village d'Ophain-Bois-Seigneur Isaac (*commune de Braine-l'Alleud – Brabant Wallon*) où 3 habitants de ce village et amis passionnés de bière ont créé la recette de cette bière durant le confinement. Le chiffre fait référence au % d'alcool.

- Ophinoise Ambrée (L') (*7 % alc. vol. : 2022*) : Blonde élaborée avec du froment malté et non filtrée. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est pétillante, moyenne et finement amère avec un arôme céréalier. La finale est longue et légèrement amère. Elle se boit très fraîche et fraîche (*4-8°C*).

Janimal (*bière*) *: Voir brasserie Vrijstaat Vanmol (Brewing)*

Janine Boulangerie (*brasserie : Schaerbeek – Bruxelles*)

Cette brasserie-boulangerie a été fondée par Janine qui a la volonté de réutiliser ses résidus de boulangerie dans la production de bières. Ainsi, une partie du malt (*15 à 20 %*) est remplacée par du pain invendu.

Les bières sont brassées à la brasserie de l'Annexe* (*Saint-Gilles*) et devraient bientôt être brassées au sein de la première coopérative de microbrasserie bruxelloise, la CoHop.

- Ka Sa Yé : New England IPA élaborée avec du jus d'ananas. Le nom signifie "*Qu'est-ce c'est que ça*" en créole
- Rock'n Carol (*6 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec du vieux pain invendu à la boulangerie. Sa robe trouble est orange (*16 EBC*). Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes maltés. La finale est moyennement amère.

Jan Van Eyck (*bière*) *: Voir brasserie (De) Graal*

Jan van Gent (*bière*) *: Voir brasserie Liefmans*

Jazz Beer (*bière*) *: Voir brasserie Val de Sambre*

Jawadde (*brasserie : Renaix – Flandre Occidentale*)

Le nom provient d'une expression en dialecte flamand "jawadde" qui signifie "fameux".

- Jawadde Gemberbier (*7 % vol. alc.*) : Bière à base de malt caramélisé et de coriandre. En bouche, elle livre un mélange d'arômes fruités et de caramel amer. La finale est amère.
- Jawadde Kriek (*8 % vol. alc.*) : Brune contenant des cerises de Schaerbeek mais pas de lambic. Sa robe est rouge foncé. En bouche, elle présente un arôme fruité. La finale est amère. Elle ne plait pas au puriste de kriek.

- Jawadde Tripel (*7 % vol. alc.*) : Triple blonde. Au nez et en bouche, elle présente des arômes fruités secs (*raisins secs*) plus qu'amers. La finale est amère.

Jawa IPA (*bière*) *: Voir brasserie En Stoemelings*

Jean Chris n°1 (*bière*) *: Voir brasserie de Rulles*

Jeannette (*bière*) *: Voir brasserie Lupulus*

Jessenhofke (*brasserie : Hasselt – Limbourg : 2006*)

Cette brasserie pédagogique (*800 hl*) a été fondée par Gert Jordens.

Il met au point des bières bios élaborées le plus souvent avec des épices et les fait ensuite produire en plus grand volume dans les brasseries Anders*, Strubbe* et De Plukker*. Ses propres productions ne sont vendues uniquement qu'à la brasserie.

- BRWN : Brune. Sa robe trouble est brune (*45 EBC*) et sa mousse est fine. Le nez est torréfié. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes torréfiés (*chocolat*). La finale est peu amère.
- Maya (*6 % alc. vol.*) : Blonde où l'orge a été partiellement remplacée par le produit résiduel du seitan contenant de l'amidon et issu de l'entreprise Seitan Maya. Elle contient 3 houblons issus de la ferme de houblon De Plukker* (*Challenger, Goldings et Fuggles*), du sucre de canne et des épices et est refermentée en bouteille. Sa robe est jaune pâle. Le nez est céréalier (*grains*), épicé, miellé et alcoolique. En bouche, elle est pétillante, riche, corpulente, aigre-doux et très amère avec des arômes d'épices et de céréales. La finale est houblonnée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-11°C*).
- RGLR (*3,5 % alc. vol.*) : Blonde légère élaborée avec 3 houblons (*Challenger, Fuggles et Goldings*) et refermentée en bouteille. Sa robe trouble est jaune paille (*5 EBC*). En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes floraux. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-11°C*). Cette bière a été réalisée pour le traiteur Dauranta qui souhaitait avoir une bière légère à offrir avant le diner et aux réceptions.

Job (*bière*) *: Voir brasserie De Kroon*

John Martin (*groupe brassicole : Genval - Brabant Wallon : 1909*)

Cette société anonyme a été fondée par l'anglais John Martin installé en Belgique qui a décidé d'importer en Belgique, les bières classiques anglaises et irlandaises (*Guinness*). Il commence avec un Pale-Ale. Le père de John, armateur décide de migrer avec toute sa famille en Belgique afin de mieux développer le marché des navires. Après une bref retour en Londres, il épouse en 1908, Jeanne Bouttiau, fille d'un médecin réputé liégeois. Le couple a deux enfants : Andrew et John-James. En 1909, John crée sa première entreprise, *John Martin*, à Anvers et y développe des bières anglaises. Un an plus tard, il démarre la distribution européenne du Schweppes Indian Tonic, boisson pétillante imaginée en 1780. Deux ans plus tard (*1912*), il importe la bière irlandaise Guinness pour la première fois en Europe. Grâce à la publicité, cette bière devient de renommée européenne, devenant même en 1944, la fameuse "*Guinness Extra Special*" (GXS) uniquement disponibles et développée pour la Belgique. C'est actuellement le plus ancien distributeur dans le monde de *Guinness*. En 1924, il crée la marque Gordon Scotch Ale. En 1934, il installe la production des eaux et des limonades à Genval. Dans les années 1940, c'est le tour de la *Bulldog Pale Ale* qui deviendra par la suite, la *Martin Pale Ale*. En 1952, il rénove le château du Lac de Genval qui devient l'emplacement du siège belge de l'entreprise. Il meurt en 1966.

A sa mort, ses deux fils, Andrew et John-James (II) reprennent l'entreprise et poursuivent l'expansion du groupe.

Les 3 fils de John-James, John-Charles, Anthony et Peter (III) rejoignent la société dans les années 1980. Rapidement, Anthony Martin prend les commandes en redynamisant l'entreprise, notamment avec en 1988, le rachat des jus de fruit *Looza*, le lancement d'*Orangina Belgique* et la conquête internationale du *Schweppes*. En 1991, il créé la société John Martin SA, lance la gamme *Martin's Finest Beer Selection* et rachète en 1993, la brasserie Timmermans* (*Itterbeek*) qui produit notamment la Bourgogne des Flandres dont il crée en 2018, une micro-brasserie spécialement pour sa production à Brugge, lieu initiale de sa production. La brasserie poursuit sa production de bières à fermentation spontanée. Au milieu des années 1990, il développe la première pils du groupe, la *Gordon Five* et agrandit les gammes *Gordon Finest*, *Martin Ale, Orangina* ainsi que les cidres. Dans les années 2000, il développe de nombreuses filiales étrangères. En 2004, Anthony est l'unique pilote du groupe. Il poursuit le développement du groupe en diversifiant encore plus les gammes, en développant le marché de la cannette et en modifiant les étiquettes d'un grand nombre de produits (*bières, cidres, etc.*). En 2007, il propose une nouvelle gamme de bières fruitées en canettes ainsi qu'un nouveau cidre (*Celtic Cider*)

Le groupe possède 3 sites de production : Bruges (*2018*) où est produite la Bourgogne des Flandres, la brasserie Timmermans* (*Itterbeek et bières à fermentation spontanée*) et la ferme de Mont-Saint-Jean à Waterloo* (*brasserie et distillerie*) depuis 2015, suite à une association avec *Adrien Desclée*.

ANECDOTE : Anthony Martin souhaite garder le statut de microbrasserie pour la brasserie de Waterloo.

Une des spécialités du groupe est de produire une certaine quantité de bières en canette, vu l'attirance pour ce contenant d'un certain nombre de ses pays clients (*USA, Angleterre, Hollande*).

Il produit un grand nombre de gammes : *Bière du Brabant*, *Bourgogne des Flandres**, *Dominus* (*bières d'abbaye*), *Maredret* (*bières d'abbaye depuis 2021*), *Waterloo* (*2013*), *Gordon Finest** (*bières à fermentation basse ou haute*), *Timmermans* (*bières fruitées à fermentation spontanée industrielles*), la Brussels Fruit Beer, une blanche (*Blanche des Moines**) ainsi que des cidres et des boissons gazeuses.

- Blonde du Brabant (*6 % alc. vol.*) : Blonde.
- Diabolici (*8 % alc. vol.*) : Triple.
- Double du Brabant (*6,5 % alc. vol.*) : Double.
- Gordon Blond Oak Aged (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 grains, vieillie en fût de chêne et refermentée en bouteille. La robe translucide est orange paille (*12 EBC*). Le nez est fruité (*orange amère*) et boisé. En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité (*orange*), boisé et alcoolisé. La finale est courte et fraîche.
- Gordon Five
- Gordon Imperial Oak Ale
- Gordon Scotch Ale (*8 % alc. vol.*) : Scotch Ale élaborée avec du maïs et du sucre. Sa robe transparente finement pétillante est brun rouge et sa mousse est beige. Le nez est torréfié et caramel avec un note fruité (*fruits rouges*). En bouche, elle est douce et peu amère avec un fort arôme torréfié (*café*) et des notes caramel et fruité (*fruits rouges*). La finale est longue, sèche, peu amère et torréfiée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Cette bière est née dans les landes écossaises mais est brassée uniquement pour la Belgique.

- Gordon Xmas (*8,8 % alc. vol. - 1930*) : Bière de Noël élaborée avec des malts caramel et torréfié. Sa robe est rouge. Le nez est fumé et fruité (*fruits murs*). En bouche, elle est douce, ronde (*plus que la Gordon classique*) et moyennement amère avec des arômes de biscuit, pain d'épice, réglisse, caramel et café torréfié. La finale est longue et amère. Elle a été créée par John Martin dans la tradition des scotchs ale anglais.

Anecdote : Etant donné que la Gordon XMas fut la première bière de Noël introduite en Belgique, le brasseur la considère comme la seule bière officielle du Père Noël.

- Gordon Xplosion Peach
- Gordon Xplosion Red Fruit
- Gordon Xplosion Tequila
- Gordon Xplosion Xotic Rum
- Guinness Special Export (*8 % alc. vol. : 1944/2014*) : Stout riche en esters et en alcool. Sa robe est brun foncé à noire. Le nez est malté et toatsé. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfié (chocolat) et caramel. La finale est longue et houblonnée. Elle est produite à Dublin spécialement pour le marché belge.
- Kilkenny
- Lambic & Stout : Bière élaborée à partir d'une Timmermans Oude Kriek, une Guinness Special export et une West Indies Porter (*1801*). En bouche, elle est douce, acide et complexe avec des arômes de chocolat, de chêne et de cerise. C'est une bière collaborative entre la brasserie Timmermans et la brasserie Guinness.
- Martin's Blond Ale (*6 % alc. vol.*) : Blonde.
- Martin's IPA (*6,9 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon à cru. Sa robe est ambrée.
- Martin's IPA 55 : IPA contenant 5 houblons dont deux américains (*Cascade et Citra*) à cru. En bouche, elle est amère (*55 IBU*). Elle est conditionnée en canette et fût. Le chiffre 55 correspond à son degré d'amertume.
- Martin's Pale Ale MPA (*5,8 % alc. vol. - 1909*) : Pale ale produite à base et de maïs et de houblon anglais (*Kent*) selon le dispositif d'houblonnage à cru. Sa robe finement pétillante est ambrée (*IBU 25*). Le nez est boisé. En bouche, elle est peu amère avec un arôme boisé. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Mc Douglas Scotch Ale : Elle porte le même nom qu'une bière produite aux USA par la brasserie Wee Heavy*.
- Rousse du Brabant (*5 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Spécial de Brabant (*5,3 % alc. vol.*) : Blonde.

- Triple de Brabant (*8,5 % alc. vol.*) : Triple.

Jongleur (*bière*) *: Voir brasserie De Circus*

Joss Beer (*bière*) *: Voir brasserie Lion*

Joup (*bière*) *: Voir brasserie Grain d'Orge*

Jour de Fête (*bière*) *: Voir brasserie Vleesmeester Brewery*

Judas (*bière*) *: Voir groupe Alken Maes*

Juice Junkie (*bière*) *: Voir brasserie Brussels Beer Project*

Jules de (*bière*) *: Voir brasserie De Ryck*

Julius (*bière*) *: Voir brasserie (Het) Kluis*

Jungle (La) (*brasserie : Anderlecht – Bruxelles*)

Cette microbrasserie de quartier est située au Studio Citygate.

Elle produit des bières non filtrées et non pasteurisées dont des bières de soif et une bière de table.

- Bruxelles Sun (*6,9 % alc. vol. : 2022*) : Double Saison élaborée à partir de la Saison Sauvage mais en y ajoutant plus d'ingrédients solides comme du seigle et de l'avoine.
- Délivrance (*6,2 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec du houblon anglais. Sa robe translucide est ambrée (*22 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*47 IBU*) avec des arôme d'épeautre et fruité (*poire caramélisée*).
- Saison du Kanaal (*5,9 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe translucide est orange paille (*9 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est finement amère (*58 IBU*) avec un arôme malté. La finale est longue et légèrement sèche. Elle ressemble à une Saison.
- Saison Sauvage (*5,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du jus d'orange sanguine Tarocco et des zestes. Sa robe légèrement voilée est couleur champagne. Le nez est épicé *(clou de girofle*), malté (*foin*) et levuré avec des notes acidulées fruitées (*citron, abricot et coing*). En bouche, elle est légère, astringente et acide avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est courte, finement amère, fruitée (*orange*) et céréalier (*seigle*).

Jungle IPA (*bière*) *: Voir brasserie des Tours*

Jungle Joy (*bière*) *: Voir brasserie Brussels Beer Project*

Jurua (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Jus de Mer (*brasserie et bière : Middelkerke – Flandre Occidentale*)

Elle est située à proximité de la digue, dans les bâtiments de l'ancienne brasserie du 19ème siècle, "Lion d'Or**".

- Jus de Mer Blonde (*7,3 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du maïs et des épices. Elle est non filtrée et non pasteurisée et refermentée en bouteille. La robe trouble est dorée (*18 EBC*). Le nez est légèrement fruité. En bouche, elle est douce et moyennement amère (29 IBU) avec des arômes houblonnés.
- Jus de Mer Double

Kamehameha (*bière*) *: Voir brasserie Zythologist*

Kanunnik (*bière*) *: Voir brasserie Wilderen*

Kaori (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Jean*

Kapittel (*bière*) *: Voir brasserie Leroy Breweries*

Ka Sa Yé (*bière*) *: Voir brasserie Janine Boulangerie*

Kastaar (*bière*) *: Voir brasserie De Block*

Kasteel Beauvoorde (*bière*) : *Voir brasserie De Plukker*

Kasteel Bier ou **bière du Château** (*bière*) *: Voir brasserie Van Honsebrouck*

Katjes Special (*bière*) *: Voir brasserie Leroy Breweries*

Kazematten (*brasserie : Ypres - Flandres Occidentale*)

Elle est le fruit d'une collaboration entre la brasserie Sint-Bernardus et Pierre Célis après son retour des USA en 2001. Julie Depypere et Rudi Ghequire en sont les gérants.

Elle a repris en 2014 la production de la Grottenbier* sous le nom de Grotten Santé*.

- Grotten Santé (*6,5 % alc. vol. : 2014*) : Brune contenant du sucre et des herbes, veillie dans une grotte et refermentée en bouteille. Sa robe est brun froncé. Le nez est levuré et caramel avec des notes boisées et maltées. En bouche, elle est douce avec des arômes de cave humide, pain, raisin, orange amère et levure. La finale est amère, liquoreuse et vanillée.

ANECDOTE : Son nom fait référence à sa maturation dans les grottes relativement profonde où règne une température constante de 11°C et une certaine humidité. Les bouteilles sont régulièrement retournées, comme c'est le cas pour le champagne. A l'origine, les grottes de Folx-les-Caves (*Namur*) étaient utilisées mais suite à la présence de chauves-souris, l'emplacement a déménagé dans les grottes de marne de Kanne (*Limbourg*) et de Valkenburg (*Hollande*).

- Tremist : Saison.
- Wipers Times 14 : Blonde contenant quatre céréales, du houblon local et quatre épices dont la semence de Chardon-marie (*symbole du journal et de la boisson*). Le numéro se réfère à la densité Plato de la bière (*14° Plato*).

ANECDOTE : Le nom provient d'un journal militaire écrit par les soldats britanniques durant la Première Guerre mondiale qui a été imprimé sur une presse sauvée des ruines de la ville d'Ypres. Cette presse se trouve actuellement dans la brasserie. Les soldats anglais prononçaient le nom d'Ypres en Wipers.

- Wipers Time Dubbel (*2021*) : Double. Le nez est épicé et herbeux.

Keekebisj (*bière*) *: Voir brasserie Belgoo*

Keikop (*bière*) *: Voir brasserie De Kassei*

Keikoppenbier (*bière*) *: Voir brasserie De Plukker*

Kempisch Vuur (*bière*) *Voir brasserie Pirlot*

Kerel (*bière*) *: Voir brasserie VDBCK*

Kerkom (*brasserie : Kerkom (Saint-Trond) - Limbourg : 1988*)

Cette ferme-brasserie a été fondée par Jean Clerinckx sur le site où ses ancêtres avaient brassé.

En 1999, le site et les bières produites ont impressionné Marc Limet et son épouse, Marina Siongers qui ont décidé d'acquérir le site et de poursuivre l'activité brassicole.

Elle produit surtout des blondes.

- Bink Blond (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est jaune orange. Le nez est miellé avec des notes de citron et de sirop. En bouche, elle est amère avec des arômes d'houblon et d'agrumes.
- Kerkom Reuss (*5,8 % alc. vol.*) : Bière mixte élaborée à partir de lambic Girardin. Sa robe est pâle avec des reflets verdâtres et sa mousse est jaunâtre. Le nez est typique d'un lambic. En bouche, elle est amère et peu acide avec un arôme de raisin. La finale est sèche.
- Kerkomse Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du houblon à cru. Sa robe est dorée. Le nez est sucré (*candi*) et houblonné (*à cru*). En bouche, elle est sèche. La finale est houblonnée.

- Winterkoninkske : Bière d'hiver. Le nom signifie Troglodyte en français.
- Winterkoninkske Grand Cru (***13*** *% alc. vol.*) : Bière d'hiver fortement alcoolisée. Le nom signifie Troglodyte en français.

Kerstbier (*bière*) *: Voir brasserie Boelens*

Keun (*brasserie : Renaix – Flandre Orientale*)

- Keun Café Noir (*10 % alc. vol.*) : Bière noire au café. La robe est brune à noire. Le nez est torréfié (*chocolat et café*) et fruité (*cerise noire et pruneau*). En bouche, elle est puissante avec un arôme de café. La finale est un peu courte.

Keyte (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Kiko (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Jean*

Kilkenny (*bière*) *: Voir brasserie John Martin*

Klauw (*bière*) *: Voir brasserie Vrijstaat Vanmol (Brewing)*

KLBS (*bière*) *: Voir brasserie du Caméléon*

KlevereTien (*bière*) *: Voir brasserie (Het) Nest*

Kloef Kapper (*bière*) *: Voir brasserie 'T Paenhuys*

Klokbier (*bière*) *: Voir brasserie Boelens*

Klokke Roeland (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Klondiker (*brasserie : Meulebeke – Flandre Occidentale*)

Kluis (De) (*brasserie : Hoegaarden – Brabant Flamand : 1966*)

Le terme de kluis signifie l'ermitage en néerlandais.

Cette brasserie a été fondée par Pierre Célis à la suite de la fermeture de la dernière brasserie d'Hoegaarden, la brasserie Tomsin** fermée en 1957 et dont le matériel a été vendu à un autre brasserie de Bokrijk.

ANECDOTE : Hoegaarden est un village flamand à la limite Flandre – Wallonie qui fut dans le passé, un domaine de la Principauté de Liège dans le Duché de Brabant. Cela entraîna de multiples avantages fiscaux pour la ville et assura l'implantation et le développement d'une industrie brassicole prospère dont les premières traces remontent à 1543. Une guide des brasseurs est né en 1571. C'est ainsi qu'au début du 20ème siècle, le village d'un bon millier de personnes comportait une trentaine de brasseries et une centaine de brassins privés et était considéré comme un centre brassicole important. Par la suite, avec les guerres et l'activité industrielle, la dernière brasserie (*Tomsin*) ferma en 1958.

Pierre est un laitier qui a inventé le lait AA. Il reprend la production industrielle de la Blanche en s'inspirant des principes traditionnels appris chez Tomsin où il travaillait comme aide du brasseur Marcel Thomas. Le premier brassin est réalisé avec un de ses amis dans un tonneau de vin en bois de 650 l découpé en deux parties, la première partie servant au brassage et l'autre moitié servant à la fermentation. La bière transite dans des conduites en bois. La méthode est adaptée, via le brasseur Dufour pour garantir une qualité constante. Il développe la Bénédict, bière d'abbaye brune dans les années 1970.

Fin des années 1970, il achète avec quelques associés, une ancienne usine de limonade (*Hougardia*) qu'ils transforment en brasserie. La production double chaque année pour atteindre le chiffre de 35 000 hl en 1983 ; ce qui en fait une des progression les plus importantes dans l'histoire de la brasserie. Ils créent la Fruit Défendu, la Oud Hoegaards (*blanche un peu surette*), la Julius, la Vader Abt (*bière foncée aigre-douce*) et développe la gamme des Hoegaarden.

ANECDOTE : Après avoir vendu la brasserie De Kluis, Pierre Célis fonde la brasserie Celis* (*Austin – USA*) où il produit la Celis White (*blanche*) également distribuée sur le marché belge.

Le bâtiment est détruit par un incendie en 1985. Suite à cela, Pierre revend l'activité et les terrains à Interbrew qui reconstruit une plus grande brasserie, poursuit la production et en assure le marketing international.

ANECDOTE : En 2005, InBev décide de transférer toute l'activité d'Hoegaarden vers Jupille. Mais en 2007, InBev fait marche arrière et revient brasser à la brasserie De Kluis.

Elle ajoute dans chacune de ces bières, de la coriandre et des zestes d'oranges amères (*curacao*).

Elle est mondialement connue pour son produit phare, la Blanche d'Hoegaarden*.

- Fruit Défendu (*8,5 % alc. vol.*) : Brune forte élaborée avec de la coriandre et des pelures d'orange amère (*curacao*) séchées et refermentée en bouteille. Sa robe trouble et finement pétillante est brun bordeaux (*45 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est malté (*pain*), caramel, épicé (*écorce d'orange et coriandre*). En bouche, elle est ronde, sèche et très amère avec des arômes torréfié, épicé (*coriandre, clou de girofle et poivre blanc*) et fruité (*fruits rouges*). La finale est longue, sèche et légèrement amère. Elle se boit fraîche (*5-6°C*).

ANECDOTE : L'étiquette montre une interprétation d'un tableau d'Adam et Eve peint par Pierre-Paul Rubens puisque la pomme a été remplacée par un verre de bière ; ce qui a choqué les USA qui l'a appelé "*Forbidden Fruit*". Le pied du verre représente un serpent.

- Hoegaarden Grand Cru (*8,7 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec du froment, des écorces séchées d'orange et de la coriandre ajoutées après la première fermentation. Elle est non filtrée. Sa robe trouble est dorée. Le nez est céréalier (*pain*), levuré et épicé (*orange*). En bouche, elle est ronde, acidulée et moyennement amère avec des arômes fruité (*pêche*) et épicé (*coriandre*). La finale est longue, amère et fruitée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*), généralement à petites gorgées.

ANECDOTE : Bien que le terme Grand Cru exprime une variante plus complexe d'une bière classique en termes de taux d'alcool (*plus élevé*) et d'arômes (*plus intenses*), il n'existe pas comparaison entre cette bière et la Blanche classique d'Hoegaarden. D'ailleurs, elle est plutôt considérée comme une blonde forte que comme une blanche.

- Julius (*8,5 % vol. alc.*) : Blonde forte composée de 3 houblons, de coriandre et d'oranges séchées (*marque de fabrique de la brasserie Het Kluis*). Sa robe voilée au perlé puissant est dorée. Le nez est malté, fruité (*abricot*) et épicé. En bouche, elle est pétillante et douce avec un bouquet fruité et des notes subtiles d'épices (*coriandre, pelures d'orange et curaçao*) et de vanille. La finale est sèche et amère. Elle se sert fraîche (*5-6°C*).

ANECDOTE : Le nom provient de Jules César qui conquit la Gaule mais fut défait en 54 av. J.-C.par les Eburons, peuplade gauloise dirigée par leur puissant roi Ambiorix et vivant dans la région d'Hoegaarden. C'est lors de cette défaite où l'empereur dut s'agenouiller devant un chef gaulois qu'il lança sa célèbre phrase "*Horum omnium fortissimi sunt Belgae*" (*De tous les peuples de la Gaules, les belges sont les plus forts*). De plus, selon la légende, il préférait la bière au vin.

Kluiz (*brasserie : Mont-de-l'Enclus – Flandre Orientale*)

KoekeDam (*bière*) *: Voir brasserie Het Nest*

Koekoek (*brasserie : Zedelgem – Flandre-Occidentale*)

Elle produit la gamme *Bar* dont une blanche (*Bar Blanche*).

- Bar Belge (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 3 houblons. Sa robe est ambrée (*27 EBC*). Le nez est rôti et épicé. En bouche, elle est moyennement amère (*37 EBU*) avec un arôme épicé.
- Bar Bippa (*6,5 % alc. vol.*) : Belgian IPA élaborée avec des fragments de fruits. Sa robe finement pétillante est or (*10 EBC*). Le nez est fruité (*citron*) et houblonné. En bouche, elle est crémeuse et peu amère (*25 EBU*) avec des arômes fruité (*citron*) et épicé. La finale est sèche.
- Bar Bo (< *0,4 % alc. vol.*) : Blonde sans alcool. Sa robe est ambrée (*22 EBC*). Le nez est malté et herbacé. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme rôti. La finale est maltée.
- Bar Brutal (*8,5 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe est or (*9 EBC*). Le nez est légèrement fruité (citron). En bouche, elle est pleine et peu amère (*24 EBU*) avec un arôme épicé. La finale est sèche.

Koelschip (*brasserie*) *: Voir brasserie Stadsbrouwerij Oostende*

Koenraad Goddeau (*brasserie : Gooik – Brabant flamand*)

Le nom provient du prénom et nom du brasseur fondateur.

Cette microbrasserie a été fondée par Koenraad Goddeau.

- Goyck (*5,5 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée à partir d'un mélange d'une bière à fermentation spontanée provenant de la brasserie Lindemans et de la Toots. C'est une bière collaborative avec la brasserie Lindemans.
- Toots : B

Koeruir (*bière*) *: Voir brasserie Donum Ignis*

Kofi (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Kompel (*brasserie : Maasmechelen - Limbourg*)

Le nom provient du mot flamand employé par les mineurs limbourgeois entre eux pour désigner un ami, un camarade ou un pote. Ce nom est un hommage au puit minier d'Eisden qui a fermé en 1987.

Cette microbrasserie a été initiée par deux petits-fils de mineurs qui ont débuté leur activité de brasseur en utilisant les cuves de la brasserie Anders. Vu le succès, les bières sont produites depuis 2015 par la brasserie Ter Dolen* à Houthalen-Helchteren (*Limbourg*).

Elle produit également une vraie kriek*.

- Bovengronds (*6 % alc. vol.*) : Blonde brassée à partir de plusieurs houblons et refermentée en bouteille. Sa robe est dorée (*30 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*8 EBU*) avec des arômes de popcorn et de vanille avec de légères nuances épicés et maltés. Elle se boit fraîche (*5-7°C*).
- Ondergronds (*6 % alc. vol.*) : Brune refermentée en bouteille. Sa robe est foncée (*noir charbonneux – 57 EBC*). Le nez est café. En bouche, elle est peu amère (*12 EBU*) avec des arômes torréfiés (*caramel, café et réglisse*). Elle se boit fraîche (*6-9°C*).
- Prion des fleurs ou Bellefleurs (*8 % alc. vol. - 2017*) : Blonde forte au miel élaborée avec une infusion de miel provenant du parc naturel Hoge Kempen/Mechelse Heide en Campine, de la coriandre et du citron et refermentée en bouteille. La robe translucide est ambrée (*23 EBC*). Le nez est malté et miellé. En bouche, elle est ronde et peu amère (*17 EBU*) avec des arômes miellé, fruité (*citron*) et épicé (*coriandre*). La finale est finement amère et miellée. Elle a été brassée à l'occasion du 30ème anniversaire de la fermeture de la mine à Eisden.

Koperen Markies (De) (*brasserie : Asse – Brabant Flamand : 2018*)

ANECDOTE : Initialement, cette brasserie devait s'appeler De Koperen Duvel afin de faire référence aux vents violents également appelés "*Den Hopduvel*" qui peuvent sévir dans cette région houblonnière durant les mois de juillet et d'août et détruire ainsi une partie de la récolte d'houblon. Mais lors de l'enregistrement de cette dénomination, une brasserie non précisée s'y est opposée. Les brasseurs ont alors décidé de changer le nom de Duvel en Markies qui signifie marquis en français et provient de l'ancienne rue où se situe la brasserie, la Drève du Marquis. Au 17 et 18ème siècles, la famille de Cotereau disposait d'un château à Steenokkerzeel et d'une résidence secondaire à Asse reliés entre eux par cette drève.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Hugo Mertens et Erwin Van Broeck.

Elle produit une large variété de bières classiques de style belge sous les gammes *De Koperen Markies* et *Bronzen Baron*.

- Bronzen Baron Blond : Blonde.
- Bronzen Baron Premium 5.
- Bronzen Baron Tripel : Triple.
- De Koperen Markies Blond 6 (*8 % alc. vol. : 2017*) : Blonde.
- De Koperen Markies Blond 8 (*8 % alc. vol. : 2017*) : Blonde forte.
- De Koperen Markies Blond Hop (*8 % alc. vol. : 2017*) : Blonde houblonnée.
- De Koperen Markies Brut : Brut.
- De Koperen Markies Extra Brut : Extra Brut.
- De Koperen Markies Rouge (*8 % alc. vol. : 2017*) : Blonde forte.
- De Koperen Markies Tripel 9 (*9 % alc. vol. : 2017*) : Triple élaborée avec 5 sortes de grains et malts différents et 3 houblons. Sa robe est ambrée. C'est la première bière créée par la brasserie.

Korus (*bière*) *: Voir brasserie des Plaines-Meuse*

Kraaike Brut (*bière*) *: Voir brasserie Craywinckelhof*

Krab (*bière*) *: Voir brasserie Scheldebrouwerij*

Krevet (*bière*) *: Voir brasserie Stadsbrouwerij Oostende* (# *Koelschip*)

Kriek Fantastiek (*bière*) : Voir brasserie De Ryck

Kroost Craft Beer (*brasserie et bière : Gand – Flandre Occidentale : 2021*)

- Kroost Hoppig Blond (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe légèrement translucide est orange paille (*10 EBC*). Le nez est malté, floral et fruité. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme malté (*pain*). La finale est fraîche.

Kuurnake (*bière*) *: Voir brasserie De Meester*

Kwak (*bière*) *: Voir brasserie Bosteels*

Kwaremont (*bière*) *: Voir brasserie De Brabandere*

Kwibus (*bière*) *: Voir brasserie Danny*

LAB 04 (*brasserie : Jodoigne – Brabant Wallon*)

- Omaha (India People's Ale) (*6,8 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du blé malté et refermentée en bouteille. La robe translucide est dorée (*18 EBC*). Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est moyennement pétillante, relativement dense et amère (*47 IBU*) avec un arôme fruité (*citron*). La finale est moyenne et amère.

Lagneaux (*brasserie : Lasne – Brabant Wallon : 2020*)

Le nom provient du nom de famille du brasseur.

Cette nanobrasserie a été fondée par Adrien Lagneaux, linguiste de formation qui a débuté sa carrière dans le domaine vinicole familial en France avant de revenir en Belgique et de se lancer dans la production de kéfirs et de bière.

- Bardaf Harvest Ale – Bière de récolte Cuvée 2021 (*6,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec des houblons frais récoltés à la main. Sa robe trouble et peu pétillante est dorée (*14 EBC*). Le nez peu intense est caramel et fruité. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme caramel. La finale est longue, peu amère et fruitée.
- Petit Fût (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée produite à partir du bois de chêne. La robe translucide est ambrée (*20 EBC*). Le nez est légèrement fumé. En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme fumé. La finale est moyenne, légèrement amère et fumée.

Lagunitas IPA (*bière*) *: Voir brasserie Alken-Maes*

Lambrozenne (*bière*) *: Voir brasserie de la Senne*

Lamoral Degmont (*bière*) *: Voir brasserie Van den Bossche*

LaM-U Manufacture Urbaine (La – LaM-U) (*brasserie : Charleroi – Hainaut : 2017*)

Cette microbrasserie artisanale a été fondée par trois financiers qui voulaient redynamiser le centre de Charleroi et Sébastien Biset. En s'installant dans l'ancienne médiathèque de Charleroi, abandonnée en 2001 et grâce à l'aide de la ville et de la société Krones, spécialisée en installation de brassage, ils ont créé une brasserie, une boulangerie et un atelier de torréfaction ainsi qu'un restaurant et une salle de spectacle, situé le long de la Sambre.

Elle est orientée vers les circuits courts. Ainsi, les houblons et les malts proviennent en partie de la région de Charleroi.

Deux brasseurs sont aux manettes et produisent notamment la gamme CharlesRoy dont une pils (*CharlesRoy Zébrée ou ancienne Carolo Pils Zébrée**) et 2 blanches (*CharlesRoy Blanc-Seing et CharlesRoy Cherry*). Elle produit et commercialise les gammes Pays Noir*, Bisous m*Chou* et Bières de Gembloux* pour le compte d'autres brasseurs.

- CharleRoy 350 (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est or (*10 EBC*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*31 IBU*) avec des arômes maltés, épicés (*thym, coriandre*) et fruité (*orange*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle a été créée pour les 350 ans de la ville de Charleroi.
- CharlesRoy Asphalte (*6 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est noire avec des reflets rubis (*70 EBC*) et sa mousse est légèrement brune. Le nez est biscuité avec une note fruitée. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme torréfié (*café*). La finale est douce et amère. Le nom fait référence à la couleur noire de la bière et de la ville de Charleroi.
- CharlesRoy Bancloque (*6,2 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée (*22 EBC*) et la mousse est crémeuse. Le nez est floral avec des notes fruitée (*agrumes*) et épicée. En bouche, elle est légèrement acidulée et moyennement amère (*34 IBU*) avec des arômes houblonnés fruité et floral. La finale est longue et moelleuse. Elle se boit fraîche (*6-9°C*).

ANECDOTE : La Bancloque était autrefois le nom donné à la cloche du beffroi communal qui servait à sonner l'alarme, rassembler les habitants ou proclamer un jugement. Mais elle annonçait aussi l'ouverture et la fermeture des portes de la ville en fonction des saisons.

- CharlesRoy HopSession IPA (*4,5 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec du houblon *Mosaïc*. La robe semi limpide est ambrée (*28 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes, fruits tropicaux et rouges*). En bouche, elle est moyennement amère (*29 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits exotiques*) et des notes herbacées terreuse et résineuse (*pin*). La finale est légèrement amère.

- CharlesRoy IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA revisitée. Sa robe est or (*10 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est amère (*55 IBU*) avec des arômes fruités (*mangue et fruit de la passion*). La finale est peu amère, douce, maltée et fruitée. Elle se boit fraîche (*5-7°C*).
- CharlesRoy Noël (*8 % alc. vol. : 2019*) : Bière de Noël élaborée avec du clou de girofle. Sa robe est brune. Le nez est caramel et épicé. En bouche, elle est ronde avec des arômes caramel et épicé. Des arômes de porto et de fruits se développent avec la conservation en cave. La finale est longue, moyennement amère et épicée (*poivre*). Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). C'est une version limitée.
- Petite Sœur (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe opalescente est ambrée (*24 EBC*) et sa mousse est fine. Le nez est caramel. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme caramel. La finale est moyenne et amère. C'est une édition limitée brassée pour la société de textile T-shirt Mania.
- Wallonne (La) : Bière de table brassée autrefois du côté de Fleurus.

Land van Mortagne (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Lanterne (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

Lazarus (*bière*) *: Voir brasserie De Halve Maan*

Lazy Sunday (*bière*) *: Voir brasserie Leopold 7*

Leegaarke (*bière*) *: Voir brasserie 't Gaverhopke*

Lefebvre (*brasserie : Rebecq - Brabant Wallon : 1876*)

Cette brasserie familiale (*100 000 hl*) a été créée au centre du village (*près de la rivière*) par Jules Lefebvre, garde-chasse, fermier-malteur qui développe une ferme-brasserie-malterie dans le but d'approvisionner les cafés aux sorties des carrières de porphyre du village pour que les nombreux ouvriers (*plus de 3 000 à l'époque*), assoiffés par le travail de la pierre, puissent venir s'y désaltérer. Il n'existe pas d'autres boissons désaltérantes à part l'eau. Rapidement, le réseau de ventes s'étend aux villages voisins. La bière est uniquement distribuée en tonneau.

En 1897, Auguste (II), le fils de Jules et son épouse Juliette Bomal reprennent les affaires. En 1916, la brasserie est démantelée et les métaux réquisitionnés par les Allemands. La fabrication des bières de toutes les brasseries de la région est alors concentrée dans une coopérative à Rebecq. En 1919, le couple rachète une autre brasserie du village alors en faillite pour relancer l'activité familiale en 1921 à l'emplacement actuel et située en hauteur pour échapper aux inondations qui envahissent le centre de Quenast. La vente des bières en fût prend de l'ampleur.

En 1927, le fils, Gaston (III) reprend l'activité suite au décès prématuré de son père, modernise la brasserie en investissant dans un dispositif d'embouteillage (*1927*) et dans l'achat d'une cuve cylindro-conique de fermentation (*1932*) et non plus d'un fût ; ce qui constitue une avancée technologique à l'époque et permet d'augmenter la production. La Deuxième Guerre mondiale oblige les brasseurs à produire des bières à faible taux d'alcool (*< 0,8 % alc. vol.*). L'Après-Guerre se caractérise par l'essor des pils et des ambrées, bières non produites par la brasserie à l'époque. La brasserie devient également un négoce de boissons jusqu'en 1987.

En 1953, Pierre (IV), le fils de Gaston, reprend la relève et crée plusieurs bières dont la Porph-Ale, (*Saison ambrée à la mode : 1960*), la Super Houblon (*Scotch : 1966*) et reprend la production de la Supra-Houblo (*entre la Scotch et la Trappiste et issue de l'ancienne brasserie Tondreau : 1968*). L'activité des carrières se réduisant fortement, il se focalise sur le négoce et la distribution à domicile qui connait une importance concurrence dans les années 1970. Il se lançe également vers l'exportation.

Dès 1975, Philippe (V) muni d'un diplôme en marketing, devient le patron et développe la gamme Abbaye de Bonne Espérance (*ambrée refermentée en bouteille : 1978*) qui connait un réel succès ainsi qu'une pils (*Pils Artisanale de Quenast : 1979*). En 1983, l'Abbaye de Floreffe lui confie la licence de brassage de ses bières. En 1985, la blanche "Student" est créée et remplacée par la Blanche de Bruxelles* à la demande d'un importateur. Dans les années 1990, la Barbar* (*1996*) et la Newton* (*1998 – recette à base de la Blanche de Bruxelles*) voient le jour. A cette époque, la cuisson se faisait au charbon ; ce qui fournissait une légère caramélisation spécifique.

Dès 2002, l'arrivée de Paul-Emile (VI) et de son épouse Céline lance la gamme fruitée Belgian*, la pils *Quenast* connue actuellement sous le nom de *Manneken Pils** et la *Blanche de Bruxelles* Rosée* (*2015*). Dès 2018, ils changent l'esthétique de présentation de leurs bières afin d'avoir un point commun entre les différentes bières.

Les bières ne sont pas filtrées. Outre les produits phares (*Barbar*, Belgian*, Hopus*, Unplugged, Floreffe* et Blanche de Bruxelles**), elle brasse des bières moins connues comme la Saison 1900* et de nombreuses bières à façon. Elle a également produit dans le passé, des bières de table. La série Unplugged est composée de malt belge provenant de cultures régénératives.

- Ana Hop (*2023*) : IPA sans alcool. Sa robe est or. Le nom signifie "*Almost No Alcohol*". Elle fait partie de la série *Unplugged*.
- Barbar (*8 % alc. vol. - 1995*) : Bière contenant du miel (*2 %*), du blé tendre, 2 malts, 2 houblons, de la coriandre et du curaçao. La cuisson se fait sur charbon (*recette ancienne*). Elle est non filtrée et non pasteurisée. Sa robe très limpide (*malgré l'absence de filtration*) est jaune couleur miel aux reflets cuivrés (*12 EBC*) et sa mousse est légèrement colorée. Le nez intense et doux est malté et miellé avec des notes fruitées (*agrumes*). En bouche, elle est ample, sans lourdeur (*blé tendre*), moyennement amère avec un arôme mielleux. La finale est courte et peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). Elle se sert dans une chope en verre mat afin de conserver une certaine fraîcheur. Son nom fait allusion aux anciens guerriers gaulois.
- Barbar Cuvée Spéciale (2016) : Barbar élaborée avec du miel d'oranger. En bouche, elle est plus acide et délivre en plus du miel de la Barbar classique, un arôme fruité (*citron et mandarine*). Elle a été produite à l'occasion des 140 ans de la brasserie et des 20 ans de la Barbar pour remercier la clientèle. Elle est en production limitée.
- Barbar Rouge (*8 % alc. vol.*) : Barbar au cerise. Le nez est fruité (*cerise*). En bouche, elle livre des arômes de miel, d'épices, de plantes et de malt.
- Barbar (Winter)bok (*8,5 % alc. vol.*) : Brune de saison élaborée avec du blé tendre et du miel (*2,5 %*). Le nez est miellé et épicée avec une note fruitée. En bouche, elle est légèrement acidulée avec un arôme malté chocolaté. La finale est longue, fruitée, légèrement piquante et sans amertume. Elle est appréciée en hiver. Son nom fait allusion aux anciens guerriers gaulois.
- Dikkenek : Belgian IPA élaborée avec une bonne dose d'houblon mais surtout une levure belge. Sa robe est blonde. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et fruité (*agrumes, banane et fruits blancs*). Elle fait partie de la série *Unplugged*.

ANECDOTE : Le nom Dikkenek signifie en bruxellois "*gros cou*" et est un hommage à la belgitude et au sens de l'humour légendaire des belges.

- Dikkenek Citra Hop : Dikkenek élaborée avec du houblon *Citra* à cru.
- Funky : Elle fait partie de la série *Unplugged*.
- Hopus (*8,3 % alc. vol. - 2008*) : Blonde amère à base de 5 houblons rares d'Europe et de coriandre ayant subi une refermentation d'environ trois semaines en bouteille. Sa robe est blonde aux reflets cuivrés (*10 EBC*). Le nez peu expressif est houblonné, fruité (*fruits blancs et, agrumes*) et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est douce et amère avec des arômes malté et fruité. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche. Sa bouteille est équipée d'un bouchon à étrier spécialement adaptée à la refermentation en bouteille. Le dépôt est soit servi à part, soit dans le verre en sachant que plus il y a de dépôt dans le verre, plus la bière est amère.

ANECDOTE : La série Hopus a été créée à l'occasion du mariage de Paul-Emile Lefebvre (*6ème génération*) et était initialement appelée "*Cuvée des Mariés*". Le nom est la contraction de hop (*houblon en anglais*) et d'opus (*œuvre en latin*).

- Hopus Primeur (*8,3 % alc. vol. - 2012*) : Blonde à base de 6 houblons (*5 houblons de la Hopus Classique et le 6ème ajouté à cru et est alsacien*). Sa robe est jaune. Le nez est houblonné. En bouche, elle est amère avec un bouquet d'arômes : fruits exotiques, basilic et agrumes (*orange*). La finale est longue, amère et florale. Elle se boit jeune et fraîche.
- Moeder Overste (*8 % alc. vol. - 2002*) : Triple. Sa robe est dorée (*18 EBC*). Le nez peu intense est malté et fruité. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme malté et des notes épicée, boisée et fruitée. La finale est épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*). Elle a été créée pour le marché hollandais et flamand. C'est la traduction en néerlandais de "Mère Supérieure" d'une abbaye mais ce terme peut être également appliqué pour une belle-mère quelque peu envahissante.
- Saison 1900 (*5,4 % alc. vol. - 1982*) : Ambrée. Sa robe est dorée. Le nez est houblonné. En bouche, elle est peu acide et amère avec un arôme houblonné. La finale est courte et sèche. Elle a été brassée au début de la brasserie avant d'être abandonnée. Elle est rebrassée depuis 1982.
- Spyroux Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée. C'est une bière à façon produite pour l'association des commerçants de Spy.
- Spyroux Blonde (*7 % alc. vol.*) : Blonde. C'est une bière à façon produite pour l'Association des commerçants de Spy.
- Spyroux Brune (*7 % alc. vol.*) : Brune. C'est une bière à façon produite pour l'Association des commerçants de Spy.

ANECDOTE : Les bières Spyroux sont également appelées Bières de l'Homme de Spy, suite à la découverte de grottes où des hommes de caverne ont vécu.

- Temps des cerises (Le) : Bière fruitée aux cerises.

ANECDOTE : Cette bière est vendue spécifiquement à l'abbaye de Floreffe dont la brasserie brasse également la gamme Floreffe. Le nom fait référence au nom du festival qui a été organisé à Floreffe en 1976, 1977 et 1979.

LeFort (*bière*) *: Voir brasserie Omer Vander Ghinste*

Légendes (des) (*brasserie : Ellezelles et Irchonwelz – Hainaut : 2006*)

Le nom fait référence aux nombreuses légendes présentes dans cette région dénommée également pays des sorcières ainsi qu'au folklore riche local (*ducasse d'Ath*).

Cette brasserie (*13 600 hl*) est née du rachat de la Brasserie Ellezelloise** (*Ellezelles*) par la Brasserie des Géants** appelée aussi brasserie Goliath** (*Irchonwelz*) dirigée par Pierre et Vinciane Delcoigne. Un nom unique a été donnée alors que les deux sites continuent de produire leurs propres bières. Le site d'Irchonwelz produit notamment la série *Gouyasse* et la *Goliath* (*références à des géants présents à la Ducasse d'Ath*) alors que le site d'Ellezelles (*ferme du Beauregard*) produit la gamme *Quintine* (*une des cinq sorcières bienfaisantes du pays des collines*) et la blanche Saisis*(*2002*). Le maître brasseur est Philippe Gérard.

Elle cultive une partie de l'orge et produit des bières non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.

En 2019, elle a racheté la distillerie de Biercée et crée une bière à base d'un de ses produits phare, l'eau de Villée, la Villée* qui est initialement une blanche. La période plus calme du Covid est l'occasion pour la brasserie de modifier sa recette et d'en faire une Weisse et aussi de changer de contenant (*canette*).

En 2023, elle a produit une bière collaborative avec la brasserie de la Senne* qui y a apporté la levure brettanomyces bruxellensis alors que la brasserie des Légendes apportait sa fleur de houblon. La quantité est de 135 hl.

- Ambiorix (*8 % alc. vol.*) : Brune refermentée en bouteille. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle présente des arômes torréfié et houblonné. La finale est amère. Le nom provient d'un géant de la Ducasse d'Ath que suit la Fanfare Saint-Denis d'Irchonwelz.
- Bière des Amis (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des ingrédients 100 % belge et refermentée en bouteille. La robe légèrement opalescente est claire. Le nez est malté et céréalier avec des notes fruitées (*orange et mandarine*). En bouche, elle est moelleuse. La finale est longue et légèrement amère. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).
- Bière des Amis 0,0 % alc. (*0 % alc. vol.*) : Bière des Amis version sans alcool.
- Bière des Amis Cr(H)azy IPA (*5,5 % alc. vol.*) : NEIPA élaborée avec du blé et du froment malté et de l'avoine non malté. Sa robe translucide est or (*9 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est pétillante et moyennement amère avec un arôme fruité (*citron et fruits exotiques*). La finale est moyenne, amère et fruitée.
- Centenaire : Elle a été créée à l'occasion du 100ème anniversaire de l'Institut Provincial d'Enseignement Secondaire (*IPES*) d'Ath.
- Croisette de Dinant (*7 % alc. vol.*) : Elle a été créée à l'occasion du piétonnier situé en bord de Meuse à Dinant (*Namur*).
- Ducassis (*3 % alc. vol.*) : Bière au jus de baies de cassis de Nuits-Saint-Georges (*Bourgogne*), pauvre en houblon et sans sucre ajouté. Sa robe est rouge rosé. Le nez sucré est fruité (*cassis*). En bouche, elle est douce et acidulée avec des arômes fruités (*cassis et fruits rouges*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

ANECDOTE : Son nom vient d'un jeu de mots entre Ducasse et cassis. De plus, la ville d'Ath est jumelée à la commune de Nuits-Saint-Georges.

- Goliath Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe légèrement voilée est blonde. En bouche, elle est légère avec des arômes malté et fruité (*agrumes*).
- Goliath Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe voilée est dorée. Le nez discret est céréalier (*pain, pâtisserie et grains*) et fruité. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité (*agrumes*) et épicé. La finale est longue, amère et complexe. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Goliath Winter (*7 % alc. vol.*) : Bière d'hiver. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est sèche et ronde avec des arômes malté (caramel) et houblonné.

ANECDOTE : Goliath est un géant de 4 m de haut et pèse 126 kg. Il représente un fier guerrier, une épée au côté et une massue en main, qui aime également faire la fête.

- Gouyasse Tradition Blonde (*6 % alc. vol. : 2000*) : Blonde. Sa robe légèrement voilée est jaune doré (*8 EBC*). En bouche, elle est sucrée avec des arômes malté, houblonné et fruité et une note d'agrumes. Elle ressemble à la Goliath Blonde*. C'est la bière la plus ancienne de la brasserie.
- Gouyasse Triple (*9 % alc. vol. : 2004*) : Triple puissante et veloutée.

ANECDOTE : Gouyasse désigne Goliath en patois local.

- Hercule Stout (*9 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe opaque est noire et la mousse est couleur chamois. Le nez intense est torréfié (*café fort*) avec une note cendrée. En bouche, elle est moelleuse, crémeuse, peu acide, et moyennement amère avec un arôme torréfié (*café, moka et chocolat*). Elle se boit fraîche à tempérée (*9-14°C*).

ANECDOTE : Le nom provient du prénom du célèbre Hercule Poirot, né en 1850 à Ellezelles. Le nom exprime également la force du dieu grec.

- Hernan Cortès (*6,3 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec de l'avoine maltée, du cacao et une infusion de grué de cacao d'origine Sao Tomé et Cameroun. C'est une bière collaborative avec un chocolatier de la région, Cédric De Taeye. Le nom provient du conquistador espagnol qui a ramené le cacao à Charles-Quint.
- Punchy Flowers (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des fleurs d'houblon. Sa robe translucide est ambrée (*25 EBC*). Le nez est peu intense. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes malté, caramel et épicé. La finale est longue et finement amère. C'est une bière collaborative avec la brasserie De Ranke*, spécialiste du houblon.
- Quintine Ambrée (*8,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe translucide est ambrée (*28 EBC*). Le nez est sucré, fruité (*poire*) et alcoolisé. En bouche, elle est moelleuse et légèrement amère avec des arômes malté et caramel. La finale est sèche et moyennement amère.
- Quintine Bio-Organic (*5,9 % vol. alc.*) : Blonde bio. Sa robe voilée est blonde. En bouche, elle est sèche avec des arômes fruités et houblonnés. La finale est vive et sèche.
- Quintine Blonde ou Bière des Collines (*8 % vol. alc. - 1993*) : Blonde. Sa robe trouble et peu pétillante est dorée (*11 EBC*). Le nez est fleuri, épicé, céréalier et fruité (*pomme reinette*). En bouche, elle est moelleuse, sèche, un peu acide et amère avec une saveur de salade de fruits épicés. La finale est longue, sèche, épicée, résineuse et végétale. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle se présente dans une bouteille avec bouchon mécanique en faïence, typique des anciennes bouteilles.
- Quintine de Noël : Bière de Noël.

ANECDOTE : Quintine est une sorcière qui fut brûlée à 38 ans, le 26 octobre 1610, à Ellezelles. Son grimoire qui contient de nombreuses recettes "magiques", se transmet de génération en génération. La tradition locale consiste à frotter la tête de Quintine en répétant avec le bon accent : "*Houp, Houp, riki, rikikete, padzeur les haies et les bouchons vole au diable et co pu lo*" tout en formulant un vœu. Il sera exaucé.

- Saison Voisin (*5 % alc. vol. : 2000*) : Saison. Sa robe translucide est ambrée et la mousse est ivoire. Le nez légèrement piquant est complexe (*caramel, clou de girofle, fruits exotiques, notes boisée et terreuse ainsi que du cuir*). En bouche, elle est vive, fluide, sèche et amère (*40 IBU*) avec des arômes caramel et fruité. La finale est longue, sèche, amère, herbeuse et caramel. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Le nom provient de l'ancienne brasserie Voisin** d'où est originaire la recette datée de 1884 et en partie le matériel de brassage de la Brasserie des Géants**.

- Urchon (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. Elle doit son nom au patois local et évoque tout autant l'habitant d'Irchonwelz que le hérisson.

Legia (*bière*) *: Voir brasserie Brasseries de Liège*

Legio IV (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beers*

Leireken (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Léopold 7 (*brasserie et bières : Couthuin (Héron) - Liège : 2013*)

Le nom provient du prénom du dernier brasseur de l'ancienne brasserie de Marsinne et le 7 représente le nombre d'ingrédients solides présents dans la première bière produite par la nouvelle brasserie.

Cette brasserie artisanale (*4 000 hl*) située au sein de l'imposant château-ferme de Marsinne, a été fondée par Nicolas Declercq et Tanguy Van der Eecken qui ont repris les activités d'une ancienne brasserie du 19ème siècle dirigée par un certain Léopold. En 2020, Nicolas quitte la brasserie.

En 2023, elle décide de s'associer avec les brasseries de Brunehaut 7* et Belgo Sapiens* pour former le groupe Regenerative Beer Alliance* en vue de mutualiser les frais tout en augmentant le marché.

Ils font attention pour réduire les déchets. Les bouteilles sont sérigraphiés (*pas d'étiquette et de collants*), consignées et lavées à la brasserie. Les ingrédients proviennent de l'agriculture bio locale.

- Lazy Sunday (*4,7 % alc. vol.*) : Smooth Grape Ale ou bière au vin. La finale est amère. Elle est le fruit d'une collaboration avec le vignoble Clos Bois Marie.
- Léopold 7 Classic (*6,2 % alc. vol. : 2013*) : Pale Ale élaborée avec 3 grains, 3 houblons (*Chinook, Simcoe et Warrrior*) et des épices, fermentée et gardée durant au moins 7 semaines. La robe brumeuse est jaune or pâle. Le nez est floral (*fleurs blanches*), céréalier (*foin*) et miellé avec une note fumée. En bouche, elle est finement pétillante, souple et peu amère avec des arômes fruités (*abricot, agrumes et fruits exotiques*) et céréalier avec une note d'orange amère. La finale est sèche, amère, miellée et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Elle collabore avec une boulangerie proche qui reprend leurs drêches pour la fabrication de pain alors que la brasserie reprend les invendus pour les introduire dans le processus de brassage de la Léopold 7, à raison de 5 à 17 %.

- Léopold 7 Dry Hopped (*6,2 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Simcoe*) dont une partie à cru. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme floral et fruité (*agrumes*).
- Léopold 7 Spring Session
- Triple de Hesbaye (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe semi transparente est orange paille (*12 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est onctueuse, légèrement sèche et moyennement amère avec des arômes malté et épicé avec une note caramel. La finale est douce.

Leroy Breweries (*brasserie : Boezinge (Ypres) – Flandre Occidentale : 2016*)

Cette brasserie est née de la fusion de deux très anciennes brasseries qui appartenaient déjà à la famille Leroy : la brasserie Het Sas** (*1572*) et la brasserie Van Eecke** (*1624 – appartient à la famille Leroy depuis 1962*).

ANECDOTE : Au début du 20ème siècle, la brasserie het Sas située à côté d'une écluse, ne brassait que pour les bateliers qui attendaient l'éclusage de leurs péniches, d'où son nom.

En 1995, suite à des locaux trop petits dans la brasserie Van Eecke, la famille Leroy décide de transférer les opérations d'embouteillage dans la nouvelle unité d'embouteillage de la brasserie Het SAS à Boezinge. Les patrons de l'époque sont trois frères : Philip, Wim et Hendrik Leroy.

En 2016, elle rassemble les deux brasseries sous un même logo.

Elle utilise principalement des houblons locaux et produit principalement des bières denses comme la série Kapittel* (*bières d'abbaye*), la blanche Watou's Wit* (*1985*), la Sas Pils* et la Bock Leroy (*bière de table*).

- Katjes Special (*6 % alc. vol. : 1955*) : Bière légèrement ambrée. En bouche, elle est douce et finement amère.

ANECDOTE : Le nom provient du mot néerlandais "katjes" qui signifie les chats. Traditionnellement, le deuxième dimanche du mois de mai est consacré aux chats à Ypres (*Flandre Occidentale*). En 1817, des chatons étaient jetés du haut du beffroi. Bien qu'un chat retombe toujours sur ses pattes, très peu survivaient à la tradition de cette hauteur. Cette dernière tradition a été reprise en 1938 avec des peluches. En 1955, un cortège folklorique fut ajouté ainsi qu'une bière pour accompagner la journée.

- Leroy Brune (*1,8 % alc. vol.*) : Bière brune de table composée d'un mélange de malt et de saccharine. En bouche, elle a un fond écoeurant de caramel.
- Leroy Stout : Stout.
- Ne Kempenaer (*9 % alc. vol.*) : Bière entre la Double et la Triple contenant du houblon caramélisé. Sa robe est basanée. En bouche, c'est l'air de la Double qui prend le dessus avec notamment un effet légèrement caramélisé. Son amertume reste discrète tout au long de sa dégustation. Le nom provient d'un terme flamand désignant un paysan flamand du Limbourg. Elle est brassée pour la région de Baarle Hertog, parcelle de terres belges aux Pays-Bas.
- Poperings Hommelbier (*7,5 % alc. vol. : 1981*) : Blonde élaborée avec 2 houblons locaux (*Brewers Gold et Hallertau*). Sa robe est dorée-ambrée (*16 EBC*) mais peut changer d'une bouteille à l'autre. Le nez est houblonné, floral et fruité. En bouche, elle est sucrée et acide avec un arôme de houblon et une note fruitée. La finale est sèche, amère et légèrement mielleuse et de cumin. Elle a été créée par Karel Leroy.

ANECDOTE : Hommel signifie en patois local, houblon. Son lieu d'origine, la région de Poperinge est très réputée pour sa culture de houblon. Cette bière en contient une certaine dose.

- Poperings Hommelbier Extra dry hopped.

- Vlasbier (*6,5 % alc. vol.*)

Lesse (*brasserie : Eprave – Luxembourg : 2011*)

Le nom provient de la rivière qui coule à travers le village et fait également référence à une ancienne brasserie.

Cette brasserie à finalité sociale a été fondée par des membres de la Confrérie du Busson désireux de relancer l'ancienne Brasserie de la Lesse active au 20ème siècle dans le village de Lessive. Pour ce faire, ils remettent en service l'ancienne brasserie Rezette** qui brassait jadis les bières La Rochefortoise au cœur du village d'Eprave.

Elle cultive sa propre orge bio (*région d'Hélecine*) et son propre houblon. Elle produit une Blanche (*la Marie Blanche**).

- La Cambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec une levure américaine. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde et amère. Elle se boit fraîche. Le nom provient de l'addition C + Ambrée.
- La Cambrée d'automne (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du houblon frais de la brasserie et une levure américaine. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde et amère avec un arôme d'houblon frais. Elle se boit fraîche. Elle est produite une fois par an.
- La Chinette (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec une levure anglaise. Sa robe est dorée. Le nez est fruité. En bouche, elle est peu amère. Le nom provient des Chinards (*personnages taquins*) de Buissonville, d'où est originaire la Confrérie.
- L'Esprit Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est blonde. En bouche, elle est forte et amère. Le nom provient de l'addition Lesse + Esprit (*spiritueux*) + Triple. Elle se boit fraîche.
- L'Hiveresse (*8 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec un mélange d'épices. Sa robe est brune. En bouche, elle est puissante. Son nom provient de l'addition Hiver + Ivresse.
- La Rouge Croix (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun – acajou. En bouche, elle est ronde et épicée. Son nom provient d'un cimetière mérovingien situé à la sortie du village d'Eprave.

Leûp (*bière*) *: Voir brasserie Fredeber*

Leute Bokbier (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Leval-Trahegnies (*brasserie*) *: Voir Brasserie de La Couronne*

Leviathan (*bière*) *: Voir brasserie D'Oude Maalderij*

Leysen (*brasserie : Herentals – Anvers*)

Libidus (*brasserie : 2017*)

Cette micro-brasserie a été fondée par le chauffeur de taxi, Joeri Cools et son épouse Anita.

Elle produit la gamme Libidus, une série de bières romantiques comme son nom l'indique.

- Happy Ending (*6,9 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe est blonde. Le nez est malté et épicé (*gingembre*). En bouche, elle est pétillante, sèche ample avec des arômes malté et épicé. La finale est épicée et sucrée.
- Onyx

Li briqu'teuse (*bière*) *: Voir brasserie Caulier*

Li Crochon (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

Liefmans (*brasserie : Audenarde - Flandre Orientale : 1679*)

Le nom provient du nom du premier brasseur.

Cette brasserie (150 000 hl) a été fondée par Jacobus Liefmans, brasseur à Audenarde.

En 1972, à la mort de l'écuyer Van Geluwe de Berlaere, Rosa Merckx - Blanquart, ancienne secrétaire de direction et première femme brasseur de Belgique, dirige l'entreprise durant 40 ans et contribue à l'élaboration du goût unique des bières Liefmans. Elle quitte la brasserie lors de la reprise par Riva** et y revient en 2008 suite au rachat par Duvel-Moortgat. Elle décède en 2023. Elle a produit la *Goudenband* (*kriek avec macération de cerises durant 7 à 8 mois*). Sa signature orne tous les conditionnements de la brasserie.

Depuis la Seconde Guerre mondiale, elle a connu plusieurs propriétaires : la brasserie Vaux de Sunderland, ensuite la Belgolaise Investment, le groupe Riva** en 1990 qui constate que le matériel est trop vieux pour être réparé. Le brassage est donc transféré dans l'usine de Dentergem et le site de Schelde est réservé à la garde basse. La brasserie alors en faillite est finalement rachetée par le groupe Duvel-Moortgat* (*2008*) qui modernise les styles de bière et l'image pour la relancer et engage Marc Coesens, brasseur chez Duvel comme maître brasseur. Elle garde toutefois son indépendance productive. Quant à l'embouteillage, il serait réalisé à Fontenaille, près d'Achouffe.

Elle produit des bières à fermentation mixte (*vieille brune et rouge*), des assemblages de bières jeunes et de bières maturées dans les caves d'Audenarde ainsi que des bières à haute fermentation fruitées (*type kriek*). Elle a été la première brasserie à envelopper manuellement chaque bouteille dans du papier à soie.

ANECDOTE : Historiquement, à Audenarde, seule, la bière brune proche des bières caramélisées allemandes et moins coûteuse à la fabrication était produite sur la rive orientale de l'Escaut alors que les brasseries situées sur la rive occidentale produisaient de la bière plus adaptée au palais français. La seule exception concerne la brasserie Liefmans qui produisait de la bière brune alors qu'elle est située sur la rive occidentale. Cela s'explique tout simplement par le fait que le cours de l'Escaut a été modifié et que la brasserie s'est retrouvé sur l'autre rive.

- Cuvée Brut (*6 % alc. vol.*) : Rouge aux cerises. Sa robe finement pétillante est brun-rouge et sa mousse est rose. Le nez intense et sucré est fruité (*cerise*). En bouche, elle est sucrée et acidulée avec un arôme prononcé de cerise. La finale est sur la cerise, le pruneau et la cannelle. Elle se boit fraîche (*8°C*).

ANECDOTE : Vers 1900, la brasserie commence, à remplir à petite échelle, ses fûts de maturation de cerises. Les agriculteurs locaux apportaient leurs surplus de cerises à la brasserie en échange de bière. Toutefois, la recette a changé depuis lors.

- Glühkriek (*6,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël aromatisée à la cerise et aux épices. Sa robe est rouge foncé. Son nez est fruité (*cerise*) et épicé (*clous de girofle, anis, cannelle et amande*). En bouche, elle livre des arômes fruité (*cerise*) et épicé. La finale est peu amère. Cette bière n'est brassée que pendant une courte période de l'hiver et se boit chaude (*70°C*).
- Goudenband (*8 % alc. vol. : 1956*) : Oude Bruin stockée un an avant d'être assemblée avec une bière plus jeune pour faire redémarrer la fermentation. Certains lots sont conservés deux ans. Sa robe est foncée (*80 EBC*) et sa mousse est ivoire à ambrée. Le nez typique est lactique, caramel, torréfié et fruité (*pomme, rhubarbe et cerise*). En bouche, elle est douce, légèrement acide et moyennement amère avec des arômes grillé, fruité (*cerise, noix, fruits secs et fruits rouges*) et boisé. La finale est sèche, acide, vineuse et caramel. Elle se boit fraîche à tempérée (*8- 12°C*). Elle peut vieillir jusqu'à 10 ans grâce à son acidité. La bouteille peut être emballée dans du papier bleu.
- Jan van Gent (*5,5 % alc. vol. - 1995*) : Brune élaborée avec du houblon du Kent, non filtrée et non pasteurisée. Sa robe est roux foncée. En bouche, elle est ronde et amère. La finale est longue et amère. Elle n'est disponible qu'en fût.

ANECDOTE : Elle a vu le jour à l'occasion de la proclamation de "l'année de la bière" et était destiné uniquement aux habitants d'Audenarde. Ce nom est également celui donné aux grandes mouettes des plages de la mer du Nord.

- Kriek (*6 % alc. vol.*) : Oud Bruin refermentée avec des cerises aigres. Version plus légère de la Goudenband. En bouche, elle est moins sucrée et plus acide.
- Kriek Brut Xtra (*9,5 % alc. vol.*) : Kriek à haute fermentation résultant d'un mélange de Kriek ayant maturé avec une bière blonde durant deux ans dans un fût de bourbon et d'une bière à la cerise ayant maturée durant 4 ans dans un fût de vin. En bouche, elle est fraîche et acide avec des arômes fruité, boisé et épicé (*vanille*).
- Madame Rose Kriek Brut Extra (*2023*) : bière élaborée à partir d'un mélange de Goudenbrand et de Kriek Brut. Le nez est fruité (cerise). En bouche, elle livre des arômes fruité (*cerise et fruits secs*), épicé (*vanille*) et boisé avec une note de caramel.

ANECDOTE : Rosa Merckx est la première femme brasseur de Belgique. Elle a développé la kriek au sein de la brasserie. Elle est décédée en 2023. Une bière spéciale lui a été consacrée en collaboration avec la chaine de magasin Colruyt.

- On The Rocks ou Fruitesse (*3,8 % alc. vol. : 2013*) : Bière à fermentation mixte fruitée élaborée avec des cerises et du jus de fraise, framboise, cerise, myrtille et sureau. Sa robe est rouge. Elle se boit très fraîche (*4°C*).

ANECDOTE : Hedwig Neuven a eu l'idée de mettre des glaçons dans cette bière qui enlève le goût sucré de la bière ; ce qui la rend plus facile à boire et plus rafraîchissante. Cela lui a valu un certain succès qui représente une bonne partie de la production de la brasserie, soit approximativement 100 000 hl.

- On The Rocks 0.0 alcohol free (*0 % alc. vol.*) : Bière à fermentation mixte fruitée élaborée avec des cerises et du jus de fraise, framboise, cerise, myrtille et sureau. Sa robe est rouge et son col est rosé. Le nez sucré est fruité (*cerise et fruits rouges*). En bouche, elle est sucrée et légèrement acide avec un arôme fruité. La finale est persistante, sucrée et fruitée (*cerise*). Elle se boit très fraîche (*4°C*).
- Oud Bruin (*5 % alc. vol.*) : Vieille brune flamande. La robe est brun noir (*117 EBC*) et sa mousse est brune. Le nez est sucré (*sirop de Liège*), fruité (*poire et datte*) et de lambic. En bouche, elle est acide avec un arôme torréfié (*chocolat*). Elle se boit bien fraîche. Elle n'est disponible qu'en fût.
- Super Kriek (*7 % alc. vol.*) : Kriek. En bouche, elle est ample et aigre-douce avec un arôme fruité (*cerise*). Elle est destinée au marché américain.

Lienne (de la) (*brasserie : Lierneux - Liège : 2013*)

Son nom est lié à la rivière qui coule dans la vallée.

Cette microbrasserie artisanale (*750 hl*) située dans la grange d'une ancienne ferme du hameau de Reharmont, a été créée par Melissa Résimont, biochimiste de formation, et son frère Nicolas.

Les bières sont produites à partir de la source de la Biernifa qui fournit une eau d'une pureté exceptionnelle. Elle produit des bières classiques (*série Lienne*), quelques bières vieillies en fût de chêne de whisky (*Belgian Owl considéré comme le meilleur whisky d'Europe*) et 2 bières thématiques.

ANECDOTE : Les étiquettes montrent une chèvre avec une brillance à proximité de la queue qui renvoie à la légende locale de la *Fée de la Lienne* et de *La Chèvre d'Or*. Elle raconte l'histoire de Rambert, un seigneur humble passionné par la nature qui tomba amoureux de la fée Lienne qu'il trouva un jour dans la nature, accompagnée d'une chèvre dorée. Il put l'épouser pour une période de 5 ans où la prospérité fut garantie grâce au pelage en or de la chèvre jusqu'à la fin de la descendance de Rambert.

- 3Pontoise Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Elle est produite pour la ville de Trois-Ponts.
- 3Pontoise Brune (*8 % alc. vol.*) : Brune. Elle est produite pour la ville de Trois-Ponts.
- Grandgousier (*7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec une partie d'houblon à cru (*variable d'une année à l'autre*). Sa robe embrumée est jaune paille. Le nez est fruité (*citron*), céréalier (*mie de pain*), épicé et herbacé (*bergamote*). En bouche, elle est effervescente, douce, veloutée, acide et amère avec un arôme céréalier marqué. Le goût varie légèrement d'une année à l'autre. La finale est longue, sèche, céréalier et fruité (*citron*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Lienne (*7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 3 houblons. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruit (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est le produit phare de la brasserie.
- Lienne Brune (*8 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec 2 houblons. La robe flamboyante est acajou et la mousse est ivoire. Le nez est caramel, miellé et fruité (*pruneaux*). En bouche, elle est crémeuse, veloutée et moyennement amère avec des arômes torréfiés, caramel et fruités (*fruits cuits et pruneau*). La finale est longue et un peu astringente. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Lienne Noire (*5,5 % alc. vol.*) : Porter élaboré avec un houblon aromatique (*Hallertau Perle*). La robe opaque est noire et la mousse est couleur chamois. Le nez est torréfié (*café et cacao*) avec des notes épicées, florales et fruitée. En bouche, elle est finement pétillante, sèche et un peu acide avec des arômes torréfié (*chocolat et café*) et épicé. La finale est longue, sèche, amère, chocolatée et herbeuse. Elle se boit tempérée (*14-16°C*).
- The Belgian Goat (*8,2 % alc. vol.*) : Blonde ayant vieillie durant 4 mois dans un tonneau de bois ayant contenu du whisky Belgian Owl. Elle se boit tempérée (*10-14°C*). C'est une version limitée.
- Woody (*7,5 % alc. vol.*) : Oude bruin. En bouche, elle est acide avec des arômes malté, boisé et fruité. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). C'est une version limitée.

Lieve (*bière*) *: Voir brasserie Siphon Brewing*

Lieveling (*bière*) *: Voir brasserie des Côteaux*

Lièvre (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Lily Blue (*bière*) *: Voir brasserie Sainte-Hélène*

Lindemans (*brasserie*)

En 2022, elle ouvre une deuxième brasserie à côté de la première afin de pouvoir produire des bières à partir d'un mélange de lambic et de bières classiques (*gamme Tarot*).

Cette brasserie, bien que spécialisée dans les bières à fermentation spontanée*, produit la gamme Tarot qui comprend des assemblages de bière à fermentation haute, de lambic et de fruits.

- Tarot d'Or (*8 % alc. vol. : 2023*) : Assemblage d'une bière de haute fermentation, de lambic et de fruits exotiques (*citron vert, mangue et melon miel*). Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle livre un arôme fruité.
- Tarot Noir (*8 % alc. vol. : 2023*) : Assemblage d'une bière de haute fermentation, de lambic et de fruits des bois (*cassis, myrtille et sureau noir*). Sa robe est rubis foncé. Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme fruité.

Li Neurre Biesse d'Ivier (*bière*) *: Voir brasserie Deltrembleur*

Lion (*brasserie : Nivelles – Brabant Wallon : 2014*)

Le nom fait référence au Lion de Waterloo d'où est originaire la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par deux jeunes étudiants en économie et passionnés de bière, Alexis Brabant et Laurent De Volder qui ont choisi comme mémoire de fin d'étude, le lancement d'une microbrasserie en Belgique. Cela leur a donné l'idée de passer à la pratique en produisant la Lion 8. La microbrasserie fut dans un premier temps installé à Waterloo dans la maison familiale d'Alexis avant de déménager temporairement en 2018 dans la ferme de Bertinchamp à Ophain. La majorité de la production se fait à la brasserie Anders* (*Halen*) après avoir été à la brasserie Belgo Sapiens* (*Nivelles*). Elle est installée à Nivelles.

Elle produit des bières fines et bios élaborées principalement à partir de levure de vin, d'houblons de qualité dont une blanche (*Lion 5*), ainsi que des bières à façon. Les bouteilles sont en aluminium.

- Joss Beer (La) (*2020*) : IPA. Sa robe est blonde cuivrée. En bouche, elle est amère. C'est une bière à façon produite pour Florent Eggermont, propriétaire d'une agence de voyage à Bruxelles qui a décidé de produire cette bière avec un ami durant la crise sanitaire. Le nom fait référence au surnom donné à Florent.
- Lion Special IPA 6 (*6 % alc. vol. : 2018*) : IPA bio élaborée avec du froment et une bonne dose d'houblons européens et américain. Sa robe est or (*15 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*42 IBU*) avec des arômes floral. La finale est longue et moyennement amère.
- Lion 8 (*8 % alc. vol. : 2016*) : Blonde bio élaborée avec des houblons européens et américain. Sa robe est or (*10 EBC*). Le nez est fruité (*fruits exotiques*) avec des notes épicées et végétale. En bouche, elle est légère, un peu acidulée et peu amère (*20 IBU*) avec des arômes fruités (*fruits exotiques*).

Li P'tite Brèssène (*brasserie : Névremont (Fosses-la-ville) : Namur*)

Le nom signifie en wallon local, *la petite brasserie*. Les propriétaires ont voulu montrer le caractère local de leur brasserie.

Cette picobrasserie ou maison-brasserie a été fondée par le couple Nadine et Etienne Huysentruyt, passionnés par l'élaboration de produits alimentaires de qualité dont la bière.

Elle utilise des houblons cultivés en Belgique (*Poperinge*) et produit la série *La Fol*'.

- La Fol'Cuivrée (*7 % alc. vol.*) : Sa robe opaque est cuivrée (*35 EBC*). Le nez est grillé et caramel. En bouche, elle est dense et peu amère (*12 IBU*) avec des arômes caramel et torréfié (*chocolat*). La finale est légèrement amère et sèche.
- La Fol'Dorée (*6 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée sans blé (*contrairement aux autres Sour Ales*) avec une levure liquide provenant de l'abbaye d'Orval et de l'acide lactique. En bouche, elle est légèrement acidulée avec un arôme fruité.
- La Fol'Festive (*6 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée avec une levure sèche classique. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est moelleuse avec un arôme caramel.

REMARQUE : La Fol'Dorée et la Fol'Festive ont la même recette de brassage avec comme seule différence la levure. A comparer.

Live (Oosthoek) (*bière*) *: Voir brasserie Vrijstaat Vanmol (Brewing)*

Livinus (*bière*) *: Voir brasserie van den Bossche*

Liza (*bière*) *: Voir brasserie Warmenbol*

Lizards (*bière*) *: Voir brasserie De Schuur*

Local Heroes (brasserie : Liège – Liège)

Cette brasserie fait brasser ses bières à la brasserie Minne*.

- Hazy Pale (*5,5 % alc. vol.*) : New England Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Citra et Mosaic*) à cru. La robe translucide est dorée (*12 EBC*). Le nez est fruité (*fruits tropicaux et orange*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques et orange*). La finale est peu amère et fruitée.

Loebas (*bière*) *: Voir brasserie De Witte*

Loete Poepe (*bière*) *: Voir brasserie Artibis*

Login : Dok Brewing Co (*bière*) *: Voir brasserie Dok Brewing Co*

Londres - Mons (de) (*brasserie : Mons – Hainaut*)

- Montoise (La) : Blonde.
- Montoise 5 (La) : Pale Ale.

- Trinité (*8,5 % alc. vol.*) : Triple refermentée en bouteille. Sa robe translucide est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes malté et épicé (*coriandre et clou de girofle*). La finale est peu amère.

ANECDOTE : Le nom de cette bière fait référence à une fête montoise commémorant le mystère de la Ducasse de Mons, célébrée le premier dimanche après la Pentecôte.

Loterbol (*brasserie : Diest - Brabant Flamand : 1995*)

Cette brasserie a été fondée par Marc Beirens de la société Weynants, responsable de la distribution nationale et internationale d'un grand nombre de Trappistes, qui a décidé de se lancer dans l'aventure brassicole en rénovant le site de la brasserie Duysters** abandonnée depuis 1969.

En 2002, la diversité des bières et l'augmentation de production nécessitent la construction d'une brasserie plus importante et la production de nouvelles bières, la Loterbol 6° étant produite dans l'ancienne installation.

Le nom fait référence à l'un des surnoms des habitants de Diest : *loterbollen*. Ce mot a plusieurs significations : tête intelligente qui se moque, fou bouffon qui se promène avec une boule libre au sommet d'un bâton (*étiquette*).

Elle produit la série Loterbol et des bières particulières comme la Tuverbol* (*bière mixte*).

- Loterbol 6° (*6 % alc. vol. - 1995*) : Ambrée avec une partie d'houblon à cru et sans épice. Elle est non filtrée. En bouche, elle est sèche et amère avec un arôme de banane. Elle est uniquement disponible en fût.
- Loterbol 8° Blond (*8 % alc. vol. - 2002*) : Blonde avec une partie d'houblon à cru. Elle est non filtrée. En bouche, elle est sèche et très amère avec des arômes fruités.
- Loterbol 8° Bruin (*8 % alc. vol. – 2002*) : Brune avec beaucoup de lie au fond de la bouteille. Sa robe est brun foncé avec des reflets rouges et sa mousse beige est fine. Le nez intense est torréfié. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme de noisette. La finale est acide avec un arôme de Barley.
- Roodebol (*6,6 % alc. vol.*) : Bière fruitée aux cerises produite à base de Loterbol Blond* et de cerises de Geetbets qui mûrissent durant 10 mois. Son nom fait référence, d'une part aux cerises (*boules rouges*) et, d'autre part à la Loterbol.
- Tuverbol (*11 % alc. vol. – 2006*) : Bière mixte millésimée à base de Loterbol Blond et de lambic 3 Fonteinen*. La teneur en alcool et les caractéristiques varient d'une année à l'autre. Le nom provient d'une contraction de deux mots flamands : tuveren (*magie*) et loterbol (*brasserie*).

Loubecoise (*bière*) *: Voir brasserie Ultra*

Louis XVIII (*bière*) *: Voir brasserie De Wilde Brouwers*

Louise (*bière*) *: Voir brasserie (La) Couronne*

Louve (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Lucifer (*bière*) *: Voir brasserie Het Anker*

Lumineuse (La) (*bière*) *: Voir brasserie de Villers en Brabant*

Luppoo (*bière*) *: Voir brasserie Belgoo*

Lupulus (*brasserie : Courtil (Gouy) – Luxembourg : 2016*)

Cette brasserie artisanale (*15 000 hl*) a été fondée par les deux anciens brasseurs de la brasserie Chouffe* (*Pierre Gobron et Chris Bauweraerts*) suite à son rachat par le groupe Duvel-Moortgat et Gilles Poncin, restaurateur, dans son restaurant. La brasserie est alors appelée Brasserie les 3 Fourquets**.

Les fils Gobron, Julien et Tim (II) ont repris la production et ont changé le nom de la brasserie en Lupulus en 2016.

Bien que produisant la Fourquette depuis 2004 dans une extension du restaurant, les 3 amis décident en 2007 de produire la Lupulus Blonde en méthode champenoise (*75 cl*) mais également en fût. Dès 2011, apparaissent d'autres Lupulus.

ANECDOTE : Le nom provint du terme latin du houblon : "*Humulus Lupulus*" qui signifie petit loup humble. Ce terme fait également référence à la région qui était autrefois peuplée de loups. Le dessin du loup présent sur les étiquettes est le fruit du dessinteur ardennais de BD, Jean-Claude Servais.

En 2017, ils aménagent dans une ferme en carré du 18ème siècle où le ruisseau du Fond du Paradis prend sa source et donne une eau de qualité utilisée dans la production des bières.

Elle produit la série Lupulus dont deux blanches (*Lupulus Blanche* et Lupulus Fructus**), une pils (*Lupulus Pils**) et une série de bières à façon.

- Béole (*8 % alc. vol.*) : Ambrée bio pour une SPRL d'Houffalize.
- Bleuette (*5 % alc. vol.*) : Bière fruitée.
- Boquette (*6,5 % alc. vol.*) : Brune.
- Brooklynette (*9 % alc. vol.*) : Pale ale. Sa robe est blonde.
- Jeannette (*5 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Lupulus Blonde (*8,5 % alc. vol. : 2007*) : Triple houblonnée. La robe voilée est dorée et la mousse est ivoire. Le nez frais est fruité (*agrumes*) et herbacé (*herbe verte*). En bouche, elle est vive, moelleuse et moyennement amère avec des arômes maltés et épicé (*thym*). La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Lupulus Brune (*8,5 % alc. vol. : 2011*) : Brune. Sa robe est brune (*55 EBC*) et son col est beige. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est peu amère avec des arômes torréfié (*café*) et fruité. La finale est fruitée (*agrumes – contrairement aux autres brunes*).
- Lupulus Cryo Pop (*7 % alc. vol.*) : NEIPA élaborée avec de l'avoine et du houblon Cryo Pop. Sa robe opaque est orange paille (*14 EBC*). Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est moyenne et moyennement amère (*37 IBU*) avec un arôme fruité. La finale est moyennement amère et fruitée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*).
- Lupulus Hibernatus (*9,5 % alc. vol. : 2013*) : Bière d'hiver élaborée avec de la cannelle ajoutée en fin d'ébullition. Sa robe opaque est brun foncé, presque noire. Le nez est torréfié (*café*) et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est veloutée, sucrée, puissante et peu amère avec un arôme fruité (*fruits noirs*) et des notes épicées (*clou de girofle, réglisse*), de miel, marron et chocolat. La finale est sucrée, amère et café noir. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Lupulus Hopera (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon en partie à cru. Sa robe est abricot et sa mousse est couleur coquille d'œuf. Le nez est fruité (*abricot et pamplemousse rose*). En bouche, elle est vive, crémeuse, presque veloutée et douce avec un arôme fruité (*pamplemousse rose*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Lupulus Organicus (*8,5 % alc. vol. : 2014*) : Triple houblonnée bio dont la recette est semblable à la Triple bonde mais avec du houblon belge bio. Sa robe trouble est blonde. Le nez est floral. En bouche, elle est douce, acidulée et moyennement amère avec des arômes céréalier, fruité (*agrumes*) et herbacé. La finale est sèche, moyennement amère et herbacée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Lupulus Fructus
- Pâquerette (*7 % alc. vol.*) : Blonde.
- Patton (*8,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du quinoa du château de Rolley. Cette bière produite en mémoire du général Patton à l'occasion des 75 ans de la bataille des Ardennes et limitée à 6 000 bouteilles a connu un très grand succès.

ANECDOTE : C'est le propriétaire du château de Rolley qui a eu l'idée de créer cette bière avec l'approbation de la petite fille du général Patton. De plus, le château de Rolley qui est une bâtisse fortifiée du Moyen-Age a servi de camp de base pour le 502e bataillon de la 101e Airborne qui arrêta l'offensive allemande vers Bastogne. L'étiquette représente la remise de médaille par le général Patton au brigadier-général Anthony McAuliffe qui aurait répondu "Nuts" (*des clous*) à la demande de reddition des allemands. Cette remise de médaille a eu lieu au château de Rolley. D'autres bières ont été produites à l'image de Patton comme la General George Patton par la brasserie tchèque Evil Czech*.

- Tripick (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 3 houblons (*d'où son nom*) et non filtrée. Sa robe translucide est dorée (*13 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est moyennement pétillante, ronde et peu amère avec un arôme malté. La finale est peu amère.
- Tripick Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple non filtrée. Sa robe translucide est dorée (*17 EBC*). Le nez est malté avec une note caramel. En bouche, elle est moyenne et moyennement amère avec un arôme malté. La finale est finement amère et maltée.

Lutgarde (*brasserie : Lasne – Brabant Wallon*)

Cette microbrasserie a été créée par deux frères, Victor et Augustin Limauge dont les parents organisent chaque année l'événement "Les jardins d'Aywiers" dans l'ancienne abbaye cistercienne d'Aywiers dont la patronne fut Sainte-Lutgarde. Cette abbaye a produit durant 6 siècles deux types de bières : une réservée aux sœurs et l'autre brassée par la Franche Taverne et destinée au public.

Elle produit également la série de bières d'abbaye *Lutgarde* dont une Blanche*.

- Lutgarde Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde légèrement houblonnée (*Cascade, Nelson Sauvin et Saaz à cru*). Sa robe est légèrement ambrée (*22 EBC*). En bouche, elle est douce, ample, ronde et moyennement amère (*26 IBU*) avec un arôme fruité.

M&P Brasseries (*brasserie : Gedinne – Namur : 2005*)

Cette brasserie est issue de la fusion des deux anciennes brasseries Poncelet** (*Gedinne*) et Ardennes** – Mathieu (*Rienne*) qui ont développé un boisson-market. Ce dernier produit une bière.

- Framboizette : Bière fruitée au véritable jus de framboises.

Mac Vertus (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

Madelonne (La) (*brasserie : Gouvy – Luxembourg*)

Maeght van Gottem (*bière*) *: Voir brasserie Sint-Canarus*

Magna Tripel Yeast (*bière*) *: Voir brasserie Musketeers*

Maîtresse (*bière*) *: Voir brasserie de Rulles*

Majeur (*bière* : *Colruyt : Halle – Brabant Flamand : 2020*)

La société de grande distribution Colruyt a développé deux bières spéciales afin de les offrir à un très bon prix, principe similaire à la Carapils*.

- Majeur Blond (*8,5 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe est blonde.
- Majeur Rouge (7,5 % alc. vol.) : Double fruitée. Sa robe est ambrée.

Malcroys Brewing (*brasserie : Kontich – Anvers*)

Cette nanobrasserie a été fondée par Kevin. Il partageait les installations avec l'ancienne brasserie de sa compagne, la brasserie Felis** qui a décidé d'arrêter ses activités en 2023.

Malheur (*bière*) *: Voir brasserie De Landtsheer*

Malognarde (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Malonne (*brasserie : Malonne – Namur*)

Malmedy Triple (*bière*) *: Voir brasserie Bellevaux*

Mammoet (*bière*) *: Voir brasserie (De) Plukker*

Mamy Gateau (*bière*) *: Voir brasserie L'Héritage*

Mandaille (*bière*) *: Voir brasserie des Tours*

Mangozo (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Manneblusser (*bière*) *: Voir brasserie (Het) Anker*

Mano Negra (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Manufacture (*brasserie*) *: Voir brasserie LaM-U*

Maracu'jaya (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Marais (*brasserie : Gaurain-Ramecroix – Hainaut*)

Cette microbrasserie a été fondée par un cafetier pour surmonter une certaine crise auprès des fournisseurs brasseurs.

Ces bières se caractérisent par des teneurs en alcool particulièrement élevées, de l'ordre de 13% alc. vol. qui tue un peu les goûts de cette bière.

- Cuvée du Marais Blonde
- Cuvée du Marais Blonde Brut (*13 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est douce et amère. La finale est amère. Elle n'incite pas à une dégustation prolongée.
- Cuvée du Marais Brune
- Cuvée du Marais Brune Demi Brut
- Cuvée du Marais Brune Brut (*13 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle est lourde avec des arômes caramélisés et crémeux.

- Cuvée du Marais Spéciale Brut (*13 % alc. vol.*) : En bouche, elle développe un arôme sucré avec une impression de miel (*qu'elle ne contient pas*).

Marcelin (La) (*bière*) *: Voir brasserie Abbaye des Rocs*

Marchoise (La) (*bière*) *: Voir brasserie (du) Vieux Marbre*

Marckloff (*bière*) *: Voir brasserie Ferme au Chêne*

Marcus Beer (*bière*) *: Voir brasserie (La) Brasserie Belge*

MA'riebrasse (*brasserie : Saint-Marie-Chevigny (Libramont-Chevigny) – Luxembourg*)

Le nom est une référence au village où est située la brasserie.

Cette micro-brasserie a été fondée par Markus Bertha.

Elle produit la gamme *La Saint Ma'!* dont une blanche (*Sainte Ma' Blanche**). Le nom de la gamme fait également référence au village où se situe la brasserie.

- Sainte Ma'! Blonde : Blonde.
- Sainte Ma'! Noire : Noire.

Marlagne (*bière*) *: Voir brasserie Val-Dieu*

Marlouf (La) (*brasserie et bière*)

Cette microbrasserie a été fondée par Yassine Kouysse, commerciale qui souhaitait briser les clichés sur la culture marocaine de manière originale en développant la première triple marocaine avec des épices du Maroc.

Il ne produit pas sa bière mais la fait produire à la brasserie BeerSelect*.

- La Marlouf (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec des épices marocains. Sa robe translucide est dorée (*14 EBC*). Le nez est malté avec une note épicé. En bouche, elle est peu pétillante, légère, douce et peu amère avec des arômes malté et épicé. La finale est finement amère et épicée.

ANECDOTE : Le nom provient du surnom péjoratif donné par les belges aux marocains.

Marquise (La) (*bière*) *: Voir brasserie (La) Couronne*

Marsinne (de) (*brasserie : Couthuin (Héron) – Liège*)

Marteaux (*bière*) *: Voir brasserie Blacksmith*

Martens (*brasserie : Bocholt – Limbourg : 1758*)

Cette brasserie semi familiale (*1 million hl*) a été fondée par le cafetier Adriaan Gerkens (I). C'est une des brasseries indépendantes les plus anciennes de Belgique.

Au début, Adriaan produisait sa propre bière mais brassait également de la bière à façon, les paysans lui apportant leur orge et leur houblon et lui se chargeant de leur faire de la bière. Il exerçait également les fonctions de notaire et d'écrivain communal. L'auberge connue sous le nom de "*In de Star*" servait également de salle de réunion communale. Le lieu initial est devenu un musée.

Après sa mort, sa fille Catharina-Elisabeth épouse en 1792, Laurent Schijvers (II) qui reprend le café-brasserie ainsi que la fonction de bourgmestre de la commune.

Leur fille épouse en 1823, Theodorus Martens (III) qui reprend les affaires et entame ainsi la dynastie des Martens.

En 1858, le fils Frans Martens (IV) reprend les affaires, change le nom en brasserie Martens et lance une Sezoens qui existe toujours. Dans les années 1890, 6 à 7 petites brasseries ferment à Bocholt suite à une loi de 1892 imposant un versement minimum de 300 kg par brassin. Cela permet ainsi à la brasserie Martens de mieux se développer. De même, il déménage la brasserie de l'autre côté de la rue avec un accès souterrain qui sert de refuge durant la guerre. Frank se tourne également vers le marché hollandais et allemand. A sa mort en 1873, sa femme reprend le flambeau et la transmet à leurs fils, Jean Martens (V) en 1888.

Pour Jean, si le début des années 1900 est difficile (*guerres, prix constant de la bière imposant un troc important*), la brasserie s'en sort grâce à ses marchés internationaux qui paient comptant et au fait qu'elle ait été désigné brasserie centrale (*elle poursuit sa production tout comme celle des brasseries Cornelissen** à Opitter) et Gerolingen&Simons** à Hamont*).

Frans Martens (VI) reprend le flambeau en 1923 et développe le marché des pils, notamment avec la brasserie Cornelissen*. Depuis les années 1930, l'extension est continue, à l'exception de la Deuxième Guerre mondiale qui a engendré un arrêt provisoire de la production.

Dans les années 1980, Jean Martens (VII) est le brasseur.

En 2007, elle connaît une forte expansion et ouvre une deuxième brasserie, juste à côté de sa brasserie afin de produire des bières lagers uniquement destinées à l'exportation.

La majorité de sa production, principalement des lagers part à l'étranger (*pays de l'Est*) dont l'Allemagne où elle représente plus de 90 % des bières belges, et ce grâce au respect de la loi de Pureté.

Elle puise l'eau à 360 m de profondeur. Elle produit pour le marché belge, la gamme Sezoens* et pour l'export, notamment la Desert Stallion (*brune à 8 % alc. vol.*). Elle a produit l'Opus 98 (*bière de Noël à 6,5 % alc. vol. pour l'année 1998*)

- Sezoens Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe cristal est pâle (*9 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est douce, sèche et âcre avec un arôme fruité. La finale est amère.
- Sezoens Europe (*% alc. vol.*) : En bouche, elle est amère et douce sans réel goût.
- Sezoens Quattro (*8 % alc. vol.*) : Ambrée. A la bouche, elle est riche et très amère avec un goût très dense.

Martha (*bière*) *: Voir brasserie Belgian Brew Factory*

Martin's (*groupe brassicole*) *: Voir John Martin's*

Martins Pale Ale (*bière*) *: Voir brasserie Antwerpse Brouw Compagnie*

Mary Rose (*bière*) *: Voir brasserie du Borinage*

Mat (Le) (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

Mate Brew (*bière*) *: Voir brasserie Wonder Bru*

Mauna Kea (*bière*) *: Voir brasserie Zythologist*

Maya (*bière*) *: Voir brasserie Jessenhofke*

McAdam (*bière*) *: Voir brasserie DeltaKappa*

McChouffe (*bière*) *: Voir brasserie Achouffe*

Me Against IBU (32 Plato) (*bière*) *: Voir brasserie Vrijstaat Vanmol (Brewing)*

Mechelschen Bruynen (*bière*) *: Voir brasserie Het Anker*

Médiévale (La) (*bière*) *: Voir brasserie de Bouillon*

Meester (*bière*) *: Voir brasserie De Meester*

Mémoire des Clans (*bière*) *: Voir brasserie Nectar Bohème*

Meneer (*bière*) *: Voir brasserie De Schuur*

Mercator (*bière*) : *Voir brasserie Rimor*

Mère Noël (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Mère Vertus (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

Mermaid (*bière*) *: Voir brasserie 1B2T*

Meryl's Triple (*bière*) *: Voir brasserie Illegaal*

Mettet Blonde (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Lazare*

Mhaka (*bière*) *: Voir brasserie Superfood beers*

Miche (La) (*bière*) *: Voir brasserie Anazao*

Middenvakrijder (*bière*) *: Voir brasserie Hedonis*

Middernachtzon 2022 (*bière*) *: Voir brasserie Adept*

Mild Ypres (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

(La) Milf elle est bonne (*bière*) *: Voir brasserie Grain d'orge*

Millevertus (*brasserie : Breuvanne (Tintigny) – Luxembourg : 2004*)

Cette brasserie artisanale (*2 000 hl*) a été créée initialement à Toernich (*Arlon*) par Daniel Lessire, ancien banquier-trader, avec l'aide d'Eddy Pourtois, brasseur de la bière Sainte-Hélène* et de Jeremie Plainchamps, agronome. Par la suite, il a déménagé à Breuvanne le long de la Semois, pour plus d'espace.

Il utilise la levure d'Orval et produit des bières traditionnelles belges proches des bières d'abbaye ainsi que des bières plus spécifiques à base d'épices (*safran, poivre d'Egypte, Amarante, etc.*)

Elle produit un certain nombre de bières à façon et de bières de collaboration comme une bière pour la communauté portugaise du Luxembourg ainsi qu'une blanche, la Nenette*.

- 421 (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec de l'épeautre. Sa robe est dorée (*18 EBC*). Le nez est épicé. En bouche, elle est légèrement acide (*épeautre*) et moyennement amère (*30 IBU*). Elle doit son nom au jeu de café et est commercialisée avec un kit de jeu.
- Amarante : Bière élaborée avec 2 poivres exotiques. Son nom provient d'une épicerie fine située à Virton (*Luxembourg*) qui a collaboré à la fabrication de cette bière. En bouche, elle est douce et puissante avec des arômes houblonnés et poivrés.
- Amarante Passion

- Augure (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du miel et des épices du moyen-Age (*myrte méridionale et poivre du Paradis*). Sa robe est cuivrée (*35 EBC*). Le nez est épicé. En bouche, elle est ronde et peu amère (*20 IBU*) avec des arômes épicés. La finale est mielleuse.
- Bella Mère (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 4 houblons. Sa robe est dorée (*20 EBC*) et sa mousse est dense. Le nez peu intense est épicé avec une note fruitée (*banane*). En bouche, elle est finement pétillante, vivace et moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme épicé. La finale est longue et moyennement amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Douce Vertus (La) (*7 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec 4 houblons dont un américain. La robe est cuivrée et la mousse est beige. Le nez discret est caramélisé. En bouche, elle est ronde, douce et suave avec des arômes touraillé (*caramel, grillé et fumé*) et torréfié (*chocolat*). La finale est caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Douce Vertus de Noël (*% alc. vol.*) : Bière de Noël composée de 4 malts et de 4 houblons dont un américain varie annuellement. En bouche, elle présente un arôme de malt torréfié.
- Fumette (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée fumée élaborée avec un malt allemand fumé au bois et 4 houblons. Sa robe est cuivrée (*40 EBC*). Le nez est fumé. En bouche, elle est peu amère (20 IBU) avec un arôme fumé.

ANECDOTE : Etant donné qu'elle est faite avec de la levure d'Orval, certains clients l'ont considéré comme une Orval fumée.

- IPA Pot'ame (*6 % alc. vol.*) : IPA fruitée élaborée. Sa robe est dorée (15 EBC). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale et amère et fruitée.
- Mac Vertus (*4,8 % alc. vol.*) : Stout composée d'houblons anglais et américains. Sa robe est brun foncé (*80 EBC*). Le nez est torréfié, toasté et floral. En bouche, elle est légère, un peu acidulée et moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme torréfié (*café*). La finale est longue, amère et torréfiée.

ANECDOTE : Cette bière dont l'étiquette est la seule qui représente un homme et plus particulièrement le brasseur, fut créée pour remplacer la Guinness dans un festival celtique avec un prix moins cher. Cependant, vu le merchandising plus poussé du groupe Martins, la Guinness est restée maître du festival.

- Mère Vertus (*9 % alc. vol.*) : Triple pur malt élaborée avec 5 houblons. Sa robe est ambrée (*23 EBC*). Le nez peu intense est malté. En bouche, elle est moyennement amère (30 IBU) avec un arôme malté. La finale est longue et moyennement amère.
- Morépire (*8 % alc. vol. : 2012*) : Blonde. Sa robe est couleur paille et sa mousse fine est blanche. Le nez est malté avec une note fruitée (*figue*). En bouche, elle est sucrée et ronde avec des arômes de mangue, caramel et d'épices et une note de malt. La finale est très amère. Elle se déguste fraîche (*6°C*) dans son verre à pied ou dans une chope en terre fait main. Son nom est lié à l'endroit où est située l'Ardoisière de Bertrix et provient du latin mores (*noir*) et pires (*pierre*) qui désigne dans ce cas, l'ardoise.

ANECDOTE : Ce n'est pas une bière à étiquette mais bien une bière que ne commercialisait plus la brasserie Het Anker pour le compte de la Confrérie des Scailtons à Bertrix.

- Papesse (*11 % alc. vol.*) : Quadruple pur malt. Sa robe est brun rubis (*40 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est malté. En bouche, elle est huileuse, ronde et peu amère (*25 IBU*) avec des arômes maltés (caramel, café et réglisse) et alcoolique. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : Cette bière est le fruit d'un pari avec un importateur qui voulait une brune puissante genre Westvleteren ; d'où son nom un peu catholique.

- Petite Vertus (*4,7 % alc. vol.*) : Rousse légère élaborée avec une bonne dose de 5 malts dont un anglais et d'houblons en fleurs. La robe est cuivrée (*35 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec un arôme malté fumé.
- Poivrotte (7 % alc. vol.) : Blonde élaborée avec 5 poivres noirs. Le nez est épicé. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec des arômes épicés (*poivre*). Vu la présence d'une certaine variabilité dans les poivres, les caractéristiques varient d'un brassin à l'autre.
- Safranaise (*7 % alc. vol.*) : Blonde au safran gaumais contenant 4 malts classiques et 3 houblons américains. La robe scintillante est or jaune et la mousse ivoire est crémeuse. Le nez est safrané. En bouche, elle est veloutée, crémeuse avec des arômes épicés (*safran*). La finale est amère et sèche. Elle se boit fraîche à tempérée (*8 - 10°C*).
- Vertue Ose (*6 % alc. vol.*) : Blonde composée de 3 malts, 30 % d'épeautre et 2 houblons (*Amarillo*). Sa robe est blond doré. En bouche, elle est amère.

Mill's Scotch Ale (*bière*) *: Voir brasserie Haacht*

Ministry of Belgian Beer (The) (*brasserie : Gand – Flandre Orientale*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Dimitri Messiaen et Koen Van Laere, deux amis d'enfance désirant développer initialement une pils à leur goût.

Elle produit principalement des pils dans la gamme 13 Artisanale*.

Minnares (*bière*) *: Voir brasserie 5 Idioten*

Minne (*brasserie : Baillonville (somme-Leuze) – Namur : 2019*)

Cette brasserie (*1 200 hl*) initialement appelée brasserie de Bastogne a été fondée par Philippe Minne qui, à la suite d'un déménagement de Bastogne à Baillonville (± *70 km*) pour plus d'espace, a changé le nom de la brasserie. Il est aidé par sa femme Catherine et Marc Cleremans, ingénieur brasseur. Le nouveau bâtiment est d'architecture moderne.

Elle utilise l'épeautre considéré comme le blé du pauvre et fort présent dans la région de Bastogne ainsi qu'une cuve de fermentation ouverte. Les bières sont non filtrées et non pasteurisées. Elle se spécialise dans les bières élevées en barrique. Elle produit les gammes Ardenne (*bières classiques dont la blanche Ardenne Belle d'été**), Bios (*dont la blanche Ardenne Blanche Bio**), Humeurs (*bières saisonnières ou à édition limitée*) et Wood (*bières vieillies en barrique*) ainsi que des bières à façon.

- Ardenne Givrée xx (*8 % alc. vol.*) : Bière de Noël millésimée élaborée avec une bonne dose de malt et de la levure de champagne. Elle varie d'une année à l'autre. En bouche, elle est pétillante, assez ronde et peu acide avec un arôme généralement fruité (r*aisin*).
- Ardenne Pale Ale Bio (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale bio élaborée avec de l'épeautre. La robe est dorée (*12 EBC*). Le nez est céréalier (*blé, brioche et pain*), fruité (*agrume*) et herbacé. En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme herbacé.
- Ardenne Saison – Bière Sauvage (*5,5 % alc. vol. : 2013*) : Saison élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Hallertau*) et refermentée avec une levure sauvage *Brettanomyces* issue des vergers de la brasserie. La robe voilée est dorée (*12 EBC*). Le nez acidulé est céréalier (*foin*), fruité (*fruits à noyau jaune et pomme*) et camembert. En bouche, elle est piquante, sèche, acide et moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme malté (*foin*), de cuir, fruité (*agrumes*) et levuré. La finale est sèche, amère avec une sensation tannique. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Ardenne Spirit Old Ale (*10 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec 3 houblons. La robe est brun foncé (*90 EBC*). Le nez est caramel, fruité (*raisin sec et fruits cuits*), épicé et alcoolisé. En bouche, elle est liquoreuse et moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme épicé. La finale est légèrement amère et alcoolisée.
- Ardenne Stout (*8 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du malt d'épeautre grillé, de la cassonade, 3 houblons (*Belgian Golding, Hallertau et Mosaïc*) et maturée durant 3 mois en fût de chêne. La robe opaque est noire (*200 EBC*) et la mousse est moka. Le nez est grillé, torréfié (*chocolat*), caramel et fruité (*fruits rouges*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*44 IBU*) avec des arômes torréfiés (*chocolat et moka*), vineuse et boisé. La finale est longue et fruitée (*fruits secs*). Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Ardenne Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 houblons (*Chinook, Simcoe et Waï-ti*). Sa robe limpide est ambrée (*21 EBC*). Le nez est malté (*céréale et biscuit*), floral (*fleurs blanches*) et fruité (*raisin*). En bouche, elle est douce, moelleuse et moyennement amère (*41 IBU*) avec un arôme fruité. L'étiquette montre trois têtes de sanglier.
- Ardenne Triple au cognac Léonard (*8,5 % alc. vol. : 2016*) : Triple élaborée avec du cognac de la Maison Léonard. Sa robe est ambrée (*23 EBC*). Le nez est boisé, fruité (*pomme et raisin*) et floral (*fleur blanche*). En bouche, elle est moelleuse, ronde et moyennement amère avec des arômes fruité et boisé (*cognac*).
- Ardenne Wood : Série de bières mûries en barrique variable d'une année à l'autre.
- Ardenne Wood – Ma Bitch (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine mûri en barrique de bois. Sa robe est orange. Le nez expressif est fruité. En bouche, elle est douce avec un léger arôme caramel.
- Ardenne Wood Stout : Ardenne Stout mûrie en barrique de whisky Lambertus.
- Bastogne Pale Ale (*5,5 % alc. vol.*) : IPA ardennaise élaborée avec de l'épeautre et 2 houblons (*Cascade et Hallertau Wallon*) à cru. La robe voilée est dorée (*12 EBC*). Le nez est céréalier, fruité (*agrumes*) et herbacé. En bouche, elle est légèrement acide et moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes maltés. La finale est longue, sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Birbi : Bière de collaboration avec la brasserie de Cazeau*. Epuisée.

- Bobby Wood (*10 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec de l'Ardenne Wood Stout et des framboises. La robe est noire (*200 EBC*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*35 IBU*) avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*) et fruité *(framboise*). C'est une bière saisonnière. Le nom fait référence à Bobby Lapointe, chansonnier français plein d'humour.
- Hop Hell Bock (*8 % alc. vol.*) : Hell Bock (*basse fermentation*) élaborée avec beaucoup de céréales et du houblon *Hallertau*. Sa robe est dorée (*19 EBC*). En bouche, elle est ronde, douce et peu amère (*24 IBU*) avec des arômes miel et floral.
- IkPA – Kveikhoppyöl (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec des houblons aromatiques dont une partie à cru et une levure fermière nordique. Sa robe trouble est or (9 EBC). Le nez est fruité (*noix de coco et fruits exotiques*). En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes dû à la levure*,). C'est la première IPA de la brasserie.

ANECDOTE : Le nom norvégien provient du fait que la levure provient de Norvège.

- Mors'Hure (*8,5 % alc. vol.*) : Elle est produite pour les Chasseurs Ardennais.
- Purple Ardenne (*5 % alc. vol. : 2018*) : Gose fruitée élaborée avec ¼ de baies de cassis et de sel de Guérande. Sa robe est rose pourpre. Le nez est fruité (*cassis et citron*). En bouche, elle est salée et acidulée avec un arôme fruité (*cassis*).
- Rouge Ardenne (*7 % alc. vol.*) : Sour Ale ardennaise. Sa robe finement perlée est ambrée rouge (*25 EBC*) et son col est rose clair. Le nez est fruité et yaourt. En bouche, elle est piquante, acidulée et peu amère (*8 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes et pomme*) et boisé. La finale est fruitée.
- Spirit Golden Old Ace.
- Super Sanglier (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe légèrement trouble est dorée (*14 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*) et herbacé. En bouche, elle est vive, acidulé et moyennement amère (*42 IBU*) avec des arômes malté et herbacé. L'étiquette représente un Super Sanglier avec une cape rouge.
- Super Triple au Rhum (*9,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec une Ardenne Triple et du rhum agricole
- Troufette Blonde (La) (*6 % alc. vol. : 2008*) : Blonde élaborée avec du houblon *Mosaïc* mais sans épice. La robe est dorée (*15 EBC*). Le nez est céréalier (*biscuit*), fruité (*mangue*) et herbacé. En bouche, elle est moyennement amère (*32 IBU*) avec des arômes floral et herbacé. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*8°C*). C'est la bière la plus ancienne de la brasserie puisque la première brassée à la brasserie de Bastogne**.

ANECDOTE : Le nom Troufette est lié à un personnage folklorique local, sorte de Robin des bois de l'époque. L'étiquette montre ce personnage assis sur son sanglier, autre symbole de la région.

- Troufette Rousse (La) (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec de la cardamone et des baies de genièvre. La robe est ambrée (*23 EBC*). Le nez est caramel et épicé. En bouche, elle est douce et moyennement amère (*28 IBU*) avec des arômes touraillés (*caramel et grillé*) et épicé (*cardamone et baies de genièvre*) et grillé. La finale est moyennement amère.
- Vinum : Série de bières brassées avec un certain dosage de vin (*30 % de Gewurztraminer en 2020*). Ce sont des bière en édition limité.
- Wood my Deer : Bière mûrie en foudre de bois de 40 hl issu du Médoc.
- Woody Wood (*7,5 % alc. vol.*) : Sour ale élaboré d'un mélange de lambic et de Rouge Ardenne et vieillie en barrique durant 2 ans. Sa robe est brune (*42 EBC*). En bouche, elle est peu acide avec un arôme boisé.

Minty (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Mirakel (*bière*) *: Voir brasserie (De Ranke) - bières à fermentation spontanée*

Miroir (*brasserie : Jette - Bruxelles*)

Le nom provient du nom du restaurant-brasserie qui l'a produit sur la place Reine Astrid.

Outre une blanche, cet établissement produit également :

- Miroir Dark (*6,5 % alc. vol.*) : Noire riche en malts torréfiés. En bouche, elle livre une note de réglisse.
- Miroir Christmas (*8 % alc. vol.*) : Bière de Noël.

Misery (*brasserie : Aywaille (Harzé) – Liège : 2021*)

Le nom provient de graffitis présents dans le sous-sol du bâtiment et écrits par les alliés lors de la Deuxième Guerre mondiale qui se sont servis du bâtiment comme QG.

Ce brewpub situé dans un manoir à proximité de la forêt a été fondée par le couple Samia et Rémy passionné de bières et de livres de Stephen King et issu d'une famille de brasseurs. Ils ont réalisé des stages au Québec et aux USA (*Vermont*). Au début, ils comptaient se lancer dans les bières à fermentation spontanée et les bières vieillies en barrique (*gamme du Manoir de Harzé*). Ils privilégient le rythme des saisons et les produits locaux.

Il utilise leur propre source.

- Anne Marie
- California Love
- Faux (La)
- Harzington
- Holy Moly : Pale Ale

Mistinguett (*bière*) *: Voir brasserie Sainte-Hélène*

Mix Hop (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Monon*

Mobius (*brasserie : Tongrinne (Sombreffe) - Namur*)

Cette microbrasserie a été fondée par Marie et Gilles dans le cadre d'un projet qui vise à rassembler sur un même site, plusieurs activités indépendantes et intercomplémentaires.

- Mobius Dry (*6,5 % alc. vol.*) : IPA avec une partie du houblon à cru. Sa robe trouble est or (*12 EBC*) et la mousse est crémeuse. Le nez est fruité (*pamplemousse, citron vert, pêche et note de litchi*). En bouche, elle est plutôt ronde et légèrement amère avec un arôme fruité. La finale est peu amère.

Mocha Bomb (*bière*) *: Voir brasserie De Struise Brouwers*

Mochenaire (*bière*) *: Voir brasserie Jandrain-Jandrenouille*

Moeder Overste (*bière*) *: Voir brasserie Lefebvre*

MoenRye (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Moineau (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Moinette *(bière) : Voir brasserie Dupont*

Mokke's (*brasserie : Anvers - Anvers : 2014*)

Cette microbrasserie a été fondée par deux amis, Louis Ballegeer et Johan Van Noten. Leur production passe toutefois par la brasserie Pirlot* (*Zandhoven*).

- Mokke Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 4 malts et 2 houblons. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme herbacé. Elle ressemble à une Duvel.
- Mokke Brown (*7 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec 4 malts (*dont certains caramel*s) et 2 houblons. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme caramel.
- Mokke Ros (*8 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 3 malts (*dont certains grillés*) et 2 houblons. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes de malt grillé et de sucre candi.

Mokus (*bière*) *: Voir brasserie Graillons (Les)*

Molleke (*bière*) *: Voir brasserie Deca Services*

Monalixa (*brasserie : Roclange-sur-Geer – Liège : 2016*)

Cette microbrasserie a été fondée par Xavier Rico-Garcia.

- Cramignonne (*% alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle présente un goût fruité.

Monde d'un campus (*bière*) *: (brasserie inconnue)*

- Monde d'un Campus Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde utilisant des épices. En bouche, elle est amère. La finale est âpre et poivrée. Elle se boit fraîche.
- Monde d'un Campus Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Brune utilisant des épices. La robe au perlé généreux est plus foncée. En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes de miel, de malt et de fruits. La finale est sèche, amère et caramel.

Moneuse (*bière*) *: Voir brasserie de Blaugies*

Mongozo (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Monk's Stout Dupont (*bière*) *: Voir brasserie Dupont*

Monnikbosbier (*bière*) *: Voir brasserie Sako*

Monplaisir (*bière*) *: Voir brasserie Etliso*

Monsieur Mouche (*bière*) *: Voir brasserie des Eaux Vives*

Monsieur Rock (*bière*) *: Voir brasserie de Bouillon*

Monstruo (*brasserie : Braine-l'Alleud – Brabant Wallon : 2021*)

Cette microbrasserie a été fondée par un jeune couple d'amateurs de bières, Laura Laurent et Virgile Vandendriessche qui désireux de créer un projet originale autour d'une bière leur ressemblant. Ils ont débuté par des essais dans leur cuisine avant de se lancer dans la création d'une microbrasserie.

Elle produit des bières non filtrées et refermentées en bouteille.

- Spring Equinox (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale fruitée élaborée avec du froment et des feuilles de combaya (*petit agrume vert*). Sa robe est or (*9 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes et fruit de passion*). En bouche, elle est pleine (*froment*) et finement amère (*40 IBU*) avec un arôme fruité (*citron et fruit de la passion*) et un sentiment de limonade donnée par le sucre des feuilles de combaya. La finale est courte et peu amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Montagnarde 1979 (*bière*) *: Voir brasserie de l'Abbaye des Rocs*

Montaigu-BIIR Brewer Assoc.

- Biir (*6,8 % alc. vol.*) : White IPA élaborée avec du froment. Sa robe trouble est jaune pâle. Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé. En bouche, elle est amère (*68 IBU*) avec des arômes fruité (*citron*) et épicé. La finale est amère.

Monte Cristo (*bière*) *: Voir brasserie Bosteels*

Montoise (La) (*brasserie et bière) : voir brasserie de Londres*

Mont-Saint-Aubert (*bière*) *: Voir brasserie de Brunehaut*

Mont-Saint-Guibert (*brasserie : Mont-Saint-Guibert - Brabant Wallon : 2005*)

Cette microbrasserie a été créée par monsieur Guiot spécialiste dans l'assemblage de nouvelles installations de brasserie qui faisait déjà brasser ses bières en Allemagne, sur le site de l'ancienne brasserie Grade*.

Elle produite les séries Guibertine (*bières fruitées*) et Mont-Saint-Guibert (*bières classiques*).

- Guibertine (*5,4 % alc. vol.*) : Blonde à l'épeautre. Sa robe est blonde très pâle. En bouche, elle est peu amère avec un goût malté et une note de citron.
- Guibertine Pêche (*3 % alc. vol.*) : Bière fruitée à la pêche.
- Guibertine Pomme (*3 % alc. vol.*) : Bière fruitée aux pommes.
- Mont-Saint-Guibert Ambrée (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle est amère avec un arôme citronné.
- Mont-Saint-Guibert Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde.
- Mont-Saint-Guibert Brune (*8,5 % alc. vol.*) : Brune.
- Mont-Saint Guibert Triple

Moortgat (*brasserie*) *: Voir brasserie Duvel - Moortgat*

Moose (*bière*) *: Voir brasserie (Les) Graillons*

Moose Blues (*brasserie*) *: Voir brasserie ('t) Verzet*

Morhette (La) (*bière*) *: Voir brasserie des Coccinelles*

Morpheus Vintage ou Saison (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Morépire (*bière*) *: Voir brasserie de Millevertus*

Mors'Hure (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Moulin de Leval (*bière*) *: Voir brasserie de Blaugies*

Mountche (*bière*) *: Voir brasserie Bataille*

Mouscronnaise (La) (*bière*) *: Voir brasserie Béquin*

Mousse de V'Zon (La) (*bière*) *: Voir brasserie Rasta Moine*

Mouss'tier (La) (*brasserie et bière*)

Cette microbrasserie a été fondée par Jérôme Arbonnier.

- Mouss'tier : Bière blonde de garde

Mox Jet (*bière*) *: Voir brasserie D'oude Maalderij (DOM)*

MR T Blond (*bière*)

MS Bier (*brasserie : Watermael-Boitsfort – Bruxelles*)

Cette microbrasserie crée des bières mais les faits produire ailleurs.

Elle produit une lager style SMaSH beer IPA (*One One**).

MSC Stout (*bière*) *: Voir brasserie Vivement Dimanche*

Mule (La) (*brasserie : Schaerbeek – Bruxelles : 2021*)

Cette microbrasserie a été fondée dans les anciennes écuries Van de Tram de Schaerbeek par Joël Galy qui, après avoir été le brasseur de la Brasserie de la Senne* durant 7 ans, a décidé de se lancer tout seul.

Il s'associe à Jyve qui a géré plusieurs bars à bières artisanales à Bruxelles pour ouvrir un bar à l'intérieur de la brasserie et une Biergarten en plein centre de Schaerbeek.

Elle produit une pils (*Mule Lager**).

- Belgian Beers Race (*6 % alc. vol.*) : Sa robe opaque est orange paille (*13 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est peu amère avec un arôme malté. La finale est moyennement amère.
- Straight Saison (*6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec de l'épeautre. Sa robe voilée est jaune paille (*10 EBC*) ; ce qui est claire pour une Saison. Le nez est céréalier (*pain et paille*), fruité (*pamplemousse, citron et pêche blanche*), épicé (*clou de girofle*) et levuré. En bouche, elle est légère, franche, un peu piquante, légèrement acidulée et moyennement amère avec des arômes épicé et herbacé. La finale est intense, finement amère, résineuse et légèrement tourbeuse

Mur de Huy (*bière*) *: Voir brasserie des Plaines-Meuse*

Mwana Bissa (*bière*) *: Voir brasserie 1B2T*

MY Beers (*brasserie : Nalinnes (Ham-sur-Heure) - Hainaut : 2021*)

Cette microbrasserie a été fondée par Roman Mathieu et Maxime Yernaux durant la période de confinement liée au Covid.

Elle produit la gamme *B'Joy*.

- B'Joy Blonde (*6,5 % alc. vol. : 2021*) : Blonde forte élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Citra et Mosaïc*). La robe translucide est orange dorée (*13 EBC*). Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est dense et moyennement amère (*26 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est courte et fruitée.
- B'Joy Belgian Triple (*8 % alc. vol. : 2022*) : Triple élaborée avec 4 houblons et des écorces d'orange. La robe translucide est dorée (15 EBC). Le nez est épicé. En bouche, elle est moyenne, légèrement pétillante, ronde et finement amère avec des arômes malté et épicé. La finale est légèrement amère.

My Heart's in the Highlands (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Myrtille d'Amélie (*bière*) *: Voir brasserie Detrembleur*

Mystic (*bière*) *: Voir brasserie Haacht*

Namur (artisanale de) (*brasserie) : Namur – Namur : 2012*)

Cette microbrasserie autrefois appelée Brasserie de l'Echasse en référence aux échassiers du folklore namurois, a été fondée par 5 namurois : Alexandre (*ingénieur brasseur*), Bertrand, François (*ingénieur mécanicien*), Laurent (*patron d'usine*) et Xavier (*commerçant impliqué dans la vie associatif de Namur*). Ils se sont rencontrés par hasard et avaient envie de produire une vraie bière namuroise. Chacun a mis ses compétences dans la brasserie.

Elle brasse dans l'ancienne Brasserie Balon-Perrin** (*1812*) située en bord de Meuse à Namur. Une partie de la production est toutefois brassée à la brasserie Anders*.

Elle produit la Houppe et la gamme Brewdocks (*ensemble de bières particulières en édition limitée*) dont la blanche White Queen.

ANECDOTE : La gamme Brewrocks est selon les brasseurs, l'antichambre de la Houppe puisqu'elle comporte des bières spéciales, en édition limitée et rassemblant trois univers chers aux brasseurs, à savoir la bière, le rock et l'art ; d'où son nom. C'est le fruit d'expérimentations et leur distribution est locale.

- Abeille Road (*7,8 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Colombus et Citra selon les mêmes proportions que dans la Houppe*), du miel et du romarin. En bouche, elle est ronde avec des arômes céréalier, caramel et une note chocolatée. Elle fait partie de la gamme *Brewrocks*.
- Badden Skiffle (*7,5 % alc. vol. : 2019*) : Blonde forte élaborée avec des houblons américains. Le nez est fruitée (*agrumes et fruits exotiques*). La finale est fruitée (*fruits à noyaux*). Cette bière éphémère fait partie de la gamme Brewrocks.

ANECDOTE : C'est une bière collaborative avec la brasserie de la Sambre*. Les deux brasseries ont fusionné leurs deux bières phares : La Houppe (*Namur*) et l'Eldorado (*Sambre*). Elle a été produite pour les 50 ans du groupe de musique namurois de style "country-folk" qui porte le même nom. L'étiquette est l'œuvre de l'artiste Marie Paulus.

- Chirlike (La) (*7,5 % alc. vol.*) : Triple composée d'une Houppe mûrie en fût d'armagnac. Sa robe est blonde. En bouche, elle est plus ronde avec un arôme d'armagnac prenant le dessus sur l'arôme fruité de la Houppe. Elle a été brassée à l'occasion des 175 ans de la confrérie des Molons.
- Green Roses (La) (*6 % alc. vol.*) : Blonde légère fruitée élaborée avec du jus de pomme et de l'hibiscus. Elle fait partie de la gamme *Brewrocks*.
- Hors-Champs (*6 % alc. vol.*) : Bière élaborée à base de camomille et de berce. Elle est brassée pour le restaurant Hors-Champs à Ernage et dont le patron-cuisinier spécialisé dans les plantes sauvages, Stefan Jacob a géré dans le passé, le restaurant de la brasserie de Bertinchamps*
- Houppe (*7,5 % alc. vol. : 2013/2016*) : Triple Blonde amère utilisant 3 houblons (*Cascade, Citra et Colombus*) et le procédé de dry-hopping. Elle n'est pas filtrée, vu sa garde longue. Sa robe au pétillant généreux est orange aux reflets cuivrés. Le nez est fruité (*agrumes*) avec des notes herbacée. En bouche, elle est finement amère avec un arôme fruité (*agrumes, groseilles et fruit de la Passion*). Elle se boit fraîche. Le nom provient du mot wallon qui désigne le houblon.

ANECDOTE : Le nom de cette bière créée en 2013 mais commercialisée en 2016 provient du vieux mot français du 14 et 15ème siècle hoppe qui signifie houblon. Son slogan est "*Petits détours, Grands moments*" dont l'origine proviendrait du commercial de la brasserie, Xavier, lors de sa première visite des cafés namurois. La brasserie porte parfois le nom de brasserie Houppe.

- Jambes en l'air (La) (*4,8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 3 houblons (*dont un est ajouté à cru*) et un levain, Elle subit une garde durant un certain temps et n'est pas filtrée. Sa robe pétillante est blond doré. Son nez intense est fruité (*agrumes*) et herbacé avec une note houblonnée. En bouche, elle est rafraichissante et légèrement douce et finement amère avec des arôme malté et fruité. La finale est plus amère.

ANECDOTE : Le nom de cette bière fait référence aux échassiers, symbole de la ville de Namur. Son slogan "*Petite nouveauté, Grande découverte*" s'inspire de celui de la Houppe.

Namuroise (*bière*) *: Voir Artisans Brasseurs*

Napoléon (*bière*) *: Voir Brasserie Affligem*

'n Breugel (*bière*) *: Voir Brasserie Van Steenberge*

'n Capucin (*bière*) *: Voir Brasserie Van Steenberge*

Nectar Bohême (*brasserie : Pottes (Celles) – Hainaut : 2018*)

Cette microbrasserie a été fondée par Stéphane Renard, employé en électronique et électromécanique issu d'une famille d'agriculteurs qui après avoir beaucoup voyagé, a eu envie de revenir à un travail manuel plus proche de la terre. Il choisit l'activité brassicole en voulant produire des styles typiques de sa région. En 2015, il rénove l'ancien hangar à pommes de terre familial et créé sa brasserie en 2018.

Elle produit des bières paysannes à l'ancienne avec une garde de minimum trois semaines. Les bières sont non filtrées, ni pasteurisées et refermentées en bouteille. Deux gammes sont produites : La gamme *Paysanne* (*type Saison*) et la gamme *Bohème et les Petites Balades* (*créations personnelles inspirées de ses voyages*).

- A la Belle Saison (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blonde à ambrée. Le nez est terreux, mielleux, épicé et fruité. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes maltés et levuré. La finale est amère, florale et herbacée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle fait partie de la gamme *Paysanne*.
- Bière des 50 ans bio de la Roussellerie (La) (*4,9 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du petit épeautre ou engrain bio (*céréale rarement utilisée en brasserie*) et 2 houblons (*Malling et Perle*). Sa robe est dorée (*12 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est effervescente, moyenne, ronde et peu amère avec des arôme céréalier, fruité (*agrume, abricot, melon et poire*) et herbacé. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle a été créée en collaboration avec la société *The Moonshiner & The Hopster* à l'occasion des 50 ans de culture bio de la ferme de la Roussellerie à Herseaux.
- Douceur Paysanne (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde avec du malt de froment. Sa robe est blond doré. Le nez est floral et herbacé. En bouche, elle est ronde et peu amère (*10 IBU*). La finale est longue. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle fait partie de la gamme *Paysanne*.
- Mémoire des Clans (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du malt d'orge fumé à la tourbe écossaise. Sa robe est ambrée. Le nez est biscuité, tourbé, épicé, boisé, terreux et mielleux. En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*) avec des arômes similaires au nez. La finale est malté et épicé. Elle se boit fraîche à tempérée (*10-12°C*). Elle fait partie de la gamme *Bohème*.
- Rose des Vents (La) (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde légère. Le nez complexe est végétal et terreux. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec un arôme de miel. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle fait partie de la gamme *Paysanne*.
- Saison

Ne Fliierefluiter (*bière*) *: Voir Brasserie Fisser*

Ne Kempenaer (*bière*) *: Voir Brasserie Leroy Breweries*

Ne Kopstoot (*bière*) *: Voir Brasserie de Brunehaut*

Nelson (*bière*) *: Voir Brasserie Brooz Brew*

Nen Bangelijken (*bière*) *: Voir Brasserie Pakhuis ('T)*

NerveBlock (*bière*) *: Voir Brasserie Dr Blues*

Nest (Het) (*Oud-Turnhout – Anvers : 2007*)

Le nom signifie en français, le nid.

Cette brasserie artisanale a été fondée à Turnhout sous le nom de Hobbybrouwerij Het Nest par plusieurs amis qui avaient initialement créée un club de dégustation de bière (*Orde van de Zatte Mus*) en 2000 et dont certains avaient suivi un cours de brassage. Elle a déménagé en 2015.

ANECDOTE : Etant donné que Turnhout est la ville des jeux de cartes, la brasserie a décidé de donner le nom d'une des cartes pour chacune de leurs bières.

Ils développent des brassins en petites quantités avant de les faire brasser dans une plus grande brasserie. Une bonne partie de leurs productions part à l'étranger dont notamment au Brésil où elles sont également brassées.

Elle produit également une blanche (*Poker Face**) et a lancé la production également en canette (*2017*) pour leurs bières à plus faible taux d'alcool (*Poker Face*). La mise en canette est réalisée en Luxembourg.

- Dead Man's Hand (*10 % alc. vol.*) : Russian Imperial Stout élaborée avec du malt grillé. En bouche, elle livre un intense arôme torréfié (*café et moka*). C'est une version limitée dont certains lots sont maturés en barrique de chêne.
- Deer Deer (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée.
- HertenHeer (*Roi de cœur*) (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est amère.
- KlevereTien (*Dix de trèfle*) (*10 % alc. vol.*) : Noire. En bouche, elle livre un arôme épicé (*anis*) avec des notes caramel et de fruits noirs.
- KoekeDam Wine Barrel Aged *(Dame de carreau)* (*6,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du froment malté et un houblon américain et mûrie dans un fût de vin. Sa robe est ambrée (*25 EBC*). Le nez est malté, fruité (*citron et raisin*), boisé et alcoolisé (*vin*). En bouche, elle est moyenne, moyennement pétillante, douce et peu amère avec un arôme fruité (*citron et raisin*). La finale est moyenne, fruitée et boisée.
- SchuppenAas (*As de pique*) (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée refermentée en bouteille. En bouche, elle livre un arôme fruité (*citron et pamplemousse*).
- SchuppenBoer Grand Cru (*Valet de pique*) (*10 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec les mêmes ingrédients que la SchuppenBoer Triple mais avec plus d'houblon et de malt. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce avec un arôme malté et des notes d'orange et d'abricot. La finale est épicée.
- SchuppenBoer Triple (*Valet de pique*) (*8 % alc. vol. : 2007*) : Triple. Sa robe est blonde. En bouche, elle est peu douce et peu amère. C'est la première bière de la brasserie.
- SchuppenBoer Triple Sauternes Barrel Aged (*Valet de pique*) (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du houblon *Cascade* et de la coriandre et mûrie en fût de Sauternes. Sa robe transparente est dorée (*10 EBC*). Le nez est malté, fruité (*raisin*) et épicé. En bouche, elle est dense et moyennement amère (*38 IBU*) avec des arômes malté, fruité (*raisin*) et alcoolisé. La finale est fruitée et alcoolisée.

Nigauds (*bière*) *: Voir brasserie Brasserie Coopérative Liégeoise*

Night Rider (*bière*) *: Voir brasserie 1B2T*

Nigredo (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

Nikolaas (*bière*) *: Voir brasserie De Schuur*

Nini Brewery (*brasserie : Eugies (Frameries) – Hainaut*)

- Elforto IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA.

Nin Co Vid (La)

Nitro Mech (*bière*) *: Voir brasserie Brew Lab*

Noël Christmas Weihnacht (*bière*) *: Voir brasserie Verhaeghe*

Noire du Midi (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

NoirØlles (*bière*) *: Voir brasserie En stommelings*

Noisy Pale Ale (*bière*) *: Voir brasserie No Science***

Nonkel Pater (*bière*) *: Voir brasserie Antwerpse Brouw Compagnie*

Nonk Mil (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Nonniversaire (*bière*) *: Voir brasserie HopSaSam*

Non peut-être (*bière*) *: Voir brasserie du Chat Noir*

NOORderbierken (*bière*) *: Voir brasserie Donum Ignis*

Norm Brewing (*brasserie : Liège : 2020*)

Cette brasserie artisanale s'est spécialisée dans les IPA.

- Polar Side (*8 % alc. vol.*) : Double IPA (*DIPA*). Le nez est fruité (*fruits tropicaux*) et résineux. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*fruits exotiques*) et résineux (*pin*).
- Vermont Connection IPA (*6,5 % alc. vol. : 2023*) : NEIPA élaborée avec du blé, de l'avoine et 3 houblons (*Chinook, Citra et Crystal*). Sa robe est or (*10 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*citron et pêche*). En bouche, elle est douce, légèrement acidulée et très amère avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est longue, sèche,

très amère et herbacée avec une note fruitée. C'est une bière collaborative réalisée avec la brasserie américaine Mount Holly Brewing* et l'houblonnière Champlain Valley Hops à l'occasion des 3 ans de la brasserie.

Nostradamus (*bière*) *: Voir brasserie Caracole*

Nostra Domus (*bière*) *: Voir brasserie Domus*

Nounnette (*bière*) *: Voir brasserie Abbaye des Rocs*

NovaBirra (*brasserie : Braine -l'Alleud – Brabant Wallon : 2008*)

Cette brasserie artisanale et atelier de la bière a été fondée par Emanuele Corrazini, cinéaste de formation ayant découvert la bière aux USA. Outre son activité de brasseur, il organise des cours de brassage.

Il créé ses bières mais les fait brasser à la brasserie De Ranke*. Outre certaies bières collaboratives, il produit une gamme classique Novabirra dont une blanche (*Seed of The New Grace**) ainsi que la gamme *Dr Juice-The Beer Alchemist*.

ANECDOTE : La gamme Dr Juice a été fondée en 2018 alors que Emanuele réalisait des tests pour créer une bière rouge. Le résultat final a été tellement surprenant qu'il a décidé de réaliser un univers à part. Le nom Dr Juice est inspiré des colporteurs américains du 19ème siècle qui étaient désireux de faire de nouvelles rencontres et d'exploiter de nouveaux domaines.

- Big Mama (*8 % alc. vol.*) : Belgian Cacao (*ou Chocolate*) Stout élaborée avec du seigle malté, des fleurs de 3 houblons (*Summit, Willamette et à cru : Amarillo*) et du grué de cacao (*Madagascar*) infusée à froid. Elle connaît une période de garde de 1 an. Sa robe est noire (*76 EBC*) et sa mousse est beige clair. Le nez est touraillé (*grillé, chocolat, cacao et café*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*42 IBU*) avec un arôme torréfié (*cacao et chocolat*). Elle se boit tempérée.
- Big Nose (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec une bonne dose de 3 houblons (*Nugget, Willamette et à cru : Triskell*). Sa robe est ambrée (*26 EBC*). Le nez est malté, fruités (*citron et noix*) et épicés. En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes complexes (*malté, fruité et épicé*).
- Bruxelles Arrive (*6,3 % alc. vol.*) : Sour IPA élaborée avec deux houblons (*Amarillo et Citra*). En bouche, elle est acide et amère avec des arômes fruités (*fruits exotiques et agrumes*). C'est une bière collaborative avec la Brasserie du Grand Paris (*Paris – France*).
- Dr Juice Paranoïa (*11 % alc. vol.*) : Assemblage de bière élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Mistral*) et vieillie en fûts de whisky "*August 17th*" et "*Laphroaig Islay*" durant 21 mois. La robe est ambrée (*26 EBC*). Le nez est complexe avec des notes boisée, tourbée et minérale rappelant les whiskies d'Islay (*Ecosse*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes complexes (*boisé, tourbé, etc.*).
- Dr Juice Philtre d'Amour (*6,5 % alc. vol.*) : American Red IPA élaborée avec du malt Red X® et une bonne dose de 3 houblons (*Mosaic, Simcoe et Ekuanot dont les 2 derniers en partie à cru*). La robe est cuivrée à rouge (*32 EBC*). Le nez est touraillé (*caramel et biscuit*) et fruité (*agrumes et fruits rouges*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*42 IBU*) avec des arômes touraillés (*biscuit et caramel*) et fruités (*citron et fruit rouges*).
- Dr Juice Schizophrenia (*11 % alc. vol.*) : Assemblage de bières élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Mistral*) et vieillie en fût de whisky "*August 17th*" durant 21 mois. La robe est ambrée (*26 EBC*). Le nez est complexe avec des notes boisée et de whisky. En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes boisé et de whisky.
- Dr Juice Strabismus (*12 % alc. vol.*) : Assemblage de Big Nose élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Mistral*) et vieilli selon un procédé oxydative en fût de whisky "*August 17th*" durant 21 mois. La robe est ambrée (*28 EBC*). Le nez est whisky, fruité (*noix*) et caramel avec des notes boisée et de madère. En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes boisé et de madère.
- Holy IPA (*6,5 % alc vol. : 2016*) : American IPA élaborée avec du blé et une bonne dose de 2 houblons (*Chinook et Mosaic*) dont une partie à cru. Sa robe est dorée à ambrée (*20 EBC*). Le nez est fruité (*citron, mangue et fruit de la Passion*) et résineux. En bouche, elle est crémeuse et amère (*50 IBU*) avec un arôme fruité (*citron et fruits tropicaux*). La finale est amère et fruitée.

Nova Villa (*brasserie : Neundorf (Saint-Vith) – Liège*)

Cette microbrasserie a été fondée par Eric Lampertz, un ingénieur en chimie. Il aide également à la brasserie Eifel Domaine Berterath*.

Novice (*bière*) *: Voir brasserie De Landtsheer*

'n Poelaert (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

'n Procureur (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Nuit de Folie (*bière*) *: Voir brasserie Val de Dendre*

Nuit Etoilée (*bière*) *: Voir brasserie Abbaye des Rocs*

Nyala (*bière*) *: Voir brasserie de Chastre*

Ô (*brasserie : Pousset-Remicourt – Liège : 2016*)

Cette microbrasserie produit des bières à partir de trois sortes de houblons dont du houblon en fleurs (*fait assez rare de nos jours*). Les quantités sont petites.

- Ôpa (*% alc. vol. - 2016*) : IPA.

Obaa (*brasserie et bière : Schaerbeek - Bruxelles*)

Cette microbrasserie élabore des bières qu'elle produit dans ses ateliers et l'autre partie dans différentes brasseries.

- Obaa 1 Hoppy (*6,9 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du froment. Sa robe translucide est dorée (*18 EBC*). Le nez est malté, végétal et épicé. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes malté et épicé. La finale est longue, sèche et amère. Elle est produite par la brasserie Deseveaux*.
- Obaa 2 Amber (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 5 grains différents. Sa robe opaque est brun ambrée et sa mousse est beige. Le nez intense est fruité (*noix*) et terreux. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes de pain grillé et de noix. Elle est produite par la brasserie Thor* (*Thorembais-Saint-Trond*).

Obscure Novice (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beer*

Obsquur (*bière*) *: Voir brasserie Ruimtegist*

Odyssée Distillerie (*brasserie : Drogenbos – Brabant Flamand : 2021*)

- Drogenbos (*5,9 % alc. vol.*) : Old Saison élaborée avec du seigle malté, des flocons de blé, de l'épeautre et 4 houblons (*Fuggles, Mandarina Bavaria, Tettnanger et Willamette*), non filtrée et non pasteurisée et mûrie 5 mois en fût de bois en présence de bactérie *Lactobacillus* et de *Saccharomyces*. Sa robe translucide est or (*13 EBC*). Le nez est céréalier, épicé, boisé et alcoolisé. En bouche, elle est peu pétillante, ronde, acide et peu amère (25 IBU) avec des arômes fruité (*mandarine*) et alcoolisé.
- Drogenbos Strawberry (*6,2 % alc. vol. : 2021*) : Drogenbos classique fruitée élaborée avec du seigle malté, des flocons de blé, de l'épeautre et 4 houblons (*Fuggles, Mandarina Bavaria, Tettnanger et Willamette*), non filtrée et non pasteurisée et mûrie 5 mois en fût de bois en présence de bactérie *Lactobacillus* et de *Saccharomyces*. La robe translucide est brun rouge Le nez est céréalier, fruité (*framboise*) et boisé. En bouche, elle est douce, légèrement acide et peu amère avec des arômes fruité (*framboise*) et épicé. La finale est fruitée. Le nom fait référence à la commune où est située la distillerie.

Oeral (*bière*) *: Voir brasserie Dolle Brouwers*

Oerbier (*bière*) *: Voir brasserie Dolle Brouwers*

Okgni (*bière*) *: Voir brasserie d'Ottignies*

Omaha (*bière*) *: Voir brasserie Lab 04*

Omega (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Omer (*bière*) *: Voir brasserie Omer Vander Ghinste*

Omer Vander Ghinste (Bockor) (*brasserie : Bellegem (Courtrai) - Flandre Occidentale : 1892*)

Cette brasserie familiale (*95 000 hl*) tenue initialement par Charles-Louis Salembier a été rachetée par Remi Vander Ghinste pour son fils, Omer Vander Ghinste (I). Ce dernier la baptiste Groote Brouwerijen Omer Vander Ghinste et donne son nom à ses premières bières, dont notamment une Oud Bruin (*dénommée plus tard Rood Bruin*) qu'il distribue principalement dans la campagne courtraisienne. En 1911, son épouse, Marguerite Vandamme hérite de son grand-père, Félix Verschuere, la brasserie LeFort** située en plein centre de Courtrai. Cet héritage lui permet ainsi de pouvoir faire "rentrer" les bières d'Omer en ville en termes de commercialisation mais également d'embouteillage et d'administration, Marguerite préférant la vie en ville plutôt qu'à la campagne.

ANECDOTE : Au début du 20ème siècle, Marguerite décide de réaliser des vitraux pour les cafés où la brasserie livre avec comme inscription "bieren Omer Vander Ghinste" et, pour garder le slogan et ces vitraux (*pièces onéreuses*), le couple appelle son fils Omer. Les vitraux et l'appellation du fils aîné deviennent une tradition. Afin de maintenir le nom de la bière et ne pas changer les vitraux relativement chers, chaque fils ainé porte le prénom d'Omer. On est à la 5ème génération actuellement. En 2008, Omer-Jean (*4ème génération*) lance la bière Omer pour rappeler cette dernière tradition.

Durant la Première Guerre mondiale, alors que sa femme reste au pays pour diriger l'entreprise, Omer I doit fuir à Paris où il réside brièvement à la rue des Jacobins. C'est là qu'était érigé le célèbre monastère Hospice Saint-Jacques, lieu d'hébergement des pèlerins de Compostelle. Cet endroit est une source d'inspiration pour la bière de foudre "*Cuvée des Jacobins*".

Leur fils aîné, Omer Remi ou Omer II est plus passionné de voiture que par la brasserie. Afin d'éviter la fermeture de la brasserie suite au succès grandissant de la pils, le couple décide dans les années 1920 d'engager le maître-brasseur Robert Decock et de produire une pils, sous le nom de Ghinst Pils tout en poursuivant la production de bières à haute fermentation ou fermentation spontanée. Omer II supervise l'activité. Sa production nécessite la construction d'une tour caractéristique qui permet de travailler en cascade, vu l'absence de petites pompes. Le tout est pompé en une seule fois et ensuite descend à chaque atelier par gravitation. Une malterie est également construite et il n'en reste plus qu'une petite partie (*touraille*).

En 1934, la brasserie change le nom de la Ghinst Pils en Bockor pour l'export bouteilles de 33 cl. Bockor est l'association de Bock (*verre à bière typique français et bière allemande*) et d'or (*couleur de la robe*). En 1977, la brasserie adopte le nom de Bockor avant de redevenir la brasserie Omer Vander Ghinste en 2014.

Omer (III) abandonne la malterie et la détruit au profit de nouveaux entrepôts. Il se lançe en 1970 dans la production de gueuze avec la Jacobins à partir de lambic acheté jusqu'en 1981 chez Maurice Heyvaert (*Asse*), vu l'apparition et le succès de la Belle-Vue et de la Saint-Louis (*van Honsebrouck*). Celle-ci remplace la bière de foudre. Il passe un accord avec Haacht pour écouler sa bière sur le marché belge. En 1981, suite à la cessation d'activité de Maurice, Omer III décide de brasser lui-même son propre lambic et de créer en 1983, une kriek et une framboise un an plus tard.

Omer Jean (IV) poursuit la production de bières fruitées à base d'édulcorants avec le développement de la série Max et lance la Omer Traditional Blond en 2008 ; ce qui relance la brasserie sur le marché belge. En 2013, il relance la production de la gamme LeFort et en 2014, la brasserie reprend le nom de Brasserie Omer Vander Ghinste afin de mettre l'accent sur la tradition brassicole.

Omer Géry (V), le fils aîné, a rejoint l'équipe. Il souhaite conserver un nombre limité de bières mais consacrer toute son énergie sur la qualité de ces bières.

Pourtant, la famille Vander Ghinste a toujours continué à brasser notamment des bières à fermentation spontanée. Le refroidissement du moût se faisant en haut de la tour de la brasserie. La bière repose ensuite 18 mois dans de grands foudres en chêne.

C'est la seule brasserie belge à présenter les trois types de fermentation : haute, basse et spontanée, bien que les fermentations haute et spontanées soient présentes depuis le début de la brasserie. Elle produit égalementune blanche (*Bellegems Witbier**) et une pils (*Bockor Pils**).

- Bellegems Bruin (*5,5 % alc. vol.*) : Oude bruin élaborée avec de la levure sauvage et de la levure cultivée. Le nez est fruité et boisé. En bouche, elle est aigre avec des arômes fruité (*fruits rouges*) et boisé.
- Cuvée des Jacobins (*5,3 % alc. vol.*) : Rouge de Flandre composée d'une bière à fermentation spontanée et fermentée durant 18 mois dans un foudre en chêne français. Sa robe limpide est acajou et sa mousse est beige. Le nez est acide, caramel, fruité (*cerise aigre et fruits secs*) et boisé. En bouche, elle est complexe, douce, acide et sucrée avec des arômes fruité (*cerise aigre et fruits à noyaux*), caramel, cuir boisé. Elle se boit fraîche (*6°C*).

La série **LeFort** tient son nom de l'ancienne brasserie LeFort** fondée à Courtrai en 1854 par Félix Verschuere qui, à sa mort, est passé par héritage dans le giron de la brasserie Omer Vanderghinste.

- LeFort Brune (*8,5 % alc. vol. : 2013*) : Brune élaborée avec du froment et du sucre candi roux et refermentée en bouteille. Sa robe limpide est brune et son col est beige. Le nez est fruité (*fruits cuits, pruneau et banane*) et caramel avec une note torréfiée (*cacao*). En bouche, elle est complexe, ronde et moyennement amère avec des arôme fruité, caramel et torréfié (*chocolat*). La finale est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). La recette s'inspire de la recette de la bière produite jusqu'en 1911 par la brasserie Lefort.
- LeFort Triple (*8,8 % alc. vol. : 2016*) : Triple. Sa robe est blond doré. Le nez est malté, fruité (*agrumes, pomme et banane*) et épicé (*vanille et clou de girofle*). En bouche, elle est ronde et douce avec les arômes du nez et une touche d'agrumes. La finale est longue. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Omer Traditional Blond (*8 % alc. vol. : 2008*) : Blonde forte élaborée avec de l'orge français (*Loire*), 3 houblons et une levure spécifique aux arômes fruités et refermentée en bouteille. Sa robe trouble et brillante est or (*9 EBC*).

Le nez parfumé est houblonné avec des notes caramel, herbacé, floral et fruité (*citron*). En bouche, elle est mince et amère avec des arômes malté et fruité. La finale est longue, sèche et finement amère. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).

ANECDOTE : Elle est similaire à la Duvel.

- Vander Ghinste Oud Bruin, Rood Bruin ou Vieille Brune (*5,5 % alc. vol.*) : Oud Bruin. Sa robe est acajou et sa mousse est couleur vanille. Son nez sucré et légèrement piquant est fruité (*pruneau et cerise*) et boisé. En bouche, elle est d'abord surette, puis moelleuse avec des arômes torréfié, grillé et fruité (*pruneau*). La finale est douce, amère, caramel et vineuse. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). C'est la première bière à succès de la brasserie qui a permis à la brasserie de se développer.

ANECDOTE : A l'origine, il s'agit d'une bière de fermentation basse au malt d'orge et au froment coupée avec du lambic. Par la suite, elle est devenue une bière à fermentation spontanée qui a mûri 18 mois en fût de chêne.

- Ypra (*6 % alc. vol. : 2023*) : Blonde forte élaborée à partir de l'ancienne recette de cette bière en s'inspirant d'une NEIPA et refermentée en bouteille. Elle est élaborée avec 5 houblons dont une partie à cru. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes et groseilles*) avec des notes épicée et herbacée.

ANECDOTE : Cette bière fait référence à la bière produite par l'ancienne brasserie Vermeulen* d'Ypres dont les anciens propriétaires et descendants ont un lien de parenté avec la famille Vander Ghinste. En effet, le célèbre couturier Edouard Vermeulen de la maison bruxelloise Natan est le fils de l'ancien propriétaire Charles Vermeulen et l'oncle d'Omer Jean. Edouard a participé à sa façon au look de cette bière.

Ommegang (*bière*) *: Voir brasserie Haacht*

Oncle Bidouille (*bière*) *: Voir brasserie L'Héritage*

Ondergronds (*bière*) *: Voir brasserie Kompel*

Ondineke (*bière*) *: Voir brasserie Glazen Toren*

One (The) (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

One (The) (*bière*) *: Voir brasserie Hopportunity Beer Factory*

One One (*bière*) *: Voir brasserie MS Bear*

Onyx (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Oostvleteren 12 Sint Amatus Reserva (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Ophinoise (L') (*bière*) *: Voir brasserie de Jandrain-Jandrenouille*

Or des Anges (L') (*bière*) *: Voir brasserie Cosse*

Origame 4 (*bière*) *: Voir brasserie (du) Brabant*

Orne (*Mont-Saint-Guibert – Brabant Wallon : 2018*)

Cette microbrasserie coopérative est née de la volonté de 19 citoyens de la région qui ont voulu produire une bière locale et respectueuse de l'environnement.

- Ornoise (*2019*)

Ornoise (*bière*) *: Voir brasserie de l'Orne*

Oscar (*bière*) *: Voir brasserie Eutrophius*

Ottignies ou **Ottintoise** (*brasserie : Ottignies – Brabant wallon : 2018*)

Cette microbrasserie a été fondée par trois amis brasseurs : Alecsandra Salvesen, Denis Dion et Didier Bacq dans une ancienne étable du Petit-Ry. Très vite, la Commune a donné son accord pour le nom de la brasserie.

- Botroul (*7,5 % alc. vol. : 2019*) : Brune élaborée avec du froment, des écorces d'oranger et de la cannelle. En bouche, elle livre des arômes grillé et épicé (*cannelle*). Le nom signifie nombril car Ottignies est le nombril du Brabant Wallon pour les brasseurs.
- Okgni (*5,5 % alc. vol. : 2018*) : Blonde contenant du froment, du miel et une épice. Le nom signifie Ottignies en wallon.

Oubéwé (*brasserie et bière : Tubize – Brabant Wallon*)

Le nom fait référence à une communauté de 7 communes de l'Ouest du Brabant Wallon.

Cette microbrasserie mobile et pédagogique a été créée par Olivier Colot en vue de faire découvrir le brassage dans les activités de plein air. Il crée des bières qu'il fait produire à Buizingen.

- Triple de l'Oubéwé (8 % alc. vol.) : Triple.

Oud Brood (*bière*) *: Voir brasserie De Wilde Brouwers*

Oude Caert (*brasserie : Brasschaat – Anvers : 2013*)

- Triple d'Oude Caert (8 % alc.vol.) : Triple avec 2 houblons. En bouche, elle est pleine.
- Tripel d'Oude Caert Oak aged 2017 & 2016 : Triple mûrie en fût.
- Tri3pel Hop (*8 % alc.vol.*) : Triple-IPA avec 3 houblons continentaux. En bouche, elle est pleine et amère avec un arôme fruité.

Ouden Tripel (*bière*)

- Ouden Tripel (*5,5 % alc. vol.*) : Triple dans la tradition de l'Oud bruin. En bouche, elle est sure, peu sucrée et peu amère avec un arôme très fruité dénué de toute tendance alcoolisée.

Oudstrijder (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Ours Polaire (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Ouwen Duiker (*bière*) *: Voir brasserie Hedonis*

Oxymore (*brasserie : Limerlé (Gouvy) – Luxembourg*)

Pa (La) (*bière : Metzert (Attert) – Luxembourg : 2016*)

Ces bières ont été créées par deux amis et sont brassées ailleurs dans l'attente d'avoir leur propre site de production.

PaceMaker (*bière*) *: Voir brasserie Dr Blues*

Pa-Gijs (*bière*) *: Voir brasserie Boelens*

PainKiller (*bière*) *: Voir brasserie Dr Blues*

Pakhuis ('T) (*brasserie : Anvers - Anvers : 1996*)

Cette microbrasserie a été fondée par la famille Sterkens qui a créé de nombreuses microbrasseries dans le monde.

Ses bières sont non filtrées et non pasteurisées.

- Antwerp Blond (*5,1 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Saaz*. En bouche, elle est sèche avec un arôme d'houblon et des notes fruitées et florales.
- Antwerp Brown (*5,5 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du houblon *Tetnang*. En bouche, elle est forte avec un arôme exotique et une note de malt fumé. La finale est longue et chocolat.
- Nen Bangelijken : Bière élaborée à partir de plusieurs malts et d'houblon *Saaz*. En bouche, elle présente un arôme de levure fraiche et une note de pomme.

Pale-Alien Abduction (*bière*) *: Voir brasserie Bossuwé Brewing Co*

Pale Sour (*bière*) *: Voir brasserie De Koninck*

Paljas (*bière*) *: Voir brasserie Henricus*

Palm (Belgian Craft Breweries) (*brasserie et bières : Steenhuffel - Brabant Flamand : 1747/1908*)

Le nom fait référence au mot victoire qu'a connu cette bière vis-à-vis de la pils à la fin de la Première Guerre mondiale.

ANECDOTE : Le symbole de la brasserie est le cheval brabançon de trait car d'une part, ce dernier a été fort utilisé pour le transport des bières et d'autre part, il symbolise la ténacité et la persévérance de ces brasseurs que rien n'a retenu pour atteindre l'objectif fixé. Il figure sur létiquette. La brasserie a même acquis un haras tout proche (*domaine de Diepensteyn*).

Cette brasserie industrielle est devenue la brasserie Palm en 1975 alors qu'elle s'appelait initialement brasserie Van Rooy en activité depuis le 18ème siècle sans discontinuer.

D'anciens écrits de 1747 mentionnent le domaine Den Hoorn comprenant une brasserie et une distillerie située en face de l'église de Steenhuffel.

La famille De Mesmaecker acquièrent le domaine vers 1800 et exploite la ferme et la brasserie qui produit une bière à fermentation haute fort appréciée par les visiteurs.

En 1908, Henriette De Mesmaecker épouse Arthur Van Rooy (I), issu d'une famille de brasseurs de Wieze qui privilégie l'activité brassicole. Lors des bombardements d'Anvers en 1914, la brasserie est entièrement détruite mais Arthur en

reconstruit une plus importante en vue de développer son commerce. Il est convaincu que la bière de fermentation haute résistera bien au courant naissant des pils. Il décide de poursuivre dans les bières à fermentation haute en produisant une bière ambrée contenant du maïs qu'il dénomme *Spéciale Palm* (*Spéciale pour Spéciale belge et Palm comme signe de victoire*). En 1947, Arthur lance la Dobbel Palm à Noël pour récompenser ses meilleurs clients à l'occasion du bicentenaire de la brasserie. Celle-ci devient annonciatrice de l'engouement actuel pour les bières de Noël. Sa conviction a montré qu'il avait raison avec une production de 80 million de litres par an.

Son fils Alfred (II) reprend les affaires tout en la développant continuellement. En 1974, la brasserie décide de prendre le nom de son produit phare, la Palm.

Dans les années 1990, le neveu d'Alfred, Jan Toye (III) reprend la brasserie. Il acquiert la brasserie Rodenbach (1998) pour la pérenniser, sauve la brasserie Boon* (*bières à fermentation spontanée*) et lance la Cornet. En

ANECDOTE : Dans les années 1990, Alfred (*plus de 80 ans*) et Jan étaient tous les jours présents à la brasserie à 11 h 45 pour y goûter la Palm du jour en compagnie des maîtres brasseurs et rien d'autre ne pouvait passer devant cette action.

Au début des années 2000, elle acquiert deux brasseries qui continuent toujours la production : De Gouden Boom** ("*l'Arbre d'Or*") située au centre de Brugge et qui produit la série Brugs et Rodenbach** située à Roeselare qui produit la gamme Rodenbach. Elle développe également la micro-brasserie De Hoorn* où sont testées les nouvelles bières.

En 2016, la brasserie est reprise à 60 % par le groupe hollandais Bavaria devenu par la suite, Swinkels Family Brewers*. Le CEO est Sven Stuer depuis le rachat par le groupe brassicole en 2016.

Elle produit les gammes *Palm* (*dont une blanche, la Palm WeissAss**), *Brugs*, *Cornet* (*via la microbrasserie De Hoorn*), *Rodenbach* (*bière rouges*), Steenbrugge* (*bière d'abbaye*), *Estaminet** (*pils*) et The Classics & Rebels (*ensemble de bières atypiques issues de monde de la craft*).

- Brugs Tarwebier : voir Blanche.
- Brugge Tripel (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec des épices et à la fermentation triple. Sa robe est dorée (*15 EBC*). Le nez est malté, floral et fruité. En bouche, elle est pleine, douce et moyennement amère avec un arôme épicé (*poivre*) et une note fumée. La finale est peu amère et épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*) dans un haut verre à pied. Elle est servie dans un verre allongé.
- Brugs Tripel (*9 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe trouble est dorée (*15 EBC*) et sa mousse couleur crème est compacte. Le nez est fruité avec des pointes de caramel et de malt. En bouche, elle est peu piquante, puissante, acide, salée et métallique avec des arômes de torréfaction et de miel. La finale est longue et amère.
- Dobbel Palm (*5,6 % alc. vol. : 1947*) : Bière de fin d'année élaborée avec une dose supplémentaire de malt ambré. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel et fruité. En bouche, elle est douce avec un arôme malté. La finale est amère.

ANECDOTE : Elle n'est disponible que les 6 dernières semaines de l'année où la brasserie arrête toute autre production et la vend au même prix que la Palm Spéciale Belge. La date de sortie de cette bière est aussi populaire chez certaines personnes que la sortie du Beaujolais Nouveau. Il faut souvent la commander au préalable.

- Palm (*5,2 % alc. vol. : 1904*) : Ambrée. En bouche, elle est velouté et moyennement amère.

ANECDOTE : La Palm est née d'un concours de brassage organisée en Belgique en 1904 et a été surtout créée pour rivaliser les Ales anglaises et les Pilsners allemandes débarquant sur le marché belge. Ce remix combine ainsi le côté agréable à boire de la Pils allemande avec l'arôme et le nez d'une Ale anglaise.

- Palm 0.0 (*0 % alc. vol.*) : Ambrée sans alcool. En bouche, elle est ronde et peu amère.
- Palm 8 Horse Power Blond (*8 % alc. vol. : 2023*) : Blonde forte. Le nez est fruité. En bouche, elle est moyennement amère.
- Palm Hop Select : IPA.
- Palm Royale (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe brillante est ambrée (*17 EBC*). Le nez est malté avec des notes de caramel et de fruits (*banane, cerise*). En bouche, elle est sucrée, onctueuse et amère avec un arôme torréfié.
- Palm Spéciale Belge (*5,4 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe très pétillante est ambrée (*22 EBC*). Le nez est fruité (*orange*), fruité avec des notes de thé et de confiture. En bouche, elle est amère avec un arôme de caramel et des notes d'orange et de levure. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).

Les différentes **Rodenbach** dont la recette de base remonte à 1830 sont élaborées à partir de plusieurs variétés d'orges d'hiver et de printemps. Les souches de la levure sont les mêmes que celles du début. Ce sont principalement des bières rouges typiques de la Flandre Occidentale et sont le fruit de différents mélanges de bières jeunes et vieilles (*mûries durant deux ans en foudre de chêne*) ; ce qui leur confère ce goût, cette acidité et cette couleur particulière. Elles sont faites sur le site de l'ancienne brasserie Rodenbach**. Le maître-brasseur est Rudi Ghequire.

ANECDOTE : Pour réaliser cette maturation particulière, la brasserie dispose de 294 fûts de chêne dont le plus ancien date de 1835. Tous ces foudres ont été fabriqués par la tonnellerie de la brasserie qui les entretient et les réparent également.

- Fruitage by Rodenbach (*3,9 % alc. vol.*) : Bière fruitée légère mûrie en foudre de chêne.
- Fruitage by Rodenbach 0.0 (*0 % alc. vol.*) : Bière fruitée sans alcool. En bouche, elle est légèrement sucrée.
- Rodenbach Alexander (*5,6 % alc. vol. - 1986*) : Rouge des Flandres élaborée à partir d'une Rodenbach Grand Cru avec des cerises fraîches du Nord et fermentant en fût de chêne durant 20 mois supplémentaires. Sa robe très pétillante est brun rouge. Le nez est fruité, boisé et vineux. En bouche, elle est douce, acide et peu amère avec un arôme fruité (*fruits rouges*). La finale est longue et acide. Elle fait honneur au premier brasseur de la famille Rodenbach, Alexander, né 200 ans plus tôt.

ANECDOTE : Elle a été arrêtée en 2000 après le rachat de la brasserie mais sa production a reprise en 2017.

- Rodenbach Classic (*5,2 % alc. vol.*) : Rouge des Flandres de Roeselare composée de 75 % de jeune bière et de 25 % de bière mûre et mûrie durant 2 ans dans un des 294 foudres en chêne de la brasserie. Sa robe est rouge brun (*87 EBC*). Le nez frais est fruité. En bouche, elle est fraîche (*75 % de bière jeune*) et aigre-douce avec des arômes fruité (*fruit de la passion*), métallique (*fer*) et boisé (*chêne*). La finale est peu amère et piquante. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-12°C*).

ANECDOTE : La légende dit qu'Eddy Merckx, fameux coureur cycliste mariait la Rodenbach avec un œuf cru, le matin afin de se donner un petit stimulant.

- Rodenbach Evolved (*6 % alc. vol.*) : C'est une édition millésimée.
- Rodenbach Grand Cru (*6 % alc. vol.*) : Rouge des Flandres composée de 1/3 de bière jeune + 2/3 de bière vieillie en foudre de chêne. Sa robe très pétillante est brune aux reflets rouges (*83 EBC*). Le nez intense est fruité (*pruneau à l'armagnac et cerise*) avec des notes de vanille, bois, chocolat/caramel et fromage. En bouche, elle est aigre-douce, sucrée et peu amère avec un arôme de vanille et une note fruité (*fruit de la passion, pomme, framboise et cassis*). Cela ressemble à un vin muté. La finale est longue.
- Rodenbach Red Tripel (*8,2 % alc. vol. : 2021*) : Rouge des Flandres Triple composée d'une triple coupée avec une bière murie en fût de chêne durant 2 ans. Sa robe est rouge. En bouche, elle est aigre-douce avec des arômes malté, fruité et boisé. Elle a été produite à l'occasion des 200 ans de la brasserie Rodenbach** et est commercialisée dans une bouteille de champagne de 75 cl enveloppée de noir avec la signature imprimée en rouge et blanc.
- Rodenbach Vintage *année* (*7 % alc. vol.*) : Rouge des Flandres composée de 100 % de bière vieillie en foudre de chêne durant 2 ans. Ses caractéristiques varient légèrement d'une année à l'autre. Sa robe limpide est brun rouge et son col est intense. Le nez est fruité (*pomme verte*) et miellé avec une note de caramel. En bouche, elle est aigre-douce et complexe avec des arômes caramel, miellé et fruité. La finale est boisée (*chêne*). Elle est disponible en version limitée (*± 10 000 bouteilles de 75 cl*).
- Redbach (*3,5 % alc. vol.*) : Vieille Rouge de Flandre composée de 75 % de Rodenbach Classic et de 25 % de cerise. La robe est rouge foncé et la mousse est rose. En bouche, elle est douce avec une note de cerise.

PAM! (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Pannepot (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brewers*

Papegaei (*bière*) *: Voir brasserie Deca Services*

Papesse (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

Pâquerette (*bière*) *: Voir brasserie Lupulus*

Paradijs Brons HB (*bière*) *: Voir brasserie (T') Aerts Paradijs*

Paranoïa (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Passendaele (*bière*) *: Voir brasserie Duvel - Moortgat*

Passe-Tout-Outre (*bière*) *: Voir brasserie Abbaye des Rocs*

Pater Damiaan (*bière*) *: Voir brasserie Caulier*

Paternel (*bière*) *: Voir brasserie Escaillonne*

Patience for Eylenbosch (*bière*) *: Voir brasserie Eylenbosch*

Patron (*bière*) *: Bière produite par le zythologue David Aerts qui possède son propre café (Makadam) sur la Grand Place de Malines.*

Patton (*bière*) *: Voir brasserie Lupulus*

Pavé de l'Ours (*bière*) *: Voir brasserie de Silenrieux*

Pays d'Erpigny (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Pays Noir (*brasserie : Landelies - Hainaut : 2016*)

Le nom provient du surnom donné à la région de Charleroi en raison de ses nombreux anciens charbonnages du passé.

Cette microbrasserie a été créée par trois amis, Alexandre, Nicolas et Julie, tous les trois des Carolos désireux de faire connaître leur région.

Elle élabore les gammes "*Pays Noir*" et "Expérience by BPN", des bières qu'elle a d'abord produite à la brasserie Belgosapiens avant de s'associer à la brasserie La Manufacture Urbaine* (*Charleroi*) pour la production et la commercialisation de ces bières.

- Expérience by BPN Berliner Weisse (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde citronnée élaborée avec du blé et des citrons. En bouche, elle est pétillante, moyennement acidulée avec un arôme fruité (*citron*).
- Expérience by BPN Neipa Fraise Cardamone (*5,5 % alc. vol.*) : New England IPA élaborée avec du blé, de l'avoine des fraises et de la cardamone. Sa robe très trouble est pâle. Le nez est fruité. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité (*fraise*) et épicé (*cardamone*).
- Pays Noir Blonde (*7 % alc. vol. - 2016*) : Blonde à base de 5 variétés de céréales dont l'orge et le froment. Sa robe est doré foncé et sa mousse blanche est très pétillante. Le nez est peu céréalier. En bouche, elle a du corps avec un arôme houblonné. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle a été produite en l'honneur du Sporting de Charleroi (*club de football*).
- Pays Noir Brune (*7 % alc. vol. - 2017*) : Brune à base de 6 variétés de malts dont 2 touraillés, 2 houblons et un peu de cassonade. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est ronde avec un arôme malté. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Pays Noir Hop Session IPA bio (*4,5 % alc. vol.*) : Session IPA bio élaborée avec du houblon *Mosaïc*. Sa robe est orange paille (*10 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes et fruits rouges*), herbacé, terreux et résineux (*pin*). En bouche, elle est moyennement amère (*28 IBU*) avec les arômes du nez. La finale est amère et sèche.

Peak Beer (*brasserie et bières : Sourbrodt (Waimes) – Liège : 2017*)

Le nom signifiant sommet en anglais provient du fait que la brasserie est située à proximité du Signal de Botrange, soit le point le plus élevée de Belgique. Il s'agit donc de la brasserie la plus élevée de Belgique.

Cette brasserie a été fondée par des amis désireux produire leur propre bière dans un endroit unique, proche de la nature. Après réflexion, ils s'orientent vers les Hautes Fagnes.

Elle utilise l'eau du plateau et produit la gamme Belgium Peak Beer. Leus bières sont non filtrées et refermentées en bouteille.

- Belgium Peak Blonde (*6 % alc. vol. : 2017*) : Blonde élaborée avec du houblon dont une partie à cru. Sa robe est jaune paille (*6,5 EBC*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*28 IBU*) avec des arômes fruité (*mandarine*) et floral.
- Belgium Peak Brune (*8,5 % alc. vol. : 2018*) : Brune élaborée sans épices. Sa robe est brune (*75 EBC*). En bouche elle est douce et peu amère (*22 IBU*) avec des arômes touraillés (*biscuit et caramel*) et torréfié.
- Belgium Peak Myrtille (*4,5 % alc. vol. : 2018*) : Bière fruitée élaborée avec des myrtilles. Sa couleur est sombre. En bouche, elle est légèrement acide et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme fruité (*myrtille*).

ANECDOTE : La myrtille est le fruit par excellence des plateaux des Hautes Fagnes.

- Belgium Peak Triple (*8,5 % alc. vol. : 2018*) : Triple élaborée avec du houblon à cru. Sa robe est or (*9 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*38 IBU*) avec des arômes fruités (*pêche blanche et fruits exotiques*).

Pee Klak (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Peeterman (*bière*) *: Voir brasserie Breda*

Peil Ijl (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Père Canard (*bière*) *: Voir brasserie Sint Canarus*

Père Noël (*bière*) *: Voir brasserie De Ranke*

Pete's Wicked Tripel (*bière*) *: Voir brasserie de la Senne*

Petite Fille Colmant (*brasserie : Mons – Hainaut*)

Le nom fait référence au fait que la brasseuse est la petite fille du brasseur de l'ancienne brasserie Colmant**.

Cette microbrasserie a été fondée par Hélène Colmant, zythologue souhaitant faire revivre la brasserie de son grand père.

- Saison Colmant Nouvelle génération : Saison proche de la Vieille Saison produite par son grand-père.

ANECDOTE : Hélène tend à récupérer la levure présente dans quelques bouteilles de l'ancienne Saison dont la production s'est achevée en 1980, bouteilles qui ont été retrouvées dans la cave de son père.

Petite Sœur (La) (*bière*) *: Voir brasserie LaM-U*

Petite Vertus (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

Petit fût (*bière*) *: Voir brasserie Lagneaux*

Petre Devos (*bière*)

Petrus (*bière*) *: Voir bière d'abbaye et De Brabandere*

Phi (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Philippe (*brasserie : Houffalize – Luxembourg*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette micro-brasserie a été fondée par monsieur Philippe M.

Elle produit des bières dont les étiquettes montrent des personnages de l'histoire locale.

- Belissa
- Boule de Noël (La) : Bière de Noël.
- Gaule (La) : Bière exotique.
- Taranis : Triple.
- Triple Koeune : Triple.
- Valentine (La)

Philomène (*bière*) *: Voir brasserie du Clocher*

Phylosophale (*brasserie : Mouscron – Hainaut : 1998*)

Cette brasserie a été fondée par Jean François Cousaert suite à une discussion "philosophique" entre amis, un soir d'été. Avec l'aide de la brasserie de Brunehaut*, son premier brassin date de 2002.

- Phylosophe Auburn (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle présente des arômes fruités avec un retour métallique. La finale est longue. Elle se boit tempérée (*8-11°C*).

- Phylopsophe Premium (*7 % alc. vol.*) : Blonde contenant des baies de genévrier et refermentée en bouteille. Sa robe est trouble. En bouche, elle est légèrement acide (*genièvre*) avec des arômes de houblon, fruits et genièvre. La finale est longue. Elle se boit tempérée (*8-11°C*).

Phylosophe (*bière*) *: Voir brasserie Phylosophale*

Piccolo (*bière*) *: Voir brasserie De Circus*

Pico Bello (*bière*) *: Voir brasserie Brussels Beer Project*

Pie Colleuse (La) (*bière*) *: Voir brasserie du Caméléon*

Pier Kloeffe Golden (*bière*)

C'est une bière à étiquette faite pour "l'Ordre de Pier Kloeffe" qui regroupe les pêcheurs de De Panne.

- Pier Kloeffe Golden (*8,1 % alc. vol.*) : Triple refermentée en bouteille.

Pipaix (*brasserie et bière*) *: Voir brasserie à Vapeur*

Piraat (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Pirlot (*brasserie : Zandhoven – Anvers : 1980*)

Cette brasserie a été fondée par Jacques Pirlot qui brassa ses premières bières dans la cuisine de sa mère. Il a déménagé en 2007 dans une installation plus grande située à Zandhoven.

Elle produit la série Kempisch Vuur ainsi que certaines bières pour de petites brasseries (*Mokke* et Cabardouche**).

- Kempisch Vuur Tripel (*7,5 % alc. vol.*) : Triple blonde produite à partir de 4 malts et de 2 houblons (*Magnum pour l'amertume et Kent pour l'arôme*). Sa robe est orange paille (*11 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*32 EBU*) avec un arôme d'abord fruité qui devient par la suite complexe et harmonieux.
- Kempisch Vuur 3-Dubbel (*7,5 % alc. vol.*) : Triple produite à partir d'orge Munich et Cara-120. Sa robe est brun clair (*55 EBC*). Elle est moyennement amère (*26 EBU*).
- Kerstvuur (*9 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est blonde or (*16 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*32 EBU*). Elle est brassée durant le mois d'août.
- Kempisch Vuur Hoppergod (*6 % alc. vol.*) : Blonde IPA. Sa robe est pâle (*7 EBC*). En bouche, elle est très amère (*50 EBU*).
- Kempisch Vuur Jeneverbier (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde à base de genièvre. Sa robe est claire (*7 EBC*).
- Kempisch Vuur Haverstout (*6,5 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est très foncée (*80 EBC*). Le nez intense est café. En bouche, elle est fraîche. La finale est amère (*40 EBU*).

Piron (*brasserie : Aubel – Liège : 1907*)

- Légende d'Aubel (*7 % alc. vol.*) : Bière. La robe est rougeâtre. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme épicé. Le nom provient de la ville d'Aubel située à l'Est de Liège.

Pissenlit (*bière*) *: Voir brasserie Fantôme*

Pjeire fretter (*brasserie et bière : Vilvoorde – Brabant Flamand : 2018*)

Le nom (*mangeurs de chevaux en français*) est le surnom donné aux habitants de Vilvoorde qui, après avoir utilisé leurs chevaux en agriculture ou comme moyen de halage des bateaux, les mangeaient à bon prix.

Cette microbrasserie a été fondée par Jens Leen et Tine Paredis.

- Pjeire fretter (*6,9 % alc. vol. : 2018*) : Blonde brassée avec du miel et la reine des prés (*plante locale présente sur la berge de la Senne*) et refermentée en bouteille. Le nez est floral. En bouche, elle est douce avec un arôme floral. La finale est moyennement amère (*33 IBU*).
- Pjeire fretter Cacao (*7 % alc. vol. : 2019*) : Bière d'hiver contenant des framboises et des fèves de cacao de Madagascar torréfiées par la pâtisserie Zuut (*Chocolatier de l'année 2019*). En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*). Elle a été inspirée de l'ancienne fabrique de biscuits et chocolat, Delacre située à Vilvoorde depuis 100 ans.
- Pjeire fretter Goud (*7,2 % alc. vol. : 2018*) : Bière d'hiver contenant des oranges amères, du caramel et la reine des prés (*plante locale présente sur la berge de la Senne*). Sa robe voilée est blonde. Le nez est floral. En bouche, elle est douce avec un arôme floral. La finale est moyennement amère (*28 IBU*).

Placebo (*bière*) *: Voir brasserie Dr Blues*

Plaines-Meuse (des) (*brasserie : Amay – Liège : 2019*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux amis, Yves et Pierre désireux de produire une bière selon une recette simple et avec des ingrédients locaux.

Leur première bière est l'Hesby One qu'ils produisent à la brasserie de la Croix* (*Beyne-Heusay*). Le nom fait référence à la région, la Hesbaye, véritable grenier agricole de Wallonie.

En 2019, ils achètent le fond de commerce de l'ancienne brasserie "Les Fleurs du Malt" située à Amay ainsi que ses deux bières (*Korus et Mur de Huy*).

- Hesby One (*8 % alc. vol. : 2016*) : Ambrée. La robe limpide est ambrée et la mousse est dense. Le nez est houblonné avec des notes de banane et de malt. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme caramel.
- Hesby One Brune Les Copains d'abord (*8 % alc. vol. : 2016*) : Brune. Sa robe est brun foncé et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (café et chocolat). En bouche, elle est légère avec des arômes touraillés (*biscuit*) et torréfié. La finale est longue.
- Korus (*6,5 % alc. vol.*) Blonde élaborée avec 3 houblons et refermentée en bouteille. Sa robe légèrement trouble est dorée et la mousse est dense. Le nez est malté, fruité (fruits jaunes) et levuré. En bouche, elle est moelleuse et amère avec un arôme fruité (*pêche et abricot*). La finale est longue et moyennement amère. Le nom provient du mot grec qui signifie casque, symbole présent sur l'étiquette.
- Mur de Huy (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde légère élaborée avec une levure type Saison. Sa robe limpide est or. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes fruités (*agrumes*). Le nom provient de la côte située à proximité et qui constitue un véritable défi pour les cyclistes avec une pente moyenne élevée de 9,8 %.

Ploquette (*bière*) *: Voir brasserie Val-Dieu*

Poelaert (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Poiluchette (*bière*) *: Voir brasserie Huyghe*

Poilue (La) (*bière*) *: Voir brasserie des Côteaux*

Poivrotte (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

Polar Side (*bière*) *: Voir brasserie Norm*

Politician (*bière*) *: Voir brasserie Hof ten Dormaal*

Pom (The) (*bière*) *: Voir brasserie Grain d'Orge*

Pony's (*bière*) *: Voir brasserie Ganzerik*

Poperings Hommelbier (*bière*) *: Voir brasserie Leroy Breweries*

Pop Rasberry (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Pop Summer Ale (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Potiblonde (*bière*) *: Voir brasserie Vapeur*

Potteloereke (*bière*) *: Voir brasserie Sint Canarus*

Poursuite (*bière*) *: Voir brasserie Drink-Drink!*

Praile (*brasserie : Praile (Binche) - Hainaut*)

- Blonde de Praile (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est ambrée claire. En bouche, elle est piquante et âcre avec un arôme poivré. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*5-8°C*). Le nom provient du lieu où elle est brassée.
- Campagnarde (*9,5 % alc. vol.*) : Brune très alcoolisée. La robe est ambrée. Le nez est fruité (*pomme*). En bouche, elle présente une saveur de réglisse. La finale est amère.
- Cuvée d'Aristée (*9,5 % alc. vol.*) : Brune contenant du miel, divers malts et d'houblon aromatisé. Sa robe est couleur miel. En bouche, elle est pétillante, piquante et amère avec un bouquet très riche d'arômes fruités et exotiques. La finale est fraîche, miellée et mentholée. Le nom d'Aristée provient de la mythologie grecque puisque Aristée, fils d'Apollon a domestiqué les abeilles. Or, cette bière contient du miel.

Prearis (*bière*) *: Voir brasserie Vliegend Paard Brouwers*

Prefer (*brasserie*)

- Preférée (*2019*) : Blonde forte élaborée avec de la coriandre. En bouche, elle livre des arômes miellé et épicé (*coriandre*). Elle est actuellement produite par la brasserie Grain d'Orge* (Hombourg).

Préferée (*bière*) *: Voir brasserie Préfer*

Prime (La) (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Hélène*

Primitive (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Princesse de Ligne (*bière*) *: Voir brasserie Fourmibière*

Principale (*bière*) *: Voir brasserie Vansteenberghe*

Prins van Brabant (*bière*) *: Voir brasserie Vrijstaat Vanmol (Brewing)*

Printemps Royale (*bière*) *: Voir brasserie Hepta*

Prion des Fleurs (*bière*) *: Voir brasserie Kompel*

Procureur (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Proef brouwerij (De) (*brasserie : Lochristi – Flandre Orientale : 1996*)

Cette microbrasserie expérimentale a été fondée par le couple Dirk Naudts et Saskia Waerniers qui avaient déjà brassé les bières Reinaert à la brasserie Bios*.

Outre la série Reinaert brassée à raison de 200 hl/an, elle met au point des bières à commande en petite quantité qu'elle fait ensuite brasser par d'autres brasseries ; d'où son nom proef qui signifie test en néerlandais.

ANECDOTE : Le nom fait référence à la légende de Reinaert de Vos qui se déroule dans la région de Lochristi. Le slogan sur les étiquettes signifie "Buvez modérément mais régulièrement".

Elle produit notamment la Smoophie et une série de bières pour la brasserie Drie Fonteinen comme la Beersel Lager* (bière à fermentation basse).

- Reinaert Ambrée (*7 % vol. alc.*) : Ambrée.
- Reinaert Grand Cru (*9,5 % vol. alc.*) : Vin d'orge. Sa robe est rouge foncé.
- Reinaert Triple (*9 % vol. alc.*) : Triple à fermentation triple. Sa robe translucide est ambrée et sa mousse blanche est crémeuse et épaisse. Le nez est fruité avec une note de levure. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes maltées et fruités (*agrumes*). La finale est sèche et amère.

Brasserie Drie Fonteinen (Beersel)

- Beersel Blond (*7 % alc. vol.*) : Blonde.
- Beersel Blond Bio (*7 % alc. vol.*) : Blonde.
- Beersel Tarwebier (*6 % alc. vol.*) : Blanche.
- Zwet.be (*7 % alc. vol.*) : Stout.

Prose (La) (*brasserie : Gembloux – Namur : 2013*)

Cette microbrasserie a été fondée par Benoît Humblet sur le site de la ferme de Bertinchamp.

Psycho (*bière*) : *Voir brasserie No Science**

P'tit Granit (*bière*) *: Voir brasserie Belgo Sapiens Brewers*

Puiten Kop (*bière*) *: Voir brasserie 'T Paenhuys*

Punchy Flowers (*bière*) *: Voir brasserie des Légendes et De Ranke*

Pure (*bière*) *: Voir brasserie Val de Dendre*

Puregnac (*bière*) *: Voir brasserie Val de Dendre*

Purple Ardenne (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Quercus (*bière*) *: Voir brasserie Sambro Brewers*

Queue de Charrue (*bière : plusieurs sites*)

Elle a été créée par l'ancienne brasserie Vanuxeem** fermée en 1966 qui, en raison de l'absence d'infrastructure de brassage, brasse dans différentes brasseries : Du Bocq, Van Steenberghe (*Ertevelde*) et Verhaeghe.

Le nom provient de la traduction française du nom du village où est localisée la brasserie Vanuxeem dans lequel elle est née : Ploegsteert situé à la frontière franco-belge.

- Queue de Charrue Ambrée (*5,5 % vol. alc.*) : Ambrée. Elle est produite par la brasserie du Bocq*.
- Queue de Charrue Blonde (*6,6 % vol. alc. – 2009*) : Blonde. Sa robe limpide à trouble est blond clair. En bouche, elle est douce, moelleuse et moins amère que la triple avec une note fruitée. Elle est produite par la brasserie du Bocq* suite au succès de la Triple.
- Queue de Charrue Brune (*5,4 % vol. alc. - 1986*) : Vieille brune flamande à fermentation mixte et maturée en fût de chêne. En bouche, elle est peu sucrée et aigre-doux avec un relent de maturation en fût de chêne. Elle est produite par la brasserie Verhaeghe*.
- Queue de Charrue vieille Brune (*% vol. alc.*) : Brune.
- Queue de Charrue Rouge (*8,7 % vol. alc.*) : Bière fruitée aromatisée avec 14 % de jus de cerise. Sa robe est rouge et la mousse est rosée. Le nez est fruité (*cerise*), caramel et sucré. En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes de cerise, caramel, amandes et de bois rubis.
- Queue de Charrue Triple (*9 % vol. alc. – 1992*) : Triple blonde. Sa robe est blonde aux reflets dorés. Le nez est caramel avec une note épicée. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes saveurs épicés et fruités. Elle est produite par la brasserie Van Steenberge*. Elle portait initialement le nom de Queue de Charrue Blonde avant de devenir une triple ; ce qui a permis à la brasserie de produire une blonde plus légère.
- Queue de Charrue Triple Boisée (*8,3 % alc. vol.*) : Triple mûrie en fût de bois. Sa robe est dorée. Le nez est finement boisé. En bouche, elle livre des arômes houblonné, boisé et épicé. La finale est longue et boisée.

Quintine (*bière*) *: Voir brasserie des Légendes*

Racines Carrées (*brasserie : Erbisoeul (Jurbise) – Hainaut*)

Radine de Buzet (La) (*Obaix-Buzet – Hainaut : 2015*)

Cette microbrasserie élabore des bières qu'elle fait produire notamment à la brasserie LaM-U*.

- Radine Rutabaga (*7,7 % alc. vol.*) : American Ambrée élaborée avec 3 houblons et du miel. La robe est ambrée (*21 EBC*). En bouche, elle est pleine, douce et peu amère (*20 IBU*) avec des arômes caramel. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*6-10°C*).

Rafiki (*bière*) *: Voir brasserie 't Gaverhopke*

Rainette (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Ramon (*bière*) *: Voir brasserie Roman*

Rangsken (*bière*) *: Voir brasserie Den Houten Molen*

Rasta Moine (*brasserie et bière : Vezon (Tournai) - Hainaut*)

Le nom provient du fait que le brasseur inclut dans ses bières, différents épices et qu'il est considéré comme un rasta fabriquant des bières de moine.

Cette microbrasserie a été fondée par Christophe Van Canaeghem.

Ses bières sont produites à la brasserie Authentique Brasserie* dont une blanche (*Rasta Moine Blanche*).

Elle agrémente ses bières de différents épices (*cardamone, fève Tonka, thym, citron au piment de Jamaïque, etc.*). Elles sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.

- Mousse de V'Zon (La) (*2019*) : Saison élaborée avec des châtaignes. Sa robe est dorée.
- Rasta Moine Ambrée (*5,3 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec de la cardamone noire et du poivre de Jamaïque. Sa robe est ambrée (*25 EBC*). Le nez est épicée (*cardamone et poivre*). En bouche, elle est moyennement amère (*49 IBU*) avec des arômes épicés (*cardamone et poivre*) et boisé avec des notes fruitées (*agrumes et fruits tropicaux*).
- Rasta Moine Blonde (*7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec de la cardamonne verte. Sa robe est or (*9 EBC*). Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes fruité (*citron*), résineux (*sève de pin*) et épicé (*menthe*).

ANECDOTE : Selon le brasseur, elle est brassée uniquement les nuits sans lune en un lieu tenu secret.

- Rasta Moine Eté (*5,5 % alc. vol.*) : Saison d'été élaborée avec des baies de Sil Timur. La robe est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est sèche avec des arômes fruités (*écorces d'agrumes*). La finale est sèche. Elle est disponibleà partir de mai.
- Rasta Moine Hiver (*9,5 % alc. vol.*) : Brune d'hiver élaborée avec des fèves Tonka et de la vanille. La robe est brune (*59 EBC*). Le nez est touraillé (*caramel et cacao*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est ronde avec des arômes touraillés et épicés (*amande amère et vanille*).
- Rasta Moine Rouge (*6 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec une infusion aux fleurs d'hibiscus. Sa robe est acajou (*25 EBC*). Le nez frais est fruité (*fruits rouges*) et floral (*fleur d'hibiscus*). En bouche, elle est ronde, légèrement surette et moyennement amère (*26 IBU*) avec des arômes caramel, floral et fruités (*fruits rouges*).
- Rasta Moine Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec de l'eucalyptus, du poivre sichuan vert et de la citronnelle. Sa robe est or (*10 EBC*). Le nez est épicé. En bouche, elle est dense et moyennement amère (*31 IBU*) avec des arômes épicés (*eucalyptus, poivre et citronnelle*) et fruité (*citron*).

Rasta Trolls (*bière*) *: Voir brasserie Dubuisson*

Rayon de Soleil (*bière*) *: Voir brasserie Ça brasse pour moi*

RDB Alpha Exp (*bière*) *: Voir brasserie Fredeber*

Real Love (*bière*) *: Voir brasserie B*

Rebel Local (*bière*) *: Voir brasserie ('t) Verzet*

Rebelse Strop (*bière*) *: Voir brasserie Roman*

Recevresse (La) (*bière*) *: Voir brasserie des Trévires*

Récollet (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Monon*

Red Flo (*bière*) *: Voir brasserie de Flobecq*

Redoutable (La) (*brasserie et bière*)

Ces bières sont brassées par Bruno De Gherain pour la société La Redoutable.

- La Petite Redoutable IPA (*5,9 % alc. vol.*) : IPA non filtrée et refermentée en bouteille.
- La Redoutable (*9 % alc. vol.*) : Triple non filtrée et refermentée en bouteille. La robe légèrement translucide est dorée (*12 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est peu pétillante, ronde et peu amère avec des arôme malté, herbacé et fruité. La finale est douce.

ANECDOTE : Cette bière fait référence à une forte cote située à la sortie du village de Remouchamps qu'empruntent les cyclistes de la course Liège-Bastogne-Liège et dont la pente moyenne est de 9 %, comme son taux d'alcool.

- La Redoutable Fruitée (*4 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec des framboises et des myrtilles.

Redskin by Hoppy (*bière*) *: Voir brasserie Hoppy*

Red Tiger (*bière*) *: Voir brasserie Saint Jean*

Régal (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

Regenboog (*brasserie*) *: Voir brasserie 't Smisje*

Regenerative Beer Alliance (*groupement de brasseries : 2023*)

Le nom provient d'un des objectifs de ce groupement de brasseries : une agriculture régénérative.

Ce groupement de 3 brasseries durables, à savoir les brasseries Leopold 7*, Léopold 7 et par la suite Belgo Sapiens* a vu le jour en pleine période de crise économique de 2023 avec l'aide financière du fond Scale Up qui a racheté une partie des parts et qui souhaitait soutenir l'agriculture biologique et régénérative. Ce groupement permet non seulement de mutualiser les frais mais aussi d'augmenter le marché pour chacun des brasseurs.

ANECDOTE : Ce groupement est à la recherche d'une brasserie flamande pour élargir le marché à la Flandre.

Reinaert (*bière*) *: Voir brasserie De Proef*

Reinhardstein (*bière*) *: Voir brasserie Val-Dieu*

Rekolt (*bière*)

Remembrance 14-18 (*bière*) *: Voir brasserie Eutropius*

Renard (*brasserie récemment disparue**)*

Réserve Royale (*bière*)

Elle a été créée par deux amis brasseurs, François-Xavier Delahaut et Roy de Marco et mise au point par le brasseur Pieter De Bock (*brasserie Anders*) afin de pouvoir être servie à de grandes occasions comme un champagne. Elle est livrée dans une bouteille à champagne transparente gravée d'or 18 carats d'un cerf faisant allusion à la réserve de chasse de Ciergnon avec un bouchon surmonté d'une coiffe dorée fabriquée à Epernay. La bouteille est contenue dans un élégant tube en papier imprimé afin de l'abriter de la lumière et la préserver durant 5 ans maximum.

- Réserve Royale (*6,8 % alc. vol.*) : Blonde à base d'ingrédients belges et refermentée en bouteille pendant trois semaines dans une pièce sombre et humide à 25°C. Elle repose ensuite au frais durant deux mois. En bouche, elle présente un arôme floral. Elle se boit fraîche (*7-9°C*).

Rétro Frasnoise (*bière*) *: Voir brasserie Frasnoise*

Retrorik (*bière*) *: Voir brasserie De Meester*

Retteketet (*bière*) *: Voir brasserie HopSaSam*

Reus (*bière*) *: Voir brasserie Cabardouche*

Revanche II (*bière*) *: Voir brasserie De Dochter van de Korenaar*

Réveille la Bête en Toi (*bière*) *: Voir brasserie Bestiale*

Rex (*bière*) *: Voir brasserie Van Tricht*

RGLR (*bière*) *: Voir brasserie Jessenhofke*

Riebedebie (*bière*) *: Voir brasserie De Bie*

Rifontaine (*bière*) *: Voir brasserie 'T Gaverhopke*

Rimor (*brasserie : Maasmechelen - Limbourg*)

Le nom signifie explorer en latin car la brasserie veut explorer le monde brassicole avec une touche surprenante.

Cette brasserie a été fondée par le couple belgo-hollandais Vera et Emile, grand fanatique de bière et tout deux passionnés de grands voyages comme des explorateurs.

Leurs bières portent le nom de grands explorateurs et contient des ingrédients spéciaux.

- Colombo Blond (*6,4 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons à sec (*Mandarina Bavaria et Mosaic*). Sa robe transparente est dorée (*12 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle est moyenne et peu amère (*22 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*). La finale est sèche, finement amère et fruitée.

ANECDOTE : Son nom provient de l'explorateur Christophe Colomb qui a découvert en 1492, l'Amérique, pays des fruits exotiques et des agrumes mais surtout du Mosaic.

- Mercator Tripel (*8,4 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec des graines de paradis et du poivre de Sichuan. Sa robe semi translucide est dorée (*18 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est moyenne et moyennement amère (*26 IBU*) avec des arômes malté et épicé (*poivre*). La finale est peu amère.

ANECDOTE : Son nom provient de l'explorateur Mercator qui a dressé la route des épices qui passe par l'Afrique de l'Ouest, pays des graines du paradis et mène en Chine, pays du poivre de Sichuan.

Ringmaster (*bière*) *: Voir brasserie De Circus*

Rio Reserva (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Rivages Café (*bière*) *: Voir brasserie (La) Fluviation*

Rochefortoise (*bière*) *: Voir brasserie Caulier*

Rochehaut (*brasserie et bières : Rochehaut - Luxembourg*)

Le nom provient du village où est située la brasserie.

Cette microbrasserie a été fondée par la famille Boreux qui tient un complexe hôtelier dans le village de Rochehaut et en particulier par Arnaud qui en est le brasseur.

Il tire son eau d'une source située à 5 km du village. Outre ses bières classiques, il produit des bières éphémères dont l'Hivern'Ale.

- Rochehaut Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Le nez est caramel. En bouche, elle livre des arômes caramel et fruité (*fruits confits*).
- Rochehaut Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment, du seigle. En bouche, elle livre des arômes fruités (*agrumes et fruits du verger*) et épicé (*poivre lié au seigle*).
- Rochehaut Brune (*9 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du sucre candi foncé. Sa robe est brune. En bouche, elle est riche avec des arômes torréfiés (*chocolat et moka*) et fruités (*fruits confits, pomme et poire*).
- Rochehaut Hivern'Ale : Bière d'hiver éphémère.
- Rochehaut IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec un houblon américain. Le nez est fruité. En bouche, elle livre des arômes fruités (*agrumes et fruits exotiques*).
- Rochehaut Triple Blonde (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec de l'avoine, du froment de coriandre et des écorces d'orange. Sa robe est jaune paille et sa mousse est crémeuse. En bouche, elle est soyeuse avec des arômes céréaliers et fruité (*agrumes*).

Rochus (*bière*) *: Voir brasserie De Ryck*

Rock'n Carol (*bière*) *: Voir brasserie Janine Boulangerie*

Rodenbach (*bière*) *: Voir brasserie Palm*

Roerschaert (*bière*) *: Voir brasserie B*

Rogère (La) (*brasserie : Thuillies (Thuin) – Hainaut : 2016*)

Cette microbrasserie a été fondée par Adrien Laduron dans la ferme familiale qui était initialement la sucrerie de la Rogère.

Il acquiert le matériel de la brasserie Echappée Belle** (*Brabant Wallon*) qui avait cessé ses activités.

- Saqwé (*6,5 % alc. vol.*) Saison élaborée avec 3 malts (*Pilsen, Munich et épeautre*) et 3 houblons dont le *Motueka* utilisé à cru. Sa robe est légèrement ambrée. En bouche, elle est amère avec des arômes fruités (*citron et fruits exotiques*). Le nom est typique de la région. Les étiquettes sont imprimées au Musée de l'Imprimerie à Thuin.

Roman (*brasserie : Oudenaerde - Flandre Occidentale : 1545*)

Cette brasserie familiale la plus ancienne de Belgique a été fondée par Joos Roman, également bailli dans la région.

Elle était initialement située à Mater dans une auberge-relais pour chevaux – malterie appelée De Clocke, aujourd'hui disparue et située sur l'axe Cologne – Dunkerque. La bière brune produite avec le malt non vendu désaltérait les voyageurs. Justius Roman y travailla jusqu'en 1604.

En 1907, Louis, Charles et Joseph reprennent les affaires et abandonnent en 1920, les autres activités annexes. La production est alors industrialisée et commence à dépasser les frontières de la ville. On y brasse que de la brune non refermentée (*Roman Oudenaards Bruin devenue l'Adriaen Brouwer en 2003*), comme partout dans la région.

Dans les années 1950, elle se lance dans la production d'une pils, la Romy Pils*; ce qui lui permet de survivre.

Dans les années 1970, le fils de Joseph, Louis Charles J. Roman gère l'entreprise et engage en 1983, le brasseur, Josef Snauwaert, pour produire des bières refermentées. Ainsi voient le jour, la Sloeber*, dans les années 1990, la série des bières d'abbaye Ename* ainsi qu'une blanche (*Mater Witbier**).

Les frères et sœur, Lode, Carlo et Natalie Roman (*XIV*) sont les représentants actuels de la famille. Ils rebaptisent l'Oudenaards Bruin en Adriaen Brouwer ainsi qu'un festival qui porte son nom.

ANECDOTE : Adriaen Brouwer ou Adriaen De Brauwere (*1605 – 1638*), fils d'un dessinateur de tapisserie né à Oudenaerde, est un des peintres baroques les plus connus au 17ème siècle mais également un bon vivant. Il représentait souvent en détail, des situations de la vie quotidienne, notamment dans les estaminets dans des tableaux de petite dimension (*équivalent de notre format A4*). Bien que mort très jeune, ses peintures sont très nombreuses dont "les Fumeurs" (*seul auto-portrait connu du peintre*). C'était également un ami de Rubens qui l'a beaucoup aidé financièrement.

Toutes les bières sont produites à partir de l'eau de la source située sur le site.

Elle produit actuellement les séries *Adriaen Brouwer* et *Ename**(*bières d'abbaye*), la Romy Pils*, la Black Label 5.6 ou Black Hole* (*pils*), la Mater Witbier* (*blanche*) ainsi qu'un Cola.

- Adriaen Brouwer (*5 % alc. vol. : 2003*) : Brune. Le nez est torréfié et fruité (*orange*). En bouche, elle est douce et peu acide avec des arômes caramel, torréfié (*toffee*) et fruité (*raisin sec*). C'est en réalité la Roman Ooudenaards relancée sous un nouveau nom.

ANECDOTE : Cette bière bue dans des gallons dans les cafés locaux était apprécié par Herman De Croo, ancien homme politique et président du Parlement, qui s'adonnait parfois à de nombreuses fêtes par jour. Il ne jurait que par cette bière, agréable et très facile à boire.

- Adriaen Brouwer Blond Bio (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde bio. La finale est douce.
- Adriaen Brouwer Dark Gold (*8,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe limpide est brun foncé (*80 EBC*). Le nez est caramélisé avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle est onctueuse, amère. La finale est longue et amère. Le nom provient d'un peintre né à Audenarde en 1605 qui était un grand amateur de femmes et de bières.
- Adriaen Brouwer Oaked : Adriaen Brouwer classique bio mûrie en fût. Le nez est boisé. En bouche, elle livre des arômes fruités et boisés.
- Adriaen Brouwer Tripel : Triple.
- Adriaen Brouwer Winter Wood 2017 (*10 % alc. vol.*) : Barley Wine. Sa robe limpide est ambré. Le nez est grillé, caramel et alcool avec des notes épicée (*vanille*) et boisée. En bouche, elle est souple, crémeuse et finement amère avec des arômes grillé, caramel et épicé (*vanille*). C'est une bière millésimée.
- Christmas Bell (*8 % alc. vol.*) : Bière de Noël.
- Gentse Strop (*6,9 % vol. alc. : 2011*) : Blonde forte élaborée avec du houblon à cru et une levure particulière (*Brett*) et refermentée en bouteille. La robe est doré (*20 EBC*). Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle est douce et légèrement amère avec un arôme épicé. La finale est épicé. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Ramon (*0,3 % alc. vol.*) : Bière sans alcool.
- Rebelse Strop (*6,9 % vol. alc. : 2011*) : Blonde forte élaborée avec du houblon à cru et une levure particulière (*Brett*) et refermentée en bouteille. La robe est doré (*20 EBC*). Le nez est complexe avec des arômes de terroir suivi par une note fruitée. En bouche, la bière jeune est acide et peu amère avec des arômes fruité (*pomme*) et épicé alors que la bière plus vieille est plus douce et plus ronde. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Cette bière fait référence au surnom des gantois ("*Stropendragers*" *ou en français "porteurs de corde"*) qui furent obligés par Charles-Quint, de traverser la ville avec un nœud coulant à leur cou, après s'être rebellés contre une taxe imposée par lui. C'est pourquoi elle est servie dans un verre à pied déposé sous une potence où pend un bout de corde. C'est aussi la dernière création du brasseur Jozef Snauwaert. Elle a été lancée à l'occasion de la 168ème édition des Festivités Gantoises.

- Sloeber (*7,5 % alc. vol. : 1983*) : Blonde. Sa robe au perlé généreux est blonde cuivrée (*8 EBC*). Le nez est malté avec une note de zestes d'orange. En bouche, elle ronde, sèche et peu amère avec peu d'arôme. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Le nom signifie en français "*espiègle*" ou "*garnement*".
- Sloeber IPA (*7,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec des houblons américains. Le nez doux est fruité (*pêche, citron, mandarine et pamplemousse*). En bouche, elle est moelleuse avec les arômes fruités du nez. La finale est amère.

Roodebol (*bière*) *: Voir brasserie Loterbol*

Rookop (*bière*) *: Voir brasserie De Plukker*

Rosée (*bière*) *: Voir brasserie Ceres*

Rosse Voenk (*bière*) *: Voir brasserie Cabardouche*

Rose des Remparts (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Rose des Vents (La) (*bière*) *: Voir brasserie Nectar Bohème*

Rosse Saison (*bière*) *: Voir brasserie*

Roste Jeanne (Nieuwpoortse) (*bière*) *: Voir brasserie Struise Brouwers*

Rouge Croix (*bière*) *: Voir brasserie de la Lesse*

Rouge Ardenne (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Roy'Ale (La) (*bière*) *: Voir brasserie Hepta*

Rubens (*bière*) *: Voir brasserie Alken-Maes*

Rubicorne (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

Ruimtegist (*brasserie : Kortrijk – Flandre Occidentale*)

Le nom signifie en français Levure spatiale.

- Obsquur (*9 % alc. vol.*) : Quadruple. Sa robe est brune (*45 EBC*) et sa mousse est beige clair. Le nez est torréfié. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*36 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat*) et caramel. La finale est longue et finement amère (*36 IBU*).

Ruisseleur (*bière*) *: Voir brasserie Fluviation*

Rulles (*brasserie : Rulles-Habay – Luxembourg : 1999*)

Le nom provient du village où est située la brasserie.

Cette brasserie artisanale (*4 000 hl*) a été fondée par Grégory Verhelst, ingénieur-brasseur tournaisien qui a choisi la région de Rulles pour la qualité de son eau. Il a reçu l'aide du maître brasseur d'Orval* pour développer ses premières bières. Il a débuté par des bières classiques avec un houblonnage d'avant-garde.

Toutes ses bières sont élaborées sans ajout d'ingrédient accessoire, produites en cuve ouverte, non filtrées et refermentées en bouteille.

Elle produit la gamme La Rulles dont notamment une pils* et a produit quelques bières en collaboration avec l'assembleur de lambic Tilquin*.

Les étiquettes sont des créations du dessinateur Palix et représentent un paysan souriant portant une casquette et un débardeur appelé Marcel Le Rullot qui est devenu la mascotte de la brasserie et le symbole d'une Gaume paisible et joviale.

- Cré Tonnerre (*6 % alc. vol. - 2016*) : Blonde élaborée avec du houblon aromatique et parfumée au rhum agricole martiniquais. Sa robe est dorée (*12 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*33 IBU*) avec un arôme fruité (*citron vert*) et une note florale de rhum. Elle est produite en association avec la brasserie de Silly pour le compte du groupe musical Cré Tonnerre.
- Jean Chris n°1 : Bière contenant 50 % d'orge et 50 % d'houblon. Elle est produite pour le chocolatier Jean Chris.
- Maîtresse : Bière parfumée à l'aspérule odorante (*ingrédient intervenant dans la composition du Maitrank*). Elle est produite pour le compte de la société Arel Maitrank.
- Mûre Rulles (*6 % alc. vol.*) : Mélange de 7/8 Rulles Brune et de 1/8 de jeune lambic de Tilquin (*8 mois en barrique*) refermenté en présence de mûres (*260 gr/l*) et affiné durant 6 mois en bouteille. Sa robe est brune. Le nez est sauvage (*bois, poussières et cave*), caramel et fruité avec des notes torréfiée et vineuse. En bouche, elle est fine et acide avec des arômes fruité (*fruits rouges*), de bonbon et des notes torréfiée et boisée.
- Rulles Blonde (*7 % alc. vol. - 1999*) : Blonde riche en malt. Sa robe est blonde (*9 EBC*). Le nez est miellé et céréalier. En bouche, elle est finement pétillante, ronde, vivace et moyennement amère (*30 EBU*) avec des arômes céréalier (*brioche*) et épicé. La finale est longue, sèche et épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Rulles Brune (*6,5 % alc. vol. - 2001*) : Brune riche en malt et houblons aromatisés. Sa robe est brune (*75 EBC*) et sa mousse est coquille d'œuf. Le nez intense est torréfié, boisé et terreux. En bouche, elle est vive, fraîche,

ronde et moyennement amère (*33 EBU*) avec des arômes fumé, grillé, herbeux et une note de café. La finale est longue, sèche et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle se situe entre une brune et une stout.

- Rulles Cuvée Meilleurs Vœux (*7,3 % alc. vol. - 2010*) : Bière de Noël. Sa robe dense est brune (*45 EBC*). En bouche, elle est fraîche et moyennement amère (*35 EBU*) avec des notes de réglisse et de verveine. Elle se boit tempérée et se conserve quelques mois. Elle est produite uniquement en hiver.
- Rulles Estivale (*5,2 % alc. vol. - 2005*) : Blonde d'été composée d'houblons aromatiques. Sa robe est blonde (*10 EBC*). Le nez est floral, végétal (*buis*) et fruité (*cassis et agrumes*) avec une note miellée. En bouche, elle est un peu acide et amère (*43 EBU*) avec des arômes miellé, floral et fruité (*citron*). La finale est longue, sèche, amère et herbeuse. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Rulles Grand Dix (*10 % alc. vol.*)
- Rulles Houblon Sauvage (*4,9 % alc. vol. - 2015*) : Bière de printemps composée d'houblons sauvages récoltés en Gaume intervenant à cru et de miel d'acacia. Sa robe limpide est or (*9 EBC*). Le nez est végétal (*menthe poivrée*) et malté. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*35 EBU*). Elle est brassée en quantité limitée au printemps.
- Rulles La Grande 10 (*10 % alc. vol. - 2004*) : Bière millésimée d'hiver. Sa robe est ambrée (*15 EBC*). En bouche, elle est ample et très amère (*50 EBU*). La finale est gourmande (*notes confites et fruits secs*). Elle se boit tempérée.
- Rulles Saison XIII (*5,3 % alc. vol.*) : Saison. La robe limpide est doré-ambré et la mousse est ivoire. Le nez puissant est rustique avec des notes de terre, d'étable, de croûtes de pain grillé et de fruits (*baies rouges et fruits secs*). En bouche, elle est crémeuse et acide avec des arômes herbeux et terreux et des notes de caramel et de noisette. La finale est très sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Rulles Triple (*8,4 % alc. vol. - 2003*) : Triple. Sa robe limpide et éclatante est dorée (*13 EBC*). Le nez discret et complexe est miellé, floral, fruité (*poire et banane*), herbeux et épicé. En bouche, elle est ronde, sèche et moyennement amère (*39 EBU*) avec des arômes végétaux (*menthe, herbe sèche et camphre*) et épicée (*poivre blanc et coriandre*). La finale est sèche, amère, astringente et citronnée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Rullquin Stout (*7 % alc. vol.*) : Mélange 7/8 de Rulles Brune - 1/8 de lambic de la gueuzerie Tilkin* refermenté en fût à la Gueuzerie durant 8 mois puis 6 mois en bouteille. La robe est noire. Le nez est caramel. En bouche, elle est acidulée avec des arômes grillé, fruité et acidulé. Elle est disponible uniquement en automme-hiver jusqu'à épuisement du stock.

Sabotage (*bière*) *: Voir brasserie No Science***

Safranaise (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

Saint Amand (*bière*) *: Voir brasserie de Brunehaut*

Saint-Arnould (*bière*) *: Voir brasserie (La) Couronne*

Saint Boniface (La) (*bière*) *: Voir brasserie Bières de Quartiers*

Saint-Donat (*brasserie : Mettet – Namur*)

Saint-Feuillien (*brasserie : Le Roeulx - Hainaut : 1873/1986*)

Cette brasserie familiale (*50 000 hl*) a été réellement fondée par Alfred Barbier qui rachète la brasserie créée en 1850 par Charles Lejeune sur l'ancien site de l'abbaye Saint-Feuillien d'où jaillit la source d'eau, ainsi que trois autres brasseries de la région du Centre qu'il fusionne. Cependant, il meurt rapidement (*1875*). Sa femme, Stéphanie Friart, âgée de 32 ans prend les rênes de l'entreprise jusqu'à sa mort en 1911. Elle produit à l'époque des bières légères et une Saison légère. Elle transfère les installations en 1893.

En 1910, Benoit Friart (II), le neveu de Stéphanie qui n'avait pas d'enfant, reprend l'entreprise après des études de brasseur à Gand. Il change le nom en Brasserie Friart et crée de nouvelles bières plus fortes comme la Triple Wallonne, une Saison et une Grisette (*1919*). En 1920, il rachète la brasserie-malterie située au centre de la commune (*site utilisé jusqu'en 2022*) et la transforme en une brasserie moderne.

En 1946, un de ses fils également appelé Benoit Friart (III) reprend le flambeau, modernise de nouveau la brasserie et signe l'apogée de la Brasserie Friart avec une plus grande diversité de bières dont la pils Rhodia (*1950*) et la bière d'abbaye La Spéciale de l'abbaye de Saint-Feuillien (*1952*). Il poursuit également la production de la Grisette. En 1951, la malterie est détruite par un incendie. Toutefois, en 1977, après avoir réduit sa diversité de bières à la production unique de la Saint-Feuillien, la brasserie ne pouvant faire face à de trop lourds investissements confie la production de

la Saint-Feuillien à la brasserie du Bocq* et la brasserie ferme ses portes. Par la suite, la famille Friart a tenu un commerce de boissons.

En 1986, la génération IV, Benoît et Dominique Friart (IV) décident de relancer la brasserie dans les installations de l'ancienne Brasserie Friart et lui donnent le nom de Brasserie Saint-Feuillien. Ils rénovent la brasserie et reprennent en 1988, d'abord la production de la Saint-Feuillien en magnum, Jéroboam (*3l*), Mathusalem (*6l*) et Salmanazar (*9l*) avant de reprendre en 1996, la totalité de la production suite à des différences de goût trop importantes entre les deux brasseries. En même temps, ils diversifient la gamme avec le retour de la Saison en 2009 et la grand Cru en 2011. Ils s'orientent également vers l'exportation. En 2013, ils installent une nouvelle salle de brassage passant ainsi d'une production de 1 200 hl à 60 000 hl. Ils décident de passer au bio en 2016.

Les trois filles de Benoît dont Ann (V) sont intégrées dans le conseil d'administration. Ann Friart s'occupe actuellement de la qualité et de la production.

Fin des années 2010, la brasserie engage comme CEO Edwin Dedoncker, ancien directeur de Chimay. Benoît et Dominique restent toutefois les seuls actionnaires.

En 2022, malgré la crise sanitaire, la brasserie construit une nouvelle brasserie à un autre endroit de la commune afin de faire passer sa production de 60 000 à 130 000 hl en 2038, et surtout une unité d'embouteillage (*la bière est embouteillée jusque-là notamment à la brasserie Roman* située à Audenarde avec transport en camion-citerne*). Celle-ci est opérationnelle pour fêter les 150 ans de la brasserie (*2023*). L'eau sera toujours puisée dans la même nappe phréatique.

Elle brasse les séries bio *Grisette* (*dont une blanche**), les bières d'abbaye *Saint-Feuillien** et la gamme *Signature*.

- Car d'Or (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe est blonde. Le nez est épicé et herbacé. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme épicé. Elle a été brassée à l'occasion de Mons 2015, Capitale européenne de la Culture.

La ***série Grisette*** est produite depuis 1998 par la brasserie Saint-Feuillien* bien qu'elle ait été créée en 1919 par l'ancienne brasserie Friart** (*Le Roeulx*). Le nom a plusieurs origines : Le nom d'un hameau de la commune de Lens (*Ath - Hainaut*), le nom d'un oiseau fort présent dans la région (*également présent depuis 2000 sur l'étiquette*), une couturière ou encore une coquette aux mœurs légères.

ANECDOTE : La Grisette n'est pas spécifique à la brasserie Saint-Feuillien puisqu'une quarantaine de brasseries hennuyères en proposent également.

Elle a été créée comme bière de table où elle était fort utilisée dans les repas quotidiens de la région du Centre. Soutirée en tonneaux de bois, elle avait surtout pour vocation d'étancher la soif des consommateurs. Sa consommation diminua avec le développement des pils et autres bières de table jusqu'à tomber dans l'oubli. Elle retrouva le jour grâce au brassage relativement confidentielle de la brasserie De Smedt* devenue la brasserie Affligem* (*Opwijk - Brabant Flamand*). Mais une telle bière se devait d'être brassée dans la région du Centre. C'est la raison pour laquelle la brasserie Saint-Feuillien a repris la production en 1998.

- Grisette ou Grisette Ambrée (*5,4 % alc. vol.*) : Ambrée d'été non filtrée. Sa robe moyennement pétillante et limpide est ambrée. Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des saveurs de levure et de houblon. La finale est levurée. Elle se consomme fraîche. Sa conservation est courte.
- Grisette Blonde (*4,5 % alc. vol.*)
- Grisette Blonde Bio (*5,5 % alc. vol.*) : Grisette bio sans gluten élaborée avec du malt d'avoine, des flocons de riz, des épices, de l'acide lactique et du sucre de canne et refermentée en bouteille. Sa robe est jaune-paille (*6 EBC*). Le nez peu intense est floral. En bouche, elle est peu amère avec d'intenses arômes floraux.
- Grisette Cerise (*3,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec du froment et des cerises. Sa robe est rouge vermeil. En bouche, elle est douce et acidulée avec des arômes malté et fruité (*cerise*).
- Grisette Citra Hop (*8 % alc. vol.*) : Triple bio élaborée avec de l'avoine malté, des flocons de riz, du houblon *Citra* dont une partie à cru, des épice et du sucre de canne. La robe translucide et finement pétillante est dorée (*14 EBC*). Le nez est fruité (*citron et fruits des bois*) et floral. En bouche, elle est moyenne et peu amère avec des arômes malté et fruité
- Grisette Five (*2019*)
- Grisette Fruits des Bois Bio (*3,5 % alc. vol. - 2004*) : Bière fruitée composée de froment, de jus de fruits des bois et de peu d'houblon. Sa robe est amarante (*jeune Bourgogne*). En bouche, elle est douce, légère et un peu acidulée avec un arôme fruité (*fruits des bois*). Elle est pauvre en alcool et est appelée à disparaître.
- Grisette Fruits des bois Bio sans alcool (*0 % alc. vol. : 2020*) : Grisette sans alcool dont le résultat est proche de la Grisette fruits des bois classiques et est appelée à la remplacer.

ANECDOTE : La brasserie s'est associée à la société MIS (*Courcelles*) spécialisée dans la désalcoolisation de boissons fermentées qui reçoit la bière et enlève tout degré d'alcool sous vide avant de la saturer en CO2 après ajout d'arômes naturels de fruits.

- Grisette Quadruple (*2019*) : Quadruple.
- Grisette Triple sans gluten (*2019*) : Triple.
- Saison Saint-Feuillien (*6,5 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe est dorée. Le nez est houblonné, floral (*fleurs des champs*) et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est ronde et peu acide avec des arômes fruités (*agrumes*). La finale est sèche et peu amère.

La série Signature comprend différentes bières particulières dont la plus connue est la Grand Cru.

- Belgian Coast IPA (*5,5 % alc. vol.*) : West Coast IPA composée de 7 houblons belges et américains (*Brewers gold, Cascade, Citra, Fuggles, Magnum, Mosaic et Northern Brewer*). Sa robe est cuivrée (*37 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est très amère avec des arômes fruité (*agrumes*), floral et herbeux liés aux différents houblons. La finale est légèrement amère, fruitée et herbacée. C'est une bière collaborative avec la brasserie américaine Green Flash*. Elle fait partie de la gamme Signature.
- Five (*5 % alc. vol. : 2019*) : Elle n'est disponible que dans l'Horeca.
- Grand Cru (*9,5 % alc. vol. - 2011*) : Triple composée de 3 houblons (*dont majoritairement le Styrian Golding à cru*), de levure de champagne et sans épices et mûrie en cuve horizontale qui favorise le dry-hopping. Elle est refermentée en bouteille. Sa robe limpide et brillante est blonde très pâle. Le nez est houblonné et fruité. En bouche, elle est légère et amère avec des arômes épicés. La finale est longue, amère, sucrée et très houblonnée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Saison (*6,5 % alc. vol. : 2009*) : Saison typique du Hainaut, non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est moyenne et amère avec un bouquet d'arômes en nuances. La finale est sèche.
- Triple Cru (*8,5 % alc. vol. : 2011*) : Triple blonde composée d'houblons aromatiques et des épices et refermentée en bouteille. Sa robe est ambre pâle (*11 EBC*). Le nez est houblonné, épicé et fruité (*fermentation*). En bouche, le goût est puissant et durable avec un arôme typique de levure.
- Triple Distilled (*2018*) : Triple dont le moût a été distillé trois fois comme le whisky irlandais et mûrie en fût de Bourbon. C'est une série limitée à 8 000 bouteilles.

Sainte-Hélène (*brasserie : Florenville – Luxembourg : 1995*)

Le nom provient du nom de la rue où a été fondée la brasserie, la rue Sainte-Hélène.

Cette brasserie artisanale (*600 hl*) a été fondée par Eddy Pourtois à Orsinfaing, hameau de Habay-la-Neuve. Les premiers brassins sont commercialisés en 1999. Elle a déménagé en 2001 à Virton avant de s'établir en 2005 à Ethe dans une infrastructure plus grande et finalement à Florenville (*2016*).

Elle produisait initialement la gamme Sainte-Hélène qui a changé de nom et de packaging en 2011. Les bières portent des noms et des étiquettes attribués à des filles, souvent des amies du brasseur. Les brassins sont soumis à des analyses dans les laboratoires de l'Abbaye Notre-Dame d'Orval.

Les bières n'ont généralement pas d'épice, de sucre caramélisé ou d'autres additifs. Elles contiennent notamment de la levure d'Orval et sont non pasteurisées et refermentées en bouteille ou en fût. Elles se boivent dans un verre tulipe à l'exception de la Barley Wine.

En 2015, Eddy s'est lancé dans la production de bière à basse fermentation, la Simcoe Lager*.

- Barley Wine (*10 % alc. vol.*) : Adaptation belge du Barley Wine américain composée d'un dosage imposant en malt (*500 kg de malts pour 800 l d'eau*) et 2 houblons (*Brewers Gold et Strisselspalt*). Sa robe est brun foncé et sa mousse est beige. Le nez puissant est fruité (*secs et confits*). En bouche, elle est liquoreuse et très amère (*60 EBU*) avec des arômes caramel et fruité. La finale est sèche et amère. Elle se boit tempérée (*14-18°C*).
- Black Mamba (*4,5 % alc. vol.*) : Dry Stout élaborée avec 2 houblons (*Citra et Simcoe*). Sa robe est noire et sa mousse est couleur café. Le nez intense est torréfié (*café*) et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est liquoreuse avec les arômes torréfié et fruité du nez. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Djean Triple (*9 % alc. vol.*) : Ambrée forte. Le nez est complexe. En bouche, elle est sèche avec des arômes de phénols et fruité.
- Drunk Sailor (*5,9 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est dorée (*15 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est amère (*30 IBU*) avec un arôme épicé. La finale est peu prononcée et sèche.
- Florentine (8,5 % alc. vol.) : Triple fruitée élaborée avec de la poire.

- Grognarde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Brewers Gold et Saaz*). Sa robe est blond clair. Le nez intense est herbacé. En bouche, elle est sèche et très amère (*50 EBU*) avec un intense arôme herbacé. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Gypsy Rose (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 2 houblons (*Brewers Gold et Strisselspalt*). Sa robe est blond or. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*42 EBU*) avec un bouquet fruité et floral. La finale est longue, amère, fruitée et épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Lily Blue ou ex Sainte-Hélène Ambrée (*7,5 % alc. vol. : 1995*) : Ambrée élaborée avec 2 houblons (*Brewers Gold et Perle*). Sa robe est cuivrée. Le nez est malté. En bouche, elle est douce, ronde et moyennement amère (*36 EBU*) avec un arôme caramel. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*). C'est la première bière produite par la brasserie.
- Mistinguett ou ex Sainte Hélène Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Brewers Gold et Pioneer*). Sa robe est blond-or. Le nez subtil et frais est houblonné. En bouche, elle est sèche, ronde et moyennement amère (*36 EBU*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Prime (*8,5 % alc. vol.*) : Bière d'hiver élaborée avec 2 houblons (*Kent Goldings et Strisselspalt*). Sa robe est rouge brillant. En bouche, elle est légère et légèrement acide avec des arômes torréfiés, caramel et houblonné. Elle se boit tempérée (*10-12°C*). Elle est produite à partir d'octobre.

Saint-Hubert Cuvée du Borq (*bière*) *: Voir brasserie des Trévires*

Saint-Jean (*brasserie et bière : Baulers (Nivelles) – Brabant Wallon : 2016*)

Le nom fait référence à la fois à la ville espagnole de Saint-Jean-de-Luz d'où provient le piment et à la fois au nom du jacquemart emblème de la ville de Nivelles mais aussi à la fête de La Saint-Jean qui est proche du solstice d'été.

Cette brasserie a été fondée un soir de vacances par Gauthier D'Hollander et un ami basque cultivateur de piment d'Espelette rencontré sur place, désirant associer les piments d'Espelette à un produit belge. A cette époque, Gauthier, qui est professeur de sport ayant également travaillé dans une société de vente de portes et châssis et qui n'apprécie que très modérément la bière, décide de relever le défi. Après un an et demi d'expériences, il met au point une bière avec du piment d'Espelette, La Saint-Jean d'Eté rebaptisée plus tard la 17.

Il propose une série de gammes de bières qui comporte généralement des bières peu alcoolisées à l'exception de la gamme Alhambic Collection (*Bubble*). Elle produit des bières aux ingrédients particuliers comme le piment d'Espelette (*gamme Gourmet Collection*), les cuberdons, le thé, les écorces ou les algues Kaori. La majorité de ses bières conçues sont produites à la brasserie Anders!* dans l'attente de pouvoir créer sa propre brasserie.

ANECDOTE : Le goulot des bouteilles montre un nœud papillon qui symbolise à la fois le côté festif du contenu et à la fois son caractère noble de son produit.

- 17 ou ex Saint-Jean d'été (*5,7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du piment d'Espelette. Sa robe est ambrée (*25 EBC*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*25 IBU*). La finale est pimentée.

ANECDOTE : Le nouveau nom provient de la cote que lui a donné le célèbre sommelier belge, Eric Boschman, à savoir 17/20.

- 1400 (*5 % alc. vol.*) : Session IPA. Sa robe est dorée (*15 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*). Il s'agit en réalité d'une Happy Ending uniquement destinée aux aclots et aclotes (*habitants de Nivelles*). Le nom fait référence au code postal de la ville de Nivelles. Les couleurs de l'étiquette sont celles de la ville de Nivelles.
- Bubble Rum (*9 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du rhum. Sa robe est ambrée (*20 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*) avec un arôme de vanille.
- Bubble Sky (*9 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment, du whisky amélioré et des épices et ayant vieillie en présence de copeaux de barrique de whisky. Sa robe est dorée (*15 EBC*). Le nez est tourbeux à boisé. En bouche, elle est ronde et peu amère (*25 IBU*) avec un arôme whisky et tourbeux. La finale est longue, peu amère et whisky.
- Bubble Tini (*7 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec du Martini. Sa robe est blonde (*15 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme de vanille.
- Ganja-Beer (*7,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est dorée (*15 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*). La finale est amère. Elle fait partie de la gamme The Hidden Component.
- Hash-Beer (*9 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée (*30 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*). La finale est amère. Elle fait partie de la gamme The Hidden Component.
- Hoppy Ending (*5 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec des flocons d'avoine et de blé et du sucre. Sa robe est blonde (*15 EBC*). Le nez est fruité (*citron*) et houblonné. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec

un arôme houblonné. La finale est peu amère et moyennement longue. Elle fait partie de la gamme Pleasure collection.

- Kaori : Bière au Wakame.
- Kiko (*5,7 % alc. vol.*) : New England IPA élaborée avec du Yuzu (*sorte de citron acide*) et du Sensha (*thé vert japonais*). Sa robe est dorée (*13 EBC*). En bouche, elle est acide et moyennement amère (*35 IBU*).
- Red Tiger : Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes caramel et fruité.
- Saint-Jean Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du piment d'Espelette. Sa robe est dorée (*16 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*) avec une note pimentée. La finale est pimentée.
- Sakura (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du jasmin et du lotus. Sa robe est ambrée (*20 EBC*). Le nez est floral. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes floraux (*jasmin et lotus*).
- Sweeties (*3,9 % alc. vol.*) : Milkshake IPA élaborée avec des arômes de cuberdon. Sa robe est blonde (*12 EBC*). En bouche, elle est sucrée et moyennement amère (*30 IBU*). Elle fait partie de la gamme *Pleasure collection*.
- Weed-Beer (*9 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle est douce et moyennement amère (*25 IBU*) avec un arôme de réglisse. La finale est amère. Elle fait partie de la gamme *The Hidden Component*.

Saint-Lazare (*brasserie et bière : Mons – Hainaut : 2015*)

Le nom provient d'une des cinq collines et faubourg de la ville de Mons où a été fondé la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée par le brasseur Jean-Philippe Mottoul et un groupe d'associés désireux d'expérimenter et de faire découvrir le brassage et le passé brassicole de la ville de Mons.

Elle produit une multitude de styles de bières artisanales, via des recettes uniques et souvent en version limitée. Chaque type porte le numéro de la recette.

- 002 Saison (*6,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec 5 houblons (*Columbus, Galena, Golding ST, Polaris et Sazz*) et refermentée en bouteille. Sa robe est or (*10 EBC*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*28 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*).
- 002 Whisky (*7 % alc. vol.*) : BSL002 veillie durant un an dans un fût de whisky. Sa robe est or (*9 EBC*). En bouche, elle est moyenne, douce et moyennement amère (*28 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*) et de whisky. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*).
- 004 Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Golding et Saaz*). Sa robe est or (*10 EBC*). En bouche, elle est moyenne, douce et moyennement amère (*33 IBU*) avec des arômes floraux et herbacé. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*).
- 006 IPA (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon Chinook. Sa robe est or (*11 EBC*). En bouche, elle est pétillante, moyenne et amère (*55 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes*), épicé (*poivre*) et une note fruitée (*citron*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- 010 Pale Ale Ambrée (*6,7 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 3 houblons (*Golding ST, Hallertauer et Sovereign*). Sa robe est ambrée (*21 EBC*). En bouche, elle est douce, légèrement à moyennement acide (*selon la période de conservation*) et moyennement amère (*48 IBU*) avec des arômes de fleurs d'houblon. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- 013 Barley Wine (*12,5 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec 3 houblons (*Aramis, Fuggles et St Golding*) et veillie pendant 6 à 12 ans en fût de chêne de bourbon et de whisky (*Belgian OWL*). Sa robe est ambrée (*26 EBC*). En bouche, elle est liquoreuse, peu pétillante, douce et moyennement amère (*27 IBU*) avec des arômes torréfié, épicé (*vanille*) et de whisky. Elle se boit tempérée (*10-15°C*).
- 015 Brune (*8 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec 2 houblons (*EK Golding et Perle*) et des grains de café (*filtration*). Sa robe est brune (*48 EBC*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*35 IBU*) avec des arômes torréfiés (*café*) et touraillé (*biscuit et caramel*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-14°C*).
- 021 Winter Beer (*9 % alc. vol.*) : Triple d'hiver élaborée avec 3 houblons (*Motueka, Northern Brewer et Saaz*). Elle est déclinée en version normale ou en version vieillie un an en fût de chêne de vin rouge. Sa robe est dorée (*12 EBC*). En bouche, elle est douce et peu amère (*23 IBU*) avec un arôme caramel et alcoolique (*si veillie en fût*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-14°C*).
- 023 Noel (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 houblons (*Hallertauer, Magnum et Perle*). Sa robe est dorée (*18 EBC*). En bouche, elle est dense et moyennement amère (*37 IBU*) avec des arômes épicé (*cannelle*) et fruité (*pomme*). Elle se boit très fraîche à fraîche (4-9°C).
- 023 Red Wine Barrel Aged (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 houblons (*Hallertauer, Magnum et Perle*) et ayant maturé durant un an dans un tonneau de vin rouge Margaux "Château du Tertre". Sa robe est dorée (*18*

EBC). En bouche, elle est douce, légèrement acide et moyennement amère (*37 IBU*) avec des arômes boisé, tannique, vineux et fruité (*raisin*). Elle se boit très fraîche à tempérée (*4-10°C*).

- 023 Vino Blonde (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 houblons (*Hallertauer, Magnum et Perle*) et ayant maturé durant un dans un tonneau de vin en présence d'1/3 de moût de raisin des vignes de la brasserie. Sa robe est dorée (*18 EBC*). En bouche, elle est moelleuse, acide et moyennement amère (*37 IBU*) avec des arômes tannique et fruité (*raisin*). Elle se boit très fraîche à tempérée (*2-14°C*).
- 040 (*8 % alc. vol.*) : Triple Blonde élaborée avec du froment et de l'avoine et 3 houblons (*Golding, Hallertau et Saaz*). Sa robe est or (*10 EBC*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme alcoolique. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- Drie saint Lazare (La) : Concept particulier voir Drie (*La*).
- Mettet Blonde (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde forte. La robe translucide est or (*10 EBC*). Le nez est céréalier et épicé. En bouche, elle est moyennement pétillante, ronde et moyennement amère avec un arôme céréalier. La finale est longe et moyennement amère.

ANECDOTE : Elle est le produit de la collaboration entre deux djobins (*nom donné aux habitants de Mettet*), Johan (*djobin pure souche*) et Julien (*djobin d'adoption provenant de Mons*) qui ont voulu lancer une bière pour leur village avant d'entreprendre d'autres projets comme une brasserie à Mettet.

- Mettet Blonde La Prestigieuse (*8 % alc. vol.*) : Triple refermentée en bouteille. Sa robe finement pétillante et translucide est ambrée (*20 EBC*). Le nez est malté avec une touche épicé (*orange amère*). En bouche, elle est ronde, moyennement amère avec des arômes malté et épicé. La finale est moyenne et finement amère.
- Sanctus Lazarus (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est faiblement pétillante. En bouche, elle est fraîche avec des arômes de fruits et d'épice. Elle a été brassée pour "*L'Ordre de Saint-Lazare*".
- T es un vrai montois si… (*6,5 % alc. vol. : 2017*) : Ambrée. En bouche, elle livre des arômes maltés et caramel avec des notes fruitées (*citron et pêche*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Cette bière proposée en 75 cl à l'occasion du Doudou 2017 (*célèbre fête montoise*) par le groupe Facebook du même nom a été vendue au profit de l'association Cancer 7000. Les étiquettes sont des réalisations exclusives limitées d'artistes locaux.
- Wiccane (La) (*7 % alc. vol.*) : Ambrée. Cette bière inspirée par le "*Journal de campagne du Capitaine Crapaud*" a été produite pour les Editions Andrasta. L'étiquette représente une sorcière nue sur son balai.

Sainte Ma'! (La) (*bière*) *: Voir brasserie MA'riebrasse*

Saint-Monon (*brasserie : Ambly-Nassogne - Luxembourg : 1996*)

Le nom fait référence à Saint-Monon, un moine écossais venu évangéliser la région de Nassogne au 7ème siècle. Il est vénéré pour la protection du bétail.

Cette brasserie artisanale (*700 hl*) parfois appelée brasserie d'Ambly* a été fondée par Pierre Jacob dans la ferme familiale.

Outre la série Saint-Monon, elle produit également une blanche (La *Belle Famenne**) et des bières thématiques.

- 1673 Bière des Mousquetaires (*7 % alc. vol.*) : Bière de froment. Elle est produite pour le compte de la ferme de D'Artagnan (*Haccourt - Liège*).
- A.V.I.N.O.I.S.E (*6,5 % alc. vol.*) : C'est une bière thématique.
- Féodale de la Roche (*% alc. vol.*) : Ambrée. Elle est brassée pour le compte du château de la Roche-en-Famenne.

La série Gatte d'Or a été créée en 1998, à l'occasion de la naissance de la confrérie de la Gatte d'Or. Une ambrée est venu s'ajouter en 2018 pour les vingt ans de la confrérie.

ANECDOTE : Cette confrérie tient son origine du siège de Hubinne (*Hamois – Namur*) par les Dinantais en 1328 où seules des chèvres ont aidés les assiégés. Les dinantais souhaitaient punir le puissant Comte de Hubines de soutenir le Prince-Evêque de Liège.

- Gatte d'Or Ambrée (*2020*)
- Gatte d'Or Blonde (*7,5 % alc. vol. : 2000*) : Blonde forte refermentée en bouteille. Sa robe est cuivrée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est faiblement pétillante, sèche et amère avec des arômes fruités (*agrumes et prune*). La finale est astringente.
- Gatte d'Or Brune (*7,5 % alc. vol. : 2000*) : Brune élaborée avec quelques épices et refermentée en bouteille.
- Mix Hop (*6,5 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec 5 houblons. Sa robe est cuivrée. Le nez est houblonné. En bouche, elle est astringente avec un arôme fruité (*citron et raisin*).
- Récollet : Ambrée.

- Saint-Monon Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée composée de malts (*pilsen*), 2 houblons (*dont Brewers Gold*) et de sucre. Sa robe est ambré-roux. Le nez est très houblonné. En bouche, elle est effervescente avec des arômes de malt caramélisé et d'houblon. La finale est sèche et amère.
- Saint-Monon Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Brune composée de malts café. En bouche, elle est moelleuse et peu amère avec un arôme de fruits secs. La finale est peu amère.
- Saint-Monon au Miel (*8 % alc. vol.*) : Triple au miel local composée de malts pâles et torréfiés et d'houblons aromatiques. En bouche, elle est douce, moelleuse et amère avec un arôme de miel.
- Saint Monon Speciale Fête (*7,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël.
- Sans Grade : Cette bière à façon est produite par la brasserie Saint-Monon* pour le compte d'un guibertin voulant remplacer la Vieux-Temps* à Mont-saint-Guibert.

ANECDOTE : Le nom fait référence à l'ancienne brasserie Grade qui n'ont pas apprécié le jeu de mots, tout comme Interbrew.

Sainte Nitouche (*bière*) *: Voir brasserie (de la) Croix*

Saint Quirin (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Saint Sebastiaan (*bière*) *: Voir brasserie Sterkens*

Saint-Tous (*brasserie : Fléron – Liège : 2017*)

Cette microbrasserie.

- Wedge (*% alc. vol.*). Son nom signifie orge en wallon.

Saison 1858 (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

Saison 1900 (*bière*) *: Voir brasserie Lefebvre*

Saison 2020 (*bière*) *: Voir brasserie des Trieux*

Saison & Seizoen (*bière*) *: Voir brasserie 1B2T*

Saison à l'Ostendaise (*bière*) *: Voir brasserie Stadsbrouwerij Oostende*

Saison Bergamote Lime (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Saison Biolithics *: Voir brasserie Belgo Sapiens Brewery*

Saison by Hoppy (*bière*) *: Voir brasserie Hoppy*

Saison de Bruxelles (*bière*) *: Voir brasserie (L') Annexe*

Saison de l'Ermite (*bière*) *: Voir brasserie (L') Ermite*

Saison de Mai (*bière*) *: Voir brasserie Arelbières*

Saison d'épeautre (*bière*) *: Voir brasserie de Blaugies*

Saison d'Erpe-Mere (*bière*) *: Voir brasserie Glazen Toren*

Saison du Kanaal (*bière*) *: Voir brasserie (La) Jungle*

Saisonneke (*bière*) *: Voir brasserie Belgoo*

Saison Sauvage (*bière*) *: Voir brasserie (La) Jungle*

Saison van de Bruwer (*bière*) *: Voir brasserie de la Senne*

Saison Voisin (*bière*) *: Voir brasserie des Légendes*

Sako (*brasserie – Bogaarden (Pepingen) – Brabant Flamand*)

- Monnikbosbier (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du froment. Sa robe translucide est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est lisse et peu amère (*17 IBU*) avec des arômes malté et caramel. La finale est peu intense. Elle a été brassée pour le 90ème anniversaire d'une des plus grosses fermes du Pajotteland, la "*Hof te Kattem*".

Sakura (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Jean*

Sa Majesté (Bière des Chats) (*bière*) *: Voir brasserie Brootcoorens*

Sambre (*brasserie : Jemeppe-sur-Sambre - Hainaut : 2017*)

Cette microbrasserie a été fondée par les deux frères Larsimont.

Elle a produit avec la brasserie de Namur*, la Badden Skiffle qui est en réalité un mélange des bières-phare des deux brasseries : la Houppe (*Namur*) et l'Eldorado (*Sambre*).

- Eldorado (*% alc. vol. - 2017*) : Blonde à base de houblon californien du même nom.

Sambrée (La) (*bière*) *: Voir brasserie Val de Sambre*

Sambresse (La) (*bière*) *: Voir brasserie Brootcoorens*

Sambro Brewers (*brasserie : Wezembeek-Oppem– Brabant Flamand : 2013*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux étudiants en agronomie amateurs, Boris et Nicolas qui ont fait de nombreuses expériences dans le garage expérimental à partir de 2013. Après quelques années, ils arrivent à mettre au point leur première bière, la Geysk et décident alors de créer une start-up. Quelques mois, ils accueillent Grégory Goetghebuer pour les aider.

Depuis 2018, elle brasse chaque mois un hectolitre au sein de la brasserie Valduc-Thor*.

- Quercus : Bière infusée avec des copeaux de chêne provenant de fûts de whisky.
- Geysk (*5,5 % alc. vol.*) : Dunkelweizen élaborée avec du froment et du houblon Hallertauer Blanc. La robe est dorée (*13 EBC*). Le nez est malté, fruité (*banane*) et houblonné. En bouche, elle est peu acide et peu amère (*18 IBU*) avec un arôme caramel. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*5°C*).
- F5 : Blonde élaborée avec du concombre et de la menthe.
- IPA (*6,5 % alc. vol.*) : Belgian IPA élaborée avec du blé malté. Sa robe transparente est dorée. Le nez est houblonné et fruité (*mangue et fruits exotiques*). En bouche, elle est moyenne et moyennement amère (*37 IBU*) avec des arômes houblonné et fruité (*fruits exotiques*) et des notes végétales et épicées.

Sambucus Saison (*bière*) *: Voir brasserie 't Arrondissement*

SAM Sarrasin (*bière*) *: Voir brasserie Blacksmith*

Sanctus-Lazarus (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Lazare*

Sans Grade (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Monon*

Saqwé (*bière*) *: Voir brasserie (La) Rogère*

Sara (*bière*) *: Voir brasserie de Silenrieux*

Sarazen (*bière*) *: Voir brasserie Deseveaux*

Sarrazin (*bière*) *: Voir brasserie de Silenrieux*

Sas (het) (*brasserie*) *: Voir brasserie Leroy*

Satan (*bière*) *: Voir brasserie De Block*

Saxo (*bière*) *: Voir brasserie Caracole*

Scaldienne (*bière*) *: Voir brasserie Facon*

Scassenes (ex Ecaussinnes ou Ultra) (*brasserie : Ecaussinnes – Hainaut : 2015*) *: voir aussi brasserie d'Ecaussinnes***

Cette brasserie artisanale (*6 000 hl*) anciennement appelée brasserie d'Ecaussinnes a été reprise par deux jeunes investisseurs, le breton Simon (*propriétaire d'une chaîne de magasins de montage de pneus*) et le chinois Yu (*importateur de bières le plus puissant en Chine*) qui, avec l'aide du brasseur de la Binchoise (*Bruno De Ghorian*) insufflent un nouvel élan et mettent en place une équipe plus jeune dont le directeur est Charles-Edouard Dubois. Ils changent le nom et abandonnent la production des Ultras et de la Cookie beer.

Ils produisent les gammes 1830 et Comédie* (*série de blanches*).

ANECDOTE : En 1830, des volontaires wallons marchent sur Bruxelles et participent à la révolution qui donnera naissance à l'état Belge, pays de la Bière. En l'honneur de ces hommes courageux, la brasserie a créé la gamme 1830 composée de 3 bières dont les noms mis ensemble donnent une extrait de la Brabonçonne, hymne national belge :" Le Roi, la Loi, La Liberté".

- 1830 La Liberté (*7 % alc. vol. : 2015*) : Ambrée refermentée en bouteille. La mousse est compacte. Le nez est caramel avec une note grillée. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme touraillé. La finale est longue et peu amère.
- 1830 La Loi (*8 % alc. vol. : 2015*) : Blonde forte refermentée en bouteille. Sa robe brillante est or et sa mousse est compacte. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité.
- 1830 Le Roi (*10 % alc. vol. : 2015*) : Brune forte refermentée en bouteille. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café*) avec une note boisée. La finale est chaleureuse.

Schwendi (*bière*) *: Voir brasserie de Silly*

Scotch CTS (Crowed Trees Scotch) (*bière*) *: Voir brasserie AB InBev*

Scott (*bière*) *: Voir brasserie La Binchoise*

Schaepherders (*brasserie : Malines – Brabant flamand*)

Elle produit la gamme *Schoppeke* (*bières classiques*)

- Schoppeke IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est dorée. Le nez est fruité. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité et une note fumée.
- Schoppeke Tripel (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée. En bouche, elle est douce avec un arôme épicé. La finale est sèche et finement amère.

Schapen Kop (*bière*) *: Voir brasserie 'T Paenhuys*

Schelde Brouwerij (*brasserie : Meer (Hoogstraten) – Anvers : 1994*)

Le nom qui signifie brasserie de l'Escaut en néerlandais fait référence à l'endroit de la fondation de la brasserie qui se situait à proximité de 's Gravenpolder en Zélande entre l'Escaut de l'Ouest et l'Escaut de l'Est (*Hollande*).

Cette brasserie a été fondée en Hollande par Peter van den Eijnden dans son garage initialement sous le nom de Krabbegat (*Bergen-op-Zoom*). Par la suite, sa production devenant trop importante, Peter a dû s'associer et déménager en Belgique chez Gust Hermans, à Bergen-op-Zoom avant de déménager quelques années plus tard dans une installation plus grande à Hoogstraten.

Il produit des bières particulières orientées vers les produits de la mer. Elles ne sont pas filtrées, ni pasteurisées et sont refermentées en bouteille.

ANECDOTE : Les étiquettes contiennent souvent deux "hommes sauvages" barbus, symbole de la ville de Bergen-op-Zoom (*d'où provient le brasseur*) depuis 1622 et mieux connus sous les noms de Knots et Knuppel. Ils sont devenus le symbole de la brasserie depuis sa création et sont le résultat du dessinateur Jos Thommassen. Le nom des bières est lié à de vieilles histoires populaires

- Dulle Griet (*6,8 % alc. vol.*) : Double. Sa robe est brune. Le nez est sucré (*réglisse et bonbon*). En bouche, elle est douce avec des arômes fruité, herbacé et épicé. Son nom fait référence au lourd canon (*bombarde*) de couleur rouge de 1431 qui a été amené à Gand au 16ème siècle pour être utilisé dans la lutte contre les espagnols.
- Hop Ruiter (*8 % alc. vol.*) : Tropical Triple élaborée avec des houblons aromatiques à cru. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*). En bouche, elle libère un arôme fruité (*fruits tropicaux*).
- Krab (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blond foncé. Le nez est épicé, floral et levuré. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme malté. La finale est épicée.
- Lamme Goedzak
- 'N Toeback (*9 % alc. vol.*) : Quadruple. Sa robe est dorée. Le nez est malté (*biscuit*), caramel et fruité (*fruits blancs secs*). En bouche, elle est franche, douce avec un arôme fruité (*fruits secs*). La finale est très sèche (*rare pour le style*) et légèrement amère.
- Oesterstout (*8,5 % alc. vol.*) : Belgian Stout élaboré avec des plantes de mer (*samphire et lavande de mer*), mise en contact avec des coquilles d'huîtres et refermentée en bouteille. Sa robe est noire (*105 EBC*) et sa mousse est beige clair. Le nez est torréfié, caramel, fruité et iodé. En bouche, elle est légère, ronde et peu amère (*19 IBU*) avec des arômes torréfié (*café*) et iodé. La finale est longue, salée et peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).

ANECDOTE : L'étiquette montre une sirène assise sur un des deux hommes assis lui-même sur un tonneau de bière alors que son collègue est adossé au fût et tient haut son verre. Les trois ont l'air de faire la fête.

- Strandgaper

- Zeezuiper (*Dragueur de mer*) (*8 % alc. vol.*) : Triple. En bouche, elle est sucrée avec un arôme fruité (*fruits jaunes*) et une note épicée (*coriandre*). Son nom fait référence à la réserve naturelle qui approvisionnait Bergen-op-Zoom en eau potable à la fin du Moyen Âge.

Schoppeke (*bières*) *: Voir brasserie Schaepherders*

SchuppenAas (*bière*) *: Voir brasserie Het Nest*

SchuppenBoer (*bière*) *: Voir brasserie Het Nest*

Schuur (De) (*brasserie : Linden – Brabant Flamand*)

- Grand Cru Lizards 2008 (*9 % alc. vol.*). Elle est élaborée pour le club de volley-ball "Les Lizards" de Lubbeek.
- Meneer (*7,8 % alc. vol.*) : Blonde contenant une certaine quantité de houblons et brassée dans d'anciennes cuves à lait. La robe est très claire. En bouche, elle est âcre avec un arôme fruité. La finale est amère. Le nom provient de l'expression "Monsieur, votre bière est servie" qui puise son origine dans le respect marqué vis-à-vis de certaine personne ou d'une autorité.
- Nikolaas (*9 % alc. vol.*) : Brune contenant des malts caramel.

SealEco (*bière*) *: Voir brasserie Vrijstaat Vanmol (Brewing)*

Selva (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Senne (de la) (*brasserie : Molenbeek-Saint-Jean - Bruxelles : 2003*)

Le nom provient de la rivière qui traverse Bruxelles.

Cette brasserie artisanale (*8 000 hl*) a été créée par deux amis brasseurs : Yvan De Baets et Bernard Leboucq qui avait déjà créé la Zinnebir. Ils ont démarré à Sint-Pieter-Leeuw dans l'ancien dépôt de la brasserie Moriau**, sous le nom de brasserie Sint-Pieter Brouwerij. Mais après 2 ans, vu leur succès et l'espace réduit, ils ont changé d'endroit. Après avoir brassé à de nombreux endroits dont notamment la brasserie De Ranke*, elle s'est installée à Molenbeek en 2010 en changeant également le nom de la brasserie. En 2020, elle déménage sur le site de Tour et Taxis. Un des brasseurs Joel a quitté l'entreprise pour former sa propre microbrasserie, la Mule*.

Elle fait partie du pôle économique Be Here qui regroupe 3 brasseries dont En Stoemelings* et la Source*. La brasserie No Science* y faisait également partie avant sa faillite en 2023.

Elle produit des bières légères à l'ancienne typiquement bruxelloises, enrichies en houblon et fermentées deux mois au minimum, non filtrées, non pasteurisées et exemptes d'additif. Elle élabore une pils (*Zenne Pils**), une vieille blanche (*Pier Den Drol*) et quelques bières collaboratives (*Brasserie des Légendes* : 2023*), ainsi qu'une eau-de-vie (*Esprit de Senne*) à base de la bière Funambulo et réalisée en collaboration avec la distillerie de Biercée.

Les étiquettes sont dessinées par le cousin de Bernard, Jean Goovaerts.

- Band of Brothers : Blonde houblonnée. Elle a été créée pour le bar à bières *Moeder Lambic*.
- Brusseleir (*8 % alc. vol.*) : Black IPA. La robe est noire avec des reflets rubis et la mousse est couleur chamois. Le nez équilibré est caramel, torréfié, fruité (*fruits secs*) et houblonné (*vert*). En bouche, elle est puissante, moelleuse et amère avec un arôme torréfié (*chocolat et café*) et une note de vanille. La finale est amère, cacao et épicée. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- Brussels Calling : Belgian IPA. En bouche, elle livre un arôme fruitée.
- Bruxellensis Brett local (*6,5 % alc. vol.*) : Pale Ale mûrie en barriques de Nuits-Saint-Georges et refermentée durant 4 mois en bouteille avec une levure Brettanomyces 100 % bruxelloise. Sa robe est ambrée (*20 EBC*). Le nez est fruité (*ananas et fruits rouges*), cuir étable et Brett avec une note miellée. En bouche, elle est moyennement pétillante, légèrement acide et peu amère avec des arômes malté, fruité (*pomme*) et d'écurie. La finale est amère, poivrée et houblonnée.

ANECDOTE : Cette bière est née d'une brasseuse amatrice et amie d'un des deux brasseurs, Yvan, qui avait été infectée par une levure sauvage et qui donna un breuvage à l'arôme fantastique et un superbe goût. Cette souche a été isolée grâce à l'Institut Meurice et a permis de reproduire une bière similaire.

- Crianza III (*7,4 % alc. vol.*) : Rouge de Flandres issue d'une fermentation mixte et vieillie en barrique durant un an. Sa robe voilée est ambrée. Le nez citrique est fruité (*pomme verte, fruits rouges et pruneau*) et caramel. En bouche, elle est citrique avec un arôme fruité (*fruits rouges*) et une note épicée. La finale est sèche et légèrement tannique.
- Funambulo (*10 % alc. vol. : 2015*) : C'est une bière épisodique. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*).

- Jambe-de-Bois (*8 % alc. vol.*) : Triple houblonnée élaborée avec d'anciennes variétés d'houblons aromatiques et 2 houblons classiques (*Hallertauer et Spalt*). Sa robe un peu laiteuse est légèrement dorée (*12 EBC*). Le nez est céréalier et fruité (*agrumes, banane mûre et poire*) avec des notes épicée (*amande et vanille*) et herbacée (*herbe fraîche*). En bouche, elle est moelleuse et moyennement amère avec des arômes malté, fruité (*banane, pamplemousse, fruits à noyaux et fruits exotiques*), herbacé et épicé. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Lambrozenne (*6,2 % alc. vol. : 2018*) : Brune à base de froment et de seigle et refermentée en bouteille. C'est une bière collaborative avec la brasserie italienne Birrificio Lambrate*.
- Pete's Wicked Tripel (*8 % alc. vol. : 2023*) : Triple élaborée avec du grué de cacao torréfié par Frédéric Blondeel et ajouté lors de la fermentation. Sa robe est blonde. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes torréfié (*café vert*) et végétal.
- Saison van de Bruwer (*5,3 % alc. vol.*) : Saison bio élaborée avec de l'épeautre et du houblon à cru, fermentée avec ajout de levure Brett et non filtrée. La robe trouble est jaune paille (*88 EBC*). Le nez est malté et floral. En bouche, elle est amère avec un arôme malté. La finale est persistante, sèche, très amère avec un arôme de chicon.
- Sîneke (*2016*) : Red Ale. C'est une bière collaborative avec l'association française AllegoriA*.
- Stouterik ou O Hara's Stout (*4,5 % alc. vol.*) : Stout belge élaboré avec un houblon aromatique anglais. Sa robe est noire et sa mousse est brune. Le nez est torréfié (*café*) et peu houblonné. En bouche, elle est légère, sèche et amère avec des arômes torréfiés complexes. La finale est sèche, amère, torréfiée et herbacée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Taras Boulba (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec une forte dose d'houblons *Saaz*. Sa robe trouble est jaune or (*10 EBC*). Le nez complexe est céréalier, fruité (*agrumes*), herbacé et floral avec des notes de vanille et cookies. En bouche, elle est légèrement ronde, sèche, un peu acidulée, très amère avec des arômes fruité (*citron et pamplemousse*), épicé, floral et caramel. La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle ressemble à une pils. Son nom est le héros cosaque d'un roman de Gogol, "*Les Âmes mortes*".

ANECDOTE : L'étiquette montre un personnage rouge de colère soulevant un fût dans un décor de foire de Bruxelles sur fond turquoise et prêt à le jeter sur un personnage couché tout en disant "*smeirlap*" ("*salopard*"). A droite de l'étiquette, le commentaire suivant en bruxellois : "*Awel Merci ! Taras Boulba es roezeg van Kolaire ! Zanne Zaune es mi een wolline getraut.*" (*Eh bien merci ! Taras Boulba est rouge de colère ! Son fils s'est marié avec une Wallonne.*). En réalité, dans le roman, Tarass est un cosaque qui part en guerre avec ses deux fils contre les polonais. Or, il s'avère qu'un de ses deux fils, Andreï, tombe amoureux d'une polonaise noble. Par la suite, Taras affame un petit village polonais lorsqu'Andreï reconnait une des servantes de sa dulcinée. Ce dernier décide alors de rejoindre les polonais et est massacré par son père pour traitrise. Par la suite, Taras sera également brûlé vif par des polonais. L'étiquette relate cette triste histoire remise à la sauce belge et fait également référence à la fameuse fresque anti guerrière Guernica de Pablo Picasso.

- Winter Mess (*8,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël.
- ZenneGash (*5,7 % alc. vol.*) : Dry-Hopped Wheat Beer élaborée avec des levures sauvages de type Brett. La robe translucide est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité (*pomme mure et agrumes*). En bouche, elle est acidulé et peu amère avec un arôme fruité (*pomme*). C'est une bière collaborative avec la brasserie américaine Allagash*.

ANECDOTE : Le nom provient de l'association de noms entre les deux brasseries Zenne et Allagash qui ont produit cette bière.

- Zinnebir (*6 % alc. vol.*) : IPA belge. Sa robe voilée est jaune doré (*15 EBC*). Le nez complexe est céréalier, fruité (*abricot et mirabelle*) et herbacé. En bouche, elle est franche, moelleuse et amère avec des arômes malté et fruité (*citron*). La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : La Zinnebir a été la première bière brassée en 2002 par Bernard Leboucq à l'occasion de la Zinneke Parade de Bruxelles, bien qu'il l'ait transformé par la suite. Zinneke signifie en bruxellois, un chien sans race typique de Bruxelles ou un bruxellois dont les deux parents sont nés à Bruxelles. Les bruxellois issus d'un seul parent né à Bruxelles sont appelés Ketje.

Serge (*bière*) *: Voir brasserie Babeleir*

Sex on the Beach (*bière*) *: Voir brasserie Artibis*

Sezoens (*bière*) *: Voir brasserie Martens*

Sheng (*bière*) *: Voir brasserie Tits*

Shower Power (*bière*) *: Voir brasserie Brussels Beer Projects*

Sigma (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Silenrieux (*brasserie : Silenrieux - Namur : 1991*)

Ses produits phare sont ses bières à base d'épeautre (*la Joseph*) et au sarrasin (*la Sara*) et non d'orge malté, mis au point avec la collaboration avec le laboratoire brassicole de Louvain-la-Neuve. Elle produit des bières bios dont une blanche d'épeautre (*la Joseph**) et de nombreuses bières thématiques.

- 1558 Blonde de Cerfontaine (*6,8 % alc. vol.*) : Bière thématique.
- Autruche (L') (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée refermentée en bouteille. Elle se boit fraîche (*7-8°C*) dans une chope en grès. Elle est produite pour les Gilles.
- Bière des Pendus (*9 % alc. vol.*) : Brune forte.
- Cuvée des Lacs d'Heure (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde bio sans gluten. Le nez est houblonné. Elle se boit fraîche (*6-7°C*). Elle est élaborée pour les Lacs de l'eau d'Heure.
- Kriek de Silenrieux (*5 % alc. vol.*) : Bière à la cerise à base de gueuze. Elle se boit fraîche (*6-7°C*).
- Noël de Silenrieux (La) (*9 % alc. vol.*) : Bière noire de Noël élaborée avec du sucre candi et des épices et refermentée en bouteille. Sa robe est brun foncé. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Pavé de l'Ours (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée au miel et refermentée en bouteille. Sa robe est ambrée. Elle se boit fraîche (*7-8°C*). Son nom provient du fait que cette bière contient du miel, aliment adorée de l'ours.
- Sara (*6 % alc. vol.*) : Brune à base de sarrasin (*blé noir*) et refermentée en bouteille. Sa robe est brun foncé (*sarrasin*). En bouche, elle est non amère avec de puissants arômes fruités. La finale est non amère, fraîche et avec une pointe de réglisse. Le nom provient de la sirène des champs, Sara et du début du mot sarrasin.
- Sara Bio (*6 % alc. vol.*) : Brune bio à base de sarrasin (*blé noir*) et refermentée en bouteille.
- Sarrasin Blonde (*% alc. vol.*) : Blonde bio sans gluten contenant du sarrasin.
- Sarrasin Brune (*% alc. vol.*) : Brune bio sans gluten contenant du sarrasin.

Silly (*brasserie : Silly - Hainaut : 1850*)

Cette brasserie familiale (*15 000 hl*) a été fondée par le fermier Marcelin Hypolite Mynbrughen.

En 1850, il fonde à côté de son activité agricole, une brasserie initialement dénommée Cense de la Tour et ensuite Brasserie Mynbrughen. Il commence la production de la Saison Silly et de la Silly Sour, bières toujours existantes. En 1900, son fils, Adelin (*II*) reçoit une médaille d'argent à l'Exposition Universelle de Paris.

C'est à la fin de la Première Guerre mondiale qu'est née la Scotch (*1918*) grâce à des soldats anglais (*voir anecdote plus bas*).

Durant la Deuxième Guerre mondiale, alors que les allemands réquisitionnent le cuivre des cuves, la brasserie repeint les cuves en noir (*aspect de fonte*) ; ce qui lui permet non seulement de poursuivre la fabrication des bières mais aussi de reprendre la production des brasseries voisines. Mais les anglais vont également provoquer l'arrêt de l'activité de malterie. En voulant faire sécher leurs bâches détrempées sur le toit de la malterie, ils occasionnent un feu qui détruit la malterie.

En 1947, l'activité brassicole prend son envol avec la production de la Grisette, la Saison et du Scotch ; ce qui nécessite l'abandon de l'exploitation agricole. Si l'entreprise reste familiale, le nom des brasseurs devient Van der Haegen.

En 1950, la brasserie possède un réseau de cafés (*une trentaine d'établissement existent encore en 2019*) pour mieux rentabiliser sa production et se lance dans la production de la pils afin de pouvoir rivaliser avec les autres brasseries. La levure utilisée lui donne un goût spécifique différente des autres pils. Ce secteur représente actuellement 30 % de la production de la brasserie.

En 1975, elle acquiert la brasserie Tennsredt-Decroes** (*Enghien*), reprend la production de la Double-Enghien et développe d'autres bières dans la série Enghien. Cette bière fait partie des produits clés de la brasserie. C'est l'époque où elle change de nom et devient la brasserie de Silly.

ANECDOTE : La Double avait un succès local auprès des ouvriers d'Enghien qui se rendaient en tram pour aller travailler dans les charbonnages de la région du Centre. La brasserie se trouvait à proximité du terminus.

En 1990, elle crée une Blanche (*Titje**) et en 2004, sort la blanche au pamplemousse Pink Killer*.

En 2004, la salle de brassage est rénovée.

En 2009, elle décide de se lancer dans le bio en raison de la collaboration avec le festival Esperenzah (*festival engagé qui a lieu chaque année au mois d'août à Floreffe (Namur)*) et crée en 2011, une pils bio*.

La brasserie est toujours familiale et les brasseurs sont deux cousins, Lionel et Bertrand Van der Haegen (VI).

Ils travaillent principalement avec deux types d'houblons (*Hallertau et Kent*) et produisent 17 types de bières dont deux pils*, des blanche (*Blanche de Silly**), une bière de table (*Royale Blonde**) et l'Abbaye de Forest*.

ANECDOTE : La brasserie a démarré la production de bière d'abbaye en créant une bière ambrée pour l'abbaye de Cambron mais cette bière n'était pas de bonne qualité. Elle l'a donc abandonné et a surfé sur la vague des blondes d'abbaye pour créer l'Abbaye de Forest Blonde.

- Abstinence (L') (*5,5 % alc. vol.*) : Weissbier IPA élaboré avec de l'avoine, du froment, du seigle malté et une branche d'absinthe du jardin expérimental. Sa robe est jaune pâle. Le nez est houblonnée. En bouche, elle est dense et moyennement amère avec un arôme houblonné et une note d'absinthe. C'est une bière produite pour le jardin expérimental Tomorrow-Lab de Soignies.
- Brave Broeder (*% alc. vol.*) : Saison. En bouche, elle est amère. La finale est caramélisée. Même si le nom fait référence à un moine, cette bière n'a rien à voir avec les bières d'abbaye.
- Divine (*9,5 % alc. vol. : 1990*) : Ambrée composée de 2 houblons (*Hallertau et Kent*). Sa robe est ambrée. En bouche, elle est douce et veloutée avec un arôme boisé. La finale est amère, fumée et alcoolisée. Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*).
- Double Enghien Brune (*8 % vol. alc.*) : Brune composée de 2 houblons (*Hallertau et Kent*). Sa robe opalescente et moyennement gazeuse est cuivrée (*31 EBC*). Le nez est malté, torréfié et houblonné avec une touche fruitée *(fruits rouges*). En bouche, elle est un peu piquante et douce avec des arômes de torréfaction (*café*) et réglisse. La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6-9°C*).
- Double Enghien Blonde (*7,5 % vol. alc. - 1992*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Hallertau et Kent*). Sa robe est blond cuivré. Le nez discret est miellé et fruité. En bouche, elle est ronde, douce, un peu grasse et aigrelette et amère avec des arômes malté (*grains*), caramel et épicé et une note fruitée (poire). La finale est sèche, amère et herbacée un peu terreuse. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).
- Enghien de Noël (*9 % alc. vol.*) : Bière de Noël Triple blonde contenant 2 houblons (*Hallertau et Kent*) et refermentée en bouteille. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme de vanille et une note de poivre. Elle se boit fraîche (*5-8°C*). C'est une blonde contrairement aux bières de noël classiques. L'étiquette est dessinée par Louis-Michel Carpentier, le dessinateur des BD's concernant la vie du tenancier de bar, Poje.
- Enghien élevée en fûts de Cognac.
- Green Killer IPA (*6,5 % alc. vol.*) : IPA riche en 5 houblons (*Aktanum, Chinook, Hallertau, Kent et Tomahawk*). Sa robe est jaune. Le nez est herbacé (*foin sec*) avec une note fruitée (*citron*). En bouche, elle est moelleuse, vive, un peu sucrée et très amère avec un arôme fruité (*pamplemousse*) et une touche boisée. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*5-8°C*). Son nom provient du fait qu'il y a beaucoup de houblon vert. L'étiquette est dessinée par Louis-Michel Carpentier, le dessinateur des BD's concernant la vie du tenancier de bar, Poje.
- Printemps de Silly (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde très houblonnée. Elle est née en même temps que le festival Printemps Musical de la cité.
- Rouge (*8 % alc. vol.*) : Fausse Kriek composée d'un mélange de bière brune et de jus concentré naturel de cerises. Sa couleur est rubis. En bouche, elle est douce, peu acide et peu amère avec un arôme de cerise. Elle se boit fraîche (*5-9°C*).
- Saison Silly (*5 % vol. alc.*) : Saison pur malt composée de 2 houblons (*Hallertau et Kent*). Sa robe est ambrée foncée (*31 EBC*) et sa mousse est ivoire. Le nez est malté et caramel avec des notes florales et fruitées (*prune*). En bouche, elle est pétillante, sucrée et peu acide avec des arômes de caramel et de fruits. La finale est sèche, moyennement amère et caramel. Elle se boit fraîche (*5-9°C*).
- Schwendi (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée produite à partir de 3 malts différents : 1/3 orge, 1/3 esturgeon et 1/3 orge spéciale. Elle est filtrée et pasteurisée avant sa mise en bouteille de 75 cl. Sa robe est ambrée. En bouche, le goût est aigre et doux. La finale est amère. Elle peut se comparer à une forte Saison.

ANECDOTE : Le nom provient d'un personnage issu de l'histoire locale de Philippeville (*Namur*) dont est issu cette bière. Ce fut le premier gouverneur de la ville de Philippeville en 1555. Cette ville fondée par Charles-Quint vers 1555, a pris le nom de son fils, Philippe II. Il faut souligner que ce n'est pas le brasseur qui a donné le nom mais bien la confrérie des "Confrères de l'Ambassade du Lapin à la Bière" qui cherchait une bière pour accompagner ce plat. La bière est néanmoins originaire de l'ancienne brasserie Devaux** à Philippeville.

- Scotch Silly (*8 % alc. vol. - 1918*) : Scotch millésimé et particulier (*teneur en alcool plus élevée*) élaborée avec une bonne dose de malt, 2 houblons (*Hallertau et Kent*) et du sucre candi brun. Elle fermente dans un fût de chêne ayant contenu d'autres alcools (*vin, porto, etc.*). Sa robe est rouge cuivré et sa mousse est blanc jaune. Le nez complexe est malté (*brioche aux raisins secs*), caramel, fruité (*fruits confits et framboise*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est pleine, douce, ample, légèrement liquoreuse et amère avec des arômes torréfié, boisé, sucré, miellé et une note fruitée (*pruneau*). La finale est douce plutôt qu'amère. Elle se boit fraîche (*6-9°C*).

ANECDOTE : Durant la Première Guerre mondiale, des soldats anglais ayant participé à la bataille de Mons demande au brasseur de leur produire une bière de type Scotch. Or, le brasseur ne sachant pas trop comment produire cette bière, c'est un des soldats anglais, lui-même brasseur qui lui montre la recette. Ce soldat a par la suite épousé une fille du village et n'est jamais rentré au pays.

- Scotch Silly Barrel Aged (Burgundy) (*9,5 % alc. vol.*) : Scotch mûri en foudre de bois ayant contenu du bourgogne. Sa robe limpide est cuivrée. Le nez est caramel et fruité (*raisin sec*). En bouche, elle est ronde et sucré avec des arômes caramel et une note balsamique.
- Scotch Cognac Barrel aged (*11 % alc. vol. - 2014*) : Scotch millésimée et particulier (*teneur en alcool plus élevée*) à base de 2 houblons (*Hallertau et Kent*) et de sucre candi brun. Elle a fermenté dans un fût de chêne ayant contenu du Cognac.
- Session IPA (*4,5 % alc. vol. : 2020*) : IPA élaborée avec du houblon *Citra*. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruités (*agrumes et fruits exotiques*). Elle est plus légère qu'une IPA classique.
- Sour (*5,5 % alc. vol.*) : Fausse Gueuze composée de 13 % de bière jeune et de 87 % de bière vieillie. Sa robe est brune. En bouche, elle est acide et peu amère avec un arôme fruité. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-9°C*).
- Super 64 (*5,2 % alc. vol.*) : Ambrée composée de 2 houblons (*Hallertau et Kent*). Sa robe légèrement trouble est ambrée. En bouche, elle est amère avec des arômes torréfiés et houblonnés. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-9°C*).
- Triple Bio (9 % alc. vol. : 2020) : Triple bio refermentée en bouteille
- Triple Swaf (*8 % alc. vol.*) : Triple contenant 2 houblons (*Hallertau et Kent*) et de la coriandre et refermentée en bouteille. La robe est blonde. Le nez est épicé. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme épicé. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).
- The Taste of Belgium : Gamme de bières issues de la collaboration entre la brasserie de Silly et la Distillerie de Biercée. Il s'agit de bières où ont été introduits de l'alcool.

Simplex (X) (*bière*) *: Voir brasserie (De) Ranke*

Simply Rossa (*bière*) *: Voir brasserie Tartaruga*

Single Green (*bière*) *: Voir brasserie De Plukker*

Sinpalsken (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Sint-Bernardus (*brasserie : Watou - Flandre Occidentale : 1948*)

Cette brasserie a été fondée par Evarist Deconinck, fromager pour les moines du refuge de Saint-Bernard entre 1934 et 1959. En 1948, il décide avec l'approbation des moines de l'abbaye Saint-Sixtus de Westvleeteren toute proche de produire la gamme de bières d'abbaye Sint-Sixtus. Cette gamme a un certain succès car elle est confondue par bon nombre de personnes avec des bières trappistes. En 1992, les moines de Westvleeteren arrêtent la licence, forçant ainsi la brasserie à changer le nom de sa gamme en Sint-Bernardus. Cette nouvelle brasserie développe alors une blonde tout en maintenant les autres bières.

En 1998, elle passe sous le giron de Hans Depypere (I) qui rachète une brasserie produisant annuellement 8 000 hl et à la santé financière fragile. Il décide d'y investir une grosse somme dans une nouvelle unité de production qui s'étale sur 3 niveaux qui lui permet en 2023 de produire annuellement 50 000 hl.

Sa fille Julie (II) rejoint la brasserie.

En 2024, la brasserie prévoit d'ouvrir un bar à Tokyo et une brasserie au Portugal.

Les bières produites par cette brasserie se caractérisent par une période de fermentation généralement plus longue que celles des autres brasseries.

Elle produit la gamme de bières d'abbaye Sint-Bernadus* dont une blanche, la Sint-Bernadus White*.

Elle a produit dans le temps la Grottenbier. Cette bière est le fruit d'une collaboration entre la brasserie Sint-Bernardus et Pierre Célis après son retour des USA en 2001. Depuis 2014, elle est produite par la brasserie De Kazematten* et commercialisée sous le nom de Grotten Santé*.

Sint Canarus (*brasserie : Gottem (Deinze) - Flandre Orientale : 2003*)

Le nom provient du surnom donné au brasseur, membre d'un club festif de la commune de Deinze, les Semper Canarus (*toujours bourrés en français*).

Cette microbrasserie qui se prétendait être la plus petite de Belgique, fut fondée par Piet Meirhaeghe, ancien brasseur à la brasserie Riva** et surnommé Dr Canarus. Après un an de très petite production, il arrête son activité pour agrandir la microbrasserie et redémarre en 2005.

Le nom canarus (*canard*) se décline sur différentes bières de la brasserie.

- Maeght van Gottem (*7 % alc. vol.*) : Blonde contenant un cône de houblon dans la bouteille. L'étiquette y fait référence. Le nom signifie en français : la Vierge de Gottem qui est le village où est produite la bière.
- Père Canard (*9 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est brun pâle. Le nez est brioché et caramelisé. En bouche, elle est douce avec des arômes de caramel et d'épice. La finale est douce- amère. Elle a été initialement brassée comme bière éphémère pour Noël (*d'où l'analogie à Père Noël*) mais est devenu permanente.
- Potteloereke (*8 % alc. vol.*) : Brune contenant du sucre candi. Sa robe est brun foncé et sa mousse beige est crémeuse. Le nez est caramel, torréfié (*chocolat et café*) et sucré (*candi*) avec une note herbacée. En bouche, elle est vineuse avec des arômes de chocolat, fruit et de spéculoos. La finale est sucrée. Elle a été demandée par un atelier de poterie à Meigem et c'est la raison pour laquelle elle est servie dans une chope artisanal en grès.
- Sint Canarus Triple (*7,5 % alc. vol.*) : Triple contenant du houblon de Poperinge et des épices et refermentée en bouteille. En bouche, elle est peu amère. Cette bière est tellement appréciée qu'il n'est plus possible de la brasser sur site. Elle est produite par la brasserie De Proefbrouwerij*.

Siphon Brewing (*brasserie : Michelbeke (Brakel) – Flandre Orientale*)

Cette brasserie a été fondée au sein d'un restaurant familiale vieux de quatre générations située à Damme. En 2022, elle a décidé de s'associer à la brasserie Hedonis* et de démarrer un nouveau site de production à Michelbeke.

- 1902
- Blinker
- Codex (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Golding et Motueka*) et de la levure d'abbaye. Sa robe transparente est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est peu pétillante, légère, douce et peu amère (*23 IBU*) avec des arômes malté et épicé. La finale est épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom provient de la version livre où il faut tourner les pages pour continuer son histoire.
- Cassandra
- Damme Nation
- Lieve
- Tronk

Slaghmuylder (*brasserie : Ninove - Flandre Orientale : 1860*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Emmanuel Slaghmuylder, grossiste en céréales. Le terme patois flamand muylder signifie en français : meunier.

Son fils, Ernest Slaghmuylder (II), reprend l'entreprise familiale vers 1900. Il épouse Marie Van Roy, fille de brasseurs de Wieze et sœur d'Arthur Van Roy qui deviendra actif dans la brasserie Palm. Ils acquièrent un terrain où ils font construire une nouvelle brasserie en 1925. En 1926, ils se lancent dans la production d'une bière à fermentation basse (Slag Pils) mais abandonnent après la Seconde Guerre mondiale pour des raisons économiques.

Lors de l'Exposition Universelle de 1958, leurs trois fils (*Emile, Edmond et Edouard*) (III) reprennent l'exploitation et relancent le processus de fermentation basse en reprenant la Slag Pils sous le nom de Slag Lager Bier, la Helles et une bière de table (*Tafelhell*).

Anecdote : Les premiers propriétaires Slaghmuylder ont tous un prénom qui commence par E afin de maintenir le logo E.S sur les fûts de la brasserie présents depuis le début de la brasserie.

Au milieu des années soixante, les trois frères cèdent le relais à leurs trois fils (IV) : Philippe (*fils d'Emile*), Everard (*fils d'Edouard*) et Michel (*fils d'Edmond*). Ce dernier s'occupe principalement du brassage. En 1980, ils reprennent la production des bières d'abbaye Witkap* suite à la fermeture de la brasserie Drie Linden** (*Braschaat*) et engagent Karel Goddeau, un des meilleurs brasseurs de sa génération.

Le beau-fils de Michel et ancien brasseur de la Malheur*, Luc Verhaeghen (V) a repris les opérations de brassage.

Elle produit d'autres bières comme la série Witkap Pater* (*produit phare*), la Slag Lager Pils* et la Tafelhell (*bière de table*) ainsi qu'un éventail de limonades et d'eaux.

Elle dispose d'une machine à vapeur de 1910 toujours en état de marche et exposé dans leur café-musée.

- Ambiorix (*7,5 % alc. vol. - 1985*) : Brune.
- Slaghmuylder's Kerstbier (*5,2 % alc. vol.*) : Bière de Noël à base d'houblons européens. Le nez est houblonné. En bouche, elle est sèche et douce avec des arômes d'houblon et de malt.
- Slaghmuylder's Paasbier (*5,2 % alc. vol.*) : Bière de Pâques.

Slaapmutske (*brasserie : Melle – Flandre Orientale*)

Elle produit une lager sans gluten, la Slaapmutske Extra.

Sloeber (*bière*) *: Voir brasserie Roman*

Smash Belge (*bière*) *: Voir brasserie Bertinchamps*

Smash {C} (*bière*) *: Voir brasserie {C}*

Smiske (*bière*) *: Voir brasserie Smisje*

Smokerslag (*bière*) *: Voir brasserie Dok Brewing*

Smugglers Gold (*bière*) *Voir brasserie Eifel Domaine Berterath*

Snoek (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Soirée Singe Orge (*bière*) *: Voir brasserie d'Arlon*

Solarius (*bière*) *: Voir brasserie Belgo Sapiens Brewers*

Source (La) (*brasserie : Laeken – Bruxelles : 2019*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par le couple Mathieu Huygens et Nina Carleer, à la suite d'un financement participatif.

Elle fait partie du pôle économique Be Here qui regroupe 3 brasseries dont En Stoemelings* et la Brasserie de la Senne*. La brasserie No Science* y faisait également partie avant sa faillite en 2023.

Elle s'est spécialisée dans les bières houblonnées et les lagers. Elle propose régulièrement de nouvelles recettes au nom d'animal toujours très joliment illustré. Elle produit la gamme *Primitive** (*ensemble de lagers spéciales millésimées et caractérisées par un numéro*). Elle a brassé 6 bières inspirées par le monde du vin car élaborées avec du raisin mais elles ne sont pas vieillies en barriques vinicoles. Elle produit également pas mal de bières éphémères et de bières collaboratives.

- Anguille (V5) (*6,1 % alc. vol.*) : DDH IPA élaborée avec 3 houblons (*Cryo Sabro, HBC 735 et Mosaïc*). La robe translucide est jaune pâle (*10 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est longue, amère et fruitée.
- Bebop (*7,8 % alc. vol.*) : DIPA élaborée avec de l'avoine et 3 houblons (*Barbe Rouge, Citra et Talus*). La robe opaque est jaune pamplemousse (*10 EBC*). Le nez intense est fruité (*citron et fruits exotiques*). En bouche, elle est dense et moyennement amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques*). La finale est longue, sèche, amère et fruité. Elle se boit fraîche (*4-6°C*). C'est une bière collaborative avec l'établissement *A'C't heure Dinant*.
- Big House (*8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec de l'avoine, du froment et 2 houblons (*Idaho7 et Mosaïc*). La robe trouble est dorée (*16 EBC*). Le nez sucré est céréalier et fruité (*framboise*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes fruité (*framboise*) et alcoolisé. La finale est amère et sucrée. C'est une bière collaborative éphémère avec le marchand de bières Hoppy House à Braine l'Alleud (*Brabant Wallon*).
- Château La Source (*8,7 % alc. vol.*) : Sour élaborée avec du marc de Chardonnay provenant du domaine W de Tubize. En bouche, elle est sèche avec un arôme fruité (*raisin*).
- Daim (*8 % alc. vol. : 2023*) : Triple élaborée avec une levure anglaise. En bouche, elle livre un arôme fruité.

- Elément HBC 685 IPA (*6,2 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec un seul houblon. Sa robe opaque est jaune pâle (*4 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle amère avec un arôme fruité (*citron et fruits exotiques*). La finale est longue et très amère.
- Epervier (*7 % alc. vol. : 2019*) : Belgian IPA élaborée avec deux houblons (*Barbe Rouge et Citra*). La robe translucide est orange paille (*14 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*citron*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes houblonné et caramel. La finale est amère et fruitée. C'est une des deux premières bières créées par la brasserie.
- Hulotte (*11,5 % alc. vol.*) : Cappucino Stout élaborée avec de l'avoine, du lactose, du café et du cacao. Sa robe opaque est noire et sa mousse est brun foncé. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est crémeuse et peu amère avec un arôme intense torréfié (*café*). La finale est torréfiée.

ANECDOTE : Le nom fait référence à un oiseau de la nuit noire comme la couleur de la bière. Sa canette est toute noire.

- Lièvre (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe transparente est orange paille (12 EBC). Le nez est fruité (citron, mandarine et fruits exotiques). En bouche, elle est dense et moyennement amère avec un arôme fruité (mandarine). La finale est longue et amère.
- Louve (*7,9 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 3 houblons à cru (*Idaho, Mosaic et Simcoe*). La robe opaque est dorée (*18 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et végétale. En bouche, elle est ronde et finement amère avec un arôme fruité. La finale est longue, sèche, finement amère et végétale.
- Moineau (*2,6 % alc. vol.*) : IPA très légère élaborée avec de l'avoine et 3 houblons (*Citra, Galaxy et Sorachi Ace*). Sa robe opaque est jaune beige (*jus de pomme*). Le nez est fruité. En bouche, elle est amère avec des arômes fruités et épicés.
- Rainette (*5,5 % alc. vol. : 2019*) : Pale ale élaborée avec deux houblons (*Simcoe et Elixir*). Sa robe translucide est jaune paille (*10 EBC*). Le nez est fruité et végétal. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité. C'est une des deux premières bières créées par la brasserie.
- Taupe (*5,3 % alc. vol.*) : Black Wheat Porter élaborée avec de l'avoine et des froments blanc et noir. La robe est noire et la mousse est beige foncé. Le nez est torréfié (*chocolat et café*). En bouche, elle est moyenne et finement amère avec un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est moyennement amère et torréfiée. Le nom fait référence à la taupe en raison de la couleur de la robe.

Sour Cydonia (*bière*) *: Voir brasserie De Wilde Brouwers*

Sour'ire de Mortagne (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Sparsa (*brasserie et bière : Nivezée (Spa) – Liège*)

- Sparsa (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du sucre candi, de l'orange amère et des épices. Le nez est malté (*biscuit*). En bouche, elle livre des arômes d'orange amère et d'épice. La finale est amère.

Speciale 1900 (*bière*) *: Voir brasserie Haacht*

Special Extra Export Stout (*bière*) *: Voir brasserie (De) Dolle Brouwers*

Spelt (*bière*) *: Voir brasserie Donum Ignis*

Spioenkopje (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Spirine (La) (*bière*) *: Voir brasserie Herbièriste*

Spirit Golden Old Ace (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Sport Zot (*bière*) *: Voir brasserie De Halve Maan*

Spring Equinox (*bière*) *: Voir brasserie Monstruo*

Spunky Speedo (*bière*) *: Voir brasserie t'Verzet*

Spyroux (*bière*) *: Voir brasserie Lefèbvre*

Stadsbrouwerij Oostende (# Koelschip) (*brasserie : Oostende – Flandre Occidentale*)

Cette brasserie artisanale

Elle produit des bières non filtrées et non pasteurisées.

- Harlekijn (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est carbonatée et moyennement amère avec des arômes malté et épicé. La finale est finement amère.

- Krevet (*5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe translucide est dorée (*14 EBC*). Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est moyenne, peu acide et moyennement amère avec un arôme épicé particulier. La finale livre un arôme particulière. C'est une bière destinée à être servie avec des croquettes de crevettes.
- Saison à l'Ostendaise (*5 % alc vol.*) : Saison refermentée en bouteille. La robe est jaune paille (*8 EBC*). Le nez peu intense est fruité (*orange*) et épicé. En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité et épicés (*coriandre et thym*). La finale est sèche et épicé.
- Session (*4,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est dorée (13 EBC). Le nez est épicé. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*orange amère*) et épicé. La finale est longue et finement amère.
- Zeekapiting (*7,5 % alc. vol.*) : Hoppy Blonde. Sa robe est dorée (*12 EBC*). Le nez est épicé. En bouche, elle est carbonatée et peu amère avec des arôme fruité (*orange amère*) et épicé. La finale est sèche, moyennement amère et épicé. Le nom signifie "*Capitaine de vaisseau*" en néerlandais.

Standard (*bière*) *: Voir brasserie Val-Dieu*

Stanium (*microbrasserie : Beveren – Flandre Orientale*)

Stasegemshe (*bière*) *: Voir brasserie De Meester*

Steenuilke (*bière*) *: Voir brasserie De Ryck*

Sterkens (*brasserie : Hoogstraten (Meer) – Anvers : 1651*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Gerardus Sterkens (I), agriculteur qui commence à brasser une bière de table pour son propre usage. Par la suite, il crée de nouvelles bières dont il note les recettes et les méthodes de brassage.

ANECDOTE : Les notes concernant les recettes et les méthodes de brassage sont toujours transmises de père en fils et respectées.

En 1731, Frans Sterkens (III) exerce les deux activités avec toujours une priorité pour l'agriculture. Il poursuit le travail de son grand-père en reprenant le brassage de ses bières selon ses notes.

A la Révolution Française, alors que l'occupant français chasse les religieux, un de ceux-ci, le père Paul remet la recette de sa bière aux Sterkens qui la modifient un peu pour donner la St Paul* en hommage à ce père.

En 1836, le nom Sterkens est associé pour la première fois à une des trois brasseries de Meer.

En 1860, à la demande d'une guilde d'archers de Meer, la famille ouvre une taverne au sein de leurs bâtiments qui porte le nom de St Sebastiaan du nom du Saint-Patron de la guilde. Une nouvelle bière du même nom est également brassée.

Par la suite, la famille décide de se professionnaliser dans les bières épicées de qualité. Dès 1920, elle rénove son installation traditionnelle tout en conservant la chaudière en cuivre et le filtre géant en bois.

Après la Deuxième Guerre mondiale, la croissance est très rapide et en 1957, une nouvelle bière ambrée, la Ster Ale (*également surnommée Het Sterreke*) est produite et devient populaire dans la région. D'autres bières à fermentation haute suivent comme la Ster Pils (*blonde*), la Ster Christmas, la Ster Blonde (*bière de table*), la Ster Gersten (*également une bière de table*), la Spiraal (*blonde refermentée en bouteille*), la Strangersbier (*son nom provient d'un groupe musical anversois bien connu à l'époque*) la Hoogstraten Poorter et la série Bokrijks ainsi que des limonades (Aster Lemonade). Cette même année 1957, l'activité brassicole prend le dessus sur l'exploitation agricole.

En 1986, la brasserie se lance dans l'exportation, en raison notamment de sa proximité avec la frontière hollandaise. C'est une des premières brasseries belges à avoir exporter ses bières. En 1987, un premier conteneur de 10 000 bières Saint Sebastiaan est envoyé aux USA.

En 2008, la production est telle que le site initial ne peut plus gérer la totalité. Le site est vendu et la production est confiée à des brasseries confrères pour autant qu'ils respectent les recettes et méthodes de brassage traditionnelles. La société installe ses bureaux dans le zoning industriel à Meer et conclut un contrat avec *Bierparadijs*, un grand négociant en bière qui dispose d'une importante capacité de stockage et d'un énorme réseau de distribution mondiale.

La 14ème génération (XIV) tient les rênes en 2020 et poursuit le développement vers l'export (*plus de 95 % de la production*) avec notamment la création d'une filiale de la brasserie aux USA.

Elle commercialise ses bières dans une bouteille et pichet en céramique, comme à ses débuts. Elle produit les séries de bières d'abbaye : Saint-Paul* et St Sebastiaan*.

- Bokrijks Kruikenbier (*7,2 % alc. vol. : 1957*) : Bière épicée. Elle a été créée à la demande du domaine de Bokrijk.

- Hoogstraten Poorter (*6,5 % alc. vol. : 1957*) : Elle a été produite selon une ancienne recette à la demande de l'Office du tourisme d'Hoogstraten qui voulait une bière typique.

Sticky Wings (*bière*) *: Voir brasserie DOK Brewing Company*

Stille Nacht (*bière*) *: Voir brasserie Dolle Brouwers*

Stockel (La) (*bière*) *: Voir brasserie Bières de Quartiers*

Stoner Witch (*bière*) *: Voir brasserie No Science***

Stoute Miel (*bière*) *: Voir brasserie 4Pajot*

Stouten Blackie (*bière*) *: Voir brasserie HopSaSam*

Stouterik (*bière*) *: Voir brasserie de la Senne*

Stout-ish (*bière*) *: Voir brasserie (L') Arogante*

Stout Mokke (*bière*) *: Voir brasserie Cabardouche*

Straffe Hendrik (*bière*) *: Voir brasserie (De) Halve Maan*

Straffe Shoet (*bière*) *: Voir brasserie Vrijstaat Vanmol (Brewing)*

Straffe Wettel (*bière*) *: Voir brasserie Vrijstaat Vanmol (Brewing)*

Straight Saison (*bière*) *: Voir brasserie (La) Mule*

Strandjuttersbier Mong de Vos (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Streekbier Bosbier (*bière*) *: Voir brasserie Cornelissen*

Stroom Brewers (*brasserie : Gand – Flandre Orientale*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par un belge et un américain. Il dispose de leur propre bar.

Elle fournit un brassage neutre en énergie

- Belgian Stars & Stripes (*6,2 % alc. vol.*) : West Coast IPA élaborée avec du houblon *Citra*.
- Early Summer (*7 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Simcoe et Styrian Dragon*).
- Yak Sichuan Kveik (*7 % alc. vol.*) : Norwegian Farmhouse élaborée avec 2 houblons (*Magnum et Styrian Golding*), du poivre de Sichuan et de la levure Kveik (*fermentation rapide*). Le nez est céréalier (*seigle*) et épicé (*poivre*). En bouche, elle est peu pétillante, douce et peu amère avec un intense arôme épicé (*poivre*). La finale est finement amère.

Stropken (*bière*) *: Voir brasserie Hopduvel (de)*

Strubbe (*brasserie : Ichtegem - Flandre Occidentale : 1830*)

Cette brasserie familiale (*Belgian Family Brewers*) a été créée l'année de la création de la Belgique par Carolus Strubbe (I) qui, après avoir quitté son village de Tielt, devient fermier-brasseur et produit tout sur place depuis les ingrédients jusqu'au fût en chêne. Elle s'appelle alors brasserie De Maagd van Gent ("*La Vierge de Gand*").

Son fils, Louis Strubbe (II) reprend le relais.

Le fils de Louis, Médard Strubbe (III) la nomme "Brouwerij Strubbe".

Son fils, Aimé Strubbe (IV) reprend l'activité à la fin de la Première Guerre mondiale. A l'époque, la brasserie ne produit que deux bières à fermentation haute de faible teneur en alcool (*2 et 4 %*). Il se lance dans la fermentation basse avec la production d'une Bock et d'une pils ("*Strubbe Pils*") qui ne connaissent pas de réel succès. La basse fermentation est abandonnée.

Ses deux fils, Gilbert (*maitre-brasseur*) et Etienne Strubbe (*vente et administration*) (V) reprennent les affaires.

Les fils respectifs, Marc Strubbe (*fils de Gilbert*) et Norbert Strubbe (*fils d'Etienne*) (VI) reprennent les affaires en 1982 et reprennent le brassage de bières à fermentation basse et lancent la production de l'Ichtegem Oud Bruin. Marc lance un très grand nombre de bières et entame des études scientifiques poussées sur la perte d'amertume lors du processus de fermentation. Elle produit également des eaux minérales et des limonades

En 2008, le fils de Norbert, Stefan Strubbe (VII) reprend le relais.

Plusieurs périodes d'investissement ont été réalisées et ont permis de maintenir en vie cette brasserie. En 1978, elle rachète des équipements en cuivre à la brasserie Aigle-Belgica**. En 1986, elle remplace les cuves de fermentation ouverte par des réservoirs cylindro-coniques de 150 hl afin de pouvoir travailler plus rapidement dans des conditions

stériles et de supprimer l'ajout d'agents conservateurs. La chaine de production des eaux et limonades est arrêtée en 1999 afin de faire de la place à la brasserie et en particulier à l'embouteillage.

En 2018, la septième génération de Strubbe dirige l'entreprise.

Elle brasse plus d'une vingtaine de marques de bières et une soixantaine de bières créées pour des occasions particulières ainsi que les *Strubbe Pils**et des blanches (*Haanse Witte et Vlaskop**). Il fut également le premier brasseur belge à produire une bière sans alcool, la *Edel-Braü** à 0,3 % alc. vol.

- BAB 401 (*8 % alc. vol.*).
- Belgica IPA (*7,9 % alc. vol.*) : IPA.
- Couckelaerschen Doedel (*6 % alc. vol.*) : Bière brassée avec de l'orge d'été français, du houblon de Poperinge et un mélange sélectionné d'herbes d'Ecosse. Elle possède un grand dépôt. Elle peut être conservée presque indéfiniment. Son nom signifie "*Cornemuse de Couckelaere*" car elle est composée d'épices provenant d'Ecosse.
- Crombé Oud Kriekenbier (*5,7 % alc. vol.*) : Bière fruitée aux cerises. Sa robe est rouge et son col est rose. Le nez est fruité. En bouche, elle est sèche et offre un arôme de cerise. Elle a été créée par la brasserie Crombé**.
- Crombé Oud Zottegems : Elle a été créée par la brasserie Crombé**.
- Dikke Matile (*6 % alc. vol. - 1986*) : Ambrée. Sa robe est ambrée. Son nom signifie Pauvre Mathilde. Elle est populaire à Ostende.
- Dobbelken Amber (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. C'est une bière produite pour la ville de Lokeren. Le nom signifie Petit Double.
- Dobbelken Bruin (*5 % alc. vol. - 1986*) : Brune. C'est une bière produite pour la ville de Lokeren. Le nom signifie Petit Double.
- Edel-Braü (*0,3 % alc. vol.*) C'est la première bière sans alcool. Elle n'a pas connu le succès.
- Egmont : Elle a été créée par la brasserie Crombé**.
- Harlekijn (*6 % alc. vol.*) : Blonde.
- Houten Kop (*1983*) : Ambrée contenant un subtil mélange de plantes. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est fruitée. Son nom signifie "*Gueule de bois*". Elle a été inventée par 5 amis buveurs provenant de Zele dont Marc Vael qui a défini le mélange subtil d'herbes.
- Ichtegem's Grand Cru (*6,5 % alc. vol. - 2006*) : Rouge des Flandres élaborée avec du riz. Sa robe est brun foncé à reflets rouges (*80 EBC*). Le nez est peu marqué. En bouche, elle est acide et complexe.
- Ichtegem's Oud Bruin (*5,5 % alc. vol. - 1982*) : Vieille brune flamande. Sa robe est café noir (*88 EBC*). Le nez est particulier avec des odeurs de nourriture et des notes épicées (*curry*) et fruitées (*citron, pamplemousse, abricot*). En bouche, elle est très sucrée et peu amère. La finale est astringente. Elle est basée sur l'ancienne recette de la "Hengstenbier" (*bière d'étalon*) qui était une vieille bière brune au goût aigre-doux très particulier avec une popularité incessante.
- Keyte Kriek-Magic
- Keyte Oostendse Dobbel-Tripel (*9,2 % alc. vol.*) : Elle a été créée pour la commémoration de la bataille d'Ostende.
- Keyte Oostendse Tripel (*7,7 % alc. vol. : 2004*) : Elle a été créée pour la commémoration de la bataille d'Ostende.
- Leireken Sarrasin Blond (*6 % alc. vol.*) : Blonde à base de sarrasin. Sa robe trouble est jaune paille à reflets verts (*6 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes, pomme, poire et noisette*) avec des notes de miel et de purée de cacahuètes ressemblant à une Clairette de Die. En bouche, elle est sucrée, peu salée et amère avec peu d'arômes. Le sarrasin est difficile à mettre en évidence.
- Oudstrijder (*7,2 % alc. vol.*)
- Oudstrijder Dobbel-Tripel (*7,8 % alc. vol.*)
- Pee Klak
- Snoek Brune (*6,9 % alc. vol.*): Brune. En bouche, elle est amère. La finale est amère.

ANECDOTE : Le nom de cette bière très locale brassée pour le compte du musée De Snoek (*Alveringem*) provient d'un nom de famille très courant en Flandre occidentale.

- Snoek Blonde (*7,5 % alc. vol.*): Blonde. En bouche, elle est amère. La finale est amère.
- Spioenkopje (*5,7 % alc. vol.*). C'est une bière d'occasion.
- Strandjuttersbier Mong De Vos (*9,2 % alc. vol.*). C'est une bière d'occasion.

- Strubbe Oud Bier (*% alc. vol.*) : Brune de table.
- Trammelantje (*6,5 % alc. vol.*) : C'est une bière d'occasion.
- Wittoen : Elle a été produite en 2004 pour la ville d'Oostkamp.

Struise Brouwers (De) (*brasserie : Oostvleteren (Vleteren) - Flandre Occidentale : 2001*)

Le nom provient du mot néerlandais "*Struisevogel*" qui signifie autruche puisque l'histoire de la brasserie est liée à une ferme à autruches.

Cette microbrasserie a été fondée par Urbain Coutteau, ancien photographe travaillant au Congo, qui a décidé avec Philippe Driessens et Carlo Grootaert, propriétaires d'une ferme à autruches, d'ouvrir une brasserie afin de désaltérer les visiteurs de la ferme. Elle produit dans un premier temps, une blanche similaire à celle qu'il brassait déjà au Congo. Fort de ce succès, elle diversifie la gamme dont une partie est brassée par la brasserie Caulier* (*Péruwelz*) puis Deca (*Woesten*) jusqu'en 2009.

En 2009, elle acquiert l'ancienne école communale d'Oostvleteren, proche des Trappistes Westvleteren et commence à brasser professionnellement à partir de 2012, des bières originales, soit une centaine de bières produites à ce jour à partir de 35 houblons différents. Pour tout cela, elle dispose de 600 fûts en bois d'origines différentes (*whisky, bourbon, bourgogne, rhum, porto, …*). Certaines bières n'ont été brassées qu'une fois. Elles sont connues aux USA et en Asie. Sa bière phare, la Black Albert, a servi de base à un certain nombre d'autres bières.

Elle produit des bières particulières en version limitée et souvent maturées durant plusieurs années, des bières à fermentation basse comme la Havic* (*pilsner*), des blanches (*Struise Witte* : première bière brassée par la brasserie et Struise Rosse**) ainsi qu'une quantité de bières collaboratives dont la production part à l'étranger comme la *Saison Allemande** (*Allemagne – Straßenbräu**), la *Moskvich** (*Danemark – Svaneke Bryghus**), la *My Heart's in the Highlands* et la Punane Ja Must** (*Estonie - Lehe Pruulikoda**), la *Quarta Runna** (*Italie –Montegioco**), la Rio Dubbel* (*Japon – Ryohei Sugawara**), la *Deep Dark Sea**, l'*Imperialny Nafciarz** et la pils fumée *Sumac of all Fears** (*Pologne – Brokreacja**), la *Letra on Oak* et la Letra Grape Ale Loureiro** (*Portugal – Fermentum**), l'*Aestatis** (*Suède – Monks Café & Brewery**), la *Friendship Seizon** (*Suisse – Nébuleuse**), la *Clash of the Titans** et l'*Oatis** (*Suisse – Hoppy People**) et *l'Abstract Wizardry** (*USA – Proclamation Ale Company**).

- 28. Empty
- Aardmonnik (*8 % alc. vol. : 2006*) : Vieille Brune élaborée à partir d'un mélange de 30 % de vieille bière et de 70 % de jeune bière qui est vieilli pendant au moins 18 mois dans un baril en bois de chêne français ayant initialement contenu du bourgogne. Sa robe peu gazeuse (*augmente avec le temps*) est brun rouge. En bouche, elle est sèche et aigre avec des arômes fruité (*cerise, figue et prune*) et boisé (*chêne*). La finale est sèche avec un soupçon d'alcool. Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Aestatis Cashasa Rum Reserva (*11 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du blé et mûrie 5 ans dans un fût de rhum brésilien. Sa robe est ambrée (*24 EBC*). En bouche, elle est amère (59 IBU). Elle est en version limitée.
- Black Albert (*13 % alc. vol. - 2008*) : Russian Imperial Stout. Sa robe est noire tout comme sa mousse. En bouche, elle est amère avec un important arôme de café.

ANECDOTE : Cette bière emblématique de la brasserie a été initialement brassée pour un bar du Maine, L'Ebenezer's Pub à Lovell. Comme il s'agit d'une Russian Imperial Stout, les brasseurs ont décidé de modifier le type en Belgian Royal Stout et de l'appeler avec le nom du roi belge de l'époque, Albert II.

- Black Damnation V (*26 % alc. vol.*). Double Imperial stout. Le nez est torréfié. En bouche, elle livre des arômes torréfiés.
- Black Damnation XXVII – Masters of Darkness (*12 % alc. vol.*) : Double Imperial Stout élaboré avec du blé. C'est un mélange de Black Albert maturé dans un fût de Margaux et de Marius maturé dans un fût d'Armagnac. Sa robe est noire (***134 EBC***). En bouche, elle est très amère (*72 IBU*). C'est une bière collaborative avec la brasserie belge Vliegende Paard Brouwers*. Elle est en version limitée.
- Blue Monk Special Reserve (*10 % alc. vol.*) : Barley Wine mûri 3 ans dans un fût de vin Margaux. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est pleine avec des arômes caramel, torréfié (*chocolat*), fruité (*fruits rouges*), boisé, épicé et vineux (*vin rouge*).

ANECDOTE : Cette bière rend hommage au célèbre musicien de jazz des années 1950, Thelonious Monk, ainsi qu'à Mike Shatzel qui tenait un bar à bières (*dont celles des Struise Brouwers*) à Buffalo et dont le nom était Blue Monk.

- Brewgler : American Pale-Ale. C'est une bière à façon pour le compte de la buvette américaine du géant Google.
- Cuvée Delphine (*13 % alc. vol.*) : Imperial Stout constituée d'une Black Albert vieillie un an dans un fût de bourbon Kentucky Four Roses. Sa robe est noire intense et sa mousse est chocolat. Le nez puissant et liquoreux

est tourraillé (*grillé, caramel, chocolat et moka*), fruité (*pruneau maceré dans l'alcool*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est très épaisse (*texture d'un cappucino*), liquoreuse, sucrée et amère avec des arômes torréfié (*café*), fruités (*confits, macérés et noirs*) et boisé. La finale est longue, sèche, amère et café. Elle se boit tempérée (*14°C*).

ANECDOTE : Le nom fait allusion à la fille cachée du roi Albert, Delphine Boël, qui, en reconnaissance, a offert à la brasserie une de ses œuvres qui figure sur l'étiquette. L'œuvre représente le drapeau belge avec l'inscription "*Truth Can Set you free*".

- Dark Horse Reserva (*7 % alc. vol.*) : Sour Ale élaboré avec du blé et maturé durant 4 ans dans un fût de Bordeaux. Sa robe est foncée (80 EBC). En bouche, elle est peu amère (15 IBU). C'est une version limitée.
- Elliot Brew Reserva (*9 % alc. vol. : 2013*) : Double IPA élaboré avec du blé et maturé dans un fût de bourbon Maker's Mark (*287 IBU*) durant 6 ans. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*). C'est une version limitée.
- Mild Ypres (*8 % alc. vol.*) : Sour Red Ale maturé entre 12 et 18 mois dans des fûts de Bordeaux et de rhum. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*).
- Mocha Bomb (*2010*) : Bière au café élaborée avec 3 Imperial Stout vieillis en barrique de Jack Daniel (*Cuvée Delphine, Black Albert et Verdoemenis*) dans lequel ont infusé des fèves de café de Colombie.

ANECDOTE : Ce brassin éphémère a été la première bière au café en Belgique.

- Oostvleteren 12 Sint Amatus Reserva (*10,5 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec de l'avoine et vieillie durant 2 ans dans un foudre de bourbon *Woodford Reserve*. La robe translucide est brun foncé (*80 EBC*). Le nez est boisé. En bouche, elle est peu pétillante, dense, ronde et peu amère (23 IBU) avec un arôme fruité (*noix*). La finale est ronde, fruitée (*noix*) et alcoolique.
- Pannepot (*10 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec 2 houblons (*Challenger et Magnum*). Sa robe est noire. Le nez est torréfié (*chocolat*), fruité (*fruits secs*) et sucré (*sucre roux*). En bouche, elle est puissante et sucrée avec des arômes torréfié (*chocolat*), épicé (*thym et cannelle*) et fruité (*orange*). La finale est longue, torréfié, épicé et fruité. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

ANECDOTE : Elle a connu un tel succès aux USA que la brasserie a été désignée meilleure brasserie du monde en 2008 par le site Ratebeer.com.

- Pannepot Gran Reserva (*10 % alc. vol.*) : Pannepot élaborée avec des épices (*réglisse, muscade, cannelle et poivre concassé*) et mûrie durant 5 ans dans un fût en bois chaque année différent (*2018 : fût de cognac*). Sa robe est brun foncé (*84 EBC*). Le nez est torréfié et alcoolisé. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*27 IBU*) livre des arômes torréfié (*cacao*), grillé, fruité (*fruits secs, figue et prune*), épicé, floral, herbacé et alcoolisé. Elle conserve jusqu'à 5 ans.
- Pannepot Special Reserva : Old Ale.
- Peil ijl (*6 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec du blé et 2 houblons (*Mandarin Bavarian et Huell Melon*). Sa robe est or (*8 EBC*). En bouche, elle est rafraîchissante et peu amère (*17 IBU*) avec un arôme fruité (*mandarine et melon*).
- Rio Reserva (*10,5 % alc. vol. : 2011*) : Quadruple ambrée brassée en 2011 élevée en barrique de Saint-Emilion pendant un an et ensuite en barrique de bourbon du Kentucky durant 2 ans avant d'être embouteillée et mise en garde durant 3 mois à froid. Sa robe lumineuse est rousse et la mousse est beige clair. Le nez complexe et long est fruité (*fruits noirs mûrs et confits*), épicé et sur le vin rouge et le cuir. En bouche, elle est liquoreuse, huileuse, douce et sucrée avec des arômes fruités (*mûre, datte, pruneau et banane*) et des notes boisée (*pin*), herbacée (*feuilles séchées*), caramel, miel et vanille. La finale est longue et portée sur le sirop d'érable, le caramel et les épices. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Rooste Jeanne (*Nieuwpoortse*) (*7 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe floue est orange ambré et sa mousse est beige clair. Le nez est céréalier (*pain*), fruité (*noix*) et floral. En bouche, elle livre les arômes du nez et de caramel. La finale est amère. C'est une bière à étiquette produite pour la ville de Nieuwpoort.

ANECDOTE : Le nom fait référence à Jeanne Panne qui fut une des 16 sorcières brûlées à Nieuwpoort au 17ème siècle. Roste signifie en patois, la couleur ambrée de la bière.

- St Amateus 12 (*10,5 % alc. vol.*) : Quadruple. Sa robe est rubis foncé. Le nez est complexe (*fruits secs, épice, griotte, noix de coco, cacao, banane et poire*) En bouche, elle est de corps moyen et moyennement amère avec des arômes malté (*pain*) et fruité (*fruits rouges*).

ANECDOTE : Cette bière est un hommage à la Westvleeteren 12 produite à proximité.

- Tsjeeses (*10 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec des épices et maturée durant 8 mois dans différents fruits à noyau. Sa robe est blonde. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*).

ANECDOTE : Le nom provient d'un ami brasseur slave qui, ayant un peu trop abusé de la boisson, déclarait : "*tsjeeses, what a beer*" avec une certaine stupéfaction marquée. S'en est suivi par la suite, une discussion sur la manière d'écrire le mot.

- Tseeses Reserva (*10 % alc. vol.*) : Barley Wine. Sa robe trouble est couleur cognac et sa mousse est ivoire. Le nez est fruité (*raisin sec, prune noire et ananas*), miellé et caramel. En bouche, elle est liquoreuse avec les arômes du nez. La finale est caramel et sur les épices. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Verdoemenis : Imperial Stout.
- Virgin Blond (*9 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*).
- Young Ypres (*6 % alc. vol.*) : Vieille rouge flamande maturée dans un fût de Malaga de Pedro Ximenez durant 18 à 24 mois. En bouche, elle est acide et peu amère (*10 IBU*).
- Ypres (*8 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe opaque est noire et sa mousse est café au lait. Le nez est torréfié (*café sucré*), herbeux et fruité (*prune noire*). En bouche, elle est acide et liquoreuse avec un arôme fruité (*prune et cerise aigre*). La finale est sèche, astringente et fruitée (*raisin noir*). Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Zombination

Struisse Rosse (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brewers*

St Tabarnak (*bière*) *: Voir brasserie Eutropius*

Stuut (*bière*) *: Voir brasserie Caulier*

Sunlight des Tropiques (*bière*) *: Voir brasserie du Borinage*

Sunny Baia (*bière*) *: Voir brasserie Tartaruga*

Super 8 (*bière*) *: Voir brasserie Haacht*

Super des Fagnes (*bière*) *: Voir brasserie des Fagnes*

Superfood beers (*brasserie : Mons – Hainaut*)

Cette brasserie a été fondée par Dominique Broutin et xx, amateurs de bières et de produits naturels. Elle conçoit ses bières mais les fait brasser à la brasserie Bièrodrome (*Tournai*).

Elle s'est spécialisé dans les bières bio utilisant des ingrédients très riches en vitamines dites superfood, soit des bières contenant des ingrédients riches en vitamines. Elle compte cultiver ses propres ingrédients principaux. Elle produit également une blanche (*Lua**).

- 5.G (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde bio élaborée avec 5 ingrédients supervitaminés commençant par G (*gingembre, guarana, galanga, ginkgo et ginseng*). La robe est ambrée (*22 EBC*). Le nez est épicé (*gingembre*). En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme épicé (*les 5 épices*). La finale est ronde et épicée.
- Apy (*5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec un ingrédient supervitaminé (*Yuzu*). La robe est blonde. Le nez est floral et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est très amère avec les arômes intenses du nez.
- Mhaka (*7 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec un ingrédient supervitaminé (*maca*). La robe est blonde. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme de noisette grillée.

Super Fresca (*bière*) *: Voir brasserie Tartaruga*

Super Kriek (*bière*) *: Voir brasserie Liefmans*

Super Kroon (*bière*) *: Voir brasserie De Kroon*

Super Sanglier (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Super Triple au Rhum (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Surfine (*bière*) *: Voir brasserie Dubuisson*

Surréaliste (*brasserie : Bruxelles (Place du marché au grain) – Bruxelles : 2021*)

Elle produit la gamme *Dream* (*IPA's mono houblon*)

- Dance Rave Dance : Session IPA.

- Double Trouble (*8,5 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec de l'avoine et 4 houblons (*Citra, Galaxy, Mosaïc et Nelson Sauvin*). La robe translucide est or (*10 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*citron et fruits exotiques*). La finale est légèrement amère et fruitée.
- Dream Citra (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec de l'avoine, du blé et du houblon *Citra* et non filtrée. Sa robe opaque est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité (*citron et fruits exotiques*) et floral. En bouche, elle est légèrement acide et peu amère avec un arôme fruité (*citron et fruits exotiques*).
- Dream Mosaïc (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec de l'avoine, du blé et du houblon *Mosaïc* et non filtrée. Sa robe opaque est orange paille (*10 EBC*). Le nez est fruité (*citron et fruits exotiques*) et floral. En bouche, elle est légèrement acide et amère avec un arôme fruité. La finale est longue, sèche et amère.
- Venus Effect (*4,5 % alc. vol.*) : Gose élaborée avec du blé et 2 houblons (*Chinook et El Dorado*). Sa robe est jaune pâle (*6 EBC*). Le nez est houblonné. En bouche, elle est acide, salée et peu amère avec un arôme fruité (*citron*).

Suzanne (*bière*) *: Voir brasserie Hedonis*

Swaf (*bière*) *: Voir brasserie de Silly*

Sweet Alma (*bière*) *: Voir brasserie Tartaruga*

Sweeties (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Jean*

Table d'émeraude (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

Tandem White IPA (*bière*) *: Voir brasserie Drink-Drink!*

Tant Angèle (*bière*) *: Voir brasserie 'T Hofbrouwerijke*

Tante Bobo (*bière*) *: Voir brasserie L'Héritage*

Tanteke Mont-de-Piété (*bière*) *: Voir brasserie En stommelings*

Taranis (*bière*) *: Voir brasserie Philippe*

Taras Boulba (*bière*) *: Voir brasserie de la Senne*

Tarot (*bière*) *: Voir brasserie Lindemans*

't Arrondissement (*brasserie : Vilvoorde – Brabant Flamand : 2021*)

Le nom provient du fait que Vilvoorde se situe dans une zone politique particulière appelée Arrondissement Hal – Vilvoorde.

Cette microbrasserie a été fondée par 2 passionnés Mathias et Wouter ayant travaillé dans la restauration et suivi une formation de fermentation.

Elle produit des bières non filtrées sortant des sentiers battus. Les recettes sont élaborées dans des casseroles avant de passer à une production plus importante.

- Sambucus Saison (*6,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec 3 houblons (*Fuggle, Styrian Golding et Magnum*) et des fleurs de sureau. Sa robe est or (*8 EBC*). En bouche, elle est peu acidulée, sèche et peu amère (*19 IBU*) avec un arôme fruité et une note florale.

Tartaruga (*brasserie : Soignies – Hainaut : 2015*)

Le nom signifie *tortue* en italien et provient du fait que le fondateur descendait chaque année en Italie avec de nombreuses bières belges dont certaines avaient des muselets avec lesquels il fabriquait des tortues pour les enfants. Et c'est donc pour se rappeler ces moments de joie qu'il a choisi ce nom.

Cette microbrasserie a été fondée par Patrizio Stefanelli, un belge d'origine italienne après avoir brassé durant 2 ans avec la brasserie NovaBirra*. Les bières sont actuellement produites par la brasserie De Ranke* spécialisée dans les bières amères.

Elle produit des bières relativement amères avec une partie des houblons utilisées en dry-hopping. Les productions continues ont un nom qui commence souvent par S alors que les versions limitées commencent par d'autres lettres.

- Blasting Citra (*9 % alc. vol.*) : Double Red IPA élaborée avec 4 houblons (*Citra, Columbus, Galaxy et Simcoe dont une partie de Citra et le Galaxy en dry-hopping*). Sa robe trouble est cuivré (*33 EBC*) et sa mousse est beige clair. Le nez est fruité (*citron*) et houblonné. En bouche, elle est très amère (*85 IBU*) avec des arômes fruités (*citron*) et houblonnés. La finale est longue, amère et citronnée. C'est une version limitée.
- Caffé Morena (*6 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec du café Arabica et 3 houblons (*Citra, GR50 et Simcoe*). La robe est brun foncé (*60 EBC*). Le nez est torréfié. En bouche, elle est moyennement amère (*32 IBU*) avec des arômes torréfiés et de rhum. C'est une version limitée.

- Farmer's Boots (*6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du seigle, miel et 2 houblons (*Mosaic et Citra dont une partie en dry-hopping*). Sa robe est dorée (*17 EBC*). Le nez est fruité (*citron*) et épicé avec une note de miel. En bouche, elle est moyennement amère (*42 IBU*) avec des arômes fruités (*citron*), épicé et mielleux. C'est une version limitée.
- Simply Rossa (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du froment et une bonne dose de 2 houblons (*Nelson Sauvin et Rakau dont une partie en dry-hopping*). Sa robe est ambrée (*20 EBC*). Le nez est fruité (*abricot et cerise*), malté (*toast*) et vineux (*vin blanc*). En bouche, elle est amère (*50 IBU*) avec des arômes fruités et de vin.
- Sunny Baia (*4,5 % alc. vol.*) : Session blonde élaborée avec du froment et une bonne quantité de 5 houblons (*Cascade, GR50, Mistral, Mosaic et Simcoe dont les 3 derniers en dry-hopping*). Sa robe est dorée (*13 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère (*37 IBU*) avec des arômes fruités.
- Super Fresca (*6 % alc. vol. : 2016*) : Blonde élaborée avec du froment et riche en 2 houblons (*Citra et Galaxy dont une partie en dry-hopping*). Sa robe légèrement trouble et finement pétillante est or (*8 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est amère (*55 EBC*) avec des arômes fruités (*agrumes, pêche, lichy, fruit de la Passion et groseilles*). La finale est moins amère.
- Sweet Alma (*8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment et une grande quantité de 2 houblons (*Columbus et Centennial dont une partie en dry-hopping*). La robe est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*), épicé (*curry*), floral et résineux. En bouche, elle est très amère (*77 IBU*) avec les arômes du nez.

Taste of Belgium (The) (*bière*) *: Voir brasserie de Silly*

Taupe (*bière*) *: Voir brasserie (La) Source*

Taymans (*brasserie : Jette Bruxelles : 2023*)

Cette brasserie a été fondée par 6 petit-enfants du dernier brasseur de la brasserie Taymans** fermée dans les années 1970. Elle a récupéré une bonne partie du matériel de l'ancienne brasserie.

Elle produit des bières à fermentation haute ainsi que des lambics et des gueuzes.

- IPA
- Saison

Tcha Tcha d'Amélie (Le) (*bière*) *: Voir brasserie Detrembleur*

Tchets (des) (*brasserie : Flohimont (Libramont) – Luxembourg*)

Le nom provient d'une légende locale à Saint-Hubert.

ANECDOTE : La brasserie a été fondée à Neuvillers dont le nom date du 12ème siècle lorsque les moines donnent le nom de "*Novum Villare*" au village qui deviendra Neuvillers en français et Nuvié en wallon. Bien que plusieurs légendes existent, la plus probable est que le village possédait un petit château surnommé "tchètreuil" d'où le surnom des habitants, les Tchèts (*les tchèts d'Nuvié*). Quant au nom de chatte, il est également expliquée par plusieurs théories : la traduction de tchets en français ou le fait qu'un chat se soit promené sur la faite d'une ferme complètement ravagée par un incendie, il y a deux siècles (?).

Cette brasserie coopérative a été fondée par 8 amis à Neuvillers dans le café de village tenu par Arsène Clepers et son épouse Angèle avant de déménager dans une ancienne usine à cotons tiges suite à la fermeture du café. Actuellement, la coopérative comprend 11 membres et Arsène est décédé.

La brasserie a débuté sa production à la brasserie De Ranke* avant de créer sa propre brasserie (*2016*).

Elle produit la série Chatte dont une blanche (*Chatte Blanche*). Les bières sont non filtrées et non pasteurisées.

- Chatte Brune ou Angèle (*7 % alc. vol.*) : Brune proche d'un Porter anglais. Sa robe est plutôt claire. En bouche, elle livre des arômes caramel et torréfié (*café*).

ANECDOTE : Le nom est le prénom de la femme d'Arsène qui est décédée et qui a contribué au démarrage de la brasserie.

- Chatte La (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est légèrement ambrée. En bouche, elle est amère avec des arômes floraux.

ANECDOTE : Cette bière a été initialement produite à 2 endroits différents avec deux malts et deux formats différents (*destinés aux deux régions sous des appellations différentes*) : La brasserie des Tchèts en Wallonie et la brasserie De Ranke* pour la Flandre.

Techno Kveiking (*bière*) *: Voir brasserie 1B2T*

Tempelier (*bière*) *: Voir brasseries Corsendonk et du Bocq*

Temple du ciel (bière) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

Temps des cerises (*bière*) *: Voir brasserie Lefebvre*

Ténébreuse (La) (*bière*) *: Voir brasserie de Villers en Brabant*

Ter Dolen (*brasserie : Houthalen-Helchteren – Limbourg*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux personnes dont Armand Desplenter dans la ferme du château.

Sa fille Mieke Desplenter (II) a repris le flambeau.

Elle produit la série de bières d'abbaye "Ter Dolen"* ainsi qu'un certain nombre de bières de microbrasserie comme la Kompel*.

- Ter Dolen Armand (*7 % alc. vol. : 2018*) : Blonde houblonnée. Sa robe trouble est blonde. Le nez est fruité (*agrumes*) et levuré. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*) et houblonné avec une note levurée. La finale est amère. Le nom est un hommage à un des cofondateurs de la brasserie et père de l'actuelle brasseuse.

Termont (*bière*) *: Voir brasserie De Wilde Brouwers*

Terre Noire (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beers*

T es un vrai montois si… (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Lazare*

Tête Chargée (*brasserie : Limelette (Ottignies-Louvain-la-Neuve) – Brabant Wallon : 2015*)

Le nom provient de l'expression utilisée à Haïti pour signifier qu'on a trop de choses en tête ou qu'on a la tête lourde après avoir trop bu. Le logo de la brasserie montre quatre bulles s'échappant de la tête d'une personne.

Cette microbrasserie (*50 hl*) a été fondée par Fleur Camerman, vétérinaire pour chevaux et ânes qui a suivi son mari brasseur à Madagascar durant 4 ans et a découvert le monde brassicole de ce fait (*bien qu'elle soit issu d'une lignée de 4 générations de brasseurs*) avant de rentrer en Belgique et de poursuivre son activité de vétérinaire. Mais confrontée de plus en plus souvent à la douleur des animaux, elle décide d'arrêter ce métier et de se lancer dans le monde plus réjouissant de la brasserie. Elle est aidée par son mari.

Elle produit des bières bios pas trop amères sous la gamme Wark. Elles sont servies dans une bouteille dites du pêcheur, soit une bouteille non ronde qui ne roule pas en mer si elle tombe sur le sol. Comme elle n'est pas consignée, les gens la réutilisent pour en verser d'autres liquides.

ANECDOTE : La Wark est une petite rivière au Luxembourg où un oncle de son père brasseur à Anvers passait ses vacances. Le nom lui est resté.

- Wark Blond (*6,8 % alc. vol.*) : Blonde peu amère.
- Wark Blond No Gluten : Blonde sans gluten.
- Wark's Mum Strong (*11,2% alc. vol. : 2018*) : Ambrée forte élaborée avec des fleurs d'hibiscus. En bouche, elle est ronde, moyennement acide (*hibiscus*) et moyennement amère.

Tête de Mort (*bière*)

THArée (La) (*brasserie et bière*) (*Cherain (Gouvy) – Luxembourg*)

- THArée (*8 % alc. vol.*) : Bière bio au sapin.
- Tharée Légère (La) (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde bio légère élaborée avec des extraits de sapin de Gouvy et du sucre de canne et refermentée en bouteille. Sa robe trouble est or (10 EBC). Le nez est malté avec une note résineuse. En bouche, elle est moyenne et peu amère avec des arômes malté, fruité (citron), épicé et résineux. La finale est finement amère avec un arôme malté

The Belgian Goat (*bière*) *: Voir brasserie de la Lienne*

The Hopster (*brasserie : Tournai – Hainaut*)

The I-Pits-A (*bière*) *: Voir brasserie Bossuwé Brewing Co*

The Musketeer (*brasserie : Ursel (Aalter) - Flandre Occidentale*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par 4 amis.

Elle est dirigée par deux ingénieurs brassicoles, Kristof De Roo et Stefaan Soetemans.

Elle produit les séries *Troubadour* (*personnes voyageant de village en village pour chanter et raconter des histoires durant la période médiévale*), *Belgian Legend Series et Bucket List Series*.

- Antigoon (*7 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe est dorée. Le nez est levuré, fruité et floral. En bouche, elle est légèrement sucrée avec des arômes malté et épicé. La finale est légèrement amère.
- Jack's Precious IPA (*5,9 % alc. vol. : 2016*) : IPA élaboré avec des houblons américains. Sa robe est blonde et sa mousse est fine. Le nez est fruité (*citron et pamplemousse*). En bouche, elle est équilibrée. La finale est amère.

ANECDOTE : L'étiquette montre le dieu hindou Ganesh tenant en main, une machette et une saucisse et sur le front, le logo de la brasserie. Cela fait référence au fait qu'un éléphant indien de l'ancien zoo de Gand fut vendu et transformé en saucisses.

- Joyride in a Shopping Cart (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du miel et refermentée en bouteille. Sa robe est or (*20 EBC*). Le nez est malté et miellé. En bouche, elle est moyenne, ronde et peu amère avec un arôme miellé. La finale est moyennement amère (*30 IBU*).
- Old Musketeer (*7,5 % alc. vol.*) : Le nez est frais. En bouche, elle est douce et peu sucrée. La finale est amère. Le nom est issu du roman d'Alexandre Dumas : "*Les Trois Mousquetaires*". Cette bière destinée initialement au marché français, spécialement les Flandres françaises, est revenue dans sa région natale, à savoir la région près d'Ypres.
- Troubadour Blond (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blonde (*14 EBC*) et sa mousse est blanche. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes fruité et épicé. La finale est sèche et moyennement amère.
- Troubadour Imperial Stout (*9 % alc. vol.*) : Impérial Stout belge. Sa robe est noire (*110 EBC*) et la mousse est crème. Le nez est torréfié (*moka et café*). En bouche, elle livre un puissant arôme grillé avec une note torréfiée (*chocolat, caramel et café*). La finale est sèche et amère (*45 IBU*).
- Troubadour Magma (*9 % alc. vol.*) : Belgian Imperial IPA élaborée avec une bonne dose de houblons dont du *Simcoe* à cru. Sa robe est cuivrée ambrée (*35 EBC*). Le nez est fruité (*ananas rôti, fruits tropicaux, papaye, mangue et mandarine*) et épicé. En bouche, elle est pleine avec des arômes malté, fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et épicé (*vanille*). La finale est sèche, amère (*50 IBU*) et alcoolique.
- Troubadour Magma Hop Twist (*7 % alc. vol.*) : Variante annuelle de la Troubadour Magma où les brasseurs modifient soit le type de houblon, soit le type de levure, soit encore les mélanges de houblons et de malt (*version 2017*). La version 2017 est plus légère et plus amère. Sa robe est blonde (*14 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruité (*agrumes, fruits exotiques et mangue*) et épicé et une note de caramel. La finale est longue et amère.
- Troubadour Magma Maris Otter (*6,5 % alc. vol. : 2016*) : Blonde élaborée avec du malt anglais *Maris Otter*. Sa robe est blonde (*14 EBC*) due à l'emploi du malt *Maris Otter*. Le nez est épicé et fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle est pleine, et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes fruité et épicé. La finale est moyennement amère.
- Troubadour Magma Triple Spiked Brett (*2015*) : Triple élaborée avec une combinaison de levures de type *Brett*. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel et levuré. En bouche, elle est pétillante, moyenne et moyennement amère avec des arômes caramel et boisé. La finale est acide et levuré.

ANECDOTE : *Spiked* signifie qu'on a ajouté volontairement une substance déterminée pour générer une réaction ou un processus (bio)chimique.

- Troubadour Magma Tripel Yeast (*9 % alc. vol.*) : Triple brassée avec 3 levures distinctes (*Brett, Saccharomyces et levure de vin*). Sa robe est ambrée. Le nez est fruité. En bouche, elle livre des arômes fruités et levuré. La finale est longue.
- Troubadour Obscura (*6,5 % alc. vol.*) :
- Troubadour Spéciale (*6,5 % alc. vol.*) :
- Troubadour VINA (*8,5 % alc. vol. : 2022*) : Ambrée élaborée avec du houblon *Magma* et de la levure de vin et refermentée en bouteille (*35 EBC*). La robe semi limpide est ambrée. Le nez est caramel. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme caramel. La finale est ronde.
- Troubadour Westkust (*6,5 % alc. vol.*).
- Troubadour Winter (*9,99 % alc. vol. : 2022*) : Bière d'hiver. Sa robe translucide est brune (*70 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est caramel, boisé et alcoolisé. En bouche, elle est dense, peu pétillante, ronde et moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes caramel, boisé et d'alcool. La finale est amère et épicée.

Théorème de l'Empereur (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

The Sour before Christmas (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

'T Hofbrouwerijke (*brasserie : Beerzel – Anvers : 2005*)

Le nom signifie la "*brasserie du petit jardin*" en flamand et se réfère au carré de verdure situé derrière la maison du brasseur.

ANECDOTE : Une bonne partie de sa production porte le préfixe hof (*jardin ou cour*).

Cette microbrasserie familiale a été fondée par Jef Goetelen passionné d'Orval et qui a suivi des cours de brasseur après avoir déjà bien entamé sa carrière et avoir testé ses premières recettes de bières, quinze ans auparavant.

Ses bières sont non filtrées et non pasteurisées.

Elle produit pour des microbrasseries comme la brasserie Vandekelder*.

- Anarkriek (*8,5 % alc. vol.*) : Chocolat Porter élaborée avec des cerises de Schaerbeek fraîches.
- Barfight (*10,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe est sombre.
- Blondelle (8 % alc. vol.) : Saison élaborée avec des épices.
- Bosprotter (*8,5 % alc. vol.*) : Triple.
- Dungeon Master : Cette bière a été produite à l'occasion des Célébrations de Dungeon.
- Flower Sour (*6,5 % alc. vol.*) : Sour fruitée.
- Hofblues (*5,5 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est noire et sa mousse beige foncé est dense. Le nez typique d'un Porter est torréfié. En bouche, elle ressemble à une Guinness mais avec un arôme liquoreux plus développé.
- Hofdraak (*6,2 % alc. vol.*) : Brune spéciale.
- Hofelf (*7,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du froment.
- Hof Korvatunturi (*10 % alc. vol.*) : Bière d'hiver.
- Hofnar (*9 % alc. vol.*) : Bière fantaisiste. Sa robe est ambrée.
- Hoftrol (*6,2 % alc. vol. : 2005*) : Bière d'été élaborée avec une levure sauvage et refermentée en bouteille. Sa robe est ambrée. Le nez est fruitée. En bouche, elle est douce, légèrement acide et moyennement amère avec un arôme boisée et une note fruitée (*pomme*). Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Hof Weisse Widow (*3,5 % alc. vol.*) : Berliner Weisse.
- Hop-a-Billy (*5,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du houblon à cru.
- Nonk Mil (*7 % alc. vol.*) : Double.
- Tant Angèle (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde.

Thomassine (*bière*) *: Voir brasserie Escaillonne*

'T Hope (*bière*) *: Voir brasserie du Cazeau*

Thor-Valduc (*brasserie : Thorembais - Brabant Wallon : 2017*)

Cette microbrasserie coopérative a été créée par deux ingénieurs brasseurs, Peter Gérard et Antoine Limbourg.

Elle produit notamment la Obaa* pour une microbrasserie de Bruxelles.

Thouroutenaere (*bière*) *: Voir brasserie Alken-Maes*

Tijézu (*bière*) *: Voir brasserie Frasnoise*

Tiny House (*bière*) *: Voir brasserie Zythologist*

Tipsy Tribe (*brasserie : Koekelberg – Bruxelles : 2021*)

Le nom fait référence à deux choses qui plaisent aux fondateurs : 1) la sensation agréable de laisser-aller joyeux lorsqu'on n'est plus tout à fait sobre sans être saoul et 2) La communauté et le sentiment d'appartenance et de choix.

Cette brasserie-distillerie a été fondée par un couple d'amateurs, Dan d'origine américaine et Aylin d'origine turque, travaillant tous les deux dans un secteur différent à la bière.

Elle produit une blanche élaborée avec des baies de genévrier ainsi que du gin et de la vodka.

- Hipster's Revenge (*6 % alc. vol.*). Sa robe est dorée (*17 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*46 IBU*).

Tits (La) (*brasserie : Pépinster – Liège : 2016*)

Cette brasserie artisanale (*350 hl*) a été fondée par 2 amis d'enfance, Laurent Janssen et Guillaume Leyens, durant leurs études supérieures.

Elle produit la gamme TITS et la Sheng.

ANECDOTE : La moitié de leurs bénéfices va à la lutte contre le cancer du sein. Cette initiative figure sur l'étiquette de la gamme TITS qui montre une femme aux gros seins ainsi que sur les verres ou les protubérances sont marquées.

- Sheng (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du blé, un houblon, du gingembre et du ginseng. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre des arômes épicés (*gingembre*).
- TITS Brassin de Chêne (*7 % alc. vol.*) : Brune avec du blé malté, 2 houblons et de la coriandre et vieillie au bois de chêne. En bouche, elle livre des arômes épicé (*coriandre*) et boisé.
- TITS des Jardins (*7 % alc .vol.*) : IPA élaborée avec du houblon dont une partie provient de petits producteurs locaux. Cette bière n'est destinée qu'aux producteurs d'houblons du projet Houblon.

ANECDOTE : Ils ont également lancé le projet Houblon qui consistent à proposer aux amateurs de jardinage de leur vendre des plans de houblons qu'ils cultiveront en échange d'une certaine quantité de Tits de Jardin élaboré avec leurs houblons.

- TITS Pom'pette : Bière fruitée élaborée avec du blé, 3 houblons, du jus de pomme (*acidité*) et du jus de poire de Herve (*rondeur*). En bouche, elle est douce, ronde, peu acide et peu amère avec des arômes fruités (*pomme et poire*).
- TITS Triple Blonde (*7,5 % alc. vol. : 2016*) : Triple élaborée avec 3 houblons et un peu d'orange. Sa robe est blonde. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme fruité (*agrumes*). C'est la première bière créée par la brasserie après 5 années d'expériences.

T'Koelschip (*brasserie*) *: Voir brasserie Stadsbrouwerij Oostende (# Koelschip)*

Toccammalto (*bière*) *: Voir brasserie Caulier 28*

Toetëlèr (*bière*) *: Voir brasserie Den Toetëlèr*

Toine (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

Tonneke (*bière*) *: Voir brasserie Contreras*

Toots (*bière*) *: Voir brasserie Koenraad Goddeau*

Totem (*brasserie : Evergem – Flandre Orientale : 2012*)

Cette brasserie a été fondée par le couple Klaas Dellaert et Liesbeth Van Raemdonck.

Elle produit des bières de style américain.

- Albino : Bière collaborative avec la brasserie Atrium* (*Marche-en-Famenne*).
- Cojico : session IPA.
- Florida Gose

Tough Cookie (*bière*) *: Voir brasserie Brussels Beer Projects*

Tournay (*bière*) *: Voir brasserie du Cazeau*

Tournée Beaurinoise (*bière*) *: Voir brasserie Caracole*

Tours (des) (*brasserie : Herbais (Jodoigne) – Brabant Wallon : 2017*)

Cette microbrasserie a été fondée par deux amis. Elle s'est associée avec un artisan glacier pour s'installer dans une grande surface de Jodoigne.

Elle produit également une blanche fruitée (*Atomic Raspberry**).

- Jungle IPA (*5,5 % alc. vol. : 2020*) : IPA.
- Mandaille (*2022*)

Touteur (*brasserie et bière : Flohimont (Marbehan) – Luxembourg*)

Elle brasse ses bières encore au fourquet

- TouTeur : Bière élaborée avec du froment et une bonne dose de 4 houblons (*Cascade, Centennial, Magnum et Perle*), brassée au fourquet et refermentée en bouteille. En bouche, elle est amère.

ANECDOTE : Son étiquette est très sexuelle puisqu'elle montre une horloge avec 4 positions érotiques et le logo suivant : la Touteur, "Santé Bonheur Sexe à toute heure".

TPA (Tom' Pale Ale) (*bière*) *: Voir brasserie Bellevaux*

'T Paenhuys (*brasserie : Nieuwkerken-Waes (Saint-Nicolas) – Flandre Orientale*)

Le nom signifie "*maison des casseroles*" pour rappeler la mise à disposition du matériel de brassage aux gens de la commune.

ANECDOTE : Dans le passé, chaque village possédait ce type d'établissement qui mettait son matériel de brassage à la disposition des habitants du village pour qu'ils puissent brasser avec l'aide du brasseur, une bière pour une certaine occasion (*mariage, naissance ou autre*). L'établissement fournissait les ingrédients, une partie de la recette et reprenait la recette pour les meilleurs brassins. Les brasseurs ont voulu garder cet esprit.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Paul Van Nieulande.

Elle utilise l'étoile du brasseur et produit la gamme Zief ainsi qu'une blanche (*Witte Mie*).

- Bohemian IV (*5,9 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec une combinaison d'herbes et une levure lager et refermentée en bouteille. Sa robe est jaune paille (*5 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère (*29 EBU*) avec des arômes herbacé et fruité (*agrumes*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-9°C*). Le nom signifie gitan suite à l'utilisation d'éléments étranges dans la bière.
- Kloefkapper (*5,7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du blé et du curaçao. Elle n'est plus produite depuis 2017. Le nom fait référence au fait que les habitants de Nieuwkerken-Waes étaient autrefois des sabotiers. Toutefois, dans le langage populaire, ce terme exprime du mépris pour quelqu'un qui frappe dessus et frappe à côté.
- Puitenkop (*5,6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon en partie à cru. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est amère. Elle se boit très fraîche à tempérée (*4-10°C*). Le nom signifie grenouille en dialecte de la commune et symbolise le caractère houblonné de la bière car il y a un dicton locale qui dit "*Si vous n'appréciez pas l'amertume, prenez plutôt une Puitenkop*."
- Schapenkop (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec de la coriandre. En bouche, elle livre un arôme fruité (*citron*). Elle se boit très fraîche à tempérée (*4-10°C*). Le nom signifie tête de mouton et correspond au surnom donné aux habitants de Nieuwkerken-Waes qui étaient autrefois des éleveurs de mouton mais également des sabotiers.
- Summer Zjef : Variante estivale de la Zwarte Zjef.
- Winter Zjef (*9 % alc. vol.*) : Variante hivernale de la Zwarte Zjef.
- Zwarte Zjef (*9 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est bordeaux foncé. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est sucrée avec un arôme torréfié. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-9°C*).

ANECDOTE : Le nom de cette bière tient son origine de la naissance de Zjefke. A cette occasion, la brasserie a créé 3 recettes : une Zjef blanche, une Zjef brune et une Zjef noire. Les heureux parents ont choisi la Zwarte Zjef. Par la suite, d'autres variantes sont sorties.

Trammelantje (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Treesche Gold (*bière*) *Voir brasserie Eifel Domaine Berterath*

Tremist (*bière*) *: Voir brasserie Kazematten*

Trévires (*brasserie : Arlon – Luxembourg : 2018*)

Le nom fait allusion à la tribu gauloise installée dans la région.

Cette brasserie artisanale (*400 hl*) a été fondée dans l'ancien site de production de la brasserie d'Arlon* par trois brasseurs qui produisaient chacun de leurs côtés : Yves Cornerotte (*La Recevresse depuis une vingtaine d'années*), Fabien Hesbois (*professeur de cours de brasserie et créateur de la bière La Faucheuse et a travaillé à Achouffe, Orval et chez Diekirch*), et *Thierry Maire* (*brasserie Maire qui produisait la Gaumaise*) ainsi que deux amis, Antoine et Manu. Le propriétaire du lieu, Louis-Marie Kemp qui produit du Maitrank à côté, y fait brasser sa bière (*Hotteuse*). Ils ont décidé de mettre leurs productions en commun au sein d'une brasserie commune et moderne.

Elle produit les 3 marques sous différents types : La Faucheuse (*bières de tradition belge dont une lager, la Faucheuse High Hops**), La Gaumaise *(bière belges et légères*), La Recevresse (*bières atypiques aux assemblages audacieux*).

- Faucheuse Blonde (La) : Triple élaborée avec du houblon *Saaz*. Sa robe est blonde. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes malté et fruité (*levure*).

- Faucheuse Brune (La) (*9,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec des houblons européens et des arômes de gingembre. Sa robe est brune. En bouche, elle livre des arômes caramel, torréfiés, fruité et épicé (*gingembre*).
- Faucheuse Stout (La)

ANECDOTES : La Faucheuse a été la première brasserie de Wallonie à se lancer grâce à un crowdfounding en 2017. Après un an, elle a fusionné. Le bas-relief de Montauban représentant la moissonneuse des Trévires est exposé au musée Gaumais de Virton.La faucheuse est devenu le logo de la brasserie. Initialement, ces bières étaient produites à la brasserie de la Clochette* (*Etalle*).

- Gaumaise Blonde (La) : Blonde. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec un arôme houblonné.
- Gaumaise Brune (La) : Brune. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*chocolat*) et fruité (*agrumes*).

ANECDOTE : Cette bière créée dans les années 1950 par la brasserie Maire** (*Meix-devant Virton*) et produite jusqu'en 1969, a été relancée par l'arrière petit fils du fondateur, Thierry Maire. Les étiquettes représentent des dessins de Jean Claude Servais, illustre dessinateur local de bandes dessinées orientées vers les légendes de la Gaume.

- Hotteuse : Cette bière est brassée pour le propriétaire du site de la brasserie et est la bière de Chiny.
- Recevresse Cognac (La) (*7,8 % alc. vol. : 2017*) : Blonde forte élaborée avec des houblons européens, des épices et 1 % de cognac XO ajouté au moment de l'embouteillage. En bouche, elle livre un arôme particulier de cognac. Elle se boit tempérée (10°C).

ANECDOTE : La Recevresse fait allusion au monument situé en face de la basilique d'Avioth (*France*) dont le nom fait l'objet de plusieurs hypothèses : 1) Le monument reçoit une charrette de blé à la fête de la Saint-Jean au profit de Notre-Dame d'Avioth, 2) le monument aurait servi au 15ème siècle de tribunal recevant les plaintes, les plaignants et les origines, 3) la statue actuelle aurait été placée là pour y recevoir les offrandes des pèlerins au 15ème siècle au moment où la vierge noire datée de 1096 est rentrée dans la cathédrale, *etc.* Dautre part, le terme Cognac signifie tout simplement que le créateur et brasseur, Yves Trévire, a voulu y ajouter une partie de sa région natale, la Charente.

- Recevresse Imperial Stout (La) (*8 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du cognac ajouté lors de l'embouteillage. En bouche, elle est ronde avec des arômes torréfiés (*chocolat et café*) et de cognac. La finale est moyennement amère, torréfié et une note de cognac.
- Recevresse Gabriel IPA (La) (*7,5 % alc. vol.*) : IPA élaboré avec du houblon Amarillo à cru. En bouche, elle est amère (*65 EBU*) avec des arômes floral et fruité (*mandarine*).
- Saint-Hubert Cuvée du Borq (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des épices. En bouche, elle livre un arôme épicé.

Trieux (des) (*brasserie : Blaregnies – Hainaut : 2020*)

Cette brasserie artisanale a été fondé par 3 amis, Robin Denis, Gaëtan Bedjou et Aurélien Gandossi qui ont fait de nombreuses expérimentations dans des garages.

- Saison 2020

Trignac XII (*bière*) *: Voir brasserie Van Honsebrouck*

Trinité (La) (*bière*) *: Voir brasserie de Londres ou (La) Montoise*

Trio (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Triomphale (*bière*) *: Voir brasserie Heptus*

Tripel Bertha (*bière*) *: Voir brasserie Brussels Beer Project*

Tripel Plukker (*bière*) *: Voir brasserie De Plukker*

Tripick (*bière*) *: Voir brasserie Lupulus*

Triple d'Anvers (*bière*) *: Voir brasserie De Koninck*

Triple de Hesbaye (*bière*) *: Voir brasserie Léopold 07*

Triple Karmeliet (*bière*) *: Voir brasserie Bosteels*

Triple Koeune (*bière*) *: Voir brasserie Philippe*

Triple Moine (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

Triple Sandy (*bière*) *: Voir brasserie CoHop*

Tripick (*brasserie : Boncelles - Liège*)

Cette microbrasserie a été fondée par 3 amis férus de bières et attachés à leurs racines.

Tripick est, en réalité, la contraction du mot « trio », symbolisant les trois amis et du mot « pic vert », un oiseau bien connu dans la région ardennaise. Cette touche locale se retrouve par ailleurs dans le logo de la marque belgo-belge, le « t » de Tripick se dotant d'un bec. Elles sont actuellement produites par la brasserie Lupulus.

- Tripick Blonde (*6 % alc. vol. – 2016*) : Blonde produite à base de 3 houblons et non filtrée. La robe est orange paille (*11 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*EBU 30*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle a reçu après 8 mois d'existence le World Beer Award 2017 pour la meilleure bière blonde.
- Tripick Triple (*8 % alc. vol. – 2016*) : Triple blonde produite à base de 3 houblons et non filtrée. La robe est orange paille (*11 EBC*). En bouche, elle est amère (*EBU 35*) avec une note épicée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle a reçu après 8 mois d'existence le World Beer Award 2017 de la meilleure bière à triple fermentation.

Troebel in Paradise (*bière*) *: Voir brasserie Hof ten Dormaal*

Tronk (*bière*) *: Voir brasserie Siphon Brewing*

Trooz (*bière : Trooz - Liège*)

Elles sont fabriquées par une brasserie située à Trooz (*Liège*).

- Trooz Ambrée (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée à base d'orge et de froment. Sa robe est orangée. En bouche, elle présente des notes de fruits rouges.
- Trooz Blonde L'Exclu 1 (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est très claire. Le nez est fruité (*citron vert*). En bouche, elle est douce et acide.
- Trooz Blonde L'Exclu 2 (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est douce, ronde et très peu amère.
- Trooz Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune. En bouche, elle est légèrement vineuse et peu amère avec des notes de fruits rouges et de torréfaction.
- Troozforte (*9 % alc. vol.*) : Triple avec des fleurs de houblon. Sa robe est or. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme floral.
- Troozforte brune (*9 % alc. vol.*) : Triple. La robe est brune et la mousse est ocre. En bouche, elle est vineuse et peu amère avec des arômes de réglisse et de sous-bois et une note légèrement épicée. La finale est longue.

Troubadour (*bière*) *: Voir brasserie The Musketeers*

Troublette (*bière*) *: Voir brasserie Caracole*

Troufette (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Tseeses Reserva (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brewers*

T'Serclaes (*bière*) *: Voir brasserie Hostieux Moine de l'Abbaye de Villers en Brabant*

'T Smisje (*brasserie : Mater (Oudenaerde) – Flandre Orientale : 1995*)

Cette brasserie anciennement appelée De Regenboog Brewerij a été fondée par Johan Brandt qui a débuté ses activités à Assebroek (*Brugge*) avant de migrer en 2009 à Mater, entraînant le changement de nom de la brasserie.

C'est une des brasseries traditionnelles les plus petites de Belgique avec une production de 20 hl/brassage. Elle exporte plus de 50 % de sa production.

En 2010, le brasseur décide d'arrêter la production des bières classiques produites à Assebroek dont notamment la série 't Smisje à l'exception de la bière de Noël (*devenue Smiske Winter*) et de lancer de nouvelles bières dont la série Smiske*. Les dessins sur l'étiquette sont réalisés par l'artiste brugeois Ghislain Swinberge.

- Big Bayou (*4 % alc. vol.*) : Bière aux épices de cajun.
- Ines (*9,9 % alc. vol.*) : Brune au café. La robe est cuivrée. Le nez est fruité (*amande et noix*) avec des notes de miel et de caramel. En bouche, elle est douce et onctueuse avec une pointe de café. La finale est légèrement houblonnée.
- Regenboog
- Smiske Blond ou Nature-Ale (*7 % alc. vol. - 2010*) : Blonde.
- Smiske Brown (*7 % alc. vol. - 2010*) : Brune.
- Smiske Extra (*7 % alc. vol. - 2012*) : Triple blonde élaborée à partir de la Smiske Blond et passée à travers un filtre à eau rempli d'houblon.
- Smiske Winter (*11 % alc. vol.*) : Bière d'hiver.

Tubize (de) (*brasserie : Tubize – Brabant Wallon : 2010*)

Cette microbrasserie artisanale (*< 1 000 hl*) a été fondée par Jean Rodriguez, patron du restaurant bruxellois 't Spinnekopke, fils d'un ouvrier-brasseur chez Wielemans** et véritable amateur de bières dans l'ancien site de la Soierie artificielle également appelée le site Fabelta. A la base, son idée était de créer une brasserie en Espagne, son pays natal. Mais finalement, c'est à Tubize qu'il achète en 2005, un bâtiment sur le site d'une ancienne filature. Durant la rénovation du bâtiment, il crée ses bières et les fait produire à l'extérieur. En 2010, l'ouverture de la brasserie est retardée, suite à une importante inondation. C'est seulement en 2012 que sortent les premiers brassins.

Il produit la gamme Betchard, une Blanche (*Blanche de Tubize**) et une bière d'abbaye (*Boneffe**).

ANECDOTE : Betchard est le nom d'un personnage typique de la ville de Tubize. Ce personnage à la casquette et au pantalon à bretelles qui devait annoncer les nouvelles en ville, aimait également bien boire des verres durant sa tournée ; ce qui rendait difficile la fin de la tournée. Il est devenu le symbole de la ville et a sa statue sur la Grand-Place de Tubize. Il est de coutume de lui caresser le ventre comme porte bonheur. Il figure également sur les étiquettes de la gamme.

- Betchard Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Betchard Brune (*7 % alc. vol.*) : Brune forte.
- Forgeronne (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. Son nom est associée à l'ancien site sidérurgique de la commune, les forges de Clabecq.

Tuiple'Up (*bière*) *: Voir brasserie HopSaSam*

Turluut (La) (*bière*) : *Voir brasserie Caracole*

Tuverbol (*bière*) *: Voir brasserie Loterbol*

'T Verzet (*brasserie : Anzegem – Flandre Occidentale : 2011/2016*)

Le nom signifie" *résistance*" en néerlandais pour ne jamais oublier qu'il faut croire à ses rêves jusqu'au bout ou peut-être pour réaffirmer leur volonté de sortir des sentiers battus et de créer des bières de caractère originales et révolutionnaires.

Cette brasserie artisanale a été fondée par un trio d'amis d'université dont Alex Lippens, Koen Van Lancker et Jens qui ont acquis leur expériences auprès de diverses brasseries. Or, à l'époque, ils sont sans le sou. Ils décident de créer leur propre marque qu'ils font brasser à la brasserie De Ranke* avant de connaître le succès et de pouvoir développer en 2016, leur propre brasserie.

Elle s'est spécialisée dans les vieilles brunes, un style qui a tendance à disparaître dont la gamme *Oud Bruin* (*bières très acides*) et les bières houblonnées.

- Caravan Sultan (*1,5 % alc vol.*) : IPA légère. Sa robe est jaune paille (*4 EBC*). Le nez est fruité (*pamplemousse*). En bouche, elle est pétillante, douce et amère avec un arôme fruité (*pamplemousse*). La finale est légèrement amère.
- Foeder Bier (*7 % alc. vol.*) : Oude bruin maturée en fût de 5 000 l. La robe transparente est brun foncé (*61 EBC*). Le nez acide est fruité (*pomme*), cuir et levuré (*proche d'une oude lambic*). En bouche, elle est très acide avec des arômes fruité (*pomme*) et cuivré. La finale est acide.
- Golden Tricky (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est moyennement amère et peu douce.
- Kameradski Balsamico (*12,5 % alc. vol.*) : Mélange d'une Oud Bruin Réserve de 3 ans et d'une Imperial Stout. Sa robe est brune très foncé et son col est brun clair. Le nez est torréfié (*cacao*) et fruité (*mûre, myrtille et framboise*) et vinaigre balsamique. En bouche, elle est dense et aigre-douce avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité. La finale est aigre.
- Moose Blues (*7,5 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec du sirop d'érable. Sa robe est cuivrée à ambrée. Le nez est fruité (*cerise noire*) et épicé. En bouche, elle est souple, ronde et peu amère avec des arômes fruités et épicés. L'étiquette montre notamment un caribou, symbole du pays du sirop d'érable.
- Oud bruin Cherry (6 % alc. vol.) : Oud Bruin élaborée avec des noyaux de cerises. Sa robe opaque est brune (52 BC). Le nez acide est fruité (pomme et légèrement cerise) et levuré. En bouche, elle est très acide avec un arôme fruité (pomme). La finale est acide.
- Oud Bruin Oak Leaf (*6 % alc. vol.*) : Oud Bruin élaborée avec des feuilles de chêne et mûrie durant un an en fût de chêne. La robe translucide est brune. Le nez acide est fruité et boisé. En bouche, elle est acide et sucrée avec des arômes fruité (*pomme*), levuré et une note boisée. La finale est acide et boisée.

- Oud Bruin Strawberry (*6 % alc. vol.*) : Oud Bruin élaborée avec des fraises. Sa robe est brune (*65 EBC*). Le nez acide est fruité (*pomme*). En bouche, elle est très acide avec un arôme fruité (*pomme et peu la fraise*). La finale est acide.
- Oud Bruin Verzet (*6 % alc. vol.*) : Oud Bruin. Sa robe semi limpide est brune (*70 EBC*). Le nez est acide et fruité (*pomme*). En bouche, elle est acidulée et peu amère avec un arôme fruité (*pomme acide et fruits rouges*). Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Rebel Local (*8,5 % alc. vol.*) : Triple blonde. Sa robe finement perlée est dorée. Le nez est fruité. En bouche, elle est amère avec un arôme floral. La finale est longue.
- Spunky Speedo (*6,1 % alc. vol. : 2022*) : London Pale Ale élaborée avec 3 houblons (*Ernest, Fuggles et Magnum*). Sa robe translucide est ambrée (*26 EBC*). Le nez est épicé. En bouche, elle est moyenne et amère avec un arôme épicé. La finale est amère. Spunky Speedo est un monde où tout le monde essaie d'être le plus instragrammable possible. Cette bière veut être une ode aux marginaux qui ose se montrer.

Twister (*bière*) *: Voir brasserie Atrium*

Ultra (*bière*) *: Voir brasserie d'Ecaussinnes*

Uncharted Brew Co (*brasserie : Anvers – Anvers*)

- Flying Blind : Sour fruitée élaborée avec de la framboise. Le nez acide est fruité (*framboise*). En bouche, elle est acide avec un arôme fruité (*framboise*).

Union (L') (*bière*) *: Voir brasserie (L') Annexe*

Urine (L') (*bière*) *: Voir brasserie du Borinage*

Urthel (*brasserie : Ruiselede – Flandre Occidentale : 2000 - 2012*)

Cette microbrasserie a été fondée par la brasseuse Hildegarde van Ostaden et son mari Bas, ingénieur industriel orienté vers le marketing qui se sont connus à la brasserie hollandaise de l'abbaye N-D de Koningshoeven* et ont décidé de voler de leurs propres ailes. Très vite, ils ont eu du succès et doivent conclure en 2007, un accord avec la brasserie de l'abbaye N-D de Koningshoeven pour produire leurs bières.

En 2012, le groupe brassicole hollandais Bavaria leur fait une offre qu'ils ne peuvent refuser. Le couple se lancent alors dans la restauration avec le développement d'une micro-brasserie.

- Urthel Hop-it (*9,5 % alc. vol. : 2007*) : Blonde élaborée avec une bonne dose d'houblons. Sa robe est jaune doré (*12 EBC*). Le nez est fruité (*abricot, pêche*). En bouche, elle est dense, sèche et légèrement moelleuse. Elle a été initialement brassée à la brasserie de l'abbaye N-D de Koningshoeven.
- Urthel Saisonnière (*6 % alc. vol. : 2007*) : Blonde à base de blé et riche en houblons. La robe légèrement opalescente est jaunâtre. Le nez est rustique. En bouche, elle est légèrement moelleuse et moyennement amère avec des arômes malté et houblonné. Elle a été initialement brassée à.
- Urthel Samaranth (*11,5 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle est aigre-douce et amère avec des arômes de fruits séchés. La finale est chocolat.

Vageblond (*bière*) *: Voir brasserie Vagebond*

Vagebond (*brasserie : Merksplas – Anvers : 2014*)

- Vageblond
- Vageblond – Groene Hop
- Vageblond - Primeur
- Vagebruin
- Vagebruin – Quadrupel
- Vagebruin – Quadrupel Barrel Aged
- Zwarte Marjan

Vagebruin (*bière*) *: Voir brasserie Vagebond*

Val de Dendre (*brasserie : Ollignies – Hainaut : 2016*)

Cette microbrasserie (*500 hl*) a été fondée par François Couvreur dans la grange familliale, comme semi indépendant.

Il a appris le métier de brasseur par expérience et a rencontré des viticulteurs ; d'où l'idée de produire un mariage entre les deux liquides. Il a été aidé par Bruno Deghorain (*La Binchoise**) dans la production de sa bière phare, la Brute

- Brute : Blonde élaborée avec 3 houblons et l'ajout durant la garde, de 15 à 20 % de champagne et d'un vin blanc de Bourgogne, tous les deux issus du cépage chardonnay. La robe est finement pétillante. En bouche, elle est légèrement amère avec des arômes maltés, floraux et fruité (*agrumes et raisins*). Elle se boit dans une flûte à champagne.
- Nuit de folie (*2020*) : Bière de noël éphémère
- Pure : Blonde légère élaborée avec du froment et un houblon. En bouche, elle livre des arômes fruités (*agrumes et fruits tropicaux*).
- Puregnac : Blonde vieillie dans une barrique de cognac. En bouche, elle livre des arômes caramel, boisé et d'alcool.

Val de Sambre (*brasserie : Gozée (Thuin) – Hainaut : 1998*)

Cette brasserie a été fondée par Jacques Wauthy, vice-président de l'Office des Produits Wallons à la suite de la brasserie de l'Abbaye d'Aulne** dans les anciennes écuries de cette abbaye en ruine. En 2000, les premiers brassins voient le jour.

Elle produit les séries de bière d'abbaye *Abbaye d'Aulne** (*ADA*) et *Abbaye d'Heylissem** ainsi que d'autres bières comme la Blanche de Charleroi*, la gamme Chérie* (*Blanche à la framboise*) et la gamme *Jazz Beer* pour le café jazz bruxellois, "*The Music Village*" dont une blanche fruitée (*Beez Jazz Swing**).

- Chérie (La) (*4,3% alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec de la cerise griotte.
- Chérie Méditerrannée
- Jazz Beer Bass : Ambrée.
- Jazz Beer Drums : Brune.
- Jazz Beer Sax : Blonde.
- Jazz Beer Swing
- Sambrée (La) (*2016*) : Ambrée refermentée en bouteille. En bouche, elle est amère avec des arômes caramel et épicés (*coriandre et réglisse*). Elle a été créée en version limitée pour les 350 ans de la ville de Charleroi.

Val d'Heure (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

Val-Dieu (*brasserie : Aubel - Liège : 1997*)

Le nom provient de l'abbaye cistercienne "Notre-Dame du Val-Dieu" où est située la brasserie.

Cette brasserie (*20 000 hl*) a été fondée dans l'ancienne ferme de l'abbaye Val-Dieu par Alain Pinckaers, grossiste en produits laitiers souhaitant mettre autre chose que du lait dans ses citernes et Benoit Humblet, ancien brasseur de Kronenbourg.

ANECDOTE : C'est la seule brasserie produisant des bières d'abbaye encore produites dans l'enceinte d'une abbaye.

Après une tentative échouée de rachat de la brasserie d'Aubel**, les deux compères décident d'installer une brasserie à partir des anciens équipements de la brasserie hollandaise Gulpener Bierbrouwerij * dans l'enceinte de l'abbaye. Ils reprennent la production de la gamme de bières d'abbaye Val-Dieu, produite par la brasserie d'Aubel tombée entretemps en faillite et engagent en 2008, Virginie Harzé comme maître-brasseur.

En 2013, Benoît quitte la brasserie pour fonder sa propre brasserie, la Brasserie Bertinchamp*, laissant Alain seul à bord. Les parts de Benoît sont revendues dans un premier temps à Michaël Plesser et ensuite à Victor Bosquin (*homme d'affaires dans les domaines de l'horeca, des jeux de hasard et de l'immobilier*), Jean Marc Corteil et Roger Gehlen (*construction*).

En 2015, elle décide d'investir massivement (*plus de 8 M€*) dès 2018 pour amener la capacité finale à 40 000 hl en 2025 pour mieux commercialiser la marque peu présente tant en Belgique qu'à l'étranger. Ils ont été peu affecté par la crise sanitaire du Covid en 2021. Pour des raisons de manque d'espace, le système d'embouteillage est construit dans le zoning tout proche de Chaineux.

Elle produit les bières d'abbaye reconnues *Val-Dieu**, la Blanche de Liège* ainsi qu'une vingtaine de bières à façon dont notamment la Marlagne Blanche* et les *Merveilleuse de Chèvremont** (*voir bière abbaye*). Elle a développé le verre de 18 cm, le galopin.

ANECDOTE : Selon Alain Pinckaers, le développement du galopin a permis un bon développement de la bière Val-Dieu dans les environs de la brasserie car il se vendait au même prix qu'un pils mais avec la qualité en plus.

Les bières sont sans épice et sans aromate. Elles sont brassées par infusion, non filtrées et non pasteurisées.

- Cuvée du Vieil Aubel (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde spéciale. C'est une bière à façon.

- Farnières (*8 % alc. vol.*) : Blonde. C'est une bière à façon.
- Farnières Brune
- Franchimontoise (*6 % alc. vol.*) : Blonde. C'est une bière à façon pour l'association du château de Franchimont (*Theux*).
- Marlagne Blonde (*6,3 % alc. vol.*) : Blonde pure malt stérilisée. Sa robe peu pétillante est jaune clair (*similaire à une pils*). Le nez est moyennement houblonné, fruité et épicé. En bouche, elle est sèche, peu acide et amère. Elle est brassée pour la Brasserie de Malonne* et distribuée par les "Artisans Brasseurs"* (*Emines - Namur*).
- Ploquette (*7,5 % alc. vol. - 1992*) : Bière sans épice non pasteurisée. En bouche, elle est amère avec des arômes de caramel, biscuit et de terre fumée et une note de whisky irlandais. La finale est courte et fraîche. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle est produite en association avec la famille Ruwet, plus connue pour la production de cidres. Or, le patron, Joseph Ruwet est un maitre brasseur de formation qui a eu envie de revenir à ses premiers amours.

ANECDOTE : Le nom provient de la région de Verviers (*Liège*) qui fut une ville orientée vers l'industrie textile. L'origine vient du nom qui désignait de petits morceaux de laine récupérés autour des chardons accrochés à la fourrure des moutons. Les hommes qui les récupéraient et les transportaient étaient dénommés transporteurs de ploquettes. Le mot est resté dans l'usage courant des Verviétois.

- Reinhardstein (*7 % alc. vol.*) : C'est une bière à étiquette destinée pour le château de Reinhardstein
- Standard (6 % alc. vol.) : Elle est produite pour le club de football du Standard de Liège.
- Val'Heureuse

Valduc-Thor (*Thorembais-Saint-Trond (Perwez)– Brabant Wallon : 2016*)

Cette brasserie artisanale coopérative a été fondée par 4 amis dont Antoine Limbourg et Peter Gerard, bioingénieurs de formation à proximité de l'ancienne brasserie Meurice-Hanquet**. La brasserie est en construction énergétique, vu le passé professionnel d'Antoine qui a travaillé dans la construction énergétique avant d'étudié le métier de brasseur.

Elle produit également une blanche (*La Petite sœur Valduc**), des bières saisonnières et des bières à façon dont La Bear. Elle produit également les bières de la brasserie Bières de Quartier*.

- (La) Bear (*8 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée selon une recette originale pour l'amicale des pompiers d'Andenne. Le nom fait référence au parc aux ours de la ville d'Andenne.
- (L') Insolite : Bière élaborée avec du houblon frais. C'est une bière éphémère.
- Valduc Fée Steve (*6,3 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est douce et amère.
- Valduc Fée verte (*4,7 % alc. vol.*) : Indian Session Ale refermentée en bouteille. Sa robe légèrement voilée est dorée. Le nez intense est floral. En bouche, elle est amère avec des arômes floraux et fruités (*agrumes et fruits de la Passion*). La finale est moyennement amère.
- Valduc Rio (*8 % alc. vol. : 2014*) : Ambrée élaborée avec 4 houblons aromatiques mais sans épice et refermentée en bouteille. Sa robe finement pétillante et légèrement trouble est ambrée. Le nez est houblonné. En bouche, elle est douce, acide et amère avec des arômes de miel et de caramel.
- Valduc Thor (*9,5 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec des malts tourbés et chocolatés et refermentée en bouteille. Sa robe est brun sombre et sa mousse est brun beige. Le nez est boisé et torréfié. En bouche, elle est légèrement acide avec des arômes torréfié (*chocolat*) et boisé. La finale est amère, chocolaté et caramel.

Valeir (*bière*) *: Voir brasserie Contreras*

Valentine (La) (*bière*) *: Voir brasserie Philippe*

Val'Heureuse (*bière*) *: Voir brasserie Val-Dieu*

Vandekelder (*brasserie : Jette - Bruxelles*)

Cette microbrasserie crée des bières mais les fait produire actuellement à la brasserie 'T Hofbrouwerijke.

- Barley Wine (*10 % alc. vol.*) : Barley Wine non filtrée et non pasteurisée. Sa robe translucide est ambrée (*29 EBC*). Le nez est boisé. En bouche, elle est ronde et amère (*55 IBU*) avec un arôme boisé et alcoolisée (*whisky et bourbon*). La finale est longue et légèrement amère.
- Café Merlo
- Russian Imperial Stout

Van den Bossche (*brasserie : St-Lievens-Esse (Herzele) - Flandre Orientale : 1897*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Arthur Van den Bossche (I) qui achète une exploitation agricole et y ajoute un an plus tard, une brasserie toujours sur place. Il se marie avec une fille de brasseur Callebaut qui deviendra par la suite, célèbre pour son chocolat. Il se spécialise dans la production de brunes.

En 1925, après sa mort, les deux fils Willy et Marc (II) reprennent la brasserie. En 1957, ils créent la Pater Lieven* (*ambrée*) à l'occasion des festivités célébrées tous les 50 ans en l'honneur de Saint-Liévin.

En 1981, le fils de Marc, Ignace (III) devient directeur et décide de rénover la brasserie et de créer la gamme des Pater Lieven pour le centenaire de la brasserie.

Ses fils, Bruno et Emmanuel (IV) ont pris la relève au début des années 2000.

La brasserie utilise la source du Pater Lieven connue par les villageois comme étant une eau très ferrugineuse présentant des propriétés médicamenteuses (*favorable aux reins*), voire miraculeuses selon les villageois. Elle produit notamment la série "*Pater Lieven*"* (*bières d'abbaye*).

- Buffalo Anno 1907 (*6,5 % alc. vol. : 1907*) : Brune riche en malt. Sa robe est brun noir et la mousse est crème. Le nez sucré (*brun*) et torréfié (*café*). En bouche, elle est sèche avec un arôme torréfié (*café*).

ANECDOTE : L'origine de la première Buffalo produite en 1907 est sujet à deux légendes : 1) Cette bière serait due à la maladresse d'un jeune ouvrier resté seul à la brasserie pendant que ses collègues assistaient à une représentation du cirque Buffalo Bill à Gand. Il ne remua pas assez le brassin et laissa brûler lors de l'empâtage, le malt dans le fond de la cuve. 2) Etant donné que tous les ouvriers voulaient assister à la représentation du cirque, ils ont réglé le feu pour que la bière brûle durant la durée théorique du spectacle. Or, celui-ci dura plus longtemps que prévu. Ainsi, dans le cas des deux hypothèses, le résultat donna une bière foncée et caramélisée au goût fort agréable. Le brasseur rusé fit alors d'une erreur, un avantage financier puisqu'il déclara avoir créé un brassin spécial pour la venue de ce cirque. Ainsi serait née la Buffalo 1907, la plus vieille bière produite actuellement par la brasserie. Actuellement, elle est moins concentrée que la recette originale.

- Buffalo Belgian Stout (*9 % alc. vol.*) : Stout avec une bonne dose de malt. Sa robe est brun noir et la mousse est crème. Le nez est sucré (*brun*) et torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est sèche avec un arôme chocolat. La finale est sèche, amère et caramélisée. Elle a été développée à la demande des importateurs américains.
- Buffalo Bitter (*8 % alc. vol.*): Blonde riche en houblons. Sa robe est dorée. Le nez est houblonné. En bouche, elle est sèche et amère avec un arôme houblonné et une note fruitée. Elle a été développée à la demande d'importateurs italiens qui souhaitaient une bière amère avec un goût de houblon caractéristique.
- Buffalo Grand Cru : Elle n'est pas produite sur le site mais chez Rodenbach.
- Lamoral Degmont (*8 % alc. vol.*) : Triple utilisant une eau très ferrugineuse pauvre en calcaire. Sa robe très perlée façon champagne est brun clair. En bouche, elle est amère avec un puissant arôme de malt doux (*association de la Pils et du biscuit doux*). Elle se boit fraîche. Elle peut se conserver entre un à deux ans.

ANECDOTE : Le nom provient du premier prince d'Egmont, Lamoral, qui fut également prince de Gavre, gentilhomme du Hainaut. Il est né à La Hamaide en 1522 et fut décapité en 1568 à Bruxelles avec le Comte de Hornes à la suite d'une révolte des Pays-Bas contre Philippe II. Son histoire inspira Beethoven qui composa à son hommage une musique de scène sous le nom d'"Egmont".

- Livinus (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. La finale est légèrement amère.

Vandenheuvel (*bière*) *: Voir brasserie de l'Imprimerie*

Vander Ghinste (*brasserie*) *: Voir brasserie Omer Vander Ghinste*

Vanderlinden (*brasserie : Halle - Brabant Flamand*)

Cette brasserie familiale a été fondée par la famille Vanderlinden qui a repris la brasserie familiale Ghyssels** fondée en 1895.

Elle produit notamment deux bières de saison pour des événements locaux : 1) le pèlerinage à Notre-Dame de Hal et 2) le carnaval de Hal (*fin février ou début mars*).

- Diable (*5,5 % alc. vol.*) : Vieille Brune des Flandres contenant une base de Lambic et du sucre. Sa robe est brunâtre. Le nez est fruité. En bouche, elle est ronde et sucrée. Son taux d'alcool augmente avec la conservation et peut atteindre 6 % alc. vol.

Vandewalle (*brasserie : Lo-Reninge – Flandre Occidentale*)

Van Honsebrouck (*brasserie : Ingelmunster - Flandre Occidentale : 1840*)

Cette brasserie industrielle (*97 000 hl en 2010*) a été fondée par Amandus Von Honsebrouck qui exploite une ferme-brasserie-distillerie tout en étant bourgmestre de la commune de Werken.

Son fils, Emile (II) se marie avec Louise De Poorter et le couple va vivre dans la ferme familiale. Cependant, les relations difficiles entre Louise et ses beaux-parents obligent le couple à partir et créer une nouvelle brasserie. Après deux tentatives, le couple fonde en 1900, une brasserie à proximité d'Ingelmunster qu'il dénomme Sint-Jozef. C'est surtout Louise qui gère la brasserie, tout comme les cinq enfants.

Deux de leurs fils, Paul et Ernest (III) assurent la relève en 1922. Ils agrandissent l'exploitation en édifiant un bâtiment à 4 étages ainsi qu'une malterie et se consacrent à la production de bières à fermentation basse : Une bock, une Export et une pils. Cela nécessite beaucoup d'argent sans rapporter gros. Ernest reste célibataire alors que Paul a 8 enfants.

En 1953, alors que Paul tombe gravement malade, son fils ainé, Luc (IV) décide de devenir brasseur et reprend l'activité de la brasserie. Très vite, il se rend compte que sa brasserie ne peut pas faire concurrence aux grandes brasseries de pils. Il abandonne la production de pils au profit de la Bacchus (*bière à fermentation mixte*) et change le nom de la brasserie Sint Jozef en Van Honzebrouck. Il passe un accord avec Krüger pour écouler sa bière. La Bacchus connait un premier succès en 1975 lorsque la brasserie Rodenbach n'arrive plus à satisfaire à la demande importante de son produit phare, la Rodenbach, bière fort proche de la Bacchus. La production passe à 25 000 hl/an. Luc en profite également pour créer en 1957, une gueuze et une kriek à partir de moût acheté chez Van Haelen** (*Uccle*) et développer une culture de levures sauvages. Il diversifie la gamme Saint-Louis* et donne naissance à d'autres bières : la *Kasteelbier** et la *Filou**.

Dans les années 1990, Xavier Van Honsebrouk (V) reprend l'entreprise. Il crée la K'8 (*kriek forte*), la Kasteel Rouge et augmente la production de cette gamme.

Elle produit également des bières à fermentation spontanée (*Saint-Louis*).

- Bacchus (*4,5 % alc. vol.*) : Bière à fermentation mixte (*vieille brune flamande*). La robe brillante est brun foncé (*82 EBC*). Le nez est caramel, chocolat et fruité (*cerise*). En bouche, elle est acide avec un arôme de groseille verte. Elle est emballée dans un papier beige.
- Bacchus Framboise (*5 % alc. vol.*) : Bière à fermentation mixte (*vieille brune flamande*) aromatisée à la framboise. En bouche, elle est sucrée et acidulée.
- Barista Chocolate Quad (*11 % alc. vol.*) : Chocolate quad. Sa robe est ambré fonçé. Le nez est céréalier (*pain cuit*), fruité (*amande et fruits rouges*) et torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est douce et un peu alcoolique avec une faible note de café.
- Brigand (*9 % alc. vol. - 1980*) : Blonde forte (*bien qu'ambrée à l'origine*) contenant du froment non malté. Sa robe finement perlée est dorée (*12 EBC*). Le nez peu expressif est céréalier, épicé avec un petit goût fruité (*amande*). En bouche, elle est piquante, légèrement acide, alcoolique et moyennement amère (*25 IBU*) avec un arôme épicé (*coriandre*). La finale est longue et amère. Son verre allongé est taillé dans le bas afin d'accentuer l'effervescence et lui donner un aspect de champagne.

ANECDOTE : Le nom provient, soit du fait que les voleurs qui sévissaient en Flandres durant le 18ème siècle assouvissaient souvent leurs soifs dans des auberges situées sur des axes fréquentés par les voyageurs, soit du nom donné aux fermiers flamands ("*les Brigands*") qui aidèrent à délivrer la région de l'ennemi français vers 1798 en se battant contre les Sans-Culottes. Une autre légende prétend qu'elle fait référence à l'ancien coach de judo, Jean Marie De Decker qui s'est lancé en politique avec des idées révolutionnaires.

- Filou (*8,5 % alc. vol. : 2014*) : Blonde élaborée avec 3 houblons belges et tchèques (*Kent Golding, Saphir et Saaz*), une levure similaire à la Kasteel* et sans ajout. Elle est refermentée en bouteille. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes céréalier, fruité, épicé, floral et levuré. La finale est moyennement amère. Elle se boit fraîche (*8°C*). Son nom fait référence à un petit malin rusé, un peu voleur.
- K'8 (*8 % alc. vol. : 1997*) : Kriek moderne forte élaborée à partir d'une brune et du jus de cerises. Sa robe est rouge foncé. Le nez est fruité (*amande*). En bouche, elle est douce et légèrement acidulée avec un arôme fruité (*cerise*).

ANECDOTE : Cette kriek moderne à haute teneur en alcool était le rêve de Luc mais a été créée par son fils Xavier. L'idée de cette bière destinée à séduire les jeunes est apparue lors du Salon de l'hôtellerie d'Amsterdam en 1998 où le cidre tendance Woodpecker faisait fureur aux Pays-Bas. La lettre K signifie kriek et le chiffre 8 correspond au degré d'alcool. La bouteille était recouverte d'un plastique rougeflashy avec des références au Japon. Elle a connu un certain succès en Hollande où la chaîne de grande distribution Albert Heyn la vendait dans ses rayons. Chez nous, elle était principalement présente en discothèque et cafés de jeunes.

- Trignac XII (*12 % alc. vol.*) : Barley Wine mûri en foudre de bois. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*banane et ananas*) et alcoolisé avec une note épicée (*vanille*). En bouche, elle est douce, complexe avec des arômes fruité, alcool et des notes de vanille et de bois.

La série **Kasteel** provient du château d'Ingelmunster dont les caves sont utilisées pour la fermentation de la bière. Elle a été également appelée Bière du Château dans le passé suite à la volonté d'un des brasseurs de vouloir conquérir le marché wallon. Mais les stratégies actuelles de la brasserie s'étant orienté vers l'Europe, le nom de Kasteel Bier a repris le dessus.

Les bières sont comparables à des vins car elles grandissent dans des châteaux et leur année de fabrication est présente sur les étiquettes. Cela permet de mieux suivre leur conservation.

- Kasteel Blonde (*7 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est herbacé et fruité (*pomme*). En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme malté et fruité (*pomme*).
- Kasteel Cuvée du Château (*11 % alc. vol. : 2009*) : Brune vinifiée de 10 ans d'âge.
- Kasteel Donker (*11 % alc. vol. : 1989*) : Brune élaborée avec une levure lente et subissant un processus de madérisation lors de sa fermentation. Elle mûrit sur tank une douzaine de semaines avant de séjourner entre 6 et 12 semaines dans les caves du château d'Ingelmunster. Sa robe moyennement pétillante est brun foncé (*77 EBC*) et sa mousse est légèrement brunâtre. Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est ronde, sucrée, peu piquante et amère avec un goût liquoreux particulier et une note de torréfaction. La finale est légèrement sucrée (*similaire au porto*). Elle se boit tempérée (*12-15°C*). Elle est millésimée avec l'année de production ; ce qui permet de mieux suivre la conservation en cave.
- Kasteel Extra (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. En bouche, elle est légèrement houblonnée avec un arôme houblonné.
- Kasteel Rouge (*8 % alc. vol. - 2007*) : Bière fruitée élaborée avec des cerises macérées et une liqueur de cerise. Sa robe est rubis. Le nez est fruité (*cerise*). En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme fruité (*cerise*).

ANECDOTE : Le lancement de cette bière s'est fait avec des huées du public qui souhaitait conserver des bières pures non fruitées. Sa dégustation les fait changer d'avis.

- Kasteel Rubus Framboise (*7 % alc. vol. : 2023*) : Kasteel élaborée avec de vraies framboises. Sa robe est brun violet et sa mousse est beige à rose pâle. Le nez est fruité (*framboise*) avec une note maltée. En bouche, elle est douce, légèrement acidulée et peu amère avec un arôme fruité (*framboise*). La finale est sèche et fruitée.

ANECDOTE : Le mot Rubus est le nom scientifique des ronces dont le framboisier fait partie.

- Kasteel Triple (*11 % alc. vol. - 1995*) : Triple blonde contenant du maïs et du sucre. Sa robe peu pétillante est jaune doré clair (*11 EBC*). Le nez peu intense est herbacé et houblonné (*frais*) avec une touche de torréfaction. En bouche, elle est douce, ronde, peu piquante et amère avec un arôme fruité (*fruits secs*) et des notes sucrée et de porto. La finale est exotique. Elle se boit tempérée (*12°C*). Elle se conserve un certain temps.
- Kasteel Winter (*11 % alc. vol.*) : Bière de Noël. En bouche, elle offre des arômes torréfiés (*chocolat, caramel et café*). La finale est longue, douce et amère avec un goût de massepain et d'alcool.

Van Steenberge (Bios) (*brasserie : Ertevelde (Evergem) - Flandre Orientale : 1784*)

Cette brasserie-malterie familiale (*240 000 hl*) également connue sous le nom Bios* a été fondée par Jean Baptiste De Bruyne (I) qui lui donne le nom "De Peer" (*la poire en flamand*) en raison du poirier qui se trouvait dans son jardin.

A sa mort et n'ayant pas d'enfant, un neveu de son épouse, Jozef Schelfaut (II) reprend le brassage.

Sa fille, Margriet Schelfaut épouse Paul Van Steenberge (III) homme politique et professeur qui reprend l'activité à la mort de Jozef. Paul étant un grand passionné de la vie (bios) des levure, rebaptise la brasserie en 1919, en brasserie Bios et écrit plusieurs ouvrages sur les levures. Il produit une bière de garde appelée *Bios* qui est composée d'une bière jeune et d'une bière de deux ans d'âge. Par la suite, elle reçut le titre de *Bourgogne des Flandres*. En 1927, il se lance dans la production de bières à fermentation basse comme la "Lente-Bock" qui devient plus tard la Sparta-Pils.

En 1962, leur fils, Jozef Van Steenberge (IV) reprend l'activité. Il dispose de ses propres champs d'houblons. Dans les années 1960 et 1970, persuadé du futur succès des bières d'abbaye, il rachète des contrats pour produire les séries *Augustins** (*Gévé***), *Bornem** (*Bierens*** *et Haacht**) et *St-Bernard* (*Tipsor***). Il produit provisoirement la Corsendonk Pater (*brune*) pour le compte de la brasserie Corsendonk*. Cela lui permet de survivre face aux concurrents de pils tout en continuant à produire sa Sparta-Pils qu'il livre à une centaine de cafés. Il reprend la fabrication de la Gulden Draak, fabriquée initialement dans l'ancienne brasserie Cruyl**. Il a été bourgmestre et président de l'Association des petites et moyennes brasseries de Belgique. Il a vécu jusqu'à 92 ans.

En 1985, son fils, Paul Van Steenberge (V) reprend les rênes. Il rachète la brasserie Neyt** (*Evergem – 1993*),.

En 2013, le petit-fils de Jozef, Jef Verseele (VI) entré dans le groupe en 1998, reprend la direction. Sa femme Theresa de Roose l'aide également et a contribué au développement de la bière Fourchette (*design de la bouteille et du verre*).

Elle brasse diverses bières comme la Sparta Pils* (*pils*) mais surtout des bières fortes comme ses deux produits phares (*Gulden Draak et Piraat*), plusieurs bières d'abbaye (*Augustijn*, Bornem*, Corsendonk* et Keizerberg**) ainsi que de nombreuses bières à commission comme la Celis White*, la série des bières 'n pour un café à Bruxelles, la gamme Principale pour 3 cafés sœurs et la série Sinpalksen (*depuis 1996 pour la société "De Cock Meesterbrouwers" à Sint-Pauwels*). Chaque bière a sa propre levure dont une levure de vin issue de la région de Bordeaux. Cette dernière fournit une bière plus facile à digérer mais aussi plus forte en alcool.

- Atomium Premier Grand Cru (*8 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec 6 types de céréales. Sa robe est jaune dorée. Le nez est fruité. En bouche, elle est ronde et douce avec des arômes floral et fruité (*citron*). C'est une bière à étiquette.

ANECDOTE : Cette bière fait référence au monument emblématique de Bruxelles, l'Atomium composé de 9 boules et représentant une molécule de fer. Sur l'étiquette, le monument est représenté avec des fûts de bière en bois en guise de boules.

- Baptist 1784 (*6,5 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe translucide est dorée. Le nez est céréalier. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes maltées. La finale est peu amère.

ANECDOTE : Le nom est un hommage au fondateur de la brasserie (*Jan Baptist de Bruyne*).

- Baptist IPA (*6,7 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est dorée (*20 EBC*). Le nez est houblonné. En bouche, elle est amère avec des arômes maltés et herbacés. La finale est peu amère.
- Bios
- Emeraude de Poilvache (*9 % alc. vol.*) Elle est produite pour l'association "*Les amis de Poilvache*".
- Fourchette (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec différents céréales. En bouche, elle est peu amère.

ANECDOTE : Son nom provient du fait qu'elle a été créée par de bons chefs cuisiniers.

- Fourchette Grand Cru (*2023*) : Fourchette classique mûrie durant au moins 20 mois dans un fût de Sauvignon Blanc. En bouche, elle est douce et puissante.
- Gulden Draak Classic (*10,5 % alc. vol. : 1981*) : Brune forte proche d'une trappiste foncée élaborée avec une levure de vin de la région de Bordeaux. Sa robe très dense est brun orange foncé (*64 EBC*). Le nez bien équilibré est malté, caramel, épicé (*cannelle et clou de girofle*) et fruité avec une légère note soufrée. En bouche, elle est moelleuse, équilibrée et amère avec des arômes torréfié (*cacao et café*) et épicé. La finale est liquoreuse. Elle se boit tempérée (*10-12°C*). Sa bouteille en verre est colorée en blanc. Elle peut conserver quelques années en cave où elle n'évolue plus beaucoup.

ANECDOTE : Elle est originaire de la brasserie Cruyl** (*Assenede*) qui la produisait de manière éphémère pour la fanfare locale et a été reprise de manière continue dans les années 80 par la brasserie Van Steenberge, moyennant certaines adaptations de production, vu le taux élevé d'alcool.

Le nom fait référence au dragon doré qui surmonte le beffroi de la ville de Gand, symbole de liberté pour les Gantois après avoir servi de proue au navire norvégien de Sigurd Magnusson en partance pour les Croisades (1111) et avoir été aux mains des Brugeois qui les empêchaient de développer leur port (*rivaux incontesté des gantois*). Par la suite, lors de la bataille de Beverhout (*1382*), ils ont gagné sur des brugeois ayant un peu trop fêté les processions du Saint-Sang et ont ainsi récupéré la dragon. De même le verre de Gulden Draak évoque un œuf de dragon.

- Gulden Draak 9000 Quadruple (*10,5 % alc. vol. : 2011*) : Quadruple vieillie en fût de bois. Le nez est caramel et fruité (*fruits grillés et raisin sec*). En bouche, elle est douce. La finale est peu amère. Le 9000 correspond au numéro postal de la ville de Gand.
- Gulden Draak Brewmaster Edition (*2012*) : Gulden Draak 9000 Quadruple vieillie sur copeaux de bois macérés, soit dans le whisky, soit dans le bourbon ou dans un fût. Elle varie d'une année à l'autre selon la qualité du bois. Elle a été produite à l'occasion des 250 ans de la brasserie.
- Gulden Draak Imperial Stout (*12 % alc. vol. : 2018*) : Imperial Stout proche d'une Quadruple. Sa robe translucide est rouge foncé. Le nez est torréfié, presque fumé et fumé (*fruits mûrs*). En bouche, elle est douce et puissante avec des arômes caramel, torréfié (*chocolat*), épicé (*menthe poivrée*) et fruité (*banane*). La finale est longue et moyennement amère. Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Klokke Roeland (*11,5 % alc. vol.*) : Elle est produite pour le compte du café *Het Waterhuis* (*Bierkant*).
- Leute Bokbier (*7,5 % alc. vol. : 1970*) : Brune de Noël refermentée en bouteille. Sa robe est brun-rouge. Le nez est poivré. En bouche, elle est pleine et douce avec un arôme épicé (*poivre, gingembre et cannelle*). La finale est courte et épicée. Le nom n'a rien à voir avec la bock allemande mais signifie "*Joyeux Dollar*" repris sur l'étiquette.

ANECDOTES :

Elle se sert dans un verre spécial sur un socle de bois contenant une alcôve spécifique. Ce support est réalisé à la prison de Middelburg pour des raisons économiques.

Elle a été produite pour la première fois en 1927 sous forme d'une blonde à fermentation basse, commercialisée durant un certain nombre d'années sous le nom de Leutebock, soit une bière très différente de la bière actuelle qui n'est produite que depuis 1970. En 1970, elle est produite uniquement pour le marché hollandais et arrive en Belgique en 1998.

- 'n Bruegel (*5 % alc. vol.*) : Ambrée à double fermentation. Elle se conserve 2 ans. Elle porte le nom du peintre du 16ème siècle, Pieter Bruegel. Elle n'est disponible qu'au café Skieven Architek situé sur la Place du Jeu de Balle dans le quartier des Marolles à Bruxelles.

ANECDOTE : Il s'agit probablement d'une étiquette de la bière Yersekes Mossel* ou Ever.

- 'n Capucin (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Elle n'est disponible qu'au café Skieven Architek situé sur la Place du Jeu de Balle dans le quartier des Marolles à Bruxelles.
- 'n Poelaert (*10,8 % alc. vol.*) : Brune. Elle n'est disponible qu'au café Skieven Architek situé sur la Place du Jeu de Balle dans le quartier des Marolles à Bruxelles.

ANECDOTE : Elle porte le nom de Joseph Poelaert (*1817 – 1879*), célèbre architecte bruxellois qui construisit de nombreux grands bâtiments à Bruxelles tels que le Palais de justice, l'église royale de Laeken, le théâtre de la Monnaie ainsi que la Colonne du Congrès afin de donner une belle image de la Belgique nouvellement formée.

- 'n Procureur (*9 % alc. vol.*) : Blonde. Elle n'est disponible qu'au café Skieven Architek situé sur la Place du Jeu de Balle dans le quartier des Marolles à Bruxelles.
- Piraat (*10,5 % vol. alc.*) : Triple refermentée en bouteille. Sa robe limpide et brillante est ambrée (*21 EBC*). Le nez est peu torréfié. En bouche, elle est amère avec des arômes épicés, maltés et alcoolisés. La finale est longue, sucrée et peu amère. Elle évolue dans le temps.
- Piraat Tripel Hop (10,*5 % vol. alc.*) : Triple riche en houblon.

La gamme Principale est brassée pour 3 cafés: Le Dock's Café (*Anvers*), la Quincaillerie (*Bruxelles*) et le Packhuis (*Gand*).

- Principale Blonde : Blonde.
- Principale Brune : Brune.
- Sinpalsken Blond (*8,5 % alc. vol.*) : Blonde refermentée en bouteille avec ajout de sucre. Sa robe est dorée.
- Sinpalsken Brune (*8,5 % alc. vol.*) : Brune refermentée en bouteille avec ajout de sucre. Sa robe est foncée.
- Yersekes Mosselbier (*4,5 % vol. alc.*) : Ambrée de saison. En bouche, elle est amère et ressemble à une Vieux-Temps ou une Palm. La finale est longue et amère, contrastant avec la douceur de la moule. Elle se consomme fraîche (*5°C*). Elle est principalement destinée au marché hollandais.

ANECDOTE : Le nom provient du plat traditionnel belge et hollandais et de la petite ville batave située sur l'embouchure de l'Escaut, côté Nord, qui est la véritable capitale mondiale de la moule de mer. Aux alentours du 15 août, plus de 100 000 personnes se réunissent dans cette ville pour y célébrer les moules. Il faut une bière pour accompagner ce repas.

Van Tricht (*brasserie : Anvers – Anvers*)

Cette brasserie a été fondée par le maître fromager qui cherchait une bière pour accompagner ses fromages

- Rex (*6,9 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est blonde

Vapeur (à) (Brasserie) (*brasserie : Pipaix – Hainaut : 1984*)

Cette microbrasserie (*500 hl*) a été fondée par Jean-Louis Dits et sa femme Anne-Marie plus communément appelée par son totem, Sitelle, qui rachètent l'ancienne ferme-brasserie à vapeur Biset (*Gaston*)** destinée à la casse et la rénovent ainsi que le dispositif à vapeur datant de 1895 (*voir brasserie Cuvelier***). C'est la seule brasserie au monde à brasser encore à la force de la vapeur (*machine de 12 cv*) bien qu'elle soit récente.

ANECDOTE : Les débuts sont folkloriques pour le couple et leurs amis brasseurs. La brasserie de Silly* leur fournit les raccords manquants en laiton tandis que la brasserie Dupont* les aide à embouteiller ses 1 000 premiers litres. Par la suite, la brasserie organise annuellement des journées portes ouvertes où sont produites des cuvées spéciales dont les étiquettes sont le fruit de dessinateurs connus de BD, comme Walthéry, Franquin, Tome et Janry, *etc.*

Les étiquettes des cuvées normales représentant souvent des cochons ou cochonnes, sont dessinées par Louis-Michel Carpentier, un ami et le dessinateur d'une série de BD consacrée à la bière avec le tenancier connue, Poje. En échange, Jean-Louis a créé en 1986, un brassin particulier, La Poje, une bière rousse en son honneur. Il a également dessiné des

étiquettes pour la brasserie Cantillon* (*bières à fermentation spontanée*), la brasserie de Silly* (*Green Killer et Enghien de Noël*) ou la brasserie française La Choulette (*gamme "Sans Culotte"*).

Les bières sont non filtrées et non pasteurisées.

- Cochonnette (9 % alc. vol.) : Brune. Sa robe légèrement trouble est brune. Le nez est acidulée. En bouche, elle est également acidulée avec des arômes fruités.
- Grosse Vapeur Cochonne (*9 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec des épices et refermentée en bouteille. En bouche, elle livre un arôme épicé avec une note caramélisée. La finale est amère. Elle est issue de la recette originelle de la Biss 10°, brassée par l'ancienne brasserie Cuvelier**.

ANECDOTE : Elle se distingue par un dessin de cochon femelle assise sur un siège similaire au film "Emmanuelle" qui fut censuré notamment au Canada lors de son apparition pour des raisons de pudeur. Dès lors, la cochonne sera affublée d'un soutien-gorge.

- Potiblonde (*8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du potiron.
- Saison de Pipaix (6,*5 % vol. alc. – 1984*) : Bière de saison. Sa robe est ambrée et sa mousse est beige. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est piquante, pas acide (*comme les autres Saisons*) et peu amère avec un arôme épicé (*anis*). La finale est amère et sur l'anis. Le nom provient du village où elle a été conçue en 1785.
- Vapeur de Châtaigne (7 % alc. vol.) : Bière élaborée avec des châtaignes. Elle se boit tempérée (*13-18°C*).
- Vapeur d'Halloween : L'étiquette représente une cochonne déguisée en sorcière.
- Vapeur en Folie (*8 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. Le nez est épicé (*thym*) et fruité (*pomme*). En bouche, elle est âcre avec des arômes épicé et malté. La finale est amère et épicée. Elle se boit fraîche ou tempérée. L'étiquette représente de manière implicite et humoristique, les effets secondaires de la bière si elle n'est pas consommée avec sagesse.
- Vapeur Rousse (*8 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est rousse. En bouche, elle est peu acide avec une touche d'exotisme et d'épices. La finale est amère et torréfiée.
- Vapeur Vanille (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des épices (*vanille*) et du sucre. L'étiquette représente une cochonne déguisée en vahiné très légèrement vêtue.

Vaurien (*brasserie et bières : Grandvoir - Luxembourg*)

Cette microbrasserie a été conçue par Bert De Wit, ex-brasseur chez Affligem et Justin Depierreux, jeune brasseur originaire de Messancy dans une aile du château – ferme de Grandvoir perdu en plein bois.

Elle produit la gamme V et un blanche W* avec un chiffre correspondant au degré d'alcool.

- Vaurien V5 Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment, du seigle et 3 houblons (*Magnum, Spalt et Strisselspalt*). Sa robe est jaune paille (*9 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*18 IBU*).
- Vaurien V7 Blonde Dorée (*7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment et 3 houblons (*Magnum, Spalt et Strisselspalt*). Sa robe est dorée (*19 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*27 IBU*).

VDBCK (*brasserie : Tielrode (Temse) – Flandre Orientale : 2008*)

Cette brasserie (*5 000 hl*) a été fondée par Philippe De Cock, ancien gérant d'une charcuterie, sa femme Charlotte et leur fils qui, après avoir racheté en 2008, le bâtiment en ruine de l'ancienne brasserie Verbeeck-Back**, ont décidé de se lancer dans le monde des brasseurs sans réelle expérience, le fils de Philippe ayant suivi un cours de brasserie. Leur début a été un ensemble d'expériences accompagnées par des experts brassicoles et commerciaux. Très vite, ils ont modernisé la brasserie.

Elle se distingue des autres brasseries belges par la production de bières à la mode et loin du style classique belge. Elle produit la gamme *Kerel* qui se distingue par un design particulier des bouteilles (*bouteille de sirop médicamenteux*) et une étiquette où le terme Kerel est surligné en rouge.

ANECDOTE : Les propriétaires ont retrouvé dans l'ancien bâtiment, une bouteille intacte de bière de l'ancienne brasserie. Après analyse auprès d'experts, ils ont tenté de reproduire la recette originelle.

- Kerel Bière de Garde (*7,5 % alc. vol.*) : Bière de garde avec du malt grillé. Sa robe est cuivrée. Elle est peu amère (*24 IBU*).
- Kerel Dark IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA produite à base de malt grillée et noir. Sa robe est brun foncé. La finale est douce et très amère (*54 IBU*).
- Kerel Grapefruit IPA (*5 % alc. vol.*) : IPA fruité réalisée avec de vrais fruits. Sa robe est dorée (*53 IBU*). En bouche, elle offre un arôme fruité (*fruits tropicaux*).

- Kerel India Pale Ale (*5 % alc. vol.*) : IPA à base d'houblons infusés. Sa robe est ambré clair. Elle est très amère (*53 IBU*).
- Kerel New England Session IPA (*2,5 % alc. vol.*) : IPA pauvre en alcool. Sa robe est blonde. En bouche, elle est fraîche et peu amère avec un arôme houblonné et une note fruitée (*fruits exotiques*).
- Kerel Pink Imperial (*8 % alc. vol.*) : Russian Stout Imperial riche en houblons. Sa robe est brun noir.
- Kerel Saison (*5,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec plusieurs houblons. Sa robe est doré (*15 EBC*). Le nez est malté, floral et épicé. En bouche, elle est sèche et moyennement amère (*22 IBU*) avec des arômes floral et fruité. La finale est légèrement amère.
- Kerel Stout (*5,5 % alc. vol.*) : Stout à base d'houblons modernes. Sa robe est noire. En bouche, elle est moyennement amère (*34 IBU*) avec des arômes torréfiés (*chocolat et café*).
- Kerel Strong Ale

Vedett (*bière*) *: Voir brasserie Duvel-Moortgat*

Vélo de ma Sour (*bière*) *: Voir brasserie Drink Drink!*

Venus Effect (*bière*) *: Voir brasserie Surréaliste*

Verdoemenis (*bière*) *: Voir brasserie De Struise Brouwers*

Verhaeghe ou Vera (*brasserie : Vichte - Flandre Occidentale : 1885*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Paul Verhaeghe (I) qui écoule dans un premier temps, sa production tant au niveau local qu'à Bruxelles grâce à la ligne de chemin de fer. Il appele initialement sa brasserie Vera afin d'avoir un nom commercial faisant allusion d'une part à son nom de famille et d'autre part, à la façon authentique de brassage.

Lors de la Première Guerre mondiale, la production s'arrête et la brasserie est démantelée. A la fin de la guerre, la brasserie remis à neuf a perdu sa clientèle bruxelloise et ne brasse plus qu'une production locale. Elle se lance dans la production de bières à basse fermentation (*Vera-Pils*) et l'amélioration de la qualité des anciennes bières.

Dans les années 1970, Jacques et Pierre Verhaeghe gèrent l'entreprise.

Karl Verhaeghe a créé la Duchesse de Bourgogne et a voulu poursuivre ses activités malgré une invalidité liée à un accident de route.

Elle s'est spécialisée dans les vieilles brunes comme son produit phare, la Duchesse de Bourgogne et la Vichtenaar*.

- Barbe Noire (*9 % alc. vol.*) : Scotch. Sa robe est noire et sa mousse est *caffe latte*. Le nez est torréfié. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme torréfié (*chocolat et café*). La finale est persistante, amère et torréfié. Il ne s'agit pas d'un Scotch mais plus d'une Stout.
- Caves (*5,8 % alc. vol.*) : Brune. Le nez est doux. En bouche, elle est douce et veloutée. Elle n'a pas de nouvelle saveur en arrière-goût. Elle est historique pour la ville de Lierre (*Anvers*) qui a connu une longue tradition brassicole dès le début de Moyen-Age (*la ville comptait jusqu'à 17 brasseries*).

ANECDOTE : Entre le 16 et 17ème siècles, la Caves était si renommée dans le Duché de Brabant ainsi que dans le Comté de Flandre que la ville de Gand exigea un certificat d'origine délivré par la magistrature lierroise prouvant l'authenticité de cette bière. Cependant, fort de leur succès, les brasseurs de l'époque ne s'adaptèrent pas aux techniques nouvelles. Ce fut le déclin d'une tradition glorieuse. La dernière brasserie à la brasser fut la brasserie Cuyckens**. La bière disparut pour renaître dans les années 1970 suite au travail de l'ingénieur brasseur et historien brassicole Alphonse Swartelee, ancien maître brasseur de la brasserie Alken qui recréa une bière proche de la recette médiévale mais moins alcoolisée. Elle est brassée depuis 1976 pour le compte de l'A.S.B.L. "*Heren van Lier*", une guilde et association culturelle. L'étiquette du col porte d'ailleurs les armoiries de cette guilde.

Une autre anecdote concernant cette bière est que durant la Deuxième Guerre mondiale, il était interdit par les allemands de produire de la bière de qualité. Or, la brasserie Cuyckens voulant continuer à la produire, lui donna le nom de "L'inconnue" et lui permit ainsi de passer le cap de la guerre.

- Duchesse de Bourgogne (*6,2 % alc. vol.*) : Vieille brune des Flandres élaborée avec des malts torréfiés et des houblons peu amers. Elle est brassée selon une méthode ancienne et mûrie plusieurs mois après une double fermentation en foudre de chêne. Sa robe est rouge rubis. En bouche, elle est aigre douce avec un arôme fruité (*du aux tannins contenus dans les récipients en chêne*) et boisé. La finale est sucrée. Elle se boit fraîche à modérée (*8-12°C*) dans un verre à calice.

ANECDOTE : La Duchesse de Bourgogne en question s'appelle Marie de Bourgogne, fille héritière unique du puissant duc de bourgogne Charles le Téméraire et d'Isabelle de Bourbon. Née en 1457 au château du Coudenberg à Bruxelles dans le vaste duché de Bourgogne qui s'étend alors jusqu'aux Pays-Bas bourguignons en passant par l'Alsace, le Duché de Lorraine, le Comté d'Artois et le Comté de Flandres. Elle devient prétendante au titre d'impératrice de l'empire germanique en 1477 suite à son mariage avec

Maximilien Ier du Saint-Empire, ce qui fait d'elle la duchesse la plus puissante et la plus riche d'Europe en plein faste de la Renaissance. Elle lui apporte en dot le duché de Bourgogne et le comté de Flandre. Elle est également la grand-mère paternelle de l'empereur allemand Charles-Quint.

- Echt Kriekenbier (*6,8 % alc. vol.*) : Bière brune fruitée utilisant des cerises entières. Sa robe est rouge cerise et sa mousse est rose. Le nez est fruité (*cerise*) et boisé. En bouche, elle est acide avec un arôme de cerise. La finale livre des arômes de jus de fruit.
- Noël Christmas Weihnacht (*7,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël.
- Oude Piro Blond : Elle fait suite à l'Oude Piro Bruin (*voir ci-dessous*).
- Oude Piro Bruin : Cette bière créée par l'ancienne brasserie Bevernaggie** (*Lichtervelde*) et dont c'était le produit-phare a été relancée dans les années 1990 par Geert Bevernagie qui a décidé de la faire produire chez Verhaeghe.
- Vichtenaar (*5,1 % alc. vol.*) : Vieille Brune des Flandres. Sa robe est rouge brun et sa mousse beige est crémeuse. Le nez légèrement acide est boisé, céréalier et épicé (*gingembre*). En bouche, elle est acide avec un arôme de chocolat.

Verhuisbrouwerij (De)

- Heymisse (*9 % alc. vol.*) Ambrée au guarana (*petite baie plus riche en caféine que le café*). La robe est ambrée à brun clair. Le nez est caramel, torréfié (*réglisse*) et alcoolique (*porto*). En bouche, elle est savoureuse avec des arômes de café et d'épices. Elle est produite par la brasserie 't Hofbrouwerijke.
- Ijsbeer Willem Whisky Oak : Bière mûrie dans un fût en chêne de whisky.

Vermont Connection (*bière*) *: Voir brasserie Norm (Brewing)*

Vermontoise (La) (*bière*) *: Voir brasserie de Blaugies*

Vertue Ose (*bière*) *: Voir brasserie Millevertus*

Via Belgica (*bière*) *: Voir brasserie Flurkbrouwers*

Vicaris (*bière*) *: Voir brasserie Dilewyns*

Vichtenaar (*bière*) *: Voir brasserie Verhaeghe*

Victoria (*bière*) *: Voir brasserie AB Inbev*

Victorius (*bière*) *: Voir brasserie 4Pajot*

Victorius *(bière) : Voir brasserie Glorius Bastards*

Vieille (La) (*bière*) *: Voir brasserie Gosselin*

Vieille des Estinnes (*bière*) *: Voir brasserie Dupont*

Vieille Hallebarde (La) (*bière*) *: Voir brasserie Gosselin*

Vieille Provision (*bière*) *: Voir brasserie De Ranke*

Vieille Salm (*bière*) *: Voir brasserie Detrembleur*

Vieux Marbre (Le) (*brasserie : Aye (Marche-en-Famenne) – Luxembourg : 2020*)

Le nom provient du nom de la rue où habitent les deux brasseurs.

Cette microbrasserie a été fondée dans l'ancienne boulangerie du village par Jonathan Merciny (*travailleur dans un hôpital*) et Bastien Walhin (*électromécanicien à la SNCB*) qui ont voulu développer une activité complémentaire à leurs boulots. Ils ont acquis le matériel à la brasserie L'Attrait** (*Bertogne*) tombée en faillite.

- Godis Royale : Ambrée au miel élaborée avec du miel local. Elle a été initialement brassée à la brasserie Brasse&Vous (*Rocourt*).

ANECDOTE : Godis est le sobriquet des habitants d'Aye et signifie cochon, comme l'étiquette l'illustre. Royale fait allusion au miel.

- Marchoise Blonde (La) (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. En bouche, elle est acidulée (*citronnée*) avec un arôme de citron et de spéculoos. La finale est sèche et amère. Elle est produite à la brasserie Millevertus (*Breuvanne*).

Vieux-Temps (*bière*) *: Voir brasserie AB InBev*

Villers Saint-Ghislain (*brasserie : Villers-Saint-Ghislain - Hainaut*)

Cette microbrasserie a été fondée à l'initiative de l'institution "*Présence et Action Culturelles*" de Villers Saint-Ghislain situé près de Mons (*Hainaut*).

A l'origine, elle a créé la Villersoise qui a changé de nom par la suite.

- Villers Saint-Ghislain (*8 % alc. vol. - 1988*) : Ambrée élaborée avec un bon dosage d'houblon. La robe est ambrée clair. Le nez est complexe. En bouche, le goût est légèrement caramélisé et houblonné. La finale est amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).

Vinkenier (*bière*) *: Voir brasserie Eutropius*

Vinum (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

Violette (La) (*bière*) *: Voir brasserie Grain d'orge*

Virgin Blond (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Vissenaken (*brasserie : Tirlemont – Brabant Flamand*)

Viva (*brasserie et bière : Holsbeek – Brabant Flamand : 2021*)

Cette micro-brasserie a été fondée par Marc Kelgtermans et Jan Paesen, deux passionnés de bière, durant la période confinement.

- Viva Extra Brut (*11,5 % alc. vol.*) : Brut élaborée avec du houblon *Hallertau blanc* selon la recette spécifique à la méthode Brut. En bouche, elle est légère et légèrement acide avec un arôme fruité (*raisin*). La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*4-6°C*).

Vivement Dimanche (*brasserie : Mouscron – Hainaut*)

- MSC Stout (*6 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec du seigle et de l'avoine. La robe opaque est noire. Le nez est torréfié et épicé. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec des arômes torréfié (*café*) et de seigle. Elle se conserve 2 ans.

Viven (*brasserie et bière : Sijsele – Flandre Occidentale : 1999*)

Le nom provient du nom du village où la brasserie a démarré ses activités, Vivenkapelle.

Cette brasserie a été fondée par le couple Tony et Krystle Traen. Leur slogan est "*The art of Belgian Brewing*".

Lui s'occupe de l'administratif alors que Krystle est à la création et à la production des bières en petite quantité. Une fois la recette mise au point, la production en grande quantité est réalisée à la brasserie De Proefbrouwerij*.

En 2015, elle déménage à Sijsele dans un espace plus grand avec du matériel tout neuf. Cela a permis de créer un grand nombre de bières. Ils ont abandonné d'autres bières comme la *Blond* et la *Kapel van Viven*, leur première bière.

Elle produit 3 gammes : *Classic Collection* (*bières classiques*), *Craft Collection* (*bières basées sur les meilleures expériences de la brasserie : 2019*) et *Experimentum* (*bières en version limitée et issue d'une expérience de vieillissement en fût de bois : 2017*).

Elle produit une blanche (*Viven Champagne Weisse – voir Blanche*).

- Barley Wine (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine. En bouche, elle est ample avec un arôme d'alcool. Elle fait partie de la gamme *Craft Collection*.
- Barley Wine Experimentum (*2021*) : Barley Wine mûrie en fût de Jack Daniels. Elle fait partie de la gamme *Experimentum*.
- Chocolate Stout (*8 % alc. vol.*) : Stout. Le nez est torréfié (*cacao)*. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme torréfié (*cacao*) et un note de praliné. Elle fait partie de la gamme *Craft Collection*.
- Classic Bruin (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. Elle fait partie de la gamme *Classic Collection*.
- Imperial IPA (*8 % alc. vol. : 2007*) : Imperial West Coast IPA. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*citron*) avec une note florale. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*citron*). La finale est amère et fruitée (*pamplemousse*). Elle fait partie de la gamme *Classic Collection*.
- Master IPA (*7 % alc. vol. : 2015*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Citra, Merkur et Nelson*). En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*citron*). Elle fait partie de la gamme *Classic Collection*.

ANECDOTE : Le nom et la recette de cette bière fait référence à la rencontre fortuite entre la future grand-mère de Tony qui était une chanteuse allemande qui a débarqué à Damme durant le Deuxième Guerre mondiale et son grand-père qui travaillait à

l'aéroport provisoire de Brugge. Malgré le risque, leur amour a survécu à la guerre. C'est pourquoi les brasseurs ont associé des houblons belges et allemand (*Merkur*) et qu'ils l'ont appelé Master! IPA.

- Nada IPA (*0,3 % alc. vol.*) : IPA sans alcool. Le nez est fruité. En bouche, elle délivre des arômes fruité et floral. Elle fait partie de la gamme *Classic Collection*.
- New England IPA (*4,1 % alc. vol.*) : NEIPA. Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle livre un arôme fruité. Elle fait partie de la gamme *Craft Collection*.
- Original Blond (*6,1 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle a un arôme de beurre. Elle fait partie de la gamme *Classic Collection*.
- Premium Tripel (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce. La finale est fruitée. Elle fait partie de la gamme *Craft Collection*.
- Premium Tripel Twist (*2017*) : Premium Tripel vieillie en fût de Sauternes frais durant plusieurs mois. Elle fait partie de la gamme *Experimentum*.
- Smoked Porter (*7 % alc. vol.*) : Porter. La robe est brune. Le nez est fumé et torréfié (*chocolat et moka*) avec des notes de tourbe et de cuir. En bouche, elle livre un arôme touraillé (*chocolat*). Elle fait partie de la gamme *Classic Collection*.
- Sour Peach (*4,8 % alc. vol.*) : Sour fruitée élaborée avec du jus de pêche. En bouche, elle est douce et acide. La finale est longue, acide et fruitée. Elle fait partie de la gamme *Craft Collection*.
- Special Belge (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon Goldings. Le nez est fruité. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité. La finale est fruité (*abricot et pêche*). Elle fait partie de la gamme *Classic Collection*.
- Spiced Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des épices. Le nez est caramel et épicé. En bouche, elle livre un arôme épicé. Elle fait partie de la gamme *Craft Collection*.

Vlaamsche Leeuw (*bière*) *: Voir brasserie (De Brouwerij van) Vlaanderen*

Vlaanderen (de brouwerij van) – Axio (*brasserie : Wielsbeke – Flandre Occidentale*)

En 2002, elle a conçu la série *Vlaamsche Leeuw* (*hymne national flamand*) à l'occasion de la célébration des 700 ans de la bataille des Eperons d'Or. Elle était initialement brassée par la brasserie (De) Proefbrouwerij* (*Lochristi*) mais a été transférée après un an, à la brasserie Van Steenberge* (*Ertvelde*). Il a existé une version blonde dont la production a été arrêtée en 2011.

- Vlaamsche Leeuw Dark (*7,5 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec plusieurs malts torréfiés et refermentée en bouteille. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est corsée, peu amère et un peu sucrée avec des arômes torréfiés et une note fruitée. Elle peut se conserver 2 ans avec une évolution du goût.
- Vlaamsche Leeuw Tripel (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du houblon (*Saaz*) ajouté en partie à cru et refermentée en bouteille. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre des arômes maltés et fruités (*pomme et poire*). La finale est fruitée. Elle peut se conserver 2 ans avec une évolution du goût.

Vlasbier (*bière*) *: Voir brasserie Leroy Breweries*

Vleesmeester Brewery (*brasserie : Edegem – Anvers : 2010*)

Le nom ("*Maître de la Viande*" *en français*) provient du fait que les amis des brasseurs pensaient qu'ils broyaient le malt dans un hachoir pour viande et les ont appelés de ce fait, des vleesmeesters.

Cette brasserie artisanale a été fondée par 3 amis amateurs de bières. Ils créent des bières qu'ils produisent à la brasserie Anders!*.

Elle produit des bières souvent houblonnées et de style peu connue du public ainsi que des stouts. Ses étiquettes originales sont dessinées par des artistes à qui elle laisse la liberté de dessin.

- Black Pudding (11 % alc. vol.) : Russian Imperial Stout élaborée avec de la vanille et des copeaux de chêne trempés dans du bourbon. Le nez est torréfié (*moka*), boisé et épicé (*vanille*). En bouche, elle est pleine, onctueuse, ronde et moyennement amère avec des arômes torréfié (*moka*), boisée et épicé (*vanille*). La finale est légèrement amère. C'est une bière collaborative avec la brasserie danoise Ghost Brewing*.
- Bittere Bloemen (*6 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Citra*) dont une partie à froid. La robe est dorée à ambrée. Le nez est floral et fruité (*citron*). En bouche, elle est moyennement amère (*42 IBU*) avec des arômes floral et fruité (*citron*) et une note caramel. La finale est longue, amère et fruitée. Initialement, elle était brassée chez Pirlot* avant de passer chez Anders!* en 2017.

- Hoogheid (*9 % alc. vol. : 2014*) : Blonde forte élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Citra et Simcoe*). Sa robe est dorée à ambrée. En bouche, elle est dense et très amère (*80 IBU*) avec des arômes maltés et fruités (*fruits tropicaux*). Elle a été créée à l'occasion de la sortie de l'album du groupe anversois "Your Highness".
- Jour de Fête (*4,2 % alc. vol.*) : Blonde légère élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Simcoe*). Le nez est caramel et fruité (orange), herbacé et floral. En bouche, elle est amère (*50 IBU*) avec des arômes caramel et fruité (*citron, orange amère et fruits tropicaux*). La finale est longue et amère.

Vleteren Alt (*bière*) *: Voir brasserie Deca Services*

Vliegende Paard Brouwers (*brasserie : Oedelem (Beernem) – Flandre Occidentale*)

- Prearis IPA (*6,7 % alc. vol.*) : American IPA. Sa robe est ambrée. Le nez est malté et fruité (*pamplemousse*). En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est douce.
- Prearis Quadrocinno (*10 % alc. vol.*) : Quadruple au café. La robe est cuivrée. Le nez est épicé (*vanille*) avec des notes de caramel et de céréales (*pain cuit*). En bouche, elle livre une petite note de café. La finale est un peu alcooleuse. Elle est produite par la brasserie De Proefbrouwerij.
- Black Damnation XXVII – Masters of Darkness (*12 % alc. vol.*) : Double Imperial Stout élaboré avec du blé. C'est un mélange de Black Albert maturé dans un fût de Margaux et de Marius maturé dans un fût d'Armagnac. Sa robe est noire (***134 EBC***). En bouche, elle est très amère (*72 IBU*). C'est une bière collaborative avec la brasserie belge Vliegende Paard Brouwers*. Elle est en version limitée.

Vlissegems (*bière*) *: Voir brasserie Den Haene*

Vogelpik (*bière*) *: Voir brasserie En stommelings*

Voisine (La) (*bière*) *: Voir brasserie des Côteaux*

Vollen Bak Vof (*brasserie : Geraardsbergen – Flandre Orientale*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Stefan Segers et son fils Jonas spécialiste des technologies de brasserie à partir d'un kit de brassage.

- Boterham (*6 % alc. vol.*) : Ambré. La robe est ambrée (25 EBC). Le nez est fruité. En bouche, elle est pleine et moyennement amère (*35 IBU*) avec des arômes grillé, caramel, fruités (*pomme, poire, date et figue*) et épicé (*poivre*). La finale est amère. Le terme signifie en néerlandais, tartine.

Vraie Bière (La) (*brasserie et bière*)

- La Vraie Bière (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec des houblons américains. La robe est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*32 IBU*) avec un arôme fruité. La finale est finement amère. Elle est actuellement produite par la brasserie Minne.

Vrijstaat Vanmol (Brewing) (*brasserie : Eizeringen (Lennik) – Brabant Flamand : 2016*)

Cette brasserie a été fondée par Erwin Vanmol, caricaturiste et illustrateur ayant réalisé de nombreuses étiquettes pour d'autres brasseries belges et américaines. Il s'est associé avec Jan Panneels, jeune diplômé brasseur.

Il propose de nombreuses bières à étiquette à partir notamment de la Gronckel.

- Cohiba Atmosphere (*6,7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec de l'avoine et 3 houblons. Elle n'est disponible que dans les salons fumoirs de la marque de cigares Cohiba d'Anvers et de Masstricht.
- Gronckel Blond : Blonde.
- Heeten Heuzel (*7,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec des cerises douces. En bouche, elle est peu acide (*contrairement aux kriek classiques*) avec un arôme fruité (*cerise*). Le nom fait référence à un magicien solitaire et légendaire de Lennik qui vivait dans une grotte située exactement au droit de la brasserie actuelle.
- Janimal (*3,3 % alc. vol. : 2016*) : Session IPA élaborée avec du blé, de l'avoine et 4 houblons (*Cascade, Citra, Mosaïc et Simcoe*). Sa robe légèrement trouble est blonde. Le nez est exotique. En bouche, elle est légère avec un arôme fruité (*citron*). La finale est longue et fraîche.

ANECDOTE : Le nom de cette bière provient du surnom que des brasseurs américains ont donné à Jan Panneels, l'associé du brasseur et le créateur de cette bière suite a une commande d'un hamburger de style animalier faite lors de son premier séjour à San Diego en 2015. A l'age de 15 ans, Jan a lancé un financement participatif de 4 000 € pour pouvoir brasser 16 hectolitres de bières qu'il voulait similaire à une pils au niveau taux d'alcool avant ses 16 ans. L'action a connu un si grand succès, via les médias nationaux que cela lui a permis d'atteindre plus de 8 000 €, de brasser ses 16 hl, de devenir le plus jeune brasseur professionnel de Belgique à un âge où il est même interdit légalement de boire de la bière et de plus, d'acheter un vélo cargo électrique qui sert de véhicule commercial à la brasserie.

- Klauw (*9 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre des arômes houblonnés. Elle est produite pour l'hebdomadaire *'t Pallieterke*.
- Live (Oosthoek) (*7,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec des cerises. Elle a été produite pour les 30 ans du festival Oosthoek Live à Dilbeek.
- Me Against IBU (32 Plato) (*11 % alc. vol.*) : Quadruple New England IPA élaborée sans ajout de sucre. Elle a été créée à la demande du zythologue Dylan Verduyn qui a contacté 10 brasseries pour réaliser une IPA quadruple. Le nom fait référence au titre de la chanson"Me Again You" du groupe de métal moldave Infected Rain.
- Prins van Brabant (*4,7 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du blé et une bonne dose d'avoine. La robe est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est herbacé (*herbe fraîche*). En bouche, elle est pleine et peu amère (*15 IBU*) avec un arôme herbacé. La finale est épicée (*gingembre*).

ANECDOTE : Le nom fait référence à l'ancêtre d'un grand nombre de chevaux de trait brabançons, Prins (*1864 – 1879*), dont le travail de reproduction était reconnu dans tout le Brabant. Une statue en son honneur a été élevée en 1992 sur la Place du Marché à Lennik. Il s'agit de la plus grande statue en bronze coulée au 20ème siècle. La bière a été créée à l'occasion des 25 ans de cette statue.

- SealEco
- Straffe Shoet (*11 % alc. vol.*) : Bière foncée. Le nez est torréfié. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfié (*chocolat*) et sucré (*bonbon noir*). Elle est produite pour la troupe de scouts "De Geuzen van Ternat" dans le cadre d'une levée de fonds pour construire 5 nouvelles classes.
- Straffe Wettel (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du blé. Sa robe est blonde. En bouche, elle est très amère. La finale est fraîche et fruitée. Elle est produite pour le Rotary Club Ninove - Dendervallei à l'honneur des cultivateurs de carottes et des tireurs de bateaux qui adoraient se retrouver aux écluses pour boire un verre durant ou après leur travail harassant, la Dendre étant la rivière la plus turbulente et la plus sinueuse de Flandre.
- Tripel Gronckel : Triple.

Vrrééé (La) (*brasserie et bière*)

Le nom est issu d'un délire entre copains et signifie la vraie.

Cette microbrasserie a été conçue par Samuel Papantonio qui fait brasser ses bières à l'Authentique Brasserie*. Il s'est fait aider par Christophe Van Caneghem de la brasserie Rasta Moine*; d'où la présence d'épices particuliers dans ses bières.

- 8 by Vrrééé (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec de la mandarine et de la baie Ma Khaen (*Laos*). Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est céréalier, fruité et épicé. En bouche, elle est douce et peu amère (*23 IBU*) avec des arômes fruité (*mandarine*) et épicé (*baie*).
- La Vrrééé Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment, 3 houblons et de la Galanga (*gingembre thai*) et refermentée en bouteille. Sa robe légèrement trouble et très effervescente est or (*7 EBC*). Le nez est floral, épicé et fruité (*agrumes et pomme*) avec des notes céréalières (*biscuit et miel*). En bouche, elle est légère moelleuse, ronde avec des arômes floraux, fruités (*agrumes*) et épicé. La finale est longue, peu amère (*20 IBU*) et herbacée. C'est la première bière créée par le brasseur.

Vulcain (*bière*) *: Voir brasserie Blacksmith*

Waasbier (*bière*) *: Voir brasserie Boelens*

Waas Klok Bier (*bière*) *: Voir brasserie Boelens*

Waikiki (*bière*) *: Voir brasserie Zythologist*

Walcourt (*brasserie et bière : Walcourt - Namur : 2020*)

Cette microbrasserie a été fondée par deux frères originaires de Somzée (*Walcourt*), Benoit.

Elle a débuté en produisant la Triple Walcourt.

- Triple Walcourt Blonde (*8,5 % alc. vol.*) : Triple non filtrée. Sa robe opalescente est orange paille (*10 EBC - jus de pomme*). Le nez est malté et minéral. En bouche, elle est moyennement pétillante, dense et peu amère (*15 IBU*) avec un arôme complexe. La finale est peu amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Triple Walcourt Ambrée (*8,5 % alc. vol.*) : Triple ambrée non filtrée. Sa robe translucide est ambrée (*15 EBC*). Le nez est caramel. En bouche, elle est peu effervescente, ronde et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme caramel. La finale est peu amère.

Wallo (La) (*bière*) *: Voir brasserie du Bocq*

Wallonne (La) (*bière*) *: Voir brasserie La Manufacture Urbaine*

Wallonie-Or (*bière*) *: Voir Artisans Brasseurs*

Walrave (*brasserie : Laarne - Flandre Orientale : 1862*)

Cette brasserie - malterie a été fondée par Auguste Walrave (I).

Urbain (II), Jules (III) et Joseph (IV) ont poursuivi l'activité traditionnelle et distribuent localement dans une trentaine de cafés.

A l'origine, elle ne produisait que de la brune à fermentation haute mais en 1937, elle passe à la pils en créant la *Pick-up Pils**.

Want Some More (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beers*

Wark (*bière*) *: Voir brasserie Tête Chargée*

Warmenbol (*brasserie : Schoten – Anvers*)

Elle produit des bières bios dont une bière ambrée de basse fermentation (*Bierbok*).

- Liza : bière bio aux plantes.
- Zwarte Madam : Brune bio.

Warsage (de) (*brasserie : Warsage (Dalhem) – Liège : 2013*)

Cette microbrasserie (*250 hl*) a été fondée par Dominique Denis, passionné de bières depuis ses 16 ans et ayant fait des études en agroalimentaire et des stages notamment à Chimay et Stassen (*cidre*). Il crée sa brasserie à 50 ans.

ANECDOTE : A 16 ans, il brasse sa première bière dans le garage de ses parents et la met en bouteille avec un bouchon de liège, comme pour le vin. Les bouchons sautent lors de la fermentation. Par la suite, il décide de mettre en bouteille, une bière fruitée aux cerises avec un bouchon scellé. Les bouteilles explosent. Cela ne l'a pas empêcher de poursuivre son rêve.

Il produit des bières selon la méthode ancestrale (*mélange au fourquet dans cuve chauffée à la flamme vive*). Ses bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.

- Bière de Warsage Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment malté. Sa robe est blonde.
- Bière de Warsage Brune (*9 % alc. vol.*) : Brune forte. Sa robe est brune. En bouche, elle livre des arômes caramel.
- Bière de Warsage Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est blonde. En bouche, elle est amère avec des arômes houblonnés.

Waterloo (*bière*) : Voir brasserie Ferme de Mont-Saint-Jean

Waterlootoise (La) (*bière*)

Cette bière a été créée par André Sculier, propriétaire de l'hôtel Joli Bois.

Watneys Scotch (*bière*) *: Voir brasserie Alken-Maes*

Wa Ya Ni Ca We (*bière*) *: Voir brasserie de l'Ermitage*

Wedge (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Tous*

Weed Beer (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Jean*

Weizen Saison (*bière*) *: Voir brasserie (L') Annexe*

WeynesHOP Brewery (*brasserie : Malines – Brabant flamand*)

- D'Ravotter (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée. Le nez est épicé et houblonné. La finale est épicée.

White Dreams (*bière*) *: Voir brasserie Galea Craft Beers*

White Widow (*bière*) *: Voir brasserie De Hoorn*

Wiccane (La) (*bière*) *: Voir brasserie Saint-Lazare*

Wiener (La) (*bière*) *: Voir brasserie Bières de Quartiers*

Wieze (*brasserie : Wieze (Lebbeke) – Flandre Orientale*)

Cette brasserie est née sur les bases de l'ancienne brasserie Van Roy (– *Wieze*)** tombée en faillite en 1997. Elle a repris l'ancien logo et les marques distribués pour le Benelux.

Wieze Tripel (*bière*) *: Voir brasserie De Brabandere*

Wilde Brouwers (De) (*brasserie : Flora (Melderen) – Flandre Orientale*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Denis De Wilde, ingénieur dans une société de purification d'eau et Peter Rodrigues, boulanger dans une ancienne fabrique de pantoufles qui comprend d'autres entreprises. Les deux comparses ont débuté l'activité brassicole comme un hobby et sont progressivement montés en production, Ils ont engagé Geert Matterne, un ancien employé de Haacht en charge de l'exportation, afin de mieux écouler leur production.

Elle produit une grande quantité de bières bios et refermentées dont les gammes *Flora* (*bières légères à 3,5 % alc. vol. dont une lager, Flora Lager**), *Traditional Belgian Series* et Wild Specials

ANECDOTE : La gamme Flora fait référence au nom du village où est située la brasserie.

- Cydonia Barocca : En bouche, elle est acide. Elle fait partie de la gamme *Traditional Belgian Series*.
- Flemish Red Ale : Vieille rouge de Flandres mûrie durant 14 mois en fût de vin de Bordeaux. Elle fait partie de la gamme *Wild Specials*.
- Flora Extra Stout (*3,5 % alc. vol.*) : Stout.
- Flora Sour Cherry (*3,5 % alc. vol.*) : Sour Ale fruitée élaborée avec des cerises.
- Louis XVIII (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde forte. Le nez est houblonné et fruité.
- Oud Brood : Double élaborée avec du vieux pain. Elle fait partie de la gamme *Traditional Belgian Series*.
- Sour Cydonia : Variante de Cydonia mûrie avec adjonction de coings. Elle fait partie de la gamme *Wild Specials*.
- Termont : Red Ale. Elle fait partie de la gamme *Traditional Belgian Series*.

ANECDOTE : Le nom provient du nom de famille d'un ancien bourgmestre de la ville de Gand située à proximité.

Wilderen (*brasserie et bière : Wilderen (Saint-Trond) - Limbourg*)

- Cuvée Clarisse Rouge (*8 % alc. vol.*) : C'est une version limitée.
- Cuvée Clarisse Whisky Infused.
- Tripel Kanunnik (*8,2 % alc. vol.*) : Triple aux 4 céréales (*orge, blé, avoine et seigle*), filtrée et refermentée en bouteille. La robe est or. Le nez est épicé avec des touches de zestes de citron et de céréales. En bouche, elle est douce, fraîche avec un arôme épicé. La finale est un peu abrupte.
- Wilderen Goud (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est moelleuse et douce. Elle se boit dans un verre rond et relativement plat.

Wild Jo (*bière*) *: Voir brasserie De Koninck*

Wild Tripel Hop (*bière*) *: Voir brasserie De Brabandere*

Wild West (*bière*) *: Voir brasserie Alvinne*

Wine Note (*bière*) *: Voir brasserie Des Beux Jours*

Winterkoninkske (*bière*) *: Voir brasserie Kerkom*

Winter Mess (*bière*) *: Voir brasserie (de la) Senne*

Winter Zauber (*bière*) *Voir brasserie Eifel Domaine Berterath*

Winx(xxx)el (*bière*) *: Voir brasserie Adept*

Wipers Times (*bière*) *: Voir brasserie (De) Kazematten*

Wister-Z (*bière*) *: Voir brasserie Bières de Court*

Wittoen (*bière*) *: Voir brasserie Strubbe*

Wonder Bru (*brasserie : Anderlecht – Bruxelles*)

Cette association crée ses bières mais les fait produire ailleurs. Elle a pour but de recréer une houblonnière à Bruxelles.

- Mate Brew (*5,5 % alc. vol.*) : Belgian Pale Ale élaborée avec du yerba maté, une ancienne infusion argentine, un houblon américain (*HBC 586*) et une levure fruitée. Sa robe translucide est ambrée (*24 EBC*). Le nez est malté, caramel et épicé. En bouche, elle est pétillante, moyenne et moyennement amère (*38 IBU*) avec des arômes caramel et épicé. La finale est finement sèche. Elle est produite à la brasserie De Ranke*.

Woody (*bière*) *: Voir brasserie de la Lienne*

Woody Wood (*bière*) *: Voir brasserie Minne*

X96 (*bière*) *: Voir brasserie DeltaKappa*

XX Bitter (*bière*) *: Voir brasserie De Ranke*

Yak Sichuan Kveik (*bière*) *: Voir brasserie Stroom Brouwers*

Yersekes Mosselbier (*bière*) *: Voir brasserie Van Steenberge*

Young Ypres (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Ypra (*bière*) *: Voir brasserie Omer Vander Ghinste*

Zamac (*bière*) *: Voir brasserie Blacksmith*

Zatte Bie (*bière*) *: Voir brasserie De Bie*

Zeekapiting (*bière*) *: Voir brasserie Stadsbrouwerij Oostende*

Zeezuiper (*bière*) *: Voir brasserie Schelde Brouwerij*

Zennegash (*bière*) *: Voir brasserie de la Senne*

Zeven Zonden (*bière*) *: Voir brasserie Hugel*

Zinnebir (*bière*) : Voir brasserie de la Senne

Zjef (*bière*) *: Voir brasserie 'T Paenhuys*

ZoemZoem (*bière*) *: Voir brasserie Donum Ignis*

Zombination (*bière*) *: Voir brasserie (De) Struise Brouwers*

Zoutoise (*bière : Uccle – Bruxelles*)

C'est une bière à étiquette.

- Zoutoise (Noordzee -Mer du Nord) (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du blé malté. Sa robe translucide est dorée (*16 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté et fruité (*agrumes*).

ZUIDerbierken (*bière*) *: Voir brasserie Donum Ignis*

Zulte (*bière*) *: Voir brasserie Alken - Maes*

Zwarte Madam (*bière*) *: Voir brasserie Warmenbol*

Zwarte Marjan (*bière*) *: Voir brasserie Vagebond*

Zwet.be (*bière*) *: Voir brasserie De Proef*

Zythologist (*brasserie : Gouy-lez-Piéton (Courcelles) – Hainaut : 2021*)

Le nom provient du fait que les brasseurs ont d'abord suivi des cours de zythologie avant de démarrer des cours de microbrasseur.

Cette micro-brasserie a été fondée par Nicolas Puccini et Brunot Guiot, passionnés de bières étrangères et d'Hawaï.

Ils ont décidé de produire des bières aux saveurs particulières se distinguant des traditionnelles bières belges ainsi que la gamme Rare (*ensemble de bières limitées à 300 exemplaires*). Toutes leurs bières sont commercialisées en cannette.

- Chips Poivre & Sel (*2021*) : Gose élaborée avec une touche de sel, du poivre vert et fermentée en présence de fines tranches de pomme de terre grillé. Elle fait partie de la gamme Rare.
- Kamehameha (*6 % alc. vol. : 2021*) : IPA élaborée avec une bonne dose d'houblons américains aromatisants. Sa robe est blonde. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruités (*agrumes et fruits tropicaux*).

ANECDOTE : Le nom de cette bière fait référence au premier roi d'Hawaï, pays que les deux brasseurs adorent.

- Mauna Kea (*6 % alc. vol.*) : Berliner Weisse fruitée élaborée avec du froment et de vraies framboises et myrtilles et ayant subi une fermentation lactique. Le nez est fruité. En bouche, elle est acide avec un arôme fruité intense. Le nom est celui d'un volcan d'Hawaï culminant à plus de 4 200 m d'où explosent les saveurs fruités
- Tiny House (*5,5 % alc. vol.*) : Wild Sour fruitée élaborée avec de l'avoine, 2 houblons (*Cascade et Saphir*) et des cerises griottes Morello (*18 %*). La robe translucide est rouge et la mousse est rose. Le nez est fruité (*cerise*) et levuré. En bouche, elle est pétillante et acide avec un arôme fruité (*cerise*). La finale est moyenne et acide.
- Waikiki (*2021*) : Bière à l'ananas. En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits exotiques*).

6.8 Brasseries disparues

Au 19ème siècle, les brasseries étaient réparties tant en milieu rural qu'en milieu urbain. Chaque village possédait alors une ou plusieurs brasseries dont la production était principalement destinée à la consommation locale et se limitait à quelques bières à fermentation haute ou spontanée. Les brasseurs utilisaient des matières en grande partie d'origine locale. Les techniques de conservation de la bière étaient alors peu efficaces et le transport coûteux. Le nombre de brasseries atteignit son maximum en 1907 avec 3 387 entreprises en activité. En 1911, la production annuelle de bières s'élevait à 17 millions d'hectolitres.

A Bruxelles, il y avait environ 300 brasseries dans les années 1700 qui étaient principalement situées à proximité de la Senne et du canal (*Molenbeek, Anderlecht, Koekelberg et Forest*) ainsi qu'à proximité des chemins de fer et des routes (*brasseries plus récentes*).

Au début du 20ème siècle, l'apparition des bières à basse fermentation (*coût élevé*), les deux guerres mondiales (*réquisition du cuivre*) et les nouveaux modes de transport firent chuter le nombre de brasseries à une centaine. C'étaient principalement des brasseries industrielles installées dans une position centrale sur le marché, soit principalement en Brabant.

De nos jours jours, de nombreuses microbrasseries se créent dont certaines ont eu une durée de vie courte.

Ce chapitre descrit quelques anciennes brasseries de cette période.

3 Fourquets (*Gouy – Luxembourg : 2004 - 2017*)

Le nom fait référence à 3 amis passionnés par l'amour de la bière.

Cette micro-brasserie a été fondée par les deux anciens brasseurs de la brasserie Chouffe* (*Pierre Gobron et Chris Bauweraerts*), suite à son rachat par le groupe Duvel-Moortgat et Gilles Poncin, restaurateur, dans son restaurant "les 3 Fourquets". En 2004, les trois compères décident d'accroître la microbrasserie existante. Apparaissent ainsi la *Fourquette* (*2004*) et la série des *Lupulus** (*2006*).

En 2017, elle décide de changer de nom au profit de leurs bières – phare et devient la brasserie Lupulus*.

3 François (*Meux (La Bruyère) – Namur : 1904 – 1921*)

Cette brasserie a été fondée par Edouard François qui l'exploite jusqu'en 1921.

Abbaye D'Aulne (*Gozée (Thuin) – Hainaut : 1954 – xx*)

Cette brasserie a été créée par les *établissements Leveau* pour reprendre la production des bières d'abbaye Abbaye d'Aulne *(*ADA*) selon une tradition ancestrale des moines cisterciens. En 2000, la production fut reprise par la brasserie Val de Sambre*.

Abbaye de Cambron – Casteau (*Cambron-Casteau – Hainaut : 1148 – Fin 18ème*)

L'abbaye de Cambron-Casteau disposait d'une brasserie qui a arrêté ses activités à la fin du 18ème siècle. Elle a fait l'objet d'un incendie en 1905 et de fouilles archéologiques dans les années qui ont suivi.

Le site est actuellement occupé par le parc animalier Païri Daiza.

Abeille (de l') (*Hastière – Namur*)

Acoz (*Acoz-Gerpinnes - Hainaut : 1899 - 1923*)

Cette brasserie-malterie industrielle produisait une Grisette double et une bière supérieure.

La maison et une partie des bâtiments industriels (*3 à 4 toitures parallèles attachées entre elles*) et situés au n°207-209, rue de Moncheret ont été transformées en maison.

Aerts (*Saint-Josse-Ten Noode - Bruxelles : 1897 – 1981*)

Cette brasserie a été fondée par Léon Aerts, rue des Deux tours qu'il dénomme Le Cornet d'Or. Quatre générations d'Aerts la gèrent avant que la gestion ne soit confiée dans les années 1950, à la famille Pepersak (*deux générations*).

Le fils, Camille Pepersak n'a pas la volonté d'agrandir la brasserie mais privilégie la qualité

Elle produisait l'Aerts 1900 (*ambrée élaborée en 1900 à l'occasion des 1 000 ans de Bruxelles*), l'Aerts Champion, une Double Spéciale, la Gildenbier et la Spéciale Aerts. La production de l'Aerts 1900 et de la Spéciale Aerts a été reprise par la brasserie Palm* et commercialisée par la brasserie Haecht pour être par la suite arrêtée.

ANECDOTE : La campagne publicitaire de la Aerts 1900 était focalisé sur un couple habillé à la mode 1900 qui se déplaçait de café en café en oldtimer afin d'inviter les gens à déguster cette bière.

Elle ferme ses portes en 1981 suite au rachat par Palm. Le matériel est démonté en 1982. Une partie du bâtiment existe toujours et est partiellement occupé par le théâtre "Le Public".

Agache (*Templeneuve (Tournai) - Hainaut : 1753 - 1969*)

Le premier document écrit montre qu'en 1753, Nicolas Descamps hérite une auberge-brasserie de son père, Jacques Descamps. La fille de Nicolas épouse Jacques Delecoeuillerie et a un fils, *Denis Delecoeuillerie*.

En 1856, Denis sans enfant, cède la brasserie à son jeune neveu, Jean Baptiste Agache qui devient ainsi le premier brasseur Agache.

Les deux enfants de Jean Baptiste, Arthur et Charles Agache (II) reprennent la brasserie en 1892. Ils innovent dans la brasserie. L'activité s'interrompt à la Première Guerre mondiale et les cuves sont réquisitionnées. En 1918, elle s'associe avec deux autres brasseries pour relancer l'activité brassicole à la brasserie Duchâtelet à Néchin. La brasserie seule redémarre

En 1926, un des fils de Charles, Maurice Agache (III) relance la brasserie et la dirige durant 26 ans.

Deux de ses enfants, Jean et Maurice Agache (IV) reprennent le relais et décident d'arrêter l'activité brassicole en 1969 suite à la concurrence des grandes brasseries industrielles et des pils. Ils se reconvertissent dans le commerce de bières. A l'époque, c'est la dernière brasserie à Tournai et ses produits s'appelent *Super Famillia*, *Triple Agache* et *CazBier* (*Ambrée*). Les fils deviennent alors des commercants de bières.

En 2004, Un des petits-fils de Maurice Agache, Laurent décide avec son cousin, Quentin Mariage, de relancer l'activité brassicole dans la ferme paternelle. Ils rachètent du matériel et redémarrent la Brasserie de Cazeau*.

Agaisse (*Clermont-lez-Walcourt (Walcourt) – Namur*)

Elle produisait une brune et une blonde.

Les bâtiment situés d'une part, au 44, rue de Strée et d'autre part, au 2, rue d'Ossogne ont été transformés en habitation. Le dernier garde toujours inscrit sur sa façade, le nom de Lagaisse.

Aigle (*Tournai – Hainaut : 1905 - 2013*)

Elle a été rachetée en 1940 par le groupe Haacht*.

Elle produisait les bières *Bara*.

Aigle – Belgica (*Bruges - Flandre Orientale : 1928 - 1978*)

Cette brasserie est née de la fusion entre la brasserie Den Arend** (*Aigle – Bruges*) et la brasserie Belgica** (*Gand*). Les deux sites continuent à produire jusqu'en 1947, période où le site de Gand est fermé parce que les salaires y sont plus élevés que ceux de Bruges.

En 1978, Piedboeuf reprend le groupe, le fusionne avec Krüger et le ferme ensuite suite à sa fusion avec Interbrew. Le site de Bruges sert alors de dépôt avant d'être totalement détruit en 1985. Le site de Gand est transformé en garage.

Elle produisait l'*Aigle-Pils*.

A la bouteille d'Argent (*Namur – Namur : 1606* - 1921)

Cette brasserie a été fondée par Pierre Baré qui construit une partie du bâtiment.

En 1769, François-Dieudonné Monseu la rachète aux belles-filles du brasseur François Rommé et finit le bâtiment ainsi que la façade actuelle.

En 1900, elle devient la brasserie A. Frère-Marin puis brasserie Servais de Moriamé. Le dernier brasseur est monsieur Lefevre-Ghilain qui ferme ses portes en 1921.

Le bâtiment situé au 5, rue des Brasseurs existe toujours et porte encore certaines marques de la brasserie. L'arrière qui donne sur le quai de Sambre se distingue par une terrasse en bois vert. Une petite porte en-dessous permettait au brasseur d'accéder à la Sambre pour y puiser l'eau.

A La Ville de Dinant (*Mons – Hainaut : 1524 – 1916*)

Cette taverne-brasserie était située le long de la rue de Dinant ; d'où son nom.

Elle a arrêté ses activités durant la Première Guerre mondiale suite à la réquisition des cuves par l'occupant allemand.

Les bâtiments ont été détruits dans les années 1980. Le site a fait l'objet de fouilles archéologiques avant que ne soit construit un nouvel édifice.

Alen (*Waanrode (Kortenaken) – Brabant Flamand : 1929 - 1980*)

Cette brasserie fut fondée par Jean Alen qui quitta Anderlecht pour s'installer dans une ferme-brasserie.

Elle produisait la série Berg (*montagne*) dont une pils et la série *Morellenbier* (*bières fruitées à la cerise originaire de la brasserie Thijs** à Wellen*).

Elle ferma ses portes en 1980.

Alken (*Alken – Limbourg : 1923 - 1988*) *: Voir St-Aldegondis** et Alken-Maes**

Cette brasserie industrielle a été fondée à partir de l'ancienne brasserie St Aldegondis** (*famille Boes*) par deux brasseurs Edouard Boes et Joseph Indekeu, ce dernier travaillait à la brasserie Haacht* qui ne produisait pas de bière à fermentation basse. Bien avant la Première Guerre mondiale, les deux amis qui se sont rencontrés lors de leurs études, ont le projet de produire de la bière à fermentation basse à un niveau industriel. La Première Guerre mondiale met fin provisoirement à leur projet. Cependant, après la guerre, ils redémarrent très vite leur projet et créent en 1923, une des brasseries les plus modernes de l'époque, la brasserie Alken.

En 1928, ils créent avec l'aide du maître-brasseur allemand, Hans Gabriël, une pils de style tchèque, la *Cristal Alken* (*la toute première pils belge*) qui devient leur produit-phare. La brasserie devient quelques années plus tard la brasserie Cristal-Alken.

ANECDOTE : Le maître-brasseur Hans Gabriël a par la suite été travaillé chez Maes où il a développé la Maes* en 1946.

Yannick Boes en devient le CEO avant de revendre la brasserie.

En 1978, elle appartient au groupe BSN, groupe agroalimentaire en France et devient en 1982, la brasserie Alken-Kronenbourg afin de favoriser l'introduction de la Kronenbourg en Belgique, une partie de la production de celle-ci et de la 1664 étant brassée sur le site d'Alken. De son côté, les bières belges sont exportées vers la France et les Pays-Bas. A l'époque, le maître-brasseur Marcel Melis professeur à l'université de Louvain est également reconnu comme un des plus grands spécialistes en brasserie.

Outre les trois pils phares, elle brassait la *Oud Bruin* et la *Rossbräu* et produisait des limonades (*Colibri et Bip*) et des eaux minérales (*Minisal et Mineral*)

En 1988, suite à la mauvaise conjoncture économique, elle s'associe avec la brasserie Maes** pour former le groupe Alken-Maes* et devient ainsi le deuxième groupe de Belgique.

Les bâtiments existent toujours sous le nom de brasserie Alken – Maes.

Allard & Groetembril (*Guignies (Brunehaut) – Hainaut : 1890 - 1990*)

Cette brasserie familiale a été fondée par la veuve Allard-Milhomme, fille d'aubergiste qui rajoute une brasserie appelée initialement St-Joseph en face de sa ferme. Un fils, Pierre (I) gère la brasserie alors que les trois autres continuent à travailler à la ferme. Or, Pierre décède rapidement et c'est son frère, Edmond (III), qui reprend la brasserie.

ANECDOTE : En réalité, les premières traces de l'ancienne brasserie remontent à 1096 en pleine période de peste noire et de famine. A cette époque, vu le manque d'hygiène et le fait que la bière est meilleure pour la santé que l'eau, l'évêque Radbot accorde le droit de créer une brasserie à l'abbaye Saint-Martin* pour venir en aide à la population. L'abbaye et la brasserie demeurent jusqu'à la Révolution française où les deux bâtiments sont fortement détruits (*1793*). Quelques vestiges (*cloître, crypte et palais de l'Abbé*) demeurent plus ou moins intacts tout comme de nombreux documents dont ceux contenant la recette des bières qui ont été préservés des révolutionnaires.

Durant la Première Guerre mondiale, le cuivre fut réquisitionné et ce n'est qu'en 1923, que la brasserie redémarre.

En 1923, son fils, Joseph Allard (III) modernise la brasserie et developpa l'*Extra*. Il meurt en 1940.

En 1940, Edmond Allard (II) toujours vivant et son beau-fils, Jacques Groetembril (III) reprennent les affaires. A la mort d'Edmond, Jacques reprend le flambeau seul, change le nom en Brasserie Allard & Groetembril et développe la bière d'abbaye *Brunehaut Abbaye* en bouteille de 75 cl bouchonnée.

ANECDOTE : Etant donné que Guignies est situé à la frontière française, ce fut un des premiers villages belges à être libéré en 1944 par les troupes américaines de la Libération et a retrouvé très vite la remise en service de ses activités brassicoles.

En 1952, son fils, Joseph Grotembril (IV) reprend les rênes et modernise la brasserie.

En 1990, la brasserie est déclarée en faillite car le fils de Joseph ne souhaite pas reprendre le flambeau. Un couple de brasseurs rentrés d'Afrique, Guy Valschaers et Marie-Christine Dujardin décident de reprendre l'activité mais, vu la vétusté du bâtiment, décident de reconstruire une nouvelle brasserie à Rongy (*voir brasserie de Brunehaut**). Ils n'ont récupéré de l'ancienne brasserie que deux cuves en cuivre et le nom de la marque Brunehaut.

Elle produisait une grande diversité de bières (*une quarantaine*) dont la *Boum*, la série *Brunehaut Abbaye*, la *Cristalline*, la série *Guignies*, la *Druide Extra*, l'*Extra Vieille-Saison* et la *Nerva-Pils* ainsi que des eaux et des limonades.

Les bâtiments de la brasserie situés au 3, rue Bas Bout sont laissés à l'abandon.

Alliance (L') (*Bléharies (Brunehaut) – Hainaut : < 1892 - 1964*)

Cett brasserie – malterie syndicale produisait des bières de table et de fermentation haute ainsi que la *Stop-Ale*.

Alliance (*Boussu – Hainaut : 1901 - 1961*)

Elle produisait des blondes et une belge.

Alliance (L') (*Neder-over-Hembeek – Brabant Flamand*)

Cette brasserie a été fondée par Hubert Thirionet.

Elle s'est associée avec la brasserie Struyens, Dineur et Dumortier pour former la brasserie Marly**.

Alliés (*Marchienne-au-Pont (Charleroi) – Hainaut : 1920 – 1979*)

Cette brasserie industrielle a été créée par Fernand Louvrix qui constate qu'à l'époque, il existe un grand nombre de négociants en bières à Charleroi qui s'approvisionnent un peu partout et assurent la mise en bouteille. Il décide alors de regrouper ces négociants et de brasser une bière de qualité constante. Il s'installe d'abord dans l'ancienne brasserie Hubeau** (*Marcinelle*) et récupère le matériel de brassage. Cependant, suite à son succès, il déménage un an après dans l'ancienne Brasserie-Malterie de la Sambre** (*Marchienne-au-Pont*) et y place une nouvelle installation qui lui permet de devenir une brasserie importante. En 1938, de nouveaux bâtiments style art sont construits dont la salle de la bouteillerie de dimension importante (*11 m de haut et plafond vouté*) et un bar terrasse au dernier étage.

En 1940, Henri reprend le flambeau à la mort de son père et modernise sans cesse son entreprise en faisant passer la production à 200 000 hl.

Elle produisait des bières à fermentation basse (*Bam-Pils*, *Pils-Alliés* et *Maltor-Urtyp*) et haute comme l'*Extra-Alliés*, la *Super Pale-Ale*, l'*Allied Stout*, la *Teck-Ale*, la *Cabbys Scotch*, la *Régionale*, la *Wallonne* et la *Christmas Alliés*.

En 1979, Henri vend la brasserie au groupe Piedboeuf qui transfère la production de la *Horse-Ale* à Jupille et revend le bâtiment à une société immobilière. Si les installations ont été enlevées, les bâtiments ont été classés en 1995 et sont occupés par les sociétés Colruyt et Abetech qui les ont partiellement rénovés en bureaux.

Amburon Belgian Craft Brewery (*Overrepen (Tongres) – Limbourg : 2016 - 2019*)

Le nom fait référence à Ambiorix, chef de la tribu gauloise des Eburons qui a gagné son combat contre l'occupant romain. Sa statue est érigée au centre de Tongres, la plus ancienne ville de Belgique.

Cette brasserie a été fondée au sein d'un commerce de boissons familiale par Davy Daniëls, issu du commerce de boissons, Jan Jacobs et Carlo De Baere. Davy a collaboré à la naissance de la brasserie Anders* en 2011. Ils ont nommé Bert Housen, ancien brasseur de la brasserie Anders comme brasseur.

Elle produisait la série Tungri et l'Amburon, des bières fruitées élaborées à base d'une Tungri ambrée à 6 % alc. vol. et des bières vieillies en fût de chêne ayant contenu du vin Chardonnay belge (*Château Genoels-Elderen*) ou du whisky belge (*Belgian Owl*).

Cependant, après trois ans de production, un différend est intervenu entre les trois associés en ce qui concerne l'évolution de la brasserie et a conduit à la faillite de la brasserie, malgré l'arrivé d'un quatrième investisseur.

Ameloot (*Zele – Flandre Orientale*)

Elle produisait du faro.

Amitié (*Fayt-lez-Manage (Manage) – Hainaut*)

Anciaux (*Berzée (Walcourt) – Namur*)

Anglo-Belge (*Zulte – Flandre Orientale : 1891 – 1989*)

Cette brasserie-distillerie a été fondée par Alfred Versele (I), fils de fermier et grand amateur de chevaux et Ernest Martens qui se retire en 1893 pour créer sa propre distillerie. Elle devient la brasserie Versele – De Ruyttere et prend un cheval comme logo. A l'époque, elle produit la *Draft Horse Stout*, une IPA, un Scotch, une brune, une triple et un bock. En 1913, elle reçoit un prix à Londres pour l'Imperial Stout ; ce qui en fait une bonne publicité qui se traduit par une augmentation des ventes. Elle profite pour changer de nom. Elle devient la Brasserie Anglo-Belge.

Lors de la Première Guerre mondiale, une partie des bâtiments (*écurie et entrepôt*) sont détruits et la production est limitée suite à un manque de matières premières, tout comme les années qui suivent la fin de la guerre. En 1919, la production de gin est arrêtée. En 1929, meurt Alfred.

En 1929, Léon (II) reprend la brasserie à la mort de son père et rénove la brasserie. Il rachète la brasserie Union Mouscronnoise** en 1929. Toutefois, il meurt 9 ans plus tard.

Son fils étant trop jeune à l'époque, l'intérim est assuré par sa veuve et son beau-frère Georges Verhaeghe. Ils doivent gérer les périodes les plus difficiles avec la destruction de la brasserie lors de la Deuxième Guerre mondiale et la reconstruction par la suite. Toutefois, ils créent l'*Anglo-Pils* et la fabrique à limonades.

En 1951, le fils de Léon, Ignace (III) reprend les affaires. Il épouse la fille d'un brasseur de Renaix, Antoinette Cambier (*1952*), crée l'Anglor (*1955*) et la *Rossbräu* (*1956*). Afin de consolider sa survie, il rachète plusieurs brasseries : Van Veltem** (*Louvain - 1957*), Le Progrès (*Lummen*) et Christiaen (*Koekelare*). De plus, il agrandit la brasserie.

En 1981, il se fait reprendre par le groupe international BSN en 1981 et fusionne un an après avec la brasserie Alken pour former le groupe Alken-Kronenbourg** qui continua la production sur le site (*anciennes marques, Anglor, Rossbräu, Kronenbourg, Zulte et Oudenaards Bruin*). Seule, la production de la Zulte se poursuit.

Les bâtiments situés le long de la Staatsbaan ont été démolis pour devenir une zone résidentielle.

Angre (*Angre (Honnelles) – Hainaut : <1892 – 1963*)

Cette brasserie était également appelé Brasserie Dupriez & Baudour.

Elle produisait une bière spéciale de table et la *Saison du Bon Vieux Temps*.

Anker (Den) (*Brugge – Flandre Orientale*)

Cette brasserie était située dans la Wijngaardstraat.

Dans les années 1890, Jean-Baptiste Schaeverbeke achête pour un de ses fils, Charles, la brasserie puisque son fils ainé reprend sa propre brasserie (*'t Hamerken***). Un troisième fils, Léon, fonde la brasserie La Marine** en 1894.

Ankerhof (*Essene (Affligem) - Brabant Flamand*)

La mention la plus ancienne de cette brasserie remonte au 17ème siècle, époque à laquelle est ravagée par l'armée française. C'est une ferme-brasserie-malterie. La ferme actuelle, située au 1 Fosstraat, date de 1702 et a connu des rajouts. Le portail est orné des armoiries des brasseurs. Dans les années 1920, une brasserie moderne a été reconstruite de l'autre côté de la route. C'est une tour de quelques étages où la production de la bière se fait en cascade.

Antoine (*Resteigne (Tellin) – Namur : 1892 – 1938*)

Cette brasserie fut fondée par Alfred Antoine qui l'exploite jusqu'à sa mort en 1904. Sa veuve reprend l'exploitation durant 3 ans avant de la céder à leur fils, René.

Antoing (*Antoing – Hainaut : 1899 – 1954*)

Ardennaise (L') (*Nafraiture (Vresse-sur-Semois) – Namur : 1900 – 1921*)

Cette brasserie fondée par J. Lamotte** est reprise à sa mort (*1900*) par sa veuve qui en change le nom et ferme les portes en 1921.

Ardennes (des) (*Rienne (Gedinne) – Namur : 1940 – 1963*)

Cette brasserie fondée en 1911 par E. Defrère et exploitée par lui et sa veuve est rachetée en 1940 par G. Mathieu qui en change le nom : brasserie Mathieu ou Brasserie des Ardennes. En 1963, il cesse l'activité de brassage et se lançe dans la négoce de boissons avant de fusionner avec la brasserie Poncelet** de Gedinne.

Elle produisait les bières *Arden*, *L'Ardennaise*, *Ardenne* et la *Super Ardenne* ainsi que des bières classiques.

Les bâtiments situés au début de la rue Léon Mathieu ont été rénovés en maisons d'habitations (*la maison du brasseur central et les 2 annexes de part et d'autre*).

Ardor (*Willebroek – Anvers*)

Elle produisait la Knock-Ale.

Arend (De) (*Alveringem – Flandre Occidentale*)

Arend (Den) (*Bruges – Flandre Orientale : < 1553 - 1928*)

Cette brasserie dont le nom signifie aigle en français remonte à très longtemps puisqu'on y retrouve des traces écrites prouvant qu'elle existait déjà en 1553. Au début du 19ème siècle, elle est la propriété de la famille De Meulemeester.

Léon De Meulemeester épouse Virginie Verstraete, fille des propriétaires du Brugse Gistfabriek (*producteur d'alcool spiritueux*).

Lors de la Deuxième Guerre mondiale, une partie de la production a été brassée à la brasserie Krüger (*Eeklo*).

Elle produisait principalement des blanches et des bières à fermentation basse comme la *BAB-Pils* et l'*Aigle-Pils*.

ANECDOTE : Elle fut une des premières brasseries belges à utiliser le procédé de fermentation basse.

Elle a fusionné en 1928 avec la brasserie Belgica** de Gand pour former le groupe Aigle-Belgica** qui s'est par la suite associé au groupe Krüger pour forme rle groupe Krüger Aigle Belgica**.

Arend (De) (*Heist (Knokke-Heist) – Flandre Orientale*)

Arend (Den) (*Kortemark – Flandre Occidentale : ?? - 1877*)

Elle a été rachetée par Placide Louwaege pour devenir la brasserie Louwaege**.

Art d'en Brasser (L') (*Horrues (Soignies) – Hainaut : 2012 - 2019*)

Cette microbrasserie a été fondée par 3 personnes : Anne, Jack et Pierre Delabie dans une ancienne école.

Elle produisait des bières dont les étiquettes représentaient des femmes aux suggestions attirantes à l'exception de l'Audacieuse qui était représentée par un homme façon James Dean sur un scooter : L'audacieux (*bière au sirop de cuberdon*), La Belle de Saison (*blonde*), La gourmande (*Ambrée spéciale avec 4 houblons, de l'angélique, de la vanille et du bourbon*), La lunatique (*recette variable selon l'humeur du brasseur*), La Fougueuse (*ambrée au sirop de Liège*), La naïve (*blonde avec une infusion de fleurs*) et La belle de Noël (*bière de Noël*).

Les trois brasseurs ont créé une asbl. qui poursuit son activité.

Artevelde (*Wambeek-Ternat – Brabant Flamand : xx – 1954*)

Cette brasserie dont le dernier brasseur est C. De Troch a cessé ses activités en 1954.

Art-Gailly (*Biesme (Mettet) – Namur*)

Artois (*brasserie : Louvain – Brabant Flamand : 1717 - 1987*)

Les premières traces de cette brasserie remontent à 1366 avec un document qui concerne une transaction entre les Comtes de Louvain et l'auberge-brasserie Den Hoorn ou Den Horen (*La Corne en français*) située dans leur domaine de campagne de Mont-César. Les Archives de la ville de Louvain donnent la liste de tous les brasseurs qui se sont succédé et ont fait la réputation de cette brasserie qui subvenait ainsi aux finances de la ville de Louvain.

En 1708, Sébastian Artois (I) devient maître-brasseur et commence à travailler à l'auberge sous le joug du maître brasseur de l'époque, Jacob de Bruyn où il fait ses armes. En 1717, il acquiert la brasserie et la dénomme brasserie Artois. Il achète également deux autres brasseries et devient déjà une des plus grandes brasseries d'Europe. Sebastian meurt à 45 ans.

Sa femme Barbara Hermans, fille d'un célèbre brasseur de Louvain reprend les rênes de l'entreprise en 1726.

En 1733, leur fils unique Adrian Artois (II) reprend la brasserie

La percée du canal Louvain – Malines vers 1750 lui donne une impulsion complémentaire pour l'exportation.

Vers 1750, Léonard Artois rachète deux brasseries (*La Couronne Française et Prince Charles*) et le groupe ainsi formé change le nom en Brasseries Artois.

Au début du 19ème siècle, c'est déjà la brasserie la plus importante de l'empire.

En 1840, l'unique héritière Jeanne Marie ne souhaite pas s'impliquer dans le groupe brassicole et décide de revendre le tout à un ami de la famille, Albert Marnef qui en devient le propriétaire.

Le bâtiment est détruit lors de la Première Guerre mondiale et un nouveau bâtiment est construit en 1923.

En 1926 et après 3 années de mise au point sous le nom de code X, la brasserie sort à l'occasion de Noël, sa première pils appelée Stella (*étoile de Noël*). Elle est plus richement houblonnée et légèrement plus alcoolisée que les bocks produites à l'époque. Initialement prévue comme cadeau pour les habitants de Louvain, elle connait un tel succès que la brasserie décide alors de la produire en continu. Elle a permis de conforter le succès de la brasserie au-delà de nos frontières.

Entretemps, elle rachète de nombreuses brasseries dont la Grande Brasserie Ardennaise (*Sedan – France : fermée en 1974*).

En 1971, elle passe un contrat avec la brasserie Piedboeuf** où la famille Artois obtient 88,3 % des parts d'Artois et de Piedboeuf et la famille Van Damme (*Piedboeuf*) possède les 11,7 % restants. Ce déséquilibre s'explique par le fait qu'à l'époque, la Stella représentait 30 % du marché alors que la Jupiler en représentait 6 %. Cet accord leur permet de racheter la brasserie de Ghlin** (*4ème brasserie de Belgique*) qui deviendra la brasserie Brassico** afin de consolider leur place en Belgique (*actuellement, la totalité des ventes de deux bières est de l'ordre de 50 % avec une prédominance pour la Jupiler – 30 %*) et ainsi faire monter le prix de la bière. C'est le début du groupe AB Inbev qui a toujours voulu renforcer sa position de leader d'abord en Belgique (*les groupes étrangers comme Bass et Watney Mann, achetaient des brasseries belges*), ensuite en Europe et enfin dans le monde.

ANECDOTE : Ce contrat restera secret jusqu'en 1987, soit durant 16 ans afin que les deux partenaires puissent recevoir lors de l'acquisition de la brasserie de Ghlin, des subsides publics séparés (*estimés à 100 millions de francs belges*) et une réduction des taxes communales. De plus, ce secret leur a permis d'acheter des brasseries "récalcitrantes". Ainsi, lors de l'achat de la brasserie de Pierre Célis (*blanche d'Hoegaarden*) et de Lamot qui détestaient Artois, c'est le groupe Piedboeuf qui s'en est chargé de son coté, vu ses amitiés. Par contre, ce secret a eu également des inconvénients comme le fait que les commerciaux des deux brasseries se sont fait la guerre sans savoir qu'ils étaient des alliés. Ainsi, en 1978, Artois a offert une grosse ristourne à Colruyt s'il atteignait un certain objectif de vente pour la Stella. Pour atteindre ce résultat, Colruyt a décidé de ne plus vendre de Jupiler. Cela a ainsi empêché les actionnaires du groupe de toucher 44 millions de francs belges de revenus

En 1974, elle construit la plus grande malterie à plancher de germination d'Europe où l'orge germe plus lentement mais donne un malt de très haute qualité.

Elle développe la Ketje (*première bière blonde à fermentation haute : 1979*) l'Artois Light (*bière pauvre en calories grâce à une fermentation spontanée*) et la Loburg (pils). Cette dernière avait comme objectif de concurrencer les pils de luxe comme Tuborg et Carlsberg qui connaissent un grand développement à l'époque.

ANECDOTE : Le nom Loburg provient de Lo pour Loven et Burg d'après le château du Mont-César et a été choisi pour son caractère exclusif.

En 1987, la brasserie décide d'officialiser l'accord secret avec Piedboeuf qui a entretemps donné vie à 160 filiales et devient Interbrew** avant de devenir AB-Inbev*.

Atlas (*Anderlecht – Bruxelles : 1900 - 1957*)

Cette brasserie, anciennement appelée Saint-Guidon, date de début 1900 et a cessé ses activités, suite au rachat par le groupe Haacht*.

Elle produisait l'*Atlas-Pils*.

Le bâtiment situé à la rue du Libre Examen, est occupé par la Communauté d'Emmaus. Le centre est caractérisé par un bâtiment (*1936*) de 30 m de haut à l'intérieur duquel se déroulaient en cascade toutes les étapes de la production de la bière.

Attrait (L') (*Bertogne – Luxembourg : 2017 – 2019*)

Aubel ou Pays d'Herve (*Aubel – Liège : année 1993 – 1997*)

Cette brasserie fondée par Joseph Piron a produit durant sa courte durée de vie, la Triple Val-Dieu* (*bière d'abbaye*) dont elle a acheté les droits de brassage à la brasserie Van Honsebrouck*. Elle a connu beaucoup de problèmes (*infections*) qui l'ont vite conduit à la faillite.

Augre (d') (*Mons – Hainaut*)

Elle produisait une Saison.

Au Progrès (*Haine-Saint-Paul (La Louvière) – Hainaut*)

Elle produisait la *Venus Pils*.

Authentique Brasserie de Blaton (*brasserie : Blaton (Bernissart) - Hainaut : 2004 - 2023*)

Le nom montre la volonté du brasseur à respecter le savoir-faire d'autrefois où tous les ingrédients utilisés sont des produits du terroir.

Cette microbrasserie a été fondée par Frédérick Baert.

En 2020, alors que son filleul, Nicolas Baert perd son boulot, Frédérick lui propose de créer une société et de lancer une nouvelle gamme, *La Goutte* afin de redynamiser la production.

En 2022, elle doit arrêter ses activités sous ordre de la police de l'environnement, suite à des problèmes d'évacuation d'eau qui ne peuvent pas être réparés rapidement. Finalement, elle se déclare en faillite en 2023.

Elle travaillait avec la malterie de Beloeil qui lui permettait d'avoir 6 variétés de malts.

Elle produisait les séries *Authentique* et *La Goutte* ainsi que de nombreux autres bières souvent à étiquette dont une pils (*Pils des 3 Canaux**) et des bières pour d'autres brasseries (*La Bigote*, La Goutte*, Rasta Moine* et Vrrééé**). Ses bières sont commercialisées au niveau local.

ANECDOTE : Il s'est associé avec Thomas Monserez (*La Bigote**), Samuel Papantonio (*La Vrrééé**) et Christophe Van Caeneghem (*Rasta Moine**) qui font brasser leurs bières à l'Authentique Brasserie pour le projet du collectif houblonné "Ebullitions" dont l'idée est de monter un laboratoire de bière en vue de donner à tous, la possibilité de créer ses propres bières en petite quantité (*150 à 200 l*) tout en faisant de la pub ensemble.

- Authentique 621 (*7 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du froment, du maïs et un houblon.

ANECDOTE : Son nom provient du fait qu'il y a 6 malts, 2 céréales et 1 houblon.

- Authentique Ambrée (*5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du sucre brun.
- Authentique Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment, des graines de coriandre et du poivre blanc.
- Authentique de Noël (*9,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël brassée à partir d'une Authentique Triple mais contenant du malt caramel, un houblon épicé, du sucre et des baies de genévrier.
- Authentique Fruitée (*5 % alc. vol.*) : Bière fruitée refermentée en bouteille avec du stévia.
- Authentique Stout (*7 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec du sucre.
- Authentique Triple (*9,5 % alc. vol.*) : Triple.
- Authentique Triple hop (*9,5 % alc. vol.*) : Triple IPA.
- B by Authentique (*8 % alc. vol.*) : Blonde forte bio élaborée avec de l'épeautre et des houblons américains.
- Collation (La) (*5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des fleurs d'houblon du commanditaire et 5 épices. C'est une bière à façon réalisée une fois par an pour l'Atelier Récré à Table (Fred)
- Cuvée de la Grande Bruyère (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Elle a été réalisée pour le Comité des fêtes de la Grande Bruyère.

Le nom de la gamme *La Goutte* provient de l'expression suivante : "*Quand c'est bon, on dit que ça goutte.*" L'objectif des brasseurs est d'avoir 2 bières permanentes et 4 bières saisonnières.

- La Goutte Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des graines de coriandre et des écorces d'orange.
- La Goutte d'amour : C'est une bière pour la Saint-Valentin.
- La Goutte de Noël (*9 % alc. vol.*) : Bière de Noël.
- La Goutte de Sang : C'est une bière pour Halloween
- La Goutte de Soleil (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des écorces de citron.

- La Goutte Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec des graines de coriandre et des écorces d'orange.
- Iguanodon (*6 % alc. vol.*) : Blonde.
- Linette Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Saison de Blaton (7,8 % alc. vol.) : Saison élaborée avec de la cassonade et des houblons amérisants.
- Sale Gamine (*9,5 % alc. vol.*) : Blonde forte.
- Stout (*7 % alc. vol.*) : Stout.
- Truelle (La) : C'est une bière à étiquette pour la commune de Braine-le-Comte.

Avenir (de l') (*Chapelle-lez-Herlaimont – Hainaut : 1906 – 1925*)

Cette société coopérative produisait une saison, une blonde, la *Basquell* et la *Houblonneuse de l'Avenir*.

Avignon (*Nismes (Viroinval) – Namur : 1850 - > 1970*)

Cette brasserie également appelée brasserie François a été fondée par la famille François.

Dans les années 1970, le brasseur était Marcel François.

Elle produisait des bières de table ainsi que la *Spéciale d'Avignon* (*bière de type trappiste*).

Baasrode (van) (*Baasrode (Termonde) – Flandre Orientale : 1772 - 1960 - 1972*)

Cette grande brasserie familiale a changé à plusieurs reprises de noms durant son histoire. Elle a été fondée en 1772 par Balthazar Petrus de Landtsheer sous le nom de De Halve Maan** ou aussi De Landtsheer**. Son fils Eduardus Henricus reprend la direction et cède les affaires à son gendre, Franciscus Fredericus D'Hollander dans les années 1870.

Ce dernier change le nom en Brouwerij D'Hollander**. Un de ses fils, Omer, reprend la brasserie alors que son frère, Henri fonde la Brouwerij D'Hollander à Eke qu'il arrête en 1926 et rejoint Omer dès 1920. A la mort d'Omer, sa veuve et ses deux fils, Frans et Henri poursuivent l'activité.

En 1938, ils décident de changer une première fois le nom en Bacchus** et construisent en 1938, une brasserie plus grande (*24 employés*). Après la Deuxième Guerre mondiale, la production est multipliée par dix alors que le nombre d'employés atteint plus de 60 personnes en 1955.

En 1960, elle change une dernière fois de nom (*van Baasrode*) avant d'être reprise par la brasserie Piedboeuf** en 1972.

Elle produisait la série *Bacchus*, une faro, la *Panther* et la *Thyrs Ale*.

Le bâtiment situé au 105, Sint-Ursmarusstraat, le long de l'Escaut, est laissé à l'abandon.

Bacchus (*Baasrode (Termonde) – Flandre Orientale : 1938 - 1960*) *: voir brasserie Baasrode***

Bachelart (*Momignies – Hainaut*)

Il ne subsiste plus qu'un bâtiment avec la tourette.

Baclène Frères (*Walcourt – Namur*)

Elle produisait notamment L'orgette et la Bockmout.

Balon-Perin (*Namur - Namur : 1812 – 1926*)

Cette brasserie a été fondée par la famille Balon-Perin dans le quartier de La Plante ; d'où son nom également de brasserie de La Plante. En 1926, une forte crue de la Meuse inonde la brasserie et contraint la fermeture de la brasserie, suite aux coûts élevés de remise à neuf ainsi qu'à la concurrence. Toutefois, les opérations de soutirage et d'embouteillage pour d'autres brasseurs se poursuivent jusqu'en 1950. Par la suite, la famille assure la distribution des produits des brasseries Caulier* et Impériale* de Bruxelles. L'activité est reprise par Interbrew dans les années 1990 et transfère le site à Naninne. C'est à ce moment que la famille Balon-Perin cesse toute activité dans le domaine des bières.

ANECDOTE : L'année même du démarrage de la brasserie, un ouvrier assassine le maître-brasseur Balon suite à une mésentente entre les deux personnes. La brasserie est mise en vente et rachetée par le fils du brasseur.

Elle produisait la série de bières classiques à fermentation basse dont la *Plantoise* et la *Double Plantoise* ainsi que des bière de table.

La maison du brasseur située au 48, Avenue de la Plante (*N92*) a été rénovée en habitation alors que la brasserie située à sa gauche (*n°49*) a été partiellement démolie et abrite une nouvelle brasserie, la Brasserie de Namur*. Il ne subsiste plus qu'une partie du rez de chaussée.

Balts (*Lochristi – Flandre Orientale : x – 2021*)

Cette microbrasserie a été fondée par Jan Venneman.

Elle produisait la Mikus (*IPA*), la Rhula (*Saison*) et la Tyto (*Triple*).

Cette microbrasserie a décidé d'arrêter sa production car elle n'avait pas la certitude de pouvoir conserver la petite échelle que le brasseur voulait sans prendre trop de risque et suite au fait que de nombreuses microbrasseries apparaissaient et qu'il était difficile de se distinguer.

Bara (*Tournai – Hainaut*)

Elle produisait la *Campeaux*.

Barbiot (La) (*Le Roeulx – Hainaut : 2006 - 2019*)

Cette microbrasserie a été fondée par Roger Barbiot, maraîcher durant 17 ans dont la production devenait de moins en moins rentable et qui s'est lancé dans la production de vin de fruits issus de son verger avant de devenir un brasseur autodidacte.

Elle utilise uniquement des ingrédients primaires de la bière dont ses propres houblons. L'étiquette reprend l'ascenseur funiculaire pour bateau de Strepy-Bracquegnies situé à proximité. Elle produisait la gamme La Barbiot (*Ambrée, Blonde, mûres et pêche*).

Elle était située au n°1, rue du Coron à Ville-sur-Haine (*Le Roeulx*)

Barrière (de la) (*Halanzy (Aubange) – Luxembourg*)

Bastin (*Spy (Jemeppe-sur-Sambre) – Namur*)

Bastogne (*Bastogne – Luxembourg : 2008 - 2018*) *: Voir Brasserie Minne*

Cette brasserie a été fondée par Philippe Minne dont l'arrière-grand-père et le grand-père étaient brasseurs et par Philippe Meurisse, un agriculteur local.

Elle utilisait une cuve de fermentation ouverte et produisait les gamme *Troufette* et Ardennes ainsi que la *Super Sanglier* (*blonde*).

En 2019, la brasserie décide de déménager vers Bailonville (*Somme-Leuze*), situé à 70 kilomètres de Bastogne ; d'où un changement de nom en brasserie Minne*.

Baudart (*Sosoye (Anhée) – Namur*)

Les bâtiments situés au 1, rue de Marteau sont laissés partiellement à l'abandon.

Baussart (Frères) (*Pesche (Couvin) – Namur : 1899 – 1914*)

Bauthier (*Braine-l'Alleud – Brabant Wallon : 1888 – 1928*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie familiale a été fondée par Alexandre Bauthier (I). A sa mort, sa veuve Adeline Van Cutsem reprend les affaires et passe la Première Guerre mondiale.

Un de leurs fils, Florent (II) reprend les affaires en 1919 au décès de sa mère. Il meurt en 1928, année à laquelle ferme la brasserie à défaut de succession.

Elle produisait une brune type abbaye connue sous le nom de La Bauthier.

Le bâtiment situé au 135 Chaussée d'Alsemberg a été transformé en atelier de réparation automobile.

Bauthier (*Tamines (Sambreville) – Namur : 1899 – 1912*)

Cette brasserie fondée par Bauthier est reprise moins d'un an plus tard par Victor Barbier et A. Jadin. En 1911, ce dernier reprend la totalité de la brasserie qu'il appelle Brasserie de Tamines et ferme un an plus tard.

Bavaro-Belge (*Bruxelles : 1873 - 1938*)

Cette brasserie située à la rue de Birmingham *(Anderlecht*) a été fondée par une société hollando-allemande. Elle a été une des 10 brasseries les plus importantes de Belgique avec une production annuelle de 30 000 hl en 1876. Elle a eu deux sièges sociaux : un à Anderlecht et l'autre à Anvers (ancienne brasserie Schultz**).

Elle acquiert plusieurs petites brasseries (*Van Treel-Mann** (Ixelles : 1912*), Joncquière** (*Morlanwez*), Grandes Brasseries du Hainaut** (*Mons*) et Brasserie Moderne** (*Anderlecht*) et Schultz** (*Anvers*)). La procédure d'achat-fusion avec les "Grandes Brasseries de l'Etoile"** lui donne un premier coup de frein à son essor économique.

A la veille de la Première Guerre mondiale, elle tombe une première fois en faillite mais poursuit néanmoins ses activités jusqu'en 1938, année où elle est rachetée par la brasserie Haacht* qui en arrête la production et utilise les bâtiments comme dépôt. En 1971, elle devient un stock de vieilles voitures.

Elle produisait les produits suivants : *Bock Bavaro-Belge, Stout BB, Export BB, Mars, Foncée, Bavière, Pilsen, Etoile, etc.*

Les bâtiments sont rasés en 1984.

Bavery (*Couillet – Hainaut : 1940 - 1979*)

Cette brasserie a été fondée par le brasseur Albert-François Bavery.

Elle était située à proximité des haut-fourneaux où les ouvriers se désaltéraient en fin de journée et entre la route et une colline.

Elle a produit sous le nom Baf (*initiales du brasseur*), la *Baf-Super* ou *Super Bavery* (*bière désaltérante*), la *Baf-Pils* (*ale*), et les *bières de l'Abbaye d'Aulne* (A.D.A)*.

Suite à la crise des années 1970, elle a été reprise par la brasserie De Smedt** (*Opwijk*) où la production de la Baf Super (*brassée jusque dans les années 1990*) et des "abbaye d'Aulne" furent transférées avant de fermer ses portes en 1979.

Les bâtiments situés au n° 480 de la route de Châtelet (*N576*) appartiennent à un particulier et sont laissés à l'abandon.

Bavic (*Bavikhove-Harelbeke - Flandre Occidentale : 1990 - 2014*)

Le nom provient du village et de la pils fabriquée à la brasserie.

C'est l'ancien nom donné jusqu'en 2014, à la brasserie De Brabandere*.

Bayard (*Dendermonde – Flandre Orientale*)

Bayart (*Beselare (Zonnebeke) – Flandre Occidentale*)

Bécasse (*Anderlecht – Bruxelles*)

Cette brasserie de lambics a appartenu à Brabrux avant d'être rachetée en 1970 par la SA Belle-Vue*.

Béghin (*Saint-Servais (Namur) – Namur*)

Béghuin (*Falmignoul (Dinant) – Namur : 1890 - 1954*)

Cette brasserie a été fondée par Emile Béghuin qui l'exploite jusqu'en 1940. Son fils ne poursuit pas la production et la ferme en 1954.

Elle produisait la bière du vinaigre.

Les bâtiments situés à la rue du Crétia, sur la Place ont totalement disparu.

Beirens (*Wommelgem - Anvers : 1500 – 1978*)

Cette brasserie familiale a signé en 1957, un contrat avec les moines de l'abbaye Sint-Bernardus de Bornem pour créer et produire la bière *Sint-Bernard de Bornem**. C'est Hendrik Verlinden, un membre de la famille qui en est le réel fondateur.

ANECDOTE : Hendrik Verlinden disposait d'une certaine expérience dans la production de triple puisqu'il a participé à la création de la Westmalle Triple en 1933.

Or, en 1971, cette brasserie ne peut plus continuer économiquement son activité et se fait racheter par le groupe Haacht* qui est intéressé par la production de pils et transmet la production de la bière d'abbaye à la brasserie Van Steenberge* qui produisait déjà la bière d'abbaye Augustins. Cette dernière améliore la recette en ajoutant la refermentation en bouteille.

Bekaert (*Courtrai – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la *Courtraisienne*.

Belgica (*Gand – Flandre Orientale : ?? - 1928*)

Cette brasserie a fusionné en 1928 avec la brasserie Den Arend** (*L'Aigle*) de Bruges pour former le groupe Aigle-Belgica**. Elle a toutefois arrêté la production en 1947 suite à une différence de salaire trop importante entre les ouvriers de Bruges et ceux de Gand. Les employés gantois sont allés travailler à la brasserie Meiresonne** (*Gand*).

Lors du démontage de la brasserie, une bonne partie du matériel a été achetée par la brasserie Strubbe* (*Ichtegem*).

Belin (*Taintignies (Rumes) – Hainaut*)

Belot (*Purnode (Yvoir) – Namur*)

Cette brasserie existe actuellement sous le nom de brasserie du Bocq*.

Berger (*Sombreffe – Namur*)

Beumier (*Jemappes (Mons) - Hainaut*)

Bevernagie (*Lichtervelde – Flandre Occidentale : 1899 – 1981*)

Cette brasserie appelée également brasserie St-Jozef, a été fondée par Jules Callewaert en 1888 qui la revend à la famille Bevernagie, fermier à Koolskamp. A l'époque, le village avait 7 brasseries et l'espérance de vie d'une brasserie était de 7 mois.

Cette famille décide de produire uniquement des bières brunes dont la *Oude Piro* et un stout.

Durant la guerre, la production des brunes est interrompue et remplacée par le brassage de la zéro-huit (*bière faiblement alcoolisée*).

Dans les années 1970, Hector Bevernagie (III) exploite la brasserie mais ne peut se permettre d'innover dans la brasserie.

La brasserie cesse la production en 1981 et s'oriente vers le commerce de boissons dont la gestion est transférée à quelques mètres de la brasserie (*numéro 22*). Dans les années 1990, Geert Bevernagie (IV) décide de relancer la production de l'Oude Piro, via la brasserie Verhaeghe* (*Vichte*). Une blonde vient compléter la gamme.

Le bâtiment situé au 9, Koolskampstraat est classé et a servi de dépôt. La cheminée de faible taille est ronde.

Biernaux (*Jumet (Charleroi) – Hainaut*)

Biertoren (De) (*Kampenhout – Anvers : 1938 - 1993*)

Cette brasserie familiale a été fondée par René Smets (I) suite au rachat de la brasserie Wauters** qui produisait principalement des bières à fermentation spontanée.

En 1938, la brasserie Wauters engage René, ancien brasseur à Rotselaar qui la rachète par la suite et la renomme De Biertoren en souvenir de son ancienne brasserie située près de la Tour de Terheide et qu'il a quitté suite à une dispute avec ses frères et sœurs copropriétaires concernant l'augmentation des loyers. Il rachète également la brasserie Verlinden** (*Lubbeke*) pour sa bière de table et devient également bourgmestre de Kampenhout durant 14 ans.

En 1968, ses deux fils, Edgard et Paul (II) reprennent les opérations.

Elle est rachetée et fermée en 1993 par la brasserie Huyghe* (*Melle*).

En 2014, un petit-fils de René a recréé une nouvelle brasserie dans les anciens bâtiments.

Elle produisait des bières de table (*Biertoren, Verlinden et De Schrans*), la Campus et l'Aarschotse Bruine qui ajoutait du lambic de chez Timmermans* pour améliorer le goût.

Bijenkorf (De) (*Assenede – Flandre Orientale*) *: Voir brasserie Cruyl*

Billuart (Poucet) (*Oignies-en-Thiérarche (Viroinval) – Namur*)

Le bâtiment situé 9, rue de Vierves est resté en l'état.

Biset (Gaston) *: Voir Cuvelier***

Bisschop (De) (*Asse – Brabant Flamand*)

Bisschop (De) (*Audenarde – Flandre Orientale : ?? - 1970*)

En 1970, elle est rachetée par la brasserie De Gomme**.

Elle produisait la *Clairval-Pils*.

Blaugies ou Quenon (*Blaugies (Dour) – Tournai : < 1892 - 1954*)

Elle produisait notamment les gammes *Avona*, *Quenon* et *Triple Nift*.

Bodenghien (*Waterloo – Brabant Wallon : 1780 - ??*)

Cette auberge-brasserie a été tenue par Josse Bodenghien dans les années 1780.

ANECDOTE : C'est dans cette auberge que le Duc de Wellington a signé son bulletin de victoire, le 18 juin 1815 et qui a donné le nom de Waterloo à cette gigantesque bataille.

Les bâtiments situés au 145 et 147 Chaussée de Bruxelles ont été transformés en musée Wellington.

Bocca (*Cortil-Wodon (Fernelmont) – Namur : ±1895 – 1954*)

Cette brasserie a été fondée par Hubert Bocca (I).

Sa fille Camille (II) l'hérite en 1900 et l'exploite jusqu'à sa reprise par E. Boisnard (*1912 – 1924*) et ensuite par J-B Nandrain qui l'exploite jusqu'à sa fermeture en 1954.

Le bâtiment situé au 4, rue de Hanret a été démoli pour laisser place à une grange.

Bockor (*Bellegem (Courtrai) - Flandre Occidentale : 1997 - 2014*)

Le nom provient de la bière fabriquée à la brasserie et est l'addition du mot Bock et du mot or.

C'est l'ancien nom donné jusqu'en 2014, à la brasserie Vander Ghinste*.

Bon Grain (Le) (*Morlanwelz – Hainaut*)

Elle produisait une Saison.

Bonne et Cie (*Lessines – Hainaut*)

Elle produisait de la faro.

Bonne Source (La) (*Velaine-sur-Sambre (Sambreville) – Namur*)

Elle produisait une Export, une Christmas, une Scotch, un Stout, une kriek, un vin d'orge, une bière de table, la *Cort-Ale* et la *Savor Pils*.

Les bâtiments en carré situés à proximité du 49, Rue du Cortonnoy ont été transformés en habitations.

Boonaerts (*Malines – Anvers*)

Elle produisait la *van Breedam*.

Borgniet Frères et Sœurs (*Senzeilles (Cerfontaine) – Namur : 1895 – 1939*)

Cette brasserie fondée en 1892 a été reprise par Auguste Borgniet en 1895 qui termine sa production en 1932 et la ferme avant la guerre.

Botteresse (la - de Sur-Les-Bois) (*brasserie : Sur-les-Bois (Saint-Georges-sur-Meuse) - Liège : 1996 - 2022*)

Cette microbrasserie (*350 hl*) fondée par les deux frères Poncin, Willy (*ancien brasseur*) et José (*technicien en chimie*) a vu le jour à Jupille, près de la brasserie Jupiler sous le nom de la Brasserie des Bruyères** avant de migrer en 2005 vers le village de Sur-Les-Bois dans l'entité de Saint-Georges (*Liège*) et de changer de nom, la brasserie "*La Botteresse de Sur-Les-Bois*" pour augmenter sa production et à la demande d'un habitant de ce village (*Bernard Pairoux*) en vue de redynamiser ce dernier.

En 2022, la brasserie est déclarée en faillite et le fonds de commerce est mis aux enchères.

Elle brassait ses bières à base de fleurs de houblon et de sucre candi en pratiquant une longue fermentation en cave dans des cuves réduites. Elle produit la gamme La *Botteresse* (*dont une ambrée, une ambrée avec du miel, une blanche, une blonde, une brune, une bière fruitée à la cerise et une à la pomme, une noire, une bière de Noël*) et la *Sur-les-Bois (dont une ambrée, une blonde et une brune)* ainsi que d'autres bières (*La Liégeoise 1892 et la Poirette de Fontaine*) et un alcool de bière.

ANECDOTE : Les étiquettes se caractérisaient par des dessins de l'auteur de BD (*Natacha*), François Walthéry.

Boucart Georges (*Arc-Aimières (Frasnes-lez-Anvaing) – Hainaut : <1892 – 1957*)

Cette brasserie-malterie produisait la *Super Fortha*.

Bouchaert (*Ename (Audenarde) – Flandre Orientale*)

Elle produisait l'Oudenaards.

Boucher (*Braine-l'Alleud (Ophain) – Brabant Wallon : 1790 – 1825*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Joachim Léon Boucher (I) qui louait le bâtiment et a probablement récupéré du matériel d'une vieille brasserie (*Loxoris*) dont on sait peu de de choses. Il a également été maire d'Ophain. Son fils Joachim Désiré (II) reprend les affaires et arrête la brasserie en 1825 tout en poursuivant une activité de cabaretier. Elle aurait probablement été repris pour devenir la brasserie Reynens**.

Elle produisait principalement de la bière brune.

Le bâtiment situé au n° 23 ou 5 de la Rue des Combattants a été détruit pour être remplacé par une habitation.

Bouillot (*Daussoix (Cerfontaine) – Namur*)

Boulaert (*Mons – Hainaut*)

Elle produisait l'*Extra Mons* et la *Victoria*.

Bourguignon Frères (*Cornimont (Bièvre) – Namur : 1892 - 1913*)

Cette brasserie fut fondée par les frères Bourguignons qui l'exploitent jusqu'en 1895, date où elle connut de nombreux changements de propriétaires : Les frères Loiseau (*1895 – 1907*), famille Denis – Delvaux (*1907 – 1910*), F. Delvaux (*1910 – 1911*) et François Ledoux (*1911 – 1913*) qui la ferma.

Bourguignon – Deloitte (*Gros-Fays (Bièvre) – Namur*)

Bourlers (*Bourlers (Chimay) – Hainaut*)

Bouty (*Romedenne (Philippeville) – Namur*)

Elle produisait des bières de table, une belge supérieure et des stouts.

Le bâtiment situé au 2, rue de la Fontaine St. Pierre a été durant quelques années (*1988 – 1991*), un musée européen de la bière mais a dû fermer ses portes, faute de moyens financiers. Il est laissé à l'abandon. Il se caractérise par une cour avec une cheminée au fond et l'inscription Bières Labor.

Bouvrie (*Kessel-Lo (Louvain) – Brabant Flamand*)

Brabrux (*Wolvertem - Brabant Flamand : 1871 - 1970*)

Ce groupe fondée par la brasserie de Keersmaecker** (*Wolvertem*) regroupait plusieurs brasseries de lambics comme Van Haelen** (*Uccle*), la Bécasse** (*Anderlecht*), Vanderperre** (*Schaerbeek*), *etc.* afin de pouvoir lutter contre les expropriations.

Elle produisait la *Caves Bruegel*, *Caves St-Pierre*, *Vandeperre* ainsi qu'une bière spéciale, la *Jack-op.*

En 1970, il a été racheté par la brasserie Belle-Vue* qui en a poursuivi la production jusqu'en 1990.

Brasse & Vous (*Rocourt (Liège) – Liège : 2014 - 2021*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par 2 amis : Luc De Bruyn (*dans l'horeca durant 30 ans*) et Bruno Bonacchelli (*ingénieur chimiste et brasseur-voyageur*). Elle est devenue Brasseries de Liège*. Ils ont changé de nom lorsqu'ils ont changé de site, passant de Rocourt à l'ancienne Grande Poste de Liège, en plein centre de Liège.

Elle brasse des bières de style belge sous 2 gammes : Légia (*nom latin de Liège*) et Esperluette. Elles sont pur-malt, non filtrées et souvent refermentées en bouteille. Elle produit des bières à étiquette.

Brasseries Unies (*Koekelberg – Bruxelles : 1938 – 1969*)

Cette brasserie est née de la fusion entre les brasseries De Boeck et Goossens. Elle a acquis dès 1953, 6 autres brasseries (*Winderickx, Toussaint, De Kroon (La Couronne), De Coster-Heymans, Louis & Emile De Coster et Vandenkerckhoven*).

En 1969, elle est rachetée par la groupe Belle-Vue* et les différentes brasseries sont fermées.

Elle produisait principalement des gueuzes (*7 et 1900*).

Les bâtiments initialement situées au 28-44 rue Van Hoegaerde ont été démolis pour faire de la place à des buildings.

Brasseur Jules (*Anseremme (Dinant) – Namur*)

Brassico (*Ghlin – Hainaut : 1971 – 1993*)

Cette brasserie a été fondée à la suite de la reprise de la Brasserie de Ghlin** par les groupes Artois et Piedboeuf sur demande du Premier ministre de l'époque, Leburton afin d'aider l'économie du Borinage suite à la faillite du géant américain Schiltz (*deuxième brasserie aux USA*). Cette dernière possédait la Brasserie du Ghlin.

Les deux groupe décident alors d'investir dans la production de la *Jupiler* ainsi qu'une grande diversité de bières (*fermentations haute et basse*) et durant un temps très court, la série des *Affligem**. A son heure de gloire, fin des années 1980, elle produisait plus d'un million d'hl/an avec plus de 500 personnes.

Elle a fermé en 1993.

Breda (*Chièvres – Hainaut*)

Breda (*Louvain – Brabant Flamand : 1627 – années 1970*)

Cette brasserie est ancrée dans la région de Louvain depuis 1627 lorsqu'elle a obtenu le droit d'utiliser l'eau de la Dyle pour brasser de la bière. Différents propriétaires s'y sont succédés jusqu'à son rachat dans les années 1970 pour la brasserie Stella Artois.

ANECDOTE : C'est une des premières brasseries belges à avoir créer un logo, à savoir un nain tenant une bouteille de la brasserie entre ses mains.

Elle produisait la *Goldor*.

Bricoult Alex. (*Bassilly (Silly) – Hainaut*) *: Voir Préfecture (de la)*

Brigode (*Balâtre (Jemeppe-sur-Sambre) – Namur : 1869 - 1908*)

Cette brasserie fut fondée par J. Brigode qui l'exploite jusqu'en 1892. Son fils P. Brigode prend le relais, brasse jusqu'en 1900 avant de céder en 1902, la brasserie à Mr Delens qui la laisse inactive jusqu'en 1908, année de sa fermeture officielle.

Le bâtiment était situé rue du Trou sans précision de numéro.

Brouette (*Baudour – Hainaut*) *: Voir Brasserie Colmant*

Brouez (*Herchies (Jurbise) – Hainaut*)

Brugghe L. (*Warcoing (Pecq) – Hainaut : 1884*)

Cette brasserie a été fondée par Louis Brugghe (I) comme une ferme-brasserie. En 1903, au décès de Louis, sa femme, Elise Decrouez reprend l'activité jusqu'à ce son fils Louis (II) reprenne les affaires et abandonne l'activité agricole. Il brasse principalement de la bière de table et une Saison. Une de ses deux filles, Bernadette (III) devient ingénieur brasseur à Gand et rencontre Bruno Duvieusart, fils de brasseur.

Dans les années 1970, ils décident d'arrêter la brasserie et de s'orienter vers le négoce de boissons. Les enfants ont repris les affaires sous le nom de Brasserie des Tilleuls.

Brugse Bierkaai (De) (*Bruges – Flandre Orientale*)

Bruyères (*Jupille - Liège : 1996 - 2005*)

Cette microbrasserie (*350 hl*) fondée par les deux frères Poncin, Willy (*ancien brasseur*) et José (*technicien en chimie*) a vu le jour à Jupille, près de la brasserie Jupiler avant de migrer en 2005 vers le village de Sur-Les-Bois situé dans l'entité de Saint-Georges (*Liège*) et de changer de nom, la brasserie Botteresse*.

Bughin – Fayt (*Carnières (Morlanwelz) – Hainaut : < 1892 – 1926*)

Elle produisait une export stout pour le compte de la London Rival Brewery.

Burgerswelzijn (*Haasdonk (Beveren) – Flandre Orientale*)

Elle produisait la Burger.

Burny (*Alost – Brabant Flamand*)

Cette brasserie a fusionné en 1936 avec la brasserie Zeeberg**.

Cabaraux (*Olloy-sur-Viroin (Viroinval) – Namur*)

Cabaraux et Brachet (*Nismes (Viroinval) – Namur*)

Caffet (*Haine-Saint-Paul (La Louvière) – Hainaut*)

Caignet (*Momignies – Hainaut*)

Les bâtiments ont été détruits.

Callewaert (*Zwevezele (Wingene) – Flandre Occidentale : 1897 - 1998*)

Cette brasserie a été fondée par Jules et Marcel Callewaert à la suite d'une dispute avec leur père Jules, propriétaire de la brasserie Ste-Joseph**(*Lichtervelde*). Ils transforment une ancienne école et la dénomment initialement brasserie Ste-Aldegondis.

Le fils de Jules, Firmin (II), a repris les affaires.

En 1965, la troisième génération a repris la gestion.

Bien que produisant quelques bières à fermentation haute et une pils, elle était principalement spécialisée dans les bières de table ; ce qui causa sa perte.

La brasserie a arrêté ses activités en 1998 et a été transformée en drink-market qui a cessé toute activité en 2010.

Elle produisait la *Pils Callewaert*, la *Elckerlijc* (*bière à fermentation haute*) et des bières de table (*Eichenbräu*).

Le bâtiment situé au 45 Lichterveldstraat a été démoli pour donner naissance à une résidence du nom de Callewaert.

Callewaert (*Wieze (Lebbeke) – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Goldstar*.

Cambier (*Audenarde – Flandre Orientale*)

Elle produisait une spécial Oudenaarde.

Cammaert (*Bornem – Anvers*)

Campina (*Dessel – Limbourg : 1850 – 1988*)

Cette brasserie a été fondée par Martinus Verbeeck (I) en plein centre de Dessel, sous le nom de De Hopbloem.

Son fils Augustinus (II) poursuit l'extension.

Son fils Edmond et ses deux beaux-frères (III) la transforment en Brasserie Verbeeck et Minne jusqu'en 1930 où Stijn Verbeeck (IV) lui donne le nom de brasserie Campina, suite au succès de sa pils Golding Campina.

A côte des pils, elle produisait des bières à fermentation haute comme la *Skipper Ale* et la série *Postel** (*bière d'abbaye*) jusqu'à son rachat par le groupe Maes en 1988 où la production est transférée à l'exception de la Postel qui est arrêtée car Alken posséde déjà Grimbergen.

Les bâtiments sont rachetés et détruits par la commune. Par contre, il reste de nombreuses références à cette ancienne brasserie dans la ville.

Cantillon Philippe (*Saint-Servais (Namur) – Namur*)

Capelle (*Falmignoul (Dinant) – Namur : 1899 – 1911*)

Cette brasserie a été fondée par J. Capelle qui l'a tenue moins d'un an avant de la céder à monsieur Wilputte qui la conserve moins de deux ans et la revend à Maximillien Thirion qui l'exploite jusqu'à se fermeture, 10 ans plus tard.

Capelle (*Gesves – Namur : ?? - 1921*)

Cette brasserie fut fondée par les frères Capelle. Elle porte alors le nom de Brasserie St-Joseph. Une des veuves reprend l'activité pour la céder à son fils Auguste en 1902. Celui-ci ferme la brasserie en 1921.

Une partie des bâtiments située au 5, rue de Houte a été transformée en habitations. L'autre partie a été démolie.

Carlier (*Cuesmes-lez-Mons (Mons) – Hainaut*)

Carlier (*Frameries – Hainaut*)

Elle produisait une Saison.

Carmes (des) (*Liège – Liège*)

Elle produisait une Double Diest.

Carmes (des) (*Marche-en-Famenne – Luxembourg*)

Carmes (des) (*Wépion (Namur) – Namur : < 1622*)

Cette brasserie appartenait au monastère des Carmes, le long d'un petit ruisseau, appelé canal Sainte-Catherine.

Le bâtiment se trouvait au lieu-dit Désert de la Marlagne, vaste plateau surplombant la Meuse et la Sambre.

Carpentier (*Jemelle (Rochefort) – Namur*)

Carrières (*Ecaussinnes – Hainaut : 1897 - 1970*)

Elle est rachetée par la brasserie du Progrès** qui délocalise la production qu'elle arrête deux ans plus tard, suite à une différence de goût

Elle produisait le bière Ultra.

Carrières de Marbre (*Bouge (Namur) – Namur : < 1882 – 1935*)

Elle fut reprise par la famille Fallon en 1927 et cessa ses activités en 1935.

ANECDOTE : Afin de rafraîchir les bières, elle creusa 40 000 m² de caves dans les rochers de marbre ; ce qui en fit la première brasserie à être équipée pour la production de bières à fermentation basse. Ce surinvestissement l'a conduit à sa perte car sont apparus entre temps, les premières machines à glace.

Elle produisait une Bock, une Bavière, une brune, une blonde, une saison Extra Double, une bière de table et une Brune Bruxelloise.

Elle était située au lieu-dit "*Les Grands Malades*" en référence à un ancien hôpital pour les pestiférés. Les bâtiments semblent avoir été complètement démolis.

Cassimon (*Kalmthout – Anvers*)

Casterman (*Tubize – Brabant Wallon : ?? – 1916*)

Caulier 28 (*Neuvilles (Soignies), Mons et Bruxelles : 1855 - 1960*)

Cette brasserie familiale a été fondée dans le village de Neuvilles (*Soignies*) et a par la suite développé des sites de production à Mons et à Bruxelles.

Elle produisait un grand nombre de bières dont la *Perle 28* (*28 kg de malt/hl de bière*) qui fut le fleuron de la brasserie et la *Horse-Ale*. Elle a produit très sommairement la série des bières d'abbaye Maredsous.

ANECDOTE : A l'époque, les bières de plus de 28 grammes de malt au litre étaient plus taxées que la moyenne mais la brasserie a préféré payer plus de taxe pour produire une bière savoureuse. La 28 était née.

Sa production a été relancée par la brasserie Brasserie 28* qui a racheté la marque.

Le bâtiment imposant de Mons situé au coin de l'avenue Frère Orban et du Boulevard Dolez a été démoli pour laisser place à une banque.

Il est encore possible de voir une publicité pour cette brasserie et cette bière à Bruxelles.

Cavenaile (*Dour – Hainaut*)

Cavenaille (*Mons – Hainaut*)

Elle produisait une Saison.

Centrale (*Marbaix-la-Tour (Ham-sur-Heure-Nalinnes) – Hainaut : ± 1900 - 1983*)

Cette brasserie a été fondée par la famille *Belot*, propriétaire de la brasserie du Bocq*, comme une petite brasserie qui fut agrandie après la Deuxième Guerre mondiale, notamment par le maître-brasseur, Jean Thibaut.

En 1967, elle a été achetée par la brasserie du Bocq* (*Purnode*) qui lui donne le statut de société anonyme. Dans les années 1970, c'est Gérard Belot qui dirige la brasserie. La brasserie ferme ses portes en 1983 et transfère la production à Purnode.

Elle produisait uniquement des bières à fermentation haute comme la *Gauloise Purnode* et la *Christmas* et sa spécialité était la *Saison Régal**.

Centrale (BCP – Brasserie Centrale Péruwelz) (*Péruwelz – Hainaut*)

Elle a été rachetée par le groupe Haacht*.

Elle produisait une blonde, une brune, une saison et une cristal.

Centrale (*Standen – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la *Stador*.

Centrale (*Wasmes (Colfontaine) – Hainaut : 1940*)

Cette brasserie est issue de la fusion de 3 petites brasseries établies le long du ruisseau, l'Elwasmes.

Elle a été rachetée par le groupe Haacht*.

Elle produisait la *Dragon* (*bière fine de luxe*), une double saison, une bock, une bière de table ainsi que la vieille d'Alost De Blieck.

Les bâtiments de style néo-classique et situés au 136, rue Clemenceau présentaient plusieurs corps de dépendances autour d'une cour pavée. Les bâtiments sont laissés à l'abandon.

Centrale des Bières (*Bruxelles – Bruxelles*)

Cerckel (*Diest – Brabant Flamand : 1929 – 1979*)

Cette ancienne brasserie fut rachetée par Paul Cerckel qui fit réaliser des puits de 100 m de profondeur pour remplacer l'eau de la Démer, devenue trop polluée.

Elle a été rachetée par le groupe Haacht* qui s'est engagé à poursuivre la production de la Gildenbier et la Very-Diest.

Elle produisait la Gildenbier selon la tradition séculaire de la Guilde des Arbalétriers de la ville de Diest, la Diester, la Very-Diest ainsi que Gala-Pils.

Les bâtiments industriels ont été démolis. Le manoir du propriétaire situé à la Refugiestraat est un monument protégé depuis 1998 alors que le jardin a été transformé en parc public.

Ceresia (*Erbisoeul (Jurbise) – Hainaut*)

César Jacobs (*Malines – Anvers*)

Elle a été rachetée par la brasserie Lamot** (*Malines*).

Ceuterick (*Asper (Gavere) – Flandre Orientale*)

Châlet (Le) (*Destelbergen – Flandre Orientale*)

Chasse Royale (*Bruxelles*)

Elle produisait la Royal Hunt.

Château (du) (*Strombeek - Brabant Flamand*)

Elle produisait notamment de la gueuze.

Château (du) (*Yvoir – Namur : 1788 - 1868*)

Cette brasserie située à proximité du château a été héritée par Jean-Baptiste Wilmet. En 1868, le château est vendu et la brasserie est transformée en bâtiment rural.

Château d'Eau (*Jumet (Charleroi) – Hainaut*)

Chauvier (*Romedenne (Philippeville) – Namur*)

Chenois (du) ou Glibert-Voussure (*Waterloo – Brabant Wallon : <1892 - 1930*)

Cette brasserie dont l'origine n'est pas certaine a été probablement fondée par F. Glibert qui la transmet en 1895, à Roger Voussure, par manque de descendance. Ce dernier a également construit le château de la Rose et met ses deux fils, Omer et Pierre ainsi que sa fille aux commandes de la brasserie, dès le début. Elle arrête définitivement la production durant la Première Guerre mondiale suite à la réquisition du cuivre par les allemands. Elle ferme définitivement en 1930.

Les bâtiments situés à la rue Saint-Germain, à proximité du château de la Rose (*au tout début de la rue*) ont disparu.

Chevalier Marin (*Malines – Anvers : < 1599 – 1983*)

Les premières traces de cette brasserie remontent à 1599 où les archives montrent qu'elle appartient à la famille de Drijver.

Au 19ème siècle, il y avait également une autre brasserie, "Le Fer à Cheval"**, qui appartient à la famille Van Diepenbeek et qui a un certain succès grâce à ses jardins en ville. En 1890, suite à un incendie qui ravage une bonne partie de la brasserie Chevalier Marin et au manque de moyens financiers de son propriétaire, les parties non consumées sont rachetées par la famille Van Diepenbeek qui conserve le nom ("*Le fer à Cheval et le Cheval Marin*") jusqu'en 1907. Les deux brasseries fusionnent alors sous le nom de brasserie Chevalier Marin SA. Cette fusion lui permet de devenir une des plus grandes brasseries du pays avec une production annuelle de 65 000 hectolitres.

Durant la Première Guerre mondiale, elle est désignée par tirage au sort comme brasserie centrale pour les huit brasseries malinoises. Elle est donc la seule à poursuivre son activité à Malines. Par la suite, elle s'oriente vers la production de pils avec notamment sa pils de référence, la Supra Pils et des bières de table tout en conservant la production de bières à fermentation haute jusqu'à la Guerre 40-45. Son expansion est importante avant et après la Deuxième Guerre mondiale.

En 1954, elle est reprise par la brasserie Artois** mais conserve son indépendance et son site de production.

En 1977, elle prend une part importante dans la brasserie-malterie Zeeberg** (*Alost*) connue pour sa Bergenbier.

En 1979, elle collabore avec la brasserie De Gheest** surnommée Safir (*Alost*). Cette collaboration lui vaut de changer de nom en 1983. Elle devient la brasserie Dendria.

En 1986, le site est démantelé et la production est transférée à Alost.

Chevratte (de la) (*Meix-devant-Virton – Luxembourg*) *: Voir brasserie Maire*

Christiaen (*Koekelare – Flandre Occidentale*)

Cette brasserie a été rachetée par la brasserie Anglo-Belge**.

Clarysse (Adams) (*Audenarde – Flandre Orientale : 1946 - ??*)

Cette brasserie anciennement dénommé brasserie Félix** a été reprise par deux associés : Pierre Adams et Roger Clarysse (I) en 1946 qui l'appelèrent la brasserie PVBA Adams - Clarysse. En 1952, suite au décès de Pierre et au manque d'héritier de son côté, Roger reprend l'entièreté de la brasserie qui devient la brasserie Clarysse. Il continue à produire la *Spéciale Félix* au goût suret qui reçoit un prix en 1958.

Le redémarrage de la brasserie Félix partiellement détruite durant la Deuxième Guerre mondiale, se fait lentement. Elle est complètement détruite et reconstruite.

ANECDOTE : Les grandes caves fraîches du monastère jésuite adjacent sont utilisées pour stocker les barils et ce jusqu'en 1971, date de l'effondrement de l'abbaye en cours de rénovation. L'abbaye disparaît alors au profit d'entrepôt pour la brasserie.

Son fils, Willy (II) reprend l'activité. Il meurt assez jeune

Son fils Philippe (III) doit interrompre ses études pour reprendre la direction au début des années 1980. En 1987, il se lance dans la vente de boissons. Plusieurs magasins de vente sont ainsi créés.

En 2003, la brasserie cesse de produire et transfère la production de la Felix Oudenaards.

Elle produisait également une bière aux cerises vendue jusqu'à épuisement du stock.

Clef (*Clabecq (Tubize) – Brabant Wallon*) *: Voir brasserie du Moulin des Marottes***

Clément (*Braine-l'Alleud – Brabant Wallon : 1763 - ??*)

Cette brasserie a été fondée par Josse Clément qui louait le bâtiment à Jean-Baptiste Bouvrie.

Le bâtiment situé au coin de le rue du Château et de la rue de la Trairée a été transformé en habitation.

Coeurcq (du) (*Tubize : Brabant Wallon : 17 et 18ème siècle*)

L'origine de cette ferme-brasserie remonte au -delà de 1618 à la suite d'un obit (*messe souvenir pour un personnage*) pour Joseph Roland. Plusieurs propriétaires s'y succèdent dont Michel Basserode, Jean Marsille, sa veuve, leur fils Feuillien, Jacques Terrasse (*gendre de Feuillien*) et son fils Jacques (*jusqu'en 1770*). Par la suite, il n'y a plus de trace de propriétaire et d'activité.

Les bâtiments situés près du moulin et de l'étang du Coeurcq ont complètement disparu.

Collard (*Matagne-la-Petite (Doische) – Namur*)

Collignon (*Andenne – Namur*)

Collin (*Doische – Namur : 1892 - 1954*)

Cette brasserie fondée par F. Grégoire est passée par les mains de Félix Thirion (*1895 – 1905*) avant d'arriver dans le giron de la famille Collin. Le fils, Achille Collin-Henquin succède en 1914 à sa mère veuve et dirige l'entreprise jusqu'à son décès en 1940. Son épouse la transforme après la guerre, en brasserie Collin Vve Fayart et ferme les portes en 1954.

Colmant (Jean ou Brasserie Brouette) (*Baudour (Saint-Ghislain) – Hainaut : 1805 ou 1870 – 1974 ou 1980*)

Cette brasserie a été fondée par Jean Colmant.

Elle ferme ses portes à la mort du dernier brasseur, Pierre Colmant. Sa petite fille zythologue et soucieuse de faire perpétuer les souvenirs de cette ancienne brasserie a créé la brasserie Petite Fille Colmant*.

Elle produisait une série de bières à fermentation basse principalement et haute dont la *Vieille Saison Colmant* (*remis en production à la brasserie Petite Fille Colmant**) la *Best Blackbread's stout* et la *Chopbier*. Elle a également brassé l'Abbaye de Bonne Espérance* durant un certain temps.

Les bâtiments ont été détruits.

Comte d'Egmont (du) (*Chièvres – Hainaut : ?? - 1982*)

Elle produisait L'*Extra Grand'Mère*, la *D.B Pils (du nom de l'ancienne brasserie Declercq-Breda)* ainsi que la *Belge* (*bière particulière*).

Sous la pression de la situation économique et de la concurrence, elle ferma ses portes en 1982.

Les bâtiments de la brasserie située derrière la Maison du Comte d'Egmont (*maison du brasserie*) sur la Grande Place ont partiellement disparu. Par contre, la maison du brasseur est toujours présente.

Comte Félix de Cunchy (*Villers-sur-Lesse (Rochefort) – Namur*) *: Voir Brasserie de Villers-sur-Lesse***

Conard (*Mont-Saint Guibert – Brabant Wallon : 1829 – 1950*)

Cette brasserie a été fondée par Nicolas Joseph Conard (I).

Un de ses deux fils, Charles Léon Conard et sa femme (II) reprennent le flambeau. A la mort de ce dernier, sa femme gère la brasserie qui devient temporairement la brasserie Conard & Veuve.

Leur fils (III) et sa femme reprennent les commandes. Le couple a deux filles dont une, Léontine (IV) épouse Charles Waiche qui déplace la brasserie dans les années 1950.

Conard-Stevens (*Montigny (Montigny-le-Tilleul) – Hainaut*)

Elle produisait une blonde.

Concordia (*Grammont – Flandre Occidentale : 1922 - 1983*)

Cette brasserie a été fondée, suite à la fusion de plusieurs petites brasseries locales en difficulté après la Première Guerre mondiale

Elle a été rachetée par la brasserie De Gheest**.

Elle produisait la *Hells-Pils* et l'*Arista* (*Ale*).

Les bâtiments ont été démolis pour faire place à des immeubles.

Cool (*Hamme – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Munster*.

Coomans (*Tubize – Brabant Wallon : ? – 1917*)

Coq d'or (Le) (*Wegnez (Verviers) – Liège : 1937 - 1976*)

L'ancienne brasserie de Croix Rouge** a été rachetée par Paul Vanderschueren qui change son nom.

Il crée l'Abbaye de Thélème (*1953*) et la Skoll (*1960*).

En 1976, il la revend à un groupe anglo-hollandais Allied Breweries Ltd qui la nomme brasserie Skol**. Cette dernière ferme ses portes en 1984.

Les bâtiments sont situés dans la Rue emile Vandervelde.

Corlier (*Spy (Jemeppe-sur-Sambre) – Namur*)

Cosijns (*Ninove – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Cosy-Pils*.

Cosse (*Ville-en-Waret (Andenne) : 1892 - 1928 et Winenne (Beauraing) – Namur : 1928 – 1932*)

Cette brasserie a été fondée à Ville-en Waret avant de déménager la génération suivante à Winenne (*Beauraing*) qui rachète la brasserie Questiaux en 1928 mais doit la fermer en 1932, suite à la concurrence des grands groupes brassicoles.

Le bâtiment situé au 37, quartier de la Brasserie à Winenne a été rénové et transformé en habitation.

Le petit-fils du fondateur, Pierre Frippiat, a décidé en 2009 de relancer l'activité brassicole en recréant la brasserie Cosse*, cette fois à Grace-Hollogne (Liège).

Costenoble (*Esen (Dixmude) - Flandre Occidentale : 1883 - 1978*)

Cette brasserie fondée par le docteur Nevejan en 1841 a été reprise par la famille Costenoble en 1883. Elle produisait une bière brune au tonneau très prisée jusqu'à la Première Guerre mondiale. Lors de celle-ci, la ville entière de Dixmude fut détruite ainsi que la brasserie. La famille Costenoble a terminé la construction en 1921.

ANECDOTE : En 1921, la famille Costenoble a eut toutes les peines du monde à engager du personnel car la population gagnait plus à aller récupérer les vieux métaux sur les champs de bataille qu'à travailler dans une brasserie.

Après la guerre, la bière fut distribué en tonneau à pression. La Trippel et la Haantje 6° font leur apparition en 1930.

Elle décide de produire une pils dès 1954 mais arrête son brassage en 1973, suite à l'importante concurrence. Elle se consacre alors à la préparation d'anciennes bières d'abbaye dont les Cosmos (*Pères de Dixmude*) et les Steenbrugge*.

Fin des années 1970, en raison de son état de santé, Louis Costenoble se vit contraint de cesser ses activités professionnelles. En 1981, Roméo Bostoen, meunier, et les frères Herteleer (*Kris, Jo et Ward*) lui ont proposé de reprendre la brasserie. Il a accepté et la brasserie est devenue la brasserie Dolle Brouwers* ("*les Brasseurs fous*").

Courbet (*Fleurus – Hainaut*)

Cour de Bruxelles (*Ypres – Flandre Occidentale*)

Couronne (*Berchem-Sainte-Agathe – Bruxelles : 1870*)

Cette brasserie familiale (*Vandendriesch*) construite à la place de l'Eglise, s'intègre dans la structure des activités rurales. Petite particularité, la façade côté rue n'a pas de porte.

Couronne (La) (*Uccle – Bruxelles*)

Elle produisait la *Digest*.

Cour Royale (La) (*Bruxelles – Bruxelles*)

Cousin & Derauw (*Frameries – Hainaut*)

Elle produisait la *Borina*.

Coyette (*Jumet (Charleroi) – Hainaut*)

Crépin Frères (*Hastière – Namur*)

Crochelet (Frères) (*Gourdinne (Walcourt) – Namur : < 1899 - 1940*)

Cette brasserie a été fondée par Eugène Crochelet jusqu'à sa mort en 1902. Sa veuve et puis leurs fils (*1910*) reprennent la brasserie sous le nom de "Brasserie à Vapeur - Malterie et Laiterie de Gourdinne Crochelet Frères. Ils cessent leurs activités en 1937 et ferment la brasserie en 1940.

Les bâtiments situés au 10, rue de la Brasserie ont été partiellement aménagés en habitations et garages.

Crochelet (*Silenrieux (Cerfontaine) – Namur*)

Croix Rouge (de) (*Wegnez (Verviers) – Liège : 1887 - 1937*)

Cette brasserie a été fondée par Jules Couvreur.

Elle est rachetée en 1937 par Paul Vanderschueren qui la nomme brasserie "Le Coq d'or"**.

Crombé (*Zottegem - Brabant flamand : 1798 - 1982*)

Cette brasserie familiale a été fondée par la famille Droesbeke. Elle a vu dix générations de brasseurs depuis la fin du 18ème siècle qui ont toujours voulu perpétuer la tradition sans se préoccuper des tendances, ni des impératifs du marché. La technologie n'a pas beaucoup évolué et la brasserie possédait son propre champ d'houblons de 6 ha à Velzeke. Elle fut considérée longtemps comme la plus petite brasserie du monde (*2 500 hl*).

Jo Crombé (VII)

Elle produisait l'*Oude Kriekenbier* et l'*Oud Zottegems*. Cette dernière avait une très bonne réputation. La majorité des bières ont été reprises par la brasserie Strubbe*.

ANECDOTE : La *Oud Zottegems* était conditionnée en bouteille de champagne récupérée dans les restaurants.

Le bâtiment situé au 7, Hospitaalsteeg est classé depuis 1981. L'enseigne de la brasserie y figure toujours.

Cruyl (*Assenede – Flandre Occidentale : 1769 – 1961*)

Cette brasserie familiale également appelée de Bijenkorf a été fondée par la famille Cruyl.

Angelus Cruyl a dirigé l'entreprise durant la Première Guerre mondiale, a été bourgmestre d'Assenede.

Son fils, Alfred, a repris les affaires dans les années 1920, a dirigé l'entreprise durant la Deuxième Guerre mondiale et a également été bourgmestre.

Le symbole de la brasserie est une ruche qui figurait sur toutes les étiquettes.

ANECDOTE : Ce symbole est également présent sur un des vitrail de l'église qui a été offert par Alfred et restauré après la guerre.

Elle produisait la Brueghel, la Brueghel-Tyl-Bieren et une bière brune relativement forte (± *11 % alc. vol.*) pour les jours de sortie de la fanfare locale. Cette bière a été relancée dans les années 1980 par la brasserie Van Steenberge* pour devenir la *Gulden Draak*.

Elle a été rachetée par une brasserie bruxelloise.

La brasserie située dans la Leegstraat, a disparue de nos jours.

Cuvelier (*Braine-l'Alleud (Sart-Moulin) – Brabant Wallon*) *: Voir brasserie Léonard Cuvelier.*

Cuvelier (*Pipaix (Leuze-en-Hainaut) – Hainaut : 1785 - 1984*)

Cette brasserie a été fondée par la famille Cuvelier qui décide d'adjoindre une brasserie à la ferme familiale afin de compenser le manque d'activités des ouvriers agricoles en hiver.

En 1895, elle s'équipe d'une machine à vapeur provenant des Ateliers de Construction Mécanique Myrtil Duez (*Quaregnon*). Dès 1910, les premières mentions "*Brasserie à Vapeur*" apparaissent et côtoient le nom officiel de l'entreprise "*Brasserie Veuve F. Cuvelier*".

Dans les années 1960, Gaston Bisset, dernier maillon de la famille Cuvelier sans descendant désirant reprendre la brasserie, abandonne l'activité brassicole car il ne peut suivre l'évolution. Il maintient son activité de négociant en bois.

Elle produisait uniquement des bières à fermentation haute comme une Saison, la *Derby* et la *Biss 10° (bière créée par Gaston Bisset).*

En 1984, Gaston âgé de 83 ans, revend la brasserie abandonnée à Jean-Louis Dits et à sa femme qui la rénovent. Elle prend définitivement le nom de "*Brasserie à Vapeur*" et existe toujours.

Cuykens (*Lier – Anvers*)

Elle produisait la Caves (*voir encadré de la brasserie Verhaeghe**) dont elle fut même la dernière brasserie à la produire

Elle a été rachetée par la brasserie Lamot** (*Malines*).

Cygne (*Anderlecht – Bruxelles : 1831 – 1925*)

Cette brasserie fondée dans le quartier Veewijde, produisait des bières de qualité. Elle a changé de nom en 1925, devenant la brasserie Moeremans**.

Damberd (Het) (*Olsene (Zulte) – Flandre Orientale : 1540 - 1993*)

Le nom Damberd proviendrait d'un damier (*dambord en flamand*) de jeu de dames.

Les premières traces de cette brasserie remonte à 1540 où la famille de Borchgrave, propriétaire d'une métaierie et d'une auberge-relais commence à brasser de la bière.

Vers 1880, le baron de Borchgrave transforme l'auberge en entreprise rénovée.

En 1930, la brasserie est reprise par la famille Verougstraete qui l'agrandit.

Dans les années 1970, Paul Verougstraete produit deux types de bières : La *Damy-Pils* (*d'où le surnom de la brasserie*) qui a remplacé la *Ols-Pils* et les bières d'abbaye *Saint Idesbald** (*double et triple*)

Elle est rachetée en 1993 par la brasserie Huyghe* (*Melle*) qui conserve la production des bières d'abbaye et abandonne la production des pils.

Les bâtiments situés au 6, Heirweg ont été rénovés dont la tour visible de la Grand-Place. Des traçes de la brasserie sont encore visibles sur certaines façades du village d'Olsene.

Damy (*Olsene (Zulte) – Flandre Orientale*) *: Voir Damberd (Het)*

Dandoy (*Cortil-Noirmont – Brabant Wallon*)

Danhaive (*Basècles (Beloeil) – Hainaut : < 1892 - 1981*)

Cette brasserie familiale

La commune de Basècles était reconnue dans le passé, pour ses carrières de marbre noir qui occupaient beaucoup de main d'œuvre. Malheureusement, ces carrières ont fermé peu avant la Deuxième Guerre mondiale et ont engendré la fermeture d'un grand nombre de cafés et de brasseries de la commune.

Francois Danhaive fut le dernier brasseur. Il ferme la brasserie en 1981.

Elle produisait une grande diversité de bières dont la *Super D.S.*, la *Coq* et la *Belgor*.

Le bâtiment de façade est toujours présent au n°75 de la rue Grande.

Dautrebande (*Daussoulx (Namur) – Namur*)

Dave (de) (*Dave (Namur) – Namur : < 1578*)

Cette brasserie très ancienne a été occupée par Gérard le Brasseur qui fut également marchand de grains et mayeur. Il mourut en 1578 et son fils également appelé Gérard reprit le métier. Elle exportait une partie de sa production vers Namur.

Le bâtiment appelé jadis "Maison Blanche" et situé au 51, rue de la Vieille Eglise, à gauche de l'église de Dave ont été transformés en maison d'habitation.

De Baer (*Saint Nicolas – Flandre Orientale*)

Elle produisait la Delta.

De Beeck – Goossens (*Bruxelles*)

Elle produisait la *Belge*.

De Blieck (*Alost – Brabant Flamand*)

Elle produisait la *Golden Tiger* (*pils*).

De Boeck André (*Bruxelles*)

Elle possédait également son propre magasin de bière attenant à la brasserie située rue de la Serrure.

De Boeck Frères (*Koekelberg – Bruxelles : 1877 - 1969*)

Cette brasserie-malterie a été créée par les trois frères De Boeck dont deux possédaient au préalable leurs brasseries à Bruxelles, proches de la Senne. Pierre possède deux brasseries : Den Roosen Hoet (*impasse Lebon*) et De Boeck (*rue de Flandre*) alors qu'André possède la brasserie De Unie – L'Union (*Rue de la Serrure*) et brasse également à la brasserie De Boeck. En 1877, ils décident de fusionner les brasseries en une seule entité située rue de Flandre. A l'époque, ils produisent du lambic, du faro, de la bière de ménage, une brune, une blonde ainsi que leurs spécialités, une vieille gueuze en bouteille. De même, ils fournissent du malt aux brasseries et distilleries environnantes.

Entre 1878 et 1885, ils construisent une malterie à Koekelberg (*rue Van Hoegaerde*) et ensuite une nouvelle brasserie (*entre 1897 et 1899*) à cet endroit.

En 1920, le fils, Pierre-Louis, hérite de la brasserie et la transforme en 1937 en une société anonyme, "Les Brasseries Unies" qui rachète les dernières brasseries traditionnelles bruxelloises dont la brasserie "Louis & Emile De Coster à Molenbeek (*1953*). La brasserie transfère ses activités vers la périphérie en 1965. Les anciens bâtiments d'architecture remarquable ont actuellement disparu au profit d'une complexe immobilier appelé "Les Brasseurs".

En 1969, la "Brasseries Unies" qui avait repris son ancienne dénomination, "Brasserie De Boeck Frères", est rachetée par la brasserie Belle-Vue.

Elle brassait de la gueuze et de la kriek.

Les bâtiments sont détruits en 1990.

De Boever (*Dave (Namur) – Namur : ?? – 1918*)

Cette ferme-brasserie a été exploitée par Adjuste De Boever.

La ferme de l'Asile Saint-Martin est située sur les hauteurs de Dave.

Debove – Samain (*Elouges (Dour) – Hainaut*)

De Brabander (*Elversele (Tamise) – Flandre Orientale*)

De Bree (*Deurne – Anvers*)

Elle produisait la Dubbel Diesters.

De Caesteckere (*Woesten (Vleteren) – Flandre Occidentale*)

Decamps (*Archennes (Grez-Doiceau) – Brabant Wallon : 1921 - 1980*)

Cette brasserie locale a été achetée par Marcel Decamps et devient vite une des plus importantes de la région.

Son fils Roger abandonna les bières de table au profit des bières spéciales principalement originaires d'Allemagne (*Super Special et Erken-Bräu*) et de la pils (*Tri-Arch*).

Elle ferma ses portes en 1980.

Decock – Krieckx (*Bruxelles (Quartier Saint-Géry)*)

De Cock (*Erembodegem (Alost) – Flandre Orientale*)

De Coster (*Asse – Brabant Flamand*)

De Coster (Frères) (*Molenbeek – Bruxelles : 1865 – 1953*)

Cette brasserie a été fondée par Louis et Emile De Coster à la rue des Fabriques.

En 1916, ils décident de déménager dans des nouveaux bâtiments massifs situés le long du canal, prés de la porte de Ninove. Ce site a connu différents extensions entre 1916 et 1935. L'arrière des bâtiments suit le cours de la Senne qui a été remblayé dans les années 1930.

ANECDOTE : Ce bâtiment deviendra le lieu d'une batterie DCA allemande sur les toits durant la Deuxième Guerre mondiale et le site emblématique de la brasserie Belle-vue, après son achat par cette dernière. Au début des années 1990, la production est déplacée vers Leeuw-Saint Pierre et le site est revendu en 2008 dont la commune de Molenbeek a acquis ces 5 000 m² pour créer un projet immobilier.

Elle produisait des gueuzes.

Elle a été rachetée par la brasserie Les Brasseries Réunies ou brasserie De Boeck Frères** (*1953*) qui est elle-même rachetée par Belle-Vue dans les années 1960 en vue d'en augmenter la production de lambic et de gueuze.

De Coster-Heymans (*Bruxelles*)

Deflandre (*Braine-le-Comte : Hainaut : < 1892 – 1925*)

Elle produisait une pilsen.

Defosse – Herbecque (*Saint-Gérard (Mettet) – Namur*) *: Voir Maison***

Defrère (- Hubert) (*Treignes (Viroinval) – Namur : 1890 – 1959*)

Cette brasserie a été fondée par V. Defrère. En 1921, son fils Jules (II) reprend l'activité jusqu'à sa mort (*1943*) où sa veuve reprend les rênes jusqu'à sa fermeture.

Elle produisait une Export, une Extra double, une blonde et la Spéciale J.D.T.

Le bâtiment situé au 59 Grand Place de Treignes a été transformé en habitation.

De Gauquier (*Chimay – Hainaut : ?? - 1977*)

Les cuves de fermentation de cette ancienne brasserie ont été transférées au musée de la brasserie des Fagnes*.

De Geyter (*Beerlegem (Zwalm) – Flandre Orientale*)

De Gheest (Safir) (*Alost – Flandre Orientale : 1926 - 1988*)

Cette brasserie appartenant à la famille De Gheest et anciennement dénommée brasserie De Lelie**, a changé de nom en 1926 pour devenir la brasserie De Gheest.

Habituée à produire jusque-là des bières à fermentation haute, elle se lance dans la production de pils avec le lancement dès 1938 de la *Safir* qui devient sa pils de référence après la Deuxième Guerre mondiale (*d'où le surnom accordé à la brasserie*)

ANECDOTE : La Safir est devenu la seule bière représentatif du célèbre carnaval d'Alost après la disparition de la Tiger (*brasserie De Blieck***) et de la Bergenbeer (*brasserie Zeeberg***).

Elle acquiert les brasseries Dendria** (*1963*) et Concordia** (*1983*), toutes deux situées à Grammont. Elle passe une contrat de collaboration avec la brasserie Chevalier Marin** (*Malines*) entre 1983 et 1986. Elle occupe alors la 7ème place du classement belge (*240 000 hl et 220 personnes*). Elle est également le sponsor principal d'une équipe de cyclistes professionnels entre 1978 et 1986.

En 1979, elle est rachetée par le groupe Artois** (*1979*) qui transfère la production en 1988. La Safir continue à vivre jusqu'en 2014.

Degives Fernand (*Saint-Servais (Namur) – Namur*)

Degomme (*Knokke-Heist – Flandre Orientale*)

De Gomme (*Ruddervoorde (Oostkamp) – Flandre Occidentale : 1912 - 1982*)

Cette brasserie située dans le domaine de Landschot, ancien lieu de résidence d'été des Pères de Bruges fondée en 1863 par R. Capelle (*brasserie Saint-Michel***) a été rachetée par Julien De Gomme (I).

Il crée la *Munckbier* et la *Munck- Pils* qu'il commercialise jusqu'à Roulers, la ville la plus proche. Par la suite, elle est présente dans une bonne partie de la Flandre, le Hainaut et le Namurois et même en France

ANECDOTE : Pendant leurs séjour au domaine, les Pères cultivaient des pommes de terre (*muncken en patois*) et brassaient une bière (*également appelée muncken en patois*) servie dans l'auberge Huis ter Lochte connectée à leur abbaye.

En 1932, son fils, Alfred, et son beau-fils, Louis De Quinnemar (II), reprennent le flambeau. Malgré un arrêt de production durant la Deuxième Guerre mondiale, ils modernisent la brasserie. Alfred meurt en 1955.

En 1959, les fils respectifs, Frans De Gomme et Emmanuel De Quinnemar (III), reprennent la gestion et poursuivent l'expansion de la brasserie. Ils acquièrent la brasserie De Bisschop** qui produisait la *Clairval* (*lager*).

La brasserie est rachetée en 1982 par le groupe Haacht*.

Elle produisait la *Munck-Pils*, la *Goldback-Bräu* (*Dortmund*), les *National* (*bières de table*), une export, une kriek brune et blonde ainsi que la *Clairval*.

Les bâtiments industriels situés au 60, Torhoutsestraat sont démolis en 1997 alors que la maison du brasseur est conservée et classée.

Dehaene - Dequeker (*Merksem – Anvers*)

Elle produisait la *Uitzet*.

Dehaspe (*Houdeng-Aimeries (La Louvière) – Hainaut*)

Dehavay (*Gosselies (Charleroi) – Hainaut*)

Elle produisait une saison.

Dehaye (*Grand-Leez (Gembloux) – Namur*)

De Jonghe - Erix (Willebroek – Anvers)

Elle produisait la *Star-Pils*.

De Keersmaecker (*Wolvertem – Brabant Flamand : 1871 - 1970*)

Cette brasserie a été fondée par Jan Jozef De Keersmaecker.

En 1967, elle forme avec d'autres brasseries, le conglomérat de brasseries brabançonnes et bruxelloises, Brabrux** qui est acquis en 1969 par la brasserie Belle-Vue*. La brasserie est fermée en 1990 et les bâtiments ont été transformées en appartements et centre de fitness.

Elle produisait des gueuzes (*Caves Bruegel, Caves St. Pierre, Bécasse, De Roskam, Lambic Wolveshem 'T Ser Ruben et Vanderperre*), des krieks (*Brabrux et lambic Caves Bruegel*) et de la Jack-op.

De Keersmaeker - Belgor (*Brussegem – Brabant Flamand : fin 19ème - année 1990*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Jan Baptist De Keersmaeker (I) sous le nom de "La Croix Bourguignonne".

Gustaaf De Keersmaeker (II) produisait la Belgor dont le nom a décoré durant très longtemps le haut du bâtiment. Il a été également maire durant 38 ans.

En 1937, son fils Henri (II) reprend la brasserie.

Ses deux fils, Albert et Jean (III) arrêtent la production de la *Belgor* et continuent à produire des bières à fermentation spontanée. Début des années 1990, ils décident de stopper l'activité brassicole pour se lancer dans la négoce de boissons jusqu'en 2014.

Les bâtiments ont été finalement convertis en habitations.

De Koninck – Proost (*Dworp – Brabant Flamand*)

Delabie - Casterman (*Tubize (Ripain) – Brabant Wallon : 1899 - 1921*)

Cette brasserie a été fondée par Ferdinand Delabie, meunier du moulin de Ripain et Florimond Casterman qui deviendra par la suite également propriétaire par noce, de l'autre brasserie du hameau, la brasserie Massart – Casterman – Decroly**. Il abandonne vers 1912, la brasserie Delabie.

Sa production a été arrêtée en 1916, durant la Première Guerre mondiale, suite à la réquisition du cuivre par les allemands. Elle n'a probablement pas repris ses activités jusqu'à sa fermeture officielle en 1921.

Elle brassait une bière de table.

Elle était située au 46, rue du Moulin dans le hameau du Ripain, en face d'un ancien moulin à eau. Le bâtiment existe toujours et a été transformé en logement.

De Lac (*Bruges – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la *Speciale Lac*.

Delacroix (*Wasmes (Colfontaine) – Hainaut*)

Les bâtiments situés au 8, rue Mont Leville et derrière l'administration communale sont à l'abandon. Une cheminée est encore visible de la Place communale ainsi que deux accès pour charrettes sont présents de part et d'autre des bureaux.

De Landtsheer (*Baasrode (Termonde) – Flandre Orientale : 1938 - 1960*) *: Voir brasserie Baasrode***

Delbrouck (*Huy – Liège*)

Elle produisait une double saison.

Delbrouck (*Vinalmont (Wanze) – Liège*)

Elle produisait une double saison.

Delbruyère (*Châtelet – Hainaut*)

Elle produisait la *Jadis*.

Elle a été rachetée par la brasserie de l'Union** (*Jumet*) en 1955.

Delbruyère - Lardinois (*Mazy (Gembloux) – Namur : 1902 – 1921*)

Cette brasserie fondée par C. Rinchard** a été reprise par E. Delbruyère-Lardinois** qui l'exploite jusqu'en 1921.

De Lelie (*Alost – Brabant Flamand : 1816 – 1926*)

Cette brasserie a été fondée par Jean-Baptiste De Gheest (I) qui, disposant initialement d'une distillerie, l'a progressivement transformée en brasserie connue à l'époque sous le nom de brasserie De Lelie** (*Le Lys*). Trois générations s'y succèdent : son fils Joseph (II) et son petit-fils Rochus (III).

Elle a produit des bières à fermentation haute jusqu'en 1926 avec une interruption de production durant la Première Guerre mondiale.

En 1926, elle devient alors la brasserie De Gheest**.

Delers (*Gembloux – Namur*)

Delers (*Mariembourg (Couvin) – Namur*)

Deleuze (*Bierwart (Fernelmont) – Namur : ?? - 1954*)

Cette brasserie a été fondée par E. Deleuze.

Elle produisait une bière de table, une Extra blonde et une Extra brune.

Delvaux (*Bertem – Brabant Flamand*)

Demanet (*Nismes (Viroinval) – Namur*)

Demanet (*Villers-le-Gambon (Philippeville) – Namur*)

De Meulemeester (*Bruges - Flandre Orientale*)

Elle a été remplacée par la brasserie Aigle – Belgica** qui fut par la suite reprise et démontée par Piedboeuf** en 1978. Certains éléments en cuivre (*extracteur d'houblon*) ont été récupérés par la brasserie Strubbe*.

Demeur (Joseph) (*Tubize – Brabant Wallon*)

Demi-Lune (*Anvers – Anvers*)

Demol J-B. (*Bruxelles (Quartier Saint-Géry)*)

Elle était située rue des Sœurs Noires.

Demolder (*Court-Saint-Etienne ou Ottignies – Brabant Wallon*)

Elle produisait une Spéciale.

Den Arend (*Kortemarkt - Flandre Occidentale : ?? - 1877*)

Le nom signifie en néerlandais aigle.

Elle a été rachetée par Placide Louwaege qui l'a appelée brasserie Louwaege**.

De Nayer (*Saint-Nicolas : Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Trinck-Op*.

Dendria (*Alost – Flandre Orientale : 1940 - 1963*)

Cette brasserie a été fondée par un certain Vanderhaegen qui a quitté la brasserie Concordia** pour créer sa propre brasserie.

Elle a été rachetée par la brasserie De Gheest** en 1963. Une partie du matériel a été rachetée par Pierre Celis (*Hoegaarden**).

Elle produisait la Dendria-Pils.

Les bâtiments ont été transformés en immeuble.

Dendria (*Malines – Anvers : ?? - 1963*)

Elle a été rachetée par la brasserie De Gheest** (*Alost*).

De Nève (*Schepdaal (Dilbeek) - Brabant Flamand : 1772 - 1992*)

Cette brasserie-malterie industrielle a été fondée à partir d'une ferme-brasserie qui produisait de la gueuze.

Le brasseur Paul De Nève produisait différentes bières à fermentation spontanée dont une gueuze filtrée et une gueuze non filtrée, une bière à fermentation mixte ("*Rodal*"), deux bières à fermentation haute ("*Spécial Néval*" *et* "*Néval Kadet*") et une bière de table ("*Familie-bier*"). Les deux installations étaient bien séparées afin d'éviter que les ferments lactiques de la gueuze ne se développent dans la bière à haute fermentation. Elle a été rachetée par la brasserie Belle-Vue* en 1990 qui l'a fermé en 1992.

Une partie du matériel a été revendu à Roger Caulier qui a ainsi crée la brasserie Caulier* (*Pérulwelz*).

Les bâtiments en brique rouge ont été rénovés en appartements.

Denis – Bary (*Biesme (Mettet) – Namur*)

Cette brasserie a été dirigée en 1909 par Amour Denis.

Den Os (*Bruges – Flandre Orientale : 1825 - 1957*)

Le nom signifie *le bœuf* en vieux flamand.

Cette brasserie a été fondée par Pierre-Jacques van Houtryve (I) dans sa ferme-brasserie située à Loppem alors qu'il produisait de la bière depuis 1765.

En 1825, son fils ainé, Corneille IV van Houtryve (II) obtient des Etats-Députés de Flandre, l'autorisation de commencer à brasser à l'intérieur des remparts brugeois. La brasserie devient alors la brasserie Den Os.

Son fils, Liévin van Houtryve (III) reprend la succession.

Oscar van Houtryve (IV) lui succède. Il transmet la brasserie à son fils Jean van Houtryve (V) et rachète en 1908, la brasserie La Marine** située dans la Wollestraat pour son deuxième fils, Etienne van Houtryve qui y brasse jusqu'en 1921, dont une partie de la Bourgogne des Flandres. Il fait également cadeau au mari de sa fille, Albert Van Caillie de la brasserie De Sterre/Ten Ezele**

Elle crée en 1911, la Bourgogne des Flandres*, bière à fermentation mixte (*haute – spontanée*) dont la recette est reprise à la fermeture de la brasserie (*1958*) par la brasserie Excelsior** (*Gand*), Van Malder** (*Bruxelles*), Verhaege** (*Vicht*) pour finalement aboutir chez Timmermans* (*Itterbeek : 1985*) où le lambic joue un rôle essentiel dans le processus de brassage. Cette dernière est rachetée par le groupe John Martins*.

A côté de cela, elle produit une double, une triple, l'Uytzet et la Blanche de Pitthem.

En 1957, suite à l'avènement de la pils et des dégâts consécutifs aux deux guerres mondiales, il devient difficile de produire des bières spéciales.

En 2015, le groupe John Martins décide de rouvrir les portes de l'ancienne brasserie pour accueillir une nouvelle brasserie portant le nom de sa bière fétiche (*Bourgogne des Flandres**) ainsi qu'une distillerie.

Dens (*Booischot (Heist-op-den-Berg) – Anvers*)

De Page F. (*Bruxelles (quartier Saint-Géry*)

Derême (*Peissant - Hainaut*)

Derenne (*Falaën (Onhaye) – Namur : 1890 - 1895*)

Cette brasserie a été fondée par E. Derenne (*1890*) qui l'a gardé 5 ans avant de la vendre à Eugène Falmagne pour former la brasserie Falmagne – Debruyn**.

La brasserie située au 15, rue de la Station a été rénovée en maison avec une cour devant.

De Rhodegem (*Halle – Brabant Flamand*)

Elle produisait la Bavière.

De Rolaf (*Boom – Anvers*)

De Rudder (*Assenede – Flandre Orientale*)

Deryck (*Tubize – Brabant Wallon : ? – 1963*)

Elle a été reprise par la brasserie Lamot** en 1963.

Deschamps (*Celles-lez-Tournai – Hainaut : < 1892 - 1975*)

Elle produisait une grande diversité de bières dont notamment la série *Cella*.

De Schrans (*Betekom – Brabant Flamand*)

Elle a produit une *Diesters*.

Desclin (*Hoves (Silly) – Hainaut*)

Désiré Lamot (*Willebroek – Anvers*)

Elle produisait la Jazz-Stout. Elle a été rachetée par la brasserie Lamot** (*Malines*).

Desmedt (*Bruxelles (Quartier Saint-Géry)*)

De Smedt (*Opwijk - Brabant Flamand : 1832 - 1987*)

Cette brasserie familiale (*120 000 hl*) a été fondée par Petrus De Smedt (I) du Gulden Boom** qui a épousé Pétronille Staes, fille unique du brasseur Jacques Staes.

Joseph et Charles De Smedt ont créé l'Op-Ale (*bière légère ambrée non refermentée*) (*1951*) qui a connu un grand succès et ont également eu le contrat de production des bières d'abbaye Affligem* (*1970*), malgré leur manque d'expérience en bière refermentée.

ANECDOTE : Le nom de la bière Op-Ale fait honneur à la commune en reprenant les deux premières lettres de celle-ci et la levure utilisée pour les bières d'Affligem a servi à produire la première Malheur de la brasserie De Landtsheer*.

Hubert, Paul, Lievine et André ont repris les commandes.

Elle brassait également la *Hotteuse*, la *Cinacienne*, la *Flierefluiter*, la *Napoléon* (*scotch*), la *Super Noël* (*bière de Noël*) ainsi que les bières d'abbaye *Postel** et *Abbaye D'Aulne** (*ancienne brasserie Bavery à Couillet*) et a pendant brassé un certain temps, une grisette (*bière originaire du Centre*) selon une recette confidentielle.

Elle a été rachetée en 1987 par Theo Vervloet qui la modifie et lui permet de bien s'expatrier hors de nos frontières. Il la revend en 2000 au groupe Heineken qui change le nom en Affligem* Brewerij, suite au succès de ses bières d'abbaye. En 2010, la brasserie est dissoute et la production est transférée en 2012 sur le site d'Alken (*Alken-Maes*, filiale belge d'Heineken*).

Desmet

Elle brassait depuis les années 1980, la "*bière de Brogne*" (*bière à étiquette pour un revendeur local*) dont la recette et le droit de production ont été transférés à la brasserie Lefebvre* (*Quenast*) qui ne la brassait plus.

Elle a été rachetée par Heineken.

De Smet (*Herzele – Flandre Orientale*)

Desplenter (*Dentergem - Flandre Occidentale : 1896 - 2007*) *: Voir brasserie Riva***

Dethise et Châlon (Constant) (*Wanlin (Houyet) – Namur*)

Devaux (*Philippeville – Namur : < 1850 - > 1970*)

Elle a créé et produisait la *Schwendi** dont la production a été transférée à la brasserie de Silly* ainsi que la série Devaux (*brune et blonde*) vendues localement.

Le bâtiment situé au 2, rue de l'Eglise St-Philippe a été rénové en habitations. La grille d'entrée est restée quasi intacte.

Devillers (Loiseau) (Fosse-la-Ville : Namur)

De Vogelaer (*Hoboken (Anvers) – Anvers*)

Elle produisait la *Diesters*.

Devos (*Dadizele (Moorslede) – Flandre Occidentale*)

Elle produisait une export.

Devos (*Eernegem (Ichtegem) – Flandre Occidentale)*

Devos (*Gand – Flandre Orientale : ?? - 1921*)

En 1921, cette brasserie est rachetée par la brasserie Krüger**.

Devreux (*Mons – Hainaut : xx - 1973*)

Elle produisait une *Réserve Spéciale*.

De Wever (*Dikkele (Zwalm) – Flandre Orientale : 1892 - 1983*)

Cette brasserie a été fondée par Prosper De Wever, suite au rachat des bâtiments et installations de la brasserie Excelsior** parti à Gand vers des espaces plus importants.

ANECDOTE : Le village de Dikkele était si peu peuplé qu'il a servi à la fois de lieu de refuge pour les brigands dont le fameux Jan De Lichte (*pillage de châteaux, de métairies et de diligences au 18ème siècle*) qui n'hésitait pas à y venir boire une pinte, mais également d'abris pour les nobles en cours de chasse. Dans les années 1970, lorsque le seul commerce, à savoir l'auberge "*in de Casino*", fut menacée de fermeture, les habitants se sont portés bénévoles à l'initiative de la famille De Wever pour tenir l'établissement et verser les bénéfices à des œuvres caritatives. Le "*Casino*" fut ainsi sauvé.

Dans les années 1970, Marcel De Wever et ses deux fils, Prosper et Fernand gèrent l'entreprise.

Elle a stoppé ses activités en 1983.

Elle produisait uniquement des bières à fermentation basse dont l'*Hercule-Pils*, une Export et des bières de table.

La brasserie située en retrait de la rue au 11, brouwerijstraat existe toujours, tout comme le café "De Casino".

De Wildeman (*Oostmalle – Anvers*)

Elle produisait la *Krats*.

De Winter (*Erembodegem (Alost) – Flandre Orientale*)

De Witte (*Denderwindeke (Ninove) – Flandre Orientale)*

De Wolf (*Haasdonk (Beveren) – Flandre Orientale*)

Dewulf (*Ichtegem – Flandre Occidentale*)

De Zoon (*Willebroek – Anvers*)

Elle a été rachetée par la brasserie Lamot** (*Malines*).

De Zwaan (*Bruges – Flandre Orientale*)

De Zwaan (*Hoboken (Anvers) – Anvers*)

Elle produisait la *Densita*.

De Zwingel (*Harelbeke – Flandre Occidentale*)

D'Hollander (*Baasrode (Termonde) – Flandre Orientale : ± 1870 - 1938*) *: Voir brasserie Baasrode***

D'Hollander Henri (*Eke (Nazareth) – Flandre Orientale : ± 1910 - 1926*) *: Voir brasserie Baasrode***

Dinant (anciens établissement Laurent et Stévenart) (*Dinant – Namur : 1833 - 1975*)

L'histoire de cette brasserie remonte lorsque le médecin Louis-François Laurent reprend la brasserie Bourguignon appartenant à ses beaux-parents.

En 1911, Georges Laurent et son beau-frère Léon Stévenart issu également d'une famille de brasseur à Incourt (*Brabant Wallon*) décident de s'associer pour continuer l'activité sous le nom de brasserie Laurent et Stévenart jusqu'en 1925, ensuite sous le nom de la Brasserie de la Meuse (*entre 1925 et 1937*) et finalement Brasserie de Dinant. Elle devient une des plus importantes de la région et dispose de plus de 200 cafés en contrat exclusif.

Elle produisait des bières à fermentation haute et basse comme la *Bayard*, la *Dort Pils* (*devenu en 1968 la Dinant Pils suite à une décision judiciaire*), une bière de table et la *Copère* dont la production a été reprise par la brasserie du Bocq*. Elle a également produit sous contrat de production, l'*Abbaye d'Aulne*.

ANECDOTE : Un des derniers maîtres brasseurs fut Georges Kubla qui est le papa du député et ancien bourgmestre de Waterloo, Serge Kubla.

En 1975, elle est rachetée par le groupe Kruger – Aigle Belgica, appartenant à Piedboeuf qui arrête la production pour mieux vendre ses produits en provinces de Namur, du Hainaut et du Luxembourg (*peu représenté dans ces provinces à l'époque*) et utilise les bâtiments comme zone de stockage pour la Jupiler.

La majorité des bâtiments ont été détruits entre 1985 et 1987 pour faire place à l'immeuble "Brasseurs" situé en plein centre-ville de Dinant. Seul, subsiste l'ancien bâtiment de soutirage et de stockage de l'autre côté de la rue. Un site internet tenu par un descendant de Léon Stevenart existe pour cette brasserie.

Docq (*Gembloux – Namur*)

Donck (*Ypres – Flandre Occidentale*)

Dorjo (*Hognoul (Awans) – Liège*)

Douilliez & Fiévez (*Anderlues – Hainaut : 1899 – 1929*)

Drie Kronen (De) (*Diest – Brabant Flamand*)

Drie Linden (De) (*Brasschaat – Anvers : 1884 - 1979*)

Cette brasserie dont le nom signifie Trois Tilleuls en français a été fondée par Julius Simon qui la revend en 1894 à Edmond Royers dont la veuve la revend en 1919 à Hendrik Verlinden, chimiste de formation et spécialiste en fermentation. Il est le premier à écrire un ouvrage sur la fermentation ("*Pratisch handboek der gistingindustrie*" - *1916*) ; ce qui lui vaut d'être conseiller pour de nombreuses brasseries, dont notamment la brasserie de Westmalle avec qui il élabore la Triple Westmalle* (*1934*), mère des bières Trappistes.

En 1929, il lance la gamme des Witkap* (*bonnet blanc de prière des moines de Westmalle*) et les enregistre en 1932 comme bières Trappistes, ce que n'apprécient pas les moines de Westmalle qui l'attaquent en justice. L'affaire se règle toutefois à l'amiable, vu les services précédemment rendus par Hendrik. Il produit d'autres bières comme la *Sterke Jef* (*blonde légère*) et la *Stimulo* (*blonde pétillante comme du champagne*). Hendrik meurt en 1940

En 1944, la brasserie est détruite par les bombardements et rapidement reconstruite par ses petit-fils (*Hendrik et ??*). Toutefois, Hendrik II, étant devenu invalide suite aux bombardements, confie durant un certain temps, la gestion de la brasserie à un certain Luyten, négociant en bières à Anvers.

Après la Deuxième Guerre mondiale, le succès croissant de la pils et des problèmes de qualité engendrent la fermeture de la brasserie. Les activités de la brasserie sont alors reprises par la brasserie Slagmuylder* en 1979 qui continue de produire la gamme Witkap depuis 1981.

Les bâtiments sont démolis en 1984.

Drie Ridders (De) (*Gijverinkhove (Alveringem) – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la *De Drie Ridders*.

Drie Zwanen (De) (*Bruges – Flandre Orientale*)

Drion (*Bouvignes-sur-Meuse (Dinant) – Namur : < 1890 – 1907*)

Cette brasserie était exploitée par la veuve Drion jusqu'en 1895. Elle fut reprise par H. Lefevre et ses successeurs jusqu'en 1906 où elle repasse dans les mains de la famille Drion durant un an.

Drossaerde (Het) (*Aarschot – Brabant Flamand*)

Druart (*Wasmes (Colfontaine) – Hainaut*)

Les bâtiments de la brasserie situés Rue du Bois et Ruelle Arthus ont été détruits.

Dubois (*Fleurus – Hainaut*)

Dubois (*Lebbeke – Flandre Orientale*)

Cette brasserie appartenait aux beaux-frères de Jules Grade (*brasserie Grade***).

Elle produisait la *Kent-Bier* et durant un certain temps (*1951 - 1968*), une partie de la *Vieux Temps**.

Dubois-Mertens (*Audeghem (Termonde) – Flandre Orientale*)

Cette brasserie ayant 250 ans de tradition a été rachetée par la brasserie Facon* (*Bellegem*) afin de pouvoir écouler ses bières dans le Hainaut.

Elle produisait la *Fox-Pils*.

Duchatelet-Salembier (*Néchin (Estaimpuis) – Hainaut*)

Elle produisait la *Duc-Pils*.

Dugardein (*Audenarde – Flandre Orientale*)

Elle produisait une kriek.

Dugauquier (*Hornu (Boussu) – Hainaut*)

Duif (De) (*De Klinge (Saint-Gilles-Waes) – Flandre Orientale*)

Dupriez & Baudour (*Angre (Honnelles) – Hainaut : 1892 – 1963*) *: Voir Angre*

Duquesne (*Thieusies (Soignies) – Hainaut*)

Elle produisait une Grisette.

Dury (*Chênée – Liège*)

Dussart (*Gilly (Charleroi) – Hainaut*)

Elle produisait la *Prima*.

Elle a été rachetée par la brasserie de l'Union** (*Jumet*) en 1952.

Duvieusart (*Nivelles – Brabant Wallon : 1894 – années 1950*)

Cette brasserie a été fondée par Edmond Duvieusart dans une ancienne ferme. Il a d'abord créé la malterie avant de produire de la bière.

Elle produisait une large gamme de bière dont l'*Archiduc* (*blonde*). Une partie des recettes des bières a été transférée à la brasserie d'Ecaussinnes**.

En 1947, la brasserie est rachetée par la brasserie de Koekelberg** mais poursuit son activité jusqu'en 1955, année durant laquelle un incendie contraint l'arrêt de la production sur place.

Duwé-Bredael (*Bruxelles (Quartier Saint-Géry)*)

Elle était située rue des Sœurs Noires.

Duysters (*Diest – Brabant Flamand : xx – 1969*)

Elle produisait la *Royale Diest*.

En 1995, les bâtiments à l'abandon ont été rénovés pour en faire la brasserie Loterbol*.

Ecaussinnes (*Ecaussinnes – Hainaut : 2001 - 2012*)

Cette microbrasserie a été fondée par Isabel, ancienne hôtesse à la SABENA et Hugues Van Poucke, indépendant, tout deux brugeois d'origine et installés dans la région depuis les années 1980, dans la ferme-château de Restaumont.

Ils décident avec l'aide d'un maître-brasseur, de relancer l'ancienne brasserie d'Ecaussinnes ainsi qu'une ancienne bière locale, l'Ultra. Ils achètent leurs premiers équipements tout neufs et n'ayant jamais servi à la brasserie tchèque Bernard* (*3ème brasserie tchèque*). Ils ont également repris certaines recettes de l'ancienne brasserie Duvieusart** (*Nivelles*).

Ils produisaient différentes variantes de l'Ultra ainsi qu'un alcool de bière (*L'Ultrapres*).

La brasserie est rachetée et devient quelques années plus tard, la brasserie Scassenes*.

Echappée Belle (*Sart-Dames-Avelines - Brabant Wallon : 2013 - 2016*)

Elle a été fondée par 4 amis d'un même club de sport (*Alain Vancamp, Gaëtan Serniclaes, Marc et Olivier*). Ils récupèrent le matériel d'une petite brasserie du Sud de la France.

Elle produisait la *26.2 M* (*blonde*), l'*Echappée Belle* (*ambrée*) et la *Belle Pin-up* (*blanche*).

Le matériel a été récupéré par la microbrasserie La Rogère*.

Edmond Louis (*Frasnes-les-Couvin (Couvin) – Namur : 1924 - 1940*)

Cette brasserie a été fondée par Edmond Louis qui cesse l'activité brassicole en 1936 et ferme la brasserie, 4 ans plus tard.

Eendracht (De) (*Louvain – Brabant Flamand*)

Elle produisait la *Peterman* (*Blanche de Louvain*).

Eik (De) (*Anvers – Anvers*)

Ellezelloise (*Ellezelles – Hainaut : 1993 - 2006*)

Cette brasserie a été fondée par Philippe Gérard, ancien brasseur de la brasserie Dubuisson* et rachetée par la Brasserie des Géants** pour devenir la brasserie des Légendes*. Elle continue à produire les mêmes bières, à savoir la *Quintine** et la blanche *Saisis* (*2002*).

Erps (*Erps-Kwerps (Cortenbergh) – Brabant Flamand*)

Es (De) (*Schalkhoven (Hoeselt) – Limbourg : 1820 - 1992*)

Le nom signifie le frêne en français en hommage aux deux frênes qui s'appuyaient sur les murs de la brasserie.

Cette ferme brasserie familiale a été fondée par la famille Peters.

Quatre générations de brasseurs s'y sont succédés.

Elle produisait deux bières de tables ou *Gersten* ainsi que des boissons rafraîchissantes sous le nom de *Jipie*.

Les bâtiments situés au 41, Schalkhovenstraat sont laissés à l'abandon, à l'exception de la maison du brasseur.

Espérance (L') (*Ghoy (Lessines) – Hainaut*)

Elle produisait une Saison.

Espérance (L') ou Halot (*Waterloo – Brabant Wallon : ?? - 1921*)

Cette brasserie a été fondée par Jean-François Halot (I). Un de ses fils, Arthur (II) reprend la brasserie en 1899. Durant la Première Guerre mondiale, elle est arrêtée par l'occupant et ferme définitivement ses portes en 1921.

Il n'a pas été possible de la localiser précisément.

Etoile (*Bruxelles – Bruxelles : ?? - 1957*)

Cette brasserie située Rue Notre-Dame du Sommeil, quasiment en face des anciens bâtiments Belle-vue a été créée avant 1870 et produisait du lambic. Au moment de sa fermeture, elle occupait une cinquantaine d'ouvriers. Les bâtiments toujours visibles respectent le gabarit des maisons du quartier.

Etoile (de l') (*Gérouville – Luxembourg : 1842 – 1888*)

Cette ferme - brasserie a été fondée par la famille Lépinoy dans une grande maison villageoise.

En 1888, elle tombe en faillite et est rachetée par l'ingénieur allemand, Louis Gigi. Elle devient la brasserie Gigi*.

Eupener Bier Brauwerei (*Eupen – Liège : 1834 ou 1897 - 1998*)

Cette brasserie est le fruit de la fusion entre la Delhougne'sche Brauerei (*1834*) et la Körfer'sche Brauerei à une époque où Eupen faisait partie de l'Allemagne.

En 1998, la dernière brasserie germanophone est rachetée par le groupe Haacht* qui délocalise la production de la gamme *Eupener** et ferme l'usine.

Elle produisait à partir de l'eau des Fagnes, des pils, l'*Eupener Export*, l'*Eupener Caramel* (*bière de table foncée*) et la *Grenzquell* (*Munich*).

L'entrée de la brasserie située au 12, rue Pavée existe toujours et a été transformée en habitations, tout comme les bâtiments industriels transformés en un complexe d'appartement, le Brauereihof.

Evrard (*Gerpinnes – Hainaut*)

Excelsior (*Gand – Flandre Orientale : 1929*)

Cette brasserie est née de la fusion des brasseries Van der Stricht & Gevaert et Versavel car l'héritier de la première brasserie via sa femme, Omer Vander Stricht, médecin à l'Université de Gand et marié à Marie Virginie Gevaert, n'est pas intéressé de reprendre les affaires, bien qu'issu d'une famille de brasseurs. Il demande en 1892 à son frère, Alphonse, propriétaire de la brasserie Excelsior à Dikkele, de diriger sa brasserie alors appelée Vander Stricht & Gevaert. A l'époque, elle est la deuxième la plus grande de Gand sur la septantaine qu'elle recense

Alphonse revend alors son ancienne brasserie à Prosper De Wever qui y fonde la brasserie De Wever**. En 1929, en pleine crise financière, il fusionne avec la brasserie Versavel et reprend le nom de l'ancienne brasserie familiale, Excelsior.

Par la suite, ses 3 fils, Oscar, Hector et André Vander Stricht reprennent la brasserie qui comportent une centaine d'ouvriers.

ANECDOTE : André Vander Stricht a fait partie de l'Institut Supérieur des Fermentations de Gand (*Université de Gand*). Un fonds au sein de la Fondation Roi Baudouin lui est destiné pour toute recherche scientifique en biochimie. Bien que crée en 2003, il a été donné pour la première fois en 2006 à Jean Christophe Marine pour son travail sur les protéines de signal contre le cancer.

Elle est rachetée en 1969 par le groupe Haacht* qui la ferme en 1975.

Elle a brassé la *Star-Pils* et durant un court laps de temps, la *Bourgogne des Flandres**.

Les bâtiments situés sur le Steendam (*Ijkmeestersstraat*) sont construits dans les années 1920-1930 de style art-déco et en béton et ont été détruits pour faire place à des logements sociaux, à l'exception d'un coin de mur où est présent l'inscription Excelsior entre l'Ijkmeerstersstraat et la Nieuwpoort, dernier témoin de l'histoire de la brasserie.

Excelsior (*Lessines – Hainaut*)

Elle produisait l'*Excelsior*.

Eylenbosch (Emile) (*Schepdaal (Dilbeek) - Brabant Flamand : 1851 - 1989*)

Cette brasserie a été fondée par Emile Eylenboosch. Elle a été un des principaux producteurs de lambic et de gueuze

Le brasseur dans les années 1980 est monsieur Carlier.

Vu la baisse de parts de marché, elle est dans un premier temps rachetée par le brasseur britannique Whitbread* qui la revend en 1989 à la brasserie De Keersmaeker* (*bières à fermentation spontanée*). Cette dernière arrête la production en 1991 et la transforme en dépôt afin d'augmenter sa production de 15 000 à 60 000 hl. Les bâtiments sont vendus à la famille De Keersmaeker en 1999.

En 2018, Erik De Keersmaeker décide de reprendre le brassage des bières à fermentation spontanée Eylenbosch (*voir Eylenbosch**).

Elle produisait du vieux lambic et de la gueuze dont la *Festival* (*garde de 3 ans*). Elle connut un certain succès.

La brasserie située au carrefour entre la Chaussée de Ninove et la Ijsbergstraat a été partiellement démolie (2018) et transformée en résidence. La façade ou est encore inscrit le nom de la brasserie persiste toujours.

Fabry (*Soulme (Doische) – Namur*)

Facon (*Bellegem - Flandre Occidentale : 1874 - ??*)

Cette brasserie a été fondée par Allard-Victor Facon (I).

Son fils Aurel Facon (II) la dirige jusqu'en 1934. Il fut bourgmestre de Bellegem. Les bâtiments sont lourdement endommagés pendant la Première Guerre mondiale et la cuve fut réquisitionnée en 1917.

Son fils Roger Facon (III) rénove la brasserie après la Deuxième Guerre mondiale et construit une usine d'embouteillage (1953) et un entrepôt (1977).

Ses fils, Philippe et Jean Michel (IV) ont repris l'activité dans les années 1980.

Elle produisait la *Bière du Château de Ramegies-Chin* (*brune*), la *Facon Extra Stout* et la *Scaldienne* (*ambrée dont le nom désigne l'Escaut*).

Les bâtiments existent toujours et semblent être un dépôt de boissons.

Faleau - Binard (*Chatelineau (Châtelet) – Hainaut : 1892 – 1961*)

Elle a été fondée par André Binard dont elle portait également le nom.

Elle produisait la Royale et la série des bières d'abbaye Maredsous* (*entre 1949 et 1961*).

Falmagne (- Debruyn) (*Falaën (Onhaye) – Namur : 1895 - 1926*)

Cette brasserie fondée par E. Derenne (*1890*) et appelée Brasserie Derenne** est reprise en 1895 par Eugène Falmagne qui s'associe en 1921 à Emile Debruyn pour former la brasserie Falmagne – Debruyn. Elle arrête sa production deux à trois années avant sa fermeture définitive.

La brasserie située au 15, rue de la Station a été rénovée en maison avec une cour devant.

Falmagne (*Lustin (Profondeville) – Namur*)

Fauconnier (*Châtelet – Hainaut*)

Elle produisait une Grisette.

Felis (*Kontich – Anvers : xx – 2023*)

Cette nanobrasserie a été fondée par Suzan. Elle partageait toutefois ses cuves avec la brasserie Malcroys Brewing* gérée par son compagnon Kevin.

Elle produisait la gamme *Felis*, une série de bières parfumées élaborées avec des épices ou des fruits comme une Gose au concombre ou à la betterave, une Sour au thé noir, une Saison acidulée au thym ou encore une lichtenhainer aux piments chipotle.

Elle a décidé d'arrêter son activité suite aux différentes crises, au manque d'envie de brasser et de produire de nouvelles recettes de la part de Suzan ainsi qu'à la nécessité de devoir remplacer sa cuve de brassage.

Felix (*Audenarde – Flandre Orientale : début 1800 – 1946*)

Cette brasserie appartenant initialement à la famille van de Voorde depuis 1650 a été reprise par la famille Felix au début du 19ème siècle.

August Felix était à la fois brasseur, avocat et bourgmestre. A sa mort et sans enfant et sans femme, son héritage est transmis à madame Adams, une de ses amies.

Son fils, Pierre Adams s'associe avec Roger Clarysse en 1946 pour fonder la brasserie Adams – Clarysse qui, a défaut d'héritier Adams, devient en 1952, la brasserie Clarysse**.

Elle produisait la *Félistin* (bière d'abbaye) et la *Felix Speciaal Oudenaards*.

Fer à Cheval (*Malines – Anvers : ?? – 1907*)

Cette brasserie appartenait au 19ème siècle à la famille Van Diepenbeek et connut un certain succès grâce à ses jardins en ville. En 1890, suite à un incendie qui ravage une bonne partie de la brasserie Chevalier Marin** et au manque de moyens financiers de son propriétaire, les parties non consumées sont rachetées par la famille Van Diepenbeek qui conserve le nom ("*Le fer à Cheval et le Cheval Marin*") jusqu'en 1907. Les deux brasseries fusionnent alors sous le nom de brasserie Chevalier Marin SA. Cette fusion lui permet de devenir une des plus grandes brasseries du pays avec une production annuelle de 65 000 hectolitres.

Feraille (*Bioul (Anhée) – Namur : 1888 - 1914*)

Cette brasserie a été fondée par Amaury Feraille qui a brassé jusqu'à la Première Guerre mondiale où il doit cesser ses activités. Après la guerre, Henry Lebrun reprend l'activité brassicole sous le nom de Brasserie Lebrun** ou Brasserie des Gourmets.

Elle produisait la Bière de Bioul qui était distribuée presque uniquement dans le village, via une charrette tirée par un à deux chevaux. Les gens venaient remplir leurs cruches ou commandaient parfois un tonneau entier.

Le bâtiment situé en face de l'église a été transformé en café et maison d'habitation. Il demeure quelques vestiges de l'ancienne brasserie comme l'ancienne cave de fermentation, *etc*.

Feraille (*Profondeville – Namur*)

Février (*Momignies – Hainaut : 1825 - 1991*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Placide Février. Cinq générations se sont succédé.

Elle a été rénovée en 1904 et est restée quasiment intact depuis. Lors de la Première Guerre mondiale, les activités ont été arrêtées et la famille a migré en Somme (*France*).

Dans les années 1980, Albert et Carl sont les gérants.

En 2006, un passionné Alain Megoeul reprend le bâtiment et en fait un musée de la bière qu'il doit néanmoins fermer dans les années 2010 pour des raisons financières. Le bâtiment est mis en vendre dès 2017.

ANECDOTE : Ce musée était le musée comptant la plus vieille installation brassicole (1904) encore opérationnelle de Belgique, voire d'Europe.

Elle produisait des bières de table, provisoirement une pils (*Centenaire créée en 1925 à l'occasion de son centenaire*) et la série de bières de table "*Ménage*" (*blonde et brune*).

Les bâtiments sont situés au 37, rue de Beauwelz et conserve toujours le dispositif de brassage de 1904.

Février Jules (*Sombreffe – Namur*)

Feys-Callewaert (*Furnes – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la *Gulden*.

Fivet (*Yvoir – Namur : 1829 - < 1857*)

Cette brasserie située à proximité d'un moulin à eau dont elle se servait pour moudre les céréales et la drêche a été la propriété de Jean-François Fivet. Elle est revendue à la famille de Moreau qui la revend en 1857 à François Lambret et devient la brasserie Lambret**.

Flament (*Ligny (Sombreffe) – Namur*)

Flandres (Les) (*Dendermonde – Flandre Orientale*)

Fleur d'Or (*Bruxelles – Bruxelles : xx – 1969*)

Cette brasserie produisait du lambic.

Fleurs du Malt (Les) (*brasserie : Amay – Liège : xx - 2019*)

Cette microbrasserie a été fondée par 5 amis brasseurs.

Son fond de commerce ainsi que ses deux bières la Korus et le Mur de Huy, ont été vendues et ont donné naissance à la brasserie des Plaines Meuse*.

Florent (*Beauraing – Namur*)

Fontaine (De La) (*Tubize (Saintes) – Brabant Wallon : < 1880 - 1931*)

Son nom provient d'une fontaine appelée Puits Sainte-Renelde située à proximité de la brasserie. L'épouse du fondateur s'appelait Séraphine Fontaine ; ce qui a eu peut-être une influence aussi sur le nom de la brasserie.

ANECDOTE : Cette source est un lieu de pèlerinage pour ses eaux permettant de soigner les problèmes de la peau et des yeux. Le nom Puits provient du fait que cette source a dû être rehaussée suite à des dépôts d'alluvions lors de différentes crues.

Cette brasserie a été fondée par Albin Demeure (I) dans sa ferme. Son fils, Jean Joseph (II) reprend l'activité et développe une distillerie. A la mort de celui-ci, sa veuve Louise Bastenier reprend l'exploitation jusqu'à sa mort en 1931, date à laquelle la brasserie ferme ses portes.

Les bâtiments situés au 1, rue de Tubize ont été rénovées en lieu de banquets.

Fontaine (de la) – Deryck (*Tubize – Brabant Wallon : 1892 – 1960*)

Le nom provient de la fontaine située à proximité de la brasserie qui s'en servait pour sa production.

Cette brasserie aurait été fondée par J Tollen. Par la suite, elle change de propriétaire et de nom en quelques années (*Carlier & Cie : 1902 – 1907 et Tilman & Cie : 1907 - 1924*) avant d'être la possession de Georges Deryck bourgmestre de Tubize entre 1927 et 1959 dont l'épouse est Jeanne Tilman. Leur fils Henri, également bourgmestre de 1959 à 1979 succède à la brasserie. Elle est rachetée par la brasserie Lamot** (*Malines*) en 1960 qui s'en sert comme dépôt avant d'être reprise par Jupiler.

Elle produisait la Blonde Bs, la bière du Franc, La Ryck's-Ale, la Ryck's Pils, la Spéciale de la Fontaine (*bière de luxe similaire à une Chimay*), la Spéciale Triomphe et la Golding, ainsi que des bières de table brunes et blondes et une bière de Noël. Elle possédait plusieurs cafés et 3 dépôts (*Tourinnes-la-Grosse, Grivry et Tollembeek*).

Les bâtiments situés aux numéros 157 et 159 de la rue de Mons à hauteur de la Place du Remblai (*zone remblayée sur un ancien marais*) ont été transformés en habitations.

Fontein (De) (*Balegem (Oosterzele) – Flandre Orientale : 1887 - 1965*)

Cette brasserie a été fondée par la famille Robeyn au sein d'une usine de tissage. Jef Vermeylen reprend la brasserie et la cède en 1927 à son beau-frère, Joseph Janssens qui interrompt l'activité pendant la Deuxième Guerre mondiale, suite à sa captivité. Si la production laisse la place à un négoce de bières de la brasserie Van Roy** (*Wieze*) au début des années 1960, la brasserie ferme définitivement ses portes à la mort de Joseph.

Elle produisait une grand nombre de bières dont la *Spitfire* (*Triple ambrée*) qui deviendra par la suite la *Oud Balegems*, la série Castar, une Duvel et une Speciale Straf.

Le bâtiment situé au 16, Balegemstraat a été rénové en habitation.

Fontignie (*Anderlues - Hainaut : 1896 – 1954*)

La brasserie J Fontignie Vve, également appelée Brasserie Saint-Eloi produisait une grande diversité de bières : spéciale grisette, brune, blonde spéciale, *Royal Stout*, *Bonnette* et *Bourlette*. De plus, elle mettait en bouteille une Extra stout produite en Angleterre par la brasserie Wilkinson's.

Fooz (*Nismes (Viroinval) – Namur*)

La petite-fille du brasseur, Christel Bigot, a fondé la brasserie des Fagnes* avec son mari.

Fortuin (Het) (*Hoogstraten – Anvers*)

Fourneaux (*Frameries – Hainaut*)

François (*Cerfontaine – Hainaut : < 1892 - 1973*)

Elle produisait une blonde et la *Cerfontainoise*.

Le bâtiment situé au 8, rue de la Gare (*proximité de la Grand Place*) a été transformé en restaurant "*Le relais de Cerfontaine*".

François (*Gourdinne (Walcourt) – Namur*)

François et Dury (*Nismes (Viroinval) – Namur*)

Une partie du matériel a été vendue à la brasserie des Géants** devenue depuis lors brasserie d'Ellezelles*.

François Frères (*Silenrieux (Cerfontaine) – Namur*)

Frank Vos-Kina (*Molenbeek-Saint-Jean : Bruxelles : 1922 – 1943*)

Cette brasserie a été fondée par Frank Vos-Kina au 83, rue des Quatre-Vents. En 1935, elle a déménagé au 5-6 rue Jean-Baptiste Decock avant d'être acquise par la brasserie Belle-Vue* en 1943 pour en augmenter sa production.

Elle produisait des bières à fermentation spontanée (*lambic, gueuze et kriek*).

Frère-Marin (*Namur – Namur : 1900 - ??*)

Cette brasserie fondée en 1606 sous le nom de A la Bouteille d'Argent** a été acquise par A. Frère qui la céda pour qu'elle devienne la brasserie Servais de Moriamé.

Le bâtiment situé au 5, rue des Brasseurs existe toujours et porte encore certaines marques de la brasserie. L'arrière qui donne sur le quai de Sambre se distingue par une terrasse en bois vert. Une petite porte en-dessous permettait au brasseur d'accéder à la Sambre pour y puiser l'eau.

Friant (*Oignies-en-Thiérarche (Viroinval) – Namur : 1892 -)*

Cette brasserie a été fondée par Emile Friant.

Friart (*Le Roeulx – Hainaut : 1850 - 1982*)

Cette brasserie a été fondée par Charles Lejeune sur l'ancien site de l'abbaye Saint-Feuillien* d'où jaillisait une source d'eau. Elle est rachetée en 1873 par Alfred Barbier qui la fusionne avec trois autres brasseries de la Région du Centre. Alfred meurt en 1875 en laissant sa femme, Stéphanie Friart, prendre les rênes de l'entreprise qu'elle dirige jusqu'en 1911, année de son décès.

La deuxième génération Friart (II) la rebaptise Brasserie Friart. Les brasseurs retrouvent la recette ancestrale de la bière d'abbaye et en s'alimentant à la source jaillissant sous la brasserie, redonnent vie à la Saint-Feuillien.

En 1920, une brasserie moderne voit le jour sur le site actuel de Le Roeulx.

En 1950, Benoît Friart (III) reprend la brasserie et la modernise. Les années 1950 signent l'apogée de la brasserie avec une grande diversité de bières dont une pils dont il arrête rapidement la production. Par la suite, la diversité des bières est ramenée à la production unique de la Saint-Feuillien* ainsi qu'une production temporaire de la *Spéciale* pour les fêtes de fin d'année.

En 1982, ne pouvant faire face à de trop lourds investissements, elle confie la production de la Saint-Feuillien à la brasserie du Bocq* et ferme ses portes.

Les bâtiments existent toujours et ont été convertis en une nouvelle brasserie, la Brasserie St-Feuillien*.

Géants (*Irchonwelz – Hainaut : 1997 - 2006*)

Le nom fait référence aux personnages de grande taille accompagnant les cortèges folkloriques dans la région.

La Brasserie des Géants ou Brasserie Goliath a été créée par le couple Vinciane Wergifosse (*ingénieur chimiste*) – Pierre Delcoigne (*ingénieur brasseur*) qui ont acheté en 1997, le Castel d'Irchonwelz (*12ème siècle*) pour y développer une activité brassicole. Ils ont racheté une partie du matériel provenant des défuntes brasseries Voisin** (*Flobecq*) et François ** (*Nismes*). La cuve d'empâtage date de 1890.

En 2006, elle rachète la brasserie Ellezelloise et les deux sites adoptent le nom unique de Brasserie des Légendes. Les deux sites de production sont maintenus.

Geers (*Oostakker – Flandre Orientale : xx – années 1960*)

Dans les années 1960, Hubert Geers arrête la brasserie au profit d'un commerce de boissons dont principalement des bières artisanales et peu connues. Son fils Dominiek a poursuivi l'activité commerciale.

Le bâtiment rénové se trouve au 7 Ledergemstraat.

George Henri (*Quiévrain – Hainaut*)

Elle produisait une Saison.

Gerlimpont (*Walcourt – Namur*)

Elle produisait une blonde Crochelet.

Gerolingen & Simons (*Hamont (Hamont-Achel) – Limbourg*)

Gérome (*Bierset (Grâce-Hollogne) – Liège*)

Elle produisait une double saison.

GéVé ou Marché (*Braine-l'Alleud – Brabant Wallon : 1700/1928 – 1971*)

Cette brasserie anciennement dénommé brasserie du Marché a une origine qui remonte au 15ème siècle.

Toutefois, la succession de propriétaires est bien connue depuis 1688 où elle est achetée par le greffier Jean-François Fortamps qui la loue pour produire de la bière aux commerçants et public brainois. A sa mort, ses enfants la vendent à Jean-François Ramboux (I), déjà propriétaire d'une petite brasserie.

A la mort de ce dernier, sa fille Anne-Marie (II) reprend les affaires. Elle se marie deux fois et a deux filles, Anne Marie Claes et Pétronille Decuyper (III). Cette dernière épouse Adrien-Joseph Glibert, brasseur à Lillois. A la mort de sa mère, le couple rachète les parts de la demi-sœur. Le couple a six enfants dont un des fils Adrien Glibert (IV) rachète les parts à tous ses frères et sœurs.

A sa mort, sa veuve reprend la brasserie et la transmet en 1884 à son fils Alfred Glibert (V), époux de Clémence Vanham. Leur fils ainé Joseph dirige la brasserie mais meurt en 1927. A la mort de Clémence en 1928, son mari, ses 8 enfants et un représentant de son fils ainé décident de créer la société anonyme "Brasserie Glibert-Vanham GéVé". Elle occupe alors plus de 150 personnes, produit toute une série de bières spécifiques (*Gévé, Spirou, Jockey et Milord*) ainsi que des limonades (*Source d'Alconval*) et possède quelques cafés dans la commune.

Dès la mort de son frère ainé, Georges (VI) accède à la direction en 1927 et y reste jusqu'en 1970. Il rachète certaines brasseries (*Herman A** en 1930, Brasserie-malterie de la Source-Hannicq** (Tubize) en 1962*) et cafés dans la région mais également du côté de Charleroi. Du point de vue production, elle crée la "Belge" (*1930 – centenaire de la Belgique*), la Jockey, l'Augustin et la Milord en 1933, l'*Augustijn Blond* (1960 - *bière d'abbaye pour l'ordre des Augustines de Louvain en collaboration avec le professeur letton Jerumanis*. *Sa production sera reprise par la brasserie Van Steenberge* à la fermeture de l'entreprise*) ainsi que la *Napoléon* (*1965 – 150 ans de la bataille de Waterloo. La licence est transférée à la brasserie De Smedt à Opwijck**).

ANECDOTE : Durant la Deuxième Guerre mondiale et suite au manque de matières premières, elle a été la première brasserie à préparer de la réductose, un sucre se transformant en sirop épais lorsqu'il est chauffé en milieu alcalin. D'autres brasseries l'ont par la suite produite.

En 1955, elle est rachetée partiellement par le groupe Alken qui devient l'actionnaire majoritaire en 1970 et cesse l'activité en 1971.

Les bâtiments sont rachetés par la ville et démolis en 1987 pour en faire notamment la caserne des pompiers.

Ghistelloise (La) (*Gistel – Flandre Occidentale*)

Ghistel est l'ancien nom de Gistel.

Ghlin (*Ghlin – Hainaut : ?? – 1971*)

Cette brasserie a racheté un certain nombre de brasseries dans les années 1960 comme les brasseries Caulier** (*Bruxelles*), Impérial ** (*Bruxelles*), Labor** (*Mons*) et De Hertog** pour les réunir un seul site situé à Ghlin.

Elle a été reprise par le groupe américain Schiltz qui voulait importer ses bières américaines. Ce fut une mauvaise décision qui la mit en faillite. Finalement, elle est reprise par les brasseries Artois et Piedboeuf qui en a changé le nom en Brassico**.

Ghyssels (*Hal - Brabant Flamand : 1895 - ??*)

Cette brasserie familiale a été fondée par la famille Ghyssels. Elle a été reprise par la famille Vanderlinden (*brasserie Vanderlinden**).

Gigi (*Aubange – Luxembourg*)

Gilliaux fils (*Philippeville – Namur*)

Ginder-Ale ou Martinas Brewerij (*Merchtem – Brabant Flamand : 1871 - 1991*)

Le nom Martinas signifie en latin Merchtem.

Cette brasserie fut fondée par Florentinus De Boeck, père du compositeur August De Boeck.

En 1888, à la suite du "Règlement pour la répression de l'ivresse", elle est reprise par Corneel van Ginderachter (I) dont la femme, Hendrika van Nuffel, reprend les affaires à la mort de Corneel. Durant la Première Guerre mondiale, elle doit céder ses chaudières à l'Occupant et arrêter la brasserie.

Celle-ci reprend en 1928, sous la direction du fils Joseph (II) qui crée et produit uniquement deux bières : La Ginder-Club et la Ginder-Ale (*Spéciale de type Palm*). Cette dernière bière connaît un grand succès dans les années 1950. Il a été également bourgmestre de sa commune.

En 1973, elle est rachetée par le groupe Artois qui continue la production jusqu'en 1991, date où la production est transférée à Louvain. Elle est toujours produite à l'heure actuelle pour le marché local de Merchtem.

Le bâtiment impressionnant a été rénové en logements.

Gistel (*Gistel – Flandre Occidentale*)

Dans les années 1970, les temps sont durs. Elle cherche à s'allier avec Jupiler.

Elle produisait la *Sano*, la *Rörstein Bräu* et la *Tripel-Trappist-Prelaat* et à partir de 1970 (*alliance avec Jupiler*), elle ne brasse plus que la marque londonnienne Young fabriquée sous licence (*Stout Young, Pale Ale Young, Scotch Young et Christmas Young*).

Glibert-Voussure (*Waterloo – Brabant Wallon*) *: Voir brasserie du Chenois.*

Godart (*Andenne – Namur*)

Les bâtiments situés au coin de la place St-Begge et de la rue Provost sont partiellement détruits.

Godart (*Boussu – Hainaut*)

Elle produisait des bières de table

Godefroid (*Profondeville – Namur*)

Goffaux-Boudoux (*Marbisoux – Brabant Wallon : 1896 - 1954*)

Cette brasserie a été créée par Jean-Baptiste Goffaux (I), charron originaire de Mellery, qui a acheté une ferme-brasserie appartenant à la famille Dellier dans le village de son épouse, Sidonie Baudoux. En réalité, la brasserie était composée de deux brasseries situées de part et d'autre de la rue. A l'époque, elle produisait 3 bières (*la bonne, la tiercée et la mêlée*) conditionnées en tonneaux de chêne.

En 1911, à la suite du décès de son père, Nicolas (II), instituteur et sa sœur Marie-Thérèse reprennent le flambeau. Lors de la Première Guerre mondiale, elle poursuit sa production. Vers 1925, elle produisait 7 bières dont la Brabançonne (*bière de luxe*) qui décrocha un prix à Bruxelles en 1937. Lors de la Deuxième Guerre mondiale, la plupart des cuves de brassage et chaudières sont réquisitionnées et le redémarrage est pénible.

En 1951, le fils de Nicolas, René (III), muni d'un diplôme de brasseur reprend la brasserie mais doit arrêter la production en 1954. Il se lance alors dans le négoce de bières provenant des grands groupes brassicoles et investit dans l'exploitation agricole.

En 2016, Son fils, Bernard Goffaux décide de relancer une nouvelle brasserie, la brasserie des Arondes* dans une ferme-brasserie à Villers-Perwin.

Une partie des bâtiments située au n°2 rue Catalogne a été supprimée alors que l'autre partie a été rénovée et transformée pour l'activité agricole

Golenvaux (*Willerzie (Gedinne) – Namur*)

Goliath (*Irchonwelz – Hainaut : 1997 - 2006*) *: Voir Géants***

Goossens (*Dilbeek - Brabant Flamand : 1767 - ??)*

Cette brasserie située derrière la ferme au n°12 Isabellestraat se caractérise par une cheminée haute.

Goossens (*Vrasene (Beveren) – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Ducsor*.

Gouden Boom (De) (*Brugge - Flandre Occidentale : 1983 - 2004*)

De Gouden Boom signifie en français l'arbre doré qui est le symbole de la ville de Bruges et qui fut attribué au vainqueur du tournoi organisé à l'occasion du mariage de Charles le Téméraire et de Marguerite d'York en 1468.

Cette brasserie a été créée par Frank Boon* et Paul Vaneste (*descendant de l'ancienne brasserie et véritable encyclopédie des grimoires des moines brasseurs*) suite au rachat de l'ancienne brasserie T'Hamerken**.

ANECDOTE : Cet achat permet à Frank Boon de s'initier au métier de brasseur tout en payant moins d'accises avant de créer en 1990 sa propre brasserie. Il revend ses parts en 1994.

En 2001, elle est rachetée par le groupe brassicole Palm Belgian Craft Brewers et en 2004, la production de la Steenbrugge* est transférée sur le site Palm de Steenhuffel pour des raisons pratiques.

Les deux brasseurs s'intéressent aux anciennes bières régionales et développe ainsi la *Tarwebier* (*Blanche de Brugge : 1983*), la *Brugge Tripel* (*1985*), la *Brugge Blond* et poursuivent la production des bières d'abbaye de Steenbrugge*.

La malterie située au 10, Verbrand Nieuwland est conservée comme archéologie industrielle.

Gouden Leeuw (*Watou-Poperinge - Flandre Occidentale : 1820 – 1862*)

La brasserie "Gouden Leeuw" ("*Lion d'Or*") a été construite à la place d'une autre brasserie mentionnée vers 1624. Elle a changé de nom (*brasserie Van Eecke**) lorsque la famille Van Eecke en devient propriétaire par mariage.

Gouttier - Glibert (*Braine-l'Alleud – Brabant Wallon : début 19ème siècle -)*

Cette brasserie a été achetée par le notaire Alphonse Gouttier probablement pour son fils Sylvain Gouttier (I).

A la mort de ce dernier, une de ses filles Appolinie hérite de la brasserie mais c'est son frère Sylvain (II) qui en est le brasseur.

En 1860, la brasserie est confiée à un beau-frère d'Appolinie et de Sylvain, Télésphore Glibert (III), mari de Zénaïs jusqu'à sa mort en 1871.

Sa veuve et ses deux fils Florian et Nestor Glibert (IV) poursuivent l'exploitation jusqu'à leurs décès. En 1911, la brasserie est reprise par Alfred Herman, originaire de Ciney et devient la brasserie Herman**.

La brasserie située au n°6 de la Rue du Château a été transformée en habitations.

Gouttier (*Couvin – Namur : 1892 – 1928*)

Cette brasserie a été créée par Michel Gouttier.

Grade (*Mont-Saint-Guibert - Brabant Wallon : 1858 - 1996*)

Les premières traces de cette brasserie remontent à 1040, lorsque le père Olbert de l'abbaye de Gembloux érige ou acquiert une petite brasserie dans la vallée de l'Orne (*lieu-dit de Beaurieu*) à proximité de la route romaine qui reliait le Rhin à la Normandie. Le village de Mont-Saint-Guibert s'y développera par la suite.

Par la suite, il faut attendre le 18ème siècle pour voir que le brasseur-cultivateur Ficher payait le plus d'impôts.

En 1858, Pierre-Joseph Grade (I) épouse Marie-Thérèse Ficher et devient propriétaire de la ferme-brasserie. Ils professionnalisent cette entreprise artisanale.

ANECDOTE : L'année de la fondation est incertaine puisqu'il n'y a pas de trace officielle de la naissance de la brasserie. Il semblerait qu'elle ait été en réalité fondée plus tard (*vers 1865*) mais que l'année de 1858 ait été choisie volontairement par la famille Grade pour fêter le (*pseudo*)centenaire de la brasserie à l'occasion de la Foire Universelle de Bruxelles de 1958. A cet égard, la brasserie disposait d'un pavillon dans le stand appelé « La Belgique Joyeuse ».

Son fils, Joseph Grade (II) construit une malterie.

En 1935, Jules Grade (III) lance la Vieux Temps (*Pale Ale à 4,5 % alc. vol.*) qu'il considère comme une descendante directe de la cervoise des Celtes qui peuplaient la région à l'Antiquité. Il se spécialise également dans les bières spéciales telles que les brunes, le Stout et le Scotch.

ANECDOTE : Le succès de la Vieux Temps a obligé Jules à faire brasser une partie de la production à la brasserie Du Bois** (*Lebbeke*) appartenant à ses beaux-frères entre 1951 et 1968. La production passe de 16 000 à 85 000 hl.

En 1967, Jo Grade (IV) rénove et agrandit la brasserie ; ce qui en fait une des brasseries les plus modernes de l'époque. En 1970, il conclut un accord avec Artois qui devient l'actionnaire principal mais introduit la Vieux Temps dans son réseau de distribution. Elle brassait également les séries de bières d'abbaye : Leffe* (*dès 1977 suite à la fermeture de la brasserie Lootvoet** par Artois*), Ciney*, et durant un temps très court, Steenbrugge* et Tongerlo*. Jo a toutefois mis au point la Leffe Blonde qui connait un grand succès.

Entre 1980 et 1986, la brasserie s'agrandit et se modernise avec l'acquisition de cuves cylindro-coniques en acier inoxydable. Sa production devient importante (*330 000 hl dont 210 000 de Vieux Temps*). Un des plus grands et modernes dispositifs d'embouteillage d'Europe (*15 bouteilles/sec*) est inaugurée en 1986.

En 1983, la brasserie prend le nom de *brasserie Saint-Guibert* **.

A partir de 1988, la production de Leffe dépasse largement celle de la Vieux Temps (*400 000 hl de Leffe pour 80 000 hl de Vieux Temps*)

En 1996, Artois devenu Interbrew décide d'arrêter la brasserie et de transférer la production à Louvain. Le matériel de la brasserie est démontée pour être utilisé dans d'autres brasseries du groupe.

Grade (*Spy (Jemeppe-sur-Sambre) – Namur*)

Grande Béguine ou Guillaume Matthieu et Hallez (*Waterloo – Brabant Wallon : 1817*)

Le nom provient certainement d'un lieu-dit de la commune de Waterloo occupé actuellement par le parc Jules Descampe.

Cette brasserie située à côté d'une auberge et d'un manoir créé par Jacques Pastur surnommé Jaco en 1698 et passé ensuite par plusieurs propriétaires dont notamment la marquise de Valanglart et Guillaume Mathieu.

En 1817, la brasserie devient la propriété de Pierre-Joseph Hallez (I).

ANECDOTE : Pierre-Joseph était notaire mais surtout un anti-orangiste qui a organisé dans sa demeure, quelques réunions clandestines préparatoires à la Révolution de 1830. Il devient bourgmestre de Waterloo par la suite, période durant laquelle il défriche une grande partie de la forêt de Soignes et fait payer des taxes sur les axes routiers passant dans sa commune afin de financer les équipements collectifs.

Son fil Alfred (II) reprend la brasserie.

La brasserie qui était logée dans les écuries du château situé dans le parc Jules Descampe a été transformée en centre culturel alors que le château a été détruit.

Grandes Brasseries de l'Etoile (*Bruxelles – Bruxelles : xx - 1911*)

Cette brasserie située au Quai de Mariemont est acquise par la brasserie Bavaro-Belge**.

Grand Enclos (du) (*Corbion (Bouillon) – Luxembourg : 1896 - 1982*)

Cette brasserie a été fondée par Joseph Maziers (I).

En 1922, son fils, Pol Maziers (II) lui succède et commence à produire ses bières en bouteille en 1929.

En 1954, c'est au tour de Jean Maziers (III) de diriger la brasserie.

En 1973, Paul Maziers (IV) succède à son père et produit encore de la bière de table. Il décide en 1982 de ne plus produire de bières et de se tourner uniquement vers le négoce de boissons.

Grandes Brasseries du Hainaut (*Mons – Hainaut*)

Elle a été acquise par la brasserie Bavaro-Belge**.

Grégoire (*Courcelles – Hainaut*)

Grenier Frères (*Charleroi – Hainaut*)

Elle produisait des bières de standing.

Grisar (*Drieslinter (Linter) - Brabant Flamand*)

Elle produisait du faro.

Gronde (de la) (*Baudour (Saint-Ghislain) – Hainaut : < 1892 – 1929*)

Elle produisait une double stout provenant de la brasserie anglaise Laydon&Co (*Londres*).

Grosfils J. (*Andenne – Namur*)

Grotte (de la) (*Sugny (Vresse-sur-Semois) – Namur : 1890 – 1957*)

Cette brasserie fondée par la famille Chaidron-Raulin et reprise en 1895 par Ernest Lambert, embouteilleur, a été reprise en 1914 par Louis Bodet. En 1926, son fils Arthur reprend la direction, lui donne le nom de brasserie de la Grotte et l'exploite jusqu'en 1943. La brasserie reste inactive jusqu'en 1957, année de sa fermeture.

Elle produisait une Extra brune.

Guérit - Rollin (*Eprave (Rochefort) – Namur : 1899 - 1944*)

Cette brasserie a été fondée par les deux frères J. et C. Guérit. En 1933, elle est reprise par monsieur Rollin qui s'associe avec son frère en 1940 jusqu'à sa fermeture.

Elle produisait la gamme de bières spéciales *La Lesse*.

ANECDOTE : Elle fournissait la famille royale lors de leur séjour au château de Ciergnon et avait des étiquettes au couleur du drapeau belge.

Les bâtiments situés le long de la Lesse au 51, rue de l'Aujoûte ont été complètement transformés en hôtel "*Domaine du Vieux Moulin*". Une roue à eau se trouve à droite.

Guerlache (*Vezin (Andenne) – Namur*)

Guillaume (*Braine-l'Alleud (Sart-Moulin) – Brabant Wallon : < 1780 - 1868*)

Le nom provient du nom de famille des propriétaires.

Les premières traces de cette ferme-brasserie située le long du Hain, montre qu'elle est dirigée entre les années 1780 et 1800 par François Guillaume (I), surnommé Frans. A sa mort en 1813, son fils Henri Joseph (II) qui fut par la suite également un politicien local, reprend la brasserie jusqu'à sa mort en 1868. La brasserie est alors vendue à la famille Léonard, à défaut d'héritier.

Une partie des bâtiments située au 87, rue de la Gare existe toujours et a été transformée en habitation.

Guillaume Matthieu et Hallez (*Waterloo – Brabant Wallon*) *: Voir Grande Béguine***

Gulden Leeuw (De) (*Bazel (Kruibeke) – Flandre Orientale*)

Hallet (- Devos) Source-Saint-Denis (*Saint-Denis (La Bruyère) – Namur*)

Elle produisait des bières comme le *Blanc d'Orge* (*cervoise des Druides*) ainsi que des eaux et limonades.

Les bâtiments situés au 12, rue Reine Elisabeth sont toujours occupés comme drink-stop par la famille Hallet.

Halot (*Waterloo – Brabant Wallon*) *: Voir brasserie de l'Espérance***

Halve Maan (De) (*Baasrode (Termonde) – Flandre Orientale : 1772 - ± 1870*) *: Voir brasserie Baasrode***

Halve Maan (*Brugge – Flandre Orientale*)

Cette brasserie est rachetée en 1988 par la brasserie Riva**.

Hannicq (*Tubize – Brabant Wallon*) *: Voir brasserie de la Source*

Hanoteau (*Sombreffe – Namur*)

Hans (Eugène & Cie) (*Jumet – Hainaut*)

Haustraete (*Frasnes-lez-Buissenal (Frasnes-Lez-Anvaing) – Hainaut*)

Hauwaert – Van Volxem (*Bruxelles (Quartier Saint-Géry)*)

Havelange (de) (*Havelange – Namur*)

Heaume (du) ou Tollen (*Tubize – Brabant Wallon : < 1560 – 1893*)

Le terme Heaume signifie le casque d'un chevalier qui devait être figuré sur la façade de l'édifice.

Cette ferme auberge brasserie située le long de la Senne, ainsi qu'à proximité d'un moulin de grains, de la "maison du Seigneur" et de l'église fait penser que cet établissement appartenait probablement à une entité seigneuriale entourée de mottes et de palissade en bois charge de contrôler le passage de la Senne entre Bruxelles et Mons au nom du Duc de Brabant et détruite au 12ème siècle. Malheureusement, il n'existe aucune preuve écrite de cette histoire, ni de son passage à des privés qui furent par la suite nombreux. C'est la plus ancienne brasserie de Tubize.

La première trace écrite remonte à un document de 1560 parlant d'une rente due à l'église de Tubize par un certain Philippe Lambert sur une maison-brasserie située près du pont de Tubize. L'archive des rentes a permis de dénommer un grand nombre de propriétaires de l'établissement comme Nicolas Mainfroy (*1597-1618*), Adrien Lange (*1618-1637*), sa fille Marie Lange et son mari Philippe Le Hardy (*1637-1675*), leur fils Jean-Louis Le Hardy qui était militaire (*1675-1705*) et ensuite son beau-frère, Jacques de Man (*1705-1721*). L'histoire familiale s'arrête avec le rachat par Charles-Philippe Delward (*1721-1728*) qui la revend à Antoine Blocqueau qui meurt un an après. Elle passe ensuite rapidement entre les mains des Pauvres de Tubize (*ancêtre du CPAS*) avant d'être acquise en 1730 par Jean-Baptiste Hannicq (I). Son fils Michel-Joseph (II) reprend le flambeau en 1744 et la cède à son fils Dominique Joseph (III). En 1802, plusieurs héritiers interviennent et l'histoire devient plus complexe.

En 1829, elle est donné à bail à Joseph Tollen (I) qui décide de déplacer l'année suivante, la brasserie en face de la rue pour des raisons économiques (*loyer moins élevé*). Toutefois, en 1842, une décision du Conseil Communal l'enjoint de rétablir la brasserie à son endroit initial tout en lui permettant de construire un nouveau bâtiment pour la brasserie, le long de la rivière (*bâtiment toujours présent*). C'est probablement à cette période que la brasserie est achetée par la famille Tollen. A la mort de Joseph en 1874, son fils Charles Julien (II) reprend l'activité jusqu'en 1893 et meurt un an après.

Elle était située à la rue de Bruxelles à hauteur du pont sur la Senne. Il ne subsiste que deux bâtiments dont le bâtiment de la brasserie à un niveau le long de la Senne.

Heegher (*Watou-Poperinge - Flandre Occidentale*)

Cette ancienne brasserie a été transformée en café "*Het Hommelhof*" ("*le jardin du houblon*").

Helchin (d') (*Helchin (Espierres-Helchin) – Flandre Occidentale*)

Help U Zelf (*Bruges – Flandre Occidentale*)

Elle produisait un stout.

Hendrix (*Peer – Limbourg : 1797 - 1981*)

Elle produisait principalement une bière de table.

Une des descendantes, Sylvie a épousé un des fondateurs de la brasserie (L') Annexe* (*Bruxelles*) qui a dans un premier temps, nommé sa brasserie, la brasserie Hendrix avant de l'appeler l'Annexe.

Hennau (*Gouy-lez-Piéton (Courcelles) – Hainaut*)

Henrard (*Marche-en-Famenne – Luxembourg*)

Elle était située dans un beau bâtiment.

Henrard (Frères) (*Resteigne (Tellin) – Namur : 1895 – 1944*)

Cette brasserie fut fondée par Léopold Henrard qui s'associe avec son frère en 1905. Elle cesse la production en 1940 et ferme ses portes en 1944.

Le bâtiment était située au 7, route de Tellin (*ancienne adresse*).

Herman A. (*Braine-l'Alleud – Brabant Wallon : 1911 – 1930*)

L'ancienne brasserie Gauttier-Glibert ** a été rachetée par Alfred Herman qui l'exploite jusqu'en 1930, date où elle est reprise par la brasserie GéVé**.

Elle produisait notamment une bière spéciale PRIMA pour convalescents.

ANECDOTE : Le groupe John Martin's* fait référence à cette bière pour convalescents dans l'histoire de sa brasserie.

La brasserie située au n°6 de la Rue du Château a été transformée en habitations.

Hermans (*Bruxelles (Quartier Saint-Géry)*)

Hermans (*Edegem – Anvers*)

Elle produisait la *Burgers Pils* et la *Burgers Blond*.

Hermans – Peeters (*Appels (Termonde) – Flandre Orientale*)

Elle produisait la Golden-Apple.

Hert (De) (*Broechem (Ranst) – Anvers*)

Hertog (De) (*Deurne (Anvers) - Anvers : ?? – 1970*)

Elle a été absorbée par la Brasserie de Ghlin** qui a disparue en 1970.

Elle a brassé la *Duke* et entre 1950 et 1970, la série des bières d'abbaye *Affligem**.

Heyvaert (*Asse – Brabant Flamand : 1885 - 1981*)

Cette ferme-brasserie depuis 1721 a été achetée en 1885 par Frans Heyvaert aux frères Kerremans qui ont délaissé leur brasserie. Elle produisait du lambic jeune et vieux qu'elle vendait à d'autres brasseurs et gueuzeries dont notamment Omer Vander Ghinste*.

Le dernier brasseur, Maurice Heyvaert, voulait des bières 100% naturelles. C'est pourquoi il utilisait le fumier naturel de ses vaches comme engrais pour son froment. Ce dernier était manipulé avec une pelle à bois. Il produisait de la gueuze, de la kriek et une pils (*Hey-va-pils*) qui ne put concurrencer avec les industries de la bière. Il fut obligé de fermer.

ANECDOTE : Durant la Deuxième Guerre mondiale, Maurice Heyvaert a produit de la bière à base de betteraves. Cette bière a eu un certain succès provisoire auprès de certaines brasseries bruxelloises qui étaient à l'arrêt à l'époque.

Hicquet (*Auvelais – Hainaut*)

Elle a été dirigée par Octave Higuet et produisait des bières à fermentation haute classiques (*double, triple, grisette et saison*) ainsi que la *Super Belge*.

Hirondelle (L') (*Braine-l'Alleud (Lillois) – Brabant Wallon : < 1737 - 1933*)

Le nom de la brasserie donné à des fins commerciales par Léon Patin (*1900 – 1913*) provient de la présence de plusieurs dizaines d'hirondelles qui séjournaient dans le bâtiment industriel.

La première trace de cette brasserie établie sur un terrain alimenté d'abondantes sources, date de 1737 et montre que la brasserie appartient au mayeur Pierre Glibert, propriétaire également d'une brasserie située dans la ferme dite du Mayeur appartenant au chapitre de Nivelles et où il habite. En 1766, les brasseries et la ferme deviennent la propriété de sa fille Marie Joseph et de son mari Jean Taminiau qui exploitent également les deux brasseries. Leur fils Jean loue la brasserie et en 1828, ses deux fils la vendent à Jean Antoine Martin qui en était le locataire.

A la mort de ce dernier et par la suite, la brasserie a connu plusieurs propriétaires qui sont généralement restés peu de temps comme Jean Baptiste appelé Léopold Demeur (*1863 – 1881*) qui fut également mayeur mais un mauvais brasseur, Edmond Favette (*1881 – 1883*), Guillaume Jockin d'origine hollandaise (*1883 – 1886*), Maurice Renoirdre (*1886 – 1895*), Louis Binet (*1895 – 1900*), Léon Patin (*1900 – 1913*), Edouard Dubois (*1913 – 1917*) et Adolphe Boxus (*1920 – 1933*). Les enfants d'Adolphe décident d'arrêter la brasserie tout en maintenant une activité d'embouteillage pour le compte de la brasserie bruxelloise Van Den Heuvel-Ixelberg** jusqu'en 1946.

Le bâtiment situé à l'angle de l'actuelle rue Gaston Dubois (*anciennement rue de la Brasserie*) et de l'avenue Grand Peine ont été transformés en habitations.

Hobsor (*Hoboken – Anvers*)

Elle produisait l'Export.

Hoefijzer (Het) (*Berlaar – Anvers*)

Hoefijzer (Het) (*Diest – Brabant Flamand*)

Hollander (O.D) (*Baasrode (Termonde) – Flandre Orientale*)

Hollmann L. (*Seilles (Andenne) – Namur*)

Hooghuys (Het) (*1738 – 1914*)

Cette brasserie ferme ses portes suite d'une part, à la réquisition de l'armée allemande du matériel et d'autre part, au départ de Bartholomé Hanssens* en 1898 suite à une dispute avec le patron. Bartholomé fonde sa propre brasserie (*Sint-Antonius Brouwerij*) à Dworp et y produit une bière brune de table (*Waalschen Bruynen*) qui a un tel succès que la majorité de la clientèle de la brasserie Het Hooghuys le rejoint.

Hoop (De) (*Beerse – Anvers*)

Elle produisait la *Special Blond*.

Hoop (De) (*Hamme – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *406*.

Hoop (De) (*Hooglede – Flandre Occidentale*)

Hoop (De) (*Hove – Anvers*)

Elle produisait la *Burgersblond*.

Hôtellerie (*Froyennes (Tournai) – Hainaut*)

Hottiaux (*Treignes (Viroinval) – Namur : 1892 – 1923*)

Cette brasserie a été fondée par A. et H. Hottiaux. En 1895, elle est reprise par Alexandre Pirot qui cesse de brasser en 1913 et ferme les portes en 1923.

Huart (d') (*Achêne (Achêne – Leignon) – Namur*)

Hubaille (Gustave) (*Honnay (Beauraing) – Namur*)

Le bâtiment sert actuellement de grange. On peut y voir encore l'obturation des fenêtres. Les portes sont peintes en bleu.

Hubeau (*Marcinelle (Charleroi) – Hainaut*)

Après sa fermeture, le bâtiment et le matériel sont repris par la brasserie des Alliés**.

Hubin – Delathuy (*Gembloux – Namur*)

Hublau – Lombaerts / Massart (*Tubize – Brabant Wallon : < 1805 - < 1914*)

Son origine est imprécise. La première preuve est la présence de Jean Joseph Hublau en 1805. Ce dernier était également tonnelier et maire de Tubize. En 1810, il meurt assez jeune et sa femme épouse en deuxième noce Alexandre Lombaerts qui reprend l'exploitation jusque dans les années 1860. A sa mort, une des filles de Jean Joseph, Hyacinthe Rosalie Hublau et une fille d'Alexandre, Amelie Lombaerts reprennent le flambeau ainsi que le cabaret attenant.

A la mort d'Hyacinthe en 1882, la brasserie est rachetée par Aimé Isidore Massart, originaire de la brasserie d'Oiscquercq** et qui semblait déjà travailler à la brasserie du temps des anciennes propriétaires. Il arrête toutefois la production avant le début de la Première Guerre mondiale.

Elle était située à l'angle de la rue de Mons et de la rue Ripainoise. Les bâtiments ont été détruits. Seule, subsiste la porte cochère permettant l'accès à la brasserie.

Huet - Scoyer (*Auvelais – Hainaut : 1907 - 1908*)

Cette brasserie fondée par C. Scoyer est reprise par une de ses filles qui se marie avec un Huet et devient la brasserie Huet Scoyer. Après un an d'activité, elle est reprise par Emile Leclercq et devient la brasserie Emile Leclercq**.

Elle produisait une double stout et une double scotch.

Le bâtiment situé au 71, rue St Roch (*N 930*) légèrement en retrait est une maison d'habitation et un garage pour 4x4.

Hurion (*Cul-des-Sarts (Couvin) – Namur : 1905 - 1961*)

Cette brasserie fondée par J. Hardy (*1895*) est reprise par Victor Hurion. Sa fille Camille (II) reprend les rênes en 1925 et ferme les portes en 1961.

Elle produisait la *K.1000 Spéciale* et une brune.

Le bâtiment situé au 14, Chaussée de l'Europe est transformé en maison privée.

Huskin ou d'Ossogne (*Ossogne (Havelange) – Namur*)

Le bâtiment situé dans le bas du village (*carrefour des 3 rues Ossogne*) a été aménagé en habitation privé.

Husson (*Andenelle (Andenne) – Namur*)

Le bâtiment situé au 198, Avenue Roi Albert a été partiellement détruit pour faire place à une station essence (*Texaco*).

Husson (*Couvin – Namur : 1899 – 1921*)

Cette brasserie a été créée par G. Husson.

Huys (*Willebroek – Anvers*)

Elle produisait la Diesters.

Ide (*Eke (Nazareth) – Flandre Orientale : 1872 - 1981*)

Cette brasserie a été fondée par Francis Ide suite au rachat de l'auberge-distillerie "*De Croone*" dont les archives montrent l'existence en 1542. Francis crée une brasserie dans un bâtiment avoisinant et ne brasse que des bières à fermentation haute.

Durant la Première Guerre mondiale, la brasserie est sérieusement démolie.

Son fils Jozef reprend les affaires après la guerre. Il reconstruit l'usine et l'adapte pour se lancer en 1930 dans la production de pils et d'export.

En 1975, il redémarre la production de bières à fermentation haute avec notamment le brassage de l'*Ide Special* (*bière naturelle à haut degré d'alcool de 18°Balling*) et d'une Oude brune.

En 1981, elle ferme ses portes.

Le bâtiment situé au 5, Stationstraat est classé au patrimoine et reconvertie en salle des fêtes. Sa cheminée est isolée sur le trottoir.

Ieperse Centrale Brouwerij (*Ypres – Flandre Occidentale*) *: Voir brasserie Roberg***

Impérial (*Anderlecht - Bruxelles*)

Cette brasserie est née de la fusion des brasseries La Brabançonne et Alliance. Elle produisait la *Horse-Ale*.

Le bâtiment principal en brique rouge de style Art-déco date de 1923. Après la cessation des activités, le bâtiment est occupé quelque temps par la brasserie Caulier*. Il est situé à quelques maisons de la brasserie Cantillon.

Imprimerie (L') (*Bruxelles*)

Elle produisait l'Ekla.

Ixelberg (*Bruxelles*)

Elle produisait une Helles.

Jadin (*Dampremy (Charleroi) – Hainaut*)

Jean Ooms (*Diest – Brabant Flamand*)

Elle produisait la *Kerels'Bier*.

Joncquière (*Morlanwelz – Hainaut*)

Elle a été rachetée par la brasserie Bavaro-Belge**.

Jouret (*Flobecq – Hainaut*)

Elle produisait la *Janstime*.

Jouveneau (*Boussu – Hainaut : 1840 - 1954*)

Elle produisait une belge, le *Bock Cheval* et la *Heart Ale*.

Jupiler (*Jupille – Liège*)

Cet embryon du groupe AB-Inbev a racheté de nombreuses brasseries comme Labor-Hainaut** (1971).

Kaeckenbeek Ch & J (*Bruxelles (Quartier Saint-Géry)*)

Elle était située rue des Sœurs Noires.

Kam (De) (*Gooik – Brabant Flamand*)

Keersmaekers (*Turnhout – Anvers*)

Elle produisait une Triple.

Keymolen – Nerinck (Le Chameau) (*Bruxelles (Quartier Saint-Géry)*)

Le surnom provient du fait qu'une statue de chameau ornait la porte d'entrée de la brasserie, située rue de Borgwal.

Kirchman (*Herstal – Liège*)

Elle produisait une grisette.

Klok (De) (*Alost – Brabant Flamand*)

Klok (De) (*Heusden (Heusden-Zolder) – Limbourg*)

Koekelberg (*Bruxelles – Bruxelles*)

Elle rachète en 1947, la brasserie Duvieusart** (*Nivelles*) et maintient la production sur site.

Kroom (De) (*Wijnegem – Anvers*)

Elle produisait une oude bruin.

Kroon (De) (*Berlaar – Anvers*)

Kroon (De) (*Gijzegem (Alost) – Flandre Orientale*)

Kroon (De) (*Neerijse – Brabant Flamand*)

Kroon (De) (*Saint Nicolas – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Corona*.

Kroon (De) (*Uccle – Bruxelles*)

Elle produisait des bières à fermentation spontanée et plus tard, des bières à fermentation haute et basse comme la *Canter Ale*, l'Export, la *Stalberg*, la bière d'abbaye *Steenbrugge** (*durant un temps relativement court*), *etc.*

Krüger (*Eeklo – Flandre Orientale : 1905 - 1978*)

Cette brasserie a été fondée par Georges Everard avant la Première Guerre mondiale, période où elle a connu un certain essor car les allemands souhaitaient préserver leur propre approvisionnement ainsi que celui de la population. Ils l'avaient choisi comme brasserie centrale de la région.

ANECDOTE : Le nom de la brasserie d'origine sud-africaine trouve sa source par le fait que Georges a rencontré le président du Transvaal, Paul Krüger et c'est en signe d'admiration pour cet homme qu'il a donné son nom à sa bière.

Après cette guerre et la perte d'un grand nombre de petites brasseries locales, Alfons Loontjens a l'idée de fonder une brasserie centrale avec 22 autres brasseurs et d'y produire une bière à fermentation basse grâce à la collaboration de Jaroslan Gocar, un spécialiste tchèque de la fermentation basse. La brasserie Krüger est la base de cette brasserie. En 1921, elle reprend les brasseries gantoises Devos** et Saverijns**.

En 1930, lors de la modernisation de l'entreprise, la production de bières à fermentation haute est complètement arrêtée au profit des bières à fermentation basse (*Krüger-Bräu, Krüger-Pils, Krüger-Export, Super-Extra et les bières de table Bavière et Sterck*).

La Deuxième Guerre mondiale provoque un ralentissement de l'activité. C'est une bière légère produite à partir de "déchets", la fluitjesbier" qui remplaçe provisoirement toutes ces bières.

Dès les années 1949, la concurrence (*nationale et internationale*) devient rude ; ce qui nécessite d'importants investissements pour l'automatisation, l'embouteillage et un haut rendement.

Elle est rachetée en 1978 par le groupe Piedboeuf qui décide de l'associer avec la brasserie Aigle-Belgica pour former le groupe Krüger-Aigle Belgica (KAB)**.

Le bâtiment situé sur la Stationstraat a été complètement démolis (*1999*) et transformés en un centre commercial, le *Krügercentrum*. Seule, l'ancienne enseigne de la brasserie reste sur l'allée du parking.

Krüger – Aigle Belgica (*Eeklo – Flandre Orientale : 1978 - 1992*)

Cette brasserie est née de la fusion par le groupe Piedboeuf de la brasserie Krüger et de la brasserie Aigle-Belgica**.

Ce groupe décide de poursuivre la production de la Krüger-Pils jusqu'en 1992 et d'utiliser les bâtiments comme centre de distribution entre 1993 et 1994. Elle a acheté la Brasserie de Dinant**.

Le bâtiment situé sur la Stationstraat a été complètement démolis (*1999*) et transformés en un centre commercial, le *Krügercentrum*. Seule, l'ancienne enseigne de la brasserie reste sur l'allée du parking.

Labor – Hainaut (*Mons – Hainaut : xx – 1971*)

Elle a été reprise par Jupiler Piedboeuf**.

Lac (De) (*Brugge – Flandre Occidentale*)

Elle a brassé durant un temps très court, la *Steenbrugge** (*bière d'abbaye*). Le maitre brasseur était un certain Broes.

Elle a été rachetée par la brasserie Léopold** qui appartenait à Artois (*voir anecdote d'Artois***).

Lagae (*Heule (Courtrai) – Flandre Occidentale*)

Lahaye (*Annevoie – Namur*)

Laloyaux (*Thuillies (Thuin) – Hainaut)*

Elle produisait la *Speciale Vog*.

Lambert – Timsonet (*Thon – Samson (Andenne) – Namur : 1892 – 1926*)

Cette brasserie a été fondée par E. Lambert – Timsonet qui la dirige jusqu'en 1895. En 1901, une malterie y est ajoutée et la brasserie devient "*Brasserie et Malterie du Samson*", nom qu'elle garde jusqu'en 1903 pour retrouver son nom d'origine. En 1924, la malterie est arrêtée et la brasserie devient la "*Grande Brasserie d'Andenelle*". Elle ferme ses portes deux ans plus tard.

Lambotte (*Gembloux – Namur*)

Lambret (*Yvoir – Namur : 1857 - 1951*)

Cette brasserie connue dans le passé comme brasserie Fivet** a été reprise par le meunier François Lambret qui l'agrandit et abandonne le moulin par la suite. Elle possédait également une usine électrique (*1913 – 1950*) qui fournissait de l'électricité à tout le village. Cette dernière est arrêtée en raison d'un débit irrégulier lié au Bocq et démolie en 1950.

ANECDOTE : Lorsque Joseph Lambret s'attardait trop au bistrot, son père coupait le courant, trois fois, pour lui rappeler l'heure tardive, privant ainsi les habitants d'Yvoir d'électricité quelques temps.

En 1940, Alphonse Lambret meurt et son fils Joseph reprend les affaires. Il revend la brasserie en 1951 à *Fernand Maire*, propriétaire de la brasserie Chevatte à Meix-devant-Virton (*La Gaumaise*) et souhaitant s'implanter dans le

Namurois. Elle devient alors un dépôt pour la brasserie de Meix ainsi que pour Artois** et Maes** jusqu'en 1966 où elle est revendue à une société de Charleroi qui la transforme en garage et entrepôts.

En 1971, les bâtiments situés rue du Bocq sont rachetés par la Commune qui décide de les transformer en différents locaux communaux (*centre sportif, CPAS, bibliothèque, maison des jeunes, etc.*)

Lamot (*Boom – Anvers*)

Lamot (Malines – Anvers : 1855 - 1994)

Cette brasserie a été fondée par Charles et son cousin Léon ou Richard Lamot qui acquièrent la brasserie De Croon (*La Couronne datant de 1627*) avant d'acquérir via leurs parents, d'autres brasseries à Malines (*De plein ou La Plaine*), à Boom (*3*) et à Willebroek (*1*). Ils fusionnent l'ensemble sous le nom français de "Brasseries et malteries de la Couronne et de la Plaine".

Lors de la Première Guerre mondiale, la brasserie est arrêtée mais reprend son activité à la sortie de la guerre, contrairement à de nombreuses autres brasseries locales. Le fils de Charles, César Lamot fusionne sa brasserie avec la brasserie de Louis Lamot (*Boom - 1924*) et décide de construire en 1922, une brasserie de 70 000 hl destinée à la production de pils, dont la Pilsnor Lamot et la Mai-Bock (*bière de mai d'origine allemande*).

En 1927, la brasserie change de directeur (*Louis et son fils Julien*) et devient brasserie Lamot. Elle devient après quelques années, Lamot Limited, suite à l'introduction de capitaux anglais nécessaires au développement de la brasserie qui acquiert ainsi plusieurs brasseries (*Tivoli à Anvers, De Zon à Willebroek, Pecher à Boussu, César Jacobs à Malines, Sint-Trudo à Saint-trond, Lobet à Hotton, Nizet à Montegnée, De La Fontaine et Deryck** (1963) à Tubize, Cuykens à Lier et Désiré Lamot à Willebroek*). La production totale du groupe atteint dans les années 1970, un million d'hectolitres.

En 1970, le groupe anglais Bass qui souhaite développer ses produits sur le continent, devient majoritaire.

En 1981, elle devient la propriété du groupe Piedboeuf** et ferme en 1994. Le bâtiment a été transformé en centre de congrès et du patrimoine.

Lamot (*Mol – Anvers*)

Elle produisait la Goal-Ale.

Lamot – Lannoye (*Marcinelle (Charleroi) – Hainaut : ?? – 1914*)

A sa fermeture, la clientèle est reprise par la brasserie de l'Union**.

Lamotte G. (*Falmignoul (Dinant) – Namur : 1765 – 1971 ou 1975*)

Cette brasserie exploitée par la famille Moussoux** fut détruite en 1939 à la suite d'une violente tempête où la cheminée se brise sur les bâtiments côté rue et les détruit complètement.

Quelques temps après, Georges Lamotte, un des ouvriers brasseurs de la brasserie Moussoux la rachète et l'exploite jusqu'en 1971 où il arrête la production à défaut de descendance et utilise dans un premier temps, les bâtiments comme mise en bouteille et dépôt de vins importés par un de ses fils. Cependant, le bâtiment reste sans activité un certain temps.

ANECDOTE : Georges a racheté le bâtiment situé l'arrière de la brasserie (*l'actuelle salle de fermentation*) pour une rente à vie de 1 kg de beurre/semaine à l'ancien propriétaire.

Il produit des bières à fermentation basse et des bières de table.

En 2000, deux namurois, François Tonglet *et* Jean Pierre Debras la réoccupent en 2000 et la baptisent Brasserie Caracole*.

Les bâtiments situés au 85, côte Marie-Thérèse ont donc été rénovés pour accueillir une nouvelle brasserie.

Lamotte (*Nafraiture (Vresse-sur-Semois) – Namur : 1892 – 1900*)

Cette brasserie a été fondée par J. Lamotte qu'il l'exploite jusqu'à sa mort en 1900. Sa veuve reprend les rênes en changeant le nom (brasserie l'Ardennaise**) et ferme ses portes en 1921.

Larcher (*Profondeville – Namur*)

Larron (du) (*Jemeppe-sur-Sambre (Auvelais) – Hainaut : 2019 – 2023*)

Cette microbrasserie a été fondée par Robin Francotte juste avant la crise sanitaire et n'a pas pu survivre aux différentes crises qui se sont succéder. Elle a dû arrêter son activité brassicole et a poursuivi durant un à deux ans son activité de cidrerie.

Lathuy (De) (*Gembloux – Namur*)

Laurent & Stevenant

Elle produisait la Double Blonde.

Lauvaux - Huart (*Couvin – Namur*)

Constant Lauvaux, un des brasseurs a été également champion du monde de lutte en 1900 et 1901. Son arrière-petit-fils, Frédéric Adant, a créé la brasserie des Fagnes* en son honneur.

Elle a fermé dans les années 1950 au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale sans laisser de matériel.

Les bâtiments ont été repris par la petite-fille de Constant, Fanny Lauvaux, et son mari Richard Adant pour en faire un grossiste en boissons.

Lebrun-Degrez (*Ligny (Sombreffe) – Namur*)

Lebrun – Quinet (*Bioul (Anhée) – Namur : 1919 - 1934*)

Cette brasserie fondée et exploitée par Amaury Feraille jusqu'à la Première Guerre mondiale a été reprise après la guerre par Henri Lebrun et son épouse Quinet. Elle a également été surnommée Brasserie des Gourmets. La crise des années 30 et l'arrivée des grandes marques dans les magasins forcent le couple à fermer la brasserie et à ouvrir un négoce de bières et d'alcool à Saint-Gérard. Les cuves sont découpées par un ferrailleur.

Elle produisait la *Bière de Bioul* et une double.

Le bâtiment situé en face de l'église a été transformé en café et maison d'habitation. Il demeure quelques vestiges de l'ancienne brasserie comme l'ancienne cave de fermentation, *etc*.

Lebrun (*Etalle – Luxembourg*)

Lechien (*Feluy (Seneffe) – Hainaut*)

Leclercq Emile (*Auvelais – Namur : 1908 - 1940*)

Cette brasserie fondée par C. Scoyer** et devenue en 1907 et durant un an seulement, la brasserie Huet-Scoyer** a été reprise par Emile Leclercq pour devenir la brasserie Emile Leclercq qui brassa jusqu'en 1938 et ferma ses portes en 1940.

Elle produisait une belge.

Le bâtiment situé au 71, rue St Roch (*N 930*) légèrement en retrait est une maison d'habitation et un garage pour 4x4.

Leclercq (*Braine l'Alleud (Lillois) – Brabant Wallon : 1780*)

Cette brasserie a été fondée par Englebert Leclercq (I) suite à une obligation dans l'achat de la maison de créer une brasserie. En 1806, son fils Calixte (II) reprend la brasserie tout en étant tonnelier et cultivateur. Toutefois, ce dernier semble avoir arrêté la brasserie en 1828 et devient marchand de briques. En 1839, l'ensemble des bâtiments est vendu.

Les bâtiments situés aux numéros 385 à 391, Grand-Route, au carrefour avec la rue du Cours d'Eau ont été transformés en habitations dès 1840.

Leclercq (*Yves-Gomezée (Walcourt) – Namur*)

Leeuw (De) (*Denderleeuw – Flandre Orientale*)

Leeuw (De) (*Deurne (Anvers) – Anvers*)

LeFort (*Courtrai – Flandre Occidentale : 1854 – 1911*)

Le nom fait référence à l'énorme fort qui existait au 17ème siècle, à l'emplacement de la brasserie située sur la Place "Het Plein".

Cette brasserie a été fondée par Félix Verscheure. Il y brassait des bières fortes, comme bon nombre de brasseries à l'époque.

A la mort de Félix et aux décès précoces de sa fille et de son mari, la brasserie a été léguée à sa petite fille, Marguerite Vandamme qui a épousé Omer Vander Ghinste, fondateur de la brasserie du même nom*. La brasserie est arrêtée à l'époque et la production est transférée à Bellegem. Toutefois, la brasserie Omer Vander Ghiste décide de relancer la gamme en 2013.

Les bâtiments situés sur la place Het Plein.

Lemaire Edmond (*Izel (Chiny) – Luxembourg : < 1842 - 1961*)

Elle produisait principalement des bières de table et la *Brune Extra*.

Lemaire (*Manage - Hainaut*)

Une des cuves à moûts a été revendue à la brasserie Boon*.

Lembeek (*Lembeek – Brabant Flamand*)

Lengrand (*Profondeville – Namur*)

Léonard Cuvelier (Octave – veuve) (*Braine-l'Alleud (Sart-Moulin) – Brabant Wallon : 1868 - 1930*)

Le nom provient du nom de famille des propriétaires.

Cette ferme-brasserie qui était antérieurement la brasserie Guillaume** est acquise par Octave Ghislain Léonard. Quatre de ses fils et une de ses filles qui épouse Alphonse Joseph Cuvelier, le rejoignent dans l'aventure.

En 1905, le père meurt et la brasserie devient la brasserie Octave Léonard Veuve jusqu'à la mort de l'épouse du père. Aucun des fils ne reprend la brasserie qui est alors vendue à sa fille et au gendre, Alphonse Cuvelier et devient alors la brasserie Léonard Cuvelier. Elle ferme ses portes en 1930 probablement pour des raisons économiques.

Elle produisait notamment la Castor (*nom donné en référence au nom de la rue où était originaire Alphonse Joseph Cuvelier*) sous forme de fûts et de bouteilles à bouchon mécanique en porcelaine.

Une partie des bâtiments située au 87, rue de la Gare existe toujours et a été transformée en habitation.

Léopold (*Bruxelles : 1667 ou 1674 - 1981*)

Cette brasserie a été fondée initialement à proximité des étangs d'Ixelles. Elle portait le nom de brasserie St-Hubert et produisait de la gueuze et du faro.

En 1832, le patron et conseiller communal à Ixelles, Joseph Damiens, se voit contraint de déménager, vu la croissance de l'entreprise. En 1860, une nouvelle brasserie est inaugurée dans le quartier Léopold (*rue Vautier*) et prend en 1880, le nom de Brasserie Léopold en l'honneur du premier roi des Belges. Les bières portaient l'emblème de ce roi. Elle se lance alors dans la production de bières à fermentation basse (*bocks et pils*).

En 1927, elle est rachetée par Heineken* qui maintient la production et la revend à Artois. L'entreprise atteint sa pleine expansion dans les années 1950. Elle acquiert la brasserie Lootvoet** (*Overijse*) et la brasserie De Lac (*Bruges*) pour le compte d'Artois (*voir anecdote d'Artois*).

En 1963, elle choisit une nouvel emblème (*remplacement du roi par une feuille d'houblon associée à une demi-pinte, le tout surmonté d'une couronne royale*).

Elle produisait de bières à fermentation basse comme des bocks (*1888*), des bières de table (*Orge et Brune*) et une pils (*Léopold*). Elle a brassé la Three Stars et, durant un temps très court, la Steenbrugge* (*bière d'abbaye*).

En 1981, les affaires déclinant, Artois décide sa fermeture. A cette époque, c'était la dernière grande brasserie encore en activité sur le territoire de Bruxelles avec de l'ordre de 150 personnes.

Les bâtiments sont rasés en 1987.

Leroy Frères (*Binche – Hainaut : < 1892 - 1954*)

Cette brasserie-malterie produisait une blonde, une brune, La *Royale* et l'*Excelsior*.

Leroy (Van Rossomme) (*Forville (Fernelmont) – Namur : < 1900 - 1949*)

Cette brasserie a été fondée par F. Leroy qui la cède en 1903 à son fils, Armand. A sa mort (*1923*), sa veuve (*Van Rossomme*) la gère pour la céder en 1934 à leur fils, Albert qui la dirige jusqu'à sa fermeture.

Elle était située au 27, rue Sérésia mais le nom de la rue a disparu entretemps.

Lesoye (Guyaux) (*Keumiée (Sambreville) – Namur : 1901 - 1949*)

Cette brasserie fondée par Jules Billy (*brasserie Billy – Jacquet*), a été reprise en 1901 par Arthur Lesoye. En 1925, son fils Paul reprend l'activité et y développe une fabrique de limonade en 1940.

Elle produisait en autres, les bières LK, la *Nerviennes LK*, la *Spéciale Pilsen Nerva* ainsi que des limonades.

Les bâtiments situés au 135, rue de Wainage semblent avoir disparus pour un terrain de football.

Lesse (La) (*Lessive (Rochefort) – Namur : 1925 - 1951*)

Cette brasserie fondée par ses parents (*brasserie Pirlot***) a été reprise par Hubert Pirlot qui la nomme Brasserie de La Lesse. Il l'exploite jusqu'en 1951. Elle produisait les bières brunes H.P et une spéciale extra.

Le bâtiment située au 19, rue de l'Ile a été aménagée en habitation. Une inscription Brasserie de la Lesse figure sur la façade.

Leurquin (*Spy (Jemeppe-sur-Sambre) – Namur*)

Leysen (*Lommel – Limbourg*)

Elle produisait l'*Extra-Gersten*.

Lhoest-Collinet (*Herstal – Liège : 1873 – 1892*)

Cette brasserie fut fondée par Henri Lhoest-Collinet.

En 1892, sa fille, Marie Lhoest épouse Théodore Piedboeuf, neveu du patron de la brasserie Piedboeuf** à Jupille. Ils décident d'associer les deux brasseries.

Libert (*Gembloux – Namur*)

Liebaert (*Wetteren – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Prins*.

Liefmans (*Audenarde - Brabant Flamand*)

Liège (de) (*Liège – Liège*)

Elle produisait la *Spica*.

Limburg (*Anderlecht – Bruxelles : ?? - 1965*)

Une partie du bâtiment a été rénovée et sert actuellement à la brasserie Cantillon*.

Lion (du) (*Tournai – Hainaut*)

Elle produisait la *Pils-Lion*.

Lion (du) ou Theys (*Waterloo – Brabant Wallon : milieu 19ème siècle - 1921*)

Cette brasserie a été fondée par Pierre Louis Theys (I) et sa femme Anne Dery au milieu du 19ème siècle. En 1892, elle est reprise par un de leurs fils, Emile (II) qui lui donne le nom de brasserie du Lion et fait construire un petit château à côté de la brasserie appelé Glycine par le propriétaire mais surnommée "Le Château du Nounou" par le voisinage.

Elle a arrêté sa production en 1916 et est déclarée officiellement fermée en 1921.

Les bâtiments situés dans la rue de la Station, à proximité d'une source tarie depuis lors ont disparu, à l'exception de la villa Les Glycines qui est devenu une annexe de l'athénée.

Lions de Pierre (*Frameries – Hainaut*)

Lion d'Or (Le) (*Middelkerke – Flandre Occidentale*)

Cette brasserie a été fondée au lieu-dit Crocodile par les frères Logier, August et Louis (I), fils d'agriculteurs riches qui se sont également lancés dans la production de briques. August a été bourgmestre de Middelkerke alors que Louis est resté brasseur. Les deux frères avaient des caractères opposés.

La production est arrêtée en 1916, suite à la destruction de la brasserie. Après la guerre, Louis décide de se lancer avec son fils aîné, Julien Logier (II) dans le commerce de boissons alcoolisées (*bières, vins, champagnes et liqueurs*) tout en maintenant le titre de Brasserie Le Lion d'Or. Julien reprend rapidement seul les affaires.

A la mort de Julien en 1953, sa plus jeune fille, Christiane, et son mari Achille Harteel (III) reprennent l'entreprise.

En 1974, l'entreprise (*commerce ou brasserie*) est reprise par la brasserie Safco* (*Ostende*).

Les bâtiments situés au 142 Westendelaan ont été rénovés et sont occupés par une nouvelle brasserie, la brouwerij Jus de Mer*

Lobet (*Hotton – Luxembourg : 1926 - 1955*)

L'ancienne brasserie fondée en 1899 par Emile Remy a été rachetée par Alexandre Lobet. Elle était également connue sous le nom de Brasserie Luxembourgeoise.

Les quatre fils Lobet reprennent l'activité après la Deuxième Guerre mondiale, suite au décès d'Alexandre durant l'Offensive des Ardennes. Le fils brasseur, Joseph, part à Munich se perfectionner dans les bières spéciales. Il crée la *Super Sanglier*. Par la suite, elle entre en rapport avec la brasserie Koekelberg** (*Bruxelles*) qui lui impose de créer une blonde. Cette dernière ne connut pas de succès et conduisit à la perte de la bière et de la brasserie.

Elle produisait la *Super Sanglier* (*brune – 1948*) ainsi que la *Mustel* (*bière de table sans réel succès*).

ANECDOTE : Soutirée dans une bouteille de type Perrier, l'étiquette montrait en gros plan, un sanglier avec le texte suivant :" J'aime le son du cor, le soir au fond des bois mais je préfère encore la bière que voilà".

Elle a été rachetée en 1955 par la brasserie Lamot** (*Malines*).

Loiseau (Devillers) (*Fosse-la-Ville : Namur*)

Loix (*Flobecq – Hainaut*)

Elle produisait la *Reine des Saisons*.

Loosen (*Halen – Limbourg*)

Elle produisait la *Garden-Pils*.

Longueville (de) (*Sauvenière (Gembloux) – Namur*)

Lootens (*Koekelare – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la *Kookla Super-Pils*.

Lootvoet (*Overijse – Brabant Flamand : 1910 - 1977*)

Cette brasserie familiale fut fondée par Valère Lootvoet, descendant d'une famille de brasseurs de Beveren. Il a connu le succès grâce aux bières "Sport Ale" (*renommée R.A.F après la Première Guerre mondiale et Zéro-huit après la Deuxième Guerre mondiale*) et la Forta. En 1948, La Gold Scotch arrive et est suivie par la Rubens (*créée pour l'année Rubens*) et la Ketje (*créée pour les 1 000 ans de Bruxelles*).

En 1952, son fils Albert Lootvoet et le Père-abbé Cyriel Nijs de l'abbaye de Leffe passe un contrat de production afin de maintenir financièrement en vie l'abbaye. C'est la première brasserie à produire la série Leffe en débutant avec une brune au succès immédiat. Très vite, d'autres Leffes sont produites et nécessitent un investissement important.

Elle produit également durant un temps très court, la bière d'abbaye Steenbrugge*.

En 1977, Albert Lootvoet se fait racheter par la brasserie Léopold qui appartient au groupe Artois (*voir anecdote d'Artois***) qui transfère la production à Mont-Saint-Guibert.

Le bâtiment est situé au carrefour de la Waversesteenweg et de la Ijseweg. Il a été transformé en appartements depuis 2005.

Loriers (*Hoegaarden – Brabant Flamand*)

Lottin (*Treignes (Viroinval) – Namur : 1902 – 1928*)

Cette brasserie a été fondée par A. Lottin. En 1914, elle est reprise par G. Delpierre-Hottiaux (*famille de brasseur local* **) qui cesse de brasser en 1928.

Louis et Emile De Coster (*Bruxelles*)

Elle produisait principalement des gueuzes et a été rachetée par la brasserie Vandenstock*.

Lourtie (Dor) (*Liège – Liège*) *: Voir Vivegnis***

Louwaege (*Kortemark – Flandre Occidentale : 1877 - 2003*)

Cette brasserie également connue sous le nom de brasserie Akila ou brasserie Hapkin a été fondée par Placide Louwaege qui abandonne sa fonction d'agriculteur pour devenir brasseur en achetant une des 5 brasseries de Kortemark, la brasserie Den Arend. Cinq générations de Louwaege s'y sont succédés.

Son fils, Alphonse, reconstruit durant même la Première Guerre mondiale, la brasserie entièrement démolie et le jour de la Libération, on buvait des bières Louwaege. Il est également le bourgmestre du village.

Avec l'introduction de la pils dans le pays, la brasserie développe rapidement sa pils sous le nom d'Akila (*aigle en latin*).

Son fils, Willy, reprend la succession et devient également le bourgmestre du village.

Dans les années 1970, c'est Jacky Louwaege qui gère l'entreprise.

Elle est rachetée en 2003 par le groupe Alken-Maes* qui la ferme en 2005 en conservant la recette de l'Hapkin* (*déménagement dans un premier temps à la brasserie de l'Union à Jumet*) et de la Thouroutenaere*.

Elle produisait des pils (*Akila et Louwaege's pils*), des bières à fermentation spontanée (*Louwaege Faro et Kriek*) et des bières à fermentation haute (*Hapkin*, Flandrien, Louwaege Double Blond et Stout et Thouroutenaere**).

En 2013, les bâtiments rachetés par la commune en 2006 ont été détruits afin d'y construire un quartier résidentiel.

Lovania (*Louvain – Brabant Flamand*)

Elle produisait la Pilsen.

Lust (*Courtrai – Flandre Occidentale : 1845 - 1965*)

Cette brasserie également appelée La Nouvelle Espérance a été fondée par Emile Lust dont le père Charles distillait du gin et d'autres spiritueux depuis 1797, après un incendie ayant ravagé en 1839, la distillerie. En 1871, La veuve d'Emile construit une nouvelle brasserie qu'elle nomme la Nouvelle Espérance en 1871.

ANECDOTE : La nouvelle brasserie étant situé de part et d'autre de la Potterijstraat, un pont a été construit sur la route et la rue a été dénommée *Lustenstraatje*.

Elle a été rachetée en 1965 par le groupe Haacht*.

Elle produisait principalement des bières à fermentation basse comme l'*Hengstenbier*, des bocks et une triple foncée.

Les bâtiments situés coté Est de la Potterijstraat ont été démolis en 1976 afin de construire la Romeinselaan tandis que le bâtiment côté Ouest formé d'une succession de 4 toits a été transformé en commerce.

Maelfait (*Kuurne – Flandre Occidentale*)

Elle produisait un bock.

Maes (Hendrik) (*Bruges – Flandre Occidentale : 1856 – 2005*)

Cette brasserie située en plein centre de Bruges existe en réalité depuis 5 siècles mais a été relancée par Henri Maes (I). Il y a eu quatre générations d'Henri avant qu'une fille, Véronique Maes (V) reprenne les affaires dans les années 1970, après une formation notamment en Bavière.

Elle crée la "*Straffe Hendrik*" (*bière blonde*)

ANECDOTE : Le nom de cette bière trouve son nom suite à un appel téléphonique d'un client souhaitant avoir cette bière forte après la distribution de quelques fûts auprès de connaisseurs pour avis. Le client demanda s'il y avait encore de la "Straffe Hendrik". C'est ainsi que la bière fut baptisée.

Elle produisait une *Melkstout* (*bière riche en calories*) dont Véronique abandonna la production.

Maes (*Waarloos – Anvers : 1880 - 1988*)

Cette brasserie a été fondée par Egide Maes (I) qui rachète la brasserie Sint-Michaël à Waarloos et y développe des projets ambitieux. Ses trois fils Gustave, Ferdinand et Théophile (II) prennent la relève à partir de 1901, introduisent une mécanisation moderne avec une machine à vapeur qui actionne la meule de la malterie et les pales dans les cuves. Ils produisent des bières à fermentation haute comme la Blonde, Prima Maezenbier, la Paterke Maes, l'Export et la Mout-Ale.

En 1936, la brasserie sous la direction de Michel et Eduard Maes (III) engage un brasseur allemand, Hans Gabriel, afin de développer une pils, la Maes-Pils. Celle-ci est finalement commercialisée en 1946. Le succès est au rendez-vous.

Théo Maes (IV) poursuit l'expansion en faisant rentrer la brasserie dans le groupe Watney en 1969 mais cela se passe mal car ce groupe est repris par une société de portefeuilles qui décide de lâcher la brasserie en 1985. Théo la rachète pour 1,9 milliard de francs belges (*± 47 millions d'euros*). Entretemps, il acquiert plusieurs brasseries : Vandenheuvel-Ixelberg** (*Bruxelles : 1977*), Union** (*Jumet : 1978*) et Brasserie des Houillières (*France : 1979*). Ces différentes acquisitions lui permettent d'atteindre le cap du million d'hectolitres annuels. En 1988, il signe un accord avec le groupe Alken – Kronenbourg et devient Alken-Maes*qui est rachetée par le groupe Heineken en 2008. Théo est le dernier représentant de la famille Maes. Il quitte le groupe en 1993.

Le site de Waarloos est fermé en 2003 et démoli.

Magotteaux (*Froidchapelle – Hainaut*)

Mahy (*Walcourt – Namur*)

Maire (Frères) (*Meix-devant-Virton – Luxembourg : 1921 – 1969*)

Cette brasserie connue initialement sous le nom de brasserie de la Chevratte, a succédé à la brasserie Ducarme** suite à son achat par Léon Maire (I).

En 1928, ses deux fils, Charles et Fernand Maire (II) succèdent à leur père. Ils créent en 1947 la mythique *Luxem* et ensuite la *Gaumaise*. En 1957, elle rachète la brasserie Lambret** (*Yvoir*) afin de mieux vendre sa bière en région namuroise. Charles dirige la brasserie jusqu'à sa mort. Son épouse la dirige par la suite jusqu'à sa mort en 1969.

Elle produisait la *Luxem*, *La Gaumaise* (*pils*) et des bières de table brune et blonde.

Un des petit-fils, Thierry Maire (III) a relancé dans les années 2010, la production de la Gaumaise d'abord de son côté avant de s'associer à d'autres brasseurs pour créer la brasserie des Trévires* et poursuivre la production de la Gaumaise.

Les bâtiments situés au 59, rue de Virton sont occupés par un particulier.

Maison (de) (*Saint-Gérard (Mettet) – Namur*) *: Voir aussi Defosse – Herbecque***

Elle produisait la *Prim'tout* (*bière de luxe*).

Majoie (*Herentals – Anvers*)

Malchair J (*Waremme – Liège*)

Elle produisait une Extra-Diest.

Malihoux – Havelange (*Havelange – Namur*)

Elle produisait une bière de table brune.

Une partie des bâtiments située au 41, rue d'Andenne a été transformée en restaurant "le petit Triel" alors que le restes a été détruit. Le cheminée sur la petite tour à gauche a également été démontée de même que le monte-charge situé au droit de la porte d'entrée.

Malmédy (*Malmédy – Liège*)

Elle produisait une pilsen.

Manderfeld (*Vierves (Viroinval) – Namur*)

Marché (*Braine-l'Alleud – Brabant Wallon : 1808 – 1900*) *: Voir brasserie GéVé***

Marchienne (de) (*Marchienne – Hainaut*)

Cette brasserie industriel qui intégrait également des moulins était situé le long de la route de Beaumont.

Elle a été achetée par le groupe Haacht*. En 1944, les bombes alliées mettent le feu aux bâtiments. Cela sonne la fin de la production de la brasserie.

Marée (*Cul-des-Sarts (Couvin) : Namur : 1899 – 1944*)

Cette brasserie a été fondée par la veuve Marée pour son fils Emile Marée qui l'exploite jusqu'en 1903 avant de la céder à Léon Marée qui cesse la production en 1904 et la ferme en 1944.

Le bâtiment situé au 13, rue des Garçonniers est partiellement à l'abandon.

Marine (La) (*Brugge – Flandre Orientale : 1894 - 1921*)

Cette brasserie a été fondée par Léon Schaverbeke, issu d'une famille de brasseurs (*voir 't Hamerken** et (Den) Anker** à Brugge*).

En 1908, elle est racheté par Oscar van Houtryve de la brasserie Den Os pour son deuxième fils, Etienne qui y brassera jusqu'en 1921. Dès 1911, année de la création de la Bourgogne des Flandres par la brasserie Den Os, Etienne la brasse également à sa brasserie durant un certain temps.

Les bâtiments étaient situés sur la Wollestraat.

Marine (La) (*Neder-over-Hembeek – Brabant Flamand : 1937 - 1980*)

Cette brasserie trouve son origine dans la brasserie Marly** issue de la fusion de plusieurs brasseries qui est rebaptisée Brasserie-Malterie de la Marine en 1937.

En 1938, les Wielemans** rachètent les actions et deviennent majoritaire en 1942. Ils y produisent l'ensemble des bières à fermentation haute

En 1939, elle déménage le long du Canal dans le Parc du Meudon qu'elle fait disparaître par ses nombreuses extensions. A cette époque, elle est considérée comme la brasserie la plus moderne du pays.

Elle produisait La Marine (*1942*), la gamme Navy's : *Navy's Christmas* (*bière de Noël à 8,2 % alc. vol.*), *Navy's Coronation* (*lancée en 1953 pour le couronnement de la reine Elisabeth d'Angleterre*), *Navy's Scotch*, le stout *Black Bull*, la série des bières d'abbaye *Tongerlo**, la *Leffe brune**, la *Rubens Bier* (*400 ans de naissance de Rubens*) et la *Ketje* (*en collaboration avec la brasserie Léopold***) ainsi que des eaux minérales et limonades (*Meudon*).

Suite au rachat de Wielemans par le groupe Artois, à des problèmes de qualité de l'eau de son puits, elle ferma ses porte en 1981 et transféra la production des Tongerlo* à la brasserie Grade**.

Marischal Henry Omer (*Aiseau- Presles - Hainaut : < 1892 – 1914*)

Cette brasserie également appelée Saint Antoine produisait une double et une triple.

Marka (La) (*Eghezée – Namur*)

Marly (*Neder-Over-Hembeek – Brabant Flamand : ?? - 1937*)

Cette brasserie est née de la fusion de plusieurs brasseries telles que L'Alliance**, Noord**, de la Prévoyance, Struyven et Ste-Marie. En 1937, elle est rebaptisée Brasserie-Malterie La Marine** qui devient, un an plus tard, propriété des Wielemans. A partir de ce moment-là, elle a concentré toute la production de malt du groupe.

Marnix (*Termonde – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Prima*.

Martens (*Zulte – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Belga-Pils*.

Martinas (*Merchtem – Brabant Flamand : xx – 1974*)

La famille Van Ginderachter a géré cette brasserie qui a été connue pour sa Ginder-Ale, une bière ambrée de type spéciale belge.

En 1972, cette brasserie est reprise par le groupe Artois (*devenu AB Inbev*) et fermée peu de temps après.

Martroye (*Berchem (Anvers) – Anvers*)

Massart (*Ittre – Brabant Wallon*)

Cette brasserie seigneuriale a été louée notamment par François Joseph Massart (I) dans les années 1710 et 1760. Un de ses 9 fils, François-Joseph Massart (II) poursuit la location. En 1813, un de ses fils Michel Joseph (III) rachète la brasserie aux anciens seigneurs d'Ittre tandis qu'un autre fils, Remy Joseph épouse Anne Hannicq et s'installe en 1768 à Oisquercq dans la brasserie d'Oisquercq **.

Massart-Casterman-Decroly (*Tubize (Ripain) – Brabant Wallon : 1892 – 1928*)

Cette brasserie a été fondée par Aimé François Massart, petit-fils d'Isidore Joseph Massart, brasseur de la brasserie d'Oisquercq**.

Son fils Joseph Georges devient brasseur à Virginal alors que sa sœur Georgina (II) poursuit l'activité de la ferme-brasserie avec son mari, Florimond-Léon Casterman qui avait également une autre brasserie (*brasserie Delabie – Casterman***) dans le hameau du Ripain. Lors de la Première Guerre mondiale, l'activité est arrêtée et reprend dès la fin de la guerre.

En 1924, la fille de Florimond reprend la brasserie avec son mari, Marcelin Decroly. Ils arrêtent toutefois la production en 1928, suite à un investissement trop important à réaliser pour moderniser la brasserie et l'unité d'embouteillage.

Elle était située derrière la ferme du 21, rue du Moulin (*carrefour avec le Chemin du Sparou*) au hameau du Ripain. Il ne subsiste rien de la brasserie et ce seraient les descendants Decroly qui y habiteraient toujours.

Massart-Denis (*Oisquercq (Tubize) – Brabant Wallon*) *: Voir Oisquercq*

Masson-Gillain (Raoul) (*Mazée (Viroinval) – Namur*)

Elle produisait une belge.

Le bâtiment situé au 6, rue Arthur Masson (*à proximité de l'église*) a été rénovée et transformée en habitation. La porte de garage situé à gauche concernait la brasserie.

Mathieu (*Rienne (Gedinne) – Namur : 1911 - 1940*) *: Voir Brasserie des Ardennes***

Matthieu (*Anvers – Anvers*)

Matthys (*Tubize (Saintes) – Brabant Wallon : < 1896 – 1954*)

Cette brasserie aurait été fondée par Eugène Matthys (I) dans une partie d'un ancien relais postal transformée en 3 propriétés distinctes. Très vite, la propriété devient trop petite et comme il ne peut acheter la partie centrale, Eugène achète l'autre extrémité pour en faire un dépôt. Durant la Première Guerre mondiale, la production est arrêtée, suite à la réquisition de tout le cuivre. A la fin de la guerre, l'activité a repris.

Son fils cadet, Ernest (II) dirige la brasserie durant l'Entre-deux-guerres et la rend prospère. Durant la Deuxième Guerre mondiale, la brasserie tourne au ralenti avant de s'arrêter, suite à un manque d'approvisionnement. Après la guerre, Ernest prend la décision de ne pas investir dans la modernisation de l'outil. La brasserie vivote quelques années avant de fermer définitivement.

Elle produisait une Spéciale Matthys brune et la Charrue.

ANECDOTE : A la fin de la Première Guerre mondiale, la brasserie a produit une bière particulière inspirée d'une recette anglaise afin de plaire aux libérateurs.

Les bâtiments situés au n°275 (*brasserie*) et n°265 (*dépôt*) Chaussée d'Enghien ont été transformés en logements.

Maudoux – Allard (*Florennes – Namur*)

Meesters (*Galmaarden – Brabant Flamand*)

Meeus (*Eine-Audenaerde - Flandre Orientale : 1880 – 1919*)

Cette brasserie familiale a été fondée par deux frères, Hector-Isidoor et Aimé Meeus à côté de l'activité de vente de savon de leurs parents. En 1886, meurt Hector-Isidoor. Aimé abandonne la vente de savon et se consacre uniquement à la bière.

Elle est rachetée par Alfons Cnudde à la mort d'Aimé et devient la brasserie Cnudde*.

Meiresonne (*Gand – Flandre Orientale*)

Elle produisait la Celta-Pils.

Mena (*Rotselaar – Brabant Flamand*)

Elle produisait la Costo.

Mertens (*Kruibeke – Flandre Orientale*)

Elle produisait la Mono-Pils.

Meurice (*Ciply (Mons) – Hainaut*)

Meurice-Hanquet (*Thorembais-Saint-Trond – Brabant Wallon*)

Meynsbrugghen frères (*Lembeek – Brabant Flamand*)

Mibrana (Artisans Brasseurs) (*Namur – Namur : 1994 - 2001*)

Le nom est un diminutif de Micro-Brasserie de Namur.

Cette microbrasserie a été fondée par Willy Deboot dans le café "Les artisans brasseurs" situé en face de la gare.

En 2001, elle a déménagé vers Emines où elle a arrêté de brasser sa douzaine de bières (*Marlagne, Aldegonde*, Moutarde, Wépionnoise*) mais en a transféré sa production dans différentes brasseries (*Abbaye des Rocs, Lefèbvre, etc.*) tout en gardant la distribution.

Elle produisait de manière régulière, les séries Marlagne (*blonde et blanche*) et Aldegonde (*ambrée, spéciale blonde et spéciale brune*) ainsi que toute une série de bières spéciales, souvent à étiquette.

- Bières de Mon Village (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Son nez est doux et fruité. En bouche, elle est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-11°C*).
- Namuroise (*7 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est pétillante et sa mousse est faible. Le nez est fruité et houblonné. En bouche, elle offre une douce amertume. Elle se sert fraîche (*5-8°C*).
- Pêche abricot (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde à base de pêche et d'abricot. Son nez est doux et fruité. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-11°C*).

Michaux (*Auvelais – Hainaut : 1914 - 1938*)

Cette brasserie a été fondée par Joachim Michaux.

Elle produisait la Spéciale Auvelais ainsi qu'une double, une triple et une saison.

Les bâtiments situés côté Ouest de la Grand-Place, à proximité de l'Eglise ont été complètement démolis après avoir été un restaurant "*Au Caveau*".

Michez (*Audregnies (Quiévrain) – Hainaut : <1892 - 1966*)

Cette brasserie-malterie produisait des bières de table, des Saisons, des spéciales brunes, une bière de garde, la *Belge d'Audregnies et la Pick Ale*.

Mienes (*Bruxelles*)

Grégoire Mienes décide vers 1860 de se lancer dans la production de bières à fermentation basse de type allemande (*Bavière et Munich*) avec deux autres brasseurs (*Henri Vandenheuvel** et *Jean Baptiste Pauwels***) ; ce qui signe notamment le déclin des bières à fermentation spontanée dans la capitale.

Moderne (Brasserie) (*Anderlecht – Bruxelles*)

Elle a été acquise par la brasserie Bavaro-Belge** située également à Anderlecht.

Moderne (*Dottignies (Mouscron) – Hainaut*)

Moeremans (*Bruxelles : 1930 - 1981*)

Cette brasserie a été fondée dans le quartier Veewijde sous le nom de brasserie du Cygne fondée en 1831.

En 1930, elle est rachetée par la famille Moeremans qui lui donne le nom de Brasserie F. Moeremans. Elle se spécialise dans les livraisons à domicile.

ANECDOTE : Elle était bien connue à Bruxelles pour son slogan ("*notre camion vous apporte de la bière fraîche chaque semaine, le même jour et à la même heure*") et la présence d'une bouteille publicitaire géante sur le sommet des camionnettes vertes de livraison.

Elle produisait la Xaverius Bräu (*bière de luxe*), la Dicta-Pils et les bières de table Maltine et Maltinette.

En 1981, suite à la diminution de bières de table et malgré des accords avec des brasseries étrangères et la tentative d'importer la bière Albani, elle ne put se maintenir en activité et ferma ses portes.

En 1982, les bâtiments furent totalement détruits pour faire place à une grande surface (*Colruyt*).

Monsiaux (*Vonêche (Beauraing) – Namur*)

Montmerency Jean (*Dave (Namur) – Namur : 1903 – 1921*)

Cette brasserie fut fondée par Jean Montmerency et reprise en 1907 par la famille Hondeghem.

Monty (*Essene (Affligem) - Brabant Flamand*)

Moriau (*Leeuw-Saint-Pierre - Brabant Flamand*)

Il s'agit d'un coupeur de lambic dont la brasserie Boon* a racheté le nom. En 2003, le dépôt a servi provisoirement de lieu de brassage à la brasserie de la Senne*.

Mornimont (Lambin ou Van Bergen Honoré) (*Jambes (Namur) – Namur : 1895 - 1924*)

Cette brasserie fondée par la famille Thirionet** en plein centre-ville, a été reprise par la famille Mornimont** jusqu'à sa fermeture.

Les bâtiments ont été complètement démolis pour laisser place à l'entrée du Parc Astrid. Seule, subsiste la maison du brasseur au 135, Avenue Jean Materne, qui sert de bibliothèque et d'Académie de musique.

Mortal's Beer (*Jamagne – Namur : 1997 - 2008*)

Cette brasserie a été fondée par Jean Pierre Nain.

Suite à ses débuts peu fructuants, la première bière produite se fait appeler la *Black Mortelle* en raison de sa couleur sombre et son goût pas trop convaincant. Le brasseur affine sa bière jusqu'à en obtenir un bon cru qu'il nomme Black Mortal. Cependant, le brasseur a arrêté la brasserie.

Elle produisait une série de bières incluant le nom Mortal.

Mosselmans (*Dworp – Brabant Flamand*)

Motteken (Het) (*Denderbelle (Lebbeke) – Flandre Orientale*)

Moulin des Marottes ou De la Clef (*Clabecq (Tubize) – Brabant Wallon : 1873 - 1923*)

Le nom provient du fait que cette brasserie a été fondée dans le Moulin des Marottes situé sur le Hain et créé en 1817 pour fabriquer initialement du papier et ensuite reconverti en forge et filature de coton.

Le bâtiment est acheté en 1870 par Jean-Baptiste Hannicq (I), frère de Vital Hannicq de la brasserie de la Source **(*Tubize*) qui le transforme dans un premier temps, en un moulin à grain avant d'y fonder une brasserie en 1873 tout en poursuivant l'activité de meunier. A sa mort en 1897, sa veuve, Henriette Lesoille assure la direction jusqu'à ce que ses deux fils, Edgar et Omer (II) reprennent la direction en 1906. En 1913, au décès d'Edgar, Omer revend les bâtiments à différents personnes qui louent alors la brasserie à différents brasseurs pour des périodes déterminées.

L'apparition de la vente en bouteille au lieu des traditionnelles fûts nécessitant un investissement important, la brasserie est alors revendue en 1923 à Michel Copain et ensuite Antoine Nizet, producteurs de limonade qui décide d'arrêter la production de bière. Elle continue à garder le nom de Brasserie et Meunerie de la Clef jusqu'en 1961, date à laquelle le moulin est démonté.

Les bâtiments situés au 144, route Provinciale à Clabecq ont été partiellement transformés en habitations.

Moureau (*Waremme – Liège*)

Elle produisait la *Claire*.

Moussoux (Frères) (*Falmignoul – Namur : 1765 – 1939*)

Cette brasserie fut créée par la famille Moussoux.

Félix Moussoux l'exploite jusqu'en 1901, année de sa mort. Sa veuve assure la transition avec le fils ainé, Hector qui s'associe provisoirement avec son frère, Joseph. Entre 1925 et 1939, Hector assure seul l'activité. Elle produisait du bock.

En 1939, lors d'une violente tempête, la grande cheminée se brise sur les bâtiments côté rue, les détruisant et provoquant ainsi la fermeture de la brasserie.

Celle-ci est relancée par Georges Lamotte** qui l'exploite jusqu'en 1971 où il arrête la production et utilise les bâtiments comme mise en bouteille et dépôt de vins importés par un de ses fils.

En 2000, deux namurois, François Tonglet *et* Jean Pierre Debras la réoccupent en 2000 et la baptisent Brasserie Caracole*.

Les bâtiments situés au 85, côté Marie-Thérèse ont été rénovés pour accueillir une nouvelle brasserie.

Muyshondt (*Hingene (Bornem) – Anvers*)

Elle produisait la Krak-Pils.

Naets (*Booischot (Heist-op-den-Berg) – Anvers*)

Nandrain (*Cortil-Wodon (Fernelmont) – Namur*)

Nations (des) (*Courcelles – Hainaut*)

Elle produisait une Grisette.

Naulaers (*Borgerhout – Anvers*)

Elle produisait la Munich.

Néblon – Brasserie Royale (*Ouffet – Liège : xx – 1937*)

Alfred Godet a été le dernier propriétaire et a revendu l'installation à Paul Cantillon* qui l'a transféré à Bruxelles pour y produire sa première lambic en 1938.

Nétinckx (*Lembeek – Brabant Flamand*)

Nevejean (*Beerst (Dixmude) – Flandre Occidentale*)

Neyt (*Evergem – Flandre Orientale : 1908 - 1993*)

Cette brasserie a produit principalement des bières à fermentation haute et à partir de 1935, des bières à fermentation basse. Elle a été modernisée après la Deuxième Guerre mondiale, période durant laquelle elle a fabriqué de la fluitjesbier et de la bière à base de betteraves.

Dans les années 1980, Albert Neyt

Elle est reprise par la brasserie Van Steenberge* (*Ertvelde*).

Elle produisait la *Neyt-Pils*, une Export et 2 bières de table.

Le bâtiment typique situé au 17, Molenhoek a été conservé et classé. Il sert actuellement de magasin de boissons.

Nicaise – Vermer (*Beauraing – Namur*)

Cette brasserie a été dirigée à un moment par Henri Nicaise.

Les bâtiments situés au carrefour de la rue de Givet et de la rue des Clos Fleuris sont utilisés comme maison d'habitation. Un énorme tonneau en bois marqué la Boisserie orne à l'entrée.

Nizet (*Montegnée - Liège*)

Elle a été rachetée par la brasserie Lamot** (*Malines*).

Noord (*Neder-over-Hembeek (Vilvoorde) – Brabant Flamand*)

Elle était située rue du Casino.

Elle a fusionné avec plusieurs brasseries pour former la brasserie Marly**.

No Science (*brasserie : Bruxelles - Bruxelles : 2016-2023*)

Cette microbrasserie a été fondée par Maxime Dumay, amateur mais virtuose dans ses recettes et ancien employé de la salle du Magasin4 et Manuel Mengoni.

Elle faisait partie du pôle économique BE Here qui regroupe 4 brasseries dont La Source*, En Stoemelings* et Brasserie de la Senne*.

Suite aux différentes crises sanitaires et économiques et malgré de nombreuses campagnes de financement pour combler ses dettes,

Elle se distinguait des autres brasseries par une production de bières anglaises avec une touche belge et une certaine amertume. Leurs bières subissent généralement une fermentation durant 3 semaines avant de passer en garde à nouveau trois semaines. De même, les étiquettes étaient noires et blanches sublimées de détails rouges vifs.

Etant donné leur goût pour la musique électrifiée, les brasseurs donnent des noms particuliers à leurs bières.

- Bonnie & Clyde (*5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe légèrement translucide est or (*12 EBC*). Le nez est végétal et fruité (*citron*). En bouche, elle est moyenne, pétillante et amère avec des arômes fruité (*agrumes*) et végétaux. La finale est longue, sèche, amère et houblonnée.
- Covid19/Gouvo (*7 % alc. vol. : 2021*) : Belgian IPA. Sa robe est jaune paille (*7 EBC*) et sa mousse est fine. Le nez est houblonné et fruité (*citron*). En bouche, elle est ronde et amère (*50 IBU*) avec un arôme fruité (*citron et fruit de la passion*) et épicé (*réglisse*). La finale est amère. Elle a été créée lors de l'épidémie du Covid en 2021.
- Da'Funk (*6 % alc. vol.*) : Bière mono houblon (*Zeus*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*). Elle reprend un des premiers titres du groupe Daft Punk.
- Fade to Grey (*3 % alc. vol.*) : Grisette utilisant deux houblons (*Equinox et Target*). En bouche, elle est amère (*35 IBU*). Elle est produite en collaboration avec Stéphane Thibodeau de la brasserie Trou du Diable (*Québec – Canada*).
- Heavy Porter (*6 % alc. vol.*) : Noire utilisant 2 houblons (*Amarillo et Challenger*). Elle rend hommage à un genre populaire du monde du métal.
- Noisy Pale Ale (*6,5 % alc. vol.*) : Belgian Pale Ale utilisant deux houblons (*Challenger et Mosaïc*). Sa robe pétillante et transparente est dorée (18 EBC). Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle est ronde et amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques et pêche*). La finale est amère (*60 IBU*).
- Psycho (*4 % alc. vol.*) : Bière de table utilisant 2 houblons (*Cascade et Simcoe*). En bouche, elle est très amère (*60 IBU*).
- Sabotage : L'étiquette reprenait la voiture du célèbre clip des Beastie Boys.
- Stoner Witch (*6 % alc. vol.*) : Rye Pale Ale élaborée avec du seigle et 2 houblons (*Equinox et Zeus*). Sa robe est dorée (*15 EBC*) et sa mousse est fine. En bouche, elle est sèche et amère (*60 IBU*) avec des arômes malté et houblonné. La finale est longue, amère et citronnée. Elle rend hommage à un genre populaire du monde du métal.

Nouvelle Espérance (La) (*Courtrai – Flandre Occidentale*) *: Voir brasserie Lust***

Nouvelle Grange (La) (*Haringe (Poperinge) – Flandre Occidentale*)

Oisquercq ou Massart-Denis (*Oisquercq (Tubize) – Brabant Wallon : < 1764 (1686 ?) – 1921*)

La première trace écrite remonte aux statistiques industrielles de 1764 qui mentionnent une brasserie à Oisquercq. D'autres sources incertaines la font remonter à 1686. Il semble qu'à l'origine, elle a été seigneuriale, vu sa position à proximité de l'église et sur des terrains appartenant au châtelain d'Oisquercq.

Par la suite, elle est devenue privée mais il n'existe pas de document précis à cet égard. La première trace de propriétaire concerne la famille Massart, originaire d'Ittre (*voir brasserie Massart***). Il s'agit de Rémy Joseph Massart (I) qui occupe la brasserie à partir de 1768. Un de ses fils, Prosper Joachim (II) reprend la brasserie en 1817. Un de ses fils, Isidore Joseph (III) la reprend ensuite après une carrière d'instituteur. La date précise n'est pas connue mais est comprise entre 1822 et 1829. Ses enfants Alexandre et Charles Isidore (IV) reprennent le flambeau. Un des fils d'Alexandre, Aimé est parti brasser ailleurs (*voir brasserie-ferme Massart-Casterman***).

Si le fils de Charles Isidore devient brasseur à Tubize, sa fille, Clara Marie (V) reprend la brasserie mais comme elle est célibataire et sans enfant, elle la revend en 1908 à Auguste Joseph Denis. Ce dernier produisit une bière renommée et ferme la brasserie en 1921 car il ne peut relancer la brasserie arrêtée durant la Première Guerre mondiale.

ANECDOTE : La légende dit que la famille d'Auguste Joseph Denis aurait trouvé un trésor lors de la rénovation de leur maison à Maransart ; ce qui lui a permis d'acheter la brasserie d'Oisquercq et de construire la grande maison située en face de la brasserie et appelée "Petit Château" (*actuellement partie intégrante de l'école communale*).

Elle était située aux 5 et 7 rue de la Samme à Oisquercq, en face de l'ancien Petit château devenu une maison de retraite tenue par des religieuses, un restaurant ("*Petit Château*") dans les années 1980 avant d'être intégrée à l'école communale. Les bâtiments de la brasserie ont été détruits.

Oude Linde (De) (*Berlare – Flandre Orientale*)

Oude Molen (De) (*Impe (Lede) – Flandre Orientale*)

Ouvriers Réunis (Les) (*Charleroi – Hainaut : 1891*)

Cette brasserie coopérative a été fondée par les ouvriers du "Pays de Charleroi" après avoir ouvert une boulangerie et d'autres départements afin d'aider la classe ouvrière. Cependant, ne pouvant résister aux grandes surfaces, l'ensemble dut fermer ses portes.

Elle produisait la *Double-Noël* (*Pale Ale*), la *Triple-Noël* (*bière avec un léger goût de vin*), la *Super-Noël* (*belge*) et la *Princesse* (*bière pâle*).

Palante (*Anthée (Onhaye) – Namur*)

Parent (*Couillet – Hainaut*)

Parent-Derbaix (*Marchienne-au-Pont (Charleroi) – Hainaut*)

Elle produisait la *Belge*.

Paternotte (Frères) (*Binche – Hainaut : 1871 - 1928*)

Cette brasserie également appelée Brasserie-malterie St-Paul (*car située dans le quartier Saint-Paul*) a été fondée par Jules Paternotte, fils de brasseur à Buvrinnes, qui rachète la brasserie Pourbaix** ainsi que la malterie et le moulin situé en face. Il produisait des bières locales et vendait des bières étrangères en vogue comme des Stout et des Pale-ales qui servirent d'inspiration à La Belge. Jules fut un personnage important dans le monde brassicole belge puisqu'il fut notamment un des fondateurs de l'Association des Brasseurs du Hainaut et de la Fédération des Brasseurs belges.

En 1912, ses deux fils, Fernand et Rodolphe reprennent l'activité sous le nom de Paternotte Frères.

En 1928, la brasserie est détruite par un incendie. L'activité est stoppée. Le terrain et les ruines sont vendus à la ville de Binche.

Elle est située au droit de l'actuelle brasserie La Binchoise*.

Pattou (*Edegem – Anvers*)

Elle produisait la *Perfect*.

Pauwels (*Bruxelles*)

Jean Baptiste Pauwels décide vers 1860 de se lancer dans la production de bières à fermentation basse de type allemande (*Bavière et Munich*) avec deux autres brasseurs (*Henri Vandenheuvel** et Grégoire Mienes***) ; ce qui signe notamment le déclin des bières à fermentation spontanée dans la capitale.

Pays de Herve (*Aubel – Liège : 1993 – 1997*)

Cette brasserie fut créée par Joseph Piron qui avait dirigé la brasserie Piron** (*fermée en 1971*). En 1993, sous la pression de ses enfants et à la demande des moines de l'abbaye, Joseph décide de reprendre du service en relançant une nouvelle brasserie et en produisant une bière qui s'inspire de la recette originale de l'abbaye de Val-Dieu. Toutefois, en 1997, la Brasserie du Pays de Herve est déclarée en faillite et mise en liquidation.

Pécher (*Boussu – Hainaut : 1809 - 1954*)

Elle produisait une pils et des bières à fermentation haute dont la *Charles-Quint 1544*.

Elle a été rachetée par la brasserie Lamot** (*Malines*).

Peeters (*Hoogstraten – Anvers*)

Peirsegaele (*Dikkebus (Ypres) – Flandre Occidentale*)

Pelikaan (De) (*Ename (Audenarde) – Flandre Orientale*)

Pensionnat de Malonne (*Malonne (Namur) – Namur : 1907 – 1940*)

Cette brasserie fondée en 1900 dans l'enceinte de l'Institut Saint-Berthuin de Malonne sous le nom de brasserie du Séminaire** change de nom après 7 ans et devient brasserie du Pensionnat de Malonne jusqu'en 1940 avant de devenir la brasserie de l'institut Saint-Berthuin – Paul Baudart. Cette dernière reste néanmoins inactive et ferme en 1944 durant la guerre.

Petitjean Paul (*Eghezée – Namur*)

Le bâtiment situé au 15, Chaussée de Namur (N 91) est transformé en maison d'habitation. La façade est de 2 couleurs de brique et dispose d'un monte-charge dans le toit.

Pètre (Stalon - Minet) (*Floreffe – Namur : 1892 - 1954*)

Cette brasserie a été fondée par F. Pêtre qui la dirige jusqu'en 1914. Son fils, Clément, la gère jusqu'à la Deuxième Guerre mondiale où elle est très détruite. Elle produisait la *Nectar*, des bières classiques (double, triple et saison) et des bières de table.

ANECDOTE : Lors de la Deuxième Guerre mondiale, le village de Floreffe a été bombardé par les Forces Alliés qui pensaient bombarder la gare de Ronet où se trouvaient des trains allemands mais qui, suite à une tempête de neige, ont laché leurs bombes sur le village de Floreffe.

Sa veuve reprend les activités après la guerre sous le nom de brasserie Clément Pêtre-Minet Vve devenu par la suite Brasserie-Malterie de l'Abbaye. Cette dernière ne produit plus de bières mais fait du négoce de bières. Elle ferme ses portes en 1954.

Les bâtiments ont été détruits pour faire place à un rond-point routier.

Pétré – Devos (*Audenarde – Flandre Orientale*)

Peuple (*Courcelles – Hainaut*)

Phare (Le) (*Bruxelles*)

Elle produisait la Double-Diest.

Phébus (*Mons – Hainaut*)

Elle produisait la *Hanna-Pils*.

Phenix (*Molenbeek – Bruxelles : 1887/1892 – 1940/1945*)

Elle fournissait les nombreux petits cafés situés autour du port de Bruxelles.

La brasserie s'arrête lors de la Deuxième Guerre mondiale mais la production de certaines bières (*Phenix Brau*) est poursuivie à la brasserie Roelants** (*Schaerbeek*) qui ferme en 1962.

ANECDOTE : Elle a été la première brasserie à créer un automate à boisson ne contenant qu'un seul verre à l'occasion de l'Exposition Universelle de Bruxelles en 1897 et était dépositaire du décapsuleur Siegel (*décapsuleur à crochet*).

Elle produisait principalement des bières à fermentation basse dont des bock et des Munich, ainsi que la *Canette* et la *Diamant*.

Philippe (*Roux (Charleroi) – Hainaut*)

Elle produisait le Triple Nationale.

Piedboeuf (*Jupille - Liège : 1853 - 1987*)

Cette brasserie a été fondée par Jean Théodore Piedboeuf dont le père chaudronnier, Jacques-Pascal, fabriquait différentes chaudières industrielles ainsi que des cuves et ustensiles de brasserie et le frère Jean-Pascal exerçait le même métier que celui de son père en Allemagne (*Dusseldorf*). Se rendant compte du potentiel brassicole local, Jean-Théodore, également chaudronnier décide de prendre contact, via son frère, avec des brasseurs allemands pour se lancer comme brasseur.

ANECDOTE : Selon la légende, Charlemagne serait né à Jupille en 742 et aurait eu un sérieux penchant pour la cervoise dont il encourageait la production. A Jupille, est aussi situé la source Alpaïde ou Charlemagne dont la qualité des eaux est reconnue depuis les années 700.

En 1852, il tente un premier essai avec une bière à fermentation haute dans la Tour Charlemagne et se sert des caves du château de Jupille comme lieu de garde. Le résultat est décevant car les caves ne sont pas assez froides. Un an plus tard, il décide alors d'embaucher un maître brasseur de Munich et construit une autre brasserie. Le système de refroidissement, grand problème de l'époque est réglé en creusant dans la colline derrière la brasserie, un tunnel rafraichi par les sources souterraines. En 1853, il sort sa première bière à fermentation haute mais ne connaît pas véritablement le succès. L'entreprise est arrêtée.

En 1892, son neveu, Théodore Piedboeuf épouse Marie Lhoest, fille d'un autre brasseur de Jupille en 1892 et décide d'associer les deux brasseries. La production reste modeste.

En 1913, son fils, Henri Piedboeuf, lui succède et construit en 1919, une nouvelle brasserie suite à la destruction de l'ancienne brasserie par les allemands durant la Première Guerre mondiale. Cette dernière reste néanmoins petite (*3 000 hl*) car à l'époque, elle occupe la 764ème place dans la hiérarchie des brasseries belges. En 1921, il s'associe avec son beau-frère, Albert Van Damme, brasseur à Blankenberghe. Ensemble, ils décident de produire des bières à fermentation plate comme l'Urtyp (*année 1950*), une bière de type Dort et la Jupiler 5 (*1966*) ainsi que des bières de table. Cela leur permet ainsi d'exploser (*elle occupe la 24ème place en 1945 et la première place en 1980*). Elle produisait également des limonades et eaux (*Chaudfontaine*).

En 1971, il passe un accord secret (*voir Artois*) jusqu'en 1987, avec la brasserie Artois** afin de consolider leurs positions en Belgique. Cet accord secret leur permet de racheter ou prendre des parts dans de nombreuses petites brasseries en difficulté et ne souhaitant souvent pas être reprise par Artois qu'elle déteste, dont la brasserie Grade** (*Mont-Saint-Guibert – 1970*), Brassico** (*Ghlin - 1970*), Baasrode** (*1972*), Aigle-Belgica (*Eeklo - 1978*), la Brasserie des Alliés** (*Marchienne-au-Pont – 1979*), Lamot** (*Malines - 1981*) et la Brasserie de Gistel** (*Gistel*).

ANECDOTE : Entre 1971 et 1987, les ventes de la Jupiler augmentent (*de 6 à 31 %*) alors que les ventes de la Stella chutent (*de 30 à 19 %*). Le "groupe secret" décide de produire une partie de la Jupiler à Louvain, vu que les installations de Jupille ne savent pas répondre à la demande et que les installations de Louvain sont en sous-capacité. A des fins commerciales, cette bière embouteillée à Brassico* est commercialisée sous le titre de Lager.

En 1987, L'accord est mise à jour et le groupe est intégré dans le groupe Interbrew qui deviendra en 2008, AB Inbev.

Les bâtiments situés Avenue de Jupille sont toujours occupés par la brasserie AB Inbev et produisent toujours la Jupiler. En 2003, a disparu la tour Piedboeuf connue pour être en 1939 (*année de fin de sa construction*), le plus haut immeuble industriel d'Europe (*80 m et 19 étages*) et le plus haut établissement brassicole du monde.

Pieraerts (*Tirlemont – Brabant Flamand*)

Elle produisait du faro.

Pierret (*Mazée (Viroinval) – Namur*)

Piret (*Sart-Eustache (Fosses-la-Ville) – Namur : 1902 – 1907*)

Cette brasserie a été fondée par Joseph Piret qui l'exploite 5 ans avant de la fermer.

Piret (*Tarcienne (Walcourt) – Namur : 1892 – 1944*)

Cette brasserie a été fondée par M. Piret. Son fils, Alexis, l'acquiert en 1895, soit 3 ans plus tard et la transmet à Louis Piret en 1903. En 1914, elle est reprise par Charles Frères qui y adjoint une malterie et l'exploite jusqu'en 1939. Son fils René reprend le bâtiment mais ne produit pas en raison de la guerre. Il ferme les portes en 1944.

Pirlot - Beguin Veuve (*Lessive (Rochefort) – Namur : 1913 - 1925*)

Cette brasserie a été fondée par monsieur Pirlot qui meurt la même année. Sa veuve reprend l'activité jusqu'en 1925, date où son fils Hubert prend la direction et change le nom de la brasserie en Brasserie de La Lesse**.

Elle produisait une Brune H.P et une spéciale Extra.

Piron (*Aubel (Herve) – Liège : 1907 - 1971*)

Elle a été considérée comme une des brasseries les plus performantes techniquement en Wallonie à l'époque.

Elle produisait les bières d'abbaye *Val-Dieu**, la *Légende d'Aubel* et la *Special-Pils*.

Elle a fait faillite en 1971.

Pissens (*Lembeek – Brabant Flamand*)

Plennevaux (*Tongrinne (Sombreffe) – Namur : 1890 – 1929*)

Cette brasserie a été fondée par N. Plennevaux. En 1928, son fils Gustave la reprend jusqu'à sa fermeture.

Elle était située au 309, rue Pichelin.

Pollet (*Gand – Flandre Orientale*)

Elle produisait du bock.

Pollet L. - Van den Berghe (*Herseaux (Mouscron) – Hainaut*)

Elle produisait la *Spitzberg*.

Pollyn (*Aspelare (Ninove) – Flandre Orientale*)

Elle produisait une spéciale belge.

Poncelet (*Gedinne – Namur : 1860 - 2000*)

Elle a été dirigée dans les années 1970 par Maurice Poncelet.

En 1997, l'ancien bâtiment de stockage devient un drink shop (*M&P Brasseries*) issu de la fusion avec la Brasserie des Ardennes** de Rienne.

Elle produisait l'*Ardennaise* (*bière pâle*) et les *Foncées* (*brunes*). Le drink shop produit actuellement la Framboizette* depuis 2005.

Le bâtiment situé au 70, rue de Charleville existe toujours et sert de commerce pour bières.

Ponselet Auguste (*Anderlues - Hainaut : <1892 – 1971*)

La brasserie-malterie produisait une très grande diversité de bières à fermentation haute et basse à sa propre nom (*Cara pils, bière de table de type pilsen, blonde ou brune, une blonde spéciale et une Saison*) ainsi qu'un grand nombre de bières à étiquettes : Alost Beer, Bock, La Viennoise Export, He-gi-Mont, La Solrésienne, Bavière, Triple Saison, Douglas's Extra Stout, Zig-Zag beer et les séries Belge, Cowboy, Grenier et Tip Top.

Populieren (De) (*Oude-God – Anvers*)

Elle produisait la *Catch*.

Poste (de La) (*Braine-le-Comte – Hainaut : <1892 – 1926*)

Cette société coopérative produisait une brune.

Poste (de La) (*Warneton (Comines-Warneton) – Hainaut*)

Elle produisait la *Mars*.

Potvin-Grard R. (*Jemappes (Mons) - Hainaut*)

Elle produisait la Saison Supra.

Pourbaix (*Binche – Hainaut : 1836 – 1871*)

Cette brasserie a été fondée le long de la Samme dans le Faubourg Saint-Paul par André Joseph Pourbaix, fils de brasseur. En août 1850, une importante inondation détruit partiellement la brasserie et endommage plus de 1 000 tonneaux. La production est alors transférée chez un confrère à Battignies (*brasserie Pourbaix – Dulière***).

Au décès de son père, Désiré Joseph Pourbaix (II) reprend l'activité sur le site initial et y développe une malterie attenante aux remparts.

La brasserie est revendue en 1871 à Jules Paternotte, fils de Mathieu Paternotte, brasseur à Buvrinnes. Jules achète également le moulin à farine situé en face et crée la brasserie-malterie Saint Paul**.

Elle était située à l'endroit actuel de la brasserie La Binchoise*.

Pourbaix - Dulière (*Battignies (Binche) – Hainaut : 1836 – 1871*)

Elle a brassé durant un certain temps pour la brasserie Pourbaix** de Binche, suite à une inondation qui a détruit une partie de l'installation et des fûts de cette dernière.

Préfecture (de la) (*Bassilly (Silly) – Hainaut : <1842 – 1944*)

Elle produisait la *Délicieuse Blonde de Silly*.

Prévoyance (de la) (*Neder-over-Hembeek (Vilvoorde) – Brabant Flamand*)

Cette brasserie a été fondée par L. Dineur et était située Chaussée d'Anvers.

Elle a fusionné avec plusieurs brasseries pour former la brasserie Marly**.

Prieuré (*Braine-l'Alleud (Ophain-Bois-Seigneur-Isaac) – Brabant Wallon : 1442 – 1796*)

Cette brasserie abbatiale a été fondée par Guillaume Minnaert au sein du Prieuré de Bois-Seigneur-Isaac connu pour son pèlerinage dès 1405 où du sang aurait coulé d'une hostie. Elle produisait initialement pour la consommation des moines uniquement.

Elle a été sous l'autorité de Jean Lescot, quatorzième prieur de l'établissement et 7ème chevalier de l'Ordre de la Toison d'Or nommé par Charles Quint à partir de 1499 qui remplace notamment le toit en paille en tuiles.

Princes (*Bruxelles – Bruxelles*)

Progrès (Le) (*Lummen – Limbourg*)

Cette brasserie a été rachetée par la brasserie Anglo-Belge**.

Progrès du Tournaisis (Le) (*Froidmont (Tournai) – Hainaut*)

Questiaux (*Winenne (Beauraing) – Namur : 1892 – 1928*)

Cette brasserie a été fondée par Jules Questiaux qui la revend en 1928 à R. Cosse (*brasserie Cosse***). Ce dernier la ferme en 1932.

Le bâtiment situé au 37, quartier de la Brasserie a été rénové et transformé en habitation.

Quiquempois (*Couvin – Namur : 1921 - 1972*)

Cette brasserie fondée par messieurs François et Dury a été reprise la même année par Albert Quiquempois qui l'exploita jusqu'à sa mort et fermeture.

Elle produisait des bières de table.

Le bâtiment situé au 7, rue de la Gare (*en face du parc*) a été aménagé en maison et commerce.

Quisenaire-Lavendy (*Jumet (Charleroi) – Hainaut*)

Rabozée (*Anhée - Namur*)

Elle produisait une blonde.

Le bâtiment situé au 30, rue Grande a été majoritairement détruit au profit d'une station essence Q8 (*à confirmer*).

Ramboux (Jean-François) (*Braine-l'Alleud : Brabant Wallon : 1724 - > 1774*)

Cette ferme-brasserie a été fondée par Jean-François Ramboux. En 1749, ce dernier achète une autre brasserie dans le village mais rien ne dit que la première ait été désaffectée.

La brasserie ainsi que la ferme du Môle a été détruite pour créer la Place du Môle.

Rase (*Lesve (Profondeville) – Namur*)

Raymaekers (*Dessel – Anvers*)

Elle produisait la *Norkappater*.

Reginster (*Oreye – Liège : ?? - 1985*)

Renard (Le) (*Alost – Brabant Flamand*)

Renard (*Pécrot (Grez-Doiceau) - Brabant Wallon : 2012 - 2023*)

Cette microbrasserie coopérative a été fondée par le couple Stéphane Vlaminck, ingénieur brasseur et ex-professeur de chimie et Caroline Hofman. Les coopérateurs aident au brassage. Dans un premier temps, ils ont produit des bières à façon avant de pouvoir acquérir leur propre brasserie en 2016 à partir du matériel de l'ancienne brasserie Trois Fourquets**. En 2019

, ils ont créé une houblonnière coopérative "La Houblonnière du Renard" et ont produit leur première bière à base de ce houblon en 2020 (*La Coop Hop*).

Elle achetait ses produits locaux à différents producteurs artisanaux. Ces bières bio contiennent des épices ou des fruits frais, mais pas de sucre ajouté.

- L'Adorée (*7 % vol. alc.*) : Blonde bio utilisant 2 houblons (*Golding et Saaz à cru*) et du gingembre. Son nom vient de "la dorée" en relation avec la couleur de la bière.
- Blondasse (*4,5 % vol. alc.*) : Blonde légère composée de 2 houblons belges (*Golding et Hallertau Mittefrüh*) et fermentée au jus de pommes bio (*3 %*).
- Brunette (*6 % vol. alc. - 2017*) : Brune bio élaborée avec 2 houblons (*East Kent Golding et Saaz*), du caramel et des gousses de vanille.

- CooHop Triple Hop (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 3 houblons provenant de l'houblonnière coopérative du Renard (*goût variable d'une récolte à l'autre*).
- Coop Hop (*5,5 % alc. vol. – millésime 2020*) : Ambrée bio élaborée avec des houblons issus de "*L'Houblonnière du Renard*".
- Floral Dodoens (*7 % alc. vol.*) : Blonde bio élaborée avec des fleurs de sureau et des reines des prés. Elle a été créée en l'honneur de Rembert Dodoens, un botaniste du 16ème siècle.
- Grézienne (La) (*8 % alc. vol.*) : Triple locale élaborée avec du sucre de canne et des épices.
- Renard Pils (*4,5 % alc. vol.*) : Pils bio élaborée avec du houblon *Golding*, du jus de pommes de Neerijse et du sucre et non filtrée.
- Roublarde (*6 % vol. alc.*) : Ambrée brassée à partir de 5 malts caramélisés et de 5 houblons aromatiques belges (*Golding, First gold, Hallertau, WVG et Saaz*).
- Rousse de Poire (*6 % vol. alc.*) : Bière de saison composée de caramel et de 2 houblons belges (*Golding bio et Saaz*) fermentée au jus de poire cuite au sirop.
- Sauvage (*7 % vol. alc.*) : Blonde (*Adorée*) vieillie comme un lambic.

Elle n'a pas survécu suite à la pandémie du Covid et à l'inflation des matières premières.

Renaux ou Renaix (*Grandrieu (Sivry- Rance) – Hainaut*)

Elle produisait la *Super Haimont*.

Reynens (*Braine-l'Alleud (Ophain) – Brabant Wallon : 1825 -)*

Cette brasserie aurait été fondée par Pierre-Joseph Wayez (I) et son frère Jean-Pierre qui auraient repris la brasserie Boucher** tenue par un cousin, tout en étant détaillant de vin et liqueurs fortes. En 1833, Pierre-Joseph rachète les parts de son frère. En 1861, son fils Siméon (II) reprend la brasserie et produit 2 000 hl/an.

Par la suite, la brasserie revient à sa nièce Marie-Louise Demeur et son époux Florimond Reynens (III). En 1900, leur fils Florimond (IV) reprend les activités et augmente la production. Leur fils Louis (IV), ingénieur brasseur, gère l'entreprise dès 1929 jusqu'en 1940 ou il fuit le village. La brasserie ne reprend plus son activité après la guerre de sorte qu'en 1950, le matériel est mis en vente et le bâtiment est laissé à l'abandon.

Le bâtiment situé au 5 rue des Combattants a été détruit et remplacé par une habitation et une boucherie.

Rezette (*Eprave (Rochefort) – Namur*)

Elle produisait la gamme *La Rochefortoise*.

Riche-Soyez (*Forest - Bruxelles : ?? - 1868*)

Cette brasserie située à la rue de Terre-Neuve (*Bruxelles*), en bordure de Senne produisait des bières à fermentation spontanée (*lambic, faro et gueuze*).

Elle a été vendue à madame Wielemans-Ceuppens, fondatrice de la brasserie Wielemans**.

Rigaux (*Biévène – Brabant Flamand*)

Rimaux (*Hautrage (Saint-Ghislain) – Hainaut*)

Rimaux-Deridder (*Tourpes-Leuze – Hainaut : 1844 – 1920*)

Cette brasserie familiale était située dans une ferme-brasserie datée de 1759.

Elle produisait du miel, des bières au miel et des Saisons.

Elle arrête ses activités durant la Première Guerre mondiale suite aux réquisitions de l'occupant allemand.

Elle a été rachetée par Alfred Dupont qui la transforme en brasserie Dupont*.

Rinchard (*Mazy (Gembloux) – Namur : 1892 – 1902*)

Cette brasserie a été fondée par C. Rinchard qui l'exploite durant 10 ans avant de la vendre à E. Delbruyère-Lardinois**.

Riva (*Dentergem - Flandre Occidentale : 1896 - 2005*)

Cette brasserie également appelée brasserie Desplenter a été fondée par Henri Desplenter (I) à l'occasion de la naissance de son fils

En 1927, son fils, Maurice Desplenter (II) reprend l'activité et déménage le site pour agrandissement.

En 1950, le fils de Maurice, Yvan Desplenter (III) reprend le flambeau et créé en 1968, la société RIVA en même temps qu'une forte extension de la brasserie suite au succès de la *Dentergems Witbier* lancée dans les années 1970 en association avec Alken-Maes en vue de concurrencer la Hoegaarden. Dans le même temps, la société Riva acquiert les marques *Vondel**, *Lucifer** et *Straffe Hendrik** (*brasserie De Halve Maan***) et les brasseries De Halve Maan (*Bruges : 1988*) et Het Anker**. Il se développe très fort en Wallonie, via ses deux dépôts à Charleroi et à Namur et son service de distribution de porte à porte, technique abandonnée par la plupart des brasseurs de l'époque. Il exporte en Europe et aux USA.

A la fin des années 1990, la société Alken-Maes met fin à l'accord commercial de la *Dentergems Witbier* car cette société lance de son côté la *Brugs Tarwebier***. C'est le début de la fin.

La quatrième génération Desplenter (IV) n'arrive plus à payer ses dettes suite à la sous-utilisation des capacités et revend l'entreprise en 2002 à deux brasseurs : Gino Vantieghem et Renaldo Delabie.

En 2005, ces deux personnes changent le nom de la brasserie en Liefmans Breweries pour des raisons commerciales et créent la bière d'abbaye *Abdis*. Toutefois, en 2007, ils ne peuvent plus payer leurs dettes et la brasserie Liefmans est mise en faillite. Les actifs sont cédés à Duvel-Moortgat* qui ne conserve que la marque Liefmans. Les autres produits sont, soit abandonnés, soit revendus.

Elle produisait l'*Abdis*, la *Dentergems Witbier* (*Het Anker*), la *Jan van Gent*, la série *Liefmans** (*Duvel Moortgat*), la *Lucifer** (*Het Anker*), la *Saint-Arnould Triple*, la *Straffe Hendrik** (*De Halve Maan**), la *Riva Pils* et la *Vondel*.

Les bâtiments situés de part et d'autre de Wontergemstraat (*à hauteur du carrefour avec la Gottemstraat*) ont été démolis.

Rivage (du) (*Pecq – Hainaut*)

Elle produisait la *Provision*.

Robat – Lebrun (*Biesmerée (Mettet) – Namur*)

Elle produisait une Extra stout ainsi que des liqueurs, des eaux et des limonades.

Robe Frères (*Weillen (Onhaye) – Namur*)

Le bâtiment situé près de la rivière et au 20, rue de la Brasserie a été transformé en habitation.

Roberg (*Ypres – Flandre Occidentale : 1921 - 1976*)

Cette brasserie initialement appelée Ieperse Centrale Brouwerij est née de la fusion entre 11 petits brasseurs obligés de travailler ensemble après la Première Guerre mondiale afin de pouvoir résister à la concurrence des plus grandes brasseries.

Elle a été rachetée par le groupe Haacht* qui la démantèle en 1976.

Elle produisait la *Roberg-Pils*.

Les bâtiments situés sur la Lijnwaadstraat, derrière la gare d'Ypres et le long du canal Ypres – Comines ont été démolies pour faire place à des habitations individuelles. Seule, persiste la maison du concierge au 2, Lijnwaadstraat.

Robert (*Jemeppe-sur-Sambre : Namur*)

Robert (*Temploux (Namur) – Namur : 1899 – 1908*)

Cette brasserie a été fondée par Léon Robert et reprise en 1902 par les frères Février qui l'exploitent durant 6 ans.

Rodenbach (*Roeselaere (Roulers) - Flandre Occidentale : 1820 - 2005*)

Cette brasserie a été fondée par Alexander Rodenbach (I), suite à l'acquisition d'une ancienne brasserie.

ANECDOTE : Le grand-père d'Alexander, le chevalier Ferdinand von Rodenbach, chirurgien de l'armée de l'empereur François Ier vivant en Allemagne (*Hesse*), vient s'installer comme médecin à Roulers au 18ème siècle. Quant à Alexander, il est devenu aveugle à 11 ans, a joué un rôle important dans l'indépendance de la Belgique et a fait par la suite une carrière politique (*bourgmestre et député*).

Eugène Rodenbach ramène d'un long stage en Angleterre, les secrets de la maturation en fût de chêne, procédé laissé en désuétude dans ce pays et crée la *Rodenbach** au début des années 1930.

Dans les années 1980, arrive le brasseur Rudi Ghequire qui modifie la recette de la Rodenbach Grand Cru*.

En 1998, la brasserie est rachetée par le groupe Palm*. La bière est toujours produite dans les bâtiments initiaux. Après le rachat, les installations et les nombreux fûts en chêne appelés foeders (*plus de 300 dont certains ont plus de 150 ans*) ont été préservés. Le roseau est toujours utilisé pour maintenir l'étanchéité des grandes cuves de 650 hl.

Elle produit principalement la série des Rodenbach* (*Rouge de Flandre*). Dans les années 1950, elle a produit la gueuze *Saint-Georges* arrêtée dans les années 1970, suite au succès de la Rodenbach, ainsi que l'*Oud Belegen* Foederbier qui était le fin du fin issue de la Grand Cru et uniquement servie au fût dans le café "*De Zalm*" situé sur la Grand-Place de Roulers.

Roelant-Duyckers (*Gand – Flandre Orientale*)

Roelants (*Schaerbeek - Bruxelles*)

Après la Deuxième Guerre mondiale, elle reprend une partie de la production de la brasserie Phenix ** (*Molenbeek*).

Elle produisait la *Jagerbier,* la *Pique* et la *Phenix Brau*.

Roelants (*Wakken (Dentergem) – Flandre Occidentale*)

Elle produisait une kriek.

Roels (*Heist (Knokke-Heist) – Flandre Orientale*)

Roisin (Victor – François) (*Fosses-la-Ville : Namur*)

Roland (*Beloeil – Hainaut : < 1892 - 1974*)

Cette brasserie-malterie produisait une variété de bières à fermentation haute et basse dont une *Blonde Extra*, la *Black Diamond* et la *Hop Pils*.

Rommelaere (*Impe (Lede) – Flandre Orientale*)

Roskam (*Bruxelles – Bruxelles*)

Rousseau (*Olloy-sur-Viroin (Viroinval) – Namur*)

Rousseaux (*Senzeilles (Cerfontaine) – Namur : 1892 – 1921*)

Cette brasserie a été fondée par Henri Rousseaux qui l'exploite jusqu'à sa fermeture.

Royal Laeken (*Bruxelles*)

Elle produisait la *Primus*.

Rubbens (*Zonnegem - Sint-Lievens-Houtem – Flandre Orientale : xx - 1970*)

La brasserie née au 19ème siècle est située dans un manoir du 18ème siècle. Elle a fermé ses portes et vendu son matériel dont la cuve matière et une chaudière à moût ont été rachetées en 1998 par la brasserie Boon.

En 1995, les bâtiments délabrés sont rénovés pour en faire un centre culturel et une micro-brasserie qui y produit la "*Zonnegemse Zot*"*.

Ruche (*Bruxelles – Bruxelles*)

Ruches Apis (Les) (*Lavaux-Sainte-Anne (Rochefort) – Namur*)

Safco (*Ostende – Flandre Occidentale*)

Les bâtiments situés au 3, Polderstraat ont été démolis en 1977 au profit de la construction du centre administratif national.

Saint-Paul (*Binche – Hainaut*) *: voir Paternotte (Frères)*

Sambre (*Marchienne-au-Pont (Charleroi) – Hainaut*)

Les bâtiments de cette brasserie-malterie ont été repris par la brasserie des Alliés** en 1921.

Sampermans (*Hasselt – Limbourg*)

Elle produisait une brune.

Sas (Het) (*Boezinge (Ypres) – Flandre Occidentale : 1572 - 2016*)

Cette brasserie a été fondée à proximité de l'écluse (*sas en patois de Flandre Occidentale*) de Boezinge.

Au début de la Première Guerre mondiale (*1915*), elle est réduite en cendres par les troupes françaises. Elle redémarre ses activités en 1924 dans le centre de Boezinge.

En 2016, elle est regroupée avec la brasserie Van Eecke pour former la brasserie Leroy Breweries.

Sas (Het) (*Boortmeerbeek – Brabant Flamand*)

Elle produisait la *Perfect-Pils*.

Saverijns (*Onderbergen (Gand) – Flandre Orientale : ?? - 1921*)

En 1921, cette brasserie est rachetée par la brasserie Krüger**.

Scaldis (*Hingene (Bornem) – Anvers*)

Elle produisait la *Welta-Pils*.

Schaeverbeke (*Bruges – Flandre Orientale*)

Schaeys (*Flawinne (Namur) – Namur : 1892 - 1925*)

Cette brasserie a été fondée par Z. Schaeys qui l'exploite durant 11 ans (*1903*) avant de la céder à son fils, J Schaeys qui l'exploite jusqu'à sa fermeture.

Schellekens (*Mortsel – Anvers*)

Elle produisait le *Scotch Pale Ale*.

Schueremans (*Herent – Brabant Flamand*)

Schultz (*Anvers – Anvers*)

Cette brasserie située au 114 Plantijn Moretuslaan, a été acquise par la brasserie Bavaro-Belge** qui en a fait un de ses deux sièges sociaux.

Scoyer (*Auvelais – Namur : 1892 – 1907*)

Cette brasserie a été fondée par C. Scoyer qui l'exploite jusqu'en 1905. Elle est reprise par ses enfants et devient la brasserie Scoyer Frères et Sœurs jusqu'en 1907 où elle est reprise par Emile Leclercq et devient la brasserie Emile Leclercq**.

Le bâtiment situé au 71, rue St Roch (*N 930*) légèrement en retrait est une maison d'habitation et un garage pour 4x4.

Seghers-Van Honsebrouck (*Gistel – Flandre Occidentale*)

Séminaire (*Malonne (Namur) – Namur : 1900 – 1907*)

Cette brasserie fut fondée dans l'enceinte de l'Institut Saint-Berthuin de Malonne. Après 7 ans, elle prend le nom de brasserie du Pensionnat de Malonne jusqu'en 1940 avant de devenir la brasserie de l'institut Saint-Berthuin – Paul Baudart. Cette dernière reste néanmoins inactive et ferme en 1944 durant la guerre.

Servais de Moriamé (*Namur – Namur : >1900 - ??*)

Cette brasserie fondée en 1606 sous le nom de A la Bouteille d'Argent** a porté le nom de Servais de Moriamé au début du 20ème siècle.

Le bâtiment situé au 5, rue des Brasseurs existe toujours et porte encore certaines marques de la brasserie. L'arrière qui donne sur le quai de Sambre se distingue par une terrasse en bois vert. Une petite porte en-dessous permettait au brasseur d'accéder à la Sambre pour y puiser l'eau.

Simon (Veuve) (*Furnaux (Mettet) – Namur : 1890 - 1921*)

Cette brasserie a été fondée par J. Simon qui la cède en 1895 à son fils V. Ce dernier ferme les portes en 1921.

Simon Paul (*Spy (Jemeppe-sur-Sambre) – Namur*)

Elle produisait une brune et la *Spylsen* (*bière double*).

Les bâtiments situés au 15 et 17 rue de la Chistrée ont été transformés en deux habitations.

Siroux & Coheur (*Hognoul (Awans) – Liège*)

Six en Reningelst (*Ypres – Flandre Occidentale*)

Elle produisait une spéciale.

Skol (*Wegnez (Pépinster) – Liège : 1974 - 1984*)

Cette brasserie initialement connue sous le nom de Coq d'or* s'associa au groupe anglais Allied Breweries Ltd pour prendre un nom plus international.

Elle produisait l'*Abbaye de Thélème* et une pilsner.

Les bâtiments situés dans la rue Emile Vandervelde.

Sleutel (De) (*Betekom – Brabant Flamand*)

Elle a produit la Bets-Ale.

Smeets (*Zolder (Heusden-Zolder) – Limbourg*)

Elle produisait la *Zolders Bruin*.

Smeraldy (*Molenbeek – Bruxelles : 1907 - 1925*)

Cette brasserie située au numéro 5-7 rue J.-B. De Cock a été construite en 1907. Les bâtiments dont le double toit en crénelage existent toujours.

Les frères Smeraldy ont exploité la brasserie "L'Archiduc Léopold" à la rue des Six Jetons entre 1880 et 1922 qui disposait d'une malterie et d'une machine à vapeur. A l'époque, ils avaient également un magasin à bière à la rue J. -B. De Cock. En 1925, les frères Smeraldy cessent leurs activités et revendent le bâtiment à Frans Vos-Kina qui possédait déjà une brasserie à la rue des Quatre-Vents à Molenbeek. Finalement, la brasserie est rachetée par la famille Vanden Stock en 1943 qui poursuit l'activité jusqu'en 1960. Le bâtiment devient un dépôt de vin avant d'être transformé en studio et bureaux.

Snoek (De) (*Alveringem – Flandre Occidentale*)

Socialiste Réunis (Les) (*Dour – Hainaut*)

Société de l'Union (*Sombreffe – Namur*)

Sohet (*Silenrieux (Cerfontaine) – Namur*)

Soleil ou Theys, Bauthier et Bodenghien (*Waterloo – Brabant Wallon : milieu 19ème siècle - ??)*

Cette brasserie a été fondée par Alexandre Theys (I), le frère Pierre-Louis, fondateur de la brasserie du Lion**. En 1894, ses trois fils, Ernest, Louis et Florian (*également surnommé Ernest*) reprennent l'activité.

En 1908, au décès de Florian, sa femme, Flore Bauthier reprend la brasserie et épouse en secondes noces, Georges Bodenghien qui transforme le nom en brasserie Bodenghien avant de l'appeler en 1911, Brasserie du Soleil. Elle a arrêté sa production durant la Première Guerre mondiale et est arrêtée définitivement en 1923.

Cette brasserie n'a pu être localisée précisément.

Source (de la) ou V ou G Hannicq (*Tubize – Brabant Wallon : début 19ème - 1972*)

Le nom provient probablement du fait qu'il y avait une source située à proximité de la brasserie.

Cette brasserie-malterie située le long du petit ruisseau du Coeurcq et à côté de la ferme familiale aurait été fondée par Ignace Hannicq (I) au début du 19ème siècle. Son fils Jean-Baptiste (II) la reprend dans les années 1830. A la mort de ce dernier en 1874, un de ses fils, Vital Hannicq (III) reprend la ferme et la brasserie alors que le fils ainé Jean-Baptiste également, exploite un moulin où il fonde la brasserie du Moulin des Marottes** (*Clabecq*) en 1873. La brasserie devient la brasserie V. Hannicq.

Très vite, le fils de Vital, Georges (IV) reprend l'exploitation brassicole alors que Vital reste fermier. Vers 1900, Georges décide de démolir l'ancienne brasserie pour en construire une plus grande et plus moderne. Elle porte alors le nom de brasserie G. Hannicq. Durant la Première Guerre mondiale, cette brasserie a été la seule à fonctionner dans Tubize (Brasserie Centrale) car elle n'avait pas de cuve en cuivre.

Ses deux fils Paul et Jean (V) lui succèdent et dirigent la brasserie jusqu'à son rachat en 1962 par la brasserie Gévé** dont les deux frères Glibert décident de poursuivre l'activité. Elle cesse son activité en 1972, suite au rachat complet de la brasserie Gévé par le groupe Alken-Maes*.

Elle était située au 122, Chaussée de Mons et les bâtiments ont été rénovés en appartements et bureaux. La devanture conserve toujours l'inscription Brasserie-malterie de la Source.

Source Suary (*Wépion (Namur) – Namur*)

Elle produisait aussi des eaux et des limonades avec l'eau de la source présente dans les bois de la Marlagne.

Le bâtiment situé à la Rue du Suary a été transformé en habitation.

Spanuit (*Scheepdal - Brabant flamand*)

Un des brasseurs était Jef Valkeniers.

Sprinkhaan (De) (*Borsbeek – Anvers*)

Stalon (*Jemeppe-sur-Sambre : Namur*)

Steedje ('t) (*Ettelgem (Oudenbourg) – Flandre Occidentale*)

Stella Artois (*Louvain – Brabant flamand : 1717 - 1987*) *: Voir brasserie Artois***

Ster (De) (*Aarsele (Tielt) – Flandre Occidentale*)

Ster (De) (*Anzegem – Flandre Occidentale*)

Ster (De) (*Essen – Anvers*)

Sterpin – Thiry (*Bièvre – Namur*)

Sterre (De)/Ten Ezele (*Bruges : Flandre Orientale : 1415 – 1952*)

Cette brasserie est offerte par Oscar van Houtryve, propriétaire de la brasserie Den Os** à son gendre, Albert Van Caillie qui est le dernier brasseur qui la ferme en 1952.

Elle brassait la bière Phénix.

Stévenart (- Leurquin) (*Branchon (Eghezée) – Namur : 1890 – 1921*)

Cette brasserie a été fondée par les frères Stévenart. En 1903, on y ajoute le nom de Leurquin. Le dernier patron est Joseph Stevenart.

Elle produisait la *bière de Branchon*.

Les bâtiments situés 6, rue du Moulin sont occupés par un marchand "Grégoire".

Stévenart (*Yves-Gomezée (Walcourt) – Namur*)

St Aldegondis (*Alken : Limbourg : 1881 - 1923*)

Cette brasserie a été fondée par Arthur Boes (I) qui abandonna son métier d'agriculteur pour devenir brasseur.

Son fils Edouard (II), après ses études de brasseur à Louvain, se lie d'amitié avec Joseph Indekeu, fils d'un brasseur de Meeuwen (*Oudsbergen – Limbourg*) ayant fait ses études de brasseur à Berlin. Ensemble, ils décident de travailler à un niveau industriel et agrandissent l'entreprise. La Première Guerre mondiale avec ses réquisitions de cuivre, met fin provisoirement à leur projet. Cependant, après la guerre, les deux associés redémarrent très vite leur projet et créent alors une des brasseries les plus modernes de l'époque. En 1923, elle devient la brasserie Alken.

St-Aldegondis (*Zwevezele (Wingene) – Flandre Occidentale*) *: Voir brasserie Callewaert***

St-Antonius (*Booischiot – Anvers*)

Elle produisait la *Famos*.

St-Anne (*Roux (Charleroi) – Hainaut*)

Elle produisait la *Syndicale*.

St-Antoine (*Couvin – Namur : 1899 – 1930*)

Les bâtiments situés à la rue Saint Roch sont en ruine.

St-Antoon (*Gullegem (Wevelgem) – Flandre Occidentale*)

St-Arnould (*Jemappes (Mons) - Hainaut*)

St-Bavo (*Noordewijk – Anvers*)

Elle produisait la *Paterken Bavo*.

St-Donat (*Mettet – Namur : 2002 - ??*)

Cette microbrasserie a été fondée par le couple Baran.

Elle produisait la série *Saint-Donat* (*ambrée, blonde et brune*)

St-Eloi (*Ciney – Namur : 1927 – 1937*)

Cette brasserie fut fondée par E. Grégoire – Hubert dont la veuve reprit l'activité en 1932 jusqu'à sa fermeture en 1937.

Le bâtiment situé au 64, rue Courtejoie a été transformée en plusieurs maisons.

St-Etienne (*Court-Saint-Etienne – Brabant Wallon*)

St-Georges (*Heist (Knokke-Heist) – Flandre Orientale*)

St-Gilles (*Ciney – Namur : 1892 – 1934*)

Cette brasserie a été fondée par Victor Herman dont la veuve reprend la production en 1900 sous le nom de Brasserie Saint-Gilles. En 1925, leur fils, Auguste Herman, en prend les commandes jusqu'en 1930 avant de la fermer en 1934.

St-Guibert (*Mont-Saint-Guibert – Brabant Wallon : 1983 – 1996*) *: Voir Grade*

Ste-Hélène (*Dilbeek – Brabant Flamand*)

St-Hubert (*Eernegem (Ichtegem) – Flandre Occidentale : ± 1850 – 1975*)

L'origine de cette brasserie n'est pas précise, vu que de nombreux documents ont été perdus lors de la guerre 14-18.

Son histoire connue démarre donc à partir de 1918 où Francois Sybille, brasseur à Staden (*Roulers*) doit fuir lors de la guerre, sa brasserie et son village complètement anéantis. Lors de son voyage, il tombe sur une brasserie abandonnée à Eernegem et y reste jusqu'à la fin de la guerre où l'ancien propriétaire ne se fit jamais connaître par la suite. Il décide de reprendre alors l'activité de la brasserie St-Hubert dont les bouteilles portaient le nom et le symbole du cor de chasse. Il crée la *Sybils-Pils* et la *Samson* (*mélange de pils fraîche et de pils ayant maturé 3 ans en fût de chêne et colorée au caramel*).

Par manque de succession, la brasserie ferme ses portes en 1975.

Elle produisait la *Sybils Pils*, la *Samson* et une bière de table.

Le bâtiment situé au 16, Aartrijkestraat, semble être utilisé comme maison privée.

St-Jan (*Beveren – Flandre Orientale*)

St-Jean (*Poperinge – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la *Super*.

St-Joris (*Reningelst (Poperinge) – Flandre Occidentale : ?? – 1963*)

Elle a brassée une brune dont la recette a été reprise en 2012 par la brasserie De Plukker* pour en faire la Rookop*.

St-Joseph (*Ciney – Namur : 1900 - 1940*)

Cette brasserie fondée par C. Deharen a été rachetée par Monsieur Grégoire qui lui donne son nom et l'exploite jusqu'en 1926. A sa mort, Auguste Grégoire en hérite mais ne l'exploite pas jusqu'en 1938. Elle ferme en 1940.

Le bâtiment situé au 126, Avenue Schlogel a été transformé en habitation privée.

St-Joseph (*Dessel – Anvers*)

St-Joseph (*Gaurain (Tournai) – Hainaut*)

Elle produisait la *Provision*.

St-Joseph (*Guignies – Hainaut : 1890 – 1990*) *: Voir brasserie Allard & Groetembril*

St-Joseph (Gochet) (*Tamines (Sambreville) – Namur : 1899 – 1912*)

Cette brasserie a été fondée par Louis Gochet qui l'exploite jusqu'à sa fermeture au début de la guerre.

St-Jozef (*Deerlijk – Flandre Occidentale*)

Elle produisait un bock.

St-Jozef (*Herent – Brabant Flamand*)

St-Jozef (*Lichtervelde – Flandre Occidentale : 1888 - 1988*) *: Voir brasserie Bevernaggie*

Cette brasserie a été fondée par Jules Callewaert qui la revend à la famille Bevernagie en 1899.

ANECDOTE : Suite à des dissensions au sein de la famille, ses deux fils, Jules et Marcel Callewaert ont décidé de quitter la maison de Lichtervelde et de fonder la brasserie Ste Aldegonde à Zwevezele, le vilage voisin. Quelques temps après, Jules I doit revendre la brasserie.

St-Jozef (*Opitter (Bree) – Limbourg : 1809 -)*

Cette brasserie a été fondée par Thomas Visser, originaire de Den Bosch.

Son fils, Johannes Carolus (II) lui succéda et devint également bourgmestre de la commune.

Sa fille se maria avec Joseph Cornelissen (III) qui reprit la brasserie.

En 1934, Jaak Cornelissen construisit une nouvelle brasserie et lança la *Pax* (*bock*) distribuée uniquement en tonneau ainsi que l'*Ops-Ale*.

En 1966, Jan et Leo Cornelissen mirent sur le marché la *Limburger Kronen* (*destinée spécialement au marché allemand*), la *Kriekenbier* (*bière à la cerise*) et deux bières de table (*blonde et brune*).

Elle s'appelle actuellement la brasserie Cornelissen*.

St-Jules (*Hoogstade (Alveringem) – Flandre Occidentale*)

St-Lambert (*Blicqy (Leuze-en-Hainaut) – Hainaut : 1899 - 1964*)

Elle produisait une grande diversité de bières dont la *Belge*.

St-Lievens (*Torhout – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la *Primus*.

Ste-Marie (*Neder-over-Hembeek (Vilvoorde) – Brabant Flamand*)

Cette brasserie a été fondée par un certain Dumortier.

Elle a fusionné avec plusieurs brasseries pour former la brasserie Marly**.

St-Marten (*Burcht (Zwijndrecht) – Anvers*)

St-Martin (*Frasnes-lez-Buissenal (Frasnes-Lez-Anvaing) – Hainaut*)

St-Michaël (*Humbeek (Grimbergen) – Brabant Flamand*)

St-Michel (*Humbeek – Brabant Flamand*)

Elle produisait la *Golden Pils*.

St-Michel (*Ruddervoorde (Oostkamp) – Flandre Occidentale : 1863 - 1912*)

Cette brasserie située dans le domaine de Landschot, ancien lieu de résidence d'été des Pères de Bruges a été fondée par R. Capelle.

En 1912, elle est rachetée par Julien De Gomme et devient la brasserie De Gomme**.

St-Paul (*Binche – Hainaut*) *: Voir Paternotte*

St-Pieter (*Dadizele (Moorslede) – Flandre Occidentale*)

St-Roch (*Ciney – Namur : 1890 - 1936*)

Cette brasserie-malterie initialement exploitée par monsieur JM Delhaze a connu de nombreux propriétaires en peu de temps : veuve Wypeur – Grégoire (*1895 – 1903*), famille Leloux – Wypeur qui lui donne le nom de brasserie St Roch (*1903 – 1925*), Alfred Hermant-Doneux (*1925 – 1928*), Delhez - Robert (*1928 – 1935*) et Fouache (*1935 – 1936*).

Elle produisait une blonde, une double, une export, un bock et un Stout.

Le bâtiment situé au 144, rue du Commerce semble avoir disparu.

Struyven (*Neder-over-Hembeek (Vilvoorde) – Brabant Flamand*)

Elle a fusionné avec plusieurs brasseries pour former la brasserie Marly**.

St-Servais (*Saint Servais (Namur) – Namur*)

Cette brasserie a été exploitée par les familles C. Piquoy-Delrue et A. Jossart.

Elle produisait une brune, une blonde, une orge, une saison et une bière de table. Sa publicité était : "*Seule brasserie ne reprenant pas les fonds de verres, dit retapes*.

Le bâtiment situé au 6, Chaussée de Waterloo ont été rasés pour faire place à un immeuble, voire une station essence à l'embranchement de deux routes.

St-Trudo (*Saint-Trond – Limbourg*)

Elle a été rachetée par la brasserie Lamot** (*Malines*).

St-Victor (*Fleurus – Hainaut*)

Stevenart (*Branchon (Eghezée) – Namur*)

Syphon Brewery (*Damme – Flandre Orientale*)

Le matériel a été repris par la brasserie Hedonis*.

Tack (*Courtrai – Flandre Occidentale*)

Tahon (*Courcelles – Hainaut*)

Elle produisait une Spéciale.

Tamizon (de) (*Beauraing – Namur*)

Le nom provient du lieu-dit.

Une partie des bâtiments (*maison du brasseur et annexe à droite*) subsiste encore au carrefour de la rue de Tamizon et de la rue des Ardennes, à côté d'anciens fours à chaux.

Tassoul (*Rhisnes (La Bruyère) – Namur : 1899 - 1907*)

Cette brasserie a été fondée par G. Tassoul dans son hôtel ("*Hôtel du Luxembourg*") et magasins de graines qui l'exploite durant 4 ans et la transmet à son fils J-B qui la ferme en 4 ans plus tard.

Taymans (*Jette – Bruxelles : xx - 1970*)

Elle produisait des bières à fermentation spontanée.

Cette brasserie a revu le jour en 2023 suite à la volonté de 6 petits enfants du dernier brasseur.

Tellier (*Blaton (Bernissart) – Hainaut : < 1892 - 1954*)

Elle produisait une triple blonde.

Tenstedt - Decroes (*Enghien – Hainaut : 1858 - 1975*)

Cette brasserie a été reprise par la brasserie de Silly*.

Terlinden (*Grotenberge (Zottegem) – Flandre Orientale*)

T'Hamerken (*Bruges - Flandre Occidentale : < 1587 - 1982*)

Le nom signifie petit marteau.

Les premières traces de cette établissement située au centre-ville remontent à 1455. Toutefois, il faut attendre les années 1580 pour voir apparaître le nom 't Hamerken. Les archives de la ville renseignent le nom des propriétaires dès 1587. En 1770, l'endroit est décrit comme une auberge-distillerie qui sera un succession de nombreux propriétaires dont la famille Schaeverbeke (*voir brasseries (Den) Anker** (Brugge) et La Marine** (Brugge)*) à partir de 1850.

En 1872, Jules Vanneste (I), fermier à Oostkamp, rachète la distillerie - malterie ainsi que différents terrains avoisinants pour y fonder en 1889, une brasserie qui remplace la distillerie et une nouvelle malterie dont il ne reste plus que la cheminée. En 1904, elle devient la deuxième brasserie sur les 31 de la ville.

ANECDOTE : Si la malterie a fonctionné jusqu'en 1976, la cheminée s'est effondrée dans les années 1980 et l'endroit renovéest devenu le Musée de la Brasserie et de la Malterie De Brugge en 1991.

En 1906, son fils, Cyriel Vanneste (II), reprend l'activité. Les chaudières en cuivre sont réquisitionnées par les Allemands en 1916 mais l'activité redémarre en 1918 dans des chaudières en fer. Il produit des bières à fermentation haute ainsi qu'une gueuze (*Brugse Gueuze*) servies à la fois en fût mais aussi en bouteille. Il meurt en 1925.

Son fils, Jacques Vanheste (III) investit pas mal d'argent dans les années 1930 pour produire et distribuer la pils Triumph mais continue la production de bières à fermentation haute. Il est peu affecté par le Deuxième Guerre mondiale. Dans les années 1970, elle produisait principalement la *Brugse-Tripel* et la *Triumph-Pils*. Il meurt en 1985.

En 1982, un accord commercial est passé avec le groupe Haacht* qui en fait un dépôt. Les bâtiments restent la propriété de la famille Vanheste.

En 1983, Paul Vanneste (IV) crée à l'endroit de l'ancienne brasserie, une nouvelle brasserie, De Gouden Boom*, en collaboration avec Frank Boon* et ne produit plus que des bières à fermentation haute dont la Brugse-Triple et la Brugs Tarwbier (*blanche de Brugge*).

Theys (*Waterloo – Brabant Wallon*) : Voir brasserie du Lion

Theys, Bodenghien et Bauthier (*Waterloo – Brabant Wallon*) : *Voir brasserie du Soleil*

Thienpont (*Etikhove (Maarkedal) – Flandre Orientale*)

Thierarchie (*Momignies – Hainaut*)

Les bâtiments sont situés au 37, rue de Beauwelz.

Thijs (*Wellen – Limbourg :*)

Elle produisait la *Morellebier* et une bière fruitée légère à base de cerise.

Elle ferma dans les années 1960.

Thirionet (Félicien) (*Jambes (Namur) – Namur : ?? – 1895*)

Elle a été fondée par la famille Thirionet en plein centre-ville et a été reprise à sa fermeture par la famille Mornimont**.

Elle produisait des bières classiques et des bières de table.

Les bâtiments ont été complètement démolis pour laisser place à l'entrée du Parc Astrid. Seule, subsiste la maison du brasseur au 135, Avenue Jean Materne, qui sert de bibliothèque et d'Académie de musique.

Thiryfays (*Dréhance (Dinant) – Namur*)

Thy-le-Château (de - vieille brasserie du château) (*Thy-le-Château (Walcourt) – Namur : 1890 – 1914*)

Cette brasserie a été fondée par Mr Lepine-Mouvet et est reprise en 1895 par Mr Walbrecq qui lui donne le nom de "Brasserie de Thy-le-Château". En 1900, elle passe à la famille Demars et Remy jusqu'en 1904 où elle est reprise par Mr Dambrin jusqu'en 1907 avant d'être reprise par L. Collette-Baivie. En 1912, elle est finalement reprise par la famille Choisis – Plennevaux avant de fermer les portes en 1914.

Elle était située dans l'ancienne rue du Paradis.

Tielemans (*Aarschot – Brabant flamand : 1785 - 1969*)

Cette brasserie appartenait aux familles Tielemans, Fontaine et Coomans de Brachène.

Elle a été rachetée par le groupe Haacht* qui la ferme directement.

Elle produisait des bières à fermentation haute (*Aarschots Bruin, Duc, Gersten, Forto, Tielers Ale*) ainsi que des limonades (*série Ritchie*).

Le manoir du brasseur est un monument classé situé dans la Jozef Tielemansstraat.

Timmermans (*Zuun – Brabant flamand : <1888 – 1955*)

Les archives parlent d'un Félix Timmermans, né en 1888 qui est le fils d'un brasseur de St-Pieters-Leeuw. Cette brasserie produisait du lambic.

Elle a été reprise en 1955 par la brasserie Belle-Vue* qui lui donne le nom de brasserie Van Zuun** en 1969.

Tipsor (*Wommelgem – Anvers*)

Elle a produit durant un certain temps, les bières d'abbaye *St-Bernard* avant que le contrat ne passe à la brasserie Van Steenberghe*.

Tivoli (*Anvers – Anvers*)

Elle produisait la Saxonia Braü. Elle a été rachetée par la brasserie Lamot** (*Malines*).

Tollen (*Tubize – Brabant Wallon : < 1560 – 1893*) *: Voir brasserie du Heaume*

Tomsin (*Hoegarden – Brabant flamand : ?? – 1958*)

C'est la dernière brasserie historique d'Hoegaarden à fermer avant que Pierre Célis ne fonde en 1966, la brasserie Het Kluis* connue mondialement pour sa Blanche d'Hoegaarden*.

Tondreau (*Mons – Hainaut : xx – 1964*)

Charles Tondreau a également investi dans le club de football de Mons dont le stade porte son nom ainsi que dans la procession du Doudou, fête bien connue à Mons, dans la compagnie Saint-Arnould, patron des brasseurs. D'ailleurs, le contrat des ouvriers stipulait en petites lettre que la présence à la procession était requise.

ANECDOTE : Les 3 dernières générations ont tous porter le prénom de Charles. La tradition s'est poursuivi puisqu'en 2010, la cinqième génération porte encore le prénom de Charles.

Elle produisait la Super-Houblo (*6 % alc. vol.*) qui était un mélange de Scotch et de Trappiste. Sa production sera reprise quelques années plus tard après la fermeture par la brasserie Lefèbvre*.

Les bâtiments situé rue Lamir ont été remplacé par le siège de la FGTB (*syndicat socialiste*).

Tonglet (*Jemelle (Rochefort) – Namur*)

Torrekens (*Aaigem (Erpe-Mere) – Flandre Orientale*)

Touffe (*Gentinnes - Brabant wallon*)

Cette microbrasserie produisait quelques bières.

- Flupke : Blanche.
- Saint-David (*8 % alc. vol.*) : Brune.
- Saint-Jean (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Saint-Martin (*8 % alc. vol.*) : Blonde.

Tour (de la) (*Clermont-lez-Walcourt (Walcourt) – Namur*)

Cette brasserie appartenait à la famille Wiart – Hautier.

Elle produisait une spéciale.

Tour (*Comblain-la-Tour – Liège*)

- La Dixie
- Magonette (*8,2 % vol. alc. : 1994*) : Ambrée utilisant un miel coulant et de l'aubépine. Elle est filtrée sommairement. Sa robe est ambrée et brillante à la lumière et un col blanc est très généreux. En bouche, elle est surette et acide avec un arôme poivré. La finale est sèche et amère. Le nom provient d'un voleur des grands chemins ardennais durant le 18ème siècle.

Toussaint (*Bruxelles : xx - 1969*)

Cette brasserie a été acquise par le groupe Brasseries Unies** qui a été rachetée et fermée en 1969 par le groupe Belle-Vue.

Elle produisait des bières à fermentation spontanée sous la marque 1900 (*gueuze et kriek*).

Toussaint (*Floreffe – Namur : 1892 - 1913*)

Cette brasserie a été fondée par Alexandre Toussaint qui la dirige jusqu'à sa mort (*1907*). Sa veuve reprend l'activité jusqu'en 1912 où elle change le nom (*brasserie du Séminaire*) mais ne produit plus jusqu'à sa fermeture, un an plus tard.

Trieu de la Bourse (*Fayt-le-Franc (Honnelles) – Hainaut*)

Trivier (*Blaton (Bernissart) – Hainaut : < 1892 - 1954*)

Elle produisait une Saison.

Trois Rois (Les) (*Menin – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la *Royal Ziller*.

Tsjoen (*Wannegem-Lede (Kruisem) – Flandre Orientale*)

Elle produisait la Balder-Pils.

Tunette (La) (*Gand – Flandre Orientale*)

Tuur Trocht (*Schepdaal – Brabant flamand : xx - > 1972*)

Cette brasserie deviendra par la suite De Trocht.

'T Zweerd (*Brugge – Flandre Orientale*)

Ultra (*Gand – Flandre Orientale*)

Elle produisait une oude bruine.

Union (*Alost – Brabant Flamand*)

Union (*Assesse – Namur*)

Les bâtiments situés de part et d'autre de la rue de la Brasserie ont été rénovés en maisons d'habitation (*au sud, la brasserie et au nord la maison du directeur*).

Union (*Jumet – Hainaut : 1864 – 1978/2007*)

Cette brasserie a été fondée par messieurs Biernaux et Posson. A la mort de ce dernier (*1888*), elle devient la Brasserie de Jumet et ne dure que trois ans avant d'être mise en liquidation (*1891*).

En 1891, Monsieur Biernaux rachète la brasserie lors de sa vente judiciaire et se consacre principalement à la production de bières à fermentation basse ; ce qui lui permet de connaître un important essor et de devenir en peu de temps, la brasserie la plus importante de Charleroi. Par la suite, elle acquiert plusieurs brasseries locales ou de la clientèle (*brasserie Lamot-Lannoy** (Marcinelle) en 1914*) et augmente ainsi sa production. En 1923, elle change de statut et devient une SA sous le nom de "Brasseries et Malteries l'Union".

En 1927, elle fait appel aux services de René Dusquenoy, spécialiste de la fermentation à Gand, qui lui permet de quintupler sa production et de poursuivre l'acquisition de nombreuses brasseries (*Grandes Brasseries de Baugies : 1935, Dussart à Gilly : 1952 et J. Delbruyère à Châtelet en 1955*).

Le fils Biernaux dirige l'entreprise jusqu'en 1945, année de son décès.

En 1953, naît la *Cuvée de l'Ermitage** qui rejoint par la suite, la série des Grimbergen*.

Elle a été rachetée en 1978 par la brasserie Maes** (*groupe britannique Watney*) et a fermé en 2007. Durant cette période, elle a brassé les Grimbergen*, les Ciney* ainsi que la Judas* et la Hapkin* (*2004*).

Union, Deridder & Vandeperre (*Quenast : Brabant Wallon*)

Un des brasseurs a été Ernest Vanderperre qui était le beau-frère de Georges Hannicq (*brasserie de la Source à Tubize*).

Les bâtiments se situaient au 60, rue du Docteur Colson.

Union des Coopérateurs ou Coop (*Falisolle (Sambreville) – Namur*)

Elle produisait une pils, un scotch, une triple blonde (*bière de table*), la *Spéciale Coop* et la *Christmas Coop-ale* ainsi que des eaux et des limonades.

Les bâtiments situés à la rue Vigneron sont restés quasi-intact et font l'objet d'un magasin de matériaux de construction (*établissement Gilot*).

Union des Marchands de Bière (*Bruxelles : xx – 1981*)

Les silos de malt ont été rachetés par la brasserie Girardin.

Union des Ouvriers (*Houdeng-Goegnies (La Louvière) – Hainaut*)

Union Mouscronnoise (*Mouscron – Hainaut : ?? - 1932*)

En 1929, elle est confrontée à un choix difficile : investir ou se faire racheter par un financier. C'est cette dernière solution qui est choisie par le rachat de la brasserie Anglo-Belge**. Elle continue à produire jusqu'en 1932 où elle devient un centre de distribution.

Urthel (*brasserie : Ruiselede – Flandre Occidentale : 2000 - 2012*)

Cette microbrasserie a été fondée par la brasseuse Hildegarde van Ostaden et son mari Bas, ingénieur industriel orienté vers le marketing qui se sont connus à la brasserie hollandaise de l'abbaye N-D de Koningshoeven* et ont décidé de voler de leurs propres ailes. Très vite, ils ont eu du succès avec leurs 3 bières Urthel et doivent conclure en 2007, un accord avec la brasserie de l'abbaye N-D de Koningshoeven pour produire leurs bières.

En 2012, le groupe brassicole hollandais Bavaria* leur fait une offre qu'ils ne peuvent refuser. Les bières continuent à être brassées par le groupe (*voir chapitre hollande*). Le couple se lancent alors dans la restauration avec le développement d'une micro-brasserie, de Hoppeschuur*.

Valentin - Bauloye (*Gonrieux (Couvin) – Namur*)

Valvekens (*Aarschot – Brabant flamand*)

Elle a produit la *Aarschots Bruin*.

Van Acker (Urbain) (*Bassevelde (Assenede) – Flandre Orientale : 1890 - 1957*)

Cette brasserie-malterie fondée avant 1830 sous le nom de Brewerij Van Brussel** a appartenu au brasseur H. Van Acker- Buysse dans les années 1890. Il l'agrandit en 1893 et la rénove en 1909. Son fils, Urbain Van Acker reprend les activités et poursuit la croissance. La brasserie ferme ses portes à sa mort. Les bâtiments de la brasserie sont vendus séparément et utilisés d'abord comme garage avant d'être rénovés en maison (*2009*).

Elle produisait la série Cad dont la *Cadsand-Pils* et la *Cadzand Ale*.

Le complexe compris dans un grand jardin arboré comprend une brasserie en forme de L et équipée d'une cheminée à base carrée, des écuries, un pigeonnier et la maison du brasseur est situé au 18, Beekstraat.

Van Assche (*Liezele – Anvers : 1727 – 1988*)

Cette brasserie a été fondée comme annexe d'une ferme.

Lors de la Première Guerre mondiale, le village est complètement détruit et la brasserie est reconstruite grâce à la fanfare catholique "De Kadodders" (*les garnements en flamand*).

ANECDOTE : En réalité, il y avait deux fanfares (*une catholique et une libérale soutenant la brasserie Milders*) qui ont chacune reconstruite une brasserie après la guerre. Ces deux brasseries se sont concurrencées par la suite.

A la fin de la Deuxième Guerre mondiale, elle a abandonné la production de pils et s'est consacré aux bières spéciales. C'est ainsi qu'est apparu la Triple Vieille Villers en 1962 suivant une recette provenant des moines cisterciens de l'abbaye de Villers-la-Ville.

Cette brasserie a également produit la série de bières d'abbaye De Loteling (*Le Conscrit : une blonde et une brune*) à l'occasion de l'année Conscience.

Van Assche (*St-Gillis-bij-Dendermonde (Termonde) – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Vana*.

Van Brussel (*Bassevelde (Assenede) – Flandre Orientale : années 1830*) *: Voir brasserie Van Acker**(Urbain)*

Van Camp (*Duffel – Anvers*)

Van Capellen & De Pauw (*Merchtem – Brabant Flamand : xx - 1970*)

Cette brasserie de bières à fermentation spontanée a permis à Frank Boon* de pouvoir débuter son activité de coupeur.

Van Cauwenbergh (*Elsegem (Wortegem-Petegem) – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Vita*.

Vandenbroucke (*Gijverinkhove (Alveringem) – Flandre Occidentale*)

Vanden Bulcke (*Bissegem (Courtrai) – Flandre Occidentale*)

Vanden Bussche (*Ardooie – Flandre Occidentale*)

Elle produisait l'*Ardor*.

Vandendaele (*Bruxelles*)

Elle était située dans l'impasse Lebon (*rue Saint Jean Nepomucène*), le long de la Senne.

Vandenheuvel H. (*Bruxelles : années 1860 - 1974*)

Cette brasserie (*500 000 hl*) a été fondée par Henri Vandenheuvel qui a décidé de se lancer dans la production de bières à fermentation basse de type allemande (*Bavière et Munich*) avec deux autres brasseurs (*Grégoire Mienes** et Jean Baptiste Pauwels***) ; ce qui signe notamment le déclin des bières à fermentation spontanée dans la capitale.

Elle ferma suite au rachat par la brasserie Maes** (*groupe anglais Watney*).

Elle produisait notamment l'Hekla.

ANECDOTE : En 2003, un des fils du dernier brasseur décida de créer la brasserie de l'Imprimerie* (*Uccle – Bruxelles*) et d'y relancer d'anciennes bières de la brasserie.

Van den Moortel (*Bekkerzeel (Asse) – Brabant Flamand*)

Elle a produit la Bekbier.

Van de Perre (*Hoboken (Anvers) – Anvers*)

Elle produisait la Bootjes-Bier.

Vandeputte (*Izegem – Flandre Occidentale*)

Van der Donckt (*Etikhove (Maarkedal) – Flandre Orientale*)

Vanderghote (*Bruges – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la *Tripel Ouden Brugschen*.

Vander Kelen (*Havay (Quévy) – Hainaut*)

Vanderlinden ou Vander Linden (*Halle – Brabant flamand : 1895 - 1998*)

Cette brasserie a été fondée à la Berendriesstraat, sous le nom des frères Ghyssels.

Lors de la Première Guerre mondiale, l'occupant allemand réquisitionne les cuves en cuivre et la brasserie reste inactive jusqu'en 1930, moment où un certain Vanderlinden (I) reprend l'affaire en main sous le nom de brasserie Vanderlinden. Il y produit une gueuze foncée, Duivelsbier, qui connait un important succès ainsi que la gueuze Vieux Foudre (*en l'honneur des foudres utilisés pour le mûrissement*) et une spéciale appelée Knal.

ANECDOTE : Le nom Duivelsbier proviendrait d'un wallon ayant bu un peu trop de cette bière qui aurait dit : "C'est une bière de diable."

Son fils, Omer Vanderlinden (II), reprend les affaires. Il fut en 1978, un des derniers à produire un lambic pauvre en alcool sous le nom de Faro. C'était une spécialité du café "Sainte-Catherine" située dans la rue du même nom. A sa fermeture, la brasserie Boon a racheté le nom.

Vanderperre (*Schaerbeek – Bruxelles : xx - 1970*)

Cette brasserie de lambics a appartenu à Brabrux avant d'être rachetée en 1970 par la SA Belle-Vue*.

Vandervelden (*Beersel – Brabant flamand : 1882 – 2002*)

Cette brasserie a été fondée par Jeronimus Hofman, petit fermier fromager et exploitant d'un café-magasin de village. Il y coupe sa bière et vend du lambic au litre.

A cette même époque, Henri Vandervelden (I) travaille comme ouvrier saisonnier (*période froide*) à la brasserie De Kroon* où il apprend le métier de brasseur et, lors des saisons chaudes, il vend des fruits cueillis dans des vergers loués. Cette activité lui permt d'acquérir sa propre brasserie en 1882. En 1896, lui et son épouse, Maria Vandeplas, achètent un terrain à Beersel et deviennent coupeurs de gueuze.

Ils ont 5 enfants dont l'aîné, Egidius Vandervelden (II) épouse la fille de Jeronimus Hofman en 1922 et transforme la ferme Hofman en une gueuzerie avant de passer à la production de lambic juste avant la Deuxième Guerre mondiale. Lors de celle-ci, il remplace une bonne partie du froment, substance interdite par les allemands, par de la betterave sucrière afin d'en faire une bière peu alcoolisée. Il fut le premier (*1930*) à utiliser de petites bouteilles capsulées pour servir dans un premier temps, sa kriek adoucie au sucre (*et non à la saccharine*) et pasteurisée avec la vapeur de la chaudière à vapeur. Il a deux filles et un fils. Il crée pour une de ses filles, un café où il place un orgue Mortier à prix exhorbitant afin d'amener de la clientèle. Elle exploite le café jusqu'en 1988.

Le fils d'Egidius, Henri Vandervelden (III) ingénieur brasseur ayant réalisé de nombreux stages en brasserie, reprend à la mort de son père (*1953*), l'activité de brasseur-coupeur en augmentant la capacité de production à 50 hl et dénomme en 1954, sa brasserie Oud Beersel* afin d'insister sur le caractère traditionnel de sa bière par rapport aux bières modernes à fermentation spontanée en vogue à Bruxelles. Il embouteille à la main un partie de sa production alors que l'autre partie part à la brasserie Boon. Le client doit venir cercher sa bière.

Danny Draps (IV), le neveu d'Henri, après avoir repris le café en 1988 décide d'arrêter la brasserie en 2002.

Vandezande – Van Roy (*Lembeek – Brabant Flamand : xx – 1894*)

Cette brasserie familiale située dans le quartier du Hondzocht a été rachetée par Auguste Cantillon* pour son fils Paul.

Van Dromme (*Izegem – Flandre Occidentale*)

Van Eecke (*Watou-Poperinge - Flandre Occidentale : 1862 - 2016*)

Cette brasserie a été créée lorsque la famille Van Eecke devient propriétaire par mariage de la brasserie Gouden Leeuw** ("*Lion d'Or*") construite en 1820 à la place d'une ancienne brasserie (*1624*) appartenant au Comte de Watou. Cette ancienne brasserie est épargnée durant la Révolution française alors que le château avoisinant est pillé.

Elle se lance dans le brassage des bières à haute fermentation.

ANECDOTE : En 1950, Albert Van Eecke commence à produire les bières d'abbaye "Trappist 't Kapittel" qui doivent changer de nom suite à un procès juridique entamé par les pères trappistes. Elle prend le nom provisoire de Het Kapittel avant de finalement s'appeler Kapittel.

En 1962, la brasserie passe par héritage à la famille Leroy, brasseurs de Boezinge possédant déjà la brasserie Het Sas**. Les deux brasseries ont continué à coexister sous leurs propres noms jusqu'en 2016, année qu'a choisi la famille Leroy pour fusionner les deux brasseries en Leroy Breweries*, bien que l'embouteillage soit commun depuis 1996.

Van Geersdaele (*Biévène – Brabant Flamand*)

Van Gistel (*Gistel – Flandre Occidentale*)

Elle a cessé ses activités lors de la Deuxième Guerre mondiale.

Les bâtiments ont été partiellement démolis dans les années 1960. Seule, la maison du brasseur située au 215 Brugsebaan persiste à l'état d'abandon.

Van Groenendael (*Hoeilaert – Brabant Flamand*)

Van Haelen (*Beersel – Brabant Flamand : xx – 1957*)

Van Haelen - Coche (*Uccle – Bruxelles : xx - 1970*)

Cette brasserie de lambic a appartenu à Brabrux (*1968*) avant d'être rachetée par la SA Belle-Vue*.

Van Havern (*Hamme – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *203*.

Van Herck (*Beringen – Limbourg*)

Van Hoorebeke (*Assenede – Flandre Orientale*)

Van Houtte Gebroeders (*Dixmude – Flandre Occidentale*)

Van Malder (*Anderlecht - Bruxelles*)

Elle a brassé durant un court laps de temps, la Bourgogne des Flandres.

Van Mieghem (*Eksaarde (Lokeren) – Flandre Orientale*)

Van Milders (*Geel – Limbourg*)

Cette brasserie familiale a produit la Edel Pils et durant un certain temps (*1954 – début des années 1970*), la bière d'abbaye Tongerlo*.

Van Opstaele (*Ixelles – Bruxelles*)

Van Overstraeten (*Hamme – Flandre Orientale*)

Van Reeth (*Boom – Anvers*)

Elle produisait l'Idéale.

Van Roey (*Louvain – Brabant Flamand*)

Elle produisait la Leuvens Bier.

Van Roost (Félix) (*Werchter – Brabant Flamand*)

Elle produisait la *Jack-Op*.

Van Roy (*Tervueren – Brabant Flamand*)

Van Roy (Wieze) (*Wieze (Lebbeke) – Flandre Orientale : 1866 - 1997*)

Cette brasserie a été fondée par Pieter Jozef Van Roy, fermier qui décide de devenir brasseur.

En 1907, son fils, Raymond (II) reprend l'activité et développe de manière intense, la brasserie qui doit arrêter de produire lors de la Première Guerre mondiale, à la suite de la réquisition du cuivre par l'occupant allemand. En 1929, il développe la *Royale Ale* qui fait les beaux jours de la brasserie jusqu'à la Deuxième Guerre mondiale, période où est interrompu le brassage au profit d'une bière Ersatz. Il meurt en 1951, en Allemagne.

Ses deux fils, Jan et Willy (III) lancent en 1952, la *Wieze-Pils* ainsi que les Wieze Oktoberfeesten (*festival annuel de 16 jours attirant plus de 30 000 personnes*) entre 1956 et 1986. Plus tard, ils lancent la Upper 19 (*bière haute sans refermentation en bouteille à 19° Balling ou 7,5 % alc. vol.*).

Après une première mise en faillite en 1994 et un redémarrage sous le nom de brasserie Wieze – het Anker, elle retombe définitivement en faillite en 1997 à la suite de perte de contrats avec de nombreux supermarchés.

ANECDOTE : Une nouvelle brasserie Wieze* a réouvert en reprenant l'ancien logo ainsi que les marques déposées pour le Benelux et il est prévu de redémarrer le Wieze Oktoberfeesten avec une bière de la brasserie De Brabandere qui a repris le nom de la marque.

Elle produisait une très grand nombre de bière à fermentation basse ou haute mais également des bières à fermentation spontanée, des bières de tables, la *Dorpsbier* et la *T.V.*

Les bâtiments rachetés par la société Matexi en 1999, ont été complètement détruits en 2001 et transformés en quartier résidentiel.

Van Sever (*Wezembeek – Brabant Flamand*)

Van Treel-Mann (*Ixelles – Bruxelles : xx – 1912*)

Cette brasserie située au 154,rue du Trône à Ixelles fut vendue à la brasserie Bavaro-Belge en 1912.

Vanuxeem (*Ploegsteert (Comines -Warneton) - Hainaut : ?? - 1966*)

Cette brasserie située près de la frontière franco-belge a cessé ses activités brassicoles pour se reconvertir en une importante plateforme de distribution internationale de bières.

Elle produisait la *Bacchus-Bier*.

La production de ses trois bières "maison" dont La *Queue de Charrue* * a été reprise par 3 brasseries différentes : Du Bocq*, Van Steenberghe* (*Ertevelde*) et Verhaeghe*.

Van Varenberg & Coomans (*Tubize – Brabant Wallon : 1899 – 1940*)

Cette brasserie a été fondée par Paul Coomans pour son fils Nicolas. En 1917, elle a du arrêté sa production et a transféré sa production à la Brasserie Centrale Hannicq**. Après la guerre, elle n'a pas pu reprendre la production sur place, vu les montants élevés pour réparer les importants dégâts. La production se poursuivit toutefois à la brasserie Hannicq.

ANECDOTE : Outre un rôle de conseiller communal, Nicolas était un inventeur puisqu'il a déposé un brevet pour un filtre permettant de séparer le moût de la drèche.

La brasserie fut reprise par le brasseur Herman et ferma définitivement ses portes en 1940, au début de la Deuxième Guerre mondiale.

Les bâtiments situés au n°1 Rue des Frères Taymans ont été transformés en logements et autres bâtiments.

Van Veltem (*Veltem (Herent) – Brabant Flamand : ?? - 1957*)

Cette brasserie a été rachetée par la brasserie Anglo-Belge**.

Elle produisait une Aarschots Bruin.

Van Volxem (Le Château d'Or) (*Bruxelles (Quartier Saint-Géry)*)

Elle était située rue des Pierres.

Van Zuun (*Zuun (Leeuw-Saint-Pierre) - Brabant Flamand : 1969 -)*

Cette brasserie issue de l'ancienne brasserie Timmermans** rachetée par le groupe Belle-Vue en 1955 a adopté son nom en 1969.

Sa production était principalement destinée à la gueuze Belle-Vue. La nouvelle direction de la brasserie a procédé à d'importantes modernisations des installations en veillant à préserver le caractère traditionnelle de production du lambic. Cette brasserie a par la suite accueilli l'usine principale de Belle-Vue.

Veraert - Vermijlen (*Stabroek – Anvers*)

Elle produisait la Mout-Hop.

Verbeeck (*Niel – Anvers*)

Elle produisait la Blond.

Verbeeck - Back (*Tielrode (Temse) – Flandre Orientale : 1908 - 1966*)

Cette brasserie a été fondée par la famille Verbeeck – Brack.

Elle produisait une bière locale, assez populaire à l'époque.

Cette brasserie a fermé ses portes à la mort de Jules Verbeeck.

En 2008, Philippe De Cock et son épouse Charlotte rachètent le bâtiment en ruine et décident de se lancer dans le monde de la bière. Il crée la brasserie VBDCK* en 2017.

ANECDOTE : Ils ont retrouvé dans le bâtiment en ruine, une bouteille intacte contenant la bière de l'ancienne brasserie. Ils ont tenté de la reproduire après analyse auprès de spécialiste.

Vercheval (*Namur – Namur : 18ème siècle*)

Cette brasserie appartenait à la famille Vercheval et est située au 13, rue des Brasseurs. C'est actuellement un magasin.

Verhaege (*Vicht – Flandre Occidentale*)

Elle a brassé durant un court laps de temps, la *Bourgogne des Flandres**.

Verhelst (*Herdersem (Alost) – Flandre Orientale*)

Verhofstede (*Nieuwkerken-Waas (Saint-Nicolas) – Flandre Orientale : 1885 - 1961*)

Cette brasserie anciennement distillerie a été rachetée par Stefanie De Jaegher après la mort de son premier mari. Très vite, elle se remarie avec Julien Verhofstede (I) qui reprend la brasserie. La brasserie produit à l'époque des bières de table.

En 1920, leur fils Eugène (II) reprend la relève et élargit la gamme. Avec une charrette et un cheval, il livre les commerces et les cafés. Les affaires tournent bien malgré la Deuxième Guerre mondiale, si bien qu'en 1944, il fait construire une nouvelle brasserie.

En 1961, les fils d'Eugène, Christiaan et Stefaan (III) décident de changer de cap. Ils abandonnent la production de bières et se lancent dans la distillerie de genièvres dont le premier produit est à base d'houblons.

Elle produisait la *Breughel*.

ANECDOTE : Malgré l'arrêt de la brasserie depuis 1961, la société a souhaité maintenir le nom "Brouwerij Verhofstede".

Veriter

Elle produisait un bock.

Verlinden (*Herselt – Anvers*)

Elle produisait la *Diesters*.

Verlinden (*Lubbeek – Brabant Flamand : 1966*)

Cette brasserie est née de la fusion de deux brasseries appartenant à Auguste Verlinden dont une se situait à Herselt. En 1975, toute la production est concentrée à Lubbeek.

Elle produisait principalement des bières de table et la *Peeterman*.

La brasserie De Biertoren** a racheté cette brasserie pour son excellente bière de table.

Vermeulen (*Ypres – Flandre Occidentale : 1826 – 1976*)

Elle produisait l'Ypra dont la production a été poursuivie par une autre brasserie et par la brasserie Omer Vander Ghinste* en 2021.

Le dernier propriétaire, Charles Vermeulen a décidé de fermer la brasserie et de rester négociant en boissons.

ANECDOTE : Ses deux fils ont pris un autre chemin dont celui de la mode pour l'un puisqu'il s'agit du célèbre couturier Edouard Vermeulen, de la maison Natan. Ce dernier s'est néanmoins investi avec son cousin de la brasserie Omer Vander Ghinste* pour redonner un look à la bière.

Verstappen (*Kontich – Anvers*)

Elle produisait une bière de table.

Verstraeten (*Sinaai (Saint-Nicolas) – Flandre Orientale*)

Elle produisait la *Capoen*.

Vervifontaine (*Vervifontaine (Jalhay) – Liège : 1994 - ??*)

Le nom correspond au nom du village où était située la brasserie.

Cette microbrasserie a été fondée par Dominique Thonnard, brasseur amateur dans sa maison, qui installe son installation dans un ancien bâtiment de ferme situé à proximité du parc naturel des Hautes-Fagnes dont il extrait l'eau issue des tourbières.

Elle produisait la Bière du Lion, la Bière du Fagnard ainsi que la Hervoise et la gamme *Vervifontaine* (*bières classiques*) et une série de bières à étiquette. La production de certaines bières a été reprise par d'autres brasseries comme la *Hervoise* (*brasserie Grain d'Orge**).

Victoria (*Blaton (Bernissart) – Hainaut : 1910 – 1954*)

Elle produisait une Munich, une grisette et des stouts.

Victoria (*Ostende – Flandre Occidentale*)

Elle produisait une double brune.

Vieille Villers (*Liezele – Anvers : 1988 – 1992*)

Cette brasserie est née à la suite de la brasserie Van Assche**, a connu brève vie et a changé de nom en 1992 en devenant la brasserie Villers qui a été reprise quelques années tard par la brasserie Huyghe*. Elle produisait la *Vieille Villers*.

Vignette (La) (*Louvain – Brabant Flamand*)

Villers (*Liezele – Anvers : 1992 – 1999*) *: Voir Vieille Villers*

Villers-sur-Lesse (*Villers-sur-Lesse (Rochefort) – Namur*)

Les bâtiments situés 1, rue du Bief existent toujours.

Vita (*Elsegem (Wortegem-Petegem) – Flandre Orientale*)

Vivegnis (*Liège (Vivegnis) – Liège : 1892 - 1940*)

Cette brasserie située au 253, rue Vivegnis et anciennement initialement connue sous le nom de Lourtie** (*ou Lourtie Dor*) a été appelé Brasserie Vivegnis avant de devenir la brasserie Haecht, suite à son rachat par le groupe Haacht.

Elle brassait les bières *Tchéco* et *Vivegnis*.

Elle a fermé ses portes lorsqu'elle fut rachetée par le groupe Haacht*.

Actuellement propriété de la Ville de Liège, c'est une maison des associations depuis 2005.

ANECDOTE : Un de ses murs actuels se caractérise par une peinture murale représentant un verre de bière Haacht, témoin d'une ancienne publicité de 1950 qui a été restaurée en 2002.

Vlaamse Brouwerij (De) (*Lauwe (Menin) – Flandre Occidentale*)

Elle produisait l'*Oud Vlaanders*.

Voisin (Léon) (*Flobecq – Hainaut : 1880 - 1989*)

Cette ferme-brasserie-malterie fut fondée par Charles Voisin.

Son fils, Georges, lui succède en 1922, arrête la malterie et se lance dans la culture d'houblon en 1950.

Son fils, Léon reprend l'exploitation et arrête la production de houblon en 1974 suite à une faible rentabilité. A sa mort, la brasserie ferme ses portes à défaut de successeur.

Elle produisait principalement la *Saison Voisin*, la *Voisin Super* et la *Voisin Table* (*bière de table*).

A la fermeture, une partie du matériel est vendue à la brasserie des Géants**.

Vondel (*Meulebeke – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la Vondelbier.

Vooruit (*Gand – Flandre Orientale*)

Vraie-Nelen (*Anvers – Anvers*)

Elle produisait la *Dubbel Pils*.

Waimes (*Waimes – Liège*)

Elle produisait la *Eifel Pils*.

Wanderpepen (*Estinnes – Hainaut*)

Wantiez (*Elouges (Dour) – Hainaut*)

Warzée (*Baronville (Beauraing) – Namur : 1895 – 1908*)

Cette brasserie fondée et dirigée quelques années par N. Piret (*brasserie Piret*) a été reprise par Arthur Warzée qui l'exploite ainsi que sa veuve jusqu'à sa fermeture.

Warzée (*Wiesme (Beauraing) – Namur*)

Le bâtiment situé au 136, rue de Houyet a été transformé en habitation.

Waterloo ou Waterlot (*Bracquegnies (La Louvière) – Hainaut*)

Elle produisait une grande variété de bières dont notamment une kriek, une faro, une Export avec la butte du Lion de Waterloo sur l'étiquette, l'Ultra Wallonne, l'Ex-Ale, la Belge, la Royal St Vincent, la Champagnette, la Dor'ey Beer, la Frater's Stout et la Skouf Ale.

Wathelet (*Ensival (Verviers) – Liège*)

Watney

Ce groupe brassicole a racheté les brasseries Maes*, Van den Heuvel et Ixelberg avant d'être racheté par le groupe Alken Maes qui a repris la production du stout.

Wauters (*Kampenhout – Anvers : ?? - 1938*)

En 1938, elle est rachetée par René Smets qui a fondé la brasserie (De) Biertoren**.

Elle produisait principalement des bières à fermentation spontanée.

Wayens (*Vaucelles (Doische) – Namur*)

Wellens (*Lummen – Limbourg*)

Elle produisait principalement des bières de table.

Wéry-Gourmont (*Bouvignes-sur-Meuse (Dinant) : Namur : ?? – 1939*)

Cette brasserie a été créée par la famille Wéry frères et sœurs. Elle ferma ses portes en 1939.

Elle se trouvait à la rue d'En Haut.

Wielemans - Ceuppens (*Forest – Bruxelles : 1862 - 1988*)

Cette brasserie familiale industrielle a été fondée par Constance-Ide Wielemans-Ceuppens (I) qui rachète à son beau-frère, une gueuzerie et y produit du faro et une gueuze à partir de lambics achetés ailleurs. Ses produits sont livrés aux cafés de Bruxelles. En 1868, elle se lance dans le brassage et acquiert la brasserie Riche-Soyez** dans le bas des Marolles. Mais très vite, elle manque de place.

En 1875, ses trois fils, Prosper, André et Edouard Wielemans (II) reprennent le flambeau. En 1881, ils déménagent à la rue Van Volxem à Forest (*terrain marécageux*), près du chemin de fer où ils se raccordent. En 1886, ils créent après quelques séjours en Allemagne et en Autriche, une Munich, une Export, La Forst, et la Pils Wiels, vu son succès en Europe. Ils agrandissent la brasserie sur le site voisin de la Caisse d'Epargne (*nouvelle salle de brassage, centrale électrique*). Fin du 19ème siècle, elle est considérée comme la plus moderne d'Europe. Elle connait une interruption de production durant la guerre 14-18.

En 1918, Léon Wielemans (III) reprend l'affaire et la développe pour en faire la plus grande d'Europe (*5 000 hl/jour et plus de 1 000 ouvriers*). En 1921, il crée la première stout belge (*Stout CTS ou Crowned Trees Stout du nom des arbres couronnées, symbole de la ville de Forest*) qui disparait dans les années 1960 et en 1926, il crée la Scotch CTS qui existe toujours. En 1931, une nouvelle tour créée par Adrien Blomme et appelée Tour Wielemans par les riverains, voit le jour. Il rachète un certain nombre de brasseries dont celle de Marly** où il produit La Marine (*fermentation haute*) et stocke le malt pour tout le groupe.

Après la Deuxième Guerre mondiale, Claude et Eric (IV) assurent la relève et s'attaquent aux pays européens (*France, Allemagne*). Bien que 8ème brasserie belge toujours attirées par une expansion, ils sont rachetés par le groupe Artois en 1978 qui les délocalise. Elle a produit durant un temps relativement court, les bières d'abbaye Tongerlo*.

En 1981, l'arrière-petit-fils de Prosper, Th. Rotthier (V) devient directeur général de la brasserie et doit fermer l'entreprise en 1988.

Entre 1993 et 2015, certains bâtiments de l'ancienne brasserie (*salles de brassage, salle des machines et bureaux*) et appareils sont rénovés et intégrés dans le centre d'art contemporain bruxellois, le Wiels

Wieze *: Voir brasserie Van Roy*

Wieze (De) (*Rumbeke (Roulers) – Flandre Occidentale*)

Elle a produit la *Kloek-Bier*.

Willems (*Wambeek – Brabant Flamand : ?? - 1936*)

Cette brasserie, concurrente de la brasserie De Troch* a fermé ses portes au décès du patron et bourgmestre du village, Lode Willems.

Wilmot (*Hanzinelle (Florennes) – Namur : < 1883 - 1902*)

Wincqz (*Ath – Hainaut : 1899 - 1954*)

Elle produisait une blonde, une double blonde, une saison et la *Goliath Beer*.

Winderickx (*Dworp – Brabant Flamand : xx - 1968*)

Cette brasserie - papeterie a été rachetée par le groupe Brasseries Unies avant de passer dans le giron du groupe Belle-Vue qui la ferma en 1969.

Elle produisait des bières à fermentation spontanée.

ANECDOTE : Un des membres de la gueuzerie Hanssens*, Theo Hanssens, y a été formé et se fournissait en lambic.

Witches Brewery (*Flobecq - Hainaut : 2016 - 2017*)

Cette brasserie était le fruit d'un partenariat entre Erwin De Keyser, riche flamand et John Christian Kavakure, expert brassicole d'origine burundaise. Cependant, après un an, Erwin a décidé de délocaliser la production en Flandres et de licencier le brasseur.

Elle produisait la Free Moon (*bière sans sucre*) et la Texcuus (*ambrée*). Un projet de bière à la banane (*Banaqueen*) était en cours.

Wodon – Hoogen (*Salzinnes (Namur) – Namur*)

Cette brasserie a été exploitée par la famille Wodon-Hoogen.

Elle produisait différentes bières classiques.

Zeeberg (*Alost – Flandre Orientale : 1861 - 1975*)

Cette grande brasserie a été fondée par August Van der Schueren, marchand de bières. En 1936, elle fusionne avec la brasserie Burny** Frères d'Alost.

Elle a été acquise par le groupe Artois**, via la brasserie Chevalier Marin** en 1977.

Elle produisait une très grande diversité de bières dont la série *Zeeberg*, la *Bergenbier* (*lager de luxe et bière phare de la brasserie*), l'*Anchor Ale Speciale*, la *B 41*, la *B44*, la *Meilleure Abeille Aigle*, une série de Bock dont la *Bock Triple d'Alost* ainsi que des bières à fermentation spontanée (*lambics, gueuze et faro*) et la *Tembo* (*Congo*).

ANECDOTE : AB Inbev utilise toujours le nom de Bergenbier et l'illustration de l'étiquette en Roumanie.

Les bâtiments dont le hangar d'art déco ont presque tous été démolis pour laisser place à une usine chimique (*Tereos*) ou la construction du pont du Zeeberg sur la Dendre.

Zwaan (De) (*Lauwe (Menin) – Flandre Occidentale*)

Elle produisait la *Luxor-Pils*.

7. Europe et Russie (*hors Belgique*)

Il existe trois grandes zones géographiques en Europe aux bières et dénominations spécifiques : L'Europe de l'Est (*Allemagne, Autriche, Tchéquie, …*), la Belgique (*voir chapitre 6.*) et l'Europe anglophone (*Angleterre, Irlande, Ecosse, Pays de Galles*).

Les autres pays européens subissent les différentes influences des trois zones géographiques principales bien que certains pays tels l'Italie se démarque également.

7.1 Allemagne, Tchéquie et pays avoisinants (*Autriche et Pays de l'Est*)

Cette grande zone géographique est caractérisée par la prédominance des bières à fermentation basse faiblement alcoolisées (< *6 % alc. vol.*) ou **Lager** sous des formes et couleurs variées. A côté de cela, se trouvent les bières de froment ou blé et les bocks (*bières moyennement à très alcoolisées*) qui peuvent être à fermentation basse ou haute.

Toutefois, la diversité des bières est relativement limitée en raison de la loi sur la Pureté (*Rheinheitsgebot*) en Allemagne qui n'autorise que 4 ingrédients.

Les bières foncées sont présentes localement, principalement dans le Sud de l'Allemagne et en Autriche.

Deux grands types de bières de froment dominent en Allemagne et pays environnants : La Weissbier est plutôt prédominante en Allemagne du Nord alors que la Weizenbier domine en Bavière.

REMARQUE : En Bavière, le terme Weizen (*froment*) est phonétiquement proche du terme Weiβ (*blanche*) ; d'où l'association fréquente du terme Weiβbier (*bière claire*) pour qualifier ce type de bière en raison de sa couleur claire présente en surface en fin de fermentation.

7.1.1 Allemagne

L'Allemagne est un des pays de la bière. Elle produit de l'ordre de 80 millions d'hectolitres par an (*soit le plus grand producteur européen*) répartis à travers 1 500 brasseries dont la moitié se trouve en Bavière, ancien pays indépendant. Sa consommation (*107 l/an/hab.*) est une des plus élevées dans le monde. L'annuelle fête de la bière de Munich ("*Oktoberfest*") qui célèbre la nouvelle saison de brassage, écoule à elle seule 6 millions de litres. A Stuttgart, il y a un équivalent, la Canstatter Wasen.

Ce pays a également influencé fortement l'histoire de la bière car depuis des milliers d'années, des tribus initialement nomades devenues par la suite sédentaire ont produit de la cervoise sans laisser de traces écrites. On a retrouvé les plus anciens vestiges de brassage de bière (*bière noire*) dans le monde à Bad Köstritz (*ex RDA*) qui date de 800 av J.-C. La plus ancienne trace écrite remonte à 736 où on retrouve une mention de la plus ancienne livraison de cervoise depuis Geisenfeld (*Bavière*) vers l'abbaye de Saint-Gall (*Suisse*).

Au Moyen Âge, comme partout en Gaule, la cervoise est produite, soit par des privés, soit par les moines. Or, vu le bénéfice important lié à cette activité florissante, les autorités ecclésiastiques et politiques (*villes, land*) imposent des droits, comme le droit du gruyt, voire s'accaparent les brasseries en les "nationalisant" souvent sous forme de *Hofbräuhaus*. Beaucoup d'entre elles existent toujours et sont souvent dirigés par l'état comme la München Hofbräuhaus qui est dirigée par l'état de Bavière. Cette dernière brasserie royale a été à l'avant-garde du brassage de deux grands types de bières : la Bock et la Weizenbier (*voir ci-dessous*).

Au niveau des bières d'abbayes, il existe encore une dizaine d'abbayes allemandes qui produisent de la bière. Mais contrairement à la Belgique (*cas des Trappistes*), elles ne produisent que des bières classiques avec toutefois un degré d'alcool plus important. La plus ancienne brasserie d'abbaye dans le monde est l'abbaye bénédictine de *Weihenstephan*, près de Munich, qui aurait été fondée en 1040, alors que les bénédictines cultivaient le houblon dès 768 (*mais pour quels usages ??*). Elle abrite actuellement un musée et un institut de recherche et de formation de réputation mondiale consacrés à la bière.

Au 13 et 14èmes siècles, si chaque ville ou land (*Brême, Hanovre, Hambourg, Düsseldorf, Dortmund, …*) dispose de ses propres bières et brasseries. Quatre villes constituent néanmoins d'importants centres brassicoles au niveau de l'Europe, voire du monde : et Brême jusqu'en 1300 où elle se fait surpasser par les villes suivantes. Einbeck et Hambourg (*Basse-Saxe*) sont des villes hanséatiques (*commerce du lin*) qui développent également des gildes et corporations. Einbeck est allé jusqu'à avoir près de 700 brasseries dont un grand nombre appartenaient à des particuliers (*seule ville donnant à tous les citoyens le droit de faire leur propre fournée de bière en échange de taxes*). Munich (*Bavière*) est la quatrième ville située plus à l'intérieur des terres. Il existait également des contrôles sur la qualité et le contenu de la bière et des amendes associées pour ceux qui ne respectaient pas les conditions.

La bière produite à l'époque est une bière élaborée avec du malt d'orge ; du froment et une bonne dose de grut (*absence de houblon*). Sa couleur a varié avec le temps passant du rouge (*1233*) au blanc (*1350*) et finalement au doré (*1374*).

Les brasseurs bavarois sont les premiers à utiliser vers 1500, la fermentation basse pour produire des bières brunes.

En 1487, le duc Albrecht IV de Bavière édicte une loi concernant les matières premières pouvant entrer dans la composition de la bière car auparavant, les brasseurs utilisaient n'importe quels ingrédients comme l'avoine, le pois, des lentilles, différentes plantes et des herbes amères.

En 1516, l'Electeur et duc Guillaume IV de Bavière, criblé de dettes à la suite de ses nombreuses campagnes militaires, s'inspire de la loi d'Albrecht IV et promulgue dans son Land, la **Loi Bavaroise de la Pureté** ("*Bayerische Reinheitsgebot*" – *terme apparu officiellement en 1918*) afin de promouvoir la renommée des bières bavaroises et ainsi faire rentrer de l'argent issu de cette activité florissante, vu l'absence de taxe sur le houblon. Cette loi n'autorise initialement que trois ingrédients : l'orge malté, l'eau et le houblon (*les bières étrangères sont souvent jugées comme chimiques car elles contiennent des additifs*) et les brasseurs ne peuvent produire que des bières à fermentation basse. A l'époque, la levure n'était pas réellement connue et n'était donc pas autorisée. Quant au blé ou froment, son emploi est interdit dans un premier temps, notamment en période de faible récolte bien que le Duc en personne a poursuivi la production de bière de froment dans sa propre brasserie. Seule, la noblesse peut boire de la bière de froment. Ainsi, la bière de froment ne peut être brassée que dans les brasseries de la famille royale bavaroise jusqu'en 1872. A cette date, il est autorisé pour les brasseries privées d'employer du malt sans en préciser la nature et si de la levure à fermentation haute est utilisée, l'emploi de sucre n'étant autorisé qu'en 1952. Elle a surtout permis de limiter l'importation des bières étrangères en Bavière et plus tard, en Allemagne de l'Ouest (*1906 : La Bavière a exigé l'application de cette loi à toute l'Allemagne comme condition d'incorporation de la Bavière à l'Allemagne*), faisant ainsi disparaitre certaines bières locales. Deux pays (*Norvège et Suisse*) ont adopté une loi similaire avant qu'elle ne soit invalidé en 1987 par le Conseil Européen et la Cour de La Haye car elle entravait la libre circulation des biens et des personnes, suite à une demande de la brasserie alsacienne Fischer. Cette loi est toujours très influente actuellement dans la production des bières allemandes puisque la majorité d'entre elles ont poursuivi leurs productions avec ces 3 ou 4 ingrédients. Cela a comme conséquence une plus faible diversité dans le type, le goût et les aromes des bières.

Le 19ème siècle constitue également une période florissante dans le secteur de la bière en Bavière avec les travaux et collaborations internationales de Gabriel Seldmayr (*1820 – 1850*) et sa brasserie Spatenbräu fut la première à utiliser une machine à vapeur et un dispositif de réfrigération (*collaboration avec Carl von Linde*). Il collabore également avec Pasteur pour mieux comprendre la fermentation et est un des acteurs majeurs dans le développement des bières à basse fermentation (*bien que ne l'ayant pas découvert*).

Contrairement à de nombreux pays européens et autres, l'Allemagne n'a pas connu de réduction importante du nombre de ses brasseries durant la moitié du 20ème siècle. Le nombre s'est stabilisé à 1 400 brasseries.

Actuellement, bien que la production de bières soit très locale, voire régionale et qu'il y ait peu d'importation et d'exportation à l'exception de quelques marques, l'Allemagne se caractérise par un important développement de microbrasseries qui ont tendance à apparaître dans les villes, les campagnes étant fidèles à la lager blonde. Toutefois, ces microbrasseries innovent peu et ont tendance à reproduire les classiques allemandes.

Dans le passé et encore actuellement, les bières allemandes courantes sont classées selon leur densité en quatre familles : la *Einfachbier* (*< 7° Balling*) et la *Schankbier* (*7-8° Balling ou 2-3 % alc. poids*) regroupent les bières faibles, la *Vollbier* (*11 – 14° Balling ou 3,5-4,5 % alc. poids*) regroupe les bières ordinaires et la *Starkbier* (*théoriquement < 16° Balling et < 5 % alc. poids mais en réalité plus*).

Les spécificités des bières allemandes sont les suivantes. Il s'agit majoritairement (*2/3 de la production*) de lagers peu alcoolisés contenant uniquement du malt. A côté de cela, les bières de froment (*weizebier et weissbier*) de coloration variable représente 1/3 de la production. Enfin, on retrouve minoritairement les bocks (bières plus alcoolisées) et quelques bières locales. Les bières du Nord de l'Allemagne sont souvent plus claires et plus amères car elles contiennent d'importantes quantités de houblons amérisants locaux que les bières du Sud qui sont plus foncées. Les bières de l'ancienne Allemagne de l'Est sont similaires aux bières de l'Allemagne de l'Ouest avec quelques différences et la présence de Porter qui n'existe pas en Allemagne de l'Ouest. Pendant longtemps, seules les bières destinées à l'exportation étaient pasteurisées. L'aspérule odorante est traditionnellement utilisé comme source de sucre sous forme de sirop.

L'allemand boit sa bière à tout moment de la journée et pour de nombreuses occasions dans des chopes en verre ou en grès (*pratiquement disparues*) souvent de contenance importante comme la halbe (*50 cl*) ou la mass (*1l*). Ces contenants ont été longtemps les seuls verres normaux en Bavière. Des contenus de 40 cl sont également présents pour des bières particulières. Le bock désigne le verre de 25 cl.

Une des particularités d'Allemagne du Sud liées à la bière est la présence de nombreux biergartens (*endroits calmes en plein air et souvent ombragés*) et les bierhalles (*endroits plus animés avec orchestres et danses*) où les allemands aiment déguster leurs bières. A l'origine, au 16ème siècle, les Biergarten faisaient référence aux caves souterrinnes recouvertes de graviers où les bières étaient gardées fraiches en été

Il existe un certaine nombre de bières allemandes locales comme la Bönnsh (*Bonn*), la Broyhan (*Hannovre*), la Dortmund Export (*Dortmund*), la Düsseldorfer Alt (*Düsseldorf*), la Kölsch (*Cologne*), la Leipziger Gose (*Leipzig*), la Sticke-Alt ou la Rauchbier (*Bamberg*). Ces bières sont décrites dans le chapitre 5.4.

L'événement lié à la bière le plus célèbre est l'Oktoberfest de Munich qui en réalité, se produit principalement en septembre entre deux dates bien fixes, soit entre le premier samedi de la deuxième quinzaine de septembre à midi exacte et le premier dimanche d'octobre, sauf si celui-ci est le 1er ou le 2 octobre. Dans ce cas, la fête est prolongée jusqu'au 3 octobre. Cette fête foraine qui s'étale sur 42 hectares attire de l'ordre de 6 millions de personnes dont des bavarois et des étrangers (*peu d'allemands issus des autres lands, soit 9 % des visiteurs qui préfèrent célébrer cette fête dans leur région*) qui soulèvent des chopes de 50 cl à 1 litres et consomment de l'ordre de 60 à 70 000 hectolitres, soit un litre par personne. Les 6 brasseries officielles (*Augustiner*, Hacker-Pschorr*, Hofbräu Munchen*, Löwenbräu*, Paulaner* et Spaten**) dressent d'importantes tentes.

ANECDOTE : Traditionnellement, à midi tout juste du premier jour, le maire de Munich met le premier tonneau en perce avec la phrase magique "*O'Zapft is !*" (*en dialecte bavarois, cela veut dire "le tonneau est percé" ou "la bière est tirée"*). L'opération de perce consiste à enfoncer le robinet dans le tonneau avec un marteau. Le nombre de coups nécessaire est calculé. Par la suite, la même opération de perce est fait par chaque maître brasseur dans chaque tente.

Aecht ou AC Nürnberg

- Kellerbier (*5,5 % alc. vol.*) : Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est houblonné. En bouche, elle est peu amère avec un arôme houblonné.

Aecht Schlenkerla (*Bamberg – Bavière : 1405/ 1877*)

Cette brasserie familiale a été rachetée par Andreas Graser en 1877 qui lui donne son nom actuelle. Ses héritiers gèrent toujours la brasserie et l'auberge.

ANECDOTE : Le terme Schlenkerla qui signifie en vieux allemand "*Ne pas aller tout droit ou démarche claudicante*" fait référence au fait qu'Andreas Graser se serait blessé la jambe à la chute d'un tonneau ; ce qui l'aurait obligé de marcher de travers. Finalement, la brasserie a été nommée d'après sa démarche particulière.

Ce café - brasserie familiale située dans un ancien couvent dominicain du 14ème siècle est connue pour ses rauchbiers (*bières fumées*). Elle possède sa propre malterie.

Actuellement, c'est la sixième génération qui dirige la brasserie.

- Oak Smoke : Rauchbier fumée au bois de chêne.
- Rauchbier Märzen (*5,2 % alc. vol. - 1678*) : Rauchbier élaborée avec du malt fumé au feu de bois de hêtre séché durant 3 ans, deux houblons (*Hallertauer et Magnum*) et de la levure Lager. La robe éclatante est brune et la mousse est couleur crème. Le nez intense est fumé (*saucisse fumée*), grillé et caramel. En bouche, elle est velouté, sèche et amère avec des arômes fumé, grillé, tourbé et caramel. La finale est longue, sèche, amère et terreuse. Elle se boit tempérée (*10°C*). Elle est servie à partir de vieux fûts en bois dans les salles de la brasserie Schlenkerla située au centre de la ville.
- Rauchbier Urbock (*6,5 % alc. vol.*) : Bock fumée. Sa robe est brune. Le nez est fumé et torréfié. En bouche, elle est sèche avec des arômes torréfiés et fumée. La finale est sucrée.

Airbräu (*Munich – Bavière : 2004*)

Le nom fait référence au fait que la brasserie est située entre deux terminaux de l'aéroport de Munich.

Ce brewpub a été lancé en même temps que le terminal 2 de l'aéroport de Munich. Il est équipé d'un café où trônent les deux cuves de brassage, ainsi que d'un beer garden.

Le nom des bières fait référence à des termes liés au ciel.

- Fliegerquell (*5,2 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe opaque est jaune paille. En bouche, elle est sèche.
- Kumulus (*5,4 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe pétillante est jaune paille. En bouche, elle est pleine.

Aktien (*Kaufbeuren – Bavière : 13ème siècle*)

Le premier document écrit concernant l'histoire de la brasserie remonte à 1308. Il s'agit d'un acte d'héritage où un certain Heinrich le Twinger hérite de l'hôpital du Saint-Esprit de la ville ainsi que de la brasserie atténante.

En 1807, une cave à bière est construite à l'emplacement de la brasserie actuelle. Au début du 20ème siécle, elle fusionne avec une autre brasserie (*Löwen-Brauerei E. Wiedemann*) avant d'acquérir une autre brasserie à la fin des années 1920 (*Lammbrauerei Aktiengesellschaft à Mindelheim*).

En 1958, elle commence à produire des boissons sans alcool.

En 1997, elle rachète son dernier concurrent local, la Rosen-Brauerei. Le début des années 2000 se traduit par de nombreux changements de direction et d'actionnaires suite à d'importantes pertes financières.

En 2013, l'activité brassicole est reprise par la société d'exploitation ABK d'Aktienbrauerei Kaufbeuren et passe totalement en 2017, sous la société d'investissement du milliardaire américain John Paul DeJoria,

Elle brasse des bières allemandes en respectant le Reinheitsgebot ainsi qu'une limonade (*Spezi*), une eau pétillante et des jus de fruits (*Leo*).

- Buronator : Bock.
- Fendt Dieselrossöl (*5,9 % alc. vol.*) : Märzen. En bouche, elle est légèrement amère.
- Naturtrübes Kellerbier (*5,1 % alc. vol.*) : Kellerbier non filtrée. Sa robe est légèrement trouble. En bouche, elle est sucrée.

Allersheim (*Holzminden – Basse Saxe : 1854*)

Cette brasserie a été fondée par Otto Baumgarten en complément de son activité agricole qui lui fournissait les céréales. Les bières sont distribuées localement.

- Blue Moon (*1,9 % alc. vol.*) : Mélange de bière et de cola sans sucre ajouté.
- Landbier (*5 % alc. vol.*) : Pilsner élaborée avec du malt foncé. En bouche, elle est douce avec un arôme malté marqué.

Alpirsbach (*Alpirsbarch – Bade-Wurtemberg*)

Cette ancienne brasserie a été relancée par Johann Gottfried Glauner à la suite de la construction de la ligne ferroviaire amenant de nombreux touristes à Alpirsbarch, situé en Forêt-Noire.

Actuellement, c'est la quatrième génération qui gère la brasserie.

- Kleiner Mönch (*5,2 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est blonde. En bouche, elle est pleine avec un arôme caramel.
- Schwarzes Pils (*4,9 % alc. vol.*) : Pils noire. Sa robe est rouge-brun. En bouche, elle livre un arôme torréfié.

Altöttinger (*Altöttinger – Bavière : 1890*)

Cette brasserie industrielle familiale située dans une ville de pèlerinage, a été rachetée ainsi que le restaurant associé par Georg Hell à la veuve Kathi Ernst afin de pouvoir abreuver les pèlerins. Il dirige la brasserie avec son épouse *Christine*.

En 1922, leurs enfants, Georg et Elisabeth Hell (II) reprennent les affaires.

En 1945, Georg Hell III dirige la brasserie et le restaurant. Il crée en 1948, l'Altöttinger Dultmärzen.

En 1991, Georg Hell IV reprend les affaires avec sa femme Simone et également l'organisation du festival Altöttinger Hofdult.

En 2016, Georg Hell V reprend les affaires.

Elle produit des bières typiques allemandes en utilisant les houblons les plus fins et les meilleurs malts allemands.

- Bayerische Dunkel (*5,2 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe est brune. En bouche, elle offre un arôme torréfié. La finale est longue.
- Dultmärzen (*1948*) : Cette bière est servie à partir de tonneaux en bois traditionnels.
- Kirta Dunkel (*5,0 % alc. vol.: 1975*) : Dunkel. En bouche, elle livre des arômes torréfiés
- Fein-Herb (*5 % alc.vol.*) : Lager élaborée avec les meilleurs malts allemands. En bouche, elle est sèche.

Ambräusianum (*Bamberg – Bavière : 2004*)

Brewpub

Andechs Klosterbrauerei (*Andechs – Bavière : 1455*)

Les moins bénédictins d'Andechs, site de pèlerinage de montagne ont commencé à produire de la bière en 1455. Elle a été restaurée en 1972 et a une production internationale.

- Bergbock Hell (*7 % alc. vol.*) : Bock. En bouche, elle est pleine et douce.
- Doppelbock Dunkel (*7 % alc. vol.*) : Doppelbock. Sa robe est foncée. En bouche, elle livre un arôme torréfié unique. La finale est houblonnée. C'est la bière la plus connue de la brasserie.

Ankerbräu Nördlingen (*Nordlingen – Bavière*)

Le symbole de l'ancre (*Anker en allemand*) était le symbole d'une gasthaus pour signaler sa présence aux voyageurs et est situé près de l'enceinte fortifiée de Nördlingen.

Cette brasserie dont les origines remontent à 1608 à l'occasion d'une fête, a été achetée par la famille Grandel à la fin du 19ème siècle.

En 2016, la brasserie familiale décide d'arrêter la production pour des raisons économiques. Elle est rachetée par la Fürst Wallerstein Brauhaus Gmbh*

Elle utilise l'eau du Ries et des houblons de Spalt.

- Dunkel – Export : Export.
- Edel-Tropfen : Export.
- Kirchweihbier : Bière fruitée élaborée avec des cerises.
- Lager Hell (*5 % alc. vol.*) : Helles. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est pleine.
- Nördlinger Mess'bier : Elle est brassée pour la Nördlinger Messe
- Nördlinger Premium Pils (*4,7 % alc. vol.*) : German pilsner. Le nez est floral. En bouche, elle est effervescente et légèrement amère avec un arôme floral.
- Nördlinger Weihnachts-Festbier : Saison.
- Original Radler : Radler.
- Rieser Hefe-Weizen : Weizenbier.
- Rieser Kristall-Weizen : Weizenbier.
- Rieser Light-Weizen : Weizenbier.
- Rieser Russ'n : Radler.

Arcobräu (*Moos – Bavière : 1567*)

La brasserie *Scholssbrauerei Moos* (*brasserie du château de Moos*) a été fondée par Warmund Graf von Preysing. Le château et la brasserie appartiennent aux comtes d'Arco-Zinneberg.

En 2003, le comte Riprand d'Arco-Zinneberg reprend la brasserie en 2003, par héritage.

ANECDOTE : Le blason figurant sur les bouteilles est celui des comtes d'Arco. Il représente l'aigle à deux têtes qui a été décerné par l'empereur Sigismond ainsi que le titre de comte héréditaire à la famille Arco en 1415. Cette famille originaire d'Italie s'est installée en Bavière au 18ème siècle. En 2004, le comte a commercialisé personnellement ses bières aux USA.

Cette brasserie industrielle (*160 000 hl*) est le résultat de plusieurs fusions avec des brasseries familiales qui ont eu lieu jusqu'en 1995.

ANECDOTE : En 2010, une dispute éclate entre la brasserie et la ville proche de Deggendorf en ce qui concerne l'ajout d'une tente supplémentaire lors de la Volksfest. Cette dispute dégénère en accusations de corruption contre les élus locaux. Cela a été qualifié de "Bierkrieg ("*guerre de la bière*") par les médias locaux. Cette guerre s'est terminé en 2011.

- Mooser Liesl : Helles. C'est la bière phare de la brasserie.

ANECDOTE : Le nom signifie Liesl from Moos, Liesl est le diminutif gentil de Lieselotte ou d'Elisabeth, un prénom courant.

- Schloss Hell (*4,9 % alc. vol.*) : Helles. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce et pleine.
- Urfass (*5,2 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec des épices. En bouche, elle est légèrement plus amère que la Scholl Hess avec des arômes épicés.

Auerbräu (*Rosenheim – Bavière : 1889*)

Cette brasserie a été fondée par Johann Auer après avoir acheté plusieurs brasseries familiales. Il a par la suite poursuivi ses achats de nombreuses parcelles de terres et de petites brasseries autour de la ville de Rosenheim.

ANECDOTE : L'animal symbole de la brasserie est le tétras des bruyères.

Actuellement, elle est dirigée par Dirk Steinebach et Thomas Frank.

Elle utilise de l'eau provenant d'un puit à 120 m de profondeur. Le temps de garde peut durer jusqu'à 6 semaines. Elle produit les gammes Johann Auer et 111.

- (Bajuware) Dunkel (*5,5 % alc. vol.*) : Dunkel. En bouche, elle est pleine avec des arômes maltés.
- Hefe Weiβbier (*5,5 % alc. vol.*) : Weiβbier. Sa robe est or.
- Helles (*4,9 % alc. vol.*) : Helles. Sa robe est jaune paille.
- Herbstfest-Märzen (*5,6 % alc. vol.*) : Märzen.
- Leiche Weiβe (*2,9 % alc. vol.*) : Weiβbier peu alcoolisée.

- Pils (*5 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est jaune paille.
- Weizenbock (*7 % alc. vol.*) : Weizenbock élaborée avec des épices. En bouche, elle livre des arômes épicés.

Augustiner Bräu München (*Munich – Bavière : 1328*)

Cette brasserie familiale a été en réalité fondée par les moines ermites Augustins provenant de Monaco qui ont créé en 1294, un monastère à Munich. Pour subvenir à leurs besoins, ils développent une brasserie dont la première mention date de 1328. A l'époque, elle fournit les autorités en bières brunes jusqu'en 1589, année où ces autorités décident de créer leur propre brasserie.

En 1803, les moines sont obligés de quitter l'abbaye car le monastère est confisqué par l'Etat mais la brasserie poursuit son activité d'abord sous le contrôle de l'état avant d'être privatisée par la famille Wagner. Les autres bâtiments sont transformés en activités d'état (*salle de péage et justice*).

En 1829, Anton et Thérèse Wagner (I), brasseurs de Freissing (*Nord de Munich*), achètent la brasserie et augmentent la production en acquérant deux caves (*1840 et 1857*) et en s'équipant d'une machine à vapeur (*1852*).

Le fils, Joseph Wagner (II) reprend la brasserie à la mort de sa mère en 1858. Il acquiert une troisième cave (*1862*). En 1883, la brasserie déménage dans une plus grande installation sur la Landsbergstrasse alors que le restaurant sur la Neuhaustrasse reste ouvert.

ANECDOTE : Les lettres JW présentes sur l'étiquette sont les initiales de Joseph Wagner.

Une partie des installations est détruite durant la Deuxième Guerre mondiale. La brasserie est reconstruite et rénovée en 1971.

En 1996, la dernière descendante, Edith Haberland-Wagner lègue ses parts à la fondation qu'elle a créé. Celle-ci détient 51 % de la brasserie.

En 2013, elle ouvre l'Augustiner Klosterwirt ("*taverne du monastère des Augustins*") exactement à son endroit d'origine, à savoir le monastère même.

Elle produit toujours sur son site initial, dispose de sa propre malterie et fait partie des six brasseurs officiels de la Fête de la Bière à Munich. C'est par contre la seule qui verse la bière à partir de tonneaux lors de l'événement.

ANECDOTE : Cette brasserie qui est la plus ancienne de Munich, ne fait aucune campagne publicitaire mais vit de par sa réputation.

- Dunkel (*5,6 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe brillante est foncée (*68 EBC*). Le nez est faible. En bouche, elle est peu amère avec un arôme épicé. La finale est faible.
- Edelstoff (*5,6 % alc. vol. : 1925*). Helles Export Helles. Sa robe limpide est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est malté (*pain frais*), miellé (*acacia*) et herbacé. En bouche, elle est moyenne, douce et moyennement amère avec un arôme malté. La finale est peu amère et maltée. Elle était destinée initialement uniquement à l'exportation.
- Heller Bock (*7 % alc. vol.*) : Helles Bock. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est pleine.
- Lagerbier Hell (*5,2 % alc. vol.*) : Munich Helles. Sa robe est jaune pâle (*4 EBC*). Le nez est malté, houblonné, épicé et fruité. En bouche, elle est aqueuse avec des arômes floral, fruité (*citron*) et épicé. La finale est légèrement amère.
- Maximator (*7,5 % alc. vol. : 1950*) : Doppelbock. Sa robe est foncée (*65 EBC*).
- Pils (*5,6 % alc. vol. : 1963*) : Pils allemande. Sa robe brillante est jaune paille (*5 EBC*). Le nez faible est houblonné. En bouche, elle est pétillante et amère avec un arôme houblonné.
- Weißbier (*5,4 % alc. vol. : 1986*) : Weizenbier vieillie dans les caves de l'abbaye. Sa robe trouble est ambré clair. En bouche, elle est pleine et acidulée avec un arôme épicé. La finale est légèrement amère.
- Wiesn-Edelstoff Oktoberfest Bier (*6 % alc. vol. : 1953*) : Märzen. Sa robe est or.

Au Hallertau (Schlossbrauerei) (*Au in der Hallertau – Bavière : 1590 et 1846*)

Cette brasserie du château implantée dans une des plus grandes régions de production d'houblon au monde, a été fondée par le seigneur du château, le baron von Thurn qui a nommé le maître brasseur Schweiger.

Depuis 1846, elle appartient aux comtes Beck von Peccoz.

Michael Beck von Peccoz (VI) dirige actuellement la brasserie.

- Auer Helles (*4,9 % alc. vol.*) : Helles élaborée avec des houblons locaux.
- Eiskeller : Kellerbier.
- Holledauer Leichtes (*3,3 % alc. vol.*) : Weissbier légère. Sa robe trouble est jaune paille. En bouche, elle est légèrement effervescente. La finale est légèrement amère.

- Hopfengold (*5 % alc. vol.*) : Export. Sa robe est blonde. En bouche, elle est pleine et légèrement amère avec des arômes maltés et houblonnés. La finale est légèrement sucrée.
- Hopfull : Pale Ale.

Ayinger Brauerei (*Aying – Bavière : 1878*)

Cette brasserie familiale (*100 000 hl*) a été fondée par Johann Liebhard et son père Peter dans le domaine agricole familiale. En 1897, il rachète une autre brasserie d'Aying.

C'est la septième génération Inselkammer qui gère actuellement la brasserie

La brasserie a déménagé en 1999 dans une structure plus grande.

Elle produit une quinzaine de bières, de l'eau minérale et plusieurs boissons non alcoolisées sous la gamme *Frucade*.

- Altbairisch Dunkel (*5 % alc. vol.*) : Dunkel contenant peu d'houblon et filtrée. Sa robe est brun doré. En bouche, elle est chaleureuse avec un arôme torréfié (*café*).
- Altbairisch Dunkel unfiltriet (*5 % alc. vol. : 2018*) : Dunkel non filtrée. Sa robe est trouble. Elle a été créée pour les 140 ans de la brasserie.
- Bairisch Pils (*5,3 % alc. vol.*) : Pils allemande élaborée avec du houblon *Hallertau*. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est pétillante, douce et amère avec un arôme floral.
- Bräuweisse (*5,1 % alc.vol.*) : Weizenbier non filtrée. Sa robe trouble est claire. En bouche, elle est pétillante, douce et peu amère avec des arômes floraux et fruité (*banane*).
- Celebrator (*6,7 % alc. vol.*) : Doppelbock. Sa robe est noire et sa mousse est rousse. Le nez complexe est caramel, torréfié (*café et chocolat*) et fruité (*fruits secs*). En bouche, elle est douce avec des arômes maltés (*pain et caramel*) et une note fumée. La finale est sèche, amère et fumée.

ANECDOTE : Chaque bouteille est accompagné d'une petite chèvre en plastique.

- Frühlingsbier (*5,5 % alc. vol.*) : Saison non filtrée. Sa robe est trouble. En bouche, elle est amère avec un arôme floral.
- Jahrhundert Bier (*5,5 % alc. vol. : 1978*) : Blonde réalisée avec du miel. Sa robe est dorée. Le nez est floral (*levure*) avec une note miellée. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes terreux, floraux, épicés et miellé. Elle a été créée à l'occasion du centenaire de la brasserie.
- Kellerbier (*4,9 % alc. vol.*) : Kellerbier non filtrée. Sa robe trouble est claire. En bouche, elle est riche et moyennement amère.
- Kirtabier (*5,8 % alc. vol.*) : Mélange de Marzbier et d'Export ayant subi une double décoction et non filtrée. Sa robe est brune. En bouche, elle est amère avec des arômes maltés.
- Lager Hell (*4,9 % alc. vol.*) : Helles. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est moelleuse avec une note maltée.
- Leichte Bräuweisse (*3,2 % alc. vol.*) : Weizenbier légère non filtrée. Sa robe est trouble. En bouche, elle est onctueuse.
- Urweise (*5,8 % alc. vol.*) : Ur- Dunkelweizenbier élaborée avec du malt torréfié et du froment. Sa robe trouble est ambrée. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes levuré et malté.
- Weizenbock (*7,1 % alc. vol.*) : Weizenbock. Sa robe est dorée. En bouche, elle est douce, légèrement acidulée et peu amère avec un arôme de blé. Elle est disponible uniquement en hiver.
- Winterbock : Winter Bock. Sa robe est foncée.

Badische Staatsbrauerei Rothaus (*Rothaus (Grafenhausen) – Bade-Wurtemberg : 1791*)

Cette brasserie d'Etat a été fondée par le Prince-abbé de l'abbaye de Sankt-Blasien (*Forêt-Noire*) afin d'encourager le développement économique de la région. En 1806, la propriété est transférée aux mains du Grand-Duché de Bade jusqu'à son abolition en 1918. Elle devient alors une brasserie d'Etat.

Elle est détruite durant le Deuxième Guerre mondiale.

Dans les années 1990, elle connait une forte croissance de ses ventes suite à un développement de son marché à l'extérieur de l'état de Bade-Wurtemberg.

Elle produit des bières de style allemande.

ANECDOTE : Elle commercialise une partie de sa production en bouteille de 33 cl qu'elle dénomme Zäpfle qui signifie "*petite pomme de pin*" en référence à la Forêt-Noire où se situe la brasserie. De plus, l'étiquette des bouteilles montrent une jeune femme blonde en tenue traditionnelle appelée Birgit Kraft. Ce nom est un calembour dans le dialecte alémanique qui signifie Bier git Kraft ("*la bière donne de la force*").

- Rothaus Hefeweizen ou Hefeweizen Zäpfle : Hefeweizenbier refermentée en bouteille. Sa robe trouble est pâle.
- Rothaus Pils ou Rothaus Tannenzäpfle (*1956*) : Pils allemande. C'est la bière la plus produite par la brasserie.
- Rothaus Märzen Export ou Rothaus Eiszäpfle (*5,6 % alc. vol. : 19ème siècle*) : Märzen élaborée avec 2 houblons (*Hallertau et Tettnang*). Sa robe est ambrée à dorée. Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est moyenne, douce et moyennement amère avec des arômes malté et houblonné. La finale est aigre-douce. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Rothaus Radler ou Radler-Zäpfle : Panaché.

Barre (Ernst) (*Lübbecke – Nord Westphalie : 1842*)

Le nom provient du nom du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie familiale a été fondée par Ernst Johann Barre. Elle est actuellement dirigée par Christoph Barre (VI) qui se bat pour garder l'indépendance de sa brasserie. Elle a ouvert un musée de la brasserie.

ANECDOTE : Elle se targue d'être la plus ancienne brasserie du nord de l'Allemagne.

- Barre Alt (*4,8 % alc. vol. : 1962*) : Alt élaborée avec une bonne dose d'houblons dont du *Hallertauer Perle*. Sa robe est ambrée à cuivrée et sa mousse est beige. Le nez est malté et torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est légère, douce et moyennement amère avec un arôme torréfié. La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Selon certains experts, c'est une des meilleurs Alts, bien qu'elle soit produite à plus de 200 km de Düsseldorf, ville d'origine de ce type de bière. La brasserie a décidé d'ajouter du houblon aromatique *Hallertauer Perle*, légèrement amer mais contenant assez de polyphénols et de substances aromatiques pour l'adoucir.

Baumburg Klosterbrauerei (*Baumburg – Bavière*)

Cette brasserie d'abbaye utilise une eau sans nitrate et lave ses cuves uniquement à l'eau chaude (*pas de produit chimique*).

- Chorherrenbock (*6,8 % alc. vol.*) : Bock. La robe finement perlée est rouge brun. Le nez est caramel et fumé avec une note fruitée (*prune*). En bouche, elle est finement effervescente avec des arômes torréfiés et épicé (*amande amère*). La finale est longue et chocolatée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Bavaria-St Pauli (*Hambourg*)

Cette brasserie a un nom trompeur puisqu'elle est située au Nord de l'Allemagne.

- Jever Pilsener : Pils riche en houblon et au goût sec. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Bayerischer Bahnhof (*Leipzig*)

Le brasseur Matthias Richter crée des bières particulières

- Gose (*4,5 % alc. vol.*) : Gose classique élaborée avec du froment, du houblon *Perle*, du sel et de la coriandre. En bouche, elle est salée et acidulée avec des arômes fruité (*citron*), minéral et épicé (*coriandre*).
- Gose très alcoolisée (*10,5 % alc. vol.*) et vieillie en fût à téquila
- Gose accompagnée de Gewürztraminer.
- Porter additionnée de *Brettanomyces.*

Beck's (*Brême - Basse Saxe*)

Cette brasserie industrielle (*2 900 000 hl*) a été pendant longtemps, la plus grande brasserie allemande d'exportation. Elle appartient au groupe AB InBev depuis 2002.

- Beck's (*12° Balling*) : Pils allemande riche en houblon. Sa robe est or. Elle est servie dans une bouteille verte caractéristique. Ses productions pour l'étranger sont pasteurisées.
- Kreusenbier : Lager légère contenant une quantité inhabituelle de levure, d'où un certain dépôt.

Benedikter *: Voir Bitburger et Ettal (Ettal - Bavière)*

Cette brasserie appartient au groupe Bitburger*.

Cette bière fait référence à l'abbaye d'Ettal, près de Garmisch-Partenkirchen, fondée en 1330 par l'Empereur Louis IV le Bavarois. Cette abbaye avait une brasserie dans le village voisin d'Oberammergau (*Bavière*) durant les 15 et 16ème siècle avant de la ramener en 1609 au sein de l'abbaye où elle existe toujours.

- Benedikter Weissbier : Hefeweizenbier
- Benedikter Weissbier Dunkel : Dunkelweizenbier.

Berg Brauerei (Ulrich Zimmermann) (*Berg (Ehingen) – Bade-Wurtemberg : 1757*)

Cette brasserie familliale a été fondée par Ulrich Zimmermann. C'est une de plus petites brasseries familiales d'Allemagne.

Elle élabore ses bières avec du maïs provenant d'un fermier bio local.

- Berg Märzen (*6,1 % alc. vol.*) : Märzen élaborée avec une bonne dose d'houblons. En bouche, elle livre un arôme houblonné.
- Berg Original (*4,8 % alc. vol.*) : Lager. En bouche, elle est sèche. C'est la bière la plus populaire de la brasserie.

Bergquell (Brauerei Löbau) (*Löbau – Saxe : 1846*)

Cette brasserie est une des brasseries allemandes les plus performantes sur le plan technologique.

Elle élabore des bières spéciales, notamment de style anglais et de renommée internationale.

- Kirsch Porter (*4,2 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec des cerises. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est pleine avec des arômes torréfié et fruité (*cerise*).
- Lausitzer Porter (*4,4 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe est brune. En bouche, elle est pleine, sucrée et sèche avec des arômes torréfiés.

Berliner Kindl Schultheiss (*Berlin : 2006*)

Cette brasserie industrielle est née de l'union de la brasserie Berliner Kindl et de la brasserie Berliner Schultheiss qui étaient toutes les deux en déclin. Cette union a permis de produire de nombreuses bières.

- Berliner Weisse Original : Berliner Weisse.
- Bockbier (*7 % alc. vol.*) : Bockbier. Sa robe est blonde. En bouche, elle est peu sucrée. La finale est agréable.
- Märkischer Landmann (*4,9 % alc. vol.*) : Schwarzbier riche en malt. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est peu amère avec un arôme malté prononcé.

ANECDOTE : Sa recette originale provient de la région de Märkisch, située à l'Est de Berlin.

Bischoff (*Brühl – Rhénanie du Nord-Westphalie : 1962*)

Cette brasserie artisanale a été fondée dans un bâtiment agricole.

- Bischoff Kölsch (*4,9 % alc. vol.*) : Kölsch. Sa robe est or. En bouche, elle est fraîche avec un léger arôme houblonné.

ANECDOTE : Brühl est située à proximité de Cologne.

- Radler (*2,5 % alc. vol.*) : Radler. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est effervescente et acidulée avec un arôme fruité (*citron*).

Bischofshof (*Ratisbonne ou Regensburg – Bavière*)

La brasserie a été initialement associée à l'évêque (*bischof*) de la cathédrale de Ratisbonne comme en témoignent des documents écrits datant de 1230. D'autres traces disent qu'elle a été fondée par le prince-évêque Wilhelm von Wartenberg au milieu du 17ème siècle, date où serait apparue la Zoigl.

Elle a récupéré en 1843 la gestion de la brasserie d'abbaye de Woltenberg*.

En 2006, la brasserie a été relocalisée pour augmenter sa production.

- Pils (*5,1 % alc. vol.*) : Pils. En bouche, elle est effervescente et moyennement amère avec un arôme houblonné.
- Weissbier Hell (*5,1 % alc. vol.*) : Weissbier. Sa robe est claire. En bouche, elle est effervescente et légèrement sucrée.
- Zoigl (*5,1 % alc. vol. : 17ème siècle*) : Kellerbier non filtrée. Sa robe peu voilé est dorée. Le nez frais est épicé. En bouche, elle est légèrement sucrée avec un arôme épicé. La finale est légère et houblonnée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Bitburger (*groupe brassicole indépendant : Bitburg – Rhénanie : 1817*)

Ce groupe industriel (*3 900 000 hl*) a démarré avec la création d'une brasserie rurale à Bitburg par Johann Peter Wallenborn.

En 1886, elle brasse sa première pils qui est aussi la première à être produite hors de la Bohème. En 1929, le personnage typique, le "Connoisseur" apparaît sur les étiquettes.

La brasserie est complètement détruite lors de la Deuxième Guerre mondiale. Elle redémarre ses activités en 1949 et lançe en 1951, son fameux slogan "*Bitte ein Bit*" écrit de la main du propriétaire de la brasserie, Theobald Simon et en 1964, son propre verre droit à léger rétrécissement sur pied.

Elle rachète d'autres brasseries, s'internationalise et sponsorise de grandes équipes sportives (*football, Formule 1,*) et d'importants événements *(an 2000 à Berlin*).

Actuellement, elle possède 5 brasseries et commercialise d'autres bières comme la Benedikter. Elle est spécialisée dans les pils.

ANECDOTE : Elle est souvent considérée comme le meilleur producteur de pilsner à la pression.

- König Pilsener
- Köstritzer : Porter.
- Licher (*Hesse*) : Pils
- Light (*2,8 % alc. vol.*) : Pilsner légère. En bouche, elle est pleine.
- Premium Pils (*4,8 % alc. vol.*) : Pilsner. Sa robe est jaune. En bouche, elle est légère, très sèche et amère.
- Wernesgrüner

Bolten (*Rhénanie du Nord-Westphalie*)

ANECDOTE : Cette brasserie se prétend être la plus ancienne brasserie d'Altbier de Rhénanie du Nord-Westphalie puisque des documents attestent de la présence d'une brasserie en 1266 sur le site.

- Boltens Altbier : Altbier élaborée avec une petite dose de froment malté.
- Boltens Ur – Alt (*4,9 % alc. vol. : 1991*) : Altbier non filtrée élaborée avec une petite dose de froment malté et 3 houblons (*Hallertauer Nordbrauer, Perle et Spalter Select*) et mûrie durant 3 à 4 semaines à basse température. Le nez est malté et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes caramel et torréfié. La finale est amère.

Braugold (*Erfurt – Thuringe : 1822*)

Cette brasserie a racheté des brasseries jusqu'en 1946, année de sa nationalisation par la RDA. A la réunification des 2 Allemagnes (*1990*), elle est rachetée par l'entreprise Licher Privatbrauerei.

- Bock (*6,5 % alc. vol.*) : En bouche, elle est amère.
- Spezial (*4,9 % alc. vol.*) : Pilsner. Sa robe est blonde. En bouche, elle est sèche et moyennement amère avec un arôme houblonné.

Braukollektiv

Brinkhoff (*Dortmund – Rhénanie-du-Nord – Westphalie : 1844*)

Cette ancienne brasserie artisanale a connu le succès grâce notamment à sa pils N°1.

- N° 1 (*5 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est légèrement effervescente et amère avec un arôme houblonné.
- Radler (*2,5 % alc. vol.*) : Radler. Sa robe est miel. En bouche, elle est effervescente, acidulée et peu sucrée.

BRLO Brouhouse (*Berlin : 2014*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par 3 amis d'université, Katharina, Christian et le maître-brasseur, Michael. Ils ont produit dans différentes brasseries durant 2 ans avant de créer leur propre brasserie.

ANECDOTE : Une partie des bénéfices est versée à des projets sociaux berlinois.

Elle produit des bières classiques de style allemand ainsi que des brassins collaboratives avec des amis brasseurs et des expériences saisonnières.

- Berliner Weisse (*4 % alc. vol.*) : Berliner Weisse. En bouche, elle est légèrement acide avec des arômes levuré, malté et fruité (*banane*).
- German IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre des arômes caramel, fruité (*agrumes*), herbacé et houblonné.
- Helles (*5 % alc. vol.*) : Helles élaborée avec 3 houblons (*Opal, Spalter Select et Tettnanger*). En bouche, elle est finement amère avec des arômes fruité et herbacé.
- Pale Ale (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 5 houblons (*Cascade, Centennial, Citra, Saphir et Willamette*) et non filtrée. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*) et herbacé.

Bucher Bräu (*Grafenau – Bade-Wurtemberg : 1863*)

- Grafenauer Hefeweizen (*5,2 % alc. vol.*) : Hefeweizen. Sa robe est trouble. En bouche, elle est effervescente avec un arôme levuré.
- Helles (*4,9 % alc. vol.*) : Helles. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est sucrée et légèrement amère avec un arôme houblonné. La finale est ronde.

Camba Bavaria (*Truchtlaching – Bavière*)

- Pale Ale (*5,2 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Golding et Willamette*). Le nez est fruité (*agrumes et fruits tropicaux*). En bouche, elle est pleine et onctueuse avec un arôme fruité. La finale est amère.

ANECDOTE : Cette bière est atypique du pays mais est néanmoins une des meilleurs Pale Ale du monde. Mais comme cette brasserie est associée à Braukon, fabricant de kits pour brasseries artisanales du monde entier, elle a décidé de produire un des styles de bières les plus fréquents dans le monde.

Clemens (Härle) (*Leutkirch – Allgaü : 1897*)

Le nom provient du prénom du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Clemens Härle qui a produit une lager foncée (*Braunbier*) non filtrée, fort à la mode à l'époque.

Gottfried Härle décide en 1987 de relancer la première bière de la brasserie, à savoir la Clemens Ohne Filtrer en adaptant la recette au goût moderne (*moins de malt et un arôme épicé*).

- Clemens Ohne Filter (*5,4 % alc. vol. : 1897/1987*) : Lager foncée élaborée avec du houblon *Tettnang* (*ville voisine*) ajouté à trois reprises et non filtrée. Sa robe est ambrée et sa mousse est beige. Le nez est fruité (*agrumes*, *groseille et poire*) avec une note florale. En bouche, elle est ronde, douce et moyennement amère avec des arômes torréfié (*café*) et fruité. La finale est sèche, veloutée et épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Crailsheimer Engelbräu (*Crailsheim – Bade Wurtemberg : 1738*)

Cette brasserie a été fondée par Georg Fach dans la ville de Crailsheim qui comptait à l'époque, 13 brasseries.

- First Lady (*5,9 % alc. vol.*) : Dunkel Bock. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme malté.

ANECDOTE : Une enquête sur les goûts des femmes en matière de bière donna naissance à la marque First Lady.

- Kellerbier Dunkel (*5,3 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe est acajou. Le nez est malté et levuré. En bouche, elle est pleine, sucrée et agréablement amère.

Crew Republic (*Munich – Bavière : 2011*)

Cette microbrasserie a été fondée par Mario et Timm, tous les deux des anciens consultants ayant fait un voyage découverte aux USA.

Elle produit principalement des bières de style américain (*Sour Ale*) et anglais (*Stout et IPA*), contrairement aux brasseries classiques du pays, tout en respectant la loi du Reinheitsgebot.

- Crew Republic Drunken Sailor (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Citra, Hercules et Simcoe*). Sa robe est ambrée. Le nez est malté, caramel et fruité. En bouche, elle est amère avec des arômes malté, caramel et fruité (*agrumes*). La finale est amère. Le nom (*marin ivre en anglais*) est une référence aux marins soumis à un vent violent lors du voyage entre l'Angleterre et l'Inde.
- Crew Republic Easy (*4,7 % alc. vol.*) : Golden Ale.
- Crew Republic 7:45 Escalation (*8,3 % alc. vol.*) : Double IPA ambrée.
- Crew Republic Hop Junkie (*3,4 % alc. vol.*) : IPA.
- Crew Republic Roundhouse Kick (*9,2 % alc. vol.*) : Imperial Stout.

Dachsbräu (*Weilheim – Bavière : 1879*)

Dach signifie en allemand blaireau. Cet animal figure sur l'étiquette.

Cette brasserie (*8 500 hl*) a été fondée par Georg Dachs, brasseur munichois, dans une ferme achetée lors d'une vente aux enchères. Il produit alors une bière de froment et une bière brune.

Les deux petits-fils de Georg sont morts lors de la Deuxième Guerre mondiale et une des deux veuves épouse en second mariage, Gustl Beck (II) qui reprend les affaires.

En 1970, Ulrich Klose (III), le neveu de Gust, reprend les affaires et modernise la chaine d'embouteillage.

- Dachs Dunkel (*5 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe est brune (*40 EBC*). En bouche, elle présente un arôme caramel.

Darmstädter (*Darmstadt – Hesse : 1847*)

Depuis 2000, elle embouteille ses bières dans des bouteilles équipées d'un bouchon mécanique avec clip.

ANECDOTE : Le logo montre une locomotive à vapeur car la brasserie est située à proximité de la gare.

- 1847 Zwickelbier (*4,8 % alc. vol.*) : Lager non filtrée. Sa robe est trouble. En bouche, elle livre des arômes malté et levuré.
- Pilsner (*4,8 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec une bonne dose d'houblons fins. En bouche, elle est sèche et amère.

Diebels (*Issum – Rhénanie du Nord-Westphalie : 1878*)

Cette brasserie a été rachetée par le groupe AB Inbev en 2001.

- Dimix : Mélange de bière et de cola.
- Düsseldorfer Alt (*4,9 % alc. vol.*) : Altbier. Le nez est caramel et torréfié. En bouche, elle livre des arômes caramel et torréfié. La finale est légèrement amère. C'est la bière phare de la brasserie. Elle est commercialisée à travers toute l'Allemagne.
- Pils (*4,9 % alc. vol.*) : Pils. La robe est or. En bouche, elle est pleine et légèrement amère avec des arômes maltés.

Dinkelacker-Schwabenbräu (*Stuttgart – Bade-Wurtemberg : fin 19ème*)

Cette brasserie, la plus grande de Bade-Wurtemberg, est née de la fusion de la brasserie Dinkelacker fondée par Carl Dinkelacker qui fut le premier à brasser de la pils à Stuttgart et de la brasserie de Robert Leich qui fut le premier à livrer la bière en véhicule motorisé.

- Dinkelacker CD-Pils (*4,9 % alc. vol.*) : Pils. En bouche, elle est sèche avec un arôme houblonné et une note maltée.
- Dinkelacker Privat (*5,1 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune. En bouche, elle livre un arôme houblonné et une note maltée.

Distelhäuser (*Tauberbischofsheim – Bade-Wurtemberg : 1876*)

Cette brasserie appartient à la famille Bauer depuis 1876.

- Hefeweizen : Hefeweizenbier. Sa robe trouble est dorée (*18 EBC*). Le nez est houblonné. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes houblonné et fruité (*pomme*). La finale est longue et amère.
- Landbier (*5,1 % alc. vol.*) : Export. Le nez est malté. En bouche, elle est douce avec un arôme caramel. La finale est ronde.

ANECDOTE : Elle est parfois appelée la "*bière des femmes*".

- Pils (*4,9 % alc. vol.*) : Pils. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme houblonné.

Dithmarscher (*Marne - Schleswig-Holstein : ± 1780*)

Elle produit des bières dont l'effervescence provient de la méthode de fermentation sous pression et de l'ajout d'acide carbonique sec et frais.

- Dunkel (*4,9 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe est brun acajou. En bouche, elle est pleine avec un arôme torréfié et épicé.
- Pils (*4,8 % alc. vol.*) : Pils. La robe effervescente est jaune paille. En bouche, elle livre un arôme épicé.

Döbler (*Windsheim – Bavière : 1867*)

Cette brasserie est restée artisanale jusqu'en 1950.

- Land Märzen (*5,4 % alc. vol.*) : Märzen. Sa robe est jaune foncé. Le nez est légèrement sucré. En bouche, elle est pleine. La finale est levuré.
- Reichsstadtbier (*5 % alc. vol.*) : Kellerbier non filtrée. Sa robe est trouble. En bouche, elle est pleine avec un arôme levuré.

Drei Kronen Bräu (*Heiligenstadt – Bavière*)

Drummer (*Leutenbach – Bavière : < 1763*)

En 1997, Peter Drummer a repris la brasserie à la mort de son père et a adouci la recette de la Dunkels Vollbier.

- Dunkels Vollbier (*4,8 % alc. vol. : 1763*) : Donkel. Sa robe est cuivrée et sa mousse est beige. Le nez est malté, tourbeux et épicé. En bouche, elle est sèche avec des arômes torréfié (*chocolat et café*) et fruité (*fruits secs*). La finale est sèche et épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Eichbaum (*Mannheim – Bade-Wurtemberg*)

Elle a racheté la brasserie Freiberger en vue d'en faire la brasserie la plus moderne d'Allemagne.

Einbecker (*Einbeck – Basse-Saxe : 1794*)

Cette brasserie industrielle (*560 000 hl*) appartient au groupe DUB-Schultheiss.

Son histoire est étroitement liée à l'histoire brassicole de la ville d'Einbeck puisqu'en 1371, le bock y est créé et connait un grand succès partout en Europe. En 1616, on y recense plus de 700 brasseurs.

En 1794, les différents brasseurs fusionnent leurs droits de brassage pour fonder une seule brasserie communautaire, l'Einbeck Städtische Brauerei.

ANECDOTE : En 1851, à la suite de l'installation de la première chaîne d'embouteillage, la brasserie livre pour la première fois, sa bière dans une bouteille en verre dont la forme est particulière (*partie resserrée aussi haute que la partie élargie basse*) et demeure toujours le symbole de la brasserie. En 1873, elle pasteurise ses bières ; ce qui lui permet des les exporter en Australie et au Brésil.

Le 20ème siècle est le siècle de nombreux achats et fusions puisqu'elle fusionne en 1922 avec la brasserie Domeier & Boden (*1873*), elle devient la Einbecker Brauhaus (*1967*) avant de fusionner en 1969 avec la brasserie Schulteiss (*Berlin*) qui fusionne en 1972 avec la Dortmunder Unio-Brauerei (DUB) pour former un grand groupe industriel (*Brau und Brunnen*) racheté par un groupe d'investisseurs de Cologne en 1997.

Entre 2015 et 2019, la brasserie a connu de grands investissements et de nouvelles installations. Elle dispose de trois filiales, la Kasseler Brauhaus (*depuis 1997*), la Martini Brauerei (*depuis 1997*), la Göttinger Brauhaus (*depuis 1988*) et la Härke (*2013*).

- Ainpöckisch Bier 1378 (*6,7 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est or. En bouche, elle est pleine. C'est une bière en hommage à Martin Luther.

ANECDOTE : Lorsque le duc Erich a remis à Martin Luther, une chope de la bière d'Einbeck en 1521, ce dernier aurait dit :"*La meilleure boisson connue de l'homme s'appelle la bière Ainpöckisch*". Par la suite, lorsqu'il s'est marié à Wittenberg, la ville lui a offert un tonneau de cette bière en cadeau.

- Brauherren Pils (*4,9 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est amère. C'est le produit-phare de la brasserie.
- Brauherren Pils Alkoholfrei (*< 0,5 % alc. vol.*) : Pils sans alcool. Sa robe est jaune paille (*plus claire que la pils avec alcool*). En bouche, elle est amère.
- Dunkel (*5,3 % alc. vol.*): Dunkel. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle livre un arôme torréfié.
- Kellerbier : Kellerbier
- Landbier Spezial (*5,2 % alc. vol.*) : Export Saison. En bouche, elle est nutritive avec un arôme épicé.
- Mai-Ur-Bock (*6,5 % alc. vol. : 1378*) : Maibock. Sa robe est dorée. Le nez est malté avec une note fruitée. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes malté et alcoolique. La finale est amère. Elle se boit tempérée (*12-14°C*). C'est une bière saisonnière.
- Natur Radler (*2,5 % alc. vol.*) : Radler sans alcool composé d'un mélange d'Einbecker Brauherren Pils et d'une limonade. En bouche, elle est acidulée.
- Premium Pilsener (*4,8 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec des houblons aromatiques. Sa robe est or.
- Radler Alkoholfrei (*0 % alc. vol.*) : Radler sans alcool composé d'un mélange d'Einbecker Brauherren Pils Alkoholfrei et d'une limonade.
- Spezial (*5,2 % alc. vol.*) : Export. Sa robe est jaune paille. Le nez est légèrement sucré.
- Ur-Bock Dunkel (*6,5 % alc. vol.*) : Dunkelbock. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est douce avec un arôme rôti.
- Ur-Bock Hell (6,5 % alc. vol.): Helles Bock. Sa robe est or. En bouche, elle livre un arôme épicé.
- Weihnachtsbier (*5,3 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est ambrée.
- Winter-Bock (*7,5 % alc. vol.*) : Doppelbock. Sa robe est ambrée. C'est une bière de saison (*hiver*).

Eku : *Voir Kulmbacher*

Erdinger (*Erding – Bavière : 1949*)

Le patron a longtemps été Werner Brombach.

Elle s'est spécialisée dans les bières de froment.

ANECDOTE : C'est la plus grande brasserie de bières de froment et la plus spécialisée au monde. Sa Weissbier est la plus bue au monde

- Dunkel (*5,3 % alc. vol.*) : Dunkelweizenbier. Sa robe trouble est brun foncé. Le nez est malté (*pain frais*) et caramel.
- Hefeweizenbier : Hefeweizenbier. Sa robe trouble est or.
- Kristallklar Weiβbier (*5,3 % alc. vol.*) : Kristallweizenbier. Sa robe limpide est or.
- Pikantus (*7,3 % alc. vol.*) : Dark Weizenbock. Elle n'est pas sucrée à l'inverse des autres bocks.
- Schneeweisse (*5,6 % alc. vol.*) : Saison au froment. Sa robe est brune. En bouche, elle est plus ronde qu'une weizenbier classique. Elle n'est disponible qu'entre octobre et février.
- Weiβbier (*5,3 % alc. vol.*) : Weissbier. Sa robe limpide est or. En bouche, elle livre des arômes fruité (*banane*) et épicé (*pain d'épice*).

Eschweger Klosterbrauerei

- Duff (*4,9 % alc. vol.*) : Lager. En bouche, elle est légère et douce avec un arôme fruité.

ANECDOTE : C'est la bière officielle de la série animée des Simpson qui est brassée pour l'Europe. Son nom signifie "*sans valeur*" en anglais. Elle est bon marché.

Ettal Klosterbrauerei (*Ettal – Bavière : 1330*)

L'abbaye d'Ettal située près de Garmisch-Partenkirchen a été fondée par des moines bénédictins avec l'accord de l'Empereur Louis IV le Bavarois. Initialement, elle disposait d'une brasserie dans le village voisin, Oberammergau. Celle-ci est ramené en 1609 au sein de l'abbaye où elle existe toujours et est toujours dirigée par les moines.

ANECDOTE : La gamme de bières Benedikter produite par le groupe brassicole Bitburger* fait référence également à cette abbaye sans en avoir un lien direct.

Elle se préoccupe également beaucoup de l'environnement puisque toute l'énergie utilisée au monastère provient d'un système de chaudière à biomasse et d'installations hydrauliques et solaires.

- Curator Dunkler Doppelbock (*7 % alc. vol.*) : Doppelbock. La robe est acajou. Le nez est caramel et chocolat. En bouche, elle est lisse et ronde avec un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est un peu sucrée et chocolat noir. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Kloster Dunkel : Ambrée.

Fässla (*Bamberg – Bavière : 1649/1986*)

Cette brasserie a été fondée par Hans Lauer, maître brasseur.

En 1986, elle a été rachetée par la famille Kalb.

- Bambergator (*8,5 % alc. vol.*) : Doppelbock. Sa robe est brune. En bouche, elle est pleine et amère.
- Lagerbier (*5,5 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune. En bouche, elle est effervescente, pleine et moyennement amère avec un arôme malté.

Faust (*Miltenberg – Bavière : 1895*)

Cette brasserie familiale, vieille de plus de 350 ans a changé plusieurs fois de propriétaire avant d'être acquise en 1895 par la famille Faust.

- Kräusen (*5,5 % alc. vol.*) : Kellebier. En bouche, elle est de corps moyen avec une note miellée.
- Schwarzviertler (*5,2 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe est brune. Le nez est torréfié et légèrement fumé. En bouche, elle est peu amère avec des arômes torréfiés (*chocolat, fumé et caramel*).

Fiege (*Bochum – Rhénanie du Nord-Westphalie*)

Cette brasserie familiale est dirigée par Hugo Fiege.

Elle produit des bières typiques du bassin de la Rhur.

- Moritz Fierge Pils (*4,9 % alc. vol.*) : Pils. Le nez est houblonné. En bouche, elle est sèche et moyennement amère avec des arômes maltés.
- Schwarzbier (*4,9 % alc. vol.*) : Schwarzbier. Sa robe est café. En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme torréfié.

Flensburger (*Flensbourg - Schleswig-Holstein : 1888*)

Le nom provient du nom de la ville où est située la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par cinq habitants de la ville.

ANECDOTE : La brasserie a connu un certain essor dans les années 1970 après que le terme *Flasch Flens* ait été cité dans une pièce de théâtre. Le terme a ensuite été utilisé pour désigner les bières en bouteilles fermées par un bouchon mécanique avec clip caractéristiques de la brasserie.

- Kellerbier (*4,8 % alc. vol.*) : Kellerbier. Sa robe trouble est ambrée. En bouche, elle est pleine avec un arôme sucré. La finale est sèche.
- Pilsener (*4,8 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est blonde. Le nez est houblonné. En bouche, elle livre un arôme malté. La finale est amère.

Frankenheim (*Dusseldorf – Westphalie*)

- Alt bier

Franziskaner *: Voir brasserie Spaten (-Franziskaner)*

Freiberger (*Freiberg – Saxe*)

Cette brasserie a été rachetée par la brasserie Eichbaum* (*Mannheim*) dans le but d'en faire une des brasseries les plus modernes d'Allemagne.

- Jubiläums-Festbier (5,8 % alc. vol.) : Märzen. Sa robe est ambrée. Le nez est malté. En bouche, elle est pleine avec un arôme houblonné.
- Schwarzes Berbier (*4,7 % alc. vol.*) : Schwarzbier. Sa robe est brun foncé. Le nez frais est malté. En bouche, elle est pleine avec des arômes malté et houblonné.
- Silberquell (*1903*).

Freigeist Bierkultur (*Cologne*)

Cette brasserie développe des bières particulières ou d'anciennes bières (*Lichtenhainer*) en enfreignant les règles de la Reinheitsgebot puisqu'elle ajoute des épices et des fruits.

- AbraxXxas (*6 % alc. vol.*) : Lichtenhainer élaborée avec du houblon *Spalter Select*. La robe brumeuse est dorée. Le nez est fumé (tourbe et cendre). En bouche, elle est acide avec des arômes fumés, lactique et fruités (*agrumes et raisin*). La finale est longue et fumée.
- Hoppeditz (*7,5 % alc. vol.*) : Doppel-Sticke élaboré avec une bonne dose d'houblons (*Hersbrücker, Northern Brewer, Saphir, Spalter Select et Tettnang*), s'apparentant à un vin d'orge. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel, fruité (*fruits secs*), terreux et herbacé. En bouche, elle est massif avec un complexe d'arômes torréfié (*chocolat*), fruité (*fruits secs*), épicé (poivre) et résineux.
- Porter acide

Friedenfels (*Friedenfels – Bavière*)

Cette brasserie est située dans un parc national dont elle utilise l'eau.

- Friedenfelser Pils Leicht (*2,8 % alc. vol.*) : Pils légère élaborée avec du froment. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est sèche. La finale est houblonnée.
- Friedenfelser Weizen Leicht (*2,7 % alc .vol.*) : Weizenbier légère refermentée en bouteille. En bouche, elle est amère avec des arômes céréaliers (*froment et orge*) et houblonnés.

Füchschen (im) (*Düsseldorf – Rhénanie du Nord – Westphalie : 1848*)

Le nom signifie "*petit renard*".

Ce bistro-brasserie n'a pas bougé depuis sa création. En 1995, il est racheté par Peter König, cuisinier, brasseur et malteur qui améliora les menus, modernisa l'établissement et relança la marque.

- Alt (*4,8 % alc. vol. : 1848*) : Düsseldorfer Alt élaborée avec l'houblon *Hallertauer Tradition* et brassée selon la méthode traditionnelle, soit une fermentation haute dans une cuve ouverte où sont placés des sciures de bois sur lesquelles peuvent mieux se déposer les levures et une garde de 3 semaine. Sa robe est ambrée et sa

mousse est beige. Le nez est malté. En bouche, elle est légèrement gazeuse, ronde et amère avec un intense arôme houblonné. La finale est sèche et douce. Elle se boit fraîche (*8°C*). C'est la bière-phare de la brasserie et quasiment la seule servie.

- Silberfüchsen (*5,4 % alc. vol.*) : Bière de froment typique du Nord de l'Allemagne. En bouche, elle est effervescente avec un arôme fruité.

Fuerst Wiacek (*Berlin*)

Elle a produit une bière collaborative avec la brasserie finlandaise Coolhead Brew* (*Bizarre Love Triangle : Sour fruitée*).

Fürstenberg (*Donaueschingen – Bade Wurtemberg : 1283*)

Cette brasserie a été fondée au 16ème siècle bien que le Comte Heinrich I von Fürstenberg avait obtenu en 1283, l'autorisation de brasser de la bière.

- Gold (*4,9 % alc. vol.*) : Lager. La robe est jaune paille. Le nez est houblonné. En bouche, elle est plus sucrée qu'une lager classique.
- Hefe Dunkel (*5,4 % alc. vol.*) : Dunkel filtrée. Sa robe est châtaigne. En bouche, elle est effervescente et douce avec un arôme caramel.

Fürstlichen Ellingen (*Ellingen – Bavière : 1690*)

Cette brasserie implantée face au château remonte en réalité bien avant 1690.

ANECDOTE : Le propriétaire actuel, Carl Friedrich Fürst von Wrede, est un descendant direct de Carl Philipp, prince de Wrede et maréchal de Napoléon. C'est pourquoi depuis environ 200 ans, la bière est nommée Fürst Carl

- Fürst Carl Josefi Bock (*7 % alc. vol.*) : Bock. En bouche, elle est pleine, veloutée et soyeuse avec un arôme malté.
- Fürst Carl Urhell (*4,6 % alc. vol.*) : Lager. La robe est jaune paille. En bouche, elle est moyennement sèche.

Fürst Wallerstein Brauhaus Gmbh

G'Braü (*Berlin*)

Cette microbrasserie a été fondée par Pia.

Elle est passionnée par les herbes sauvages qu'elle inclut dans ses bières.

Gilde (*Hanovre – Basse Saxe : 1870*)

Cette brasserie fait partie du groupe AB Inbev.

- Lindener Special (*5,1 % alc. vol.*) : Export. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre un arome levuré floral.
- Ratskeller Premium Pils (*4,9 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est pleine, sèche et amère avec un arôme houblonné.

Glaab (*Seligenstadt – Hesse : 1744*)

Cette brasserie familiale a été fondée par la famille Glaab. Elle a bâti sa réputation sur une large gamme de bières dont la Vitalmalz, le plus grande marque allemande de boissons pur malt.

- 1744 (*5,3 % alc. vol.*) : Kellerbier. Sa robe trouble est ambrée. En bouche, elle livre un arôme malté. Le nom est une référence à l'année de fondation de la brasserie.
- Dunkles (*5,3 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est peu amère. La finale est maltée.

Gradl (*Pegnitz – Bavière*)

Grünbach (*Bockhorn – Basse Saxe*)

Cette brasserie a connu plusieurs propriétaires dont les brasseries Paulaner* et Erdinger*. Le patron actuel est Alexander Noll.

- Altweizen Gold (*5,3 % alc. vol.*) : Bière de froment. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est légèrement effervescente, sèche et un peu acide avec une note levurée.
- Benno Scharl (*5,3 % alc. vol.*) : Bière de froment. Sa robe trouble est jaune. En bouche, elle est légèrement sucrée.

ANECDOTE : Cette bière porte le nom d'un maître-brasseur bavarois du 18ème siècle, auteur d'un célèbre traité sur les techniques de brassage.

Haake – Beck (*Brême – Basse Saxe : 1826*)

Cette brasserie appartient au groupe AB Inbev.

Elle est surtout connue pour la création de sa pils, la Kräusen pils, ainsi que de la première Mailbock en 1950

- Edel Hell (*4,7 % alc. vol.*) : Helles. La robe est blonde. En bouche, elle est moyennement sèche et peu sucrée.
- Haake-Beck 12 (*5 % alc. vol.*) : Export. Sa robe est blonde. Le nez est sucrée. En bouche, elle est sèche.

ANECDOTE : Le pendant de la Haake-Beck est la Beck, exportée dans le monde entier par AB Inbev. Le numéro 12 signifie qu'il s'agit de la 12ème version de cette bière. Elle est appréciée par les femmes.

- Kräusen Pils : Pils.

Hacker – Pschorr (*Munich – Bavière : 1417*)

Cette brasserie industrielle a été fondée initialement sous le nom de brasserie Hacker, 99 ans avant l'édit du Reinheitsgebot (*1516*).

A la fin du 18ème siècle, elle est rachetée par Joseph Pschorr qui a épousé une descendante Hacker. Il fonde également une autre brasserie appelée Pschorr. Ses deux fils dont Georg (*Pschorr*) reprennent chacun, une brasserie dont le nom et la production restent séparés jusqu'en 1972. A cette date, les 2 noms fusionnent mais les productions restent séparées jusqu'en 1975.

Elle fait partie avec la brasserie Paulaner, du groupe Brau Holding International et constitue une des 6 brasseries officielles de la Fête de la Bière à Munich. Elle dispose d'un restaurant.

Le procédé de brassage n'a pas beaucoup évolué depuis la fondation de la brasserie Hacker. Elle utilise une eau de source et des houblons allemands type *Hallertau* et *Herkules*. Sa devise est Himmel der Bayern ("*Ciel de Bavière*").

- Animator (*8,1 % alc. vol.*) : Doppelbock élaborée avec 2 houblons (*Hallertauer Tradition et Herkules*). Sa robe opalescente est acajou. En bouche, elle est ronde avec des arômes touraillés (*chocolat et rôti*) et fruité (*fruits des bois*).
- Anno 1417 (5,5 % alc.vol.) : Kellerbier non filtrée et pauvre en acide carbonique. Sa robe trouble est blond. Elle fait référence à l'année de fondation de la brasserie. Elle a été produite pour les 600 ans de la brasserie.
- Braumeister Pils : Pils allemande.
- Dunkle Weisse : Dunkelweizenbier. Sa robe trouble est foncée.
- Hefe Weisse (*5,5 % alc. vol.*) : Hefeweizenbier élaborée avec du houblon *Herkules*. Sa robe trouble est claire. En bouche, elle livre des arômes fruités (*citron et banane*) et épicé. C'est la bière-phare de la brasserie.
- Hell Alkolofrei (< *0,5 % alc. vol.*) : Helles sans alcool. Sa robe trouble est jaune doré. En bouche, elle livre des arômes caramel, miellé et épicé (*vanille*).
- Hubertus Bock : Bock.
- Kellerbier (*5,5 % alc. vol.*) : Kellebier élaborée avec du houblon *Hallertau Tradition*, maturée 4 semaines et non filtrée. Sa robe trouble est ambrée (*30 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté, caramel, fruité (*prune*) et épicé.
- Leichte Weisse : Weissebier.
- Münchner Dunkel (*5 % alc. vol.*) : Dunkel élaborée avec du houblon *Hallertau*. Sa robe opalescente est brun foncé. En bouche, elle est légèrement sucrée avec des arômes touraillés (*caramel, noix grillée et fruits confits*).
- Münchner Gold / Edelhell (5,5 % alc. vol.): Helles élaborée avec 2 houblons (*Hallertauer Tradition et Herkules*). Sa robe brillante est dorée. En bouche, elle livre un bel équilibre d'arômes maltés et houblonnés.
- Münchner Hell (*5 % alc. vol.*) : Munchen Helles élaborée avec du houblon *Hallertauer Tradition*. Sa robe est jaune doré clair. En bouche, elle est douce et peu acide avec des arômes complexes.
- Münchner Radler (*2,5 % alc. vol.*) : Radler élaborée avec du houblon *Hallertauer Tradition*. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle présente des arômes fruités (*agrumes*) associés aux notes d'une helles.
- Nährbier
- Natur Radler (*2,5 % alc. vol.*) : Radler élaborée avec du houblon *Hallertauer Tradition*. Sa robe trouble est jaune paille. En bouche, elle présente des arômes fruités (*agrumes*) associés aux notes d'une helles.
- Natur Radler Alkolofrei (< *0,5 % alc. vol.*) : Radler élaborée avec du houblon *Hallertauer Tradition*. Sa robe trouble est jaune paille. En bouche, elle présente des arômes fruités (*agrumes*) associés aux notes d'une helles.
- Oktoberfest Märzen (5,8 % alc. vol.) : Märzen élaborée avec 2 houblons (*Hallertauer Tradition et Herkules*). Sa robe est jaune miel foncé. En bouche, elle livre des arômes malté, touraillé (*rôti*), caramel, fruité et miellé.

- Stern Weisse (5,5 % alc. vol.) : Donkelweizenbier élaborée avec 2 houblons (*Hallertau Herkules et Hallertau Taurus*) et non filtrée. Sa robe trouble est ambré foncé. En bouche, elle livre des arômes touraillé (*caramel*) et fruités (*cerise, poire et amande*).
- Superior (*6 % alc. vol.*) : Bière de fête élaborée avec 2 houblons (*Hallertau Tradition et Herkules*). Sa robe trouble est ambrée. En bouche, elle livre des arômes malté, miellé, caramel et houblonné. Le nom provient de la qualité supérieure des ingrédients.

Hannen (*Korschenbroich (Dortmund) – Westphalie*)

- Hannen Alt

Hasseröder (*Wernigerode – Saxe*)

Cette brasserie industrielle (*2 600 000 hl*).

Heckel (*Waischenfeld – Bavière*)

Held-Bräu (*Ahorntal – Bavière*)

Henniger (*Francfort*)

Elle a créé en 1968, la brasserie grecque Mythos*.

Herbsthäuser (*Bad Mergentheim – Bavière*)

Herold (*Pegnitz – Bavière*)

Herrenhausen (*Hanovre – Basse Saxe*)

Herrngiersdorf (*Herrngiersdorf – Bavière : 1140/1899*)

Cette brasserie très ancienne a connu plusieurs propriétaires. Depuis 1899, c'est la famille Pausinger qui la gère. En 2017, c'est la sixième génération.

ANECDOTE : Cette brasserie est la plus ancienne brasserie privée du monde.

- Publiner (*4,9 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme très torréfié.
- Sündenbock (*7,3 % alc. vol.*) : Doppelbock. Sa robe est brune. En bouche, elle livre un arôme caramel. La finale est très ronde et douce.
- Trausnitz-Pils (*5,2 % alc. vol.*) : Pils.

Hirsch Brauerei (*Bade-Wurtenberg : 1782*)

Cette brasserie est située au Sud de la Forêt Noire.

- Dunkel Hefe Weisse (*5,4 % alc. vol.*) : Dunkelweissbier. La robe trouble est ambrée. Le nez est fruité (*banane et fruits confits*) et caramel (*grillé*). En bouche, elle est onctueuse, grasse et amère avec les arômes du nez et des notes de sirop d'érable, raisin et framboise. La finale est amère avec des arômes de cassonade et caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Hirschbräu ou Höss (*Sonthofen – Bavière : 1670*)

- Holzar Bier (*5,2 % alc. vol.*) : Donkel Export composée de malt noir. Sa robe limpide est brun foncé (*63 EBC*). Le nez est caramel. En bouche, elle est moyennement amère (*21 EBU*) avec des arômes caramel et torréfié.
- Hüttenbier (*5,2 % alc. vol.*) : Helles d'export. Sa robe est jaune paille (*8 EBC*). Elle est peu amère (*21 EBU*) avec un arôme houblonné.

Hoepfner

Hofbräuhaus (*Munich – Bavière : 1589*)

Cette brasserie dénommée en français "Brasserie de la Cour" a été fondée par Guillaume de Bavière.

Elle est la première brasserie à avoir produit de la Bock en Bavière (*voir ci-dessus*).

- Delicator : Doppel Bock

Hofbräu München (Staatliches Hoofbrauhaus) (Riem (*Munich) – Bavière : 1589*)

Cette brasserie d'état a été fondée par Guillaume V, duc de Bavière qui importait de la bière (*de type bock*) d'Einbeck. Elle produisait initialement uniquement de la bière brune.

Son fils, Maximilien I préférait la Weissbier et lança la production de bière blanche. En 1614, le maître-brasseur Elias Pichler décida de créer en plus, une bière plus forte, la Mailbock.

Deux cents ans plus tard, la brasserie devenu royale innova pour le mariage de Louis I de Bavière et de Thérèse de Saxe-Hildburghausen en créant l'Oktoberfest.

En 1896, une nouvelle brasserie a été construite mais fortement détruite durant la Seconde Guerre mondiale. Elle a été reconstruite et existe toujours.

Elle appartient toujours au Land de Bavière mais ouvre des franchises à travers le monde.

Elle puise son eau à partir d'un puits à 150 m de profondeur.

ANECDOTE : Elle se distingue par ses deux lettre HB accolées l'une à l'autre.

Elle dispose d'un restaurant réputé et fait partie des 6 brasseurs officiels de la Fête de la Bière à Munich.

- Hofbräu Dunkel (*5,5 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe est ambrée. En bouche, elle offre un arôme malté.
- Hofbräu Maibock (*7,2 % alc. vol. : 1614*) : Maibock. Sa robe est cuivrée. Le nez est malté avec une note fruitée. En bouche, elle livre un arôme malté. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).
- Hofbräu Original (*5,1 % alc. vol.*) : Münchner Helles. Sa robe est blonde. En bouche, elle est sèche avec des arômes malté et houblonné.

Hofmeister (*Bavière : 2015*)

Le nom signifie le maître du houblon en allemand.

Cette brasserie artisanale produit une gamme de bières allemandes classiques et une gamme de bières de style anglais et américains invitant au voyage (*fait relativement rare en Bavière*).

- Free Rider (*0,7 % alc. vol. : 2022*) : Blonde sans alcool. Sa robe relativement trouble est blonde. Le nez expressif et légèrement acidulé est malté (*pain*) et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est pétillante, fluide et légèrement acide avec des arômes malté et fruité similaires au nez. La finale est moyennement persistante, peu amère et fruitée (*agrumes*).
- Ultra Low : Bière sans alcool.
- Weisse : Weissbier.

Holsten Brewery (*Holstein, Hambourg – Basse Saxe : 1879*)

Cette brasserie industrielle s'est d'abord fait un nom au niveau régional avant de s'exporter vers l'Angleterre. Elle a racheté un grand nombre de brasseries locales entre 1909 et 1924 ainsi qu'après la Deuxième Guerre Mondiale. Elle a ouvert une succursale en 1903 à Londres ("*The Holsten Brewery Ltd*"). Une bonne partie des installations a été détruite durant la guerre et directement reconstruite. Elle fut une des premières brasseries à vendre ses bières en canette (*1952*). Elle fait partie du groupe Carlsberg depuis 2004.

Hopf Weissbierbrauerei (*Miesbach – Bavière : 1892*)

Cette brasserie (*45 000 hl*) est devenue la propriété de la famille Hopf en 1921 qui a construit de nouvelles installations dès 1950.

- Hopf White (*5,5 % alc vol. - 1995*) : Blanche brassée sur glace. Sa robe trouble et finement pétillante est jaune paille (*10 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est peu amère avec un arôme malté. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). L'étiquette représente la face d'un loup blanc.

Hövels Hausbrauerei (*Dortmund : 1889*)

Cette brasserie est née à partir d'une ancienne brasserie (*Hövels, Thier und Company*) qui produisait principalement des lagers blondes, comme c'était le cas pour toutes les brasseries de la région (*bassin de la Ruhr*). Le nouveau propriétaire décide alors d'investir dans du matériel lui permettant de brasser par infusion, méthode novatrice à l'époque. De plus, à côté de son Export classique, il décide de créer une deuxième bière (*fait peu courant également à l'époque*) qui se distingue des autres, notamment par sa couleur.

- Hövels Original (*5,5 % alc. vol. : 1893*) : Bitter élaborée avec du houblon *Hallertau*. Sa robe est rouge et sa mousse est beige. Le nez est fruité (agrumes) avec une note de pain et de caramel. En bouche, elle est sèche et moyennement amère. La finale est amère et sèche. Elle se boit fraîche (*7-9°C*).

ANECDOTE : C'est une bière atypique par rapport aux Dortmund typiques de la région. Elle a disparu entre 1945 et 1984 où elle a été rebrassée dans l'usine Actiën-Brauerei du groupe Radeberger. Les bâtiments de l'ancienne brasserie sont démolis en 2009. Seul, le bistrot a perduré.

Insel Brauerei (*île de Rügen*)

Cette brasserie ne tient pas compte de la Reinheitsgebot puisqu'elle ajoute différentes substances dans ses bières et produit des ales.

- Baltic Ale (*7,5 % alc. vol.*) : Strong Pale Ale élaborée avec des épices. Le nez est épicé. En bouche, elle est onctueuse avec des arômes épicés (*poivre vert et noix de muscade*). Elle est commercialisée par une bouteille recouverte d'un emballage en papier représentant un aigle.
- Baltic Farm (*8,5 % alc. vol.*) : Strong Farm Ale. Le nez est fruité (*melon*) et épicé (*poivre*). En bouche, elle est onctueuse avec des arômes épicé (*poivre*) et vineux. La finale est amère et poivrée. Elle est commercialisée par une bouteille recouverte d'un emballage en papier représentant une vache.
- Baltic Tripel (*9,5 % alc. vol.*) : Triple. La robe est jaune. Le nez est malté, fruité et épicé. En bouche, elle livre des arômes malté, fruité et épicé. Elle est commercialisée par une bouteille recouverte d'un emballage en papier représentant un oiseau.
- Insel Kreide (*5,6 % alc. vol.*) : Bière particulière élaborée avec de l'eau calcaire issue de falaise de craie et de levure de champagne. En bouche, elle est très pétillante et légèrement aigre avec des arômes fruités (*raisin blanc et poire*). Elle est commercialisée par une bouteille recouverte d'un emballage en papier.
- Meerjungfrau (*5,6 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée avec des fruits et des herbes. En bouche, elle est pétillante et très acide avec des arômes malté, fruité et herbacé. Elle est commercialisée par une bouteille recouverte d'un emballage en papier représentant une sirène.
- Strandcut Wood Pale Ale (*5,6 % alc. vol.*) : Pale Ale vieillie en présence de copeaux de fût de porto et de whisky. En bouche, elle est ronde avec des arômes alcoolique (*bourbon*), épicé (*vanille*), boisé et de tabac. Elle est commercialisée par une bouteille recouverte d'un emballage en papier représentant une fût en bois.
- Surfer's Summer Ale (*0,5 % alc. vol.*) : Bière sans alcool élaborée avec des fruits. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité. Elle est commercialisée par une bouteille recouverte d'un emballage en papier représentant une femme et une rondelle de citron.
- Swinner's Saison (*0,5 % alc. vol.*) : Bière sans alcool élaborée avec des fruits. En bouche, elle livre des arômes fruité et épicé. Elle est commercialisée par une bouteille recouverte d'un emballage en papier représentant une femme en maillot et une rondelle d'orange.
- Uberseehoppen (*5,6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec un seul houblon japonais. Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme fruité (*noix de coco, litchi et citronnelle*). La finale est sèche. Elle est commercialisée par une bouteille recouverte d'un emballage en papier représentant une ancre de bateau prêt à partir.

Jandelsbrunner (*Jandelsbrunn – Bavière : 1810*)

Cette brasserie familiale appartient à la famille Lang qui construisit de nouveaux sites de production au 20ème siècle ainsi que des caves de maturation.

- Doppelbock (*8 % alc. vol.*) : Doppelbock. Sa robe est acajou. En bouche, elle livre des arômes malté et floral. La finale est légèrement amère.
- Ur-Weizen (*5,3 % alc. vol.*) : Weizenbier. Sa robe trouble est ambrée. En bouche, elle livre un arôme floral. La finale est sucrée.

Jever (*Jever – Basse Saxe : 1857*)

Le nom provient de la ville où est située la brasserie.

Elle a commencé ses exportations vers 1950 et a été rachetée par le groupe Radeberger en 2005.

ANECDOTE : Cette brasserie est réputée pour produire les pils les plus sèches jamais brassées.

- Fun (*0,25 % alc. vol.*) : Bière sans alcool. En bouche, elle a l'amertume et les arômes houblonnés d'une pils.
- Pilsener (*4,8 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec une bonne dose d'houblons. En bouche, elle est sèche (*houblon*) et amère. La finale est sèche.

Kaltenberg (*Kaltenberg – Bavière*)

Cette brasserie située dans le château du Kaltenberg appartient à la famille royale de Bavière, tout comme la brasserie König Ludwig*.

Karslberg (*Hombourg - Sarre : 1878*)

ANECDOTE : Cette brasserie utilise parfois à l'international, la marque Karlsbräu afin de ne pas être confondue avec le groupe brassicole danois Carlsberg*.

Cette brasserie familiale a été fondée par Christian Weber (I).

A la fin du 20ème siècle, elle rachète un certain nombre de brasseries dont les brasseries françaises Amos (*1988 et fermé en 1993 à Metz*) et Licorne (*1989 : Saverne*) ainsi que la brasserie Königsbacher Brauerei (*Coblence*), une marque régionale avec plus de 300 ans de tradition.

En 2020, la brasserie souhaite se recentrer sur le marché allemand et revend la brasserie Licorne à ses dirigeants.

Richard Weber (IV) dirige l'entreprise.

- 8.8 (*8,8 % alc. vol.*) : Blonde forte.

ANECDOTE : Cette bière a été demandée pour le marché français par la chaîne de supermarchés à bas prix, Leader Price en vue de concurrencer la 8.6, bière forte à succès du groupe Swinkels Family Brewers France*.

- Acdc Rock or Bust Can (*5 % alc. vol.*) : Lager.

ANECDOTE : Elle est spécialement destinée aux fans du groupe de hard-rock AC4DC et est commercialisée uniquement en cannette pour les concerts.

Kathi-Bräu (*Aufseß – Bavière*)

Klosterbrau (*Bamberg – Bavière : 1533*)

- Boch
- Braunbier
- Pils
- Schwarzbier
- Weizen

König Ludwig (*Fürstenfeldbruck – Bavière*)

Cette brasserie est liée à la famille royale de Bavière, la maison de Wittelsbach qui dispose d'une certaine expérience brassicole. C'est actuellement le prince de Bavière Luitpold qui dirige en 2020, l'entreprise ainsi que la brasserie Kaltenberg*.

- Dunkel (*5,1 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre des arômes torréfié et houblonné.
- Weissbier (*5,5 % alc. vol.*) : Weissbier. Sa robe trouble est jaune.

Königshof (*Krefeld, Dusseldorf – Westphalie : 2003*)

Cette brasserie fut fondée suite au rachat des droits de brassage de la brasserie Rhenania par la brasserie Krombacher. Alors que la brasserie devait être démontée pierre par pierre pour être reconstruite en Algérie, l'ancien directeur technique décida de maintenir l'activité sur site avec un investisseur local.

Elle produit les gammes Original Königshofer (*2007*) et Baltika Allemagne (*2011*) ainsi que des bières pour les brasseries Urfels, Hannen et Netto.

Köstritzer (*Bad Kröstritz – ex RDA : 1543*)

Cette brasserie est située à proximité du site archéologique où auraient été retrouvés les plus anciens vestiges de brassage dans le monde. Il s'agissait déjà de bière noire à l'époque. Elle a été la seule à pouvoir exporter ses bières de l'autre côté du rideau de fer.

- Köstritzer Schwarzbier (*4,8 % alc. vol.*) : Schwarzbier. Sa robe opaque est noire. En bouche, elle présente un arôme de mélasse. C'est probablement la Schwarzbier la plus connue.

Krombacher (*Kreuztal : 1803*)

- Krombacher Alkoholfrei (*0 % alc. vol.*) : Bière sans alcool.
- Krombacher Dark (*4,7 % alc. vol.*) : Dunkel.
- Krombacher Pils (*4,8 % alc. vol.*) : Pils.
- Krombacher Weizen (*5,3 % alc. vol.*) : Weizenbier élaborée avec du froment.

Krone Tettnang (*Tettnang – Bade Wurtemberg*)

Cette brasserie familiale est dirigée par la famille Tauscher depuis 7 générations.

- Keller-Pils (*4,7 % alc. vol.*) : Pils bio non filtrée. Sa robe est trouble. En bouche, elle est amère et sucrée. C'est une bière célèbre dans la région.
- Kronenbier (4,*9 % alc. vol.*) : Lager. La finale est houblonnée.

Krug (*Waischenfeld – Bavière*)

Kulchbauer (*Abensberg – Bavière*)

Cette brasserie industrielle a un des droits de brassage les plus anciens dans le monde puisqu'il remonte à 1300 et a été fourni par les Ducs d'Abensberg.

En 1751, Josef Amman avec son produit dénommé à l'époque "Kuchlpaur", est désigné fournisseur à vie des autorités ecclésiastiques de Ratisbonne, d'où le nom de Kuchlbauer.

En 1904, Michael Salleck acquiert la brasserie et fait construire un nouveau bâtiment en 1918. Il se spécialise alors dans les Hefeweizebiers.

- Kulchbauer Weisse (*5,2 % alc. vol.*) : Hefeweizenbier acide à base de houblon *Hallertau*. Sa robe trouble et moyennement pétillante est dorée (*16 EBC*). Le nez est céréalier (*froment*) et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est peu acide et peu amère avec un arôme de froment.

Kulmbacher (*Kulmbach – Bavière*)

Le nom provient de la ville où est située la brasserie.

La réputation mondiale de cette brasserie industrielle (*3 000 000 hl*) débute en 1846 avec le brasseur Wolfgang Reicher.

- Eisbock (*9,2 % alc. vol.*) : Eisbock.
- EKU 28 ou Kulminator (*11 % alc. vol. : 1954*) : Doppelbock. Le chiffre 28 correspond simplement à la quantité en grammes de sucre pour 100 ml de moût et non au taux d'alcool.

ANECDOTE : Elle a été créée et produite à la sortie de la Deuxième Guerre mondiale par l'ancienne brasserie EKU (*Erste Kulmbacher Brauerei*) qui a entretemps fusionné avec d'autres brasseries, d'où son nom. Pendant longtemps, elle s'est revendiquée comme la bière la plus forte du monde avant de se faire dépasser. Bien que respectant la loi de Pureté qui interdit l'ajout de sucre, la recette consiste à produire un moût concentré en sucre dont la levure choisie peut se repaître/ Le temps de fermentation est particulièrement long.

- Mönchshof Schwarzbier (*4,9 % alc. vol.*) : Schwarzbier. Sa robe est brun foncé. Le nez est torréfié. En bouche, elle livre des arômes torréfiés.
- Kapuziner Weissbier (*5,4 % alc. vol.*) : Hefeweizen non filtrée. Sa robe est trouble. En bouche, elle est effervescente et sucrée avec un arôme fruité.

Kürzdörfer (*Creußen – Bavière*)

Landwehr Bräu (*Steinsfeld (Rothenbourg op den Tauber) – Bavière : 1755*)

Cette brasserie brasse des bières franconiennes typiques.

- Helles (*4,7 % alc. vol.*)
- Edel (*5 % alc. vol.*)
- Toppler Pils (*4,9 % alc. vol.*) : Pils
- Pilsner (*4,9 % alc. vol.*) : Pils
- Altfränkisch Dunkel (*5,2 % alc. vol.*) : Lager foncée. Sa robe peu trouble est foncée (*> 80 EBC*) et sa mousse est légèrement beige. Le nez est torréfié. En bouche, elle présente peu d'arômes. La finale est moyennement amère.
- Radler (*2,7 % alc. vol.*) : Pils blonde très pauvre en alcool mélangée à de la limonade.
- Rotfränkisch (*4,8 % alc. vol.*) : Lager ambrée.
- Kellerbier (*4,7 % alc. vol.*) : Lager ambrée non filtrée.
- Fränkisches Kirchweihbier (*5,4 % alc. vol.*) : Lager ambrée.
- Winterfestbier (*5,4 % alc. vol.*) : Lager ambrée. En bouche, elle présente des arômes de malt.

Lederer (*Nuremberg – Bavière : 1461*)

Cette brasserie a été rachetée par le groupe Patrizier qui a été racheté en 2004 par le groupe Oetker.

- Pils : Sa robe brillante et peu pétillante est très claire (*6 EBC*). Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme houblonné.

Lindener Gilde (*Hanovre – Basse Saxe*)

- Broyhan Alt.

Löwenbräu (*Munich – Bavière : ± 1500*)

Le nom signifie bière du lion.

Cette brasserie industrielle a fusionné en 1997 avec les brasseries Spatenbräu* et Franziskaner*. Elle appartient actuellement au groupe AB InBev*. Elle fait partie des 6 brasseurs officiels de la Fête de la Bière à Munich.

- Triumphator (*7,6 % alc. vol.*) : Doppel Bock. Sa robe est brun foncé. Le nez est malté. En bouche, elle est ronde avec un arôme malté.
- Urtyp (*5,4 % alc. vol.*) : Urtyp Export. Le nez est malté. En bouche, elle est pleine avec des arômes malté et houblonné. La finale est modérée.

Mahrs Bau (*Bamberg – Bavière : 1895*)

Cette brasserie familiale a été fondée par la famille Michel et est toujours dirigée par cette famille.

- A U Ungespundet Naturtrüb (*5,2 % alc. vol.*) : Kellerbier. Sa robe opalescente est ambre clair et sa mousse est beige clair. Le nez intense est miellé, malté, herbacé et levuré. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes maltés et houblonné. La finale est légèrement citrique.

ANECDOTE : Ungespundet signifie en allemand "sans bouchon" et désigne une ancienne méthode de maturation en cuves ouvertes qui entraîne une perte d'une partie du CO2 et donne donc des bières à faible carbonatation. Elle est servie directement du fût de base au verre dans le café-brasserie.

Maillaender Bergbräu (*Fürth – Bavière*)

Cette brasserie appartient à la brasserie Lederer.

- Kupferstube : Lager riche en malt fumés et grillés et peu alcoolisée (*12,8° Balling*). Sa robe est rouge cuivré.

Maisel (*Bayreuth – Bavière : 1887*)

Le nom provient du nom de famille des fondateurs de la brasserie.

Cette brasserie familiale a été fondée par Hans et Eberhardt Maisel.

ANECDOTE : En 1955, la famille choisit de limiter la production de la bière de froment. Celle-ci devient alors une référence pour ce type de bière.

Elle produit une bière de Pâques.

- Maisel's Dampfbier (*4,9 % alc. vol.*) : Bière ancienne très particulière.
- Maisel's Weiße (*5,2 % alc. vol.*) : Weizenbier refermentée en bouteille. Sa robe est rouge. En bouche, elle livre un arôme fruité. La finale est fruité (*noix*). C'est la bière phare de la brasserie.

Mallersdorfer Klosterbrauerei (*Mallersdorf – Bavière*)

Cette brasserie d'abbaye a été fondée par les sœurs franciscaines de la Sainte-Famille.

Depuis 1975, elle est dirigée pour la production par sœur Doris qui, âgée de 27 ans, a été la première femme religieuse à devenir maître brasseur et ce, avec la meilleure cote de sa promotion. L'aspect commercial est à la charge de sœur Regelinde qui est la doyenne des sœurs.

ANECDOTE : L'étiquette de certaines bières montre sœur Doris devant la Gasthaus (*auberge*) et le Biergarten et une rue en fin de marché.

Cette brasserie produit des bières de bonne réputation.

- Zoigl (*5 % alc. vol.*) : Kellerbier non filtrée. Sa robe légèrement voilée est blonde. Le nez est céréalier et miellé. En bouche, elle est ronde avec un arôme malté. Elle est commercialisée en bouteille avec un bouchon mécanique.

ANECDOTE : Zoigl désigne un ancien processus de production traditionnel du Haut-Palatinat où seuls certaines familles avaient le droit de produire cette bière à partir d'équipements collectifs. La maturation avait lieu dans les caves de chaque famille qui servait ensuite sa propre bière aux clients de son auberge. Ainsi, chaque maison était marquée par un cachet (zoigl en dialecte) apposée à l'extérieur : l'étoile à six branches, symbole des brasseurs.

Mettlacher Abteibräu (*Mettlach – Land de Sarre*)

Cette brasserie – restaurant s'est spécialisée dans les bières naturelles non filtrées dont la production peut se voir du restaurant.

- Abtei-Bock (*6,2 % alc. vol.*) : Bock. En bouche, elle livre des arômes intenses torréfié, grillé et houblonné.
- Abtei-Josef-Sud (*5,1 % alc. vol.*) : Weissbier. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est effervescente avec des arômes maltés (*froment et orge*).

Neu Brandenburg

Neuzeller Kloster Brau

Cette brasserie d'abbaye ne se limite plus à la Loi de la Pureté.

- Neuzeller Bock
- Neuzelle Porter

Oettinger (*Oettingen – Bavière*)

Cette brasserie industrielle est la plus importante (*6 600 000 hl*) de toute l'Allemagne.

- Oettinger Pils

Ott (*Heiligenstadt – Bavière*)

Outland

Päffgen (*Cologne – Rhénanie-du-Nord-Westphalie*)

Le nom provient du nom du fondateur de la brasserie.

Ce café-brasserie (*hausbrauerei*) a été fondée par Herrman P'ffgen.

Cet établissement dirigé par son petit-fils est reconnu pour sa bière typique de Cologne, la Kölsch. C'est la seule auberge qui reste des centaines de brasseries existantes au début du siècle dernier. La bière est brassée depuis 2001, dans la ferme de Klasberg située à proximité de Cologne.

Elle vend sa production en bouteille avec bouchon émaillé.

- Päffgen Bock (*7 % alc. vol.*) : Bock brassée en hiver. Sa robe est foncée. Elle se conserve 8 semaines.
- Päffgen Hefeweizen (*4,7 % alc. vol.*) : Hefeweizenbier. Sa robe est dorée. En bouche, elle est fraîche.
- Päffgen Kölsch (*4,9 % alc. vol.*): Kölsch. Sa robe est lumineuse. Le nez est malté. En bouche, elle est sèche avec des aômes fruité et herbacé. C'est la boisson-maîtresse de la brasserie.

Park & Bellheimer (*Pirmasens : Rhénanie-Palatinat : 1995*)

Ce groupe a été fondée suite à la fusion de deux brasseries régionales, la *Parkbrauerei* (*Pirmasen*) et la *Bellheimer Privatbrauerei K. Silbernagel* (*Bellheim*) ainsi que d'un producteur de boissons rafraichissantes sans alcool et d'eau pétillante. En 2004, la société Actris AG reprend la majorité des actions, suite à une crise.

Elle produit les gammes Bellheimer, Park et Rheingönheim (*weissbier*), Valentis ainsi que la gamme Bellaris (*boissons non alcoolisées*).

- Bellheimer Lord Fresh (*0,5 % alc. vol.*) : Lager sans alcool.

Paulaner (- Schörghuber) (*Munich – Bavière : 1634*)

Cet établissement emblématique (*2 200 000 hl*) remonte à 1634 avec la première évocation comme brasserie appartenant aux moines de Saint-François-de-Paul. A l'époque, les moines sont habilités à produire de la bière mais seulement pour leurs besoins personnels. Ils n'ont pu vendre de manière officielle, leur bière qu'à partir de 1780 avec la Doppelbock produite spécialement pour le carême.

PETIT BOUT D'HISTOIRE : Saint-François-de-Paul (*1416 – 1507*) décide de vivre en ermite dans une grotte en Italie après avoir effectué un pèlerinage avec ses parents. Un jour, il arrive à apprivoiser une biche et à convaincre ses deux poursuivants de le suivre dans sa quête. Petit à petit, il rassemble plusieurs personnes, bâtit une chapelle et fonde l'Ordre des Minimes. Il meurt tragiquement mais son ordre continue à prospérer. L'ordre migre à Munich, change de nom et devient les moines de Paulaner.

Une trace écrite de 1773 décrit la recette de la Doppelbock Paulaner Salvator élaborée à l'époque par le frère Barnabas pour en faire un pain liquide à déguster en période de carême (*voir anecdote de l'abbaye de Weinenstephan**). Elle n'est commercialisée qu'à partir de 1780 à l'Oktoberfest et donne lieu à la série des Doppelbocks allemandes.

ANECDOTE : Une partie de la production de la Doppelbock était offerte aux plus démunis. Cela posa deux problèmes : 1) Une accumulation de sans-abris à proximité de l'abbaye engendrant un certain sentiment d'insécurité pour les voisins et 2) une concurrence déloyale pour les nombreuses brasseries de Munich qui décidèrent d'écrire au maire de la ville pour leur exprimer leur mécontentement et arrêter la distribution. Mal leur en pris car le maire décida de créer officiellement la brasserie Paulaner.

En 1799, le monastère disparaît et la brasserie est reprise par une association laïque.

Par la suite, elle innove en brassant une bière à l'année avec une des premières machines à glace de Carl von Linde (*1881*), la Hellbier (*1895 - frères Thomass*), la Helles (*1928*) et la première weissbier sans alcool (*1986*).

Elle dispose d'un endroit de dégustation de ses bières, le Nockherberg qui a brûlé en 1999 et a été reconstruit.

Elle appartient actuellement au groupe Schörghuber et à 30 % à Heineken*.

Cette brasserie la plus importante de Munich fait partie des 6 brasseurs officiels de la Fête de la Bière à Munich.

Ses malts proviennent à 80 % de la Bavière. Les houblons proviennent de la région Hallertau, à 50 km de Munich. Les levures sont des levures maison. Toutes les bières sont brassées en double décoction. Seule, la Zwickl utilise le procédé de la triple décoction.

ANECDOTE : Lorsque l'usine a déménagé en 2014, les souches de levure ont été transportées en procession solennelle par les maitres brasseurs eux-mêmes.

- Alkoholfrei Münchner Hell (*< 0,5 % alc. vol. : 2022*) Helles sans alcool. Sa robe limpide est jaune paille. Le nez est malté avec une note sucrée. En bouche, elle est finement pétillante, légère et sucrée avec un arôme malté et une pointe grillée. La finale est moyennement persistante, sucrée, amère et résineuse.
- Barnabas : Münchner Hell non filtrée.
- Dunkel Weisse : Weizenbier foncée.
- Faustus : Weizenbock non filtrée.
- Hefe-Weissbier (*5,5 % alc. vol.*) : Hefeweizenbier. Sa robe trouble est dorée. Le nez est levuré et fruité (*banane et ananas*). En bouche, elle est moelleuse et amère avec des arômes levuré et fruité. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est la blanche la plus produite.
- Hefe-Weiβbier Dunkel : Dunkelweizenbier. Sa robe trouble est foncée.
- Hefe-Weiβbier Naturtrüb (*5,3 % alc. vol.*) : Hefeweizenbier. La robe trouble est dorée. Le nez est fruité (*banane et ananas*) et levuré. En bouche, elle est ample, moelleuse, douce et amère avec les arômes du nez. La finale est fraîche. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Nockherberger : Münchner Helles non filtrée.
- Original Münchner Hell (*4,9 % alc. vol.*) : Helles. Sa robe brillante est paille (*8 EBC*). Le nez est faible. En bouche, elle est peu à moyennement amère avec un arôme de malt.
- Salvator (*7,5 % alc. vol. - 1773*): Doppelbock. Le nez est malté. En bouche, elle présente un arôme malté avec une touche de fruits secs. La finale est houblonnée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle était brassée pendant le Carême. Son nom signifie "Sauveur" en latin. La recette n'aurait pas changé depuis sa création.

ANECDOTE : Cette bière s'appelait initialement *Sankt-Vaters-Bier* mais l'association laïque qui reprend la brasserie en 1799, décide de l'appeler Salvator (*sauveur en latin*). De plus, un des plus grands adeptes de cette bière a été le roi Louis Ier de Bavière (*1786 – 1868*) qui déclara "*La Salvator est un produit de luxe*". Ce soutien royal allié à l'image simple et avant-gardiste de la marque a généré une multitude d'imitations en provenance de Munich et portant le même nom jusqu'à ce que la brasserie fasse une demande de brevet en 1896.

- Weiβbier Kristallklar : Kristallweizenbier. Sa robe transparente est dorée.
- Zwickl (*5,5 % alc. vol. – 2018*) : Kellerbier à fermentation basse contenant du houblon *Hersbrucker* et brassée selon la méthode de la triple décoction ; ce qui accentue le caractère toasté et caramélisé de la bière et lui donne un corps malté. Elle fermente durant une semaine avant de rester en garde durant 3 semaines. Elle n'est pas filtrée. Sa robe aux fines bulles est dorée. Le nez est céréalier. En bouche, elle est effervescente, ronde, douce et offre d'intenses arômes houblonnés avec des notes fruités type citron (*houblon*). Le terme Zwickl signifie robinet car c'était à l'origine la bière bue au robinet de la cuve de garde.

Private Landbrauerie Schönram (*Petting – Bavière : 1780*)

Cette brasserie familiale est située près de la frontière autrichienne.

Elle utilise principalement d'anciennes variétés d'orges locales.

- Schönramer Imperial Stout (*9,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout. La robe est brun foncé, presque noire et la mousse est couleur chamois. Le nez est caramel grillé, torréfié (*café*) et fruité (*confiture de pruneau*). En bouche, elle est épaisse et liquoreuse avec un festival de saveurs. Elle se boit tempérée (*10°C*).

Professor Fritz Briem 13 th Century Piwo (*Freising (Munich) – Bavière*)

Cette microbrasserie a été fondée par le docteur Fritz Briem, un expert en fermentation *lactobacillus*, ancien professeur à l'institut Weihenstephan et professeur à l'institut Siebel (*Chicago*). Sa brasserie appartient au groupe B United International.

Il recrée des anciens styles à base d'anciennes recettes et de vieilles variétés.

- Gruit Beer (*4,6 % alc. vol.*) : Gruit élaborée avec des houblons sauvages, des feuilles de laurier, du gingembre, du cumin, de l'anis, du romarin et des gentianes. Sa robe brumeuse est dorée. Le nez est épicé, fruité (*citron*) et légèrement salée. En bouche, elle est légère avec des arômes botaniques.
- Piwo Grodziskie-Grätzer Ale (*4 % alc. vol.*) : Grätzer ou Grodziskie (*weissbier acide et fumée*) élaborée avec du blé aigre et 2 houblons (*Perle et Saaz*). Sa robe brumeuse est jaune pâle. En bouche, elle est douce et acide avec des arômes fumé, fruités (*agrumes et banane*), lactique avec une note de clou de girofle. La finale est amère

Pyraser

Elle produit principalement des bières spéciales et des bières saisonnières.

- 6-Korn Bier (*6 % alc. vol. : 2003*) : Bière élaborée avec 6 céréales différentes (*cas rare en Allemagne*) dont l'orge, le froment, l'épeautre, le seigle, l'amidonnier et l'avoine. En bouche, elle est douce, sucrée avec un arôme fruité (*noisette dû à l'épeautre*)

ANECDOTE : Cette bière est le fruit des recherches d'Helmut Sauerhammer qui avait créé une microbrasserie (*brasserie Lindwurm Brau*) où il expérimentait des bières riches en différents céréales mais qui est tombée en faillite. Il s'est alors investi dans la brasserie Pyraser pour produire cette bière.

Radeberger (*Radeberg (Cologne) – Westphalie*)

Ce groupe industriel (*1 800 000 hl*).

Rauchenfels

- Steinbier : *voir ci-dessus*.

Reichold (*Aufseв – Bavière*)

Reuterberger (*Sachsenkam – Bavière : 1677*)

Cette brasserie d'abbaye.

- Kloster Hell (*4,8 % alc vol.*) : Helles. Sa robe est jaune or. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes floraux, herbeux et de citron.

Rhenania (*Krefeld (Dusseldorf) – Westphalie : ?? - 2003*)

Cette brasserie a fermé suite au rachat par le groupe Krombucher qui la transforma en brasserie Königshof*. Elle produisait notamment de la Alt.

Riedenburger

Cette brasserie familliale est issu d'une famille de producteur de blé, d'où la spécialité de la maison sont les bières de blé. Le propriétaire est Michael Krieger (III).

- Dolden Sud (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. La robe étincelante est jaune-doré. Le nez est floral et fruité (*fruits exotiques et agrumes*). En bouche, elle est pétillante, pleine et amère avec un bouquet d'arômes (*céréales, pomme, poire, pêche, pamplemousse, mandarine, miel, sel et épices*). La finale est salée, amère et puissante. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Riegele (*Augsburg – Bavière : 1884*)

La brasserie a été fondée par Sebastian Riegele (I) qui acquiert la brasserie "*Zum Goldenen Ross*" fondée en 1386 par Hans Schmid comme auberge-brasserie.

Son fils, Johann Schmid déménage en 1408 tout comme son fils, Ulrich Schmidlin en 1434. A la mort de celui-ci, sa veuve se remarie et son nouveau mari, Hans Müller reprend les affaires en 1437. Elle connaît par la suite, plusieurs propriétaires dont la famille Widemann (*1521 – 1641*), Degmayr (*1641 - 1717*) durant la guerre de Trente Ans, Heinzelmann (*1717 – 1786*), Bäurle (*1786 - 1846*) et Kähn von Baldingen (*1846 – 1884*).

Le fils de Sebastian Riegele, Commerzienrat Riegele (II) reprend les affaires en 1904. C'est un homme plein de vision qui permet une bonne expansion de la brasserie. Il construit hors de la ville, une nouvelle brasserie en 1911 avec des techniques révolutionnaires (*grandes caves froides*).

En 1954, Johanna Riegele (III) épouse Pips Priller, pilote d'avion et dirige la brasserie avec succès.

En 1990, son fils Sebastian Priller (IV) rachète la brasserie.

En 2011, le fils, Sebastian Priller – Riegele (V), champion du monde des dégustateurs de bière, rejoint la direction.

Elle utilise plus de 180 levures différentes, 25 houblons et 20 variétés de malt pour produire une très grande diversité de bières classiques (*style allemand*) et spécifiques dont des bières de style étranger ou vieillies en vieux fût (*série Magnus*) et des bières personnalisées.

- Aechtes Dunkel (*4,9 % alc. vol.*) : Dunkel très foncée. Sa robe brillante est foncée. En bouche, elle est peu amère avec des arômes torréfiés intenses. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Alte Weisse (*5 % alc. vol.*) : Donkelweizenbier. Sa robe est foncée. En bouche, elle est peu amère. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Amaris 50 (5 % alc. vol.) : Imperial Pilsner élaborée avec 4 houblons (*Hersbrucker, Mitelfrüh, Opale et Perle*). Sa robe pétillante est claire. En bouche, elle est mince, sèche et amère (*50 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). Le numéro 50 fait référence au nombre de IBU. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Ator 20 (*7,5 % alc. vol.*) : Bock élaboré avec 3 houblons (*Hersbrucker, Opale et Saaz*). Sa robe est sombre. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes maltés et grillé et une note de caramel. Elle se boit fraîche (*9°C*).
- Augusburger Herrenpils (*4,7 % alc. vol.*) : Pils très amère élaborée avec 3 houblons aromatiques. Sa robe brillante est dorée. En bouche, elle est assez amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Augustus 8 (*8 % alc. vol.*) : Doppelbock élaborée avec du blé malté et une levure de fermentation haute. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme fruité (*banane*) et une note de caramel. Elle se boit tempérée (*10°C*). Le chiffre fait référence au % d'alcool.
- Auris 19 (*9 % alc. vol.*) : Dobbelbock élaboré avec 3 houblons (*Hersbrucker, Opale et Saaz*). Sa robe est dorée. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes maltés et fruité (*noisette*). Elle se boit fraîche (*9°C*).
- Bayerisch Ale – Edition Sierra Nevada (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe brillante est blonde. En bouche, elle est mince et amère avec des arômes fruités (*fruits de la Passion, pêche et abricot*). Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est une bière collaborative avec la brasserie américain de Sierra Nevada.
- Commerzienrat Riegele Privat (*5,2 % alc. vol.*) : Bière spéciale due à la séparation particulière des germes du houblon. Sa robe brillante est dorée. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes épicés. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Dulcis 12 (*11 % alc. vol.*) : Double belge élaborée avec de la levure Trappiste et du miel. Sa robe est dorée. En bouche, elle est pleine, ronde et peu amère avec des arômes de miel. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Feines Urhell (*4,7 % alc. vol.*) : Helles traditionnelle. Sa robe brillante est doré. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes maltés et houblonnés. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Hefe Weisse (*5 % alc. vol.*) : Hefeweizenbier. Sa robe trouble est claire. En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruités. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- IPA Liberis (*< 0,5 % alc. vol.*) : IPA sans en alcool élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Mandarina et Simcoe*). La robe est dorée. En bouche, elle est mince et amère avec des arômes fruités (*fruits tropicaux*). Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Kellerbier (*5 % alc. vol.*) : Kellerbier. Sa robe floue est brune. En bouche, elle est amère avec des arômes fruités. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Leichte Weisse (*2,9 % alc. vol.*) : Weissebier légère. En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruités. Elle se boit fraîche (*5°C*).
- Magnus (série 15-19) (*12 % alc. vol.*) : Barley Wine. Série de bières vieillies en fût de vin Bordeaux dont les caractéristiques varient d'une année à l'autre. Elles utilisent des levures de Trappistes et de champagne et livrent des arômes boisés, de miel et de zestes d'orange. Elle se boit tempérée (*18°C*).
- Michaeli "Edition by Louis Piana" (*6 % alc. vol.*) : Bière champenoise élaborée avec du houblon *Mandarina Bavaria*. Sa robe est dorée. Le nez est fruité. En bouche, elle est pétillante, veloutée, douce et moyennement amère avec des arômes fruités (*pamplemousse et mandarine*). Elle se boit tempérée (*11°C*).
- Noctus 100 (*10 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe est noire. En bouche, elle est pétillante, dense et moyennement amère avec des arômes torréfiés (*chocolat et note de café*). Elle se boit tempérée (*18°C*).
- Robustus 6 (*5 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec une levure irlandaise. Sa robe est sombre. En bouche, elle est crémeuse et moyennement amère avec des arômes torréfiés (*café, chocolat et malt torréfié*). Elle se boit tempérée (*11°C*).
- Simco 3 (*5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons aromatiques (*Opale, Perle et Simcoe*) dont une partie à cru. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est dense et amère avec des arômes fruités (*abricot et mangue*). Elle se boit fraîche (*9°C*). Le nom provient d'un des trois houblons et le chiffre du nombre d'houblons utilisés.
- Speziator Dunkel (*8,5 % alc. vol.*) : Dobbelbock foncé. Sa robe brillante est foncée. En bouche, elle est amère. Elle se boit fraîche (*9°C*).

- Speziator Hell (*8,5 % alc. vol.*) : Dobbelbock clair. Sa robe brillante est dorée. En bouche, elle est amère. Elle se boit fraîche (*9°C*).
- Würziges Export (*5,5 % alc. vol.*) : Export brassée selon une méthode ancienne. Sa robe brillante est dorée. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes épicés. Elle se boit fraîche (7°C).

Rostock

Rothaus *: Voir Badische Staatsbrauerei Rothaus*

Rothenbach (*Aufseß – Bavière*)

Ruppanner Privaatbrauerei (*Constance – Bade-Wurtemberg : 1795/1872*)

Le nom de la brasserie provient du nom de famille des brasseurs fondateurs et toujours propriétaires.

Cette brasserie familiale située sur les rives du lac de Constance (*Bodensee*) et dont les origines remontent à 1795, a été rachetée par la famille Ruppaner en 1872 qui lui a donné son nom.

Elle produit des bières historiques.

- Fischerin van Bodensee (*4,8 % alc. vol.*) : Helles. Sa robe limpide est jaune doré. Le nez est malté et miellé. En bouche, elle est lisse, moelleuse, pétillante avec un arôme malté. La finale est légèrement amère.

Schlenkerla (*Bamberg – N. Bavière*) *: Voir Aecht Schlenkerla*

Schleswig (*Schleswig – Schleswig-Holstein : 1994*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie.

Cette brasserie a été fondée dans un vieux dépôt de marchandises par le maître-brasseur Ronald T. Carius.

- Asgaard Das Göttliche (*4,8 % alc. vol. : 1994*) : Lager ambrée élaborée avec du houblon *Tettnanger*. Sa robe est ambrée à cuivrée. Le nez est malté et fruité (*fruits secs*). En bouche, elle est acidulée et amère avec des arômes caramel, fruité (*fruits secs*) et herbacé. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*).

ANECDOTE : Selon la mythologie nordique, Asgaard est le royaume céleste où vit le clan des Æsirs, dieux vikings buveurs de bières. A l'époque, les vikings faisaient du commerce et avaient une de leurs plus grandes cités commerçantes à Haithabu, située proche de l'actuelle ville de Schleswig. Le brasseur a voulu ainsi rendre hommage à cette légende en nommant cette bière "Asgaard la Divine". Son étiquette contient des motifs propres aux vikings. La première personne qu'il a rencontré dans la ville fut le conservateur du Musée Viking de Haithabu.

Schlösser (*Dortmund – Westphalie : 1873*)

Cette brasserie a été longtemps le plus gros producteur d'Alt. Elle fait partie du groupe industriel Schultheiss.

- Schlösser Alt

Schneider Weisse (G Schneider & Sohn GmbH) (*Kelheim – Bavière : 1872*)

Cette brasserie familiale a été fondée initialement à Munich par Georg I Schneider. En effet, jusqu'en 1872, la bière de froment ne peut être brassée que dans les brasseries de la famille royale bavaroise. Or, cette année-là, Georg rachète les droits exclusifs au roi Ludwig I et lance la Schneider Weisse qui rencontre un réel succès, fournissant une renommée mondiale à la brasserie.

Par la suite, lui succèdent Georg II et Georg III.

En 1924, Georg IV prend les rênes de l'entreprise et rachète plusieurs brasseries à Munich et à Straubing, ainsi que la brasserie *Weisse Brauhaus* à Kelheim où la production totale est transférée pendant la Seconde Guerre mondiale suite aux dégâts apportés à la maison-mère de Munich. L'ancien site a été transformée en restaurant.

Actuellement, c'est la sixième génération (*Georg VI*) qui gère la brasserie. Le maître brasseur est Hans-Peter Drexler.

Elle est connue pour ses weizenbiers élaborées selon la loi de Pureté et fermentées en cuve de fermentation ouverte et ses créations originales comme la collaboration avec Garett Oliver, le brasseur de *Brooklyn Brewery** à New York.

- Aventinus : Eisbock.
- TAP3 - Mein Alkoholfreies : Bière sans alcool.
- TAP5 - Meine Hopfenweisse (*8,2 % alc. vol. : 1872*) : Weizenbock élaboré avec une bonne dose de 2 houblons (*Hallertauer Saphir et Hallertauer Tradition*) dont une partie à cru. Sa robe est orange-rouge. Le nez intense est fleuri et fruité (*ananas*). En bouche, elle est acide et amère avec des arômes herbacé, fruité (*banane*), miellé et floral. La finale est amère et verte. Elle se boit fraîche (*6°C*).

ANECDOTE : La recette n'a quasi pas changé depuis la première version en 1873.

- TAP6-Unser Aventinus (*8,2 % alc. vol. : 1907*) : Weizendoppelbock. Sa robe légèrement voilée est quasi noire et sa mousse est quasi beige. Le nez est malté (*croûte de pain*), caramel et fruité (*raisin sec, pruneau et banane*) En bouche, elle est pleine, épaisse et peu amère avec des arômes malté, caramel, torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits secs et pruneau*). La finale est chaude et épicé (*clou de girofle*). C'est la première Weizenbock de Bavière et la plus vieille Weizendoppelbock.
- TAP7-Unser Original : Weissbier.
- Weisse Unser Original (*5,4 % alc. vol. : 1873*) : Weissbier. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est pleine. La finale est légèrement amère.

Schönram (*Chiemgau – Bavière*)

En 1998, les propriétaires Helga et Alfred Oberlindober ont engagé Eric Toft, maître brasseur à l'esprit très créatif qui a remis à jour l'Altbayrisch Dunkel

- Altbayrisch Dunkel (*5 % alc. vol. : ± 1750 et modifiée en 1998*) : Sa robe est ambrée à marron avec une robe beige. Le nez est céréalier (*céréales crus*) et fruité (*fruits secs et orange amère*). En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes caramel à légèrement torréfié. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : Le brassage de cette bière remonte au 18ème siècle mais a été abandonné jusqu'à ce qu'Eric Toft relance la production en y apportant une touche de modernité.

Schorschbräu (*2008*)

Cette micro-brasserie s'est spécialisée dans les bières très fortement alcoolisées, via la technique de l'eisbock.

- Schorschbock 31 (***31 %*** *alc. vol. : 2008*) : Eisbock très fortement alcoolisée.

ANECDOTE : Cette bière a été le point de départ d'une petite rivalité entre différentes brasseries (*Schorschbraü (D), 't Koelschip (NL) et Brewdog et Brewmaster (Ecosse)*) afin de produire la bière la plus alcoolisée au monde.

- Schorschbock 40 (***40 %*** *alc. vol. : 2009*) : Eisbock très fortement alcoolisée.
- Schorschbock 43 (***43 %*** *alc. vol. : 2009*) : Eisbock très fortement alcoolisée. Elle est apparue après la production de la bière écossaisse "*Sink The Bismarck*" (BrewDog).
- Schorschbock 57 (***57 %*** *alc. vol. : 2011*) : Eisbock très fortement alcoolisée. Sa robe sans bulle est ambrée et sa mousse est inexistante. Le nez est caramel, grillé et fruité (*fruits secs*). En bouche, elle livre des arômes de sauce soja, de caramel, de malt grillé, d'épices, de bois et de chocolat. La finale est longue et sèche. Elle n'a été produite qu'à 36 exemplaires.

Schroll (*Waischenfeld – Bavière*)

Schültheiss (*Berlin : 1842*)

Cette brasserie industrielle a fusionné en 1891 avec sa principale concurrente de l'époque, la brasserie Tivoli. Elle appartient au groupe Oetker-Konzern.

Sa production annuelle est de 1,5 millions d'hectolitres.

- Schultheiss Pilsener

Schwerin

Sion (*Cologne – Westphalie*)

Cette brasserie produit une Kölsch.

Spaten (- Franziskaner) bräu (*Munich – Bavière : < 1397*)

Le nom provient d'une des familles qui l'a dirigé au 17ème siècle et signifie en allemand, "*bêche*" ou encore "*pelle à malt*".

Cette brasserie industrielle (*> 2 400 000 hl*) a été fondée au 14ème siècle. Les premières traces de la brasserie remontent au livre des taxes de la ville de Munich qui montre la présence en 1394, d'une brasserie appartenant à Hans Welser ("*Welser Prew*") et située à la Neuhausergasse, 4. Par la suite, elle a connu de nombreux propriétaires jusqu'en 1522.

A partir de cette date, trois familles la dirigent successivement : La famille Starnberger (*1522 – 1622*), la famille Spaeth (*1622 – 1704*) qui lui a donné son nom actuel et la famille Sieβmayr (*1704 – 1807*).

Par la suite, deux personnages vont lui donner ses lettres de noblesse : Gabriel Seydlmar, père et fils.

ANECDOTE : La capsule et l'étiquette dessinées en 1884 représentent une pelle à malt accompagnés des deux lettres G et S qui sont les initiales de Gabriel Seydlmar, père et fils. Les étiquettes des bières Franziskaner représentent un moine franciscain.

Gabriel Sedlmayr Ier, maître brasseur à la cour de Bavière reprend la brasserie en 1807 (*c'est alors une des plus petites brasseries de Munich*) et acquiert un an après, une cave permettant la maturation de la bière. Il brasse de la bière à fermentation basse sans vraiment maîtriser le processus. En 1817, il transfère la brasserie dans la Bayerstrasse. Ses deux fils, Gabriel II et Josef lui succèdent à sa mort en 1839.

Gabriel Sedlmayr II rachète en 1842 les parts de son frère, Josef qui rachète la brasserie Leistbrauerei et reprendra la brasserie Franziskaner (*1861*) créée trois ans auparavant par August Deiglmayr. Cette dernière fusionne en 1922 avec la brasserie Spaten pour former le groupe Spaten - Franziskaner. Gabriel II est à la fois curieux et innovateur. Il modernise la brasserie dès 1840 et perfectionne avec son ami autrichien, Anton Dreher, la mise au point des méthodes modernes de production des bières à fermentation basse. En 1841, il crée une Märzen inspirée des nouveautés fabriquées à Vienne (*Vienna qui est elle-même inspirée des Märzen classique*) qu'il présente à la fête de la bière cette année qui connait un succès et devient quelques décennies plus tard l'Oktoberfestbier.

En 1844, il est le premier sur le continent (*à l'exception des anglais de Burton chez qui il est allé espionner l'idée*) à installer une machine à vapeur pour produire une bière à fermentation basse "maitrisée". En 1851, le succès l'oblige à déménager sur la Marsstrasse (*site fermé en 2006 et transformé en musée*) et en 1867, la brasserie Spaten est la plus importante de Munich. En 1874, il transmet l'entreprise à ses 3 fils.

Johann, Carl et Anton Sedlmayr (III) créent une filiale à Londres (*1891*) et exportent leurs bières vers l'Amérique à partir de 1909.

En 1911, le fils d'Anton, Heinrich et le fils de Carl, Fritz (IV) rentrent dans le comité d'administration. En 1922, un premier contrat d'association avec la brasserie Lowenbraü est signé. La brasserie est détruite durant la Deuxième Guerre mondiale. Elle redémarre l'exportation vers 1950.

En 1997, elle fusionne avec Lowenbraü avant d'être rachetée en 2003 par le groupe Interbrew. Elle appartient désormais au groupe AB Inbev.

Elle fait partie des 6 brasseurs officiels de la Fête de la Bière à Munich.

Elle a développé également la Munchener (*lager foncée typique de Munich*) tombée de nos jours en désuétude, et produit des bières de blé sous la gamme *Franziskaner*.

- Alkoholfrei (*0 % alc. vol.*) : Pils sans alcool. Sa robe transparente est jaune paille. En bouche, elle est ronde avec des arômes épicé et floral.
- Diät Pils (*4,9 % alc. vol.*) : Pils légère.
- Dunkel : Dunkel.
- Franziskaner Hefe-Weissbier : Hefeweizenbier. Sa robe trouble est claire.
- Franziskaner Hefe-Weissbier Naturtrüb (*5 % alc. vol.*) : Weizenbier. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre un arôme fruité (*citron et banane*).
- Franziskaner Premium Weissbier Naturtrüb (*5 % alc. vol.*) : Weizenbier. Sa robe trouble est doré (*18 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes céréalier (*froment*) et caramel.
- Holiday Bock
- Light
- Ludwig Thomas Dunkel : Dunkel.
- Maibock : Maibock.
- Münchner Hell (*5,2 % alc. vol. : 1894*) : Helles Münchener. Sa robe brillante est jaune paille. En bouche, elle est mince, douce avec un arôme floral et une note épicée.

ANECDOTE : Cette bière a été la première bière claire produite à Munich alors qu'à l'époque, seules les bières brunes et sucrées étaient appréciées dans toute l'Allemagne. Dès l'année suivante, les autres brasseries suivent le pas.

- Oktoberfestbier (*5,9 % alc. vol. : 1841*) : Märzen. La robe brillante est ambrée. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes maltés, floral et herbacé.

ANECDOTE : Bien que créé en 1841, il faut attendre 1872 pour que cette bière soit commercialisée comme "Oktoberfestbier".

- Optimator (*7,6 % alc. vol.*) : Doppel Bock.
- Pils (*5 % alc. vol.*) : Pils.
- Spatengold :
- Urbock : UrBock (*fermentation haute*)

- Weissbier (*5 % alc. vol.*) : Weizenbier. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre des arômes céréalier (*froment*), fruité (*agrumes et banane*) et épicé.

Spezial's (*Bamberg – Bavière*)

Brewpub.

- Specizil Rauchbier : Rauchbier. Le nez est caramel et malté (*paille*).

Stadter (*Aufseß – Bavière*)

Staffelberg (*Loffelden (Bamberg) – Bavière*)

Le nom provient du nom de la montagne située à proximité de la brasserie, le mont Staffelberg.

Anton et Maria Geldner

Leur fille Helga a épousé Karl-Heinz Wehrfritz, boucher de formation devenu brasseur suite à son mariage, tout en poursuivant son activité de boucher.

- Märzen (*5,5 % alc. vol. : 1949*) : Märzen de Franconie. Sa robe est ambrée orange. Le nez est caramel et herbacé. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes malté (*pain grillé*) et caramel.

Stauder (*Essen – Westphalie : 1867*)

Cette brasserie familiale dispose de sa propre collection de plus de cent mille cartons.

- Bierchen (*4,5 % alc. vol.: 2018*) : Helles avec des arômes fruités.
- Borbecker Helles Dampfbier
- Borbecker Salonbier
- Jacob (*5,6 % alc. vol. : 2017*) : Dunkelbier créée à l'occasion des 150 ans de la brasserie.
- Stauder alkoholfrei : Bière sans alcool.
- Stauder Fassbrause Zitrone (*2011*) : Bière sans alcool.
- Stauder Fassbrause Apfel-Rhabarber (*2013*) : Bière sans alcool.
- Stauder Pils
- Stauder Radler (*2007*)
- Stauder Rurhtyp (*2014*) :
- Stauder Spezial
- Tut Gut Malz

Sternburg (*Lützschena – Leipzig – ex RDA*)

Groupe industriel (*1 600 000 hl*).

Stöckel (*Ahorntal – Bavière*)

Störtebecker (*Ex RDA*)

- Schwarzbier
- Bière au whisky

Straβenbräu (*Berlin : 2015*)

- Saison Allemande (*7 % alc. vol. : 2015*): Saison élaborée avec deux houblons (*Hallertauer Sorachi Ace et Hallertauer Blanc*). C'est une bière collaborative avec la brasserie belge (De) Struisse Brouwers*.

Tivoli

Traunstein (Hofbraühaus) (*Bavière : 1612*)

Cette brasserie date de 1612, année où le duc Maximilien Ier de Bavière fonda une brasserie ne produisant que de la Weissbier.

Elle cultive ses propres houblons dans son exploitation agricole et utilise des céréales locales.

- Dunkel
- Pilsner
- 1612er Zwickelbier (*5,3 % alc. vol. : 1612*) : Zwickelbier. Sa robe voilée est ambrée. Le nez est malté avec une note florale. En bouche, elle livre des arômes malté et épicé. La finale est amère. Elle n'est disponible que dans les restaurants et tavernes appartenant à la brasserie.

Übelhack (*Hummeltal – Bavière*)

Uerige Obergärige Hausbrauerei (*Düsseldorf – Westphalie : 1862*)

Cette brasserie-café située dans le vieux quartier de l'Uerige, est dirigée par la famille Schnitzler.

- Hosen Hell : Helles. C'est une bière pour le groupe de musique local, *laeldeldorfer Hosen*. Elle est toutefois brassée en Bavière.
- Uerige Altbier (*4,7 % alc. vol. : 1862*) : Altbier élaborée avec 2 houblons (*Hallertauer et Spalt*). En bouche, elle est moyenne et amère avec des arômes grillé et fruité (*noisette*). La finale est amère, terreuse et épicée.
- Uerige Altbier DoppelSticke (*8,5 % alc. vol. : 2005*) : Doppel Altbier. En bouche, elle livre des arômes herbacé, touraillés (*caramel et chocolat*) avec une note de rhum. Elle se conserve durant un an. C'est une bière spécialement destinée pour le marché américain.
- Uerige Sticke (*6 % alc. vol.*) : Sticke Alt. C'est une bière périodique (*2 fois par an : 3ème mardi de janvier et d'octobre*). Elle est liée au fait que dans le passé, le brasseur pouvait être plus généreux sur les dosages d'ingrédients.
- Uerige Original Fassbrause Holunderblüte : Bière sans alcool et fruitée (*fleur de sureau*).
- Uerige Original Fassbrause Rhabarber : Bière sans alcool et fruitée (*rhubarbe*).

Union (*Dortmund*)

Cette brasserie fut la première à brasser de la Dortmund Export.

Ustersbacher

Cette marque est produite par la brasserie privée Adolf Schmid.

- Ustersbacher Urhell (*4,9 % alc. vol.*) : Pils de type Helles. Sa robe pétillante est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est houblonné. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes houblonnés et épicés. La finale est faible et moyennement amère. Elle se boit fraîche (*4-6°C*).

Vasold Schmidt

- Benedikter Dunkel : Lager ambrée. Sa robe limpide est foncée (*58 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est houblonné. La finale est amère.

Veltins (*Meschede – Westphalie*)

Ce groupe industriel (*2 500 000 hl*).

ANECDOTE : En 2023, ce groupe a créé un parasol-pompe à bière dont le pied contient le fût afin de pouvoir bénéficier de sa bière sur la plage.

Warsteiner (*Warstein – Westphalie*)

Ce groupe industriel (*3 000 000 hl*).

Weinenstephan (*Freising – Bavière : 725/1040*)

Cette brasserie (*400 000 hl*) issue d'une abbaye bénédictine est probablement la plus ancienne brasserie d'abbaye dans le monde puisque des écrits montrent la présence d'une activité brassicole dès 725. En effet, l'histoire de l'abbaye remonte à 720 lorsque le moine San-Corbiniano (Saint-Corbinien) et 12 compagnons fondent un monastère bénédictin sur la colline de Narhberg au droit de l'ancienne abbaye Stephan. Ils brassent également leur propre bière et des mentions de houblon datant de 768 sont également retrouvés. En effet, la brasserie cultive ses propres houblons, tout comme les nombreuses brasseries monastiques qui existaient déjà.

ANECDOTE : Une légende raconte que Saint Corbinien s'est posé la question de savoir si la bière, cette boisson nourrissante et plus saine que l'eau pouvait être consommée durant la période de jeûne du Carême, vu son taux d'alcool. Il décide d'aller poser la question au pape et embarque sur son cheval, deux fûts en direction de Rome. En plein trajet, il fait la rencontre d'un ours qui dévore son cheval et veut manger le personnage. Ce dernier s'en remet à Dieu qui lui permet d'apprivoiser l'ours et de l'utiliser comme moyen de transport de ses fûts. Arrivé à Rome, il demande au Pape de goûter la boisson. Celui-ci la recrache directement car la bière avait tourné durant le voyage et proclame : "*Si les gens veulent ou sont assez fous pour boire quelques chose d'aussi répugnant pendant le carême, libre à eux*". La réponse fut ainsi donnée à Corbinien qui s'en retourna à son abbaye. Les moines ont continué à la boire durant le Carême. Depuis lors, une doppelbock est brassée en l'honneur de Saint-Corbinien et le premier fût est mis en perce au début du carême. De plus, l'ours est devenu un des symboles de la brasserie.

En 1003, l'abbaye prend le nom officiel de Wienenstephan ; ce qui signifie Stephan blessé car l'abbaye fut détruite en 955 par les Huns et reconstruite.

En 1040, l'abbé Arnold aurait réussi à racheter les droits de brassage et de vente à la ville de Freissing ; ce qui marque le début officiel de la naissance de la brasserie actuelle

L'abbaye et la brasserie connaissent quatre destructions liées à des guerres durant les siècles qui suivent mais à chaque fois, les moines construisent plus grand tout en perfectionnant l'art du brassage.

En 1803, les moines sont obligés de quitter définitivement les lieux suite à la confiscation par l'Etat de la brasserie. Le royaume de Bavière en devient propriétaire. La brasserie devient une brasserie d'état administrée par le domaine royal de Schleiβheim et connait un nouvel essor.

En 1852, le lieu accueille l'école agricole centrale dont une unité de brassage qui se transforme en 1919 en université d'agriculture et de brasserie actuellement attachée à l'université technique de Munich. Cette université de réputation mondiale a collaboré notamment avec la brasserie Boston Beer Company (*USA*) pour créer une Strong Ale fermentée avec une levure de vin.

En 1923, la brasserie est privatisée. Elle prend le nom de "Brasserie d'Etat Weihenstephan" et est gérée en collaboration avec l'université de Monaco.

- Brauparkt (*6 % alc. vol.*) : Hefe Weissbier. Le nez est céréalier, fruité (banane), épicé et levuré. C'est une bière collaborative avec la brasserie américaine *Sierra Nevada**.
- Hefe – Weiβbier (*5,4 % alc. vol.*) : Hefeweizenbier élaborée avec 2 houblons (*Magnum et Perle*). Sa robe trouble est orange pâle. Le nez est épicé (*vanille et clou de girofle*) avec une note de banane. En bouche, elle est onctueuse, crémeuse et peu amère avec des arômes maltés (*pain et brioche*), caramel et épicé (*clou de girofle*) et une note citronnée. La finale est sèche, douce et céréalière. Elle se boit fraîche (*6°C*). C'est la bière vedette de la brasserie.

ANECDOTE : Cette bière a une si bonne réputation que de nombreuses brasseries utilisent la souche dans leurs bières de blé.

- Hefe-Weiβbier Dunkel (*5,3 % alc. vol.*) : Donkelweizenbier. Sa robe trouble est foncée.
- Hefe-Weiβbier sans alcool.
- Infinium (*10 % alc. vol.*) : Bière champagnisée aux arômes uniques. C'est une bière collaborative avec la brasserie américaine Samuel Adams*.
- Kellerbier 1516 (*5,6 % alc. vol.*) : Kellerbier à base d'houblon *Hallertau*. Sa robe légèrement trouble est orange paille (*10 EBC*). Le nez est caramel. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité.
- Korbinian (*7,4 % alc. vol.*) : Doppelbock. Sa robe est acajou et sa mousse est beige foncé. Le nez est torréfié, caramel et fruité (*pruneau, figue et noisette*). En bouche, elle est mi corsé et légèrement sucrée avec un arôme torréfié.

ANECDOTE : L'origine de cette bière remonte loin dans le temps. Elle porte le nom du moine San Corbiniano qui a fondé l'abbaye. C'est une des rares Doppelbocks à ne pas terminer par -ator.

- Kristall Weissbier (*5,4 % alc. vol.*) : Blanche. Le nez est épicé. En bouche, elle livre des arômes céréalier (*blé et orge*) et fruité (*banane*).
- Original Helles (*5,1 % alc. vol.*) : Helles. En bouche, elle livre des arômes malté, houblonné et une note épicée.
- Tradition Bayrisch Dunkel (*5,2 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe non trouble est brun rouge (*65 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est caramel. En bouche, elle est moyennement amère (*24 IBU*) avec des arômes houblonné et caramel. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Vitus (*7,7 % alc. vol. - 2007*) : Hefeweizenbock. Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est levuré, fruité (*citron et banane*) et céréalier (*froment*). En bouche, elle est épicée avec des arômes fruités (*fruits secs, citron et banane*). La finale est longue et amère. C'est le nom d'un saint.

Weltenburg Klosterbrauerei (*Regensburg – Bavière : 1050*)

Cette brasserie d'abbaye fait référence à l'abbaye fondée selon certaines sources aux alentours de 617. Elle possède également un restaurant. Le site est spectaculaire.

ANECDOTE : Sur base de la fondation de l'abbaye, cette brasseries serait la brasserie d'abbaye la plus ancienne du monde devançant la brasserie de Weinenstephan. Toutefois, il n'existe aucune trace que de la bière fut produite avant 1050.

Elle n'a pas connu autant de destruction que l'abbaye de Weinenstephan mais son histoire reste tumultueuse. Elle a connu plusieurs changements de propriétaires depuis des moines à l'état en passant par des sociétés privées. Finalement, elle revient en 1843 dans le giron des moines qui céderont sa gestion à une autre brasserie, celle de Bischofshof* qui continue à produire ses bières dans le respect des recettes établies.

Elle fait subir une longue maturation à bon nombre de ses bières.

- Anno 1050 (*5,5 % alc. vol.*) : Export. En bouche, elle livre des arômes maltés et houblonnés. C'est un hommage à la date de fondation de l'abbaye.
- Asam Block (*6,9 % alc. vol.*) : Doppelbock. Sa robe est acajou foncé. En bouche, elle est ronde avec un arôme malté. La finale est maltée.
- Weltenburger Kloster : Elle est brassée par la brasserie Bischofshof.

Wenker-Kronen (*Dortmund - Westphalie*)

Wenkers (*Dortmund – Westphalie*)

- Krone : Pils.

Wernersgrijn (*Steinberg – Saxe : 1436/1994*)

Cette brasserie a appartenu au régime de la RDA avant d'être privatisée en 1994.

- Wernersgrüner Pils : Pils.
- Wernersgrüner Radler : Radler.

Wismar (*Wismar - Mecklembourg-Poméranie-Occidentale : 1452*)

Le nom provient de la ville où est située la brasserie.

ANECDOTE : Au début du 15ème siècle, Wismar abritait environ 180 brasseries et était réputée dans toute l'Europe. Aujourd'hui, il ne subsiste plus que la brasserie Wismar.

Elle brasse des bières dans le style des brasseries médiévales de la Ligue hanséatique.

- Roter Eric (*4,8 % alc. vol.*) : Bière spéciale. Sa robe est rousse clair. En bouche, elle livre de nombreux arômes particuliers. La finale est longue.
- Wismarer Mumme (*4,8 % alc. vol.*) : Blonde ancienne. En bouche, elle livre des arômes malté et houblonné. La finale est longue et sucrée.

7.1.2 Autriche

L'autrichien est également un gros consommateur de bières (*105 l/hab./an*). Il apprécie de boire sa bière dans un *Biergarten*, véritable brasserie en plein air, ou dans un petit établissement.

Une majorité des bières autrichiennes sont produites dans des micro-brasseries bien que trois grands groupes dominent : Bräu Union Österreich, Stieglbrauerei zu Salzburg et Ottakringer Brauerei. Les principales brasseries se sont surtout développées autour de Vienne, Graz et Salzbourg.

Fortement influencée par la Bavière toute proche et la présence de grandes quantités d'houblons amérisants locaux, la bière autrichienne la plus courante est marquée par une forte amertume, une plus grande douceur et maltage que la bière bavaroise. Elle est appelée *Märzen*. Sa robe est plus dorée que la pils. Elle est moins appréciée en Allemagne. La bière non filtrée est appelée *Zwickelbeer*.

Des variétés brunes et toutes ces bières avoisinent les 5% alc. vol. A côté de cela, se trouvent des bières particulières comme les *Spezials*, les *Bockbiers* plus fortes et rondes marquées par une teneur plus importante en malt ou encore les *weizenbiers* ou *Hefeweizen*.

7 Stern Bräu (*Vienne*)

Ce brewpub a été fondé par Sigi Flitter qui a voulu reproduire les anciens styles autrichiens.

Il a été le premier à produire des bières différentes du style allemand (*IPA, bières épicées ou fruitées*) mais d'ancienne origine autrichienne tout en brassant des bières de style allemand.

La gamme varie à chaque saison. Souvent, une bière de froment en été et une rauchbier en hiver.

- Prager Dunkles (*4,5 % alc. vol.*) : Dark Lager. En bouche, elle est très sèche avec un arôme grillé. La finale est torréfiée.
- Rauchbock (*7,9 % alc. vol.*) : Rauchbier fumée. Le nez intense est fumé. En bouche, elle est ample avec des arômes torréfiés (*chocolat et réglisse*). La finale est fumée.

ANECDOTE : L'étiquette représente un bouc fumant une cigarette pour faire allusion aux bock et à l'arôme fumé.

1516 (*Vienne*)

Cette brasserie est connue pour ses bières non filtrées.

- 1516 Lager : Lager blonde riche en houblon. Elle est brassée depuis 1999.

- 1516 Black & tan
- 1516 Shandy
- 1516 Weisse : Weissbier

Bierol

Le brasseur est Christoph Bichler parti à travers le monde pour découvrir les meilleures matières premières et les brasseurs les plus aguerris.

Edelweiss (Heineken-Autriche)

Cette bière est initialement une weizenbier classique non aromatisée et lancée en 1986 par la brasserie autrichienne Kaltenhausen et a par la suite été déclinée en plusieurs versions (*Dunkel, Bock, fruitée, etc.*).

La brasserie Kaltenhausen a été rachetée en 2003 par le groupe Brau Union qui lui-même a été racheté par Heineken*. Si la brasserie a fermé ses portes en 2010, la bière Edelweiss est produite dans différents suites d'Heineken et, notamment en France (*brasserie de l'Espérance à Schiltigheim depuis 2015 pour les bouteilles et à Marseille Valentine) pour les fûts*).

ANECDOTE : Le marketing de l'étiquette évoque la date de 1646 pour sa création ; ce qui correspond probablement au brassage de la première weizenbier par la brasserie Kaltenhausen.

- Edelweiβ (*1986*) : Weiβbier.
- Edelweiss France (*5 % alc. vol. : 2006*) : Blanche aromatisée aux herbes de montagne. Elle présente des différences notoires avec la version originale comme la composition, le type et l'image liée à la montagne.
- Edelweiss France Fruits des bois et fleur de sureau (*4 % alc. vol. : 2015*) : Blanche aromatisée aux fruits des bois et à la fleur de sureau.
- Edelweiss France Zestes d'agrumes et miel (*4 % alc. vol. : 2015*) : Blanche aromatisée aux agrumes et miel.

Eggenberg (*Vorchdorf – Gmunden*)

Cette brasserie située dans un château où la bière est brassée depuis 500 ans propose une vaste gamme de lagers dont la Samichlaus en version brune et blonde.

ANECDOTE : Cette brasserie ne doit pas être confondue avec la brasserie tchèque Eggenberg*.

- Hopfenkönig (*5,1 % alc. vol.*): Pils. Sa robe est jaune paille. Le nez est houblonné. En bouche, elle est légère, sèche et amère avec des arômes malté (*foin*) et épicé.
- Samichlaus (*14 % alc. vol.*) : Doppelbock. Le nez est malté et alcool. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruités (*cerise, figue et prune*). Il existe également une version blonde.

ANECDOTE : La brasserie qualifie cette bière de lager la plus forte dans le monde.

Fohrenburger

- Fohrenburger Weizen : Weissbier.

Forstner (*Kalsdorf bei Graz - Graz-Umgebung en Styrie*)

Cette brasserie artisanale a été fondée dans une ancienne ferme et école par Gerhard Forstner.

Elle s'est spécialisée dans les bières belges et anglaises.

- Styrian Ale (*5,6 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est rouge bourgogne. Le nez est torréfié et fruité. En bouche, elle est légèrement aigre et moyennement amère.
- Triple 22 (*9,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est pleine et douce avec des arômes fruités (*asiminier et mangue*). La finale est amère et épicée.

Freistädter (Braucommune) (*Freistadt – Haute Autriche : 1777*)

Cette brasserie résulte de la fusion de deux anciennes brasseries (*braucommune : brasserie communautaire*) : une brasserie produisant des bières de froment (*weissbier*) et une brasserie produisant des brunes.

Sa production est locale.

ANECDOTE : Cette brasserie appartient uniquement aux propriétaires de biens immobiliers situés à l'intérieur des remparts de la vieille ville de Freistadt, située non loin de la Tchéquie. Le nombre de parts dépend de la dimension du bien et est transféré uniquement lors des ventes immobilières. Freistadt signifie *ville libre* en autrichien. Au Moyen Âge, tout propriétaire d'un bien immobilier avait le droit de brasser de la bière selon une quantité proportionnelle à la dimension de son bien.

- Ratsherrn Trunk (*5,1 % alc. vol.*) : Export. En bouche, elle est pleine et légèrement amère. La finale est légèrement amère et herbacée (*gazon*).
- Rauchbier (*5,3 % alc. vol.*) : Rauchbier. Sa robe est ambrée pâle. Le nez est fumé. En bouche, elle est sèche avec des arômes fumé et houblonné. Sa production a été arrêtée en 2009 avec l'arrivée de la Rotschopf.
- Rotschopf (*5,6 % alc. vol. : 2009*) : Vienna Lager élaborée avec un houblon local. Sa robe est ambrée. Le nez est malté. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec un arôme malté. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Schloss Eggenberg

- Samichlaus Doppelbock : Doppelbock.

Schremser (*Schrems – Basse Autriche*)

Le nom provient du nom de la ville où est située la brasserie.

Elle a remis à jour, une vieille bière locale, la Roggen.

- Roggen (*5,2 % alc. vol.*) : Roggen élaborée avec du seigle, du houblon *Malling* et du clou de girofle. Sa robe brumeuse est ambrée. Le nez est malté (*brioche*), épicé à herbacé. En bouche, elle est lisse avec des arômes malté (*brioche et seigle*), caramel, épicé (*clou de girofle*), herbacé et fruité (*banane*). La finale est aigrelette.

Schwechater (*Schwechat – Basse Autriche*)

Le nom provient du nom de la ville où est située la brasserie.

ANECDOTE : En 1840, Anton Dreher (*voir chapitre 2*) y brassa la première Vienna Lager.

Cette brasserie appartient à Heineken.

Elle produit des lagers blondes.

- Bier (5 % alc. vol.) : Pils. Sa robe est blonde. En bouche, elle est pleine avec des arômes maltés et houblonnés. La finale est houblonné.
- Zwickl (*5,5 % alc. vol.*) : Pils non filtrée élaborée avec du froment ajouté dans le mash bill. En bouche, elle livre des arômes végétaux, fruité (*citron*). La finale est sèche et houblonnée.

Siebensternbräu *: Voir 7 Stern Bräu*

Stiegl (*Salzbourg : 1492*)

Cette brasserie est la plus grande brasserie indépendante d'Autriche.

ANECDOTE : Elle possède le plus grand musée européen dédié au brassage.

- Goldbräu (*4,9 % alc. vol.*) : Marzen autrichienne. En bouche, elle est faiblement amère et douce avec un arôme malté. C'est la bière la plus produite de la brasserie.
- Paracelsus Zwickl (*5 % alc. vol.*) : Pils non filtrée. Sa robe voilée est dorée. En bouche, elle est de corps moyen et peu amère avec des arômes malté et levuré.

Stiftsbrauerei Schlägl (*Schlägl – Haute Autriche*)

Cette brasserie d'abbaye (*Ordre des Prémontrés*) propose une gamme assez diversifiée de bières.

- Doppelbock (*8,3 % alc. vol.*) : Doppelbock. Le nez intense est malté. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruités (*pomme et poire*). La finale est équilibrée.
- Stifter Bier (*5,7 % alc. vol.*) : Rouge. En bouche, elle est douce avec des arômes fruités (*pêche et melon*).

ANECDOTE : C'est la seule brasserie d'abbaye autrichienne.

Weitra Bräu Bierwerkstatt (*Weitra – Basse Autriche*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

ANECDOTE : La commune de Weitra possède le plus ancien privilège de brassage d'Autriche délivré en 1321. Au Moyen-Age, durant son âge d'or, la ville comptait 22 brasseries. Actuellement, il n'ne subsiste plus que deux : un pub-brasserie et cette brasserie.

Elle produit des bières bio à partir de cuves de fermentation ouverte. Elle a relancé la Vienna en 1994

- Hadmar (*5,2 % alc. vol. 1994*) : Vienna Lager bio. Sa robe est cuivrée. Le nez est sucré et malté. En bouche, elle est peu carbonatée, douce et amère avec un arôme malté légèrement torréfié. Ses arômes varient d'une cuvée à l'autre. Le nom provient du fondateur de la ville en 1201, l'Hadmar de Kuering

- Weitra Hell (*5 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune paille. Le nez est ester. En bouche, elle est douce avec de légers arômes houblonnés.

7.1.3 Biélorussie

Dans ce pays, les alcools distillés y ont toujours été secondaires par rapport à la bière et l'activité brassicole y est présente depuis 2 siècles. Ce pays connaît donc une certaine explosion de brasseries artisanales.

Krinitsa (*Minsk : 1973*)

Cette brasserie d'état a été fondée dans une zone industrielle de la banlieue de Minsk. C'est la plus grande brasserie biélorusse.

ANECDOTE : En 2006, Baltic Beverage Holdings et Carlsberg ont envisagé d'acquérir 51 % des parts de la brasserie, mais le président controversé du pays, Lukashenko est intervenu pour déjouer le projet. Suite à cette intervention, la brasserie aurait produit une pils à son honneur et portant son prénom, l'Aleksandria.

- Aleksandria : Pilsner. Elle porte le prénom du président de ce pays. C'est la bière phare de la brasserie.
- Krinitsa Porter (*8 % alc. vol. : 2008*) : Baltic Porter. Sa robe est ambrée. Le nez est terreux avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle livre un arôme touraillé (*réglisse et caramel*) avec une note de sirop pour la toux. La finale est persistante. Elle se boit fraîche (*8°C*).

7.1.4 Croatie

Opg Kovac Tina De Faveri

- Skolar : Belgian Ale.

Nova Runda

- Beer Coktail Strawberry Mojito : Berliner Weisse fruité élaborée avec des fraises. Le nez est fruité (*fraise*). En bouche, elle est épaisse, douce et sucrée avec un arôme fruité (*fraise et citron*).

Zagrebacka (*Zagreb : 1893*)

Le nom provient en partie de la ville où est située la brasserie.

Cette brasserie industrielle la plus grande de Croatie appartient au groupe AB InBev.

- Ožujsko Pivo (*5,2 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est blonde. Le nez est malté et maïs. La finale est fruitée.
- Tomislav Pivo (*7 % alc. vol.*) : Dark Lager. Sa robe est rouge profond. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café*). La finale est sèche.

7.1.5 Estonie

A. Le Coq (*Tartu : 1913*)

Cette brasserie industrielle fondée en 1826 par le baron balte Justus Reinhold Schramm, a été rachetée en 1913 par la société anglaise A. Le Coq (*dont le fondateur Albert von Le Coq est un ancien prussien exilé*) qui souhaitait avoir une brasserie dans l'Empire russe pour produire son imperial stout plutôt que de l'exporter depuis l'Angleterre.

La production a été interrompue en 1960 pour cause de nationalisation sous l'emprise soviétique. L'entreprise est privatisée en 1995, rachetée en 1997 par la société finlandaise Olvi qui reprend la production de bières en 1999. Les anciennes salles de maltage ont été converties en musée. C'est la plus ancienne et importante brasserie d'Estonie.

ANECDOTE : Sa devise "*Asi on maitses*" ("*c'est le goût (qui fait la différence)*") a fait l'objet d'une chanson par le groupe de rock Smilers qui est utilisée dans les spots publicitaires. Le nom du stade de Talinn porte son nom.

Elle produit des bières anglaises et allemandes, des long drinks, du cidre, des boissons gazeuses et des jus.

- A. Le Coq IPA : IPA.
- A. Le Coq Fassbrause (*0 % alc. vol.*) : Bière non alcoolisée fruitée élaborée avec des framboises.
- A. Le Coq Pilsner : Pils
- A. Le Coq Porter (*6,5 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe est brune. C'est la digne successeur de la célèbre Imperial Extra Double Stout.
- A. Le Coq Premium (*4,7 % alc. vol.*) : Pils Premium. C'est une bière très populaire en Estonie.
- A. Le Coq Premium Extra
- A. Le Coq Special Stout : Stout.
- Alexexander A. Le Coq English Ale

- Buckler
- Cuba
- Disel
- Double Bock (*8 % alc. vol.*) : Double bock. Sa robe est claire.
- Heineken Lager Beer : Pils pour le compte d'Heineken.
- Pilsner Eripuul : Pils.
- Põhiseaduse Pilsner : Pils.
- Saaremaa X
- Tõmmu Hiid
- Turbo Disel

Koduolu

Elle se sert de barriques en bois ouvertes pour empâter, filtrer et fermenter.

Lehe Pruulikoda

- My Heart's in the Highlands (***21*** *% alc. vol.*) : Bière fumée avec un seul malt et maturée dans un fût de sherry. C'est une bière collaborative avec la brasserie belge De Struise Brouwers*.
- Punane Ja Must (*7 % alc. vol.*) : Porter fruité aux framboises. En bouche, elle est très amère (*70 IBU*). C'est une bière collaborative avec la brasserie belge De Struise Brouwers*.

Põhjala (*Talinn : 2011*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par 4 passionnées rejoints rapidement par Chris Pilkington, un ancien de la brasserie écossaise Brewdog*. Les premières bières ont été brassées ailleurs jusqu'en 2014, année où la brasserie s'installe à Talinn.

Elle produit la gamme *Cellar* (*bières vieillies en fût*), des Sours, un ensemble d'IPA bien houblonnées, d'Imperial Stout et d'autres styles de bières.

- Berry Good (*5 % alc. vol.*) : Fruity Sour élaborée avec des framboises, des mûres et des myrtilles. La robe opaque est rouge et la mousse est rosée. Le nez intense est fruité. En bouche, elle est moyenne, légèrement acidulée et peu amère avec un arôme fruité intense (*jus de fruits rouges*). La finale est fraîche, légèrement acidulée et fruitée.
- Kosmos (*5,5 % alc. vol. : 2023*) NEIPA élaborée avec de l'avoine. Sa robe opaque est orange paille (*12 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est douce et moyennement amère avec un arôme fruité (*orange rouge et fruits exotiques*). La finale est moyenne et finement amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Odravein Bourbon BA (*14 % alc. vol.*) : Barley Wine mûrie en fût de bourbon. Sa robe est brun acajou. Le nez est caramel, fruité (*framboise et lemon curd*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle livre des arômes caramel, fruité et épicé (*vanille et gingembre*). La finale est longue, caramel, alcoolique et métallique.
- Orange Gose : Gose élaborée avec de la coriandre, des écorces d'orange et du sel rose de l'Himalaya. Sa robe est orange. Le nez est fruité (*citron et orange*) avec une note herbacée. En bouche, elle est vive et salée avec des arômes fruité (*agrumes*), minéral et épicé (*coriandre*).
- Prenzlauer (*0,5 % alc. vol. : 2022*) : Sour fruitée élaborée avec des framboises. Sa robe semi opaque est rose foncé. Le nez acidulé est fruité (*framboise*) avec une note maltée. En bouche, elle est pétillante, légère et acidulée avec une note fruitée (*framboise*). La finale est courte, légèrement sucrée, acide et fruitée.

Pühaste (Õllepidu) (*Tartu : 2016*)

Cette brasserie a été fondée par Eero, initialement chez lui avant de s'installer en 2016 à Tartu.

Il a produit quelques bières collaboratives comme la *Lemon Sherbet* (*brasserie finlandaise Coolhead**).

- Lime Gose (*3,8 % alc. vol.*) : Gose élaborée avec du houblon *Citra*. En bouche, elle est acide, salée et peu amère (*12 IBU*) avec un arôme fruité (*citron*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-7°C*).
- Lumepimedus (*6,5 % alc. vol.*) : Wheat IPA elaborée avec du froment et 3 houblons (*Citra, Enigma et Hallertau Blanc*). En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*).
- Magnet (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Enigma, Galaxy et Mosaic*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*).

- Maskeraad (*10,5 % alc. vol.*) : White Stout élaborée avec du houblon *Magnum*, du cacao et de la vanille. En bouche, elle est amère (50 IBU). Elle se boit tempérée (*13-18°C*).
- Mikro (*2,8 % alc. vol.*) : Double IPA légère élaborée avec 2 houblons (*El Dorado et Idaho 7*) dont une partie à cru. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*).
- Mosaiik (6,9 % alc. vol.) : IPA élaborée avec une bonne dose d'houblon *Mosaïc* et du *Victoria Secret* à cru. La robe translucide est ambrée (*28 EBC*). Le nez est caramel. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes malté et résineux. La finale est longue, sèche et amère.
- Pillerkaar (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Centennial, Ekuanot et Mosaic*). En bouche, elle est amère (*60 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- Pilsner (*5 % alc. vol.*) : Pils Tchèque élaborée avec 3 houblons (*Hersbrucker, Loral et Perle*). En bouche, elle est moyennement amère (*38 IBU*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-7°C*).
- Põhjanael (*9,3 % alc. vol.*) : Imperial Baltic Rye Porter élaborée avec 2 houblons (*Magnum et Northern Brewer*). En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*). Elle se boit tempérée (*14-16°C*).
- Pühaste Tumeaine (*11 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du houblon *Columbus*. En bouche, elle est amère (*50 IBU*). Elle se boit tempérée (*13-18°C*).
- Pühaste Tumeaine Coffee (*11 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du houblon *Columbus*. En bouche, elle est amère (*50 IBU*). Elle se boit tempérée (*13-18°C*).
- Sume (*8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 5 houblons (*Citra, Hallertau Blanc, Mosaic, Nelson Sauvin et Vic Secret*). En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*). Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- Suvi (*4,5 % alc. vol.*) : Hazy Pale Ale élaborée avec 3 houblons (*Citra, Sabro et Vic Secret*). En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-7°C*).
- Talvepatt (*6,6 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec 2 houblons (*Centennial et Willamette*). En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- Vaikus (*7,8 % alc. vol.*) : Milk Stout élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Magnum*). En bouche, elle est moyennement amère (*42 IBU*). Elle se boit tempérée (*14-16°C*).

Sori Brewing (*Talinn*)

Cette brasserie est située dans un ancien bâtiment militaire russe

Elle produit la gamme *Virtues IPA Series*.

- Curious Captain (*7 % alc. vol. : 2023*) : IPA élaborée avec 3 sortes d'houblons *Citra*. La robe opaque est dorée (13 EBC). Le nez est houblonné et fruité (*citron et fruits exotiques*). En bouche, elle est douce et amère avec un arome fruité et une note résineuse. La finale est amère et fruitée.
- Hustler (*5,5 % alc. vol. : 2023*) : NEIPA élaborée avec de l'avoine. Sa robe semi limpide est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*fruits exotiques et agrumes*) et floral. En bouche, elle est moyenne et amère avec un arôme fruité (*orange*). La finale est finement amère.

7.1.6 Géorgie

NaturAle brewery

- Naturale/Triple : Triple.

7.1.7 Hongrie

Blonder Sörgyar (*Vonyarcvashegy – Zala*)

Cette brasserie artisanale a été fondée récemment sur les rives du lac Balaton, le plus grand lac d'Europe centrale dans une auberge-restaurant.

- Blonder Bier Világos (*5,6 % alc. vol.*) Lager. Sa robe est jaune. Le nez est céréalier. En bouche, elle est douce avec un arôme céréalier.

Dreher (*Budapest*)

Cette brasserie a été dirigée par Anton Dreher. Il a élaboré une lager ambrée maltée qualifiée de lager viennoise.

ANECDOTE : Anton Dreher a été surnommé "le Roi de la bière" parce qu'il a mis au point la technique de la fermentation basse avec Gabriel Seldmayr (*voir chapitre 2.5.2.1*).

La brasserie appartient au groupe SABMiller.

- Bak (*7,3 % alc. vol.*) : Dunkel Bock. Sa robe est brune. En bouche, elle est pleine avec des arômes malté, caramel et torréfié (*chocolat*).
- Classic (*5,5 % alc. vol.*) : Pils. La robe est jaune or. Le nez vif est frais. En bouche, elle est amère avec un arôme houblonné et une note malté.

Ilzer Sörgyár (*Monor – Pest : années 1990*)

- Alt Bayersicher Dunkel : Dunkel weissbier.
- Diet : Bière pauvre en sucre.
- Hefeweissbier (*5 % alc. vol.*) : Hefeweissbier. Sa robe trouble est jaune paille. En bouche, elle livre des arômes fruité (*banane*) et épicé. La finale est fruité (*agrumes*).
- Roggen Rozs Sör (*4,8 % alc. vol.*) : Bière de seigle. La robe est voilée. En bouche, elle livre un arôme épicé (*poivre dû au seigle*).
- Shalom : Bière Casher.

Mad Scientist (*Budapest*)

- Popstar (*6 % alc. vol.*) : IPA sans gluten. Sa robe translucide est ambrée (*20 EBC*). Le nez est caramel et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est pétillante et amère avec un arôme fruité (*orange*). La finale est longue et amère.

Monyo Brewing Co.

7.1.8 Lettonie

Ārpus Brewing (Eimuri – Ādaži Novad)

- TDH Riwaka x Nelson x Motueka IPA (*6,5 % alc. vol. : 2023*) : IPA élaborée avec du blé, de l'avoine et 3 houblons néo-zelandais (*Motueka, Nelson et Riwaka*) dont certains à cru. La robe opaque est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est houblonné, fruité et floral. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes fruité (*raisin*) et épicé. La finale est amère et légèrement sèche. C'est une bière collaborative avec la brasserie suédoise Apex Brewing Co (*ABC*)* élaborée lors de l'événement Riga Pours 2023.

Cē su Alus (*Cesis – Vidzeme : 1879*)

Cette brasserie est la plus ancienne du pays et également l'une des plus grandes.

Elle a été rachetée en 1999 par le brasseur estonien A. Le Coq*.

- Balsam Porter (*6 % alc. vol.*) : Porter. Le nez est torréfié. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*chocolat*) et épicé (*vanille*).

ANECDOTE : En Lettonie, le balsam (*baumier*) est couramment utilisé pour aromatiser les boissons.

- Premium (*5,2 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune paille. Le nez est herbacé et houblonné.

7.1.9 Lituanie

Les bières locales typiques sont :

- Keptinis : Bière fabriquée à partir d'orge maltée cuite en miche dans un four à pain après le début de l'empâtage.

Švyturys Utenos (*Klaipeda : 1784*)

C'est la plus ancienne brasserie de Lituanie.

ANECDOTE : Les employés donnent leurs avis sur les nouvelles bières.

- Švyturio (*5 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe translucide est blonde. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et houblonné.

ANECDOTE : Elle est souvent dénommée, la Rouge car son étiquette est rouge.

- Švyturys Ekstras (*5,2 % alc. vol.*) : Dortmund. Sa robe est blond clair. En bouche, elle est peu amère avec un intense arôme houblonné.

7.1.10 Pologne

L'histoire brassicole de la Pologne n'est pas aussi riche que celle de ses voisins que sont l'Allemagne et la Tchéquie. Toutefois, depuis quelques dizaines d'années, les brasseries artisanales sont en train de bien se développer.

Quelques brasseries industrielles prédominent cependant comme les brasseries Kompania Piwowarska*, Okocim* et Zywiec*.

Elle produit annuellement 37 millions d'hectolitres ; ce qui en fait le troisième plus producteur de bières d'Europe.

Les spécialités polonaises sont la Grätzer ou la Grodziskie (*bière amère et fumée*) et la Tyskie.

Browar signifie brasserie en polonais.

AleBrowar (*Lebork - Voïvodie de Poméranie : 2012*)

Cette brasserie artisanale opère sous contrat au sein de la Gościszewo Browar*, la plus ancienne brasserie familiale de Pologne

Elle a lancé à sa création, 3 bières qui voulaient se distinguer des lagers classiques : une blanche, une IPA et une Black IPA. Cette dernière a les mêmes ingrédients que l'IPA mais utilise en plus du malt foncé.

- Black Hope (*6,2 % alc. vol.*) : Black IPA élaborée avec 5 houblons (*Cascade, Chinook, Citra, Palisade et Simcoe*). Le nez légèrement acide est rôti, torréfié (chocolat), fruité (agrumes), terreux et herbacé. En bouche, elle est légèrement acide avec les arômes du nez avec une note de caramel
- IPA élaborée avec 5 houblons (*Cascade, Chinook, Citra, Palisade et Simcoe*).

Amber (*Kolbudy (Gdansk) – Poméranie*)

Cette brasserie familiale a été fondée par la famille Przybylo.

C'est une des brasseries les plus modernes de Pologne. Elle encourage le mouvement Slow Food et organise le festival de la gastronomie Kozlaki Bielkowskie.

- Koźlak (*6,5 % alc. vol.*) : Dunkel Bock. Sa robe est rousse. En bouche, elle livre des arômes malté et levuré.
- Zywe (*6,2 % alc. vol.*) : Pilsner élaborée avec des houblons et de l'orge de la région de Lubin. Sa robe est pâle. Le nez est citron.

Brokreacja (*Cracovie*)

- Deep Dark Sea (*10 % : 2018*) : Imperial Baltic Porter élaborée avec plusieurs types de malts et du houblon *Magnum*. Elle est maturé en fût de Bourbon durant 8 mois. Sa robe est foncée. En bouche, elle est amère (*50 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat amère*) et fruité (*fruits noirs*) avec une touche d'alcool. C'est une bière collaborative avec la brasserie belge De Struise Brouwers*.
- Imperialny Nafciarz (*10 % alc. vol.*) : Porter fumé, élaboré avec 2 houblons (*East Kent Goldings et Warrior*) et des flakes de chestnut. Elle est maturée dans un fût de whisky. Sa robe est brun foncé à noire. En bouche, elle est très amère (*75 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat aux noix*) et fruité (*fruits noirs*). C'est une bière collaborative avec la brasserie belge De Struise Brouwers*.
- Sumac of All Fears (*5 % alc. vol.*) : Pils fumée élaborée avec 2 houblons (*Marynka et Sumac*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*). C'est une bière collaborative avec la brasserie belge De Struise Brouwers*.

BrowArmia (*Varsovie : 2005*)

Ce brewpub a sa brasserie dans les caves.

- Pszenciczne (*4,8 % alc. vol.*) : Pale ale élaborée avec une bonne dose d'houblon dont une partie à cru.
- Raspberry Wheat Beer (*5 % alc. vol.*) : Weizenbier fruitée élaborée avec des framboises fraîches. En bouche, elle est acidulée.

Fortuna (Browar) (*Miloslaw – Września*)

Cette brasserie est dirigée par Koen Cruycke, ancien brasseur à la brasserie Belga appartenant à Palm.

Funky Fluid (*Varsovie*)

Cette brasserie a été fondée par 3 associés complémentaires : Michal Langier (*brasseur*), Karol Mizielski (*commercial*) et Grzegorz Korcz (*organisateur de festival*).

ANECDOTE : En 2019, Ratebeer l'a déclaré 3ème meilleure brasserie du monde.

- Coffee Point Five (*< 0,5 % alc. vol. : 2022*) : Coffee NEIPA sans alcool élaborée avec du café. Sa robe légèrement voilée est jaune paille. Le nez est fruité (*agrumes*), floral (*violette*) et café (*apport extérieur*). En bouche, elle est peu pétillante avec un arôme fruité (*agrumes*) et une note de café. La finale est persistante, amère et résineuse.

Gościszewo Browar

Cette brasserie familiale la plus ancienne de Pologne possède des parts dans la brasserie AleBrowar.

Kompania Piwowarska

Brasserie industrielle

Lech Poznan (*Poznań*)

Cette brasserie dispose d'une malterie adjacente.

Okocim (*Brzeska : 1845*)

Cette brasserie a été fondée par Johann Evangelical Gotz qui décide de produire une bière similaire à la nouvelle pils Urquell (*1842*). L'important bâtiment d'époque demeur de nos jours

- Mocne (*7 % alc. vol. : 1902*) : Pils. Sa robe est ambrée pâle. Le nez est floral. En bouche, elle livre un arôme caramel avec une note fruitée. Mocne signifie forte en polonais.

Żywiec (*Żywiec – Silèsie : 1852*)

Le nom provient de la ville où est située la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par la famille Habsburg. Elle possède un musée.

Elle est nationalisée après la Deuxième Guerre mondiale puis rachetée par Heineken dans les années 1990.

- Porter (*9,5 % alc. vol. : 1881*) : Baltic Porter. Sa robe est foncée.
- Żywiec (*5,6 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe brillante est blonde. En bouche, elle livre un arôme floral.

7.1.11 Roumanie

Bere Romania (*Cluj Napoca – Transylvanie : 1878*)

Cette brasserie fait partie du groupe SABMiller.

Elle produit des bières à partir d'une levure bavaroise.

- Timisoreana (*5 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune paille.

ANECDOTE : Sa recette remonte à 1718.

- Ursus Premium Pils (*5,2 % alc. vol.*) : Pils. En bouche, elle est très carbonisée avec un arôme malté (*pain frais*) et une note houblonnée. La finale est citronnée. C'est la bière phare de la brasserie. Son slogan est :"*La reine des bières roumaines*" et l'étiquette montre un ours.

Blackout (*Timis*)

Gipsy brasserie.

- Aurora (*7 % alc. vol.*) : DIPA. Sa robe opaque est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité et malté. En bouche, elle est dense et moyennement amère avec des arômes fruité (*agrumes et fruits tropicaux*) et végétal. La finale est légèrement amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*2- 8°C*).

Oriel Beer (*Bucarest*)

Elle a produit une bière collaborative avec la brasserie belge HopSaSam* (*Tuiple'Up*).

7.1.12 Serbie

Apatinska Pivara (*Apatin – Voïvodine : 1756*)

L'origine de cette brasserie industrielle remonte à 1756, comme l'attestent certains documents historiques.

C'est la plus grande brasserie de Serbie et des Balkans appartient désormais à AB Inbev est située dans une région fertile pour la culture de l'orge.

- Apatinsko Pivo (*5 % alc. vol.*) : Lager. Le nez est floral. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*).
- Jelen Pivo (*5 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune clair. Le nez est céréalier et herbacé (*gazon*). En bouche, elle livre des arômes maltés et houblonnés. Le terme Jelen signifie "cerf" en serbe.

Dogma (*Belgrade*)

Cette brasserie a été fondée entre autres par Vlad.

Elle a produit une bière collaborative avec la brasserie belge Zythologist* suite à une rencontre faite lors d'un festival à Bruges.

7.1.13 Slovaquie

Topvar (*Topolcany - Nitra*)

Elle appartient au groupe SABMiller et possède deux sites de production en Slovaquie (*Topolcany et Velký Šariš*).

ANECDOTE : Elle a produit entre 2000 et 2002, une bière qui portait le prénom de la ministre des Finances slovaque, Brigita Schmögnerovà et qui connut un certain succès.

- Svetlé (*5,2 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune. Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*).

7.1.14 Slovénie

Union (*Ljubljana : 1864*)

Cette brasserie a été fondée par la famille Kozler. C'est une des brasseries les plus modernes de Slovénie. Elle dispose d'un musée rarement ouvert.

- Č RNI Baron/Black Baron (*5,2 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est brune. En bouche, elle livre des arômes caramel.
- Union Lager (*5 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du maïs. Sa robe est blonde. En bouche, elle est ronde avec un arôme de maïs.

7.1.15 Tchéquie

La Tchéquie est le pays de la bière (*pivo en tchèque*), numéros un à plusieurs égards : consommation (*140 l/an/hab.*) contre une production de 20 Mhl/an (*15ème*), qualité du houblon et de l'eau (*pauvre en sels minéraux*), ancienneté, publication, *etc.* Le premier ouvrage scientifique dédiée à la bière (*méthodes de brassage des différents types de bières et qualité*) est tchèque (*Tadeas Hajek : 1535*).

7.1.15.1 Histoire et pratiques courantes

La Tchéquie, en tant que pays unique à l'exception de la période 1918 - 1992 (*Tchécoslovaquie*) a joué très vite un rôle prépondérant dans l'histoire de la bière.

Dès 859, elle cultive un des meilleurs houblons du monde, le Saaz (*Zatec en tchèque*) qui donne naissance à deux bières légendaires : La pils (*Pilsner Urquell**) et la Budweiser Budvar*(*Ceské Budejovice**). Elle en exporte dès 903.

Durant le Moyen-Age et les Temps Modernes, la bière tchèque est souvent brune et aromatisée d'herbes et d'épices (*pas de houblon*). Elle provient principalement de trois types de brasseries concurrentes les unes des autres dans les différentes villes et domaines aristocratiques.

- Les brasseries d'abbaye présentes dès le 10ème siècle, appartiennent à différents ordres (*bénédictins, cisterciens, Augustiniens, etc.*). Toutefois, une grande majorité d'entre elles sont obligées d'arrêter leur activité en 1785 suite aux réformes religieuses du roi Joseph II. Seules quelques-unes ont repris par la suite.
- Les brasseries seigneuriales : Un grand nombre de villes sont généralement situées dans des domaines gérés par des seigneur qui disposent de leur propre brasserie.
- Les brasseries privées ou brasseries municipales. En 1118, les bourgeois de la ville de *Cerhenice* recoivent du roi de l'époque, le droit de brasser et de vendre de la bière dans un rayon d'un mile (*1609 m*) autour de la ville, malgré un décret religieux de l'évêque de Prague, St Vojtech, interdisant le brassage sous peine d'excommunication. Au 13ème siècle, le roi Wenceslas de Bohème obtient du pape Innocent IV, la révocation de ce décret. Dès lors, le droit de brassage et de vendre (*localement ou à l'export*) est accordé par différents rois, aux nouvelles villes comme Prague, Plzen et Ceské Budejovice. Dans un premier temps, chaque bourgeois brasse séparément mais la concurrence de plus en plus grande des autres brasseries les oblige à se réunir en une seule brasserie commune généralement appelé brasserie municipale. Au 16ème siècle, certaines villes tiraient jusqu'à 80 % de leurs revenus municipaux de la production de bière.

ANECDOTE : Au 13ème siècle, le roi Wenceslas de Bohème a non seulement obtenu de la part du Pape, la révocation d'un décret interdisant la fabrication de la bière mais a également rédigé une loi interdisant tout exportation de bouture de son houblon.

La Guerre de Trente Ans (*1618 – 1648*) porte un coup rude à l'industrie brassicole qui ne se rétablit qu'au 19ème siècle.

En 1842, naît la Pils à Pilzen et le début de la bière moderne. En 1838, le bourgmestre et les habitants lassés de la qualité médiocre des bières à fermentation haute qui ne se conservaient pas bien et après avoir jeté 36 fûts de bière infecte, font appel au jeune brasseur bavarois, Joseph Groll (*29 ans*), pour leur enseigner les secrets de la fermentation basse. Il vient avec une souche de levure qui pouvait se développer à -10°C et une méthode inhabituelle de brassage. Ainsi, à partir d'une eau douce (*pauvre en sels minéraux*), de malt de Moravie, d'une bonne dose d'houblon amérisant de type *Saaz* et d'une conservation dans des caves creusées dans la roche où régnait en permanence une température

de 9°C, nait la première pils digne de ce nom, la Pilsen Urquell, une bière brillante, douce et amère et surtout plus digestive que les autres. Elle connaît un succès planétaire. La marque Pilsner Urquell ne fut enregistrée qu'en 1898.

ANECDOTE : Cette pils n'était en rien comparable à la pils actuelle.

Le 20ème siècle est marqué par une histoire commune à de nombreuses brasseries tchèques : Un développement important entre 1900 et 1929 suivie d'une chute de production jusqu'à la fin de la Deuxième Guerre mondiale et la nationalisation de la totalité des brasseries par le communisme générant des fusions importantes (*une seule brasserie pour une région*). De plus, ce régime promeut une bière bon marché au détriment de la qualité.

Après la Révolution de Velours (*1989*) qui précipita la chute du Parti communiste tchécoslovaque, plusieurs microbrasseries font leur apparition et de nombreuses brasseries existantes sont libéralisées. Certaines d'entre elles passent sous contrôle de grands groupes brassicoles (*Heineken, SABMiller, etc.*) alors que d'autres retrouvent leur indépendance. La production est principalement nationale, voire régionale. Seules, quelques brasseries exportent (*Urquell et Budvar*).

Au niveau qualité, la bière tchèque retrouve sa réputation mondiale d'excellence. Ces années sont également le point de départ d'un grand nombre de microbrasseries.

D'un point de vue pratique, chaque village possède sa taverne (*pivnice*) et chaque ville, sa brasserie (*pivovar*). La bière se boit fréquemment dans une chope de ½ litre, tout comme l'Allemagne.

ANECDOTE : Certaines brasseries tchèques ont développé des spas à base de bière.

Ce pays de 11 millions d'habitants comporte une quarantaine de brasseries industrielles.

7.1.15.2 Spécificités nationales

Les bières tchèques sont principalement des bières à fermentation basse blondes réalisées avec des ingrédients de qualité (*eau, malt, houblon et levure*) et sans agent chimique. Elle a une haute teneur en dioxyde de carbone, ce qui donne un col dense et persistant.

Depuis 2008, existe le label européen "*bière tchèque*" (*label d'indication géographique protégé*) pour une bière qui utilise 1) un pourcentage minimal déterminé d'houblon et de malt tchèques et 2) le brassage par décoction.

Il existe deux types de classifications des bières tchèques : une classification basée sur la couleur et une classification légale basée sur le taux d'alcool exprimé en degré Balling. Bon nombre de bières tchèques comportent ces deux termes dans leur nom.

Couleur	Nomenclature
Claire	*Svetly*
Ambrée	*Polotmavé*
Foncée	*Cerny*

Degré Balling (°B)	% alc. vol.	Nomenclature	Type de bières
< 8	< 3	*Lehké*	Pression 7-8°B
8 – 10	3 – 3,5	*Vycepni*	Pression 10°B
11 – 12	3,5 – 5	*Lezak*	Pils tchèque ou Lager
13 à plus	> 5	*Premium*	Spéciale

REMARQUE : Le pourcentage affiché sur une bouteille de bière tchèque n'est pas le degré d'alcool (% *alc. vol.*) mais une valeur de degré Balling. La conversion nécessite une division approximative par 2,75. Ainsi, une bière à 10°B correspond à 3,5 % alc. vol.

Le présent ouvrage distingue trois catégories : la pils tchèque, la bière pression et les bières spéciales.

Type	Caractéristiques et origine
Bière pression (≤ *10°B ou ≤ 3,5 % alc. vol.*)	
Général	En Tchéquie, le terme signifie non seulement une bière au fût, mais également une *bière d'une faible densité Balling*. Présence d'une classification basée sur le degré Balling et la couleur.
Svetly Lehké	Pression claire de très faible degré Balling (*7-8°B*) et moyennement houblonnée. En bouche, elle est fraîche. De par son faible taux d'alcool (< *3 % alc. vol.*), elle est consommée à tout moment de la journée. Cette pression peut être trouvée également en bouteille. Les différences entre les marques sont faibles.
Svetly Vycepni	Pression claire de faible degré Balling (*9-10°B*) plus riche houblon amérisant. En bouche, elle est amère avec des arômes qui varie largement.
Cerny	Pression foncée de très faible à faible degré Balling (*7-10°B*) élaborée, soit avec du malt torréfié, soit avec du malt clair coloré artificiellement. Sa robe varie entre le rouge grenat et le brun. La finale est

	caramel.	
Pils tchèque (*10-12°B ou 3,5-5 % alc. vol.*)		
Pils Tchèque (*Svetly Lezak*)	Pils légère (*3,5-5 % alc. vol.*) élaborée avec une eau très douce, du malt pâle et une bonne dose d'houblon amérisant de type *Saaz*. Sa robe est dorée (*légèrement plus foncée qu'une autre pils*). En bouche, elle est sèche et amère avec un arôme floral et une note herbacée. C'est la pils originelle développée à Pilzen.	
	ANECDOTE : A la fin du communisme, les tchèques ont pasteurisé leurs pils et augmenté le taux de CO_2 ; ce qui s'est traduit par une bière plus claire et pétillante mais ayant perdu du goût.	
Bière spéciale (*≥ 13°B ou ≥ 5,5 % alc. vol.*)		
Général	Bière de degré supérieure ou égale à 13°B	
Bière local	*Bière verte*	Bière jeune dont la fermentation est courte. Elle est produite par une ou deux brasseries.

7.1.15.3 Description des brasseries actuelles

Bernard Pivo Family (*Humpolec – Moravie : 1597/1991*)

Son nom provient d'un des actionnaires majoritaires et du terme pivo qui signifie bière en tchèque.

ANECDOTE : La marque fait sourire les français car son nom est similaire à Bernard Pivot, journaliste littéraire français.

Son origine remonte au 16ème siècle où une brasserie existait déjà à Humpolec, commune située au Sud de Brno.

En 1991 (*chute du mur de Berlin*), Stanislas Bernard, Josef Vavra et Rudolf Smejkal rachètent la brasserie d'Etat de Humpolec en faillite, faisant d'elle, la première brasserie libérale post-communiste. En 2001, pour poursuivre son expansion, elle décide de s'associer avec le groupe belge Duvel-Moortgat*.

Elle produit un très large gamme de bières classiques aux goûts bien différents (*de blonde à brune*) à travers les séries Bernard et Zeliv. Pour se distinguer des autres brasseries, elle décide de ne pas pasteuriser la bière mais d'utiliser la microfiltration en fin de processus afin d'avoir plus de goût mais une moins bonne conservation, notamment en bouteille.

- Bernard Bohemian Ale (*8,2 % alc. vol.*) : Bohemian Ale élaborée avec de la coriandre. Sa robe est dorée. En bouche, elle offre des arômes malté et fruité (*fruits frais*).
- Bernard Celebration Svatecni Lezak (*5 % alc. vol. : 1995*) : Pils spéciale élaborée avec du houblons *Saaz* et embouteillée avec un supplément de levure fraîche ; d'où une certaine vivacité lors de la dégustation. Sa robe est dorée. Le nez est malté (*biscuit et pain frais*). En bouche, elle est amère avec des arômes épicé (*poivre*) et levuré et une note de seigle. La finale est finement amère et herbacée. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Bernard IPA (*5,6 % alc. vol.*) : IPA caractérisée par un ajout de sucre. En bouche, elle est très amère avec un arôme fruité.
- Bernard Jantarovy Lezak (*4,4 % alc.vol.*) : Ambrée. En bouche, elle est amère avec des arômes caramel, fruité (*noix*) et miellé.
- Bernard Pivo : Pils au goût malté délicat.
- Bernard Polotmavy : Dunkel. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle offre des arômes caramel et de fruits rouges. Sa finale est sèche et légère.

Berounsky Medved Pivovar (*Beroun*)

- Berounsky Medved Zlaty Kun 11° (*4,2 % alc. vol.*) : Pils tchèque. Sa robe est dorée et sa mousse est blanche. En bouche, elle livre des arômes de citron avec des notes de noisette. Son nom signifie "*Cheval d'Or*".

Bohemian Regent (*Trebon : 1367 - 1379*)

Le nom de Regent fait référence à une figure historique de Trebon, le chevalier Jakub Krcín de Jelcany (*1533-1604*) qui commença sa carrière comme comptable de Willem von Rosenberg, Seigneur de Trebon (*1535-1592*) avant de devenir son régent. C'est lui qui développa les étangs qui font la réputation actuelle de Trebon mais aussi ses nombreuses entreprises commerciales et industrielles (*en particulier, les brasseries*).

Tout comme chaque ville tchèque, il y a eu 3 brasseries concurrentes à Trebon : 1) La brasserie religieuse (*Augustiniens*) datant de 1367, est abandonnée une première fois au 16ème siècle. Lors de la Guerre de Trente Ans (*1631*), les moines y reviennent et reprennent l'activité brassicole pour eux-mêmes et les villages leur appartenant. Elle disparaît définitivement en 1785. 2) La brasserie municipale : Au début du 16ème siècle, le seigneur Peter von Rosenberg accorde aux bourgeois le droit de brasser une bière blanche de froment dans l'Hôtel de ville, pour autant qu'une partie des profits servent à moderniser et entretenir la ville. Ce droit est repris par Willem von Rosenberg. Les

bourgeois se lancent alors dans la production de bières rouges et mixtes. Par la suite, Willem s'accapare également la brasserie municipale avant qu'elle ne soit rendue aux bourgeois à sa mort en 1592. 3) la brasserie seigneuriale fondée en 1379 et dirigée par la famille von Rosenberg dans le château de Trebon. Afin de pouvoir répondre à une demande de plus en plus importante, cette famille puissante acquiert d'une part, d'autres brasseries (*jusqu'à 18 en Bohême du Sud*) et d'autre part, agrandit régulièrement la brasserie de Trebon qui est déplacé en 1706 à l'endroit actuel.

Au début du 19ème siècle, la brasserie devient une des principales brasseries de Bohême (*5 Mhl/an*). Dés 1850, elle se lance dans la production de la pils récemment découverte. Son succès à l'étranger est important. Elle dispose d'importants stocks dans les villes tchèques et dans quelques autres villes austro-hongroise et distribue à travers toute l'Europe, via des convois de train entier. Cet essor (*10 Mhl/an en 1914*) s'arrête avec la 1ère Guerre mondiale et son activité décline jusqu'à la 2ème Guerre mondiale (*0,4 Mhl/en 1945*).

En 1948, elle est nationalisée et rejoint le combinat des Brasseries de Bohême du Sud. En 1992, elle est privatisée et passe en 2000 sous le contrôle de la société Bohemia Regent qui appartient aux frères Ferdinand et Vaclav Stasek.

- Bohemia Regent Premium Svetly Lezak : Pils légèrement dorée. En bouche, elle a peu de corps. La finale est un peu trop amère.
- Bohemia Regent Tmavy Lezak : Dunkel élaborée à partir de 4 malts et brassée en cuve ouverte. Sa robe est rouge rubis et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est onctueuse avec un arôme persistant de café. La finale est douce et amère.

Breznak *: Voir Velke Brezno*

Budweiser Budvar ou Budejovicky Budvar (Ceske Budejovice ou anciennement **Budweis : 1895)**

L'histoire brassicole de la ville de Ceske Budejovice remonte à 1265 lorsque le roi de Bohême Otakar II accorde le droit de brassage aux bourgeois de cette nouvelle ville. La bière de l'époque est de qualité et favorise le développement de l'industrie brassicole dans cette ville.

Ainsi, au 16ème siècle, elle est bue par la cour de l'Empereur Ferdinand Ier du Saint-Empire ; d'où son nom de Budweiser (*bière des rois*). Ce privilège lui permet d'être peu affecté par la guerre de Trente Ans et de conquérir ainsi de nouveaux marchés (*Bohême du Sud*). De plus, le roi Ferdinand II oblige les habitants de la ville minière de Rudolfov d'acheter leurs bières à cette ville.

Au 18ème siècle, le Conseil Municipal de la ville décide de transférer les droits de brassage des bourgeois au sein d'une seule entreprise, la Bürgerliches Brauhaus Budweis, qui est également considérée pour de nombreux tchèques comme une brasserie allemande, vu que la majorité des bourgeois étaient des germanophones. Ce conflit tchéco-allemand persiste durant tout le 19ème siècle et ce, d'autant que les tchèques étaient les principaux responsables de l'essor économique de la ville. Cette brasserie deviendra par la suite, (*1795*) la brasserie Budweiser Pivovar*.

En 1895, sous la houlette d'August Zatka, les bourgeois tchèques fondent leur propre brasserie, la brasserie Budweiser Budvar. Bénéficiant des dernières technologies, elle produit une pils qui surpasse les bières des 3 autres brasseries de la ville (*Budweiser Pivovar, Trebon et Protivin*) et gagne un prix en 1896 à Prague. Au début du 20ème siècle, elle est présente à l'international.

En 1930, la brasserie dépose la marque commerciale Budvar.

Avec l'arrivée du communisme, elle est nationalisée et produit une bière de qualité destinée à l'exportation. Avec la chute du mur de Berlin, elle est restée indépendante.

Elle se concentre exclusivement sur sa marque propre : La Budweiser Budvar en Europe et la Czechvar en Amérique du Nord.

ANECDOTE : Un des conflits commerciaux les plus longs (*1880*) oppose cette brasserie à la brasserie américaine Anheuser-Busch qui, en 1876, décide d'appeler sa bière Budweiser en référence à la longue tradition tchèque et de déposer ce titre en 1878. Les deux bières sont assez différentes. En 2010, La Cour européenne de Justice décide que la brasserie tchèque peut vendre sa bière sous le nom de Budweiser Budvar. Par contre, en Amérique, elle doit changer le nom en Bud.

- Budweiser Budvar (*5 % alc. vol.*) : Pils élaborée à partir de malt doré. Sa robe est plus pâle que la Pilsner et sa mousse est fine. Le nez est fruité (*pamplemousse*) et floral. En bouche, elle est plus douce que la pils Urquell et légèrement amère avec des arômes malté (biscuit). L'amertume est moyenne à faible. L'arrière-goût est doux. Elle parvient à maturité en 60 jours dans un bac de garde peu profond.
- Czech Dark Lager (*4,7 % alc. vol.*) : Ale brune. Sa robe est brune. Le nez est malté et épicé (*cannelle*). En bouche, elle livre un arôme malté (*biscuit*).

Budweiser Pivovar ou **Budejovicky Mestansky Pivovar** (*Ceske Budejovice : 1795*)

L'histoire brassicole de la ville de Ceske Budejovice remonte à 1265 lorsque le roi de Bohême Otakar II accorde le droit de brassage aux bourgeois de cette nouvelle ville. La bière de l'époque est de qualité et favorise le développement de l'industrie brassicole dans cette ville.

Ainsi, au 16ème siècle, elle est bue par la cour de l'Empereur Ferdinand Ier du Saint-Empire ; d'où son nom de Budweiser (*bière des rois*). Ce privilège lui permet d'être peu affecté par la guerre de Trente Ans et de conquérir ainsi de nouveaux marchés (*Bohême du Sud*). De plus, le roi Ferdinand II oblige les habitants de la ville minière de Rudolfov d'acheter leurs bières à cette ville.

Au 18ème siècle, le Conseil Municipal de la ville décide de transférer les droits de brassage des bourgeois au sein d'une seule entreprise, la Bürgerliches Brauhaus Budweis, qui est également considérée pour de nombreux tchèques comme une brasserie allemande, vu que la majorité des bourgeois étaient des germanophones. Ce conflit tchéco-allemand persiste durant tout le 19ème siècle et ce, d'autant que les tchèques étaient les principaux responsables de l'essor économique de la ville. Cette brasserie devient en 1795, la brasserie Budweiser Pivovar et réunit les bourgeois principalement allemand de la ville.

Elle peut se prétendre avoir produit la première Budweiser.

Cerna Hora (*Moravie Centrale*)

Les premières traces écrites de la brasserie remontent à1298 ou 1308.

En 1530, elle appartient aux frères Cernohorsky de Boskovice et prend le nom de brasserie Cernohorsky.

En 1923, la brasserie détenue par August Fries est vendue au groupe Rolnicka Ackiova.

En 1949, elle est regroupée au sein des brasseries de Moravie Centrale avant d'être privatisée en 1996 et de prendre le nom de Cerna Hora.

Elle appartient depuis 2010 au groupe Lobkowicz*.

Elle produit des bières sous le nom de Kamelot et des sodas.

- Granat Tmavé 12° (*4,5 % alc. vol.*) : Donkel élaborée à partir de malt caramélisé et colorés. Sa robe légèrement opaque est brun rouge. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes de caramel et de café grillé.
- Kamelot ou Cerna Hora Svetly Lezak 12° (*4,8 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est dorée. En bouche, elle présente des arômes céréalier et herbacé avec des notes fruitées et de miel. La finale est moyenne et céréalière. Elle porte le nom de Kamelot depuis 2009.

Chodovar (*Chodovar - Bohême Occidentale - 1573*)

Cette brasserie familiale (*90 000 hl*) appartient à la famille Plevko et est située au droit de l'ancien château (*disparu après 1322*) dont les caves sont taillées dans le massif granitique.

Des traces écrites de 1573 montre la présence d'une brasserie sur le site.

En 1861, un incendie ravage la brasserie qui appartient au comte Berch. Ce dernier décide de la reconstruire au droit de l'ancien château, à son emplacement actuel. Elle connait par la suite, un essor important avec un débit maximal de 61 783 hl/an en 1925.

En 1992, elle est rachetée par la famille Plevko qui limite la production à 90 000 hl/an et diversifie son activité en installant dans les caves, un restaurant, un musée, un hôtel et un spa à la bière. Son parc qui peut accueillir 3 000 personnes est le lieu du championnat de courses de fûts de bière.

Elle brasse 7 bières basiques

- Chodovar : Spéciale foncée.

Chýně (Pivorvarsky dvur) (*Chýně (Prague) : 1990*)

Cette microbrasserie a été fondée après la Révolution de Velours (*1989*).

Le maître-brasseur est Tomas Mikulica.

- Chýně Rauchbier (*4 % alc. vol. : 2007*) : Rauchbier élaborée avec du malt fumé au bois de bouleau et du houblon *Saaz* et gardée en cave pendant 6 semaines. Le nez est fumé (*feu de bois*). En bouche, elle est douce avec un arôme fumé. La finale est amère et fumée.

Czech Craft Beers

- Lucky Bastard Siciliano 17 : Strong American Ale.

Dětenice (*Dětenice - Hradec Králové : 2000*)

Cette brasserie située dans un château a fermé ses portes en 1955 après plusieurs années de nationalisation avant de rouvrir en 2000.

Elle brasse ses bières dans des cuves chauffées à feu direct. Celles-ci sont par la suite filtrées dans de la paille, fermentées dans une cuve de bois puis stockées dans des fûts en chêne.

- Svetlé Detenické Pivo 12° (*4 % alc. vol.*) : Premium Lager. En bouche, elle est bien structurée avec des arômes malté, floral et miellé. La finale est houblonnée.
- Tmavé Detenicke Pivo 13° (*4 % alc. vol.*) : Lager brune élaborée avec quelques épices. En bouche, elle est pleine avec des arômes épicées. La finale est légèrement amère.

Eggenberg (*Cesky Krumlov – Bohême du Sud : 1556*)

ANECDOTE : Cette brasserie ne doit pas être confondue avec la brasserie autrichienne Schloss Eggenberg*.

L'origine de l'activité brassicole à Krumlov remonte à 1347 lorsque Peter I von Rosenberg donne aux bourgeois de la ville, le droit de produire et de distribuer l'ancêtre de la bière. Une première brasserie municipale est construite. En 1605, la ville construit une nouvelle brasserie municipale et utilise l'ancienne pour produire des bières de malt d'orge. Cette dernière brasserie est rachetée par les bourgeois en 1643.

A côté de cela, la famille des seigneurs von Rosenberg dispose de sa propre brasserie depuis 1556. Petr Vok von Rosenberg doit céder la ville de Krumlov à l'Empereur Rodolphe II de Habsbourg qui habite la ville de Latran juste à côté pour régler ses dettes. Ce dernier offre alors à la famille Eggenberg, la ville pour leur loyauté durant la Guerre de Trente Ans. A défaut de descendant, cette famille transmet le domaine à la famille Schwarzenberg en 1717. Celle-ci modernise la brasserie et produit une bière foncée (*à base d'orge*) et une bière claire (*à base de blé*). A cette époque, sont également présentes la brasserie municipale (*de taille similaire à celle du château*) ainsi que deux brasseries appartenant à des communautés religieuses mais de taille moins importante.

En 1837, la brasserie du château commence ses premières productions à fermentation basse. Celle-ci devient prédominante et nécessite la construction d'une nouvelle brasserie et de nouvelles caves réfrigérées en 1870. A l'époque, la brasserie du château et la brasserie municipale sont quasi à égalité de production.

Durant la Deuxième Guerre mondiale, les biens des Schwarzenberg sont confisqués par les autorités nazies suite à leur refus de remplacer la direction tchèque par une direction allemande. La famille s'exile en Italie et récupère son bien en 1945. En 1947, la brasserie municipale est fermée et la brasserie du seigneur est nationalisée dans le groupe Brasseries de Bohême méridionale (*tout comme la Budweiser Budvar*), devenu plus tard, le groupe Pivovary Ceske Budejovice*. Durant cette période communiste, elle poursuit son activité en se focalisant sur le marché régional et arrête sa malterie en 1983.

En 1991, elle est privatisée après la révolution de Velours et cédée à la société Dionex qui la rebaptise brasserie Eggenberg (*nom initial*). Cette société décide d'une part, de moderniser la brasserie tout en conservant son cachet mais également de diversifier son activité dans le secteur de boissons non alcoolisées et de la restauration. Il se lance également dans l'international.

- Dia : Bière sans alcool.
- Donkel : Bière noire.
- Nakouřenŷ Švihák (*5,2 % alc. vol. : 2010*) : Rauchbier élaborée avec du houblon *Saaz*. Le nez est fumé. En bouche, elle est sirupeuse avec un arôme fumé. La finale est persistante, légèrement amère et fumée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom signifie "*copain fumé*".

ANECDOTE : Le brasseur Rotislav Zagora a innové avec la première Rauchbier tchèque de large distribution.

- Pils 12° : Pils. Sa robe est claire.
- Svetly Lezak (*10° : 5 % alc. vol.*) : Pils tchèque claire. Sa robe est or pâle. En bouche, elle est acidulée avec des arômes malté et floral. La finale est amère.
- Svetle Vicepui Pivo : Bière de froment. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce. La finale est peu amère et houblonnée.
- Tmavy Lezak (*4,2 % alc. vol.*) : Brune. Le nez est houblonné. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme caramel.

Egidius Brewery (*Poprad*)

C'est une microbrasserie.

Evil Czech

- General George Patton : Bière produite en hommage du général américain Patton.

Frantisek (*Harrachov - Sudète : 2006*)

Cette microbrasserie fondée en 2006 est attachée à la verrerie Frantisek Novosad et figure comme un point touristique dans cette principale station de ski de Bohême. Cette verrerie, une des plus anciennes de Tchéquie (*1712*) produisait dans le temps, une bière légère pour ses ouvriers.

Elle produit une pils non filtrée et non pasteurisée, disponible uniquement dans le restaurant de la verrerie et vendue en bouteille de plastique. Il est également possible de prendre un bain de bière (*problème cardiaque*) dans le restaurant située à côté de la verrerie.

- Frantisek Lezek : En pression, elle est peu amère avec un arôme de fleur d'oranger.

Gambrinus (*Plzen : 1869*)

Cette brasserie a été fondée par Martin Stelzer et l'ingénieur Vaclav Daniel qui sortent l'année suivante, leur premier brassin inspiré de la voisine pils Urquell. En 1919, la marque Gambrinus est déposée.

En 1928, la brasserie acquiert trois autres brasseries avant d'être elle-même rachetée en 1932 par sa grande concurrente de l'époque, la brasserie Plzen Mestansky pivovar. Elle garde néanmoins sa production.

Durant la deuxième Guerre mondiale, elle subit quelques bombardements. Après celle-ci, elle est fusionnée avec la brasserie Urquell pour devenir une brasserie de l'Etat et le rester, même après la chute du mur de Berlin. Chaque brasserie produit sa propre production mais ont une malterie en commun.

- Diplomat (*18° Balling*) : En bouche, elle est pleine de corps avec un arôme houblonné.
- Gambrinus Svetlé Pivo (10°) : Pils pauvre en houblon. Sa robe est légèrement ambrée. Son amertume est faible.

Herold (*Breznica – Bohème Centrale*)

Cette brasserie est située à côté du château restauré.

Elle produit des pils traditionnelles, des bières de froment à partir de cuves de fermentation ouverte.

- Bohemian Black Lager (*4,1 % alc. vol.*) : Schwarzbier. Le nez est torréfié. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfiés (chocolat). La finale est longue, sèche et légèrement fumée.
- Premium Bohemian Lager (*5,1 % alc. vol.*) : Premium Lager. En bouche, elle est pleine et souple avec un arôme malté. La finale est sèche et houblonnée.

Jihlava (*Jihlava-Moravie Sud*)

Cette brasserie appartient au groupe Lobkowicz.

Le nom signifie "hérisson".

- Jezek Svetly Lezak 11° (*4,8 % alc. vol.*) : Pils tchèque.

Jablonecky Pivovar Volt

- Volt Jiskra 11° (*4,3 % alc. vol.*) : Pils tchèque.

Karel IV (*Karlovy Vary - Carlsbad en français*)

Son nom est un hommage au roi Charles IV.

- Karel IV IPA : IPA.
- Karel IV Polotmavy 12° (*4,8 % alc. vol.*)
- Karel IV Psenicné (*4,8 % alc. vol.*) : Weissbier.
- Karel IV Special Bylinkovy (*4,8 % alc. vol.*) : Bière épicée.
- Karel IV Special Svetly 15° : Bock.
- Karel IV Svetly 11° : Pils tchèque.
- Karel IV Tmavy 13° : Dunkel.
- Karel IV Visnové (*4,3 % alc. vol.*) : Bière fruitée

Klasik *: Voir Radegast**

Klaster

La bière est originaire d'une ancienne abbaye cistercienne (*Hradiste nad Jizerou*) qui a existé entre 1177 et 1420 (*destruction hussite*) et dont il ne reste que la porte gothique à l'entrée de la brasserie actuelle. Une brasserie fut

créée au pied de la colline de cette ancienne abbaye en 1570 ainsi qu'en 1864 par la famille Waldstein qui en fit la 7ème plus grande brasserie de Tchéquie à la fin du 19ème siècle.

Cette brasserie fut nationalisée en 1948 et libéralisée pour appartenir au groupe Lobkowicz*.

La bière fermente dans une cave souterraine profondément enfouie dans la roche où les conditions de température sont idéales.

- Klaster Lezak : Pils houblonnée légèrement amère à la pression. Par contre, lorsqu'elle est servie en bouteille, elle présente peu de goût et pas d'amertume.
- Klaster Lezak 11° Svetly : Lager blonde riche en malt.

Klášterní Pivovar Strahov (*Prague*)

Cette brasserie appartient au monastère de Strahov

- Stout
- Svatý Norbert IPA (*6,3 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Cascade*). Sa robe est cuivrée. Le nez est fruité (*pamplemousse, mangue, abricot et pêche*) et floral (*chèvrefeuille*). En bouche, elle est douce et amère avec un arôme fruité.

Kocour Varndsorf

Cette brasserie se distingue des autres brasseries tchèques par la production de bières à fermentation haute et une gamme plus innovante.

- IPA Samuraj (*4,8 % alc. vol. : 2008*) : IPA élaborée avec 3 houblons américains (*Amarillo, Centennial et Columbus*) et une levure haute de la souche California Ale. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est équilibrée. Le nom fait référence au fait que c'est un japonais qui a conçu la bière.

ANECDOTE : Cette bière a été conçue par la brasseur japonais Toshi Ishii qui a travaillé à la brasserie américaine Stone Brewing Company* (*d'où l'emploi d'houblons américains*) avant d'ouvrir la brasserie Yo-Ho Brewing Company* au Japon.

Konicek (Minipivovar) (*Moravie : 2006*)

Cette microbrasserie a été fondée par Mojmir Velké qui aurait été inspiré par le célèbre bistrot-brasserie de Hukvaldy.

Elle ne produit que des bières locales.

- Grosák (*6,3 % alc. vol. : 2006*) : Lager. Sa robe trouble est ambrée. Le nez est malté. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et houblonné. La finale est légèrement acide et sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*). C'était à l'origine une bière de Noël qui devient permanente en raison de son succès. Elle n'est disponible qu'en pression.

Kout na Šumavě

Cette brasserie est considérée comme la nouvelle école tchèque de brassage de la lager car elle élabore des bières assez éloignées des lagers traditionnelles tout en restant fidèle au style.

- Svetly Lezak 12° Plato (*5 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec du houblon *Saaz* et filtrée. La robe est dorée. En bouche, elle est lisse et moyennement amère avec des arômes fruité (*agrumes*), herbacé et floral. Il existe une version non filtrée qui est plus corsée, fraîche et aux arômes différents.

Kozel *: Voir Velke Popovice*.*

Krakonos (*Trutnov – Bohême*)

Le nom évoque une légende de la région montagneuse du mont des Géants.

Si le droit de brassage accordé aux bourgeois remonte à 1260 pour la ville de Trutnov, ce n'est qu'en 1582 que ceux-ci décident de s'associer au sein d'une brasserie commune qui persiste jusqu'à la fin de la deuxième Guerre mondiale, malgré 13 incendies. Elle est ensuite nationalisée avant d'être privatisée par des intérêts privés tchèques.

Elle produit des bières amères.

- Krakonos Svetly Lezak 12° : Pils claire. Sa robe est légèrement dorée. Le nez est houblonné. En bouche, elle offre un corps malté. La finale est amère.

Krušovice (*Krušovice : 1517*)

Cette brasserie a été fondée par Jiri Birka, suite au droit de brassage accordé aux bourgeois de Krusovice.

En 1581, elle devient fournisseur de l'Empereur Rodolphe II également roi de Bohême-Moravie qui l'autorise à utiliser la couronne impériale d'Autriche dans son logo avant que ce dernier, grand passionné de bières, ne l'achète en 1583, lui donnant le titre de brasserie Royale. Cela lui permet d'étendre son commerce.

Elle a été la propriété des empereurs d'Autriche jusqu'en 2007 où elle a été rachetée par le groupe Heineken.

Elle produit une des bières les plus populaires de Tchéquie et reste tournée vers le marché tchèque.

- Dark Beer (*3,8 % alc .vol.*) : Lager brune. En bouche, elle livre des arômes caramel, touraillé, fruité (*noix*) et terreuse. La finale est florale.
- Imperial (*5,5 % alc. vol.*) : Premium lager. Sa robe trouble est dorée. En bouche, elle est fraîche, douce et amère avec d'importants arômes malté (*paille sèche*). La finale est acidulée et houblonnée.
- Musketyr : Pils. Sa robe est dorée.

Lobkowicz (*1466*)

Le nom provient d'une famille la plus riche et titrée des grandes familles aristocratiques de Bohême qui est très proche de la famille des Habsbourgs catholiques.

Expropriée par les nazies en 1939 et exilée par les Russes en 1948, cette famille récupère en 1990 ses biens, ses châteaux dont certains sont ouverts au public ainsi que sa brasserie qu'elle a par la suite, confiée à des capitaux privés pour produire notamment une bière à son effigie. Elle est devenue un groupe reprenant la brasserie Klaster* (*bière d'abbaye*) et la brasserie Vevoda & Baron*.

Elle produit également une bière d'abbaye (Klaster*).

- Lobkowicz : Pils. En bouche, elle est peu amère avec peu d'arôme présente peu de goût peu d'amertume.
- Lobkowicz Knize : Lager dorée.

Lod' Pivovar

- Lod' 12° Jiskra (*4,5 % alc. vol.*) : Lager blonde élaborée avec du riz. En bouche, elle est amère.

Matuška (*Broumy – Bohême Centrale*)

Elle produit des bières modernes et des versions classiques, ainsi que des bières atypiques pour ce pays comme des Pales ales et des IPA.

- Fast Ball (*3,8 % alc. vol.*) : American Pale ale élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Citra et Columbus*). Sa robe est or. Le nez est malté, fruité (*agrumes et pêches*), épicé (*poivre*) et floral. En bouche, elle est légère avec les arômes du nez. La finale est amère.
- Pšeničné (*5,1 % alc. vol.*) : Pšeničné (*variante tchèque de la Weissbier*). Sa robe brumeuse est dorée.
- Weizenbock : Weizenbock.

Nomád

Cette brasserie nomade a été fondée par Honza Kočka. Il brasse des styles sous-représentés en Tchéquie dans différentes brasseries tchèques comme des Pales Ales et des IPA brunes.

- Nomád Karel Ceska IPA (*7,6 % alc. vol. : 2012*) : American IPA élaborée avec 4 houblons (*Agnus, Kazbek, Saaz et Sladek*) dont une partie à cru. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*citron, framboise et mûre*) et floral (*fleur d'oranger*). En bouche, elle est sucrée et très amère (*78 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*) et une note résineuse (*pin*). Elle se boit fraîche (*8°C*). C'est le plus grand succès de la brasserie.

ANECDOTE : IPA se traduit en tchèque "*Isolation du toit*" ; d'où la présence d'un couvreur sur l'étiquette.

Nosovice (*Moravie*)

- Radhost ou Radegast : Pils. Le nom évoque le dieu de l'hospitalité et aussi le nom d'une montagne dans les Beskides (*Carpates*).

Ostravar (*Ostrava - Moravie-Silésie*)

Depuis 2000, elle appartient au groupe AB InBev.

Elle produit des bières de tout style.

- Kelt (*4,8 % alc. vol.*) : Irish Stout. Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle livre les mêmes arômes malté et houblonné.
- Premium (*5,1 % alc. vol.*) : Premium Lager. En bouche, elle est pleine et amère avec des arômes malté et houblonné.

Pardubice Brewery (*Pardubice*)

- Pardubice

Platan (*Protivin – Bohème du Sud : 1598*)

Le nom signifie "Platane".

Cette brasserie (> 100 000 hl) appartient au groupe K Brewery Trade.

- Platan Granat (*4,6 % alc. vol.*) : Vienna.
- Platan Jedenact (*4,9 % alc. vol.*) : Blonde pâle.
- Platan Ligne (4 % alc. vol.) : Bière à teneur réduite en sucre.
- Platan Nealko : Pils sans alcool.
- Platan Prachenska Perla (*6 % alc. vol.*) : Pilsner brassée dans le style traditionnel de Prachensko.
- Platan Premium (*5 % alc. vol.*) : Pils.
- Platan Protivin (*4 % alc. vol.*) : Blonde.
- Platan Schwarzenberg (*10,6 % alc. vol.*) : Blonde forte.

Plzensky Prazdroj (*Pilsner Urquell : Plzen : 2002*)

Ce groupe brassicole est né de la fusion de trois grandes brasseries : Velke Popovice*, Radegast* et Urquell*.

En 2007, le maître brasseur Vaclav Berka a créé une gamme de bières inédites vendues uniquement en petits fûts afin de garantir une fraîcheur optimale et commercialisée sous le nom de Master.

- Brune forte ressemblant à une Baltic Porter.
- Master Polotmavý (*5,2 % alc. vol. : 2007*) : Ambrée à basse fermentation. En bouche, elle est sucrée et moyennement amère avec des arômes caramel et épicé (*vanille et orange confite*). Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle s'inspire de la célèbre lager d'Anton Dreher.

Poprad

- Tatras : Pils tchèque. Le nom fait référence à la chaîne de montagne des Tatras.

Postrizinské pivo (*Nymburk - Bohême*)

Les premières traces de la brasserie remonte à 1327 lorsque le roi Jean du Luxembourg accorde le droit de brassage aux bourgeois de la ville. La guerre de Trente Ans et la concurrence des grandes brasseries de Bohême forcent en 1785, ces bourgeois à se regrouper en une seule brasserie municipale. Pendant près d'un siècle, ils refusent toute importation de bière étrangère. En 1847, la concurrence est telle que la brasserie doit être vendue.

Le 20ème siècle est marqué par les guerres et l'étatisation de la brasserie suivie de la privatisation qui la fait entrer dans une société indépendante de plusieurs petites brasseries appelées Pivovary Bohemia.

- Postrizinské Vycepni : Lager légère avec une douce finale amère.

Radegast (*Nosovice – Silésie : 1970*)

Son nom est le nom du dieu slave de la guerre, du soleil, de la fertilité, de l'hospitalité, des cultures et de la bière.

ANECDOTE : Le nom de la brasserie a été choisi par les habitants lors d'une consultation populaire et fait notamment référence à la statue du sculpteur Albin Polask qui domine la ville depuis 1931.

Cette brasserie industrielle est assez récente en comparaison avec les autres brasseries tchèques.

Suite à la fermeture de la brasserie de Karvina (*1953*), le gouvernement tchécoslovaque décide de construire une nouvelle brasserie, Severomoravske pivovary Prerov, à Nosovice, près d'une réserve d'eau de très bonne qualité afin de pouvoir approvisionner cette région industrielle en pleine croissance. Les travaux commencent en 1965 et le premier bassin sort en 1970. Jaromir Franzl est un des deux brasseurs de l'époque. Cette première bière se traduit par une forte amertume, inhabituelle dans les pays de l'Est ; ce qui a valu dans un premier temps, de nombreux refus de la part des cafetiers. Mais le goût s'imposa progressivement.

En 1991, la brasserie est privatisée et prend le nom de Radegast. En 1995, elle rachète la brasserie Pivovar Velke Popovice et devient la 3ème brasserie tchèque. Mais trois ans plus tard (*1998*), elle fusionne avec la maison mère de la brasserie Urquell* pour former le premier groupe brassicole tchèque, Plzensky Prazdroj*. Ce groupe est rachetée par la suite et appartient désormais à SABMiller.

Elle dispose de sa propre malterie.

Elle produit également la gamme Klasik.

- Klasik : Lager légère et dorée sur une mousse peu abondante. En bouche, elle présente un arôme herbacée avec des notes d'orange et d'houblon. La finale est métallique et abrupte. Selon certains, elle ressemble à une Budweiser américaine.
- Radegast Birell : Bière sans alcool.

- Radegast Original (*4 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe peu pétillante est dorée. Le nez léger est malté et épicé. En bouche, elle est très amère avec des arômes malté et herbacé. La finale est métallique et abrupte.
- Radegast Premium (*5 % alc. vol.*) : Premium Lager. Le nez est houblonné. En bouche, elle livre des arômes maltés.

Rohozec (*Maly Rohozec - Bohême du Nord : 1850 - 2004*)

Cette brasserie a été fondée comme brasserie seigneuriale dont le château a été reconstruit en 1834 dans le style pseudo-Renaissance. En 1836, le domaine de Rohozec est acheté par Ferdinand Unger qui relance l'activité brassicole et la transmet en 1850 à son fils Karel. Ce dernier la transmet en 1906 à son fils Karel également.

En 1910, la brasserie est vendue en grande partie à des bourgeois et restaurateurs désireux d'assurer leurs approvisionnements indépendamment des autres brasseries. La brasserie reste de taille modeste jusqu'à la Deuxième Guerre mondiale.

Après celle-ci, elle est nationalisée (*Severoceske pivovary – Brasseries de Bohême du Nord*). Dans les années 1990, elle change plusieurs fois de mains dont certaines la mettent pratiquement en faillite.

En 2004, la brasserie Svijany la rachète, rénove les installations et réhabilite certaines bières populaires comme la Skalaket Podskalak.

Elle produit une dizaine de bières et quelques limonades.

- Podskalak (*4,2 % alc. vol.*) : Pression
- Rohozec Skalak 11° Svetly Lezak : Bière présentant peu de goût.
- Skalakczech (*3,5 % alc. vol.*) : Pression claire.

Roudensky pivovar (*micro-brasserie, Plzen*)

- Roudensky Roudenak 10°

Samson (*Ceske Budejovice*)

- Dalila

Stankov (*Bohême Occidentale*)

- Cerny Kozel : Bière pression 10°Balling foncée. En bouche, elle a un arôme prononcé grillé. Le nom signifie "*Chèvre noire*".

Starobrno (*Brno - Moravie du Sud : 1325*)

Cette brasserie (*1 M hl*) est une des plus anciennes de Tchéquie puisque ses origines remontent à 1325.

Si le roi Vaclav I confère en 1243 à la ville de Brno, le privilège de brasser de la bière, cette brasserie est née dans un couvent de Cisterciens qui brassent la bière sous la gestion et le contrôle de la ville.

Durant la première moitié du 15ème siècle, de nombreuses guerres hussites détruisent l'abbaye et la brasserie qui sont à chaque fois reconstruits à l'identique.

En 1782, l'abbaye est fermée par décision de l'empereur Joseph II et les biens sont transférés à l'abbaye Saint-Thomas également à Brno. La brasserie semble avoir été arrêtée durant une certaine période.

En 1872, les deux propriétaires, Josef Mandel et son beau-fils, Hermann Hayek ou Huzak, décident de construire une nouvelle brasserie et de commercialiser leurs bières sous la marque Starobrno. Par la suite, la production augmente, notamment avec la fusion d'une autre brasserie de Brno et l'arrivée d'une direction allemande, jusqu'à la Première Guerre mondiale. Elle exporte sa bière en Pologne, Autriche et Hongrie. A la fin de la guerre, elle passe sous contrôle de la banque de Morave et poursuit son expansion jusqu'en 1930. Elle prend également le dessus sur sa concurrente directe, la brasserie Moravia.

Après le Deuxième Guerre mondiale, elle est nationalisée et passe cette période sans trop d'encombres.

En 1994, elle est privatisée et achetée par le groupe autrichien BBAG lui-même racheté en 2003 par le groupe Heineken. Entretemps, la brasserie a racheté la marque Hostan*.

Elle se focalise principalement sur le marché morave.

Elle produit en continu 6 types de bières et une bière verte à l'occasion du jeudi saint

- Cerné : Donkel. Sa robe est brune et sa mousse est brun pâle. En bouche, elle est sucrée avec des arômes de caramel, de café et de sucre brun. L'arrière-goût est sucré.
- Frii : Bière sans alcool.
- Lezak (*5 % alc. vol. – 15°B*) : Pils. Sa robe faiblement pétillante est doré clair. En bouche, elle a un goût industriel.

- Medium (*4,5 % alc. vol. – 12°B*) : Pils relativement neutre.
- Premium Lager (*4 % alc. vol.*) : Premium Lager. Le nez est malté et fruité. En bouche, elle livre des arômes malté (*foin*) et fruité (*melon*).
- Rezak (4 % alc. vol.) : Lager ambrée. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est peu amère avec un arôme caramel (*cas rare pour une lager*).
- Tradicni (*4 % alc. vol. – 10°B*) : Pils de table. Sa robe est légèrement ambrée. En bouche, elle est douce et peu amère.
- Zeleny ctvrtek : Bière verte produite à l'occasion du jeudi saint.

Staropramen (*Prague - 1869*)

Fondée en 1869, la brasserie Akciový pivovar na Smíchově brasse son premier brassin en 1871 sans vraiment lui donner un nom. Sa bière aux succès mondiaux lui permet d'être pendant longtemps la brasserie la plus importante de Tchéquie (*1 350 000 hl/an*). Elle est actuellement la troisième brasserie de Tchéquie.

En 1911, elle baptise sa bière Staropramen dont le nom signifie "vieille source", un clin d'œil à sa grande concurrente de Plzen, la Urquell* (*source originelle*).

Après la 2ème Guerre mondiale, elle est nationalisée et regroupée avec d'autres brasseries de Prague pour former le groupe Prazské pivovary qui regroupe également les brasseries Branik* et Holesovice*.

Dans les années 1990, elle est privatisée et va changer souvent de mains. En effet, elle est rachetée d'abord par le groupe Bass racheté à son tour par le conglomérat Interbrew. Par la suite, elle est cédée au groupe StarBev avant que celui-ci soit racheté en 2012 par le groupe canadien MolsonCoors. Ce dernier ferme les brasseries de Holesovice et de Branik tout en reprenant la production des bières Branik et Mest'an.

- Branik 10°Balling : Bière pression à la saveur épicée.
- Branik Special pâle : 12°Balling.
- Branik Special foncé : 12°Balling. Sa robe est étrangement profonde. En bouche, elle a un goût astringent.
- Branik 14° Balling pâle : Son col est si dense qu'on peut le couper au couteau.
- Mest'an
- Staropramen 10°Balling : Bière pression. En bouche, elle a un léger goût de levure.
- Staropramen Dark Beer (*4,5 % alc. vol.*) : Brown Lager. En bouche, elle est légère avec des arômes caramel et épicé (*réglisse et anis*).
- Saropramenn Premium Lager (*5 % alc. vol.*) : Premium Lager. En bouche, elle est pleine avec un arôme floral.
- Staropramen Svetly Lezak : Pils. Sa robe est doré pâle. Le nez est malté. En bouche, elle est peu amère avec peu d'arôme. C'est une pils bon marché.

Svijany

Trutnov (*Bohême Orientale*)

- Krakonos (*14° Balling*) : Pale spéciale. En bouche, elle est fraîche. La finale est houblonnée. Le nom représente un être mythologique.

U Fleků (*Prague : 1499*)

Ce café-brasserie est le plus ancien de Prague et un des plus anciens dans le monde. Il peut accueillir jusqu'à 900 personnes. Il ne sert qu'une seule bière produite sur place, une lager foncée.

- U Fleků (*13°Balling*) : Lager foncée fermentée dans un fût de chêne. Sa robe est foncée. En bouche, elle est pleine et peu amère avec des arômes caramel, torréfié (*chocolat*) et fumé.

Uhersky (*Moravie*)

- Brodnanka

U Medvídků (*Prague : 1466*)

Cette brasserie – restaurant est la plus grande brasserie de Prague et abrite également le premier cabaret de la ville ainsi qu'un hôtel.

- Oldgott Barique Ležák (*5,2 % alc. vol.*) : Pils. En bouche, elle livre des arômes caramel, torréfié, fruit (*melon*) et terreux.
- X-Beer (*12,6 % alc. vol. mais variable*) : Barley Wine vieillie durant 28 semaines dans une cuve en chêne. En bouche, elle est ronde avec des arômes complexes.

U Orloje (*Zatec – Bohême du Nord : 2010*)

Le nom signifie horloge et fait référence à l'horloge astronomique désignant les festivités liées à la fin de la récolte d'houblon. Les apôtres sont remplacés par des cartes de marias, jeu très populaire en Tchéquie et dont les cartes vertes sont remplacées par des représentations de cônes de houblon. Elle est surmontée par l'inscription latine " Se rappeler de la bière de Saaz"

Cette microbrasserie se situe dans la ville mère du houblon Saaz et en particulier, dans le musée du houblon. La bière est brassée devant le public.

- U Orloje : Pils très fruitée et peu amère.

Urquell (*Plzen*)

Cette brasserie connue mondialement a créé la pils en 1842 et reste une référence mondiale pour ce type de bière.

ANECDOTE : Parmi les autres inventions importantes tchèques, il faut citer le four à micro-ondes et les lentilles de contact.

En 1295, le roi de Bohême, Venceslas II fonde la ville de Plzen et octroie aux bourgeois, un droit de brassage héréditaire. Or, la bière de l'époque n'a rien d'extraordinaire et ne fait pas appel aux dernières technologies de l'époque, malgré l'invention du thermomètre et de l'hydromètre par un brasseur de Plzen, Frantisek Ondrej Poupé (*1753 – 1805*). Ainsi, la qualité de leur pils ne fait que se dégrader jusqu'à ce jour de 1838, où 36 tonneaux de bière jugée imbuvable sont déversés sous les fenêtres de l'hôtel de ville. Les bourgeois décident alors de s'associer pour fonder une brasserie performante capable de produire une bière meilleur que les bières bavaroises. Pour cela, ils font appel à un brasseur bavarois, Josef Groll, qui créé 4 ans plus tard, la pils sous le nom de "*l'or de Bohême*" grâce à l'emploi d'un malt clair (*plus clair que celui utilisé en Bavière*).

ANECDOTE : La brasserie n'a pas été reconnaissante envers Josef Groll puisqu'en avril 1845, les bourgeois tchèques n'ont pas renouvelé son contrat. Ce dernier est retourné en Bavière reprendre la brasserie familiale.

Le succès est tel que très vite, les commandes provenant de toute le pays et du reste du monde affluent. Elle arrive à Vienne (*1856*), à Paris (*1859*) et aux USA (*1874*). En 1865, ¾ de la production part à l'étranger.

En 1859, la brasserie décide de déposer le nom de Pilsner Bier (*bière de Pilsen*). Mais l'appellation pilsner est également utilisée par les concurrents. C'est la raison pour laquelle est déposé un nouveau nom en 1898 : Pilsner Urquell. Le mot Urquell siginifie "*origine véritable*". Malgré cela, le terme pils s'internationalise.

En 1887, apparaissent les premières bouteilles en verre qui sont étiquetées un an plus tard.

Cette brasserie continue à se développer et se moderniser pour devenir à la veille de la Première Guerre mondiale, l'une des plus grandes brasseries d'Europe, 5 fois plus importantes que ses concurrentes locales, les brasseries Gambrinus et Prior.

Après la 1ère Guerre mondiale, la conjoncture n'est pas bonne *(baisse de la consommation locale et perte de certains marchés internationaux comme les USA suite à la prohibition*), les brasseries de Pilsen se regroupent progressivement pour former en 1932, un grand groupe appelé Plzenke akciove pivovary (*brasserie par actions de Pilsen*).

Avec la mise en place de la tutelle des soviétiques après la 2ème Guerre mondiale, elle est nationalisée et fusionnée avec d'autres brasseries présentes dans la région de Pilsen. Toutefois, elle continue à exporter et à rapporter pas mal de bénéfices à l'état qui, en échange, n'investit pas d'argent dans les bâtiments. Entre 1950 et 1960, de nombreuses autres petites brasseries rejoignent le groupe qui reprend le nom de Plenzky Prazdroj en 1964.

En 1989 (*chute du communisme*), la société devient à capitaux mixtes et prend le nom de Plzenské Pivovary. Elle continue à acquérir d'autres petites brasseries locales mais également européennes (*Lituanie, …*) et commence à investir dés 1992 dans de nouvelles cuves en acier inoxydables et une chaine moderne d'embouteillage. Certains outils de production surdimensionné sont restructurés. Elle ouvre également une chaîne de brasserie-restaurants (*Pilsner Urquell Original Restaurant*).

En 1999, un des actionnaires principaux, la banque japonaise Nomura, décide de la fusionner avec la maison mère de la brasserie Velké Popovice*, alors 3ème groupe brassicole pour former le holding Ceské Pivo ("*Bière Tchèque*") qui rentre dans le groupe South African Breweries* et dépasser son principal concurrent, la Budvar avant de revendre ses parts au groupe brassicole SAB qui devient SABMiller en 2002.

En 2017, la brasserie est reprise par le groupe brassicole japonais Asahi*.

Vaclav Berka est le maître brasseur de la troisième génération qui parcourt le monde entier pour défendre un service adéquat pour la pils.

Actuellement, elle produit les bières Gambrinus et Primus.

ANECDOTE : La brasserie dispose d'un véritable labyrinthe de galeries sous son usine de brassage qui était utilisé pour la fermentation avant l'apparition de la réfrigération artificielle.

- Pilsner Urquell (*4,4 % alc. vol. : 1842*) : Pils élaborée avec du malt de Moravie et du houblon *Saaz*. Sa robe transparente est doré clair. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec un arôme floral, fruité (*fruits en conserve*) et herbacé. La finale est sèche et amère. L'amertume est un peu plus élevée que la moyenne des bières tchèques.

ANECDOTE : La Pilsner Urquell a été prescrite au Pape Léon XIII pour faciliter sa digestion.

- Pilsner Urquell non filtrée : Pils non filtrée et non pasteurisée. Le nez et les arômes en bouche sont assez différents de ceux de la pils filtrée.

Velke Brezno ou Breznak (*Velke Brezno : 1753*)

Bien que les premières traces de brassage datent de 1606 (*contrat d'achat*), l'origine de la brasserie (*250 000 hl*) date de 1753, moment où le Comte Ferdinand Bonaventura construit une nouvelle brasserie (*brasserie seigneuriale*).

En 1841, le domaine est acheté par le Comte Karel Chotek. Il loue la brasserie en 1878, à deux entrepreneurs : R. Eckelmann et W. Wolfrum avant d'en faire une société par actions (*1896*). La brasserie reçoit de nombreux prix, s'exporte bien, produit 18 bières différentes et devient même fournisseur de la Cour (*1902*) avec le droit d'apposer l'aigle Impérial sur leur logo.

ANECDOTE : En 1906, à l'occasion de l'Exposition Universelle, la brasserie passe un contrat avec Victor Cibich, chef de gare à Velke Brezno devenu par la suite, inspecteur des Chemins de fer et surtout grand amateur de bières, pour que son visage figure sur les étiquettes et autres produits de la marque en échange de 30 litres/semaine. Il devient ainsi le personnage le plus représenté en Tchéquie (*2,5 milliards de représentations*).

Durant la Deuxième Guerre mondiale, elle construit en Afrique du Sud, une brasserie pour fournir de la bière au général allemand Rommel (*opération Africa Corps*).

En 1945, elle est confisquée par le régime communiste et intègre les brasseries Krusnohorske.

En 1992, elle est privatisée et devient la Ustecky pivovar qui s'intègre en 1998, à la Drinks Union avant d'être rachetée par le groupe Heineken en 2008.

Elle possède toujours une cuve en cuivre de 1930, des cuves de fermentation ouvert et des caves de fermentation.

Elle brasse principalement des lagers blondes ainsi que la marque Zlatopramen*.

- Breznak 10° ou Breznak Svetly Vycepni (*4,1 % alc. vol.*) : Pression claire.
- Breznak 11° (*4,6 % alc. vol.*) : Pils tchèque.
- Breznak 12° ou Breznak Svetly Lezak (*5,1 % alc. vol.*) : Pils tchèque.
- Breznak 14° ou Breznak Tankovy (*6,1 % alc. vol.*) : Spéciale. Sa robe est dorée.
- Zlatopramen 10° (*4,1 % alc. vol.*) : Pression claire.
- Zlatopramen 11° (*4,6 % alc. vol.*) : Pils tchèque. Sa robe est dorée. En bouche, elle livre des arômes atypiques de de céréales, légèrement piquant qui disparaît rapidement.
- Zlatopramen 12° (*5,1 % alc. vol.*) : Pils tchèque.

Velke Popovice (*Velke Popovice – Prague : XV ème siècle*)

Cette brasserie (*1 million hl*) appartient au groupe tchèque Pilsner Urquell et est principalement connue pour sa bière Kozel (*bouc*).

Les origines de la brasserie remontent au XVème siècle ou elle appartient à des moines bénédictins qui sont expropriés en 1785 (*réformes religieuses du roi Joseph II*).

Elle passe de main en main pour finalement être achetée en 1870 par Frantisek Ringhoffer, maire de Smichov (*autre ville phériphérique de Prague*) qui la reconstruit en la dotant des équipements les plus modernes. Elle débute sa production en 1874 et se développe bien jusqu'en 1935.

Durant la période communiste (*1945 – 1989*), elle est nationalisée et devient la société d'Etat Velkopopoviky pivovary. La marque Zlatopramen est déposée en 1967.

En 1992, elle devient une société privatisée et est détenue en 1995 par le groupe Radegast qui se réunit en 1999 avec la brasserie Urquell au sein d'un holding vendu rapidement au groupe brassicole sud-africain SAB qui fusionne en 2002 avec le britannique Miller Brewing pour devenir le groupe SABMiller. La même année, les trois brasseries popovice, Radegast, Urquell et Velke Popovice fusionnent sous le nom de Plzensky Prazdroj.

Elle produit la série Kozel qui signifie chêvre.

- Velkopopovicky Kozel Premium : Pils. Sa robe légèrement gazeuse est dorée claire. En bouche, elle a un arôme finement malté avec des notes d'orange et d'épice. La finale est amère.
- Velkopopovicky Kozel 11° Medium (*4,6 % alc. vol.*) : Blonde.
- Velkopopovicky Kozel Svetly (*4 % alc. vol.*) : Blonde.
- Velkopopovicky Kozel Cerny (*3,8 % alc. vol.*) : Brune.
- Zlatopramen 11° (*4,7 % alc. vol.*) : Pils. Le nez est terreux. En bouche, elle est ronde et amère avec un arôme malté (*biscuit*).
- Zlatopramen 11° Dark (*4,6 % alc. vol.*) : Brown Lager. Le nez est floral. En bouche, elle est ronde avec des arômes maltés et caramel.

Vevoda & Baron (*Vysoky Chlumec*)

Cette brasserie appartient au groupe Lobkowicz*, une des familles les plus fortunées de Tchéquie.

La première mention d'une activité brassicole à Vysoky Chlumec remonte à 1466. En 1474, la brasserie passe aux mains d'une des branches de la puissante famille Lobkowicz. Peu de traces existent sur l'évolution de la brasserie à part une rénovation en 1652 qui lui donna un très bonne réputation.

Confisquée par les allemands et expropriée par les russes, la brasserie fut rendue à William Lobkowicz en 1992 qui la modernise. Elle produit des bières à partir de malt fait maison et d'houblon Saaz ajouté à la main qui ont fermenté dans des cuves ouvertes.

En 2006, elle rentre dans le giron du groupe Lobkowicz dont la stratégie consiste à racheter des brasseries locales pour les relancer par production de leurs bières typiques.

- Baron : Dunkel classique au goût de malt caractéristique. En bouche, elle est peu amère avec des arômes de malt et de caramel avec des notes de chocolat. Elle est vendue aux USA sous le nom de Lobkowicz Baron.
- Vevoda 11° : Lager dorée. La finale est amère.

Vratislavice nad Nisou (*Vratislavice nad Nisou : 1872*)

Cette brasserie industrielle (*155 000 hl*) a été fondée par les bourgeois (*brasserie privée*). Au début du 20ème siècle, elle fusionne avec la brasserie de Vrkoslavice.

En 1998, elle ferme durant 2 ans avant d'être rachetée par la société Hols qui doit changer le nom des bières en Konrad, l'ancien titre Wroclaw restant dans les mains des anciens propriétaires.

- Konrad 10°
- Konrad 11° Ale : Spéciale blonde.
- Konrad 12° ou Cerveny Kral 12°
- Konrad Cervene Jablko Nealko : Blonde.
- Konrad chytron : Bière fruitée au citron.
- Konrad IQ : Spécial blonde.
- Konrad Kapucin : Lager foncée. Sa robe est noir rougeâtre. En bouche, elle est veloutée et légèrement douce. La finale est peu amère.
- Konrad Svetlé Vycepni : Pression claire.
- Spytihnev : Spéciale claire.
- Svatopavelske 16° : Speciale foncée.
- Reichenberger : Blonde.
- Vratislavicky 11°
- Vratislavicky Ale 16° : Spéciale foncée.
- Vratislavicky Nealko : Blonde.
- Vratislavicky Rezane 11°

Vysoky Chlumec (*Bohême Centrale*)

Elle produit des lagers foncées.

Žatec (*Žatec – Bohême du Nord : 1801*)

Žatec (*en allemand, Saaz*) est le nom d'une région reconnue mondialement pour la qualité de son houblon cultivé depuis le 10ème siècle et exporté à travers toute l'Europe.

L'histoire de la production de bière débute à Zatec en 1261 avec une brasserie qui produit 2 bières : la Samec et la Kozel*, réputés à la Cour de Bohême.

Ensuite, il faut attendre 1801 pour voir apparaître une brasserie des bourgeois à l'emplacement de l'ancien château. Outre la production des 2 bières précitées, elle produit d'autres bières pressions qui lui permettent de bien se développer sur les marchés internationaux et de supplanter ses rivales locales.

La brasserie fut démantelée à la fin des années 1930 afin de préserver le cuivre des cuves et l'activité fut relancée en 1946 comme brasserie d'état. Dans les années 1990, elle est d'abord achetée par un opérateur local avant d'être rachetée en 2000 par Rolf Munding, un riche qui avait d'abord investi dans la Kozel* d'où il prend le brasseur Thomas Lejsek. Il se concentre principalement sur la bière et ne se préoccupe pas trop de la rénovation du bâtiment. Ils modifient la formulation des bières et développent certains marchés d'exportation. Elle reste indépendante.

Ses bières se caractérisent par un houblon fraichement cueilli, une double décoction, une fermentation en cuve ouverte (*renforcement du goût*), un repos durant 45 jours et une gazéification naturelle. Seules les bières destinées à l'exportation sont pasteurisées.

- Blue Label (*4,6 % alc. vol.*) : Premium Lager. En bouche, elle livre des arômes malté, herbacé (*gazon*) et fruité (*banane*).
- Bright Lager : Pils. Sa robe est très claire. En bouche, elle est peu amère avec une faible arôme fruité.
- Chmelar : Bière pression 10°Balling foncée. Le nom signifie "*cultivateur de houblon*".
- Export (*4,6 % alc. vol.*) : Pils. Le nez est céréalier (*pain*). En bouche, elle est aigre avec des arômes malté, fruité (*pomme*) et épicé.
- Premium : Pils. Sa robe est dorée. En bouche, elle offre des arômes de citron et de malt.
- Starovar : Bière pression 10°Balling foncée. Le nom signifie "*ancienne bière*".

Zlatopramen (*Usti - 1967*) *: Voir aussi Velke Brezno*

Le nom signifie "source d'or".

ANECDOTE : Le nom a été choisi par sondage auprès des consommateurs. C'est la proposition d'un producteur de malt, Milos Krcmarik qui fut retenue.

Cette brasserie trouve ses origines en 1249 lorsque le roi Vaclav Ier accorde le droit de brassage aux bourgeois de la ville d'Usti. En 1510, une mention écrite fait état d'un contrat passé entre la ville et Wohfart Planknert de Kralovec pour la vente de bière provenant de Krasné Brezno qui jouxte Usti. La brasserie est donc plus ancienne que ne le prétend l'étiquette qui montre la date de 1642.

En 1865, l'entrepreneur Voktor Rus rachète le Comté de Krasné Brezno et fait construire une nouvelle brasserie. Or, vu la concurrence très importante dans la région (*plus de 14 brasseries*), il doit revendre en 1875, la brasserie qui fait banqueroute un an plus tard.

En 1888, les actifs sont cédés à la brasserie allemande Bockbrauerei Berlin qui ne conserve que la malterie et qui revend l'affaire en 1893 à la Compagnie de brassage Burguess (*84 associés*). Cette compagnie relance l'activité qui prend de l'essor puisqu'elle devient la troisième brasserie tchèque exportatrice. Dès 1900, l'empereur François Joseph II l'apprécie ; d'où son surnom également de bière de l'empereur, tout comme le roi anglais Edouard VII lors de son séjour à Marienbad.

En 1938, la brasserie est rebaptisée "Sudetenbräu AG". Elle est nationalisée après la Deuxième Guerre mondiale en une société d'état Ustecke pivovary (*brasseries d'Usti*) qui dépose la marque Zlatopramen en 1967 pour la protéger.

En 1992, elle est privatisée par la société Drinks Union qui est rachetée en 2008 par Heineken. Ce groupe décide de fermer la brasserie et de délocaliser la production à la brasserie Velke Brezno et en Russie.

7.1.16 Ukraine

N City (Brewing Co) (*Mykolaïv - Oblast*)

Durant la guerre en Ukraine, elle a produit une bière collaborative avec la brasserie française Bellenaert*, l'Unity.

Rebrew

- Hathor Milk Stout Cappuccino (*6,1 % alc. vol.*) : Milk Stout. Sa robe opaque est brun foncé et sa mousse est beige clair. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est dense, douce (*lait*) et peu amère (*25 IBU*) avec un arome torréfié. Elle se boit fraîche à tempérée (7-10°C).
- Plague Doctor Black IPA (*6,2 % alc. vol.*) : Black IPA élaborée avec 2 houblons (*Citra et El Dorado*). Sa robe opaque est noire et sa mousse est beige clair. Le nez intense est torréfié et herbacé. En bouche, elle est légère

et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme torréfié (*café*) et une note fruitée (*citron*). La finale est longue, amère, torréfié et herbacée. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).

Ridna Marka (*Radomyshl - Jytomyr : 1886*)

Cette brasserie a été fondée par les frères Albrechtam, d'origine tchèque après avoir découvert la bonne qualité de l'eau du site.

Elle produit des bières de style bavaroises avec des ingrédients ukrainiens.

- Etalon Weissbier (*5 % alc. vol.*) : Weissbier élaborée avec des épices. Le nez est épicé. En bouche, elle livre des arômes malté, fruité (*banane*) et épicé (*vanille*). La finale est longue.

Varvar Brew

7.1.17 Pays Baltiques

- Baltic Porter (*> 8 % alc.vol.*) : Lager forte. Il s'agit d'une adaptation à fermentation basse de la Porter anglaise (*fermentation haute*).

7.2 Angleterre et les pays avoisinants (*Ecosse, Irlande et Pays de Galles*)

Les anglophones aiment déguster leurs bières (*principalement des ales*) dans un pub. Le mot pub est en réalité l'abréviation de *public house* (*maison publique*). Cet endroit est un lieu où se retrouvent toutes les classes sociales, parfois même sur le trottoir. Si un certain nombre appartiennent aux groupes brassicoles, d'autres sont indépendantes. Leur tenancier est appelé *publican*.

Les îles Britanniques ont une tradition brassicole aussi ancienne et importante que la Belgique et l'Allemagne puisqu'à l'arrivée des Romains, la bière est déjà présente mais pas très répandue.

7.2.1 Classification spécifique

Les bières anglophones se caractérisent par les particularités suivantes :

- Un caractère particulièrement dur de l'eau
- L'utilisation massive d'houblons
- La méthode de brassage mono-palier
- Le conditionnement de la bière en cask

La diversité des bières anglaises est relativement limitée par rapport à celle des bières belges en raison des accises élevées sur l'alcool. En effet, dès 1880, le premier ministre Gladstone a basé les accises sur le degré d'alcool de la bière en remplacement de la taxe sur le malt. Ainsi, ce sont les bières légères qui dominent le marché anglais. Les premières lagers apparaissent à cette époque également.

Les ales claires sont les bières les plus appréciées.

7.2.2 Spécificités nationales

7.2.2.1 Angleterre

Ce pays est le 8ème producteur mondial de bière mais sa production tend à diminuer avec les années. La consommation de bière blonde dépasse celle des bières traditionnelles anglaises (*bitter*). L'anglais boit en moyenne 100 l/an de bière.

L'histoire brassicole anglaise remonte à la préhistoire puisque les celtes brassaient déjà une boisson fermentée à base d'orge (*3 000 ans av. J.-C.*).

Les anglo-Saxons ont apporté de nouvelles techniques de production autour du 6ème siècle après J.-C.

En 822, un évêque carolingien rapporte pour la première fois l'utilisation du houblon pour la fabrication de bière. Toutefois, il faut attendre 1428 pour voir apparaître les premières plantations anglaises de houblon, grâce notamment aux belges flamands qui l'ont introduit.

REMARQUE : Pendant longtemps, le houblon était interdit d'emploi dans les ales car ce style de bière était à l'époque classé comme boisson non houblonnée.

Durant le Moyen Age, chaque ville possède ses contrôleurs de qualité et le brasseur doit faire appel à ces officiels pour examiner chaque brassin. Ceux-ci déterminent à la fois la qualité de la bière, les délais de production mais également le prix de vente. Il faut signaler qu'à l'époque, l'essentiel de l'alimentation du peuple anglais est composé de pain et d'ale ; d'où l'importance de contrôler la qualité des bières. De plus, si le brasseur ne respecte pas le prix fixé par le contrôleur, il peut aller jusqu'à perdre sa brasserie.

ANECDOTES : A Chester (*Cheshire*), dès qu'un brassin était prêt, le brasseur devait suspendre à l'extérieur de son établissement, un signal constitué par une main en bois appendue à une hampe" afin de prévenir le contrôleur de la qualité.

En 1441, le roi de l'époque est allé jusqu'à nommer à vie deux fonctionnaires responsables de la qualité de la bière (*Ricard Lounde et William Veysey*) pour tout le royaume alors que ceux-ci ne connaissaient rien sur le sujet à l'origine. Il a fallu rédiger une guide pour les aider. En échange de leurs services, ils étaient autorisés à percevoir un demi-penny par barrel (*± 163 l*).

Le papa du célèbre écrivain William Shakespeare, John, a été brasseur avant d'être dégustateur officiel de la ville de Stratford-on-Avon et maire par la suite.

C'est vers la fin du 12ème siècle qu'a dû naître à Londres, sous le règne de Richard Cœur-de-Lion, la corporation anglaise des brasseurs appelée initialement "*Guild of Our Lasy and St Thomas of Becket*" avant de changer de nom en "*The Mistery of Free Brewers*" ("*Le Mystère des Francs Brasseurs*") en 1406, sur base d'une ordonnance royale.

ANECDOTE : Thomas Becket a été archevêque de Canterbury et grand chambellan d'Angleterre avant d'être assassiné et canonisé quelques temps plus tard. Son père Gilbert Becket, était en réalité un brasseur et un des fondateurs de la corporation des brasseurs.

Au 13ème siècle, un document promulgué par Henri III prévoit des sanctions corporelles pour ceux qui ne respectent pas les règles de production et de service des ales.

ANECDOTE : Ce texte fait mention du mot brewster (*brasseuse en anglais*), signe que les femmes étaient toujours chargées de cette tâche. De plus, en 1266, un corps d'officiers civils est créé pour vérifier la qualité de la bière fabriquée et vendue, ainsi que l'exactitude des instruments de mesure.

Au début du 14ème siècle, le Royaume-Uni compte un débit de bière pour 12 habitants et un brasseur pour 110 habitants (*cas de Coventry*). Toujours à pareille période, en 1340, année de fondation du Queen's College d'Oxford, une brasserie universitaire est créée en vue de brasser les premières bières anglaise d'université. La recette de deux ales de l'époque est encore suivie pur former la *College Ale* et la *Chancellor Ale*. Cette dernière bière qui a toujours un an d'âge minimum est servie traditionnellement lors des festivités annuelles du collège dans une récipient en argent incassable muni de deux anses qui circulent de main en main.

Le 15ème siècle se caractérise par trois faits majeurs en Angleterre :

- L'interdiction d'utiliser du houblon dans les ales : Le roi Henry VII (*1457 – 1509*) édite un édit royal interdisant l'utilisation de houblon dans la préparation de toute bière. Son successeur Henry VIII confirme cet édit. Il faut attendre 1530 pour que le Parlement édite une ordonnance autorisant l'emploi de houblon dans la bière. Toutefois, l'opposition anti-houblon perdura bien longtemps après cette date puisqu'on y trouve des traces en 1691 dans un ouvrage de Tryon sur l'art de faire de la bière.

ANECDOTE : L'interdiction d'houblon dans la bière par Henry VII serait peut-être lié au fait que ce sont des hollandais, des ennemis qui ont introduit le houblon en Angleterre.

- Le rôle prédominant des femmes dans l'activité brassicole : Entre 1438 et 1450, la peste décime une bonne partie de la population anglaise (*de l'ordre de 45 %*). Cela engendre ainsi une forte demande de main d'œuvre et des salaires plus élevés. Certaines femmes qui s'occupaient jusqu'alors de leur ménage décident de se lancer dans le brassage de manière ponctuelle afin de subvenir aux besoins du foyer (*bière et nourriture*). Elles deviennent des alewifes ou brewster.

ANECDOTE : L'image de ces alewifes est souvent associée à celle d'une sorcière car elle utilisait souvent un imposant chaudron pour cuire leur bière, disposait une plante sous forme de balai à l'entrée de leur maison pour signaler la disponibilité de bière fraîche et portait souvent un chapeau noir pour se distinguer. Au 15ème siècle, la religion leur donne une image négative afin de leur faire perdre cette tâche de brasseuse.

- L'apparition des ales houses : La grande maîtrise du brassage par certaines femmes a conduit à la naissance des *ales houses* qui sont initialement les maisons des femmes ouvertes au public. L'instauration de taxes pour lutter, officiellement contre l'ivresse et d'une réglementation plus stricte sur les matières premières et les services aboutissent à l'attribution des licences et à l'ouverture de différents établissements dont les *ales houses* (*qui produisaient et servaient uniquement de la bière*), les *tavernes* (*établissement vendant de la bière ainsi que des plats, du vin et des spiritueux*) et les *inns* (*établissement proposant de passer en plus la nuit*). Les ale houses perdurent jusqu'à la fin du 17ème siècle et sont progressivement remplacés par les public houses (*ou pub*), suite au fait qu'il est moins cher de se procurer de la bière auprès de grandes brasseries plutôt que de les produire eux-mêmes.

Le 16ème siècle est quant à lui marqué par les faits suivants :

- La mesure de la pinte est fixée par Henri VIII dans un décret royal, initiant ainsi l'inextricable jungle de réglementations commerciales, plus connue sous le nom de *Trading Standards* dans ce pays ;
- La création des premières brasseries commerciales suite à la Réforme Protestante de 1560 donne lieu à deux catégories : 1) Les grandes brasseries se regroupent en corporations et 2) les plus petites donneront naissance aux pubs anglais.

Au 18ème siècle, apparaissent les styles Porter et Stout qui connaissent un succès commercial immédiat. Par la suite, avec la colonisation, est créée l'IPA dès 1821 pour satisfaire la demande des colonies. De même, la fondation de la Bitter avec sa clarté, séduit la population anglaise dans les années 1830.

A partir de la fin du 19ème siècle, la plupart des pubs sont "tributaires" d'une brasserie dont ils vendent exclusivement les spécimens. Cela explique pourquoi les lagers ont eu difficile à s'implanter en Angleterre, alors qu'elle balaye le reste du monde.

Les années 1920 et 1930 sont des décennies difficiles suite aux restrictions de la Première Guerre mondiale *(taxes élevées et chute des ventes*).

Les bières à basse fermentation ont du mal à se développer dans le pays. Elles commencent à se développer à la fin des années 1960 pour des raisons économiques, structurelles et nationales (*fusion de grands groupes industriels*), prenant ainsi des parts de plus en plus importantes au détriment des ales.

Face au déclin important des ales et à l'apparition des ales pasteurisées, quatre journalistes anglais, Michael Hardman, Graham Lees, Bill Mellor et Jim Makin décident de fonder en 1971, l'association CAMRA ("*CAMpaign for Real Ale*"). Elle devient la plus puissante du genre avec plus de 150 000 adhérents et tend à promouvoir "l'ale authentique" au Royaume-Uni. Elle participe également au renouveau des bières locales, grâce aussi aux nombreuses brasseries artisanales et organise des festivales de bières à travers tout le pays.

A la fin des années 1980, la première ministre Margaret Thatcher décide de démanteler le monopole des six grandes brasseries britanniques qui trustaient l'approvisionnement des pubs. Cela engendre la fermeture de nombreux pubs mais aussi une augmentation élevée de microbrasseries. L'Angleterre est en effet, un des pays où l'explosion des microbrasseries est une des plus phénoménales. Londres en comporte plus de 70 brasseries. De plus, beaucoup d'entre elles produisent des bières éphémères. Peter Austin (*Ringwood Brewery*) en est un des principaux initiateurs.

En termes de type de bière, elle produit principalement des bières à fermentation haute de type ale, stout et porter. La bière la plus fréquente en Angleterre est l'ale (*voir chapitre ales et stout*) dont l'association CAMRA tend à retrouver la véritable composition. Les ales anglaises sont servies sans mousse. Les véritables ales sont servies à la pompe (*draught*). Elles sont non pasteurisées et sans CO_2.

Elles ont comme tradition d'être bue, via le cask dans les pubs anglais qui ne dépendent plus de brasserie et sont en déclin.

ANECDOTE : Dans certaines églises d'Angleterre, les voyageurs peuvent encore se faire offrir de la bière et du pain.

- Adams : Stout

AB InBev Angleterre

Ce groupe brassicole d'origine belgo-brésilienne possède quelques sites de production en Angleterre dont notamment celui de Samlesbury qui produit depuis 2004, la gamme *Boddington ("Boddies)* lancée initialement en 1971 par l'ancienne brasserie Strangeways Brewery (*Manchester*).

- Boddington's Pub Draught : Ordinary bitter

Acorn (*Barnsley – South Yorkshire : 2003*)

Cette microbrasserie (*700 hl*) a été fondée par le brasseur Dave Hughes après la faillite de la brasserie où il travaillait

Elle utilise une souche de levure datant de 1850.

- Barnsley Bitter (*3,8 % alc. vol. : 2003*) : Bitter élaborée avec une levure pressée deux fois (*proche de l'original*). Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est douce avec des arômes malté, torréfié (*café et chocolat*) et fruité (*fruits rouges*). La finale est persistante et amère. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

ANECDOTE : Il existe deux bières, voire anciennement trois bières qui portent le même nom mais qui ne sont pas produites par la même brasserie (*Acorn et Oakwell**). Cela s'explique par le fait qu'une première version a été produite sous forme d'une ale maltée par l'ancienne brasserie Barnsley Brewery qui fut rachetée dans les années par John Smith's*. Sa production a été arrêtée mais pas oubliée. En effet, la brasserie Oakwell qui s'installa sur le site de l'ancienne brasserie en 1997, reprit le nom en adaptant la recette. D'autre part, Dave décida également de la relancer de son côté en 2003 après avoir fondé sa brasserie dans la même ville. Toutes les deux ont le même taux d'alcool, soit 3,8 % alc. vol. et se proclament l'héritière de l'originale. Oakwell par contre veut se concentrer sur le local alors que la brasserie Acorn s'oriente vers l'internationale.

- Barnsley Gold (*4,3 % alc. vol.*) : Strong Bitter. La robe est blonde. En bouche, elle livre des arômes fruités (*agrumes*). La finale est sèche.

Adnams (*Southwold - Suffolk : 1872*)

Cette brasserie a été fondée par deux frères, George et Ernest Adnams qui ont racheté la brasserie Sole Bay dont les plus anciennes traces remontent à 1396.

En 1902, Pierre Loftus rejoint l'équipe dirigeante en y apportant une vision moderne et surtout des fonds financiers.

En 2010, la brasserie développe une distillerie (*gin, vodka et whisky*) et commercialise depuis 2019, du cidre.

Le président actuel est Jonathan Adnams.

ANECDOTE : La brasserie dispose d'un des plus grands toit végétaux du Royaume-Uni, le Sky Garden.

Elle créée régulièrement de nouvelles bières et produit des bières typiquement anglaises brassées avec des méthodes traditionnelles. La majorité des bières sont en fût (*ce qui en fait un succès en Angleterre*) et pasteurisées.

- Broadside (*6,3 % alc. vol.*) : Strong bitter. En bouche, elle livre des arômes de cake aux fruits.
- Explorer (*2004*) : Bitter. Elle a été produite initialement comme une bière saisonnière avant de devenir permanente après 2 ans.
- Ghost Ship (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale.
- Innovation : IPA élaborée avec 3 houblons (*Boadicea, Columbus et Styrian Goldings*). Le nez est fruité (*agrumes*). La finale est terreuse et épicée.
- SouthWold Bitter (*3,7 % alc. vol. : 1967*) : Bitter élaborée avec du houblon *Fuggles*. En bouche, elle est moelleuse et amère avec des arômes torréfié et terreux. La finale est sèche et amère.
- The Bitter (*4,5 % alc. vol. : 1960*) : Bitter élaborée avec des houblons anglais (*Fuggles à cru et Golding*). Sa robe est ambrée. En bouche, elle est amère avec des arômes malté (*biscuit*), terreux et fruité (*orange*). Elle se boit tempérée (*10-13°C*).

ANECDOTE : L'étiquette et la collerette contient le dessin de Jack Southwold dont le portrait figure dans l'église St-Edmund de la ville.

Allied (Skol)

Ampleforth Abbey *: Voir Little Valley*

Ansells (*Aston Cross - Birmingham : 1858 – 1961/1981*)

Cette brasserie fondée par Joseph Ansell a fusionné en 1961 pour devenir Allied Breweries qui a cessé la production en 1981. La production de l'Ansells Mild et de la Best Bitter a été transférée.

Attic Brew

- Intuition : American Pale Ale.

Badger (*Blandford St Mary - Dorset : 1777*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Charles Hall qui la baptise dans un premier temps, brasserie Ansty.

En 1847, le fils de Charles s'associe à George Woodhouse pour donner lieu à la brasserie Hall & Woodhouse.

En 1875, le logo du blaireau (*Badger en anglais*) apparaît pour la première fois sur les bouteilles mais ce n'est qu'en 1900, lors de la construction d'une nouvelle brasserie que le nom Badger devient officiel.

Elle acquiert en 1991, la brasserie artisanale Gribble Inn (*Oving – West Sussex*) qu'elle revend en 2005 en conservant les droits de la marque Fursty Ferret et également la brasserie King and Barnes en 2000 afin d'obtenir les noms.

- Braconnier Cranborne (*5,7 % alc. vol.*) : Pale Ale avec une pointe de réglisse.
- Champion d'Or (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde aromatisée aux fleurs de sureau.
- Fursty Ferret (*4,1 % alc. vol. en fût et 4,4 % alc. vol. en bouteille et canette*) : Ambrée.
- Hopping Hare (*4,4 % abv.*) : Blonde à base d'orge Flagon et de 2 houblons (*Amarillo et Cascade*).
- Tanglefoot (*4,7 % alc. vol. en fût et 5 % alc. vol. en bouteille et canette*) : Blonde à base d'orge Flagon et de 2 houblons (*Challenger et Goldings*). Les versions en bouteille et canette sont filtrées et pasteurisées pour l'export. En bouche, elle a un goût de poire.

ANECDOTE : Le nom de la bière proviendrait du fait que le brasseur principal, après avoir bu plusieurs chopes, serait tombé sur le nom de la bière.

- The Blandford Fly (*5,2 % alc. vol.*) : Pale Ale aromatisée au gingembre et aux épices. Sa robe est ambrée. Le nez est épicé. En bouche, elle est peu pétillante et douce avec un arôme épicé (*gingembre*). La finale est peu amère.
- The Cranborne Poacher (*5,7 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe limpide est ambré foncé (*50 EBC*). Le nez intense est fruité (*cassis et fruits des bois*). En bouche, elle est douce avec un arôme fruité. La finale est légèrement amère. Le nom est liée au petit village de Cranborne.
- Wyvern Wicked (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde aromatisée au pamplemousse.

Banks's Brewery

- Banks's Mild : Mild Ale.

Barnsley (*Barnsley – South Yorkshire*)

Bass

Cette marque appartient au groupe Interbrew depuis 1984.

- Pale Ale (*5,2 % alc. Vol.*) : Pale Ale. Sa robe est rousse et sa mousse est beige clair. Son nez est floral et miellé. En bouche, elle présente un arôme de céréale avec une note de curry. La finale est miellée et épicée (*curry*).
- Ale : Extra Special bitter.

Batemans (*Wainfleet – Lincolnshire : 1874*)

Cette brasserie familiale a été fondée par George Bateman (I), un fermier qui a vendu sa ferme de Friskney (*faubourg*) pour louer puis acheter une brasserie proche de la gare qui appartenait à Edwin Crowe. Ce dernier a également formé George et sa femme Suzanna qui avait une petite expérience en brasserie. En 1880, les affaires de la brasserie ont permis à George d'acquérir un nouveau bâtiment (*Salem House*) pour y installer une plus grande brasserie. En même temps, il produit des spiritueux et sa femme, du pain. Dès 1910, il embouteille les bières Guinness et Bass destinées au Lincolnshire.

ANECDOTE : Pendant de longues années, deux fois par an ("*Fair Day*"), les fermiers venaient à la brasserie payer les consommations de leurs ouvriers. Une majorité de ces paiements n'étaient pas en cash mais en viande et pommes de terre. Une fois, le paiement réalisé, la brasserie invitait les fermiers dans sa cuisine pour une grande fête. Cette tradition s'est poursuivie jusqu'en 1930.

En 1919, leur fils Harry Bateman (II) rachète les parts de son père. Commencent alors deux décennies difficiles (*taxes élevées et chute des ventes*). Durant cette période, la brasserie est obligé de licencier une grosse majorité de son personnel mais, vu la situation désastreuse qui s'en est suivi, elle est obligé de les réengager et de les occuper dans d'autres fonctions et notamment dans la remise en fonction d'un moulin à vent en brique rouge situé en face de la brasserie. Elle brasse uniquement des mild ales durant les années 1950. Pour ses 25 ans, Harry a reçu un pub de la part de son père. Par la suite, il a acheté de nombreux pubs en mauvais état. En 1948, il en possède 69 pubs et en 1957, il en a 79 qu'il rénove dans le temps.

ANECDOTE : Le moulin à vent est devenu le symbole de la brasserie. Leur slogan est "*Good Honest Ales*".

Entre 1970 et 1992, elle ne produit que des bières au fût.

Dans les années 1980, la moitié des descendants veut revendre la brasserie alors que l'autre moitié dont George Bateman (IV), président à l'époque, s'y oppose. Ce dernier économise et rachète les parts des autres membres. La brasserie reste alors dans le giron familial. A côté de cela, il développe la brasserie en la dotant d'un nouveau centre de production et d'un centre touristique attractif. Pour le passage de l'an 2000, il produit une gamme de bières fruitées. Le maître brasseur est Martin Cullimore.

Le propriétaire actuel est Jaclyn Bateman (V).

Elle se focalise sur les ales conditionnés en cask.

- Combined Harvest (*4,7 % alc. vol. : 2001*) : Pale Ale élaborée avec de l'avoine maltée, du seigle malté et du froment malté. Sa robe est ambrée. Le nez est torréfié et fruité. En bouche, elle est finement amère avec un arôme fruité et de chewing-gum. La finale est sèche, amère et fruitée. Le nom signifie "*moissons conjuguées*" car elle fait intervenir 4 céréales différentes.
- XB Bitter (*3,7 % alc. vol.*) : Bitter. En bouche, elle livre un arôme fruité (*pomme*). La finale est maltée.
- XXXB (*4,8 % alc. vol. : 1978*) : Strong Bitter. Sa robe est brun roux. En bouche, elle est très amère avec des arômes maltés et fruité.

Bath Ales (*Warmley (Bristol) – Gloucestershire : 1995*)

Cette brasserie située entre Bath et Bristol, a été créée par d'anciens employés de la Smiles Brewery (*Bristol*).

En 2016, elle a été acquise par la brasserie St Austell Brewery* (*Cornouailles*) mais continue sa production avec comme chef du brassage, Roger Ryman, également auteur de livres sur la bière.

Elle utilise une centrale à vapeur produite par le processus de fermentation et produit du cidre. Les étiquettes sont simples et représentent un lièvre.

- Barnsey, *anciennement* Barnstormer : Bière sombre.
- Darkside
- Gem (*4,8 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du houblon *Goldings*. Sa robe est marron. Le nez est malté, caramel et épicé. En bouche, elle est ronde, aigre-douce et peu amère avec des arômes caramel et fruité. C'est la bière phare de la brasserie.
- Hoppy
- Lansdow IPA : IPA
- Prophecy
- Special Pale Ale (*3,7 % alc. vol.*) : Pale Ale. En bouche, elle est légère et amère avec des arômes houblonné et malté.
- Wild Hare

Bathams (*Brierley Hills – Midlands de l'Ouest : 1877*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Daniel Batham, cloutier et mineur qui a décidé d'ouvrir sa brasserie en vue de répondre à la demande des cloutiers.

ANECDOTE : La façade de la brasserie comporte une citation de Shakespreare issue de "Les Deux Gentilshommes de Vérone : "*Béni soit votre cœur, vous brassez de la bonne bière*."

Daniel Batham (II), un des nombreux enfants de Daniel a épousé Charlotte Billingham. Il a fondé le White Horse Inn.

Daniel Batham (III) a épousé Myra Detheridge et a fondé le pub King William et le Netherton & Vine Inn.

Arthur Joseph (IV), l'ainé des enfants, a épousé Doris May Batham.

Daniel Bertam Arthur (V) a épousé Dorothy Jean Turner et dirige actuellement l'entreprise. Ils ont 3 enfants

Elle est spécialisée dans les mild ales classiques et exploite 11 pubs.

- Best Bitter (*4,5 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est sucrée avec un arôme fruité. Il est souvent considéré comme le meilleur bitter de l'Angleterre.
- Mild Ale (*3,5 % alc. vol.*) : Mild Ale. Sa robe est brun foncé. Le nez est fruité. En bouche, elle est ronde avec un arôme fruité. La finale est fruitée.

Beavertown Brewery (*Tottenham Hale - Londres : 2012*)

Cette brasserie (*15 000 hl*) a été fondée par deux amis, Byron et Logan Plant. Elle a changé plusieurs fois de lieu d'implantation. Heineken UK a acheté 49 % des parts en 2018 et le restant en 2022.

ANECDOTE : Elle est actuellement situé à côté d'un pub brasserie spécialisé dans les barbecues (*Duke's Brew and Que*) qui lui permet de fumer une partie de son orge (*nécessaire à la production partielle de ses bières fumées*).

Elle propose des bières de base, des bières saisonnières (*série Alpha*) et des bières uniques souvent élevées en barrique. Elle favorise également les bières collaboratives.

- 8 Ball Rye : AIPA élaborée avec du seigle. Le nez est épicé. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*).
- Black Betty (*7,4 % alc. vol.*) : Black IPA. Sa robe est brun foncé et sa mousse est couleur café noisette. Le nez est herbeux et terreux. En bouche, elle est pleine, crémeuse avec des arômes de caramel, épicé et boisé. La finale est longue, sèche, astringente, amère, café et boisée. Elle se boit fraîche (*6°C*). Son nom est inspiré de la chanson Black Betty de Ram Jam qui passait en boucle durant le brassage.
- Holy Cowbell (*5,6 % alc.vol.*) : India Stout. La robe est marron sombre et la mousse est café au lait. Le nez puissant est torréfié (*cheminée*). En bouche, elle est douce, ample et veloutée avec des arômes torréfiés (*chocolat et orge torréfié*) et une note fruitée (*agrumes*). La finale est amère et chocolat. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Smog Rocket (*5,4 % alc. vol.*) : Bière fumée élaborée avec 2 houblons (*Challenger et East Kent Goldings*). Le nez est fumé, boisé, alcoolisé (*whisky*) et torréfié (*cacao*).

Birmingham (Brewing Company)

- Sober Brummie : Bière sans alcool.

Black Hole Brewing (BHB) (*Derby*)

Le nom provient du trou noir présent dans l'espace.

Elle mélange les méthodes traditionnelles avec les technologies modernes pour produire des bières légères.

Elle offre une diversité de bières saisonnières. Le nom de leurs bières est une référence à l'espace.

- Asteroid Beer (*4 % alc. vol.*) : Golden élaborée avec des houblons slovéniens et américains. Sa robe est doré foncé. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme floral. C'est une bière saisonnière.
- Black Hole Bitter (*3,8 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est dorée. La finale est sèche et légèrement astringente.
- Black Hole IPA (5,2 % alc. vol.) : IPA.
- Cosmic (*4,2 % alc. vol.*) : Amber Bitter élaborée avec des houblons anglais. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre un arôme fruité (*noisette*). La finale est sèche et amère.
- Cyborg (*5,5 % alc. vol.*) : Golden Ale. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*citron*). C'est une bière saisonnière.
- Milky Way (*6 % alc. vol.*) : Pale Wheat Beer. Le nez est miellé et fruité (*banane*). En bouche, elle est douce et sèche avec un arôme épicé.
- No Escape ! (*5,2 % alc. vol.*) : Chocolat Stout. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfiés (chocolat) et épicé (vanille). C'est une bière saisonnière.
- Red Dwarf (*4,5 % alc. vol.*) : Red Ale. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruités (*fruits rouges et citron*). La finale est amère. C'est une bière saisonnière.
- Starry Night (*4,4 % alc. vol.*) : Dark Bitter. En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (pamplemousse). La finale est houblonnée. C'est une bière saisonnière.
- Super Nova (*4,8 % alc. vol.*) : Pale Ale. En bouche, elle est douce avec des arômes fruités (*agrumes*). La finale est sèche.

Black Sheep (*Masham – North Yorkshire : 1992*)

Cette brasserie artisanale a été fondée sur le site d'une ancienne malterie par Paul Theakston qui gérait initialement la brasserie familiale fondée en 1827 mais qui, suite à la perte d'indépendance de celle-ci, a été obligé de quitter la brasserie.

Elle utilise l'eau du puits proche de la brasserie.

- Black Sheep Ale (*4,4 % alc. vol.*) : English Pale Ale. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes fruité et houblonné. La finale est longue, sèche et amère.
- Black Sheep Best Bitter (*3,8 % alc. vol.*) : Best Bitter élaborée avec 10 % de froment torréfié, 2 houblons (*English Golding et Fuggle*) et une levure d'origine multiple et fermentée dans un "Yorkshire square" selon une méthode traditionnelle propre à la région afin de donner une certaine douceur. Le nez est épicée (*poivre*) avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes malté (*biscuit*) et torréfié. La finale est longue et vivifiante. Elle se boit tempérée (*11°C*).
- Monty Python's Holy Grail (*4,7 % alc. vol.*) : Special Bitter. En bouche, elle livre des arômes caramel, fruité et houblonné.

ANECDOTE : Elle a été brassée à l'occasion des 30 ans du film des Monty Python.

- Riggwelter (*5,7 % alc. vol.*) : Premium Bitter. En bouche, elle est acidulée et amère avec des arômes rôti, torréfié (*expresso*), fruité (*poire, fruits noirs et banane*) et de réglisse.

Brakspear (*Witney – Oxfordshire : 18ème siècle - 2002*)

Elle a été une des brasseries le plus respectées d'Angleterre.

En 2002, elle a arrêté la production sans véritable raison et le Conseil d'Administration a cédé les droits de brasser et de commercialiser ses produits à la brasserie Wychwood* qui a également repris les cuves de fermentation en bois "double drop" et la souche de levure.

Cette dernière brasserie a ainsi poursuivi la production des bières ambrées si particulières de Brakspear et construisit une nouvelle brasserie à côté de son site et reconstitua le plus fidèlement possible l'ancien établissement avec son processus de fermentation "à deux étages".

ANECDOTE : Le processus de fermentation "à deux étages" consiste à réaliser une première fermentation dans une cuve supérieure avant de faire passer la bière dans une cuve située plus bas, laissant derrière elle les protéines et les levures mortes.

- Brakspear Bitter (*3,4 % alc. vol. : 2004*) : Bitter élaborée avec 2 houblons (*Fuggle et Golding*). Sa robe est ambrée. Le nez est caramel, fruité et floral. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes malté et fruité (*orange*). La finale est douce, amère, salée, caramel et fruitée.
- Special (*4,3 % alc. vol.*) : Strong Bitter. En bouche, elle est pleine, légèrement sucrée et moyennement amère avec un arôme fruité. La finale est acidulée et fruitée.

Brewster's Brewery (*Lincolnshire*)

Le nom fait référence aux femmes brasseuses qui ont été les premières à brasser durant très longtemps avant que les hommes ne prennent la main. Avec l'apparition des brasseries artisanales, les femmes sont redevenues brasseuses.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Sara Barton qui se bat pour le droit des femmes au brassage.

Elle produit des bières attrayantes pour tous.

Brick Brewery (*Peckham : 2013*)

Cette brasserie a été fondée par Ian Stewart, ancien brasseur de jardin.

Elle propose quatre gammes de bières : Foundation, Framing, Tender et Design.

- Strawberry and Cucumber Sour (*3,8 % alc. vol. : 2022*) : Sour fruitée élaborée avec de la fraise et du concombre. La robe voilée est pêche. Le nez surprenant est fruité (*fraise*) ou légumineux (*concombre*) selon le dégustateur. En bouche, elle est légère, finement pétillante, acide avec des arômes légumineux (*concombre*) et fruité (*fraise*). La finale est longue, acidulée et fruitée (*fraise et pomme*).

Bristol Beer Factory (*Bristol – Bristol*)

Cette brasserie se situe depuis 2005 dans une ancienne brasserie, l'Ashton Gate Brewing Company qui a perduré durant 2 siècles.

- American IPA (*6,5 % alc. vol.*) : AIPA élaborée avec du houblon *Southville*.
- Milk Stout (*4,5 % alc. vol.*) : Milk Stout élaborée avec 2 houblons anglais (*Challenger et Fuggles*)

Brodies Hackney (*Londres*)

Cette brasserie expérimentale est située dans un espace restreint située derrière le pub King William IV à Leyton dans l'Est Londonien. Elle produit une très grande diversité de bières, probablement, la plus grande de toute la Grande-Bretagne qui sont servies au pub King Williams IV.

- Dalston Black IPA : Black IPA très houblonnée.
- Red IPA (*6,1 % alc. vol.*) : Red IPA élaborée avec une bonne dose de 2 houblons (*Amarillo et Citra*). Le nez est grillé, fruité (*pamplemousse*). En bouche, elle est lisse avec des arômes caramel et fruité. La finale est amère.

BRULO (*2019*)

Cette brasserie s'est spécialisée dans les bières sans alcool.

- Mango Guava IPA (*0 % alc. vol.*) : IPA sans alcool élaborée avec de la mangue et de la goyave. Sa robe opaque est orangée. Le nez est fruitée (*mangue, ananas et fruits de la passion*) avec une note résineuse. En bouche, elle est finement pétillante et aqueuse avec un arôme fruité (*mangue et peu de goyaye*) et une note d'oxydation. Sa finale est persistante et amère avec un goût particulier. C'est une bière collaborative avec la brasserie anglaise Northern Brewing*.

Buxton (*Buxton – Derbyshire*)

Elle a réalisé des bières collaboratives (*Original Raspberry Meringue Ice Cream Pie avec la brasserie suédoise Omnipollo**).

- Moor Top (*3,6 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du houblon Chinook. Sa robe est blond pâle. Le nez est fruité (*pamplemousse*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est légère et sèche avec un arôme fruité (*pamplemousse*). La finale est sèche et fruité (*pamplemousse*).

Camden Town (*Londres - 2010*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par l'australien Jasper Cuppaidge.

Elle est distribuée par le groupe AB inBev.

- Hells Lager (*4,6 % alc. vol.*) : Helles élaborée avec 2 houblons (*Hallertau et Perle*). Sa robe transparente est jaune paille (*5 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est sèche et moyennement amère (*29 IBU*) avec des arôme malté (*pain*) et fruité (citron). Elle est en réalité un mélange entre une helles et une pils. Il existe également une version non filtrée.

- Ink (*4,4 % alc. vol.*) : Dry Stout élaborée avec 2 houblons (*Northdown et Pacific Gem*) et une dose d'azote. En bouche, elle est pleine, onctueuse et douce avec un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est amère, maltée, fruitée (*mûre*) et herbacée.
- Off Menu IPA : IPA.
- Pale : Pale Ale. En bouche, elle est moyenemment amère (*38 IBU*).
- Show Off : Lager fruitée.
- Versus Wicked Weed (*5,6 % alc.vol.*) IPA anglaise élaborée à partir d'houblons anglais, allemands (*Magnum*) et américains (*Amarillo*). Sa robe brumeuse est dorée (*8 EBC*). Le nez intense est fruité (*citron*). En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*citron*) et floral. Elle a été faite en collaboration avec la brasserie américaine Wicked Weed*.
- Week Nite : Lager.

Charles Wells (*Bedford – Bedfordshire : 1876*)

Cette brasserie industrielle a été fondée par Charles Wells, ancien marin. La brasserie a très vite connu le succès et est devenue la brasserie familiale la plus importante du Royaume-Uni et la cinquième du royaume.

ANECDOTE : Charles s'est engagé comme marin pour l'Inde dès l'âge de 14 ans. Vers ses 26 ans, il tombe amoureux de Joséphine Grimbley alors qu'il est promu au poste de chef officier. Cependant, son beau-père potentiel lui refuse le mariage au prétexte qu'il sera toujours parti en mer. Charles quitte la marine et fonde à 34 ans, la brasserie pour pouvoir l'épouser.

Quatre de ses enfants (II) ont repris les affaires mais ont dû habiter dans la ville de Bedford comme le règlement les obligeait.

Actuellement, elle est dirigée par la cinquième génération.

ANECDOTE : La brasserie dispose d'un large réseau de pubs appelés Elephant Castle dont le nom provient, selon une légende de Charles 1er, qui était fiancé avec une princesse de Castille appelée “Infanta de Castille”, qui sonnait pour les anglais comme “Elephant Castle” lorsqu’ils le prononçait. Un premier pub fût nommé ainsi.

- Banana Bread Beer (*5,2 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec des arômes de banane. En bouche, elle livre des arômes malté, caramel et fruité (*banane*).
- Bombardier Premium Bitter (*5,2 % alc. vol.*) : Premium Bitter. Sa robe est blonde. Le nez est malté.
- Charlie Wells Dry Hopped (*4,7 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du houblon à cru. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*) avec des notes maltée et caramélisée.
- Dry Hopped (*4,7 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec une bonne dose d'houblons à cru. Sa robe est blonde. Le nez est céréalier et biscuité. En bouche, elle livre des arômes malté (*pain*), caramel et fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6°C*).

Cloudwater Brewery

- MF Grisette El Dorado : Grisette élaborée avec du houblon El Dorado.

Codebreaker Brew

- Codebreaker : IPA.

Coniston Brewing (*Coniston – Cumbria : 1995*)

Le nom provient du nom de la ville où est située la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Ian Bradley dont le père aimait les bières des petits producteurs.

- Asrai (*4 % alc. vol.*) : Gold Ale élaborée avec du froment malté, de la coriandre et des oranges de Séville.
- Bluebird Bitter (*3,6 % alc. vol. en fût et 4,2 % alc. vol. en bouteille : 1995*) : Bitter élaborée avec du houblon *Challenger*. La robe est ambrée (*21 EBC*). Le nez est fruité (*citron et orange*) et épicé. En bouche, elle est moyennement amère (*37 IBU*) avec des arômes malté et fruité (*orange*). La finale est fruité

ANECDOTE : Le nom Bluebird fait hommage au bateau avec lequel Donald Campbell a battu en 1967, le record de vitesse sur le lac de Coniston Water. Vu le succès, Ian a confié la production à l'ancienne brasserie Brakspear* avant sa fermeture avant d'en assurer tout seul la production.

- Coniston Bluebird

Cotswold (*Foscot (Chipping Norton) – Oxfordshire*)

Cette brasserie artisanale est dirigée par Richard Keene qui élabore des lagers de type continental.

Courage (*Reading – Berkshire*)

- Bulldog (6,3 % alc. vol.) : Strong Ale. Sa robe est cuivrée. Le nez est maltée et caramel. En bouche, elle est ronde, douce et moyennement amère avec des arômes maltés. La finale est longue et amère.

Dark Star

Darwin (*Sunderland – Tyne-and-Wear*)

Cette brasserie est équipée d'une brasserie expérimentale située sur le site de l'université de Sunderland où les étudiants peuvent créer des bières (*jusqu'à 40 par jour*). Les meilleures sont récompensées par un prix et commercialisées.

- Darwin's Evolution (*4 % alc. vol.*) : Bitter. En bouche, elle est légère, sèche et amère avec des arômes malté et houblonné.
- Ghost Ale (*4,1 % alc. vol.*) : Bitter riche en houblons. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*).

Doctor Okell's (*Douglas – Ile de Man : 1874*)

Le nom provient du nom du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par le Dr William Okell qui en conçut lui-même le dispositif. A l'époque, elle fut considérée comme la brasserie la plus sophistiquée du monde. Elle fonctionne (*toujours*) à la vapeur.

En 1994, une nouvelle brasserie a été construite et a respecté le principe de l'ancienne.

- Bitter (*3,7 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est claire. En bouche, elle livre des arômes complexes (*miel notamment*). La finale est longue et sèche.
- IPA (*4,4 % alc. vol.*) : Celtic IPA élaborée avec une bonne dose d'houblons. En bouche, elle est ronde avec un arôme fruité (*citron*).

Double Maxim (*Houghton-le-Spring (Sunderland) - Tyne and Wear : 1999*)

Cette brasserie a été fondée par deux anciens directeurs de la brasserie Vaux, Doug Trotman et Mark Anderson et avec le soutien de l'ancien maître brasseur de la brasserie Jim Murray. Il a d'abord fait brasser sa bière éponyme ailleurs avant de la ramener à la brasserie en 2007.

- Double Maxim (*4,7 % alc. vol. : 1901/2007*) : Brown Ale élaborée avec du houblon *Golding*. Le nez est caramel. En bouche, elle est douce, onctueuse et amère avec des arômes torréfié (*toffee*) et fruité. Elle se boit tempérée (*11°C*). C'est la bière-phare de la brasserie.

ANECDOTE : La recette date de 1901 et provient de la brasserie Vaux (*Sunderland*) où le brasseur a travaillé en 1968. Elle portait initialement le nom de Maxim Ale. Elle fut créée en l'honneur du régiment de Northumberland ayant participé à la guerre des Boers en Afrique du Sud. Les soldats avaient eu l'occasion d'utiliser la Maxim, première mitrailleuse automatique capable de tirer 600 coups par minute. Les troupes étaient commandées par le major Ernest Vaux dont le grand-père Cuthbert Vaux avait fondé la brasserie en 1837. Au début de sa production, une légende raconte que les tenanciers des pubs locaux se sont plaints qu'elle était trop forte et que leurs clients s'endormaient. En 1938, elle fut rebaptisée Double Maxim et son degré alcoolique fut abaissé. Elle connut alors un certain succès et devient l'égale de la bière brune de Newcastle qui porte le même nom. La brasserie Vaux a été démolie en 1999.

- Samson (*4,6 % alc. vol.*) : Best Bitter. En bouche, elle livre un arôme malté.

Downton

Durham (*Durham – Durham*)

Son slogan est "*Innovation et tradition*". Elle réimagine les styles anglais, comme un stout de couleur claire ou plus fortement alcoolisé.

- Bombay 106 : IPA élaborée avec des houblons terreux.
- Diabolus (*9,5 % alc. vol.*) : Stout aigre. Le nez intense est torréfié (*chocolat*).
- Evensong : Bitter. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et houblonné.
- Temptation (*10 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec 2 houblons (*Goldings et Target*). Le nez est grillé, torréfié (*chocolat*) et fruité (*noisette*). La finale est sèche et terreuse.
- White Stout : Stout élaborée avec du houblon *Columbus*. Sa robe est claire (*comme pour certains stouts du passé*).

Everards (*Narborough – Leicestershire : 1849*)

Cette brasserie familiale a été fondée par William Everard.

Actuellement, c'est la cinquième génération qui gère la brasserie.

Elle utilise principalement les houblons *Fuggles* et *Goldings*.

- Original (*5,2 % alc. vol.*) : Strong Bitter. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est pleine avec des arômes caramel grillé, fruité et de porto.
- Tiger (*4,2 % alc. vol.*) : Bitter. Le nez est épicé et caramel. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme caramel.

Exmoor (*Wiveliscombe – Somerset : années 1980*)

Cette microbrasserie adhère aux techniques de brassage par petites cuvées.

- Ale (*3,8 % alc. vol.*) : Ale. En bouche, elle a un corps moyen avec des arômes malté et houblonné. La finale est amère.
- Gold (*4,5 % alc. vol.*) : Bitter. Le nez est malté, fruité (*citron*) et terreux. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes caramel et fruité (*citron*). La finale est remarquable.

Flag

- Flag Porter : Porter

Fourpure

Elle a été acquise en 2018 par le brasseur australien Lion Little World Beverages qui la revend en 2021 pour se concentrer sur les marchés australien et américains.

- Hemisphere Session IPA : Session IPA.

Freeminer (*Cinderford – Gloucestershire*)

Le nom fait référence au titre attribué aux mineurs de la forêt de Dean ayant acquis le droit de gérer leur propre mine. Il en existe encore actuellement.

ANECDOTE : L'houblons provient de Worcestershire, haut-lieu de vente d'houblons en Angleterre.

- Freeminer Bitter (*4,8 % alc. vol.*) : Strong Bitter. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et houblonné.
- Speculation (*4,8 % alc. vol.*) : Strong Bitter. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfié (*chocolat*) et houblonné.

Full Circle Brew (*Newcastle (upon Tyne) – Tyne and Wear*)

- Norther Summit (*6,6 % alc. vol.*) : West Coast IPA élaborée avec du houblon *Azacca* frais. La robe semi opaque est dorée (*20 IBU*). Le nez est houblonné. En bouche, elle est ronde et amère. La finale est longue, amère, sèche et végétale. C'est une bière collaborative avec la brasserie anglaise North Brewing Company*.

Fuller's (Smith and Turner PLC) (*Chiswick - Londres : 1845*)

Cette brasserie familiale a été fondée par John Bird Fuller, Henry Smith et John Turner. C'est la plus ancienne brasserie familiale et traditionnelle de Londres.

Quelques années plutôt (*1829*), le père de John Bird, John Fuller s'est associé avec les frères Thompson (*Douglas et Henry*) et Philip Wood pour reprendre la brasserie Griffin (*1816*) en difficulté financière. Toutefois, il meurt en 1839 et son fils reprend ses parts. Deux ans plus tard, le partenariat entre les 4 membres est dissous suite au départ de Douglas vers la France. John Bird sans beaucoup d'expérience de brasseur, doit reprendre seul l'entreprise. En 1845, il s'associe avec Henry Smith de la brasserie Romford* et son beau-frère brasseur, John Turner pour fonder la brasserie Fuller, Smith & Turner.

En 2018, elle achète la Dark Star Brewery (*Partridge Green – West Sussex*) avant d'être rachetée par le groupe Asahi, l'année suivante. C'est également une compagnie de pubs (± *380*), d'auberges et d'hôtels dans le sud de l'Angleterre.

La brasseuse actuelle est Georgina Young.

Elle produit la gamme *Past Masters* (*série de bières brassées selon d'anciennes recettes archivées depuis la fondation de la brasserie*). Elles utilisent parfois d'anciennes espèces d'orges ou de houblon. Un seul brassin est produit par recette.

- 1845 : Old Ale. Le chiffre correspond à l'année de la création de la brasserie.
- Ale (*1966 – 2013*) : Strong Ale contenant 2 houblons (*Fuggles et Goldings*) et du sucre de canne. Sa robe est rubis.

- Bengal Lancer (*5,3 % alc. vol. : 2010*) : IPA élaborée avec du houblon anglais *Golding*. Sa robe est caramel. Le nez est boisé, terreux, épicé et fruité (orange confite). En bouche, elle est riche. La finale est épicée et terreuse. Elle porte le nom d'une célèbre troupe de l'Empire britannique qui a combattu en Inde.
- Brewer's Reserve : Ensemble de bières vieillies en fûts de whisky, Cognac ou Armagnac durant un certain temps. Le taux d'alcool varie entre 7,7 et 9 % alc. vol.
- Chiswick Bitter : Ordinary bitter.
- ESB (*5,5 % alc. vol. en fût et 5,9 % alc. vol. en bouteille : 1969*) : Extra Strong Bitter élaborée avec 4 houblons (*Challenger, Golding, Northdown et Target*) et mûrie en fût de bois de whisky. Sa robe est ambrée. Le nez est houblonnée.En bouche, elle est acidulée et amère avec des arômes complexes torréfié, caramel, fruité (*orange*), terreux et épicé. Elle se boit tempérée (*11°C*).

ANECDOTE : Cette bière a créé en réalité le style des ESB (*Extra Special Bitter*) et a inspiré un certain nombre de brasseurs américains dans leur production d'IPA. Initialement, c'était une Saison baptisée *Winter Beer* censée remplacer une ancienne bière, la *Old Burton Ale* et qui a pris son nom actuel en 1971 en devenant une bière permanente.

- Frontier (*2013*) : Lager.
- Gales HSB (*Horndean Special Bitter*) (*4,8 % alc. vol. : 1959*) : Bitter. En bouche, elle est amère. Elle a été brassée pour la première fois à Horndean (*Hampshire*).
- Golden Pride (*8,5 % alc. vol. : 1965*) : Barley Wine élaborée avec 3 houblons (*Challenger, Northdown et Target*). Sa robe est ambrée. Le nez est malté (*pain*) et touraillé (*mélasse et caramel*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*orange et figue*) avec une note torréfiée. La finale est amère et légèrement sèche. Elle se boit tempérée (*12°C*).

ANECDOTE : A la base, cette bière titrait 9 % alc. vol. mais sa recette a été modifiée dans les années 1980 pour la ramener à 8,5 % alc. vol. Cela la rendit meilleur et plus équilibrée. Elle n'est dès lors plus vraiment un Barley Wine selon la vraie définition.

- Honey Dew (*5 % alc. vol.*) : Golden Ale au miel élaborée avec des produits organiques. Le nez est miellé. En bouche, elle est douce et peu amère (*17 IBU*) avec un arôme intense de miel (*du jus de miel*).
- India Pale Ale (*5,3 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*) avec des notes houblonnée et herbacée.
- London Porter (*5,4 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*café et chocolat*), caramel et boisé.
- London Pride (*4,7 % alc. vol. : 1959*) : Special Bitter élaborée avec 3 houblons (*Challenger, Northdown et Target*). Le nez est malté (*biscuit*) et fruité avec une note de caramel. En bouche, elle est légèrement acidulée avec des arômes floral, de mélasse et épicé. La finale est persistante et amère. Elle se boit tempérée (*11-14°C*). C'est la bière la plus vendue de la brasserie (*3/4 de la production*).

ANECDOTE : London Pride signifie en anglais "*Fierté de Londres*". Elle provient d'une bière plus ancienne de Fuller, la Special Pale Ale dont la recette remonte au 19ème siècle.

- Past Masters Double Stout (*7,4 % alc. vol. : 1893 - 2011*) : Stout. Sa robe est brune. Cette bière a été brassée selon une recette remontant au 4 août 1893. Le nez est fumé
- Past Masters Old Burton Extra (*7,3 % alc. vol. : 1931*) : Burton Ale élaborée avec 2 houblons (*Fuggles et Goldings*). En bouche, elle est douce-amère.
- Past Masters XX (*7,5 % alc. vol. : 1891*) : Strong Ale élaborée avec de l'orge *Plumage Archer*. Cette bière a été brassée selon une recette remontant au 2 septembre 1891. Le nez est malté. En bouche, elle est amère, poivrée et terreuse.
- Vintage Ale (*8,5 % alc. vol. : 1997*) : Old Ale élaborée avec des houblons anglais de variété différente d'une année à l'autre (*selon leur qualité annuelle*). Le nez évolutif est souvent fruité (*fruits à noyaux*) et épicé. En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (*cerise, amande et raisin*) et une note de sherry selon l'âge. Elle se boit fraîche à tempérée (*9-10°C*). Elle doit vieillir quelques années avant d'avoir sa pleine saveur. Elle a été créée pour le jubilé d'or de la reine Elizabeth II. C'est une version limitée chaque année avec un numéro sur chaque bouteille.

Gadd's (*Ramsgate - Kent*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie est dirigée par Eddie Gadd qui défend les produits locaux.

- Common Conspiracy (*4,8 % alc .vol.*) : Steam Beer élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Northern Brewer*). Sa robe est blonde. En bouche, elle est volumineuse avec des arômes malté, fruité (*citron et pamplemousse*) et herbacé. La finale est longue et sèche.

ANECDOTE : C'est le fruit d'une coopération entre le brasseur et deux de ses amis, Phil Lowry et Steve Skinner qui ont eu l'idée de brasser une Steam Beer alors qu'ils étaient en train d'en boire une et d'en parler ; d'où le nom de Common Conspiracy.

- No 3 (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*East Kent Goldings et Fuggles*). Le nez acidulé est malté, herbacé et terreux et acidulé. En bouche, elle est profonde avec des arômes houblonnés.

ANECDOTE : Le brasseur s'est amusé à baptiser certaines de ses bières par un chiffre correspondant au nombre de verres qu'il peut boire avant que sa femme s'aperçoive qu'il est bourré. Il parle d'un No 1 qui n'a pas encore vu le jour.

- No 5
- No 7

Goddards Brewery

- Ducks Folly : Bitter.

Greene King (*Bury St Edmunds – Suffolk : 1799*)

Le nom provient de la fusion de deux brasseries, la brasserie Greene et la brasserie Frederick King.

La brasserie Greene a été fondée par Benjamin Greene. En 1887, elle fusionne avec sa grande rivale, la brasserie King. Elle a par la suite racheté d'autres concurrentes comme Morland, Ruddles, Ridley's et Hardy&Hanson pour les fermer ensuite. Elle a également racheté la brasserie Belhaven (*2005*). C'est une des plus grandes brasseries du Royaume-Uni.

- Abbot Ale (*5 % alc. vol. : 1955*) : Extra Special Bitter. Sa robe est dorée. Le nez est caramel avec une note d'agrumes. En bouche, elle est douce avec des arômes malté (*biscuit*), fruité (*noisette et agrumes*) et épicé. La finale est sèche et amère. Elle se boit tempérée (*10-13°C*).

ANECDOTE : L'étiquette représente un personnage provenant d'un tableau représentant un comte anglais.

- IPA (*3,6 % alc. vol.*) : IPA. La robe est cuivrée. Le nez est malté. En bouche, elle est amère avec un arôme houblonné.
- Ruddles County Bitter : Special Bitter.

Hall & Woodhouse

Cette société a ouvert une nouvelle brasserie en 2011 dirigée par le maître-brasseur Toby Heasman qui a travaillé dans une microbrasserie de Floride, La Williamsville Brewville Company*, ainsi que chez le groupe brassicole Bass* avant d'être engagé chez Hall & Woodhouse en 2006, où il brassa de manière artisanale dans un premier temps avant d'aider à monter une nouvelle brasserie.

Il a produit une série de bières consacrées aux "bêtes rares" du Dorset.

- Badger Wandering Woodwose (*8 % alc. vol. : 2011*) : Brune élaborée avec 4 houblons anglais (*Boaling, Bramling Cross, Golding et Target*). Sa robe est brune. Le nez est malté (*biscuit*). En bouche, elle est très pétillante (*forte carbonatation*) et amère avec un arôme fruité (*agrumes*) et une note florale. Elle se boit tempérée (*11°C*). C'est une des premières bières créées par la brasserie.

ANECDOTE : Le nom fait référence à une créature mythique mi-homme mi-bête représentée sur l'étiquette.

Hambleton (*Holme-on-Swale – North Yorkshire*)

- Nightmare (*5 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle livre des arômes complexes.
- Stallion (*4,2 % alc. vol.*) : Bitter riche en houblon. En bouche, elle livre des arômes malté et fruité (*noix*).

Harvey (*Lewes – East Sussex : 1700 (?) ou 1859*)

Cette brasserie familiale a été fondée par John Harvey.

En 2020, c'est la septième génération qui gère la brasserie.

Elle se caractérise par des bâtiments du style gothique victorien dont la structure des salles de fermentation et des caves est inchangée, bien qu'une nouvelle brasserie ait été construite à côté pour augmenter la production.

Elle utilise l'eau d'un puits situé au sein de l'usine et des ingrédients locaux provenant du Sussex, du Kent ou du Surrey.

- 1859 Porter : Porter.
- Armada Ale (*4,5 % alc. vol.*) : Best Bitter. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre un arôme fruité.
- Blue Label (*3,6 % alc. vol.*) : Pale Ale. En bouche, elle est ronde avec des arômes malté et houblonné.

- Elisabethan Ale (*1953*) : Barley Wine. Sa robe est dorée.

ANECDOTE : Cette bière a été créée à l'occasion du couronnement de la reine Elizabeth II.

- Harveys Christmas Ale (*8,1 % alc. vol. : 1971*) : Bière de Noël élaborée avec de la cannelle. Sa robe est cuivrée. Le nez est boisé. En bouche, elle est épaisse et ronde avec un arôme épicé (*mélasse et cannelle*). Elle se boit tempérée (*13-18°C*) et se déguste comme un Barley Wine. Bien qu'étant une bière saisonnière, elle est produite en si grande quantité qu'elle est disponible une bonne partie de l'année.

Hatherwood

Cette brasserie est en réalité la brasserie Wychwood* qui a changé de nom pour produire des bières exclusivement destinées au la chaine de magasins Lidl anglais.

- Purple Panther

Hawkshead (*Staveley (Kendal) – Cumbria*)

En 2006, une nouvelle brasserie a été construite en pleine campagne, à proximité de Windermere et au sein du Lake District. Elle dispose d'un bar où sont présentes leurs différentes bières.

Elle produit des bières traditionnelles anglaises.

- Gold (*4,4 % alc. vol.*) : Best Bitter riche en houblons anglais et américains. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité complexe.
- Red (*4,2 % alc. vol.*) : Red Ale. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes malté, épicé et boisé.
- Windermere Pale (*3,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaboré avec 4 houblons (*Bramling Cross, Citra, Fuggles et Golding*). Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*mangue, raisin et pamplemousse*) avec une note herbacée.

Heineken UK

Cette filiale du groupe internationale a racheté la brasserie Beavertown* (*2018 et 2022*).

Hobsons Brewery (1993)

Cette brasserie a été fondée par la famille Davis.

- Golden Ale
- Mild
- Old Ale
- Postman's Knock (*4,8 % alc. : 2006*) : Ale élaborée avec 2 houblons (*Fuggle et Golding*), du chocolat et de la vanille. Sa robe est rubis. Le nez est torréfié (*café et chocolat*) et fruité (*noisette*). En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes malté (*biscuit*) torréfié, fruité (*noisette*) et épicé. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Le nom provient d'un roman de Simon Evans, écrivain et journaliste qui s'installa dans le Shropshire après la Première Guerre mondiale et qui immortalisa le comté dans ses récits.

ANECDOTE : A chaque bouteille vendue, une petite somme est destinée au financement d'un hospice pour enfants.

Hogs Back Brewery (*Tongham – Surrey : 1992*)

Le nom provient de la crête de Hog's Back (*dos de porc en français*) située à proximité. Le symbole de la brasserie est un porc qu'on retrouve sur les étiquettes.

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux amis : Anthony Stanton-Precious et Martin Hunt dans une ferme du 18ème siècle élevant notamment des cochons.

Le propriétaire actuel est Rupert Thompson.

- Gardeners Tipple (*4 % alc. vol.*) : Ambrée amère légère à base 2 houblons à cru (*Fuggles et Goldings*) en début de maturation. Sa robe voilée est brun ambrée (*47 EBC*). Le nez moyen est caramel. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme intense de fumée. La finale est longue et amère. Elle fut initialement brassée pour le centenaire du "Royal Horticultural Society Garden" à Wisley.
- Hogs Back Bitter (*HBB*) (*3,7 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est ambrée. Le nez est malté (*biscuit*) et fruité (*citron et pamplemousse*). En bouche, elle est amère avec des arômes malté et fruité (*citron*). La finale est moyennement amère et légèrement maltée.
- Hogstar Lager : Lager
- Hop Garden Gold (*4,4 % alc. vol.*)

- OTT (Old Tongham Tasty) (*6 % alc. vol. : 1992*) : Vieille bière anglaise élaborée avec du houblon *Fuggles*. Sa robe est marron foncé. Le nez est torréfié (*chocolat*), fruité (*agrumes*), sucré et alcoolisé (*rhum*). Elle se boit fraîche (*8°C*).

ANECDOTE : C'est l'interprétation d'une vieille bière anglaise qui était plus forte que les bières classiques actuelles et dont le nom fait référence.

- Rip Snorter (*5 % alc. vol.*)
- Surrey Nirvana (*4 % alc. vol. : 2014*) : Blonde élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Centennial et Surrey*). Le nez est fruité (*citro et pêche*) avec une note florale. En bouche, elle est légère avec un arôme fruité (*citron*).
- Traditional English Ale (*TEA*) (*4,2 % alc. vol. : 1992*) : Best Bitter Ambrée contenant du houblon local (*Fuggles*). Sa robe est ambrée. Le nez est caramel. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes malté et fruité. La finale est longue et sèche. C'est la première bière de la brasserie.

ANECDOTE : Sa recette a changé dans le temps avec l'abandon du houblon *Goldings* afin de pouvoir rentrer dans la catégorie des bières à 1 houblon.

Holden's (*Dudley – Ouest Midlands : années 1920*)

Cette brasserie familiale a été fondée à côté d'un pub avant de s'étendre en un site de production à deux étages.

La quatrième génération dirige la brasserie.

- Black Country Mild (*3,7 % alc. vol.*) : Mild Ale élaborée avec du houblon *Fuggles*. La robe est ambrée. Le nez est malté (*biscuit*) et fruité (*noix*). En bouche, elle offre des arômes maltés (*biscuit, caramel et chocolat*) et terreux.
- Holden's Golden (*3,9 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du houblon *Fuggles*. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle a un corps moyen.

Holt (*Cheetham (Manchester) : 1849*)

Cette brasserie familiale a su rester indépendante.

Malgré son aspect désuet, elle préserve une certaine modernité.

Elle possède plus de 120 pubs.

- 1849 (*4,5 % alc. vol. : 1999*) : Best Bitter. En bouche, elle livre un arôme houblonné. Elle a été créée pour les 150 ans de la brasserie.
- Bitter (*4 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec des houblons épicés. En bouche, elle est aigre-douce avec des arômes malté (*biscuit*), fruité et épicé.

Hook Norton (*Banbury – Oxfordshire*)

Cette brasserie a été fondée par John Harris (I).

James Clarke (IV) a repris la direction et le brassage.

Cette brasserie est un exemple de la brasserie victorienne construite par l'architecte William Bradford utilisant de la vapeur issue d'un ensemble de rouages, d'axes et courroies. La fermentation se fait en cuve ouverte. D'autre part, elle a créé un centre de visiteurs dans les anciennes malteries de la brasserie.

ANECDOTE : Des fardiers tirés par des chevaux shire livrent la bière dans les pubs, illustrant un attachement à la tradition.

- Hooky Bitter (*3,6 % alc. vol.*) : Bitter. Le nez est houblonné. En bouche, elle livre des arômes malté et fruité. La finale est houblonnée.
- Old Hooky (*4,6 % alc. vol. : vers 1900*) : Strong Bitter élaborée avec de la farine de malt afin d'offrir une meilleure tenue de la mousse et 3 houblons (*Challenger, Fuggle et Golding*). Des houblons séchés sont introduits dans le fût. Sa robe est cuivrée. Le nez est malté. En bouche, elle est piquante et moyennement amère avec des arômes malté et fruité (*mandarine*). La finale est amère. Elle se boit tempérée (*11°C*).

Hop Back (*Salisbury – Wiltshire : années 1980*)

Cette brasserie a été fondée dans un petit pub en cave et a déménagé très vite pour un endroit plus volumineux.

- Crop Circle (*4,2 % alc. vol.*) Bitter élaborée avec du maïs. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité.
- Summer Lightning (*5 % alc. vol.*) : Strong Bitter. En bouche, elle est très amère avec des arômes malté et herbacé. La finale est longue et maltée. C'est la bière-phare de la brasserie.

Hydes (*Manchester : 1863*)

Cette brasserie familiale

- Dark Mild (*3,5 % alc. vol.*) : Mild Ale. Le nez est malté et fruité. En bouche, elle livre des arômes malté, torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits rouges*).
- Original (*3,8 % alc. vol. : 1863*) : Bitter. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est pleine, douce et amère. Elle est toujours élaborée selon la recette et les critères de base appliquées depuis l'ouverture de la brasserie.

Jennings (*Cockermouth - Cumbria : 1828*)

Cette brasserie a été fondée à Lorton par John Jennings Senior (I), fils de malteur.

Son fils, John Jennings Junior (II) décide de s'installer à Cockermouth en 1874 car il veut s'agrandir et s'adresser à un public plus nombreux. Il rachète la brasserie Castle au pied du château et y transfère la production. L'ancienne brasserie de Lorton est fermée 5 ans plus tard.

Les 3 fils, Joseph Henry, Isaac Gaitskill et John Brown (III) acquièrent de nombreuses petites brasseries et pubs.

En 2005, elle est rachetée par le groupe national Marston PLC malgré l'opposition de la CamRA qui craignait la fermeture de la brasserie. Ce groupe conserve le site de production.

Elle travaille principalement avec le malt Maris Otter et les houblons *Goldings*, *Fuggles* et *Challenger* du Kent. Son malt est tamisé et broyé plutôt que d'être moulu en farine afin de conserver les enveloppes les plus complètes possible.

- Bitter Smooth (*3,5 % alc. vol. : 1996*) Elle était initialement appelée Old Smoothy.
- Bull's Eye (*3,9 % alc. vol. : 2015*) : Elle est produite ponctuellement.
- Cocker Hoop (*4,6 % alc. vol. : 1995*) : Elle a été initialement appelée September Ale.

ANECDOTE : Le Cock-a-hoop est une vieille coutume qui consiste à placer le bouchon de liège d'un baril sur le tonneau pendant l'ajout de gains à la bière. Le nom a été adapté en Cocker Hoop afin de rappeler également l'emplacement de la brasserie sur les rives de la rivière Cocker.

- Cockle Warmer (*4,2 % alc. vol. : 2015*) : Elle est produite ponctuellement.
- Cocky Blond (*4 % alc. vol. : 2015*) : Elle est produite ponctuellement.
- Cumberland Ale (*4 % alc. vol.*) : Golden Ale. Sa robe est ambrée (*22 EBC*). Le nez peu intense est malté et boisé. En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes malté et floral. La finale est courte, sèche et citronnée. C'est la bière la plus vendue de la brasserie.
- Cumberland Cream (*4 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec du houblon *Styrian Golding*.
- Jennings Bitter (*3,5 % alc. vol.*)
- Jennings Dark Mild (*3,1 % alc. vol.*) : Mild Stout. Sa robe est très foncée. En bouche, elle est sucrée.
- Sneck Lifter (*5,1 % alc. vol. : 1990*) : Strong Bitter. Sa robe est brune. En bouche, elle livre des arômes torréfié et fruité. Initialement brassée comme bière de Noël, elle a été produite de manière permanente à partir de 1995.

ANECDOTE : Sneck est un mot nordique qui signifie loquet de porte. Un Sneck Lifter est le dernier sou de l'homme qui lui permet de lever le loquet de la porte au pub pour y acheter une pinte.

- Summit Else (*4,2 % alc. vol. : 2015*) : Elle est produite ponctuellement.

John Smith's Brewery

Ce groupe brassicole a notamment racheté la brasserie Barnsley (*voir Oakwell – années 1960*) dont elle a arrêté la production.

- Newcastle Brown Ale : Brown Ale.

Kelham Island (*Sheffield – South Yorkshire : 1990*)

ANECDOTE : Depuis 1990, sur les 5 brasseries existants à l'époque à Sheffield, seule cette brasserie est restée en activité.

- Easy Rider (*4,3 % alc. vol.*) : Pale ale élaborée avec des houblons américains aromatiques. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité. La finale est fruitée.
- Pale Rider (*5,2 % alc. vol.*) : Strong Bitter élaborée avec des houblons américains aromatiques. En bouche, elle est forte avec un arôme fruité.

Kent Brewery (*West Malling – Kent*)

- KGB (*4,1 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec 2 houblons anglais (*Fuggles et East Kent Goldings*). Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*agrumes*) et terreux. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité et floral. La finale est sèche et amère.

Kernel (The) (*Londres : 2010*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Evin O'Riordain sous un pont du quartier de Tower Bridge avant de déménager deux ans plus tard, sur un terrain plus vaste.

Elle produit des bières de style anglais ainsi qu'une bière de table. Chaque lot d'IPA est différent et baptisé selon le type d'houblon utilisé avec un caractère amère et doux qui reste constant.

- Export Stout London 1890 : Stout.
- Imperial Brown Stout (*10,1 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du houblon *Fuggles*. Sa robe est noire. Le nez est torréfié (*chocolat*) et caramel. En bouche, elle est lisse avec des arômes torréfié, caramel, fruité (*baie, mûre et prune*) et terreux. C'est une interprétations des anciennes stouts fortes.

ANECDOTE : Le nom Brown Stout fait référence à la terminologie donnée aux premiers stouts qui distinguait les bières foncées et des bières clairs (*Pale Stout*). Pourtant, sa robe est noire et non brune.

- IPA Mosaic : IPA élaboré avec du houblon *Mosaic*.
- IPA Simcoe Amarillo : IPA élaboré avec 2 houblons (*Simcoe et Amarillo*).
- Pale Ale Amarillo : Pale Ale élaboré avec du houblon *Amarillo*.
- Pale Ale Nelson Sauvin Riwaka Tomahawk : Pale Ale élaboré avec 3 houblons (*Nelson Sauvin, Riwaka et Tomahawk*). En bouche, elle livre des arômes fruités (*raisin*).
- Table Beer : Lager blonde légère.

Lancaster (*Lancaster - Lancashire : 2002*)

Cette brasserie a été créée par Phil Simpson et Matt Jackson dans l'idée d'acheter et rénover d'anciens pubs locaux où ils servent directement leurs bières.

En 2005, avec deux pubs acquis, ils décident d'installer l'atelier de brassage dans l'ancienne unité de montage de cockpit des avions Ouragan. L'achat d'autres pubs se poursuit.

En 2009, les patrons décident de produire leurs bières en bouteille afin de pouvoir s'étendre sur les marchés anglais. En 2011, vu le succès, l'atelier de brassage est déplacé dans une installation plus grande et plus moderne.

Ils produisent des bières classiques selon des anciennes méthodes de brassage, ont leur malterie, broient le malt le jour même du brassage et utilisent leur propre levure et des houblons entiers. A côté de leurs bières classiques (*série Lancaster*), ils produisent des bières en bouteille en édition limitée

- Amber (*3,6 % alc. vol.*) : Ambrée riche en houblon. Sa robe est dorée à ambrée. En bouche, elle est amère avec des notes florales et fruitées (*agrumes*).
- Black (*4,5 % alc. vol.*) : Stout. En bouche, elle est riche avec des arômes complexes d'épices, de fruits et de fleurs.
- Blonde (*4 % alc. vol. - 2009*) : Blonde. Sa robe est dorée. En bouche, elle est d'abord amère avant d'être douce. La finale est longue et sèche.
- Red (*4,8 % alc. vol.*) : Bière rouge. Sa robe est rubis. Le nez est malté. En bouche, elle est sucrée avec un arôme épicé.

Leeds (*Leeds – Yorkshire*)

- Midnight Bells (*4,8 % alc. vol.*) : Dark Mild Ale élaborée avec 3 houblons (*Bobek, First Gold et Willamette*). Sa robe est brun-rouge profond et sa mousse est beige. Le nez est floral et fruité (*cassis*). En bouche, elle est lisse. La finale est torréfié (*chocolat*).

Lees (J. W.) (*Manchester : 1828*)

Cette brasserie familiale a été fondée par John Lees à la belle époque industrielle de Manchester, en vue de répondre aux attentes des consommateurs locaux. Bien que fondée en 1828, elle prend le nom de J. W Lees seulement en 1876.

En 2017, c'est la sixième génération qui dirige la brasserie.

ANECDOTE : La devise de la brasserie est : "*Nous nous considérons comme une entreprise à la fois désuète et moderne.*"

- JW Lees Bitter (*4 % alc. vol. : 1828*) : Bitter du nord. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité. En bouche, elle est sèche et douce avec un arôme malté. La finale est acidulée, sèche et fruitée (*agrumes*). Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Moonraker (*7,5 % alc. vol.*) : Barley Wine. En bouche, elle est ronde avec des arômes torréfié et fruité. La finale est sèche.

Little Valley

- Ampleforth Abbey Beer (*7 % alc. vol. : 2012*) : Double d'abbaye. Sa robe limpide est brun rouge. Le nez est fruité (*fruits secs*) et torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est douce avec les arômes du nez. La finale est longue, sèche et complexe. Elle se boit tempérée (*12°C*).

ANECDOTE : Cette bière fait référence à l'abbaye actuelle d'Ampleforth. Au début du 17ème siècle, certains moines anglais obligés de quitter l'Angleterre se réfugient en France en emportant avec eux, leurs recettes de bière. Lors de la Révolution française, la communauté revient en Angleterre s'installer dans les landes du Yorkshire, à Ampleforth. Toutefois, les moines ne brassent plus leur bière mais ont passé un contrat avec la brasserie située à 80 km de l'abbaye.

Lovibonds (*Henley-on-Thames – Oxfordshire*)

- Henley : Blanche peu alcoolisée et peu houblonnée.
- Sour Grapes (*6 % alc. vol.*) : Sour Ale vieillie en fût de vin français en présence de levures sauvages et de bactéries. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*raisin et agrumes*), boisé (*chêne*), levuré et vineux. En bouche, elle est onctueuse, sèche et acide avec les arômes du nez.

ANECDOTE : L'origine de cette bière provient du fait qu'un jour, des bactéries sont venues contaminer un brassin de Henley, lui donnant un goût vinaigré. Le brasseur Jeff Rosenmeier la goute et y voit un certain potentiel. Or, vu que la majorité du brassin a été jeté, il attend un autre brassin acide pour le faire mûrir dans 3 barils de vin français en présence de levures sauvages et de bactéries. Le résultat est fabuleux et lui vaut en 2012, le titre de meilleure bière aigre vieillie en fût du monde.

Mackeson

Cette brasserie a créé la Milk Stout en la brassant pour la première fois en 1907 à Hythe.

- Mackeson Stout : Stout
- Mackeson Milk Stout (3 *% alc. vol.*) : Milk-Stout brassé à partir de lactose (*sucre non fermentescible*). Sa robe est très foncée. En bouche, elle est sucrée, onctueuse, crémeuse et peu acide avec des arômes caramel et torréfié (*chocolat*).

ANECDOTE : Elle a été brassée à l'origine par l'armée britannique pendant les guerres napoléoniennes.

Magic Rock Brewing (*Huddersfield - Yorkshire : 2011*)

Cette brasserie a été fondée par Richard Burhouse qui souhaitait produire des bières selon les méthodes américaines et son frère Jonny dans un ancien bâtiment familial. Son slogan est "*same but different*". Elle a été rachetée par le groupe australien Lion Little World Beverages* en 2019 avant d'être revendue en 2021 suite à une décision de ce groupe de se concentrer sur les marchés australien et américain.

Le brasseur a été Stuart Ross.

Elle produit des bières américaines classiques avec une touche particulière et des bières collaboratives comme la *Spinning Plates* (*Tiny Rebel* - Pays de Galles*). Les étiquettes d'inspiration psychédéliques sont dessinées par Rich Norgate.

- Cannonball (*7,4 % alc. vol. : 2011*) : American IPA élaborée avec 5 houblons (*Amarillo, Centennial, Citra, Columbus et Simcoe*). Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*pamplemousse et fruits exotiques*). En bouche, elle est veloutée avec un arôme fruité (*orange*). La finale est granuleuse et fruitée (*citron*). Elle se boit fraîche (*8°C*). C'est la deuxième bière la plus produite de la brasserie.

ANECDOTE : Cette bière s'est inspirée de la Pline the Elder de la brasserie américaine Russian River* et de la Sculpin de la brasserie américaine Ballast Point*.

- Curious (*3,9 % alc. vol.*) : Session Blonde élaborée avec une bonne dose d'houblons.
- Dark Arts (*6 % alc. vol.*) : Stout élaborée à partir de 3 houblons (*Hurkule, Magnum et Target*). Sa robe est noire et sa mousse est beige. Le nez est torréfié et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est douce avec d'intenses arômes torréfié (*café, chocolat et réglisse*), fruité (*figue et mûre*) et épicé.

ANECDOTE : C'est le première stout à avoir été commercialisé en fût pour système Perfectdraft (6 L).

- High Wire (*5,5 % alc. vol. : 2011*) : West Coast IPA élaborée avec 5 houblons (*Cascade, Centennial, Chinook, Citra et Columbus*). En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*). La finale est sèche, amère et poivrée.
- Lemon-Dayz (*6 % alc. vol. : 2023*) : IPA fruitée élaborée avec de l'avoine et du blé. La robe légèrement trouble est dorée (14 EBC). Le nez est houblonné et fruité. En bouche, elle est moyenne et peu amère avec un arôme fruité (citron). La finale est finement amère

- Lil't (*4 % alc. vol.*) : Gose fruitée élaborée avec du blé, du jus d'ananas et de jus de pamplemousse. La robe translucide est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité et légèrement sulfuré. En bouche, elle est légère, légèrement acidulée et peu amère avec un arôme fruité. La finale est légèrement sure et fruité (*pamplemousse*).
- Magic 8 Ball (*7 % alc. vol.*) : Black IPA élaborée avec 4 houblons (*Apollo, Cascade, Columbus et Nelson Sauvin*). Outre sa couleur, elle ressemble à une IPA classique. Le nez est fruité (*mangue et fruits à noyaux*) et épicé (*thym*). En bouche, elle est lisse, douce et amère avec des arômes caramel, fruité (*fruits exotiques*) avec une note torréfiée (*chocolat*). La finale est amère et fruitée.
- Rapture (*2011*)
- Saucery Session IPA : Session IPA. C'est la bière-phare de la brasserie.

Marston's (PLC - House) (*Burton-upon-Trent – Staffordshire : 1834*)

Durant sa longue histoire, ce groupe brassicole a racheté plusieurs de ses concurrents. Il dispose de trois sites de production en Angleterre : Wolverhampton (*bières Banks, Hanson et Mansfield*), la Jennings Brewery de Cockermouth et l'Albion Brewery à Burton-upon-Trent.

En 1999, il est repris par le groupe Wolverhampton & Dudley qui lui donne son nom de Marston's PLC en 2007.

ANECDOTE : Burton-upon-Trent est connu pour ses eaux riches car elles passent à travers des bancs de gypse. Cela donne des bières aux arômes soufrés.

- Banks
- Brakspear Bitter (*3,4 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est amère avec d'intenses arômes maltés. La finale est amère et fruitée.

ANECDOTE : Cette bière a été initialement produite par l'ancienne brasserie Brakspear rachetée par le groupe Marston. Sa production demeure car c'est une des meilleures bitters d'Angleterre.

- Hanson
- Lancaster Bomber (*4,4 % alc. vol.*) : Pale-Ale pasteurisé et filtré. Sa robe est ambrée. Le nez est malté avec une note fruitée (*raisin et fruits secs*). En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes malté et fruité. La meilleure Ale d'Angleterre selon les spécialistes.
- Mansfield
- Old Empire (*5,7 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle livre des arômes fruités. La finale est sèche et houblonné.
- Oyster Stout : Stout sans élément d'huîtres ajoutés.

ANECDOTE : Le terme sert tout simplement à signaler qu'il s'agit d'un stout ideal pour accompagner un plat de fruits de mer.

- Pedigree (*4,5 % alc. vol.*) : Best Bitter. Sa robe légèrement trouble est brune (*42 EBC*). En bouche, elle livre des arômes soufré, malté (*biscuit*) et épicé. La finale est moyennement amère. C'est une bière connue en Angleterre.

- Mitchells

Moon Gazer

- Donkere Haas : Old Ale. Sa robe est brune à noire. Le nez est céréalier (*biscuit*) et fruité (*fruits secs*). En bouche, elle est légère avec des arômes céréalier (*biscuit et pain gris*), torréfié (*chocolat et mélasse*) et fruité (*fruits secs*). La finale est fruitée (*figue et raisin sec*).

- Morells : Ale.
- Old Speckled Hen : Extra Special bitter

Meantime Brewing Company (*Londres – Londres : 2000*)

Cette brasserie a été fondée par Alaister Hook qui veut se distinguer des autres brasseries en revisitant les styles classiques, notamment les 3 bières originaires de Londres : IP, Stout et Porter.

Elle a été rachetée par le groupe japonais Asahi.

Ses spécialités sont la remise au goût des Ales traditionnelles et les bières aux ingrédients originaux.

- Chocolate Porter (*6,5 % alc. vol.*) : Porter élaboré avec du chocolat noir. Sa robe est noire. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café et chocolat*) avec des notes boisée et de vanille. La finale est amère, torréfiée et herbacée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

- India Pale Ale (*7,4 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec une bonne dose de 2 houblons (*Fuggles et Goldings*), des aromates, des épices. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*), herbacé et épicé.
- London Porter (*6,5 % alc. vol.*) : Robust Porter élaborée avec du houblon *Fuggles*. Le nez est torréfié (*chocolat et café*), rôti et fruité (*fruits noirs, noix et noisette*). En bouche, elle est lisse avec des arômes grillé, torréfié, fruité (*baie noire*) et sucré. La finale est sèche et amère.
- London Stout : Stout.
- Thomas Hardy's Ale : Barley Wine.

Moor (*Somerset*)

Cette brasserie a été fondée par Justin Hawke, un américain venu s'installer dans les landes.

- JJJ IPA (*9 % alc. vol.*) : IPA forte.
- Nor'Hop (*4,1 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec une bonne dose d'houblons américains. Sa robe est blonde.
- Revival (*3,8- 4 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Columbus*). Sa robe brumeuse est dorée. Le nez est fruité (*agrumes et fruits tropicaux*). En bouche, elle est légère.
- Session IPA noire
- So'Hop (*4,1 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec une bonne dose d'houblons néo-zélandais. Sa robe est blonde.

Moorhouse's (*Burnley – Lancashire : 1865*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par William Moorhouse qui a commencé par produire des bitters houblonnés à faible teneur en alcool.

La production stagne jusqu'en 1988, année durant laquelle un investissement dans le matériel a été réalisé et a permis à la brasserie d'acquérir sa réputation actuelle.

- Black Cat (*3,4 % alc. vol.*) : Mild. Sa robe est brune. En bouche, elle est complexe avec un arôme torréfié (*chocolat et réglisse*). La finale est houblonnée.
- Pendle Witches Brew (*5,1 % alc. vol.*) : Strong Bitter. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre un arôme malté. La finale est fruitée.

North Brewing Company (*Leeds*)

Northern Monk (*Leeds – Yorkshire : 2014*)

Cette brasserie a été fondée avec la volonté de produire une bière de tradition monastique, comme la produisaient les moines de la région, il y a des siècles et tournée vers le monde contemporain. Cela donne lieu au projet Patrons Projects qui est le résultat d'une collaboration avec des artistes, des créatifs et même des athlètes de leur région.

ANECDOTE : Elle organise deux festivals de bière dont le célèbre Hop City qui fait l'objet d'une bière de collaboration à chaque édition.

- 17.03 Insa Pete's Dark Past (*7 % alc. vol.*) : Chocolate Caramel & Biscuit Stout élaborée avec du chocolat, du caramel et du lactose. Sa robe opaque est brun foncé et sa mousse est brune. Le nez est principalement épicé (*vanille*), caramel, torréfié (*chocolat et café d'orge*) et fruité (*noisette grillé*). En bouche, elle est pleine, velouté et légèrement amère avec les arômes du nez. La finale est sèche.
- Heathen : C'est une classique de la brasserie.
- Holly Heathen (*0,5 % alc. vol.*) : Variante sans alcool de la Heathen. Sa robe brumeuse est jaune pâle. Le nez est fruité. En bouche, elle est mince, finement pétillante et sèche avec un léger arôme terreux. La finale est peu persistante et terreuse.

Oakham (*Peterborough – Cambridgeshire : 1993*)

Cette brasserie artisanale a été fondée initialement à Rutland par John Wood, amateur de bières, qui a été un des premiers anglais à utiliser des houblons américains et australiens pour faire des bières spécifiques. Sa première bière est la Jeffrey Hudson Bitter.

En 1995, il prend sa retraite et remet la brasserie entre les mains de John Bryan qui devient le brasseur en chef et le concepteur des noms de bière. Il déménage une première fois la brasserie en 1998 à Peterborough et y installe une vieille cuve à vapeur surnommée Ivor The Great en référence à une émission télévisée pour enfant. Depuis 2002, John part chaque année aux USA sélectionner ses houblons. Lors du voyage de 2009, il découvre l'houblon *Citra* et décide d'en faire une bière contenant 100 % de Citra.

ANECDOTE : En 2000, il crée le logo de la brasserie basée sur son autre passion, les rivets, en y incluant les initiales de la brasserie et demande au designer Chris Turpin de dessiner les étiquettes des bières.

En 2006, la brasserie déménage à nouveau à Woodston, dans une installation plus grande. L'ancienne brasserie est conservée pour produire des bières uniques. En 2008, la brasserie décide de créer une académie pour mieux servir ses produits, la "*Oakademy of Excellence*". En 2010, Alex Kean engagé en 2006, devient le maître brasseur tandis que John devient directeur de brasserie. En 2013, elle s'associe avec les vins Bellwether.

Elle produit principalement des bières élaborées avec des arômes floraux et fruité.

- American Pale (*4,2 % alc. vol. : 2016*)
- Asylum (*4,5 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec 5 houblons (*Amarillo, Bramling Cross, Cascade, Chinook et Willamette*). Sa robe brillante est dorée. Le nez est fruité (*pamplemousse et raisin*) et herbacé. En bouche, elle est dense et amère.
- Best Friends (*4,2 % alc. vol. : 2019*) : Session IPA.
- Bishops Farewell (*5 % alc. vol. : 1996*) : Golden Ale élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Challenger*). Sa robe est dorée. En bouche, elle est riche avec un arôme fruité.

ANECDOTE : Cette bière a été produite en l'honneur des bishops (*équivalent d'évêque en Angleterre*) Farewell qui ont été les premiers à utiliser le houblon américain *Cascade* dans leurs bière et à ainsi lancé la révolution des bières artisanales en Angleterre.

- Blue Skies : L'étiquette montre un parachutiste qui est en réalité le brasseur Alex Kean dont c'est la deuxième passion.
- Citra (4,6 % alc. vol. : *2009*) : Session IPA élaborée avec un seul houblon (*Citra*). Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*citron et fruits tropicaux*).
- Elephant in the Whirlpool (*5 % alc. vol. : 2018*) : IPA. Elle a été produite pour les 25 ans de la brasserie.
- Green Devil IPA (*6 % alc. vol. : 2011*) : IPA élaborée avec une bonne dose du houblon unique *Citra*. Sa robe est or. En bouche, elle livre un arôme fruité (*citron et fruits tropicaux*).
- Hangar 17 (*4,2 % alc. vol.*)
- Hawse Buckler (*5,6 % alc. vol.*) : Black Beer. Le nez est torréfié (*café*).
- Inception (*6 % alc. vol. : 2019*) : West Coast IPA.
- Inferno (4 % alc. vol. : *2004*) : Blonde Ale élaborée avec 5 houblons américains (*Amarillo, Cascade, Centennial, Chinook et Sterling*). Sa robe est or. Le nez est fruité (*citron*).
- JHB-Jeffrey Hudson Bitter (*4,2 % alc. vol. : 1993*) : Bitter élaborée avec 2 houblons (*Challenger et Mount Hood*) américains. Sa robe est or. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est acide avec des arômes malté et houblonné. La finale est houblonnée. Elle fait référence à Jeffrey Hudson, courtisan de petite taille du roi Charles I et né à Oakham dont le surnom est "*Lord Minimus*".
- Moon Landing (*4,2 % alc. vol.*)
- Red Neck
- Scarlet Macaw (*4,8 % alc. vol. : 2011*) : American Pale Ale élaborée avec 2 houblons américains (*Amarillo et Summit*). La robe est ambrée. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité et épicé.
- Slovenian Wolf (*3,9 % alc. vol.*) : Single Hop. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*) et floral.
- Thrill Seeker (*4,8 % alc. vol. : 2019*) : New World Ale.
- Tiki Blonde (*4,5 % alc. vol. : 2016*) : Blonde.
- White Dwarf (*4,3 % alc. vol.*) : Bière de froment anglaise. En bouche, elle est amère et puis douce avec un arôme fruités.

Oakwell (*Barnsley – South Yorkshire : 1997*)

Cette brasserie a été fondée sur le site d'une ancienne brasserie dont elle a repris le nom de certaines bières, tout en adaptant les recettes.

Elle tend à se développer uniquement au niveau local.

- Barnsley Bitter (*3,8 % alc. vol. : 1997*) : Bitter. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

ANECDOTE : Il existe deux bières, voire anciennement trois bières qui portent le même nom mais qui ne sont pas produites par la même brasserie (*Acorn* et Oakwell*). Cela s'explique par le fait qu'une première version a été produite sous forme d'une ale maltée par l'ancienne brasserie Barnsley Brewery qui fut rachetée dans les années par John Smith's*. Sa production a été arrêtée mais pas oubliée. En effet, la brasserie Oakwell qui s'installa sur le site de l'ancienne brasserie en 1997, reprit le nom en adaptant

la recette. D'autre part, Daves Hughes décida également de la relancer de son côté en 2003 après avoir fondé sa brasserie dans la même ville. Toutes les deux ont le même taux d'alcool, soit 3,8 % alc. vol. et se proclament l'héritière de l'originale. Oakwell par contre veut se concentrer sur le local alors que la brasserie Acorn s'oriente vers l'internationale.

Otter (*Honiton – Devon : 1990*)

Le nom est le nom de la rivière dont la source est proche de la brasserie.

ANECDOTE : Otter signifie loutre en anglais. C'est pourquoi cet animal est devenu l'emblème de la marque de la brasserie.

Cette brasserie familiale a été fondée par David McCaig qui, après avoir pris sa retraite chez Whitbread* à Liverpool et s'être lancé dans la fabrication de mobilier, a décidé de reprendre son activité de brasseur dans une vieille ferme. Il produit d'abord une Ale et une Bitter.

Sa femme et un de ses fils, Patrick (II) travaillent à la brasserie.

- Otter Ale (*1990*)
- Otter Bitter (*1990*) : Bitter ayant maturée durant 6 à 7 jours.
- Otter Head (*5,8 % alc. vol. : 1991*) : Amber Ale ayant maturé au moins 10 jours (*délai plus long que la Bitter*) afin d'obtenir une bière plus riche. Sa robe est ambrée. Le nez est malté, torréfié (toffee) et résineux. En bouche, elle livre des arômes malté, fruité (fruits vineux) avec une note chocolatée. La finale est persistante, sèche et résineuse. Elle se boit tempérée (*12°C*).

Palmers (*Bridport – Dorset : ± 1800*)

Elle produit toujours sur le site d'origine.

Elle utilise principalement du houblon *Goldings* ; ce qui fournit des arômes fruités à ses bières.

- Tally Ho! (*5,5 % alc. vol.*) : Strong Bitter. Sa robe est brune. En bouche, elle est pleine avec un arôme fruité (*noix*). La finale est longue.
- Traditional India Pale Ale (*4,2 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle livre des arômes malté et fruité.

Pillars Brewery X ELLC

- Barrel-Aged Icebock : Icebock mûrie en foudre de bois.

Porterhouse Brewing

- Oyster Stout : Bière aux huîtres.

RCH Brewery (*West Hewish – Somerset*)

Cette brasserie a été créée dans un ancien hôtel de bord de mer, le Royal Clarence Arms à Burnham-on-Sea avant de déménager au milieu des années 1960 dans une ancienne cidrerie.

ANECDOTE : Une partie des bières portent le nom de locomotive, suite à la passion du maître brasseur Graham Dunbaven et du propriétaire des lieux Paul Davey pour ces machines à vapeur. Contrairement aux autres produits de la brasserie, la East Street Cream ne fait pas référence à des locomotives mais bien à un concours pour la taverne Darmouth Inn, située dans l'East Street à Newton Abbot et pour laquelle la bière fut créée. C'est un client de la taverne qui lui donna ce surnom.

- Double Header : Le nom est le nom d'une locomotive.
- East Street Cream (*5 % alc. vol. : 1995*) : Sa robe est marron. Le nez est malté (*cake*) et fruité. En bouche, elle livre un arôme fruité (*muscat*). La finale est sèche et fruitée. Elle se boit tempérée (*10-13°C*). Le nom fait référence à une rue.
- Firebox : Le nom est le nom d'une locomotive.

Redemption (*Londres*)

- Fellowship Porter (*5,1 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Liberty et WGV*). Le nez est torréfié (*réglisse, chocolat et café*), fumé, fruité (*mûre*) et épicé (*vanille*). La finale est sèche.
- Grand Chef (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale très houblonnée.
- Hopspur : Pale Ale.
- Trinity (*3 % alc. vol.*) : Bière très houblonnée.

Redwillow (*Macclesfield – Cheshire : 2010*)

Le nom fait référence aux deux enfants du brasseur : Jake Red et Sophie Willow.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Toby McKenzie, ancien employé dans le secteur informatique.

- Smokeless (*5,7 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec du malt fumé (*d'où son nom*), du houblon Target et des piments chipotle. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*chocolat*), rôti, fruité (*fruits rouges*), épicé (*piment*), floral et d'eau-de-vie (*dû au piment*).

Ringwood (*New Forest – Hampshire : 1978*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Peter Austin, vendeur d'équipements pour brasserie, sur le site d'une ancienne brasserie du 19ème siècle. Elle appartient depuis 2007 au groupe Marston's PLC qui a changé la gamme en 2013 (*diminution d'alcool ou changement de nom*).

Le symbole de la brasserie est un sanglier.

- Best Bitter : Bitter.
- Boondoggle (*4,2 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre des arômes fruitées
- Circadian (*4,5 % alc. vol.*): IPA élaborée avec 5 houblons étrangers. Sa robe est jaune. Le nez est citronné. En bouche, elle est amère et moyennement douce avec des arômes de citron et de raisin. La finale est amère et houblonnée.
- Forty Niner (*4,9 % alc. vol. : 1978*) : Premium Ale. Sa robe est dorée. Le nez léger est malté et houblonné. En bouche elle est moyennement amère et douce avec un arôme malté. La finale est amère. Le nom provient de la ruée vers l'or en 1849.
- Old Thumper (*5,1 % alc. vol. : 1979*) : Ambrée. La robe est ambrée. Le nez moyen est épicé (*poivre*), fruité (*pomme*) et houblonné. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes de caramel et de fruits. La finale est longue et sèche. Elle avait à l'origine 6 % alc. vol.
- Razorback anciennement *Best Bitter* (*3,6 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est ambrée et sa mousse est beige. En bouche, elle est peu amère et bien balancée entre le houblon et le malt. Razorback signifie en anglais, sanglier qui est le symbole de la brasserie.
- Scuttle Butt (*4 % alc. vol.*) : Ambrée de saison.
- True Glory (*4,5 % alc. vol.*) : Ambrée de saison.
- Young Thumper (*4 % alc. vol.*) : Blonde de saison.

Robinson's (*Stockport – Cheshire : 1838*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Frederic Robinson sous le nom d'Union Inn.

Actuellement, la sixième génération gère les affaires.

Elle utilise une levure datant de 1920.

- Old Tom Strong Ale (*8,5 % alc. vol.*) : Barley Wine. En bouche, elle est pleine avec des arômes torréfié (*chocolat*), fruité et d'alcool (*porto*).
- Trooper (4,7 % alc. vol.)

ANECDOTE : Cette bière est le fruit d'une coopération entre la brasserie et le chanteur du groupe d'hard-rock Iron Maiden, Bruce Dickinson afin d'avoir une bière représentative de sa musique. Le nom de la bière est écrit sur l'étiquette de la même façon que l'écriture du nom du groupe.

- Unicorn Best Bitter (*4,2 % alc. vol.*) : Best Bitter élaborée avec du houblon épicé. Sa robe est blonde. Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme épicé.

Rocky Head (*Londres*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Steve Daniel qui est également acheteur de vins grecs, spécialiste des raisins grecs, passionné de bières et également fondateur de la brasserie grecque Santorini Brewing Company*.

Romford

Rooster's (*Knaresborough – Yorkshire du Nord*)

Cette brasserie a été fondée par Sean Franklin qui a travaillé dans le monde du vin avant de devenir brasseur et de s'intéresser aux arômes. Il réalise de nombreuses bières en y ajoutant des infusions diverses (*fruits, rose, chocolat, etc.*).

En 2011, il transmet la brasserie aux frères, Lo et Tom Fozards qui poursuivent son travail tout en évoluer vers de nouveaux styles.

Elle utilise l'eau douce du Yorkshire.

- Buckeye.

- Outlaw Wild Mule (*3,7 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec des houblons néo-zélandais fruités. En bouche, elle livre un arôme fruité (*raisin sauvignon blanc*).
- Yankee (*4,3 % alc. vol. : 1993*) : Bitter élaborée avec du houblon *Cascade*. Sa robe est or. En bouche, elle est acidulée et légèrement amère avec des arômes fruités (*fruits exotiques, pamplemousse et raisin Muscat*) et floral.

Samuel Smith (*Tadcaster – North Yorkshire : 1758/1886*)

Cette brasserie indépendante a été fondée en 1758 par la famille Hartley. En 1847, Samuel Smith, boucher et marchand de bovins, l'achète pour son fils, John Smith. Ce dernier change le nom (*John Smith Brewery*), la développe et fait construire une plus grande brasserie à côté. Il laisse l'ancien bâtiment à son jeune neveu, Samuel Smith qui la reprend et lui donne son nom en 1886.

La fermentation est réalisée dans un carré en ardoise qui transmet ses caractéristiques à la bière.

ANECDOTE : La brasserie dispose de chevaux de trait qui livrent la bière dans la région de Tandcaster.

Ses bières ont une influence majeure sur les brasseurs américains (*Goose Island* et Brooklyn Brewery**) à la fin des années 1970 et début des années 1980.

- Black Heart Stout : Stout.
- Bière aux cerises bios.
- Chocolate Stout : Stout au chocolat.
- Imperial Russian Stout : Stout.
- Nut Brown Ale (*5 % alc. vol.*) : Brown Ale. Sa robe est brune. Le nez est fruité (*noisette*). En bouche, elle livre des arômes fruités (*noix, amandes et faînes*).
- Oatmeal Stout : Oatmeal Stout.
- Old Brewery Bitter (*4 % alc. vol.*) : Best Bitter typique du Nord. En bouche, elle livre un arôme fruité.
- Old Brewery Pale Ale : Pale Ale.
- Yorshire Stingo

Sharp's (*Rock ou Wadebridge – Cornouailles*)

Elle s'inspire de l'Océan Atlantique situé à proximité de la brasserie.

Elle produit des cask ales.

- Atlantic IPA (*4,8 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 4 houblons ajoutés à différents étapes du brassage. En bouche, elle livre des arômes de barbe à papa.
- Atlantic Pale Ale (*4,5 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est dorée. Le nez peu intense est citronnée et mielleux. En bouche, elle est douce avec des arômes d'houblon et de citron. La finale est peu amère.
- Camel Valley Pilsner
- Doom bar (*4,3 % alc. vol. : 1994*) : Bitter. La robe est ambrée. Le nez est résineux et épicé avec des notes de malt rôti. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme malté, fruité (*fruits secs*), résineux et épicé. La finale est peu amère. Le nom s'inspire de la dune Doom Bar située à l'embouchure de la rivière Camel à Rock.
- Heel Weathers
- Offshore
- One Giant Leap : Elle a été réalisée à l'occasion des 50 ans du premier pas sur la lune et des expéditions Apollo.

Shepherd Neame (*Faversham – Kent : 1698*)

Son nom provient de la famille qui la dirige actuellement.

Cette brasserie indépendante est la plus ancienne brasserie d'Angleterre. Elle a été fondée par le maire de la ville de l'époque. Depuis 1864, elle est détenue par la famille Neame qui lui donna son nom actuel.

ANECDOTE : Dès le 12ème siècle, les moines découvrirent que l'eau pure de la source de Faversham pouvait être associée à de l'orge maltée locale pour produire une bière raffinée. Elle utilise toujours le mash tun en bois de teck russe installé en 1914.

Elle produit principalement des bières filtrées au fût et possède plus de 300 pubs et hôtels répartis principalement dans le Sud-Est de l'Angleterre.

- 1698 (*6,5 % alc. vol. : 1998/2005*) : Bière élaborée avec 2 houblons (*Golding et Target*). Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est onctueuse et amère avec des arômes malté, fruité (*poire*) et herbacé. La finale est amère, maltée, fruitée et houblonnée. Elle se boit fraîche à modérée (*9-11°C*).

ANECDOTE : Une première recette a été lancée en 1998, à l'occasion des 300 ans de la brasserie et se caractérisait par une teneur en alcool de 10,5 % alc. vol. Sa vente dans de hautes bouteilles n'a duré qu'un an. En 2005, il a été décidé de la ressusciter en modifiant la recette et en diminuant son taux d'alcool.

- Bishop's Finger (*5,4 % alc. vol. : 1958*) : Strong Ale élaborée avec 2 houblons locaux (*East Kent Golding et Target*) Sa robe est ambrée. Le nez est malté et fruité (*poire*) avec une note de réglisse. En bouche, elle est douce et soyeuse avec des arômes malté (*biscuit*) fruité (*banane, poire et fruits secs*) et épicée (*poivre*). La finale est sèche, amère et houblonnée. Elle se boit fraîche à tempérée (*9-11°C*). Elle tire son nom d'un panneau indicateur en forme de doigt d'évêque pour les pèlerins se rendant au sanctuaire de Thomas Becket dans la cathédrale de Canterbury.

ANECDOTE : Cette bière est produite selon des critères bien précis afin de pouvoir répondre au label européen AOC pour la brasserie, comme le fait de devoir être brassé seulement le vendredi par le maître-brasseur et ce, uniquement avec les ingrédients produits dans le Kent. Ainsi, aucune autre bière ne peut se prétendre être une Strong Ale du Kent.

- Brilliant Ale
- Double Stout (*5,2 % alc. vol.*) : Stout. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café et chocolat*).
- IPA
- Master Brew
- Spitfire Premium Kentish Ale (*4,2 à 4,5 % alc. vol. : 1990*) : Extra Special bitter élaborée avec 3 houblons du Kent. En bouche, elle livre des arômes maltés et caramel. Elle a été créée à l'occasion des 50 ans de la bataille d'Angleterre (*1940*) et porte le nom de l'avion Supermarine Spitfire. C'est la bière la plus vendue de la brasserie.
- Tetley
- Thomas Hardy (*12°GL : 1968*) : Barley wine non filtré. Elle peut se conserver 25 ans. Chaque bouteille est datée et numérotée.

ANECDOTE : C'est la plus forte bière d'Angleterre. Elle a été produite pour fêter le centenaire de l'écrivain Thomas Hardy qui vanta la qualité des ales.

Siren Craft Brew (*Wokingham – Londres : 2012*)

Cette brasserie artisanale (*8 000 hl*) a été fondée par Ryan Witter-Merithew.

A côté des 5 bières classiques, elle propose une grande diversité de bières (*temporaires, saisonnières, éphémères, élevées en barriques et assemblées*) dont la majorité intègre des ingrédients divers.

En 2017, elle lance le projet Barista qui propose de réaliser des bières avec du café de torréfacteurs indépendants

- Barrel Aged Broken Dream (*7,4 % alc. vol.*) : Stout vieillie dans un fût du whisky Jack Daniels.
- Calypso (*4 % alc. vol.*) : Berliner Weisse houblonnée à froid de manière différente selon les brassins. Sa robe trouble est doré pâle. Le nez est fruité (*citron*), levuré et lactique. En bouche, elle est acide avec un arôme fruité (*citron*), lactique et une touche de salinité. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Illuminati (*8,4 % alc. vol.*) : DIPA. Sa robe opaque est dorée (*14 EBC*). Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est moyenne et amère avec des arômes fruité (*fruits exotiques*) et alcoolique (*whisky*). La finale est finement amère et alcoolisée.
- Lumina (*4,2 % alc. vol.*) : Session IPA. Sa robe translucide est jaune or (*10 EBC*). Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est moyenne et moyennement amère avec des arômes malté et fruité (*fruits exotiques*).
- Ristretto Negroni (*6,7 % alc. vol.*) : Brut IPA élaborée avec des racines de réglisse bouillante, des fleurs d'hibiscus pour la couleur, du jus et du zeste d'orange, ainsi que du genièvre et de la coriandre pour rappeler le célèbre cocktail Negroni et du café Rwanda Vunga. Sa robe est jaune doré et sa mousse est cuivrée. Le nez est torréfié (*café et réglisse*), épicé (*feuilles de thé noir et genièvre*) et fruité (*zeste d'orange*). En bouche, elle est légèrement acide avec des arômes torréfié (*café et réglisse*) et épicé (*coriandre et genièvre*). La finale est sèche et amère.

ANECDOTE : Elle symbolise les trois passions du brasseur : La bière, le café et le cocktail Negroni.

- Santo (*5 % alc. vol.*) : Dry-Hopped Lager élaborée avec de l'avoine et des houblons américains. La robe translucide est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité (*citron et fruits exotiques*). En bouche, elle est légère et peu amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques*).

- Slam Duck (*8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 3 houblons (*Citra, Mosaïc et Strata*). Sa robe limpide est dorée (*14 EBC*). Le nez est fruité (*mangue*). En bouche, elle est moyenne et moyennement amère avec un arôme fruité et une note alcoolisée. La finale est légèrement amère, fruitée et alcoolisée.

ANECDOTE : C'est une bière collaborative avec la brasserie suédoise Duckpond Brewing qui a été créée à l'occasion du passage en Angleterre du patron de la brasserie, Nikola avec son groupe de musiciens, les Milencolin, dont certains membres de la brasserie Siren sont des fans.

- Soundwave IPA (*5,6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du blé. Sa robe légèrement translucide est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est légère et peu amère avec un arôme fruité (*fruit exotiques*). La finale est peu amère.
- Undercurrent (*4,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec des malts pâles, de l'avoine et de l'orge grillé. Sa robe scintillante est dorée. Le nez est herbeux et fruité (*pamplemousse*). En bouche, elle livre les arômes du nez et céréalier. La finale est longue, nette et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- White Tips : Wheat Ale. Sa robe est claire.

Skinners Brewery (*Truro – Cornouailles : 1997*)

Cette brasserie a été fondée par Steve Skinner.

- Betty Stogs (*4 % alc. vol. : 1997*) : Brazen Cornish Bitter élaborée avec 3 houblons (*Aurora, Celeia et Northdown*). Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est moyennement amère (*37 IBU*) avec des arômes maltés et floral et une note de pamplemousse amère. Betty Stogs est considérée dans la légende des Cornouailles comme une femme bien vivante.
- Cornish Knocker (*4,5 % alc. vol. : 1997*) : Golden Ale élaborée avec 3 houblons (*Aurora, Celeia et Northdown*). Sa robe est ambrée. Le nez subtil est houblonné. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec des arômes malté (*biscuit*) et fruité (*citron*).

ANECDOTE : Les Knockers était les habitants des mines d'étain, forts présentes dans les Cornouailles dans le passé. Ces personnages conduisaient plus rapidement les mineurs aux gisements, qui en échange leur laissaient une partie de leur pasties (*plat typique régional*).

- Hops 'n'Honey : Bière au miel élaborée avec 3 houblons (*Aurora, Celeia et Northdown*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*29 IBU*) avec des arômes floral et épicé et une note de toffee. La finale est moyennement amère.
- Lushingtons : IPA.
- Penny Come Quick : Cornish Stout
- Porthleven : Pale Ale.
- Sennen : Cornish IPA
- Towans : Dry Hopped Lager

St. Austell (*St Austell - Cornouailles : 1851*)

Cette brasserie familiale indépendante (*65 000 hl*) a été fondée par Walter Hicks.

ANECDOTE : Walter Hicks a été obligé d'hypothéquer sa ferme pour 1 500 livres en 1851 pour démarrer sa brasserie. Cet esprit entreprenant persiste toujours au sein des membres de la brasserie.

Elle dispose de plus de 160 pubs.

Le brasseur actuel est Roger Ryman, également auteur de livres sur la bière. Elle produit des bières anglaises traditionnelles.

- Admiral's Ale (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Cascade*. Le nez est fruité (*orange*) et caramel. En bouche, elle livre un intense arôme fruité (*agrumes*). La finale est aigre-douce. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Big Job (*7,2 % alc. vol.*) : Double IPA. Sa robe transparente est dorée (15 EBC). Le nez est houblonné et fruité (*citron*). En bouche, elle est pétillante, moyenne et amère avec un arôme fruité (*pêche*). La finale est longue, sèche et amère.
- Duchy Bitter
- IPA (3,4 % alc. vol.) : IPA. En bouche, elle est ronde avec des arômes caramel et houblonnés.
- Korev (*4,8 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec 3 houblons (*Hersbrucker, Magnum et Saaz*). Sa robe est jaune pâle. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté et houblonné. Le nom signifie bière dans la langue traditionnelle des Cornouailles.

- Proper Job (*5,5 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec des houblons américains. Sa robe lumineuse est ambrée. Le nez est céréalier et fruité (*ananas et mangue*). En bouche, elle est amère. La finale est amère et résineuse. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Tinner's Ale
- Trelawny
- Tribute (*3,4 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec du malt local (*Cornish Gold*). En bouche, elle est amère avec des arômes malté (*biscuit*) et fruité. C'est la bière phare de la brasserie puisqu'elle représente 80 % de la production.

St Peter's

- Best Bitter : Best Bitter.
- Cream Stout : Milk Stout. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*chocolat amer et café*).

Swale Brewery

Le brasseur est John Davidson.

Taddy

- Taddy Porter : Porter

Tap East (*Londres*)

Ce brewpub est situé au sein d'un des plus grands centres commerciaux européens

- East End Mild (*3,5 % alc. vol.*) : Mild Ale élaborée avec du houblon *Fuggles*. Sa robe est châtaigne. Le nez est caoutchouteux. En bouche, elle est amère avec des arômes terreux, herbacé et fruité (*baies*). La finale est longue et amère.

Theakston (*Masham – North Yorkshire*)

Le nom provient de la famille qui dirige actuellement la brasserie.

ANECDOTE : Cette brasserie a connu plusieurs conflits au sujet de la propriété de l'établissement crée dans les années 1840.

Cette brasserie appartient de nouveau à la famille Theakston après avoir été quelques temps dans le giron du groupe Scottish & Newcastle.

- Black Bull Bitter (*3,9 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est sèche avec un arôme fruité acidulé.
- Old Peculier (*5,6 % alc. vol.*) : Strong Bitter. Sa robe est rouge foncé. En bouche, elle est pleine avec des arômes malté et fruité.

ANECDOTE : Le nom Peculier signifie *particulier* en vieil anglais du 12ème siècle.

Thimothy Taylor (*Keighley – Ouest Yorkshire : 1858*)

Cette brasserie artisanale et familiale a été fondée par Timothy Taylor. La brasserie a déménagé en 1863 dans les bâtiments où elle est toujours présente.

ANECDOTE : Elle utilise de l'orge *Golden Promise* très utilisée dans l'élaboration du whisky pour un certain nombre de ses bières qu'il lui donne le légendaire goût "Taylor".

- Best bitter (*4 % alc. vol.*) : Best Bitter élaborée avec une bonne dose de malt. En bouche, elle livre des arômes malté et fruités acidulés.
- Landlord (*4,3 % alc. vol.*) : Pale Ale. En bouche, elle livre des arômes malté (*biscuit*), fruités et épicés.

Thomas Hardy

Elle produit des imperial stouts et barley wines qui peuvent conserver jusqu'à 20 ans.

Thornbridge (*Bakewell - Derbyshire : 2005*)

Le nom provient du nom du domaine dans lequel est situé la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Jim Harrison et Simon Webster qui ont engagé deux jeunes brasseurs pour produire de la bière dans les dépendances du parc du Thornbridge Hall, domaine qu'ils avaient complètement rénové en 2004. La première bière est la *Lord Marples*, suivie la même année par la *Jaipur* qui a connu un certain succès et a permis à la brasserie de s'agrandir.

En 2009, une nouvelle brasserie est construite à Riverside (*Bakewell*) alors que l'ancienne brasserie poursuit toujours son activité (*création de nouvelles bières, bières collaboratives et aide à la brasserie moderne*).

Elle produit des bières de style variées (*anglais, allemand et belge*) avec un arôme principalement fruité et dont une majorité sont disponibles au cask. Sa devise qui figure sur les étiquettes est "Innovation-Passion-Connaissance".

ANECDOTE : La brasserie Thornbridge Brewery a été la première brasserie anglaise à utiliser du houblon *Nelson Sauvin*.

- AM : PM (*4,5 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Citra, Ella et Nelson Sauvin*). En bouche, elle livre des arômes fruités (*agrumes et fruits tropicaux*) et miellé.
- Astryd (*3,8 % alc. vol.*) : Juicy Pale élaborée avec 3 houblons (*Crystal, Mosaic et Simcoe*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits exotiques*).
- Bliss Point (*5 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec 4 houblons (*Azacca, Cascade, Citra et Simcoe*). En bouche, elle est légère avec un arôme fruité (*agrumes*). C'est un bière saisonnière.
- Bracia (*10 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec 4 houblons anglais (*Northern Brewer, Pioneer, Sorachi Ace et Target*). Sa robe est noir et son col est moka. Le nez est malté et miellé (*miel de châtaignier*). En bouche, elle livre des arômes malté, touraillé (*fumé*), torréfié, fruité (*fruits rouge*) et épicé (*menthe*). La finale est sèche, amère, terreuse et salée.
- Brock (*4,1 % alc. vol.*) : Creamy Stout élaboré avec du houblon *Savinjski Goldings* et du lactose. Sa robe est foncée. En bouche, elle est pleine avec un arôme fumé. C'est une bière saisonnière.
- Brother Rabbit (*4 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec du houblon *Mount Hood*. Sa robe est jaune citron. Le nez est houblonné. En bouche, elle est sèche. La finale est sèche, amère et résineuse.
- California Sun (*4,5 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Centennial, Chinook et Columbus*). En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*citron*) et résineux (*pin*). La finale est sèche. C'est une bière saisonnière.
- Chocolat Coconut Porter (*5,5 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec du chocolat et de la noix de coco. Se robe opaque est brun noir et sa mousse est beige clair. Le nez est torréfié (*café et chocolat*). En bouche, elle est douce, riche avec des arômes torréfié (*chocolat*) et grillé. La finale est amère et fruitée (*noix de coco*). Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Cocoa Wonderland (*6,8 % alc. vol.*) : Chocolate Porter élaboré avec du houblon *Magnum* et du cacao ajouté en cours de vieillissement. En bouche, elle est pleine avec des arômes torréfiés (*chocolat et cacao*). C'est une bière saisonnière.
- Cortado (*4,9 % alc. vol.*) : Creamy Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Mount Hood*) et du lactose. En bouche, elle est onctueuse avec des arômes torréfiés (*café*). C'est une bière saisonnière.
- Crackendale (*5,2 % alc. vol.*) : Pale ale élaborée avec du houblon *Citra*. Sa robe est or. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle livre un arôme fruité.
- Darcy : Extra Special Bitter. Sa robe est doré avec des reflets cuivrés et la mousse est beige. Le nez est céréalier, caramel et grillé. En bouche, elle est douce avec des arômes du nez, herbacé, fruitée (*orange et fruits rouges*) et fumée. La finale est sèche, amère et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Fika (*7,4 % alc. vol.*) : Coffee Stout élaboré avec du houblon *Bramling Cross* et du café. Sa robe est foncée. En bouche, elle est riche avec un arôme torréfié (*café*). C'est une bière saisonnière.
- Florida Weisse (*4,5 % alc. vol.*) : Hazy Rasberry Sour fruité au framboise. Sa robe est rose. En bouche, elle livre un arôme fruité (*framboise*).
- Green Mountain (*4,3 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Citra, Galaxy et Mosaic*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité.
- Hacksaw (*5 % alc. vol.*) American IPA élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Citra, Galaxy et Mosaic*) dont une partie à cru. Le nez est fruité. En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*). C'est une bière saisonnière.
- Halcyon (*7,4 % alc. vol.*) : Imperial IPA élaboré avec 5 houblons (*Bramling Cross, Chinook, Ella, Galaxy et Nelson Sauvin*). En bouche, elle est douce avec un arôme intense fruité (*fruits tropicaux*) et des notes de biscuit et de caramel. La finale est amère. C'est une bière saisonnière.
- Hopton (*4,3 % alc. vol.*) : Pale Ale élaboré avec du houblon *Goldings*. Sa robe est or. Le nez est fruité. En bouche, elle livre des arômes fruité (*citron*) et malté (*biscuit*). C'est une bière saisonnière.
- Jaipur (*5,9 % alc. vol. : 2005*) : American IPA élaborée avec 6 houblons (*Athanum, Cascade, Centennial, Chinook, Columbus et Simcoe*). Sa robe est or. Le nez intense est fruité et miellé. En bouche, elle est fraîche et amère avec des arômes fruités légèrement acidulés (*agrumes et fruits exotiques*), miellé et une note florale. La finale est longue, sèche, amère et fruitée (*citron*). Elle se boit fraîche (*8°C*).

- Kipling (*5,2 % alc. vol.*) : Pacific Pale Ale élaborée avec du houblon *Nelson Sauvin*. Sa robe est dorée. En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*). La finale est amère et fruitée (*raisin*). C'est une bière saisonnière.
- Lord Marples (*4 % alc. vol. : 2005*) : Bitter élaboré avec du houblon *Goldings*. En bouche, elle livre des arômes caramel et miellé. La finale est longue et amère. Le nom provient des Marples of Thornbridge Hall. C'est la première bière produite par la brasserie.
- Love Among The Ruins : Rouge des Flandres.
- Lukas (*4,2 % alc. vol.*) : Helles élaboré avec du houblon *Hallertau Tradition*. Sa robe est blonde. En bouche, elle est peu effervescente avec des arômes malté et houblonné.
- Lumford (*3,9 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Nelson Sauvin*). Le nez est floral et fruité (*pomme, pêche et orange*). En bouche, elle livre des arômes fruités (*poire, pêche et ananas*). La finale est amère et fruitée (*fruits exotiques et raisin*). C'est une bière saisonnière.
- Made North (*3,8 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec du houblon *Goldings*. Sa robe est or. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes malté, terreux et floral. C'est une bière saisonnière.
- Market Porter (*4,5 % alc. vol.*) : Cream Porter élaborée avec du houblon *Fuggles*. En bouche, elle est douce. La finale est café. Le nom provient d'un pub acquis à York par la brasserie, The Market Cat.
- McConnel's (*5 % alc. vol.*) : Creamy Vanilla Stout élaboré avec du houblon *Goldings*, du lactose et de la vanille. Sa robe est foncée. Le nez est fruité et torréfié. En bouche, elle est onctueuse avec des arômes fruité (*cassis*), torréfié (*café*) et épicé (*vanille*). La finale est amère et chocolat. C'est une bière saisonnière.
- Melba (*5,2 % alc. vol.*) : IPA fruité avec 2 houblons (*Citra et Mosaic*) et de la pêche. Sa robe est or. Le nez est fruité (*agrumes et pêche*). En bouche, elle livre des arômes fruités (*pêche et citron*). C'est une bière saisonnière.
- Otter's Tears (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale riche en 4 houblons (*Amarillo, Galaxy, Nelson Sauvin et Simcoe*). En bouche, elle est amère avec des arômes fruités (*agrumes et raisin*). C'est une bière saisonnière brassée initialement pour la tribu de *Simon Johnson*.
- Peverel (*4,5 % alc. vol.*) : Session IPA élaboré avec du houblon *Mosaic*. Sa robe est dorée. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*). La finale est sèche et amère. C'est une bière saisonnière.
- Pink Grapefruit Halcyon (*7,4 % alc. vol.*) : Imperial IPA fruitée au pamplemousse et élaborée avec 5 houblons (*Bramling Cross, Chinook, Ella, Galaxy et Nelson Sauvin*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*pamplemousse*). La finale est amère.
- Ryebuck : Extra Special Bitter
- Saint Petersburg (*7,4 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaboré avec 3 houblons (*Liberty, Sorachi Ace et Willamette*). La robe est foncée. Le nez est torréfié. En bouche, elle est chaleureuse et pleine avec des arômes torréfiés (*chocolat*) et fumé. C'est une bière saisonnière.
- Satzuma (*4,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 3 houblons (*Cascade, First Gold et Mandarina Bavaria*) et du satzuma. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*citron*). C'est une bière saisonnière.
- Sequoia (*4,5 % alc. vol.*) : Amber Ale élaborée avec 5 houblons (*Amarillo, Cascade, Columbus, Ella et Galaxy*). En bouche, elle est douce avec des arômes touraillés (*noisette et caramel*) et des notes fruité (*citron*) et résineux. C'est une bière saisonnière.
- Shelby (*5 % alc. vol.*) : English IPA élaborée avec 3 houblons anglais *(Bramling Cross, East Kent Goldings et Fuggles*) et une levure *Yorkshire Ale*. Sa robe est ambrée. Le nez est malté et fruité (*fruits à noyau et fruits rouges*). En bouche, elle est peu amère avec des arômes malté et fruité (*citron*). Elle se boit fraîche (*6°C*) dans une chope.

ANECDOTE : Cette bière a été créée pour la série télévisée anglaise "Peaky Blinders" qui raconte l'histoire de gangs au début du 20ème siècle. Ce serait la bière bue à l'époque.

- The Wednesday (*4 % alc. vol.*) : Pale Ale élaboré avec 2 houblons (*Citra et Simcoe*). En bouche, elle est légère avec un arôme fruité (*citron*). C'est la boisson officielle du club de football Sheffield Wednesday.
- Twin Peaks (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaboré avec 5 houblons (*Amarillo, Cascade, Centennial, Citra et Willamette*). Le nez est fruité. En bouche, elle est douce avec des arômes fruités (*fruits tropicaux et citron*). C'est une bière saisonnière.
- Tzara (*4,8 % alc. vol.*) : Kölsch élaborée avec 4 houblons (*Perle, Tettnang, Mittelfrüh et Hallertau Tradition*). Sa robe est dorée. Le nez faible est fruité et légèrement floraux. En bouche, elle est douce avec un arôme fruité.

- Wild Swan (*3,5 % alc. vol.*) : Golden Pale Ale élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Chinook et Crystal*). Sa robe est dorée. En bouche, elle est légère et sèche avec un arôme fruité (*citron*) avec des touches herbacée et épicée. La finale est houblonnée. C'est une bière saisonnière.
- Windle (*6,2 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Centennial et Chinook*). Sa robe est doré. Le nez est fruité. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*kiwi*). La finale est un peu amère. C'est une bière saisonnière.
- Yelamu (*7,4 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Mosaic et Simcoe*). C'est une bière collaborative avec la brasserie américaine Magic Rock.
- Zero Five (*0,5 % alc. vol.*) : Pale Ale sans alcool élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Cascade*) et des zestes d'orange. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*citron et pêche*). En bouche, elle est légère avec des arômes fruités (*citron et orange*).

Thwaites (Daniel) (*Blackburn - Blackburn : 1807*)

Cette brasserie industrielle familiale a été fondée par Daniel Thwaites (I) avec deux autres partenaires sous le nom de Eanam Brewery. En 1824, il en devient l'unique propriétaire. C'est une des plus anciennes brasseries d'Angleterre.

Trois de ses fils dont Daniel Thwaites (II), en héritent. En 1857, il devient le seul propriétaire et change le nom de la brasserie.

REMARQUE : Daniel Thwaites II a également été politicien (*Chambre des Communs pour les Conservateurs*).

Sa fille Elma Mary (III) qui est mariée à Robert Yerburgh, hérite de la brasserie à la mort de son père en 1888.

En 2011, le maître brasseur Lean Beapark fonde une microbrasserie du nom de "Crafty Dan" qui développe des bières en petite quantité dont la 13 Guns.

C'est de nos jours, la 6ème plus grande brasserie de Grande-Bretagne et également un groupe hôtelier composé de plus de 300 hôtels et pubs qui sont toujours dirigés par les descendants de Daniel Thwaites.

Bien que très industrialisés, elle conserve ses cuves de fermentation ouvertes.

- 13 Guns (*5,5 % alc. vol. : 2011*) : American IPA élaborée avec du seigle et 4 houblons américains (*Amarillo, Apollo, Centennial et Citra*) et du houblon néo-zélandais *Kohatu* à cru. En bouche, elle livre des arômes malté et fruité (*agrumes et mangue*). La finale est amère et résineuse.

ANECDOTE : Le nom 13 Guns fait référence aux 13 coups de canon tirés en 1777, lors de la fête nationale anglaise afin de faire honneur aux treize colonies américaines devenues des Etats indépendants. Le brasseur a voulu une bière qui fasse ainsi référence aux USA.

- Triple C (*5,3 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec 3 houblons (*Centennial, Chinook et Citra*). Sa robe limpide est jaune or. Le nez est houblonné, fruité et épicé. En bouche, elle est légèrement douce et moyennement amère avec un arôme houblonné marqué et fruité (*citron et ananas*). La finale est moyennement amère. Elle est très appréciée.

ANECDOTE : Le nom triple C provient du fait qu'elle utilise 3 houblons commençant par la lettre C.

Titanic (*Burslem – Staffordshire*)

Le nom provient du fameux navire qui a coulé suite à une rencontre avec un iceberg et dont le capitaine, John Edward Smith est né non loin de la brasserie.

Cette brasserie industrielle (*100 000 hl*) a été initialement fondée pour faire des démonstrations avec du matériel chauffé au bois de l'époque victorienne. Elle s'est par la suite très fortement développée.

- Best Bitter (*3,5 % alc. vol.*) : Best Bitter. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle livre un arôme soufré. La finale est longue, et houblonnée.
- Stout (*4,5 % alc. vol.*) : Stout. En bouche, elle livre des arômes torréfié intense, fruité et épicé (*réglisse*).

Traquair House Brewery

- Jacobite Ale : Scottish Ale.

Twickenham Fines Ales (*Londres*)

Vaux

Vocation Brewery

Le nom provient de la vocation des brasseurs à vouloir produire des bières.

Cette bière artisanale comporte plus d'une centaine de personnes et travaille sur l'éthique.

Wadworth (*Devises – Wiltshire : 1875*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Henry Wadworth dans une petite installation. Une nouvelle brasserie a été construite 10 ans plus tard dans le style victorien (*briques rouges*) avec une cuve ouvert en cuivre toujours en activité.

ANECDOTE : Certains fûts en bois utilisés pour les livraisons locales en charrette tirée par des chevaux de trait, datent de l'origine de la brasserie. Un tonnelier à temps plein s'occupe de les entretenir.

- 6x (*4,3 % alc. vol.*) : Best Bitter. Le nez est malté et fruité. En bouche, elle livre des arômes malté et fruité.
- JEB (*4,7 % alc. vol.*) : Strong Bitter. Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est douce avec des arômes malté et fruité (*noix*).

Wainwright

- Amber : Ambrée.
- Gold

Weird Beard Brew Co

- Deca : Stout.

Wells & Young's (*Bedford – Bedfordshire : 2006*)

Le nom provient des noms de famille des deux brasseurs fondateurs de cette brasserie.

Cette brasserie a été fondée par le partenariat du brasseur londonien Young's et Charles Wells, originaire de Bedford, tous deux expert en brasserie.

Elle produit une très grande diversité de bières, notamment sous la gamme Courage passée avec le groupe Scottish & Newcastle.

- Wells Bombardier (*4,3 % alc. vol.*) : Premium Bitter. En bouche, elle est légèrement acidulée avec des arômes malté et fruité (*fruits secs*).
- Young's Bitter (*3,7 % alc. vol.*) : Bitter. En bouche, elle est légèrement acidulée avec des arômes malté et houblonnés. La finale est céréalière (*pain*) et florale.
- Young's Special Bitter : Special bitter

Westerham Brewery Co (*Kent : 2004*)

Cette brasserie a été fondée par Robert Wicks, ancien employé dans la finance. Il a repris l'héritage de l'ancienne brasserie Black Eagle Brewery qui a dû fermer en 1965 en produisant des bières typiques du Kent.

- British Bulldog BB (*4,3 % alc. vol. : 2004*) : Bitter élaborée avec 2 houblons anglais (*Northdown et Whitbread Golding*). Sa robe est ambrée. Le nez est fruité. En bouche, elle est ronde et de bonne attaque. Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*).
- Little Scotney Pale Ale (*4 % alc. vol. : 2004*) : Pale Ale élaborée avec du houblon *Target* provenant de Scotney. Le nez est floral et résineux. En bouche, elle livre des arômes malté, caramel et floral. La finale est longue et sèche. Elle se boit tempérée (*12°C*).

Whilplash

- Keep Porter : Porter. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est crémeuse avec des arômes grillé et torréfié (*café*). C'est une bière collaborative avec la brasserie anglaise Whilplash*.

Whitbread

- Whitbread Pale Ale : Extra Special bitter.

Wickwar (*Wickwar – Gloucestershire*)

Cette brasserie a été initialement fondée comme une microbrasserie et a subi une rénovation de plus d'un million d'euros qui lui a permis de se transformer en brasserie régionale en multipliant par 4, sa production.

Elle produit des bières vieillies dans les caves voûtées du site de l'ancienne brasserie Arnold Perret & Co.

- IKB (*4,7 % alc. vol.*) : Best Bitter. En bouche, elle livre des arômes maltés et fruités (*cerise et prune*).
- Station Porter (*6,1 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle est riche et souple avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*), fruité (*fruits secs*) et épicé.

Wild Beer Co (*Bristol – Gloucestershire : 2012*)

Le nom provient du style fermier anglais sur lequel le brasseur veut mettre l'accent sur la levure et les fûts.

Cette brasserie artisanale a été fondée dans un refuge rural.

- Epic Saison : Saison élaborée avec du houblon Sorachi Ace et des levures épicées. En bouche, elle livre des arômes fruité et épicé.
- Fresh : Pale Ale.
- Modus Operandi (*7 % alc. vol.*) : Old Ale élaborée avec 2 houblons (*Fuggles et Magnum*) et vieillie en fût de vin (*blanc ou rouge*) et de bourbon en présence de *Brettanomyces* durant 90 jours avant de reposer un mois. Le nez est caramel et fruité (*cerise*). En bouche, elle est légère et légèrement acide et amère. La finale est amère et terreuse.

Windsor & Eton

Woodforde's (*Norwich – Norfolk*)

Cette brasserie a connu deux déménagement afin de pouvoir agrandir sa production.

- Norfolk Nog (*4,6 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est rouge profonde. La finale est torréfiée, réglisse et fruitée (*fruits secs*).
- Wherry Best Bitter (3*,8 % alc. vol.*) : Best bitter. En bouche, elle livre des arômes malté, fruité et floral. La finale est longue.

Worthington's White Shield (*Burton-upon-Trent – Staffordshire : 1920*)

Cette brasserie a été convertie en musée en 1995 pour reprendre la production de bières Bass. L'opération menée par le brasseur Steve Wellington a été un succès.

- Red Shield (4*,2 % alc. vol.*) : Ale élaborée avec des houblons anglais et américains (*Bramling Cross, Cascade et Centennial*). En bouche, elle est complexe avec un arôme fruité (*agrumes*).
- White Shield (*5,6 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle est vive avec des arômes fumé, fruité (*banane cuite et pomme*) et épicé (*paprika*).

Wychwood Brewery (*Witney – Oxfordshire : 1983*)

Le nom provient du nom de la forêt proche de la brasserie.

Cette brasserie industrielle (*82 000 hl*) a été fondée par Paddy Glenny et Chris Moss. C'est la plus grande brasserie biologique du Royaume-Uni. Elle est située dans une ancienne malterie construite en 1841 et qui appartenait à la brasserie Clinch, cette dernière ayant fermé en 1963.

En 1983, Paddy loue une partie des bâtiments pour former l'Eagle Brewery. Par la suite, Chris arrive dans l'entreprise, devient un associé avant de reprendre l'affaire seul et de changer le nom de la brasserie en Wychwood Brewery (*1990*). En 2002, la brasserie est rachetée par le groupe Refresh UK lui-même racheté par le groupe Marston's en 2008. Suite au rachat de 2002, elle a repris la production de la brasserie Brakspear*. Elle produit des bières spécifiquement pour les magasins Lidl anglais sous le nom de Hatherwood.

Elle brasse ses bières selon d'anciennes méthodes et de nouvelles innovations. Ses bières sont filtrées. Ses étiquettes sont inspirées des mythes et légendes qui entourent l'ancienne forêt de Wychwood.

- Black Wych (*5 % alc. vol.*) : Stout.
- Dunkel Fester (*4,4 % alc. vol.*) : Dunkel élaborée avec du malt de blé. Sa robe est brune.
- Goliath (*4,2 % abv*) : Ambrée élaborée avec 2 houblons (*Fuggles et Styrian Goldings*). Sa robe est rubis. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes de malt. Elle est uniquement disponible en bouteille.
- Hobgolin (*4,5 % alc. vol. : 1988*) : Extra Special Bitter élaborée avec 2 houblons (*Fuggles et Styrian Goldings*). Sa robe est ambrée à brune. Le nez est malté, caramel et torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes caramel, grillé, torréfié (*chocolat*) et fruité (*citron*). La finale est fruitée (*baie noire*). Elle se boit tempérée (*15°C*).

ANECDOTES : C'est la première bouteille au Royaume-Uni à avoir eu une étiquette illustrée alors que toutes les autres bières avaient une simple étiquette à texte. Le Hobgolin est une créature amicale ou fourbe et diabolique, tirée du folklore britannique vivant dans la forêt de Wychwood toute proche. C'est un petit monstre aux allures de chaperon dont il faut grandement se méfier.

Cette bière a été conçue à l'occasion du mariage de la fille du patron d'un pub des environs de la brasserie. Son taux d'alcool initial était de 5,2 % alc. vol. a été abaissé afin d'attirer un plus grand nombre d'amateurs de bières et ainsi d'en augmenter ses ventes. C'est la cinquième bière la plus vendue au Royaume-Uni.

- Hobgoblin Gold

- Hobgoblin IPA (*5,3 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec de la Hobgolin classique et des houblons américains. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*).
- Hobgoblin Ruby (*5,2 % alc. vol.*) :
- Imperial Red (*4,7 % alc. vol.*) : Rouge élaborée avec un malt grillé. En bouche, elle livre un arôme intense houblonné.
- King Goblin (*6,6 % alc. vol.*) : Variété plus forte d'Hobgoblin. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre des arômes caramel, fruité (*fruits noirs*) et alcoolique. Sa commercialisation est ponctuelle.
- Piledriver (*2014*) : Ambrée. En bouche, elle livre des arômes houblonnés et fruités.

ANECDOTE : Cette bière est le résultat d'une collaboration avec le groupe de music Status Quo à l'occasion de la sortie de l'édition de luxe de leur album classique Piledriver (1972). Le groupe a été impliqué dans le processus de fabrication. Elle est décrite comme "*une bière anglaise classique brassée par un groupe anglais classique*".

- Scarecrow (*4,7 % alc. vol.*) : Blonde biologique élaborée avec un houblon entier (*Target*). Sa robe est dorée. Cette bière qui signifie épouvantail en anglais a été appelée initialement Circle Master mais a du changer de nom suite à un différend avec la brasserie Hop Back Brewery qui produit la Crop circle.
- Wychcraft (*4,5 % alc.vol. en bouteille et 3,8 % alc. vol. en fût*) : Blonde. C'est la version populaire d'une blonde selon les brasseurs.

Young's (*Londres*) *: Voir Wells & Young's*

7.2.2.2 Ecosse

Les plus anciennes traces écossaises de bière remontent au Néolithique (*3 000 ans av J.-C. – site de Skara Brae*). Par la suite, la tradition d'utiliser des herbes amères à la place du houblon a perduré en Ecosse plus longtemps que dans le reste de l'Europe.

Quelques dates importantes dans l'histoire de la bière en Ecosse :

- 1560 : La *Réforme Protestante* permet le développement de grandes brasseries commerciales dans les Lowlands (*Sud du pays*), notamment à Edimbourg et Alloa. Or, ce développement est accompagné d'augmentation de taxe. En 1598, L'"Edinburgh Society of Brewers" est fondée pour lutter contre cela.
- 1707 : L'Acte d'Union réduit ou annule les taxes, avantageant les brasseurs locaux. La plus ancienne brasserie indépendante d'Ecosse toujours en activité, la brasserie Belhaven, a vu le jour en 1719.
- 1821 : L'Indian Pale Ale (IPA) fut développé et dès 1830, ce type de bière prit le nom de bitter, plus légère, plus houblonnée et amère.

De nos jours, à côté des quelques grands groupes brassicoles présents principalement à Edimbourg, se développent un grand nombre de microbrasseries qui utilisent de nombreuses innovations gustatives (*tourbe, bruyère, pommes de pin, framboises de la vallée du Frazer, groseille à maquereau, rhubarbe, sorbier des oiseaux, …*) et le folklore national dans les titres des bières (*Loch Ness, "Braveheart" Wallace, Robert Burns, etc.*). En 1970, il ne restait plus qu'onze brasseries alors que ce nombre dépasse actuellement 70 de nos jours (*dont 50 micro-brasseries*).

Du point de vue type de bière, les brasseries écossaises proposent des bières similaires aux bières anglaises (*lagers, ales et bières aromatisées*) avec en plus deux particularités :

- Un goût plus fort et une robe plus foncée s'expliquent par un climat plus froid, l'impossibilité de cultiver le houblon et la difficulté de maintenir une température idéale de fermentation. Ainsi, la température de fermentation et la quantité de houblon sont plus faibles. Du coup, ce sont les arômes de malt qui dominent avec un caractère fumé et des notes prononcées de caramel ;
- La spécialité écossaise est le Scotch Ale ou Scottish Ale dont le goût est le plus caractéristique des bières écossaises : brun très foncé, forte densité, taux d'alcool plus élevé, goût malté et caramélisé. Quatre catégories existent : Light, Heavy, Export et Strong selon un ordre croissant d'alcool. Elle n'a rien à voir avec le whisky bien que les deux liquides présentent des analogies : vieillissement en fûts de whisky pour certaines bières.

Les principaux groupes et bières écossaises sont :

Arran Brewery

- Isle of Arran : Pale Ale à la robe blonde.

Bass – Charington (*Edimbourg*)

Cette brasserie brasse principalement des lagers.

- Tennent : Lager.

Belhaven (*1719*)

Cette brasserie est la plus ancienne brasserie indépendante d'Ecosse encore en activité. Fondée sous le nom de "*Dudgeon & Company's Belhaven Brewery*", elle a changé de nom en 1996 lors de son entrée en bourse.

- Belhaven 90
- Broughton : Ale.
- Caledonian : Ale.
- Gordon : Ale.
- Invicta : Stout.
- Mac Callum's : Stout

Black Isle (*Inverness - Highlands*)

Elle brasse des bières bios et utilise l'eau d'un puits.

- Export Scotch Ale (*7,9 % alc .vol.*) : Scotch Ale plus riche en malt que la version classique.
- Scotch Ale (*6,2 % alc. vol.*) : Scotch Ale élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Pilgrim*). Sa robe est rubis. Le nez est caramel, touraillé (*grillé*), fruité (*fruits secs*), épicé (*vanille*) et boisé. En bouche, elle est douce avec un arôme herbacé.

BrewDog (*Ellon ou Fraserburgh – Aberdeenshire : 2007*)

Cette brasserie industrielle (*150 000 hl*) a été fondée par deux amis passionnés de punk, James Watt et Martin Dickie, licenciés en brasseur et en droit & économie avant d'avoir travaillé chez Thornbridge Brewing*. Désirant produire des bières qu'ils leur conviennent et révolutionner le monde brassicole anglais (*à l'opposé des cask ales*), ils démarrent avec leur chien, un labrador chocolat au nom de Bracken et de petits moyens mais avec beaucoup d'ambition. Ils s'inspirent des bières américaines et créent la punk IPA. Ils commencent par vendre leurs bière sur les marchés locaux. Mais, très vite, ils sont repérés par le groupe alimentaire Tesco après avoir gagné 4 prix à un concours de brasseurs amateurs. Le groupe leur commande alors 20 000 bouteilles qu'ils arrivent à produire après un bluff auprès de leur banque qui leur accorde un prêt pour s'agrandir.

En 2008, ils font la une des journaux pour leurs efforts visant à brasser la bière la plus forte du monde. Ils remportent le concours de la bière en supermarché. Cela leur permet d'être vendu au niveau national.

En 2009, ils réalisent un financement participatif qui leur permet de construire leur propre brasserie à Ellon. Ce sont également des génies du marketing qui font la une de nombreux magazines. Elle connait un développement fulgurant puisqu'en 2017, elle recense plus de 570 salariés et toujours le chien.

ANECDOTE : En 2016, les deux fondateurs sont nommés officiers de l'ordre de l'Empire britannique sur la liste d'honneur de l'anniversaire de la reine.

En 2010, elle décide de réaliser son propre réseau de cafés, BrewDog Café. Le premier café ouvre à Aberdeen et est suivi par d'autres en Ecosse et à l'étranger (*à partir de 2013 en Suède*). Celui de Bruxelles (*gare Centrale de Bruxelles*) ouvre en 2017.

Leur spécialité est de révolutionner le paysage brassicole classique en proposant des innovations. Elle produit une très grande diversité de bières à grande diffusion et des bières de style différents et vieillies dans un fût ayant contenu du vin ou de l'alcool (*série Abstrakt à brassin numéroté*). Leur produit phare est la Brewdog Punk IPA. Elle s'est lancé le défi de produire la bire la plus alcoolisée du monde.

ANECDOTE : Elle produit des bières très alcoolisées grâce à une conservation dans son usine de crème glacée où la bière est congelée afin de pouvoir évacuer une bonne partie de l'eau. Le processus est répétée un certain nombre de fois (*entre deux et quatre fois*).

- 5 A.M Red Ale (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale. La robe est ambrée.
- CocoaPsycho (*10 % alc. vol.*) : Brune.
- Dead Pony Club (*3,8 % alc. vol.*) : American Pale Ale. La robe limpide est miel doré. Le nez intense est fruité (*mandarine et fruits de la Passion*). En bouche, elle livre des arômes céréalier et fruité. La finale est longue et fruitée (*mangue et pamplemousse*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Devine Rebel : Oak aged Barley Wine.
- Electric India (*5,2 % alc. vol.*) : Bière de saison.
- Elvis Juice Grapfruit IPA (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. La robe est ambrée.
- Hazy Jane (*5 % alc. vol.*) : NEIPA. Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme fruité.

- Hoppy Christmas (*7,2 % alc. vol.*) : Bière de Noël.
- IPA Hardcore (9,2 % alc. vol.) : Double IPA élaborée avec du malt caramel. Sa robe est orangée. Le nez intense est fruité (*citron et pamplemousse*). En bouche, elle est ronde avec des arômes caramel et fruité (*agrumes*). La finale est longue et fruitée (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Jack Hammer (*7,4 % alc. vol.*) : IPA. La robe est blonde.
- Jet Black Heart (*4,7 % alc. vol.*) : Stout. La robe est noire.
- KingPin (*4,7 % alc. vol.*) : Lager. La robe est blonde.
- Nanny State (*0,5 % alc. vol.*) : Ambrée sans alcool élaborée avec une bonne dose d'houblons. En bouche, elle est amère.
- Neon Dream (*4,5 % alc. vol. : 2023*) : Tropical Wheat Ale élaborée avec du blé malté, une bonne dose d'houblon et des arômes de fruits de la passion, de la mangue et d'ananas. Le nez est fruité. En bouche, elle est légèrement acidulée avec un arôme fruité (*fruits exotiques*). Il s'agit d'une version limitée pour l'été 2023.
- Paradox (*10-15 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec 2 houblons (*Bramling Cross et Galena*) et vieillie en fût de whisky provenant de différentes distilleries ; d'où différentes caractéristiques.
- Punk IPA (*5,6 % alc. vol. : 2007*) : IPA revisitée par la brasserie à la sauce écossaise et élaborée avec des écorces d'orange. La robe légèrement voilée est blonde. Le nez est malté, caramel, fruité (*agrumes et fruits tropicaux*) et résineux avec une note épicée. En bouche, elle est très amère avec un arôme fruité (*agrumes*). C'est la bière phare et la première créée par la brasserie.
- Santa Paws (*4,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël. La robe est ambrée.
- Sink The Bismarck (***41 %*** alc. vol. : 2010) : Quadruple IPA très riche en houblon. En bouche, elle est très amère avec un arôme caramel.

ANECDOTE : Le nom de cette bière signifie "*Couler le Bismark*" pour signaler la guerre que fait cette brasserie avec la brasserie allemande Schorschbraü* en vue de produire la bière la plus alcoolisée. La réponse allemande ne s'est pas fait attendre.

- SubWoofer

ANECDOTE : Cette bière est destinée aux chiens.

- Tactical Nuclear Penguin (***32 %*** *alc. vol. : 2009*) : Eisbock très fortement alcoolisée élaborée avec 2 houblons *Bramling Cross et Galena*) et vieillie dans un fût de whisky et congelée à 3 reprises. En bouche, elle ressemble à un bourbon avec des arômes fumé et rôti.
- The End of History (***55 %*** *alc. vol. : 2010*) : Eisbock très fortement alcoolisée. Cette bière n'a été produite qu'en 12 exemplaires.

ANECDOTE : Cette bière est mise en bouteille et introduite dans un écureuil empaillé ou d'hermine.

- Tokyo (*16,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout.
- Vagabond Pale Ale (*4,5 % alc. vol.*) : American Pale Ale.
- Wingman (*4,3 % alc. vol. : 2023*) : Session IPA.

Brewmeister (*Aberdeen : 2012*)

Cette brasserie a été fondée par des étudiants amateurs de bières qui ont reçu un prêt étudiant.

Elle s'est spécialisée dans les bières fortement alcoolisées qui coûtent très cher. Suite à certains déboires concernant la course à la bière la plus alcoolisée, elle est devenue la Keith Brewery LTd.

- Armageddon (***65 %*** *alc. vol. : 2013*) : Eisbock très fortement alcoolisée. Sa teneur en alcool varie toutefois d'une production à l'autre (*entre 15,2 et 22 % alc. vol.*).
- Snake Venom ("*Venin de Serpent*") (***67,5*** *ou 25 % alc. vol. :2013*) : Eisbock très fortement alcoolisée (*eisbock*) à base de malts de tourbe fumée et de levure SafAle HA-18 (*levure qui permet un fort taux d'alcool*). Sa robe est ambrée et la mousse est inexistante. Le nez est alcoolique et fruité (*fruits secs*). En bouche, elle est huileuse, très douce et moyennement amère avec des arômes d'alcool, de fruits (*noix, prune et citron*) et de caramel.

ANECDOTE : Certaines personnes pensent que les brasseurs ajoutent de l'éthanol à la bière afin d'obtenir ce niveau d'alcool si élevé ; ce qui dés lors ne serait plus de la bière. Par la suite, des analyses ont montré que le taux d'alcool était de 25 % alc. vol.

Broughton (*Broughton – Scottish Borders : 1979*)

Cette brasserie a été fondée dans un ancien abattoir à moutons du Sud de l'Ecosse par David Younger issu d'une lignée de brasseurs et James Collins, ancien employé dans une agence de publicité. C'est une des premières à surfer sur la vague de la renaissance de l'ale écossaise à un point tel qu'elle supplante vite ses principaux concurrents.

Toutefois, elle connaît des difficultés financières et est rachetée en 1985 par Giles Litchfield de la société Whim Ales installée dans le Derbyshire.

- Black Douglas
- Merlin's ale
- Oatmeal stout
- Old Jock Ale (*6,7 % alc. vol. : 1985*) : Ale. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité et ester. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté et de réglisse. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

ANECDOTE : Les soldats des régiments des Highlands et des Lowlands portent le surnom de Jocks. L'étiquette de la bière les représente.

- Organic Lager

Caledonian (*Edimbourg – Edimbourg : 1869*)

Cette brasserie couramment appelé Caley a été fondée par Clark et Lorimer.

ANECDOTE : C'est l'unique brasserie qui reste sur les quarante que comptaient Edimbourg au siècle précédent. Ce nombre élevé est dû à la bonne qualité de l'eau de la ville qui reçut le surnom de "cercle enchanté".

Elle est construite selon une architecture victorienne qui joue sur la gravité et c'est le dernier établissement du Royaume-Uni à utiliser des cuves en cuivre chauffées à feu direct. Le dôme intérieur concentre la chaleur et favorise l'ébullition. Celle-ci est plus rapide que dans une cuve en inox chauffée classiquement. Toutefois, le risque d'incendie est plus élevé comme cela a été le cas en 1994 et en 1998 où une cuve détériorée a dû être reconstruite.

- 2point8
- Caledonian 80 (shillings) (*4,2 % alc. vol.*) : Scottish Heavy riche en malt et pauvre en houblon. Sa robe est rousse. Le nez est malté. En bouche, elle est ferme et douce avec des arômes malté et fruité (*framboise et fruits noir*). La finale est végétale. Le chiffre provient de la période où la bière était taxée selon sa teneur en alcool.
- Deuchars IPA (*3,8 % alc. vol.*) : IPA. Le nez est malté. En bouche, elle livre un intense arôme houblonné.
- Fluing Scotman

Cromarty (*Cromarty – Higlands : 2011*)

Elle produit des bières riches en houblons.

- AKA IPA (*6,7 % alc. vol.*) : IPA. La robe est ambrée.
- Anniversary Ale V (*12 % alc. vol.*) : Imperial Stout. La robe est noire.
- Artic Swell (*5,2 % alc. vol.*) : Lager ambrée. La robe est ambrée.
- Brewed Awakening (*4,7 % alc. vol.*) : Stout infusé au café. La robe est noire.
- Ghost Town (*5,8 % alc. vol.*) : Porter. La robe est noire.
- Happy Chappy (*4,1 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Columbus, Nelson Sauvin et Willamette*). La robe est dorée. En bouche, elle est douce et lisse avec des arômes fruité (*pamplemousse et baies*) et floral. La finale est sèche et herbeuse.
- Hit the Lip (*3,8 % alc. vol.*)
- Kowabunga (*4,6 % alc. vol.*) : American Pale Ale. La robe est ambrée.
- Man Overboard (*8,8 % alc. vol.*) : Double/Imperial IPA.
- Red Rocker (*5 % alc. vol.*) : Rye Amber Ale élaborée avec des houblons américains. Sa robe est rubis.
- Rogue Wave (*5,7 % alc. vol.*) : Extra Pale Ale. La robe est blonde.
- Whiteout (*3,8 % alc. vol.*) : IPA. La robe est blanche.

Fyne (*Glen Fyne - Argyll : 2001*)

Cette brasserie agricole (*7 000 hl*) a été fondée par Tuggy Noble, fermière native de la région ayant vécu à Londres où elle rencontre Jonny Delap, son mari et homme d'affaires anglais avec qui elle va avoir deux fils, Jamie et Michael qu'elle élève dans le Hampshire. A leurs retraites anticipées pour raison de santé, le couple décide de retourner dans la ferme familiale de Tuggy pour y convertir la laiterie en brasserie agricole et ainsi apporter un peu de prospérité à

cette région isolée d'Ecosse. Ils engagent un premier maître-brasseur et produisent leur première bière en 2001, "l'*Highlander*". D'autres bières arrivent très vite (*Maverick et Vital Spark*). Wil Wood est engagé comme nouveau Maître-brasseur et conçoit l'Avalanche.

ANECDOTE : Dans un premier temps, Tuggy s'occupe de la livraison à travers l'Angleterre avec sa fidèle Land Rover et sa remorque. Le couple décide de redémarrer l'élevage de vaches afin de pouvoir se débarrasser des drêches. Par la suite, Tuggy et son fils développent un élevage d'une centaine de cerfs rouges.

En 2009, suite au décès prématuré de Jonny suite à une mauvaise santé, Jamie (II) rentre en Ecosse et reprend la brasserie. En 2010, il organise un premier festival d'été où 150 personnes participent et où une bière Session à base de Citra est créée. Le festival connait un certain essor (*plus de 2 500 personnes en 2018 pouvant déguster des bières d'une soixantaine de brasseries anglaises et européennes*) et la brasserie est obligée de s'agrandir. Une bergerie est transformée en brasserie alors que l'ancien grenier à grains devient un bar en 2012.

En 2017, l'ancienne brasserie sert pour de petits brassins expérimentaux connus sous le nom d'*Origins Brewings*.

Elle produit principalement des combinaisons de bières anglaises classiques et de bières artisanales américains.

- Avalanche (4,5 % alc. vol.) : Blond Ale élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Challenger et Liberty*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme terreux. La finale est fruité (*citron*).
- Highlander (2001)
- Jarl (*3,8 % alc. vol.*) : Session Ale élaborée du houblon Citra. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité (*citron, pamplemousse et fruits tropicaux*) et floral.
- Maverick
- Vital Spark

Greenmantle (*Broughton – Scottish Borders*)

- Black Rowan : Bière contenant du sorbier des oiseaux. En bouche, elle est acidulée. Le nom provient d'une princesse nordique.
- Reeket Hill : Bière tourbée comme le malt à Whisky qui entre dans sa fabrication.

Harviestoun (*Alva – Clackmannanshire : 1983*)

Cette brasserie a été fondée dans un hangar par Ken Brooker, brasseur amateur. Elle a déménagé dans un bâtiment plus appropriée à la production.

Elle joue sur les arômes et les saveurs issus des ingrédients naturels

- Bitter & Twisted (*4,2 % alc. vol.*) : Bitter. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes malté et fruités (*pamplemousse et citron*)
- IPA (*5,8 % alc. vol.*) : IPA. La robe est blonde.
- Ola Dubh 12 ans (*8 % alc. vol.*) : Old ale mûrie durant 12 ans comme un sherry. La robe est noire.
- Ola Dubh 16 ans (*8 % alc. vol.*) : Old ale mûrie durant 16 ans comme un sherry. La robe est noire.
- Old Engine Oil (*6 % alc. vol.*) : Old Ale contenant des malts torréfiés et différents houblons (*Oats, Washington Galena, Worcester Fuggles et Kent Goldings*). Sa robe est noire. En bouche, elle est amère avec un arôme torréfié (*chocolat*). Cette bière date des années 1970.
- Schiehallion (*4,8 % alc. vol.*) : Premium Lager élaborée avec des houblons bavarois. Le nez est malté. En bouche, elle livre un arôme malté.

Heather (*Glascow*)

Cette brasserie innove en termes d'ingrédients accessoires.

- Alba : Bière à la pomme de pin, issue d'une vieille recette viking.
- Fraog : Bière à la bruyère déjà bien apprécié des Pictes, ancêtres celtes des Higlanders.
- Grozet : Bière parfumée à la groseille à maquereau.

Hebridean Brew (*Stornoway – îles Hébrides*)

Innis & Gunn Brewing Company (*Edimbourg – Edimbourg : 2003*)

Cette brasserie (*95 000 hl*) a commencé avec les recherches de Douglas Sharp pour l'élaboration d'un whisky vieilli en fût de chêne aromatisée à la bière.

Depuis, la brasserie s'est spécialisée dans le vieillissement en fût de chêne et sur copeaux de chêne et produit ainsi une dizaine de bières.

ANECDOTE : Douglas Sharp a créé le premier percolateur de bière, le Oakerator©.

- Innis & Gunn Bourbon Dark Ale (*7,4 % alc. vol.*) : Scotch Ale. La robe est noire.
- Innis & Gunn IPA (*5,6 % alc. vol.*) : IPA. La robe est blonde.
- Innis & Gunn Mika's Choice (*8 % alc. vol.*) : Imperial Stout. La robe est noire.
- Innis & Gunn Oak IPA (5,6 % alc. Vol.) : IPA vieilli pendant 41 jours dans un Oakerator© sur lit de copeaux de chêne américain torréfiés. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*fruits secs maturés dans l'alcool*). En bouche, elle est effervescente, un peu acide et amère avec des arômes fruité (*agrumes*) et herbacé. La finale est amère et boisée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Innis & Gunn Original (*6,8 % alc. vol.*) : Amber ale vieillie en fût de bourbon durant 77 jours et dans un Oakerator© sur lit de copeaux de fût de bourbon. Sa robe est dorée. Le nez est boisé avec une note de whisky. En bouche, elle est riche et onctueuse avec les arômes de céréales, de bois, de fumé et de noix. La finale est sucrée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Innis & Gunn Rum Finish (*6,8 % alc. vol.*) : Scotch ale.
- Innis & Gunn Rum The Original

Maclay (*Alloa*)

Cette brasserie évoque les héros nationaux cités ci-dessus. Elle brasse 5 types de bières.

- Maclay : Stout.

McEwan's (*Edimbourg – Edimbourg : 1856*)

Cette brasserie a été créée par William McEwan. Elle appartient actuellement au groupe Wells & Young.

- McEwans : Scotch ale.
- Younger : Scotch ale.

Orkney Dark (*Stromness - îles Orcades : 1988*)

Cette brasserie a été totalement modernisée en 1994 et élargie par la suite afin d'y augmenter la production mais aussi d'installer un centre touristique et une boutique.

ANECDOTE : La brasserie recycle ses eaux en les filtrant dans deux lochs voisins abritant poissons et gibier d'eau et est située à proximité du site de Skara Brae, un des sites archéologiques les plus anciens où a été découvert des vestiges brassicoles (*voir chapitre 2*).

- Dark Island (*4,6 % alc. vol.*) : Strong Bitter. Sa robe est rouge rubis. Le nez est fruité (*cassis*). En bouche, elle livre un arôme torréfié.
- Dragonhead : Stout. En bouche, elle livre un arôme enfumé.
- Island Reserve (*10 % alc. vol.*) : Ale forte élaborée avec 2 houblons anglais (*East Kent Goldings et First Gold*) et mûrie durant 3 mois dans un fût de whisky. Le nez est caramel, torréfié (*chocolat*), fruité (*fruits secs*) et épicé (*vanille*) avec des notes terreuses.
- Northern Light : Pale Ale. En bouche, elle est acide.
- Skullsplitter (*8,5 % alc. vol.*) : Barley Wine. Le nez est malté. En bouche, elle livre des arômes complexes fruité (*pomme et noix*) et épicé.

Scottish & Newcastle (*Edimbourg*)

Cette brasserie a été entre 1995 et 2008, la propriété de Kronenbourg et possédait la gamme Grimbergen et la brasserie Alken-Maes. Elle est reprise en 2008 par Heineken et Carlsberg. Heineken reprend la marque Alken-Maes tandis que Carlsberg reprend la gamme Grimbergen.

C'est le principal brasseur de scotch ales.

- Newcastle Brown Ale (*4,7 % alc. vol.*) : Brown Ale élaborée à partir d'un mélange d'une bière brune et d'une bière ambrée.
- Scottish Oatmeal Stout : Stout

Tempest (Brewing Company) (*Galashiels – Berwickshire : 2010*)

Cette brasserie a été fondée par deux amis qui ont quitté la Nouvelle Zélande pour s'installer en Ecosse dans une vieille ferme abandonnée et commencer à brasser.

Elle produit généralement des bières riches en houblons avec des ingrédients expérimentaux.

- Alligator Man (*9,2 % alc. vol.*) : Double/Imperial IPA.
- All The Leaves are Brown (*10,5 % alc. vol.*) : Brown Ale. La robe est brune.
- Attack of the Killer Crab (*9,2 % alc. vol.*) : Double/Imperial Stout. La robe est blonde.
- Bomber IPA (*6,8 % alc. vol.*) : IPA. La robe est blonde.
- Brave New World (*7 % alc. vol.*) : IPA. La robe est blonde.
- Centennial India Pale Lager (*5,4 % alc. vol.*) : IPA. La robe est blonde.
- Chipotle Porter : Porter infusée avec une préparation séchée et fumée de piment jalapeños qui tempère le caractère fougueux des fruits.
- Cranachan Wee Heavy (*6 % alc. vol.*) : Scotch Ale élaborée avec de l'avoine, du blé et de la purée de framboise. Sa robe est brune et sa mousse est beige. Le nez est torréfié et fruité (*framboise*). En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme boisé. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Drop kick Me Jesus (5,*2 % alc. vol.*) : Sour Ale. La robe est blonde.
- Elemental Dark Ale (*5,1 % alc. vol.*) : Porter. La robe est noire.
- Harvest IPA Edition 2017 (*6,7 % alc. vol.*) : IPA. La robe est blonde.
- In the Dark We live - Dark Fruits (*9 % alc. vol.*) : IPA. La robe est noire.
- Little White Cloud Gooseberry (*3,6 % alc. vol.*) : American Pale Ale. La robe est blonde.
- Loral IPL (*5,4 % alc. vol.*) : Lager. La robe est blonde.
- Long White Cloud (*5,6 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec des houblons néo-zélandais. En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits tropicaux*).
- Marmalade on Rye (*9 % alc. vol.*) : Double/Imperial IPA.
- Mexicake (*11 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec des gousses de vanille, de la cannelle du Sri-Lanka, du cacao de haute qualité, du piment Mulato et du chipotle (*piment jalapeno fumé*). La robe opaque est noire et la mousse est brune. Le nez est torréfié (*cacao et café*) et épicé (*vanille, cannelle et piment*). En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes torréfié (*cacao, chocolat et café*) et épicé (*cannelle, piment et vanille*).
- Mexicake Bourbon Barrel (*11,6 % alc. vol.*) : Imperial Stout. La robe est noire.
- Mexicake – Virgin Oak Barrel (*11,3 % alc. vol.*) : Imperial Stout. La robe est noire.
- Old Parochial BA (*11 % alc. vol.*) : Scotch Ale. La robe est noire.
- Red Eye Flight : Porter élaborée avec du sucre demarara (*sucre de canne brun clair avec de gros cristaux et à la saveur de caramel*), du cacao et du café.
- Rhubarb & Citrus Sour (*4,5 % alc. vol.*) : Sour Ale composée de rhubarbe et de citron.
- RyePA (*5,5 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec du riz, du seigle et 3 houblons (*Centennial, Columbus et Summit*). Le nez est fruité (*noisette*) et épicé. En bouche, elle livre les arômes caramel, fruité (*noisette et agrumes*), épicé et herbeux. La finale est céréalier (*pain brun*).
- Tempest Soma IPA (*6,8 % alc. vol.*) : IPA. La robe est blonde.
- Sour Peach (*4,2 % alc. vol.*) : Sour Ale composée de pêches. Sa robe est blonde.
- Tangerine Porter (*7 % alc. vol.*) : Porter. La robe est noire.
- The Old Fashioned – Bourbon (*9,2 % alc. vol.*) : American Strong Ale. La robe est blonde.
- Unforgiven Red Rye (*5,4 % alc. vol.*) : Bière fumée à la robe ambrée.

Tennent *: Voir Bass*

Tomintoul

Cette brasserie a développé une bière à l'effigie de Nessie, le monstre du Loch Ness.

- Tomintoul : Ale

Traquair House (*Innerleithem – Peebleshire : 1965*)

Cette brasserie est localisée dans un des plus vieux châteaux habités en Ecosse appartenant à la Comtesse Catherine Maxwell-Stuart.

Cette brasserie a été fondée par Bonnie Prince Charlie.

ANECDOTE : Le matériel de brassage date du 18ème siècle et avait été oublié dans une maison où un jour, Bonnie trouva refuge. Après rénovation, il constitua le démarrage de la brasserie.

Les ales sont fermentées 7 jours dans des foudres en chêne.

- Bear Ale : Bière aussi dense qu'un vieux porto.
- Jacobite Ale (*8 % alc. vol.*) : Barley Wine à scotch parfumée à la coriandre. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*chocolat*), épicé (*coriandre*) et alcoolisé (*porto*).
- Traquair Ale : Ale sombre.
- Traquair House Ale (*7,2 % alc. vol.*) : Scotch ale. La robe est foncée. Le nez est boisé (*chêne*). En bouche, elle livre des arômes malté, fruité, boisé (*chêne*) et de sherry.

Valhalla (*Unst : 1997*)

C'est la brasserie la plus au nord de la Grande-Bretagne.

Vault City (*Edimbourg : 2018*)

Le nom fait référence à un fait de l'histoire d'Edimbourg d'où sont originaires les deux fondateurs.

ANECDOTE : A la fin du 18ème siècle, Edimbourg décide de créer deux ponts pour faciliter la traversée de la vieille ville. En réalité, ces ponts étaient constitués d'arches de grande dimension où on pouvait se mettre à l'abri sous les voûtes (*vault en anglais*). C'est ainsi qu'une de ces voûtes est devenue la première route commerçante de la ville, abritant de nombreux commerçants mobiles, dont des brasseurs. Edimbourg était alors considéré comme la ville voûte (*Vault City*). Par la suite, ces voûtes ont été laissées à l'abandon et sont devenues des bidonvilles, en y enfermant des mythes paranormaux.

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux jeunes passionnés de bière, Steve et Johnny.

Elle mélange les types de fermentation pour produire des sour beers modernes qui allient aigreur et douceur. Elle utilise un malt cultivé à 20 km d'Edimbourg et des baies et fruits rouges locaux.

- Blackcurrant & Lemon Verbana : Modern Sour Beer élaborée avec de la verveine citronnée et des baies de cassis. En bouche, elle est juteuse et acide.
- Rhubarb marple Pecan : Modern Sour Beer élaborée avec de la rhubarbe, du combo érable et des noix de pécan. En bouche, elle est douce et acide. La finale est riche.
- Strawberry Skies (*8,5 % alc. vol. : 2018*) : Modern Sour beer élaborée avec des fraises écossaises, des fleurs d'hibiscus et de vanille de Madagascar. C'est une des premières bières créées par la brasserie.

Watney

Williams Bros (*Alloa - Clackmannanshire*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur.

Cette brasserie a été fondée par Bruce Williams.

A côté des styles modernes, elle propose une gamme de breuvage écossais de style traditionnel concoctés avec des ingrédients de l'Ancien Monde, trouvés localement.

- Alba
- Birds & Bees
- Caesar Augustus
- Ebulum
- Fraoch Heather Ale (*4,1 % alc. vol.*) : Bitter spéciale élaborée avec de la bruyère en fleurs au lieu d'houblon. En bouche, elle livre des arômes malté, floral, épicé (*menthe piquante*), résineuse et tourbé.

ANECDOTE : Cette recette vieille de 4 000 ans provient d'une femme venue dans la boutique de la brasserie de Glasgow à la fin des années 1980.

- Grozet.
- Kelpie Seaweed Ale (*4,4 % alc. vol.*) : Bitter spéciale élaborée avec de l'orge bio locale et du goémon (*varech : mélange indéterminé d'algues brunes, rouges ou vertes*) ajouté au mash. En bouche, elle est salée avec des arômes particuliers.
- Nollaig (*7 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec 3 houblons (*Bobek, Centennial et Southern Cross*) et du sapin. Le nez est résineux (*pin*). En bouche, elle livre des arômes résineux (*pin*), fruité (*agrumes*), floral et épicé. Le nom fait référence à l'arbre de Noël qui est le sapin.
- Profanity Stout (*7 % alc. vol.*) : American Stout élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Centennial, First Gold et Nelson Sauvin*). Sa robe opaque est noire. Le nez est torréfié et fruité (raisin et agrumes). En bouche, elle est

pleine, lisse et amère avec des arômes grillé, torréfié (*chocolat et café*) et alcoolique. La finale est sèche, amère, florale et résineuse.

ANECDOTE : La recette de cette bière a été élaborée par deux étudiants en brassage de l'université Heriot-Watt lors de leur travail de fin d'étude.

7.2.2.3 Irlande

L'Irlande (*115 l/hab./an*) est le 5ème plus grand consommateur de bière et principalement de stout qui peut être considéré comme la bière nationale et en particulier la Guinness, alors qu'elle est seulement 30ème au classement des producteurs.

Dans le passé, les moines brassaient leurs bières.

Une date clé est 1759, date où Arthur Guinness (*1725 – 1803*) invente le stout et développe un groupe international puissant et diversifié (*bière, spiritueux, champagne*) dont le symbole est la harpe, également symbole de l'Irlande.

A la fin du 19ème siècle, la mise en place d'une taxation sur la densité de la bière va favoriser le développement de bières plus légères et faciliter la pénétration sans cesse croissante des lagers et des ales continentales. Le nombre de brasseries diminue pour atteindre 8 en 1960 alors qu'il y en avait 2016 en 1832.

Ce pays a connu un développement assez tardif et lent des microbrasseries. En 1996, apparaît la première microbrasserie, O'Hara's*. Par la suite, un certain nombre de brasseries artisanales sont apparues avec des bières irlandaises classiques, à savoir un stout, une ale rousse et une lager blonde. Il faut attendre 2010, la diminution des taxes d'accises pour les brasseries de moins de 30 000 hl pour voir apparaître une soixantaine de microbrasseries. Un groupe de consommateurs appelé Beoir s'est créée pour aider à répandre les productions des petites brasseries indépendantes irlandaises face aux grandes brasseries industrielles.

REMARQUE : Les stouts font la loi chez les anciens alors que les jeunes préfèrent la douce lager.

Les principales bières irlandaises sont l'Irish Stout, les bières rousses et les lagers, bien que ces dernières prennent de plus en plus de place de la part des brasseries industrielles. Les bières rousses sont alors devenus du ressort des brasseries artisanales.

Toutefois, les microbrasseries se tournent également vers des bières d'un autre style, souvent d'influence nord-américaine.

L'irlandais aime déguster sa bière dans un pub en écoutant des ballades irlandaises. On compte un pub pour 50 habitants.

En Irlande, sept brasseries industrielles sont référencées et produisent au total plus de 9 millions d'hectolitres. A côté de cela, se développe également les microbrasseries.

8 Degrees (*Mitchelstown – Cork*)

Le nom provient de plusieurs hypothèses : 1) 8 degrés est la température idéale pour boire leurs bières, 2) après avoir travaillé 7 jours à la création du monde, Dieu consacra le huitième jour à la création de la bière, 3) L'inclinaison de 8° des buveurs lorsque ces derniers se détendent avec une pinte de bière.

Cette brasserie a été fondée par l'australien Cam et le néo-zélandais Scott

- Knockmealdown Porter (*8,2 % alc. vol.*) : Porter. Le nom provient de la chaîne de montagnes irlandaise. La robe est foncée et la mousse est beige. Le nez est torréfié (*chocolat, cacao et moka*), caramel, cuir et fruité (*baies*). La finale est florale et terreuse.

Beamish (*Cork*)

Cette brasserie a été rachetée au groupe Heineken en 2008 par le groupe AB Inbev. Sa production fut transférée à l'autre usine de Cork, la Murphy.

- Beamish (*4,3 °GL*) : Stout brassée à partir de malts clair et foncé, d'orge grillé, de froment malté, de sirop de froment et d'houblons allemand et Styrien. C'est la plus douce et le plus fruitée des stouts irlandaises.

Biddy Early (- *Clare*)

Brú Brewery (*Trim – Meath : 2013*)

Cette brasserie a été fondée par deux amis passionnés de bières, Daire Harlin et Patrick Hurley.

Le nom provient d'un des plus anciens sites archéologiques irlandais, Newgrange, où le mot Bru désigne un tumulus ancien de plus de 5 000 ans.

Chaque bière est inspirée par les personnalités locales mythiques ou légendaires.

- Brú Dubh (*4,2 % alc. vol.*) : Stout. La robe opaque est noire et sa mousse est beige foncé. Le nez est torréfié (*café et chocolat*). En bouche, elle est corsée, douce, veloutée et amère avec des arômes de vanille et de torréfaction. Elle se boit fraîche (*6°C*). Dubh signifie noir en gaélique.
- Brú Rua (*4,2 % alc. vol.*) : Red Ale. Sa robe est plutôt ambrée. Le nez est caramel et fruité (*fruits jaunes et mandarine*). En bouche, elle est vive et souple avec les arômes du nez. La finale est longue, amère et fruitée (*fruits rouges*). Elle se boit fraîche (*6°C*). Rua signifie rouge en gaélique.

Carlow Brewering Co ou **O'Hara's Brewery** (*Carlow – Carlow : 1996*)

Cette brasserie artisanale (*27 000 hl*) a été fondée par les frères O'Hara dont Seamus, biologiste et pionnier du développement des bières artisanales irlandaises, dans la vallée du Barrow où poussent le malt et les houblons.

Les brasseurs sont Andrew Lowry, Alan Stokes et Ciaran Kelly.

Elle utilise des malts locaux et produit la gamme *O'Hara's*.

- Leann Follain (*6 % alc. vol.*) : Irish Stout. Sa robe est noire et sa mousse est café noisette. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est veloutée, fluide, douce et soyeuse avec des arômes touraillé (pain toasté) et torréfié (*chocolat noir*) et une note terreuse. La finale est longue et chocolat. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- O'Hara's Irish Pale Ale (*5,2 % alc. vol.*) : Irish Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Cascade*). C'est une autre interprétation de l'IPA. En bouche, elle est moelleuse et amère avec des arômes grillé, fruité (*pamplemousse*) et terreux. La finale est fruitée (*agrumes*).
- O'Hara's Irish Red (*4,3 % alc. vol. : 1998*) : Red Ale. Sa robe est acajou et sa mousse est chamois. Le nez est touraillé (*rôti et caramel*) avec une note toastée. En bouche, elle est pétillante, vive, ronde et amère avec un arôme touraillé (*rôti, toffee et caramel*). La finale est longue, amère et caramel. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).

ANECDOTE : Cette bière portait initialement le nom de Moling's Irish Red d'après le nom du saint du lieu où se tient la brasserie.

- O'Hara's Irish Stout (*4,3 % alc. vol.*) : Irish Stout. Sa robe est noire. Le nez doux est torréfié (*chocolat et cacao*). En bouche, elle est mince, fluide, douce et moyennement amère avec un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est sèche, amère et chocolatée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Dungarvan Brewing Company (*Dungarvan – Munster : 2010*)

Cette brasserie a choisi comme emblème, le phare de Mine Head situé sur un promontoire de 68 m de haut. Chaque bière de la gamme *Dungarvan* doit son nom à un point de repère de cette côte de la mer Celtique.

ANECDOTE : Mine Head est un promontoire situé dans la commune de An Sean Phobal-Old Parish qui serait selon la légende, la plus ancienne paroisse d'Irlande.

Elle utilise une eau de rivière riche naturellement calcaire. Les bières ne sont pas pasteurisées, ni filtrées et ne se conservent pas plus de 12 mois.

- Black Rock Stout (*4,3 % alc. vol.*) : Irish Dry Stout élaboré avec du houblon *Northern Brewer*. La robe est brun foncé. Le nez est torréfié (*chocolat*), herbacé et épicé (*vanille et anis*). En bouche, elle est douce et crémeuse avec des arômes torréfié (*chocolat*), fruité (*abricot*) et épicé (*vanille*) avec une note fumée. La finale est longue, peu amère et fruitée (*mûre*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Black Rock est le nom d'un rocher noir à l'entrée du port de Dungarvan qu'il faut éviter.
- Copper Coast Red Ale (*4,3 % alc. vol.*) : Red Ale. Sa robe est cuivrée. Le nez est fruité et caramel. En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes sucré (*cassonade*) et fruité. La finale est amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Le nom évoque la côte cuivrée qui longe la mer entre Dungarvan et Tramore et où ont été exploitées des mines cuivre, d'argent et de plomb dans le passé et qui est devenu un géoparc par le patrimoine de l'Unesco (*2004*).
- Helvick Gold (*4,9 % alc. vol.*) : Irish Blond Ale. La robe trouble est blonde. Le nez est fruité (*fruits exotiques et agrumes*) et herbacé (*herbe fraîche*). En bouche, elle est amère. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom fait référence à un promontoire qui abrite un havre de paix du 19ème siècle, juste à côté du village de An Rinn, une des rares communes où le gaélique demeure la langue principale.
- Mine Head (*5,5 % alc. vol.*) American Pale Ale avec du houblon *Cascade*. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est fluide avec des arômes fruités (*orange et citron*) et caramel. La finale est amère. Elle se boit fraîche (6°C).
- Kjetil Jikiun : Bière collaborative avec la brasserie Nogne Ø* (*Norvège*).

Eight Degrees Brewing (*Mittchelstown – Cork : 2011*)

Cette brasserie a été fondée par l'australien Cameron Wallace et le néo-zélandais Scott Baigent tombés amoureux de l'Irlande et de deux irlandaises.

Le chiffre 8 provient du fait que la ville de Mittchelstown se situe sur le 8° de longitude et du fait que les bières de la brasserie doivent se boire à 8°C, selon les brasseurs.

Elle produit un style "hémisphère Sud" et propose chaque mois, une version limitée. Les bières sont non filtrées et non pasteurisées et doivent se boire dans l'année (*pas de conservateur ajouté*).

- Eight Degrees Knockmealdown (*5 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec des flocons d'orge. La robe est noire et la mousse est café au lait. Le nez est torréfié (*café*) avec des notes herbeuses et mentholées. En bouche, elle est veloutée (*flocons d'orge*) avec les arômes du nez et des notes d'agrumes et d'herbes vertes. La finale est amère, chocolat, cacao et fruits rouges. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Eight Degrees Sunburnt (*5 % alc. vol.*) : Red Ale élaborée avec des houblons australiens et néo-zélandais. Sa robe flamboyante est rousse intense et sa mousse est ivoire. Le nez sucré est céréalier. En bouche, elle est crémeuse avec un arôme caramel. La finale est longue, amère, résineuse et fruitée (*agrumes, citron vert et combawa*). Elle se boit fraîche (*8°C*).

Franciscan Wells (Corks)

- Edition IPA

Galway Bay Brewery

- Solemn Black Double Black IPA : Black IPA.

Guinness (*Dublin : 1759*)

Ce groupe industrielle a été fondée par Arthur Guinness qui a commencé à brasser dans le pub de sa belle-mère. Il n'est pas riche et commence à démarrer sa propre installation avec l'héritage reçu de son parrain. Il la dirige durant plus de 5 ans avant de déménager à Dublin où ses parents ont déjà des activités lucratives.

En 1759, âgé de 34 ans, il s'installe à la brasserie de Saint James's Gate à Dublin qui dispose de meilleurs disponibilités pour l'exportation de ses bières.

ANECDOTE : En 1759, Arthur signe un bail de location pour 9 000 ans à 45 livres sterling par an pour la brasserie alors désaffectée plus à des fins comptables et pas tellement par confiance en la brasserie. Il met dix ans à la renouveler et à améliorer la recette de la Porter. C'est à cette période qu'il appose sa signature sur l'étiquette.

A l'époque, c'est surtout le whiskey, le gin et le poteen (*alcool illégal à base de pomme de terre*) qui prédominent en Irlande. En 1769, il exporte sa bière en Angleterre et commence à produire sa stout quelques mois après. En 1799, il cesse de brasser les autres bières et se consacre uniquement à la porter et ses différentes variantes qui connaissent un certain succès depuis quelques années en Angleterre. Elle devient au début du 20ème siècle, la plus grande brasserie du monde.

Son fils, Arthur Guinness II reprend la brasserie à la mort de son père en 1803. Il fait retranscrire la recette de la Guinness Original ou Extra Stout en 1821 alors qu'elle est brassée depuis longtemps.

En 1859, la Guinness apparaît en pression dans les pubs. C'est la première bière au monde à être tirer avec un mélange d'azote et de gaz carbonique suite au travail de Michael Ash.

ANECDOTE : En 1876, la brasserie choisit la harpe celtique (*harpe du 14ème siècle appelée également harpe O'Neill ou harpe Brian Boru*) comme symbole de sa marque. Cet objet deviendra par la suite, le symbole de l'Irlande en 1922 mais selon l'orientation inversée (*la harpe de Guinness a sa colonne droite du côté gauche tandis que le symbole irlandais a sa colonne droite du côté droit*). Un autre symbole de la marque est le toucan qui figurait dans les premières publicités de la marque et qui jouait sur le terme "*two can of Guinness, of course* !". Toutefois, le slogan le plus célèbre "*Guinness is good for you*" est lié au fait que cette bière est assez peu calorifique (*196 kcal/pinte, soit moins qu'un jus d'orange*) et qu'elle est bonne pour le cœur.

En 1997, la société fusionne pour 24 milliards de livres avec le groupe agroalimentaire Grand Metropolitan Plc pour former le groupe Diageo, numéro un de la production et de la commercialisation de vins, alcools et spiritueux et autres bières (*Carlsberg*). Par la suite, ce groupe a décidé de fermer le site de Saint James's Gate tout en maintenant la production en Irlande.

En 2014, le groupe recommence à brasser des bières autres que la porter/stout, à savoir une ale dorée et une lager, via le projet Brewer's Project.

Le groupe produit 19 versions différentes de Guinness (*Guinness Original, Irish Draught Guinness, Export Draught Guinness, Bottled Guinness, Foreign Extra Stout, …*) vendue à raison de 85 millions d'hectolitres.

En 1988, la société a développé une cannette équipée d'une petite boule en plastique ("*floating widget*") contenant de l'azote qui est un gaz fin permettant ainsi à son ouverture d'avoir la mousse crémeuse caractéristique.

ANECDOTE : Le livre Guinness des records provient d'une discussion de chasse sur la vitesse comparée de deux oiseaux. En 1955, le directeur de la brasserie, Hugh Beaver décida de publier un ouvrage qui apporterait les réponses à tous les paris comparatifs qui peuvent alimenter les discussions dans les pubs, accompagnées d'une pinte de Guinness. Depuis, chaque année, une édition recense avec succès tous les records établis dans le monde, des plus classiques (*sportifs ou industriels*) aux plus loufoques.

- Foreign Extra Stout (*7,5 % alc. vol.*), anciennement West Indies : Special Stout. Le nez est torréfié (*brûlé, café et réglisse*). C'est une version brassée pour les pays asiatiques, africains et les Caraïbes.
- Guinness Original (*4,2 % alc. vol.*) : Stout à base de malt, d'orge non maltée, touraillé et d'un mélange d'houblons anglais et américains. Sa robe est noire. En bouche, elle est peu pétillante, pleine et peu amère avec des arômes torréfiés (café). La finale est douce. Elle est servie avec peu de mousse en Irlande.

ANECDOTES : Chaque jour, 10 millions de pintes sont bues dans le monde. Pour boire correctement une Guinness, il faut remplir le verre de 70 à 80 %, laisser reposer puis verser le reste et le tout durant une période de 119,5 secondes.

Juste après le service d'une Guinness, des bulles d'air ont tendance à chuter vers le bas du verre au lieu de remonter vers la surface. Ce phénomène très court est expliqué par la présence d'un certain mouvement de convection au sein du verre de forme particulière (*forme légèrement plus évasée vers le sommet*). En effet, dans un premier temps, les bulles d'azote ont tendance à remonter dans la partie centrale du verre alors que le liquide descend compenser leur place par les parois du verre. Or, ce liquide entraîne avec lui des bulles d'air qui descendent également durant un délai très court de temps.

- Lager Harp (*1960*) : Lager blonde créée par Guinness pour contrer commercialement le succès croissant que rencontrent auprès des jeunes irlandais, les lagers. Elle est fabriquée à Dudalk.
- Marard : Stout. Elle est fabriquée à Dudalk.

Hooker (*Galway – Connacht : 2006*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Aidan Murphy et Ronan Brennan qui ont débuté en produisant une seule bière atypique des bières irlandaises traditionnelles et des goûts, à savoir une ale blonde riche en houblons amers.

- Galway Hooker Irish Pale Ale (*4,4 % alc. vol. : 2006*) : Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Saaz*). Le nez est malté (*biscuit*) et fruité (*pamplemousse*). En bouche, elle est acide et amère avec des arômes malté et fruité. Elle se boit fraîche (*7°C*). Le terme Hooker désigne le nom des bateaux de pêche locaux mais aussi catin.

Kilkenny (*Kilkenny : 1710*)

Cette brasserie a été fondée par John Smithwick sur le site d'une ancienne abbaye du 13ème siècle.

- Kilkenny (*4,3 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est rousse. En bouche, elle est un peu acide avec une note caramel.

Kinnegar (*Rathmullan – Donegal : 2013*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Rick LeVert dans la campagne.

- Apple Sour : Sour ale fruitée élaborée avec des pommes.
- Limerburner (*4,7 % alc. vol.*) : La robe voilée est dorée. Le nez est levuré avec des notes de pain frais et de citron. En bouche, elle est acide avec les arômes du nez et des notes céréalières et miellée. La finale est amère et fruitée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Rusbucket (*5,1 % alc. vol.*) : Rye Ale (*seigle*). Sa robe étincelante est ambré-orangé et sa mousse est ivoire. Le nez est fruité, résineux et céréalier. En bouche, elle est fraîche, pétillante avec les arômes du nez et des notes épicée et toastée. La finale est moyennement amère et citronnée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Murphy (*Cork*)

Cette brasserie appartient au groupe AB Inbev et brasse également depuis 2008 son ancienne concurrente Caffrey et la Beamish*.

- Murphy's Extra Stout (*4,3 % alc. vol.*) : Stout rousse brassée à partir de malt clair et d'orge cuite. C'est la troisième grande stout irlandaise.
- Caffrey : Stout brassée à partir de malt clair et foncé, d'orge grillée, de froment malté, de sirop de froment et de houblons d'origine allemande et de Styrie. Elle est la plus douce et la plus fruitée des stouts irlandaises. Initialement produite depuis 1992 par la Scottisch and Newcastle Breweries Ltd, sa fabrication a été transférée en 2008 chez Murphy suite au rachat par Heineken.
- Smithwick & son ou Kilkenny en France et certains pays d'exportation (*4,3 % ABV*) : Bière rousse brassée à partir d'orge irlandais qui lui donne une saveur spécifique. Sa couleur ambrée est due au malt coloré obtenu par

séchage naturel et torréfaction. Elle est brassée depuis 1710 dans la cité médiévale de Kilkenny dont elle a pris le nom.

O Hara's (*1996*) *: Voir Carlow*

Pearse Lyons (*Dundalk - Louk*)

Elle porte le nom de son fondateur.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Dr Pearse Lyons dans les bâtiments de l'ancienne brasserie MacArdle Moore (*acquise par Guinness et fermées par Diageo il y plusieurs années*)

- Kentucky IPA (*5,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du blé malté et un houblon américain. La robe translucide est dorée (*18 EBC*). Le nez est fruitée avec une note boisée. En bouche, elle est ronde et amère avec un arôme houblonné et fruité (*citron*). La finale est amère et houblonnée.

PorterHouse (*Dublin*)

Cette brasserie possède plusieurs cafés dont un à Dublin, Londres et à New-York

- An Brain Blásta (7 % alc. vol.) : Brown Ale forte élaborée avec 3 houblons (*East Kent Golding, Galena et Nugget*). Sa robe est ambre-rouge. Le nez est terreux, fruité (*baie*) et floral. En bouche, elle est lisse et amère avec des arômes fruité (*baie, fruits secs et amande*). Son nom signifie "*goutte savoureuse*" en gaélique.
- Oyster Stout (*4,6 % alc. vol.*) : Oyster Stout élaborée avec 3 houblons (*East Kent Goldings, Galena et Nugget*) et des huitres fraiches dont la chaire est plongé durant 15 minutes en fin d'ébullition. La robe est noire. En bouche, elle est soyeuse et légèrement salée avec des arômes grillé, torréfiés (*café et chocolat*), houblonné et une note épicée.

Rí-Rá Brewing Company

- Irish Lager : Lager.

Third Barrel Brewery

- DIPA double dry hopped : Double IPA.

Trouble Breweing Compagny (*Kill – Kildare : 2010*)

Cette brasserie a été fondée par trois amis.

Les brasseurs actuel sont Stephen Clinch et Paul O'Connor.

Elle produit des bières avec humour. Elles ne sont pas pasteurisées

- Trouble Brewing Dark Arts (*4,4 % alc. vol.*) : Porter élaboré avec 3 houblons (*Cascade, Challenger et Northdown*). Sa robe est brun foncé. Le nez doux et sucré est torréfié (*chocolat au lait*). En bouche, elle est veloutée et riche avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*). La finale est terreuse. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Whiplash

- The Sup Porter (*5 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe est noire. Le nez est grillé et torréfié (*café et chocolat*). En bouche, elle est légèrement acidulée et peu amère avec des arômes grillé et torréfié (*café et chocolat*).

White Hag Irish (The) (*Sligo : 2013*)

D'après la mythologie irlandaise, The White Hag est une sorcière, une créature caméléon et la Mère Nature elle-même, une force spirituelle, l'esprit de l'Irlande qui a façonné le paysage. Le nom de chaque bière rend hommage aux personnages et aux légendes irlandaises

Son objectif est de brasser des bières traditionnelles locales et des bières modernes provenant des 2 continents en utilisant les ingrédients locaux (*eau, tourbe et bruyère*) renommé dans cette région. Certaines séries limitées sont vieillies en fût de vin français ou de whiskey.

- Black Boar (*10,2 % alc. vol.*) : Imperial Oatmeal Stout. Sa robe opaque est noire et sa mousse est couleur café. Le nez complexe est torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits rouges*). En bouche, elle est épaisse et liquoreuse avec des arômes de torréfaction (*réglisse et café*) et de fruits secs. La finale est longue, sèche, amère et chocolat. Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Bran & Sceolan (*7,2 % alc. vol.*) : Irish IPA élaborée avec 5 houblons. Sa robe est orange clair et sa mousse blanche est fine et dentelée. Le nez est fruité (*abricot, mangue et pamplemousse*), floral, céréalier et miellé. En bouche, elle est effervescente et amère avec des arômes fruité et résineux et une note caramel. La finale est sèche, amère et fruitée (*pamplemousse*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Dry Hopped Lemon Sour Berry Hibiscus & Ginger

- Red IPA : American Red Ale.
- Salted Caramel Stout : Pastry Stout. Sa robe opaque est noire. Le nez est caramel et chocolat au lait. En bouche, elle est onctueuse avec des arômes de caramel, de café grillé et de fruits (*séchés, noix de coco et cerise*). Elle est une collaboration avec la brasserie OBrother.
- White Sow (*5,2 % alc. vol.*) : Irish Stout avec de l'avoine et du lactose. La robe est brun foncé, presque noire et la mousse est noisette. Le nez est grillé et torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est douce (*avoine et lactose*) avec un arôme torréfié (*chocolat*) et des notes de vanille et caramel. La finale est veloutée et un peu sucrée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

7.2.2.4 Pays de Galles

Brains (*Cardiff : 1882*)

Le nom correspond au nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie industrielle indépendante la plus grande du pays a été fondée par Samuel Arthur Brains.

En 2000, la brasserie abandonna l'ancien site de production, l'Old Brewery, pour s'installer à Cardiff.

- Bitter (*3,7 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté et houblonné.
- Pint : C'est la bière phare de la brasserie.
- SA (*4,2 % alc. vol. : 1958*) : Bitter élaborée avec 3 houblons (*Challenger, Fuggle et Golding*). Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes malté et fruité. La finale est sèche.

ANECDOTE : Bien que les deux lettres correspondent aux initiales du prénom du fondateur de la brasserie, Samuel Arthur, les supporters du club de rugby de Cardiff lui donnent une autre signification "*Skull Attack*", soit "*Attaque du crâne*", non pas pour le degré de cette bière mais plutôt suite à l'importante quantité qu'ils peuvent absorber lors d'un match. De même, une publicité représente un panneau routier où les deux lettres ont été retirées du mot avec le slogan : Il n'y aurait pas de Wales sans SA.

- SA Gold (*4,2 % alc. vol. : 2006*) : Best Bitter élaborée à partir de SA avec une dose plus importante de houblons. En bouche, elle est douce avec des arômes malté, fruité et épicé.

Bryncelyn Brewery (*Swansea : 1999*)

Ce brewpub a été fondé dans la cave sous son pub Wern Fawr par Will Hopton, grand amateur du musicien Buddy Holly. Il a engagé le brasseur Robert Scott pour créer une série de bières dédiées au chanteur et à ses titres. La brasserie a connu un tel succès qu'elle a du déménagé.

- Buddy Marvellous (*4 % alc. vol. : 1999*) : Sa robe est rubis. Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est pleine et peu amère avec des arômes torréfié et fruité. La finale est sèche. Elle se boit tempérée (*11-12°C*). Le nom est un hommage au chanteur préféré du brasseur.

Felinfoel (*Llanelli - Carmarthenshire : 1878*)

Cette brasserie familiale a été fondée dans une cité ouvrière pour combler la soif des ouvriers. Elle a connu une importante modernisation dans les années 1970.

ANECDOTE : Cette brasserie est la première brasserie britannique à avoir commercialiser de la bière en cannette en 1935.

- Double Dragon (*4,2 % alc. vol.*) : Bitter. En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes maltés.
- Cambrian Bitter (*3,9 % alc. vol.*) : Bitter. En bouche, elle est ronde avec des arômes maltés et houblonnés.

Tiny Rebel Brewery (*Newport – South Wales*)

Le nom signifie le rebelle minuscule en français et fait référence à une alternative aux nombreux déchets des brasseries qui sont tout petits vis-à-vis de l'immensité. Leur logo est un ourson rebelle avec sa capuche relevée.

Cette brasserie artisanale (*10 000 hl*) a été fondée par 2 amis amateurs de bières, de graffitis et de défense de l'environnement : Gazz et Brad. Après deux ans de production, ils ont déménagé dans une nouvelle installation.

Elle produit une trentaine de bières commercialisés en cannettes ou fût ainsi que quelques bières collaboratives.

- Billabong : Pale ale élaborée avec des houblons australiens.
- Cali Pale
- Chocoholic : Bière infusée avec du chocolat belge.
- Clwb Tropicana (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe brumeuse est blonde. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*). En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes fruités (*pêche et fruits tropicaux*). Elle se boit fraîche (*6°C*).

- Cwtch (*4,6 % alc. vol.*) : Red Ale élaborée avec 3 houblons américains. La robe est cuivrée. Le nez est caramel et fruité (*citron*). En bouche, elle est amère (*50 IBU*) avec un arôme caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le mot signifie en gallois, une sensation chaleureuse dans un endroit rassurant.
- Dirty Stop Out (*5 % alc. vol.*) : Oatmeal Stout élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Columbus et Styrian Goldings*). Le nez est céréalier (*avoine*) et fumé. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*moka*) et floral.
- Fubar : Golden Ale. Sa robe est blonde. Le nez est malté et végétal. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*). C'est une de leurs bières les plus connues.
- Full Nelson (4,8 % alc. vol.) : Pale Ale élaborée avec des houblons néo-zélandais.
- Key Lime (*4,8 % alc. vol.*) : Blonde fruitée élaborée avec du citron. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité (*citron*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*3-6°C*) dans une chope.
- Pump up the Jam (*5 % alc. vol.*) : IPA. Le nez est céréalier et fruité. En bouche, elle est peu amère (*22 IBU*).
- Shake Down (*4,5 % alc. vol.*) : IPA fruitée élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Citra*) et du jus de mangue. Le nez est fruité (*mangue*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*37 IBU*) avec un arôme fruité (*mangue*).
- Spinning Plates (*6,3 % alc. vol. : 2019*) : Milkshake IPA brassée avec du blé, de la purée de fruits et du lactose. Sa robe est jaune doré. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*). En bouche, elle est moyenne, ronde et peu amère avec un arôme fruité intense. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est une bière collaborative avec la brasserie anglaise *Magic Rock**.
- Urban IPA : IPA.

7.3 Benelux (*Hollande et Luxembourg*)

7.3.1 Hollande

Au 15ème siècle, dans la région de Maastricht qui brassait déjà depuis le début du Moyen Âge, la "*Banpanhuisrecht*" exige qu'il ne puisse y avoir qu'une seule brasserie ("*pan house*") par commune dont le brasseur nommé par les échevins, est le seul habilité à vendre sa production dans la commune. Seules, les femmes malades et allaitantes peuvent importer de la bière ainsi qu'en cas d'impossibilité de livraison de la part du brasseur. Ce texte de droit permet de lutter contre l'importation des bières provenant des villages voisins et des nombreuses brasseries de Maastricht.

Au début des années 1980, le pays comptaient une vingtaine de brasseries dont une dizaine de brasseries industrielles regroupées dans l'Union des Brasseurs Néerlandais (*ou ex - Het Centraal Brouwerij Kantoor*) qui brassent actuellement environ 85 % de la production nationale. A l'époque, ils brassent principalement des pils et blondes.

C'est aussi à ce moment que les bières foncées attirent l'attention de l'association PINT (*association d'amateur inspirée de la Campaign for Real Ale britannique*). Ce mouvement provoque la naissance d'une nouvelle génération de microbrasseries et crée à Amsterdam, un festival annuel consacrée au bok, le Bokbierfestival.

Une partie des petites brasseries artisanales se regroupent par la suite dans un collectif "*Klein Brouwerij Collectief*" (KBC) qui regroupe plus de 200 membres et gère la production et la vente de la bière selon leurs propres prescriptions tout en permettant l'échange d'informations, comme le faisaient autrefois les corporations.

En 2010, il en existe plus de 500 implantations, principalement dans les grandes villes. Ces brasseries sont principalement influencées par le style belge, américains et exotiques. Une bonne partie de ces brasseries produisent dans d'autres brasseries, notamment belges (*Anders et De Proefbrouwerij, par exemple*) afin de pouvoir obtenir une certaine constance dans la production.

Synonyme du géant Heineken (*et sa filiale Amstel*), un des plus grands groupes brassicoles à l'échelles mondiale, la Hollande se caractérise également par quelques bières industrielles qui produisent principalement des pils et un très grand nombre de brasseries aux production et goûts très variés.

Elle produit annuellement 26 millions d'hectolitres.

Les principales variétés locales sont la Dort (*version hollandaise du bock*), l'Oude Bruin et la Quadruple.

3 Horne (De)

- Atana

AB InBec Nederland

Alfa Brouwerij

Brasserie industrielle

Alfa

Micro-brasserie

Amstel (*filiale du groupe Heineken*)

- Amstel
- Amstel Bock (*1872*) : Herstbock (*voir bock en Allemagne*). Ce serait le plus ancien herfstbock encore produit en Hollande.

Arcense

Micro-brasserie

- Arcense Stout

Bavaria N.V *: voir Swinkels family Brewers*

Bird Brewery (*Jopen*)

Le nom provient de la seconde passion d'un des fondateurs, à savoir l'étude des oiseaux (*bird en néerlandais*).

Cette brasserie artisanale a été fondée par Ralph van Bemmel également passionné d'ornithologie et Rik van den Berg, tous expérimentés dans le monde de la bière.

Elle produit des bières où les ingrédients se distinguent et qui restent accessibles au public. Le nom de chaque bière fait référence au nom d'un oiseau accompagné d'un adjectif.

- Datisandere Koekoek (*5,6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec 3 houblons aromatiques. Sa robe est blonde. Le nez est fruité et épicé (*levure*). Le nom signifie "Autre *Coucou*".
- Datsmaaktnaar Meerkoet (*6,8 % alc.vol.*) : Scotch Ale élaborée avec 7 malts différents. La robe est foncé. En bouche, elle livre des arômes complexes (*caramel, chocolat, fruits noirs, etc.*). Le nom signifie "*Foulque pleine de goût*".
- Fuut Fieuw (*4,6 % alc. vol.*) : Session IPA. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*agrumes et fruits tropicaux*) avec une note caramel. En bouche, elle est moyennement amère.
- Lekkerinde Kauw (*7 % alc. vol.*) : Herfstbock. Sa robe est brun foncé (*80 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est touraillé (*caramel, réglisse et grillé*). En bouche, elle est moyennement pétillante, douce, sèche et moyennement amère (*32 IBU*) avec un arôme torréfié (*café*). La finale est longue, amère et café.
- Nognietmaar Huismus (*6,4 % alc. vol.*): American Brown Ale. Sa robe est brune. En bouche, elle est pleine et moyennement amère avec des arômes fruité (*noix*), caramel et torréfié (*café*). Le nom signifie "*Moineau pas encore des maisons*"
- Rumoerige Roodborst (*5,8 % alc. vol.*) : American Amber Ale élaborée avec des houblons américains. La robe est rouge rubis. Le nez est fruité. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruités (*pamplemousse et fruits tropicaux*) et caramel. Le nom signifie "rouge-gorge bruyant" en raison de sa couleur.
- Vink Heerlijk (*6,2 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du seigle malté. La robe est blonde. En bouche, elle est pleine, moyennement amère avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*). Le nom signifie "*Bouvreuil délicieux*".

Brand (Koninklijke) (*Wijlre (Gulpen-Wittem) – Limbourg du Sud : 1340-1767/1871*)

Cette brasserie fait partie du groupe brassicole Heineken.

ANECDOTE : Selon le groupe Heineken, cette brasserie serait la plus ancienne d'Hollande avec une activité recensée à partir de 1340. Cependant, des recherches poussées ont montré avec certitude, la date de 1767. Cela serait donc la deuxième plus ancienne brasserie d'Hollande derrière la Dommelsche Bierbrouwerij*. Cependant, des archives montrent la présence d'une brasserie en 1485 à Wijlre.

En 1871, La brasserie est vendue à Frédérik Edmond Brand (I), constructeur et mécanicien à Hedel qui lui donne le nom de Brasserie De Kroon. Cependant, le nom de Brand lui est associé depuis. Il est secondé par son épouse et son beau-frère, Hubert Pluijmaekers.

En 1895, les 2 fils de Frédérik Edmond, Henri et Mathieu Brand (II) reprennent la direction. Ils investissent massivement dans la brasserie en s'équipant notamment d'un moteur à vapeur de 6 ch. Cela leur permet de remuer

les cuves lors de l'ébullition mais surtout de faire passer la production de 750 hl à 6 000 hl/an (*1903*). De plus, en 1902, ils sont les premiers hollandais à produire de la pilsner ; ce qui a accentué leur augmentation de production.

En 1935, les enfants August, Jan et Frits Brand (III) reprennent les commandes et rénovent entièrement la brasserie (*1937*). La production annuelle atteint le million d'hectolitres. En 1961, elle devient fournisseur de la Maison Royale et acquiert le titre de Royal en 1971. La brasserie De Kroon devient alors la brasserie Koninklijke Brand. Entre 1981 et 1991, la pils est vendue aux USA dans une bouteille blanche.

En 1989, la brasserie est rachetée par le groupe brassicole Heineken, perdant de ce fait le titre de fournisseur de la Maison Royale en 1992. Elle devient la Marque BierBierbrouwerij. Cependant, la brasserie continue la production de sa pils, moyennant une modification de la recette quelques années plus tard et la pasteurisation de la bière. La pils perd ainsi en goût. En 2006, l'ancien silo de malt en béton caractéristique de la brasserie est démoli.

Le brasseur est Nils Reichhardt.

- Brand Blond (*8,5 % alc. vol. : 2013*) : Triple Blonde.
- Brand Cuvée : Pilsner spécial.
- Brand Drie Ringen Bokbier : Bock.
- Brand Drie Horne Bokbier : Bock.
- Brand Dubbelbock (*7,5 % alc. vol. : 1987*) : Dubbelbock d'automne élaborée avec du houblon *Hallertau* et à double fermentation haute. Sa robe est brun foncé (*65 EBC*). Le nez est légèrement touraillé. En bouche, elle est pétillante, douce et moyennement amère (*27 IBU*) avec un léger arôme caramel. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle est brassée sur le site de Wijlre. Sa recette est similaire à la Lentebock.
- Brand Gose (*4,8 % alc. vol. : 2019*) : Gose.
- Brand Imperator (*6,5 % alc. vol. : 1949*) : Bock pur malt. Sa robe est ambrée.
- Brand IPA (*7 % alc. vol. : 2015*) : IPA.
- Brand IPA 0.0 (*0 % alc. vol. : 2019*) : IPA sans alcool.
- Brand Lentebock (*6,5 % alc. vol. : 1994*) : Bock du printemps à fermentation haute. Sa robe est brun doré.
- Brand Lindeboom Bockbier : Bock.
- Brand Old Brown (*3,5 % alc. vol.*) : Oud Bruin. En bouche, elle livre un arôme caramel.
- Brand Pilsner (*5 % alc. vol. : 1902*) : Pils élaborée avec du houblon Saaz. Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*). La recette a changé et la bière a été pasteurisée à partir de 1995.
- Brand Porter (*6 % alc. vol. : 2016*) : Porter. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Brand Premier Winter (*8,8 % alc. vol. : 2019*) : Bock d'hiver. En bouche, elle livre des arômes de réglisse. Elle n'est produite que pour la chaîne de magasin Albert Heijn et les Brand Tasting Rooms.
- Brand Session IPA (*3,5 % alc. vol. : 2018*) : Session IPA.
- Brand UP (*5,5 % alc. vol. : 1952*) : Urtyp Pilsener.
- Brand Weizen (*5,1 % alc. vol. – 2010*) : Weizenbier élaborée avec du lactosérum selon une recette bavaroise.
- Brand Weizen 0.0 (*0 % alc. vol.*) : Weizenbier sans alcool. C'est la première bière sans alcool de la brasserie.
- Brand Winterbock (7,5 % alc. vol. : 1984) : Bock d'hiver à fermentation haute. Sa robe est rubis.

Breugem (*Zandijk*)

- Herfst Bock (*7,2 % alc. vol.*): Herfst Bock élaborée avec un houblon allemand et à fermentation basse. Sa robe est brun rouge (*62 EBC*). Le nez est caramélisé et épicé. En bouche, elle est pétillante, dense et peu amère (*25 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat*) et caramel. La finale est longue et sèche. Elle se boit fraîche (*9°C*).

Bronckhorster Brewing Company (*Rha – Achterhoek : 2010*)

Cette brasserie initialement appelée Brouwerij Rodenburg a été fondée par Steve et Yvonne Gammage.

Elle produit des bières traditionnelles qui tirent leur inspiration des endroits et des gens de l'Achterhoek

- Bronckhorster Bock : Bock.
- Bronckhorster Ijsselbock (*7 % alc. vol.*) : Bock d'automne sans sucre ajouté et à fermentation basse et non filtrée. Sa robe est brun rouge et sa mousse blanc cassé est fine. Le nez est sucré et touraillé. En bouche, elle est moyennement pétillante et douce avec des arômes touraillés (*biscuit, grillé et caramel*). La finale est moyennement amère (*26 IBU*). Elle se boit fraîche (8°C). Le nom provient de la rivière Ijssel qui est située à proximité de la brasserie. C'est une des bières phare de la brasserie.

ANECDOTE : Cette bière a été initialement brassée en fermentation haute avant de passer à la fermentation basse en 2011.

- Bronckhorster Royal Rha

Bruut Bier

Budelse (*Budel – Brabant Nord : 1870*)

Le nom provient du village où se situe la brasserie, Budel.

Cette brasserie familiale indépendante a été fondée initialement sous le nom de "De Hoop" par Gerardus Aerts, apprenti brasseur à la brasserie De Kroon* (*Oss*) pour concurrencer la brasserie du maire de Bundel, Johannes Alexander Rutten.

ANECDOTE : L'ancre figurant sur le logo de chaque étiquette fait référence au nom d'origine "De Hoop".

Gerardus a reçu l'appui de la famille influente Maas, après avoir épousé en 1870, Anna Maria Maas. En 1879, le chemin de fer arrive à Bundel et la ville connaît un essor important, via notamment le développement d'une usine de zinc. Gerardus en profite pour exploiter un hôtel-café-restaurant, le Brouwerhuis. Une troisième brasserie, la brasserie AJ Winkel qui devient plus tard Nelissen, ouvre en 1899. Cela reste néanmoins de petites brasseries occupant chacune moins de 10 personnes.

Le début du 20ème siècle caractérisée par le développement coûteux de la pils et la Première Guerre mondiale voit disparaître les deux autres brasseries en 1917. Dès 1921, elle investit dans la mécanisation et la production de boissons gazeuses non alcoolisées.

Par la suite, la brasserie est restée de petite taille (*une dizaine de personnes*).

Les propriétaires actuels sont Harry, Gérard et Carine (IV). Gérard est le brasseur.

Elle produit des bières à fermentation basse, haute et mixte sous la gamme Budels ainsi que quelques autres bières.

- Batavier (*5 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute.
- Autumn Bock (*6,5 % alc. vol.*) : Bock d'automne (*fermentation basse*).
- Blond (*4,7 % alc. vol.*) : Blonde.
- Capucins (*6,5 % alc. vol.*) : Bière d'abbaye double. En bouche, elle est ronde et légèrement amère avec des arômes torréfié, fumé et fruité (*datte*). Elle est produite en l'honneur des Capucins qui ont séjourné un bref moment à Bundel (*1882 – 1891*).
- Golden Ale (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon en partie à cru.
- Golden Blonde : (*6 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec 2 houblons (*Hallertau et Saaz*)
- Heavy Dobber (*8,5 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute élaborée avec du houblon bio.
- Herfstbock (*6,5 % alc. vol.*) : Bock d'automne. Sa robe est brun rouge et sa mousse est beige. Le nez est caramel et épicé. En bouche, elle est moyennement pétillante, ronde et moyennement amère avec des arômes de caramel et épicé. La finale est longue et finement amère.
- Hopped 0.0 % (*0 % alc. vol.*) : Bière bio sans alcool élaborée avec une bonne dose d'houblons et quelques épices.
- IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec plusieurs houblons dont le *Willamette* en partie à cru.
- Kolos (*7,5 % alc. vol.*) : Bière à fermentation haute élaborée avec de la coriandre.
- Lager Beer (*5 % alc. vol.*) : Pils. En bouche, elle livre des arômes fruité et résineux. Elle est plus proche d'une helles que d'une pils.
- Lentebock (*6,5 % alc. vol.*) : Bock de printemps.
- Malt (*0 % alc. vol.*) : Bière sans alcool à fermentation séparée.
- Malty Dark (*0 % alc. vol.*) : Brune sans alcool.
- Miel (*4,5 % alc. vol.*) : Bière bio élaborée avec du miel.
- Oud Bruin (*3,5 % alc. vol.*) : Oud Bruin. Sa robe est foncée.
- Pilsener (*5 % alc. vol.*) : Pils.
- Pilsener Bio (*5 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec des ingrédients bios.
- Pilsener unfiltred (*5 % alc. vol.*) : Pils non filtrée.
- Radler (*2,2 à 0 % alc. vol.*) : Radler bio.
- Weizen (*5 % alc. vol.*) : Weizenbier.

- White Gose (*4,5 % alc. vol.*) : Gose bio élaborée avec du blé et de la coriandre. Sa robe est blanche. En bouche, elle est moyennement acide avec des arômes fruité (*citron*) et épicé (*coriandre*).
- Witte Parel (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du froment, de la coriandre et des écorces d'orange.

De Grieze

- Tripel Eucos : Triple.
- Tripel Honnie : Triple.

De Koningshoeven/ La Trappe

Cette brasserie produit des bières Trappistes* dont une Quadruple.

De Leckere (*Utrecht : 1997*)

Cette brasserie à portée nationale a été fondée par des amis passionnés de bière et d'agriculture biologique dans la zone industrielle de Lage Weide à partir de matériaux de recyclage.

Après quelques années et vu le succès, ils décident de déménager dans une brasserie moderne située dans la zone industrielle d'Oudenrijn (*De Meern*). Ce déménagement engendre la quasi-faillite de la brasserie qui est rachetée plusieurs fois avant d'être finalement rachetée en 2007 par le groupe Oldenwald Organic Food Group. Ce groupe rapatrie la brasserie à Utrecht en 2018 dans un bâtiment tout à fait moderne permettant de doubler la production. Elle appartient depuis 2016 à l'Union des Brasseurs Néerlandais.

L'électricité est totalement fournie par les 900 panneaux photovoltaïques montés sur le toit et où le jus de betterave résiduel remplace le glycol pour le système de refroidissement.

Elle produit des bières avec des produits biologiques et travaille beaucoup avec le malt *Munich* et l'houblon *Mandarin Bavarian* (*arômes de mandarine et citron*).

ANECDOTE : Le nom de certaines de leurs bières s'inspire principalement de lieux médiévales (*tour, abbaye et brasseries*).

- Blauwe Bijl (*10 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec du houblon *Mandarin Bavarian*. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde et peu amère (*15 IBU*) avec des arômes touraillé et fruité (*citron et mandarine*). La finale est amère. Le nom fait référence à une ancienne brasserie médiévale d'Utrecht qui a existé jusqu'en 1850 à proximité du Stadskasteel Oudaen.
- Donkere Gaard (*8 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec 8 malts et du houblon *Mandarin Bavarian*. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes torréfiés et fruités (*citron et mandarine*). Le nom fait référence au verger que l'évêque d'Utrecht avait dans la ville et qui était surnommé ainsi en raison de l'ombrage important du aux nombreux bâtiments situés autour de celui-ci.
- Gulden Craen (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Mandarin Bavarian*. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier (*pain frais*). En bouche, elle est lisse et peu amère (*15 IBU*) avec des arômes malté et fruités (*citron et mandarine*). Le nom provient du nom de la brasserie médiévale située sur l'Oudegracht.
- IPA 0.5 (*0,5 % alc. vol.*) : IPA sans alcool élaborée avec différents houblons. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est douce et peu amère (*15 IBU*) avec des arômes malté et fruités (*fruits tropicaux*). La finale est peu amère.
- O.² Weizen (*0,2 % alc. vol.*) : Blanche sans alcool élaborée avec du froment, du houblon *Mandarin Bavarian* et du lactosérum. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est douce et peu amère (*15 IBU*) avec des arômes malté et fruités (*citron et mandarine*). La finale est douce.
- Paulus (*7,5 % alc. vol. : 2007*) : Triple d'abbaye élaborée avec plusieurs céréales et du houblon *Mandarin Bavarian*. Sa robe est or. Le nez est céréalier et fruité. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec des arômes malté et fruités (*citron et mandarine*). La finale est peu amère et douce. Le nom provient de l'abbaye médiévale de Paulusse (*Utrecht*) où a été retrouvée la recette de cette bière.
- Pilsener (*5 % alc. vol.*): Pils élaborée avec du houblon *Mandarin Bavarian*. Sa robe est or. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec des arômes malté et fruités (*citron et mandarine*).
- Razende Swaen (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du houblon *Mandarin Bavarian*. Sa robe est dorée. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec des arômes malté et fruités (*citron et mandarine*). Le nom s'est inspiré de deux anciennes brasseries médiévales d'Utrecht : De Swaen et "Le Lion Furieux" (*De Razende Leeuw*).
- Rode Toren (*6,5 % alc. vol.*) : Herfstbock bio élaborée avec du houblon *Mandarin Bavarian*. Sa robe semi limpide est cuivrée (*38 EBC*) et sa mousse blanc cassé est fine et crémeuse. Le nez est touraillé (*grillé*). En bouche, elle est peu pétillante, pleine, ronde et légèrement amère (*15 IBU*) avec un arôme grillé et une note de pâte d'amande. La finale est légèrement amère. Elle se boit fraîche (*7°C*). Le nom fait référence à la tour située à la porte Tolsteeg de la ville qui servait de prison aux commerçants ne payant pas leurs taxes.

- Springhaver (*6,5 % alc. vol.*) : Lentebock élaborée avec de l'avoine maltée et du houblon *Mandarin Bavarian*. Sa robe est or. En bouche, elle est fraîche et peu amère (*15 IBU*) avec des arômes malté et fruités (*citron et mandarine*). Le nom est une combinaison de la Springweg et de l'Haverstraat présentes à Utrecht.
- WIPA (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche IPA élaborée avec du froment et du houblon *Mandarin Bavarian*. Sa robe est jaune paille. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*) En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec des arômes malté, fruités (*citron, mandarine et fruits tropicaux*) et épicé.
- Witte Vrouwen (*5 % alc. vol.*) : Demi blanche élaborée avec du lactosérum et du houblon *Mandarin Bavarian*. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est onctueuse, douce et peu amère (*15 IBU*) avec des arômes malté et fruités (*citron et mandarine*).

ANECDOTE : Le nom provient de la couleur de l'habit des religieuses occupant le monastère médiéval d'Utrecht et fait référence à un nom de quartier de la ville.

De Leeuw

Cette microbrasserie a vendu des parts à la brasserie industrielle Bavaria* afin de pouvoir grandir et d'augmenter son réseau de distribution en échange de bières particulières.

De Molen (*Bodegraven – Hollande Méridionale : 2003*)

Le nom provient du fait que la brasserie a été fondée dans un ancien moulin à vent (*1697*) agrandi par la suite pour répondre à la demande. Le logo reprend également un dessin du moulin.

Cette microbrasserie a été fondée par Olivier Menno. Elle a connu un bel essor. En 2011, un nouveau site est ouvert pour augmenter la production mais la qualité en pâtit. En 2016, elle est partiellement rachetée (*35 % des parts*) par le groupe brassicole hollandais Bavaria devenu en Swinkels Family Brewers*. En 2018, ce groupe rachète le reste des parts et le rôle d'Olivier est réduit. La brasserie poursuit néanmoins son activité.

Sa spécialité est de produire de petites quantités de bières particulières qui en fait une des brasseries artisanales à la pointe de l'innovation. Elle produit la gamme *&* dont le nom des bières est une association de deux mots.

Elle organise en septembre, le *Borefts Beer Festival* qui rassemble les meilleures brasseries artisanales du monde.

- Amarillo (*9,2 % alc. vol.*) : Imperial IPA élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Saaz et Sladek*). Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*abricot, pêche et mandarine*). En bouche, elle est lisse, douce et amère avec des arômes fruité et terreux.
- Blond (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec une bonne dose d'houblons. En bouche, elle livre des arômes fruité (*orange*), résineux (*pin*) et herbacé (*gazon*). Ces goûts houblonnés se distinguent d'une bière blonde classique.
- Bommen & Granatan : Barley Wine.
- Engel : Elle est élaborée pour le marché anglais.
- Hel & Verdoemenis (*10 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaboré avec 2 houblons (*Columbus et Saaz*). Sa robe opaque est noire et sa mousse est brun beige. Le nez intense est torréfié (*café*) et fruité (*prune*). En bouche, elle est épaisse, douce et moyennement amère avec un intense arôme torréfié (*café et chocolat noir*). Elle se boit tempérée (*12°C*). Le nom signifie "Enfer et damnation".
- Ijsbock Blond : Eisbock. Sa robe est blonde (*contrairement aux autres eisbock*).
- Rasputin (*10,4 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe est brun foncé et son col est couleur havane. Le nez est torréfié (*café, chocolat noir et mélasse*), fruité (*fruits noirs et rouges*) et unami (*sauce soja*). En bouche, elle est mi-corsé avec des arômes torréfié, de réglisse, fumé, caramel et fruité (*pruneau*). La finale est légèrement acide.
- Seaweed & Wheat (*7,5 % alc. vol.*) : Hoppy Weizen élaborée avec du blé malté, une bonne dose d'houblons, des algues et du citron. La robe translucide est orange paille (*12 EBC*). Le nez est malté et alcoolisé. En bouche, elle est moyenne, moyennement amère avec des arômes malté, marin et fruité (citron). La finale est longue, peu amère et salée.
- Stout (*7 % alc. vol.*) : Stout. En bouche, elle livre un arôme torréfié.
- Tsarina Esra : Imperial Porter.
- Vur & Vlam : IPA.
- Weer & Wind : Barley Wine.
- Yuzu & Kuzu (*12 % alc. vol.*) : Triple IPA élaborée avec des flocons d'avoine et une infusion de Yuzu. Sa robe semi limpide est dorée (*18 EBC*). Le nez intense est fruité (*orange sèche*) et épicé. En bouche, elle est dense, peu

pétillante et amère avec un arôme épice. La finale est amère, épicée et alcoolisée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

De Natte Gijt

De Prael (*Amsterdam*)

Le nom provient du mot De Parel qui signifie la Perle en hollandais.

ANECDOTE : Le nom initial de la brasserie, De Parel, a dû être modifié suite à une plainte de la brasserie Budels qui estimait qu'il enfreignait les droits de leur marque de bière Parel. La brasserie a tout simplement changé l'ordre des lettres dans le nom.

Cette microbrasserie est la plus petite brasserie d'Amsterdam

ANECDOTE : Elle a été créée grâce à des subventions gouvernementales afin de pouvoir employer des patients psychiatriques en voie de guérison.

- Heintje (*5,4 % alc. vol.*) : Blanche non épicée. Le nez est fruité. En bouche, elle livre des arômes fruités (*agrumes*). La finale inattendue est houblonnée.
- Mary (*9,6 % alc. vol.*) : Barley Wine. En bouche, elle livre des arômes fruité, caramel et épicé (*poivre*).

De Ridder (*Maastricht*)

Cette brasserie industrielle

- Wiekse Witte : Blanche.

Dommelsch (*1757*)

Cette brasserie serait la plus ancienne brasserie d'Hollande.

- Dominator : Bock.

Duits & Lauret

Dutch Bargain (*Groede – Zélande*)

- DB Coastal IPA (*5,8 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec de l'avoine. La robe transparente est or (*10 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme fruité (fruits exotiques). La finale est ronde, moyennement amère et fruitée.

Eeuwige Jeugd (De) (*Amsterdam : 2016*)

Cette brasserie a été fondée par Thomas Oostdijk et Jules Oostendorp.

- Belhamel (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes fruités (*pêche et mangue*).
- Bokkelul (*7 % alc. vol.*) : Bokbier. Sa robe est cuivrée (*38 EBC*). Le nez est caramel et herbacé. En bouche, elle est moyennement pétillante ronde et peu amère (*16 IBU*) avec des arômes caramel et herbacé.
- Bullebak (*7,7 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du froment. Sa robe est or. Le nez est céréalier et fruité. En bouche, elle est ronde et peu amère (*12 IBU*) avec des arômes maltés et fruités (*fruits tropicaux*).
- Gladjanus (*5,2 % alc. vol.*) : White IPA. Sa robe légèrement trouble est or. En bouche, elle est peu sucrée, légèrement acidulée et moyennement amère (*32 IBU*) avec des arômes fruités (*raisin et lychee*). Elle se boit fraîche (*5°C*).
- Lellebel (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. En bouche, elle est douce et peu amère (*15 IBU*) avec des arômes fruités (*citron et fruit de la Passion*).
- NitWit (*6 % alc. vol.*) : Blanche. La robe est jaune paille. En bouche, elle est ronde et peu amère (*12 IBU*) avec un arôme fruité (*citron*).

Emelisse (*Kamperland (île de Beverland Nord) – Zélande*)

- Lentebock (*7,5 % alc. vol.*) : Lentebock élaborée avec 2 houblons (*Motueka et Saaz*). Sa robe est ambrée. Le nez est fruité. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruités (*abricot, pêche, fruits tropicaux et citron*), herbacé, miellé et caramel.

Frontaal Brewing (*Breda : 2016*)

- Bulldog (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du blé malté, de l'avoine et du houblon à cru. La robe translucide est or (8 EBC). Le nez est fruité et végétal. En bouche, elle est moyenne et moyennement amère avec des arômes épicé et végétal.

- Simcoe's 7th Birthday (*5,5 % alc. vol. : 2023*) : Single Hop NEIPA élaborée avec de l'avoine, de l'épeautre malté, du houblon *Simcoe* et de la maltodextrine. La robe translucide est orange paille (*10 EBC*). Le nez intense est houblonné (*pipi de chat caractéristique du Simcoe*), fruité (*fruits exotiques et pamplemousse*) et herbacé. En bouche, elle est moyenne et amère avec un arôme fruité (*orange et fruits exotiques*). La finale est finement amère et fruitée. Elle a été produite à l'occasion des 7 ans de la brasserie, comme son nom l'indique.

Grolsch (Koninklijke)

Cette brasserie industrielle produit des bouteilles avec des bouchons en faïence.

Grutte Pier (*2014*)

Cette brasserie a été fondée dans un café spécialisé en bières, De Markies, par Frans Filius et Renze Bil qui le fréquentaient et en appréciaient son ambiance et ses bières spéciales. Elle est actuellement située dans une ferme au milieu de la nature. Le café est toujours le café de la brasserie.

Elle crée des bières uniques comme des bières sauvages (*fermentation sauvage*), des bières spéciales et des bières saisonnières avec des ingrédients locaux dans sa petite installation et les fait produire dans d'autres brasseries. Leurs bières sauvages sont mûries durant 3 mois à 2 ans dans des fûts de bois

- Brettûne : Bière millésimée se terminant par un numéro.
- Grutte Pier Blond (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 3 malts. Le nez est céréalier, résineux et fruité. En bouche, elle est finement pétillante et douce avec un arôme malté fruité. La finale est amère, épicée et fruitée (*orange*). Elle se boit fraîche (*5°C*).
- Grutte Pier Dubbel
- Hout Gerookt Dubbel Bock (*8 % alc. vol.*) : Dubbelbock élaborée avec du malt d'orge fumé au feu de bois et du houblon *Perle* et refermentée en bouteille. La robe est brun rouge (*58 EBC*). Le nez est caramel et fumé. En bouche, elle est pétillante, ronde et peu amère (*22 IBU*) avec un arôme fumé. La finale est fumée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Kracht in de Nacht : Bière de garde millésimée.

Gulpener Bierbrouwerij (*Gulpen : 1825*)

Cette brasserie industrielle (*110 000 hl*).

- Gerardus Blond : Blonde forte.
- Gerardus Dubbel : Double.
- Gulpener Dort (*6,5 % alc. vol. : 1953*) : Dort élaborée avec du maïs, du caramel, des houblons *Hallertau* et de la levure à fermentation basse et mûrie durant 10 semaines. En bouche, elle est douce avec un arôme malté. Elle se boit fraîche (*7°C*).

ANECDOTE : Cette brasserie a décidé en 1953, soit 128 ans après sa création, de brasser des bières spéciales. Le brasseur de l'époque, Joep De Kroon s'est inspiré de la Meibier, bière spécialement fabriquée pour le mois de mai pour faire la Dort. La recette a changé par la suite pour répondre aux obligations légales de l'Union européenne et aux modifications techniques et technologiques liées au brassage.

- Gulpener Pilsner : Pils.
- Gulpener Ur-Pilsner : Pils.

Gulpener (*Roermond*)

Micro-brasserie

- Mestreechs Aajt : Rousse de garde fermentée à l'aide de levures sauvages.

Heineken International (*Amsterdam : 1863*)

Ce groupe industriel a été fondé par Gerard Adriaan Heineken (I) après l'achat de la brasserie "*De Hooiberg*" ("*la meule de foin*") ou "the Haystack" fondée en 1592 à Amsterdam et en déclin. En 1869, il décide d'abandonner la fermentation haute au profit de la fermentation basse avec la nouvelle technique de réfrigération. Il produit alors une pils légère à portée de tous, la Haystack. En 1873, la brasserie devient la Heineken's Bierbrouwerij Maatschappij NV (*Compagnie de brasserie Heineken SA*). Le succès de la pils est telle qu'en 1874, une seconde brasserie est construite à Rotterdam (*elle sera fermée en 1968*) et que la Haystack devient l'Heineken. En 1886, l'ancienne brasserie d'Amsterdam est abandonnée au profit d'une nouvelle brasserie située dans le quartier "De Pijp", qui est également abandonnée en 1988 et devient le musée Heineken Expérience. En 1888, H. Elion, élève français de Pasteur, réalise

une culture de levure pour Heineken (*levure A*) qui permet de garantir la qualité et de mieux la conserver. Commence alors son internationalisation.

ANECDOTE : Entre 1875 et 1889, l'Heineken remporte 3 prix prestigieux à des concours internationales (*Paris, Amsterdam et Exposition Universelle de 1889*). Ces prix figurent toujours sur les étiquettes des bouteilles d'Heineken.

A la mort de Gérard (*1893*), son épouse, Marie Tindal, reprend les affaires jusqu'en 1914. A cette époque, la brasserie produit annuellement 300 000 hl de bière, soit 30 % de plus qu'en 1900. La brasserie est en pleine expansion.

En 1914, leur fils, Henry Pierre Heineken (II) reprend la direction et souhaite continuer l'expansion, malgré la Première Guerre mondiale. Il agrandit les unités de production, construit de nouvelles lignes d'embouteillage, acquiert différentes brasseries dont la brasserie Léopold** (*Bruxelles : 1927*) et conquiert de nouveaux pays (*Singapour, Congo, Java, Egypte et USA*). En 1932, il ouvre une brasserie pilote à Rotterdam en vue de tester de nouvelles bières.

ANECDOTE : Il est le premier brasseur à avoir livrer ses bières en bouteille dans les cafés et autres débits de boissons dans les années 1930, à avoir livrer de la bière étrangère aux USA, juste après la fin de la Prohibition en 1933 et avoir développer une capsule dévissable dans les années 1970 ainsi qu'une bouteille sérigraphiée en 1998.

La seconde moitié du 20ème siècle se caractérise par le développement du marketing et de la publicité. Henry-Pierre envoie son fils Alfred-Henry (III) aux USA, se familiariser à ces techniques. Un logo est créé et d'importantes campagnes de publicité sont lancées dans les années 1950 et 1960 (*premier spot publicitaire à la télévision en 1968*).

ANECDOTE : C'est à son retour que naît le logo vert ★ Heineken avec l'étoile rouge et les 3 e orientés vers le haut et donnant un aspect souriant. Ce logo persistera dans sa forme initiale jusqu'en 2011. Le contexte initialement en rouge et assimilé au danger devient vert en 1954 car cette couleur symbolise la sécurité. Leur slogan est "*When you make a great beer, you don't have to make a great fuss*"(*Quand vous faites une grande bière, pas besoin de faire grand bruit*).

En 1968, Heineken et sa rivale Amstel fusionnent pour devenir un plus grand groupe brassicole et ainsi faciliter son expansion, notamment en Europe où elle n'a que 2 % de parts de marché en 1971. Elle décide de s'attaquer d'abord au marché français (*brasserie de l'Espérance à Schiltigheim - Alsace*), italien (*Draher*), irlandais (*Murphy's : 1983*), espagnol (*El Aguila : 1984*) et anglais (*Royal brend Brewery : 1989*). Cette expansion l'oblige à construire une brasserie de 1,5 millions d'hl/an aux Pays-Bas en 1975. En 1989, Arthur quitte les affaires. La même année, elle rachète la brasserie Brand Royal*.

ANECDOTE : En 1983, son petit-fils, Freddy a fait l'objet d'un kidnapping médiatique.

Par la suite, le groupe s'attaque à la Chine, l'Europe de l'Est (*après le mur de Berlin*) et la Russie en poursuivant l'acquisition de très nombreuses brasseries européennes et internationales et en imposant son produit-phare tout en développant certaines de ses bières annexées locales. En Belgique, c'est le groupe Alken-Maes (*Maes, Cristal, Grimbergen, Affligem et Mort Subite*).

C'est le 2ème groupe brassicole mondial, devant Carlsberg avec une production de plus de 250 marques différentes de bières (*Maes, Grimbergen, Mort Subite, Amstel, Pelforth, Fischer, Desperados, etc.*) et de cidres (*Stassen, …*). Sa bière type, l'Heineken, est représentée dans plus de 170 pays. A côté de sa bière phare, elle produit la gamme *Lager Exploration* (*série de Heineken produites de manière particulière*) et quelques autres bières.

ANECDOTE : Elle utilise la même levure depuis plus de 135 ans, la levure A qui serait originaire d'une levure-mère sauvage et rare, la *Saccharomyces Eubayanus* découverte quant à elle en 2010 en Patagonie argentine.

- Heineken : Pils blonde légère et fine de goût. Elle se présente dans une bouteille verte.
- H41 (*2016*) : Lager élaborée avec la levure mère de sa levure classique (*levure A*) découverte en 2010. En bouche, elle livre des arômes plus fruité (*banane*) et épicé. Son nom renvoie à la latitude à laquelle la levure a été découverte.
- Heineken Tawebok : Bock.
- Heineken's Van Vollenhoven Stout : Stout. Sa robe est noire. En bouche, elle livre des arômes complexes et fruité.

Hertog

- Grand Prestige

InBier (*Sittard – Limbourg : 2016*)

Jopen BV (*Haarlem : 1992*)

Le nom correspond aux barils de 112 litres utilisés dans le passé pour transporter la bière à Haarlem.

Cette brasserie a été créée par le Stichting Haalems Biergenootschap dans l'objectif de recréer les bières traditionnelles d'Haarlem, ancien important centre brassicole. A l'époque, deux recettes ont été retrouvées dans les archives de la ville et ont servi de base aux 2 premières bières : la Koyt (*gruit*) dont la recette remonte à 1407 et la Hoppen dont la recette remonte à 1501. Les bières sont alors brassées à la brasserie Halve Maan (*Hulst*).

En 1996, la société Jopen BV acquiert la brasserie et délocalise la production d'abord à la brasserie La Trappe (*Berkel-Enschot : 1996 - 2001*), ensuite en Belgique aux brasseries Van Steenberge (*2001 – 2010*) et Proefbrouwerij* (*Lochristi*) avant de s'installer dans une ancienne église désacralisée (*Jacobskerk*) et d'y créer également un bar. La brasserie a connu un bel essor.

- Adriaan (5 % alc. vol.) : Wheat beer.
- Bokbier (*7 % alc. vol.*) : Bokbier élaborée avec de l'avoine et du froment. Sa robe est brun foncé. Le nez est touraillé (*chocolat*). En bouche, elle est peu pétillante, ronde et moyennement amère (*30 EBU*) avec un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est courte et peu amère.
- Extra Stout (*5,5 % alc. vol.*) : Extra Stout.
- Gerstebier (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Hoppenbier (*6,8 % alc. vol.*) : Bière ancestrale élaborée selon une recette de 1501avec du froment, de l'avoine, du houblon, de la coriandre, du gingembre et du clou de girofle. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre un arôme épicé.
- Jacobus RPA (*5,3 % alc. vol.*) : Rye Pale Ale.
- Johannieter (*9 % alc. vol.*) : Double Bock.
- Koyt (*8,5 % alc. vol.*) : Gruyt sans houblon et élaboré avec 3 céréales et des herbes. Sa robe est rouge brun. Le nez est épicé (*menthol*). En bouche, elle est douce avec des arôme caramel, fruité et épicé. La finale est épicée. C'est une bière historique dont la recette initiale remonte à 1407.
- Lentebier (*7 % alc. vol.*) : Bière du printemps.
- Malle Babbe (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du clou de girofle.

ANECDOTE : Cette bière faite référence à Barbara Claes dite Malle Babbe (*ou Barbara la Folle*) en raison de son handicap mental (*crétinisme*) qui séjournait au 17ème siècle dans un asile. Elle a été peinte par le peintre Frank Hals en train de boire une chope, un hibou sur son épaule, et chantée à deux reprises dans les années 1970.

- Mooie Nel IPA : IPA.
- Ongelovige Thomas (*10 % alc. vol.*) : Quadruple. Sa robe est brune et son col est beige. Le nez est céréalier, caramel, torréfié et (*chocolat*). En bouche, elle est franche avec des arômes torréfié (*toffee*), caramel et fruité (*cassis*). La finale est moyennement amère et fruitée (*agrumes*).
- Trinitas Tripel (9 % alc. vol.) : Triple.

Kees ! (*Middelburg – Île de Walcheren*)

Cette brasserie s'est spécialisée dans les stouts et porters mais produit également d'autres bières.

- Caramel Fudge Stout : Imperial Stout.
- Chocolat Porter : Imperial Stout.
- East India Porter : Porter.
- Fresh & Spiky (*6,2 % alc. vol.*) : American IPA. Sa robe translucide est or (*10 EBC*). Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruité (*orange*) et épicé. La finale est longue, sèche, amère et épicée.
- Nehalennia (9,1 % alc. vol.) : Double IPA élaborée avec du blé. Sa robe pétillante et transparente est dorée (17 EBC). En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec un arôme épicé. La finale est amère (*55 IBU*) et épicée. C'est une bière collaborative avec la brasserie Walhalla*.

ANECDOTE : Le nom fait référence au Dieu du même nom, protecteur des commerçants et marins en Zélande.

- Vanilla Crème Brulée : Imperial Stout.

Klein Duimpje (*Hillegom – Hollande Méridionale*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Erik Bouman.

- Hillegoms Tarwe Bier (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la coriandre et des écorces d'orange. En bouche, elle est peu sucrée et acide avec un arôme épicé.

- Porter (*5,5 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfiés (*expresso, chocolat et réglisse*).

Koningshaven (*voir chapitre Trappistes*)

ANECDOTE : Cette brasserie a créé la quadruple.

- La Trappe Quadrupel : Quadruple.

Koninklijke Grolsch *: Voir Grolsch*

Lindeboom Bierbrouwerij

Brasserie industrielle

- Gouverneur Triple : Triple.

Maallust

Moersleutel (Beer Engineers) (*Alkmaar*)

- Crank The Juice (*5,5 % alc. vol. : 2023*) : IPA élaborée avec du blé et de l'avoine. Sa mousse translucide est jaune paille (*8 EBC*). Le nez léger est houblonné. En bouche, elle est légère et peu amère avec un arôme fruité (*orange, citron et mangue*). La finale est finement amère et fraîche. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Morebeer

Noord-Hollandse Bierbrouwerij

Noordt (*Rotterdam : 2015*)

Cette brasserie a été conçue en 2010 par Peter Rouwen et Marsha Weitering qui ont mis 5 ans pour trouver un emplacement. En 2015, la première bière (*India Pale Lager*) sort de la brasserie située dans l'ancien bâtiment caserne de pompier du site Roteb, le long de la rivière Rotte. C'est la plus grande brasserie de Rotterdam.

- N Blondt
- N Bok (*7 % alc. vol.*) : Bock. Sa robe est brun rouge et sa mousse est beige clair. Le nez est caramel et café. En bouche, elle est peu pétillante, huileuse et moyennement amère avec des arômes caramel et café. La finale est longue et moyennement amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- N Double Pale Ale : Pale Ale.
- N Herrie (*4 % alc. vol.*) : Lager.
- N Lager (*6 % alc. vol.*) : Lager.
- N Madagascar Dark Chocolate Porter (*7 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec du chocolat de Madagascar.
- Noord Single Sorachi Ace Caviar Stout : Stout élaborée avec du houblon *Sorachi* et du jus de caviar.
- Noordtkaap (8,5 % alc. vol.) : Lager.
- Noordtsingle (*4,5 % alc. vol.*) : American Wheat Lager élaborée avec du blé malté et du houblon *Citra* uniquement. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est peu amère (*22 IBU*) avec des arômes fruité (*citron*) et floral. Elle se boit très fraîche (*4°C*).
- N Weizen

Oedipus Brouwerij (*Amsterdam : 2009*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par 4 amis, Alex, Paul, Sander et Rick qui ont travaillé dans des bars à bières de renom dont le BeerTemple (*USA*). Un cinquième associé, Tristan, les a rejoint en 2016.

Ils ont commencé dans les cuisines avant de trouver un local en 2015 dans la zone nord de la ville.

- Echangistes (*4 % alc. vol. : 2015*) : Gose fruitée élaborée avec du houblon *Citra* et des zestes de citron vert, citron et orange. En bouche, elle est acide et peu amère (*5 IBU*) avec des arômes fruités (*citron et orange*) et une note salée.
- Gaia (*7 % alc. vol. : 2013*) : West Coast IPA élaborée avec 5 houblons américains. Le nez est fruité. En bouche, elle est amère (*60 IBU*) avec des arômes fruité (*pamplemousse et fruit de la passion*), épicé (*cannabis*) et résineux (*pin*). La finale est amère et caramel.
- Madeleine (*6,5 % alc. vol.*) : Bock élaborée avec 3 houblons (*Hallertau Tradition, Helga et Spalt*). Sa robe est brun rouge et sa mousse est beige. Le nez est caramel et chocolat. En bouche, elle est pétillante, ronde et moyennement amère avec des arômes maltés (*pain et biscuit*), touraillés (*grillé et chocolat*) et des notes florales et épicées. La finale est moyennement amère. C'est une bière saisonnière.

ANECDOTE : Le nom de cette bière provient de l'expression française "*La Madeleine de Proust*" qui signifie un rappel d'une odeur ou d'un arôme. L'écrivain français Proust se rappelait l'odeur d'un gâteau au beurre de la Madeleine.

- Mannenliefde (*6 % alc. vol. : 2012*) : Saison élaborée avec du houblon *Sorachi ace*, de la citronnelle (*fraîcheur*) et du poivre du Sichuan. Le nez est épicé, herbacé et fruité (*noix de coco*). En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes épicé (*poivre*), herbacé et fruité (*noix de coco*). C'est la première bière commercialisée par la brasserie. Elle a été créée pour montrer que la bière est destinée à tous.
- Oedipus Pilsner (*5 % alc. vol. : 2019*) : Pils allemande élaborée avec des houblons allemands et tchèques. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec des arômes maltés et des notes herbacée, épicée et fruitée (*agrumes*).
- País Tropical (*4,5 % alc. vol. : 2016*) : Session IPA élaborée avec du blé, de l'avoine, 4 houblons (*Citra, Mandarina Bavaria, Mosaic et Simcoe*). Le nez est malté et fruité (*agrumes et fruits tropicaux*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*).
- Polyamorie (*5 % alc. vol. : 2016*) : Sour fruitée élaborée avec 2 houblons (*Citra et Amarillo*) et de la mangue. Le nez est fruité (*citron et mangue*). En bouche, elle est aigre et peu amère (*15 IBU*).
- Strip (*5 % alc. vol. : 2019*) : Blanche fruitée élaborée avec des agrumes. En bouche, elle est peu amère (*10 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). C'est une bière saisonnière.
- Thai Thai (*8 % alc. vol. : 2013*) : Triple élaborée avec des houblons américains, une levure de type *Belgian Abbey* et des épices aux saveurs thaïlandaises (*origine d'un des brasseurs*) comme des piments rouges, la coriandre, la citronnelle piquante, des oranges amères et des racines de galanga. Le nez est malté, épicé et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*) avec des arômes épicés et fruité (*citron*).

Oersoep (*Nijmegen- Nimègue – Gueldre*)

- En Garde !

Oranjeboom

Cette brasserie industrielle appartient au groupe ABInbev et produit principalement des pils.

Raaf (*Heune)n*)

Cette brasserie industrielle appartient au groupe Oranjeboom*.

- Raaf Witbier : blanche épicée et âpre.

Reuzenbieren

ROTT. Brouwers

- Mark III : Quadruple mûrie en barrique de bourbon. Le nez est alcoolisé (*bourbon*) avec une note de caramel. En bouche, elle est ronde avec des arômes caramel, fruité (*fruits confits*) et d'alcool (*bourbon*).

Saint Christoffel (*Roermond – Limbourg : 1986*)

Cette microbrasserie a été fondée par Leo Brand, issu du groupe brassicole Brand*. C'est une des plus anciennes microbrasseries d'Hollande.

Elle produit des bières de style allemande sous la gamme *Christoffel*.

- Blond (*6 % alc. vol.*) : Pils. En bouche, elle livre des arômes épicés (*basilic, menthe, gingembre et clou de girofle*) et fruité (*pamplemousse)*.
- Bok (*6,5 % alc. vol. : 2005*) : Bock. Sa robe est ambrée. Le nez léger est épicé (*balsamique*). En bouche, elle est sèche avec un arôme malté. La finale est brûlée et houblonnée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : La brasserie a d'abord produit une bock saisonnière jusqu'en 2005, année, où elle a produit une version permanente à basse fermentation. Elle a été rejointe par la suite d'une version Winterse plus fortement alcoolisée.

- Robertus (*6 % alc. vol.*) : Münchner Dark Lager. En bouche, elle livre des arômes malté (*biscuit et pain grillé*), caramel et fruité (*noix*).

Sallands Bierbrouwerij (*Albergen : 1998*)

Cette brasserie a été fondée par Ruud van de Gevel et Johan Nijhof qui ont mis un an et demi avant de produire leur première bière avec l'aide de la brasserie Schloss.

Scheldebrouwerij (*Bergen-op-Zoon*)

- Krab (*5,2 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée aux reflets cuivrés. Le nez est malté avec une touche de caramel et de chapelure. En bouche, elle est légère avec un arôme malté. La finale est moyennement amère. Son nom fait référence aux habitants de la commune qui prennent le nom de Krabbegat durant le carnaval.
- Oesterstout : Stout à l'huître. Sa robe est noir et sa mousse est beige.

Swinkels Family Brewers (ex Bavaria) (*Lieshout (Laarbeek) – Brabant Septentrional : 1773*)

Ce groupe brassicole familiale (*8 000 000 hl*), le deuxième de Hollande derrière Heineken, est dirigé par la famille Swinkels depuis 1773.

Toutefois, les plus anciennes traces de cette brasserie située initialement à Kerkdijk remontent à 1680 où Dirk Vereijken en était le propriétaire. Les archives suivantes sont des documents d'établissement d'accises qui datent de 1719 et confirment la présence d'une brasserie à cet endroit dirigée à l'époque par la famille Van Moorsel et ensuite par la famille Moorrees.

ANECDOTE : L'année 1719 apparaît sur les étiquettes de certaine bières de la marque Bavaria car pendant longtemps, la date la plus ancienne de la brasserie était de 1719 jusqu'à ce qu'un archiviste trouve récemment un document plus vieux datant de 1680.

En 1764, Brigitta Moorrees épouse Ambrosius Swinkels (I). Le couple hérite de la brasserie en 1773 à la mort de la mère de Brigitta. Elle continue à s'appeler la brasserie De Kerkdijk.

Dans les années 1920, à la sortie de la Première Guerre mondiale, les trois frères Frans, Jan et Piet Swinkels (IV) reconstruisent une nouvelle brasserie en l'équipant d'un processus de production à basse fermentation en vue de produire une pils commercialisée sous le nom de Beiers Bier ("*Bière de Bavière*"). Ils en profitent également pour renommer la brasserie "Gebroeders Swinkels" ou Bavaria (*selon les sources*) au lieu de De Kerdijk. En 1935, les trois frères ouvrent une nouvelle brasserie toujours en activité actuellement.

En 1940, Johannes Swinkels (V) ouvre sa propre malterie qui lui permet de mieux contrôler la qualité de l'orge et ainsi d'être plus productif durant la guerre. Cette malterie s'élargit en 2004 pour devenir actuellement une des plus grandes malteries d'Europe.

Elle produit la gamme Bavaria.

Dans les années 1970, elle commence à exporter ses bières (*1973*) en débutant par l'Italie et développe en 1978, une bière Bavaria sans alcool selon une méthode brassicole unique.

ANECDOTE : Cette bière est une des premières bières sans alcool créées dans le monde.

En 1993, sa filiale française crée la marque 8.6 avec un format de 50 cl très peu utilisé à l'époque pour des bières à taux d'alcool supérieur à 5,5 % alc. vol.

Dès le début des années 2000 et dans sa volonté de concurrencer Heineken et d'augmenter la diversité des bières et d'élargir ses marchés, la 6ème génération reprend la commercialisation de la brasserie trappiste néerlandaise, La Trappe* (*1998*) et acquiert la brasserie hollandaise Urthel* (*2002*).

En 2007, la 7ème génération (VII) prend le relais et poursuit l'expansion du groupe en acquérant deux autres brasseries artisanales hollandaises, les brasseries *De Molen* (2016-2018*) et Het Uiltje* en vue de surfer sur le mouvement des craftbeers, ainsi qu'un groupe de 3 brasseries belges (*Palm Belgian Craft Brewers* et De Hoorn : 2016-2021*). Elle ouvre la brasserie Habesha* (*2015*) en Ethiopie avec 8 000 actionnaires locaux.

ANECDOTE : A l'occasion de la passation de pouvoir entre la 6ème et la 7ème génération, le groupe crée une pils supérieure commercialisée sous le nom de Swinkels.

En 2018, La brasserie Bavaria devient la brasserie Swinkels Family Brewers ("*Brasseurs de la Famille Swinkels*").

Elle produit différents gammes de bières comme *Bavaria* (*majorité des bières du groupe dont 5 bières sans alcool*), 8.6 (*bières vendues principalement en France en 50 cl – voir France*), La Trappe* (*bières Trappistes*), Arthur Legacy*, Brugge Trippel*, Cornet*, Palm*, Rodenbach* et Steenbrugge* (*voir bières belges*) et des boissons gazeuses. Elle exporte dans plus de 130 pays.

- Bavaria 0,0 % Fruity Rose (*0 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec des fruits rouges.
- Bavaria 0,0 % Ginger (*0 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec du citron et du gingembre.
- Bavaria 0,0 % IPA (*0 % alc. vol.*) : IPA.
- Bavaria 0,0 % WIT (*0 % alc. vol.*) : Blanche sans alcool
- Swinckels (*2007*) : Pils Premium.

- Urthel Hop-it (*9,5 % alc. vol. : 2007*) : Blonde riche en houblons. Sa robe est jaune doré (*12 EBC*). Le nez est fruité (*abricot, pêche*). En bouche, elle est dense, sèche et légèrement moelleuse. Elle a été initialement brassée à la brasserie de l'abbaye N-D de Koningshoeven.
- Urthel Saisonnière (*6 % alc. vol. : 2007*) : Blonde à base de blé et riche en houblons. La robe légèrement opalescente est jaunâtre. Le nez est rustique. En bouche, elle est légèrement moelleuse et moyennement amère avec des arômes malté et houblonné. Elle a été initialement brassée à.
- Urthel Samaranth (*11,5 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle est aigre-douce et amère avec des arômes de fruits séchés. La finale est chocolat.

Texels (*Oudeschild - 1999*)

Cette brasserie artisanale a été fondée dans une ancienne laiterie ("*Oudeschild*"), située en plein milieu des champs et à proximité d'une réserve naturelle ("*De Hoge Berg*"). Elle a connu un tel essor qu'en 2015, elle rejoint le groupe des grands brasseurs hollandais, l'Union des Brasseurs Néerlandais.

Elle utilise l'eau des dunes, l'orge et le houblon de l'île qui se caractérise par un climat spécifique et brasse dans des cuves en cuivre. Leurs bières sont non filtrées.

- Texel Blond (*5 % alc. vol.*) : Blonde légère élaborée avec du blé malté et du fenouil de mer. Sa robe est claire. En bouche, elle est douce avec un arôme épicé. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Texels Bock (*7 % alc. vol.*) : Bock d'automne élaborée avec du sucre. La robe opaque est brun noir. Le nez est torréfié (*café*) et caramel. En bouche, elle est moyennement pétillante, ronde et moyennement amère avec des arômes torréfiés. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Texels Dubbel (*6,4 % alc. vol.*) : Double. Sa robe est ambrée. Le nez est grillé, caramel, chocolat, épicé et levuré. En bouche, elle livre des arômes caramel, fruité (*fruits secs*) et fumé.
- Texels Goudkoppe (6 % alc. vol.) : Blonde légère élaborée avec une bonne dose d'houblons. En bouche, elle est légèrement amère, sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom provient de la lumière dorée que donne le soleil sur la mer de Wadden.
- Texels Seumerfeugel : Blanche.
- Texels Skuumkoppe (*6 % alc. vol.*) : Bière de blé noire (*Tarwebier*) élaborée avec plusieurs houblons. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom skuumkoppe provient du nom donné aux têtes blanches sur les vagues de la mer agitée autour de cette île spéciale.
- Texels Springtij (*7,5 % alc. vol.*) : Bière de printemps forte élaborée avec différents houblons et du sucre. Sa robe est blonde. Le nez est floral et épicée. En bouche, elle est douce avec des arômes floral et épicé. Elle se boit fraîche (*7°C*).

'T IJ (Amsterdam : *1983*)

Cette microbrasserie a été fondée dans d'anciens bains et un ancien moulin à vent par Kaspar Peterson, ancien bassiste du groupe néerlandais des années 1970 "*Door Mekaar*" qui souhaitait avoir sa propre bière. Elle a connu un bel essor. Elle appartient depuis 2015 au groupe belge Duvel-Moortgat* et dispose d'un bar.

La mascotte est une autruche.

ANECDOTE : Les drèches sont données à un éleveur de brebis qui, en échange, fournit son fromage de brebis appelé Skeapsrond. Ce fromage doit accompagner la dégustation des bières.

- Columbus (*9 % alc. vol.*) : Strong Ale. En bouche, elle livre des arômes malté (*biscuit*), fruité (*citron*), épicés (*coriandre et menthe*) et résineux.
- IJwit : Blanche.
- Natte (*6,5 % alc. vol.*) : Double brune. La robe est rouge brun et la mousse est beige. Le nez est malté (*grillé*). En bouche, elle est douce avec un arôme grillé. La finale est légèrement amère.
- Struis (*9 % alc. vol.*) : Barley Wine élaboré avec du houblon NZ Hallertauer. La robe est rouge-brun. Le nez est fruité (*fruits secs et du verger, prunes*), épicé (*poivre*). En bouche, elle livre des arômes fruité et épicé.
- Turbock (*9 % alc. vol.*) : Doppelbock. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfié (*mélasse*), fruités (*fruits noirs*) et épicé (*différent d'une doppelbock allemande*)
- Zatte (*8 % alc. vol. : 1985*) : Triple. Sa robe est blonde. En bouche, elle est puissante avec des arômes céréalier et fruité (*frais*). La finale est sèche et discrète.

'T Koelschip

Elle produit la bière la plus alcoolisée au monde, la Mistery of beer (*70 % alc. vol.*) et s'est lancée dans la guerre que font la brasserie allemande Schorschbraü et la brasserie écossaise pour obtenir le titre d'avoir la bière la plus alcoolisée au monde.

- Mistery of Beer (***70 %*** *alc. vol.*) : Eisbock la plus alcoolisée du monde.

ANECDOTE : Le prix d'une bouteille de 33 cl peut atteindre 50 €.

- Obilix (***45 %*** *alc. vol. : 2010*) : Eisbock fortement alcoolisée. Le goût n'est pas terrible, tout comme l'étiquette.
- Start The Future (***60 %*** *alc. vol. : 2010*) : Eisbock fortement alcoolisée.

Trappe (La) (*Tilbourg - 1884*) *: Voir Bière trappiste* (chapitre 6.5.5)*

Two Chiefs (*Amsterdam : 2012*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Sanne et Martijn, deux anciens employés souhaitant produire des bières funs.

En 2014, la brasserie est obligée de déménager une première fois au Nord d'Amsterdam, suite au succès. En 2015, elle embauche son premier employé, Ralphie, qui est un ami proche des brasseurs et qui donne son nom à l'une des bières (*Tropical Ralphie*). Un an après, l'équipe s'agrandit encore.

En 2016, la brasserie déménage une nouvelle fois dans la région portuaire (*Westelijk Havengebied*). Cette année, elle engage le brasseur allemand Sebastian Feind qui travaillait à la brasserie écossaisse Brewdog* et qui apporte ainsi toute son expérience.

- Billy Biscuit (*2017*) : Dubbel Bock. En bouche, elle livre des arômes de chocolat avec des notes grillés
- Boom Boces (*6 % alc. vol.*) : Bock élaborée avec de l'avoine, des fèves de tomka et du chocolat. La robe est brune (*45 EBC*). Le nez est chocolat et tomka. En bouche, elle est moyennement pétillante, ronde et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes chocolat. La finale est peu amère et chocolat. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Hippie Fish : Wheat Ale.
- Holly Günther : Helles Lager.
- Johnny Awesome (*2017*).
- Tropical Ralphie (*5 % alc. vol.*) : Weizen. En bouche, elle livre des arômes fruités (*fruits tropicaux*). Elle se boit fraîche.
- White Mamba (*5 % alc. vol. : 2016*) : Bière élaborée avec de la coriandre, de la cannelle et

Uiltje (Het) Brewing (*Haarlem : 2012*)

Le nom signifie Chouette en néerlandais.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Robert Uyleman. Elle a été rachetée par le groupe Swinkels Family Brouwers*.

Elle s'est concentrée sur le houblon et produit de nombreuses bières, principalement des stouts, des sours et des IPA (*une trentaine en fût et une centaine en bouteille*) ainsi que des cidres. Elle commercialise la majorité de ses bières en canettes. Leur gamme est mondiale.

- Bird of Prey Superhero IPA (*5,8 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec une bonne dose d'houblons. Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*).
- Blazin' Raisin (*6,5 % alc. vol.*) : Bock élaborée avec du blé malté, du houblon *Magnum* et du raisin sec et mûrie sur des copeaux de bois de merisier. Sa robe est brune (*40 EBC*). Le nez est caramel, fruité (*raisin et cerise*) et boisé. En bouche, elle est peu effervescente, ronde et peu amère (*15 IBU*) avec des arômes fruité (*raisin*), caramel, torréfié (*chocolat*) et boisé. La finale est finement amère. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Monsieur Chouette : IPA élaborée avec 6 houblons (*Cascade, Chinook et Citra pour l'amertume et Mosaïc, Citra et Amarillo en dry-hopping*). En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes fruités (*fruits exotiques*).

US Heit

Micro-brasserie

Valkenberg

Micro-brasserie

VandeStreek (*Utrecht : 2013*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Sander et Ronald, issus du brassage amateur mais ce n'est qu'en 2017 que les deux brasseurs prennent possession de leurs cuves et s'installent à Utrecht.

- Black Bock (*6 % alc. vol.*) : Bock Porter élaborée avec 2 houblons (*Magnum et Saphir*). Sa robe opaque est brun foncé (*66 EBC*) et la mousse est beige. Le nez est torréfié. En bouche, elle est moyennement pétillante, dense, sèche et moyennement amère (*41 IBU*) avec des arômes torréfiés intenses (*café*). La finale est finement amère et café.
- Bock jij of Bock Ik (*< 0,5 % alc. vol.*) : Bock sans alcool élaborée avec 2 houblons (*Hersbrucker Splat et Magnum*). Sa robe est brune (*40 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*).

ANECDOTE : C'est la première bock sans alcool au monde.

- Bourbon BA Barley Wine (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine mûri en fût de chêne de bourbon américain. Sa robe est noire (*60 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes boisé et épicé (*vanille*)
- Broeders (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du blé et 3 houblons (*Hersbrucker, Magnum et Saphir*). Sa robe est or (*10 EBC*). En bouche, elle est sèche et moyennement amère (*30 IBU*).
- Dewitt (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec 2 houblons (*Magnum et Polaris*). Sa robe est jaune paille (*7 EBC*) En bouche, elle est moyennement amère et acide avec un arôme fruité (*citron*)
- FFWD 2021 (*5,3 % alc. vol.*) : New England IPA élaborée avec 2 houblons (*Citra et Hull Melon*). La robe est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec des arômes fruités (*citron et melon*).
- Fruitmachine (*< 0,5 % alc. vol.*) : Sour sans alcool élaborée avec du houblon *Comet*, des framboises et du cassis. La robe est rosée (*7 EBC*). Le nez est fruité (*framboise et cassis*). En bouche, elle est acide et moyennement amère (*25 IBU*) avec des arômes fruités (*framboise et cassis*).
- Hazy Weekend (*6,6 % alc. vol.*) : New England IPA élaborée avec 50 % d'houblon *Amarillo* et 50 % d'houblon surprise. La robe est or (*9 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*).
- Hop Art (*5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Citra et Columbus*). Sa robe est or. En bouche, elle est amère avec des arômes fruités (*agrumes*).
- Playground (*<0,5 % alc. vol.*) : IPA sans alcool élaborée avec 5 houblons (*Cascade, Citra, Columbus et Mosaic*). Sa robe est doré (*15 EBC*). En bouche, elle est amère (*60 IBU*) avec des arômes fruités (*citron et fruits exotiques*).
- Pony Play (*<0,5 % alc. vol.*) : Stout sans alcool. Sa robe opaque est brun foncé. Le nez est torréfié (*café et cacao*), caramel et fruité (*noix et fruits confits*). En bouche, elle est peu pétillante, mince et légèrement acidulée avec des arômes torréfié (*cacao et café*) et fruité (*noix*). La finale est amère.
- Skinny Dippin' (*4 % alc. vol.*) : IPA pauvre en calorie (*99*) et élaborée avec 3 houblons (*Citra, Ekuanot et Idaho 7*). Sa robe est or (*9 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*28 IBU*).
- Turf 'n Surf (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du houblon *Summer* et une pointe de sel marin. Sa robe est brune (*45 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*9 IBU*) avec des arômes fruités.
- Zonnesteek (*6 % alc. vol.*) : Mailbock élaborée avec 3 houblons (*Citra, Columbus et Magnum*). La robe est dorée (*15 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*34 IBU*). C'est une bière d'été.

Van Moll (*Eindhoven : 2013*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Erwin van Moll et Jaap Hermans dans un pub au cœur de la ville.

Elle se spécialise dans les bières spéciales et ne divulgue pas au public, tous les ingrédients qu'elle utilise

- Bermuda
- Doerak (*6,3 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruités (*fruits tropicaux*)
- Langharig Tuig (*5,5 % alc. vol.*) : Hoppy Weizen. En bouche, elle livre des arômes fruités (*citron et banane*).
- Ons Blackie : Imperial Stout
- Opgebokken : Bière de saison. C'est une bière saisonnière (*automne et hiver*).
- Opgebokt! (*7 % alc. vol.*) : Chocolate Dobbelbock élaborée avec 4 houblons et du chocolat. Sa robe est brun foncé et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est pétillante et ronde avec des arômes torréfiés et caramel. La finale est longue, peu amère et torréfié. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Toewijding (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Centennial*. En bouche, elle livre un arôme fruité (*citron*). C'est la première bière produite par la brasserie.

- Triple Trouble (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec des houblons anglais et américain. En bouche, elle livre des arômes floral, épicés (*camomille et coriandre*) et fruité (*orange*).
- Wanderlust : IPA pauvre en alcool.

Walhalla (*Amsterdam*)

- Nehalennia (9,1 % alc. vol.) : Double IPA élaborée avec du blé. Sa robe pétillante et transparente est dorée (17 EBC). En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec un arôme épicé. La finale est amère (*55 IBU*) et épicée. C'est une bière collaborative avec la brasserie Kees*.

ANECDOTE : Le nom fait référence au Dieu du même nom, protecteur des commerçants et marins en Zélande.

Zeeuwse-Vlaamse

Micro-brasserie

Zundert *: Voir Bière trappiste* (chapitre 6.5.5)*

7.3.2 Luxembourg

L'histoire de la bière luxembourgeoise remonte à 1083, date à laquelle fut fondée l'abbaye d'Altmunster sur l'emplacement désormais occupé par la brasserie Mousel.

Bien qu'étant un petit pays, le Luxembourg est toutefois un grand consommateur de bière (*± 100 l/hab/an*) et dispose de 4 grands groupes brassicoles : la Brasserie Nationale (*Bofferding et Battin*), les Brasseries Réunies (*Mousel, Clausel et Henri Funck*), Diekirch et Simon.

Les bières sont principalement à fermentation basse de type pils bien que quelques bières à fermentation haute sont également produites et sont classées comme les bières allemandes ou belges selon les cas.

Battin & Funck-Bricher (*Esch-sur-Alzette – Sud : 1937*)

Cette brasserie a été fondée par Ch. Battin et appartient depuis 2004 à la Brasserie Nationale.

Elle produit des bières classiques belges avec peu d'amertume.

- Battin Gambrinus : Pils. Sa robe est jaune doré (*13 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec des arômes malté et houblonné. Elle est fournie dans une bouteille à bouchon mécanique.
- Battin Blanche : Blanche composée de coriandre et d'écorces d'oranges. Sa robe légèrement trouble est jaune clair (*9 EBC*). Son nez est fruité. En bouche, elle est acide et peu amère (*14 IBU*) avec un arôme fruité.
- Battin Christmas : Bière de Noël contenant du malt torréfié et du malt de Munich. Sa robe est ambrée (*70 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*23 IBU*) avec des arômes d'automne.
- Battin Edelpils : Blonde contenant des herbes séchées. Sa robe est dorée (*9 EBC*) et sa mousse dense et aérée. En bouche, elle est peu amère (*21 IBU*) avec des arômes d'herbes séchées.
- Battin Extra : Blonde comportant des épices. Sa robe est orange (*12,5 EBC*). Le nez est fruité, levuré et épicé. En bouche, elle est fine, velouté et peu amère (*22 IBU*) avec des arômes épicés.
- Battin Fruitée : Bière fruitée aux quetsches, cerises et mûres. Sa robe est rouge clair. Le nez est très fruité. En bouche, elle est acide et peu amère (*10 IBU*) avec des arômes fruités.
- Battin Triple : Triple. Sa robe est dorée (*8,7 EBC*). Sa mousse est légère. Le nez est fruité. En bouche, elle est peu amère (*22 IBU*) avec des arômes fruités, des notes herbacées et de houblon.

Bofferding

Elle appartient au groupe brassicole Brasserie Nationale*.

- Bofferding : Pils

Brasserie Nationale (*Käerjeng*)

Ce groupe industriel dispose de 2 gammes : Battin & Funck-Bricher et Bofferding*.

En 2018, elle a créé une microbrasserie, "*De Brauatelier*" pour y expérimenter et développer des innovations brassicoles tout en permettant aux amateurs de créer leur propre bière.

Brasseries Réunies

Il s'agit d'un consortium de brasseries locales dont les brasseries Mousel, Clausel et Henri Funck. Cette dernière brasserie fondée à la fin du 18ème siècle fut une des premières brasseries luxembourgeoises à s'équiper des nouvelles technologies liées à la production de la pils (*machines frigorifiques, caves de garde, tanks en acier*). Elle fut intégrée aux Brasseries Réunies en 1982.

- Clausel
- Henri Funck
- Mousel

Brauatelier (De) *: voir Brasserie Nationale*

Cornelyshaff (*Heinerscheid (Clervaux) – Clervaux*)

Cette brasserie située dans un parc naturel, dispose également d'un restaurant et d'un hôtel.

- Kornelysbéier (*4,2 % alc. vol.*) : Bière de seigle élaborée avec des épices. Le nez est épicé. En bouche, elle livre des arômes épicés et terreux (*seigle*).
- Ourdaller Waïssen Tarwebier (*4,6 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des épices et non filtrée. Sa robe est trouble. En bouche, elle livre des arômes épicés.

Diekirch (*Diekirch*)

Cette brasserie est située au cœur de la "*Suisse luxembourgeoise*".

- Diekirch : Pils pure malt.
- Diekirch Grande Réserve : Ambrée.

Mousel *: Voir Brasseries réunies*

Simon (*Wiltz – N. Luxembourg : 1891*)

Cette brasserie familiale appartenant initialement au tanneur Pauly qui la quitte en 1838 a été rachetée aux enchères par la famille Simon.

Cette brasserie produit trois grandes marques : *Simon*, *Okult* et *Ourdaller* plus quelques séries spéciales. En 2021, elle a produit temporairement la gamme *Elfique* de la brasserie belge Elfique* fortement affectée par une inondation.

- Simon bio (*4,8 % alc. vol.*) : Pils bio.
- Simon dinkel (*4,5 % alc. vol.*) : Bière à l'épeautre non filtrée.
- Simon IPA : IPA riche en houblons aromatiques.
- Simon noël (*7,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée à partir de malts caramélisés. Sa robe est brune. En bouche, elle présente un goût caramélisé.
- Simon pils (*4,8 % alc. vol.*) : Pils à la finesse houblonnée incomparable.
- Simon régal (*5,4 % alc. vol.*) : Pils présentant un goût plus corsé et mois amer que la Pils.
- Okult N°1 (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche à base de froment (*dont une partie est bio*), d'écorces d'orange et de coriandre. En bouche, elle présente des notes d'agrumes.
- Ourdaller Wäissen (*5,5 % alc. vol.*) : Bière spéciale au froment (Weizenbier), non filtrée. En bouche, elle présente un goût plus fort.
- Ourdaller Wëllen (*6 % alc. vol.*) : Ambrée comportant du sarrazin local et du malt d'orge et non filtrée. En bouche, elle présente un goût plus fort.

7.4 France

7.4.1 Histoire

Si la France est surtout un pays de vin marquée par une faible consommation de bières (*30 à 40 l/hab.*), son histoire brassicole est plus ancienne que celle du vin.

Les premières traces d'activité brassicole ont été retrouvées du côté d'Arras dans des fouilles archéologiques datant d'avant les gaulois.

En effet, la culture du vin fut l'effet de la romanisation et son développement étroitement lié au commerce méditerranéen. Or, la bière est déjà présente dans toutes les régions françaises à l'époque. Les abbayes françaises du Moyen Âge lui donneront un essor décisif et les brasseries ne cesseront de croître en France, leur production suppléant souvent les pénuries de vin provoquées par le gel et le mildiou.

Au 18ème siècle, Lyon est la capitale de la bière française.

Dans les années 1870, il existait plus de 3 000 brasseries généralement familiales réparties principalement dans le Nord (*dont 2 400*) et l'Alsace (*principale région brassicole*) ainsi que dans certaines villes (*Limoges, Toulouse, Nice, etc.*). Le Nord se caractérise par la production de bières à fermentation haute (*proximité avec la Belgique*) tandis que l'Alsace s'est spécialisée dans les bières à fermentation basse (*proximité de l'Allemagne*). Or à la fin des guerres de

1870, l'Alsace et la Lorraine deviennent prussienne. Bon nombre de ses habitants voulant rester français, s'éparpillent dans le pays et permettent le développement des bières à fermentation basse à travers tout le pays.

Par la suite, l'épopée industrielle, les fusions et la pression commerciale des producteurs de vin réduisent ce chiffre à une cinquantaine dans les années 1980, avec une forte majorité de brasseries industrielles.

Or, depuis, si le nombre de brasseries industrielles à fermentation basse type pils a encore diminué (*une trentaine en 2 000*), l'année 1985 voit l'apparition de la première brasserie artisanale, la brasserie Coreff* (*Bretagne*) d'inspiration britannique qui donne le signal de départ à de très nombreuses autres brasseries. Les brasseurs du Nord présentent souvent des bières d'inspiration belge. Ceux de l'est, des bières de type allemande (*fermentation basse*) alors qu'au Sud et à l'Ouest, c'est le style anglais, américains ou belges qui prédominent. Un certain nombre de brasseurs tentent de faire revivre les bières du passé (*bière de garde du Nord, par exemple*) ou n'hésitent pas à se lancer dans l'aventure des bières élevées en barrique. De même, les bières bio, la vente locale et le retour de malterie artisanale sont également à la mode. Dès les années 2020, un certain nombre de brasseries se sont orientés vers des matières premières locales et des bières bios selon plusieurs labels (*AB – Agriculture Biologique et Nature & Progrès*). Le consommateur français veut revenir aux produits du terroir.

Depuis le début des années 2000, s'est créé un mouvement appelé Front Hexagonal de Libiération qui joue un rôle non négligeable dans la reconnaissance en France des bienfaits des houblons aromatiques et amérisants dans les bières.

En 2021, la bière a surpassé le vin comme boisson préférée des français.

Si en 2006, il existait 246 brasseries recensées. En 2023, il existe plus de 2 500 brasseries en tous genres (*dont dix industrielles*) avec un potentiel de 200 nouvelles par an. Toutefois, l'année 2023 a aussi été synonyme d'une hausse importante des prix et un certain nombre de petites brasseries ont dû mettre la clé sous la porte. La production de bières artisanales représentait 8 % des bières vendues en France. Certaines régions comme les régions Savoie, Rhône-Alpes (*eau de qualité riche en sels minéraux et faibles en polluants et pesticides*) les Hauts-de-France, l'Alsace et la Bretagne (*tradition*) sont assez riches en brasseries artisanales.

Elle produit annuellement 20 millions d'hectolitres et est le premier exportateur mondial de malt avec une production annuelle de 1,2 millions de tonnes.

7.4.2 Spécificités nationales

Les bières françaises industrielles sont principalement des bières à fermentation basse de type pils et des bières sans alcool. Toutefois, un grand nombre de brasseries artisanales se développent et remettent à jour les bières locales anciennes, généralement à fermentation haute de tout style (*allemand, belge et anglais*).

Elle produit également des bières spécifiques ou locales comme la bière de blé à la française (*blanche française*), la bière de blé noir ou blanche noire (*originaire de Bretagne*), la bière de garde, la bière de ferme, la bière de mars ou de printemps, la bière "méthode champenoise", la bière sauvage, l'IPA français, la Noire de Lyon, la Noire d'Auvergne, la bière rousse et la vieille Brune (*Flandres*).

Une des spécificités actuelles de la France est la production de bières bios dont la proportion par rapport à la somme des bières totales produites en France avoisine les 15 % alors que la moyenne européenne est de 2 à 3 %. Toutefois, il peut y avoir un problème d'approvisionnement de ces produits bios à l'échelle locale.

ANECDOTE : La France ne dispose que d'une seule brasserie d'abbaye : la brasserie de Saint-Wandrille* ouverte en 2016.

7.4.3 Description

2 A (*Pitres – 27 Eure – Normandie*)

2 Amants (Les) (*Val-de-Reuil – 27 Eure – Normandie*)

2 Caps (*Tardinghen – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2003*)

Cette brasserie artisanale (*5 000 hl*) a été fondée par Christophe Noyon, ancien ingénieur agronome dans les produits phytosanitaires chez Dupont-Nemours et son épouse dans une ancienne étable de sa ferme familiale situé entre les deux Caps (*Blanc-Nez et Gris-Nez*). Dans un premier temps, il a repris l'exploitation agricole avant de créer la brasserie pour préserver le bâtiment après avoir suivi une formation de brasseur à Louvain-la-Neuve (*Belgique*) et quelques stages dans certaines brasseries belges (*De Proef**). Les premiers années, c'est la brasserie De Proef qui a produit les bières. En 2018, seule la mise en bouteille est encore réalisée à la brasserie belge.

Il brasse à partir de son propre orge, le fait malter à la parcelle (*selon la lithologie du sol*) et produit deux bières de couleurs opposées (*une blanche et une noire*) en référence aux 2 couleurs des caps. Il privilégie sur le circuit court.

- 2 Caps

- Belledale : Bière élaborée avec un malt d'orge issu d'un lot de champ et refermentée sur lie. La robe est légèrement trouble. Le nez est fruité (*fruits jaunes*). En bouche, elle livre un arôme de réglisse. C'est une bière millésimée.
- Blanche de Wissant (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du blé et des épices. La robe trouble et laiteuse est jaune. Le nez est céréalier et fruité (*agrumes*) avec une note épicée. En bouche, elle est légèrement acide avec un arôme céréalier et une note épicée. La finale est peu épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Wissant est un village situé à proximité de la brasserie.
- D-Day (*2013*) : Le nez est fruité.

ANECDOTE : La brasserie a créé cette bière pour faire un lien avec la Normandie, région dont est origine la famille Noyon.

- Noire de Slack (*5,4 % alc. vol.*) : Noire. La robe opaque est noire et la mousse est beige foncé. Le nez est grillé. En bouche, elle offre des arômes torréfié et épicé. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Slack est un hameau situé à proximité de la brasserie, dans la commune d'Ambleteuse.

2 Forts (*Grand-Fort-Philippe (Gravelines) – 59 Nord – Hauts-de-France : 2018*)

Le nom provient des 2 forts présents dans la ville de Gravelines : Le Petit Fort-Philippe et le Grand-Fort-Philippe.

Cette microbrasserie a été fondée par Laurent Depecker.

Elle produit des bières variées sous les gammes *Calvaire des Marins* et *Succès Drink (ensemble de bières élaborées avec la confiserie centenaire Le Succès Berckois située à Berck-sur-Mer avec des arômes similaires à leurs biscuits appelés berlingots*).

- Calvaire des Marins Bergamote (*6,5 % alc. vol.*) : Bière à la bergamote.
- Calvaire des Marins Blonde (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Calvaire des Marins Ginger Ale (*5 % alc. vol.*) : Ginger Ale.
- Calvaire des Marins Noël (*8,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël.
- Calvaire des Marins Triple (*8,5 % alc. vol. : 2019*) : Blonde.
- Succès Drink saveur Framboise-cassis (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des arômes de framboise et de cassis. Le nez sucré est fruité.
- Succès Drink saveur pain d'épices au whisky flambé (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des arômes de pain d'épices.
- Succès Drink saveur pomme Tatin flambée au Calvados (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des arômes de pomme tatin et de Calvados. Le nez est fruité.

2 Fûts (Les) (*Besançon – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

2 Ours (*Nontron – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Cette brasserie a été fondée par Gauthier Bourgy et Bruno Laplane.

Elle produit deux gammes *Big Bear's Beer (3 B)* et *La Paluche* et une troisième est en préparation (*Barrel Series*).

Elle commercialise ses bières en bouteilles avec des étiquettes colorées.

- 3B-Bear's Wars (*7,2 % alc. vol.*) Cold IPA élaborée avec du riz, 4 houblons (*Altus, Citra, Tallus et Zappa*) et une levure lager. La robe translucide est orange paille. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*) et riz. En bouche, elle est amère (*50 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*) et des notes de fleurs séchées. La finale est amère. Elle rappelle le saké.
- Christmas Ale : Bière de Noël.
- La Paluche Triple Miel (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du miel *Aka Mellis*. La robe est blonde. En bouche, elle est ronde avec un arôme fruité.

2 Roches (*Vergisson – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

3:6:9 Bière Craft (*Soyons – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette craft brasserie propose principalement des bières éphémères en jouant sur les houblons et les fruits ainsi que les bières acidulées (*Goose, Berliner Weisse*) et des bières noires (*Stout, Porter*).

3 Abbayes (*Senones – 88 Vosges – Lorraine*)

Cette micro-brasserie a été fondée par Marc Arbogast, maître-brasseur.

Elle produit une bière particulière, une bière verte

- Bière du Sorcier (*Principauté de Salm*) (*5 % alc. vol.*) : Bière élaborée à base d'herbes, d'orties et de sureau. Sa robe est verte. Le nez est floral, herbacé et fruité. En bouche, elle est aqueuse, douce et peu amère avec un arôme herbacé. La finale est douce et subtilement fruitée.

ANECDOTE : Cette bière est née de l'histoire d'une vieille dame aux allures de sorcière résidant dans la rue du Diable à Moussey. Elle utilisait de nombreuses plantes pour concocter des potions aux vertus thérapeutiques et ensorcelantes. Cette dame était l'amie du brasseur et lui a confié ses secrets pour en faire une bière disponible pour tous.

- Bokono : Bière fruitée élaborée avec du jus de cerises.
- Malaka : Bière élaborée avec du gingembre, Ginseng et de la noix de cola.

3 B (*Billiat – 01 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2017*)

Le nom provient de Brasserie Bassin Bellegardien ou des 3 premières bières mises au point par le brasseur.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Johan Primaut.

Il produit 3 bières belges et anglaises typiques sous la gamme *Baya*.

- Baya Blanche : Blanche.
- Baya Blonde : Blonde.
- Baya Stout : Stout.

3B (Brasserie Bio de Briançon) (*Briançon – 5 Hautes-Alpes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

3 B (Bien Boire en Bretagne) (*Vitré – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

3 Brasseurs France (Les) (*Lille – Nord : 1996*)

Ce brewpub a été un des premiers à voir le jour en France. Il a fait des émules en France et dispose 75 restaurants à travers la France (*2023*) : *Antibes, Augny* (*Metz*), *Barentin (Rouen), Besancon, Bruay-La-Buissière, Calais-Coquelles, Dijon-Quétigny, Dijon-Toison d'or, Dunkerque, Echirolles (Grenoble), Ecully (Lyon), Englos, Eragny sur Oise (Cergy-Pontoise), Jaux (Compiègne), Labège (Toulouse), Lampertheim (Alsace), Le Pontet (Avignon), Lescar (Pau), Lieusaint (S. Paris), Lomme, Mondeville (Caen), Montbéliard, Montpellier, Nantes, Nice Nîmes, Noyelles-Godault, Petite-Forêt, Poitiers, Reims, Rennes, Saint-Priest (Lyon), Saint-Quentin, Saint-Saturnin (Le Mans), Saran (Orléans), Strasbourg (ancienne usine Kronenbourg avec présence des anciennes cuves), Terville (Thionville), Thillois (Reims) et Tourcoing*. De même, il dispose de quelques établissements au Québec (*Montréal, Québec, etc.*).

Chaque établissement possède sa propre micro-brasserie qui produit des bières typiques de la région.

Ce groupe possède également la chaine de restaurants Flunch qu'il fournit.

Il produit principalement des bières belges typiques sous la gamme "3 Brasseurs" ainsi que les bières locales que produisent chaque établissement, soit plus de 1 200 recettes et quelques bières à étiquette. En 2023, elle a décidé de lancer une gamme de bières bios disponibles en bouteille.

- 3 Brasseurs Ambrée (*6,2 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 2 houblons en pellets (*Nugget et Saaz*) et fleurs (*Saaz*). La robe est cuivrée. Le nez est caramel et biscuit. En bouche, elle est généreuse avec un arôme caramel.
- 3 Brasseurs Blanche (*4,7 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec 2 houblons (*Nugget et Saaz*). La robe trouble est jaune pâle. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est légèrement acidulée et peu amère avec une note épicée.
- 3 Brasseurs Blonde (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons en pellets (*Nugget et Saaz*) et en fleurs (*Bramling Cross*). La robe brillante est or (*10 EBC*). Le nez est finement houblonné. En bouche, elle est fine et peu amère.
- 3 Brasseurs Brune (*4,8 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec 2 houblons en pellets (*Nugget et Saaz*). La robe opaque est ébène. Le nez est chocolat et café. En bouche, elle est moelleuse avec un parfum de chocolat-café.
- Aventuriers de l'orge perdu (Les) : Barley Wine. Elle est produite au restaurant de Dijon-Quétigny.
- Barnaval : Blonde. Elle est produite au restaurant de Calais-Coquelles.
- Ch'ti de Lille : Bière. Sa robe est trouble.
- French Pale Ale Bio (*2023*) : Pale Ale bio élaborée avec du houblon *Strisselspalt*. C'est une bière à façon brssée par la brasserie Moulins d'Ascq*.
- Mandarinian : Blonde. Elle est produite au restaurant de Dijon-Toison d'or.
- Noël (La) (*2022*) : Bière de Noël élaborée avec une bonne dose de malt et d'épices.

3 Clochers (des) (*Billy-Berclau – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

3 Croquants (des) (*Boulazac-Isle-Manoire – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine : 2016*)

Cette microbrasserie a été fondée par Emmanuel Cailler.

Elle produit des bières continues et des bières saisonnières.

- Bière d'Halloween (5 % alc. vol.) :
- Bière de Noël
- Blanche de Vésone (*4,3 % alc. vol.*) : Blanche contenant de la coriandre et des écorces d'orange. Le nez est floral. En bouche, elle livre des arômes floral et épicé. La finale est légèrement acidulée. Elle se boit fraîche (*5°C*).
- Blanche de Vésone à la fleur de sureau (*4,3 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la coriandre, des écorces d'orange et des fleurs de sureau local. Sa robe est légèrement trouble. Le nez est floral. En bouche, elle livre des arômes floral et épicé. La finale est légèrement acidulée. Elle se boit très fraîche (*4°C*). C'est une bière saisonnière.
- Blonde d'Aquitaine (*4,7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du maïs. Le nez est céréalier et miellé. En bouche, elle est douce et ronde avec des arômes céréaliers et miellé. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Blonde des Croquants (*4,3 % alc. vol.*) : Pale Ale riche en houblon. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Brune du Lébérou (*5 % alc. vol.*) : Oatmeal Stout. Sa robe est brun foncé et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*café et chocolat*) avec une note boisée. En bouche, elle est moyennement pétillante, pleine et moyennement amère avec un arôme torréfié (*café*). La finale est peu amère et café. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- English Best Bitter (*4,3 % alc. vol.*) : Bitter Ale élaborée avec des houblons anglais. En bouche, elle est amère avec un arôme caramel. Elle se boit fraîche (*5°C*). C'est une bière saisonnière.
- French IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA française élaborée avec du blé malté et 2 houblons français. En bouche, elle livre des arômes fruités (*fruits exotiques*). La finale est sèche et peu amère. Elle se boit tempérée (10°C). C'est une bière saisonnière.
- IPA du Troubadour (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du malt de blé et 3 houblons américains. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques*). La finale est sèche.
- Rouge de Buffarot (*5 % alc. vol.*) : Red Ale élaborée avec une bonne dose d'houblon. En bouche, elle délivre des arômes caramel et fruités (*fruits tropicaux*). La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Rousse du Printemps (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des écorces d'orange amère. La robe est rousse. Le nez est touraillé (*toast et caramel*) et miellé. En bouche, elle livre des arômes touraillés (*caramel et toast*), fruité (*agrumes*) et miellé. Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est une bière saisonnière (*printemps*).
- Sol Invictus III (*7,5 % alc. vol.*) : Brune vieillie en barrique de Saussignac Chateau des Eyssards pendant 5 mois. En bouche, elle livre des arômes torréfiés et boisé. C'est une bière saisonnière.

3 Galopins (Les) (*Melsheim – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

3ienchs (*Saint-Maur-des-Fossés – 94 Val-de-Marne – Île-de-France*)

- Oups (*9 % alc. vol.*) : Triple IPA élaborée avec une bonne dose (*plus de 10 gr/l*) de 4 houblons (*Citra, Ekuanot, Mosaïc et Simcoe*). Le nez est fruité. En bouche, elle est onctueuse et légèrement ronde avec un arôme fruité. C'est un brassin collaboratif avec la brasserie française Outland*.

ANECDOTE : Le nom de cette bière provient du fait qu'à l'origine, elle devait être une double IPA mais qui s'est transformée en une Triple IPA suite à l'ajout par inadvertance de 20 % de malt en plus lors du brassage.

3 Loups (Les) (*Aisne – Hauts-de-France*)

3 Martyrs (des) (*Saint-Thibéry – 34 Hérault – Occitanie*)

3 Mâts (*Strasbourg – 64 Bas-Rhin – Grand Est*)

3 Monts (*ancienne brasserie Saint-Sylvestre, brasserie Ricour et brasserie d'Esquelbecq*) (*Saint-Sylvestre-Cappel – 59 Nord – Hauts-de France : 1920*)

Le nom est le nom d'une de leurs bières.

Cette brasserie (*120 000 hl*) a été fondée par Remy Ricour (I) suite au rachat de la brasserie Saint-Sylvestre. Elle s'appelle alors brasserie Ricour.

Son fils, Pierre (II) après avoir suivi des études de brasseur à Nancy, reprend la brasserie en 1954, bien qu'y travaillant depuis l'âge de ses 16 ans. Ce dernier construit une nouvelle salle de brasserie.

ANECDOTE : Il impose le cerclage avec l'agrafe sur ses bières suite la perte de plusieurs bières qui s'ouvrent à cause de la chaleur.

En 1985, ses deux fils, François et Serge (III) reprennent la brasserie. Ils la renomment Brasserie de Saint-Sylvestre en référence au nom du village où est située la brasserie.

En 2011, leur neveu, Pierre Marchica devient directeur de la brasserie.

En 2019, il rechange le nom en brasserie 3 Monts, suite au succès de sa bière phare, la 3 Monts. Il décide également de s'associer avec une autre brasserie familiale, la brasserie Duyck* pour former une société, la SAS The Beers Family afin de renforcer leur force de vente. Par la suite, deux autres brasseries (*La Brasserie Fondamentale* et le brasserie Mira**) les ont rejoints.

En 2023, elle décide de changer le graphisme de ses étiquettes montrant les 4 ailes d'un moulin, symbole de la Flandre et ancien logo de la brasserie à la place de trois monts de Flandre (*Cassel, Cats et Récollets*). Seule, la gamme *Du moulin* a toujours conservé les ailes du moulin.

Elle produit les gammes *3 Monts* et *Du Moulin (bières légères).*

- 3 Monts Originale (*8,5 % alc. vol. : 1985*) : Bière de garde élaborée avec une levure spécifique issue de la fusion d'une levure anglaise et d'une levure danoise. Le nom se réfère aux 3 monts situés dans cette région plate : le Mont des Récollets, le Mont Cassel et le Mont des Cats.
- 3 Monts Brassin d'hiver (*8,5 % alc. vol. : 2022*) : Bière d'hiver élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Magnum*) cultivées dans l'houblonnière de la brasserie mais sans épice. Sa robe est dorée (*contrairement aux bières d'hiver classiques*). Le nez est maltée avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle est ample, sèche et moyennement amère avec des arômes malté et fruité (*agrumes*). Sa finale est sèche et amère. C'est une version limitée (*3 000 hl*).
- 3 Monts Saison (*6,5 % alc. vol.*) : Saison.
- Bock du Moulin (*3,9 % alc. vol. : années 1950*) : Bière de table. Elle appartient à la gamme *du Moulin*.
- Gavroche (*8,5 % alc. vol : 1997*) : Bière de garde. Sa robe est cuivrée et son col est beige. Le nez est épicé. En bouche, elle est légèrement acide avec des arômes grillé et épicé (*baies noires*). La finale est sèche et riche en alcool. Elle se boit tempérée (*10°C*).

ANECDOTE : Comme la sortie de cette bière était prévue pour commémorer le bicentenaire de la Révolution française en 1989, le nom fait allusion au nom du gamin des rues des *Misérables* de Victor Hugo, bien que finalement, elle n'a été produite qu'en 1997 car la bière n'était pas prête selon le brasseur.

- Houthakker (*7 % alc. vol. : 2022*).
- Luxe du Moulin (*5,3 % alc. vol. : années 1950*) : Bière de table à fermentation basse. Elle appartient à la gamme *du Moulin*.
- Session IPA du Moulin (*4,3 % alc. vol. : 2023*) : Session IPA.

3 Pays (des) (*Licques – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

3 Phares (des) (*Royan – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

3 Tertres (La) (*Fronsac – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

4.7 (*Brax – 47 Lot-et-Garonne – Nouvelle-Aquitaine*)

Le nom fait référence au numéro du département où se situe la brasserie.

4 Pays (Brasserie artisanale des) (*Hirtzbach – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Le nom fait allusion aux 4 pays proches de la brasserie : la France, l'Allemagne, la Suisse et l'Alsace.

Cette brasserie a été fondée par Fabien dans un ancien garage.

Elle ne produit que des bières bios à fermentation haute ou basse, non filtrées et non pasteurisées à partir d'une eau issue d'une résurgence du Jura.

- Blonde bio des 4 Pays : Blonde bio

5-8 (La) (*Gimouille – 58 Nièvre – Bourgogne-Franche-Comté*)

Le nom fait allusion au numéro du département où se trouve la brasserie, le numéro 58.

5 Bis (du) (*La Palme – 11 Aude – Occitanie*)

Cette microbrasserie installée en bord de mer, a été fondée par Delphine Roulier, ancienne spécialiste du vin.

Elle produit deux gammes des bières légères et amères : *5 Bis et ZEF*.

- 5 Bis Black IPA (*5 % alc. vol.*) : IPA élaborée une bonne quantité d'houblon. Sa robe est foncée. En bouche, elle est veloutée et amère avec des arômes fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et torréfié. La finale est longue et amère.
- 5 Bis Ginger (*5 % alc. vol.*) : Ginger Ale élaborée avec du gingembre et des agrumes ajoutés en fin de brassage. Sa robe est blonde. En bouche, elle a des arômes fruité et épicé (*gingembre*).
- 5 Bis IPA (*5 % alc. vol.*) : IPA riche en houblons. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*).
- 5 Bis Sour Ale : Sour Ale.
- ZEF Ambrée (*5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambré clair. Le nez est malté avec des notes de noisette et de fève de cacao. En bouche, elle est veloutée avec un arôme fruité (*noisette*). La finale est cacao.
- ZEF Black IPA : Black IPA.
- ZEF Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche (*Cream Ale*) élaborée avec de l'avoine et une bonne dose d'houblon citronné. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est crémeuse et un peu acide avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est moyennement amère.
- ZEF Blonde (*5 % alc. vol.*) : Pils. La robe limpide est dorée. Le nez est brioché. En bouche, elle est moelleuse et légère avec un arôme malté (*brioche*) et une note florale. La finale est amère.
- ZEF Brune (*5 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe est brune. Le nez est torréfié. En bouche, elle est vive avec un arôme touraillé (*café et grillé*).
- ZEF Châtaigne : Bière bio élaborée avec de la châtaigne.
- ZEF Ginger : Bière élabore avec du gingembre.

7 Bonnettes (*Etaing – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Elle produit la gamme *La Bonnette*.

- Bonnette Ambrée (La) : Ambrée
- Bonnette Blonde (La) : Blonde.
- Bonnette Triple (La) : Triple.

9 Mondes (des) (*Ranville – 14 Calvados – Normandie*)

23 (La) (*Vallière – 23 Creuse – Nouvelle-Aquitaine*)

77 Craft (*Villiers-sous-Grez – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France : 2016*)

Ce brewpub a été fondé par Miguel Garcia qui cultive également du houblon.

90 (*Sedan – 8 Ardennes – Hauts-de-France*)

90 BPM (Brewing Co) (*21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté : 2021*)

Elle produit une gamme de bières très houblonnées.

- Minitel Rose : Berliner Weisse élaborée avec de la framboise. En bouche, elle est acidulée.
- Pschittendaschnitten : Pilsner.

200 Brasses (des) (*Hagondange – 57 Moselle – Grand Est*)

360 (*Saint-Martin-Valmeroux – 15 Cantal – Auvergne-Rhône-Alpes*)

- CRAT'R

744 (Brasserie) (*La Tour – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes : 2014*)

767 (*Grammond – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

1151 Microbrasserie du Béol (*Le Reposoir – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

1989 Brewing (*Saint-Etienne-du Rouvray – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Cette brasserie a été fondée par 3 amis d'enfance : Cédric Geffroy, Thibault Grenier et Thibaut Masson qui travaillaient initialement dans les secteurs de la gestion, de la banque et des assurances.

En 2023, elle a pu produire dans sa propre brasserie et avoir son propre taproom.

ABBA (Association Bienfaisante des Brasseurs Audomarois) (*Saint-Omer-de-Blain – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Abbaye de Boulaur (*Boulaur - 32 Gers – Occitanie : 2024*)

Cette brasserie a été fondée par des moniales suivant la règle de Saint-Benoît et qui travaillent de leurs mains. Outre une activité d'agricultrice (*blé et épeautre*), elles ont décidé de se lancer dans la production de bières.

Elle produit la gamme *Or & Mousse*.

Abbaye de Clairmarais (*Clairmarais - 62 Pas-de Calais – Hauts-de-France : 2020*)

Cette brasserie a été fondée par Laurent Delafosse au sein de l'ancienne abbaye cistercienne où les moines ont brassé jusqu'en 1791.

Elle utilise les céréales et les houblons cultivés au sein de l'abbaye et produit 3 bières d'abbaye respectant ainsi l'héritage monastique.

- Simple
- Double
- Triple

Abbaye de Lagrasse (*Lagrasse – 11 Aude – Occitanie : 2023*)

Cette brasserie appartient à l'abbaye Canoniale Sainte-Marie de Lagrasse.

REMARQUE : C'est une des deux brasseries d'abbaye de France depuis 2023.

Abbaye de Saint-Wandrille (*Rives-en-Seine – 76 Seine-Maritime – Normandie : 649 - 2016*)

Cette abbaye bénédictine, anciennement abbaye de Fontenelle fondée en 649 a été tourné principalement vers les produits d'entretien à base de miel.

ANECDOTE : C'est la seule brasserie d'abbaye française.

- *Ab Horto Amicisque* : Saison éphémère élaborée avec du blé et du houblon *Brewer Gold* cultivé au sein de l'abbaye et fraichement cueilli. En bouche, elle est ronde. Le nom signifie "*du jardin et de l'amitié*". C'est une bière collaborative avec la brasserie O'Clock*.
- Saint-Wandrille (*6,5 % alc. vol. : 2016*) : Ambrée élaborée avec 4 houblons français et 2 épices secrets. La robe trouble est ambrée et la mousse ivoire est dense. Le nez est touraillé (*toast, fruits cuits et caramel*). En bouche, elle est pétillante, ronde et amère avec des arômes malté, caramel, fruité (*fruits secs et raisin*). La finale est longue, amère, toasté et fruité.
- *Sicera Humolone* (*5,5 % alc. vol. : 2018*) : Blonde. Sa robe légèrement voilée est jaune pâle. Le nez frais est fruité (*agrumes et fruits jaunes*). En bouche, elle est pétillante, légèrement acidulée et amère avec des arômes fruités (*agrumes et prune jaune*). La finale est longue et amère Elle est brassée uniquement en été et printemps.

ANECDOTE : Le nom fait référence à la Charte de 829, fixée par Saint Angégise, abbé de Saint-Wandrille pour désigner une bière d'houblon dont la communauté ne devra jamais manquer.

Abbaye de Signy (*Signy-L'Abbaye – Ardennes – Hauts-de-France*)

Le nom fait référence au nom de la commune où est située la brasserie.

Abbaye de Vaucelles *: Voir Vaucelles*

Abbaye du Cateau (Historique) (*Le Cateau-Cambrésis – 59 Nord - Nord-Pas-de-Calais : 2004*)

Cette brasserie (*2 500 hl*) a été fondée par Jean Louis Butez à l'emplacement de l'ancienne abbaye Saint-André où existait jusqu'en 1926, une brasserie (*12 000 hl*) sur 6 niveaux (*brasserie par gravité*). Laissée à l'abandon durant 75 ans, la commune la rachète, la classe et permet à Jean Louis de s'y installer.

ANECDOTE : C'est la seule brasserie classée aux Monuments historiques de France depuis 2000. Des vestiges de l'ancienne brasserie, seule la cuve de fermentation ouverte est utilisée et l'écumage se fait à la pelle.

Sa fille, Julie Butez, la dirige. Le brasseur est Pierre Le Sage. On y brasse 100 jours par an. Elle offre une diversité de bières sous la gamme Vivat.

ANECDOTE : Le nom Vivat fait référence à une coutume du Nord qui consiste à unir la bière avec les célébrations du mariage. Une serviette est placée sur la tête de la jeune mariée et quelques gouttes de bière sont versées en chantant "*Vivat, vivat semper. Semper in aeternum*" (*Vit, vit toujours et toujours dans l'éternité*).

- Bière aux champignons.
- Porter.
- Vivat Ambrée Bio (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée bio.
- Vivat Berry Much (*5,5 % alc. vol.*) : Kettle Sour fruitée élaborée avec du cassis, des mûres et des myrtilles.
- Vivat Bière au naturel (6,5% alc. vol.)
- Vivat Bio (*6 % alc. vol.*) : Blonde bio élaborée avec des épices ayant fermentée en cuve ouverte. En bouche, elle est ronde. La finale est rafraîchissante et fruitée.
- Vivat Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde brassée à l'ancienne avec un écumage de fleurs de houblon pratiqué à la main en cuve de fermentation ouverte. La robe est dorée. Le nez est céréalier et fruité (*abricot*) avec une note fumée. En bouche, elle offre des arômes intenses de céréales et de noisettes grillées avec des notes fruitées et épicées. La finale est longue. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Vivat Blonde bio (*6 % alc. vol.*) : Blonde.
- Vivat d'Hiver (*6,5 % alc. vol.*) : Bière d'hiver. Sa robe est ambrée.
- Vivat Hazy.D.C (*5,5 % alc. vol.*) : NEIPA

ANECDOTE : Cette bière fait référence au groupe de musique hard rock, ACDC dont le logo est le même que celui du groupe.

- Vivat Hiver (*8 % alc. vol.*) : Bière d'hiver. Sa robe est ambrée foncé. Le nez est malté et torréfié (chocolat). En bouche, elle est moelleuse et moyennement amère avec une note de cerise.
- Vivat Mister Beam (*13 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec du blé et vieillie durant un an en fût de bourbon. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre des arômes caramel, torréfié (*réglisse*), fruité (*noix*) et épicé (*vanille*).

ANECDOTE : Le nom et l'étiquette de cette bière font référence au personnage de la série télévisée Mister Bean.

- Vivat Night Cat :

ANECDOTE : Le nom provient du fait que cette bière est brassée, soit les nuits de pleine lune, soit les nuits de vendredi 13, des nuits où tous les chats sont gris.

- Vivat de Printemps (*6,5 % alc. vol.*) : Bière de printemps élaborée aux 3 céréales.
- Vivat Quadruple B.A (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine élevé en barriques de Sauternes, de cognac, de whisky ou d'Armagnac durant 18 mois.
- Vivat Sour Ale 2018 : Bière acide brassée avec des poivrons, des piments doux, des tomates vertes et du basilic.
- Vivat Sour ale aux fraises et à la rhubarbe (*5,2 % alc. vol.*).
- Vivat Triple (*8,3 % alc. vol.*) : Triple aux 2 céréales qui subit après une première fermentation, un écumage à l'ancienne, à la main avec un système de cuves ouvertes uniques en France et ensuite une seconde fermentation d'environ 4 semaines. La robe est or. Le nez est fruité avec une note de foin séché. En bouche, elle est vive, moelleuse et sucrée avec des arômes fruité et épicé. La finale est longue, fruitée et épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Vivat Triple Hops (*7,5 % alc. vol.*) : Triple.
- Vivat Triple Vieille Réserve : Triple vieillie durant 2 ans. En bouche, elle apporte des arômes plus riches.

Abbaye de Saint-Wandrille (*Saint-Wandrille-Rançon – 76 Seine-Maritime – Normandie : 2016*)

Cette abbaye bénédictine fondée en 649 par Saint-Wandrille, produit depuis 2016, une bière d'abbaye.

ANECDOTE : Elle a été la seule abbaye française à produire des bières jusqu'en 2023, année où est apparue la brasserie de l'abbaye de Lagrasse.

La majorité des bières portent un nom latin pour mettre en évidence l'aspect abbatiale de la bière.

- Campanae Natalles (*8,2 % alc. vol. : 2023*) : Bière de Noël. Sa robe est brune et sa mousse est couleur noisette. Le nez est grillé, caramel, fruité (*fruits secs*) et épicé. En bouche, elle est finement pétillante, douce, ronde et finement amère avec des arômes torréfié (*chocolat*) et épicé. La finale est sèche. C'est une bière collaborative avec la brasserie Deck & Donohue*. Son nom signifie cloche de Noël en latin.
- Hortus Deliciarum : Blonde élaborée avec du houblon fraichement cueilli dans le jardin des moines. Sa production est ponctuelle.
- Saint-Wandrille (*6,5 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec des malts et houblons français. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est moelleuse avec d'intenses arômes levuré et houblonné. La finale est amère et herbacée.

- Scottici Generis : Noire. Sa production est ponctuelle.
- Sicera Humolone : Blanche. Cette bière initialement produite en été, a vu sa production devenir continue.

AB Bière (*Bergnicourt – 8 Ardennes – Hauts-de-France*)

Elle produit la gamme *La Margoulette*.

Abeille Noire (*Mars-la-Tour – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Abers (des) (*Ploudalmézeau – 29 Finistère – Bretagne : 1999*)

Cette brasserie (*1 300 hl*) a été fondée par Daniel Adam qui gérait une société familiale de distribution de boissons existante depuis 1936, la société ADAM. L'entreprise est dirigée actuellement par sa fille Véronique et son mari Eric Godet. Elle a deux brasseurs : Stéphane Simon (*présent depuis le début*) et Annaëlle Ledu (*engagé en 2015*).

Elle produit la gamme *Mutine* dont le nom est un peu rebelle ainsi que d'autres bières spécifiques.

- Dolmen
- Fleur des Iles
- Mutine Ambrée : Ambrée. En bouche, elle est moyennement ambrée avec des arômes céréaliers, caramel et fruités (*pêche et abricot*).
- Mutine Blanche : Blanche.
- Mutine Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde composée de 2 houblons (*1 amérisant et 1 aromatique*) et d'écorces d'orange. Sa robe trouble est blond clair. Le nez est céréalier et herbacé (*foin*) avec une note iodée. En bouche, elle est crémeuse, légère, douce et peu amère avec un arôme malté et des notes iodées et fruitées (*écorces d'orange et d'abricot, abricot et pêche*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Mutine Brune
- Mutine IPA
- Ouessane (*5 % alc. vol.*) : Blonde aux algues wakame. Sa robe opalescente est blonde. Le nez est céréalier avec une note herbeuse. En bouche, elle est douce avec un arôme céréalier (*pain grillé*) et des notes herbeuses et saline. La finale est amère et salée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

AB Inbev France

Ce groupe produit la gamme Leffe qui est la bière d'abbaye la plus consommée en France ainsi que la Hoegaarden. En 2023, elle a décidé de produire une blanche dans la gamme de la Leffe.

- Leffe Blanche (*5,7 % alc. vol. : 2023*) : Blanche élaborée avec des écorces d'orange et des épices dont du coriandre et non filtrée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes fruité (agrumes) et épicé (*coriandre*).

Abreuvoir (L') (*Breitenbach – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Abultère (L') (*Aureville – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Acolytes (Les) (*Luzech – 46 Lot – Occitanie*)

Aérofab (L') (*Sautron – 44 Loire Atlantique – Pays de la Loire*)

Brewpub.

Adelshoffen (*Schiltigheim – Alsace*)

Un directeur a été Michel Debus qui a été aussi directeur de la brasserie Fischer**, le père de la bière aromatisée et le créateur de la Desperados.

- Adelscott
- Al sator
- Bière de Luxe Adelshoffen

Affoleuse (L') (*Saint-Cyr-le-Chatoux – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes : 2009*)

Le nom est une référence au festival "Les Dindes folles" qui a lieu chaque année à la fin du mois de mai dans la commune voisine de Rivolet.

Cette ferme-microbrasserie (*300 hl*) a été fondée par Christine Ruppert et Loic Alexandre. Elle cultive ses céréales et produit des bières bios.

- L'Affoleuse Noire (*6,5 % alc. vol.*) : Noire. La robe est noire et la mousse est beige. Le nez est café avec une note épicée. En bouche, elle est ronde, un peu acide et épicée avec un arôme torréfié. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Agame Barbu (L') (*Reims – 51 Marne – Grand Est*)

Agarithe (L') (*Panissières – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Agora (*Carpentras – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Agrivoise (L') (*Saint-Agrève - 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 2008*)

Cette brasserie artisanale (*550 hl*) a été fondée par le Front Hexagonal de Libération, mouvement crée par Xavier Clerget et d'autres.

Elle produit des bières de différents styles et influences. Leurs noms sont d'amusants jeux de mots.

- Ayguaneyra (*3,5 % alc. vol.*) : Bière éphémère pauvre en alcool mais pleine d'arômes.
- Humulupucienne (*4,1 % alc. vol.*) : Blonde riche en houblon. La robe légèrement voilée est jaune paille. Le nez très expressif est floral (*fleurs blanches, jasmin et acacia*). En bouche, elle est finement pétillante et extrêmement sèche. La finale est longue et fruitée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- L'Amère Noire (*6,9 % alc. vol.*) : Brune riche en houblon. La robe est noir profond et la mousse est expresso. Le nez expressif est touraillé (*rôti et chocolat*) et boisé. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes de touraillage (*réglisse, caramel et café serré*) et des notes boisée, chocolatée et épicées. La finale est fruitée (*fruits rouges et agrumes*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Les Echappées : Bière éphémère riche en houblon.
- Sans Dessus Sessous (*6,9 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est ambrée foncée. Le nez expressif est touraillé (*malt grillé et caramel*). En bouche, elle est trés amère (*69 IBU*) avec un arôme de grillé. Elle se boit fraîche (*8°C*).

ANECDOTE : C'est une bière tournée sur le chiffre 69. Elle est brassée à 69°C durant 69 minutes pour atteindre une densité initiale de 1069 et 69 unités d'amertume.

- Sous les Pavés (*5,5 % alc. vol.*) : Stout. La robe est marron foncé et la mousse est ivoire. Le nez est torréfié (*chocolat*) et touraillé (*grillé et fruits cuits*). En bouche, elle est finement effervescente, crémeuse et amère avec des arômes fruité (*raisin noir*) et torréfié (*chocolat*). La finale est longue, sèche et chocolat. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Vue sur l'Amer (*6,4 % alc. vol.*) : Ambrée riche en houblons (*Cascade, Centennial, Citra et Summit*). La robe est ambrée. Le nez est houblonné, herbacé (*herbes fraîchement coupées*) et fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est acide avec un arôme fruité (*citron, pamplemousse et mangue*) et une note maltée. La finale est très sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Aguiana (*Cauneille – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine : 2012*)

Le nom provient d'un ancien nom désignant l'Aquitaine, l'Aguyana.

Cette microbrasserie (*500 hl*) a été fondée par Vaal Crevin, ancien restaurateur originaire de Nancy, dans une vieille dépendance de ferme landaise. Il produit des bières par infusion et les commercialise en bouteille de 75 cl. Il développe des bières à l'abricot et au kiwi, spécialité de la région.

- Aguiana Blonde Fruitée (*5 % alc. vol.*) : Blonde fruitée élaborée avec des zestes de citron et de la coriandre. La robe est dorée. Le nez est épicé avec une note céréalière. En bouche, elle est ronde avec un arôme fruité (*agrumes*) et une note épicé (*coriandre*). La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Ailloux (de l') (*Sauxillanges – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

AixPression (*Rognes – Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Le nom fait allusion à la ville d'Aix-en-Provence située à proximité de la brasserie.

Akerbeltz (*Ascain (Saint-Jean-de-Luz) – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine : 1999*)

Cette brasserie artisanale (*2 700 hl*) a été fondée par François Iraola.

Elle produit principalement des bières légères et faciles à boire.

- Ambrée Gorrasta (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est rousse et sa mousse est chamois. Le nez intense est touraillé (*noisette grillée*). En bouche, elle est vive et moelleuse avec un arôme grillé, fruité (*noisette, amande et châtaigne*) et des notes de fruits secs et caramel. La finale est longue, sèche et caramélisée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

- Bedatzeko Garagardoa (*5 % alc. vol.*) : Bière de printemps.
- Blanche Xuria (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la coriandre. Sa robe est jaune. Le nez est levuré, céréalier (*brioche*) et résineux (*sapin frais*). En bouche, elle est vive avec des arômes malté (*gâteau*) et épicé (*coriandre*). La finale est céréale (*mie de pain*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Blonde Horaila (*4 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blond pâle. Le nez est céréalier. En bouche, elle est croquante avec un arôme malté. La finale est sèche et peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Brune Iluna (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*chocolat noir et café*). En bouche, elle est souple avec des arômes torréfiés et caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- IEPA – Indar Euskal Pale Ale (*8 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est jaune paille. Le nez est malté et herbacé (*herbe fraîche*). En bouche, elle est moelleuse et un peu huileuse avec un arôme houblonné. La finale est amère et résineuse. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Megabeltz (*7 % alc. vol.*)
- Olentzero : Bière de Noël.

A La fleur des Alpes (*Grenoble – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette brasserie est tenue par l'ancien champion de ski, Luc Alphand et son frère.

A La Fût (*Cagnes-sur Mer – 06 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Cette microbrasserie certifié bio a été fondée par Eric Bronda.

Elle produits de style classique (*blonde, brune, ambrée, etc.*) ainsi que les bières à façon MCB (*Monte Carlo Beer**) depuis 2022.

Alagnon (L') (*Blesle – 43 Haute-Loire – Auvergne-Rhône-Alpes : 2009*)

Le nom provient de la rivière qui traverse la vallée.

Cette microbrasserie (*400 hl*) a été créée par Charlie Leroux, brasseur amateur.

- Affranchie (*4,5% alc. vol.*) : Brune.
- La Damoiselle Blanche (*4,2 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des plantes aromatiques de l'herbier des Palhas de Vincent Riquet à Molompize (*coriandre et baies de genièvre*). Sa robe voilée est jaune. Le nez est épicé (*coriandre et baies de genièvre*). En bouche, elle est onctueuse, douce et peu amère. La finale est céréalière (*pain*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Damoiselle Brune (*4,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune. Le nez est caramel et grillé. En bouche, elle est douce et un peu acide avec un arôme torréfié. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

A La Noye (*Quiry-le-Sec – 80 Somme – Hauts-de-France*)

Alaryk (*Béziers – 34 Hérault – Occitanie*)

Elle produit la gamme *Alaryk*, ensemble de bières bios principalement de style belge, non filtrées et non pasteurisées. Elles sont commercialisées dans des bouteilles à long goulot étroit.

- Alaryk Ambrée Bio (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée (*25 EBC*). Le nez est céréalier (*biscuit*) et caramel. En bouche, elle est ronde et peu amère (*20 IBU*) avec des arômes malté (*biscuit*) et caramel.
- Alaryk Barrel Aged Brune Bio Fut de Grenache (*8 % alc. vol.*) : Alaryk Brune Bio vieillie en barrique de Grenache (*G de Gasparets de la Famille Fabre*) pendant plusieurs mois. Sa robe est acajou (*51 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*33 IBU*) avec des arômes torréfié (*toffee*) et fruité (*griotte*). La finale est amère et un peu acidulée.
- Alaryk Barrel Aged Triple Grain Bio Fut d'Oloroso (*8 % alc. vol.*) : Alaryk Triple Grain bio vieillie en barrique d'Oloroso (*vin fortifié de la région de Jerez en Andalousie*) pendant plusieurs mois. Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est fruité (*pamplemousse*) et miellé (*châtaignier*). En bouche, elle est moyennement amère (*33 IBU*) avec un arôme fruité (*noix*). La finale est douce et un peu acidulée.
- Alaryk Bière d'Hiver Bio (*6 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec des épices (*cannelle, clou de girofle, gingembre et cardamone*). Sa robe trouble est dorée (*15 EBC*). En bouche, elle est ronde et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme épicé.
- Alaryk Blanche Bio (*4,5 % alc. vol.*) : Weizenbier. Sa robe trouble est jaune paille (*7 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*9 IBU*) avec des arômes fruités (*citron et banane*) et épicé.
- Alaryk Blonde Bio (*5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est céréalier et fruité. En bouche, elle est peu amère (21 IBU) avec un arôme malté.

- Alaryk Brune Bio (*8 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune (*51 EBC*). Le nez est caramel et torréfié. En bouche, elle est moyennement amère (*33 IBU*) avec des arômes torréfié et caramel.
- Alaryk Double Bio (*7 % alc. vol.*) : Double ayant subi une double fermentation. Sa robe est dorée (*15 EBC*). En bouche, elle est sucrée et peu amère avec des arômes épicé et fruité (*fruits secs*).
- Alaryk India Pale Ale Bio (*6 % alc. vol.*) : IPA riche en houblons. Sa robe est or (*9 EBC*). En bouche, elle est amère (*65 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes*) et floral.
- Alaryk Saison Bio (*4,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec le fruit du baobab (*Sénégal*). Sa robe est or (*9 EBC*). En bouche, elle est légère, acidulée et peu amère (*8 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits exotiques*).
- Alaryk Triple Grain Bio (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du blé et du seigle cru et refermentée en bouteille. Sa robe trouble est dorée. En bouche, elle est moyennement amère (*33 IBU*) avec un arôme malté.
- Alaryk Vendémiaire (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du jus de raisin local. Sa robe est ambrée (*30 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes malté et fruité (*raisin*). Le nom correspond au mois des vendanges, période où le raisin et les céréales arrivent à maturité.

Albâtre n'Caux (*Bennetot – 76 Seine-Maritime – Hauts-de-France*)

Cette ferme-brasserie

Alceste (*Oignies – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Alchimia Brewing (*Vagnas – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Ale Humeuse (L') (*Saint-Sernin – 47 Lot-et-Garonne – Nouvelle-Aquitaine*)

Le nom est un jeu de mots qui signifie l'allumeuse.

Ale'Ouët (L') (*Chirols – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Le nom est un jeu de mots qui signifie l'alouette.

Elle produit une bière paysanne.

- Ale Ouët : Bière paysanne élaborée avec du sucre de canne.

Aléric (*Montgé-en-Goële – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Aliénor (*Saint-Gervais – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine : 2010*)

Le nom provient d'Aliénor d'Aquitaine, duchesse d'Aquitaine, reine de France puis d'Angleterre.

Cette brasserie artisanale (*700 hl*) a été fondée par le belge Laurent Lefebvre en pleine terre vinicole bordelaise. Il a déménagé en 2012 dans un ancien chai à vin complétement remis à neuf.

Elle produit la gamme *L'Aliénor* qui sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Elles sont conservées plusieurs années en cave.

- L'Aliénor Blanche (*5,9 % alc. vol.*) : Blanche sans épice. La robe est laiteuse. Le nez est levuré et céréalier. En bouche, elle est onctueuse, fraîche et acide avec un arôme céréalier et une note fruité (*pêche blanche*). La finale est longue, fraîche et acide avec un arôme céréalier. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- L'Aliénor Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe opaque est blonde à orangée. Le nez est céréalier. En bouche, elle est peu pétillante et mince avec des notes sucrées et miellée. La finale est amère et fruitée (*amande amère*). Elle se boit fraîche (*7-8°C*).
- L'Aliénor Brune (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. La robe est couleur chocolat noir et sa mousse est chamois. Le nez est céréalier (*pain grillé*). En bouche, elle est sucrée et amère avec un arôme chocolat. La finale est fraîche et chocolat. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- L'Aliénor Rousse (*6 % alc. vol.*) : Rousse. La robe est ocre et sa mousse est légère. Le nez est fruité (*abricot*) avec des notes d'herbes et de champignons. En bouche, elle est finement pétillante et assez épaisse avec un arôme de malts grillés et une note de caramel. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Alimentec (*Bourg-en-Bresse – 01 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2008*)

Cette microbrasserie (*20 hl*) a été fondée par Claude Noël, professeur à l'Université de Lyon pour donner des formations.

Alizés (des) (*Dinan – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne : 2016*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par le couple Delphine et Olivier Houchot.

Elle produit des bières classiques (*ambrée, blanche, blonde, triple et noire*) ainsi qu'une bière à l'hibiscus.

AllegoriA

Le nom vient du mot d'origine allégorie qui signifie utiliser indirectement une action ou une personne pour représenter une idée abstraite.

Cette association de créateurs de bières a été fondée par Dorothée Van Agt, zythologue et juré et Benoît Ritzenthaler, brasseur et fondateur de la brasserie La Pleine Lune* dans l'idée d'aider les brasseurs à créer des bières collaboratives en mutualisant les idées et les compétences tout en conservant l'esprit humain et partage des nouveaux styles et recettes. Elle participe à l'élaboration de nombreuses bières collaboratives comme récemment Calmos (*brasserie Skummen**).

Alliance Brasserie (*Nice – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Alpaca (*Sceaux-d'Anjou – 49 Maine-et-Loire – Pays de la Loire*)

Alpes Mancelles (des) (*Saint-Ouen-de-Mimbré – 72 Sarthe – Pays de la Loire*)

Alpine (*Moûtiers – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Alzina (L') (*Bouleternère – 66 Pyrénées-Orientales - Occitanie : 2009*)

Cette microbrasserie (*450 hl*) a été fondée par Jean-Fabien Casteuble dans l'ancienne mairie de Bouleternère qui est reconnu pour la grande qualité de son eau.

Il brasse par infusion, des bières non filtrées et non pasteurisées. Les étiquettes des différentes bières, lorsqu'elles sont regroupées, représentent les montagnes autour du village de Bouleternère et les pics qui ont donné nom aux bières.

- La Ginarda (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est blonde. Le nez est céréalier avec une note fruitée. En bouche, elle est velouteuse, sucrée et amère avec un arôme malté (*grain*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Quera (*5 % alc. vol.*) : Bière de froment élaborée avec de la fleur d'oranger et de la coriandre. Sa robe trouble est gris or. Le nez est céréalier. En bouche, elle est pétillante et douce avec un arôme fruité (*abricot*). La finale est fruitée (*amande amère*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Roucabru (*6 % alc. vol.*) : Stout contenant des amandes grillées ajoutées au brassage. Sa robe est noire et la mousse est couleur chamois. Le nez est touraillé (*caramel, café et gâteau de chocolat*). En bouche, elle est douce, moelleuse, un peu sucrée et crémeuse avec des arômes torréfiés et fruités (*raisin sec et noix*). Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

A Malacella (*Bastia – 20 Corse – Corse*)

Ambiani (*Amiens – 80 Somme – Hauts-de-France : 2017*)

ANECDOTE : Les noms des bières font référence à l'histoire millénaire d'Amiens.

- 1220 : Le nom évoque l'année de création de la Cathédrale (*1220*).
- Gasper : Bière élaborée avec du pain invendu.
- Mon Jules : Le nom évoque les récits de Jules Verne.

Amblise (D') (*Crespin – 59 Nord-Pas de Calais – Hauts de France : 2017*)

Cette microbrasserie a été fondée par Reynald Grzelczyk.

- Amblise Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Amblise Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Bougre d'Ane (*8 % alc. vol.*)
- East IPA : IPA.
- Saison (*6,3 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe est blonde.

Amboise (d') (*Amboise – 37 Indre-et-Loire – Centre-Val de Loire*)

Âme Harelle (L') (*Gerbécourt – 57 Moselle – Grand Est*)

Le nom provient du jeu la marelle.

Amer d'Iroise (L') (*Plogoff – 29 Finistère – Bretagne* : 2020)

Cette microbrasserie a été fondée par Julien.

Elle produit deux gammes de bières issues de l'agriculture biologique : *Capiste* (*ensemble de bières traditionnelles et constante*) et *Gamme saisonnière* (*ensemble de bières éphémères et originales dont les recettes sont inspirées des saisons et des produits locaux*).

- Bag Noz (*6,8 % alc. vol.*) : Oatmeal Stout élaborée avec de l'avoine. La robe est noire (*88 EBC*). Le nez est torréfié. En bouche, elle est douce et amère (*56 IBU*) avec un arôme torréfié (*expresso et chocolat*)
- Barr-Avel (*8 % alc. vol.*) : Double IPA. Sa robe est dorée (*18 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est ronde et très amère (*80 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes*), floral et épicé. La finale est longue et amère.
- Bleuenn (*3,9 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des fleurs de sureau. Sa robe est or (*10 EBC*). En bouche, elle est peu dense et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme floral (*fleur de sureau*). C'est une bière éphémère.
- Cardin'Ale (La) (*5,5 % alc. vol.*) : American Pale Ale. Sa robe est dorée (*13 EBC*). Le nez est malté avec des notes d'agrumes et de pin. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme malté.
- Infern'Ale (L') (*5,2 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée (*28 EBC*). Le nez est caramel. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme caramel.
- Nelson (*6 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec du houblon Nelson Sauvin. Sa robe est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec un arôme fruité. C'est une bière éphémère.
- Segal (*6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du seigle local et une levure de saison belge. La robe est cuivrée (*35 EBC*). Le nez est épicé. En bouche, elle est légère et moyennement amère (*28 IBU*) avec des arômes fruité (*dû à la levure*) et épicé. C'est une bière éphémère.

Ammonite (*Sennecey-le-Grand – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté : 2018*)

Le nom provient du type de fossile qu'a découvert le fondateur dans la grange où est installée la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Simon Lecomte, issu du milieu du vin dans une grange du 17ème siècle jouxtant sa maison. Il a utilisé des matériaux de récupération dont l'embouteilleuse de 40 ans d'âge provenant des Pères Chartreux et utilise une tonnelle pour y abriter un certain nombre d'équipement par manque de place.

En 2023, elle a acquis un ancien chai plus spacieux afin de pouvoir développer ses activités de production, de vieillissement et d'accueil du public.

Elle se spécialise sur les bières à fermentation spontanée en utilisant de nombreuses méthodes propres aux vignerons qui fermentent dans toutes sortes de barriques ou d'amphores.

Amuse (L') (*Graulhet – 81 Tarn – Occitanie*)

An Alarc'h (*La Feuillée – 29 Finistère - Bretagne : 1998*)

Le nom provient d'une chanson traditionnelle bretonne aux accents un peu révolutionnaires ainsi que du terme breton signifiant le cygne, symbole de ses étiquettes.

Cette brasserie artisanale (*500 hl*) a été créée par Xavier Leproust à Huelgoat dans les Monts d'Arrée avant de déménager dans le village voisin en 2015. Xavier est également cogérant de la brasserie Tri Martolod*.

Elle développe principalement des bières anglaises (*infusion monopalier*), quelques bières fruitées et des bières saisonnières à brassage unique et parfois à fermentation basse (*commercialisée sous l'appelation de Blaz Am Amzer* (*"goût du temps" en breton*). Elle travaille sur une filière brassicole complète et indépendante avec une houblonnière et une malterie bretonne.

- Aour Du (*4 % alc. vol.*) : Bière de blé noir élaborée avec du sarrazin. Sa robe trouble est dorée et la mousse est crémeuse. Le nez est fruité avec une note de cidre. En bouche, elle est vive, sucrée, amère et acide. La finale est sèche, fruitée et maltée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom signifie en breton "or noir" qui est attribué au sarrasin dans les monts d'Arrée.
- Blaz An Amzer (*6 % alc. vol.*) : Lager blonde. Sa robe légèrement voilée est jaune paille et la mousse est fine. Le nez est céréalier et fruité (*poire et pomme*). En bouche, elle est moelleuse avec des arômes maltés, fruité (*pomme*) et de pâte d'amande. La finale est sèche, amère et herbeuse (*artichaut*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Bleunwenn (*5 % alc. vol.*) : Blonde contenant de fleurs de sureau cueillies la veille du brassage. La robe un peu trouble est jaune or et la mousse est crémeuse et parsemée de bulles moyennes. Le nez est floral (*fleur de sureau*) et fruité (*litchi et pêche*). En bouche, elle est ronde, peu acide avec des arômes fruités (*citron et pêche*) et une note malté. La finale est longue, amère, fleurie et sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Ginger Pale Ale : Pale Ale élaborée avec du gingembre.
- Hini ("*noire*") : Bière noire. En bouche, elle présente un arôme torréfié fort.

- Kerzu (*7 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe opaque est noire et sa mousse est couleur expresso. Le nez expressif est torréfié (*café et chocolat noir*), épicé (*vanille*) et fruité (*fruits rouges*) avec des notes boisée, fumée et vineuse. En bouche, elle est crémeuse, soyeuse, laiteuse et douce avec des arômes torréfiés (*chocolat et café*). La finale est longue, amère et café. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle peut se conserver. Le nom signifie décembre en breton.
- Mallozh Ruz ("*Il n'y a plus de bière dans le fût*") : Bitter houblonné. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre des arômes mielleux et caramélisés.
- Roc'h (*4,8 % alc. vol.*) : Brown Ale élaborée avec de la muscade et de l'orange. Sa robe brumeuse est ambrée et sa mousse est crémeuse. Le nez est céréalier (*biscuit*) et rôti. En bouche, elle est douce et crémeuse avec des arômes rôtis, caramel et chocolat et des notes de muscade et d'orange. La finale est longue et amère. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

Ancelle (*Ancelle – 5 Hautes-Alpes - Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2012*)

Cette microbrasserie (*450 hl*) a été créée par le couple Olivier Capiau - Valérie Blaton, originaire de Belgique, dans une ancienne grange.

Elle utilise l'eau du massif des Ecrins qui est pauvre en calcaire et sels minéraux. Cela donne des bières douces, rondes et claires. Les bières sont non filtrées, non pasteurisées et sont refermentées en bouteille. Elle commercialise les bières sous la série *VO Bulle* (*Version Originale*).

Le nom de certaines bières rappelle les prénoms des brasseurs.

- VO Bulle Ambrée (*6,8 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe voilée est doré foncé et la mousse est couleur noisette. Le nez est grillé et épicé. En bouche, elle est ronde avec des arômes de noisette grillée. La finale est fruitée (*noix*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- VO Bulle Blonde (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est blonde et la mousse est fine. Le nez est grillé et épicé. En bouche, elle est finement pétillante et douce avec un arôme fruité (*noisette*). La finale est peu amère et fruitée (*pêche*). Elle se boit fraîche (*6°C*).

Anciens (des) (*Publy – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Âne Brasseur (L') (*Saint-Aignan – 56 Morbihan – Bretagne*)

Âne Doré (L') (*Sainte-Anne-d'Auray – 56 Morbihan – Bretagne*)

Angelus by Lepers (*La Chapelle-d'Armentières – 59 Nord - Nord-Pas-de-Calais : 1905*)

Cette brasserie familiale (*3 000 hl*) a été fondée par Bernard Lepers à Annoeullin. Elle a déménagé en 2012 dans ses installations actuelles.

Dans les années 1980, il crée une bière à base de grains de blé cru, l'Angélus.

ANECDOTE : L'étiquette de l'Angélus reprend le tableau de Millet, Des Glaneuses qui fut au début du 20ème siècle, un symbole de prospérité dans le Nord. Des reproductions étaient fréquemment offertes aux jeunes mariés.

Le brasseur actuel, Charles Lepers, brasse dans une chaudière en cuivre pourvue de reverdoirs permettant d'observer l'élaboration de la bière.

- Angélus Blonde (*7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment. Sa robe trouble est dorée. Le nez est complexe d'épices et de céréales avec une note d'herbes. En bouche, elle est soyeuse et offre un arôme d'agrumes suivi par les céréales. La finale est longue et épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Angélus de Mars (*5,5 % alc. vol.*)
- Angélus de Noël (*7,5 % alc. vol.*)
- Nuit Parisienne (*7,6 % alc. vol.*)
- Pastor Ale (*6,5 % alc. vol.*)
- Rijsel (*7,6 % alc. vol.*)
- Rince Cochon (*6,4 % alc. vol.*)

Anges (des) (*Chamboulive – 19 Corrèze – Nouvelle-Aquitaine*)

Angevine (*Angers – 49 Maine-et-Loire – Pays de la Loire*)

Le nom provient de la ville où est située la brasserie.

Elle produit la gamme *Ekylia*.

Animus (*Vaugneray (Lyon) – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Anjou *: Voir Fabrique des Bières d'Anjou.*

Anse (de l') (*Saint-Pierre-et-Miquelon – DOM TOM*)

Antre de l'Echoppe (L') (*Narbonne – 11 Aude - Occitanie : 2008*)

Cette nanobrasserie (*100 hl*) a été fondée par le couple Renaud Maillard – Céline Salin dans une cave féodale. Le brassin a lieu en début de semaine.

Elle produit également des brassins saisonniers uniques avec des produits locaux.

- Cervoise (La) (*8 % alc. vol.*) : Cervoise élaborée avec des herbes, des plantes, des épices (*sans houblon*) et du miel. Sa robe limpide est dorée et sa mousse est fine. Le nez est épicé avec une note de plantes aromatiques. En bouche, elle est vive avec des arômes diverses (*anis, réglisse, verveine, poivre, thym, miel et clou de girofle*). La finale est séche, légèrement astringente et moyennement amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Chimère de Cendre (La) (*4,8 % alc. vol.*) : Stout élaboré à partir de 3 houblons alsaciens (*Aramis, Strisselspalt et Triskell*). Sa robe est noir ébène et sa mousse couleur cendre est épaisse. Le nez est torréfié (*café et chocolat noir*). En bouche, elle est amère avec des arômes torréfiés, herbeux et terreux. La finale est longue et séche. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Fée Bistande (La) (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée à partir de 3 houblons alsaciens (*Aramis, Strisselspalt et Triskell*). Sa robe est blond pâle. Le nez est céréalier. En bouche, elle est fraîche et amère avec un arôme herbacé. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom provient d'une légende locale qui dit que la fée apportera la fortune à celui qui pourra la capturer.

Aoucataise (L') (*Arreau – 65 Hautes-Pyrénées – Occitanie*)

Apocalypse (de l') (*Bois-Jérôme-Saint-Ouen – 27 Eure – Normandie*)

Aquae Maltae (*Aix-en-Provence – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Arav' Craft Brewery (*Gières – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Aravissante (L') (*Les Villards-sur-Thônes – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Arcandier (L') (*Saint-Jean-du-Gard – 30 Gard – Occitanie*)

Cette brasserie est installée dans une ferme.

Archimalt (*Saint-Alban-Leysse – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Arcka (*Grenoble – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes : 2022*)

Cette microbrasserie a été fondée par 3 amis brasseurs amateurs

Elle crée ses bières variées et originales mais les fait produire à la brasserie Arav'*. Leurs étiquettes sont originales.

- Abysse (*5,1 % alc. vol.*) : Black IPA élaborée avec 4 houblons (*Cascade, El Dorado, Sabro et Sorachi Ace*). Sa robe est foncée. Le nez est torréfié, floral (*rose et jasmin*) et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement dense, veloutée et légèrement acide avec des arômes torréfié et terreux. La finale est amère et terreuse.

Ardèche Méridionale (de l') (*Rosières – 07 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 2012*)

Cette microbrasserie (*300 hl*) a été fondée par Patrick Copetti, formé à La Rochelle.

Elle produit la série *Ceven'Ale.*

- Ceven'Ale Ambrée (*5 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est rousse. Le nez est caramel avec une note miellée. En bouche, elle livre un arôme grillé avec une note sucrée. La finale est caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Ceven'Ale Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche belge contenant du houblon *Cascade*, de la coriandre et des écorces d'orange amère. En bouche, elle est onctueuse, fraîche et acidulée avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Ceven'Ale Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est dorée. Le nez est céréalier et miéllé avec une note résineuse. En bouche, elle est fluide et peu amère avec un arôme fruité et une note résineuse. La finale est maltée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Ceven'Ale IPA : IPA.
- Ceven'Ale Miel de châtaignier (*5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du miel de châtaignier. La robe est rousse cuivrée et la mousse ivoire est fine. Le nez est miellé avec des notes de terre et de champignons. En bouche, elle est sucrée. La finale est miellée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Ardwen (*Launois-sur-Vence – 8 Ardennes – Hauts-de-France : 2006*)

Cette société ardennaise de brasserie (*3 000 hl*) a été créée par une équipe d'agriculteurs producteurs d'orge de brasserie qui ont voulu relancer l'activité brassicole disparue dans leur région. Ils ont choisi le site de l'ancienne brasserie de Launois-sur-Vence.

Sa spécialité est la production de bières traditionnelles du Nord de la France élaborées avec des orges locales (*label Marque Ardwen France*).

- Ardwen Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est cuivrée. Le nez est caramel et fruité (*cuits et confits*). En bouche, elle est ronde avec des arômes caramel et fruité (*agrumes confits*). La finale est douce avec une note fumée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Ardwen Blonde (*5,6 % alc. vol.*) : Blonde. Le nez est céréalier et fruité (*fruits jaunes et agrumes*) avec des notes épicée et miellé. En bouche, elle est pétillante avec un arôme malté et une note fruitée (*prune fraîche*). La finale est amère et épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Hop'scure (*8 % alc. vol.*) : Triple blonde. Sa robe étincelante est dorée. Le nez est sucré, céréalier avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle est velouté et sucré avec des arômes malté, fruité (*agrumes*) et épicé. La finale est amère et fruitée (*ananas*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Woinic (*8 % alc. vol.*) : Triple blonde. Sa robe voilée est dorée. Le nez est fruité (*poire*) et herbacé. En bouche, elle est effervescente avec des saveurs sucrées et une note fruitée. La finale est sucrée et épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle rend hommage au symbole de la région, le sanglier.

Arguenon (de l') (*Saint-Michel-de-Plélan – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne : 2016*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Laurent Mourot.

- Ar Bra'ZH (*5 % alc. vol.*) : Blonde.

Ariège Pyrénées (d') (*Saint Girons – 9 Ariège – Occitanie*)

Arlatina (*Arles – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Arlésienne (Artisanale – BAA) (*Saint-Martin-de-Crau – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Arnon (de l') *(Loye-sur-Arnon – 18 Cher – Centre-Val de Loire)*

Arquebuse (de l') (*Dijon – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Arras'In (L') (*Arras – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France***)**

Ce brewpub a été fondée par Christophe Damiens et Magali Duhautois qui ont tout plaqué pour créer leur micro-brasserie.

- Triple au Café : Triple élaborée avec du café.

Arrec (de l') (*Estialescq – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine*)

Arrobio (*Larressore – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine*)

- Kotilun Gorri : Ambrée. Le nez est maltée avec une note caramel. En bouche, elle est ronde avec un arôme malté

Arrosoir (L') (*Messanges – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Arsenal (L') (*Marsal – 57 Moselle – Grand Est*)

Art de la Joie (L') (*Rivesaltes – 66 Pyrénées Orientales – Occitanie*)

Brewpub.

Art des Chopes (L') (*Le Cheylard – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 2022*)

Elle propose 7 bières permanentes et des bières éphémères.

- Espiègle (L') (*5,8 % alc. vol.*)
- Irrésistible (L') : Blanche fruitée élaborée avec de la mangue.
- Pacifique (La) (*5,2 % alc. vol.*)

Artemus (*Limeil-Brévannes – 94 Val-de-Marne – Île-de-France*)

Artésienne (*Haisnes – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2007*)

Cette brasserie (*1 200 hl*) a été créée par Thomas Pierre.

Il utilise notamment des houblons du Nord et brasse des bières traditionnelles du Nord, plus sèches qu'en Belgique. Il s'est fait remarquer en créant la première bière française sans gluten et un kit de brassage.

- Bon Samaritain sans gluten (*6 % alc. vol.*) : Bière sans gluten (*bière déglutenisée*). Sa robe est blond clair. Le nez est céréalier et épicé. En bouche, elle est moelleuse avec des arômes fruité et herbacé. La finale est longue et sèche. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Fée Torchette (*7 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe voilée est ambrée. Le nez est céréalier (*brioche*) et miellé. En bouche, elle est riche avec des arômes de gâteau, de fruits compotes, de caramel et d'épices. La finale est douce et florale (*fleurs blanches*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Saint-Glinglin Ambrée : Bière de garde.
- Saint-Glinglin Houblon (*6 % alc. vol.*) : Blonde riche en houblons du Nord et américains. Sa robe un peu trouble est pâle. Le nez est céréalier et fruité. En bouche, elle livre des arômes fruités (*fruits jaunes et agrumes*). La finale est courte. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Saint-Glinglin Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée. Le nez intense est fruité et épicé. En bouche, elle est peu sucrée avec un arôme épicé. La finale est ronde. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Weed (*5,5 % alc. vol.*) : Bière au chanvre. Le nez est herbacé. En bouche, elle est peu amère avec des arômes herbacé et fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6°C*). Elle est née d'un pari avec un autre brasseur.

Arthur (d') (*Warcq (Charleville-Mézières) – 08 Ardennes – Hauts-de-France : 2004*)

Le nom provient du prénom d'Arthur Rimbaud qui est né à Charleville-Mézières, ville où se situe la brasserie

Cette brasserie (*600 hl*) a été fondée par Jean Christophe Viot, formé au brassage par le musée de Saint-Nicolas-de-Port (*Nancy*).

Après un début à Sedan sous le nom de Brasserie du Château-Fort, il déménage près de Charleville-Mézières, ville natale d'Arthur Rimbaud. Il change également le nom de gamme de ses anciennes bières, la *Sedane* en *Cuvée d'Arthur*.

Il se spécialise dans les bières traditionnelles.

- Cuvée d'Arthur Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est rousse et sa mousse est légèrement ivoire. Le nez est céréalier (*pain grillé*) avec une note de fruits secs. En bouche, elle est moelleuse avec un arôme touraillé (*caramel et grillé*) et des notes herbacées et épicées. La finale est douce et amère avec une légère astringence. Elle se boit fraîche (*7-9°C*).
- Cuvée d'Arthur Blonde (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 4 houblons. Sa robe éclatante est or. Le nez est herbacé (*herbe sèche*), épicé et fruité avec une note fumée. En bouche, elle est souple avec des arômes fruité (*pêche, poire et quelques agrumes*) et épicé. La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*7-9°C*).
- Cuvée d'Arthur Houblon (*7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*français, américain et tchèque*). Sa robe est dorée. Le nez est complexe (*floral, fruité et épicé*). En bouche, elle est onctueuse et amère avec un arôme floral. La finale est longue, amère et céréalière. Elle se boit fraîche (*7-9°C*).
- Cuvée d'Arthur Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple blonde. Sa robe trouble est dorée. Le nez est céréalier (*biscuit et gâteau*) avec une note fruitée (*fruits mûrs, compote*). En bouche, elle est ronde avec un arôme épicé et une note fruitée (*fruits mûrs, abricot et pruneau*). La finale est amère et herbacée. Elle se boit fraîche (*7-9°C*).

Arti Brassage 87 (*Saint-Sulpice-Laurière – 87 Haute-Vienne – Nouvelle-Aquitaine*)

Le nom fait référence au numéro du département où se situe la brasserie.

Cette microbrasserie a été fondée par Steve Ellis, un anglais ayant travaillé dans deux brasseries anglaises et venu s'installer en France. N'ayant pas trouvé localement les bières qui lui plaisaient, il a décidé de les produire en petites quantités et de les faire déguster à ses amis. Ces derniers l'ont ainsi poussé à développer une microbrasserie.

Durant la crise Covid, il a arrêté la production de bière en bouteille et s'est focalisé sur les fûts.

Art Is An Ale Brewing (*Amboise – 37 Indre-et-Loire – Centre-Val de Loire*)

Art Malté (Petite Fabrique) (*Annecy – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes : 2009*)

Cette nano brasserie (*100 hl*) a été fondée dans un garage au centre-ville par Stéphanie Altermatt, ancienne microbiologiste dans le secteur agro-alimentaire, afin de faire revivre l'ancienne brasserie d'Annecy et de faire découvrir l'art du brassage. Elle a fait des formations et des stages tout en gardant son ancienne expérience. Depuis lors, Annecy compte plusieurs brasseries qui s'entraident. En 2014, elle a créé un bar initialement associatif où elle vend sa production ainsi que celles des autres brasseries artisanales.

Elle utilise l'eau du lac et produit principalement des bières allemandes (*notamment les bières fumées peu connues en France*) en fermentation basse, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille après une garde à froid de quatre semaines minimum (*8 semaines pour sa bière de garde*). Elle étudie l'ajout d'ingrédients particuliers.

- Ambrée fumée (*5,2 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du malt fumé au bois de hêtre. La robe est couleur chocolat. Le nez est torréfié (*café*) et fumé (*saucisse fumée*). En bouche, elle est épaisse, un peu acide et amère avec un arôme fumé. La finale est chocolat noir. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Ambrée tourbée (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec une quantité importante (*60 %*) de malt à whisky tourbé. Le nez complexe est fumé, tourbé et caramélisé (*pomme caramélisée*). En bouche, elle livre un arôme tourbé avec des notes de cuir et d'étable. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Bière de garde (*6,5 % alc. vol.*) : Bière de garde. La robe trouble est ambrée et la mousse est beige clair. Le nez est grillé et fruité (*prune cuite*). En bouche, elle est veloutée, soyeuse et amère avec des arômes floral et fruité (*noix et prune cuite*). La finale est amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Blanche fumée : Blanche élaborée avec du bois de chêne. En bouche, elle est légèrement plus sucré avec un arôme fumé. C'est une bière éphémère.
- Blanche noire (*5 % alc. vol.*) : Blanche noire française élaboré avec 60 % de malt de blé dont une partie torréfiée. La robe opaque est noire et la mousse est beige foncé. Le nez est torréfié. En bouche, elle est fraîche, onctueuse et presque crémeuse avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*banane*). La finale est très douce et chocolat. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Le nom joue sur le terme blanche (*bière de blé*) et sur les couleurs contradictoires.
- Black Pils : Lager houblonnée. Sa robe est noire.
- Gose noire aux olives (*3 % alc. vol.*) : Gose élaborée avec du malt torréfié de blé, des olives fraichement cueillies et du sel de Guérande et fermentée spontanément aux ferments présents sur et dans l'olive. En bouche, elle est acidulée, salée et amère.

ANECDOTE : L'introduction d'olives dans la bière provient du fait que le mémoire de fin de stage de Stéphanie concernait la fermentation des olives. Une olive fraîchement cueillie ne peut être directement consommable mais doit subir une fermentation en saumure entre 2 et 3 mois afin d'attendrir la chair et de réduire ainsi l'amertume. Ainsi, elle a décidé de faire un moût de bière à la place de la saumure.

- Hop'liday : Bière houblonnée.
- Paprika Smoked Porter : Porter élaborée avec du malt fumé au bois de chêne et du paprika.
- Pils (*5,6 % alc. vol. : 2009*) : Pils non filtrée à base d'houblon *Saaz*. La robe voilée est blonde. Le nez intense est céréalier, miellé et levuré. En bouche, elle est acide, ronde et amère avec des arômes complexes malté, herbacé et une note fruitée. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*8°C*). C'est la première bière produite par la brasserie qui n'a pas changé de recette depuis lors.
- Saison au café : Saison élaborée avec des grains de café Yrgacheff. La robe est ambré foncé. En bouche, elle est sèche (*levure*) et un peu acidulée avec des arômes de café et caramel.

Artois (Brasserie Paysanne de l') (*Gavrelle – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2017*)

Cette micromalterie-brasserie fermière a été fondée par Mathieu Glorian qui voulait tout faire pour ses bières depuis la culture des céréales jusqu'à la production de bière. Son projet est de créer sa propre houblonnière.

- Amère Noël (L') (*5 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec des aromates. Sa robe est ambrée.
- Boyaux Rouch' (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Elle était initialement appelée Novissen, en soutien aux opposants à l'usine à 1 000 vaches.
- Epinette (L') (*5,6 % alc.vol.*) : Blonde de garde pur-malt de ferme. Elle porte le nom d'un lieu-dit de la ferme.
- Noire de Scarpe (*5,5 % alc. vol.*) : Stout. Son nom provient d'une rivière locale.
- Pointe du Jour (*4,5 % alc. vol.*) : Pils.

Artzner : *voir brasserie Perle*

Arvarus (*Ploumoguer – 29 Finistère – Bretagne*)

C'est la brasserie la plus occidentale du continent français.

- Brune : Imperial Stout.

Arvenys (*Clermont-Ferrand – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Ar Vu Vihan (*Châteaulin – 29 Finistère – Bretagne*)

Asio Lakabane (*Audembert – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Astrolabe (L') (*12 Aveyron – Occitanie*)

Atelier d'Arthur (*Steenwerck – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Atelier de Fermentation (L') (*Chamborigaud – 30 Gard – Occitanie*)

Atelier de la Bière (*Villedieu-sur-Indre – 36 Indre – Centre-Val de Loire : 2004*)

Cette microbrasserie (*300 hl*) a été fondée par Franck Bellon, ancien meunier.

Il brasse manuellement des bières pur malt.

- La Touraille (*5,5 % alc. vol.*) : Porter tourbé. Sa robe est presque noire. Le nez est tourbé, fumé et chocolat. En bouche, elle est puissante avec des arômes tourbés et boisés et une pointe iodée. La finale est longue, tourbée et boisée. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- La Tournemine (*4,8 % alc. vol.*) : Real Bitter Ale. Sa robe lumineuse est cuivrée et sa mousse est beige. Le nez est grillé, floral (*fleurs blanches*) et fruité (*litchi*). En bouche, elle est douce et fruitée avec des arômes malté et miellé. La finale est amère et fruitée (*pamplemousse*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- L'Inquiète (*4,8 % alc. vol.*) : Stout élaboré avec du malt torréfié du Berry. Sa robe est brun foncé à noire et sa mousse couleur chamois est crémeuse. Le nez est torréfié (*chocolat et café*) avec des notes boisée, fumée et de fruits rouges. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*pruneaux*). Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Triple Mouture (*6,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du levain panaire, 3 céréales et un houblon français. Sa robe opaque est dorée. Le nez est céréalier, fruité (*agrumes et fruits cuits*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est soyeuse et acidulée avec des arômes malté et houblonnés et une note fruitée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Atelier de la P'tite Zytho (*Godewaersvelde – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Atelier Demeter (L') (*Saleilles – 66 Pyrénées-Orientales – Occitanie*)

Atelier des Brasseurs (L') (*Linselles – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Atelier du Malt (*Escoutoux – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Ateliers du Dauphiné (Les) (*Saint-Bueil (Vienne) – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Ateliers du Gier (*Rive-de Gier – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Athanor (*Argentré-du-Plessis – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

At Home Bière (AHB) (*Bondues et Roncq – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Elle possède un site à Athies (AHBA).

Atmosphère (*39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Atrebate (*Saint-Laurent Blangy – 59 Nord – Nord Pas-de-Calais : 2000 - 2007*)

Cette brasserie (*1 000 hl*) a été fondée par Pierre Becu et a été radiée en 2007. Elle produisait une gamme classique : Ambrée, Blonde, Brune, Printemps et Noël.

A Tribbiera (*Prunelli di Fiumorbo – 20 Corse – Corse*)

Attract'Yves (L') (*Coublevie – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Au Baron (*Gussignies – 59 Nord - Nord Pas-de-Calais : 1989*)

Le nom provient du nom de l'estaminet familial appartenant à la famille des fondateurs.

Cette brasserie *(2 200 hl*) a été fondée par Alain Bailleux et son père Roger, ancien brasseur belge ayant travaillé dans quelques brasseries dont notamment à Nantes et jeune retraité, dans l'estaminet "*Au Baron*" qu'ils avaient repris quelques années auparavant et dont l'origine remonte à l'exploitation d'une carrière de marbre proche de la frontière belge. Le café est devenu un restaurant. C'est une des premières microbrasseries de France.

En 2008, le fils Xavier (II) formé sur le tas reprend la brasserie et la fille Florence a repris le restaurant quelques années auparavant.

Elle utilise une levure maison et des houblons de Flandre et produit de rares bières collaboratives (*Imperial French Saison avec la brasserie française Saint Germain**).

- Cuvée de Jonquilles (*7 % alc. vol.*) : Saison de garde. Sa robe est dorée. Le nez vif est céréalier, floral et fruité. En bouche, elle est pétillante, ronde et un peu acidulée avec une touche de verdure et de caramel. La finale est sèche, amère et florale. Elle se boit fraîche (*8°C*). A l'origine, il s'agit d'une bière de printemps, période où fleurissent d'abondantes jonquilles autour de la brasserie. C'est la bière phare de la brasserie.
- Saint-Médard Cuvée de Noël (*7 % alc. vol.* : *1989*) : Bière de Noël élaborée avec du clou de girofle et du sureau, non filtrée et non pasteurisée et refermentée en bouteille. La robe opaque est brune et sa mousse est moka. Le nez est acidulé et épicé (*clou de girofle*) avec une note de chocolat. En bouche, elle est ample, légèrement acide et amère avec un arôme torréfié (*cacao*). La finale est persistante, amère, sèche et torréfiée (*chocolat*). Le nom fait référence au saint du jour d'ouverture de la micro-brasserie, le 8 juin ainsi que le saint du village. C'est la première bière créée par la brasserie.

Aubépine (Les) (*Sainte-Consorce – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Au Brasseur (*Strasbourg – 67 Bas-Rhin – Grand Est : 1991*)

Cette brasserie (*1 550 hl*) fondée par 3 brasseurs (*Yannick Garzennec*, *Laurent Clément et Michel Péden*) est située dans l'ancienne brasserie de L'Espérance* créée en 1746 par Jean Hatt dans le vieux Strasbourg.

Elle brasse principalement des bières pur-malt non filtrées et non pasteurisées. La levure maison est le résultat d'une collaboration avec l'université catholique de Louvain (*UCL – Belgique*).

- Blanche de l'Ill (*4,6 % alc. vol.*) : Blanche à base d'houblon *Saaz*. Sa robe trouble est jaune pâle. En bouche, elle est fraîche et légèrement acide avec des arômes malté (*blé et pain*). La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Brune du Quai (*4,8 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du houblon *Saaz*. La robe est cuivré foncé et la mousse est beige. Le nez est malté. En bouche, elle est légère avec des arômes caramel et houblonnés et des notes de raisin. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Au Brasseur Quibois (*Quibou – 50 Manche – Normandie*)

Aucels (des) (*Bédarieux – 34 Hérault – Occitanie*)

Au Chevalier Barbu (*Névache – 5 Hautes-Alpes – Provence-Alpes-Côtes d'Azur*)

Cette brasserie est située dans la Commanderie de Saint-Antoine.

Au Cœur du Malt (*Verneuil-en-Halatte – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Elle produit la gamme *Les bières de Gustave*.

Au-delà (*Valenciennes – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Au Nouveau Monde (*Bordeaux – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Au Pif (*Steenvoorde – 59 Nord – Hauts-de-France : 2016*)

Cette microbrasserie (400 hl) a été fondée par Pierre Francke comme métier complémentaire. Un an plus tard, il en fait son activité principale.

Il élabore des bières bios en production continue ou de manière éphémère

- Brutos (*9 % alc. vol.*) : Brune.
- Imperial Lager Stour : Imperial lager stour vieillie en barrique. C'est une bière éphémère selon les envies et les goûts du brasseur.
- Imperial Stout : Imperial stout vieillie en barrique. C'est une bière éphémère selon les envies et les goûts du brasseur.
- IPA (*7,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est blonde.
- Pale Ale (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est blonde.
- Sorachi Ace (*5 % alc. vol.*) : Ale élaborée avec du houblon *Sorachi*. Sa robe est blonde.
- Triple (*9,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est blonde.

Aurignac Ale (*Aurignac – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Aurore (L') (*Corméry – 37 Indre-et-Loire – Centre-Val de Loire : 2009*)

Le nom est un hommage au père du brasseur et vient du portugais qui désigne la période où le Portugal fut envahi par les Maures.

Cette brasserie (*1 000 hl*) a été fondée par Emmanuel Alfaïa, formé à La Rochelle.

Il produit la gamme *Turone* du nom de la tribu gauloise installée entre la Loire et le Cher qui a donné son nom à la ville de Tours. Ses bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.

- Turone (*6,5 % alc. vol.*) : Sa robe trouble est orangée. Le nez est céréalier (*biscuit*), fruité (*abricot*) et miellé. En bouche, elle a des arômes malté (*biscuit*), fruité (*abricot*) et miellé. La finale est sucrée, amère et boisée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Au Rythme des Saisons (*Riencourt-lès-Gagnicourt – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Elle produit la gamme *Estoupette*.

Aussau (*Pau – 64 Pyrénées-Atlantiques – Nouvelle Aquitaine*)

Cette brasserie a été fondée par Florian Abadie.

Elle travaille beaucoup avec du houblon *Ekuanot*. Elle produit une vingtaine de bières bios réparties en 5 gammes : les régulières, les classiques, les saisonnières, les bières craft et les bières spiritueux.

- Barley Wine (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine bio élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Ekuanot*). La robe est ambrée. Le nez est caramel et épicé. En bouche, elle est ample et ronde. Elle fait partie de la gamme bière spiritueux.
- Before Sunrise (*5 % alc. vol.*) : American Wheat Ale élaborée avec des flocons de blé et 3 houblons (*Cascade, Spalt Select et Simcoe*). Sa robe translucide est ambrée (*22 EBC*). Le nez est floral et fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est moyenne, peu acide et peu amère avec des arômes malté, fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et une note caramel. Elle fait partie de la gamme des bières craft.
- Imperial Stout (*10 % alc. vol.*) : Imperial Stout bio élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Ekuanot*) Le nez est torréfié (*cacao et café*) et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est sucrée avec un arôme fruité (*prune à l'eau de vie*). Elle fait partie de la gamme bière spiritueux.
- Summer Hit (*4 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec de l'avoine et 3 houblons (*Citra, Ekuanot, et Mosaic*). Sa robe translucide est orange paille (*12 EBC*). Le nez est fruitée (*agrumes et mangue*). En bouche, elle est légère et amère avec un arôme fruité. La finale est sèche, amère et fruitée. Elle fait partie de la gamme des bières craft.
- Tricolore (La) (*5 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec 3 houblons (*Citra, Ekuanot et Spalt Select*). Sa robe est dorée. Le nez est malté, fruité (citron) et houblonné. En bouche, elle est ample et onde avec une note herbacée.

ANECDOTE : C'est une des nombreuses bières à avoir été créée à l'occasion de la Coupe du monde de rugby 2023 en France.

- Tropical Wave (*6 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec du froment, de l'avoine et 3 houblons (*Citra, Ekuanot et Mosaic*). Sa robe trouble est dorée (*15 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes et mangue*). En bouche, elle est moyenne, légèrement acidulée et moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*). La finale est sèche, moyennement amère et fruitée.

Austrasie (d') (*Jarville-la-Malgrange – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Autour de la Bière (*Taluyers – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Aux Archanges (*Ventenac-en-Minervois – 11 Aude – Occitanie : 2013*)

Cette nanobrasserie (*100 hl*) a été fondée par *Romain Vicente* dans une ancienne cave viticole au milieu des foudres et des pressoirs.

Le nom de ses bières a un côté mystique.

- La Minervoise (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est blonde. Le nez est céréalier avec des notes épicées et miellées. En bouche, elle est souple avec des arômes maltées (*grains*) et une note miellée. La finale est fraîche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Saint-Michel Archange (*5,9 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Northern Brewer et Saaz*). La robe finement pétillante est orange clair et la mousse est crémeuse. Le nez très expressif est épicé (*poivre et romarin*). En bouche, elle est onctueuse avec des arômes maltés et épicé (*romarin*). La finale est longue, fraîche, amère, herbeuse et épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

- Uriel Archange (*6,9 % alc. vol.*) : Noire. La robe est noire. Le nez est caramel cuit. En bouche, elle livre un intense arôme caramel. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Aux Enfants Terribles (*Marquette-lez-Lille (Lille) – 59 Nord – Hauts-de-France*)

- Sans-Interdit (La) (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec de l'hibiscus. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est légèrement acidulée.

Aux Gourmets Sedanais (*Sedan – 8 Ardennes – Hauts-de-France*)

Le nom fait allusion à la commune où est située la brasserie.

Auzetane (*Auzet – 4 Alpes de de Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte-d'Azur*)

Le nom provient du nom du village où est située la brasserie.

Avanture Noudt (L') (*Vence – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Avesnois (brasserie Traditionnelle de l') (*Le Quesnoy - 59 Nord – Hauts-de-France*)

Le nom fait référence à la région où se situe la brasserie.

- Nervien Imperial Stout : Imperial Stout. Le nez est torréfié (*café*).

Aveyron (de) (*Onet-le-Château – 12 Aveyron – Occitanie*)

Avèze (d') (*Avèze – 30 Gard – Occitanie*)

Aviateur (*31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Ay (d') (*Ay-sur-Moselle – 57 Moselle – Hauts-de-France*)

Azimut Brasserie (*Bordeaux – 33 Gironde – Aquitaine : 2016*)

Cette brasserie a été fondée par Paul Esparre et Vincent ancien sociologue et anthropologue d'origine québécoise.

En 2022, elle a lancé des formations destinées aux professionnels concernant le service de la bière dans les bars.

Elle brasse des bières permanentes (*série Océan*) et des bières éphémères (*séries Espace, Tropiques, Antarctique et Montagnes*).

- American IPA
- Bdx Pale Ale : Pale Ale. Sa robe trouble est blonde.
- Blanche Lime Basilic (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du citron vert et du basilic. En bouche, elle présente des arômes fruité (*citron vert*) et épicé (*basilic*).
- CacaoKumquat Brown Stout : Stout au chocolat.
- Double DD.H.I.P.A
- Oyster Stout (*6 % alc. vol. : 2018*) : Stout élaborée avec des huitres complètes (*2 kg/1 hl*) et des coquilles vides (*1,5 kg/1 hl*) ajoutées à 10 minutes de la fin de l'ébullition. La robe est brun foncé. En bouche, elle est sèche, moyennement amère (*35 IBU*) et légèrement acide avec un arôme iodé.

ANECDOTE : Initialement, ce stout a été élaboré avec uniquement des huitres sans coquille (*35 kg/10 hl*) mais les arômes iodés n'était pas suffisant pour le brasseur. Une partie du premier brassin de 10 hl a vieilli dans des barriques de Chardonnay durant un an. Cela apporte une plus grande complexité, une meilleure acidité et une plus faible amertume (*25 IBU*).

- Pale Ale Française
- Pravda (*8 % alc. vol. : 2022*) : Imperial Sour fruitée élaborée avec des cerises et de la verveine. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est fruitée. Le nom s'inspire de la BD Pravda le Survireuse, héroïne en quête de vérité. L'étiquette très colorée est l'œuvre d'Océane Jeanty.
- Stout Avoine Sorachi
- Vanilla : Milkshake IPA.

Azuréenne (*Grasse – 6 Alpes-Maritime – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

B. (La) (*Lussault-sur-Loire – 37 Indre-et-Loire – Centre-Val de Loire*)

B06 (*Antibes - 6 Alpes Maritimes - Provence-Alpes-Côtes d'Azur : 2015*)

Le nom fait référence au numéro du département où est située la brasserie, le numéro 6.

Cette microbrasserie (*150 hl*) a été fondée par Solène Ronnaux-Baron.

Le logo de la brasserie correspond à une bouée de sauvetage rouge sur une marinière en hommage à son grand-père qui était sous-marinier pendant la guerre et qui avait apponté à Antibes en marinière.

ANECDOTE : L'eau qu'elle utilise est plus appropriée aux brunes. Elle adapte les recettes en ce qui concerne les blanches et les blondes.

Elle commercialise ses bières en growlers ou en bouteille en aluminium (*moins fragile*).

- Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est ambrée à cuivrée. Le nez est caramel, miellé, sucré et résineux (*pin*). En bouche, elle est sucrée avec des arômes du nez et une note d'agrumes. La finale est longue, amère et douce. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Blanche (*6 % alc. vol.*) : Blanche à base d'houblon *Sorachi Ace*. La robe est couleur vin doux. Le doux nez est fruité (*noix de coco et mandarine*) et une note résineuse. En bouche, elle est pétillante, crémeuse et fraîche avec des arômes céréalier et fruité (*agrumes et melon*). La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Comptoir de la Rose Blanche : Blanche élaborée avec de la rose *Centifolia*. C'est une bière collaborative avec le magasin *Comptoir de la Rose* de Grasse.
- Comptoir de la Rose IPA : IPA élaborée avec de la rose *Centifolia*. C'est une bière collaborative avec le magasin *Comptoir de la Rose* de Grasse.

Babouins Jurassiens (*Poligny – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

BACA (Brasserie Artisanale de la Côte d'Amour) (*Batz-sur-Mer – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Bacalan (de) (*Bordeaux – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Bacchante (*Sallanches – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit la gamme *Ludeli*.

Bacho Brewery (*Tourrettes-sur-Loup – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Backyard Brews (*Valbonne – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Bacotte (*Chartrettes – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France : 2014*)

Cette microbrasserie (*360 hl*), située à la lisière de la forêt de Fontainebleau, a été fondée par Nathalie Seuillot ancienne gestionnaire reconvertie et rejointe en 2017 par Arnaud Vincent.

Elle produit la gamme *La mousse de Bleau*, ensemble de bières bios de style belge, non filtrées et non pasteurisées. Certaines cuvées sont uniques.

- La Mousse de Bleau Ambrée & Bio : Rousse. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est légère avec des arômes caramel et fruité (*fruits mûrs*). Elle se boit fraîche (*8-9°C*).
- La Mousse de Bleau Blanche & Bio : Blanche. Sa robe est trouble. En bouche, elle est légère et peu acide avec des arômes fruité (*citron*) et épicé (*gingembre*). Elle se boit fraîche (*5-6°C*).
- La Mousse de Bleau Blonde & Bio : Blonde. Sa robe est dorée. En bouche, elle est ronde avec des arômes maltés et peu houblonnés. Elle se boit fraîche (*6-7°C*).
- La Mousse de Bleau Brune & Bio (*2014*) : Stout. Sa robe est noir ébène. Le nez est torréfié. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes torréfiés. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- La Spéciale Mousse de Bleau Ephémère&Bio : Ensemble de bières à cuvée limitée (IPA, Irish Red Ale, Stout, Triple, …

Bacquet & Cie (*Pierres – 28 Eure-et-Loir – Centre-Val de Loire*)

BadaB (*Grasse – 6 Alpes-Maritime – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

BAF (La Brasserie Artisanale de Figuerolles) (*Montpellier – 34 Hérault – Occitanie*)

BAG (La) (*Guénange – 57 Moselle – Grand-Est*)

Baie (La) (*Courtils (Mont-Saint-Michel) – 50 Manche - Normandie : 2003*)

Cette microbrasserie (*400 hl*) a été créée par Christophe Lesénéchal à proximité du Mont-Saint-Michel.

Elle produit notamment les gammes Archange St Michel et *La Croix des Grèves* mais aussi d'autres bières.

ANECDOTE : La Croix des Grèves est une croix située en plein milieu de la Baie dont le nom provient d'une légende qui raconte l'aventure de pélerins. Ce groupe comprenant notamment une femme prête à accoucher a été surpris par la marée montante et a

été épargné par la mer. En 1150, la Communauté religieuse du Mont-Saint-Michel retrouve l'emplacement d'une croix, probablement élevée par les pélerins. Cette croix est aujourd'hui recouverte par les vagues.

- American IPA
- Archange Mt St Michel (*6 % alc. vol.*) : Bière d'abbaye ambrée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Archange Mt St Michel bio (*6 % alc. vol.*) : Bière bio d'abbaye ambrée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Croix des Grèves Ambrée (*5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe très trouble est ocre fauve. Le nez est fruité, acidulé et frais. En bouche, elle est effervescente et acidulée avec un arôme fruité (*noisette*). La finale est douce et caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Croix des Grèves Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Croix des Grèves Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blonde. Le nez est doux et céréalier. En bouche, elle est pétillante avec des arômes miellé et salé. La finale est longue, amère et verte avec une note de grain de sel. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Croix des Grèves Brune (*6 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est cuivrée. Le nez expressif est fruité (*pomme et abricot cuit*) et caramel. En bouche, elle est douce avec des arômes grillé et fruité. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Thorgoule Blanche : Blanche élaborée avec des épices. En bouche, elle est acide.

Baie de Somme (de la) (*Abbeville – 80 Somme – Hauts-de-France*)

Baigneur (du) (*Annecy – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bakbuk (*Sotteville-lès-Rouen (Rouen) – 76 Seine-Maritime – Normandie : 2019*)

Le nom provient du mot en vieux français Bacbuc qui signifie bouteille et correspond au bruit qu'elle fait quand on la vide.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Clément, amateur diplômé ayant fait ses armes dans une brasserie bretonne avant de revenir dans sa région natale. Les étiquettes sont illustrées par Jordan Pryke.

Il s'inspire de l'univers brassicole anglo-américain et produit deux gammes : une gamme de bières permanentes et une gamme de bières éphémères basées sur ses inspirations.

- Alkemia (*8,8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 2 houblons (*Centennial et Chinook*). La robe est ambrée (24 EBC). En bouche, elle est peu amère 24 IBU) avec des notes de banane et de spéculoos. C'est une bière permanente.
- Allant Vers (*4,6 % alc. vol.*) : Lager fruitée élaborée avec du houblon Chinook, des fraises et du concombre. En bouche, elle est fraîche (*concombre*) et ronde (*fraise*). C'est une bière éphémère.
- Callidus (*5,4 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du houblon *Simcoe*. La robe est ambrée (*28 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*11 IBU*) avec des arômes malté (*pain toasté*) et caramel. C'est une bière permanente.
- Custos (*6 % alc. vol.*) : Blonde de garde élaborée avec du houblon *Centennial*. Sa robe est or (*8 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*12 IBU*) avec des arômes malté et épicé. C'est une bière permanente.
- Flaminis (*7,4 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec 2 houblons (*Sabro et Simcoe*). La robe est noire (*148 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat*) et caramel. C'est une bière permanente.
- Lothaire Ventre-à-terre (*7,3 % alc. vol.*) : Dark Sour fruitée élaborée avec du houblon *Barbe Rouge* et des framboises. Sa robe est foncée. En bouche, elle est acide avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*framboise*). C'est une bière éphémère.
- Rex Ranoe (*6,6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 4 houblons (*Cascade, El Dorado, Mosaic et Sabro*). Sa robe est dorée (*16 EBC*). En bouche, elle est amère (*57 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits exotiques*). C'est une bière permanente.
- Seia (*4 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec 2 houblons (*Centennial et Simcoe*), du citron et de la coriandre. Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*13 IBU*) avec des arômes fruité (*citron*) et épicé. C'est une bière permanente.
- Sine Fine Sitis (*4,4 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Sabro*). La robe est dorée (*15 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*13 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). C'est une bière permanente qui ne vieillit pas longtemps.

Bakpaker (*Bellencombre – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Balcons (Des) (*Morestel – 58 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes : 2021*)

Le nom provient de la région où se situe la brasserie, les Balcons du Dauphiné.

Cette microbrasserie artisanale a été fondée par le couple Manon Corneille, spécialiste en communication et Vincent Gimzia ancien ingénieur en plasturgie et brasseur amateur ayant amélioré ses connaissances par des études de brasseur à Rouen.

Elle brasse en multi-paliers et réalise une garde de minimum 21 jours. Elle produit la gamme *Bière des Balcons* et quelques bières éphémères.

- Ambrée (*4,8 % alc. vol.*) : Irish Red Ale ayant subi une garde.
- Bière de Blé (*4,6 % alc. vol.*) : Blanche.
- Blonde (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- IPA (*5,1 % alc. vol.*) : IPA.
- Porter (*4,6 % alc. vol.*) : Porter.
- Triple (*8,2 % alc. vol.*) : Triple.

Baleine (La) (*Paris – 75 Paris - Île-de-France : 2013*)

Le nom provient d'un lieu insolite proche du lieu d'habitation du brasseur, un parc où trône une imposante baleine bleue en céramique.

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Bruno Torres, ancien photographe, dans une ancienne imprimerie du XXe arrondissement.

Il produit manuellement des bières légères et crée de nouveaux styles de bières, notamment, via l'ajout d'épices.

- L'Arrache Cœur (*5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des poivres du Chili. Sa robe est cuivré acajou et sa mousse beige est crémeuse. Le nez est grillé, boisé et fruité. En bouche, elle est douce avec des arômes maltés, fruités et une note de poivre. La finale est longue et épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Gitane (*5 % alc. vol.*) : Rauchbier. Sa robe peu opaque est rousse. Le nez est tourbé et fumé (*cheminée*). En bouche, elle est douce et puissante avec des arômes grillé, fumé et tourbé. La finale est longue et séche avec une note de pain grillé. Elle se boit tempérée (*10-14°C*).
- La Lucite (*4,2 % alc. vol.*) : Blonde sur lie, brassée avec 4 malts et des plantes aromatiques (*anis*). Sa robe trouble est jaune doré. Le nez subtil est épicé et herbacé (*herbe séchée*). En bouche, elle est un peu acide et douce avec des arômes épicés (*anis*). La finale est fraîche. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- La Phare (*5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun orangé. Le nez expressif est épicé (*vanille*) et torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est souple avec des arômes touraillés (*grillé, chocolat et café*) et des notes d'épices, caramel et de datte. La finale est longue, sèche et chocolat. Elle se boit tempérée (*12°C*). C'est un hommage à la Dame de fer, phare incontournable des nuits de la capitale avec son faisceau lumineux.
- Le Picaro (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du blé, du seigle et de l'avoine. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes et pomme*). En bouche, elle est souple et un peu acide avec un arôme malté. La finale est citronnée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Libierté : Bière produite à base de levure et de levain de boulanger.
- Mataf : Bière à l'encre de seiche. La bouteille doit être retournée avant de l'ouvrir afin de mieux mélanger l'encre.
- Monstro : Bière à la chlorophylle inspirée des couleurs et des épices.

Balm' (*Cournon-d'Auvergne – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Balthazar (*Paris 20ème*)

Micro-brasserie

BAM (*Périgueux - 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine : 2013*)

Le nom signifie Brasserie Artisanale de Marsac.

Cette brasserie artisanale a été fondée par le couple Ophélia et Denis, passionnés de bières artisanales ayant suivi une formation au brassage à Montréal. Ils s'installent à Marsac sur L'Isle avant de déménager en 2022 à Périgueux dans une unité de production plus grande, leur permettant d'ouvrir également un taproom.

Elle produit un certain nombre de bières éphémères.

- Breads Not Deat (*5 % alc. vol.*) : Bière brassée avec du vieux pain.
- Chaetophract Us Villosus (*8 % alc. vol.*) : Double IPA (Tatou dans sa version DIPA).
- Fish moi l'IPA (*6,7 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits exotiques*).
- Hombre (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Le nez est malté (*biscuit*) et caramel.
- Igor Perry (*9,1 % alc. vol.*) : Russian Imperial Stout. En bouche, elle livre un arôme torréfié avec une note de piments non piquants.
- Joseph et la Chocolaterie (*8 % alc. vol.*) : Chocolat Porter élaborée avec du chocolat du chocolatier Joseph. En bouche, elle livre des arômes grillé et torréfié (*cacao*). C'est une bière éphémère.
- Liberty Cherry (*7 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec des cerises.
- New Bam (*6,4 % alc. vol.*) : Pumpkin Ale élaborée avec des potirons. C'est une bière éphémère.
- No Noix is Innocent (*5,6 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des noix locales. C'est une bière éphémère.
- Nuit Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche. En bouche, elle livre un arôme floral.
- Paradis Défendu (*6,5 % alc. vol.*) : American IPA. En bouche, elle livre des arômes fruité et résineux.
- Pink Boots (*4 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec du houblon *Yakima Chief*. C'est une bière éphémère brassée à l'occasion de la Journée de la Femme.
- POP (*4,5 % alc. vol.*) : Session IPA. En bouche, elle livre des arômes houblonné et fruité (*agrumes*). C'est une bière éphémère.
- Sakura (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale épicée élaborée avec des épices et du gingembre non piquant. En bouche, elle livre des arômes épicé, foral et herbacé.
- Tatou (*6 % alc. vol.*) : Summer Ale. En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits tropicaux*).
- Why Nut ? (*8 % alc. vol.*) : Brune fruitée élaborée avec des noisettes toastées. C'est une bière éphémère.

Bambelle (La) (*Saint-Gravé – 56 Morbihan – Bretagne*)

Brasserie fermière.

BapBap (*Paris – 75 Paris - Île-de-France : 2015*)

Le nom signifie "*Brassée A Paris, Bue à Paris*".

Cette brasserie artisanale (*5 500 hl*) a été fondée par trois amis bordelais passionnés de bières dont Archibald Tropres et Edouard Minart dans un ancien entrepôt de passementerie (*accessoires textiles - belle architecture eiffelienne sous 7 étages*) du 11ème arrondissement. Ils ont été rejoints par le brasseur Bruno Couchaud, fondateur de la brasserie Bout du Monde*qui est parti ensuite en Normandie pour fonder la brasserie les Deux Amants*.

ANECDOTE : Ils ont mis deux ans et demi pour trouver un local suffisamment élevé et résistant pour pouvoir installer leurs citernes tout en voulant rester au centre de Paris.

Un deuxième site de production plus performant est prévu (*2019*), leur permettant notamment de commercialiser une partie de leurs bières en cannette.

Elle a produit plus de 35 bières différentes et commercialisent la majorité de leurs productions dans Paris.

- BangBang (*0,3 % alc. vol. : 2023*) : Pale Ale sans alcool élaborée avec du houblon *Citra*. Sa robe limpide est blonde. Le nez est fruité (*citron, litchi et fruits exotiques*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté et fruité (*citron*). La finale est sèche, amère et fruitée (citron).
- Blanc Bec (*4,5 - 5,8 % alc. vol. : 2015 et nouvelle recette en 2019 moins alcoolisée*) : Blanche élaborée avec du froment et une bonne dose de 3 houblons américains (*Cascade, Magnum et Mosaic à cru*). Sa robe légèrement trouble est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité et levuré. En bouche, elle est vive, sèche, acidulé et peu amère (*7 IBU*) avec des arômes fruités (*fruits tropicaux, pamplemousse et pêche*), levuré et épicé. La finale est longue, sèche et fruitée (*agrumes*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Canopée (*5,6 % alc. vol. : 2019*) : IPA bio élaborée avec 2 houblons bios (*Chinook et Simcoe*) à cru. Sa robe limpide est or (*10 EBC*). En bouche, elle est sèche et moyennement amère (*35 IBU*) avec des arômes herbacé et fruité (*pamplemousse*).
- Elevator (*7,6 % alc. vol.*) : Doppelbock élaborée avec 2 houblons (*Hallertau blanc et Mittelfrüh*). La robe est brune (*48 EBC*). Le nez est herbacé, floral et épicé. En bouche, elle est ronde et peu amère (*19 IBU*) avec un arôme torréfié (*chocolat et fruit confits*). La finale est ronde. C'est une bière éphémère.

ANECDOTE : Le nom provient du monte-charge de la brasserie (*7 étages*) qui a décidé de refonctionner après de nombreux problèmes. Le nom d'une doppelbock doit se terminer en Ator.

- Faubourg (*4,5 % alc. vol.*) : Pilsner.
- Originale (*5,8 % alc. vol. : 2014*) : Pale Ale élaborée avec du blé et 2 houblons (*Cascade et Savinjski Golding*) et de la coriandre. Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté et caramel. En bouche, elle est veloutée, ronde, sèche et peu amère (*20 IBU*) avec des arômes malté (*pain grillé et biscuit*), caramel et fruité (*agrumes*). La finale est amère et légèrement épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*). C'est la bière la plus vendue à la brasserie. Elle se veut un pale ale intermédiaire entre les versions européenne et américaine. La recette a un peu évolué dans le temps.
- Poids Plume (*3,8 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec une bonne dose de 2 houblons (*Chinook et Willamette*). La robe légèrement trouble est or (*9 EBC*). Le nez est céréalier. En bouche, elle est légère, sèche et peu amère (*19 IBU*) avec des arômes fruité (*abricot*) et floral (*chèvrefeuille*).
- République Electrique : NEIPA élaborée avec 3 houblons (*Calypso, Idaho et Strata*). La robe trouble est blonde. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*). En bouche, elle est crémeuse et peu amère avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*) et une note herbacée. La finale est longue et moyennement amère.
- Toast (*4,5 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec des flocons d'avoine et du houblon *East Kent Golding*. Sa robe est brune (*61 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est touraillé. En bouche, elle est soyeuse, douce et peu amère (*17 IBU*) avec des arômes touraillé (*pain grillé, réglisse, café et chocolat noir*) et épicé (*menthol*). La finale est sèche.
- Tutti Frutti (*5,2 % alc. vol. : 2018*) : Pale ale élaborée avec des fruits frais (*fraise, framboise et fruit de la passion*). C'est une bière éphémère.
- ValHalla (*7 % alc. vol.*) : Rustikk Ale (*Dobbelbock norvégien*) élaborée avec du seigle, du blé fumé, 2 houblons (*Saaz et Summit*) et des baies de genévrier. Sa robe est doré (*12 EBC*). Le nez est boisé et résineux. En bouche, elle est ronde et peu amère (*22 IBU*) avec un arôme épicé, fruité (*pelure d'orange*), herbacé et une note fumée (*chêne*).
- Vertigo (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec une bonne dose de 3 houblons (*Magnum, Summit et Sorachi Ace à cru*). Sa robe est ambrée (*22 EBC*). Le nez est fruité avec une note herbacée. En bouche, elle est fraîche, sèche, douce et amère (*59 IBU*) avec des arômes fruité (*noix de coco et fraise*), caramel, épicé (*aneth*) et résineux. La finale est longue, sèche, amère et parfumée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Vicity (*4,5 % alc. vol. : 2019*) : Berliner Weisse élaborée avec du melon. C'est une bière éphémère.

Barallel (*Toulouse – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Elle a produit une bière collaborative.

- La Part des Hommes Aime-moi tendre Aime-moi vrai (*11,2 % alc.vol. : 2017*) : Barley Wine élevée durant 6 mois en barrique de bourbon (*Buffalo Trace*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*). C'est une bière collaborative avec les brasseries françaises du Pays Flamand* et Elixkir*.

Bara Mod Kozh (*Lignol – 56 Morbihan – Bretagne*)

Barbare (du) (*La Turbie – 06 Alpes Maritimes - Provence-Alpes-Côtes d'Azur : 2010*)

Cette nanobrasserie (*40 hl*) a été créée par Daniel Barbieri.

Il produit des bières éphémères dont la recette varie en fonction de ses récoltes de plantes et de fleurs.

Barbaroux (*Chassagnes – 43 Haute-Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Barbaude (*Nîmes – 30 Gard – Occitanie : 2011*)

Le nom signifie bière, boisson d'orge et de houblon en ancien français.

Cette brasserie (*900 hl*), a été fondée par deux frères, Bastien et Matthieu Collomp sous les voûtes du pont. Au début du 20ème siècle, il y avait quatre brasseries à Nîmes.

Leur spécialité est de faire renaître les bières locales avec des produits locaux. Ils brassent en monopalier. Le logo de leurs bières représente les arènes de Nîmes transformées en capsule de Nîmes.

- Anim'Ale : Denim Pale Ale. Le nom fait référence à la fabrication ancienne de Denim dans la ville avant de partir à la conquête des USA.
- Frambunette (*5,5 % alc. vol.*) : Brune avec une infusion de framboise du Gard. Sa robe est presque noire et la mousse couleur cappuccino est dense. Le nez est torréfié (*chocolat et réglisse*) et fruité (*framboise*). En bouche, elle est ample et chaleureuse avec un arôme torréfié et des notes de fruits rouges et de violette. La finale est fraîche et légèrement amère. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

- Galéjade (*5,4 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est blonde. Le nez est miellé, grillé et fruité (*confiture*). En bouche, elle offre des arômes malté (*biscuit*) et miellé. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Maltador (*5 % alc. vol.*) : Stout élaboré à partir d'un malt tourbé. Sa robe est brune et la mousse est couleur chamois. Le nez est légèrement fumé. En bouche, elle est douce et huileuse avec des arômes torréfié (*chocolat*) et tourbé. La finale est longue et légèrement amère avec un arôme de café. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- Reine des Mousses (*5,3 % alc. vol.*) : Blanche contenant des oranges amères. Sa robe trouble est orangée et la mousse est fine. Le nez est céréalier et fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes malté et fruité (agrumes). La finale est fruitée avec une pointe d'épice. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Sagne : Brune avec du riz de Camargue.

BarB du Hainaut (La) (*Thiant – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Elle produit la gamme *La Jean Bière*.

- Beerwitch
- La Jean Bière Blonde : Blonde
- La Jean Bière Funky : Blonde bio.
- La Jean Bière Triple : Triple bio.
- La Jean'Gembre : Blonde bio.

Barbes Blanches (*59 Nord – Hauts de France*)

Barbote (La) (*Montpellier – 34 Hérault – Occitanie*)

Ce brewpub a été fondée par 3 personnes.

Barboteur (Le) (*Toulouse – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Barboteur (Le) (*Tourcoing – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Barbue (La) (*La Ravoire – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bar Fondamental (Le) (*Paris – 75 Paris – Île-de-France*)

Barge (La brasserie) (*Rambouillet – 78 Yvelines – Île-de-France*)

Elle produit la gamme *La Barge.*

- Blanche : Blanche élaborée avec des zestes de citron, de l'orange et de la coriandre. Le nez est fruité (*orange et citron*) et épicé (*coriandre*).
- Session IPA : IPA légère. Le nez est fruité (*citron*) et floral.

Baribale (*Nantes – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Baril (du) (*Brest – 29 Finistère – Bretagne : 2015*)

Cette microbrasserie (*300 hl*) a été fondée par Benoit Corre afin de relancer l'activité brassicole brestois, après la fermeture de la Grande Brasserie de Kérinou (*1981*).

Elle utilise des produits locaux, produit des styles divers et commercialise 4 bières en continu et d'autres bières en édition limitée.

ANECDOTE : Les drêches sont offertes à la ferme de Traon Bihan, dernière ferme laitière bio de Brest, qui produit le lait pour les yaourts distribués dans les cantines de la ville.

- Baril du Trappeur (*7,5 % alc. vol.*) : Strong Brown Ale. C'est une édition limitée.
- Baril Originale (*5,1 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est amère avec des arômes fruités (*agrumes*). C'est la bière phare de la brasserie.
- Baril White (*4,9 % alc. vol.*) : Weizenbier.
- Bavette (La) (*4,3 % alc. vol.*) : Bière de soif.
- Captain Avril (*6,5 % alc. vol.*) : IPA
- Cartel (*5,6 % alc. vol.*) : Pale Ale. C'est une édition limitée.
- Claque ta cuisse : C'est une bière collaborative avec BièresBretonnes.fr et Penn ar Box.
- Détresse Amitié : Black IPA.

- It is what it is! : Session Bitter. C'est une bière collaborative avec la brasserie espagnole Fábrica Maravillas* (*Madrid*).
- Jungle Rhino (*4,5 % alc. vol.*) : Wheat IPA. C'est une édition limitée.
- Minou (*5,5 % alc. vol.*) : Summer Ale. C'est une édition limitée.
- Sister Cities (*5,5 % alc. vol.*) : C'est une bière collaborative avec la brasserie américaine Renegade Brewing Company (*Denver*).
- Tom Sour (*4,3 % alc. vol.*) : Sour. En bouche, elle est acide. C'est une édition limitée.
- Warren Barril (*2021*) : American Pale Ale élaborée avec une bonne dose de 3 houblons (*Citra, Mosaïc et Pekko*).

ANECDOTE : Cette version limitée à 6 000 bouteilles est en l'honneur du coureur cycliste français, Warren Barguil, originaire du Morbihan. Son étiquette est jaune comme lemaillot jaune.

Baroude (La) (*Aix-en-Provence - Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Cette brasserie préfère récupérer des boites en carton usé plutôt que du carton recyclé qui est rebroyé et nécessite une énergie complémentaire dans une démarche zérodéchet.

Baroudeuse (La) (*Loupiac-de-la-Réole – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Barque! (*Malestroit – 56 Morbihan – Bretagne*)

Barreau (*Ecommoy – 72 Sarthe – Pays de la Loire*)

Bascule (La) (*Châtillon-en-Diois – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Basse Lande (de la) (*Ségrie – 72 Sarthe – Pays de la Loire*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, La Basse Lande.

Cette ferme-brasserie Blossier.

Basses Alpes (des) (*Volx – 4 Alpes-de-Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Bas Varoise (La) (*La Cadière-d'Azur – 83 Var - Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2015*)

Le nom provient de l'altitude de l'établissement, à proximité de la mer et de l'intérêt du brasseur pour les bières bavaroises.

Cette microbrasserie (*150 hl*) a été fondée par Michel Anchini, formé à La Rochelle.

Il produit la série *Bas Varoise*.

- Bas Varoise Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est ambrée et la mousse ivoire est crémeuse. Le nez est caramel, fruité (*châtaigne*) et de sésame. En bouche, elle est souple et vive avec un arôme de sucre brun. La finale est douce et miellée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Bas Varoise Blanche (*5,6 % alc. vol.*) : Weizenbier élaborée avec du houblon *Hersbrucker*. La robe opalescente est jaune paille et la mousse est fine. Le nez est herbacé (*herbe fraîche*) et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est veloutée et fraîche avec un arôme malté (*pain frais*) et une note herbacée. La finale est douce et fruitée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Bas Varoise Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe limpide est jaune et la mousse est fine. Le nez est céréalier (*brioche*). En bouche, elle livre des arômes maltés (*brioche et mie de pain*) et miellé avec des touches herbacées et citronnées. La finale est un peu courte. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

BAT (Bière, Arômes à Tiser) (*Lochwiller – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Baudille (*34 Hérault – Occitanie*)

Baujue (La) (*Lescheraines – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette brasserie artisanale située au cœur du massif des Bauges, a été fondée par Sylvain Ravier.

Elle produit des bières bios diverses (*fermentations haute et basse*) aux noms originaux. Elles sont non filtrées et non pasteurisées et referment en bouteille.

- Arvi'Pa (*8 % alc. vol.*) : Blonde.
- Blanche sans ficelle (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche.
- Cuvée des Cordistes (*8,5 % alc. vol.*) : Triple houblonnée. Sa robe est ambrée.
- Flor'Ale (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle livre des arômes floral et fruités.
- Furancho (*7 % alc. vol. : 2019*) : Double wheat lager avec du froment.

- Glapone (*7 % alc. vol.*) : Double lager.
- Gluten'Free (*6 % alc. vol.*) : Blonde sans gluten.
- Lager d'Ailleurs (5 % alc. vol.) : Pils.
- Muzungu (*5,5 % alc. vol.*) : NZ Black Lager. Sa robe est foncée.
- Pépie (*5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Ta'Touéé (*9 % alc. vol.*) : Brune.
- Vertic'Ale – l'Ascension du goût (*7 % alc. vol.*) : Double IPA.
- Vices et Versa (*2017*) : Mélange de bière et de raisin. C'est une bière collaborative entre le brasseur et un vigneron.
- Visage P'Ale (*5 % alc. vol.*) : Wheat Ale.

Bayart (*Bours – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Baz (La) (*Arcisses – 28 Eure-et-Loir – Centre-Val de Loire*)

BBF (Bordeaux Beer Factor) (*Léognan : 2015*)

Cette brasserie startup a été fondée par Nicolas. En 2022, suite à un rapprochement avec le viticulteur Bernard Magrez, propriétaire de 4 domaines vinicoles renommés, elle a migré dans un de ses domaines (*Château Pape Clément*) et peut dès lors bénéficier de la collaboration de l'équipe de Recherche et Développement dans le domaine du vin pour enrichir ses bières. D'autres startups sont également présentes dans la domaine comme Hopen qui se consacre à la culture de houblon local.

Elle produit la gamme BBF.

BCA2 – La Rivière (*Rivière – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

B comme Bière (*Alligny-en Morvan – 58 Nièvre – Bourgogne-Franche-Comté*)

BdC (*Chauriat – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

BDQ Beer Co (*11 Aude – Occitanie*)

Béarnaise (*Pau – 64 Pyrénées-Atlantiques – Nouvelle-Aquitaine*)

Bears'Tavern (*Amiens – 80 Somme – Hauts-de-France*)

Brewpub.

Beaucaire (*Beaucaire – 30 Gard - Occitanie : 2009*)

Cette microbrasserie (*130 hl*) a été créée par Johanna Petit. Elle a déménagé en 2016 dans un mas.

Le logo de sa brasserie, un fourquet emmanché à la croix des Gardians évoque son attachement à sa terre camarguaise, tout comme le nom de ses bières.

- Bière aux châtaignes de la Montagne Noire (*5 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec plus de 20 % de châtaignes de la Montagne Noire (*proche de Carcassonne*), séchées, décortiquées, concassées puis grillées et torréfiées au four. Sa robe éclatante est ocre doré. Le nez intense est fruité (*châtaigne et noisette*). En bouche, elle est ronde et douce avec un arôme touraillé (*torréfié et biscuit*). La finale est sucrée et amère. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Blonde au maïs de la Terre d'Argence (*4 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du maïs cultivé dans la vallée de Beaucaire. Sa robe est voilée. Le nez est miellé (*acacia*). En bouche, elle est onctueuse, acide et amère. La finale est céréalière. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). Le nom Argence provient de la couleur argent des peupliers présents sur ce territoire au 9ème siècle.
- Trident Blanche au riz de Camargue (*4,2 % alc. vol. : 2009*) : Blonde élaborée avec du blé et 40 % de riz bio de Camargue. Sa robe est jaune citron. Le nez est complexe : levure, céréales, agrumes et notes fumées. En bouche, elle est fraîche avec un arôme fruité (*citron*). La finale est douce et peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est la première bière de la brasserie. L'étiquette montre un taureau poursuivant un guardian dans une arène.

Beaufortain (*Beaufort – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Beaumont (Ferme-Brasserie de) (*Hénin-Beaumont – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

- Bellus Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 3 houblons, du sucre candi et de la cassonade. Le nez est malté et caramel. En bouche, elle est peu amère avec des arômes caramel et torréfié (*café*).

Beau Soleil (*Saint-Geniez-d'Olt – 12 Aveyron – Occitanie*)

Bec (du) (*Toulouse – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Bec Jaune Brewery (*Morzine – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Beck (*Bailleul – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Cette ferme-brasserie.

- Hommelpap : Bière de garde.

Beer Of No Nation (*Vittel – 88 Vosges – Grand Est*)

Beers and Clo (*59 Nord Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2021*)

Le nom fait référence aux bières et au prénom de la brasseuse.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Clotilde, passionnée de brassage, notamment à la Brasserie du Singe Savant* et de bières de caractère, souvent houblonnées.

Beerserk (*7 Ardèche : 2021*)

Gipsy brasseur

- L'Ecume Fêlée : Bière sauvage élaborée avec des algues. En bouche, elle est salée et légèrement acide. Elle a été produite avec les Brasseurs Cueilleurs*.

Beers Family

En 2019, deux brasseries familiales dont les brasserie Duyck* et 3 Monts* décident de s'unir en une société, la SAS The Beers Family afin de renforcer et de mutualiser leur force de vente. Par la suite, deux autres brasseries (*La Brasserie Fondamentale* en 2022 et le brasserie Mira* en 2023*) les ont rejoints afin de pouvoir se développer également. Cette société est composée de commerciaux qui discutent d'accords avec les magasins de la grande distribution.

Béglaise (*Bègles – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Le nom provient du nom de la localité où se situe la brasserie.

Begudo (La) (*Le Muy – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Begusseau (*Saint-Germain-de-Calberte – 48 Lozère – Occitanie*)

Belafonte Brewing (*Fleurieu-sur-Saône : 69 Rhône - Auvergne-Rhône-Alpes : 2000*)

Cette brasserie a été fondée par Benoît Wunschel, ancien patron de bars et Mathieu Strzyzewski, restaurateur.

Elle dispose d'un bar dans le 5ème arrondissement.

- Keep Me Hanging On (*6,2 % alc. vol.*) : Vanilla Coffee Porter élaborée avec du blé. La robe est noire. Le nez intense est torréfié (*café*), sucrée et épicé (*vanille*) avec une note de madère. En bouche, elle est mince, finement pétillante, légèrement acide et sèche avec des arômes torréfié (*café et cacao*) et fruité (*noisette*). La finale est moyenne et torréfiée.

Bel-Air (*Saint-Bonnet-de-Bellac – 87 Haute Vienne – Nouvelle-Aquitaine : 2008*)

Cette brasserie (*850 hl*) a été reprise en 2015 par Patrick Van Aubel, un hollandais qui a repris également les recettes de l'ancienne brasserie appelée initialement *La Bergère*.

Il produit des bières non filtrées et non pasteurisées qui présentent un pétillement extraordinaire avec des microbulles d'une rare finesse (*similaire au champagne*). Un bouchon muselé et coloré ferme la bouteille.

- La Bergère Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe trouble est orangée et sa mousse beige est dense. Le nez est fruité (*abricot et prune*). En bouche, elle est douce, sucrée avec des arômes fruités (*abricot et prune*). La finale est légèrement amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Bergère Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est jaune paille très pâle (*couleur champagne*). Le nez discret est floral avec une note céréalière. En bouche, elle est moelleuse avec un arôme malté (*pâle*). La finale est sèche et peu amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).

BelAvé (*La Fouillade – 12 Aveyron – Occitanie*)

Belenium (*Beaune – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté : 2014*)

Le nom provient du dieu celte, Belenos qui symbolise le renouveau de la nature et fait référence à la ville de Beaune.

Cette microbrasserie (*250 hl*) a été fondée par Alexandre Faupin, Nicolas Seyve et Jean-David Camus. En 2022, la famille Piffaut, grande famille de viticulteur, en est devenu l'actionnaire principal.

Toutes leurs bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.

- Ambrée n°2 (*4,5 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe trouble est orangée. Le nez est céréalier (*pain toasté*). En bouche, elle est mince avec un arôme touraillé (*grillé*) et une note d'épices. La finale est sucrée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Bière refermentée au sirop de cassis et au miel.
- Blanche.
- Brune.
- Pale Ale.

Belette (La) (Mens – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes)

Belfortaine (*Valdoie – 90 Territoire de Belfort – Bourgogne-Franche-Comté*)

Belharra (*Bayonne – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine*)

Bélier (*Verfeil – 82 Tarn – Occitanie*)

Belle Cour (*Montbert – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, Lieu-dit Belle Cour.

Belle de Thongue (La) (*Espondeilhan – 34 Hérault – Occitanie*)

Bellefois (*Neuville-de-Poitou – 86 Vienne – Nouvelle-Aquitaine : 2003*)

Cette brasserie (*3 000 hl*) a été fondée par Pascal Pouilly.

Le nom des bières fait référence aux batailles poitevines.

- La 507 (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche. La robe opaque est jaune pâle. Le nez est fruité (*citron, banane et fruits exotiques*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est onctueuse, fraîche et peu amère avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom fait référence à la bataille de Vouillé où Clovis l'emporta sur les Wisigoths.
- La 732 (*7 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est dorée et la mousse est beige. Le nez intense est touraillé (*grillé, biscuit et caramel*). En bouche, elle est ronde et pleine avec un arôme rôti. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom fait référence à la victoire de Charles Martel contre les troupes d'Abd al Rahman lors de la bataille de Poitiers.
- La 1356 (*5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe voilée est dorée. Le nez est malté avec une note fruitée (*abricot et pêche*). En bouche, elle est amère avec un arôme d'amande amère jusqu'en finale. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom fait référence à la capture de Jean le Bon par les anglais durant la bataille de Nouaillé (*guerre de Cent Ans*).

Bellegard'Elfe (*Bellegarde – 30 Gard – Occitanie*)

Belle Joie (La) (*Kervignac – 56 Morbihan – Bretagne*)

- Gamme 56 : Brune élaborée avec du sarrasin (*blé noir*). Sa robe est ébène. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*chocolat, grillé et réglisse*) et fruités (*fruits rouges*).

Bellenaert (*Bailleul – 59 Nord – Hauts-de-France : 2017*)

Le nom signifie Bailleul en flamand.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Pierre-Benoît Billiet et son cousin Julien Macrelle, ingénieurs et passionnés de bières qui ont voulu créer ou remettre à jour de nombreux styles. Leur brasserie est ouverte toute la semaine afin de faire découvrir le brassage au public. Elle dispose d'un café sur la Grand-Place de Bailleul.

Elle produit 3 bières permanentes plus houblonnées mais surtout de nombreuses bières éphémères (*une bière par mois*) et quelques bières collaboratives avec des produits locaux comme les houblons flamands. Elle a produit la Confinous (*bière à la betterave et à la pomme*) en un brassin unique pour la période du confinement.

- BBO Red Ale (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec une levure anglaise. Sa robe est cuivrée. Le nez est caramel. En bouche, elle est moins ronde qu'une ambrée classique et moyennement amère (*32 IBU*).
- Belle Blonde (La) (*5,7 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec un houblon amérisant. Le nez est malté. En bouche, elle est amère. C'est la première bière fondée par la brasserie.

ANECDOTE : Le premier brassin de cette bière a fourni une bière au taux d'alcool plus élevé (*7 % alc. vol.*) qui est devenue la première bière éphémère de la brasserie appelée "La cuvée Inattendue". Belle fait référence à Bailleul.

- Bellenaert Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple.

- Haute Pression (*5,5 % alc. vol. : 2023*) : Blonde élaborée avec du houblon frais *Cascade* bio (*2023*). Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*), épicé et une note herbacée. C'est une bière éphémère et limitée (*2 430 bouteilles*).

ANECDOTE : C'est une bière collaborative produite par 5 brasseries bio des Hauts-de France (*Castelain*, La Drache*, Gorguechon* et Moulins d'Ascq**), 6 houblonniers et les malteurs de la région sous l'initiative de l'association A PRO BIO en vue de promouvoir la filière brassicole bio dans la région.

- Unity (*2023*) : IPA. En bouche, elle est sèche avec un arôme fruité (*citron*). C'est une bière collaborative avec la brasserie ukrainienne N City* réalisée durant la guerre d'Ukraine. Une partie des bénéfices est reversée au Secours Populaire Français Nord.

Bellequesnoise (La) (*Beausquesne – 80 Somme – Hauts-de-France*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Belle Quête (La) (*Steenwerck – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Belles de Trébas (*Trébas – 81 Tarn – Occitanie*)

Belle Vallée (*Laigné-en-Belin – 72 Sarthe – Pays de la Loire*)

Belleville (*75 Paris – Île-de-France*)

Bellouf (*Vertou – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Belmonthé (de) (*Belmont-Luthézieu – 01 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette microbrasserie (*20 hl*) a été fondée par Jean Yves Martinal et ne produit qu'une bière belge typique et bio.

- La Belmonthee (*5,4 % alc. vol.*) : Blonde.

Bel Orge (*Villers-sur-Mer – 14 Calvados – Normandie*)

BeMaAd (*Nantes – 44*)

Le nom provient des 2 premières lettres des prénoms des 3 fondateurs : Bertrand, Maxime et Adrien.

Cette microbrasserie a été fondée par 3 amis : Bertrand Matamon, Maxime et Adrien, deux nantais et un parisien, sous forme de brasserie itinérante (*gipsy brewer*). Ils brassent dans différentes brasseries afin d'affiner leurs techniques de brassage avant de pouvoir s'installer dans une installation qui leur conviennent au mieux.

Elle produit des brassins de bières parfois au style oublié. Certains brassins sont épuisés.

- Alt. B : Ambrée aux baies de genévrier. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes résineux (*genévrier*) et caramel. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Attrape Nuage : Kellerbier élaborée avec une bonne dose d'houblon *Saaz* et non filtrée. Sa robe est légèrement trouble. En bouche, elle est amère avec des arômes floraux, épicés et fruités (*agrumes*). La finale est amère et résineuse. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Black Bird (*5 % alc. vol.*) : Porter à base d'avoine. Sa robe est noire. En bouche, elle est crémeuse avec des arômes torréfiés (*cacao et café*). La finale est peu amère. Elle se boit tempérée (*10-14°C*).
- HSMF ou High-School MotherFuckers (*6,6 % alc. vol.*): New Zealand IPA. En bouche, elle est très sèche et moyennement amère avec des arômes fruités (*agrumes et fruits exotiques*) et une note maltée. La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). C'est une bière produite avec le groupe de Rock Glam punk parisien du même nom.
- Or(an)ge : Bière d'hiver. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes fruités (*fruits blancs et confits*). Elle se boit tempérée (*10-14°C*).
- Smash The Pils : Pils allemande élaborée avec un houblon. En bouche, elle est légère, ronde et peu amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*).
- Top of the Hops (*5 % alc. vol.*) : American Pale Ale riche en houblon. En bouche, elle est légère et moyennement amère avec des arômes fruités (*agrumes et fruits exotiques*). Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Vie en Rose (*5 % alc. vol.*) : Blanche aux framboises. En bouche, elle est douce, acidulée, peu sucrée avec un arôme fruité (*framboise*).

Bendorf (*Strasbourg – 67 Bas Rhin – Grand Est : 2013*)

Son nom provient de la contraction entre le prénom du brasseur, Benjamin et le quartier de Neudorf.

Cette brasserie (*2 500 hl*) a été créée par Benjamin Pastwa, microbiologiste.

Elle utilise des houblons alsaciens et américains, du malt français ainsi que différents ingrédients annexes. Elle produit sa gamme classique *Queen of Langstross* et se lance dans la fermentation en barriques de chêne issus de vins et de whisky d'Alsace avec les gammes *Rodéo* (*bières mûries dans un foudre de 4 000 l situé dans la boutique du magasin*) et *Projet B* (*assemblage de bières à fermentation mixte et parfois fruitées allant jusqu'à 3 ans d'âge et gamme lancée en 2023*). Une partie de la production est éphémère et appelé *Cycle éphémère*.

- Bière à la cerise.
- Doubel Axel : Double Blanche fruitée élaborée avec de la framboise.
- Kollane Hill (*5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des houblons alsaciens et américains et des écorces d'orange. La robe trouble est ambre clair. Le nez est floral (*jasmin, acacia et fleur de sureau*) et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est crémeuse, ronde et moyennement amère avec une note fruitée (*écorce d'orange*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Le nom est issu du nom estonien d'une légendaire fleur jaune.
- Miel Harmonie (*7 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du blé, 2 houblons (*Brewers Gold* et *Summer*) et du miel de fleurs. La robe est brun noir avec des reflets cuivrés et la mousse est ivoire foncé. Le nez est torréfié. En bouche, elle est riche et crémeuse avec des arômes torréfié et épicé et une note de miel. La finale est sèche. Elle se boit modérée (*14°C*).
- Neudorf Red Ale (*6 % alc. vol.*) : Irish Ale élaborée avec du houblon *Chinook* à cru. Sa robe opaque est rousse et sa mousse est chamois. Le nez est caramel, épicé et fruité (*prune*). En bouche, elle est crémeuse, épicée et amère. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche à modérée (*8-10°C*).
- Queen of Langstross : IPA.
- Red Ale : Red Ale.
- Rêve d'Etoiles (*7 % alc. vol.*) : Black IPA. La robe est noire avec des reflets rubis et le col est café crème. Le nez puissant est grillé, herbacé, résineux avec une note fruitée (*agrumes et ananas rôti*). En bouche, elle est douce, presque sucrée et amère avec des arômes torréfié (*café*), résineux et fruité (*citron*). La finale est amère et moka. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Rodéo + : Bière maturée en barrique de Muscat blanc.
- Sous la Neige : Bière de Noël. Sa robe est ambrée.
- Stout à la framboise.
- Triple Lutz : Triple élaborée avec des oranges, des carottes et du gingembre.

Benouz (*Loriol-du-Comtat – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

BeoirR (*Poitiers – 86 Vienne – Nouvelle-Aquitaine*)

- Mitsukovskaia Coffee Baltic Porter : C'est une bière collaborative avec la brasserie La Manufacture des bières*.

Bergoïata (*Bourg-Saint-Andéol – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette brasserie expérimentale produit principalement des bières éphémères.

Berlue (La) (*Gaillac – 81 Tarn – Occitanie*)

Bérouinette (*Mézidon-Vallée-d'Auge – 14 Calvados – Normandie*)

Berroise (Hugins Brew) (*Berre-les-Alpes – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Bertranges (*Saint-Aubin-les Forges – 58 Nièvre – Bourgogne-Franche-Comté*)

Bèstia (La) (*Chanac – 48 Lozère – Occitanie*)

Beun'aise (La) (*Aytré – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Beussent (de) (*Beussent – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Le nom de la brasserie provient du nom du village où est située la brasserie.

BGM (Brasserie Générale du Midi) (*Ruoms – 07 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 1879*)

Cette brasserie a été fondée par des catholiques et ennemis politiques d'Ernest Hugon, fondateur de la brasserie H&P** Elle a connu un réel essor au début des années 1950 et ar acheté de nombreuses brasseries locales.

Elle produisait principalement des bières à fermentation basse.

Biarrote (La) (*Biarritz – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine*)

Bicéphale (La) (*Sierentz – 68 Val-de-Marne – Île-de-France*)

Bicof (*Jarny – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Bièrataise (La) (*Bérat – 31 Haute Garonne – Occitanie : 1996*)

Le nom fait allusion au nom des habitantes de la commune.

Cette brasserie (*1 200 hl*) a été fondée par Michel Jouin, breton d'origine.

- Blanche à la violette (*6 % alc. vol.*) : Blanche à la violette, spécialité de Toulouse. Sa robe presque limpide est dorée très claire. Le nez est sur la violette. En bouche, elle est douce avec des arômes malté et de violette. La finale est longue et peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Biérataise Blonde (La) (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe un peu trouble est dorée à ambrée. Le nez est grillé et fruité (*noisette*). En bouche, elle livre un arôme grillé. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Biérataise Brune (La) (*4,5 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe opaque est noire. Le nez est fruité (fruits rouges) et torréfié (*café*). En bouche, elle est veloutée avec des arômes touraillé (*pain grillé et fumé*) et fruité (*noix*). La finale est sèche et fruité (*fruits noirs*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Figa (La) (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des figues séchées et de la cassonade. Sa robe lumineuse est ocre et sa mousse beige est fine et serrée. Le nez est caramel, bonbon aux fruits et fruité (*prune*). En bouche, elle est douce, sucrée avec des arômes fruités (*pruneau cuit et noisette*) et une touche fumée. La finale est amère et fruitée (*noix*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Bière à Bichu (*Cubrial – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Bière à Fred (La) (*Saint-Martin-de-Boubaux – 48 Lozère – Occitanie*)

Bière Boutique (*Uzelle – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Bière de Bettaincourt (La) (*Roches-Bettaincourt – 52 Haute-Marne – Grand Est*)

Bière de Groix (La) (*Groix (île) – 56 Morbihan – Bretagne*)

Cette brasserie a été fondée par Jean Pierre Renaut, ancien directeur notamment chez Kronenbourg* ainsi que spécialiste de terre dans les pays du Sud.

Elle utilise l'eau très minéralisée et l'orge de l'île. Elle produit la gamme GX.

ANECDOTE : Les deux lettres font référence à l'immatriculation des bateaux qui commence avec deux lettres qui représente le port d'attache du bateau. GX veut représenter l'ancien port de Groix.

Bière de la Bastide (*Monpazier – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Bière de la Durance (*Sisteron – 4 Alpes de Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Le nom de la brasserie provient du nom de la rivière traversant Sisteron.

Bière de la Lanterne (*Périgny – 17 Charentes-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Bière de Metz (*Jury – 57 Moselle – Grand Est*)

Bière de Sarlat (*Sarlat – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Bière des Braü (*38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bière des Frères Clavel (La) (*Biol – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bière des Îles d'Or (La) (*Hyères – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Bière des Loups (La) (*Chaussan – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bière Dracénoise (La) (*Draguignan – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Bière du Docteur (La) (*Gignac – 34 Hérault – Occitanie*)

Bière du Doubs (*Nancray – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Bière du Groix (*56 Morbihan – Bretagne***)**

- GX Ambrée : Ambrée.
- GX Poivre : Ambrée élaborée à partir de GX Ambrée et avec du poivre de Madagascar. En bouche, elle est douce avec des arômes caramel, épicé (*poivre*) et floral

Bière du Plateau : *Voir Bugey*

Bière du Saule (*Meaux – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Bièregerie (La) (*Caen – 14 Calvados - Normandie : 2015*)

Cette microbrasserie a été fondée par Gildard Launard, Mickael Diascorn et Renaud Tignon à la suite de la brasserie Launard. En 2012, Gildard crée dans sa ferme à Bérigny, la brasserie Launard à la suite d'un plan social de son entreprise. Il produit *La Cambrousse* qui connait un certain succès et rend très vite l'installation trop petite. En 2015, il s'associe avec deux anciens clients et déménage en 2016 à Caen vers une installation plus grande et change le nom de la brasserie.

Leurs bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et refermentées en bouteille. Les étiquettes font allusion aux moutons, symbole de la région.

- Cambrousse (La) : Pale Ale.
- Dark Vados : Sweet Stout au Calvados. Sa robe est brune. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfiés et de calvados (*pomme*).
- Dipa' Cabana : Double IPA élaborée avec de l'avoine et 5 houblons. En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits tropicaux*) et des notes herbacées et épicées.
- L'Hivernale : Bière d'hiver. Sa robe est brune. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité et épicé.
- Mouton Caennais (*2016*) : Saison élaborée avec du blé. Sa robe est rousse. En bouche, elle livre des arômes épicé et fruité. C'est la première bière de la brasserie.
- Seigneur des Agneaux : IPA élaborée avec du blé, de l'avoine et 4 houblons. En bouche, elle livre des arômes complexes.
- Very Bad Triple : Triple élaborée avec une levure particulière. En bouche, elle est douce avec des arômes fruité (*pomme et poire*) et complexes.

Bière Michelaise (La) (*Semussac – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Bière MIR (*Romainville – 93 Seine-Saint-Denis – Île-de-France*)

Bières d'Ax (Les) (*Ax-les-Thermes – 9 Ariège – Occitanie*)

Elle produit la gamme *Val-Ax*.

Bières de Charlotte (Les) (*Nantes – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Bières de la Colline (*Vézelay – 89 Yonne – Bourgogne-Franche-Comté*)

Bières de la Vallée Javot (*Machault – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Bières de l'Oisans (*Le Bourg-d'Oisans – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bières de Montmorillon (*Montmorillon – 86 Vienne – Nouvelle-Aquitaine*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

Bières de Ré (*Sainte-Marie-de-Ré (île de Ré) – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

- L'Amb'Ré Bio : Ambrée. Le nez est malté (*biscuit*) et caramel.

Bières du Bigourd (Les) (*Mazan – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Bières du Bouc (Les) (*Bionville – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Bières du Clos (Les) (*Bouguenais – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Bières du Crépuscule (Les) (*Saint-Julien-sur-Reyssouze – 01 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2013*)

Cette microbrasserie (*80 hl*) a été fondée par Vincent Guyot et Anne Morier.

Elle produit des bières variées sous la gamme "*Bière du Crépuscule*".

- Bière du Crépuscule Barley Wine (*6 % alc. vol.*) : Barley Wine.
- Bière du Crépuscule Blanche Weizen (*6 % alc. vol.*) : Blanche au froment.
- Bière du Crépuscule Blonde d'Abbaye (*6 % alc. vol.*) : Blonde.
- Bière du Crépuscule English Porter (*6 % alc. vol.*) : Porter.
- Bière du Crépuscule I.P.A (*6 % alc. vol.*) : IPA.
- Bière du Crépuscule Milk A Stout (*6 % alc. vol.*) : Milk Stout.

- Bière du Crépuscule Strong Ale (*6 % alc. vol.*) : Brune.

Bières du Donjon (Les) (*Semur-en-Auxois – 21 Côte d'Or – Bourgogne-Franche-Comté : 2015*)

Le nom fait référence aux différentes passions des deux brasseurs, la période médiévale et le jeux de rôles.

Cette brasserie artisanale (600 hl) a été fondée dans le cadre d'un projet étudiant initialement dans la Nièvre par Romain Flesch, ayant travaillé quelques années dans d'autres brasseries artisanales et industrielles (*Carlsberg*) et un autre associé qui est parti par la suite. En 2020, il a déménagé dans la Côte d'Or pour des raisons personnelles.

La brasserie est faite de bric-et-brocs et de plusieurs tanks à lait horizontaux en maintenant la levure dans la cuve. Cela permet d'accélérer le processus de fermentation et d'introduire rapidement les différents ingrédients, via une ouverture au sommet.

Il produit une vingtaine de bières originales à partir d'houblons français et en y ajoutant des herbes, des plantes, des épices et des fleurs. Sa créativité s'est surtout développée durant la période du covid. Il travaille en monopalier.

- Ambrée : Sa robe est rouge. Le nez est grillé. En bouche, elle est légèrement amère avec des notes grill
- Blanche à la rose comme cela se faisait au Moyen-Age.
- Bière au whisky.
- Bière de Noël mûrie en barrique de
- Cervoise élaborée avec de nombreux herbes aromatiques et sans houblon. Sa robe est cuivrée. Le nez est épicé (*menthe*) et fruité (*citron*). En bouche, elle est acidulée avec des arômes fruité (*citron*) et épicé (*menthe*). La brasserie a essayé de reconstituer une bière du Moyen-Age.
- Dragonitas : Bière élaborée avec du malt de whisky, de la menthe, du genièvre et de l'hibiscus. Sa robe est ambrée. Le nez est tourbé et épicé (*hibiscus et menthe*). En bouche, elle est ronde avec des arômes complexes céréalier et épicé.
- Golden Schuld : Triple élaborée avec du rhum de 15 ans d'âge et de la vanille bourbon. Sa robe est dorée. Le nez est céréale, épicé (*vanille*) et alcoolisée (*rhum*). En bouche, elle est ronde avec des arômes grillé, épicé et alcoolisé.
- Médiévale IPA
- San Dragon (*11 % alc. vol. : 2020*) : Quintuple pur malt avec du miel et de l'herbe.
- Stout : sa robe est noire

Bières du Faucigny (*Contamine-sur-Arve – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes : 2014*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Stéphane Girard.

Il brasse des bières sèches, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Les étiquettes représentent un hibou emmitouflé dans une écharpe aux couleurs de la région posant devant les montagnes stylisées aux teintes de chaque bière.

- 6° Est (*6,3 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est ambrée à cuivrée et la mousse ivoire est épaisse. Le nez est fruité (*exotiques et jaunes*) avec une note miellée. En bouche, elle est effervescente et amère avec des arômes fruité (*mangue*) et caramel. La finale est amère, sèche et résineuse. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Antisèche (*5,3 % alc. vol.*) : Blonde. La robe limpide est or. Le nez délicat est fleuri (*tilleul et fleurs d'acacia*) avec une note de pain frais. En bouche, elle est vive, acide, onctueuse et douce avec un arôme malté. La finale est maltée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Cunimb (*6,7 % alc. vol.*) : Stout élaboré avec 3 houblons (*Amarillo, Centennial et Chinook*). La robe opaque est noire et la mousse est couleur expresso. Le nez puissant est torréfié avec des notes de crème et lactiques. En bouche, elle est crémeuse et veloutée avec un arôme torréfié (*café*) et une note de mandarine et une touche lactique. La finale est amère, fruitée et résineuse. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Bières du Temps (*Champier – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bières d'Uzès (*Uzès – 30 Gard - Languedoc-Roussillon : 2010*)

Le nom de la brasserie provient du nom de la commune où est située la brasserie.

Cette brasserie (*500 hl*) a été fondée par Florian Duplan, jeune apiculteur formé à La Rochelle, dans un ancien hangar à blé.

Il produit principalement des bières d'inspiration anglaise (*infusion*) avec une garde de 3 ans afin de donner une certaine place aux malts. Il développe également des bières au miel et une cervoise.

- Bière Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Red Ale. Sa robe est ambrée et la mousse est ivoire. Le nez livre un parfum de céréales grillées. En bouche, elle est moelleuse, un peu farineuse, légèrement acide et amère avec une note de châtaigne. La finale est longue et légèrement amère. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Cervoise (*2015*) : Cervoise créée à l'occasion du festival Gard à la bière 2015.
- La Fuze : Blonde aux pois chiches et aux baies de genièvre. Elle a été produite pour la radio locale, Radio Fuze.
- La Mélivoise au Miel (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du miel de montagne (*50 % ronce et 50 % germendrée*). Sa robe opaque est paille et la mousse est blanche. Le nez est frais et livre un parfum d'herbes. En bouche, elle est pétillante, veloutée et acide avec des arômes de miel et de céréales. La finale est mielleuse. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Bières et Chopes (*Pornichet – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Elle produit la gamme *Brasserie de la B*.

Bières et Tentations (*Juvigny – 51 Marne – Grand Est*)

Bières Ney (*Bucey-lès-Gy – 70 Haute-Saône – Bourgogne-Franche-Comté*)

Elle produit la gamme *La Patrimoine*.

Bière Yourself (*Ferney-Voltaire – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bierpoljak (*Saint-Hilaire-du Maine – 53 Mayenne – Pays de la Loire*)

Big Bang Beers (*Cercottes (Orléans) – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Big Mountain Brewing Co. (*Passy – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bigoud (*Plovan – 29 Finistère – Bretagne*)

Cette société commercialise une seule bière.

- Cornemuse (*7,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Citra, Magnum et Styring Golding Celeja*) et du cardamone. Sa robe trouble est ambrée (*22 EBC*). Le nez est caramel, épicé (*cardamone*) et floral. En bouche, elle est pétillante, moyenne et moyennement amère avec des arômes malté et épicé (*cardamone*). La finale est moyenne, amère et épicée.

Billd (*Beauregard-l'Evêque – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

BioTech' (L'Escreboise) (*Douai – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Bioterre (*Valframbert – 61 Orne – Normandie*)

Bipil (*Espelette – 64 Pyrénées-Atlantiques – Nouvelle-Aquitaine*)

Bisaiguë (*Kayserberg – 68 Haut-Rhin – Grand Est : 2018*)

Le nom provient d'un outil de charpentier en forme de ciseau en hommage au grand-père du brasseur qui était charpentier.

Cette microbrasserie a été fondée au centre-ville par Thibaut Ancel, ancien chef de chantier dans les travaux publics et rapidement formé à la brasserie du Château*. Il est aidé par sa famille. Son unité de brassage est située dans une cave vinicole voûtée.

Elle brasse en mono-palier et fait des brassins en collaboration avec les viticulteurs (*utilisation de levure issu de lit de grand cru, foudre et du raisin*) afin de garder l'aspect viticole de la région.

- Ambrée.
- Blanche fruitée élaborée avec 60 % de froment et du muscat. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*muscat*) et floral. En bouche, elle est peu pétillante (*comme le vin peu pétillante*) avec un arôme fruité (*raisin*). C'est un produit éphémère.
- Blonde (*2018*) : Lager blonde. En bouche, elle est ronde et légèrement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). C'est la première bière produite dont la recette n'a changé qu'au niveau de la levure.
- Blonde fruitée avec du Pinot noir. En bouche, elle est ronde avec un arôme fruité (*raisin et fraise*).
- Bière d'automne élaborée avec du sirop d'érable provenant du Canada.
- Chambard : Berliner Weisse fruitée élaborée avec de la rhubarbe.
- IPA.

- Milk Stout fumé (*6,5 % alc. vol.*) élaborée avec du lactose. Sa robe est noire. En bouche, elle est ronde avec des arômes torréfié et fumé.

Bizhhh (de la – du Pays Rennais) (*Le Rheu – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

BJB (*Lille – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Blaireau Qui Brasse (*Sallanches – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Blaoblank (*Maureillas-las-Illas – 66 Pyrénées-Orientales – Occitanie*)

Bleizi Du (*Morlaix – 29 Finistère – Bretagne*)

Blessing (*Waldhambach – 67 Bas-Rhin – Grand Est : 2014*)

Le nom provient du nom de famille des fondateurs de la brasserie.

Cette microbrasserie (*350 hl*) a été fondée par Nathalie et Thomas Blessing dans le village natal des grands-parents de Thomas, ancien village brassicole comme le montrent les gravures sur certaines maisons.

Elle produit des bières bios amères et aromatiques élaborées avec des houblons alsaciens dont une certaine quantité pousse au bord de la rivière passant à proximité de la brasserie. Les étiquettes sont sous forme de rébus et pleines de couleurs. Ils voudraient se lancer dans les bières éphémères.

- La Filoute (*7,2 % alc. vol.*) : IPA à base de malts caramélisés légèrement mielleux et de 3 houblons (*Aramis, Nugget et Triskell*). Sa robe est dorée et sa mousse est couleur coquille d'œuf. Le nez est fruité et caramélisé. Elle bouche, elle est amère avec un arôme houblonné et des notes malté et miellé. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Rieuse (*5,9 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe trouble est blonde. Le nez est céréalier et fruité (*citron*). En bouche, elle est effervescente, onctueuse et moyennement amère avec des arômes malté, épicé et herbacé. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- L'Enjoleuse (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe aux bulles fines est doré clair. Le nez est céréalier et floral. En bouche, elle est douce avec un arôme malté et floral (*fleurs blanches*). La finale est longue, amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- L'Insolente (*5,9 % alc. vol.*) : Rousse. Sa robe est rousse et sa mousse est ivoire. Le nez discret est miellé. En bouche, elle est douce avec des arômes grillé et herbacé. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Bleue (*Nice – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Elle a produit en 2023, à l'occasion de la Coupe du monde de rugby, la Rugbeer avec la Brasserie artisanale de Nice*

Blonde & La Brune (La) (*Néoules – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Blondel (*Montluçon – 03 Allier – Auvergne-Rhône-Alpes : 2010*)

Cette brasserie (*600 hl*) a été fondée par Adrien Blondel, originaire de Lille.

Il brasse des bières bios pur malt et produit la gamme *La Lubie*, une fantaisie voulue par le brasseur.

- La Lubie Ambrée (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*noisette*) et céréalier. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Lubie Blanche (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe trouble est paille. Le nez est épicé (*coriandre*) et fruité (*écorce d'orange amère)*. En bouche, elle est onctueuse et acidulée. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Lubie Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe voilée est jaune or. Le nez est fruité (*pêche*). En bouche, elle est charpentée avec un arôme épicé et des notes de vanille et d'herbes. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Blue Coast Brewing Company (*Nice – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

- Blue Coast IPA : IPA. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*).

Blüeme (*Alteckendorf – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Bob's Beer Etxeko (*Hasparren – 64 Pyrénées Atlantiques - Pays Basque*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Bob, anglais d'origine et passionné d'houblon.

- Garagardo Ketua (*4,5 % alc. vol.*) : Rauchbier intensément fumée. En bouche, elle est longue.

BOC (*Cairanne – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Boc (La) (*Perpignan – 66 Pyrénées-Orientales – Occitanie*)

BOC 17 (*Pont-l'Abbé-d'Arnoult – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Bocage (du) (*Sourdeval – 50 Manche – Normandie*)

Bock'n Roll (*Isômes – 52 Haute-Marne – Grand Est*)

Boduff (*Arinthod – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Bohème (La) (*Mayrinhac-Lentour – 46 Lot – Occitanie*)

Bohémienne (La) (*Val d'Erdre-Auxence – 49 Maine-et-Loire – Pays de la Loire*)

Bois de la Chapelle (*Torcy – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Bois des Mousses (*Saint-Martin-du-Mont – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Bois Mademoiselle (Du) (*Tincques – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Elle produit la gamme *La Tincquoise*.

Boissonnerie Générale (*Sainte-Croix-du-Mont – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Boîte à houblon (*Saint-Jean-de-Védas (Montpellier) – 34 Hérault – Occitanie : 2023*)

Cette cave à bière fondée en 2015 par Pierre Koulikoff dont le goût pour la bière est venu de la bière belge Delirium et rejoint par la suite par Quentin Figuières. En 2023, ils ont décidé de créer leur propre bière et de poursuivre dans d'autres productions.

- Saycho (*2023*) : Saison élaborée avec de l'eau de la commune. Le nom signifie 1er ou initiale en japonais car c'est la première bière créée par la brasserie

Bolingue (*Saint-Couat-d'Aude – 11 Aude – Occitanie*)

Bombardos (*Annecy – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bonjour Brasserie (*Paris – 75 Paris – Île-de-France*)

Bonne Bière (BB) (*Hérin – 59 Nord – Hauts-de-France : 2020*)

Cette brasserie est située dans l'ancien site minier de Hérin.

Elle produit des bières à partir de produits bios et locaux.

Bonne Bouille (La) (*Pontarlier – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Bonne Fabrique (La) (*Le Sappey-en-Chartreuse – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bonne Fontaine (La) (*Forcalquier – 4 Alpes de Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Bon Poison (*Metz – 57 Moselle – Grand Est*)

Bordeaux Beer Factory (*Bordeaux – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

BorDée (La) (*Lorient – 56 Morbihan – Bretagne*)

Borée Ale (*Borée – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Le nom provient d'un jeu de mot avec la commune où se situe la brasserie.

Borgne (*Saint-Jean-du-Gard – 30 Gard – Occitanie*)

Bos (*Bourges – 18 Cher – Centre-Val de Loire : 2010*)

Cette brasserie (*500 hl*) a été fondée par Yves Bos, fils d'un agriculteur produisant de l'orge brassicole dans cette région du Berry, un des berceaux de la production d'orge de brasserie de France.

Le brasseur est Jacques-Marie de Chazelles-Marsy. Il produit deux gammes de bières : *La B* et *La Crécelle* qu'il a repris de Benoît Bolzan.

- La B Ambrée (*4,8 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe limpide est rousse et sa mousse beige est fine. Le nez est touraillé (*caramel et grillé*). En bouche, elle est vive et sucrée avec des arômes touraillé (*grillé*) et herbacé. Elle se boit fraîche (*8°C*).

- La Crécelle Bière au miel (*7,4 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 10 % de miel du Berry. Sa robe est dorée et sa mousse est ultrafine. Le nez est épicé. En bouche, elle est finement pétillante et puissante avec d'intenses arômes épicés et miellé. La finale est amère et céréalier. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Crécelle Rouge aux orties (*4,5 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec des orties qui remplacent partiellement l'houblon. Sa robe est rousse et sa mousse beige est très fine. Le nez est fruité (*cassis et myrtilles*). En bouche, elle est vive et acide avec un arôme fruité. La finale est astringente. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Crespelette (*5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du piment d'Espelette. Sa robe est cuivrée. Le nez discret est floral. En bouche, elle est vive, piquante avec un arôme intense de piment. La finale est sucrée et grillée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Bosco (*Saint-Méloir-des-Ondes – 35 Ille-et-Vilaine - Bretagne : 2015*)

Le nom de la brasserie rend hommage aux marins. Le bosco est le maître d'équipage.

Ce brewpub, installé près de Saint-Malo a été fondé par Mathieu Morel.

Elle fabrique des bières biologiques, non filtrées et non pasteurisées.

- Bosco Ambrée (*5 % alc. vol.*) : Ambrée bio. Sa robe est ambrée (*50 EBU*). Le nez peu marqué est malté (*grillé, café et caramel*). En bouche, elle est fort pétillante et moyennement amère avec des arômes toasté, caramel et torréfié (*café*). La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Bosco Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe limpide est jaune. Le nez est discret. En bouche, elle est peu amère.
- Bosco Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde bio. Sa robe est claire. Le nez discret est malté et floral. En bouche, elle est peu amère avec un arôme malté. La finale est acidulée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Bosco Blonde houblonnée à cru (*6 % alc. vol.*) : Blonde bio ayant subi le processus d'houblonnage à cru. Sa robe limpide est orange paille est et sa mousse est crémeuse. Le nez est houblonné. En bouche, elle est amère avec un arôme houblonné. Elle se sert fraîche (*8°C*).
- Bosco IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est ambrée. Le nez est houblonné et fruité avec une note caramel. En bouche, elle est ronde et moyennement amère. La finale est longue, complexe avec des notes sucrée et résineuse.
- Bosco Joyeux Noël (*8,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël bio. Sa robe est brune. En bouche, elle est puissante et ronde avec un arôme torréfié. Elle se sert tempérée (*10°C*).

Bosquet (du) (*Raincheval – 80 Somme – Hauts-de-France*)

Bouchemaine (de) (*Bouchemaine (Angers) – 49 Maine-et-Loire – Pays de la Loire : 2013*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie.

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Jean-Baptiste Leclerq dans la région viticole de l'Anjou.

Il produit des bières bios brassées par infusion simple, non filtrées et non pasteurisées mais refermentées en bouteille après une garde de 15 jours. Elle produit la gamme *Belle de Maine*.

- Belle de Maine Ambrée (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est cuivrée et la mousse est couleur noisette. Le nez est caramel. En bouche, elle est peu amère avec des arômes caramel et grillé (*fruits secs*). La finale est peu amère et fruitée (*citron*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Belle de Maine Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du houblon *Premiant* et de la coriandre. Sa robe un peu trouble est jaune paille. Le nez est céréalier et fruité (*citron*). En bouche, elle est onctueuse et peu amère avec des notes fruitée et épicée (*coriandre*). La finale est épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Belle de Maine Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Nugget et Strisselspalt*). Sa robe est dorée. Le nez est herbacé. La finale est épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Bouffay (du) (*Carquefou – 44 Loire-Atlantique - Pays de Loire : 1998*)

Cette brasserie (*4 500 hl*) a été fondée par Pierre Lesoin rejoint en 2004 par son fils Nicolas.

Elle brasse des bières pur-malt de style belge et français avec une garde de 2,5 semaines et une refermentation en bouteille.

- Bouffay Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe limpide est dorée et sa mousse est aérienne. Le nez est céréalier avec une touche de miel. En bouche, elle livre des arômes maltés (*pain et gâteau*) et miellé. La finale est sucrée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

- Bouffay Triple (*8,2 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée et sa mousse est dense. Le nez est céréalier, épicé et fruité. En bouche, elle est douce et moelleuse. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Bougnat (du) (*Lempdes – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Boujou (*Chennebrun – 27 Eure – Normandie : 2018*)

Elle produit la gamme *Boujou*.

- Boujou Charlesbrun (*6,5 % alc. vol.*) : English Mild. Sa robe est cuivrée.
- Boujou Dada (*9,2 % alc vol.*) : Russian Imperial Stout élaborée avec du sucre candy brun. En bouche, elle est ronde avec un arôme torréfié (*chocolat*).
- Boujou Eagle 4 (*8,7 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe est claire. En bouche, elle livre un arôme fruité. C'est une série limitée.
- Boujou Goyogoyo (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est moelleuse.
- Boujou Originale (*7,3 % alc. vol. : 2018*) : American Pale Ale. Sa robe est blonde. En bouche, elle est amère avec un arôme houblonné. C'est la première bière créée par la brasserie.

Bouledogue (La) (*Villebon-sur-Yvette – 91 Essonne – Île-de-France : 2015*)

Le nom fait référence au chien des brasseurs, Earlie qui aime manger les grains de malt.

Cette brasserie artisanale a été créée dans le garage parental par 2 frères : Nicolas et Hubert, petit-fils d'agriculteurs ayant une dizaine d'expériences dans la restauration (*Nicolas*) et le secteur agro-alimentaire (*Hubert*) et quelques expériences. Ils ont été rejoint après 3 ans par Julien qui fut d'abord stagiaire.

Elle produit des bières de style belge et anglais qui peuvent varier d'un brassin à l'autre, ainsi que des bières barriquées dont les barriques proviennent de la Tonnellerie de Navarre.

- La Bouledogue Ambrée (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du houblon dont une partie à cru. Sa robe est ambrée (*20-25 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*20-25 IBU*) avec un arôme caramel.
- La Bouledogue Ambrée Gingembre (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du houblon en partie à cru et du gingembre. Sa robe est ambrée (*20-25 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*20-25 IBU*) avec des arômes caramel et épicé (*gingembre*).
- La Bouledogue Blanche (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des écorces d'orange amère et de coriandre. Sa robe est jaune paille (*5-7 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*20-25 IBU*) avec un arôme épicé (*écorces d'orange amère et coriandre*).
- La Bouledogue Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est or à dorée (*10-15 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*20-25 IBU*) avec des arômes malté et houblonné.
- La Bouledogue IPA (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est ambrée (*20-25 EBC*). En bouche, elle est amère (*60-70 IBU*) avec des arômes caramel.

Boulonnais (du) (*Marquise – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Boum'R (*68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Bouquine (La) (*Courlandon – 51 Marne - Champagne-Ardennes : 2012*)

Le nom provient d'une vieille tradition locale où les habitants du village devaient offrir des bouquets de fleurs à leurs châtelains.

Cette brasserie artisanale (*600 hl*) a été fondée par Mathieu Aubert au milieu des vignes champenoises. Par la suite, la brasserie a déménagé dans une ancienne papeterie.

Il s'est spécialisé dans les bières de style anglais revues à sa façon. Certaines bières sont élaborées à partir de levure de champagne et sont mûries dans des fûts de chêne ayant contenu durant 5 ans, du ratafia de champagne.

- Hops'Zilla (*6,2 % alc. vol.*) : NEIPA élaborée avec 2 houblons (*Idaho7 et Mosaïc*) traité par Cryo Hops. Sa robe opaque est jaune citron. Le nez est fruité (*fruit de la passion, abricot et clémentine*). En bouche, elle est peu pétillante et lisse avec un arôme fruité (*raisin blanc, mangue et fruit de la passion*). La finale est sèche, peu amère, piquante et fruitée.
- Red Alert (*6,2 % alc. vol.*) : Ambrée contenant du jus de sureau et des essences naturelles de cerise. Sa robe trouble est rouge. Le nez est fruité. En bouche, elle est acide avec un arômefruité (*cerise*). La finale est acidulée et fruitée. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Triple Pan (*8 % alc. vol.*) : Triple blonde contenant des écorces d'orange amère et de la coriandre. Sa robe est dorée avec des reflets roux. Le nez est épicé et fruité (*orange*). Elle se boit tempérée (*14°C*).

Bourdette (de la) (*Gaillac Toulza – 31 Haute-Garonne – Occitanie : 2010*)

Le nom provient du lieu-dit où se trouve la brasserie, La Boudette de Saint-Julien.

Cette nanobrasserie (*100 hl*) a été fondée par Stéphane Cateland dans une ferme-malterie.

Il produit des bières bio à partir de produits issus de sa ferme. Elles sont à basse fermentation, non filtrées et refermentées en bouteille. La recette varie légèrement d'un brassin à l'autre selon les matières premières utilisées.

- La Mellifica (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du miel bio de châtaignier. La robe est jaune soleil. Le nez est miellé avec une note de céréales. En bouche, elle est vive, franche, acide devenant sucrée avec des arômes miellé et malté. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Zithum Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Tradition*. La robe est jaune doré. Le nez est fruité. En bouche, elle est amère avec des arômes herbacé et floral. La finale est florale. Elle se boit fraîche (*6°C*). Elle fait référence au Zythum, vin d'orge des égyptiens.

Bourganel (*Vals-les-Bains – 07 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 2000*)

Le nom fait référence au nom de famille du fondateur-brasseur.

Cette brasserie (*4 000 hl*) a été fondée par Christian Bourganeul, distributeur de boissons et passionné de bières, à la suite d'une visite dans une école technique où il découvre l'existence de bières artisanales.

Il incorpore de nombreux ingrédients locaux dans ses bières comme la crème de nougat de Montélimar, la verveine du Velay, les marrons de l'Ardèche, le miel local, *etc.* Toutes ses bières sont élaborées en basse fermentation de sept jours par infusion, puis subissent une garde à froid de 14 jours avant d'être pasteurisées.

- Amb'beer : Ambrée.
- Blanch'07 : Blanche.
- Blond'07 : Blonde.
- Bourganel aux marrons (*5 % alc. vol. : 2001*) : Ambrée élaborée avec 2 houblons et 2,5 % de brisures de châtaignes AOC d'Ardèche ajoutées en fin de brassage. La robe limpide est cuivrée. Le nez est caramel et boisé avec une note miellée. En bouche, elle livre un arôme fruité (*marron et fruits secs*) et une touche de vanille. La finale est finement amère et fruitée (*marron*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Bourganel aux myrtilles (*2000*) : Bière élaborée avec des myrtilles.
- Bourganel Nougat (*5 % alc. vol. : 2006*) : Blonde contenant de la crème de nougat de Montélimar. La robe lumineuse est dorée et la mousse est fine. Le nez est céréalier avec des touches de nougat et de vanille. En bouche, elle est fluide, douce et sucrée avec des arômes malté et de nougat. La finale est sur le toffee et le nougat. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Brune B'10 : Brune.
- Green-Freeze
- May'bel (*5 % alc. vol. : 2006*) : Blonde contenant du miel de châtaignier d'Ardèche. La robe lumineuse est dorée. Le nez est miellé et céréalier. En bouche, elle est veloutée et peu amère avec des arômes malté et miellé. La finale est miellée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Paleo

Bourgogne (artisanale de) (*Chagny – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Bouriane (La) (*Lherm – 46 Lot – Occitanie*)

Bournat (Ecomusée Le) (*Le Bugue – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Boussole (La) (*Taurignan-Vieux – 9 Ariège – Occitanie*)

Bout' (La) (*Boursay – 41 Loir-et-Cher – Centre-Val de Loire*)

Bout du Monde (Le) (*Rosnoën – 29 Finistère - Bretagne : 2013*)

Le nom fait référence à la pointe de cette presque-île située le plus à l'Ouest de toute la France territoriale.

Cette brasserie (*1 200 hl*) a été fondée par deux associés Olivier Lallemand (*ancien marin*) et Bruno Couchaud (*ce dernier a quitté la brasserie pour créer la brasserie BapBap* à Paris*) dans les souterrains d'un ancien dépôt de munitions militaires à Terenez, à proximité du pont reliant la presqu'île de Crozon. L'endroit est idéal pour stocker la bière (*12°C*) mais compliqué pour accueillir les visiteurs.

Elle développe la gamme Terenez, bières (*monopalier*) rondes et épicés (*résultats de ses nombreux voyages en mer*) à base de produits locaux.

- Terrenez Blanche – L'Awel-Vor (*5,6 % alc. vol.*) : Blanche. La mousse est légère. Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé. En bouche, elle est pétillante avec des arômes fruités (*pamplemousse et citron vert*) et épicé (*gingembre*). Elle se boit très fraîche (*3-4°C*).
- Terrenez Blonde – La Funambule (*6,3 % alc. vol.*) : Blonde refermentée en bouteille. Sa robe semi opaque est ambrée. Le nez est grillé et miellé. En bouche, elle est pétillante avec des arômes maltés et miellés. La finale est peu amère (*20 IBU*). Elle se boit très fraîche (*3-4°C*).
- Terrenez Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Porter. La robe est brune et la mousse couleur chamois est très fine. Le nez est torréfié (*café*) avec une note de cassis. En bouche, elle est douce avec un arôme torréfié (*cacao*) et des notes herbacée et terreuse. La finale est moyennement amère (*25 IBU*) et chocolat. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Terrenez Triple (*6,7% alc. vol.*) : Triple composée de 3 céréales (*orge, froment, xx*). Sa robe translucide est dorée à cuivrée et sa mousse est onctueuse. Le nez est céréalier, fruité (*banane et cerises griottes*), épicé et herbacé. En bouche, elle est effervescente, crémeuse et douce avec des arômes maltés, fruités, épicé et herbacé. La finale est peu amère (*16 IBU*) et herbacée. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Pen Hir Edition limitée : Barley Wine vieilli durant 5 mois dans un fût de chêne ayant contenu un grand vin de bordeaux. Sa robe est cuivrée et sa mousse est crémeuse. En bouche, elle présente d'importants arômes de caramel. Elle se boit très fraîche. Elle est produite en série limitée.

Bouvines (de) (*Bouvines - 59 Nord – Hauts-de-France*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

- Philippe Auguste (La bière des rois) : Pale Ale.
- Philippe Auguste poivre fumé (La bière des rois) : Pale Ale élaborée avec du poivre fumé de Pankot.

Bouyer (*Campbon – 46 Loire Atlantique – Pays de la Loire*)

Brâm (*Saint-Laurent-les-Eglises – 87 Haute-Vienne – Nouvelle-Aquitaine*)

Bramette (La) (*Matemale – 66 Pyrénées-Orientales – Occitanie*)

Brass'Bastelle (*Volx – 4 Alpes-de-Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Brasseband (*Clermont-Ferrand – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Brasse Cour (SBC) (*Prouvy – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Brasserie d'à Côté (*Le Beausset – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Elle produit la gamme *Madame Dusse*.

Brasserie de Bretagne (*Concarneau – 29 Finistère – Bretagne : 1998*)

Cette brasserie industrielle (*107 000 hl*), anciennement installée à Trégunc a déménagé par la suite à Concarneau.

Dans les années 2020, elle est acquise par la holding FFB (*Fabulous French Brasseurs*) présidée par Marc-Olivier Bernard qui possède déjà la Brasserie de Vézelay*, la Brasserie artisanale du Sud* et la Brasserie du Dauphiné*.

Elle est principalement connue pour ses gammes *Britt* (*au logo de macareux*), *Dremmwell* et *Sant Erwann* et tisse des liens étroits avec d'autres producteurs locaux (*Savéol* pour sa Britt rosé, bière à la fraise*).

- Britt Blanche (*4,8 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des écorces d'orange et de la coriandre. Sa robe jaune paille. Le nez est céréalier et fruité (*banane*). En bouche, elle est peu pétillante, douce et sucrée avec un arôme malté et des notes fruitées (*banane et écorces d'orange*) et épicé (*coriandre*). La finale est peu amère, douce et sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Britt Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du sarrasin et non filtrée. Sa robe trouble est dorée (*12 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est ronde, peu acide et peu amère avec un arôme céréalier. La finale est ronde et céréalière (*sarrasin*).
- Britt Rousse au malt tourbé (*5,4 % alc. vol.*) : Ambrée tourbée. La robe translucide est cuivrée (*34 EBC*). Le nez est caramel et tourbé. En bouche, elle est peu pétillante, ronde et peu amère avec un arôme tourbé.
- Britt Summer IPA (*5 % alc. vol.*) : IPA d'été.
- Celtika Cranberry : Bière fruitée aux cranberries.
- Dremmwel Blé noir (*5,4 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du blé noir. Sa robe translucide est cuivré foncé. Le nez est céréalier. En bouche, elle est ronde, pétillante et peu amère avec un arôme céréalier (*blé noir*). La finale est légèrement amère et sèche.
- Dremmwel Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde.

- Dremmwel Dorée (*7,7 % alc. vol.*) : Dorée refermentée en bouteille. Sa robe translucide est cuivrée (*35 EBC*). Le nez est caramel et épicé. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes malté et alcoolisé. La finale est ronde
- Dremmwel Rousse (*6 % alc. vol.*) : Rousse. Sa robe est ocre foncé et sa mousse beige clair est crémeuse. Le nez est touraillé (*rôti et caramel*) et fruité (*cerise, prunes, fruits jaunes et secs*), épicé (*clou de girofle, muscade et cannelle*) et miellé. En bouche, elle est soyeuse et moyennement amère avec des arômes malté (*grillé*), fruité (*similaires au nez*) et épicé. La finale est peu amère, céréalière et caramel. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Gwiniz Du : Bière de blé noir. Sa robe est sombre.

La gamme ***Sant Erwann*** a été créée en 2003 et changé de recette et d'étiquetage en 2023 à l'occasion des 20 ans de sa création.

- Sant Erwann Blonde (*7 % alc. vol.*) : Double élaborée avec 7 céréales (*orge, froment, millet, seigle, avoine, épeautre et sarrasin*) et du houblon *Cascade* et refermentée. Sa robe un peu voilée est ambrée. Le nez est céréalier (*biscuit et grillé*) et levuré. En bouche, elle est peu amère avec des arômes malté et levuré. La finale est finement amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Sant Erwann est le saint patron des bretons.

- Sant Erwann Double IPA (2023)
- Sant Erwann IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Mosaïc et Simcoe*). Sa robe translucide est ambrée (*24 EBC*). Le nez est fruité et caramel. En bouche, elle est très amère avec des arômes fruité (*citron*), épicé et terreux. La finale est longue, sèche, très amère et terreuse.

Brasserie Fondamentale (La - LBF) (*Pithiviers (Nangeville) - 45 Loiret – Centre-Val de Loire : 2018*)

Cette brasserie artisanale (*40 000 hl*) a été fondée par Marc et Martin à la suite d'un atelier de brassage en 2016. Après avoir fait brasser leurs premières productions chez des collègues, ils décident de produire au sein d'un des bassins historiques de la production d'orge de brasserie.

En 2022, elle décide de rejoindre la société The Beers Family* constituée par deux brasseries familiales dont les brasserie Duyck* et 3 Monts* afin de renforcer leur force de vente. Par la suite, la brasserie Mira* les a rejoints.

Elle produit la gamme L.B.F (*bières classiques avec une touche française*)

- L.B.F Bière de Blé (*2018*) : Blanche.
- L.B.F Blonde (*2018*) : Blonde.
- L.B.F Double IPA (*8 % alc. vol. : 2023*) : Double IPA fruitée.
- L.B.F Dubbel (*2018*) : Ambrée.
- L.B.F IPA Bio (*5 % alc. vol. : 2018*) : IPA bio. Le nez est fruité (*pamplemousse, litchi et fruits exotiques*). En bouche, elle est peu pétillante et moelleuse avec un arôme fruité (*fruits à noyau*). La finale est peu persistante et légère.
- L.B.F IPA DDH (*6 % alc. vol. : 2023*) : IPA fruitée (*fruits de la passion*).
- L.B.F NEIPA (*6,2 % alc. vol. : 2023*) : NEIPA fruitée (*ananas et fruits de la passion*).
- L.B.F Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe quasi translucide est dorée. Le nez est houblonné. En bouche, elle est dense, ronde et peu amère avec un arôme houblonné.

Brasserie Graphique (La) (*29 Finistère – Bretagne*)

Brasserie Verte (La) (*Orsennes – Indre – Centre-Val de Loire*)

Brasse Rigolade (La) (*Le Plantiers – 30 Gard – Occitanie*)

Brassés (Les) (*Nantes – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire : 2016*)

Ce brewpub a été créé par Gabriel Charrin, vigneron dans le Roussillon.

Il cultive ses propres houblons et s'est spécialisé dans l'élevage de bières noires très amères mûries en barrique, vu la profession initiale du brasseur. Les goûts varient chaque année puisqu'il utilise des houblons et des barriques différents d'une année à l'autre.

- 666 (*6,66 % alc. vol.*) : Rousse.
- Christ Mouss' (*5,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël au goût d'épices.
- Habe Mouss'Papam cuvée 2016 (*5 % alc. vol. : 2016*) : Vieille brune millésimée élevée en barrique de chêne de Sauternes. En bouche, elle est vineuse et acide avec un arôme d'orange confite.

- Happy Break Beer (*5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe est trés claire. En bouche, elle livre un arôme floral.
- Nice to Drink you (*4 % alc. vol.*) : Pils. Le nez est intense.
- Qui Mousse n'amasse pas Rousse (*4,5 % alc. vol.*) : Rousse.
- Seven (*7 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est ambrée.
- Spring Break Beer (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche. En bouche, elle est fraîche avec un arôme fruité (*citron*).
- Thank You Very Mousse (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde légèrement houblonnée.

Brasseur Bavarois (Le) (*Pleugueneuc – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Brasseurs Cueilleurs (*Landrais – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Le nom fait référence aux premières tribus préhistoriques qui cueillaient leurs céréales là où elles se trouvaient.

Cette brasserie a été fondée par 4 amis biologistes de formation. C'était initialement une brasserie nomade comme les premiers tribus préhistoriques qui a brassé dans une quinzaine de brasseries avant de s'installer dans leur propre bâtiment.

Elle expérimente de nouvelles recettes autour de 5 ingrédients majeurs (*4 ingrédients classiques et épices*) dont des levures sauvages et des 5 saveurs de bière pour produire des bières bios particulières. Certaines étiquettes sont dessinées par l'artiste Delphine Vaute.

- Amour Pulpe : NEIPA élaborée avec un double dry-hopping.
- Fleur Amère : Old IPA. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est amère. La finale est amère et résineuse.
- La Claire : Oyster Gose élaborée avec 1 % d'huître et fermentée avec de la levure de Champagne. En bouche, elle est sèche, acide et salée.
- Marée Iodée : Stout élaborée avec du sel de l'île de Ré. Le nez est torréfié et minéral.
- Petit Unami : Saison rustique très aromatique.
- Zamis Zorey : Saison épicée élaborée avec du curcuma et du poivre vert de l'île de la Réunion.

Brasseurs de Beauvais (*Beauvais – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Cette brasserie a été fondée au sein des bâtiments AgriLab.

Brasseurs de la Cité (*Carcassonne – 11 Aude – Occitanie*)

Brasseurs de l'Adour (Les) (*Bagnères-de Bigorre – 65 Haute-Pyrénées – Occitanie*)

Brasseurs de la Jonte (Les) (*Gatuzières – 48 Lozère – Occitanie*)

Brasseurs de la Vie (Les) (*Saint-Gilles-Croix-de-Vie – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Brasseurs de l'Estérel (Les) (*Saint-Raphaël – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Brasseurs de Lorraine (Les) (*Pont-à-Mousson – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est : 2003*)

Cette microbrasserie (*3 200 hl*) a été fondée par Régis Bouillon et Jean-François Drouin, deux ingénieurs brasseurs et maitres artisans brasseurs afin de préserver le caractère régional des bières lorraines.

Leurs bières utilisent une majorité de produits locaux et sont non pasteurisées et sans additif.

- 14-18 (*5 % alc. vol. : 2014*) : Blonde non filtrée. Elle a été élaboré à l'occasion du centenaire de la Première Guerre mondiale
- Abbaye des Prémontrés (*6 % alc. vol.*) : Double ambrée non filtrée.
- Bière de Saint-Nicolas (*6 % alc. vol.*) : Double ambrée non filtrée.
- Bière Gamote (*4,6 % alc. vol. : 2002*) : Blanche fruitée élaborée avec 70 % de blé et de l'essence naturelle de bergamote (*agrume*). Sa robe voilée est blonde. Le nez est fruité (*bergamote*). En bouche, elle est pétillante, fine avec un arôme fruité (*bergamote*). La finale est sucrée. Elle se boit très fraîche (*4°C*). La bergamote, bien qu'originaire d'Italie, est un des symboles de Nancy.

ANECDOTE : Cette brasserie a mis en demeure en 2023, la brasserie Meteor* qui a sorti le Beergamote.

- Chardon Rouge (Le) : Bière de supporter.
- Duchesse de Lorraine (*5,5 % alc. vol. : 2005*) : Rauchbier élaborée avec malt fumé et du sassafras (*épice typique du 18ème siècle*). Sa robe est rouge. Le nez est touraillé (*grillé et fumé*) avec une note d'abricot cuit. En bouche, elle est pétillante et sucrée avec des arômes légèrement fumé, boisé, anisé et une note épicée. La finale est

acide. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle a été créée lors de la rénovation de la place Stanislas à Nancy. C'est le porte-drapeau de la brasserie.

- Jeanne d'Arc : Bière aromatisée à la mirabelle.
- Loroyse (La) (*4,6 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée, presque ambré clair. Le nez complexe est céréalier, fruité (*pêche*) et levuré. En bouche, elle est sucrée et moelleuse avec des arômes épicé et fruité. La finale est amère et herbacée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Le nom est une contraction entre le mot Lorraine et Cervoise avec le Y de Nancy.
- Loroyse Triple (La)(*8 % alc. vol.*) : Triple.
- Loup Blond (*5 % alc. vol.*) : Blonde douce.
- Lux Divina (*7 % alc. vol. : 2013*) : Double brune d'abbaye élaborée avec 4 malts torréfiés. Sa robe est foncée et sa mousse est beige. Le nez est grillé et torréfié. En bouche, elle est fluide avec des notes torréfiés (*cacao et chocolat au lait*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle a été créée pour les 10 ans de la brasserie.
- Mona Lisa (La) (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec des arômes de framboise. Sa robe est couleur champagne rosé. Le nez acidulé est fruité. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité (framboise). La finale est acide. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Noiraude (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche. Le nez acide est céréalier et levuré. En bouche, elle est pétillante et peu amère avec des arômes céréalier (*blé*) et fruité (*citron*). La finale est légèrement épicée.

Brasseurs de Margaux (*Labarde – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine : 2019 - 2021*)

Cette microbrasserie a été fondée par Emilie Pons et Ducan Wilson juste avant la crise sanitaire. Cette dernière ainsi que la pression des viticulteurs ont eu raison de leur exploitation, puisque deux ans après, ils ont été obligé d'arrêter leur brasserie.

Brasseurs des Terres d'Opale (Les) (*62 Blaincthuin (Boulogne-sur-Mer) – Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Brasseurs du Bercloux (*Bercloux – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Brasseurs du Dragon (*Chêne-en Semine – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Brasseurs du Grand Colombier (Les) (*Culoz – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2016*)

Elle produit des bières belges assez alcoolisées et allemandes.

- Cousine Alice (*5,4 % alc. vol.*) : Blonde.
- Cousin Wallace (*8,3 % alc. vol.*) : Brune.
- Frère Tuck (*7,3 % alc. vol.*) : Triple.
- Oktoberfest (*4,9 % alc. vol.*) : Lager.
- Oncle Paul (*8,1 % alc. vol.*) : Ambrée.

Brasseurs du Ried (Les) (*Muttersholtz – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Brasseurs du Sornin (Les) (*Pouilly-Sous-Charlieu – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Brasseurs du Val de Seine (*Sartrouville – 78 Yvelines – Île-de-France*)

Brasseurs et Frères (*Pauillac – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Brasseurs Rabelaisiens (Les) (*Avoine – 37 Indre-et-Loire – Centre-Val de Loire*)

Brasseurs Savoyards (*Alby-sur-Chéran – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes : 2004/2013*)

Cette brasserie (*3 000 hl*) a été fondée à la suite de la fusion de deux brasseries : la brasserie de Voiron et la Brasserie des Alpes. L'établissement s'installe en 2006 à Epagny et est repris par deux frères brasseurs amateurs en 2013 qui conservent les 3 personnes de la brasserie dont le brasseur Claude Thiery.

Leurs bières sont non filtrées et non pasteurisées. Ils produisent la gamme BS (*Brasseurs Savoyards*).

- BS Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 2 houblons (*Brewers Gold et Cascade*). Sa robe est ambrée et la mousse est beige. Le nez est caramel. En bouche, elle livre un arôme caramel avec des notes herbacée et fruitée. La finale est peu amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- BS Blonde bio Pils (*4,5 % alc. vol.*) : Pils bio élaborée avec deux houblons (*Saaz et Premiant*). Sa robe est jaune paille. Le nez est céréalier (*pain et paille*). En bouche, elle est vive avec un arôme malté (*pain*) et des notes de fleurs jaunes et d'herbes verts. La finale est amère (*houblon*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

- NONNE de Noël : Bière de Noël élaborée avec un ensemble d'épices. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est ronde avec un arôme épicé.
- NONNE Triple : Triple bio.

Brasseur Toulousain (BBT) (*Cornebarrieu – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Brasseur Varois (Le) (*Carcès – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

- IPA (*7,1 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe limpide est dorée. Le nez sucré est fruité (*abricot, ananas et fruits confits*). En bouche, elle est pétillante avec des arômes levuré (*ester de banane*), épicé (*clou de girofle*), floral et herbacé. La finale est persistante et sèche.

Brasseuse (La) (*Lyon – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Brassins de l'Enfer (Les) (*Villers-Grélot – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Brassins de Rustrel (Les) (*Rustrel – 84 Vaucluse - Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Brassins de Saint-Malo (*Saint-Malo – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Brassins Parisiens (*Bagnolet – 93 Seine-Saint-Denis – Île-de-France*)

Bra'v *: Voir brasserie du Vignoble*

Braxéenne (*Brax – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Le nom vient du nom de la localité où est située la brasserie.

Brebis Galeuse (*Roëllecourt – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Alexis Lorrain.

Brèche (La) (*62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Breguet (*Revel – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Brescou (*Agde – 34 Hérault – Occitanie*)

Bretagne *: Voir Brasserie de Bretagne.*

Bretagne Romantique (de la) (*Tinténiac – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Breuvages des Anges (*Ungersheim – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Breuvages et Bavardages (*Vitry-sur-Seine – 94 Val-de-Marne – Île-de-France*)

Breweppes (*Herlies – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Brewery (Le) (*Joué-du-Bois – 61 Orne – Normandie : 2001*)

Cette brasserie familiale a été fondée par l'anglais Steve Skews, ancien cultivateur de pommes suite à la tempête de 2009 qui a détruit la majorité de ses arbres. Il cultive ses propres houblons dont une ancienne variété française, la Cobb.

Elle produit des bières bios à partir d'une eau traitée par filtration et ayant fait l'objet d'ajout de minéraux en fonction du type de bière à produire et à partir d'une levure non déshydratée.

- Hard Nut (*5,1 % alc. vol. : 2001*) : Amber ale. Sa robe est cuivrée et sa mousse est beige. Le nez est grillé, fruité (noisette) et miellé. En bouche, elle est fraîche et finement amère. Elle se boit fraîche (*9°C*). Le nom est une référence aux noisettes dures à ouvrir.
- Odo (*6,6 % alc. vol.*) : Milk Stout élaborée avec 3 houblons (*Challenger, Cobb et Styrian Golding*). Le nez est grillé. En bouche, elle est onctueuse avec un arôme grillé à rôti. La finale est persistante et herbacée

Brewing Bears (*Montpellier – 34 Hérault – Occitanie*)

Cette brasserie se situe dans un complexe qui accueille également la brasserie Sacrilège*.

BrewLab (*Claye-Souilly – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Brew Society (*Rouen – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Brew Vernet (*Broût-Vernet – 3 Allier – Auvergne – Rhône-Alpes*)

Le nom est composée d'une partie du nom du village où se situe la brasserie.

B'ric (La) (*Soultz-Haut-Rhin – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Brique House (*Fretin – 59 Nord-Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2020*)

Cette brasserie a été fondée par Baptiste Dufossez, spécialisé dans l'économie et ancien cadre chez In Bev et Joseph Timmermans, brasseur qui voulaient dès 2018, non seulement produire des bières spécialement destinées au public 25-35 ans mais aussi de développer un réseau de taprooms. Leur succès a été totale, malgré la crise du Covid.

ANECDOTE : Cette brasserie a été ouverte quelques jours avant le début du confinement lié à la crise Covid.

Elle a donc débuté sa production en 2020, quelques jours avant la crise sanitaire au sein d'une brasserie de 10 hl située à Saint-André et a acquis deux endroits à Lille pour y développer ses taprooms.

En 2022, Elle a été obligée de changer de site de production. Elle a déménagé à Fretin en 2022 sur une ancienne friche industrielle qui leur permet d'avoir beaucoup de place (*plus de 3 000 m²*). Elle a conservé l'ancien site afin de pouvoir élaborer des bières expérimentales ou collaboratives de plus petite quantité.

Au niveau des taprooms, elle possède 3 sites à Lille, un à Bordeaux, un à Reims et un à Paris. Elle prévoit d'en développer beaucoup plus à travers toute la France.

Trois ans après son ouverture, elle compte 300 salariés dont 25 employés à la brasserie et une équipe de 25 personnes chargées de son expansion.

Elle produit la gamme *Forever* (*ensemble des bières permanentes dont le choix se fait par élection des consommateurs*) et une série de bières collaboratives et éphémères.

- Bagarre (La) (*7,7 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 4 houblons (*Citra, Columbus, Mario et Mosaïc*). La robe trouble est blonde. Le nez est fruité (*fruits exotiques et fruits jaunes*). En bouche, elle est moyennement amère (40 IBU) avec un arôme fruité (*fruits exotiques*). C'est le produit-phare de la brasserie.
- Troisième mi-temps (*6 % alc. vol. : 2023*) : IPA SMASH élaborée avec du houblon *Mistral*.

ANECDOTE : Cette bière a été créée à l'occasion de la Coupe du monde de rugby organisée en 2023 en France et symbolise l'hémisphère nord, vu que le houblon utilisé provient d'Alsace au contraire de la Ruck'n'Roll qui symbolise l'hémisphère sud avec un houblon néo-zélandais.

- Ruck'n'Roll (*6 % alc. vol. : 2023*) : IPA SMASH élaborée avec du houblon *Riwaka*.
- Under Acid (*4,5 % alc. vol.*) : Berliner Weisse fruitée élaborée avec du cassis, du citron vert, des cranberries et des groseilles. Sa robe opaque est rouge framboise. Le nez est fruité (*citron, cassis, groseille, mûre et prune*). En bouche, elle est onctueuse, légèrement tannique et acide avec un arôme fruité (*citron vert et fruits rouges*). La finale est légèrement tannique, amère et fruitée.
- Yankee Troubel (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec de l'avoine et 3 houblons (*Citra, Mario et Mosaïc*) dont une bonne partie en dry-hopping. La robe trouble (*d'où son nom*) est blonde. Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est douce et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits exotiques*).

Britt *: voir Brasserie de Bretagne*

Brittany's (*Montreuil sur Ille – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Brotonia (*Arelaune-sur-Seine – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Bruchet (*Reignier-Esery – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bruel (*Tarnos – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Brunack (*Ansac-sur-Vienne – 16 Charente – Nouvelle-Aquitaine*)

B's Bar (*Saint-Martin-du-Puy – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

BSN

Ce groupe industriel qui était à la base, la plus grande bouteillerie de France, a racheté un très grand nombre de brasseries dans les années 1960 pour obtenir près de la moitié du marché français et n'a conservé qu'une quinzaine de sites dont les principaux dans les régions de Nancy et de Paris. Elle était en réalité constituée de deux entités indépendantes, *Kanterbraü* (*également connues sous les termes La Meuse ou Champigneulles*) et *Kronenbourg**.

Le groupe est racheté au début des années 2000 par Heineken.

Bubar (Brasserie de l'île de Nantes) (*Nantes – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Bücher Bernardswiller (*Bernardswiller – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Bugey (du) (*Hauteville-Lompnes – 01 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2017*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Ludwig Debelvalet.

Elle produit des bières belges bios sous la gamme *La Bière du Plateau*.

- La Bière du Plateau Ambrée (*5 % alc. vol.*) : Ambrée au miel.
- La Bière du Plateau Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche.
- La Bière du Plateau Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- La Bière du Plateau Brune (*5 % alc. vol.*) : Brune.

Buissonnière (*Blancs-Coteaux – 51 Marne – Grand Est*)

Bulle (*Montlaux – 4 Alpes de Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Bulle Carrée (La) (*Saint-Martin-de-la-Porte – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bulle de Paradis (*Arsonval – 10 Aube – Grand Est*)

Bulle de Provence (*Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

- James Blonde (*0,45 % alc. vol.*) : Blonde sans alcool. La robe est dorée. Le nez sucrée est céréalier, floral et fruité (*abricot*). En bouche, elle est mince et peu amère avec des arômes céréalier et herbacé. La finale est brève.
- Sour Citron myrtille : Sour élaborée avec des myrtilles. Sa robe est rouge. Le nez est fruité (*myrtille*). En bouche, elle est acidulée et peu amère avec un arôme fruité (*myrtille*). La finale est céréalière et fruitée.
- Tarpin Bon (*6 % alc. vol. : 2023*) : Candy Sour élaborée avec 2 houblons (*Jarrylo et Rakau*), des abricots, de la guimauve et de l'arôme naturel de pêche. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité (*fruits jaunes*). C'est une bière collaborative avec la brasserie (La) P'tite Maiz*.

Bulles de Lafontaine (Les) (*Cros – 30 Gard – Occitanie*)

Bulles d'Orge (*Oullins – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Bulle's Not Dead (*Germaine – 02 Aisne – Hauts-de-France*)

Elle produit la gamme *La Germoise*.

Burdigala (*La Teste-de-Buch – 33 Gironde – Nouvelle Aquitaine : 2014*)

Le nom signifie Bordeaux en latin.

Cette brasserie artisanale (*180 hl*) située à proximité du Bassin d'Arcachon a été fondée par Grégoire Agostini, diplômé en management et commerce international qui a découvert la bière en Australie. Il est rejoint par Julien Darracq en 2016.

Elle produit des bières bios dont les étiquettes ont la forme d'un renard, animal fétiche du brasseur et les bouteilles, une forme particulière (*long cou*).

- La Burdigala Ambrée au miel (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du miel de forêt. Sa robe est ambrée à rougeâtre. En bouche, elle est ronde avec des arômes malté, caramel et miellé (*hydromel*).
- La Burdigala Barley Wine (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine. Sa robe est acajou. Le nez est malté. En bouche, elle livre un bouquet complexe d'arômes. La finale est également complexe en arômes
- La Burdigala Blanche aux fleurs de sureau (*4,5 % alc. vol. : 2014*) : Blanche au fleurs de sureau et écorces d'orange amère. En bouche, elle est rafraîchissante avec des arômes floral (*sureau*) et fruité (*orange, litchi et pêche*). C'est la première bière créée par la brasserie.
- La Burdigala French Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec un houblon épicé d'Alsace.
- La Burdigala Hefeweizen : Bière de froment réalisée avec des levures bavaroises. En bouche, elle est non amère.
- La Burdigala IPA (*6,5 % alc. vol. : 2016*) : IPA aux 4 houblons. Le nez est complexe. En bouche, elle est amère avec un bouquet complexe d'arômes.
- La Burdigala IPA impériale : IPA très riche en houblons. En bouche, elle est sèche et amère avec un bouquet complexe d'arômes.

- La Burdigala Saison du Bassin (*6,5 % alc. vol.*) : Saison à base de seigle. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*pêche*). En bouche, elle est sèche avec des arômes fruité (*pêche et raisin*) et épicé (*poivre dû au seigle*). La finale est sèche. Le nom est un hommage au bassin d'Arcachon.
- La Burdigala Stout Cacao (*4,5 % alc. vol.*) : Stout au cacao. Sa robe est ébène. En bouche, elle est crémeuse et douce avec un arôme torréfié (*café et cacao*).
- La Burdigala Triple (*8,5 % alc. vol.: 2015*) : Triple. Sa robe est dorée. En bouche, elle est ronde avec un arôme malté. C'est la deuxième bière produite par la brasserie.

Burdeos (*Villenave-d'Ornon – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Burgerjon (*Les Authieux-du-Puits – 61 Orne – Normandie*)

Burgonde (*Vitteaux – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Burgundian Beer By Belin (4B) (*Pernand-Vergelesses – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Buron Saint-Georges (*Fontanges – 15 Cantal – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Burosse (*Dému – 32 Gers – Occitanie*)

Le nom fait allusion au lieu-dit où est située la brasserie, Burosse.

- Fleur de Lune : Blanche bio. En bouche, elle est fine avec un arôme fruité (*agrumes et litchi*).
- Nox : Brune bio. En bouche, elle est ronde et finement amère avec un arôme torréfié (*chocolat et café*).
- Pilgrim : Ambrée. En bouche, elle est douce avec un arôme malté.

Cabaude (La) (*Olonne-sur-Mer – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Cabestan (du) (*Sainte-Croix-du-Mont – Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Cabrio (*Fellering – 68 Haut-Rhin – Grand- Est : 2012*)

Le nom signifie "*maison de la chèvre*".

Cette microbrasserie (*320 hl*) a été fondée par Christophe Jentzsch dans le parc naturel régional du Ballon des Vosges.

Elle produit des bières à base de produits locaux, non filtrées et non pasteurisées mais conservées longtemps en garde afin d'obtenir une certaine limpidité.

- Cabrio Blanche (*6,4 % alc. vol.*) : Blanche à base de zestes d'orange. Sa robe opalescente est or jaune et sa mousse est fine et crémeuse. Le nez est céréalier, levuré et miellé. En bouche, elle est pétillante et onctueuse avec des arômes malté, miellé et des notes fruitées (*fruits jaunes et orange*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Cabrio Brune (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est noire et son col beige fonc est crémeux. Le nez est torréfié avec une note herbacée. En bouche, elle est ronde avec un arôme de café et une note épicée. La finale est amère et chocolaté (*truffe*). Elle se boit fraîche (*6°C*).

Cabriole (La) (*Landas – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Cabrioles (des) (*Orcières – 5 Hautes-Alpes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Le nom provient du lieu-dit où est située la brasserie, la ferme des Cabrioles.

Cabule (*Le Grand-Serre – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cacatoès (*Triel-Sur-Seine – 78 Yvelines – Ile-de-France*)

- Sour (*4,5 % alc. vol.*) Sour élaborée avec de la truffe blanche et du miel d'acacia. Sa robe est jaune paille. Le nez est truffé et miellé. En bouche, elle est légèrement acidulée.

Cadette de Burosse (La) (*Gers – Occitanie*) *: Voir brasserie Burosse*

Cadole (La) (*Villié-Morgon – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Café de la Poste (*St Pol-sur-Ternoise – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Caillou (du) (*Cailloux-sur-Fontaines – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Le nom fait allusion au nom de la commune et de la rue où se situe la brasserie, la rue du Caillou à Cailloux-sur-Fontaines.

Calade (La) (*Sanilhac-Sagriès – 30 Gard – Occitanie*)

Calmettoise (La) (*Arvieu – Aveyron – Occitanie*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, La Calmette.

Camberlote (La) (*Crèvecoeur-sur-l'Escaut – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Cambier (*Croix – 59 Nord – Hauts-de-France : 2014*)

Cette brasserie (*7 000 hl*) a été fondée par Jean-Christophe Cambier, ancien responsable qualité à la brasserie Heineken de Mons (*Belgique*). En 2023, il a décidé d'agrandir la capacité de production.

Il travaille avec une souche unique de levure, une levure qui lui apporte des esters, phénols, notes épicées et épicées.

Elle produit les gammes *Cambier (ensemble de bières permanentes et éphémères aux recettes originales)* et *Mongy* (*gamme traditionnelle*) en référence au tramway. Elle brasse deux bières éphémères par mois.

- Cambier Double Citra : Double élaborée avec du houblon *Citra*. C'est une bière permanente de la gamme Cambier.
- Cambier New French IPA : French IPA. C'est une bière permanente de la gamme Cambier.
- Cambier Sour Framboise Rhubarbe : Sour fruitée élaborée avec des framboises et de la rhubarbe. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité (*framboise et rhubarbe*).
- Eisbock élaborée de façon naturelle, soit conservée dans un glacier. C'est une bière collaborative avec la brasserie Galibier*.
- Mongy Ambrée (*6,8 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe translucide est cuivré clair et la mousse est ivoire. Le nez est complexe (*malt grillé, noisettes, raisin sec, abricot, foin sec, herbes séchées et cèdre*). En bouche, elle est vive et pétillante avec un arôme rôti et des notes herbeuse, boisée et fumée. La finale est sèche, douce, peu amère et herbacée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Mongy Blonde houblonnée (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde houblonnée. Sa robe est dorée. Le nez est herbacé, fleuri et boisé. En bouche, elle est sèche, amère avec des arômes herbacé, fleuri et boisé et une note poivrée. La finale est douce, amère et poivrée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Mongy IPA (*6,8 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe translucide est ambrée et sa mousse est beige clair. Le nez est caramel et grillé. En bouche, elle est effervescente, ronde avec des arômes miellé, résineux, épicé et fruité (*orange confite*). La finale est fraîche et amère avec des notes épicées et de résines. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Mongy de Noël : Bière de Noël.
- Mongy Saison : Saison.
- Mongy Session IPA : Session IPA.
- Mongy Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est presque ambrée. Le nez est malté, fruité et épicé. En bouche, elle est ronde avec des arômes malté, caramel et épicé. La finale est amère avec des notes herbeuse et terreuse. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Canaille (La) (*42 Sail-sous-Couzan – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes : 2012*)

Cette microbrasserie (*250 hl*) a été fondée par Grégory Pardon, ancien électrotechnicien et formé à La Rochelle, dans une ancienne pâtisserie avant de déménager en 2015 dans un ancien bâtiment d'exploitation d'eau gazeuse (*source Gatiez-Julien exploitée jusqu'en 1980*).

Sa brasserie et ses bières portent le nom de détails de l'histoire de la Commune de Paris, autre passion de Grégory.

Toutes ses bières sont brassées en infusion monopalier, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.

- Barricade Puebla (*7,5 % alc. vol.*) : Black IPA. Sa robe est brune et sa mousse couleur expresso est crémeuse. Le nez est fruité avec une note de caramel. En bouche, elle est veloutée et crémeuse avec des arômes fruités et caramel. La finale est longue et caramel avec des notes rôties et torréfiées. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- La Canaille (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe opaque est couleur citron et sa mousse est lisse. Le nez est céréalier (*pain frais*), épicé et fruité (*banane*). En bouche, elle est volupteuse, crémeuse, peu acide et peu amère avec des arômes fruités et fermentaires. La finale est longue et épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Gavroche (*5,5 % alc. vol.*) : Sa robe opaque et formée de microbulles est or. Le nez est floral et fruité avec une note épicée. En bouche, elle est finement pétillante, vive, moelleuse avec des arômes maltés (pain frais et brioche) et une note épicée (*poivre*). La finale est peu amère et fleurie. Elle se boit fraîche (*6°C*).

- L'Insurgée (*8,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec de la coriandre et des écorces d'orange. Sa robe brillante est cuivrée et sa mousse est dense. Le nez est épicé (*coriandre et écorces d'orange*). En bouche, elle est liquoreuse avec un arôme de pain d'épice. La finale est sur l'alcool. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Canal (Associative du) (*Evran – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne : 2016*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par David Langlais et Ludovic Plestan.

Elle produit des bières de type belge sous la gamme *BAC* (*Brasserie Associative du Canal*).

- BAC Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde.
- BAC Brune : Brune

Canal (du) (Saint-Omer-de-Blain – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire)

Canards d'Ariane (Les) (*Termes-d'Armagnac – 32 Gers – Occitanie*)

Canaux (des) (*Milhaud – 30 Gard – Occitanie*)

Canoterie (de la) (*Clamecy – 58 Nièvre – Bourgogne-Franche-Comté*)

Canute Lyonnaise (La) (*Pierre-Bénite – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cantik (*Chantilly – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Canya (La) (*Saint-André – 66 Pyrénées-Orientales – Occitanie*)

Elle produit des bières bios sous la gamme *La Canya*.

- Canya Barrik : Bière bio élevée en barrique.
- Canya Willy BIO (La) : Bière bio.

Cap d'Ona (*Argelès – 66 Pyrénées-Orientales - Occitanie : 1999*)

Cette brasserie-distillerie artisanale (*2 200 hl*) a été fondée par Grégor Engler pour reprendre le flambeau d'une activité débutée en 1838 en Catalogne française. Il est accompagné de Jérôme Faig et Johan Munoz.

Elle intègre des produits phares de sa région comme le romarin, le muscat, le banyuls et le maury. Elle produit la gamme *Cap d'Ona*.

- Ambrée : Ambrée pur-malt.
- Ambrée Triple Bio : Triple ambrée.
- Barley Wine : Barley Wine.
- Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe voilée est pâle. Le nez est céréalier et épicé (*coriandre*). En bouche, elle livre des arômes épicés et fermentaires. La finale est fruitée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Blonde Bio Gingembre : Blonde bio forte élaborée avec du gingembre et refermentée au miel. En bouche, elle est ronde et fraiche avec un arôme épicé (*gingembre*).
- Cap d'Ona O de Mila : Bière sans gluten. C'est une recette de Michel Rubayiza et Guillaume Duboin.
- Cap d'Ona Stout (*6,5 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est marron foncé et la mousse est ivoire. Le nez est grillé et torréfié. En bouche, elle est moelleuse avec un arôme torréfié (*café et chocolat*). La finale est légèrement amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Caporal (*Toulouse – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Cappelaere (*Dunkerque – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Caquot (Mognard – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes)

- Ours Prestige : Stout fruitée élaborée avec de la purée de framboise bio et d'une infusion de café grand cru. Elle est fourni dans une bouteille Céleste (*arrondie verticalement*). Sa robe est brune. Le nez est torréfié (*café*) et fruité (*framboise*).

Carassonne (*Saint-Seurin-de-Cadourne – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Caribrew (*Brignais – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Carnutes (des) (*Neuville-en-Bois – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Carrière (de la) (*Champvans-les-Moulins – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Carteron (*Hyères – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2013*)

Cette brasserie artisanale a été fondée dans la zone artisanale de Saint Claude à Saint Tropez par Thomas Carteron, vigneron à La Londe-les-Maures, afin de pouvoir créer des bières rafraichissantes à boire lors des vendanges. Grâce à son expérience œnologique, les bières sont de qualité et connaissent le succès. La brasserie déménage en 2016 à Hyères.

ANECDOTE : En 2008, après une magnifique journée de vendanges, Thomas se retrouve avec une vingtaine d'amis qui souhaitent tous boire quelque chose de rafraichissant, autre qu'un vin rosé. A l'époque, il n'existe pas de bière locale et Thomas décide donc d'en créer une de qualité, tout comme ses vins médaillés. C'est ainsi qu'est né la brasserie.

Elle propose plus d'une quinzaine de bières déclinées sous trois univers de bières de spécialité.

- La Trop (*2013*) : C'est la première bière de la brasserie.

Cascades (*Ribaute – 11 Aude - Languedoc-Roussillon : 2011*)

Cette nanobrasserie (*40 hl*) a été fondée par Laurent et Sylvie Bachevillier, vigeron dans la région de l'AOC Corbières. Ils cultivent plusieurs espèces d'houblons dont le Cascade (*nom identique au domaine*).

- Bière de Corbière Brune (*7 % alc. vol. - 1986*) : Stout. Sa robe est brune aux reflets cuivrés et sa mousse est blanc beige. Le nez présente des arômes de raisin noir et de cannelle. En bouche, elle livre des arômes de raisins (*moût et secs*) et de fruits rouges. La finale est sur le chocolat et les raisins secs. Elle se boit tempérée (*12-14°C*). Elle peut se conserver un certain temps.

Casino de Montrond (du) (*Montrond-les-Bains – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Casse-Cou (*Charron – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Castagna (La) (*Tende – 6 Alpes-Maritime – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Castagne du Cévenol (La) (*Aujac – 30 Gard – Occitanie*)

Castel (*Nages – 81 Tarn – Occitanie : 2009*)

Cette nanobrasserie (*100 hl*) a été fondée par Frédéric Mas dans les anciennes écuries du château de Nages, derrière le restaurant de ses parents, Lou Castel. C'est un pays de sources (*Salvetat, La Reine et Fontaine*).

Ses bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Il produit la gamme *Saint Victor* du nom du saint patron du village de Nages.

- Saint Victor Ambrée aux trois malts (*6,3 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est presque brune et la mousse est ivoire. Le nez est fruité (*secs et confits*). En bouche, elle est souple avec des arômes fruités (fruits secs et confits) et des notes touraillées (*caramel et pain toasté*). La finale est sucrée et peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Saint Victor Blonde (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe trouble est dorée. Le nez est levuré (*bière de boulanger*). En bouche, elle est farineuse, douce et légèrement acidulée avec une note sucrée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Saint Victor à l'ortie (*5,1 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec de l'ortie à la place du houblon amérisant dans le jus de cuisson. Sa robe est ambrée et la mousse est ivoire. Le nez est touraillé (*rôti et caramel*). En bouche, elle est acidulée et peu amère avec des arômes touraillé (*rôti et caramel*) et herbacé. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Castelain (*Bénifontaine - 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 1926*)

Cette brasserie familiale (*130 000 hl*) a été fondée par quatre frères. A l'époque, elle brasse une pils et une bière de table.

En 1966, à défaut de succession chez les frères, elle est reprise par Marie-Louise et Roland Castelain (I) qui vendaient des alcools, vins et bières et produisaient de la limonade. Ils décident de se lancer dans la production de bière, malgré la période difficile des brasseries artisanales en se rattachant à leurs valeurs.

En 1978, leurs enfants, Yves et Annick Castelain (II) reprennent la brasserie. Yves a l'idée de produire une bière de Noël qui permettra à la brasserie de survivre et qui deviendra la Ch'ti. Il donnera naissance à d'autres bières dont la première bière bio de France, la Jade Blonde, en 1986. Ils sortent une gamme de prestige, la Castelain, à l'occasion des 90 ans de la brasserie. En 1985, ils créent une houblonnière à côté de la brasserie. Elle sera utilisée jusqu'en 2000. En

1990, ils ouvrent un musée avec les anciennes cuves de brassage. En 2008, Yves part à la retraite laissant sa sœur agir seule. Une nouvelle salle de brassage arrive en 2013.

En 2018, le fils d'Yves, Nicolas Castellain (III) reprend les rênes de la brasserie après avoir rejoint l'équipe en 2007.

En 2023, elle a produit une bière collaborative, la Haute Pression (*reprise chez Bellenaert**) avec 4 autres brasseries des Hauts-de-France (*Bellenaert*, Drache*, Gorguechon* et Moulins d'Ascq**), 6 houblonniers et les malteurs de la région sous l'initiative de l'association A PRO BIO en vue de promouvoir la filière brassicole bio dans la région.

Elle utilise l'eau issue d'un puits creusé sous la brasserie et pratique la technique de l'infusion et de la fermentation basse. Leurs bières sont filtrées mais non pasteurisées. Elle produit principalement des bières de garde dont les gammes *Cadette*, *Ch'ti* (*seconde période de fermentation longue de 4 à 6 semaines et à froid et filtrée*) et *Jade* (*bières bios*).

- Cadette
- Cadette Super Nova (*6 % alc. vol. : 2023*) : NEIPA élaborée avec de l'avoine, du blé et 4 houblons à double dry-hopping (*Citra, Galaxy, Mosaïc et Simcoe*). Sa robe est orangée. En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité (*agrumes, fruits blancs et tropicaux*).
- Castellain Pale Ale : Pale Ale élaborée avec 3 houblons. En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes fruité (*litchi*) et résineux.
- Ch'ti Ambrée (*5,9 % alc. vol. - 1986*) : Ambrée. Sa robe est cuivrée et sa mousse est ivoire. Le nez est touraillé (*caramel et grillé*), fruité et boisé. En bouche, elle est onctueuse avec des arômes grillé, fruité (*noisette*) et boisé avec une note sucré (*cassonade*). La finale est discrète et amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Ch'ti Blonde (*6,4 % alc. vol. : 1979*) : Lager blonde. Sa robe est jaune. Le nez est céréalier, floral et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est souple, moelleuse et légèrement amère. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).

ANECDOTE : La bière a été utilisée dans le film "*Bienvenus chez les Ch'tis*" de Dany Boon en 2008 et lui a permis une augmentation de production de 30 %.

- Ch'ti IPA : IPA.
- Ch'ti Triple (*8,3 % alc. vol. : 1997*) : Triple à fermentation basse. Sa robe est dorée. Le nez est floral et fruité. En bouche, elle est puissante avec des arômes floral et fruité. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Ch'ti de Noël (*8,3 % alc. vol. : 1978*) : Bière de Noël. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier et fruité (*agrumes*). En bouche, le goût change selon les années et la composition de la bière. Elle se boit fraîche (8°C). En 1978, elle était livrée au domicile de ses clients.
- Cuvée Cascade (*8,5 % alc. vol. : 2016*) : Blonde avec 4 houblons (*Cascade, Magnum, Tettnang et Lublin*). Sa robe est jaune. Le nez est céréalier. En bouche, elle présente des arômes fruité (*citron et pamplemousse*) et épicé avec une note florale. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Fantastic : Bière aux fruits
- Grand Cru (*8,5 % alc. vol. : 2016*) : Lager blonde élaborée avec 3 houblons (*Lublin, Magnum et Tettnang*) et ayant subi une garde durant une longue période. Sa robe est jaune. Le nez est floral et fruité. En bouche, elle est moelleuse avec des notes d'agrumes, d'épices et de céréales. Elle se boit fraîche (*8-10°C*).
- IPA Fleur de Houblon (*6,5 % alc. vol. : 2016*) : IPA élaborée avec 3 houblons flamands (*Cascade, Magnum et Challenger*) dont une partie à cru. Sa robe est orange. Le nez est céréalier et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est vive avec des arômes fruité, floral et épicé. Elle est plus intense que la Jade Hoppy. La finale est amère et verte. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Jade à la grenade (*4,5 % alc. vol. - 1986*) : Bière fruitée bio à base de jus de grenade et de jus de sureau. Sa robe est dorée. Le nez est sucrée et fruité (*fraise*). En bouche, elle est acidulée et sucrée avec des arômes fruités (*framboise, fruits exotiques et fruits rouges acidulés*). La finale est sucrée et acidulée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Jade Blonde (*4,5 % alc. vol. - 1986*) : Blonde bio. Sa robe limpide est dorée. Le nez est céréalier. En bouche, elle est douce avec un arôme malté. La finale est amère, herbacée et florale. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

ANECDOTE : C'est la première bière bio en France, alors que le mouvement n'existait pas à l'époque. Elle n'a pas eu un succès à l'époque mais elle faisait partie des valeurs de la brasserie. En 2023, la brasserie a décidé d'abandonner la bouteille de 65 cl à bouchon mécanique au profit d'une bouteille de 75 cl capsulable et réemployable afin de pouvoir répondre aux futures législations concernant le recyclage. Elle en a profité pour revoir le design de sa capsule et de son étiquette.

- Jade Blonde sans gluten : Blonde sans gluten.
- Jade Farmhouse Ale (*6 % alc. vol. : 2023*) : Saison. Le nez est houblonné. En bouche, elle est légèrement acidulée. La finale est sèche.
- Jade Hoppy (*5,5 % alc. vol. : 2018*) : Bière riche en houblons. La robe est légèrement trouble. En bouche, elle développe des arômes fruité (*agrumes*), floral, épicé et herbacé. La finale est amère.
- Jade sans gluten : Bière sans gluten.
- Maltesse (*7,7 % alc. vol.*): Premium Lager. Sa robe est blonde. Le nez est malté. La finale est légèrement amère.
- Smoky Ale (*version limitée de 2018*) : Bière au malt fumé au bois de hêtre. La finale est fumée.

Castelet (du) (*Signes – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

- IPA : IPA bio. Le nez est fruité (citron). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité.

Cateau (du) (*Le Cateau-Cambresis – 59 Nord – Hauts-de-France*) *: Voir abbaye du Cateau*

Cath' (*Capbreton – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Cathare (La) (*Gruisson –11 Aude - Languedoc-Roussillon : 2015*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Alexis Rippe à partir notamment de tanks à lait.

Il produit la gamme La Cathare.

- La Cathare Nadalet (*6,5 % alc. vol.*) : Noire. Sa robe est acajou foncé avec des reflets bordeaux et sa mousse couleur coquille d'œuf est crémeuse. Le nez présente des parfums de caramel, de malts grillés avec une touche fruitée. En bouche, elle est volupteuse avec des arômes de réglisse, de chocolat et des notes de poivre et de vanille. La finale est amère et cacaotée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Catharsis (*Béziers – 34 Hérault – Occitanie*)

Cauchoise (*Boudeville – 76 Seine-Maritime – Hauts-de-France*)

Causse (du) (*Saint-Cernin-de-Larche – 19 Corrèze – Nouvelle-Aquitaine : 2011*)

Ce *brewpub* (*80 hl*) a été fondé par Woody Prangère et repris en 2013 par Arnaud Marchal.

Il produit de nombreux styles de bières à base d'un certain nombre de produits locaux.

- Brun Pourfendeur (*6 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est brun profond et sa mousse est café au lait. Le nez est torréfié (*cacao*), terreux (*bois sec et terre*) et fruité (*fruits noirs séchés*). En bouche, elle est légèrement liquoreuse et acide avec un arôme de cerise noire confite. La finale est caramélisée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Damned Cowboy (*5,5 % alc. vol.*) : American Pale Ale à base de 2 houblons (*Amarillo et Simcoe*). Sa robe scintillante est ambrée à dorée. Le nez très aromatique est floral, fruité (*litchi et fruit de la Passion*) et miellé. En bouche, elle est finement pétillante avec des arômes résineux, floral, malté et fruité (*agrumes*). La finale est longue, sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Dernière Tentation (*8 % alc. vol.*) : Brown IPA à base de houblon *Nelson Sauvin*. Sa robe est rouge. Le nez est touraillé (*grillé et rôti*) et fruités (*fruits exotiques et agrumes*). En bouche, elle est effervescente, grasse avec des arômes touraillé (*pain toasté*) et fruité (*noix de coco et orange*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Loch Dukoss (*7 % alc. vol.*) : Scotch. Sa robe est acajou et sa mousse beige est crémeuse. Le nez est caramel et fruité (*fruits secs*). En bouche, elle est douce et puissante avec un arôme caramel. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Loup blanc du Causse (*5 % alc. vol.*) : Blanche avec de la coriandre et des zestes de citron. La robe opalescente est jaune paille et sa mousse est vive. Le nez est fruité (citron) et herbacé. En bouche, elle est fraîche et acide. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Caussenarde (La) (*Saint-Beaulize – 12 Aveyron – Occitanie : 2009*)

Cette microbrasserie fermière (*450 hl*) a été créée par le couple Amandine et Baptiste Augais dans leur ferme-bergerie (*ancienne grange monastique*) isolée en hiver où ils élèvent des brebis pour le fromage Roquefort depuis 1985. Ils ont également leur propre champ de céréales, leur malterie et leur houblonnière (*Nugget, Saaz et Triskel*).

A côté des bières classiques qui évoluent d'une année à l'autre, elle s'est spécialisée dans les bières fermières riches en céréales. Il commercialise la série *La Caussenarde*.

- La Caussenarde 4 Céréales : La finale est longue et sèche.

- La Caussenarde Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe éclatante est ambrée et la mousse est beige. Le nez complexe est touraillé (*rôti, caramel, fruits cuits et champignon sauté*). En bouche, elle est riche et douce avec un arôme sucré et une note fumée. La finale est peu amère. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- La Caussenarde Avoinée : Bière d'avoine riche en 2 houblons (*Amarillo et Nuggets*). Sa robe trouble est orange. En bouche, elle présente d'abord des arômes houblonnés avant de céder le pas aux céréales
- La Caussenarde Barley Wine (*2018*) : Bière élevée en barrique de chêne depuis 6 mois.
- La Caussenarde Blanche : Blanche.
- La Caussenarde Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec de la coriandre. La robe trouble est dorée. Le nez est céréalier (*grains*), épicé (*coriandre*) et floral. En bouche, elle est ronde, crémeuse et amère avec des arômes malté (*brioche*) et miellé. La finale est fraîche, amère et herbacée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Caussenarde Brune (*7 % alc. vol.*) : Brune dont la recette varie d'une année à l'autre. La robe opaque est foncée et la mousse couleur café au lait est crémeuse. Le nez est torréfié et terreux. En bouche, elle est souple, ronde et un peu grasse avec un intense arôme torréfié et une note de sauce soja. La finale est amère. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- La Caussenarde Imperial Stout : Imperial stout.
- Caussenarde Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple dont la recette varie d'une année à l'autre. La robe translucide est ambrée et la mousse couleur coquille d'œuf est crémeuse. Le nez est fruité (*mangue, ananas et pêche*). En bouche, elle est ronde, puissante et fraîche avec d'intenses arômes fruités et de malts grillés. La finale est amère, fruitée et céréalière. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Caussenarde Seiglée (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 50 % de seigle malté. La robe limpide et lumineuse est dorée et la mousse est crémeuse. Le nez est grillé. En bouche, elle est croustillante et acide avec des arômes malté et épicé. La finale est fraîche, amère, fruitée et houblonnée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- La Caussenarde Saison
- La Caussenarde Stout. Stout. Sa robe est noire intense. En bouche, elle est légère avec un arôme très torréfié.

Caval (*Ablon – 14 Calvados – Normandie*)

Cav'Ale (*Menglon – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cavalière (La) (*Saint-Paul-sur-Saye – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Cave (de la) (*Nîmes – 30 Gard – Occitanie*)

Caves du Conquérant (*Saint-Arnoult – 14 Calvados - Normandie : 2012*)

Cette brasserie (*800 hl*) appartient au groupe Rouquette.

Le brasseur David Bisset produit notamment la *Paillette* créée en 1596 ou bière à la mouette comme on l'appelait alors et qui aurait fait le tour du monde selon la légende en devenant la bière officielle des paquebots transatlantiques du 20ème siècle.

- Paillette (*4,7 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est blond clair et sa mousse est fine. Le nez frais est céréalier et herbacé. En bouche, elle est sèche avec un arôme malté. La finale est finement amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).

CCB (*Chanos-Curson – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit des bières classiques.

Cèdres (des) (*Croix-Blanche – 47 Lot-et-Garonne – Nouvelle-Aquitaine*)

Célestin *: Voir Vieux Lille*

Cense (de la) (*Bichancourt – 2 Aisne – Hauts-de-France*)

Cère (de la) (*Martel – 46 Lot – Occitanie*)

Cerevisia (*Oraison – 4 Alpes de Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Cerva d'Oc (*Gorre – 87 Haute-Vienne – Nouvelle-Aquitaine*)

Cervoisière (La) (*Esse – 16 Charente – Nouvelle-Aquitaine*)

C'est Brassé Prés De Chez Vous (*Parigné – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Ceutrons (Les) (*Aime-la-Plagne – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cévenale (Brasserie)

- Bière au miel de châtaignier

Chablis (de) (*Chablis – 89 Yonne – Bourgogne-Franche Comté*)

Elle produit la gamme *Maddam*.

Chafouineuse (Brasserie des Jérômes) (*Surgères – Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Chalets (des) (*Gruissan – 11 Aude – Occitanie*)

Elle produit la gamme *La Mer à Boire*.

Challit (*Saint-Romain-la-Motte – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Chambaran (de) (*Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Chambraysienne (La) (*Chambray – 27 Eure – Normandie*)

Chamoise (La) (*Bessines – 79 deux-Sèvres – Nouvelle-Aquitaine : 2015*)

Le nom fait référence au passé industriel de Niort connu notamment pour ses peaux de Chamois.

Cette microbrasserie (*150 hl*) a été fondée par Cyril Véchambre, ancien chercheur au FNRS spécialisé dans l'amidon.

Il brasse la gamme *La Chamoise*, bières variées en infusion monopalier et une pils. Les bières ne sont ni filtrées et ni pasteurisées. Ses étiquettes représentent un tête de chamois.

- La Chamoise Agile (*5 % alc. vol.*) : Hefeweizen ou Blanche. La robe est jaune pâle (*7 EBC*). En bouche, elle est ronde avec des arômes malté et levuré.
- La Chamoise Assoiffée (*4,5 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est jaune paille (*6 EBC*). En bouche, elle est légère et peu amère avec un arôme malté et une note florale.
- La Chamoise Céleste (*6 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 4 houblons américains (*ADHA 529, Azacca, Cascade et Willamette*). Sa robe est or (*9 EBC*). En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*fruits tropicaux et agrumes*) et floral.
- La Chamoise Endurante (*6 % alc. vol.*) : Northern Brown Ale ou Brune. La robe étincelante et finement pétillante est brun cuivré (*35 EBC*) et la mousse est beige. Le nez est grillé et caramel avec une note d'herbe fraîche. En bouche, elle est moelleuse et amère avec des arômes touraillé (*caramel et toffee*), herbacé et épicé. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Chamoise Enfumée (*6 % alc. vol.*) : Smoked Porter. Sa robe est brune (*50 EBC*). En bouche, elle est peu dense avec des arômes torréfié et fumé. La finale est fumée (*feu de bois*).
- La Chamoise Enragée (*6 % alc. vol.*) : English IPA élaborée avec 4 houblons (*Challenger, EKG, Fuggles et Minstrel*). Sa robe est dorée (*15 EBC*). En bouche, elle est amère avec des arômes épicé (*poivre*), fruité et herbacé.
- La Chamoise Malicieuse (*3,5 % alc. vol.*) : Bitter. La robe étincelante est dorée (*15 EBC*). Le nez frais est végétal (*tige coupée*), floral et résineux. En bouche, elle est fluide et amère avec des notes d'herbes vertes et d'agrumes. Le final est frais et long. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Chamoise Matinale (*4 % alc. vol.*) : Breakfast Stout élaboré avec une bonne dose d'avoine. Sa robe est foncée (*80 EBC*). En bouche, elle est onctueuse avec un arôme torréfié (*café*).

- La Chamoise Robuste (*8 % alc. vol.*) : Porter. La robe est brun foncé (*100 EBC*) et la mousse est couleur café. Le nez est très torréfié avec des notes de whisky, fumé, bois et épices. En bouche, elle est ronde et un peu sirupeuse avec des arômes très torréfié, fumé et boisé et des notes de réglisse, de fruits secs et de poivre noir. La finale est torréfié (*moka et chocolat*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Chamoise Sauvage (*5 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec des houblons aromatiques. La robe scintillante est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est fruité (*mirabelle et pêche*) avec des notes floral (*acacia*) et miellé. En bouche, elle est finement pétillante, veloutée et amère avec des arômes floral et fruité (*pamplemousse rose*). La finale est longue, miellée, résineuse et fruitée (*pêche*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Chamoise Troublante (*7 % alc. vol.*) : Double. Sa robe est ambrée (*30 EBC*). En bouche, elle est très ronde avec un arôme épicé.

Chamonix (Micro-Brasserie de) (*Chamonix – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit la gamme *L'Arva*.

Champ Commun (du) (*Augan – 56 Morbihan – Bretagne*)

Champdoré (*Sarrazac – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Champ Grenu (*Azé – 53 Mayenne – Pays de Loire*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, Le Grand Champ Grenu.

Champs Marmo (*74 Haute- Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Chanaz (de) (*Chanaz – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Chandres (*Sours – 28 Eure-et-Loir – Centre-Val de Loire : 2005*)

Cette brasserie a été fondée par Vincent Crosnier dans la ferme familiale située à proximité de Chartres.

Elle produit la gamme Eurélienne.

- Eurélienne Blanche : Blanche.
- Eurélienne Blanche Bio : Blanche. Le nez est fruité (*citron*).
- Eurélienne Rousse : Bière rousse.

Chanoine (du) (*Hautefort – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Chant du Loup (du) (*Canteleu-Rouen – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Chante-Grenouille (*Séguret – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Châouette (de la) (*Saizerais – 54 Meurthe-en-Moselle – Grand Est*)

Chapelle (La) (*La Chapelle-Saint-Ouen – 76 Seine-Maritime - Normandie : 1997*)

Cette ferme-brasserie (*4 000 hl*) a été fondée par Dominique et Frédérique Camus dans un corps de ferme du 17ème siècle.

Elle brasse des bières fermières et une cervoise.

- Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe opaque est vieille or. Le nez intense est végétal. En bouche, elle est acide avec des arômes malté (*mie de pain*) et fruité. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Brune (*6 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun sombre et la mousse est beige. Le nez est touraillé (*grillé et rôti*). En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*). La finale est longue, amère et torréfiée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Cervoise Northmaen : Cervoise de tradition viking élaborée avec de l'orge crue et fermentée en cuve ouverte.
- Rousse (*7 % alc. vol.*) : Rousse. Sa robe éclatante est cuivrée. Le nez est houblonné et fruité (*noix*). En bouche, elle est acide avec un arôme végétal. La finale est longue, sèche et végétale. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Route de Thor (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe translucide est ambrée cuivrée et la mousse est ivoire. Le nez est fruité et caramel. En bouche, elle est vive avec des arômes herbacé et caramel. La finale est sèche, plus amère et herbacée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Chap's (*Taluyers – 69 Rhône - Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette brasserie, atelier de brassage et espace de commande pour brasseur amateur a été fondée par Catherine et Yves.

Elle produit des bières créatives et audacieuses.

- Ale Blonde Bleu Blanc Rose (*7,1 % alc. vol. : 2020*) : Ale élaborée avec des houblons aromatiques alsaciens et une infusion et décoction de fleurs (*bleuets, fleurs de sureau et pétales de coquelicots*), vieillie durant 6 semaines avant de refermentée en bouteille. Le nez est floral et épicé. Elle est produite à l'occasion de la fête nationale française (*14 juillet*).

CharentAles (*Paizay-Naudouin-Embourie – 16 Charente – Nouvelle-Aquitaine*)

Charentes (des) (*Blanzac – 16 Charente – Nouvelle-Aquitaine*)

Chargeoise (La) *: Voir (La) Rente Rouge*

Charles & Vianney (*Amiens – 80 Somme – Hauts-de-France*)

Charlier & Fils (*Warcq – 8 Ardennes – Hauts-de-France*)

Elle produit la gamme *La Quinarde*.

Charlotte (*Nantes – 44 Loire-Atlantique - Pays de la Loire : 2009*)

Le nom provient du prénom de la brasseuse qui a fondé la brasserie.

Cette microbrasserie (*400 hl*) a été fondée par Charlotte Goin, diplômée en brassage.

Elle brasse manuellement (*fourquet*) des bières refermentées en fût ou en bouteille dont celle de 75 cl est équipée d'un bouchon mécanique.

- L'Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe trouble est cuivrée et la mousse est couleur noisette. Le nez offre un parfum de prune. En bouche, elle est veloutée avec un arôme de prune et une note grillée. La finale est finement amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- La Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est jaune doré. Le nez offre des parfums de miel et de céréales. En bouche, elle est effervescente et sucrée avec un arômes de céréales grillés. L'amertume est discrète et la finale se prolonge sur les céréales. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- La Carlotta (*8 % alc. vol.*) : Sa robe limpide est dorée. Le nez expressif offre des parfums de miel, de pêche et d'orange. En bouche, elle a du corps avec des arômes doux d'orange et de mandarine et des notes de coriandre et de clous de girofle. La finale est sucrée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- La Nouvelle Née : Bière de blé au poivre de Sichuan mise au point pour la naissance de la fille de la brasseuse. Elle va la brasser de manière permanente sous un autre nom.

Charmois (de) (*Mouzay – 55 Meuse – Grand Est*)

Chartreuse (de) (*Saint-Christophe-sur Guiers – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Chartreux (du) (*Lantignié – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Château (*Donfront*)

Château de la Bière (*Lonlay-l'Abbaye – 61 Orne – Normandie*)

Château fort (*Sedan – Nord*)

- La Sedane Triple : Triple.

Chats Noirs (des) (*Landeronde – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Chaudron (*Chaudenay-sur-Moselle – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Cette micro-brasserie a été une des premières brasseries à faire une bière à partir de pain moderne (*2007*).

Chaudron Helfic (Le) (*Helfaut – 62 Pas-de-Calais – Hauts de France*)

Chaumont'Oise (*Chaumont en Vexin – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Chavagn' (La) (*Coly-Saint-Amand – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Chenal (*Jouars-Pontchartrain – 78 Yvelines – Île-de-France*)

Chénou (La) (*Orliénas – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cheval (*Toul – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Elle produit des bières bios.

- Pumpernickel : Blonde bio.

Chevalier Blanc (du) (*Entraigue-sur-la-Sorgue – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Chevillette (La) (*Chévillé – 72 Sarthe – Pays de la Loire*)

Le nom est un jeu de mot avec le village où se situe la brasserie.

Chevrotine (La) (*Saint-Martial – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit également des limonades (*les canailles*).

Chez Alex (*Chocques – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Chez Bostedechez (*Saint-Merd-la-Breuille – 23 Creuse – Nouvelle-Aquitaine*)

Chez le Brasseur (*Aubière – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Chez le Brasseur (*La Valette-du-Var – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Chez le Brasseur (Myla) (*Sainte-Eulalie – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Chiens d'Mer (des) (*Armentières – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Chimères (des) (*Vernoux-en-Vivarais – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Chinchée (La) (*La Ferrière-Airroux – 86 Vienne – Nouvelle-Aquitaine*)

Chipchak (*Sailly-sur-la-Lys – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

C-Hop & Racer (*Cormeilles-en-Parisis – 95 Val-d'Oise – Île-de-France*)

Chope aux Loups (La) (*La Chapelle-Agnon – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Chope de l'Artois (*Bailleulmont – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

- La Maische : Ambrée.

Chopins d'Abord (Les) (*Saint-Florent-sur-Auzonnet – 30 Gard – Occitanie*)

Chouette (La) (*Saint-Jean-de-Muzols – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 2016*)

Cette microbrasserie a été fondée par Remy à Tournon sous forme d'association. En 2019, il y travaille à temps plein et déménage en 2022 dans un local plus grand.

Elle propose une variété de 7 bières permanentes et une série de bières éphémères comme des saisons et des bières barriquées

Choulette (La) (*Hordain – 59 Nord – Hauts-de-France : 1986*)

Le nom correspond à un vieux jeu joué dans une grande partie du Hainaut belge et français. Il consiste à frapper une bille en bois (*cholette*) à l'aide d'une crosse.

Cette brasserie (*5 000 hl*) a été fondée par Alain Dhaussy, descendant d'un tonnelier dans une ferme-brasserie (*1885*).

Sa fille Florence Berghe (II) l'aide dans la gestion de la brasserie.

Elle élabore ses bières à partir d'orges et d'houblons du Nord. Elle produit les gammes *La Choulette* et *Sans-Culottes*.

- La Choulette Ambrée Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple ambrée. Sa robe est cuivrée et sa mousse est beige clair. Le nez est sucré, caramel et épicé. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme épicé. La finale est longue et peu amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- La Choulette Blonde (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde de garde. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier (*pain*) et miellé. En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes maltés. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Choulette Framboise (*6 % alc. vol.*) : Bière fruitée. En bouche, elle est légèrement acidulée avec un arôme fruité (*framboise*).
- Porte du Hainaut Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle a un corps moyen et est légèrement amère avec des arômes caramel et fruités (*pomme cuite et poire*).
- Sans-Culottes L'Ambrée (*9 % alc. vol.*) : Ambrée. L'étiquette est dessinée par Louis-Michel Carpentier, le dessinateur des BD's concernant la vie du tenancier de bar, Poje.

ChrisDom (*Ger – 64 Pyrénées Atlantiques – Nouvelle-Aquitaine*)

Chromatique (*Saint-Léonard - 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2022*)

- Neptune : Oceanic Pale Ale élaborée avec des algues.

ANECDOTE : Cette bière a été créée pour préserver les océans et l'environnement. 1 € par litre est reversé aux fonds de dotation de Nausicaa, célèbre centre national français de recherche maritime.

- Welsh Coast (*8,7 % alc. vol. : 2023*) : Triple élaborée avec du malt fumé et des graines de moutarde.

ANECDOTE : Cette bière fait référence au plat traditionnel du Pays de Galle qui est constitué d'une tartine toasté beurrée à la moutarde et recouverte de jambon et de fromage fondu avant d'être gratinée au four. Ce plat est arrivé en France en 1544 lors du siège de Boulogne-sur-Mer par Henri VIII. C'est devenu un plat typique dans les estaminets du Nord-Pas-de-Calais.

Cimes (*Aix-les-Bains – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes : 1998*)

Cette brasserie (*10 400 hl*) a appartenu à la société Routin avant de passer à la société Targa. Le brasseur est Emmanuel Dutheil.

ANECDOTE : En 2023, à l'occasion de ses 25 ans, elle a décidé de revoir toutes les étiquettes de ses bières qui avait un look rétro afin de les rendre plus modernes tout en gardant cet aspect rétro.

Elle utilise une eau issue des lacs de montagne

Elle brasse des bières pasteurisées. Elle produit une gamme de bières classiques aux noms inspirés de la montagne et la gamme Mousse (*ensemble de bières avec un ingrédient particulier*).

- Abominable (L') (*6 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune. Le nez est torréfié. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes torréfié et épicé. La finale est longue et moyennement amère. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Aiguille Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche non filtrée élaborée avec des écorces d'orange amère. La robe voilée est jaune pâle. Le nez discret est céréalier et épicé (*orange amère*). En bouche, elle est pétillante et acidulée avec une note de citron. La finale est courte. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Bière d'Hiver : Bière d'hiver.
- Cime (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. Le nez est complexe. En bouche, elle est douce et peu amère.
- Hors Piste (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe est dorée. En bouche, elle est puissante avec des arômes complexes. La finale est peu amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Imperial Stout : Imperial Stout.
- IPA : IPA.
- IPL (*4,7 % alc. vol.*) : India Pale Lager élaborée avec 2 houblons américains (*Mosaic et Willamette*) dont une partie à cru. En bouche, elle est moyennement amère. La finale est longue.
- Mousse Châtaigne : Bière élaborée avec de la châtaigne.
- Mousse Framboise : Bière élaborée avec de la framboise.
- Mousse Genepi : Bière élaborée avec du génepi.
- Piste Noire (*5,9 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe limpide est ambrée et la mousse est beige. Le nez est herbacé avec une note caramel. En bouche, elle est mince avec un arôme caramel et une note épicée. La finale est longue et épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Rye IPA (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du seigle et 3 houblons (*Amarillo, Magnum et Pacific*) dont certains à cru. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est onctueuse, ronde, sèche et amère.
- Target (*9 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du blé malté et du houblon Target. Sa robe est noire et sa mousse est beige foncé. Le nez intense est torréfié (*café*). En bouche, elle est moyennement pétillante, dense, ronde et moyennement amère avec un arôme torréfié (*café et chocolat*). La finale est longue et peu amère.
- Yeti : Blonde forte.

Citadine (La) (*Cavanac – 11 Aude – Occitanie*)

Clando (*Chaunay – 86 Vienne – Nouvelle-Aquitaine*)

Clariou (*Mazan-l'Abbaye – 7 Alpes de Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte-d'Azur*)

Cette microbrasserie a été fondée par Romain Mahiste.

Elle élabore des bières classiques et quelques bières avec des ingrédients particuliers comme du miel local et du safran d'Ardèche.

Clémence (*Cheminon – 51 Marne – Grand Est*)

Clemery (de) (*Lesménils – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Elle produit des bières bios.

- Cardamome Wheat : Bière bio de froment aux plantes.
- Session Timut : Bière bio.

Cloche (La) (*Bors-de-Montmoreau – 16 Charente – Nouvelle-Aquitaine*)

Clos Belle Rose (*Haybes – 8 Ardennes – Hauts-de-France*)

Cluny (*Château – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Cochon Volant (Le) (*Quillan – 11 Aude – Occitanie*)

Cocomiette (*38 Isère - Rhône-Alpes*)

Cette brasserie a été fondée par deux femmes, Amandine et Charlotte, désirant récupérer le pain invendu de brasserie pour en faire de la bière. Leurs bières sont brassées à la brasserie Val d'Ainan*.

- Cocomiette Blonde : Lager. Sa robe est jaune sombre et la mousse blanche à fines bulles est légère. Le nez est levuré et céréalier (*pain toasté*). En bouche, elle est amère avec des arômes de céréales (*pain toasté*), d'houblon et d'herbe. La finale est longue, sèche et amère.
- Cocomiette Rousse : Red Ale. Sa robe est cuivrée et sa mousse blanc cassé est fine. Le nez est levuré, céréalier (*pain grillé*) et fruité (*prune et noisette*). En bouche, elle est peu amère avec des arômes de pain, d'épices, de grillé et de fruits secs. La finale est sèche et grillée.

Coconino (*Wissous – 91 Essonne – Île-de-France*)

Cocotte Maltée (*Aubière – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Coincoin (*Ménil-la-Tour – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Co-Kot' (*Saint-Léger-du-Bourg-Denis – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Colgan's Brewery (*Mouans-Sartoux – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Combade (de la) (*Châteauneuf-la-Forêt – 87 Haute-Vienne – Nouvelle Aquitaine*)

Le nom provient de la rivière qui traverse la commune.

Cette picobrasserie artisanale située dans une ferme pédagogique (*ferme de la Ribière*) a été fondée par Eric.

Tous les produits sont cultivés et transformés à la ferme. Elle produit des bières légères non filtrées et non pasteurisées. De plus, elle envisage la production d'une blanche au concombre et poivre vert de Sichuan.

- Amer'ic (*4,8 % alc. vol.*) : Blonde amère.
- British Blues (*5,3 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Gaïa (*4,7 % alc. vol.*) : Blonde.
- Lily (*4,4 % alc. vol.*) : Bière noire au blé.
- Mélusine (*5 % alc. vol.*) : Bitter.
- Morigane (*5,3 % alc. vol.*) : Stout.
- Sophia (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Zoulou (*4,3 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du sucre de canne, des épices et des baies de sureau.

Comboro (*Châteauneuf-les-Bains – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Comédienne (La) (*Avignon – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Le nom fait allusion au célèbre festival de théâtre qui a lieu annuellement à Avignon.

Compagnie Lernéenne de Fermentation (*Lerné – 37 Indre-et-Loir – Pays de la Loire*)

COMPoZ (*La Mézière – 35 Ille-et-Villaine - Bretagne*)

Cette microbrasserie a été fondée par Julien Alary.

Elle propose un concept bien particulier, à savoir réaliser chaque mois trois brassins uniques en vue d'accompagner les mets proposés par un producteur local à chaque fois différent. La recette des bières se fait en collaboration avec le producteur.

Comptoir du Malt (Le) (*Amiens – 80 Somme – Hauts-de-France*)

Comtat (du) (*Malemort-du-Comtat – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Comté (du) (*Saint-Martin-Vésubie – 6 Alpes Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Edwards Willy.

Elle a été détruite par la tempête Alex (*octobre 2020*) et elle ne trouve pas de local pour relancer l'activité.

Comtes Maltés (Les) (*Rosières-près Troyes (Troyes) – 10 Aube – Grand Est*)

Conviviale (La) (*Château-Thébaud – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Copo (La) (*Argentré – 53 Mayenne – Pays de la Loire*)

Corbelle (La) (*Kerlouan – 29 Finistère – Bretagne*)

Cordoeil (*Thorame-Basse – 04 Alpes de Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

- Cordoeil Bombasse : Ambrée. En bouche, elle est onctueuse avec des arômes malté, grillé, fruité et miellé.

Coreff (*Carhaix-Plouguer* (*Morlaix*) *– 29 Finistère - Bretagne : 1985*)

Cette brasserie (*18 000 hl*) a été fondée sous le nom de la brasserie des Deux Rivières par Christian Blanchard et Jean-François Malgorn grâce à l'aide de Peter Austin, célèbre brasseur anglais de la brasserie de Ringwood* où les deux fondateurs ont passé plus de deux ans. Ils mettent au point une Real Ale, la Coreff dont le nom signifie cervoise en breton. Celle-ci s'impose dans la région.

La brasserie est rachetée en 2000 par Christian Troadec, président du Festival des Vieilles Charrues et maire de Carhaix qui la revend en 2008 à un trio de finistériens, dont Matthieu Breton, l'actuel dirigeant. Les brasseurs actuels sont Sébastien Roussel et Jean-Yves Pernès.

Elle produit une dizaine de bières différentes, souvent ni filtrées et ni pasteurisées et s'est lancée depuis 2005 dans la production de bières bios.

- Breiz'île Rhum Citron vert & Gingembre (*5,6 % alc. vol. : 2022*) : Pale Ale fruitée élaborée avec du rhum citron vert, des écorces de citron,du gingembre et de la coriandre. Il s'agit d'une bière collaborative avec la producteur breton de rhums arrangés Breiz'île.
- Coreff Ambrée (*4,7 % alc. vol. : 1985*) : Ambrée à base de coriandre. Sa robe trouble est rousse et sa mousse est ivoire. Le nez est grillé, houblonné et fruité (*fruits rouges et orange*). En bouche, elle est peu pétillante et peu amère avec un arôme rôti et fruité (*agrumes, pomme et fruits secs*). La finale est sèche, longue et amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Coreff Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche à base d'écorces d'orange et de coriandre. En bouche, elle est désaltérante avec un arôme fruité et une note épicée.
- Coreff Blonde (*4,2 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est jaune doré. Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle est peu pétillante et douce avec des arômes malté et fruité (*citron*) avec une note salée. La finale est amère herbacée et fruitée (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Coreff Blonde Bio (*5 % alc. vol.*) : Blonde bio pur-malt. Sa robe pétillante est blond doré. Le nez est houblonné. En bouche, elle livre un arome céréalier. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Coreff Brune (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe peu pétillante est brun foncé. Le nez est torréfié. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfié, caramel et terreux (*humus et champignon noir*).
- Coreff IPA (*5,6 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est ambrée.
- Coreff Rousse (*5,5 % alc. vol.*) : Rousse à base de 4 malts. Sa robe plus pétillante que l'ambrée est orangée aux reflets roux. Le nez est tourbeux. En bouche, elle présente un arôme caramel et une note de fruits rouges.
- Coreff Stout (*3,9 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe peu pétillante est noire. Le nez est caramel et grillé. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes torréfié et caramel.
- Dramm Hud (*7,5 % alc. vol.*) : Strong Ale à base de 3 malts (*orges et froment*) et de houblon alsacien. Sa robe est blonde cuivré. Le nez est floral. En bouche, elle est finement amère avec un arôme floral.
- Excalibur (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée riche en malts et houblons. Sa robe plus dense est plus colorée que l'ambrée. En bouche, elle est douce, puissante avec un arôme épicé et des notes de fruits secs et de caramel.
- Saint-Patrick (*5,8 % alc. vol.*) : Rousse. Sa robe pétillante est rousse. En bouche, elle est légère, acide moyennement amère avec un arôme céréalier (*pain frais*).

Corent (de) (*Corent – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Corlay (de) (*Nanton – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, Corlay.

Cornouaille (de) (*Concarneau – 29 Finistère – Bretagne : 2017*)

Cette microbrasserie a été fondée par Erwan Cadic dans une ancienne grande ferme rénovée du 19ème siècle.

L'emblème de la brasserie est un mouton d'Ouessant qui symbolise la Cornouaille.

Elle produit une gamme de bières biologiques sous la gamme *Storlock*, premier groupe de rock celtique de la région (*années 70*). Ses bières sont d'influence anglo-saxonne avec un style aromatique et fruité des houblons.

- Storlock Amber Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée riche en houblon. La robe est ambrée et sa mousse est beige clair. Le nez est malté, caramel et fruité (*fraise, pêche et abricot*). En bouche, elle est franche, ronde et amère avec un arôme caramel et une note de pamplemousse. La finale est longue et amère.
- Storlock American Wheat : Bière de froment.
- Storlock Black India Pale Ale : IPA.
- Storlock Endless Summer (*4 % alc. vol.*) : Bière IPA collaborative avec la brasserie *Azimut** (*Bordeaux*).
- Storlock India Pale Ale : IPA.
- Storlock Pale Ale : Pale-Ale.
- Storlock Session IPA (*3,5 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec du houblon *Mosaïc*. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*agrumes*), ester et épicé (*serpolet*). En bouche, elle est onctueuse et amère avec des arômes herbacés et résineux. La finale est moins amère et herbacée.

Corrézienne (La) (*Marcillac-la-Croze – 19 Corrèze – Limousin : 2008*)

Cette brasserie (*700 hl*) a été fondée par Boris Chartier, lorrain d'origine qui se passionne pour le Pale-Ale américain.

Il produit des bières permanentes et saisonnières, une série de bières noires (*Dark J'adore*) et de bières mono-houblon (*Hophophop Single*).

- Dark j'adore IV : Black IPA.
- Dordogne Valley (*8,5 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Simcoe*) dont une partie à cru. La robe est orange. Le nez est fruité (*ananas et fruits confits*). En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*ananas et mangue*) et résineux. La finale est longue, amère et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Double Détente (*11,3 % alc. vol.*) : Double. La robe est rouge cuivrée. Le nez est caramel, miellé avec une note de fruits confits. En bouche, elle est puissante avec un intense arôme caramel et une note fruitée (*mandarine, datte et pruneau*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Floreal Hoppy Mild (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée riche en houblons. La robe est rousse et la mousse est ivoire. Le nez est grillé avec des notes d'orange et caramel. En bouche, elle est ronde et crémeuse avec des arômes caramel et fruité (*orange*). La finale est doucement amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Hophophop Boris Goudenov : Imperial Stout élaborée un seul houblon (*Boris Goudenov*).
- Hophophop Cascade : Bière monohoublon (*Cascade*). Le nez est fruité (*agrumes*)
- Hophophop El Dorado (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde monohoublon (*El Dorado*). La robe est dorée. Le nez est fruité (*fruits exotiques*) avec une note d'herbes fraîches. En bouche, elle est puissante et amère avec un arôme fruité (*exotiques, à noyau, pamplemousse et poire*). La finale est amère et fraîche avec des notes caramel et d'herbe fraîche. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Hophophop Equinox : Bière monohoublon (*Equinox*). Le nez est fruité.
- Hophophop Single Hop Nelson Sauvin (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde monohoublon (*Nelson Sauvin*). La robe est dorée. Le nez est fruité (*groseille à maquereau, poire, raisin et ananas*). En bouche, elle livre un arôme fruité intenses et des notes de caramel et de miel. La finale est très amère et fruitée (*agrumes*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Chaleureuse : Saison d'hiver.
- Noire Porter : Porter noire.
- The Beer Geek Strikes Back – Dark-J'adore : Porter tourbé additionné de paprika fumé et Bhut Jolokia (*piment d'Inde*) fumé.

Corsina (*Bastia – 20 Corse – Corse*)

Coteaux (*Montgaillard – 81 Tarn – Occitanie : 2006*)

Cette microbrasserie (*310 hl*) a été fondée par Damien Chavent, agriculteur céréalier afin de diversifier son activité.

Il utilise en partie ses propres orges.

- L'Oxit Blanche (*4,7 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du blé et de la coriandre. Sa robe est blonde très pâle. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est acide avec des arômes épicé et fruité (*citron*). La finale est douce. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Côte de Jade (*44 Pornic – 44 Loire-Atlantique - Pays de Loire : 2003*)

Cette brasserie (*1 000 hl*) a été fondée par le couple Anne et Ivan Lambert, formé à Bruxelles.

Elle produit des bières pur malt de type belge sous la gamme *Brigantine* qui est une voile de bateau mais rappelle également la bière belge, brigand.

- Brigantine Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 3 houblons. Sa robe translucide est orange à ambrée et sa mousse légèrement ivoire est onctueuse. Le nez est caramel. En bouche, elle est pétillante, moelleuse ronde, crémeuse et peu amère avec des arômes maltés (*croûte et pain grillé*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Brigantine Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche contenant des épices. Sa robe naturellement trouble est claire. En bouche, elle est légère avec des notes épicées.
- Brigantine Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde contenant des épices. Sa robe trouble est blonde. Le nez est céréalier. En bouche, elle est douce et un peu acide avec un arôme malté et une note fruitée. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Brigantine Triple Blonde (*8 % alc. vol.*) : Triple riche en houblon. Sa robe est dorée et la mousse est crémeuse. Le nez est fruité. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec un arôme fruité (*orange*).
- Brigantine Brune (*6 % alc. vol.*) : Brune contenant plusieurs houblons. Sa robe finement pétillante est noire. En bouche, elle est généreuse.
- Brigantine Rousse du Curé (*6,5 % alc. vol.*) : Rousse. C'est une bière collaborative avec le fromager du Curé Nantais.

Cotentine (*Barneville-Carteret – 50 Manche – Normandie*)

- Manch'hot Blanche : Blanche élaborée avec du citron vert et de la coriandre.

Couleuvre (La) (*Dompierre-les-Ormes – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Coulous (Les) (*Messincourt – 8 Ardennes – Hauts-de-France*)

Coup de Mousse (*Chambéry – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Coureur de Grève (du) (*Plounéour-Brignogan-Plages – 29 Finistère – Bretagne*)

Coureurs de lune (Les) (*Le Poiré sur Vie – 85 Vendée – Pays de la Loire : 2015*)

Cette microbrasserie a été fondée par Francois-Xavier Doll. Il est très vite rejoint par David Gauvrit. En 2020, la brasserie déménage dans un local plus grand et mutualise son matériel avec la brasserie du Grand Zig*.

- Barrel Aged/Imperial Stout (*2023*) : Imperial Stout maturé 6 mois en barrique de rhum. En bouche, elle est ronde, un peu liquoreuse avec un arôme torréfié (*café et chocolat*). C'est une bière collaborative avec la brasserie du Grand Zig* situé au même endroit.
- Blonde (La) : Blonde
- Tourbée (La) : Bière fumée.
- 3 Mages (Les) (*6,2 % alc. vol.*) : Bière de Noël

Courge (de la) (*Saint-Vérain – 58 Nièvre – Bourgogne-Franche-Comté*)

Courte Echelle (La) (*Saint-Hilaire-d'Estissac – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Courtoise (La) (*Néry – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Cousin (*Pré-en-Pail – 53 Mayenne – Pays de la Loire*)

Couzine (La) (*Apchat – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Craft Beer Expérience (*Calais – 62 Pas-de Calais – Hauts-de-France*)

Crafterie d'Azur (*Antibes – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte-d'Azur*)

Crafty Brewpub (*Tours – 37 Indre-et-Loire – Pays de la Loire*)

Craig Allan (*Plessis-de-Roye – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Crazy Hops (*Vaux-sur-Lenain – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France : 2014*)

Cette brasserie (*500 hl*) a été fondée par Jérôme Picart, fondateur de la brasserie de l'Ourcq* en 2012, dans une ancienne exploitation familiale.

Ses bières chauffées au feu de bois sont non filtrées et non pasteurisées.

- Che'rveza (*4,9 % alc. vol.*) : Pink Ale élaborée avec du maïs Morado du Pérou. La robe lumineuse est rose à orange. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est fraîche, légère, sèche avec un arôme fruité. La finale est peu amère, acide, résineuse et maltée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Hop'Session (*5,8 % alc. vol.*) : Pale Ale. La robe est dorée. Le nez est fruité. En bouche, elle est douce et souple avec des arômes céréalier et fruité (*melon, pamplemousse et ananas*). La finale est amère et fruitée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Creuse (de la) (*Felletin – 23 Creuse – Nouvelle-Aquitaine*)

Croix de Chavaux (*Montreuil – 93 : Ile-de-France*)

- Tiny Kiwi (*4,7 % alc. vol. : 2023*) : Session NEIPA élaborée avec de l'avoine, du blé malté et du houblon *Nelson Sauvin*. En bouche, elle est légère et onctueuse avec un arôme fruité (*raisin*). C'est une bière collaborative avec la brasserie française Outland*.

Croix du Rat (*Saint-Cyprien – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine : 2007*)

Le nom provient du lieu-dit où est située la brasserie, La Croix du Rat.

ANECDOTE : Le nom de cette croix fait référence à une croix élevée au Moyen-Âge pour éloigner les rats lorsque le village fut sauvé de la peste.

Cette microbrasserie (*110 hl*) a été fondée par Stephen Dunne, irlandais de souche.

Il tient compte du cycle de la lune pour son brassage. Il brasse tous les 28 jours durant 3 jours quand la lune est au plus haut dans le ciel.

- Bière à la châtaigne (*6 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec 15 % de châtaigne grillée par le brasseur (*différence avec de la farine de châtaigne*). Sa robe trouble est or. Le nez est grillé (*céréales et châtaignes*). En bouche, elle est un peu épaisse avec les arômes du nez. La finale est longue. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Stout (*6 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est noire et la mousse est chamois. Le nez est torréfié. En bouche, elle est douce et puissante avec des arômes torréfiés et herbacé. La finale est peu amère. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).

Croqueurs de Lune (Les) (*Serrières-en-Chautagne – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cuc (*Pirey (Besançon) – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Cude (La) (*Hyémondans – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Cuve de Madeleine (Les) (*Ambierle – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cuvée des Aulps (La) (*Porte-de-Savoie – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Marine Pichon.

- La Chalendes (*6,8 % alc. vol.*) : Bière d'hiver élaborée avec une série d'épices (*anis, clou de girofle, cannelle et orange amère*). Sa robe est foncée. Le nez intense est épicée (*anis et clou de girofle*). En bouche, elle est légère

et finement amère avec des arômes torréfié (*chocolat*) et épicé (*anis et cannelle*). La finale est moyennement amère et épicé (*anis*).

Cuvée du Barbu (La) (*Labastide-Esparbairenque – 11 Aude – Occitanie*)

Cycle (du) (*Phalempin – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Da Bep Lec'h (*Saint-Martin-des-Champs (Morlaix) – 29 Finistère – Bretagne*)

Daddy Brew (*Waziers – 59 Nord Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Dame de Malt (La) (*Vilette d'Anthon - 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette ferme-brasserie a été fondée par Philippe Vacher.

Elle cultive ses céréales bios.

Dameuses (Les) (*Claix – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Damoise (La) (*L'Isle-Adam – 95 Val-d'Oise – Île-de-France*)

Danaïdes (Les) (*69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Dauphiné (*Grenoble – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes : 2002*)

Cette brasserie a été créée par Vincent Gachet.

Dans les années 2020, elle est acquise par la holding FFB (*Fabulous French Brasseurs*) présidée par Marc-Olivier Bernard qui possède déjà la Brasserie de Bretagne*, la Brasserie artisanale du Sud* et la Brasserie du Vézelay*.

Elle développe des bières aux ingrédients accessoires typiques de sa région. Le brasseur brasse toujours à la main. Les bières sont non filtrées et non pasteurisées.

Elle produit 4 gammes de bières : *Bières des Alpes*, *Face Nord*, *Mandrin* et Nobow.

La gamme Face Nord se déclare brassée à l'eau des Alpes.

- Face Nord Le Sommet de l'IPA (*5,8 % alc. vol.*) : IPA.
- Face Nord La Pointe Rousse (*5 % alc. vol.*) : Rousse.

ANECDOTE : Louis Mandrin qui a été un révolté dauphinois dès 1750, joua le rôle de Robin des Bois contre les fermiers généraux qui étaient les collecteurs d'impôts de l'époque. Arrêté, il fut exécuté en 1755.

- Mandrin Ambrée Bio
- Mandrin au chanvre : Bière à base d'houblon *Cascade* et de chanvre
- Mandrin au miel : Bière au miel.
- Mandrin aux noix : Bière contenant des cerneaux de noix séchés ajoutés lors de l'ébullition.
- Mandrin Blanche (*3,8 % alc. vol.*) : Blanche contenant 7 plantes du Massif de la Chartreuse, du basilic et de la citronnelle.
- Mandrin Blonde Bio
- Mandrin de Noël
- Mandrin de Printemps
- Mandrin au sapin : Bière d'hiver contenant des aiguilles séchées de sapin. En bouche, elle est ronde avec des notes de résineux.
- Mandrin Triple Houblon : IPA contenant une double dose de houblons avec trois houblonnages différents et élevé sur chêne. Pour chaque brassin, les houblons changent.

DC Beer Factory (*Arudy – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine*)

Débauche (La) (*Angoulême – 16 Charente – Nouvelle-Aquitaine : 2013*)

Le nom provient du mot qui marque la fin de la journée de travail dans la région.

Cette brasserie artisanale (*15 000 hl*) a été fondée par le couple Eglantine Clément, ancienne professeur de lettres en lycée et Aurélien Camandone, ancien maréchal-ferrant. Elle a déménagé en 2018, toujours à Angoulême.

En 2023, le couple a décidé de revendre la brasserie au Groupe coopératif Océalia.

Elle produit de nombreux styles de bières intégrant parfois des ingrédients particuliers ou de type eisbock (*voir bières allemandes*).

ANECDOTE : Les étiquettes originales proviennent de tatoueurs ou d'auteurs de bandes-dessinées. La ville est reconnue pour son festival BD.

- Alma (*4,5 % alc. vol.*) : Session IPA. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre un arôme fruité.
- Amorena : Bière noire.
- Assam Rouge : Bière collaborative.
- Baltic Porter XO (*10 % alc. vol.*) : Baltic Porter vieillie en fût de cognac. Sa robe est noire. En bouche, elle livre des arômes torréfiés et fruité (*pruneau*).
- Banoffee Pie (*11 % alc. vol.*) : Imperial Pastry Stout. Sa robe est noire. En bouche, elle livre des arômes touraillés (*grillé et chocolat*) et de la fameuse Banoffee Pie anglaise.
- Belgian Style : Blonde.
- Berlin Tana (*3,5 % alc. vol.*) : Berliner Weisse infusée avec de la vanille malgache. Sa robe légèrement opaque et finement pétillante (*champagne*) est dorée et sa mousse blanc cassé est fine et très effervescente. Le nez est citronné. En bouche, elle est acide avec des arômes de levure lactique et de citron et une note de vanille. La finale est longue et citronnée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Bière d'hiver
- Big Boy (*12 % alc. vol.*) : Chili Imperial Stout. Sa robe opaque est noire et sa mousse couleur café au lait est crémeuse. Le nez intense est torréfié (*café*). En bouche, elle est moyennement pétillante, ronde et peu amère avec des arômes torréfiés et épicés. La finale est douce. Elle se boit tempérée (*14°C*). L'étiquette montre une locomotive à vapeur construite dans les années 1940 dont le surnom fut Big Boy. Le texte est extrait de Germinal.
- Black Ale (*8 % alc. vol.*) : Noire. Sa robe est brun foncé à noire et sa mousse beige est fugitive. Le nez est caramel, sucré (*sirop d'érable*) et fruité (*fruits cuits*). En bouche, elle est ronde et souple avec des arômes torréfiés salés (*chocolat et réglisse*). La finale est longue, sèche et amère. Elle se boit tempérée (*14°C*). L'étiquette est réalisée par le tatoueur local, Joe Moo Tattoo.
- Black Ale India Stout : India stout.
- Blossom (*7,7 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*) et herbacé (*herbe fauchée*).
- Bubble Burst (*10 % alc. vol.*) Double IPA. En bouche, elle livre un arôme fruité.
- Candy Shiba (*0,8 % alc. vol.*) : IPA sans alcool.
- Carnival (*14 % alc.vol.*) : Pastry Stout. En bouche, elle est douce avec des arômes de confiture de lait et de malt grillé.
- Catzilla (*8 % alc. vol.*) : Stout élaboré avec du peanut butter.
- Chamanka : Bière collaborative.
- Chapitre 13 : Bière noire.
- Cherryleader (*10 % alc. vol.*) : Imperial Sour fruité (*griotte*). Sa robe est rose. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité (*griotte*).
- Chimère (*7,6 % alc. vol.*) : Winter IPA élaborée avec des fruits confits. Sa robe est orangée. En bouche, elle livre des arômes fruités.
- Cindy Bunny (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. En bouche, elle livre des arômes fruité et levuré.
- Clever Girl (*8 % alc. vol.*) : Milshake Lager élaborée avec du popcorn et de l'ananas. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (*ananas*).
- Cognac Barrel (*9,5 % alc. vol.*) : Ambrée élevée en barrique de Cognac. Sa robe est brun couleur cognac et sa mousse chamois est crémeuse. Le nez est fruité (*orange confite et raisin sec*) et boisé. En bouche, elle est sucrée, amère et liquoreuse avec des arômes de caramel et de fruits. La finale est longue et amère. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Cookie Night (*8,1 % alc. vol.*) : Double Creamy Stout élaboré avec une bone dose d'avoine. En bouche, elle livre des arômes de cookie, tourraillé (*grillé et chocolat*) et fruité (*noisette*).
- Corazon (*6 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée avec une bonne dose de purée d'ananas. Le nez est fruité. En bouche, elle est acide avec des arômes fruités (*ananas et noix de coco*).
- Cute & Sober (*0,5 % alc. vol.*) : Sour sans alcool et fruitée élaborée avec de la framboise. Sa robe légèrement voilée est rouge. Le nez est fruité (*fruits rouges*) avec une note lactée. En bouche, elle est peu pétillante, mince, et acidulée avec un arôme fruité (*groseille et citron*). La finale est peu persistante, fraîche et acidulée.

- Danse Macabre (*8 % alc. vol.*) : Black IPA contenant 8 % de lait d'amande. Sa robe est foncé. En bouche, elle est volupteuse (*lait d'amande*) et amère avec des arômes résineux et fruité (*fruits à coques*).
- Demi Mondaine : Bière noire.
- De Profundis : Ambrée.
- Double Belge : Double.
- Envol 3.0 : IPA.
- French IPA (*5,7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec des produits français.
- Fumar Puede Catar : Bière collaborative.
- Fur & Bones (*5,9 % alc. vol.*) : Saison riche en houblon. Sa robe est blonde. En bouche, elle est légère.
- Grandma's purple Nipple : Bière collaborative.
- Hello Cyser (*11,5 % alc. vol.*) : Bière fermentée avec du jus de pomm et du miel.
- Hieronymus (*9,3 % alc. vol.*) : Imperial Black Brut IPA élaborée avec beaucoup d'houblon et un peu d'iode. Sa robe est noire. En bouche, elle est sèche et iodée avec des arômes houblonnés. La finale est sèche.
- Insomnie (*13 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec de la noix de coco et du sirop d'érable dont une certaine partie est vieillie en barrique de cognac de la maison Boinaud durant 6 mois. En bouche, elle est soyeuse et douce avec des arômes fruités (*noix de coco*).
- Juicy Wild Ale : Wild Ale.
- Lager : Lager.
- Lindy Hop (*5,5 % alc. vol.*) : Bière de blé houblonnée. Sa robe trouble est ocre orangé et sa mousse est ivoire. Le nez est céréalier et fruité. En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes fruités (*pamplemousse rose*) et résineux. La finale est amère et épicée (*poivre et muscade*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Magic Baboon (*4,2 % alc. vol.*) : Gose fruitée élaborée avec du citron vert et du pamplemousse. En bouche, elle est salée et acide avec des arômes fruités (*citron vert et pamplemousse*).
- Mango Rising : Bière collaborative.
- Mariposa (*5,2 % alc. vol.*) : Hefeweizen élaborée avec des roses et du litchi. En bouche, elle est douce avec des arômes fruités (*litchi*) et floral (*rose*).
- Menestho : Oatmeal Stout. sa robe est noire.
- Nevermore (*9,5 % alc. vol.*) : Double Imperial Stout élevé en fût de bourbon. Sa robe est brun foncé et sa mousse est café au lait. Le nez est torréfié (*chocolat*), épicé (*vanille*) et boisé. En bouche, elle est sirupeuse, crémeuse et suave avec des arômes intenses de chocolat et de vanille et une note épicée. La finale est chocolat. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Notorious Bee (*10 % alc. vol.*) : Bière fermentée à base de miel et vieillie dans une barrique d'Amorena et du Baltic Porter avant assemblage. En bouche, elle est très sèche.
- Nuclear Winter (*16 % alc. vol.*) : Barley Wine bretté. En bouche, elle est séche avec des arômes d'un Barley Wine.
- Obscura : Bière collaborative.
- Orphéo (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale avec du houblon à dry. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*fruits exotiques et pamplemousse*). La finale est amère.
- Pimp my IPA : IPA.
- Sacred Heart (***23 %*** *alc. vol.*) : Eisbock Stout ayant fait l'objet de 24 d'ébullition et mûrie 4 mois en barrique de cognac XO et refroidie durant 96 h à -25°C. Sa robe est noire
- Sacred Heart II (***26,17 %*** *alc. vol.*) : Eisbock IPA riche en houblons.
- Sacred Heart IV (***30 %*** *alc. vol.*) : Eisbock. Sa robe est marron noir et sa mousse est inexistante. En bouche, elle est sirupeuse et épaisse avec des arômes caramel, torréfié, fruité (*noix et fruits noirs*), boisé et alcoolique.
- Saison : Blonde.
- Save your skin (*11 % alc. vol.*) : Imperial Stout veillie en barrique de cognac durant plus de 6 mois. Sa robe est noire. En bouche, elle est ronde avec des arômes boisés et alcoolisés. C'est une bière collaborative avec la brasserie portuguaise Letra*.
- Shame

- Shut up and drink ! (*10 % alc. vol.*) : Double IPA. Sa robe est orange pâle. En bouche, elle livre des arômes intenses fruités (*fruits tropicaux*).
- Slap a Banker (*12 % alc. vol.*) : Barley Wine mûrie en fût de bourbon. Sa robe est ambrée à rouge et sa mousse est fine. Le nez est boisé et alcoolisée. En bouche, elle est peu pétillante, ronde et peu amère avec un intense arôme de bourbon. La finale est alcoolisée. Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Stout sans alcool.
- Summer Oddity
- Sweet sorrows (*8,2 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec du piment Chipotle. Sa robe est blonde. En bouche, elle est épicée avec des arômes fruités et fumés.
- Tanuki (*6,1 % alc. vol.*) : Chocolate Porter. En bouche, elle livre des arômes de chocolat.
- Thai Cargo (*11 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du riz.
- The Chaser (*6 % alc. vol.*) : Wild Ale élaborée à partir d'un assemblage de vieilles réserves conservées entre 2 et 4 ans.
- Volga : Pale Ale.
- Whatever Kingdom (*7,9 % alc. vol.*) : Double IPA avec deux houblons à cru. En bouche, elle est amère avec des arômes fruités (*fruits exotiques*) et épicé (*poivre*).
- Wheat Ale : Bière maturée dans une barrique de Savennières blanc (*cépagne chenin*).
- Wild Lab (*0,8 % alc. vol.*) : Stout sans alcool.

Débeurdineuse (La) (*Charmoy – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Deck & Donohue (*Bonneuil-sur-Marne – 94 Val-de-Marne – Île-de-France*)

De Clerck (*Péronne – 80 Somme – Hauts-de-France*)

- Belle Siska
- Blanche de Péronne
- Colvert : Bière de garde.
- La Fanette
- Poppy
- Saint Fursy

Déco (El Brasserie des) (*Thizy-les-Bourgs – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Dégust'station (*Chemilly-sur-Yonne – 89 Yonne – Bourgogne-Franche Comté*)

Déjantée (La) (*Pernes-les-Fontaines – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

De Katsbier (*Méteren – 59 Nord – Hauts-de-France*)

De la Terre à la Bière (*Bitche – 57 Moselle – Grand Est*)

Delbeke (*Lorgies – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Délicatesse (*54 Meurthe-et-Moselle : 2020*)

Elle brasse des bières douces en bouche afin de cibler un public plus féminin.

Délices de la Ferme (Les) (*Aigné – 72 Sarthe – Pays de la Loire*)

Déluge (*Châteaudouble – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette ferme-brasserie.

Démarrante (La) (*Annecy – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Demi-Lune (*Tassin-la-Demi-Lune (Lyon) – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Le nom provient d'une partie du nom de la commune

Demory (Paris) (*Paris – 75 Paris - Île-de-France : 2009*)

La Maison Demory-Paris est initialement un café fondé en 1827 par des alsaciens issus de la petite ville d'Eschwege qui ont fait venir leurs bières produites en Allemagne (*Eschwege*). A l'époque, les cafés parisiens sont des endroits branchés et très fréquentés. Les découvertes de Pasteur et de Von Linde favorisent le transport longue distance. Ainsi,

Demory se développe pas mal durant cette période et créée sa propre brasserie près de Paris. Ses bouteilles avec bouchon mécanique sont présentes partout à Paris ainsi qu'au Palais National.

Au début du 20ème siècle, l'apparition des lagers et des grands groupes brassicoles ainsi que les guerres mondiales, condamne la brasserie Demory à disparaître dans les années 1950, malgré un rachat par la brasserie de la Comète.

En 2009, la brasserie Demory (*4 000 hl*) renaît de ses cendres sous l'impulsion d'une équipe de passionnés dont le Maître brasseur, Julien Perrod, qui propose l'Astroblonde et veut devenir la plus grande brasserie de Paris.

La brasserie déménage en 2017 à Bobigny et ouvre son deuxième bar de dégustation.

Elle produit à la fois des lagers et des ales.

- Altitude (*4,7 % alc. vol.*) : Altbier élaborée avec 2 houblons (*Perle et Saaz*). Sa robe est ambrée (*23 EBC*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme malté. Elle se boit fraîche (*5-9°C*).
- Astroblonde (*4,8 % alc. vol. : 2010*) : Pils allemande contenant 2 houblons (*66 % Hallertauer Magnum et 34 % Tettnanger Hallertau*). Sa robe est jaune doré (*8 EBC*). Le nez est céréalier et miellé. En bouche, elle est vive, souple, fraîche et moyennement amère (*27 IBU*) avec les arômes maltés et miellé. La finale est séche. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*).
- Atomique (*6,5 % alc. vol. : 2015*) : Bock contenant du houblon *Hallertauer Magnum*. Sa robe est ambrée (*20 EBC*). En bouche, elle est très douce et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme caramel. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-11°C*).
- Callisto Pale Ale (*% alc. vol. : 2015*) : Pale Ale contenant du froment malté et 3 houblons allemands (*Callista, Perle et Magnum*). Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). L'amertume est moyenne (*23 IBU*). Elle se boit très fraîche à tempérée (*4-10°C*).
- Cosmoblonde (*4,8 % alc. vol. : 2015*) : Lager non filtrée contenant 2 houblons (*64 % Hallertauer Magnum et 36 % Tettnanger Hallertauer*). Sa robe est dorée (*12 EBC*). En bouche, elle est légère, douce et moyennement amère (*28 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes*), herbacé et céréalier. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*).
- Heroique DIPA (*8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec du blé malté, de la cassonade et une bone dose (8x) de 3 houblons (*Cascade, Centennial et Columbus*) dont une bonne partie à cru. Sa robe est dorée (*13 EBC*). En bouche, elle est chaleureuse et très amère (*80 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).
- Intrépide IPA (*6,3 % alc. vol. : 2015*) : American IPA élaboré avec 4 houblons américain (*Centennial, Chinook, Citra et Simcoe)*. Sa robe est dorée (*13 EBC*). Le nez intense est fruité (*pamplemousse*), résineux et épicé. En bouche, elle est amère (*52 IBU*) et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*7-13°C*).
- Nova noire (*4,7 % alc. vol. - 2015*) : Schwarzbier élaborée avec 2 houblons (*68 % Hallertauer Magnum et 32 % Tettnanger Hallertauer*). Sa robe est brun noir (*70 EBC*). Le nez est torréfié et touraillé (*pain toasté*). En bouche, elle est douce, légère et moyennement amère (*28 IBU*) avec des arômes touraillés (*caramel, pain grillé et café*) et une note herbacée. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Paris Ale (*4,7 % alc. vol. : 2019*) : Pale Ale contenant du froment malté et 3 houblons allemands (*Hallertauer Mittelfrüh, Perle et Saaz*). Sa robe est jaune paille (*6 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*23 IBU*) avec un arôme fruité. Elle se boit très fraîche à tempérée (*3-10°C*).
- Paris IPA (*5,5 % alc. vol.*) : French IPA élaboré avec du blé malté et 3 houblons français (*Aramis, Nugget et Triskel*). Sa robe est dorée (*13 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*34 IBU*). Elle se boit très fraîche à tempérée (*4-10°C*).
- Prodige IPA (*0,9 % alc. vol.*) : IPA sans alcool élaborée avec des malts de blé, d'avoine et de seigle et 5 houblons (*Cascade, Citra, Mosaic, Perle et Simcoe*). Sa robe est jaune paille (*4 EBC*). En bouche, elle est onctueuse et peu amère (*5 IBU*) avec des arômes fruité et herbacé. Elle se boit très fraîche à tempérée (*3-10°C*).
- Roquette Blanche (La) (*5,7 % alc. vol. : 2015*) : Hefeweizen contenant 66 % de froment malté et 2 houblons (*22 % Hallertauer Magnum et 78 % Tettnanger Hallertauer*) et non filtrée. Sa robe trouble est jaune paille (*10 EBC*) et la mousse est fine et dense. Le nez est fruité (*agrumes*) et levuré avec des notes céréalière (*mie de pain*) et miellée. En bouche, elle est finement effervescente, onctueuse et peu amère (*18 IBU*) avec des arômes malté (*pain*) et fruité (*banane*). La finale est longue et épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*).
- Sainte Geneviève (*7,8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 2 houblons (*Styrian Golding et Saaz*) et du sucre candi. La robe est cuivrée (*34 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*22 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*). Le nom provient de la sainte patronne de la ville de Paris.

Dent de Crolles (de la) (*Plateau-des-Petites-Roches – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Der (*Montier-en-Der – 52 Haute-Marne – Grand Est : 2006*)

Cette microbrasserie (*500 hl*) a été fondée par Noël Lepoix (I) à proximité du lac du Der, lac artificiel d'alimentation de Paris et le plus grand lac artificiel d'Europe. Son fils Vincent (II) vient l'aider et a repris les activités dans les années 2020.

- Bière du Fort Carré (*5,2 % alc. vol.*) : Pils légère.

Anecdote : Cette bière de Saint-Dizier brassée durant plus de 250 ans et dont la production s'est arrêtée dans les années 1960 a revu le jour à la brasserie du Der.

- Chandernagor IPA : IPA élaborée avec du blé et refermentée en bouteille. Sa robe translucide est ambrée. En bouche, elle est moyennement amère.
- Chantecoq (*4,2 % alc. vol.*) : Blanche à base de coriandre et de citronnelle. Sa robe est jaune pâle. Le nez est céréalier (*mie de pain*) et épicé. En bouche, elle est acidulée (*citronnelle*) et peu amère avec un arôme de blé. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Dervoise Bio (*5 % alc. vol.*) : Ambrée bio refermentée au sucre de canne blond. Sa robe est orangé ambré. Le nez est fruité (*noix et noisette*). En bouche, elle est soyeuse avec des arômes fruité (*noix*), épicé et une note fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Dervoise Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier (*grains*) et épicé. En bouche, elle est douce, sucrée et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Nuisement (*6 % alc. vol.*) : Stout élaboré avec du seigle, du blé, des épices et des oranges amères et douces. Sa robe opaque est brun sombre, voir noire et sa mousse est chamois foncé. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est effervescente, onctueuse, acide avec un arôme torréfié et une note végétale. La finale est longue, amère et chocolatée. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Trip : Triple.

De Sutter (*Gisors – 27 Eure – Normandie : 2010*)

Le nom provient du nom de famille des deux fondateurs.

Cette brasserie a été fondée par Frédéric et Antoine De Sutter, tous deux ingénieurs-brasseurs, dans le garage familial (*pico-brasserie faite de bric et de broc*). En 2012, ils s'installent une réelle brasserie dans un bâtiment situé également à Gisors. Ils ont redéménagé en 2021 dans une ancien site industriel à Gisors, également pour augmenter la production et ont un bar. Ils font d'importants effort pour réduire leurs consommations (*eau, énergie, CO_2, etc.*). Ils disposent d'une pico-brasserie pour créer de nouvelles bières et tester de nouvelles matières (*malt, houblon et autres*). Elle dispose de sa propre houblonnière.

Yann Ledard est le maître-brasseur.

Elle utilise des produits locaux, réalise 5 paliers de chauffe. Elle commercialise principalement en fût, les gammes "*Les Folies*", "*les Trois Chariots*", "*l'état Sauvage*" (*bières bios*) et la DS (*depuis 2023 et disponible en canette de 50 cl*), des bières éphémères associées à un artiste (*Une bière, un artiste changeant 1/3 mois*) ainsi que des éditions limitées chaque année ou des bières vieillies en barrique.

ANECDOTE : L'emblème de la gamme "Les Folies" est une vache un peu folle, tout comme le nom de leurs bières.

- Brin de Folie (La) (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est orangée. Le nez est malté. En bouche, elle est ronde avec un arôme malté.
- Dément'Brée (La) (*7 % alc. vol.*) : Double élaborée avec des épices. La robe étincelante est cuivrée et la mousse est chamois. Le nez intense est fruité (*pruneau et orange*) et pain d'épice. En bouche, elle livre des arômes fruités (*oranges confits et caramélisés*) et épicé. La finale est caramel et épicé (*réglisse et gingembre*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- DS Blonde : Blonde.
- DS IPA : IPA.
- DS Triple : Triple.
- Fole FurieZ (La) (*9 % alc. vol.*) : Triple. La robe trouble est dorée. Le nez est complexe (*poire, mûre, datte, caramel grillé et poivre*). La finale est épicée (*réglisse*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Givrée (La) : Blanche élaborée avec un peu plus d'houblons. Sa robe est jaune paille. Le nez est malté (*blé*) avec une note houblonnée. En bouche, elle est ronde et un peu acidulée avec des arômes de blé et houblonné.

- Trois Chariots (Les) : Pale Ale. Sa robe est blonde.
- Vache à Lait : Bière de printemps. C'est une bière saisonnière.
- Zinzin (La) (*10,5 % alc. vol.*) : Quadruple. La robe est dorée. Le nez est céréalier. En bouche, elle est peu lourde et peu amère.

Détour (Le) (*Montpellier – 34 Hérault – Occitanie : 2015*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Thomas, chercheur de formation et Matthieu, ancien ingénieur.

- Passion Fruit Berliner Weisse (*3,5 % alc. vol.*) : Berliner Weisse fruitée élaborée avec du fruit de la passion. Sa robe légèrement voilée est jaune canari. Le nez acidulé est fruité (*fruits de la passion et fruits jaunes à noyau*). En bouche, elle est ample et légèrement acide avec des arômes fruité (*fruits de la passion*) et lactique (*yaourt*). La finale est peu persistante, très légèrement amère et fruitée (*citron vert*). C'est une bière collaborative avec le bar Réservoir (*Montpellier*).

Deux Amants (Les) (*Val-de-Reuil – 27 Eure – Normandie*)

Cette brasserie a été fondée dans un Pôle d'Agriculture biologique par Bruno Couchaud, fondateur de la brasserie Bout du Monde* et brasseur chez BapBap*.

Elle donne des prénoms à ses bières.

- Lili (*< 1,2 % alc. vol. : 2022*) : Blonde sans alcool élaborée avec 2 houblons (*Centennial et Mosaïc*). Sa robe est jaune paille. Le nez est exotique (*fruits tropicaux et agrumes*). En bouche, elle est peu pétillante, aqueuse, douce et légèrement amère avec des arômes céréalier et fruité. La finale est courte. C'est une bière collaborative avec la brasserie Edmond*.

Deux Branches (Les) (*Maizilly – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes 2020*)

Cette brasserie familiale a été fondée par le père Christophe Mongenot et le fils Yann Mongenot.

Elle produit une gamme de Berliner Weisses et des bières originales et équilibrées incorporant des produits locaux à travers notamment la gamme "*Malts et Houblons locaux*".

- Berliner Weisse (*2021*) : Berliner Weisse élaborée avec des poires et des groseilles.
- Berliner Weisse (*2021*) : Berliner Weisse élaborée avec du citron et du genévrier.
- Berliner Weisse (*3,8 % alc. vol. : 2023*) : Berliner Weisse élaborée avec du jus de bergamote et de la purée d'ananas. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité (ananas).
- Freycinette (*5 % alc. vol. : 2023*) : Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Brewer's Gold et Glacier*).

ANECDOTE : Le nom fait référence aux péniches de gabarit Freycinet qui sillonnent les canaux, fleuves et rivières de la région.

- Traboule (*6,1 % alc. vol. : 2023*) : IPA (du coin) élaborée avec 3 houblons (*Chinook, Glacier et Nugget*).

ANECDOTE : Le nom fait référence aux passages piétons qui traversent les cours d'immeubles pour passer d'une rue à l'autre à Lyon, Saint-Etienne et Chambéry.

Deux Font la Bière (Les) (*Aubagne – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Deux Frères (Les) (*Saint Rémy – 01 Ain - Rhône-Alpes : 2013*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) anciennement appelée brasserie du Revermont, a été fondée par Neli Vizieu qui a utilisé les installations de Jérôme Faton de la brasserie des Trois Epis* (*Orgelet*) avant d'avoir ses propres installations en 2018, à proximité de Bourg-en-Bresse. Elle souhaite avoir sa propre brasserie.

Elle produit des bières de style belge, non filtrées et non pasteurisées sous la gamme Les Deux Frères.

- Les Deux Frères Ambrée : Ambrée. La robe est foncée. En bouche, elle est corpulente et douce avec un arôme de caramel. La finale est peu amère.
- Les Deux Frères Ambrée spéciale : Ambrée élaborée avec du miel de châtaignier local. En bouche, elle est profonde et peu sucrée. La finale est longue.
- Les Deux Frères Blanche : Blanche. Sa robe est légèrement trouble. En bouche, elle est douce avec des arômes fruités (*agrumes*) et épicés.
- Les Deux Frères Blonde : Blonde. En bouche, elle est onctueuse, ronde et moyennement amère.
- Les Deux Frères Brune : Stout. La robe est presque noire et la mousse est fine. Le nez est torréfié avec une note épicée. En bouche, elle est épaisse et amère avec un arôme torréfiés (*café et chocolat*). La finale est terreuse avec des notes de cerise noire et de café. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Dezutter (*Saint-Sulpice-et-Cameyrac – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Diaouligs (des) (*St Cast-le-Guildo – 22 Cotes d'Armor – Bretagne : 1997*)

Cette microbrasserie (*300 hl*) a été fondée par Jehan Lefevre.

Elle produit des bières belges classiques.

- Diaoul (La) (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée au chouchen (*pâtisserie bretonne*).
- Gwen (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche.
- Gwilh (La) (*6 % alc. vol.*) : Blonde.
- Olde Breiz (*7 % alc. vol.*) : Brune.

Die (de) (*Die – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Le nom provient de la ville où est située la brasserie.

Elle produit La Manivelle.

Dieppoise (*Saint Aubin sur Scie (Dieppe) – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Le nom provient de la ville où est située la brasserie.

- Blonde du château (La) : Blonde.
- Brune du pont Colbert (La) : Brune.
- IPA du front de mer (La) : IPA.
- Triple du quai Henry IV (La) : Triple.

Dieue (de la) (*Dieue-sur-Meuse – 55 Meuse – Grand Est*)

Le nom provient d'une partie du nom de la commune où est situé la brasserie.

Dilettante (La) (*Vannes – 35 Ille-et-Vilaine ou 56 Morbihan - Bretagne : 2015*)

Cette microbrasserie (*150 hl*) a été fondée par Jean-Baptiste Moreau, un amateur d'art.

Elle brasse 6 bières permanentes, des bières éphémères souvent d'inspiration nord-américaine et allemande, ainsi que des bières collaboratives.

- Berliner Weisse Abricot Speculoos : Berliner Weisse fruitée élaborée avec des abricots et du spéculoos.
- Bière Nat' de Noël (*2023*) : Bière de Noël éphémère.
- Don Diego (*2023*) : Bière éphémère.
- Edition Co-Lab (*2023*) : Bière collaborative.
- Eté Indien (*2023*) : Bière éphémère. Le nom s'inspire de la chanson de Joe Dassin "*l'été indien*".
- Fièvre (La) (*6 % alc. vol.*) : Red Ale. La robe éclatante est flamboyante et la mousse est ivoire. Le nez est grillé et caramélisé avec une note herbacée. En bouche, elle est douce et ronde avec des arômes grillé et fruité (*datte*). La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Flemme (La) (*5,2 % alc. vol.*) : Pale Ale élaboré avec 2 houblons (*Cascade et Mandarina*). La robe opalescente est or. Le nez est fruité (*mandarine et orange*). En bouche, elle est onctueuse et suave avec un arôme fruité (*mandarine et orange*). La finale est sèche, peu amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Fougue (La) (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. La robe est cuivrée. Le nez est fruité et résineux. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité et résineux et des notes caramel et boisée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Fruits From Desire (*2023*) : Bière éphémère. Le nom s'inspire de la chanson "*Free from desir*".
- Grosse Bringue (La) (*2023*) : Bière éphémère.
- Grosse Fougue (La) (*2023*) : Bière éphémère.
- Jane (*2023*) : Bière collaborative.
- Menhir des Iles (*2023*) : Bière éphémère.
- Minga (*2023*) : Bière collaborative.
- NEIPA : New England IPA.
- Petite Bringue (La) (*2023*) : Bière éphémère.
- Petite Montagne (*2023*) : Bière collaborative.
- Potion Magique (*2023*) : Bière éphémère.
- Saison Bucolique (*2023*) : Bière éphémère.

- Serge (*2023*) : Bière collaborative.
- Simply The Best (*2023*) : Bière éphémère. Le nom s'inspire de la chanson de Tina Turner "*Simply The Best*".

Dimezell (*Quessoy – 22 Cotes-d'Armor – Bretagne : 2018*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Christophe Chanvril et Philippe Le Pottier.

Elle produit des bières anglaises et américaines typiques sous la gamme *Dimezell*.

- Dimezell American Amber Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Dimezell American Pale Ale (*6,6 % alc. vol.*) : American Pale Ale.
- Dimezell American Wheat Ale (*6,2 % alc. vol.*) : Bière de froment.
- Dimezell Pale Ale (*5,2 % alc. vol.*) : Pale Ale.
- Dimezell London Porter (*5 % alc. vol.*) : Porter.

Dinan (de) (*Dinan – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne : 2019*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Merk Fest et Christophe Bernard.

Elle produit des bières belges classiques.

- Duguesclin : Blonde.
- Esther de la Rance (L') (*5,5 % alc. vol.*) : Rousse.
- Excelsior (L') (*5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Toiles de Dinan (Les) (*6 % alc. vol.*) : Blanche.

Dioller (*Dolleren – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Diskenn (*Bourg-des-Comptes – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne : 2020*)

Le nom signifie descendre ou faire descendre en breton ; ce qui est normal dans un café.

Ce brewpub a été fondée par Jéremy Longo, dirigeant d'une entreprise qui vend du matériel et des produits pour brasserie.

Elle produit des bières de style anglais.

- Citra Pale Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du houblon Citra.
- Cream Ale (*5,3 % alc. vol.*)
- Robust Porter (*6,5 % alc. vol.*) : Porter.
- Wit IPA (*5,5 % alc. vol.*)
- Wit Lemon Ginger (*5,2 % alc. vol.*)

Distoufer (*Guingamp – 22 Côtes d'Armor – Bretagne : 2019*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Fabien Jezequel.

Elle produit des bières belges et anglaises classiques sous la série *La Distoufer*.

- La Distoufer Ambrée : Ambrée.
- La Distoufer Blonde : Blonde.
- La Distoufer IPA : IPA.

Distrikt (*Thiverval-Grignon – 78 Yvelines - Île-de-France : 2013*)

Ce brewpub (*600 hl*) a été fondé par Alexandre Bournonville, un passionné de bières anglaises. Sa brasserie devenant trop petite, le pousse à aller produire à la brasserie de Sutter (*Gisors*).

Il brasse en musique ses bières avec des produits de toutes origines et une certaine préférence pour les houblons *Fuggles* et *Styrian Golding* et garde ses bières à froid durant 3 semaines.

- Clash (*4,5 % alc. vol.*) : Porter à base d'houblons anglais. La robe est brune aux reflets roux et le col est beige. Le nez est torréfié. En bouche, elle est fluide et amère avec des arômes torréfié et fruité. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Confusion (*5,1 % alc. vol.*) : American Pale Ale. La robe limpide est dorée. Le nez est fruité (*raisin mûr*) et floral (*jasmin*). En bouche, elle est ample et douce avec des arômes céréalier (*pain blanc*), floral et fruités (*abricot et citron*). La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Factory (*4,5 % alc. vol.*) : Pale Ale. La robe est rousse ambrée et la mousse est beige clair. Le nez est herbeux et épicé. En bouche, elle est fluide avec un arôme de noisette grillée et une note épicée légèrement terreuse. La finale est sèche et peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

- Funky IPA
- Groovy Pale Ale
- Investigator (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde IPA. La robe est dorée, presque cognac. Le nez est floral et fruité (*fruits exotiques et agrumes*). En bouche, elle est vive et ronde avec des arômes floral et fruité plus accentués par l'houblonnage à froid et une note maltée. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Naive New Beer
- Surfer Rosa (*4,5 % alc. vol.*) : Bière de froment élaborée avec des fleurs d'hibiscus séchées. La robe est rosée et la mousse est fine. Le nez discret est floral et fruité. En bouche, elle est florale. La finale est sèche et céréalière. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Divatte (de la) (*La Chapelle-Basse-Mer – 44 Loire-Atlantique - Pays de Loire : 2015*)

Cette brasserie (*1 500 hl*) a été fondée par Antoine Boyer.

Il produit des bières d'inspiration anglaise et galloise brassées en monopalier. Le nom des bières fait référence à une certaine identité locale.

- Magnolia : Blonde. Le nez est miellé et épicé. En bouche, elle est légèrement acide et veloutée avec un arôme minéral.
- Trompe Souris (*5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe trouble est jaune paille et la mousse est compacte. Le nez est fruité (*citron*), céréalier (*pain frais*) et levuré. En bouche, elle est vive, crémeuse et moyennement amère avec des arômes malté et fruité. La finale est fraîche et épicée (*coriandre*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Vieille Tour (*5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune avec des reflets rouges et la mousse couleur café au lait est crémeuse. Le nez est chocolat chaud. En bouche, elle est moelleuse et veloutée avec des arômes de torréfiés (*chocolat, caramel et moka*). La finale est peu acide et chocolat noir amer. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom fait référence au moulin famillial qui n'a jamais fonctionné et situé en zone inondable sur les bords de la Loire.

Diwaz (*Die – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes : 2012*)

Cette nanobrasserie (*60 hl*) a été fondée par Michel Remuzat dans une ancienne boucherie chevaline.

Il produit des bières bios contenant des arômes d'épices et de fleurs.

- Diwaz Ambrée (*5,3 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est cuivrée et la mousse couleur chamois est dense. Le nez est caramel, grillé et fruité. En bouche, elle est onctueuse et douce. La finale est longue et moyennement amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Diwaz Barley Wine (*% alc. vol.*) : Barley Wine. Sa robe est acajou et la mousse est dentelée. Le nez est fruité (*secs et confits*) et caramel. En bouche, elle est liquoreuse avec des arômes maltés et fruités (*fruits secs*) et une note épicée. La finale est sucrée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Diwaz Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe translucide est jaune pâle. Le nez délicat est fruité (*agrumes et pêche*) et floral (*acacia*). En bouche, elle est mince et souple. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Diwaz Stout (*5,6 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est noire et la mousse couleur café au lait est crémeuse. Le nez est torréfié et herbeux. En bouche, elle est crémeuse avec un arôme torréfié et une note épicée (*piment*). Elle se boit fraîche (*6°C*).

Dobla (*Servranches – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Docs (des) (*Alissas – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Doloise (La) (*Dole – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Domaine des Cascades (du) (*Ribaute – 11 Aude – Occitanie : 2013*)

Cette microbrasserie a été fondée par Laurent Bachevillier dans un domaine viticole.

Il cultive ses propres houblons (*17 espèces en 2018*) et propose à côté des bières classiques, des bières particulières.

- Bière au Fût : Bière millésimée de fermentation en cuve ouverte avec des levures indigènes dans lesquelles des raisins entiers avec les rafles sont ajoutés en septembre. Par la suite, la bière est mise en barrique durant 2 ans minimum.
- Bière au raisin : En bouche, elle est pétillante et acide. Elle doit se conserver quelques années.

Domaine du Bélier Rouge (*Saint-Sauveur – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Domaine du Cap (*Sepx – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Elle produit la gamme *La Commingeoise*.

Domaine du Manchot (*Lachassagne – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Dona Carcas (*Peyriac-Minervois – 11 Aude – Occitanie*)

Doucillon (La) (*Cassis – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Dounet (du) (*Terrebasse – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Dourbie (La) (*Fontaine – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Doux Jésus (*Messy – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Drac (*Jaujac – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 2017*)

Cette microbrasserie a été fondée par un punk œnologue et un moustachu voyageur.

Elle produit 5 bières permanentes et quelques bières éphémères.

Drache (La) (*Carvin – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Cette brasserie bio a été fondée par Laurent Wattelier.

En 2023, elle a produit une bière collaborative, la Haute Pression (*reprise chez Bellenaert**) avec 4 autres brasseries des Hauts-de-France (*Bellenaert*, Castelain *, Gorguechon* et Moulins d'Ascq**), 6 houblonniers et les malteurs de la région sous l'initiative de l'association A PRO BIO en vue de promouvoir la filière brassicole bio dans la région.

- Drache (La) : Blonde bio.
- Jazda Bolek : Lager bio.

Drao (*Melesse – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Brasserie fermière.

Drapeau Rouge (*Montpellier – 34 Hérault – Occitanie*)

Elle produit la gamme *Les Petits Brasseurs*.

Dr D. Brewpub (*Grenoble – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Brewpub

Dreum (*Neuville-en-Avesnois – 59 Nord – Hauts-de-France : 1995*)

Cette microbrasserie (*100 hl*) a été fondée par Jérôme Droumont, apiculteur.

Sa spécialité est la fermentation basse. Elle dure 8 jours. Les bières sont ensuite refermentées en bouteille durant 3 semaines.

- Dreum Blanche
- Dreum Blonde (*6,5 % alc vol.*) : Lager blonde élaborée avec du miel, ancienne passion du brasseur. Le nez est céréalier et levuré avec une note de miel. En bouche, elle est douce et ronde avec des arômes maltés, fruité et miellé. La finale est amère et peu épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Dreum Brune (*7,5 % alc vol.*) : Lager brune élaborée avec des houblons alsaciens et des écorces d'orange. Sa robe est brune. Le nez est torréfié. En bouche, elle présente des arômes torréfiés et fruité. La finale est sèche. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Dreum Rousse (*7 % alc vol.*) : Rousse similaire à la blonde sans miel mais avec du malt torréfié.
- Dreum de Noël

Druide du Boisillet (*Riaillé – 44 Loire-Atlantique - Pays de Loire : 2015*)

Cette microbrasserie a été fondée par Yannick Bourdin dans un ancien entrepôt d'une coopérative.

Les noms insolites de ses bières racontent des histoires liées à sa famille et son ancien métier d'infirmier.

- La Galinette (*5,2 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe opaque est rousse et la mousse est ivoire. Le nez discret est herbal (*herbes séchées*). En bouche, elle est douce avec un arôme de caramel et des notes herbeuse et terreuse. La finale est légèrement sucrée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom fait référence au bâtiment de la brasserie qui abritait jadis un abattoir de volailles.

- L'Infir'Bière (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe limpide est jaune or et la mousse blanche est serrée. Le nez est herbacé (*herbes séchées*) avec une note de citron. En bouche, elle est légèrement acide et onctueuse avec une note de mie de pain. La finale est douche, sèche, amère et épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom fait référence à l'ancien métier du brasseur.

Drum&Brass Brewery (*Montreuil – 93 Seine-Saint-Denis – Île-de-France*)

Dubois (*Norrent-Fontes – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Duchaux (*Aubigny-au-Bac – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Duchmann (*Chaumont-en-Vexin – 60 Oise – Hauts-de-France : 2018*)

Le nom porte le nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par un couple de parisiens désirant sortir de la ville et de profiter d'air pur, Axel Duchmann et Clara Wyler.

Duck'Ale (*Bouguenais – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Ducs (des) (*Longchamp – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Duff (Le) (*Le Teil – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

- Amère Patrie (L') : IPA.
- Black Valley : Stout.
- White Castle : Blanche.

Dulcinel (*Segré-en-Anjou Bleu – 49 Maine-et-Loire – Pays de la Loire*)

Dulion (*Rillieux-la-Pape – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit des bières bios.

- Blanche 100 % Epeautre : Blanche bio élaborée uniquement avec de l'épeautre.

Dune (Brasserie) (*Carjac (Cahors) - 46 Lot – Occitanie : 2021*)

Le nom est un hommage au roman de Franck Herbert, Dune.

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux amis, Bastien et Jean-Baptiste.

Elle produit des bières aux noms cinématographiques et aux étiquettes recherchées.

Dunes de Flandre (*Bray-Dunes – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Duplessi (*Tosny – 27 Eure - Normandie : 1999*)

Le nom provient du nom de famille du brasseur fondateur.

Cette microbrasserie (*400 hl*) a été fondée par Guy Duplessi dans une ancienne dépendance d'un monastère au pied du Château-Gaillard où est mort le 6 avril 1199, Richard Cœur de Lion.

ANECDOTE : Huit cents ans après la mort du roi, sort le 7 avril 1999, la première bière Richard Cœur de Lion de la brasserie Duplessi.

Elle produit la gamme *Richard Cœur de Lion*.

- Richard Cœur de Lion Blanche à la framboise (*5,6 % alc vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec du jus de framboise locale. La robe est rosée. Le nez est fruité (*framboise*). En bouche, elle est fraîche et acidulée avec des arômes maltés et fruité (*framboise*). La finale est peu acide avec une note d'agrumes. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Richard Cœur de Lion Blanche au lin (*5,6 % alc vol.*) : Blanche au lin élaborée avec 3 houblons aromatiques ajoutés à 3 moments différents et une infusion de graines de lin brun à l'ébullition. La robe est translucide. Le nez frais est floral. En bouche, elle est effervescente, veloutée, onctueuse, sucrée et acide avec un arôme de noisette fraîche. La finale est douce et céréalière. Elle se boit fraîche (*6°C*). Elle rappelle que la Normandie est le premier producteur de lin au monde.
- Richard Cœur de Lion Blonde (*5,6 % alc vol.*) : Blonde. La robe limpide est dorée. Le nez frais est fruité (*abricot très mûr*) et céréalier (*pain brioche*). En bouche, elle est pétillante et sucrée avec des arômes de gâteau et de fruits qui se prolongent en finale. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Richard Cœur de Lion Brune (*5,6 % alc vol.*) : Brune. La robe est brune et la mousse est expresso. Le nez frais est boisé, torréfié et un peu fumé. En bouche, elle livre des arômes de torréfaction (*café et réglisse*). La finale est longue et sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*).

- Richard Cœur de Lion Rousse (*5,6 % alc vol.*) : Rousse élaborée avec des écorces d'orange amères macérées dans l'eau-de-vie de bière. La mousse beige est fine. Le nez est très parfumé. En bouche, elle est amère avec des arôme de malts rôtis et de gentiane et une note d'épices. La finale est maltée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Durant (*Festubert – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Durfort (de) (*Sault – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Duyck (*Jenlain – 59 Nord – Hauts-de-France : 1900/1922*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur.

Cette brasserie familiale (*110 000 hl*) a été fondée à Zegerscappel (*Dunkerque*) par Léon Duyck (I), fermier flamand. C'est une des plus anciennes brasseries françaises indépendantes.

En 1922, son fils Félix (II) déménage à Jeanlain dans une ferme-brasserie, arrête l'activité agricole et innove en produisant une bière ambrée de garde (*brassée en hiver et consommée en été*) afin d'en augmenter la conservation. Durant la Deuxième Guerre mondiale, l'activité s'est poursuivi car la brasserie était un peu cachée dans la ferme.

Le petit-fils Robert (III) innove à nouveau en 1950, en proposant la bouteille champenoise recyclée (*suite au manque de bouteilles classiques*) et son bouchon en liège muselé par un fil de fer. C'est une véritable innovation. En 1968, la bière phare prend le nom du village, Jenlain. En 1976, la brasserie devient industrielle.

Entre 1990 et 2015, Raymond Duyck (IV) dirige la brasserie alors qu'il y travaille depuis 1976.

En 2014, Mathieu (V) reprend la direction de la brasserie et veut dynamiser la marque. Il développe la gamme La Bise vers 2016 destinée aux jeunes. Il robotise une bonne partie de l'embouteillage.

En 2019, deux brasseries familiales dont les brasserie Duyck et 3 Monts* décident de s'unir en une société, la SAS The Beers Family afin de renforcer leur force de vente. Par la suite, deux autres brasseries (*La Brasserie Fondamentale* et le brasserie Mira**) les ont rejoints.

Elle utilise l'eau provenant d'un forage dans le puits de la cour de la ferme. Elle utilise 4 paliers d'empâtage et une cuve de filtration à fond plat et une cuve Whirpool pour décanter les phases solides lors de l'ébullition. Elle continue à procéder à la garde classique mais ne fait pas de refermentation en bouteille (*jusqu'en 2018*). Elle dispose d'une ligne de conditionnement en cannette qui leur permet de travailler avec certaines brasseries belges (*Delirium Tremens, Blanche de Bruxelles, etc.*).

ANECDOTE : Sur les étiquettes, figure toujours la mention "bière de garde" en référence à l'ancienne appellation pour les bières élaborées en hiver et "gardées" en brasserie jusqu'à l'été pour le travail aux champs. Une appellation qui, aujourd'hui, indique une période de garde d'au moins 4 semaines.

- Bise Blanche (La) : Blanche.
- Jenlain Ambrée (*7,5 % alc. vol. : 1922/1968*) : Ambrée de garde élaborée avec des houblons alsaciens et flamands et subissant 8 jours de fermentation primaire et un mois de fermentation secondaire en bouteille. Elle est filtrée mais non pasteurisée. Sa robe limpide est ambrée et sa mousse est ivoire. Le nez est malté, caramel, fruité (*noisette*) et terreux. En bouche, elle est très pétillante, moelleuse, ronde et un peu acide avec des arômes grillé, miellé, fruité (*noix et prune*), épicé et herbacé. La finale est amère, maltée et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est la bière initiale de la brasserie dont la recette n'a jamais changé.

ANECDOTE : Initialement, elle était commercialisée sous le nom de Old Beer mais en 1968, Robert Duyck prit la décision de modifier la destinée de la brasserie et donna à la bière le nom du village où elle se situait. Quelques années plus tard, alors que les bières à fermentation haute française étaient appelées à disparaître, ce sont les étudiants de l'université de Lille qui vont en faire une boisson culte.

- Jenlain Bière de Noël (*6,8 % alc. vol.*) : Bière de Noël millésimée composée de 3 houblons (*Aramis, Brewers Gold et Magnum*) et d'écorces d'orange. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec des arômes malté et fruité (*orange*).
- Jenlain Blanche (*4,5 % alc. vol. : 2023*) : Blanche.
- Jenlain Blonde (*6,5 % alc. vol. – 2005/2022*) : Blonde. Sa robe est jaune. Le nez est malté, floral (*fleurs blanches*) et fruité (*fruits jaunes*). En bouche, elle est pétillante avec des arômes levuré et épicé. La finale est peu amère et peu sucrée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Sa recette a été remaniée en 2022 à l'occasion du centenaire de la brasserie.
- Jenlain Brown Ale : Brune.
- Jenlain Grand Cru
- Jenlain Happy (2023)

- Jenlain Humeur du Brasseur (*2016*) : Bière millésimée dont la recette varie une à deux fois par an. La version 2016 est élaborée avec de la chicorée ajoutée lors du brassage ; ce qui lui donne une couleur ambrée et une certaine amertume sèche.
- Jenlain Session IPA (*5,7 % alc. vol. : 2018*) : Session IPA élaborée avec des houblons aromatiques. Sa robe est blonde à doré. En bouche, elle est florale et végétale.
- Jenlain Or (*8 % alc. vol.*) : Bière de garde élaborée avec du houblon *Brewers Gold*. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes*) et floral (*fleurs blanches*). En bouche, elle est douce, crémeuse et peu amère avec des arômes maltés et mielleux. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Quidam (*6,8 % alc. vol. : 2023*) Blonde destinée au CHR et en charge de remplacer la Jenlain Blonde qui est dépassée par le succès de la Jenlain Ambrée.
- Talking to Felix : C'est une bière en version limitée et créée par Mathieu en hommage à son grand-père Félix. Il a voulu produire une bière qui ressemble à une bière de l'époque.

Eaux Vives (Les) (*Aigues-Vives – 30 Gard – Occitanie : 2012*)

Cette nanobrasserie (*50 hl*) a été créée par Janick Torchy, responsable de production au château de Flaugergues.

Il brasse principalement des bières en utilisant uniquement des houblons en cônes.

- Bruna (La) (*9,1 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec de l'avoine, 3 houblons et des figues violettes fraîches. Sa robe est bordeaux et la mousse est couleur expresso. Le nez intense est fruité (*pruneaux, raisin sec, orange confite et cerise noire)*. En bouche, elle est fraîche et crémeuse avec des arômes malté, fruité (*purée de datte*) et torréfié (*café*). La finale est fruitée (*datte*). Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- F (La) : Blonde élaborée avec des fruits frais de feïdjoa, vieil arbre d'Amérique du Sud qui pousse dans le parc botanique du site de Flaugergues. Elle est produite principalement pour le château de Flaugergues.
- Interdite (L') (***12,1*** *% alc. vol.*) : Barley Wine. Sa robe est acajou foncé et la mousse est chamois. Le nez vineux est fruité (*fruits cuits et banane flambée*) et alcoolique (*whisky et rhum*). En bouche, elle est liquoreuse avec un arôme fumé et des notes miellée et caramel. La finale est longue, épicée et poivrée. Elle se boit tempérée (*15°C*).
- Rossa (La) (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du blé, 3 houblons et des épices (*coriandre, cannelle et vanille*). Sa robe est fauve. En bouche, elle est pétillante, onctueuse, acide, amère et aigre avec des arômes épicé (*vanille*). La finale est sèche et caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Saura (La) (*7,5 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe trouble est or. Le nez intense est fruité (*poire mûre*). En bouche, elle est acide et épicée. La finale est miellée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Ecluses (des) (*Sainte-Hilaire-Saint-Mesnin – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Eclusiers (des) (*Henridorff – 57 Moselle – Grand Est*)

Ecol'Aux Mousses (*Compiègne – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies (*Poligny – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Ecomusée Vosgien de la Brasserie (*Ville-sur-Illon – 88 Vosges – Grand Est*)

Ecottes (d') (*Licques – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Ecouves (d') (*Mahéru – 61 Orne – Normandie*)

Ecume des Falaises (L') (*Jullouville – 50 Manche – Normandie*)

Ecume du Guiers (L') (*Domessin – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Edelweiss *: Voir Edelweiss – Autriche*

Edmond (*38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle ne produit que des bières sans alcool.

Efferv&Sciences (*Avignon – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Effet Papillon (L') (*Mérignac (Bordeaux) – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine : 2016*)

Le nom provient de la phrase : "*C'est l'effet Papillon. Petites causes, grandes conséquences*" issue de la chanson de Benabar afin de rendre hommage à toutes les rencontres et concours de circonstances qui ont permis aux deux fondateurs de lancer leur brasserie.

Cette brasserie artisanale (*11 000 hl*) a été fondée par Mathilde Relet, diplômée en agroalimentaire et Jocelyn Chazel, diplômé en droit européen qui a travaillé quelques temps dans une tonnellerie en Gironde et y a découvert la fermentation. Il lance dans un premier temps, une pico-brasserie pour réaliser des essais œnologiques sur la bière avant de se former à la Rochelle et de travailler 3 ans pour la brasserie La Débauche* et les 3 Brasseurs* (*Avignon et Lyon*). Par la suite, il décide de s'associer avec Mathilde pour lancer leur propre brasserie dans un milieu œnologique pauvre en brasserie.

Elle s'est spécialisée dans les bières de style anglais (*Pale Ale, Stout et Porter*) et les bières brettées (*Brett Series*) à partir de matières premières locales et selon des pratiques de brassage durable et écologique.

ANECDOTE : Jocelyn doit son amour pour les bières brettées suite à une dégustation de la bière Anostéké lors du Lyon Bière Festival de 2018. Avec sa connaissance sur la fermentation en barrique lors de son séjour en tonnellerie, il a décidé d'en faire sa spécialité.

- A Go Go (*5 % alc. vol.*) : Gose élaborée avec du concombre et du céleri. Sa robe légèrement voilée est jaune pâle. Le nez est céréalier (*blé*), légumineux (*céleri et concombre*). En bouche, elle est aqueuse, légère, salée et légèrement acide avec un arôme légumineux qui ressemble un peu à une soupe. La finale est salée et légumineuse.
- Brett Series Imperial Berliner Weisse : Berliner Weisse vieillie en fût de vin. Le nez est cuir et foin. En bouche, elle est acide avec un arôme fruité.
- Brown IPA (*7,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Citra, Ekuanot et Magnum*). Sa robe est brune. En bouche, elle est peu ronde et amère. Elle se boit fraîche (8°C).
- Bubulle IPA (*5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon expérimental *HBC 360* (*Yakima Chief*). Sa robe est dorée. En bouche, elle est ronde et moyennement amère. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Carrot Cake (*10 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du houblon *Palisade*, des carottes, du lactose et de la cannelle et mûrie en cube de chêne français et infusé dans de la liqueur de noix. Sa robe est noire.
- Comme trois Pommes (*6 % alc. vol.*) : Sour fruitée élaborée avec du jus de pomme et une levure de cidre et mûrie en cube de chêne américain. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*pomme*). En bouche, elle est ronde et acide avec un arôme fruité (*pomme)*. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Effet Papillon Frenc Saison Saccharomyces Bruxellenxis Trois vrai (*7 % alc. vol. : 2020*) : French Saison mûrie 7 mois en barrique de vin rouge. En bouche, elle livre des arômes fruités (*poire*). C'est une bière éphémère.
- Effet Papillon Saccharomyces Brux-like Trois (*6,5 % alc. vol. : 2020*) : Blanche élaborée avec de la levure type Saccharomyces Brux like Trois en cuve et mûrie 8 mois en barrique de vin rouge. En bouche, elle livre des arômes fruités (*ananas et mangue*). C'est une bière éphémère.
- Heavy Cake : Imperial Stout.
- Imperial Farmhouse Orange Sanguine & Clémentine : Imperial Farmhouse élaborée avec des oranges sanguines et des clémentines et vieillie en fût de vin. Le nez est cuir et foin. En bouche, elle est acide avec un arôme fruité (*orange et clémentine*).
- India Pale Ale Française (*6 % alc. vol.*) : IPA français élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Chinook*). Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Jingle of Jungle (*7 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Centennial, Loral et Zeus*). Sa robe est or. En bouche, elle est peu ronde et moyennement amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Snakebite : Milkshake IPA.

Effrontée (L') (*Beaumont-du Périgord – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

- Labroureuse

Ekino (*Le Havre – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Elaphe (*Montréverd – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Eldorado (L') (*Cherbourg – 50 Manche – Normandie*)

Elixkir (*Quetigny (Dijon) – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté : 2015*)

Le nom fait référence à l'illustre chanoine.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Amélia Bégrand et Guillaume Paysant, tous les deux diplômés en un master en procédés fermentaires et après de nombreux stages d'étude en brasseries (*Saint-Feuillien et Vapeur en Belgique, NØgne Ø en Norvège et Morgat en France*).

Ils s'installent dans un premier temps à Couternon avant de déménager en 2018 à Quetigny et d'ouvrir un taproom.

Elle propose des bières de style belge et anglaise en production continue, en production éphémère (*le titre contient le titre de la bière + un nom particulier*) et des bières élevées en barrique (*gamme La part des Hommes dont l'étiquette représente un oiseau jouant un instrument de musique*). Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées. Le nom des bières est original, de même que les étiquettes.

- Barley Wine "La part du Lion" (*11 % alc. vol. : 2019*) : Barley Wine élaborée avec des flocons d'orge. En bouche, elle est moyennement amère (*34 IBU*). C'est une bière éphémère (*mars 2019*).
- Bière de Noël "Nos Meilleurs Vœux" (*6,2 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec du froment, du seigle malté et des épices. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est peu amère (*10 IBU*). C'est une bière éphémère (*décembre*).
- Blanche IPA "IBU Profane" (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche IPA élaborée avec du froment et différents houblons selon les années. En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*). C'est une bière éphémère (*début de l'été*).
- Chipotle Porter "Episode de chaleur" (*5,3 % alc. vol. : 2019*) : Porter élaboré avec du seigle malté, des flocons de seigle, du houblon *Chinook* et des chipotles (*préparation séchée et fumée du piment jalapeno, un peu plus forte que ce dernier d'origine mexicaine*). En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec un arôme épicé. C'est une bière éphémère (*novembre 2019*).
- Double IPA "Par Amour Pour l'Amer" (*8,8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec du blé et de l'avoine maltés et une bonne dose d'houblons (*généralement 4 sortes qui varient d'une année à l'autre*). Sa robe est blonde. En bouche, elle est amère (*62 IBU*). C'est une bière éphémère (*automne*)
- Gose Gingembre "Docteur Folamour" (*4,8 % alc. vol. : 2018*) : Gose élaborée avec du blé malté, des flocons de blé, du gingembre frais, du sel de Guériandre et de la coriandre. En bouche, elle est acide, salée et peu amère (*8 IBU*). C'est une bière éphémère (*septembre 2018*).
- Hoppyna Colada (*2017*) : Milkshake IPA élaborée avec du froment malté, de purée d'ananas, des noix de coco et du lactose. En bouche, elle est peu amère (*23 IBU*). C'est une bière collaborative avec le brewberry.
- IBU Profane® IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Chinook, Citra et Sorachi Ace*). En bouche, elle est amère (*60 IBU*).
- India Black Ale "IBU Profane" : IPA foncée. C'est une bière éphémère.
- La Part des Hommes Aime-moi tendre Aime-moi vrai (*11,2 % alc.vol. : 2017*) : Barley Wine élevée durant 6 mois en barrique de bourbon (*Buffalo Trace*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*). C'est une bière collaborative avec les brasseries françaises du Pays Flamand* et le Barallel*.
- La Part des Hommes Old Ale Rhum Reserve (*9,6 % alc. vol. : 2018*) : Old Ale élaborée avec du houblon *Tettnang* et de la rapadura et mûrie 11 mois en barrique de rhum (*Cruzan*). En bouche, elle est moyennement amère (*38 IBU*). C'est une bière éphémère (*avril 2018*).
- La Part des Hommes Petite vertu (*6,7 % alc. vol. : 2019*) : Saison Verjus mûrie 6 mois en barrique de Chassagne Montrachet (*Bourgogne Blanc*). En bouche, elle est peu amère (*18 IBU*). C'est une bière éphémère (*juin 2019*).
- La Part des Hommes Phylloxera
- La Part des Hommes Trêve de douceur
- Loi de Darcy (La) (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du houblon *Celeia* (*Styring Golding*), de la coriandre, des écorces d'orange amère et de l'anis badiane. En bouche, elle est peu amère (*11 IBU*).
- Noire Sidérale "Stout Framboise" (*8 % alc. vol. : 2020*) : Stout fruitée élaborée avec de l'avoine maltée, des flocons d'avoine, du houblon *Magnum*, une purée de framboise et du sucre muscovado. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec des arômes torréfiés et fruité (*framboise*). C'est une bière éphémère (*janvier 2020*).
- Pale Lager "Supplément Houblons" : C'est une bière collaborative avec la société de pubs et pizzerias Mac.Cenzo.
- Péché du Chanoine (Le) (5 % alc. vol.) : Blonde élaborée avec du froment malté et 3 houblons (*Cascade, Celeia (Styring Golding) et Centennial*). Le nez est floral. En bouche, elle est peu amère (*19 IBU*).
- Porter "Le réflexe Pavlovien" (*5,5 % alc. vol.*) : Robust Porter élaborée avec du houblon *Sorachi Ace*. En bouche, elle est moyennement amère (*26 IBU*). C'est une bière éphémère (*disponibilité selon les brasseurs*).
- Rude Ecole (La) (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle est peu amère (*16 IBU*).
- Saison Abricot "Le Piège à Fruit" (*5,7 % alc. vol.*) : Saison fruitée élaborée avec du seigle malté, des flocons de seigle et d'avoine, du houblon *Tettnang*, de la purée d'abricot et du romarin. En bouche, elle est sèche, acidulée

et peu amère (*12 IBU*) avec des arômes torréfié, fruité (*abricot*) et épicé. C'est une bière éphémère (*selon l'humeur des brasseurs*).

- Saison Verjus "La mise au Vert" (*6 % alc. vol. : 2018*) : Saison élaborée avec du blé malté, du seigle malté, des flocons de seigle et d'épeautre, 2 houblons (*Hallertau Blanc et Tettnang*) et du verjus (*jus acide extrait des raisins n'ayant pas mûri)*. En bouche, elle est acide et peu amère (*18 IBU*). C'est une bière éphémère (*octobre 2018*).
- Sans Foi ni Loi (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du froment et 3 houblons (*El Dorado, Tettnang et Sorachi Ace*). Sa robe est blonde. En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*).
- Stout Imperial "Grandeur et Décadence" (*10,5 % alc. vol. : 2019*) : Imperial Stout élaborée avec des flocons d'avoine et de la rapadura (*sorte de sucre*). Sa robe est noire. En bouche, elle est amère (*70 IBU*). C'est une bière éphémère (*janvier 2019*).
- Surette Framboise "Le Piège à fruit" (*5,6 % alc.vol. : 2019*) : Berliner Weisse fruitée ou Sour ale fruitée élaborée avec des flocons de blé et d'avoine et une purée de framboise. En bouche, elle est acidulée et peu amère (*8 IBU*). C'est une bière éphémère (*avril 2019*).
- Tiramisu Stout (*6,5 % alc. vol.*) : Oatmeal Stout café cacao élaborée avec différents houblons, des cafés (*Guatemala et Moka éthiopien*), des grués de cacao et du mahaleb. En bouche, elle est peu amère avec des arômes torréfiés (*cacao et café*).
- Tutti Frutti OPA "La Fièvre Tropicale" (*7,5 % alc. vol. : 2018*) : Pale Ale fruitée élaborée avec des flocons d'avoine, 3 houblons (*Mosaïc, Rakau et Taiheke*) et de la purée de fruits (*ananas, pêche et fruit de la passion*). En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec des arômes fruités. C'est une bière éphémère (*avril 2018*).

Elmontaise (L') (*Aiglemont – 8 Ardennes – Hauts-de-France*)

Embardée (L') (*Fougère – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Emblavez (de l') (*Saint-Vincent – 43 Haute-Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Emeraude (d') (*La Richardais (Dinard) – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne : 2015*)

Cette brasserie artisanale (*800 hl*) a été fondée dans une ancienne usine par Cédric Cabioc'h, ancien travailleur du bâtiment ("*maçon fatigué*") et brasseur amateur. Plusieurs de ses anciens collègues dont David l'ont rejoint comme brasseur. Ils ont monté la brasserie par des matériaux de bricolage, dû au manque de confiance des banque-prêteurs.

Elle produit actuellement des bières non bios uniquement en bouteilles et canettes distribuées en grandes et moyennes surfaces (*GMS*). Elle a été moins perturbée par la crise sanitaire. Les bières sont refermentées en bouteille.

- Aldeta (*4,7 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec 50 % de malt de blé, de l'avoine et de grains crus de céréales et fermentée avec une levure de champagne. Sa robe est finement pétillante (*champagne*) et jaune paille. En bouche, elle est sucré, légèrement acide et peu amère (*8 EBU*).
- Bière du Solstice.
- Dead man's Friend : Ambrée au rhum. C'est une bière saisonnière.
- Gueuza (*9 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec un houblon. En bouche, elle est sucrée avec des arômes fruités (*fruits mûrs*). La finale est longue et sucrée. Elle se boit tempérée.

ANECDOTE : Le nom provient de l'ancien nom du village de La Richardais et n'a rien à voir avec le terme Gueuze.

- Pylône (*6,5 % alc. vol.*) : Rousse.
- Semper Fidelis (*10 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du blé et 3 houblons (*Ariana, Calista et Cascade*). En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes maltés. Le nom provient de la devise de St-Malo ("*Toujours fidèle*") et l'étiquette reprend une ancienne affiche de la Côte d'Emeraude.
- Télès (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde.

En Apesanteur (*Woippy – 57 Moselle – Grand Est*)

En Bières Inconnues (*29 Finistère – Bretagne*)

En Brouette (*Courlay – 79 Deux Sèvres – Nouvelle-Aquitaine*)

Enclos (de l') (*Avranches – 50 Manche – Normandie*)

Enfants de Jean Bart (Les) (*Téteghem (Dunkerque) – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Ensourceleuse (L') (*Arlanc – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Entre 2 Bulles (*Cauffry – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Entre Deux-Mondes (*Mouthier-Haute-Pierre – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté : 2008*)

Cette microbrasserie (*300 hl*) a été créée par le couple Fabienne Demierre (*Suisse*) - Daniel Longval (*Québec*) au pied des falaises de la vallée de la Loue. Le nom provient de la différence de cultures entre les deux continents.

Ils se sont spécialisés dans les épices et ont choisi des étiquettes empreintes de la culture amérindienne. Le point commun de toutes leurs bières est la mousse épaisse et dense qui dessine des dentelles sur le bord du verre.

- Eau de Pierre (*6,2 % alc. vol.*) : Brune. La robe légèrement trouble est or cuivré et la mousse est ivoire. Le nez est herbeux et épicé. En bouche, elle est acide, ronde et veloutée avec des arômes malté (*grains*) et épicé. La finale est amère et épicée avec une note de fruits jaunes. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Indian (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. La robe éclatante est cuivrée et la mousse est ivoire foncé. Le nez est caramel, fruité (*fruits secs*), boisé et épicé. En bouche, elle est ample, onctueuse et amère avec des arômes caramel, fruité (*orange*) et épicé (*muscade*). La finale est épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Inuk (*6 % alc. vol.*) : Blanche à base de froment. La robe étincelante est or. Le nez est épicé et herbacé avec une note de raisin blanc. En bouche, elle est vive et acidulée avec des arômes malté, fruité et épicé. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- L'Artiste (*5,6 % alc. vol.*) : Blonde. La robe lumineuse composée de fines bulles est dorée. Le nez est herbeux et fruité. En bouche, elle est ample, ronde et sucrée avec des arômes malté (*grains*). La finale est longue, résineuse, fruitée (*orange*) et épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Native (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est fauve. Le nez est épicé et rôti. En bouche, elle est ronde, acide et moyennement amère avec des notes caramel et épicées. La finale est séche et épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Entropy (*13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Epenoy (*Epenoy – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté : 2014*)

Cette microbrasserie (*120 hl*) a été fondée par Anaïs Mesnier, diplomée en procédés fermentaires qui a enrichi son expérience en Bretagne et en Belgique avant de s'installer dans l'ancien restaurant de son village natal.

Ses bières sont refermentées en bouteille.

- Dame Naïs (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe voilée est jaune paille. Le nez discret est miellé. En bouche, elle est pétillante, vive et sèche avec des arômes maltés (*malt pâle et pain*). Elle se boit fraîche (*6°C*).

Equipage (de l') (*Bonnelles – 78 Yvelines – Île-de-France*)

Ermitage (de l') (*Haguenau – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

ESAT Ateliers Malécot (*Armentières – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Esbariade (L') (*Lescar – 64 Pyrénées-Atlantiques – Nouvelle-Aquitaine*)

Escargot (de l') (*Thyez – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Escargote (L') (*Saint-Gengoux-le-National – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Escaut (de l') (*Vendhuile – 2 Aisne – Hauts-de-France : 2018*)

- Bière d'abbaye
- La Vandale. En bouche, elle livre des arômes malté et houblonné.

ANECDOTE : Le nom Vandale provient de l'histoire de la commune née des invasions Vandales.

Espérance (de l') (*Schiltigheim (Strasbourg) – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Cette brasserie fait partie du groupe Heineken*.

Elle produit partiellement la gamme *Desperados*, ensemble de bières aromatisées à la téquila et aux accents sud-américain.

HISTOIRE : Cette gamme de bières aromatisées a une origine alsacienne puisqu'elle a été lancée en 1995 par la brasserie défunte Fisher installée également à Schiltigheim sous l'impulsion du maître brasseur Fritz Röhrl. Un an plus tard, la brasserie est rachetée par le groupe Heineken qui ferme le site en 2009. La commercialisation est alors confiée au groupe belge Alken-Maes alors que la production est assurée par les brasseries de l'Espérance, du Pélican* (*Mons-en-Baroeul*) et de la Valentine* (*Marseille*).

ANECDOTES : Son nom provient du fait qu'à sa sortie, la brasserie était désespérée de ne pas lui avoir trouvé un nom. La police de l'étiquette fait référence au style western alors que le fait d'être aromatisé à la téquila lui donne un accent mexicain. D'autre part, un conflit juridique s'est produit entre la brasserie Heineken et les représentants de la tequila mexicaine (*Consejo Regulador de Tequila*) car ceux-ci estimaient que les quantités utilisées étaient trop faibles que pour être détectées et qu'il s'agissait surtout d'un détournement de la notoriété de leur alcool. Un accord a été trouvé et des tests ont montré que les experts détectaient bien la tequila.

- Desperados (*5,9 % alc. vol. : 1995*) : Blonde aromatisée à la téquila. Sa robe transparente est dorée.
- Desperados Black (*5,9 % alc. vol.*) : Desperados aromatisée à la téquila vieillie en fût. C'est un produit haut de gamme de la bière Desperados.
- Desperados Flare (*5,9 % alc. vol. : 2016*) : Desperados élaborée avec une substance qui produit un effet visuel appelé *Gold effect* lorsque la bouteille est retournée. Elle n'a été produite qu'en 2016.
- Desperados Florida Sunrise (*5,9 % alc. vol. : 2021*) : Desperados élaborée avec des zestes d'orange et du sirop de grenadine.
- Desperados Fuego (*5,9 % alc. vol.*) : Desperados aromatisée avec des épices. Sa production a été arrêtée en 2015.
- Desperados Ginger (*5 % alc. vol. : 2019*) : Desperados aromatisée au gingembre et au citron vert. En bouche, elle livre des arômes fruité (*citron*) et épicé (*gingembre*).
- Desperados Lime (*3 % alc. vol.*) : Desperados aromatisée avec du citron vert. Initialement, elle s'appelait Desperados Mas.
- Desperados Mojito (*5,9 % alc. vol.*) : Desperados aromatisée au citron, citron vert et à la menthe. Initialement, elle s'appelait Desperados Verde !
- Desperados Red (*5,9 % alc. vol.*) : Desperados aromatisée à la cachaça (*alcool brésilien*) et à la guarana (*graines d'un arbuste d'Amazonie aux effets stimulants et énergisants*).
- Desperados Sangré (*5,9 % alc. vol.*) : Desperados élaborée avec du raisin et des épices.

Esperluette (L') (*Esparron-de-Pallières – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Esquelbecq (*brasserie*) *: Voir Saint Sylvestre*

Estives (des) (*Allanche – 15 Cantal – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Estran (de l') (*Locoal-Mendon – 56 Morbihan – Bretagne*)

Estrouchat (L') (*Viviers – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette micro-brasserie produit 5 bières bios.

- Humulus (La) (*5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est blonde. En bouche, elle est peu amère.
- Juniperus (La) : Noire élaborée avec des baies de genévrier. Le nez est torréfié.
- Panis Thymus (La) (*4,9 % alc. vol.*) : Rousse élaborée avec 20 % de pain invendu et de thym.
- Secale (La) (*5,8 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du seigle dont une partie est torréfiée.
- Zingibier (La) (*4,6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du gingembre frais.

Etang de Bière (L') (*Saint-Chamas – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Etienne (*Saint-Gervais – 30 Gard – Occitanie*)

Etincelle (L') (*Le Poizat-Lalleyriat – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2018*)

Cette brasserie a été fondée par Erwan Bernard, brasseur amateur dans un ancien atelier.

Il produit des bières bio selon des recettes variées et originales. Le nom des bières est généralement lié à la lumière.

- Aurore : Rye Lager. En bouche, elle livre des arômes maltés avec des notes florales.
- Contre Jour : Porter. En bouche, elle est peu amère avec des arômes torréfiés (*chocolat*).
- Crépuscule : Stout. En bouche, elle est onctueuse avec des arômes torréfiés.

- Lumière Blanche : Blanche élaborée avec du gingembre et du citron. En bouche, elle est légère avec des arômes fruité (*citron*) et épicé (*gingembre*).
- Mosaïc : American Pale Ale élaborée avec du houblon *Mosaïc*. Sa robe est blonde. En bouche, elle est peu amère et sucrée avec un arôme fruité (*agrumes*).
- Vénus : Blonde.

Et la Bière Fût (*Lyon – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Être (L') (*Paris 19ème – 75 Paris - Île-de-France : 2015*)

Cette brasserie artisanale urbaine et solidaire d'utilité sociale (*1 100 hl*) a été fondée dans un ancien entrepôt par Edward Jalat-Dehen après une carrière dans le spectacle et les bars dans le 19ème arrondissement.

Elle produit des bières à partir de produits bios selon le mode Nature & Progrès. Elles sont non filtrées, ni pasteurisées et refermentées en bouteille. Une partie des drêches est transformée en biscuit alors que le reste part en méthanisation. Les animaux représentés sur les étiquettes noir et blanc et dessinés par un ami tatoueur, tranchent avec le style habituel des étiquettes. Elle travaille sur les consignes en verre.

Elle produit 5 bières régulières principalement de type Saison, toute une série de bières éphémères ou sais ainsi que des bières collaboratives sous le label "*Love Craft Beer*".

- Cerberus (*7,5 % alc. vol.*) : Triple parisienne. La robe est ambrée. Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle livre des arômes fruité (*rhubarbe*) et miellé. La finale est longue et fruitée (*fruits exotiques*).
- Coquatrice (*3,8 % alc. vol.*) : Berliner Weisse. La robe est pâle. En bouche, elle est finement pétillante, légère acidulée et fraîche.
- Feond (*8,5 % alc. vol.*) : Imperial Dark Saison. Sa robe est noire. En bouche, elle est sèche avec des arômes torréfié, caramel et résineux. C'est la bière préférée de la brasserie car elle ressemble à celle que voulait le brasseur.
- IPAnema (*5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec une bonne dose d'houblons.
- Loulou (*6 % alc. vol.*) : Saison au Sarrasin élaborée avec de l'avoine, du blé, du sarrasin et 3 houblons (*Citra, Golding et Nugget*). Sa robe est ambrée (*25 EBC*). En bouche, elle est rustique, acidulée et peu amère (*15 IBU*) avec un arôme épicé et une note fruitée. Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est une bière collaborative avec la brasserie Skummen* limitée à 1 500 bouteilles.
- Oliphant Jérakine (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe trouble est jaune pâle. Le nez est fruité (*agrumes et fruits verts*). En bouche, elle est crémeuse et fraîche avec un arôme herbacé. La finale est finement amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Rubus Ulai : Bière élaborée avec une bonne dose de framboise (*130 gr/l*). Sa robe est rouge. Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme fruité (*framboise*).
- Salamandra (*6,5 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe est dorée. Le nez est fruité et sucré. En bouche, elle est grasse, acide et amère. La finale est longue, poivrée et résineuse. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Sœur de l'ombre : Bière élaborée avec du houblon Aramis (*certaine acidité*), de l'hibiscus et du thé vert. En bouche, elle est acidulée
- Sphinx (*4,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du blé. Sa robe finement pétillante est clair. Le nez est rustique et floral. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fermier (*foin et écurie*).
- Triplex : Bière élaborée avec du café torréfié dans le même bâtiment qui change chaque année et qui est ajoutée à trois reprises afin d'apporter des notes différentes. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est ronde avec un arôme torréfié.

Être Soyer (de l') (*Saint-Brice-sous-Brânes – 61 Orne – Normandie*)

Le nom provient du nom du lieu-dit où se trouve la brasserie.

C'est une ferme brasserie.

Etxeko Bob's Beer (*Hasparren – 64 Pyrénées Atlantiques – Nouvelle-Aquitaine : 2007*)

Cette brasserie (*1 100 hl*) a été fondée par Bob Wordboys.

Elle produit par infusion, différents styles de bières. Leurs noms sont en basque.

- Andere Xuria (*4,5 % alc. vol.*) : Hefeweizenbier à fermentation haute. Sa robe est jaune pâle. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est amère avec un arôme malté. Elle se boit fraîche (*6°C*).

- Arranomendiko Lamina (*4 % alc. vol.*) : Bière de blé élaborée avec du piment d'Espelette. Sa robe est jaune pâle. Le nez est fruité avec une note épicée. En bouche, elle est piquante avec un arôme de piment. La finale est pimentée. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom fait référence au mythe des nymphes bloquées dans des grottes sur les hauteurs de Mondarrain, près d'Espelette.
- Garagardo Ketua : Rauchbier.
- Indar Joko – La Force (*5 % alc. vol.*) : Dry Stout élaborée avec des flocons d'orge et 2 houblons. Sa robe est noire. Le nez est torréfié. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café*). La finale est sèche et douce. Elle se boit tempérée (*10-12°C*). L'étiquette est un clin d'œil à la Guinness.

Europub (*Billère (Pau) – 64 Pyrénées-Atlantiques – Nouvelle-Aquitaine*)

Excuse (L') (*Mauvezin – 32 Gers – Occitanie : 2013*)

Le nom provient de la carte de tarot "L'excuse" et le logo représente une mandoline à côté d'un fleuret, symbole gascon par excellence d'un verre de bière.

Cette microbrasserie (*250 hl*) a été fondée par Romain Biscan formé à La Rochelle.

Il brasse des bières souvent épicées qui ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et sont refermentées en bouteille. Il produit des bières classiques et collaboratives. La majorité de ses bières commence par EX.

- Exaequo (*7 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des baies de genièvre. La robe est or. Le nez est herbacé (*herbe et foin séché*), miellé et fruité (*fruits confits*). En bouche, elle est moelleuse avec un arôme malté et des notes fruitées (*orange et citron*) et épicée (*baie de genièvre*). La finale est amère et végétale. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Exilée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des épices et des écorces d'orange. La robe est dorée et la mousse est ivoire. Le nez est fruité (*fruits exotiques*) et épicé (*anis, poivre et cardamone*). En bouche, elle est moelleuse et riche avec les arômes fruités et épicés du nez, caramel, miellé, boisé, de réglisse et d'écorces d'orange et une note sucrée. La finale est amère et caramel. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Exocet (*5 % alc. vol.*) : IPA français riche en 3 houblons (*Aramis, Chinook et Citra*). La robe limpide est dorée. Le nez est fruité (*mangue et pamplemousse*) et floral (*fleurs blanches*). En bouche, elle est effervescente et amère avec les arômes du nez, résineux et malté. La finale est longue, amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Exterminator : Doppelbock produit avec la brasserie française Iron*.
- Extravertie (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche. La robe trouble est jaune pâle. Le nez frais est citronné et épicé. En bouche, elle est douce et légèrement acide avec des arômes malté (*blé et pain*) et miellé. La finale est sèche et amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Gose
- Stout

Exiguë (*La Gorgue – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Experimental (*31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Eyre (de) (*Uzeste – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

FAB (*Siorac-de-Ribérac – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Fabelle (La) (*Villautou – 11 Aude – Occitanie*)

Fables (des) (*Rozoy-Bellevalle – 2 Aisne – Hauts-de-France*)

Fabrik2Bulles (*Amfreville-les-Champs – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Fabrik du Brass'Eure (La) (*Gasny – 27 Eure – Normandie*)

Fabrik du Marais (La) (*Sceaux-du-Gâtinais – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Fabriq' (La) (*Râches (Douai) – 59 Nord – Hauts de France*)

FAB'rique (La) (*Montélimar – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Fabrique (La) (*Amancy – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Fabrique de Bière (*Nancy – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Fabrique de Bière Normande (*Fresney-Le-Puceux – 14 Calvados – Normandie*)

Elle produit la gamme *La Fresneysie*.

Fabrique des bières d'Anjou (*La Ménitré – 49 Maine-et-Loire - Pays de la Loire : 2004*)

Cette brasserie (*1 500 hl*) a été fondée par Vincent Lelièvre et Yann Leroux dans les locaux d'une ancienne coopérative agricole à semences.

Elle possède sa propre malterie d'où sont extraits 85% des malts (*les malts spéciaux proviennent de l'extérieur*) et élabore des brassins limités élevés en barrique de coteaux-de-l'aubance dont un Barley Wine. Elle produit la gamme *La Piautre* du nom du gouvernail des gabares, bateau à fond plat parfait pour le transport fluvial utilisé au 18ème siècle dans la région.

- La Piautre Stout (*5 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe est noire et la mousse est beige foncé. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle offre des arômes torréfiés complexes (*café et chocolat*). La finale est longue, amère et torréfiée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- La Piautre Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple avec une partie d'houblonnage à froid. Sa robe trouble est ambrée (*fait rare*). Le nez est fruité (*confits et secs*). En bouche, elle est vive, ronde et sucrée avec un arôme fruité (*orange et mandarine confites*). La finale est sucrée et fruitée. Elle se boit tempérée (*10°C*).

Fabrique des Grô (*Maxéville – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Fabrique du Faubourg (La) (*Vénissieux (Lyon) – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes : 2019*)

Elle produit une partie des bières de la brasserie Georges* (*Lyon*).

Fa'briquette (La) (*Vagnas – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Pierre.

Elle élabore des bières locales en utilisant notamment du miel de châtaignier ou des fruits rouges.

Fabule (La) (*Châlons-en-Champagne – 51 Marne – Grand Est*)

Farlodoise (La) (*Chazelles-sur-Lyon – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes : 2013*)

Le nom provient du nom en patois ("*fier et libre*") donné aux nombreux chapeliers (*± 5 000*) qui ont produit au 19ème siècle, des chapeaux dans ce village et qui bénéficiaient d'un horaire relativement allégé de travail.

Cette brasserie (*500 hl*) a été fondée par Jérémy Séon.

Elle commercialise la gamme *La Farlodoise*.

- La Farlodoise Ambrée (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est orangée et sa mousse est beige clair. Le nez est fruité (*noisette et noix*). En bouche, elle est ronde et moelleuse avec un arôme grillé et une note caramel. La finale est peu amère et caramel. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Farlodoise Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier (*biscuit et brioche*), miellé et fruité. En bouche, elle est onctueuse avec les arômes céréalier (*biscuit et brioche*), miellé et fruité. La finale est peu amère et sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Farlodoise Fumée (*5,5 % alc. vol.*) : Rauchbier. Sa robe est acajou foncé et sa mousse est chamois. Le nez est fruité et caramel avec une note épicée (*vanille*). En bouche, elle est douce et crémeuse avec des arômes torréfiés (*chocolat et saucisse fumée*) et une note épicée (*vanille*). La finale est longue avec des notes de rhum et de vanille. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- La Farlodoise Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier, fruité, épicé et sucré. En bouche, elle est franche, nette et épicée. La finale est sucrée et épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Faucigny (*74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Fauve (Craft Bière) (*Montpellier – 34 Hérault – Occitanie : 2021*)

Cette microbrasserie a été fondée par Antoine Robic et Cyprien Maisonnier dans un café-restaurant. Ils ont installé un brewpub à Paris.

Elle a déménagé en 2021 dans une nouvelle installation à Montpellier.

Elle produit principalement des bières houblonnées mais également d'autres bières de styles plus traditionnels.

- Billet doux (*5,5 % alc. vol.*) : American Wheat Ale élaborée avec du blé, de la purée de pêche de vigne (*500 gr/l*) et de la purée d'abricot (*quelques grammes*).
- Drôle d'oiseau (*5,5 % alc. vol.*) : Berliner Weisse. Sa robe est or. Le nez est fruité (*fruits de la passion et agrumes*). En bouche, elle est légère et acidulée avec un arôme fruité (*fruits de la passion et citron vert*). La finale est acide et légèrement amère.
- Force Majeure : Imperial Stout à la framboise.

- Forêt endormie au vent du soir : Imperial Stout élaborée avec de la vanille après fermentation et mûrie sur des copeaux de chêne. Le nez est torréfié et caramel. En bouche, elle livre des arômes torréfié et boisé.
- Pils Bon Esprit (*5,5 % alc. vol.*) : Pils allemande.

Faux Semblables (des) (*Saint-Victor-de-Cessieu – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Fée d'Orge (*Bréhal – 50 Manche – Normandie*)

Félicité (*Montagny-Sainte-Félicité – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Fenouillèdes (des) (*Saint-Paul-de-Fenouillet – 66 Pyrénées Orientales – Occitanie*)

Ferme de la Quintillière (*Saint-Maurice-sur-Dargoire – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Ferme de la Tuilerie (*Vis-en-Artois – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Dominique Bisson et son épouse.

Elle produit la gamme *La Sensée*.

- La Sensée Ambrée : Ambrée.

Ferme de Philou (La) (*Saint-Pierre-de-Frugie – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Fermes des Cabrioles Les Marches (*Orcières – 05 Hautes-Alpes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

- La Sorcière des Prés (*6 % alc. vol.*) : Rousse IPA élaborée avec du foin et de l'hibiscus. Sa robe translucide est ambrée (*27 EBC*). En bouche, elle est pétillante et légèrement amère avec un arôme d'hibiscus. La finale est courte.

Ferme de Yel (La) (*Plounéour-Ménez – 29 Finistère – Bretagne*)

Ferme du Col (La) (*Saint-Dizier-en-Diois – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Ferme du Margaric (*Saugues – 43 Haute-Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Ferme du Tilloy (*Thieux – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Ferme en Tension (La) (*Bretagne-d'Armagnac – 32 Gers – Occitanie*)

Ferme Laubicherie (*Sarlande – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Ferme Ta Gueule (La) (*Millas – 66 Pyrénées Orientales – Occitanie*)

Fifty-Two (*Saint-Broingt-les-Fosses – 52 Haute-Marne – Grand Est*)

Le nom fait référence au numéro du département.

Fine'Aude (La) (*Montlaur – 11 Aude – Occitanie*)

Le nom fait allusion au département où se situe la brasserie.

Fischer (*Schiltigheim – Alsace*)

Cette ancienne brasserie appelée également Brasserie du Pêcheur (*nom français*) a été fondée en 1821 près de Strasbourg et a fermé suite à son rachat par Heineken. Elle produisait notamment une bière de garde.

Le dernier directeur a été Michel Debus qui a été aussi directeur de la brasserie Adelshoffen*, le père de la bière aromatisée et le créateur de la Desperados.

Flagrants Débits (Les) (*Argol – 29 Finistère – Bretagne*)

Flamine (La) (*Arleux – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Flandres Beerstaminet (des) (*Godewaersvelde – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Fleur de Houblon (*Villenave-d'Ornon – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Flibustière (La) (*Hénin-Beaumont – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Flore (*Fontaine (Grenoble) – 38 Isère – Rhône Alpes : 2020 - 2023*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Olivier Coponot qui avait décidé de sortir ses premières bières en fût après le premier confinement mais qui ne s'attendait pas à voir le deuxième confinement. Il n'a pas eu le budget suffisant pour survivre.

Il produisait une Pale Ale, une bière fermentée avec du raisin, un Imperial Stout et une West Coast Double IPA (DIPA) (*Garage Hommage : 8 % alc. vol.*).

Florencière (La) (*Saint-Aubin-de-Luigné – 49 Maine-et-Loire – Pays de la Loire*)

Folie Mousse (La) (*Rosult – 59 Nord – Hauts-Pas-de-Calais : 2023*)

Cette microbrasserie a été fondée par Guillaume Vandenabeele qui a racheté la brasserie de Steph** au couple Isabelle et Stéphane Vansteene et en a changé le nom.

- Bière de Noël (*2023*) : C'est la première créée par la brasserie.

Foline (La) (*Anost – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Follette (*Gomené – 22 Cotes-d'Armor – Bretagne : 2017*)

Cette microbrasserie a été fondée par Cécile Dutray.

Elle produit des bières belges et anglaises classiques sous la gamme La Folette. Elles ne sont pas filtrées, ni pasteurisées.

- Amer Folette Ambrée (L') (*6 % alc. vol.*) : IPA.
- La Folette Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée.
- La Folette Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe trouble est plus dorée que les autres blondes. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité. Elle a été considérée comme la meilleur blonde bretonne.

Fonseca G (*Donzenac (Objat) – 19 Corrèze – Nouvelle-Aquitaine : 2014*)

Le nom fait référence au nom de famille du brasseur.

Cette brasserie a été fondée par Alex Fonseca, ancien restaurateur, ancien producteur de cinéma et trader devenu brasseur suite à un pari, dans l'ancienne usine Fali, dénommée actuellement Blédina.

ANECDOTE : La brasserie a été fondée à la suite d'un match de rugby du CA Brive où un ami du brasseur lui a offert une bière industrielle qui ne lui a pas plu. L'ami lui a dit "*Bin, taka la faire*". Le brasseur a alors suivi une formation de brasseur avant de se lancer dans l'activité.

Elle produit une quarantaine de bières dont la majorité de bières de garde à fermentation haute et refermentées en bouteille de style corrézienne. Elle produit les gammes *La 19* et *Limouss'In*.

- La 19 "Noël" (La) (*10 % alc. vol.*) : Bière de Noël.
- Bierj Brune (*8 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe opaque est brune. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est peu pétillante, douce et peu amère avec un arôme torréfié (*chocolat et café*).
- Limouss'In (*6 % alc. vol.*) : Blonde de printemps.

Fontaine (de la) (*Bagnolet – 93 Seine-Saint-Denis – Île-de-France*)

Fontaines (des) (*Les Verchers-sur-Layon – 49 Maine-et-Loire - Pays de Loire : 2007*)

Cette microbrasserie (*500 hl*) a été créée par Anne-Catherine Sailly au milieu des vignes (*Coteaux-du-Layon*).

Elle produit des bières permanentes, quelques bières périodiques et surtout des bières à étiquette. Le nom de ses bières est lié au patrimoine local.

- Aliénor d'Aquitaine : Brune.
- Black Widows (*5,3 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe opaque est brun foncé. Le nez puissant est terreux et boisé. En bouche, elle est soyeuse avec un arôme boisé et des notes touraillées (*réglisse et fumé*) et épicée. La finale est astringente. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Dame de Montsoreau : Bière temporaire de blé au gingembre.
- Diabolik (*5 % alc. vol.*) : Rousse. Sa robe est rousse flamboyante et la mousse est ivoire. Le nez impressionnant est caramel et fruité (*noisette et prune*). En bouche, elle est sirupeuse, effervescente et amère avec des arômes torréfiés et fruités (*prune, abricot mûr, cerise et orange*). La finale est sèche, amère et torréfié. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Fosse Blonde (La) : Blonde composée de différents malts et épices. En bouche, elle est savoureuse.
- Maya : Bière au miel.
- Mentheuse
- Pils d'Âne (*5 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe translucide est jaune clair et la mousse est dentelée. Le nez est céréalier et herbacé. En bouche, elle est effervescente et acidulée avec un arôme malté et une note citronnée. La finale est amère et herbacée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

- Pouss'Mémé (*5 % alc. vol.*) : Blonde aux orties. Sa robe est dorée. Le nez légèrement sucré est miellé, fruité et floral. En bouche, elle est douce avec des arômes fruités (*pêche et mirabelle*) et miellé. La finale est amère et végétale. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). C'est une bière temporaire.
- Rose des Faluns (La) : Blanche parfumée à la rose. En bouche, elle est légère.
- Sarcophagus (*7 % alc. vol.*) : Brune brassée en hiver. Sa robe opaque est brune et la mousse est café au lait. Le nez est torréfié, fruité (*fruits rouges*) et boisé. En bouche, elle est onctueuse avec un arôme de café et une note fruitée. La finale est fraîche et mentholée. Elle se boit tempérée (*12°C*). Elle peut se conserver jusqu'à deux ans.
- Troglotte (La) : Ambrée composée d'un malt biscuit.

Fontaines de Jouvence (*Badevel – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté : 2011*)

Le nom provient du nom de la fontaine située au centre du village à laquelle le brasseur a tenu à associer la notion de "qualité nutritionnelle" de la bière.

Cette microbrasserie (*150 hl*) a été fondée par Bruno Ladret dans une ancienne ferme.

Il s'est spécialisé dans les bières aux épices, fleurs et plantes. Elles sont conservées en garde (*+6°C*) durant plusieurs semaines, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. L'étiquette montre un petit elfe typique de la jouvence.

- Blonde Extra (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec des baies de genévrier et des fleurs de sureau. La robe est jaune doré. Le nez est floral. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des notes florales et maltée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Brune (*6 % alc. vol.*) : Rauchbier élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Perle*) et du malt fumé. La robe opaque est brune et le col est beige clair. Le nez est touraillé (*grillé et fumé*) avec des notes boisée et herbacée. En bouche, elle est ronde avec une note fumée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Noire (*6 % alc. vol.*) : Noire. La robe est noire et le col est beige foncé. Le nez est torréfié (*café*) et fruité (*pruneau*) avec des notes épicée (*vanille*) et boisée. En bouche, elle est onctueuse avec un arôme de café liégeois. La finale est sèche, amère et chocolat. Elle se boit tempérée (*10°C*).

Font du Vert (La) (*Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac – 30 Gard – Occitanie*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, La Font du Vert.

Forest (*Monceau-Saint-Waast – 59 Nord – Hauts-de-France : 1833-2011*)

Cette brasserie (*1 000 hl*) a été fondée par Olivier Forest, formé à Louvain, dans une ancienne ferme-brasserie dont l'activité brassicole remonte à 1833 et s'est arrêté en 1991 (*brasserie Descamps*).

Il perpétue l'utilisation des techniques de brassage du siècle dernier. Il produit la gamme *L'Avesnoise*.

- L'Avesnoise Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe trouble est roux orangé. Le nez est grillé avec une touche herbacée. En bouche, elle est ample, douce-amère avec des arômes grillé, herbacé et levuré. La finale est douce et fraîche. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- L'Avesnoise Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde à base de froment et d'épices. Sa robe trouble est dorée. Le nez est céréalier (*grains et pain*). En bouche, elle est moelleuse (*froment*), peu effervescente avec un arôme malté. La finale est amère et longue. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Forge de la Bière (La) (*Bezolles – 32 Gers – Occitanie*)

Cette brasserie est située dans une forge d'une ferme.

Fornabera (*Saint-Amant-Roche-Savine – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Fort Boyard (*Dolus-d'Oléron (île d'Oléron) – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Fort Mignonne (La) (*Formigny la Bataille – 14 Calvados – Normandie*)

Fougère (*Mens – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Fouillote (La) (*Epinal – 88 Vosges – Grand Est*)

Fous (Les) (*Carnoët – 22 Côtes-d'Armor - Bretagne : 2007*)

Ce café-brasserie (*100 hl*) a été fondée par l'anglaise Tricia Wilkes et l'irlandais Donald Rankin dans un pub situé dans une vieille maison en granit.

Leurs spécialités sont les bières anglaises, notamment au cask, à base du houblon anglais typique (*East Kent Golding*). Les étiquettes des bouteilles sont dessinées par Sigmundo Pieface, célèbre pour ses dessins animés mettant en scène des animaux et le nom de certaines bières portent le nom de leurs animaux.

- Beyond the Pale (*4 % alc. vol.*) : Pale ale.
- Old Stoat (*4,7 % alc. vol.*) : Stout.
- Orson Ale (*4,1 % alc. vol.*) : Bitter. La robe éclatante est dorée. Le nez frais est herbacé et terreux. En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité *(agrumes*). La finale est astringente. Elle se boit fraîche (*8°C*). La bière porte le nom de leur chien, Orson Welles.
- Tartarin's Top Tipple (*4,8 % alc. vol.*) : Bitter. La robe est couleur prune et la mousse est noisette. Le nez est fruité (*poire, pomme et prune*). En bouche, elle est vive et finement pétillante avec un arôme fruité (*prune et pomme*). La finale est longue, sèche, amère et épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Whyld Mild (*3,1 % alc. vol.*) : Mild Ale. La robe est caramel bien cuit et la mousse est ivoire. Le nez frais est caramélisé (*typique du Mild Ale*). En bouche, elle est douce avec un arôme de chocolat et des notes de fruits cuits. La finale est douce, amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

FP (*Dun-sur-Meuse – 55 Meuse – Grand Est*)

Elle produite la gamme *La Dunoise*.

Fracasse Coquille (*Libournin – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Cette brasserie a été fondée par Kirill Mineev.

- Soupe aux choux (*6,3 % alc. vol. : 2023*) : Gose élaborée avec des choux, des oignons, des tomates, de la salade, de la betterave et du sel. Le nez est terreux, végétal et épicé. En bouche, elle est dense (*comme de la soupe*).

ANECDOTE : L'étiquette fait référence au film de 1981 réalisé par Jean Girault et joué par Louis de Funès, Jean Carmet et Jacques Villeret.

Fraich' (La) (*Fraisse – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Framont (de) (*Grandfontaine – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Franc Brasseur (Le) (*Ronchamps – 70 Haute-Saône – Bourgogne-Franche-Comté*)

Franc-Comtoise (*Giromagny - 90 Territoire de Belfort – Bourgogne-Franche-Comté : 2005*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été créée par le couple Chantal – Erick Delmer à partir de matériels de récupération issus notamment de l'activité fromagère.

Ils se sont spécialisés dans la production de bières de saison éphémères.

- Rebelle Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde bio élaborée avec des houblons allemands, non filtrée et refermentée en bouteille. La robe trouble est dorée. Le nez intense est céréalier. En bouche, elle est fraîche avec un arôme herbacé. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

France (Brasserie de) (*Beaune – 21 Bourgogne - Bourgogne-Franche-Comté*)

Cette brasserie-atelier située dans un campus brassicole a été fondée par Jean-Claude Balès et Anthony Verdureau.

Les bière Armand Heitz sont nées de la collaboration entre le brasseur Jean-Claude Balès et le viticulteur Armand Heitz (*Chassagne-Montrachet*) lors d'un colloque sur le vin qui ont voulu produire une bière mettant en lumière les céréales locales. Par la suite, ils ont décidé de produire deux gammes : une gamme classique élaborée avec du blé, du seigle ou du sarrasin et une gamme de climat élaborées avec du raisin de différentes appellations qui seront affinés dans des anciens fûts du domaine.

- Authentique (L') : Bière aux fruits.
- Beaunoise (La)
- BeeRun : Bière sans alcool.
- Bière Armand Heitz au blé de Bourgogne
- Bière Armand Heitz au sarrasin de Bourgogne
- Bière Armand Heitz au seigle de Bourgogne
- Bière Armand Heitz élevée en fûts de Chassagne-Montrachet
- Bière Armand Heitz élevée en fûts de Meursault
- Bière Armand Heitz élevée en fûts de Pommard
- Soif de Toi

Franche (La) (*La Ferté – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté : 2007*)

Cette brasserie (*600 hl*) a été fondée par trois amis, Régis Barth, Jean Yves Nauroy et Sébastien Jacques (*les deux premiers sont lorrains alors que le troisième est jurassien*).

Elle produit la gamme *La Franche* ainsi que quelques créations et des saisonnières.

- 1000 Fleurs de Sureau : Blanche d'été.
- C'est le Printemps : Ambrée de printemps.
- Imperial : Bière d'hiver.
- La Commune
- Fausse Blonde : Blonde élevée en barrique de vin jaune.
- Franche Ambrée
- Franche Blanche
- Franche Blonde
- Franche Brune
- Franche D'en Bas (*5,7 % alc. vol.*) : Bière d'hiver. Sa robe trouble est jaune. Le nez intense est céréalier (*foin séché*). En bouche, elle est épaisse avec des arômes floral, fruité et terreux. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Franche Forte : Bière d'automne.
- Franche Ipane (*6,9 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe est brun terreux et sa mousse est beige foncé. Le nez est terreux et épicé. En bouche, elle est légèrement acidulée avec un arôme torréfié. La finale est sèche, amère, torréfiée et herbacée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Franche Profonde (*5,7 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe trouble est jaune. Le nez intense est herbacé et floral. En bouche, elle est fraîche avec des arômes floral, résineux (*pin*) et épicé. La finale est longue. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Planche (*7 % alc. vol.*) : Berliner Weisse fruitée élaborée avec du seigle et de la rhubarbe. Sa robe légèrement voilée est or. Le nez acidulé est fruité (*rhubarbe*) avec des notes céréalière et épicée du seigle. En bouche, elle est légère et acide avec un arôme fruité (*rhubarbe*). La finale est peu persistante et fruitée.
- Saison
- XXYZ Bitter (*6,5 % alc. vol.*) : Extra strong Bitter. Sa robe éclatante est or. Le nez est résineux (*pin*), herbacé et épicé. En bouche, elle est crémeuse, amère et sèche avec un arôme fruité (*pamplemousse rosé*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Elle a été créée comme un clin d'œil à la brasserie belge De Ranke* qui produit la XX Bitter.

François Rabelais (*Chemillé-sur-Dême – 37 Indre-et-Loire – Centre-Val de Loire*)

Franne (La) (*Lecelles – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Free-Mousse (*Saint-Jean-de-Muzols – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 2014*)

Ce brewpub a été fondée par deux complices amoureux des bons produits du terroir.

Elle produit selon des méthodes ancestrales des bières variées.

ANECDOTE : Les étiquettes contiennent des textes inédits renouvelées par séries de 24 au fil du temps.

Fréheloise (La) (*Fréhel – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne*)

Cette microbrasserie a été fondée par Youen Pibot.

Il produit des bières belges classiques aux noms bretons.

- Erminig : Blonde.
- Gwadinig (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée.

Frères Brasseurs (Les) (*Aucamville – 31 Haute-Garonne – Midi Pyrénées : 2002*)

Cette brasserie (*1 200 hl*) a été fondée par Alain Cayuela dans le Tarn avant de déménager en 2011 à proximité de Toulouse où ont existé cinq grandes brasseries (*dont Montplaisir et Haffner*) complètement disparues de nos jours à l'exception d'une maison située dans la rue du Pont-de-Tounis. Le brasseur revendique la descendance en ayant retrouvé un descendant Haffner.

- La Tolosa (*5,9 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe légèrement trouble est ambrée à or. Le nez est grillé. En bouche, elle est amère avec un arôme malté. La finale est maltée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Le nom signifie Toulouse en occitan. Son étiquette montre la croix du Languedoc et une silhouette cathare.

Fringale (La) (*Lasson – 89 Yonne – Bourgogne-Franche-Comté*)

Frivole (*Le Pin – Rhône-Alpes*)

Cette brasserie a été fondée par le couple Nathalie Munsch et Pascal Rossi à proximité du lac de Paladru.

Leur spécialité est la bière à fermentation basse.

- La Frivole Bitter : Bière légère et sèche.
- La Frivole Blonde
- La Frivole Brune
- La Frivole IPA

FrogPubs *: Voir Frog & Rosbif*

Frog & Rosbif (*Paris – 75 Paris - Île-de-France : 1993*)

Ce brewpub (*8 000 hl*) a été fondée par le britannique Paul Chantler en même temps que le pub Frog & Rosbif de la rue Saint-Denis. Ce pub est devenu par la suite, une chaîne de 11 brewpubs ("Frog") (*Bordeaux, Toulouse*). En 2013, une brasserie centrale a été créée en vue d'approvisionner notamment les pubs de la chaîne. Un de ses anciens investisseurs est la SA Amundi.

En 2022, un jugement valide le plan de redressement de la brasserie sur 10 ans afin d'éponger ses dettes.

La brasseuse-cheffe, Eugénie Mai-Thé dirige 25 brasseurs et produit principalement des bières d'inspiration anglaise sous différentes gammes : éditions limitées, English Bitter et Cereals (*mélange avec d'autres céréales que l'orge*). De nombreuses nouvelles bières apparaissent régulièrement comme la série Frog Beer (*bières sans alcool*).

Un grand nombre de leurs bières ne sont commercialisées que dans leurs établissements.

- Elderflower (*4,2 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des extraits de fleur de sureau. En bouche, elle est finement acide avec des arômes fruité (*citron et orange*) et épicé.
- Eve (*6,1 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du jus et de la purée de pommes. Sa robe légèrement trouble est dorée. En bouche, elle est sèche avec un arôme fruité (*pomme*). La finale est légèrement acidulée.
- Lemon Basilic Sour (4,9 % alc. vol.) : Sour fruité et épicée élaborée avec des zestes de citron et du basilic frais rajoutés en fin de fermentation. Le nez est fruité (*citron*) et épicé (*basilic*). En bouche, elle est acide avec des arômes fruité (*citron*) et épicé (*basilic*).
- Pearl (*4,1 % alc. vol.*) : Pale Ale contenant de 2 houblons (*Cascade et Perle*). Sa robe est jaune doré. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est pétillante et fraîche avec des arômes fruité, floral et une note herbacée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Wham! (*4,5 % alc. vol.*) : American Pale Ale. Sa robe est jaune paille. Le nez est céréalier et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est effervescente et douce avec des arômes épicé et fruité. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Funambules (Les) (*La Croix-de-la-Rochette – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Funky Lama (*Pennedepie – 14 Calvados – Normandie*)

Funquet (du) (*Escœuilles – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2014*)

Cette microbrasserie située dans le parc naturel régional des caps et marais d'Opale a été fondée par Aurélie Fontaine. Elle a brûlée en 2020 juste avant le confinement mais a redémarré un an et demi après.

ANECDOTE : Pour s'en sortir, elle a produit un brassin solidaire, La Solidaire, à la brasserie Saint-Germain* en vue de réparer les dégâts dus à l'incendie.

- La FPA#1 : French Pale Ale.
- La Funquet Black
- La Funquet Blonde : Blonde.
- La Funquet Rousse (*6 % alc. vol.*) : Rousse.

Furieuse (La) (*Sassenage – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

- La Furieuse-Futée : Ambrée. Le nez est torréfié, fruité (*fruits mûrs*) et épicé.

- Peaky Brewers (8 % alc. vol.) : Double NEIPA. Sa robe voilée est jaune orangé et sa mousse est ivoire. Le nez est fruité (*agrumes*) et résineux avec une note de violette. En bouche, elle est ample, sèche et amère avec des arômes fruité (*pamplemousse, orange amère et citron*) et résineux. La finale est moyennement persistante et résineuse. C'est une bière collaborative avec les brasseries La Microbrasserie du Pieu*, Arav' Craft Brewery* et Bière des Braü*. Le nom est une référence à une série télévisée montrant la vie d'un clan mafieux.

Gabarde (*Clessé – 79 Deux-Sèvres – Nouvelle-Aquitaine*)

Le nom est lié au nom du lieu-dit où se situe la brasserie, La Roche Gabard.

Gabariers (des) (*Plaizac – 16 Charente – Nouvelle-Aquitaine*)

Cette brasserie artisanale située à proximité de Cognac et d'Angoulême.

Elle produit les gammes *Atlantic* et *Jack Beer*.

ANECDOTE : Son nom provient du chien du brasseur, un Jack Russel qui s'est un jour, introduit dans la salle de brassage en saccageant une bonne partie des installations et en coupant le tuyau d'une des cuves, gâchant de ce fait le brassin. Par la suite, le brasseur a décidé de lui créer une bière énergique et surprenante à son image.

- Atlantic Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche. La robe légèrement trouble est jaune paille. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*)
- Atlantic Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde ayant subi une garde de 3 semaines. Sa robe est dorée et sa mousse est fine. Le nez est céréalier (*grains*) et fruité. En bouche, elle est sèche et amère avec un arôme céréalier.
- Atlantic Dorée (6 % alc. vol.) : Ambrée. Sa robe est ambrée. Le nez est épicé et fleuri. En bouche, elle est légèrement pétillante et ronde. La finale est peu amère.
- Atlantic Rubis (*6 % alc. vol.*) : Bière aromatisée au pineau rouge de Charentes. La robe est rose à rouge. Le nez est fruité (*fruits rouges*) et vineux (*Pineau de Charentes*). En bouche, elle livre des arômes vineux. La finale est fruitée *(fruits rouges*).
- Jack Beer Pale Ale (*7 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 4 houblons. Sa robe semi transparente est ambrée (*30 EBC*). Le nez est céréalier et houblonné. En bouche, elle est moyennement pétillante, soyeuse et moyennement amère avec des arômes fruités (*agrumes et fruits exotiques*), épicés et caramel. La finale est longue et peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Jack Beer Triple : Triple.
- XO Beer (*5,5 % alc. vol.*) : Mélange de bière de garde et de cognac XO. La robe limpide est cuivrée. Le nez est floral, caramel, vineux (*cognac*) et fruité (*fruits secs*). En bouche, elle est puissante, ronde avec des arômes de cognac, maltés, caramel et fruité (*fruits secs*). La finale est longue et amère.

ANECDOTE : Selon la légende, cette bière serait né de l'erreur d'un gabarier qui aurait versé de la bière dans un tonneau de cognac alors qu'il restait encore du cognac dans le fond.

Gaëlle (La) (*Gaël – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Le nom provient du nom de la commune.

Gaia Bières de Sancy (*Picherande – 63 Puy-de-Dôme - Auvergne : 2011*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Xavier Condroyer au milieu des volcans d'Auvergne.

Le nom Gaia représente la déesse de la Terre.

- L'Estive (2011) (*6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec 2 houblons (*Strisselspalt et Triskell*) et du miel de pissenlit. Sa robe est dorée avec des reflets bruns. Le nez est céréalier avec une note de miel. En bouche, elle livre des notes de céréales et de miel. La finale est sèche avec une pointe d'épices. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- La Mienguette (*5,6 % alc. vol.*) : Ale dorée élaborée à base de racines de gentiane. Sa robe limpide est dorée. Le nez est végétal (*gentiane*). En bouche, elle livre des arômes discrets de céréales et d'épices. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Le nom provient du nom des Miengués, habitants de Picherande qui est le premier village européen de la gentiane.

Gaillarde (*Brive-la-Gaillarde – 19 Corrèze – Nouvelle-Aquitaine*)

Gaillarde (*Gignac – 46 Lot – Midi Pyrénées : 2005*)

Cette brasserie (*500 hl*) a été créée par le couple Benjamin (*ancien œnologue formé en Belgique*) et Elisabeth Moinet (*originaire de Dunkerque*) à proximité de Brive-la-Gaillarde, dans une grange de l'ancienne ferme familiale.

Elle dispose d'une chaudière à feu de bois ainsi que des barriques neufs en chêne. Elle commercialise la série Gaillarde.

- Gaillarde Blonde
- Gaillarde Blonde Grande Réserve
- Gaillarde Brune (*9 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est couleur café avec des reflets pourpres et la mousse est café expresso. Le nez complexe est torréfié (*chocolat, toffee, café, cacao et réglisse*), boisé, épicé et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est souple, crémeuse et ample avec des arômes de résineux et de fruits. La finale est café et réglisse. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Gaillarde Brune Grande Réserve : Brune maturée en barrique de chêne neuf.
- Gaillarde de Noël
- Gaillarde Kiclac (*8 % alc. vol.*) : Blonde forte. Sa robe translucide est jaune soleil. Le nez est herbacé, fruité (*citron*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est effervescente, acide avec une note de zestes de citron. La finale est fraîche, amère et herbacée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Gaillarde Triple (*7 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est couleur cognac. Le nez est céréalier (*foin et herbe séchée*), grillé avec une note caramel. En bouche, elle est fraîche et moelleuse avec un arôme de caramel et des notes de champignons et de bois. La finale est amère et terreuse parsemée de caramel. Elle se boit fraîche (*9°C*).

Gaillards (des) (*Aubessagne – 5 Hautes-Alpes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Gaillon (Ferme-brasserie de) *: Voir Rabourdin*

Galemys (*Saint-Jean-du-Falga - 9 Ariège – Occitanie*)

Brewpub.

Galian (*Plouharnel – 56 Morbihan – Bretagne*)

Galibier (*Valloire – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes : 2010*)

Cette brasserie (*950 hl*) a été fondée par deux brasseurs, Brice Leguennec et Pierre François, sur le col du Calibier.

Elle produit une gamme permanente ainsi que de nombreuses bières éphémères d'inspiration américaine.

- Alpine (*4,8 % alc. vol.*) : Pale-Ale. Sa robe est dorée. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est effervescente avec un arôme fruité (*fruits exotiques*) et une note de sauvignon. La finale est longue et herbacée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Avalanche (*5 % alc. vol.*) : Hefeweizen (*non filtrée*) élaborée avec du clou de girofle. Sa robe est laiteuse. Le nez est miellé, épicé (*clou de girofle*) et fruité (*agrumes et banane*). En bouche, elle est vive, crémeuse et peu amère avec des arômes fruité (*banane et agrumes*), malté (*pain frais*) et herbacé. La finale est un peu sèche avec une note d'amande grillée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Eisbock élaborée de façon naturelle, soit conservée dans un glacier. C'est une bière collaborative avec la brasserie Cambier*.
- King Porridge : Double IPA.
- Matchut (*6 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe limpide et éclatante est cuivrée et la mousse est beige. Le nez expressif est fruité (*fruit de la Passion*) avec des notes céréalières (*biscuit et pain grillé*). En bouche, elle est effervescente, mince et amère avec un arôme fruité (*fruit de la passion*). La finale est amère, résineuse et un peu herbeuse. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Galibot (*Forbach – 57 Moselle – Grand Est : 2019*)

Cette brasserie a été fondée suite à la fusion de la Brasserie Tom & Charly (*54 Binning*) créée en 1989 par Thomas Platz et Charly-Pierre Feith réputée pour ses bières brettées, ses sours et ses saisons et de la Schoenecker Braü d'Alexandre Wirig. En 2020, il déménage déjà dans de nouveau locaux. En 2022, Thomas meurt à 33 ans.

Gallia (*Sucy-en-Brie – 94 Val-de-Marne – Île-de-France : 2010*)

Cette brasserie (*27 000 hl*) a été fondée à Pantin par 2 amis d'enfance, Guillaume Roy (*propriétaire d'un café en Normandie*) et Jacques Ferté (*il a fait un TFE sur la création d'une micro-brasserie en Picardie*) afin de pouvoir redonner vie à une bière à Paris. Dans cette optique, ils décident de reprendre le nom d'une ancienne brasserie, la brasserie *Nouvelle Gallia* fondée en 1890, avec l'accord d'un des descendants.

ANECDOTE : L'ancienne brasserie Nouvelle Gallia, tout comme un bon nombre d'autres brasseries, a été fondée dans cet arrondissement de Paris (14ème) en raison de la présence d'anciennes carrières souterraines reconverties en cave de fermentation et de garde. Dès 1890, l'alsacien J.J Wohlhüter développe sa brasserie qui devient la première brasserie de Paris en 1896. En 1932, elle produit 150 000 hl par an. Toutefois, la Seconde Guerre mondiale et les conséquences se traduisent par une diminution de production. Dans les années, la concurrence a raison de sa faillite en 1968. Le bâtiment est démoli à cette époque.

Bien qu'ayant suivi des cours de brassage chez le maître-brasseur, Olivier Sénéchal, ils recrutent comme brasseur d'abord Simon Hicher (*2010*) et ensuite, Rémy Maurin (*2016*) qui vont diversifier le patrimoine parisien et apporter une touche de créativité en créant les vières (*mélange de bière et de vin*). En 2017, ils créent un bar qui leur permet d'augmenter la production et le personnel (*une quinzaine de personnes*).

En 2019, le groupe brassicole Heineken France* prend des parts dans le capital et permet de construire en 2021, une nouvelle brasserie à Sucy-en-Brie capable de produire cinq fois plus que la production initiale afin de démocratiser la "*craft à la française*" et fournit la clientèle. L'ancienne brasserie est conservée et sert de laboratoire de la marque. En 2021, les deux fondateurs vendent leurs parts à Heineken et décident de quitter le navire en 2023, tout comme Rémy. Il est remplacé par Gabriel et Hugo Avé, responsable de la production à Sucy. Bastien Rançon en est le directeur.

Elle produit un grand nombre de bières de style américain dont principalement des IPA's et une lager (*depuis qu'elle appartient à Heineken*). Elle utilise de l'eau de ville qu'elle traite avant traitement (*chlore et dureté*) et centrifuge ses bières plutôt que de les filtrer afin de réduire l'amertume.

- A Foison (*7,2 % alc. vol.*) : Berliner Weisse fruitée élaborée avec des abricots et des mirabelles.
- Au-delà (L') (*5,3 % alc. vol.*) : Gose élaborée avec du poivre et du pamplemousse. Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle délivre des arômes fruité (*pamplemousse*) et épicé (*poivre*).
- Barley Wine fumé (*11 % alc. vol.*) : En bouche, elle est liquoreuse et douce avec un arôme fumé.
- Brut IPA (7 % alc. vol.) : IPA.
- Carioca (*4,5 % alc. vol.*) : Berliner Weisse fruitée élaborée avec du houblon *Fuggles* et des framboises. Sa robe est ambrée rouge. Le nez est fruité (*framboise*). En bouche, elle est pétillante, acide et peu amère avec un arôme fruité (*framboise*).
- Champ libre (*2022*) : Lager élaborée avec des produits 100 % français dont du seigle et des houblons *Aramis* et *Elixir*. La robe est légèrement trouble (*seigle*). Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé (*du au seigle*) C'est la première bière créée par la brasserie depuis qu'elle a été reprise par Heineken France.
- Champ Sauvage (Le) (*5 % alc. vol.*) : Berliner Weisse fruitée élaborée avec des groseilles.
- East IPA (*6 % alc. vol.*) : New England IPA élaborée avec de la protéine. La robe trouble est orange paille (*12 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est finement pétillante, sèche, moyennement amère avec un intense arôme fruité (*citron et orange*). La finale est peu amère.
- Karea (*4,4 % alc. vol.*) : Gose.
- Katsumo (*4,4 % alc. vol.*) : Sour IPA.
- Lager (*5,5 % alc. vol.*) : Lager.
- Mamie, la Ferme ! (*5,9 % alc. vol.*) : Saison.
- Nouveau Western ou ex West IPA (*6 % alc. vol.*) : West Coast IPA élaborée avec de l'avoine et 3 houblons (*Citra, Chinook et Centennial*). Le nez est fruité (*agrumes*) et une note résineuse.
- Njut (*4 % alc. vol.*) : Berliner Weisse fruitée élaborée avec du sureau.
- Nouveau Western (*5,8 % alc. vol.*) : West IPA.
- Pepperchkov (*12,9 % alc. vol.*) : Imperial Pepper Stout élaborée avec du poivre.
- Pils de Pantin (*4,7 % alc. vol.*) : Pils.
- Quadgen : Quadruple
- Red Star x Gallia (*5,6 % alc. vol.*) : Red Ale.
- Sans Concessions ou ex Session IPA (*3,4 % alc.vol.*) : Session IPA élaborée avec de l'avoine et du houblon *Mosaïc*. Le nez est fruité (*fruits exotiques et mangue*).
- Vers l'infini (*4,1 % alc. vol.*) : Oat Pale ale.
- Vice Versa (*2020*) : Session Weissbier élaborée avec du blé et un peu plus de CO_2. La robe est légèrement trouble. Le nez est fruité (*banane*) et ester. En bouche, elle est sèche avec un arôme fruité.
- Weissbier (*5,2 % alc. vol.*) : Weissbier.

Gang Beer Factory (*Tourcoing – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Gangloff (*Besançon – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté : 2016*)

Le nom provient du nom d'une ancienne brasserie qui existait à Besançon.

Cette micro-brasserie a été fondée par Laurent Fumey, formateur, œnologue et fils de viticulteur qui a décidé de relancer l'ancienne brasserie Gangloff après de nombreux stages en brasseries et formation.

Cette ancienne brasserie vieille de plus de 200 ans a été fondée dans un ancien monastère par Joseph Grener qui l'a cédé à son fils. Ce dernier l'a revendu à deux frères qui l'ont ensuite revendu à Jean Gangloff vers 1910. Ce dernier lui donne son nom et l'a fait vite grandir, via un bon marketing, malgré les deux guerres et le bombardement de 1945 par les alliés qui voulaient détruire la gare. La brasserie disparaît vers 1976 et les bâtiments sont détruits.

Elle produit des bières uniquement bio et brasse en multi-paliers. La brasserie se situe au cœur de la ville parce que le brasseur voulait utiliser l'eau de la ville. Une des spécificités des bières est d'avoir une bonne mousse grâce à l'emploi d'orge pas trop malté. La seconde fermentation se fait par ajout de moût au lieu de sucre dans les bouteilles.

- Gangloff Blanche : Blanche élaborée avec du blé non malté, de la coriandre, des zestes d'orange amère et un peu de sureau. La robe est finement pétillante.
- La Blonde Byzantine : Blonde élaborée avec 15 % de l'orge cru. Le nez est rustique. En bouche, elle est amère. La finale est céréalier (*orge cru*).
- La Rousse Byzantine : Rousse. Le nez est caramel et café. En bouche, elle est un peu plus liquoreuse avec des arômes caramel avec une note torréfiée (*café*).

Garatelle (*Vairé – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Garçon Pointu (du) (*Niederlauterbach – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

ANECDOTE : C'est la brasserie française la plus orientale du continent puisque située à proximité de la frontière franco-allemande.

Gardiole (*Bizanet – 11 Aude – Occitanie*)

Garland (*Algans – 81 Tarn – Occitanie : 2009*)

Garona (*Saint-Médard-en-Jalles – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Garonnette (La) (*Toulouse – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Garrigues (*Sommières – 30 Gard - Occitanie : 2007*)

Cette brasserie coopérative (*1 500 hl*) a été fondée par Gwenaël Samotyj, Emmanuel Pierre-Auguste, Eric Varray et Claude Carnac dans une cave coopérative. Depuis 2012, elle dispose de sa propre malterie.

Elle produit des bières typées et relevées en houblon et tannins et aux noms fous. Les recettes varient d'une année à l'autre. Il s'agit donc souvent de bières millésimées. Les bières sont non filtrées et non pasteurisées. Une partie est élevée en barrique de Cognac ou de rhum (*série "Bières en barriques"*). Son logo représente un lutin barbu assis sur un tonneau de bière.

- Alicante : Bière élevée 12 mois en barrique de Cognac avec macération de raisin.
- Belle en Goguette (*6 % alc. vol.- version 2013*) : Pale Ale composée riche en houblons. Sa robe trouble est cuivrée. Le nez complexe est épicé, fruité (*agrumes, pêche, raisin et poire*). En bouche, elle est acide avec des arômes malté (*blé*) et fruité (*citron*). La finale est peu amère (*20 IBU*), épicée et résineuse.
- Bière du coing (*6 % alc. vol.*) : Bière saisonnière contenant du coing frais. Sa robe trouble est dorée. Le nez est fruité (*raisin et pomme*) En bouche, elle est juteuse et fraîche. Elle est disponible en automne et hiver.
- Bière Barrique Cognac (*10,7 % alc. vol.*) : Bière élevée 6 mois en barrique de Cognac fraîchement vidée qui contient encore les vapeurs d'alcool. En bouche, elle présente un arôme fleuri. Cette bière produite en partenariat avec le vignoble Chai du Rouissoir (*Ezillac*) peut se conserver jusqu'à 25 ans. Elle est en série limitée.
- Cambierra (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche au chanvre agricole. En bouche, elle est légèrement acide et peu amère (*11 IBU*) avec des arômes herbacé (herbe verte) et résineux (*chanvre*).
- Cervoise : Elle est en série limitée.
- Délicatula : Bière élevée en barrique de rhum provenant de la distillerie Bows.
- Feu Follet (*5,6 % alc. vol.*) : Rauchbier fumée avec différentes essences de bois (*bois fruitiers et hêtre*). Sa robe est dorée à ambrée et sa mousse est beige. Le nez est très fumé. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec un arôme fumé. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Frambooze : Berliner Weisse contenant des framboises et élevée en barrique.
- Frappadingue (La) – La bière qui bourre ta Gueule (*7,5 % alc. vol.*) : American IPA à base de blé. Sa robe est cuivrée. Le nez est floral et fruité (*agrumes, ananas et fruit de la passion*). En bouche, elle est très amère (*59 IBU*). La finale est réglisse. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

- Hivern'Ale (*12,2 % alc. vol.*) : Bière d'hiver à base de malts caramélisés et torréfiés. En bouche, elle est très amère (*120 IBU*) avec des arômes caramel et torréfié. La finale est sucrée (*Malabar*). C'est une version forte de la Saison des Amours.
- Muscator : Bière avec du moût de muscat.
- Nuit de Goguette (*6 % alc. vol.*) : Weizenbock. Sa robe est sombre et sa mousse est beige. En bouche, elle est douce et peu amère (*19 IBU*) avec un arôme torréfié (*réglisse*). La finale est peu amère et légèrement torréfiée.
- Nuit Délicatula (*6 % alc. vol.*) : Imperial Stout. En bouche, elle est très amère (*80 IBU*). Sa production est occasionnelle.
- Pas piquée des vers : Berliner Weisse élevée en barrique et composée de griottes et de vin de fraise.
- P'tite Frap'
- Ribouldingue (*4,5 % alc. vol.*) : Bière d'été à base de blé et d'herbes des Garrigues. En bouche, elle est fraîche, un peu acide et peu amère (*11 IBU*).
- Sacrée Grôle (***12,6*** *% alc. vol.*) : Barley Wine. En bouche, elle est liquoreuse et trés amère (*120 IBU*) avec un beau bouquet d'arômes de porto, de caramel, de résine et de fruits secs Elle se boit très tempérée (*15°C*). Sa production est occasionnelle. Elle peut se conserver jusqu'à 30 ans.
- Saison des Amours (*5,5 % alc. vol.*) : Bière de printemps élevée en barrique. En bouche, elle est moelleuse et peu amère (*21 IBU*) avec un arôme caramel. La finale est peu torréfiée. Chaque saison a une barrique différente.
- Triple Hot : Triple aux 3 épices (*poivre, piment et gingembre*). Sa robe est dorée à ambrée. Elle est disponible au printemps.
- Vidourlator (*7,6 % alc. vol.*) : Bière de terroir au malt local. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est amère (*60 IBU*).

Garvoul (*Rouffignac – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Gasconha (*Pessac – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine : 2012*)

Cette brasserie (1 050 hl) a été fondée par deux amis : Vincent Soulas et Nathanaël Rogier à partir du matériel de brassage de l'ancienne brasserie Canardou en Dordogne

Elle produit manuellement des bières selon la tradition des "real ales" anglaises (*monopalier*) et des bières de garde du Nord de la France. Les bières sont non filtrées, non pasteurisées et subissent une refermentation en bouteille. Elle produit les gammes *Alouette* et *Gasconha* ainsi que des bières à façon.

- Alouette Ambrée (*5,9 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Alouette Blanche : Blanche.
- Alouette Blonde : Blonde.
- Gasconha Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est cuivré foncé et sa mousse est beige. Le nez est fumé. En bouche, elle est souple avec des arômes touraillés (*grillé, caramel et fumé*). La finale est fumée et caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Gasconha Blanche (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche. La robe limpide est jaune or et sa mousse blanche est fine. Le nez est épicé et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est acide et crémeuse avec l'arôme d'une brioche épicée et une note de badiane. La finale est peu amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Gasconha Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe étincelante est dorée et sa mousse blanche est fine. Le nez est céréalier et miellé. En bouche, elle est finement pétillante avec un arôme de fruits jaunes et une note de miel. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Gasconha Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. La robe est brune aux reflets acajou et sa mousse est beige foncé. Le nez est torréfié (*chocolat*), miellé et fruité (*orange*). En bouche, elle est vive et ronde avec un arôme chocolat et une note d'orange confite. La finale est sucrée et torréfiée (*cacao*). Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Gasconha de Noël
- Gasconha Seigle (*6 % alc. vol.*) : Bière au seigle. La robe est acajou avec des reflets rouges et sa mousse beige foncé forme un dôme. Le nez est céréalier (*pain grillé et pain de seigle*). En bouche, elle est vive, ronde, onctueuse et un peu acide avec des arômes de malts rôtis, de caramel et une note de datte. La finale est sèche avec une note de cannelle. Elle se boit fraîche (*9°C*).

Gaultoise (La) (*Le Gault-Soigny – 51 Marne – Grand Est*)

Gayant (*Douai – 59 Nord – Hauts-de-Frances : 1919 - 1995*) *: Voir Goudale*

Le nom provient du mot gayant qui signifie géant en ancien picard. C'est aussi le nom donné au géant protecteur de la ville de Douai.

Cette brasserie (*260 000 hl*) a été créée suite au regroupement de quelques brasseries locales partiellement détruites lors de la Première Guerre mondiale. Elle a été initialement appelée les Enfants de Gayant.

En 1954, Jean Pierre d'Aubreby reprend la brasserie et y développe deux bières différentes : la Celat, bière sans alcool (*innovation pour l'époque*) et la Bière du Démon, bière très alcoolisée et reconnue la plus forte du monde.

En 2010, la brasserie est reprise par André Pecqueur qui possède déjà la brasserie de Saint-Omer.

Elle a repris la brasserie de Ronchin, anciennement Jeanne d'Arc pour la rebaptiser Grain d'Orge*.

En 2019, elle change de propriétaire et devient la brasserie Goudale*.

Elle dispose d'une microbrasserie à l'intérieur du site où le brasseur Alain Dessy met au point de nouvelles bières.

Elle travaille avec six levures différentes et propose une vaste palettes de bières dont la gamme Goudale reprises plus loin (*voir brasserie Goudale*).

- Amadeus (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la coriandre. Sa robe trouble est jaune paille. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*).
- Bière du démon (*12 % alc. vol.*) : Triple à fort taux d'alcool ayant subi une garde de 3 mois. Sa robe est dorée et sa mousse est blanche. Le nez est peu intense. En bouche, elle est piquante, moelleuse et peu amère et les arômes de malt.
- Mars : Bière de Mars.
- Triple Secret des Moines (*8 % alc. vol.*) : Triple ayant subi un houblonnage à cru. Sa robe est jaune pâle. Le nez est malté (*mie de pain frais*). En bouche, elle est vive, sucrée et acide (*légèrement différente des bières belges*) avec un arôme de céréales. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Géante de Provence (La) (*Brantes – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Elle produit la *Bière du Ventoux*.

Gekko Beers (*Bargemon – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Cette brasserie a été fondée par deux drôles amis écossais qui se sont installés dans la région à l'occasion du Brexit pour produire des bières anglo-saxonnes sans devoir réaliser les démarches administratives.

Elle produit des bières variées.

Gélines (Les) (*Albi – 81 Tarn – Occitanie*)

Genre Humain (du) (*Bessèges – 30 Gard – Occitanie*)

Elle produit la gamme *J'apprends la Brasse!*.

Gens Sérieux (Les) (*Crest – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit la gamme *Le Village.*

Georges (*Vénissieux (Lyon) – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes : 1836/2004*)

Le nom provient du prénom du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie (900 hl) a été fondée par Georges Hoffherr, issu d'une famille de brasseurs alsaciens à la Cours de Verdun. En 1857, elle s'installe à proximité de la gare Perrache ; ce qui lui permet de bien se développer et d'atteindre en 1860, une production de 3 000 hl. En 1865, elle a déménagé sa production.

En 1879, à la mort de Georges, ses fils et ses gendres reprennent l'exploitation et produisent alors 10 000 hl. Entre 1880 et 1895, un des gendres, Mathieu Umdenstock crée un empire de brasseries (*Parc, Dupuis, Thomassin et Bellecour*).

ANECDOTE : En 1930, le dessinateur Henri Le Monnier crée la célèbre affiche du Saint-Georges terrassant le dragon qui deviendra le symbole des bières Georges.

En 1939, un accord entre les quatre derniers brasseurs de Lyon décrète l'arrêt de production de bière à la Brasserie Georges qui a été notamment partiellement détruite par la Première Guerre mondiale. Elle devient alors un lieu de restauration géré par la famille Rinck jusqu'en 2002.

En 2002, l'établissement est repris par Christian Lameloise et Jacky Gallmann qui décident, deux ans plus tard, de reprendre la production de bières. En 2017, ils décident de lancer une nouvelle gamme de bières signées Loic Mayoud.

Depuis 2019, une partie de la production est réalisée à la Fabrique du Faubourg* (*Vénissieux*).

Elle produit les gammes *Georges* (*bières classiques*) et *Dark Side* (*bières spécifiques*).

- Brassin des Lumières (*6 % alc. vol. : 2022*) : Ambrée élaborée avec 2 houblons (*Columbus et Hersbrucker*), de la vanille, de la purée de marrons et du lactose. Sa robe est cuivrée. Le nez est caramel et épicé (*vanille*) avec des notes fruitée (*noix, fruits confits et pruneaux*) et résineuse. En bouche, elle est légère, sèche et moyennement amère avec des arômes caramel, épicé (*vanille*), laiteux et floral. La finale est persistante, amère et résineuse.

ANECDOTE : Tous les 8 décembre, fête de l'Immaculée Conception, Lyon s'illumine. Cette tradition remonte à 1643, année où la ville est menacée par la peste et se place alors sous la protection de la Vierge Marie. L'épidémie cessa et depuis, les habitants lui rendent hommage en déposant des luminions sur le bord de leurs fenêtres et faire ainsi la fête des lumières. La brasserie a voulu faire une bière à ce fête populaire.

- Georges Bière d'hiver (*6 % alc. vol. : 2022*) : Bière d'hiver élaborée avec de la cannelle et des zestes d'orange. Sa robe voilée est cuivrée et sa mousse est moka. Le nez acidulée est épicé (*cannelle et zestes d'orange*) et touraillé (*caramel et réglisse*). En bouche, elle est moyenne, légèrement acidulée avec un arôme fruité (*orange*). La finale est courte, moyennement amère, résineuse et caramel.
- Georges Blonde : Blonde élaborée avec un houblon alsacien. La robe est or. Le nez est céréalier. En bouche, elle est généreuse et finement amère avec un arôme malté et une note fruitée (*agrumes*).
- Georges Brune (*1836*) : Brune élaborée avec du houblon à cru. En bouche, elle est amère avec un arôme torréfié (*chocolat*).
- Georges Dorée : Blonde élaborée avec du miel. Le nez est céréalier et épicé (*réglisse*).
- Dark Side Black IPA (*5,5 % alc. vol.*) : Black IPA. Sa robe est noire et sa mousse est café au lait. Le nez est floral (*rose*) avec des notes torréfiées et de pain brûlé. En bouche, elle est légère avec des arômes torréfiés (*café, cacao et réglisse*) et fruité (*mandarine*). La finale est amère, mentholée, résineuse et terreuse.
- Dark Side Smoked Amber Ale (*5 % alc. vol.*) : Ambrée fumée. Sa robe est cuivrée. Le nez est fumé avec des notes caramel, miellé et malté (*croute de pain*). En bouche, elle est légère avec des arômes fumé, caramel et fruité (*pamplemousse*). La finale est amère.

Georgette (La) (*Ispagnac – 48 Lozère – Occitanie*)

Germanoise (La) (*Saint-Germain-Laval – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Germenoise (La) (*Emerainville – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Geslin (*Ambrières-les-Vallées – 53 Mayenne – Pays de Loire*)

Gessienne (*Ornex – 01 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2012*)

Cette microbrasserie (*300 hl*) a été fondée par Stéphanie Ponsart.

Elle produit des bières bios locales refermentées en bouteille. Elle brasse la série *BG* et des brassins éphémères.

- BG Ambrée Triple (*7 % alc. vol.*) : Triple Ambrée. La robe est acajou. Le nez discret est céréalier, fruité et alcoolique. En bouche, elle est sirupeuse avec un arôme caramel et une note herbacée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- BG Blanche (*5,6 % alc. vol.*) : Blanche. La robe lumineuse est jaune paille. Le nez est fruité (*pêche blanche et poire*) et floral (*sureau*). En bouche, elle est effervescente, onctueuse et un peu acide avec des arômes maltés et fruité (*citron*). La finale est peu amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- BG Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde. La robe limpide et brillante est blonde. Le nez discret est céréalier. En bouche, elle est fluide et fruitée. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Gilbert's (*Rabastens – 81 Tarn – Occitanie : 2012*)

Le nom est un hommage au père du fondateur de la brasserie.

Cette nanobrasserie (*100 hl*) a été créée par Martial Vandamme, natif d'Arras et ancien frigoriste, dans les préaux d'une ancienne école.

Il brasse par infusion multi-paliers, recoure à toutes les techniques d'houblonnage, pratique la fermentation basse et haute et garde ses bières 3 mois en cuve. Il aime créer des bières faites pour vieillir et inventer des noms pittoresques pour chacune de ses bières.

- Barbe Blanche (*4,9 % alc. vol.*) : Blanche. La robe opaque est ambrée claire. Le nez expressif est fruité (*fruits jaunes*), floral (*fleurs blanches*), céréalier et miellé. En bouche, elle est moelleuse, charnue et amère avec des arômes malté et fruité (*fruits jaunes*) et une note poivrée. La finale est longue, amère et épicée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Bière de blé au poivre élevée en barrique de vin de France.
- Charly Beer (*9 % alc. vol.*) : Barley wine élevée en barrique de Cognac. Sa robe est brun orangé et sa mousse est beige. Le nez est fleuri et grillé. En bouche, elle est moelleuse à légèrement liquoreuse et amère avec un arôme fruité (*mandarine et abricot*). La finale est douce. Elle se boit fraîche (*9°C*). Elle peut vieillir en cave. Le nom provient du nom du chien du brasseur qui a un certain caractère.
- Larme blanche : Blanche.
- Rouquine Coquine : Rousse.
- Secret de Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe trouble est ocre. Le nez intense est fruité (*fruits exotiques*) et floral (*jasmin*). En bouche, elle est pleine et riche avec des arômes floral et fruité. La finale est fraîche, sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Stout voiles dehors (*10 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaboré élevé en barrique d'armagnac. Sa robe est noire et sa mousse est caramel. Le nez est touraillé (*grain grillé et toffee*). En bouche, elle est charpentée avec des arômes touraillé et torréfié (*pain grillé, réglisse et chocolat noir*). La finale est longue, peu amère et torréfiée (*café et chocolat noir*). Elle se boit fraîche (*7-9°C*).
- Triple Buse (*9,1 % alc. vol.*) : Triple à fermentation basse élaborée avec des malts de blé et d'avoine et 2 houblons (*Cascade et Saaz*) dont une partie à cru. La robe trouble est or à orangée. Le nez très expressif est fruité (*agrumes*) et floral. En bouche, elle est fraîche et puissante avec des arômes fruité (*agrumes*) et malté. Elle se boit fraîche (*7-9°C*).

Gillet (*Donchery – 8 Ardennes – Hauts-de-France*)

Ginger Cat Brewery (The) (*Availles-Limouzine – 86 Vienne – Nouvelle-Aquitaine*)

Gironnette (La) (*Loché-sur-Indrois – 37 Loire-et-Cher – Centre-Val de Loire*)

Le nom est issu du lieu-dit où se situe la brasserie, La Gironnerie.

Gladius (*Peille – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Glandin (du) (*Bonneval - 28 Eure-et-Loir – Centre-Val de Loire*)

Le nom vient du lieu-dit où se trouve la brasserie, Ferme du Glandin.

Gled Hill (*Marzan – 56 Morbihan – Bretagne*)

Globulles (*Marguerittes – 30 Gard – Occitanie*)

Gloster Craft Ale (*Scaër – 29 Finistère – Bretagne*)

Goarem (*Plonéis – 29 Finistère – Bretagne*)

Gobelet (du) (*Grenade – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Gobette (de la) (*Normanville – 27 Eure – Normandie*)

Gobrecht (*Lille – 59 Nord – Hauts-de-France*)

- Bradeuse (La) (*6,5 % alc. vol. : 2022*) : Saison élaborée avec 3 houblons (*Columbus, Hallertau blanc et Nelson Sauvin*) et une levure Saison. Sa robe légèrement trouble est blonde. Le nez est houblonné, fruité (*raisin*) et épicé (*levure*). En bouche, elle est onctueuse, moelleuse et acide avec un arôme herbacé. La finale est persistante, fruitée (*agrumes*) et résineuse. C'est une version limitée sortie à l'occasion de la Grande Braderie de Lille de 2022. Son nom provient des femmes qui participent à la braderie. Elle a été reproduite en 2023.

ANECDOTE : La Grande Braderie de Lille qui a lieu le premier week-end de septembre, est un rendez-vous populaire dont l'origine remonte au 12ème siècle et qui réunit plus de 3 millions de personnes qui viennent également manger des moules-frites et boire de la bière régionale.

- LIL sans alcool (*0,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Citra et Motueka*). Le nez est houblonné et fruité (*pamplemousse et fruits exotiques*). En bouche, elle est moyenne et amère avec un arôme fruité (*pamplemousse et fruits exotiques*). La finale est longue.

Goële (La) (*Noyon – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Golote (*Port-d'Envaux – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Goodwin Brewery (*Le Bourg-d'Oisans – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Gorges de l'Ardèche (des) (*Ruoms – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Laetitia, Vivian et Alain dans une ancienne brasserie.

Gorguechon (du) (*Moncheaux – 59 Nord Pas de Calais – Hauts-de-France : 2020*)

Le nom signifie le trou où l'eau, principal ingrédient de la bière, tombe après avoir fait tourner un moulin et correspond à un lieu-dit où mène la rue éponyme où habite le brasseur.

Cette microbrasserie artisanale située face à l'église a été fondée par Jean-Philippe André, un ingénieur spécialisé dans l'environnement et amateur de bières ayant suivi des cours de brassage pour changer sa carrière.

Elle produit une gamme de bières classiques et des bières saisonnières sous la gamme Gorguechon.

En 2023, elle a produit une bière collaborative, la Haute Pression (*reprise chez Bellenaert**) avec 4 autres brasseries des Hauts-de-France (*Bellenaert*, Castelain *, La Drache* et Moulins d'Ascq**), 6 houblonniers et les malteurs de la région sous l'initiative de l'association A PRO BIO en vue de promouvoir la filière brassicole bio dans la région.

- Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est ambrée. Le nez est torréfié. En bouche, elle livre un arôme torréfié.
- Blanche (5,4 % alc. vol.) : Blanche. La robe est jaune paille. Le nez est floral. La finale est légèrement acide. C'est une bière saisonnière.
- Blonde (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde single malt. En bouche, elle est finement amère.
- IPA (*6,8 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est doré. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité.
- Noël (de) (*6,4 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec des épices. La robe est ambrée. Le nez est épicé. En bouche, elle est ronde avec des arômes épicé (*écorces d'orange amère, cannelle, gingembre et noix de muscade*) avec une touche de miel. C'est une bière saisonnière.
- Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 houblons. Sa robe est dorée.

Goubelin (Le) (*Breuilpont – 27 Eure – Normandie : 2011*)

Cette microbrasserie (*150 hl*) a été créée par Jérome Ducrot, diplômé de La Rochelle.

Il brasse principalement des bières à basse fermentation en s'inspirant des pils et des bocks et des versions saisonnières.

- Bombe "H" (*6,5 % alc. vol.*) : Indian Pale Lager riche en houblon (H) ajouté lors de 3 étapes. Sa robe translucide est ambrée et sa mousse est coquille d'œuf. En bouche, elle est amère avec des arômes touraillés (*grillé et caramel*) et des notes herbacées, fruitées et résineuses. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Goubelin Blonde (*4,5 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec 2 houblons (*Saaz et Sladek*). Sa robe limpide est dorée. Le nez discret est céréalier. En bouche, elle est vive, un peu acide, fraîche et souple avec un arôme malté. La finale est peu amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Goudale (*Arques – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2019*)

Cette brasserie provient du rachat de la brasserie du Gayant* par de nouveaux propriétaires qui décident de changer le nom.

- Belzebuth Pink : Bière fruitée élaborée avec des fruits rouges.
- Demon Barley Wine
- Goudale (*7,2 % alc. vol. : 1994*) : Blonde de garde élaborée avec 3 céréales (*orge, blé et riz*), 3 houblons de Flandres et d'Alsace, des oranges amères et de la coriandre. La robe est blonde. Le nez est épicé et malté. En bouche, elle est sucrée, épicée et peu amère. Le final est alcool. Elle se boit fraîche (*6°C*).

ANECDOTE : Le nom signifiait en Picardie et dans les Flandres, au 14ème siècle, une bonne cervoise sans houblon et provenait des mots Goudalle, Gut et Ale ou Good ale. Elle se vendait chez un marchand-brasseur appelé le goudalier. Le plus ancien texte concernant les codes de bonne pratique de production et de commercialisation de ce type de bière consiste en un règlement promulgué en 1394 par les échevins d'Arras. Arras est également considérée comme le berceau de la bière de Mars bien que ce règlement n'en fait pas mention.

- Goudale Ambrée (*2015*) : Ambrée.
- Goudale Bio.
- Goudale de Noël (*2012*) : Bière de Noël. Sa robe est ambrée.

- Goudale de Printemps (*2015*) : Goudale élaborée avec une variété d'orge d'été.
- Goudale G ou Grand Cru Mandarina (*2013*) : Goudale élaborée avec du houblon *Hallertau Mandarina* dont une partie à cru. La version 2014 a été élaborée avec 2 houblons américains (*Amarillo et Citra*).
- Goudale Rubis (*2022*)

Goule (La) (*Foussignac – 16 Charente – Nouvelle-Aquitaine : 1999/2011*)

Cette brasserie (*1 500 hl*) a été reprise en 2011 par Jean-Baptiste Pinard, producteur de cognac bio et déplacée dans le domaine. Le brasseur actuel est Jean-Jacques Bourgoin.

Elle produit la gamme *La Goule*, bières non pasteurisées, non filtrées et refermentées en bouteille. Le nom provient du personnage qui rappelle le démon sculpté des églises romanes, une sorte de gargouille.

- La Goule Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe éclatante est cuivrée et la mousse est beige. Le nez intense est caramel. En bouche, elle est douce avec des arômes touraillé (*caramel, rôti et grillé*) et épicé. La finale est boisée et réglisse. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- La Goule Black Prince (*6 % alc. vol.*) : Brune. La robe opaque est noire. Le nez est café. En bouche, elle est ronde avec des arômes touraillé (*caramel, café et chocolat*). Elle se boit tempérée (*10°C*).
- La Goule La Part des Anges (*8 % alc. vol. : 2013*) : Bière aromatisée au cognac de 3 ans d'âge ajouté en fin de garde, avant la mise en bouteille. Sa robe est dorée. Le nez est fruité et boisé au parfum de cognac. En bouche, elle est ample avec des arômes grillé et de cognac et des notes de chêne et de vanille. La finale est longue et alcool. Elle se boit tempérée (*10°C*). Le nom provient de la quantité de cognac qui s'évapore en vieillissant dans le tonneau.

Gouleyante (La) (*Petit-Mars – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Goulot (du) (*Roubaix – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Gourgandine (La) (*Angers – 49 Maine-et-Loire – Pays de la Loire*)

Goutte d'Or (La) (*Paris – 75 Paris - Île-de-France : 2012*)

Le nom est le nom du quartier populaire où est située la brasserie et qu'affectionne le brasseur, la Goutte d'Or.

Cette brasserie (*750 hl*) a été fondée par Thierry Roche.

Il produit des bières diversifiées dont une partie part à l'étranger. Il produit notamment la gamme *Goutte d'Or*.

- Goutte d'Or 3 Ter (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 houblons et 3 cafés arabicas. Sa robe trouble est dorée. Le nez est torréfié (*café*) et céréalier. En bouche, elle est ronde avec des arômes miellé et fruité (*fruits jaunes mûrs*). La finale est café. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle a été conçue avec le torréfacteur *Café Lomi* installé au numéro 3 Ter de la rue Marcadet à Paris.
- Goutte d'Or Charbonnière (*7,5 % alc. vol.*) : Rauchbier. La mousse est beige. Le nez est torréfié, fumé et grillé. En bouche, elle est chaleureuse avec un arôme torréfié. La finale est longue, chocolatée et fumée. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Goutte d'Or Château Rouge (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec de l'hibiscus et du piment. Sa robe peu opaque est rousse. Le nez est caramel, grillé et torréfié (*chocolat fondu*). En bouche, elle est ronde avec des arômes caramel et épicé (*piment*) et des notes de noisettes grillée et d'orange. La finale est longue, houblonnée et épicée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Goutte d'Or Ernestine : IPA.
- Goutte d'Or La Chapelle : Bière de blé au chai. En bouche, elle est ronde avec un arôme épicé et une note fruitée (*agrumes*).
- Goutte d'Or La Môme (*5 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe lumineuse est dorée. Le nez est céréalier et miellé. En bouche, elle est ample, sucré et amère. La finale est céréalière. Elle se boit tempérée (*10°C*). Elle a été élaborée pour le restaurant *La Môme* qui joue sur les tajines.
- Goutte d'Or Myrha (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est ambrée. Le nez est floral (*fleurs blanches*) et fruité (*fruits exotiques, fruits secs et datte*). En bouche, elle offre un arôme fruité (*datte*). La finale est longue, résineuse et fleurs de houblons. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- Goutte d'Or Sweet Ganesh : Bière aux fruits.
- Petite Pigalle : Bière de table.

Goxoa

Le nom prononcé Gochoa signifie délicieux en basque.

Cette microbrasserie a été fondée par Jonathan Dubois et Marcelo Scandella, deux passionnés de bière et de triathlon voulant associer ses deux passions.

- Goxoa Sports Beer Blonde Ale (*0,3 % alc. vol. : 2023*) : Blonde sans alcool élaborée avec des nutriments pour sportifs et selon un procédé particulier. En bouche, elle est légèrement acidulée avec des arômes malté (*céréale et pain*) et fruité.

ANECDOTE : C'est la première bière sans alcool destinée directement aux sportifs car riche en nutriments ne compromettant pas les efforts et l'hydratation du sportif, selon la volonté de son fondateur, également un grand sportif.

Grain d'Orge (*Ronchin – 59 Nord - Nord-Pas de Calais*)

Cette brasserie située près de Lille s'appelait initialement la brasserie Jeanne d'Arc et a été reprise par la brasserie de Gayant*. Elle produit généralement 250 000 hectolitres par an, principalement des bières fortes.

- Belzébuth (***15*** *% alc. vol. : 1997*). Elle est parfois considérée comme un digestif pétillant plutôt que comme une bière.

Graine 2 Bulles (*Davézieux – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 2016*)

Elle produit des bières bios.

Grain Paysan (Le) (*Curbans – 5 Alpes de Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte-d'Azur*)

Gramiller (*Rasteau – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Grand Bison (Le) (*Lavelanet – 9 Ariège – Occitanie*)

Grand Duc (*Sormery – 89 Yonne – Bourgogne-Franche-Comté : 2019*)

Cette microbrasserie a été fondée par Dimitri Opotchinski et sa compagne Aurélie Ponti dans les dépendances d'un ancien corps de ferme.

Elle produit une large gamme de bières bio dans une dynamique de circuit court.

- Grand Duc (< *1,2 % alc. vol.*) : Pale Ale bio sans alcool fruitée élaborée avec des zestes de citron. La robe très légèrement trouble est blonde. Le nez est fruité (*agrumes*) et floral. En bouche, elle très pétillante, fluide avec un arôme fruité (*citron*) et des notes maltée et florale. La finale est longue et fruitée.

Grande 2 Bulles (*Davézieux – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Grand Paris (Brasserie du) (*Saint-Denis – 93 Seine-Saint-Denis – Île-de-France : 2011*)

Cette brasserie (*700 hl*) a été fondée par Fabrice Le Goff et l'américain Anthony Baraff.

Elle est spécialisée dans les bières de style américain avec une spécificité en houblonnage à cru. Elle a commencé à brasser ses bières aux brasseries Vallée de Chevreuse* et Rabourdin* en attendant d'avoir son propre site de production.

- A l'Ouest (*4,7 % alc. vol.*) : Pale Wheat Ale. La robe trouble est ocre et la mousse est ivoire. Le nez est céréalier et fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est soyeuse et amère avec des arômes malté, fruité (*pêche, ananas, mangue et agrumes*) et floral. La finale est longue. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Bora (*5 % alc. vol.*) : Tropical Farmhouse élaborée avec du houblon *Nugget* et des fruits (*fruit de la passion, mangue et orange sanguine*) issue d'une double fermentation mixte (*levures brettanomyces et saison*). Sa robe est ambrée (*30 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est acidulée et peu amère (*15 IBU*) avec un arôme fruité. Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est une bière collaborative avec la brasserie Skimmen*.
- Brett à Boire : Bière Sauvage.
- Choco-Laiterie (La) : Bière au chocolat.
- Denise (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est dorée. En bouche, elles moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*).

ANECDOTE : Son nom est un clin d'œil à la ville où se situe la brasserie.

- East Coast IPA (5,*5 % alc. vol.*) : NEIPA élaborée avec du houblon *Citra*. Sa robe est trouble. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques*).
- (L') Express (*4,5 % alc. vol.*) : Pale Ale. Le nez est malté et floral (*fleur blanche*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté et fruité.
- Imperial Brown Stout (*9 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Le nez est torréfié (*chocolat et expresso*). En bouche, elle livre des arômes grillé et torréfié.

- IPA Citra Galactique (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaboré avec 3 houblons (*Amarillo, Citra et Galaxy*) dont certains à cru. La robe est jaune pâle. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes et fruits tropicaux*) et floral et des notes résineuse et épicée. La finale est sèche et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Levalloise (*5,7 % alc. vol.*) : American IPA. La robe trouble est dorée. Le nez est floral et fruité. En bouche, elle est vive et souple avec des arômes fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et malté. La finale est longue, amère, résineuse (*pin*) et florale. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : La 2 CV présente sur l'étiquette rappelle que cette voiture mythique a été produite à Levallois jusqu'en 1988.

- Nice to meet You (*8,5 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 5 houblons La robe étincelante est dorée. Le nez intense est fruité et caramel. En bouche, elle est amère avec des arômes céréalier, caramel, fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et résineux. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Porte Dorée (*5,2 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est rouge ambrée. Le nez est malté et caramel. En bouche, elle livre des arômes malté (*pain*), caramel, fruité (*citron*) et épicé.
- Porter Gourmande (*5,9 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec des gousses de vanille. La robe opaque est noire et la mousse est beige foncé. Le nez est torréfié (*chocolat*), épicé (*vanille*), sucré et caramel. En bouche, elle est crémeuse, ronde et amère avec un arôme torréfié. La finale est douce et épicée (*vanille*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Presse-Abricot : Sour ale élaborée avec de la purée d'abricot.
- Presse-Framboise (*4,5 % alc. vol.*) : Sour ale élaborée avec de la purée de framboises ajoutée en fin de fermentation. En bouche, elle est acide.
- Smoke on the Water (*6 % alc. vol.*) : Rauchbier élaborée avec du malt fumée au bois d'hêtre. Le nez est fumé. En bouche, elle livre des arôme céréalier, miellé et fumé.
- T'Hallucines (*6 % alc. vol.*) : NEIPA. C'est une bière éphémère.

Grands Causses (des) (*Millau – 12 Aveyron – Occitanie*)

Grands Cols (des) (*Briançon – 5 Hautes-Alpes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Grands Maux (des) (*Payzac – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Le nom provient probablement du lieu-dit où se situe la brasserie, Les Grands Monts.

Grand Zig (du) (*Les Herbiers – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Elle mutualise son matériel avec la brasserie (Les) Coureurs de Lune*.

Grange du Seigneur (*Champis – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Le nom provient du lieu-dit près d'où est la brasserie, La Grange du Seigneur.

Cette microbrasserie brasse à l'ancienne ses bières.

Grange Noire (*Saint-Alban – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Grand Paris (Brasserie du) (*Saint-Denis - Paris : 2011*)

Cette brasserie a été fondée par le breton Fabrice et l'américain Anthony qui ont commencé à brasser au cinquième étage d'un appartement de Levallois où ils ont élaboré un certain nombre de bières. Par la suite, ils sont devenus des gipsys brewers. En 2013, ils décident de quitter leur cinquième étage pour se concentrer sur le brassage de volumes plus conséquents.

En 2016, les deux comparses abandonnent leur travail pour se consacrer entièrement à la brasserie et créent ainsi leur propre installation à Saint-Denis.

Ils ont développé la Bruxelles Arrive* avec la brasserie Birranova* (*Belgique*).

- Citra Galactique (*2011*) : IPA élaborée avec du houblon *Citra*.
- Denise
- Eclipse Solaire (*8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec du houblon *Eclipse* en double dry Hop. Le nez est fruité (*mandarine et citron*) et résineux (*pin*). En bouche, elle livre des arômes fruité et résineux.

Granka (*Vert – 78 Yvelines – Île-de-France*)

Graphique (*Carantec – 29 Finistère – Bretagne*)

Le nom de la brasserie provient de la volonté du brasseur d'allier art et bière. Ses étiquettes donnent un aperçu de son approche graphique.

Cette brasserie a été fondée par Pierre-Yves Jaouen.

Elle produit des bières bios à partir de 95 % d'ingrédients locaux

- (La) Calli-graphique (*4,9 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe opaque est noire avec de légers reflets acajou et sa mousse est café au lait. Le nez est complexe avec des odeurs torréfiées et fumées. En bouche, elle est légère, sèche et légèrement acidulée avec un arôme torréfié (*café et cacao*). La finale est peu persistante et torréfiée.

GreDam (*Civrieux-d'Azergues – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Greenwitch (*Mazères-Lezons (Pau) – 64 Pyrénées-Atlantiques – Nouvelle-Aquitaine*)

Grenaille (*Jarville-la-Malgrange (Nancy) – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Grenouille Assoiffée (La) (*Vahl-lès-Bénestroff – 57 Moselle – Grand Est*)

Grésiv'ale (*Barraux – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Grilly (*Grilly – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2017*)

Elle produit des bières anglaises.

- Foxy Lady (*7,4 % alc. vol.*) : Winter Ale
- Liquid Sunshine : Pale Ale.
- Seventy One

Gris'Mouss (*Moult – 14 Calvados – Normandie*)

Cette brasserie est également une distillerie.

Grizdal (*Ciry-Salsogne (Soisssons) – 2 Aisne – Hauts-de-France*)

Cette micro-brasserie (*140 hl*) a été fondée par Renaud Douy.

- Irish Red Ale (*6,8 % alc. vol. : 2023*) : Irish Red Ale.

ANECDOTE : En 2023, cette bière a changé de nom en 2023 pour s'appeler 49.3 en signe de protestation contre le projet de réforme des retraites. 300 bouteilles ont été produites.

Grizzly (*Clermont-Ferrand – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes : 2014*)

Ce brewpub a été créé par Justin Lott, cuisinier qui a longtemps travaillé dans un pub en Californie et de retour en France, n'a pas trouvé les bières qu'il voulait.

Il produit principalement des bières américaines sous la gamme *Grizzly*.

- Big Fucking IPA (*8 % alc. vol.*) : Imperial IPA. Sa robe limpide est jaune doré et la mousse est ivoire. Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est amère et sèche avec un arôme caramel et une note de miel. La finale est longue, amère et résineuse. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Golden Bridge (*6 % alc. vol.*) : IPA.
- Magie Noire (*6 % alc. vol.*) : Black IPA. Sa robe est rouge foncé à noire et sa mousse blanc cassé est crémeuse. Le nez est céréalier (*pain toasté*), caramel, fruité (*mandarine et orange confite*) et sucré avec une note florale. En bouche, elle est fraîche et acide avec des arômes fruité (*pamplemousse*) et torréfiés (*chocolat à l'orange amère*). La finale est sèche, amère et torréfiée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle présente une incroyable expérience avec un Roquefort.
- Petit Warrior (*4,2 % alc. vol.*) : Session IPA.
- Prélude (*4,8 % alc. vol.*) : Bière de garde.
- Velours Noir (*4,5 % alc. vol.*) : Milk Stout. Sa robe opaque est noire et sa mousse est café au lait. Le nez est torréfié (*tabac*). En bouche, elle est légère avec un arôme torréfié. La finale est longue, légèrement acide, amère et torréfiée. Le lactose est difficilement détectable.
- Visage Pâle (*5,1 % alc. vol. : 2014*) : American IPA Ale élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Chinook*). Sa robe lumineuse est dorée. Le nez est fruité (*mangue, fruit de la passion et ananas*). En bouche, elle est effervescente, vive, crémeuse, sèche et douce avec des arômes malté et fruité. La finale est peu amère et fruité (*ananas et pamplemousse*). Elle se boit fraîche (*6°C*).

- Viscum Album (*8,5 % alc. vol.*) : Bière d'abbaye.
- Weizen Bear (*4,7 % alc. vol.*) : Weizenbier. Sa robe voilée est couleur soleil et la mousse est crémeuse. Le nez intense est levuré, céréalier (*pain frais*) et fruité (*banane et agrumes*). En bouche, elle est crémeuse, onctueuse, un peu acide et un brin lactique avec un arôme fruité (*banane, agrumes et mangue*). La finale est longue, sèche, un peu acide et citronnée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Grobul'Factory (*Mellionnec – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne : 2012*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Erwan Penard.

Il produit des bières belges plus ou moins classiques avec des noms rigolos aux nuances mécaniques.

- Bielle de Jour (*6,4 % alc. vol.*) : Blondche (*mélange de blonde et de blanche*).
- Pète Culasse (*6,4 % alc. vol.*) : Noire.
- Rince Monseigneur (*6,4 % alc. vol.*) : Blonde.
- Saoul Capot (*6,4 % alc. vol.*) : Brune tourbée.
- Space Grobul' (*6,4 % alc. vol.*) : Spéciale.
- Tourne Vice (*6,4 % alc. vol.*) : Ambrée.

Gros-Chêne (du) (*La Longueville – 59 Nord – Hauts-de-France*)

G'sundgo (*Eschentzwiller – 68 Haut-Rhin – Grand Est : 2013*)

Cette micro-brasserie (170 hl) a été fondée par Gilles Zwingelstein. En 2020, elle décide de s'implanter dans une ancienne caserne de pompiers pour augmenter sa production.

Elle produit une très grande diversité de bières bios.

Gué des Moines (Le) (*Bruguières – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Gueule de (La) (*Templeuve-en-Pévèle – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Cette brasserie a été fondée par Seb Labinouze et Lolo Lakom.

Elle produit des bières aux noms originaux et drôles de forme de gueule.

- Bombasse
- Gueule de… Coin (La) (*10 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du rhum ambrée. En bouche, elle est ronde avec une note de rhum.
- Pin-up
- Rockeur

Gueule de Bière (*Le Barp – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Gueux et Mécréants (*Sachin – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*) *voir Rietz*

Guillaume (*Cour-Cheverny – 41 Loire-et-Cher – Centre-Val de Loire : 2015*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été créée par Guillaume Leclercq, œnologue et ingénieur agronome au pays des châteaux de la Loire entre Cheverny et Chambord.

Il brasse des bières pur malt, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Il produit la gamme *1515* qui rend hommage à François 1er. Le début de la brasserie correspond aux 500 ans de la bataille de Marignan.

- 1515 Brune (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est quasi noire et sa mousse est couleur expresso. Le nez est torréfié (*chocolat*) et fruité (*cerise noire et cassis*). En bouche, elle est fluide et souple avec un arôme de fruits noirs macérés dans le cacao. La finale est longue, un peu amère et chocolatée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- 1515 Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple contenant des écorces d'orange douce. Sa robe est dorée et sa mousse ivoire est crémeuse, compacte et haute. Le nez est céréalier (*pain*), épicé, floral (*fleurs jaunes*) et fruité (*compote*). En bouche, elle est somptueuse, vive et amère avec des arômes de céréales, de fruits et d'épices (*genièvre et écorce d'orange douce*). La finale est sèche et fraîche avec une note mentholée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Guinche (La) (*Chelles – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France : 2018*)

Cette microbrasserie-bar a été fondée par Aurélie Edet et Guillaume Fleury qui souhaite faire revivre le temps des guingettes au bord de la Marne.

Elle veut développer des bières avec des produits locaux.

- Ballon d'orge : Spéciale destinée pour la Coupe du monde.
- Bière au maïs
- Blonde florale au jasmin
- Cream Ale
- La Guinche Pale Ale : Pale Ale
- La Guinche IPA
- La Guinche Irish Pale Ale
- La Guinche Porter : Porter.
- Rousse irlandaise.

Guth (*Saint-Maurice – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Gwape (La) (*Valmeinier – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Haarddrëch (*Champis – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 2016*)

Cette microbrasserie artisanale a été fondée par Bertrand Declaron.

Elle développe des bières houblonnées de style anglais (*Stout et Gose*) et américain (*IPA*). Le nom de ses bières se termine par 'Ale.

- Abyss'Ale (*6,5 % alc. vol.*) : Coffee Stout. Sa robe est noire (*100 EBC*). En bouche, elle est amère (*50 IBU*).
- Beng'Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale fruitée à la mangue. Sa robe est blonde.
- Brut'Ale : American IPA.
- Cannib'Ale : C'est une bière éphémère.
- Coloni'Ale (*6,8 % alc. vol.*) : Milkshake IPA riche en houblon *Galaxy* et contenant de la purée d'ananas, de noix de coco, de la vanille, du lactose, de la pectine. La robe est or (*7 EBC*). En bouche, elle est onctueuse et moyennement amère (*35 IBU*) avec des arômes fruité (*ananas et noix de coco*) et épicé (*vanille*).
- DémoniAle : American Wheat Ale (*Blanche*).
- Funer'Ale (*11 % alc. vol.*) : Russian Imperial Stout.
- Illég'Ale : Sa robe est blonde
- Leth'Ale
- Néonat'Ale : IPa élaborée avec 3 houblons (*Citra, Galaxy et Simcoe*)
- No'Ale : Bière de Noël. C'est une bière éphémère.
- Primordi'Ale : American Pale Ale (*Blonde*).
- Ritu'Ale (*9 % alc. vol.*) : Imperial Stout. En bouche, elle est amère (*70 IBU*).
- Semin'Ale
- Suicid'Ale : Double IPA élaborée avec 3 houblons (*Citra, Galaxy et Mosaic*).
- Surviv'Ale (*3,5 % alc. vol.*) : Gose aux poivre et orties. Sa robe est blonde.
- Tropic'Ale (*5,8 % alc. vol.*): IPA fruitée élaborée avec des fruits de la Passion. Sa robe est noire (*72 EBC*). En bouche, elle est amère (*58 IBU*).

Habert (du) (*Le Touvet – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes : 2017*)

Cette brasserie artisanale (*1 000 hl*) située dans la vallée du Grésivaudan a été fondée par Antonin Gret.

Halles (des) (*Mulhouse – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Hapchot (*Soorts-Hossegor – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Happycoole (L') (*Ecury-sur-Coole – 51 Marne – Grand Est*)

Le nom provient du mot la picole et de la rivière qui passe dans le village

Hardy (*Quesnoy-sur-Deûle – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Harrington Beers (*Le Vernet – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Haut-Buëch (*Lus-La-Croix-Haute – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes : 2010*)

Cette microbrasserie (*250 hl*) a été créée par David Desmars, ancien cueilleur dans la vallée du Haut-Buëch dans un hameau classé de 40 habitants situé à 1 150 m d'altitude.

Il ressuscite les styles oubliés de bière, notamment à base de blé. Il brasse à la main dans une brasserie en gravité (*plusieurs étages*). Il élève certaines bières dans des barriques de Mark Angelli, chez qui il a travaillé dans le passé et dont il connaît le travail. Il nomme ses bières en s'inspirant d'un lieu ou d'un moment qui a compté dans sa vie et fait des étiquettes qui racontent son histoire en dessin.

- Agrume of Loves (*5 % alc. vol.*) : Saison pauvre en houblon et riche en écorces d'orange bio récoltées chez les villageois et séchées. La robe voilée est orangée. Le nez subtil est fruité (*orange*). En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme fruité (*pamplemousse, orange et mandarine*). La finale est fruitée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Belle Abeille (*5,5 % alc. vol. : 2010*) : Ambrée riche en malt. En bouche, elle présente des arômes épicé et fruité. Son nom provient du quartier périphérique à Angers où a grandi le brasseur.
- Chaos in Shoreditch (*8,5 % alc. vol.*) : Double Stout. En bouche, elle présente des notes de café et d'épices. Le nom fait référence à un quartier de Londres où le brasseur a séjourné.
- Gorge Profonde (*9,5 % alc. vol.*) : Strong. Elle est en série limitée.
- Grätzer (*3,4 % alc. vol.*) : Grätzer (*voir Pologne*) contenant 100 % de malt de blé fumé. La robe opalescente est jaune pâle. Le nez est fruité (*citron*) et fumé (*soupe au lard*). En bouche, elle est vive, douce, un peu acidulée et mince avec des arômes fumé et fruité (*agrumes*). La finale est fumée, sèche et acidulée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*)
- Lichtenhainer : Bière de blé acidulée et fumée.
- Macadam'Blues (*9 % alc. vol.*) : Smoked Wheat Wine composée de grains moisis récoltés directement sur champ et légèrement fumés. Le nez est fumé avec une note de tabac.
- Nomade (*5,7 % alc. vol.*) : Bière aux 6 épices. En bouche, elle présente un arôme épicé. La finale est chaleureuse.
- Pamela (*5 % alc. vol.*) : Bière légère. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle fait référence à l'actrice Pamela Anderson qui est considérée comme un objet du désir.
- Rreuûûh (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaboré avec du houblon français.
- Rudimentary Peni (*5,5 % alc. vol.*) : Bière de blé à fermentation basse riche en 2 houblons (*Barbe Rouge et Marynka*). La robe voilée est or pâle. Le nez est céréalier avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle est crémeuse et très amère (*120 IBU*) avec un arôme fruité (*cerise*). La finale est sèche, amère et fruitée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Silentium (*6,5 % alc. vol.*) : Bière de blé malté élaborée avec du sarrazin local. Sa robe limpide et lumineuse est ambrée. Le nez est caramel, fruité (*agrumes*) et floral (*fleurs blanches*). En bouche, elle est douce, acide, amère et un peu salée avec des arômes floraux, épicé (*poivre*) et des notes de citron et de rose. La finale est sèche et rocailleuse. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom provient d'un groupe de heavy metal que le brasseur apprécie particulièrement et qui contraste avec le visuel de l'étiquette : la bombe H.
- Smoked Wheat Wine : Bière élevée dans une barrique de Coteaux du Layon.
- Suprême Grätzer : Grätzer.
- Sweet Heart (*3,5 % alc. vol.*) : Special Bitter. Elle est dédiée à l'amoureuse du brasseur.
- Tango (*6 % alc. vol.*) : Bière maltée aux saveurs de caramel, vanille et une touche de café.
- Teckel Bull (*9,5 % alc. vol.*) : Baltic Porter (*bière à basse fermentation fermentant un mois et demi en cuve et 6 mois en cave*) élaborée avec des houblons aromatiques alsaciens (*Bouclier, Strisselspalt et Triskel*). Sa robe est noire et la mousse couleur moka est immense. Le nez est très torréfié et fruité (*raisin sec*). En bouche, elle est moelleuse, corpulente et vineuse avec un arôme torréfié (*café, chocolat, réglisse et cassis*). Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom est un hommage à son chien teckel disparu qui se prenait pour un bulldog.
- Wheat Ale : Wheat Wine.

Haut Canteloup (BHC) (*Fours – Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Haute-Rive (*Cuvry – 57 Moselle – Grand Est*)

Cette brasserie ferme a été fondée par Aurélien Morhain qui a décidé en 2018 de consacrer une partie de ses terres à la culture d'orge et d'houblon destiné à sa production ainsi qu'à celle des brasseries du Grand-Est

Brasserie fermière.

- Double Bock : Doppelbock.

Hautes Vallées (des) (*Saint-Paul-sur-Urbaye – 4 Alpes de Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte-d'Azur*)

Hauts-de-France (des) (*Dompierre-sur-Helpe – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Le nom fait référence à la région où est située la brasserie.

Haut-Vénéon (du) (*Saint-Christophe-en-Oisans – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Havrais Bière (L') (*Le Havre – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Le nom est un jeu de mots signifiant la vraie bière en partant du nom de la ville où est située la brasserie.

Heima (*Pouillé – 41 Loir-et-Cher – Centre-Val de Loire*)

Hein (*Lille – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Heineken France

Ils ont 2 installations : Mons-en-Baroeul (*59 Nord – Hauts-de-France acquise en 1988*), Marseille (*site de La Valentine*). En 2022, ils ont décidé de quitter le site de Schiltigheim (*Alsace – site de l'ancienne brasserie de l'Espérance*) afin de réduire leurs coûts et rester concurrentielle.

Ils ont racheté Ancre Pils, Mutzig, Fischer et Adelshoffen.

En 2023, elle a décidé de reproduire la gamme Pélican plus de 100 ans après sa création qui était initialement produite à Mons-en-Baroeul dans l'ancienne brasserie Pélican rachetée en 1988 par Heineken.

- Pélican Blonde : Blonde élaborée avec des zestes d'orange et de la coriandre et non filtrée. Sa robe est dorée. Le nez doux est malté et fruité (*zeste d'orange*) avec un note épicée (*coriandre*). En bouche, elle est ronde avec un arôme épicé. La finale est herbacée et épicée (*coriandre*).
- Pélican Rouge : Rouge élaborée avec des arômes de cerises griottes et non filtrée. La robe légèrement opaque est rouge et sa robe est légèrement rosée. Le nez est fruité (*cerise*) avec des note épicée et de cacao. En bouche, elle est ronde, acidulée et finement amère avec un arôme fruité (cerise).

ANECDOTE : L'étiquette des versions actuelles a conservé l'oiseau du même nom et son ton décalé. Une partie des étiquettes sont en sens inverse ; ce qui pousse le consommateur à retourner le récipient et à ainsi réveiller les levures pour augmenter l'intensité et libérer plus de caractère.

Helvii (L') (*Les Vans – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Heor (*Pénestin – 56 Morbihan – Bretagne*)

Hermine (de l') (*Plouhinec – 56 Morbihan – Bretagne*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux amis, Bruno, brasseur belge et Claude, un entrepreneur breton.

ANECDOTE : Elle dispose de deux sites de production : un en France et un en Belgique, à Binche.

Elle produit des bières de style belge avec des méthodes anglo-saxonnes.

- 15.1 (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine élevée durant 6 mois en fût de whisky. En bouche, elle est douce et ronde avec des arômes boisé et malté.
- 15.2
- 16.1
- Arsouille (*4 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe translucide est dorée (14 EBC). Le nez est malté. En bouche, elle est pétillante, douce et peu amère avec un arôme fruité (*citron*).
- Arsouille IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*citron*). En bouche, elle est dense et moyennement amère avec des arômes fruité (*citron*) et épicé. La finale est moyenne.
- Nénette (*4 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec du cassis, des pommes et du citron. La robe est ambrée (*26 EBC*). Le nez est fruitée (*cassis*). En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme fruité (*cassis*). La finale est courte.
- Petite Fripouille (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des épices. Sa robe claire est cuivrée (*35 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est pétillante et moyennement amère avec un arôme épicé.
- Triple Buse (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du sucre et des épices et refermentée en bouteille. Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est dense et peu amère avec des arômes malté, floral et épicé. La finale est peu amère.

- Vieille Canaille (*8 % alc. vol.*) : Brune forte. Sa robe est brun foncé (*85 EBC*) et le col est beige. Le nez est peu torréfié. En bouche, elle est pétillante, moyenne et moyennement amère avec un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est amère et torréfiée.

Hespeybay (*95 Val-d'Oise – Île-de-France*)

- Swim the Current : Brown Sour fruitée élaborée avec de véritables groseilles. Sa robe est rouge. Le nez acide est fruité (*groseille*). En bouche, elle est légèrement acide avec un arôme fruité (*groseille*). La finale est acide et fruitée.

Hexagone & Ales (*Courcelles – 58 Nièvre – Bourgogne-Franche-Comté*)

Hildegarde (*Pont-de-l'Isère – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Hirondelle (L'- Ménez-Bré) (*Pedernec – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne : 2015*)

Le nom Ménez-Bré provient du sommet montagneux présent dans la commune.

Cette brasserie artisanale (*2 000 hl*) a été fondée par Marie Pallier, brasseuse ayant voyagé aux 4 coins de l'Europe et Yves Cadiou.

Elle produit les gammes *Gwennel ou Hirondelle*, *Breiz Bier* et *Ma p'tite Biniouz*.

- Ma p'tite Biniouz Ambrée (*5,8 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est cuivrée (*40 EBC*) et sa mousse est fine. Le nez est touraillé. En bouche, elle est finement pétillante, dense, ronde et peu amère avec des arômes caramel et boisé.
- Ma p'tite Biniouz type Abbaye 7 (*7 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du blé et des épices. Sa robe est ambrée (*24 EBC*) et sa mousse est fine. Le nez est céréalier, touraillé (*caramel*) et fruité (*banane*). En bouche, elle est peu pétillante, ronde et peu amère avec des arômes maltés et une note fruitée (*banane*). La finale est faible.

Hizketa (*Saint-Pée-sur-Nivelle – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine*)

Hocheuse (La) (*Branne – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Hocq (La) (*Saint-Christophe-Vallon – 12 Aveyron – Occitanie*)

Hoffman *: Voir Brasseurs du Grand Colombier*

Holtzmann (*Wingersheim – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Hommey (Le) (*Livry – 14 Calvados – Normandie*)

Le nom provient du lieu-dit où se trouve la brasserie.

Homo Sapiens Expérience (*Bélesta – 66 Pyrénées-Orientales – Occitanie*)

Hönigmann (*Saint-Lubin-en-Vergonnois – 41 Loir-et-Cher – Centre-Val de Loire*)

Hoodo (*Saint-Forgeux – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Hopale (*Monsempron-Libos – 47 Lot – Occitanie*)

Hop'Art (*Vernot – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Hop[i] (*Lille – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Le nom fait référence à l'hôpital militaire de Lille et au nom de la rue où se situe la brasserie.

Hoppy Road (*Maxéville – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est : 2017*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par 3 amis amateurs de bières, Charles, Julien et Lucas.

Après plusieurs années d'expériences brassicoles sur de petits volumes et un premier prix en 2015 au concours de la Paris Beer Week, ils ont décidé de démarrer leur brasserie en 2017.

Elle produit des bières non filtrées et non pasteurisées aux recettes originales, plusieurs bières acidulées à faible teneur en alcool combinées avec des fruits et des plantes reprises sous la série Offroad ainsi que des bières de style anglais.

- Ad Lib (*4 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec du seigle malté et 3 houblons (*Azacca, Chinook et Mosaic*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas.
- Chaméléon (*6,5 % alc. vol.*) : Saison acidulée élaborée avec 2 houblons (*Loral et Nugget*), de la menthe et du poivre blanc. La robe translucide et peu pétillante est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité (*citron et pomme*) et

épicé (*menthe et poivre*). En bouche, elle est fraîche (*menthe*) et acide avec des arômes fruité (citron) et épicé (*menthe et poivre blanc*). Elle se conserve peu.

- (L') Etoile (Tarot Série #2) (*8 % alc. vol.*) : Double Hazy IPA. Sa robe trouble est jaune safran. Le nez est herbacé, mentholé, fruité (*pêche de vigne, tangerine et lime*), boisé et terreux. En bouche, elle est légère et moyennement amère avec des arômes épicé (*menthe*) et résineux avec une note fruitée (*lime*). La finale est résineuse et fruité (*lime*).
- Flamingo Berliner Weisse Hibiscus Lime (*3,2 % alc. vol.*) : Berliner Weisse fruitée à l'hibiscus et au citron vert. Sa robe est blonde à légèrement rosée. Le nez est floral. En bouche, elle est acide avec des arômes fruité (*citron*) et floral.
- Foggy (6,3 % alc. vol.) : East Coast Pale Ale. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas.
- Gose Theoreme : Gose.
- Grisette : Grisette. En bouche, elle est sèche avec une note fruitée (*citron*). C'est une bière collaborative avec la brasserie Le Triangle*.
- Hey Juice (*7,5 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 4 houblons (*Citra, Cryo, Idaho 7 Cryo et Mandarina Bavaria*). Le nez est fruité. En bouche, elle livre des arômes fruités (*citron, mandarin et mangue*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle ne conserve pas. C'est une édition limitée.
- Hopper (*4,6 % alc. vol.*) : American Wheat Ale élaborée avec du blé malté, 2 houblons (*Centennial et Citra*) et des levures américaines. Le nez est céréalier (*pain frais*). En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes maltés et fruités (*citron*). Elle se boit fraîche (6-8°C). Elle conserve moins d'un an.
- Ida & Basil : Stout élaborée avec du framboise et du basilic.
- Mazout : Imperial Stout.
- Passion for 1984 : Sour ale élaborée avec des fruits de la passion. Sa robe est opaque. Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*), épicé et levuré. En bouche, elle est acidulée et ronde avec des arômes céréaliers et fruités (*citron et fruit de la passion*). La finale est astringente, légèrement amère, levurée et céréalière
- Peekaboo : Pastry Gose. Le nez est torréfié, fruité (*poire*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est salée et acide avec des arômes fruité et épicé.
- Potron-Minet : Stout.
- Trippin NEIPA : New England IPA.
- Velvet Berliner Shake Framboise Vanille : Berliner Weisse fruitée élaborée avec des framboises et de la vanille.

Hoppy Urban Brew (*Roubaix – 59 Nord – Hauts-de-France*)

HopRock (*Chécy – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Hopscotch Pub &Brewery (The) (*Toulouse – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Brewpub.

Hopulus Brewpub (*Montpellier – 34 Hérault – Occit*anie)

ANECDOTE : Elle produit la gamme *Lupulus* qui ne doit pas être confondue avec la marque belge identique.

Hou' (de la) (*Groisy – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Houblon (du) (*Nanteuil la Fosse – 2 Aisne – Hauts-de-France*)

Elle produit la gamme *Le Houblon Gourmand*.

Houblonneurs (Les) (*Paris – 75 Paris – Île-de-France*)

Houblonnière Pfister (*Wingersheim – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

H & P (*Ruoms – 07 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 1876 – 1967*)

Le nom provient du nom de famille des deux fondateurs de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Ernest Hugon et Ernest Puaux, issus de la bourgeoisie protestante de Vallon Pont d'Arc. Elle a connu un réel essor au début des années 1950.

ANECDOTE : En 1879, une brasserie concurrente, la Brasserie Générale du Midi (BGM) d'obédience catholique et financée par les ennemis politiques d'Ernest Hugon s'installe juste à côté. S'établit alors une rivalité accrue qui fait partir en 1886, Ernest Puaux, remplacé par Antoine Payan (*conservation du nom de l'entreprise*).

Elle produisait principalement des bières à fermentation basse dont les gammes *Bières du Savel* et *Savella*.

En 1967, la brasserie est obligée de fermer ses portes.

Hulotte (La) (*Sautron – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Hydrophobie (*Champniers-et-Reilhac – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Hylalegans (*Biron – 64 Pyrénées-Atlantiques – Nouvelle-Aquitaine*)

IBEX (*Morzine – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

- Gose not now Jeff : Gose.
- IPA : IPA sa robe est dorée. Le nez est floral. En bouche, elle est amère avec un arôme prononcée floral

Ice Breaker Brewing (*Montrabé (Toulouse) – 31 Haute-Garonne – Occitanie : 2021*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par 3 personnes dont notamment Anne-Sophie Bigot.

ANECDOTE : Cette brasserie a participé au projet "*All Together*" lancée par la brasserie américaine Other Half* lors de la période de confinement du COVID-19 en vue de soutenir le personnel soignant.

Elle produit des bières originales dans différentes gammes dont la collection Winter In (*édition limitée*).

- Hansel et Bretzel : Imperial Stout élaborée avec des bretzels et du grué de cacao introduits lors de l'empâtage, une pointe de sel et de la noix de muscade. Le nez est torréfié (*chocolat*), épicé et salé. En bouche, elle est salée avec des arômes torréfié et épicé. C'est une bière collaborative avec la brasserie Les Intenables*.
- Winter in Bangkok (*7 % alc. vol. : 2023*) : Stout fruité élaboré avec de l'avoine, de la purée de banane et du grué de cacao. Sa robe est noire. Le nez est torréfié et fruité (*banane*). En bouche, elle est dense et amère avec des arômes torréfié et fruité
- Winter In Salzburg (*5,5 % alc. vol. : 2023*) : Sour élaborée avec de l'avoine, du blé, du jus de pomme acide et de la cannelle. En bouche, elle est acidulée avec des arômes fruité (*pomme*) et épicé (*cannelle*).
- Winter In Shinjuku (*6,6 % alc. vol. : 2023*) : IPA élaborée avec de l'avoine, du houblon *Sabro* et du thé vert. En bouche, elle offre un arôme fruité (*coco*) avec un peu de tanin (*thé vert*).

ANECDOTE : Shinjuku est un quartier de boites de nuit et de karaoké de Tokyo (Japon).

Ici On Brasse (*Auriolles – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

I.F.B.M (*Vandoeuvre-lès-Nancy (Nancy) – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Île-d'Yeu (de l') (*Île d'Yeu – 85 Vendée – Pays de Loire : 2013*)

Cette nanobrasserie (*50 hl*) a été créée par Céline Morreel-Curtet, femme de marin.

Elle brasse des bières de style anglais à partir de malts et d'houblons anglais.

- Chiens Perrins (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe trouble est fauve et sa mousse est ivoire. Le nez intense est céréalier, miellé et fruité (*noisette*). En bouche, elle est effervescente, charnue et crémeuse avec des arômes terreux et fruités (*noisette et pêche*). La finale est sèche et fruitée (*noisette*). Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom provient d'un plateau rocheux situé un peu au large de la Pointe du But (*extrémité nord-Ouest de l'île*) et signalé aux navigateurs par une forte tourelle surmontée d'un feu.
- Grand Phare (*4,5 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est dorée. Le nez est discret. En bouche, elle est fluide et pétillante et moyennement amère avec des arômes maltés et épicés. La finale est amère, épicée et salée. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom fait référence au grand phare de l'île d'Yeu situé au NO de l'île.

Impériale (*Ajaccio – 20 Corse – Corse*)

Imprévue (L') (*Vedène – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Imprimerie (de l') (*Bannalec – 29 Finistère – Bretagne*)

Independent House (*Longvic – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Indé (L') (*Agen – 47 Lot-et-Garonne – Nouvelle-Aquitaine*)

Inkraft Beer Company (*Saint-Jean-de-Beauregard – 91 Essonne – Île-de-France*)

In'Oc (*Lalanne-Trie – 65 Hautes-Pyrénées – Occitanie*)

Instant (L') (*Moissy-Cramayel – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France : 2017*)

Cette microbrasserie (*108 hl*) a été fondée par Cédric Brottier, ancien cadre de la haute fonction publique et Benoît Fleuret dans une ferme équestre. Leur projet est de créer des bières françaises en harmonie avec la gastronomie française. Elle produit la gamme *L'Instant*.

- L'Instant Hefeweisen (*5 % alc. vol.*) : Bière de blé (≥ *50 %*). En bouche, elle est crémeuse et peu acide avec des arômes fruité (*banane, citron et poire*) et épicé (*vanille*) et une note d'houblon.
- L'Instant Milk Stout : Brune à base de froment. En bouche, elle est légèrement acidulée avec un arôme torréfié (*café et chocolat*).
- L'Instant Pale Ale : Ambrée.
- L'Instant Saison : Blonde.

Insulaire (*Charleval – 27 Eure – Normandie*)

In Taberna (*Montflanquin – 47 Lot-et-Garonne – Nouvelle-Aquitaine : 2021*)

Elle produit des bières traditionnelles (*gruit, sahti, vossaøl, etc.*) à côté des bières classiques (*IPA, Porter, etc.*).

Intemporelle (L') (*Wailly – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

- French Ale.
- Porter.

Intenables (Les) (*Mundolsheim – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

En 2022, elle a déménagé de Strasbourg à Rosheim.

- Hansel et Bretzel : Imperial Stout élaborée avec des bretzels et du grué de cacao introduits lors de l'empâtage, une pointe de sel et de la noix de muscade. Le nez est torréfié (*chocolat*), épicé et salé. En bouche, elle est salée avec des arômes torréfié et épicé. C'est une bière collaborative avec la brasserie Ice Breaker Brewing*.
- Muffin Myrtille (*7,2 % alc. vol.*) : Sour fruitée élaborée avec des myrtilles. En bouche, elle est soyeuse.
- Night Crush : Imperial Stout élaborée avec du rhum brun et de la vanille.
- Pain d'épices : Ambrée d'hiver élaborée avec du pain d'épice.

Into The Malt (*Paris – 75 Paris – Île-de-France*)

Iron Brewery (*Montauban – 82 Tarn-et-Garonne – Occitanie : 2016*)

Cette microbrasserie a été fondée par Pierre, brasseur amateur.

Elle s'est spécialisée dans les bières originales et la bière élevée en barrique. Elle compte servir ses bières dans une bouteille bouchonnée à la forme particulière. Elle a produit l'Exterminator (voir brasserie L'*Excuse*).

- Barley Wine (*14 % alc. vol. : 2016*) : Barley Wine élevée dans une barrique de chêne ayant contenu du vin du Mas de Daumas Gassac. Sa robe est ambrée foncée. Le nez est complexe. En bouche, elle est dense avec des arômes malté et boisé complexes.
- Barley Wine (*14 % alc. vol. : 2017*) : Barley Wine élevée dans une barrique de chêne ayant contenu du whisky. Sa robe est ambrée foncée. Le nez est complexe. En bouche, elle est dense avec des arômes malté et boisé complexes.
- Barley Wine issu d'un mélange des deux précédents Barley Wine.
- Barley Wine Potiron et miel : Barley Wine élaborée avec du potiron et du miel.
- Milk Stout

- Sauce Magic Beau Gosse (*6 % alc. vol. : 2023*) : Kebab Ale élaborée avec du pain, du lactose, des oignons, du cumin, du sel, de la coriandre, de l'ail, du persil, du poivre et de la cannelle. Elle a été produite avec le fastfood *Délice Magic Beau Gosse* de Caen ; d'où son nom.
- Sour aux Schtroumpfs (*2022*).
- Sour IPA (*2021*) élaborée avec du citron, de l'aneth et du saumon.
- Voyage Voyage by Ianis (*6 % alc. vol.*) : Sour fruitée élaborée avec de la mangue, des fruits de la passion, des ananas, du lime et du poivre de Madagascar. Sa robe opaque est abricot. Le nez sucré est fruité *(abricot, citron et fruits exotiques*) et épicé (*sarriette et poivre*). En bouche, elle est moyennement dense, veloutée et sucrée avec des arômes fruité marqué et épicé (*poivre*). La finale est acidulée, fruitée et boisée.

Irvoy (*Grenoble – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

ISA (Institut Supérieur Agricole) (*Lille – 59 Nord – Hauts-de France*)

ISKA (*Ceyriat (Clermont-Ferrand) – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Islattes (des) (*Jard-sur-Mer – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Istoria (*Saint-Remimont – 54 – Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Istribilh (d') (*Plouider – 29 Finistère – Bretagne*)

IUT Lyon 1 – Site de Bourg-en-Bresse (*Bourg-en-Bresse – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Ivresse des Sommets (L') (*Goncelin – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

J.A.M.E.S (*Dammartin-en-Geöle – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Jardin d'Helant (Le) (*Ecquedecques – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Java (*Lablachère – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes : 2015*)

Cette microbrasserie a été fondée dans une vieille grange par le couple Eva et Seb qui ont été formés à la brasserie La Rebelle*. En 2022, elle devient une brasserie collective et s'installe dans un bâtiment situé au cœur du village en même temps que d'autres commerces afin de mutualiser de nombreux moyens.

Jean Brasse (*Gimont – 32 Gers – Midi Pyrénées : 2013*)

Le nom est un jeu de mots.

Cette microbrasserie (*250 hl*) a été fondée par Charlotte et Alexis Champoiseau, tous deux formés à Nancy et expérimentés en brassage notamment en Afrique de l'Ouest.

Leurs bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Ils produisent la série *Jean Brasse*.

- Bière à l'ail noir (*6 % alc. vol. : 2022*) : Bière élaborée avec de l'ail noir biologique du Gers. Sa robe presque opaque est ambre. Le nez est épicé (ail et vinaigre balsamique) et fruité (pruneau). En bouche, elle est moelleuse, légère et légèrement acidulée avec des arômes malté et caramel. La finale est douce et épicée (ail). C'est une bière collaborative avec la société l'Etuverie qui produit l'ail.
- Jean Brasse La Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe trouble est jaune paille et sa mousse est pétillante et aérienne. Le nez est floral (*fleur séchée*), fruité (*agrumes*) et épicé. En bouche, elle est onctueuse et acidulée avec un arôme fruité (*banane*). La finale est épicée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Jean Brasse La Blonde (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe limpide et finement pétillante est blonde et sa mousse est très fine. Le nez est miellé, sucré (*sucre d'orge*) et floral (*fleurs blanches*). En bouche, elle est légèrement acidulée, un peu piquante et amère avec des arômes miellé et herbacé. La finale est longue et sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Jean Brasse La Brune (*6,2 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est cuivrée et sa mousse ivoire est crémeuse. Le nez est rôti. En bouche, elle est douce et crémeuse avec un arôme touraillé (*chocolat et caramel*). Elle se boit fraîche (*8°C*).

Jenlain *: Voir brasserie Duyck*

JHP (*Ay – 51 Marne – Grand Est*)

Jimèz (*Toufflers – 59 Nord – Hauts-de-France*)

JJAP (*Saint-Romain-de-Colbosc – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

JNT (*Vallon-en Sully – 3 Allier – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Jolicoeur

- Triple. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruités

Joli Rouge (*Canals – 82 Tarn-et-Garonne – Occitanie : 2011*)

Le nom provient de Jolly Rogers, pavillon de pirates affichant tête de mort, tibias et sabres avant l'abordage, vu que le brasseur est également un passionné de pirates.

Cette microbrasserie (*150 hl*) a été fondée par Sandrine Foubert et Yann Gangneron dans un ancien chai de vigneron.

Elle produit principalement des bières saisonnières, quelques bières élevées en barrique et des bières légères collaboratives (*Round One avec la brasserie Gilbert's* et Expatriée*) ainsi que des bières éphémères. Les bières houblonnées sont marquées d'une étiquette vertes tandis que les bières aromatiques sont marquées d'une étiquette rouge. La qualité des bières varie d'une année à l'autre.

- Bitter : Bière amère.
- Blanche à l'Hibiscus (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des fleurs d'hibiscus (*boisson rafraîchissante*). La robe est or blanc (*similaire à du vin blanc*). Le nez délicat est floral et fruité (*framboise*). En bouche, elle est fraîche et acide avec des arômes fruités et maltés. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Ambrée au Cynorhodon (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du cynorhodon (*petite baie de rosier également appelée églantier ou "gratte-cul" utilisée chez les romains pour aromatiser le zythum*). La robe trouble est légèrement ambrée. Le nez est céréalier avec une note fruitée. En bouche, elle est un peu acide avec un arôme fruité. La finale est amère et fruitée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Cuvée Louise : Bière élevée dans un premier fût provenant du Domaine de Cabrol.
- Cuvée Michel : Bière élevée dans un deuxième fût provenant du Domaine de Cabrol. Les bières issues des deux fûts présentent des comportements différents.
- Cuvée Louise Michel : Assemblage des Cuvées Michel et Louise.
- IPA (*5,5 % alc. vol.*) : IPA. La robe trouble est abricot. Le nez est herbacé et floral avec une note céréalière. En bouche, elle est vive, franche et ronde avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est fraîche et fruitée (*pomelo rose*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Pils Joli Rouge (*5,5 % alc. vol.*) : Pils tchèque riche en 2 houblons (*Saaz et Strisselspalt*) ajoutés régulièrement durant l'ébullition (*toutes les dix minutes pendant une heure*). La robe est blond orangé. Le nez est miellé et céréalier. En bouche, elle est crémeuse et fraîche avec un arôme malté (*biscuit*) et des notes fruitée et herbacée. La finale est longue et sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Round 1 (*2,5 % alc. vol.*) : Pils de table composée de 3 houblons. En bouche, elle est sèche et très fraîche. C'est une bière collaborative avec la brasserie Gilbert's*.
- Vieille Brune Tarn et Garonne : Vieille Brune mûrie en barrique de vin d'Aude.

Jonte (La) (*48 Lozère – Occitanie*)

Elle produit des bières bios.

- Neipa Bio
- Sour'mi : Sour fruitée.

Jugement Dernier (du) (*Mazerier – 3 Allier – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Juquel (*Saint-Aubin-en-Bray – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Jurassic (*Les Rousses – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté : 2013*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Victor Fournier.

A côté de ses classiques, il brasse des bières éphémères de tout style depuis la pils houblonnée au Barley Wine.

- Baltic Porter (*5,6 % alc. vol.*) : Porter. La robe est brune et la mousse est café au lait. Le nez est sucré et chocolaté. En bouche, elle est douce et vivace avec un arôme torréfié (*cacao et café au lait*). La finale est longue et douce. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Barley Wine (*9,5 % alc. vol.*) : Barley Wine. La robe est rouge à brun foncé et la mousse est café au lait. Le nez intense est caramel, fruité (*cuits, rouges et pruneaux*), boisé et alcoolique. En bouche, elle est liquoreuse avec des arômes épicé (*vanille et réglisse*) et de crème brûlée. La finale est sucrée, café et alcoolique. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Pré-prohibition Lager (*5 % alc. vol.*) : Pils à base de maïs et d'houblons anciens. La robe trouble est jaune doré. Le nez est céréalier (*fraîche et foin*) et fruité (*citron*). En bouche, elle est vive, acidulée, rustique avec un arôme malté. La finale est veloutée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Triple IPA (*11,8 % alc. vol.*) : Triple IPA à base de 2 houblons (*Citra et Sorachi Ace*). La robe opalescente est ocre. Le nez est céréalier et fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est douce avec des arômes fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et résineux. La finale est sèche, amère et longue. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Jurassique (La) (*Pupillin – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

- Blonde.
- Brune.

Kachmar (*69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Kanaha Beer (*Biscarrosse – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

KanArFoll (*Pleumeur-Bodou – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne*)

Kanette (*Auradé – 32 Gers – Occitanie*)

Kan Mêm (*Colombier-le-Jeune – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette microbrasserie atypique a été fondée par Mickaël, petit-fils de viticulteur.

Il brasse avec un fourquet.

- Kan Mêm

Kanopée (La) (*Sainte-Marie-sur-Ouche – Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Karland (*Algans – 81 Tarn – Midi Pyrénées : 1994*)

Cette ferme brasserie - malterie (*500 hl*) a été créée par Christian Garland dans une ancienne briqueterie. La brasserie organise le festival Festi'bière en septembre.

- Karland Malt fumé à la tourbe (*6 % alc. vol.*) : Bière fumée. La robe est blond clair. Le nez expressif est céréalier avec une note fumée. En bouche, elle offre de faibles arômes de fumé et de tourbe. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Katsbier (de) (*Meteren – 59 Nord Pas-de-Calais – Hauts de France*)

Son nom provient de la contraction néerlandophone de Katsberg (*Mont des Cats*) et de Bier (*bière*).

- Yule (*12 % alc. vol.*) : Russian Imperial Stout élaborée avec du whisky. Sa robe est foncée. Le nez est grillé (*pain grillé*), torréfié (*café et cacao*), fruité (*cerise noire*) boisé et alcoolisé (*whisky*). Elle se boit tempérée (*12-14°C*). Son nom provient d'un dieu légendaire.

Katsbier (De) (*Méteren – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Keferman (de – Cidrerie de Rozavern) (*Telgruc-sur-Mer – 29 Finistère – Bretagne*)

Kékette (*Normandie*)

- Kékette bien m'Ambrée (*6,9 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 3 houblons (*Herkules, Target et Tettnang*). En bouche, elle offre des notes de café et de caramel.
- Kékette Blonde (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 3 houblons (*Herkules, Target et Tettnang*), de la coriandre et des écorces d'oranges amères.
- Kékette Red (*5,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec 3 houblons (*Herkules, Target et Tettnang*) et des arômes naturels de cassis et de citron.
- Kékette Triple
- Fessée

Kemper (Brasserie Artisanale Connectée – BACK) (*Quimper – 29 Finistère – Bretagne*)

Kerampont (*Lannion – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne*)

Kerav'ale (*Roscoff – 29 Finistère – Bretagne*)

Le nom est une contraction entre le lieu-dit où est situé la brasserie, Keravel, et le type de bière brassée.

Kerblei (de) (*Baden – 56 Morbihan – Bretagne*)

Kerpiton (*Loyat – 56 Morbihan – Bretagne*)

KFBrasserie (*Saint-Aubin-Celloville – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

K&G Green Valley (*Mieussy – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Kiltin' (*Grenoble – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

KinoBeer (*Lille – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Kipett (*Briscous – 64 Pyrénées-Atlantiques – Nouvelle-Aquitaine*)

Kirchberger (*Kirchberg – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

KissWing (*Montblanc – 34 Hérault – Occitanie : 2017*)

Le nom signifie bière qui danse.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Anaïs et son frère après un voyage au Canada où ils ont vu l'essor des microbrasseries canadiennes à l'époque.

Elle produit des bières bios.

- Bière de Noël au miel bio : Bière de Noël élaborée avec du miel.
- Bière sans alcool.
- Cherry Bomb : Bière fruitée bio élaborée avec des cerises.
- Lindy Hop : Bière houblonnée.

Kite (*Blamont – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Klaxx Brewing (*Lille – 59 Nord – Hauts-de-France*)

KM5 (*Génissac – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Kokine Bières (*Désaignes – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette brasserie artisanale produit 4 bières.

- Blanche Châtaignes : Blanche élaborée avec des châtaignes.
- Blonde Ale : En bouche, elle est légère avec un arôme fruité.
- Cascade IPA : IPA élaborée avec du houblon *Cascade*.
- Motueka Pale Ale : Pale élaborée avec du houblon *Motueka*.

Korma French Craft Beer (*Squal – 81 Tarn – Occitanie : 2009*)

Kormann Bières (*Les Eyzies-de-Tayrac-Sireuil – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

KOS Mas du Verdier (*Cajarc – 46 Lot – Occitanie)*

Kozh Perdues (Les) (*Trégrom – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne*)

Le nom signifie "*Les causes perdues*".

Kronenbourg (– Hatt) (*Obernai – 67 Bas-Rhin – Grand Est : 1664*)

Cette brasserie industrielle a été fondée par Jérôme Hatt qui, en 1664, frappe de son sceau, son premier tonneau de bière suite à l'acquisition de son diplôme de tonnelier-brasseur. Il installe la brasserie Hatt en plein cœur de Strasbourg à la brasserie du Canon, à quelques enjambées de la Cathédrale.

En 1862, la brasserie migre dans le quartier de Cronenbourg et expédie sa bière à Paris par train. En 1922, suite au rachat de la brasserie du Tigre, la brasserie Hatt devient la première brasserie alsacienne avec la production de la marque Tigre Bock.

En 1947, le dernier descendant Hatt, un autre Jérôme transforme la Tigre Bock en Kronenbourg. En 1952, il lance la Kronenbourg 1664 à l'occasion du couronnement de la reine d'Angleterre. En 1966 (69), une nouvelle usine est créée à Obernai. L'entreprise est reprise par le groupe BSN* Danone et Jérôme quitte la société en 1973.

En 2008, Kronenbourg passe sous le contrôle de Carlsberg qui possède également le groupe Alken-Maes.

En 2023, le nom a changé et la brasserie est devenue Brasserie Kronenbourg suite à l'intégration de sa filiale House Beer

- Kronenbourg 1664 : Pils.
- Kronenbourg 1664 Blanc (*0,5 % alc. vol. : 2021*) : Pils sans alcool.
- Kronenbourg 1664 Blanc 0.0 (*0,0 % alc. vol. : 2022*) : Pils sans alcool. Sa robe légèrement voilée est jaune paille. Le nez est céréalier, fruité (*agrumes*), miellé et sucré. En bouche, elle est fluide, onctueuse, sucré et légèrement acide avec des arômes céréalier, fruité (*agrumes*) et miellé. La finale est douce et furtive. Elle ressemble plus à un panaché par son côté sucré.
- Tourtel : une des premières bières sans alcool présentes sur le marché français.

Krüger (*Solaize – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Krügs Brewpub (*Ruoms – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

KS (*Colmar – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Kunzi (*Reims – 51 Marne - Ardennes-Champagne : 2012*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette nanobrasserie (*80 hl*) a été créée par Irwin Kunzi.

Il brasse manuellement la série "La Rémoise". Ces bières sont refermentées en bouteille. Certaines bières sont élevées en barriques de chardonnay et de pinot noir.

- La Rémoise Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée avec des reflets cuivrés et orangés et son col ivoire est serré et fin. Le nez offre des parfums de bonbon, de miel et de fruits jaunes. En bouche, elle est sucrée avec les arômes du nez et de compote de fruits. Le final est sucré. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Rémoise Blanche (*6 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe est jaune paille et sa mousse est fugace et fine. Le nez offre des parfums de céréales, de citron et de pain de mie. En bouche, elle est moelleuse avec des arômes minérales, de fruits (*poire et agrumes*) et de pâtisserie. L'amertume est discrète. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Rémoise Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe limpide est dorée et son col blanc est fin. Le nez offre des notes de bergamote, de fruits jaunes mûrs et de fleurs blanches. En bouche, elle fournit des arômes fruités. Le final se caractérise par une amertume fine. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Rémoise Blonde Nature (*7 % alc. vol.*) : Blonde bio. Sa robe vineuse est jaune or et son col est fin. Le nez puissant est céréalier et fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle fournit des arômes de gâteau et de pain aux céréales. Le final est doucement amer. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Kura (*Vendenesse-lès-Charolles – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Lab 6. (*Reignier-Esery – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Labo (*La Bâtie-Motgascon – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

La'chapelle (de) (*Lachapelle-sous-Rougemont – 90 Territoire de Belfort – Bourgogne-Franche-Comté*)

Le nom est un jeu de mot avec le nom du village.

Lady Ale (*Saint-Pourçain-sur-Sioule – 3 Allier – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Lancelot (*Le Roc-Saint-André – 56 Morbihan – Bretagne : 1990*)

Le nom fait référence au nom de famille du brasseur et à une certaine consonnance celte et bretonne.

Cette brasserie (*30 000 hl*) située dans une ancienne mine d'étain, a été fondée par Bernard Lancelot dont le nom a des consonances celtes. En 2005, il transmet la brasserie à Stéphane Kerdodé et Eric Ollive, concepteur du Breizh Cola. La brasseuse actuelle est Kristen Le Borgnic.

Au début, Bernard a produit des bières de style belge au nom breton particulier et ses étiquettes utilisent des symboles forts liés au tableau de Lancelot. Depuis lors, la brasserie utilise une quinzaine d'houblons différents.

ANECDOTE : Chaque année, dans la nuit du 31 octobre au 1er novembre, est célébrée la tradition celtique de Samhaïn (*nouvelle année celte*) avec la création d'une bière brassée en public et en musique, la XI.I, une noire de 11,1 % alc. vol. pour le onzième mois de l'année et le premier jour. Après une garde au froid, elle est mise à la vente vers le solstice d'hiver.

- Blanche hermine (*4 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe légèrement voilée est jaune paille très clair. Le nez est céréalier, fruité (*agrumes*), miellé et sucré. En bouche, elle est pétillante et peu acide avec un arôme fruité (*citron*) et une note maltée (*mie de pain*). La finale est sucrée. Elle se boit fraîche (*6°C*). L'hermine est le symbole de la duchesse Anne de Bretagne (*voir plus bas*).
- Bonnets rouges (*5,5 % alc. vol.*) : Bière à base de baies de sureau. Sa robe est ambré rouge. Le nez est céréalier et fruité. En bouche, elle est onctueuse et légèrement acide avec des arômes maltés et fruités (*fruits rouges*). La finale est acide. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Elle rend hommage à un fait historique de la Bretagne. En 1675, les Bretons se sont révoltés contre le pouvoir royal qui imposait de nouvelles taxes sans l'accord du Parlement breton. Ils ont choisi des bonnets rouges comme signe de ralliement et symbole de liberté.

- Breiz Amerika (*5,6 % alc. vol. : 2018*) : IPA bio élaborée avec du malt français et du houblon américain (*Centennial*). Sa robe est blonde

ANECDOTE : Cette bière a été créée pour sceller les liens de la brasserie avec l'association Breizh Amerika. Une partie de l'argent gagné est reversée à l'association pour financer des projets de culture bretonne aux USA.

- Cervoise Lancelot (*6 % alc. vol. : 1990*) : Cervoise élaborée avec 7 plantes aromatiques et du miel. Sa robe translucide est ambrée. Le nez intense est épicé et végétale avec une note de malt grillé. En bouche, elle est vive, effervescente, veloutée, ronde et acide avec un arôme épicé. Le finale est amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Duchesse Anne (*7,5 % alc. vol.*) : Triple blonde. Sa robe trouble est orangée. Le nez est épicé et céréalier. En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruités (*orange*), épicé et alcoolisé. La finale est sucrée et amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : Elle rend hommage à Anne de Bretagne (*1477 - 1514*) qui a été deux fois Reine de France suite à deux mariages (*Charles VIII et Louis XII*). Elle a toujours défendu l'indépendance de son duché de son vivant. Il fut rattaché à la France en 1532, symbolisé par le lys et l'hermine.

- Duchesse Anne de Noël (*8 % alc. vol. : 2022*) : Triple rousse élaborée avec des épices (*écorce d'orange, poivre, baies d'hiver et genévrier*). Sa robe est rouge. Le nez est épicé. En bouche, elle est ronde avec des arômes malté, touraillé et épicé.
- Lancelot (*6 % alc. vol.*) : Blonde refermentée en bouteille. Sa robe trouble est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est moyennement dense et effervescente et peu amère avec un arôme malté (*biscuit*). La finale est sèche.
- Lancelot IPA Bio : IPA.
- Morgane (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale bio élaborée avec du sarrasin bio. Sa robe est dorée. Le nez expressif est céréalier (*pain brioché*). En bouche, elle est finement pétillante, moelleuse et finement amère avec un intense arôme malté. La finale est finement sucrée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Morgane Nuit Blanche Bio : Blanche.
- PeBrenn (*5,6 % alc. vol. : 2022*) : American Pale Ale épicée élaborée avec du poivre. Elle a été créée pour le festivale interceltique de Lorient. Le nom signifie grain de poivre en breton.
- Seasonal Fresh Hops 2023 (*5,6 % alc. vol. : 2023*) : Bière éphémère élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Chinook*) récoltées quelques heures avant le brassage dans une houblonnière proche de la brasserie et en dry-hopped. Sa robe est blonde. C'est une bière millésimée en production limitée. En bouche, elle livre un arôme herbacé.
- Telenn Du (*4,5 % alc. vol. : 1993*) : Bière bio de blé noir élaborée avec du malt noir et du sarrasin noir. Sa robe est brune et la mousse est beige foncé. Le nez est torréfié (*café*), fumé et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est finement pétillante, velouté et ronde avec des arômes torréfié (*café léger*) et fumé. La finale est amère et torréfiée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Le nom signifie "harpe noire" en raison de ses ingrédients.

Landes (Naturelle des) (*Lit-et-Mixe – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

LAPC (*Fors – 79 Deux-Sèvres – Nouvelle-Aquitaine*)

Lapépie (*Plaisance – 24 Dordogne - Aquitaine : 2013*)

Le nom évoque le dessèchement des gorges des oies qui les contraint à boire beaucoup.

Cette microbrasserie (*400 hl*) a été fondée par Gilles de Conti, ancien viticulteur de Nouvelle-Zélande, et son cousin, Etienne de Conti.

Elle développe des bières houblonnées avec de nouveaux houblons. Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et sont refermentées en bouteille.

- Lapépie Blonde (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe légèrement voilée est jaune très pâle. Le nez est légèrement citronné. En bouche, elle est pétillante, acide et sèche. La finale est amère et herbeuse. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Lapépie Brune (*4,8 % alc. vol.*) : Brune. La robe limpide est acajou et sa mousse est beige. Le nez est terreux et grillé avec une note délicate de noisette. En bouche, elle est souple et fluide avec des arômes malté, fruité (*pomme caramélisée*). La finale est cacao. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Périgord Pale Ale (*6,5 % alc. vol.*) : Pale Ale. La robe trouble est or. Le nez puissant est fruité (*fruits exotiques et agrumes*). En bouche, elle est vive et amère avec des arômes fruités et végétaux. La finale est longue, très sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Lapin Blanc (Le) (*Carpentras – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Larché (*Sens – 89 Yonne – Grand Est : 1996*)

Cette brasserie (*5 000 hl*) a racheté la brasserie des Champs (*Sens*) qui a fermé ses portes en 2005.

Le brasseur est Emeric Bouffety.

Les bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées au miel de Morvan.

- Alésia (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde à l'allure d'une blanche sans blé. La robe trouble est jaune paille. Le nez est céréalier. En bouche, elle est douce avec un arôme malté et une note épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Sans Peur Smoked Ale (*8 % alc. vol.*) : Bière fumée élaborée avec du houblon français *Aramis*. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est dense avec un arôme fumé et une note caramel.
- Thomas Becket Ambrée de Bourgogne (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe trouble est couleur abricot et le col est ivoire. Le nez est miellé. En bouche, elle est onctueuse et sucrée avec des arômes épicés et une note miellée. La finale est finement sèche. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Thomas Becket Blanche de Bourgogne (*4,1 % alc. vol.*) : Blanche. La robe trouble est jaune paille. Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé avec une note céréalière. En bouche, elle est finement effervescente, épaisse, onctueuse et un peu grasse. La finale est amère et fruitée (*agrumes*) avec une touche de miel et d'épices. Elle se boit fraîche (*6°C*).

ANECDOTE : La gamme *Thomas Becket* fait référence à l'archevêque de Canterbury exilé en France au 12ème siècle qui fut l'hôte prestigieux de la ville de Sens. Canonisé en 1773, il est le saint patron des brasseurs anglais.

Làsarde (*Saint-Guilhem-le-Désert – 34 Hérault – Occitanie*)

Laskar (*Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan – 30 Gard – Occitanie*)

Launard (*Bérigny – 14 Calvados - Normandie : 2012 – 2015*) *: Voir brasserie Bièregerie*

Launay (de) (*Yffiniac – 22 Côte-d'Armor – Bretagne*)

Laupia (Ferme Brasserie) (*Les Lucs-Sur-Boulogne – 85 Vendée – Pays de La Loire : 2023*)

Cette brasserie a été fondée par trois amis d'enfance, Laura Boutheau, Amélie Vaidie et Pierre Huneau dans la ferme familiale du bocage vendéen.

Lawe (La) (*La Couture – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Lebbe (*Villefranque – 65 Hautes-Pyrénées – Occitanie : 2000*)

Cette microbrasserie (*120 hl*) a été fondée par le couple Pierre (*belge d'origine*) et Annick Lebbe dans leur ferme.

Ils cultivent leurs orges.

- Amalthé (L') (*6 % alc. vol.*) : Bière de ferme élaborée avec une grande quantité d'houblons bio allemands. La robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé. En bouche, elle est vive et sèche avec des arômes malté et épicé. La finale est florale. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Le Chevrel (*Saint-Paul-les-Fonts – 30 Gard – Occitanie*)

Léman (du) (*Allinges – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes : 2009*)

Cette brasserie (*800 hl*) a été fondée par Florent Aubert et Laurent Reymonet.

Elle utilise des ingrédients bios et produit des bières par infusion monopalier. Elle produit la gamme *Léman* qui sont des bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.

- BUL (*2,7 % alc. vol.*) : Pils faible en alcool élaborée avec du houblon *Simcoe*. La robe limpide est claire (*couleur champagne*). Le nez est fruité (*pamplemousse et fruits rouges*). En bouche, elle est fraîche, légère et amère avec un arôme fruité (*pamplemousse*). La finale est sèche et amère. Elle se boit tempérée (*11°C*). Le nom signifie Bière Ultra Légère.
- Léman Ambrée : Mild Ale. La robe pétillante est ambrée. Le nez est céréalier légèrement torréfié. En bouche, elle est très vive et peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Léman Bière de Noël Ambrée : Bière de Noël. La robe est ambrée. Le nez est épicé, caramel et café. En bouche, elle est ample et douce. La finale est longue et légèrement amère. Elle se boit tempérée (*11°C*).
- Léman Blanche : Wheat Ale. La robe légèrement trouble est pâle. Le nez est épicé (*girofle*) et fruité (*banane*). En bouche, elle est douce. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Léman Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est jaune paille. Le nez est herbeux et épicé. En bouche, elle est épaisse et amère avec un arôme malté et des notes d'épice et de thym. La finale est longue, amère et douce. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Léman Brun : Brown Ale. La robe finement perlée est noire. Le nez est torréfié. En bouche, elle est douce avec un arôme torréfié. La finale est amère. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Lune Noire : Dunkelweisenbier. Sa robe trouble est noire. Le nez est torréfié et épicé. En bouche, elle est ample, ronde et onctueuse avec un arôme torréfié. Elle se boit tempérée (*11°C*).
- Mastoc (*7,8 % alc. vol.*) : Triple. La robe un peu trouble est dorée. Le nez est fruité (*pêche et prune*) et sucré. En bouche, elle est ronde, ample et amère avec des arômes fruités (*confits et rouges*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-11°C*).
- Speed King (*5,8 % alc. vol.*) : IPA. La robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes, litchi*) avec une note de thé fumé. En bouche, elle est un peu aqueuse, sucrée amère et acide avec des arômes fruités (*pamplemousse*) et miellé. La finale est amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-11°C*).
- Trouvaille# 5.0 : Pale Ale. La robe est blond doré. Le nez est fruité (*pêche*). En bouche, elle est fraîche et amère. Elle se boit tempérée.

Lepers (*La Chapelle d'Armentières (Armentières) – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Lescarré (*Poursiugues-Boucue – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine*)

Let It Beer (*Mauguio – 34 Hérault – Occitanie*)

Lez (La Brasserie du) (*Montferrier-sur-Lez – 34 Hérault – Occitanie*)

Lézard Noir (*Pampelonne – 81 Tarn – Occitanie*)

Licorne (*Saverne – 67 Bas Rhin – Grand Est : 1845/2008*)

La licorne est l'emblème de Saverne depuis le 14ème siècle dont une statue figure sur la Grand-place de la ville.

Cette brasserie industrielle (*1 000 000 hl*) anciennement appelée Brasserie de Saverne a été fondée au 18ème siècle. Durant son histoire, plusieurs familles l'ont dirigé.

En 1845, Henri Schweickhardt rachète une brasserie-taverne modeste au centre de la ville réputée pour son eau pauvre en nitrates et légèrement acide (*filtration par les grès roses des Vosges*) à Florent Ebener. En 1898, il est secondé par son gendre, Louis Gerber. La brasserie se développe et doit déménager en 1911, sur le site actuel légèrement excentré de la ville.

Après la Deuxième Guerre mondiale, la brasserie a dû être reconstruite.

En 1973, en période de crise économique dans le monde brassicole, la famille Gerber s'associe avec la brasserie allemande Becker pour étendre son marché resté jusque-là très local. La production passe ainsi de 28 000 hl en 1972 à 150 000 hl en 1988.

En 1989, elle est reprise par la brasserie allemande Karlsberg* (*Karlsbräu hors Allemagne*) qui transfère notamment la production de la bière Amos (*anciennement produite à Metz*) dans cette brasserie en 1993. Elle développe la brasserie et modernise la brasserie au point d'en faire une des brasseries les plus modernes d'Europe à l'époque. Elle devient le leader européen de distributeur de marques de grands distributeurs.

En 2008, elle devient la brasserie Licorne en créant la gamme La Licorne destinée principalement au marché alsacien (*bière locale*) et ensuite français. Cela lui a permis de conquérir le marché local alsacien. En 2020, Karlsberg désirant se concentrer sur le marché allemand, a voulu la revendre à ses dirigeants français mais la crise sanitaire n'a pas permis de réaliser l'opération.

Elle dispose d'une micro-brasserie où sont développées les nouvelles bières ou des bières à brassin unique sous la gamme *Unik Lab*. Elle a des levures à basse et haute fermentation. La fermentation et la garde sont réalisées dans la même cuve.

Outre ses bières, elle produit les gammes Licorne, Boris, Burgbräu, Fritz Bräu et Slash (*bière de spécialité*) ainsi que des bières destinées à la grande distribution et deux bières de la série Floreffe (*voir bières d'abbaye belges*) pour le marché français ainsi que les boissons énergisantes Dark Dog. Elle produit des bières pour les pays étrangers (*Afrique, Chine, Taiwann, etc.*).

- Amos (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde.
- Belgian Kriek (*3,5 % alc. vol.*) : Blanche aux cerises.
- Black by Licorne anciennement *Licorne Black* (*6 % alc. vol. : 2008*) : Brune contenant des arômes de fumée.
- Boris Bold (*8,6 % alc. vol.*)
- Boris Slam (*8,6 % alc. vol.*)
- Burgbräu
- El Grande (*5,9 % alc. vol.*) : Bière aromatisée à la tequila.
- Elixir d'été (*4,6 % alc. vol. : 2023*) : Blonde légère élaborée avec du houblon *Elixir*. Le nez est fruité (*agrumes et fruits tropicaux*). En bouche, elle libère des arômes fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et floral. Elle fait partie de la gamme *Unik Lab*. C'est un brassin limité.
- Fritz Bräu (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Licorne Authentique (*4,8 % alc. vol.*) : Blonde.
- Licorne Bio (*5 % alc. vol.*) : Blonde bio.
- Licorne Black : Brune. La robe limpide est brune. Le nez est torréfié et caramel. En bouche, elle est ronde et peu amère
- Licorne Blue : Bière sans alcool.
- Licorne Elsass (*5,5 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec de l'orge et du houblon alsacien (*Strisselspalt*). Sa robe finement pétillante est dorée. Le nez est céréalier. En bouche, elle livre un arôme céréalier.
- Licorne Grand Cru (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec de la levure de champagne.
- Licorne Légende (*5,9 % alc. vol.*) : Blonde.
- Licorne Mars (*4,8 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe est ambrée.
- Licorne Noël (*5,8 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe est ambrée.
- Licorne Primeur (*5,5 % alc. vol. : 2016*) : Bière de printemps élaborée en fin décembre avec la récolte de malt de l'année passée. Sa robe brillante est ambrée. En bouche, elle est ronde, moelleuse et finement amère avec des arômes fruité et floral. C'est une édition limitée.
- Slash Blonde : Blonde.
- Slash IPA : IPA élaborée avec deux houblons (*Citra et Mistral*) dont une partie en dry-hopping. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques*).
- Slash Mango (*8 % alc. vol. : 2022*) : Bière fruitée élaborée avec du jus de mangue. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*mangue et fruits exotiques*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques*).
- Slash Red : Bière rousse fruitée.

- White by Licorne : Blanche. Le nez est complexe. En bouche, elle est légèrement acide avec des arômes céréalier et fruité.

Lie (La) (*Saint-Rémy-sur-Orne – 14 Calvados - Normandie : 2009*)

Cette brasserie (*1 200 hl*) a été créée par François Vassout en Île-de-France sous le nom de Brasserie de Gambais avant de déménager une première fois en Normandie (*Saint-Martin-de-Fontenay*) en 2011 et de l'appeler Brasserie de La Lie. Un deuxième déménagement a lieu en 2013 vers l'endroit actuel plus grand. Entretemps, sa femme Erika (*2010*) et Louis-Pierre Rémondin (*2015*) ont rejoint l'aventure.

- Ambrée du Hameau (L') (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe brumeuse est ocre. Le nez est fruité (*noisette*). En bouche, elle est amère, séche et acide avec un arôme résineux. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Au pré de ma Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée à partir d'orge bio et du houblon *Spalter*. Sa robe trouble est or. Le nez est céréalier (*grain et pain*) et fruité (*agrumes et groseille*) et floral. En bouche, elle est douce avec un arôme malté. La finale est amère, herbacée et épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Caenette (La) (*4,5 % alc. vol.*) : Witbier à base de blé, d'épices et de coriandre. Sa robe opale est jaune citron. Le nez intense est complexe (*épices, agrumes, céréales et levure*). En bouche, elle est fraîche, pétillante, acidulée et douce avec un arôme épicé (*coriandre*). La finale est amère, sèche et herbacée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Ligures (des) (*La Grave-de-Peille – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

LIL (*Lille – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Lilloise (Brasserie) (*Roncq – 59 Nord – Hauts-de-France : 2017*)

Cette brasserie a été fondée par Olivier de Brueker, ancien employé dans la finance et amateur de bières d'origine belge, dans une zone industrielle à proximité de la frontière belge.

Elle produit la gamme *Lydéric* du nom du géant fondateur de la ville de Lille (*style classique*) et fait quelques bières collaboratives et à façon. Elle se lance dans les bières vieillies en fût (*pineau*), notamment avec une Lydéric rouge.

- Lydéric Blanche (*2018*) : Blanche élaborée avec du citron, contrairement aux blanches classiques. Le nez est fruité (*citron*) et floral (*citronnelle*).
- Lydéric Blonde (*6,5 % alc. vol. : 2017*) : Blonde. Le nez est floraux et herbacé. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruité (*fruits jaunes*), floral et herbacé. C'est une des premières bières créées par la brasserie.
- Lydéric Rouge (*2017*) : Rouge élaborée à partir d'une blonde avec des fruits (*myrtille et groseille*). En bouche, elle est peu sucrée (*contrairement à de nombreuses rouges*) et acide avec un arôme fruité (*myrtille et groseille*).
- Lydéric Saison (*2018*) : Saison. En bouche, elle est légère et peu amère avec un arôme herbeux.
- Lydéric Triple (*: 2017*) : Triple. C'est une des premières bières créées par la brasserie.
- Phinaert Brune (*10 % alc. vol.*) : Brune forte bio. Le nez est caramel et fruits (*fruits confits*). En bouche, elle est légère avec un arôme caramel.
- Phinaert Strong IPA (*9 % alc. vol.*) : IPA.

Little Atlantique Brewery (*Nantes – 44 Loire Atlantique – Pays de la Loire*)

Cette brasserie a été fondée par Greg et Jérôme.

En 2022, elle a engagé le maître brasseur Jonas Trummer, suite au départ de son brasseur initial Simon Hicheur

Elle brasse 5 bières permanentes, des bières saisonnières et des éditions limitées.

- DDH : C'est une version limitée.
- EXOCET (*6 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Mosaic et Simcoe*). Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*).
- SAINTE BARBE (*6 % alc. vol.*) : Black Lager élaborée avec du houblon *Hallertau Hersbrucker*. Sa robe est brun foncé. Le nez est torréfié (*café et chocolat*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme torréfié (*café et chocolat*).

ANECDOTE : Sainte-Barbe est non seulement la patronne des sapeurs-pompiers mais c'est aussi une référence aux espaces des navires où autrefois les maîtres canonniers stockaient la poudre à canon et les matériels d'artillerie dans les vaisseaux de guerre.

- SAINT ELME (*5 % alc. vol.*) : Hefeweizen élaborée avec 55 % de blé malté, du houblon *Hallertau Hersbrucker* et du clou de girofle. La robe légèrement trouble est jaune paille. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec des arômes fruité (*banane verte*) et épicé (*girofle*).

- SCELERATE (*8 % alc. vol.*) : Double Ambrée à fermentation basse élaborée avec du houblon *Hallertau Hersbrucker* et vieillie durant une longue période. Sa robe est ambrée. Le nez est malté avec une note caramel. En bouche, elle est peu amère (20 IBU) avec des arômes caramel et fruité (*fruits confits*).
- SPERED Pale Ale (*5 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée du houblon *Cascade*. Sa robe est blonde. Le nez est floral. En bouche, elle est douce et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes floral et fruité (*agrumes*). Son nom signifie "*esprit*" en breton.

Lizon (du) (*Lavans-lès-Saint-Claude – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

L&L Alphand (*Vallouise – 5 Hautes-Alpes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Lobsann (*Lobsann – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Locar't (*Auvers-Saint-Georges – 91 Essonne – Île-de-France*)

Loir (du) (*La Flèche – 72 Sarthe – Centre-Val de Loire*)

Loire (Brasserie de la) (*Saint-Just-Saint-Rambert – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes : 2003*)

Cette brasserie (*1 100 hl*) a été fondée par Anne-Laure Pelloux-Prayer, biochimiste de formation.

Elle produit des bières régulières, saisonnières et, depuis 2011, des bières bios. La brasserie s'est associée à deux autres pour garantir à un agriculteur local de produire de l'orge bio. Les étiquettes très originales sont le résultat de la dessinatrice Gaëlle Boissonnard.

- 109 (La) (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est cuivrée et sa mousse est beige. Le nez expressif est touraillé (*grillé et caramel*), fruité (*noisette et fruits confits*). En bouche, elle est onctueuse, moelleuse, sucrée et amère avec un arôme fruité (*noisette grillée et prune*). La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Aveille (L') (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du miel de châtaignier. Sa robe finement pétillante est couleur soleil. Le nez intense est miellé, fruité (*fruits jaunes*) et floral (*fleur d'acacia*). En bouche, elle est veloutée avec des arômes malté et miellé. La finale est peu amère et sèche avec une pointe salée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Boulonji (La) (*4,2 % alc. vol.*) : Bière élaborée à base de pains invendus (*de l'ordre de 30 %*) d'un artisan boulanger local, David Pouilly. Sa robe est rousse. En bouche, elle est ronde avec un arôme biscuité. Le nom signifie boulangerie en gaga.
- Garipotte (La) : Bière de printemps élaborée avec des fleurs printanières. Le nez est floral. En bouche, elle livre des arômes floraux. Elle se boit fraîche (*4-6°C*).
- Gruette : Bière contenant des fèves de cacao concassés (*grué*) selon un procédé peu commun.
- Gueule Noire (La) (*4,2 % alc. vol.*) : Stout peu alcoolisé et annoncé comme une brune. Sa robe opaque est noire et sa mousse est beige. Le nez frais est torréfié (*café*) et fruité (*prune*). En bouche, elle est douce, crémeuse et fraîche avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*). La finale est longue et chocolatée. Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Messon (La) (*7 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du blé, du seigle, du maïs et 2 houblons (*Strisselspalt et Tradition*). Sa robe lumineuse est ambrée et sa mousse est ivoire. Le nez frais est levuré et fruité (*fruits confits et abricot*). En bouche, elle est douce, onctueuse, un peu acide et amère avec des arômes fruités, miellé et floral. La finale est sur la noisette. Elle se boit tempérée (*10°C*). En patois, le nom signifie la "*bière des moissons*".
- Mosser (La) (*5 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est dorée. Le nez est fruité et céréalier. En bouche, elle est vive et pétillante, sucrée, veloutée et amère. La finale est amère, herbacée, fruitée et maltée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Pampille : Bière de Noël aux épices de pain d'épices.
- Ramberte
- Saint-Côme : Blonde pur-malt.

Longue Vie (*Saint-Victor – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit 6 bières permanentes et quelques bières éphémères originales.

Loro Bières Artisanales (*Saint-Julien – 21 Côtes-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Louarn (*Rennes – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne : 2018 - 2022*)

Le nom d'origine bretonne signifie en français, renard qui est devenu le symbole de la brasserie.

Cette micro-brasserie a été fondée dans l'extension d'une maison de ville au centre de Rennes par Briec Perez, brasseur amateur et Corentin Le Taillec qui a voulu se lancer dans la bière après un séjour de quelques mois au Mexique dans le secteur du vin et après y avoir découvert des bières californiennes. Ces deux passionnés ont également fait une partie de leurs études en breton ; d'où des étiquettes riches en texte breton

Ils ont lancé leur brasserie grâce à un financement participatif de 10 000 € qui leur a permis d'acheter du matériel d'occasion comme des cuves à lait et des brûleurs à paella. De ce fait, elle produit en mono-palier (*vers 67°C*).

En 2022, les deux brasseurs ont décidé de ranger leurs fourquets après avoir vendu leur matériel et rembourser leurs emprunts.

- Louarn IPA (*2018*) : IPA élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Chinook*). Sa robe est ambrée (*peu commun d'une IPA*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec un arôme malté. C'est la première bière créée par la brasserie.
- (La) Rusée (*2019*) : Real Ale fruitée élaborée avec 3 houblons (*Aramis, Cascade et Chinook*) et une infusion de fruits rouges (*dont des framboises et du cassis*). La robe est rouge. Le nez est fruité (*fruits rouges*). En bouche, elle est plus fine avec des arômes fruité et floral. Le nom fait référence à un des adjectifs du renard.

Lou Cabistou et alcool de contrebande (*Saint-Remèze – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette brasserie-distillerie

Louette (La) (*Les Herbiers – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Lou Gat (*Perquie – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Louis et Marguerite (*La Chapelle-Thirieul – 79 Deux-Sèvres – Nouvelle-Aquitaine*)

Elle produit des bières bios.

- Ambrée (L') : Ambrée bio.
- Millésime : Blonde bio.

Loup (du) (*Le Veurdre – 3 Allier – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Loup Bar (La) (*Moyon – 50 Manche – Normandie*)

Loup Blanc (Le) (*Saint-Barthélemy-de-Vals – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Loupiote (La) (*Irigny – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Loupoulo (*Ruoms – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Loursine (de) (*Vaulnaveys-le-Haut – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Louve Grise (La) (*Vayres – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Lozère (de) (*Mende – 48 Lozère – Occitanie*)

Le nom provient du département où est située la brasserie.

- 48 : Le nom est le numéro du département.

Lub' (*Les Taillades – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Luberon (du) (*Pertuis – 84 Vaucluse - Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2011*)

Cette brasserie artisanale (*1 000 hl*) a été fondée par Jean-Barthélémy Chancel, issu d'une famille d'exploitant en champagne et ayant découvert les bières aux Etats-Unis.

Le brasseur est Etienne Thomassin. Il brasse des bières bios par décoction et infusion et d'inspirations diverses avec sa touche personnelle. Il commercialise la gamme BAL (*Brasserie Artisanale du Lubéron*).

- BAL Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du miel du Lubéron et de la muscade. La robe est couleur cognac et la mousse est ivoire. Le nez est touraillé (*biscuit et grillé*) et épicé (*muscade*). En bouche, elle est ronde et peu acide avec des arômes fumé et épicé. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- BAL Blanche (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche contenant de la coriandre. La robe presque opaque est blond doré. Le nez est épicé et fruité (*pomme, poire et agrumes*). En bouche, elle est ronde avec un arôme épicé (*coriandre*). La finale est amère et céréalier (*foin séché*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- BAL Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe trouble est paille et la mousse est dentelée. Le nez est céréalier et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est un peu acidulée. La finale est sucrée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

- BAL Brune (*7 % alc. vol.*) : Brune. La robe est rouge presque noire et la mousse est beige foncé. Le nez est torréfié (*chocolat*) avec des notes fruités (*fruits rouges et raisin*). En bouche, elle est vive, ronde, sucrée et amère avec un arôme torréfié. La finale est torréfiée (*moka et chocolat noir amer*). Elle se boit fraîche (*8°C*).

Luette Fleurie (La) (*Epinal – 88 Vosges – Grand Est*)

Lugazaut (de) (*Vielle-Soubiran – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Luma (du) (*Orsennes – 36 Indre – Centre-Val de Loire*)

Lune (de La) (*Bordeaux – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Cette brasserie artisanale a été fondée dans le quartier écologique du Port de la Laune, d'où son nom, sur la rive droite de la Garonne.

Elle produit des bières bios à partir de céréales cultivées localement.

- Amber Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est peu amère avec des arômes boisé, caramel et fruité (*noisette*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Apach : Blonde American Pale Ale. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Darwin (*5,5 % alc. vol.*) : Lime Ginger Pale Ale élaborée avec des zeste de citron vert et des racines de gingembre. Sa robe est dorée. En bouche, elle est acidulée et peu amère avec des arômes fruité (*citron vert*) et épicé (*gingembre*). Elle se boit très fraîche (*5°C*).
- Lager (*4,5 % alc. vol.*) : Lager blonde. Sa robe est dorée. En bouche, elle livre des arômes fruités. Elle se boit très fraîche (*5°C*).
- Woolf (*4 % alc. vol.*) : Weissbier élaborée avec du clou de girofle. En bouche, elle est fraîche, acidulée et très peu amère avec un arôme épicé (*girofle*). Elle se boit très fraîche (*5°C*).

Lupte (La) (*Saint-Paul-Flaugnac – 46 Lot – Occitanie*)

Lutina (*Penta-di-Casinca – 20 Corse – Corse*)

Lutine (La) (*Limeuil – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine : 2001*)

Cette microbrasserie (*600 hl*) a été fondée par Han Van Strien, hollandais d'origine. En 2016, il a été relevé par Sébastien Peiffer, Antoine Mallemouche et Aurélie Carrillo.

Elle brasse des bières d'inspiration belge et allemande en y mettant un peu de terroir sous la gamme *La Lutine*.

- La Lutine ambrée (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée sans gluten. La robe est ambrée et sa mousse est ivoire. Le nez est fruité (*noisette*). En bouche, elle est moelleuse, fraîche et un peu acide avec des arômes maltés et épicés. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Lutine aux noix (*5 % alc. vol.*) : Bière aux noix. La robe limpide est blond doré. Le nez est céréalier avec une note de noix. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme de noix. La finale est sur la noix. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Lutine Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Rakau*. La robe est dorée presque ambrée. Le nez est fruité (*mangue et poire*). En bouche, elle est acide et douce avec des arômes malté, fruité (mangue) et une touche de coriandre. La finale est longue, amère et fruitée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- La Lutine Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. La robe est cuivrée avec des reflets rouge-ambre. Le nez est torréfié (*chocolat*) avec une note de fruits secs. En bouche, elle est fluide avec un arôme de chocolat noir. La finale est adoucie par la cannelle et une note de fruits secs. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).

Lutterbach (de) (*Lutterbach – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

LVM (La Vingeanne Mauricienne) (*Saint-Maurice-sur-Vingeanne – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Le nom est un jeu de mots à partir du nom du village où est située la brasserie.

LX (*Pouligney-Lusans – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Lycée Professionnel et Technologique Claude Daunot (*Nancy – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Lycée Sainte Croix (du) (*Cambrai – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Ma Bière (*Paris – 75 Paris – Île-de-France*)

Machotte (La) (*Sarrians– 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Mac Never's & Co (*Maillat – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2018*)

Cette brasserie a été fondée par Franck, Sandrine et Christopher Compagnon, passionné de kombucha (*boisson fermentée à base de thé*).

Elle produit des bières diverses aux noms particuliers et souvent refermentées en bouteille. Les étiquettes font l'objet de dessins.

- Atom'Hic Blond (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe à fines bulles est dorée.
- Bee Queen (*7 % alc. vol.*) : Ambrée au miel local (*plutôt que du sucre*). Sa robe est rousse. En bouche, elle est douce.
- Black Elixir (*7 % alc. vol.*) : Noire. Sa robe est sombre. La finale est torréfié (*café et cacao*) et fruité (*fruits rouges*)
- Kama Sutra (*6 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du gingembre bio et des écorces de citron bio également.
- Y'en A Soul Kilt (*7 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle est moyennement amère.

Mâconnaise Bartonn (*Ternand – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mad'Brewhouse (*La Madeleine – 59 Nord – Hauts-de-France)*

Maddam Bière de Chablis (*Chablis – 89 Yonne – Bourgogne-Franche-Comté*)

Elle produit des bières bios

- Blonde de garde 2021 (*2021*) : Blonde de garde bio et millésimée élevée en barrique d'alcool.
- Blonde de garde 2022 (*2022*) : Blonde de garde bio et millésimée élevée en barrique d'alcool.
- Jardin du Prieuré : Ambrée.

Madelon *: Voir brasserie des Vosges*

Mad Occ' (*Macau – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Maelström (*Sillingy – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mage Malte (*Mamers – 72 Sarthe – Pays de la Loire*)

- Orbe Feu Bio : Ambrée élaborée avec du houblon *Cascade*. Le nez est caramel, torréfié et floral.

Mai (de) (*Carvin – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2018*)

Cette microbrasserie a été fondée par le couple Olivier et Julie, anciens formateurs dans le domaine de l'insertion sociale des jeunes.

Elle produit quelques bières permanentes et des bières éphémères dont une bière aux potirons et des bières de Noël (*La Noël*).

- Caravane
- Nuage : Blanche. Sa robe est voilée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes céréalier (*froment*) et fruité (*agrumes*).

Maisnie Sanitas (La) (*Moidon-la-Rivière – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Maison Bastard (*Périgny – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine : 2013*)

Le nom provient de la société où travaille le brasseur.

Cette brasserie (*2 000 hl*) a été fondée par Eric Bastard de la société Maison Bastard, négociant en vin dans les faubourgs de La Rochelle. Les brasseurs sont Samuel Drapeau et Annaëlle Le Duff.

Elle produit des bières à fermentation basse.

- La Rocheloise Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde pur malt brassée par infusion. La robe est dorée. Le nez frais est herbacé. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes maltés (*malt pâle*) avec une note fruitée. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Maison DB (*Roubaix – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Maison de brasseur (*Pont d'Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2005*)

Cette brasserie a été fondée par Patrice Pobel, agriculteur qui cultive notamment son orge.

Il produit 4 bières permanentes et 4 bières saisonnières.

- Mont Bugey : Ale rousse douce et caramélisée. En bouche, elle est moelleuse.
- Rivière d'Ain : Blonde.
- Thou : Blanche.

Maison du Père Georges (*La Chapelle d'Abondance – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Maître Hanche (de) (*Bagneux – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Malacuria (*Malaucourt-sur-Seille – 57 Moselle – Grand Est*)

Malécot (*59 Nord – Hauts-de-France*)

- Léonce d'Armentières Triple : Triple. En bouche, elle est douce.

Malfaiteurs (des) (*Marseille – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Malpolon (La) (*Lavérune (Montpellier) – 34 Hérault – Occitanie : 2018*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Rémi Gliozzo.

Elle produit des bières spéciales dont certaines sont élevées en fût de bois.

- Mithridate : Assemblage des bières acides et de sureau sur lie de vin blanc affiné une année puis passé sur un mélange de 11 aromates de la *Cuvée Guarrigue de la Thériaque*. En bouche, c'est une bière acide. C'est une bière collaborative avec la société La Thériaque Spiritueux.
- Schwarz und Sauer (*5 % alc. vol.*) : Schwarzbier élaborée avec du marc de grenade (*cueillie dans le Gard*). En bouche, elle est légèrement acide avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*grenade*). C'est une bière éphémère.

Malt à Propos (*Roubaix – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Maltazar (*Vénissieux (Lyon) – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Malt Emoi (*Villieu-Loyes-Mollon – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2018*)

Cette brasserie a été fondée par Corinne et Denis Chabanne.

Elle produit des bières de style belge dans la gamme *Malt Emoi*.

- Malt Emoi Ambrée (*2018*) : Ambrée. En bouche, elle livre des arômes caramel. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Malt Emoi Blanche (*2018*) : Blanche. En bouche, elle livre des arômes fruités. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Malt Emoi Blonde (*2018*) : Blonde. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce avec des arômes légèrement houblonnés. Elle se boit fraîche (*9°C*).
- Malt Emoi Brune (*2019*) : Brune. En bouche, elle est équilibrée avec des arômes intenses torréfiés et une note caramel. Elle se boit fraîche à tempérée (*9-11°C*).

Maltéo (*Colayrac-Saint-Cirq – 47 Lot-et-Garonne – Nouvelle-Aquitaine*)

Malt et d'Ô (De) (*Charleville-Mézières – 8 Ardennes – Hauts-de-France*)

Maltey (*Quet-en-Beaumont – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Malt & Mousse (*Langon – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Malting Pot (*Lyon – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Brewpub.

Maltobar (*Grenoble – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Malts Fêteurs (Les) (*Val d'Arcomie – 15 Cantal – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mam'zelle (*Murat – 3 Allier – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mandale (La) (*Chaillon – 55 Meuse – Grand Est*)

Mandra (La) (*Soulatgé – 11 Aude – Occitanie*)

Mandrin (Fabrique) (*Saint-Martin-d'Hères – 38 Isère - Rhône-Alpes : 2002*)

Cette brasserie (*2 000 hl*) a été fondée par Vincent Gachet.

Le nom provient d'un "Robin des bois" dauphinois du 18ème siècle.

Il brasse par infusion au fourquet des bières contenant des ingrédients locaux comme le miel du Dauphiné, les noix de Grenoble, les aiguilles de sapin ou plantes du Massif de la Chartreuse. Il les commercialise sous la gamme Mandrin.

- Mandrin Ambrée bio
- Mandrin au Miel (*4,8 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du miel ajouté après fermentation qui sert à la refermentation en bouteille. La robe est or et la mousse ivoire est fine. Le nez intense est mielleux. En bouche, elle est très effervescente, onctueuse avec un arôme de miel et des notes épicées (*cumin et carvi*). L'amertume est subtile. La finale est miellée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Mandrin aux Noix (*5,8 % alc. vol. : 2004*) : Ambrée élaborée avec des brisures de noix cultivées dans le Dauphiné. La robe est fauve doré et la mousse beige est fine. Le nez légèrement acide livre des parfums de noisette grillée et de miel avec une note discrète de noix. En bouche, elle est pétillante, ronde et amère avec un arôme de céréales grillées. La finale est sur les noix. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Mandrin au Sapin (*8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des aiguilles plates de sapin pectiné (*sapin blanc*) séchées. La robe lumineuse est fauve doré et la mousse blanche est très fine. Le nez livre des parfums de pêche cuite, de miel et d'orange. En bouche, elle est souple et ample avec un arôme de céréales grillées et une note de résineux (*cônes de pin*). La finale est fraîche et plus riche en résineux. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Mandrin Blanche aux 7 Plantes (*8 % alc. vol.*) : Blanche contenant de l'orge, du blé, de l'avoine et 7 plantes issues du massif de la Chartreuse. La robe opalescente est blonde. Le nez très frais est végétal (*bergamote et citronelle*). En bouche, elle est acide avec des arômes d'herbes et de muscade suivi par une amertume discrète et rafraîchissante. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Mandrin Blonde
- Mandrin Triple Houblon (*6,5 % alc. vol.*) : Triple élevée en barrique de chêne. La robe trouble est fauve et la mousse blanche est fine. Le nez très parfumé livre des parfums de céréales, de fruits (*agrumes et mangue*) et d'épices avec des notes de miel et de sucre. En bouche, elle est pétillante et crémeuse avec un arôme de céréales grillées et des notes d'épices, de caramel et de bois. La finale est sèche, amère et résineuse. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Manev'Ale (*Le Mazet Saint Voy – 43 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Manivelle (La) (*Die – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes : 2009*)

Le nom provient d'un objet utilisé dans l'ancien métier du fondateur de la brasserie qui était gestionnaire de barrage.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Nicolas Brand, hydraulicien et ancien gestionnaire de barrage qui a repris un ancien projet de brasserie lancée dans un bâtiment industriel désaffecté lui appartenant.

Elle utilise l'eau de source du Vercors dont la qualité varie très peu dans le temps et dispose de son propre laboratoire d'analyses pour un maximum de maîtrise. Ses bières sont bios, non filtrées et non pasteurisées. Elle produit 3 gammes de bières : les Classiques, les Signatures et les Millésimes (*bières vieillies en foudre de bois durant au minimum d600 jours*)

- Anne Bonny IPA Brute & Rebelle : IPA élaborée avec des houblons frais. Sa robe est blonde. La finale est sèche.

Manosquine (La) (*Manosque – 4 Alpes-de-Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Manufacture de Bières (La) (*Poitiers – 86 Vienne – Nouvelle-Aquitaine*)

- Imperial Saison Fleurs de Sureau
- Mitsukovskaia Coffee Baltic Porter : C'est une bière collaborative avec la brasserie Beoir*.
- Sour Barley Wine Prunes

Mappiness (*69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mappiness (*Saint-Maur-des-Fossés – 94 Val de Marne – Île-de-France*)

- Aspimami : Berliner Weisse contenant de l'aspérule odorante sous forme de sirop (*tradition allemande*).

Ma Première Bière (*Belbeuf – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Maquis (du) (*Grosseto-Prugna – 20 Corse – Corse*)

Marabout (*Marat – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Marais (des) (*Renac – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Marais (du) (Coulon – 79 Deux-Sèvres – Nouvelle-Aquitaine)

Maran (*Nuaillé – 49 Maine-et-Loire – Pays de la Loire*)

Marcelle (*Montville – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Marchal (*Einville-au-Jard – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Marcoussis (*Marcoussis – 91 Essonne – Île-de-France*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

Mardelles (des) (*Saint-Lyé-la-Forêt – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Mare Nostrum (*Castillon Menton – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Margau (La) (*Saint-Just-Saint-Rambert – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Margot (*Albi – 81 Tarn – Occitanie*)

Margoutie (La) (*Blis-et-Born – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Le nom provient du nom du lieu-dit où est située la brasserie, Les Margouties.

Marie Thérèse (*Remiremont – Hautes- Vosges – Grand Est : 2014*)

Le nom provient du nom de la fontaine qui est présente au centre de Remiremont.

ANECDOTE : Marie-Thérèse, fille du roi Louis XVI et Marie Antoinette avait pour habitude de venir prendre les eaux à Plombières-les-Bains. Chemin faisant, elle inaugura le 10 septembre 1828, la fontaine qui porte son nom à Remiremont.

Cette brasserie artisanale (*600 hl*) également appelée Brasserie du Pas de l'âne utilise une eau de source et produit des bières à basse fermentation et une double fermentation.

- La Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du blé malté et de la coriandre. Sa robe légèrement trouble est blonde. Le nez est fruité (*cerise griotte*). En bouche, elle est douce et peu amère (*18 IBU*).
- La Blonde brimbelle (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde fruitée élaborée avec du blé malté, du jus naturel et des arômes naturels de brimbelle (*autre nom de la myrtille sauvage*). La robe est rosée. Le nez est fruitée (*brimbelle et fruits rouges*). En bouche, elle est peu amère (*17 IBU*) avec un arôme fruité.

Marischon (du) (*Tressin – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Marl'Aisne (*Marle – 2 Aisne – Hauts-de-France*)

Le nom est un jeu de mots reprenant le nom de la commune et du département où se situe la brasserie.

Marmotte Beer (*Saint-Gervais-les-Bains – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Marmotte Masquée (*Saint-Pierre-de-Chartreuse – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Marrel (du) (*Grenoble – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Marroniers (des) (*Calleville-les-Deux Eglises – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Cette brasserie produit également des fromages de chèvres.

- Blonde élaborée avec du houblon alsacien *Strisselpalt*.

Marsac (BAM – Brasserie Artisanale de) (*Marsac-sur-l'Isle – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Marsienne (La) (*Auzances – 23 Creuse – Nouvelle-Aquitaine*)

Martiniquaise (Petite Brasserie) (*Martinique – Dom-Tom*)

- BAM : Pale Ale. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*cassis et fruits exotiques*). En bouche, elle est ronde et légèrement amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques*). La finale est longue, sèche et légèrement amère.

Martux Brewery (*Bergerac – 24 Dordorgne – Nouvelle-Aquitaine*)

Mas (du) (*Montfrin – 30 Gard – Occitanie*)

Mas Bernardis (*Robiac-Rochessadoule – 30 Gard – Occitanie*)

Mascaret (*Le Bouscat (Bordeaux) – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine : 2010*)

Le nom provient de la haute vague déferlante.

Cette brasserie (*1 500 hl*) a été fondée par le couple Fabrice – Pauline Rivière dans un ancien chai viticole.

Elle produit des bières de style belge (*infusion multipalier*).

- L'Ambrée Bio (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est cuivrée. Le nez est céréalier et caramel. En bouche, elle livre un arôme sucré caramélisé. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- La Blonde Bio (*4,2 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Strisselspalt*. Sa robe un peu trouble est dorée. Le nez est malté avec une note florale. En bouche, elle est douce avec un arôme malté et une touche de miel. La finale est longue. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Brune Bio (*7 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun foncé. Le nez est torréfié (*réglisse et chocolat*). En bouche, elle est douce avec un arôme sucré et des notes torréfiées et épicées. La finale est amère et chocolat noir. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Mascaret Triple Coefficient 119 bio (*9 % alc. vol. : 2015*) : Triple. Sa robe est or. Le nez est miellé, fruité, céréalier et épicé. En bouche, elle est moelleuse et riche avec un arôme miellé et une note épicée. La finale est sucrée. Elle se boit fraîche (*9°C*). La valeur du coefficient correspond à l'intensité exceptionnelle de la marée du 21 mars 2015, semaine de l'éclipse solaire et période durant laquelle fut brassée cette bière.

Masclaux (*Berméricourt – 51 Marne - Grand Est*)

Matabière (La) (*Toulouse – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Matheysine (*Nantes-en-Rattier – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mathur (*Nomeny – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Matrina America (*Saint-Dié-des-Vosges – Vosges – Grand Est*)

Matten (*Matzenheim – Alsace*)

- Highway to Ale (*6,66 % alc. vol.*) : IPA. C'est une bière collaborative avec un brasseur belge située à 666 km de la brasserie.
- La Schwortz : Bière noire
- Look Mummy, There's an aeroplane of in the sky.
- Psaïkodéclik : Blonde
- Red Fox IPA : IPA. En bouche, elle est très amère.
- White Fox : Blanche.

Matou (du) (*Lacapelle-Marival – 46 Lot – Occitanie : 2016*)

Cette brasserie a été fondée par Florence.

Elle s'est spécialisé sur les levures

Elle produit les séries *Satyr Hic* et *Turlutte*.

- Blanche : Blanche élaborée avec des houblons aromatiques. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes du à la levure*) et floral (*houblon*).
- Blonde Matou (La) : Blonde fermentée à différentes températures. Le nez est fruité. En bouche, elle livre des arômes complexes.
- Cuvée Spéciale : Blonde élaborée avec un houblon sauvage récolté dans la région et une levure citronnée de bière allemande.

- Levure de Bordeaux : Bière rousse élaborée avec une levure issue d'un vignoble bordelais. Le nez est fruité (*amande et framboise*).
- Levure de Champagne : Blonde élaborée avec une levure de la région champenoise. La mousse est légère. Le nez est vineux.
- Turlutte Ambrée (*5,5 % alc. vol.*) : Lager ambrée élaborée avec une levure d'abbaye. Sa robe est ambrée. Le nez est épicé. En bouche, elle est peu acide avec des arômes épicés.
- Vinaigre de bière : Bière élaborée avec un vinaigre délicat et affiné en hiver.

Matzenheim (de) (*Matzenheim – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Mauges (*Beaupréau-en-Mauges – 49 Maine-et-Loire - Pays de la Loire : 2010*)

Cette brasserie artisanale (*600 hl*) a été créée dans la grange familiale par le couple Séverine et Jéremy Morano avec l'aide de Stéphane Tanguy, fondateur de la brasserie Dremwell*.

En 2018, elle a déménagé dans de nouvelles installations.

Elle produit principalement des bières de style belge et américain sous la gamme *La Rombière* (*étiquette représentant un dessin de dame avec deux chopes*) et des bières plus spécifiques sous la gamme *The One* (*étiquette indiquant un 1 blanc sur fond noir*). Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées.

- La Rombière Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée à base de 4 houblons (*Amarillo, Cascade, Citra et Simcoe*). Sa robe est cuivrée. Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est onctueuse et moyennement amère.
- La Rombière Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche à base de blé, d'houblon *Cascade*, d'orange douce et de coriandre. Sa robe trouble est jaune pâle. Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme épicé (*coriandre*).
- La Rombière Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : American Pale Ale à base de blé, de seigle et 4 houblons (*Citra, Simcoe, Warrior et Willamette*). Sa robe lumineuse est dorée. Le nez est céréalier et floral. En bouche, elle livre un arôme floral.
- La Rombière Bière de Noël (*6 % alc. vol.*) : Bière de Noël à base de blé, d'houblon *Colombus*, de coriandre, de badiane, de cannelle et d'orange douce. Sa robe est brunâtre. Le nez complexe est malté. En bouche, elle livre un arôme complexe épicé. Elle est disponible dès novembre.
- La Rombière Noire (*5 % alc. vol.*) : Noire à base d'houblon *Willamette*. Sa robe opaque est noire et la mousse est beige foncé. Le nez est torréfié. En bouche, elle est onctueuse, ronde et riche avec un intense arôme de chocolat. La finale est douce et chocolatée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- La Rombière Rousse (*5,6 % alc. vol.*) : Rousse à base de 2 houblons (*Cascade et Warrior*). Sa robe est orangée. Le nez est caramel. En bouche, elle onctueuse, moelleuse et parfumée.
- La Rombière Triple (*7,5 % alc. vol.*) : Triple à base de blé et d'houblon *Colombus*. Sa robe est blond doré. Le nez est complexe. En bouche, elle est douce avec des arômes complexes.
- The One Belgian IPA (*6,9 % alc. vol.*) : IPA à base de 2 houblons (*Chinook et Amarillo*). Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*), résineux (*pin*) et caramel. En bouche, elle livre des arômes caramel et de levure belge avec une note citronnée.
- The One Imperial IPA (*9 % alc. vol.*) : IPA à base de 4 houblons (*Amarillo, Simcoe, Citra et Warrior*). Sa robe est ambrée à bronze. Le nez est fruité (*fruits exotiques et agrumes*). En bouche, elle livre des arômes fruités, herbacés et céréaliers (*grains grillés*).
- The One Imperial Porter (*9 % alc. vol.*) : Porter à base de 2 houblons (*Amarillo et Cascader*). Sa robe est noire intense. Le nez est fruité (*agrumes*) et herbacé. En bouche, elle livre des arômes de torréfaction avec une note miellée.
- The One Imperial Stout (*9,5 % alc. vol.*) : Stout à base de 2 houblons (*Amarillo et Cascade*). Sa robe intense est noire. Le nez est torréfié (*café*), vanillé avec une note herbacée. En bouche, elle est douce (*vanille*) et amère avec les arômes du nez.
- The One Rye IPA (*7,5 % alc. vol.*) : IPA à base de seigle et 2 houblons (*Citra et Warrior*). Sa robe est orangée. Le nez intense est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes épicés, fruité (*orange*) et caramel. La finale est amère et sèche.
- The One Sorachi Ace IPA (*7,5 % alc. vol.*) : IPA à base de seigle et 2 houblons (*Sorachi Ace et Warrior*). Sa robe est blond doré. Le nez est fruité (*noix de coco*). En bouche, elle livre des arômes fruités avec une note maltée. La finale est amère.

Mauloise (La) (*Maule – 78 Yvelines – Île-de-France*)

Maure (La) (*Bormes-les-Mimosas – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Mazot (Le) (*Champanges (Thonon-les-Bains) – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

- Abondance – La Follys - Bière de l'Abbaye (*6 % alc. vol.*) : Double élaborée avec de l'avoine et des épices. Sa robe est ambrée. Le nez est peu intense. En bouche, elle est moyennement pétillante, moyennement acidulée et amère avec des arômes caramel et épicé. Elle a été créée pour l'abbaye d'Abondance.
- Scotch Ale : Scotch.

Meaux (de) (*Meaux – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

MEDUZ (*Uzès – 30 Gard – Occitanie : 2012*)

Le nom provient d'une association entre Méditerranée et Uzès

Cette brasserie a été fondée par Christophe et Bertrand deux amis du Nord qui sont venus s'installer dans le Gard, région pauvre en brasserie à l'époque.

Elle produit une dizaine de bières dont la gamme Meduz

- Meduz Blanche&Bio : Weizenbier. Le nez est céréalier. En bouche, elle est douce avec des arômes céréalier et houblonné.
- Meduz Blonde : Blonde
- Meduz Happy Spring ou MEDUZ Printemps : Gose. En bouche, elle est très acidulée, légèrement salée et finement amère avec un arôme fruité (*agrumes et fruits à noyaux*).
- Meduz Triple Smash : Triple.

Mée (de la) (*Treffieux – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Méjean (*Hures-la-Parade – 48 Lozère – Occitanie*)

Mélusine (*Chanverrie (Chambretaud) – 85 Vendée – Pays de Loire : 2001*)

Elle porte le nom d'une fée légendaire poitevine.

Cette brasserie (*17 000 hl*) fondée sous la raison sociale est tombée en faillite en 2004 avant d'être reprise in extrémis en 2005 par Philippe Boiteau, pensionné et distributeur de boissons et Bernard Bethys.

En 2009, le fils de Philippe, Laurent Boiteau (II) informaticien, devient brasseur sur le tas et reprend la direction. Il engage un ingénieur en brasserie, Laurent qui devient associé. En 2010, il rachète la brasserie du Carnardou, une microbrasserie périgourdine bio. Par la suite, elle s'agrandit à plusieurs reprises.

Dans les années 2020, elle s'associe avec les brasseries Parisis* et Page 24 pour former le groupe le groupe NewBeers afin de mieux étendre son domaine de commercialisation. Sa production augmente d'année en année.

Elle brasse des bières de style belge et des bières avec adjonction d'épices, de miel et de fleurs. Elle a une gamme bio et une gamme conventionnelle. Toutes les bières sont refermentées en bouteille.

- A L'aven (*5 % alc. vol.*) : Blonde au chanvre. Sa robe limpide est dorée. Le nez est céréalier et fruité. En bouche, elle est onctueuse et douce avec un arôme sucré et une touche herbeuse. La finale est céréalière et sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Barbe Bleue (*7 % alc. vol.*) : Double stout - Brune élaborée avec de l'anis verte et de l'alchémille. Sa robe est brun foncé et sa mousse est expresso. Le nez intense est torréfié (*chocolat*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est effervescente, vive et puissante avec des arômes touraillé (*chocolat et réglisse*), fruité (*banane*) et épicé (*anis et vanille*). La finale est longue, amère et torréfiée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Blanche Ecume (La) (*4,2 % alc. vol.*) : Weisenbier élaborée avec de la coriandre et des oranges amères. Sa robe trouble est orangée. Le nez est fruité (*banane et orange*) et épicée. En bouche, elle est légèrement acidulée.
- Cervoise (*6,5 % alc. vol.*) : Brown Ale élaborée avec du miel et 5 épices dont du myrte. Sa robe est ambrée. Le nez intense est caramel, miellé et épicé. En bouche, elle est peu effervescente, ample, ronde et peu amère avec des arômes caramel et épicée. La finale est peu amère, sucrée et touraillé (*réglisse*).
- Dame Blanche : Blanche millésimée bio élaborée avec de la coriandre. Le nez est céréalier, fruité (*agrumes et fruits jaunes*) et épicé (*coriandre*).
- Déchênée (La) (*8,5 % alc. vol.*) : Blonde vieillie en fût de chêne.

- Félibrée (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Cascade*. Sa robe brillante est blonde. Le nez frais est fleuri. En bouche, elle est effervescente avec des arômes malté et fruité (*agrumes*). La finale est sèche et finement amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Hellfest (*6,6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon *Mosaïc*. Sa robe est cuivrée. Le nez est fruité (*fruits exotiques*). Sa recette a changé en 2021 avec le changement de la levure Mélusine par une levure américaine.

ANECDOTE : Elle est produite en l'honneur du festival Hellfest (*180 000 personnes sur 3 jours*) consacré à la musique métal à Clisson (*entre Nantes et Chollet*).

- I.R.S.S Imperial Russiant Super Stout (*9,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout
- Love & Flowers (*4,2 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des pétales séchées de rose utilisées en infusion en fin d'ébullition. Sa robe est laiteuse. Le nez est floral (*rose*). En bouche, elle est douce avec des arômes malté et floral (*rose*) et une note fruité (*agrumes*). La finale est florale et sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Mandragore (*4,8 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec de l'angélique (*à la place du houblon ??*).
- Médusa (*5,6 % alc. vol.*) : American IPA. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre des arômes céréalier (*foin*) et fruité (*abricot et fruits tropicaux*).
- Mélusine (*6,5 % alc. vol.*) : Golden Ale peu houblonnée. En bouche, elle est ronde avec un arôme de bonbon.
- Mélusine Bio : Golden Ale bio.
- Mélusine de Noël (*5,6 % alc. vol.*) : Bière de Noël bio fermentée sur copeaux de chêne. Sa robe est ambrée. Le nez est boisé. En bouche, elle livre des arômes boisé et épicé (*vanille*).
- Nantaise IPA : IPA.
- Nonnette (*5,6 % alc. vol.*) : Brune bio élaborée avec du sarrasin. Sa robe brillante est acajou et sa mousse est beige foncé. Le nez est touraillé (*grillé et caramel*), fruité (*pruneau*) et boisé. En bouche, elle est onctueuse et un peu acide avec un arôme touraillé (*caramel, rôti, chocolat et réglisse*). La finale est peu amère, chocolatée et fumée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Puy d'enfer (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée (*14 EBC*). En bouche, elle est ronde.

ANECDOTE : Sa recette provient d'un belge qui est venu acheter du matériel et qui pour les remercier, leur a concocté la recette et les a aidé à faire le premier brassin.

- Red against the machine (*3,9 % alc. vol. : 2023*) : Berliner Weisse fruitée élaborée avec du blé malté, du houblon Northern Brewer et de la purée de framboise. Sa robe légèrement trouble est rose (*couleur framboise*). Le nez est fruité (*framboise*). En bouche, elle est ronde et acidulée avec un arôme fruité (*framboise*).
- Sabro Féérique (*6,5 % alc. vol.*) : IPA d'hiver élaborée avec un seul houblon. Sa robe légèrement voilée est blonde. Le nez est fruité (*litchi, abricot, coco et mandarine*). En bouche, elle est pétillante, veloutée et moyennement amère avec des arômes fruité (*mandarine, coco et pamplemousse*) et résineux. La finale est amère. C'est une bière collaborative avec la brasserie française Parisis*.
- Via Crucis (*5,6 % alc. vol.*) : Brown Ale Ambrée. Sa robe est cuivrée. Le nez est malté (*pain*), caramel, grillé et fruité (*noisette*). En bouche, elle est finement pétillante, moelleuse, douce et sucrée avec un arôme caramel. La finale est finement amère et caramel.

Ménez-Bré (*Pedernec – 22 Côtes d'Armor – Bretagne*) *: Voir brasserie l'Hirondelle*

Mentounasc (La) (*Menton – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Merchien (*Belfort-du-Quercy – 46 Lot – Occitanie*)

Le nom provient du domaine où est située la brasserie, le domaine du Merchien.

Mercière (La) (*Cosswiller – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Merle (du) (*Puygros – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Merlin Brewing (*Penmarc'h – 29 Finistère – Bretagne : 2021*)

Cette brasserie artisanale dirigée par une femme brasseur produit des bières généralement houblonnées présentes dans une bouteille avec des étiquettes très soignées.

- Albert : Imperial Stout
- Serenity (*5,5 % alc. vol.*) : Hoppy Lager. Le nez est houblonné. En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits de la passion et pamplemousse*).
- Where is Bryan

- White Laze : Hopfenweisse. C'est une bière collaborative avec la microbrasserie Grizzly (Clermont-Ferrand)

Merlin (du) (*Plougastel-Daoulas – 29 Finistère – Bretagne*)

Méru (de) (*Méru – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

Merveilles (des) (*Boynes – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Metal Snail (*Vouzan – 16 Charente – Nouvelle-Aquitaine*)

Meteor (*Hochfelden – 67 Bas-Rhin – Grand Est : 1640 - 1925*)

Cette brasserie industrielle familiale (*550 000 hl*) fondée par Jean Klein (I) est la plus ancienne brasserie française et la dernière grande brasserie familiale alsacienne. Elle est située au pied des Vosges, sur un site où il est fait mention de fabrication de la bière depuis 870.

En 1840, le brasseur strasbourgeois Martin Metzger (IV) rachète la brasserie et la nomme brasserie Metzger. En 1898, Louise Metzger épouse Louis Haag (V), brasseur d'Ingwiller qui la renomme en 1925, brasserie Meteor pour des raisons commerciales et crée deux ans plus tard avec son fils, le produit phare de la brasserie, La Meteor Pils, première pils française. La famille Haag est toujours propriétaire.

ANECDOTE : La magnifique fontaine circulaire qui orne le jardin visitable, est en réalité un cadeau de mariage de Louis Haag à la famille Metzger.

Michel Haag (VII) a dirigé l'entreprise entre 1975 et 2018.

Depuis 2018, son fils, Edouard Haag (VIII) dirige la brasserie.

Outre ses bières classiques, elle dispose d'une division Recherche et Développement capable de faire des brassins de 10 à 20 hl et de sortir ainsi régulièrement de nouvelles bières tendances ou originales dont la gamme Meteorlab mais aussi d'innover dans les récipients. Elle fut la première brasserie française à commercialiser un fût de 5 litres.

- Ackerland (*6,1 % alc. vol.*) : Bock ambrée de fermentation basse. Sa robe est cuivrée. Le nez est caramel et grillé avec une note herbacée. En bouche, elle est douce et peu amère avec des notes de caramel, de céréales grillées, d'houblons aromatiques. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom fait référence au territoire situé aux portes de Strasbourg : l'Akerland (*"terres de labour" en français*) qui se caractérise par une terre fertile et riche en cultures de céréales et d'houblon.
- Beergamote (*6,5 alc. vol. : 2023*) : Bière éphémère élaborée avec de la bergamote d'Italie, du rooibos et du combava (*petit agrume vert*). Sa robe est ambrée. Le nez est malté, boisé (*dû au rooibos*), fruité (*dû au rooibos*), épicé et floral (*dû au combava*). En bouche, elle est moelleuse avec des arômes complexes.

ANECDOTE : Le nom de cette bière a poussé la brasserie *Les Brasseurs de Lorraine** à mettre en demeure la brasserie Meteor car le nom se rapproche très fort d'une de leurs bières, la *Bière gamote* dont le nom a été déposé en 2002.

- Meteor Hefeweizen : Weiβbier claire et non filtrée.
- Meteor Hopstar : Blonde composée de 2 houblons (*Mistral dont une partie à cru et Strisselspalt*) et non filtrée. En bouche, elle est houblonnée avec des arômes floral et épicé. La finale est amère et fruitée. Elle fait partie de la gamme Meteorlab.
- Meteor Ink : Baltic Porter. La robe est noire. Le nez est café et caramel. En bouche, elle est corsée et moelleuse avec un arôme torréfié (*café*). Elle fait partie de la gamma Meteorlab.
- Meteor Opale (*5 % alc. vol.*): Bière de blé malté. Sa robe trouble est pâle. Le nez est fruité et malté avec une note houblonnée. En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruité (*banane*) et épicé. Elle fait partie de la gamme Meteorlab.
- Meteor Pils (*5 % alc. vol.*) : Pils alsacienne à base de 2 houblons (*Saaz et Strisselspalt*). Sa robe limpide est jaune pâle. Le nez est houblonné avec une note céréalière. En bouche, elle est sucrée, sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6 à 8°C*). Il existe une version non pasteurisée (*capsule jaune*) vendue uniquement en Alsace à cause de sa durée de vie très courte. La recette a été revue durant son existence.
- Rossa Tenebris
- Wendelinus (*6,8 % alc. vol.*) : Ambrée annoncée comme bière d'abbaye. Sa robe est couleur miel. Le nez est caramélisé avec une touche de fruits secs. En bouche, elle est onctueuse avec des arômes caramel et fruité. La finale est sucrée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8 à 10°C*).
- Wendelinus Blonde

Michard (*Limoges – 87 Haute-Vienne – Nouvelle-Aquitaine : 1987*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Jean Michard. A l'époque, il s'agit de la troisième micro-brasserie de France.

En 1989, il déménage sa brasserie dans le café Le Paris qu'il gère également. La bière est fabriquée sous les yeux du consommateur. En 1996, il déménage dans un immeuble en face et décide de changer le nom de la brasserie en brasserie Saint-Martial, patron de la ville de Limoges.

En 2002, la fille de Jean, Julie (II), opticienne de formation, décide de reprendre la brasserie et la rebaptise Brasserie Michard.

- Ambrée (*5 % alc. vol.*) : Ambrée avec du houblon aromatique allemand. En bouche, elle a un goût particulier.
- Blanche (*4 % alc. vol.*) : Blanche contenant beaucoup de malt de blé (*45 %*), du houblon *Styrian Goldings* et brassée selon une recette belge (*Louvain*)
- Blonde (*4 % alc. vol.*) : Blonde avec du houblon *Saaz* à deux niveaux. En bouche, elle est légère.
- Brune (*6 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est ronde avec un arôme de café.
- Noël (*5 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Elle n'est disponible qu'aux périodes de fin d'année.
- Printemps (*4 % alc. vol.*) : Bière de printemps. Elle n'est disponible qu'en été.
- Saint-Martial (*6,7 % alc. vol.*) : Bière d'abbaye élaborée avec du malt fumé et doublement refermentée. Sa robe est brun foncé. Le nez est fumé. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme fumé.

Michel Debus (*Schiltigheim (Strasbourg) – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Micromégas (*Saint-Sever – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Midi (du) (*Montrabé – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Miellerie Gachet (*Chazelles-sur-Lavieu – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Milly (Maeyaert - Brasseries et Cidreries de) (*Milly-sur-Thérain – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Le nom provient de la commune où est située cette brasserie - cidrerie.

- Rebelle Triple : Triple. En bouche, elle est ronde avec un arôme malté. La finale est légèrement amère.

Minotte (La) (*Vitrolles (Marseille) – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2015*)

Le nom signifie "*petite fille*" en provençal et fait allusion aux petites quantités brassées initialement par le brasseur.

Cette brasserie artisanale (*1 200 hl*) a été fondée par Maxime Brunet, ex informaticien et brasseur amateur dans un petit local de 40 m². Très vite, il engage un deuxième brasseur amateur, Antoine Dinomais. Après deux déménagements, ils se retrouvent à Vitrolles.

Elle produit différentes gammes de bières allant des styles classiques (*gamme la Minotte*) à des styles très variés. Depuis 2021, elle s'est lancé dans les bières à vieillissement en fût de bois.

- Age de la Raison (L')
- Basilic : Bière élaborée avec du basilic.
- Fille du Boulanger : NEIPA. Sa robe est trouble. En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité. Le nom fait référence à une page Facebook que suit le brasseur et qui fait régulièrement référence à la fille du boulanger.
- Fraise Verveine : Bière fruitée et épicée.
- Fucking Stout (*8,8 % alc. vol. : 2020*) : Imperial Stout élaborée avec de la vanille et des fèves de Tonga. La robe opaque est foncée. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est épaisse, douce et amère (*60 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits rouges et noix grillé*). La finale est amère et touraillé (*réglisse*).
- IPA Papa : IPA.
- La Minotte Ambrée : Ambrée.
- La Minotte Blanche : Blanche.
- La Minotte Blonde : Blonde.
- La Minotte Brune : Brune.
- Mexican Lager
- Tante Suzy : Blanche fruitée élaborée avec de la purée de framboise.
- Yeast

Mira (*La-Teste-de Buch – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Cette brasserie dispose d'un pub.

Elle produit la gamme FM (*Fréquence Musicale : ensemble de bières avec une certaine connotation de style de musique*).

En 2023, elle a décidé de rejoindre la société The Beers Family* constituée par deux brasseries familiales dont les brasseries Duyck* et 3 Monts* afin de renforcer leur force de vente. Avant cela, la Brasserie Fondamentale* les avait rejoint en 2022.

- Black Oak (*7,1 % alc. vol.*)
- Black Owl Sun : Ambrée Bio.
- Bluesberry (*5,6 % alc. vol. : 2023*) : Bière fruitée élaborée avec de la purée de myrtille. Sa couleur est pourpre. En bouche, elle est sucrée avec un arôme fruitée (*myrtille*). Elle est brassée sur des airs de jazz.
- Citrus (*5,8 % alc. vol.*)
- Classic (*5,4 % alc. vol.*)
- Greenbacks : Blonde bio.
- Olympic White (*4,6 % alc. vol. : 2023*) : Blanche.
- Passion (*6,8 % alc. vol.*)
- Philtre d'Amour
- Rimshot (*4,6 % alc. vol. : 2023*) : Blonde.

Mise en Bière (La) (*Condal – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Misso (*Marcilly-d'Azergues – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mistrale, Bière de la Riviera (*Tourrettes-sur-Loup – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Mobsby's Brewery (*Saint Germain de Tallevende – 14 Calvados – Normandie*)

Moehau (*Pointis-Inard – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Mogwaï Beer Company (*Mundolsheim - 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Elle produit des bières aux saveurs particulières comme les pizzas, les tartes flambées et la choucroute, plat typique alsacienne.

- Krautwerk (*4,2 % alc. vol. : 2023*) : Gose élaborée avec du malt fumé de la choucroute (*à raison de 170 kg/10 hl*) de chez René Weber & Fils à Krautergersheim, capitale mondiale de la choucroute, des baies de genièvre et une bonne pincée de sel typique d'une Gose.

Moissonneur (du) (*Ploemeur – 56 Morbihan – Bretagne*)

Monaco (de) (*Monaco – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Le nom provient de la ville où est située la brasserie.

Monceau (de - La Glorieuse) (*Monceau-Saint-Waast – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Monclem (*Malay-le-Grand (Sens) – 89 Yonne – Grand Est*)

Monochrome (*26 Drome – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Monolith Brewery (*Le Houlme – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

- A new Ryhope (*2020*) : California Common élaborée avec des cèpes. Elle a été produite en quantité très limitée (*1 498 bouteilles*)

Mont-Aiguille (*Clelles – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes : 2009*)

Cette microbrasserie (*165 hl*) a été fondée par François et Maeva Kuhlich, Hubert Brouard et Benjamin Salmon dans le parc naturel du Vercors, au pied du Mont-Aiguille (*source d'une eau de bonne qualité*).

Le logo des bières est la chouette et le nom d'une majorité de bières joue sur le mot bulle.

- Bull'Ette (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier (*foin séché*). En bouche, elle est souple, duveteuse et peu amère avec des arômes maltés (*pain et foin*) et fruité (*fruits jaunes*). La finale est sucrée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

- Funambulle (*5,2 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambre et sa mousse est beige. Le nez est touraillé (*pain grillé et caramel*). En bouche, elle est douce et soyeuse avec des arômes caramel et épicé. La finale est peu amère et caramélisée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Noctambulle (*5,2 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est cuivré foncé (*cognac*). Le nez est fruité. En bouche, elle est fluide avec des arômes grillé et fruité (*agrumes*). La finale est longue et amère. Elle se boit tempérée (*10-14°C*).
- Pit'Bulle (*6 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est ambrée orange et sa mousse est beige. Le nez est caramel et fruité (*fruits exotiques et mandarine*). En bouche, elle est veloutée, douce et moyennement amère avec des arômes touraillés (*caramel et pain toasté*) et fruité. La finale est longue, sèche, amère avec un arôme caramel. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Tiny Aile (*3,8 % alc. vol.*) : Rousse. Sa robe opalescente est rousse et sa mousse est couleur chamois. Le nez est fruité (*agrumes et abricot*) avec une note d'herbes vertes. En bouche, elle est pétillante et vive avec des arômes touraillés (*caramel et grillé*) et fruité (*agrumes*). La finale est sèche et peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Montagnarde (La) (*Saint-Jean-d'Arvey – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes : 2018*)

Cette microbrasserie a été fondée par Christophe Boebion et Fanny Despres sous les contreforts du massif des Bauges.

Elle s'est spécialisée dans la production de bières acides avec ou sans fermentation spontanée et dans la maturation en fût de bois.

- Amulette
- Berliner Cédrat : Berliner Weisse fruitée.
- Brèche (La)
- Cascade
- Coloniale
- Divine (La) : Blonde.
- Inouïe (L') : Saison. En bouche, elle est acide et amère avec un arôme fruité (*agrumes*).
- Nivéole (La) : Wheat Ale.

Montagne Couronnée (de la) (*Laon – 2 Aisne – Hauts-de-France*)

Montagnes (des) (*Gelles – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Montagnette (La) (*Arinthod – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Montapic (*Charmes-la-Côte – 54 Moselle – Grand Est*)

Elle produit la gamme *La Charmette*.

Mont-Blanc (*La Motte-Servolex (Chambéry) – 73 Savoie - Rhône-Alpes : 1999*)

Le nom provient d'une ancienne brasserie située à Sallanches, la brasserie du Mont-Blanc.

Cette brasserie (*15 000 hl*) a été fondée par Sylvain Chiron après avoir racheté en 1996 avec deux associés, l'activité de distillerie de l'abbaye cistercienne d'Aiguebelle pour y relancer les sirops et liqueurs. Après 3 ans, il décide de créer une bière trappiste avec l'aide de moines trappistes belges et d'un maître-brasseur belge, l'oncle de Michel Moortgat (*Duvel-Moortgat**). Il se met à la recherche d'une source d'eau pure afin d'obtenir une bière de qualité. C'est lors de cette étape qu'il découvre dans sa région, la présence d'une ancienne brasserie située à Sallanches ayant exercé son activité entre 1821 et 1966 et ayant produit une bière typiquement savoyarde. Il découvre la source de l'Enchapleuze située à 2074 m d'altitude dont l'eau souterraine est issue des glaciers (*eau pauvre en sels minéraux*). Il installe alors en 1999 la brasserie à la Motte-Servalex et engage en 2005, Emmanuel Chatagnon comme brasseur. En 2023, la brasserie en plein essor est rachetée par le groupe belge Duvel-Moortgat*.

Il s'inspire des bières belges (*trappistes, Duvel*) pour réaliser une belle diversité de bières depuis les classiques (*blonde, blanche et rousse*) jusqu'aux particulières (*bleue, verte et violette*, *pils de haute fermentation*). Par contre, il n'aime pas les bières aux goûts extrêmes. Son IPA est limité en alcool et en amertume.

- Barrel Aged Série 0 : Bière vieillie en fût. C'est une édition annuelle.
- Blanche (La) (*4,7 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de l'avoine, un houblon aromatique, des écorces d'orange amère et de la coriandre et non filtrée. Le nez est épicé. En bouche, elle est douce et acidulée avec des arômes malté, fruité (*citron*), floral et épicés (*coriandre et orange amère*). La finale est épicée. Elle se boit très fraîche (*4°C*).
- Bleue (La) (*5,8 % alc vol.*): Bière fruitée élaborée avec de l'avoine, du maïs et du jus de myrtille. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*myrtille*). Elle se boit très fraîche (*3°C*) dans un verre à pils.

- Blonde (La) (*5,8 % alc. vol.*): Blonde maltée élaborée avec de l'avoine, du maïs, des houblons (*dont le Strisselpalt*) et un bouquet d'épices (*dont de la réglisse*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes maltés, floraux, fruité et épicé et une note de réglisse. Elle se boit fraîche (*5°C*).
- Brassin d'hiver (*7,2 % alc. vol.*) : Ambrée contenant de la cannelle, du clou de girofle et un soupçon de miel et de marron. En bouche, elle est ample avec des arômes malté, miellé et fruité (*marron*). La finale est épicée. Elle se boit très fraîche (*3°C*) dans un verre à pils.
- Cristal (La) (*4,7 % alc. vol.*) : Pils de fermentation haute élaborée avec du houblon *Saaz* et une température de fermentation pas trop élevée mais longue. En bouche, elle est légère.
- Cristal IPA (La) (*4,7 % alc. vol.*): IPA élaborée avec une certaine quantité d'houblons (*Saaz et américains*). Le nez est houblonné, floral et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère (*47 EBU*) avec un arôme floral.
- Mandarina N.E.I.P.A (*4,7 % alc. vol. : 2023*) : NEIPA élaborée avec une bonne dose de 2 houblons (*Citra et Lotus*) et des épices ajouté à sec. Sa robe trouble. Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arôme fruité. La finale est peu amère et fruitée (*agrumes*).
- Rousse (La) (*6,5 % alc. vol.*) : Rousse élaborée avec 3 malts (*orge, blé et avoine*), plusieurs houblons (*dont Strisselspalt*) et quelques épices. La robe limpide est rousse et la mousse est beige clair. Le nez discret est sucré. En bouche, elle est vive, crémeuse, ample et peu amère avec des arômes touraillés (*caramel, amande grillée et chocolat*) et des notes florales, de noisette et épicées. La finale est fruitée. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).
- Triple Epices (*7,2 % alc. vol.*) : Ambrée avec 2 céréales, 2 malts, plusieurs houblons (*dont le Strisselpalt*), du miel et un bouquet d'épices. Le nez est floral et épicé avec une note caramel. En bouche, elle est ample et bien maltée avec des arômes caramel, miellé, d'amandes grillées et des notes florale et épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Verte (La) (*5,9 % alc vol.*) : Bière pur malt au génépi. En bouche, elle est fine acide, sucrée et très amère. Elle se boit très fraîche (*3°C*) dans un verre à pils.
- Violette (La) (*4,7 % alc vol.*) : Bière pur malt élaborée avec des arômes de violette et du jus d'airelles locales. En bouche, elle offre un arôme fruité (*fruits rouges*) et épicés (*violette et vanille*).

Montbrisonnaise (Indépendante – BIM) (*Montbrison – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

Mont Cassel (*Cassel – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Montcuq (Artisanale de) (*Montcuq – Lot – Occitanie*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

Mont d'Alambre (Alambrew) (*Moudeyres – 43 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mont-Dore (La) (*Mont-Dore – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Le nom provient de la commune où est située la commune.

Monte Carlo Beer (MCB)(*Mouans-Sartoux (Monaco) – 6 Alpes-Maritimes - Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2019*)

Cette gamme de bières à façon a été fondée par deux amis, Anthony Orengo et William Scheffer qui souhaitaient proposer une bière légère et rafraichissante au goût prononcé sur la Côte d'Azur. Dans un premier temps, deux types sont produits à Saint-Raphaël (83) dans la gamme *MCB*. La production atteint 660 hl.

En 2022, les deux amis mettent au point de nouvelles recettes bios et décident de changer de brasserie. C'est la brasserie bio A La Fût* qui prend le relais. Ils changent également l'étiquette en adoptant un design plus classique. Ils prévoient de créer leur première unité de production.

- MCB Amber Ale (*6 % alc. vol. : 2019*) : Ambrée.
- MCB Blond Ale (*4,5 % alc. vol.: 2019*) : Blonde.
- MCB Blonde Ale sans alcool (*< 0,5 % alc. vol. : 2023*) : Blonde sans alcool élaborée avec du blé. Sa robe limpide est blonde. Le nez est malté avec une note herbacée. En bouche, elle est finement pétillante et légèrement aqueuse avec des arômes malté (*mie de pain*) et fruité (*citron*). La finale est moyennement persistante.
- MCB IPA (*5,5 % alc. vol. : 2023*) : IPA. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme fruité (*fruits rouges*).

Monte Kyrie Elëison (Brasseria di u) (*Ghisoni – 20 Corse – Corse*)

Montéliote (*Lamontélarié – 81 Tarn – Occitanie*)

Le nom provient du nom du village.

Mont Fleuri (du) (*Charmes – 88 Vosges – Grand Est*)

Montflours (Associative de) (*Montflours – 53 Mayenne - Pays de Loire : 2009*)

Cette microbrasserie associative (*150 hl*) a été créée dans une ferme afin de produire des bières bios et d'offrir la possibilité au public de produire leurs bières.

Le brasseur actuel, Cédric Soufflet, brasse par décoction multi-paliers, la gamme *BAM* (*Brasserie Artisanale de Montflours*).

- BAM Ambrée (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe trouble est dorée et sa mousse est beige. Le nez est céréalier, caramel et fruité (*noisette*). En bouche, elle est vive et ronde avec des arômes touraillés (*rôti et caramel*). La finale est douce avec un arôme miellé et une note grillée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- BAM Blonde (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des houblons allemands. Sa robe trouble est jaune pâle. Le nez est céréalier et herbacé (*herbe coupée*). En bouche, elle est vive et peu amère avec un arôme malté et une note fruitée. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- BAM Brune (*6,5 % alc. vol.*) : Brune à base de 7 malts. Sa robe est brune et sa mousse est beige nacré. Le nez intense est touraillé (*pain grillé et chocolat*). En bouche, elle est douce avec un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est longue et amère. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

Mont Givre (du) (*Pougues-les-Eaux – 58 Nièvre – Bourgogne-Franche-Comté*)

Mont Hardi (*Azé – 53 Mayenne – Pays de Loire*)

- Nouvelle Récolte : Baltic Porter.

Monthermé (de) (*Monthermé – 8 Ardennes – Hauts-de-France*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Montmorillon (*Montmorillon*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

Cette microbrasserie a été fondée par François Guillon, jeune entrepreneur qui a décidé de relancer une bière spécifique à Montmorillon, quelques dizaines d'années après la fermeture de la brasserie de Montmorillon (*1843 – 1962*) qui faisait vivre pas mal de locaux. Il n'a malheureusement pas retrouvé la recette initiale de la bière.

ANECDOTE : L'ancienne Brasserie de Montmorillon implantée à Saulgé, produisait la bière la plus vendue de la France libre pendant l'Occupation allemande.

Elle produit des bières bios ainsi qu'une limonade.

- Amber Ale fût de Cognac.
- Baltic Porter (*2019*).
- Blanche aux parfums de pêche de vigne et de basilique.
- Blonde.
- Bière mûrie en fût de pineau.
- Porter.

Mont Popey (du) (*Saint-Forgeux – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Montreuilloise (La) (*Montreuil – 93 Seine-Saint-Denis – Île-de-France : 2014 - 2023*)

Cette microbrasserie (*250 hl*) a été fondée par Jérôme Martinez comme un atelier de brassage. Il est rejoint par Esther Silber. En 2023, elle doit arrêter ses activités suite à des ennuis immobiliers, les crises successives et son placement en liquidation judiciaire.

Elle brassait des bières par monopalier.

- Fleur de Montreuil (La) (*5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des fleurs fraîches de sureau (*production en juin*). La robe est ambrée. Le nez est floral. En bouche, elle est vive et légèrement acide avec quelques touches de cassis. La finale est sèche et fruitée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Grisette : Grisette.
- IPA élaborée au houblon *Mandarina Bavaria* et donnant un arôme de mandarine.

- Montreuilloise Brune (*5,2 % alc. vol.*) : Chocolat Stout élaborée à partir d'houblons anglais. La robe est noire. Le nez intense est chocolat avec une pointe de vanille. En bouche, elle est grasse, presque huileuse avec des arômes de cacao, de caramel, d'épices et de fruits rouges et noirs (*cassis*). La finale est cacao. Elle se boit fraîche (*8-9°C*).
- Montreuilloise Rousse (*5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des raisins secs (*sultanine*) en début de fermentation. La robe est cuivrée. Le nez est touraillé (*noisette grillée et caramel*) et sucré (*massepain*). En bouche, elle est presque sirupeuse avec des arômes touraillé (*caramel et toast grillé*) et miellé. La finale est sèche et peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*)
- Peregrina London Ale (*5 % alc. vol.*) : London Ale élaborée avec du gingembre et des écorces d'orange à la place des houblons aromatiques. La robe est ambrée. Le nez est caramel et épicé (*gingembre et pelures d'orange*). En bouche, elle est finement pétillante avec des arômes malté, miellé, épicé et fruité (*mandarine*). La finale est longue, douce et subtilement épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Smoked Porter.

Montreuil sur Ille (de) (*Montreuil sur Ille – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

Mont-Salève (*Neydens – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes : 2010*)

Cette brasserie (*800 hl*) a été fondée par Michaël Novo, une des microbrasseurs français les plus renommés.

Il brasse de nombreuses bières de style anglais avec une touche personnelle en utilisant souvent un seul type d'houblon à chaque recette. Les étiquettes représentent une femme devant le téléphérique du Mont-Salève dans le pur style des années 1930.

- Alpine Stout (*6 % alc. vol.*) : Stout au génépi. La robe est noire et la mousse est beige foncé. Le nez est torréfié (*café*), herbacé et épicé (*menthe*). En bouche, elle est amère avec des arômes torréfié et végétal. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Amiral Benson (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe un peu trouble est ambrée à orangée. Le nez sucré est fruité (*abricot et ananas*). En bouche, elle est vive, ronde, grasse et acide avec un arôme fruité (*pamplemousse et abricot*). La finale est amère et fruitée (*pamplemousse*). Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Barley Wine (*10,5 % alc. vol.*) : Barley Wine. La robe est rouge. Le nez est fruité (*pomme cuite, fruits rouges et cerise à l'eau-de-vie*). En bouche, elle est corpulente, liquoreuse et légèrement pétillante avec des arômes complexes fruités (*fruits cuits et mandarine*) et alcoolisé (*whisky et vin d'orange*). Elle se boit tempérée (*15°C*).
- Berliner Weisse : Berliner Weisse.
- Bitter : Black IPA.
- Cervoise : Cervoise.
- Imperial Berliner Stout (*11 % alc. vol.*) : Stout. La robe opaque est noire et la mousse est brune. Le nez intense est torréfié avec une note de crème. En bouche, elle est effervescente, acide et crémeuse avec un arôme torréfié (*grains et liqueur de café et chocolat*). La finale est amère, sèche et légèrement acidulée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- IPA Séries (*6 % alc. vol. : 2022*) : NEIPA élaborée avec 3 houblons (*Mosaïc, Nelson et Simcoe*). La robe opaque est jaune paille. Le nez intense est fruité (*agrumes et fruits exotiques, pêche et groseille*) avec une note résineuse. En bouche, elle est dense, finement pétillante, sèche et amère avec des arômes fruité (*agrumes et fruits exotiques*), résineux et terreux. Sa finale est persistante, sèche, amère, fruitée, résineuse et terreuse.
- IPA Série : Sans alcool (*0,7 % alc. vol. : 2022*) : IPA sans alcool élaborée avec de l'hibiscus. Sa robe limpide est cuivrée et sa mousse est crème (*hibiscus*). Le nez intense est fruité (*fruits exotiques et agrumes*) et floral (*hibiscus*) avec un note résineuse. E bouche, elle est pétillante, mince, légèrement acidulée (*hibiscus*) et moyennement amère avec des arômes fruité (*mangue et abricot*), floral (*hibiscus*) et résineuse. La finale est amère et fruitée.
- Lager : Pils à forte teneur en houblon. En bouche, elle est très amère.
- Milk Stout Mont-Salève : Milk Stout.
- Oyster Stout : Bière contenant du jus d'huître.
- Sorachi Ace Bitter (*2,5 % alc. vol.*) : Bière de table élaborée avec du houblon *Sorachi Ace*. La robe assez trouble est jaune pâle. Le nez complexe est fruité (*pamplemousse et noix de coco*), herbacé et épicé (*jasmin et citronnelle*). En bouche, elle est veloutée, fraîche, douce, acide et amère avec des arômes fruité (*citron vert et*

pamplemousse), herbacé et résineux. La finale est longue, amère, sèche, légèrement acidulée et fruitée (*pamplemousse*). Elle se boit tempérée (*14°C*).

- Special Bitter (*4,2 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*pêche et agrumes*), terreux et herbacé. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité et terreux. La finale est amère et maltée.
- Tsarine : Imperial Stout. En bouche, elle est liquoreuse.
- Tzarine Framboise : Imperial Stout aux framboises.

Mont Sauvage (La) (*Moon-sur-Elle – 50 Manche – Normandie*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie.

Monts d'Auvergne (des) (*Mont-Dore – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit la gamme *La Doriane*.

Monts et Barrages (des) (*Saint-Anne-Saint-Priest – 87 Haute-Vienne – Limousin : 2009 -2022*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Nicolas Brillou, agriculteur dans sa ferme.

Il utilise ses propres céréales et houblons, ses fruits (*pêches, pommes et châtaignes*) ainsi que son eau de source. De plus, il transforme son orge en malt dans sa malterie.

Il a fermé sa brasserie en 2022 et produisait la gamme *Maquisarde* composée notamment d'une blanche et d'une blonde.

Monts Lyonnais (*Saint-Martin-en-Haut – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mont Ventoux (Artisanale du) (*Carpentras – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2015*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Alexandre de Zordi. Le brasseur est Christophe Bizzi.

En 2023, elle a décidé de commercialiser ses bières en cannette afin d'améliorer son empreinte carbone et de se lancer dans les bières sans alcool.

- 1575 : IPA. Le nom correspond à l'altitude du col proche du Mont Ventoux.
- 1650
- 1912 Le sommet : Pale Ale. Sa robe est blonde. Le chiffre correspond à l'altitude du sommet du Mont-Ventoux.
- Altitude 1050 : Blanche bio.
- Le Géant de Provence : Triple.

Moosetache Brewing Company (*Staple – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Mor Braz (*Theix – 56 Morbihan – Bretagne*)

Le nom signifie "grande mer" en breton pour cette brasserie située dans la baie de Quiberon.

Elle utilise l'eau de mer comme base pour ses bières ; ce qui leur fournit une sensation particulière.

- Blanche (*2003*) : Blanche élaborée avec de l'eau de mer.

Mordorée (*Moye – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Morgat (La) (*Belle-Île – 56 Morbihan – Bretagne : 2004*)

Cette brasserie (*600 hl*) a été fondée par Thibaud Ettore, ancien gestionnaire de pubs. La brasserie a ensuite déménagé dans l'ancienne limonaderie de l'île.

Ses bières pur-malt sont d'inspiration irlandaise. Elles sont commercialisées sous la gamme *La Morgat*. Il a arrêté la production de bières bios car les houblons bios provenaient de l'autre bout du monde.

- La Morgat Ambrée (*4,5 % alc.vol.*) : Ambrée. La robe opaque est rousse et la mousse est beige. Le nez intense est fruité (*prune et pruneau*). En bouche, elle est pétillante, ronde et acide avec des arômes fruités (*pruneau et abricot*). La finale est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Morgat Blanche (*4,5 % alc.vol.*) : Blanche. La robe trouble est beige couleur miel crémeux. Le nez est céréalier (*pain frais*) fruité et miellé. En bouche, elle est vive et crémeuse avec des arômes malté (*pain frais*) et fruité (*pêche blanche*). La finale est sèche et fruitée (*banane*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Morgat Blonde (*4,5 % alc.vol.*) : Blonde. La robe laiteuse est blonde. Le nez est fermenté avec des notes de fruits frais. En bouche, elle est pétillante, croustillante et onctueuse avec des arômes maltés et fruités (*agrumes et pêche*). La finale est finement amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Mormal't (*Englefontaine – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Motte (de la) (*Saint-Christophe-du Ligneron – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Motte – Cordonnier (*Armentières – 59 Nord – Hauts-de-France : 2019*)

Cette brasserie familiale a été fondée par 15 descendants (*9ème et 10ème générations*) de l'ancienne brasserie Motte qui ont voulu faire revivre l'ancienne brasserie familiale vieille de 370 ans (*années 1650*), fondée par Pierre Valenton sous le nom de Brasserie de l'Etoile et rentrée dans le giron de la famille Motte en 1752 (*ou en 1749*). C'est à cette époque qu'elle devient la brasserie Motte – Cordonnier.

En 1898, René Motte reprend les rênes de l'entreprise familiale. En 1920, il reconstruit la brasserie après la Première Guerre mondiale.

ANECDOTE : En 1920, la brasserie est reconstruite sous forme d'un château-usine.

En 1970, la brasserie est vendue à Sébastien Artois qui fait partie du groupe Artois. Ce groupe voulait s'installer en France. De 1993 à 2008, l'activité de la brasserie s'arrête progressivement et en 2009, l'activité est arrêtée et le site est revendu.

Actuellement, c'est l'ainé de la 10ème génération, Henry Motte qui gère les affaires.

Elle produit des bières mettant en évidence des produits locaux et aux noms évoquant un ancêtre de la brasserie, à l'exception de la bière Edouard.

- Camille : IPA.
- Edouard (*5,5 % alc. vol. : 2023*) : Ambrée élaborée avec de la chicorée. En bouche, elle livre une note caramel (*due à la chicorée*).

ANECDOTE : Le nom provient du prénom du chef du restaurant gastronomique La Laiterie-Lambusart, Edouard Chouteau qui a participé à la création de cette bière.

- Emile : Triple.
- Fernand : Saison.
- René (*2019*) : Blonde. C'est la première bière créée par la nouvelle brasserie. Elle fait référence à René Motte.

Motte-Juillet (de la) (*Treban – 3 Allier – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, La Motte-Juillet.

Mottes (des) (*Marquillies – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Motueka (*Vals-près-le-Puy – 43 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mouette (La) (*Caen – 14 Calvados – Normandie*)

Moulin (du) (Chazelles)

Moulin de Saint-Martin (*Saint-Martin-de-Bossenay – 10 Aube – Grand Est : 2003*)

Cette brasserie (*700 hl*) a été créée par Mahaut d'Arras d'Haudrecy Morin, jeune brasseuse belge avec son père qui a d'abord produit ses bières en Belgique.

- La Bière Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est foncée. Le nez est torréfié. En bouche, elle est amère avec des arômes torréfiés et épicés. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

Moulins d'Ascq (*Villeneuve d'Ascq – 59 Nord – Hauts-de-France : 1999*)

Cette brasserie a été fondée par Mathieu Lepoutre au sein d'une ferme.

ANECDOTE : C'est la première brasserie 100 % Bio en France.

En 2013, elle est co-gérée par Alban Decoster. Benoît Dervaux est le maître-brasseur. En 2021, elle déménage dans un plus grand bâtiment éco-conçu situé à quelques centaines de mètres de la ferme et lance la série *Mill* (*bières crafts dont le nom signifie moulin en anglais*) initialement commercialisée en fût pour le réseau Horeca et après deux ans en bouteilles pour le public. En 2023, Mathieu se retire de la direction.

Elle produit les gammes *Hellemus*, *Mill* et *Moulins d'Ascq*.

En 2023, elle a produit une bière collaborative, la Haute Pression (*reprise chez Bellenaert**) avec 4 autres brasseries des Hauts-de-France (*Bellenaert*, Castelain *, La Drache et Gorguechon**), 6 houblonniers et les malteurs de la région sous l'initiative de l'association A PRO BIO en vue de promouvoir la filière brassicole bio dans la région.

- Bleue (La) (*5 % alc. vol. : 2023*) : Blanche bio élaborée avec des extraits naturels de spiruline fraîche bio. Sa robe est bleue (*due à la spiruline*). C'est une bière réalisée en collaboration avec la ferme *Etika Spirulina* qui est voisine à la brasserie.
- Hellemus Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde.
- Moulins d'Ascq Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple.

Moune (*Bougue – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Mourgette (La) (*Orange – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Mouscaille (La) (*Villeneuve-sur-Lot – 47 Lot-et-Garonne – Nouvelle-Aquitaine*)

Mousse des Temps (*Moulineaux – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Mousse du Guiers (La) (*Saint-Genix-sur-Guiers – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mousse Dunkerquoise (La) (*Dunkerque – 59 Nord – Hauts-de-France)*

Mousse Granvillaise (La) (*Granville – 50 Manche – Normandie*)

Mousserie (La) (*Cappelle-en-Pévèle – 59 Nord – Hauts-de-France : 2019*)

Cette brasserie a été fondée par Martine et Jean-Marie Hubaut, un couple de jeunes retraités dans leur garage situé à Mérignies. Elle a déménagé en juin 2023.

Mousses du Dahu (Les) (*Le Planay – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Mousses du Rouergue (*Decazeville – 12 Aveyron – Occitanie*)

Mousse Touch' (*Lille – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Moussette (La) (*Hauteville-sur-Mer – 50 Manche – Normandie*)

Moustous (*Cours-les-Bains – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Mozel'âne (*Sierck-les-Bains – 57 Moselle – Grand Est*)

Muette (La) (*Bazoges-en-Pareds – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Musée Français de la Brasserie (*Saint-Nicolas-de-Port – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Musteline (La) (*Jumigny – 2 Aisne – Hauts-de-France : 2018*)

Cette bière est brassée au pied du Chemin des Dames (*sentier historique remémorant les affrontements locaux lors de la Première Guerre mondiale*).

MX (*Perville – 82 Tarn-et-Garonne – Occitanie*)

- Shoyu Kaiso Biru Gose (*3 % alc. vol.*) : Gose élaborée avec une infusion de nori (*algue*) et de la sauce soja, non filtrée et non pasteurisée et refermentée en bouteille. Le nez est salé et fruité (pomme cuite). En bouche, elle est acidulée, iodée et unami (*fait rare pour une bière*).

My Little Beer (*Mérignac – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Mystic Bird (*13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Mytra (*2020*)

Cette microbrasserie a été fondée par deux filles Amandine et Julie désireuse de diminuer leur consommation d'alcool à la maison durant le confinement du Covid-19

- Rabbit on the Moon (0,8 % alc. vol.) : Bière sans alcool. Sa robe trouble est dorée. Le nez peu intense est fruité (*orange, litchi, prune et fruits rouges*). En bouche, elle livre des arômes malté (*pain blanc*) et fruité (*orange et citron*). La finale est légèrement amère. Elle est produite par la brasserie Terrabière*.

Naba (*Oloron-Sainte-Marie – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine*)

Naine (de la) (*Saint-Chély-d'Apcher – 48 Lozère – Occitanie*)

Nanteuil (de) (*Huisseau-sur-Cosson – 41 Loir-et-Cher – Centre-Val de Loire*)

NAO (*Vigneux-de-Bretagne – 44 Loire-Atlantique : 2019*)

Ludovic Martel est le directeur actuel.

En 2023, elle a lancé une nouvelle gamme (bières bio)

- West Coast IPA Bio (*6,6 % alc. vol. : 2022*) : American IPA élaborée avec plusieurs houblons. Le nez est fruité (*fruits exotiques et mandarine*). En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*fruits exotiques et mandarine*) et résineuse.

Natural Mystick (*Port-Sainte-Marie – 47 Lot-et-Garonne – Nouvelle-Aquitaine : 2001*)

ANECDOTE : C'est une des premières brasserie bio de France.

- Black Mystic Soror (*6,8 % alc. vol.*) : Black IPA élaborée avec du houblon *Yakima*. Sa robe opaque est ébène. Le nez acidulé est torréfié (*café*) et fruité (*fruits rouges*) avec une note fumée, évoquant un porto. En bouche, elle est moyenne, soyeuse et sèche avec des arômes torréfié, terreux et fruité (*pruneau*). La finale est amère et torréfié avec une note fruitée.

ANECDOTE : Cette bière a été brassée par 11 brasseries dans le cadre du "*Collaboration Brew Day*" de la "*Pink Boots Society – French Chapter* ".

- Nao Porter (*2023*) : Porter.
- Nao Smash (*2023*)
- Nao West Coast (*2023*)

Naùera (*Saint-Laurent-Médoc – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Naufrageurs (*Saint Georges-d'Oléron (Île d'Oléron) – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine : 1995*)

Cette brasserie (*900 hl*) a été fondée par Jean Luc Métayer dans les murs d'une ancienne brasserie trappiste du 17ème siècle.

Il produit des bières sans houblon (*cervoise*) contenant des plantes (*absinthe, cardamone, gentiane, gingembre, réglisse, etc.*) du miel ainsi que du sel, spécialité de l'île. Ces cervoises sont non filtrées, non pasteurisées et sont refermentées en bouteille.

Ses étiquettes sont jaunes et représentent un âne et un navire car selon une légende, les pirates promenaient un âne muni d'un fanal à son cou pour faire croire aux marins qu'il s'agissait d'un bateau engagé dans un passage navigable. Les marins s'engageaient alors et s'échouaient alors. Depuis lors, a persisté l'expression "*faire tanguer l'âne*".

- Blanche Fleur de sel d'Oléron (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la fleur de sel d'Oléron. La robe est jaune clair. Le nez est céréalier, fruité (*agrumes*) et épicé. En bouche, elle est salée avec un arôme fruité (*agrumes*) et une note épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Blonde spéciale (*7 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est jaune doré. Le nez est très miellé. En bouche, elle est sucrée et riche avec un arôme malté et une note épicée qui reste longtemps en finale. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Nautica

Nautile (les Brasseurs de l'Impossible) (*Rezé (Nantes) – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire : 2017*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Fabien Morvan et Vincent Munoz Del Blanco qui ont été très vite rejoints par Clément Touzé, ancien brasseur de la Brasserie Bonne Garde tombée en faillite en 2017. En 2022, elle déménage.

- Sweet Reef (*0,8 % alc. vol. : 2022*) : Sour fruitée sans alcool élaborée avec de la framboise et de la rhubarbe. La robe légèrement voilée est rosée. Le nez est fruité (*framboise*). En bouche, elle est peu pétillante, mince et légèrement acide avec un arôme malté (*pain*), herbacé et une note fruitée (*framboise et rhubarbe*). La finale est peu persistante, acide et céréalière.

NEPO (*Neuville-sur-Saône – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Nettancourt (*Nettancourt – 55 Meuse – Grand Est : 2013*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

Cette microbrasserie (*180 hl*) a été créée par Jean-Luc Poncin, véritable défenseur des produits de sa région.

- Bière à l'Ortie (*6 % alc. vol.*) : Blonde à base d'ortie. Sa robe légèrement brumeuse est blonde. Le nez puissant est herbeux avec une note terreuse. En bouche, elle est douce avec des arômes floral et végétal et des notes épicés et de genièvre. La finale est longue, herbacée et fleurie. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Bière Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée et sa mousse est beige. Le nez est grillé. En bouche, elle est souple avec des arômes touraillé (*biscuit et grillé*) et une note miellée. La finale est moyennement amère et grillée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

- Bière Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe limpide est dorée. Le nez puissant est céréalier (*foin séché*). En bouche, elle est légèrement croustillante, un peu acide avec un arôme malté (*pain*) et une note herbacée. La finale est longue. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Bière Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est acajou foncé, presque bordeaux et sa mousse est crémeuse. Le nez frais est fruité (*baies rouges*). En bouche, elle est légèrement acide et crémeuse avec des arômes touraillés (*grillé et caramel*), boisé et terreux. La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Neuf-Berquin (de) (*Neuf-Berquin – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Elle porte le nom de la commune où est située la brasserie.

NewBeers

Ce groupe a été fondée par la fusion de 3 brasseries (*Mélusine*, Parisis* et Saint-Germain**) en vue d'augmenter leur marché.

Ney (*Bucey-lès-Gy – 70 Haute-Saône – Bourgogne-Franche-Comté : 2011*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur et brasseur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Antoine Ney dans l'ancienne maroquinerie du village situé dans les Monts du Gy, région connue pour ses vignes mais également pour ses activités de séchage du houblon au siècle passé.

Il produit la gamme Patrimoine pour rendre hommage au patrimoine local ainsi que des bières élevées en fûts de chêne dans la cave de la brasserie.

- Brune au miel.
- Double stout Gourmand élaborée avec du café torréfié.
- Indigène aux raisins.
- Troussotte 2020 : Bière sauvage élaborée avec de l'orge locale et du raisin jurassien. La robe opaque est rosée (*pamplemousse*). Le nez est boisé et fruité (*raisin noir et fruits rouges*). En bouche, elle est légère et acidulée, voire astringente avec des arômes boisé et fruités (*raisin, groseille à maquereau*). C'est une bière collaborative avec la société Nez de Goth.

Nice (Brasserie Artisanale de) (*Nice – 6 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2015*)

Le nom provient de la ville où est située la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Olivier Cautain.

En 2022, elle a reçu un prix de la Ville de Nice car elle distribue une partie de sa production à partir d'un vélo-cargo électrique en vue de réduire son empreinte carbone.

- IPA Li Fumadi : IPA bio.
- Rugbeer (*2023*) : French IPA à basse fermentation élaborée avec des malts et 3 anciens houblons français. C'est une bière collaborative avec la Brasserie Bleue*, autre brasserie de Nice.

ANECDOTE : Cette bière a été créée à l'occasion de la Coupe du monde de Rugby qui a vu des matchs se passer à Nice ; d'où son nom faisant référence au rugby.

- Zytha

Nicol (*56 Morbihan – Bretagne*)

- Amir'ale : Blonde légère bio. Le nez est fruité (*citron et fruits exotiques*) et floral. En bouche, elle est ronde et peu amère. La finale est longue et fraîche.

Nimbus (*Dung (Montbéliard) – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Ninkasi (Fabriques) (*Tarare (Lyon) – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes : 1997*)

Le nom provient de la déesse sumérienne de la bière.

Cette brasserie (*25 000 hl*) a été fondée au centre de Lyon par Christophe Fargier jeune ingénieur commercial ayant appris à brasser aux USA grâce à un ami américain Kurt. Il ouvre dans un premier temps, un bar-restaurant-brasserie Par la suite, il développe le concept de bar-brasserie à de nombreuses reprises (*une vingtaine d'établissements*) et produit les bières dans les différents établissements avant de les commercialiser à l'extérieur après avis des clients.

En 2000, David Hubert dirige la brasserie alors que Christophe gère le groupe et a un mot à dire dans les nouvelles bières.

En 2012, elle déménage à Tarare reconnue pour son eau bénéfique utilisée dans le passé par les anciennes filatures, dans une ancienne teinturerie à charpente métallique Eiffel. Elle se tourne vers le marché national

En 2022, elle décide de créer un nouveau site de production situé à 2 km de l'ancienne brasserie et se donne un objectif de production de 100 000 hl. En 2023, elle déménage dans cette installation tout en conservant l'ancien site mais en vendant le matériel de brassage.

Elle s'est lancée dans la production de whisky et le vieillissement en barrique dont ceux consacrés au whisky.

Les bières sont non pasteurisées. Elle produit les gammes *Ninkasi* et *Découvertes* ainsi que des bières saisonnières, soit une trentaine de boissons différentes. Elle produit des bière élaborées avec des infusions de fleurs.

- Blanche (*5,4 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du froment malté, du blé non malté et du houblon *Citra*. La robe un peu trouble est jaune clair. Le nez est fruité (*citron*) et céréalier. En bouche, elle est veloutée et fraîche avec des arômes malté et fruité (*mirabelle et pêche*). La finale est peu acide et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Flower Blanche (*4,8 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec une infusion aux notes de fleurs de sureau.
- Flower Lager (*4,5 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec une infusion de pétales d'acacia. Sa robe est blonde.
- French IPA (*5,4 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 2 houblons français (*Aramis et Mistral*). Sa robe est cuivrée (*38 EBC*). Le nez est grillé. En bouche, elle est pétillante, peu acide et moyennement amère avec un arôme fruité (*orange, mandarine, fruits blancs et exotiques*) et des notes maltée (*pain grillé*), épicée et herbacée. La finale est amère et fruitée.
- Grand Cru (*12,5 % alc. vol.*) : Bière millésimée. Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Hell of a Saison (*6 % alc. vol.*) : Rye Saison élaborée avec du seigle et 2 houblons (*East Kent Golding et Glacier*). Sa robe légèrement trouble est dorée (*16 EBC*). Le nez est céréalier. En bouche, elle est modérément pétillante, sèche et moyennement amère avec des arômes malté, fruité (*banane*) et une note épicée. La finale est peu amère et fruitée (*banane*).
- IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA. La robe voilée est ambrée. Le nez est fruité (*fruits exotiques et pamplemousse*). En bouche, elle est amère et fruitée. La finale est maltée et rôtie. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Mango n° 5 (*4 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec du houblon Aramis, de la purée de mangue et de la purée de fruits de la passion. Sa robe trouble et fortement pétillante est dorée (*12 EBC*). Le nez est fruité (*mangue*). En bouche, elle est douce, peu acide et moyennement acide avec un arôme fruité (*mangue et fruit de la passion*). C'est le fruit d'une collaboration avec la brasserie brésilienne Colorado* spécialisée dans les bières à purée de fruits.
- Noire (*6,6 % alc. vol.*) : Ancienne bière brune de Lyon. La robe est brune et la mousse beige foncé est crémeuse. Le nez est touraillé (*caramel brûlé et chocolat*). En bouche, elle livre un arôme caramel. La finale est maltée (*croûte de pain brûlée*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Porter : Porter.
- Rouge : French Kriek élaborée avec du jus de cerises noires Ratafia (*petite cerise noire cultivée en Isère*). Le nez est fruité (*cerise et banane*). En bouche, elle est acidulée et fruitée (*cerise*).
- Rousse (*7 % alc. vol.*) : Scotch. La robe est très cuivre foncé à brune. Le nez très expressif est caramel et fruité (*pruneau*). En bouche, elle est épaisse, un peu huileuse et amère avec un arôme fruité (*noix et datte*). La finale est fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Session IPA (3,7 % alc. vol.) : Session IPA
- Take it hazy (6 % alc. vol.) : NEIPA élaborée avec des céréales non maltées et du houblon *Elixir* en double Dry Hopping. Le nez est fruité (*fruits tropicaux et pêche*).

ANECDOTE : C'est la première bière de la brasserie à avoir été commercialisée en canette en 2023. Le choix de cette bière a été plébiscitée par les consommateurs des différents établissements de l'enseigne, via le programme Ninkasi Crash Taste qui consistait à élire une recette de bière pour la mise en canette.

- Wheat Wine : Wheat Wine.
- Rye Here Rye Now (*6 % alc. vol.*) : Lager au seigle contenant du houblon *Saaz*.

N'O (La – Brasserie de l'Île de Noirmoutier) (*La Guérinière – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Nocturne (La) (*Brainans – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Noes (des) (*Saint-Mars-de-Coutais – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Nogentaise (*Nogent-le-Rotrou – 28 Eure-et-Loir – Centre-Val de Loire*)

Noiseless (*06 Alpes-Maritimes – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Nomade Brewery (*Genas – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Nordé (La) (*Plouha – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne*)

Normande (*Avranches – 50 Manche – Normandie*)

Normandy Beer Factory (*Démouville – 14 Calvados – Normandie*)

Northmaen (*La Chapelle-Saint-Ouen – 76 Seine-Maritime – Normandie : 1997*)

Cette ferme-brasserie typique produit principalement des bières fermières ainsi que des whiskys (*depuis 2002*) avec les céréales cultivées à la ferme. Elle favorise la fermentation en cuve ouverte.

Notes en Bulles (*Montbrison – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Notre Dame (de) (*Narbonne – 11 Aude – Occitanie*)

Nouge (La) (*Salles-Lavalette – 16 Charente – Nouvelle-Aquitaine*)

Nouveau Monde (*Bordeaux – 33 Gironde – Nouvelle Aquitaine*)

Nouveaux Brasseurs (Les) (*Paris – Ile-de-France*)

- L.B.F NEIPA – Fruits tropicaux : NEIPA fruitée. En bouche, elle est moyennement amère.

Oblique (*Maxent – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

ÔBrasseur (*Saint-Genis-Pouilly – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette restaurant-bar-brasserie a été fondée par Jean Marie Tartivel.

Il produit des bières de style belge sous la gamme *Ô*.

- Ô Ambrée (*5,2 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Ô Blanche (*4,8 % alc. vol.*) : Blanche.
- Ô Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde.

Oc'Ale (*Bressols – 82 Tarn et Garonne – Occitanie : 1998*)

Cette microbrasserie (*400 hl*) a été fondée par Jackie Courmont, issu du Nord. Depuis 2015, il est accompagné de Grégory Robert.

Ce nordiste a apporté sa touche occitane au paysage brassicole. Ses bières sont présentées dans une bouteille de 50 cl à bouchon mécanique. Elle produit la gamme *Oc'Ale* et brasse une bière de Noël différente d'une année à l'autre (*sans épice ajoutée*).

- Oc'Ale Blanche (*6 % alc. vol.*) : Blanche contenant de la coriandre. La robe est très pâle. Le nez est épicé (*coriandre*). En bouche, elle est onctueuse avec des arômes fruité (*agrumes*) et levuré. La finale est épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Oc'Ale Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des houblons tchèques. La robe trouble est dorée. Le nez est malté. En bouche, elle est amère et herbacée avec un arôme malté. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Oc'Ale Noire (*6 % alc. vol.*) : Noire proche du Stout. La robe opaque est noire. Le nez est torréfié avec une note caramel. En bouche, elle est puissante et amère avec un arôme de café. La finale est plus douce et chocolat. Elle se boit tempérée (*12°C*).

Oche (d') (*Bernex – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

O'Clock Brewing (*Bois-d'Arcy – 78 Yvelines - Île de France : 2015*)

Cette brasserie a été fondée par trois amis : Kevin Delarue, Quentin Delabue et Sébastien Rosset. Ce dernier est le commercial alors que les deux premiers s'occupent du brassage. Leur credo est de dire qu'il est toujours l'heure de boire une bière ; d'où le nom de leur brasserie.

Elle dispose d'un chai contenant des barriques d'origine diverses (*rhum de Jamaïque, bourbon, whisky, tequila, cognac, …*) où sont élevées certaines bières dès leurs débuts.

- Jet Lag : IPA
- Jet Lag South Hemisphère : IPA élaborée avec des houblons australiens (*hémisphère Sud*).
- Stout Toujours (*6,5 % alc. vol.*) : Stout classique.
- Stout Toujours Coffee (*8,5 % alc. vol.*) : Stout avec du café.
- Stout Toujours Milk (*8,5 % alc. vol.*) : Milk stout.
- Time Out (*5,5 % alc. vol.*) : American Pale Ale.
- Time Ut (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec une infusion à froid de poivre Timut et de feuilles de citron vert. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité (*citron*).

Octopub (*Saran – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Octopus (*Chaingy – 45 Loiret - Centre : 2013*)

L'origine du nom n'est pas clairement définie par le brasseur et varie selon son humeur.

Cette brasserie (*2 000 hl*) a été fondée dans une région riche en malterie par Xavier Lorigny, ancien entrepreneur en climatisation, passionné de bière et séparé de son épouse (*changement de vie complet*). En 2018, il a développé un Hub distinct et a aggrandi sa brasserie pour atteindre l'objectif de 2 000 hl. Il veut en rester à ce volume afin de préserver sa vie de famille.

En 2020, elle s'est lancé dans la production de spiritueux (*whisky*) grâce à l'acquisition d'un alambic et l'expérience du moût.

Il produit des bières simples et des bières élevées en barrique (*cognac et vin français*) ou mûries sur copeaux de bois. Elle produit plus de 70 % de sa production en fût (*problème durant la crise sanitaire*) et privilégie la distribution locale.

- 1429 (*5,9 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre des arômes maltés et fruités (*fruits jaune*). La finale est légèrement amère.

ANECDOTE : Le chiffre fait référence à la date de libération par Jeanne d'Arc de la ville d'Orléans, ville proche de la brasserie.

- Hotel California (*6,5 % alc. vol.*) : East Coast IPA élaborée avec une bonne dose de 3 houblons (*Mosaïc, Simcoe et Chinook*) dont une partie à cru. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits exotiques, et agrumes*).
- IPA. En bouche, elle livre des arômes fruités (*agrumes*).
- Octopus (*6,4 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe un peu trouble est dorée. Le nez est céréalier. En bouche, elle est crémeuse avec des arômes céréaliers et fruité (*abricot*). La finale est longue. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Pale ale mûrie en barrique de cognac. En bouche, elle est pétillante avec des arômes complexes (*alcool, noix, tannin*). C'est une version limitée.
- Triple élaborée avec du houblon *Aramis* et du sucre. En bouche, elle est dense avec un arôme malté.
- Tropical Juice : Bière fruitée élaborée avec de la mangue, fruits de la passion ajoutée pendant la fermentation et une bonne dose de lactose pour garder l'arôme des fruits et réduire l'acidité de la mangue. Sa robe trouble est orangé. Le nez est fruité (*orange*). En bouche, elle est pétillante, légèrement acide et sucrée avec des arômes fruités. Elle ressemble à un jus de fruit.

Odile t'en brasse (*Avalon – 89 Yonne – Bourgogne-Franche-Comté*)

Le nom fait référence au prénom de la brasseuse.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Odile Bondier.

- Ambrée (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Session IPA (*3,5 % alc. vol.*) : Session IPA.

Odon (L') (*Aunay-sur-Odon – 14 Calvados – Normandie : 2014*)

Cette microbrasserie (*240 hl*) a été fondée par Jean-Marc Berthelot.

Il produit des bières de style américaine, anglaise et belge.

- Ambrée (*6,2 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est rousse et sa mousse est coquille d'œuf. Le nez est sucré et caramélisé. En bouche, elle est effervescente, moelleuse avec un arôme caramel et une note épicée. La finale est légèrement sucrée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

- Blanche (*6,2 % alc. vol.*) : Blanche. La robe limpide est dorée. Le nez est céréalier (*biscuit*) et caramel avec une note de citron. En bouche, elle est onctueuse avec des arômes malté (*mie de pain et brioche*) et fruités. La finale est sucrée et céréalière (*boulangerie*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Californian Pale Ale (*5,2 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec des écorces d'orange amère. La robe voilée est jaune or. Le nez est sucré, fruité (*fruits exotiques et agrumes*) et résineux. En bouche, elle est vive, houblonnée avec une note fruitée. La finale est longue, très amère et résineuse. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Robust Porter (*6,2 % alc. vol.*) : Porter. La robe est brune aux reflets rouge-bordeaux et sa mousse est couleur café au lait. Le nez complexe est torréfié, épicé et salé. En bouche, elle est crémeuse et ronde avec des arômes torréfié (*chocolat*), épicé et une note salée. La finale est amère et chocolatée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Triple (*7,5 % alc. vol.*) : Triple. La robe limpide est ambrée rousse. Le nez est sucré, caramélisé et grillé avec une note épicée. En bouche, elle est riche et ronde avec un arôme épicé et des notes caramel et de fruits jaunes. La finale est suave. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Oé (d') (*Aussois – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Oh My Beer (*Téteghem-Coudekerque-Village (Dunkerque) – 59 Nord – Hauts-de-France)*

Olanier (de l') (*Joyeuse – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Old Hop (Brewery Normandy) (*Saint-André-sur-Orne – 14 Calvados – Normandie*)

Old Hop (*35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Ôlieu (*Nevers – 58 Nièvre – Bourgogne-Franche-Comté*)

Olifant (de l') (*Grandchamps-des-Fontaines – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Olt (d') (*Saint-Geniez-d'Olt – 12 Aveyron – Occitanie*)

O'Malt (*Oudon – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Ombre (de l') (*Plélan-le-Grand – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Once Troi (L') (*Saint-Germain (Troyes) – 10 Aube – Grand Est*)

O'Neil (*Paris – 75 Paris – Île-de-France*)

Ce brewpub.

OneShot Brewpub (*Vendin-lès-Béthune – Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Onirique (*Bois-d'Arcy – 78 Yvelines – Île-de-France*)

OOF (*Ornaisons – 11 Aude – Occitanie*)

Opé (*Les Sables-d'Olonne – 85 Vendée – Pays de la Loire*)

Opercule (L') (*Senones – 88 Vosges – Grand Est : 2018*)

Cette brasserie artisanale (*800 hl*) a été fondée dans une ancienne scierie en bois par deux anciens amis, Damien Froment et Maxime Clasquin qui voulaient associer brasserie et apiculture car ils voulaient faire des bières refermentées avec du miel comme source de sucre. Ils produisent plein de produits à base de miel comme des biscuits à base de drêches et des produits de beauté.

Elle produit une majorité de bières bios *(sauf la blanche parce que le brisures sont non bios*) et aiment incorporer des produits locaux dans leurs bières (*café, bonbon, etc.*). Leurs bières de Noël varient d'une année à l'autre.

- Ambrée (*6 % alc. vol. : 2019*) : Ambrée élaborée avec du malt tourbé et des copeaux de chêne. Le nez est tourbé et boisé. En bouche, elle livre des arômes tourbé et boisé. C'est la bière de Noël de 2019.
- Bière au café (*2018*) : Bière de Noël élaborée avec du café.
- Blanche : Blanche refermentée aux brisures des bonbons de la confiserie des Hautes-Vosges (7 gr/l) qui fournissent les arômes, via les huiles essentielles.
- Blonde (*2018*) : Blonde refermentée au miel toute fleurs de montagne. En bouche, elle est ronde (*miel*) avec une note florale.
- IPA : IPA élaborée avec du houblon *Cascade*. En bouche, elle est sèche.
- Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple refermentée au miel.

ANECDOTE : A la base, il s'agit d'une erreur car à la base, elle ne devait pas faire 8 % alc. vol. mais avoir un taux d'alcool plus faible. Mais vu la demande des clients, la brasserie a poursuivi la production telle quelle.

Oppidum (*Capestang – 34 Hérault – Occitanie*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Alexandre.

Elle ajoute des flocons d'avoine dans la majorité de ses bières.

Elle produit des bières généralement légères (*< 7 % alc. vol.*) sous les gammes *Oppidum* (*bières bios classiques*) dont 4 bières saisonnières (*nom de chaque saison*) et Atelier (*bières bios particulières*).

- Harvest (*5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du blé et 2 houblons frais (*Barbe rouge et Strisselspalt*). La robe trouble est dorée (*12 EBC*). Le nez est céréalier et fruité (*agrumes et pomme*). En bouche, elle est ronde et peu amère (*20 IBU*) avec des arômes malté et fruité (*agrumes*).
- Oppidum Ambrée (*5 % alc. vol.*) : Ambrée Scottish Export élaborée avec des flocons d'orge, du whisky et du houblon *Perle*. Le nez est caramel, fumé et miellé. Sa robe est brune (*43 EBC*). En bouche, elle est ronde moyennement amère (*28 IBU*) avec des arômes céréalier (*gâteau*) et caramel et une note légèrement fumée.
- Oppidum Automne (*6 % alc. vol.*) : Bière d'automne élaborée avec 2 houblons (*Fuggles et Strisselspalt*) et une levure *Voss Kveik*. Sa robe est rosée. Le nez est malté et fruité (*fruits rouges et raisin*). En bouche, elle est finement pétillante, ronde et peu amère (*10 IBU*) avec un arôme fruité.
- Oppidum Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du blé, 4 houblons (*Crystal, Magnat, Magnum et Perle*), du clou de girofle et des zestes d'orange amère. Sa robe trouble est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est fruité (*banane*) et épicé (*clou de girofle et orange amère*). En bouche, elle est très effervescente, onctueuse et peu amère (*18 IBU*) avec un arôme épicé (*clou de girofle et orange*).
- Oppidum Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des flocons d'avoine et 3 houblons (*Amarillo, Cascade et Centennial*). Sa robe est jaune paille (*7 EBC*). Le nez est caramel, fruité (*agrumes*) et miellé. En bouche, elle est effervescente, ronde et moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*).
- Oppidum Eté (*4 % alc. vol.*) : Bière d'été légère élaborée avec des flocons d'avoine et 3 houblons (*Magnum, Perle et Strisselspalt*) et une levure *Lalbrew farmhouse*. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est malté, fruité (*fruits blancs et pêche*) et floral. En bouche, elle est finement pétillante et peu amère (*21 IBU*) avec un arôme fruité.
- Oppidum Grape Ale
- Oppidum Hiver (*6 % alc. vol.*) : Bière d'hiver élaborée avec du blé, des flocons d'avoine, 2 houblons (*Magnum et Perle*), du chocolat, de la cannelle, du sel, du clou de girofle et du sucre de canne. Sa robe est noire (*61 EBC*). Le nez est torréfié (*chocolat*), fruité (*fruits rouges*) et épicé (*cannelle*). En bouche, elle est finement pétillante, ronde et peu amère (*19 IBU*) avec des arômes torréfiés (*chocolat et résine*) et caramel.
- Oppidum I.P.A (*6,5 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec des flocons d'avoine et 4 houblons (*Centennial, Citra, Idaho7 et Mosaïc*). Sa robe trouble est ambrée (*25 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et résineux. En bouche, elle est finement pétillante, ronde et amère (*55 IBU*).
- Oppidum Pale Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec des flocons d'avoine et 3 houblons (*Cascade, Centennial et Eukanot*). Sa robe trouble est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est malté et fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle est finement pétillante, ronde et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme fruité.
- Oppidum Printemps (*5,6 % alc. vol.*) : Bière de printemps élaborée avec de l'avoine malté et du houblon Centennial. Sa robe est ambrée (*29 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes, fruits rouges, fraises et rhubarbe*). En bouche, elle est peu amère (*5 IBU*).
- Point of Entry (*6 % alc. vol.*) : Oatmeal Stout élaborée avec des flocons d'avoine, du houblon *Centennial* et de la maltodextrine. Sa robe est noire (*70 EBC*) et sa mousse est brune. Le nez est torréfié (*café et chocolat*), toasté, avoine et fruité (*noisette*). En bouche, elle est finement pétillante, ronde, onctueuse et peu amère (*20 IBU*) avec des arômes touraillés (*caramel et torréfié*).

Orgemont (d') (*Sommepy-Tahure – 51 Marne – Grand Est : 2002*)

Cette brasserie (*1 000 hl*) a été fondée par Jean-Bernard Guyot dans la ferme familiale qui était une ancienne brasserie.

Après différents stages en Belgique, il rachète l'ancien matériel de la brasserie Val-Dieu* (*Belgique*).

Il produit la gamme *Valmy* brassée avec des orges locales.

- Louve : Bière à la framboise.

- Orgemont Brune (*8,5 % alc. vol.*) :
- Orgemont Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple blonde. Sa robe est dorée à cuivrée. Le nez intense est grillé et fruité (*jaune*). En bouche, elle est effervescente et ample avec des arômes maltés, fruités (confits et cuits) et épicés (*clou de girofle et poivre*). La finale est longue et poivrée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Rèmes : Bière contenant du marc de champagne.
- Valmy Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est fauve. Le nez est fruité et toasté. En bouche, elle présente des arômes caramel et fruités. La finale est amère et sèche. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Valmy Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de l'avoine et des écorces d'orange amère. La robe laiteuse est jaune paille. Le nez intense est céréalier, épicé et fruité (*raisin blanc*). En bouche, elle est veloutée et acide avec des arômes herbacé et floral. La finale est longue et finement amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Orhinoise (L') (*Sainte-Croix-en Plaine – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Le nom s'inspire de l'Or du Rhin et du Haut-Rhin.

Cette microbrasserie a été fondée par Emmanuel Graff, chaudronnier ayant travaillé notamment pour plusieurs brasseries et ayant suivi une formation de brasseur à Douai, dans l'ancien bistrot. Accompagné de Stéphanie Maginel, ils brassent à temps partiel.

Il produit des bières pur-malt avec des malts et houblons alsaciens. Elles sont non filtrées et non pasteurisées et refermentent en bouteille.

- L'Orhinoise Bière de Saison : Saison.
- L'Orhinoise Blanche (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec une bonne dose de froment malté et du houblon *Strisselpalt*.
- L'Orhinoise Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est peu amère avec des arômes maltés et floraux.
- L'Orhinoise Brune (*7 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle livre des arômes fruité (*prune*), caramel et de sucre candi.
- L'Orhinoise Porter : En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*café et réglisse*).
- L'Orhinoise Triple : Triple. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre des arômes floraux.

Origine du Monde (L') (*Orgelet – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté : 2016*)

Cette microbrasserie (70 hl) a été fondée par Philippe Paillard.

Elle utilise du houblon et des fruits cultivés dans le domaine et produit des styles divers sous forme de gamme régulière, de bières limitées et saisonnières. Elle s'est spécialisée dans la maturation de bière dans des tonneaux de vin du Jura.

- Ambrée.
- Black Mamba : Black IPA.
- Blonde.
- Pale Ale élaborée avec du houblon cultivé dans le jardin.
- Saison Morilles (*7,5 % alc. vol. : 2023*) : Saison élaborée avec une infusion de morilles après avoir été affinée en tonneau de Macvin. Elle se boit dans un verre à vin.

Orita (*Chaingy – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Elle produit la gamme *Octopus*.

Orville (d') (*Louvres – 95 Val-d'Oise – Ile-de-France*)

Brasserie fermière.

Osseus (*Dunkerque – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Oskare (*Paris – 75 Paris – Île-de-France*)

Micro-brasserie composée de 4 personnes dont Sarah Moulai durant 5 ans qui est partie pour créer sa propre micro-brasserie

Otypik (L') (*Vabre – 81 Tarn – Occitanie : 2009*)

Ouche Nanon (*Croisy – 18 Cher – Centre-Val de Loire : 2010*)

Cette microbrasserie (*240 hl*) a été fondée par Thomas Mousseau dans une ancienne grange du 19ème siècle.

Ses bières sont de style anglais avec des ingrédients bios. Il produit notamment les gammes *Ouche Nanon* et *Ouche Nanon Barrique*.

- Ouche Nanon Ambrée (*6,8 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est cuivrée et sa mousse est beige. Le nez est caramel, épicé, fruité avec une note fumée. En bouche, elle est volupteuse avec un arôme malté et des notes fruitées et florales. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Ouche Nanon Barrique (*± 8 % alc. vol.*) : Bières millésimées élevées en fût de chêne ayant contenu du Sancerre blanc, du Sauternes ou du Bourbon. Les caractéristiques varient d'une année à l'autre selon le type de fût et la durée de vieillissement bien que la base soit la même, à savoir une bière forte riche en seigle malté. En bouche, elles sont moyennement amères (*± 30 IBU*).
- Ouche Nanon Blonde (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier et végétal. En bouche, elle est moelleuse et amère avec des notes maltée et fruitée (*citron*). La finale est sèche et longue. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Ouche Nanon Rousse (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est rousse. Le nez est céréalier (gâteau), touraillé (*biscuit et noisette*) et miellé. En bouche, elle est moelleuse avec des arômes touraillés (*grillé et rôti*) et fruité (*noisette*). La finale est subtilement amère et résineuse. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Ouche Nanon Noire (*5,5 % alc. vol.*) : Sweet Stout. Sa robe opaque est noire et sa mousse est couleur expresso. Le nez est torréfié (*café et cacao*). En bouche, elle est douce et liquoreuse avec un arôme torréfié (*café au lait*). La finale est amère et chocolat (*amère*). Elle se boit fraîche (*8°C*).

Oudon (de l') (*Méral – 53 Mayenne – Pays de la Loire*)

Ouistreham (de) (*Ouistreham – 14 Calvados – Normandie*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

Elle produit la gamme RIVA.

Ouroboros (*Freycenet-la-Tour – 43 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette brasserie a été fondée par un couple. Elle a entièrement brûlée en 2023

Ours (L') (*Prats-de-Mollo-La-Preste – 66 Pyrénées-Orientales - Occitanie : 2012*)

Le nom provient de la fête locale, la Fête de l'Ours, qui a lieu chaque année en février.

Cette microbrasserie (*150 hl*), la plus au Sud du territoire continentale a été fondée par un couple d'anglais, Kevin et Cathy Grainger installé dans le village depuis 2003.

- Bière de l'Ours au Miel (*6 % alc. vol.*) : Sa robe épaisse est couleur jus d'abricot. Le nez est céréalier, miellé et fruité (*amande*) et de céréales. En bouche, elle est gourmande et moelleuse avec des arômes malté et miellé. La finale est amère et fruitée (*noyau d'abricot*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Ours Barbu (de l') (*Voiron – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Ours Brasseur (L') (*Grattery – 70 Haute-Saône – Bourgogne-Franche-Comté*)

Ours des Tavernes (L') (*Mary – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Oustal (de l') (*Lavaur – 81 Tarn – Occitanie : 2009*)

Outland (*Fontenay-sous-Bois – 94 Val-de-Marne – Île-de-France : 2011*)

Cette brasserie (*500 hl*) a été créée par Yann Geffriaud et Matthieu Bulté. Ils ont dans un premier temps, brassé leurs bières à la brasserie Parisis* avant d'ouvrir leur propre site.

Elle produit principalement des bières de style anglais et américain et s'oriente vers des bières collaboratives.

- Baked (*3,2 % alc. vol. : 2023*) : Micro Smoked Porter élaborée avec du blé fumé et une infusion de thé noir fumé Lapsang Soushong. Sa robe est noire. Le nez est fumé. En bouche, elle livre un arôme fumé. C'est une bière collaborative avec la brasserie française Spore* et le bar parisien Gush Bar. Le nom signifie en anglais "fumé", vu l'arôme principal de cette bière.
- Home (*5,2 % alc. vol.*) : American IPA. Sa robe légèrement trouble est orangé ambre. Le nez est végétal et résineux. En bouche, elle est vive et fraîche avec des arômes maltés, fruités (*agrumes*), végétal, résineux (*pin*) et épicé. La finale est longue, amère et fruitée (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- 'Merica (*6,5 % alc. vol.*) : American IPA. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel et sucre d'orge. En bouche, elle est moelleuse avec un arôme fruité (*agrumes*) et des notes boisées et épicées. La finale est amère et fruitée (*agrumes*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

- Oups (*9 % alc. vol. : 2023*) : Triple IPA élaborée avec une bonne dose (*plus de 10 gr/l*) de 4 houblons (*Citra, Ekuanot, Mosaïc et Simcoe*). Le nez est fruité. En bouche, elle est onctueuse et légèrement ronde avec un arôme fruité. C'est un brassin collaboratif avec la brasserie française Les 3ienchs*.

ANECDOTE : Le nom de cette bière provient du fait qu'à l'origine, elle devait être une double IPA mais qui s'est transformée en une Triple IPA suite à l'ajout par inadvertance de 20 % de malt en plus lors du brassage.

- Outland Dad Stout : Oatmeal Stout.
- Outlad Orange Coffee Juice : Bière au café.
- Tasty (*3,9 % alc. vol.*) : Bière peu alcoolisée. Sa robe est jaune orangé. Le nez est céréalier, miellé, fruité (*fruits exotiques*) et floral (*rose*). En bouche, elle est fraîche et légère avec des arômes malté et fruités (*pamplemousse et fruits exotiques*). La finale est sèche et fruitée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Tiny Kiwi (*4,7 % alc. vol. : 2023*) : Session NEIPA élaborée avec de l'avoine, du blé malté et du houblon *Nelson Sauvin*. En bouche, elle est légère et onctueuse avec un arôme fruité (*raisin*). C'est une bière collaborative avec la brasserie française Croix de Chavaux*.
- West Coast IPA (*7 % alc. vol.*) : American IPA. Sa robe est couleur cognac. Le nez est fruité (*pamplemousse*) et caramel avec des notes de sucre et d'alcool. En bouche, elle est amère avec des arômes fruités (*orange et pamplemousse*). La finale est caramel. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Ovata

Elle produit des bières bios.

- Pirope : Porter bio.

Overnoy (*Orbagna – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Ox (*Marcoussis – 91 Essonne – Ile-de-France*)

Cette brasserie artisanale produit des bières bios sous la gamme *Ox*.

- Citra Citra (*4,2 % alc. vol. : 2023*) : Session IPA élaborée avec du houblon *Citra*. La robe est blonde. Le nez est fruité (*pamplemousse*). En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*).
- Ox Blonde : Blonde bio.
- Sabro Sabro : Bière élaborée avec du houblon *Sabro*. Le nez est fruité (*noix de coco et fruits exotiques*)

Pachamama (*La Genevraye – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Page 24 (*62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Paille (*Lournand – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Paimpol (de) (*Paimpol – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne*)

Palisse (La) (*Nuret-le-Ferron – 36 Indre – Centre-Val de Loire*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Jérémy Birot.

- L'Impie : Bitter.
- L'Incisive (qui mord) (*4,7 % alc. vol.*) : Weizenbier bio élaborée avec du malt de blé et de seigle, non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe trouble est orange paille. Le nez est malté. En bouche, elle est dense et peu amère avec un arôme malté. La finale est moyennement amère.
- L'Insurrection (*6 % alc. vol.*) : APA ou blonde.

Paname Brewering Company (*Paris – 75 Paris - Île-de-France : 2015*)

Cette brasserie (*1 000 hl*) située dans un restaurant, a été fondée dans un ancien entrepôt quai de La Loire, sur le bassin de la Vilette.

Le brasseur est Bénédict Steger. Il produit des bières de style anglo-saxon avec une touche française.

- Barge du Canal (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 5 houblons. Sa robe est cuivrée. Le nez est céréalier (*pain frais*), fruité (*agrumes*) et épicé. En bouche, elle est onctueuse et moyennement amère avec un arôme fruité légèrement sucré. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Œil de Biche (*4,6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est jaune clair. Le nez est fruité (*agrumes*) et résineux. En bouche, elle est crémeuse avec un arôme houblonné. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom vient du signe distinctif que les bandits parisiens de Belleville appelés les Apaches se tatouaient à la fin du 19ème siècle.
- Pumpkin Ale : Bière au citrouille.

Papi'lles (des) (*Anthelupt – 54 Bas-Rhin – Grand Est*)

Papillon (*La Palud-sur-Verdon – 4 Alpes-de-Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Paradis (*Blainville-sur-l'Eau – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est : 2009*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Marjorie Jacobi qui se définit comme une sorcière brassouilleuse.

Elle produit une grande diversité de bières souvent éphémères faisant intervenir de nombreux ingrédients accessoires.

- Fuckin'Witch (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde à base du houblon *Cascade*. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est amère avec un arôme d'agrumes. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Larme Blanche (*5 % alc. vol.*) : Bière de blé. Sa robe est jaune très pâle. Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est amère avec des arômes fruités (*pêche et mangue*). La finale est longue et amère et long. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Marjollica : Bière amère
- Sylvie'Cious (*5,5 % alc. vol.*) : IPA française élaborée avec 3 houblons (*Cascade, East Kent Golding et Summit*). Sa robe trouble est dorée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est acide et amère avec un arôme malté. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*). C'est le produit-phare de la brasserie.

Parallèle 42 (*Leucate – 11 Aude – Occitanie*)

Parapluie (*Oudezeele – 59 Nord – Hauts-de France*)

Parisienne (La) (*Pantin (Paris 13ème) – 75 Paris - Île-de-France : 2014*)

Cette brasserie (*600 hl*) a été fondée par Jean Barthélémy Chancel issu d'une famille de producteur de champagne. Elle s'est installée dans le sous-sol d'une grande surface (*ancienne manufacture de compresseurs pour les moteurs*) du 13ème arrondissement, quartier au pied de la Butte-aux-Cailles riche en caves souterraines.

Elle possède sa propre houblonnière au Sud-Est du Père-Lachaise dont la production sert principalement à leur bière Intramuros.

Julien est le maître-brasseur.

Elle produit la gamme *La Parisienne* dont l'étiquette reprend un cycliste sur son vélo qui reprend des bières permanentes, saisonnières et éphémères, ainsi que des softs non pasteurisés sous la gamme Sauvageons. Elle se lance depuis 2022 dans les bières élevées en barriques neuves ou usagés.

ANECDOTE : Toutes ses bières sont non pasteurisées, à l'exception des bières sans alcool. La pasteurisation permet de bloquer le processus de fermentation après 3 jours.

- Blanche (*6 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la maniguette. Sa robe trouble est jaune pâle. Le nez est céréalier et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est veloutée et mousseuse avec des arômes maltés et une note poivrée. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*5°C*). C'est une bière permanente.
- Brune : Brune. C'est une bière permanente.
- DIPA infusée au thé rouge de l'Himalaya. C'est une bière éphémère.
- Imperial Pils : Pils. C'est une bière saisonnière.
- Imperial Stout élaborée avec des pralines. C'est une bière éphémère.
- Intramuros : Bière élaborée avec 3 houblons (*Centennial, Chinook et Glacier*) cultivé à Paris par la brasserie.
- IPA : IPA. C'est une bière permanente.
- IPA sans alcool. C'est une bière permanente.
- Lascar : Bière barriquée en fût d'Armagnac.
- Pale Ale : Pale Ale. C'est une bière permanente.
- Pale Ale sans alcool. C'est une bière permanente.
- Rousse (*5,5 % alc. vol.*) : Rousse bio. Le nez est caramel et fruité (*fraise*). En bouche, elle livre des arômes caramel, céréalier et fruité (*noisette*). La finale est courte, douce et caramel. C'est une bière permanente.
- Wheat Wine : C'est une bière saisonnière.

Parisis (*Epinay-sous-Sénart – 91 Essonne – Île-de-France : 2012*)

Le nom provient de la tribu gauloise de la région, les Parisii.

Cette brasserie (*2 800 hl*) a été fondée par Eric Esnault, fondateur de la bière de l'Yvette en 2008 et Jonathan Abergel. Maxime Tremblier les a rejoints.

Dans les années 2020, elle s'associe avec les brasseries Mélusine* et Saint-Germain* pour former le groupe NewBeers afin de mieux étendre son domaine de commercialisation. Sa production augmente d'année en année.

Ils travaillent principalement sur des bières maltées (*français*) et produisent la gamme *Parisis* ainsi que quelques bières collaboratives (*Sabro Féérique avec la brasserie française Mélusine**).

- IPA sous Sénart (*7,6 % alc. vol.*) : IPA. La robe est or. Le nez puissant est fruité (*exotiques*). En bouche, elle est douce et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- IPArisis (*6,2 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est blond doré (*11 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle est pétillante et douce avec des arômes fruité (*fruits exotiques*), floral et boisé avec une note maltée. La finale est longue et amère (*55 IBU*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Parisis Ambrée (*6,2 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est orangée à rouge et la mousse est beige clair. Le nez est caramel et fruité (*secs et châtaigne*). En bouche, elle est douce et moelleuse avec un arôme caramel. La finale est amère avec des arômes caramel et d'amande. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Parisis Bière d'Hiver (*7 % alc. vol.*) : Stout d'hiver élaborée avec des épices (*cannelle et écorces d'orange*). Sa robe est brune. Le nez est pain d'épice.
- Parisis Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple. La robe est or. Le nez est légèrement épicé. En bouche, elle est moelleuse avec des arômes malté et miellé et des notes fruitées (*melon et abricot*). La finale est finement amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Part des Autres (La) (*Saint-Just-la-Pendue – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Pas de l'âne (*Vosges – Grand-Est*) *: Voir brasserie Marie Thérèse.*

Passerelle (La) (*Ensisheim – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Le nom provient du nom de la ZAC où se situe la brasserie, ZAC de la Passerelle.

Passporte (*Bart (Montbéliard) – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Pastel (La) (*Geiswiller – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Paumell (*Saint-Ouen-La-Rouërie – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne : 2014*)

Le nom signifie orge en gallo.

Cette brasserie artisanale (3 000 hl) a été fondée par L. Lepennetier près de Fougères.

Elle brasse principalement des bières selon les techniques anglaises de brassage.

- Bagad Bro Felger (*4,5 % alc. vol. : 2015*) : Blonde non filtrée et non pasteurisée. Sa robe est dorée, voire ambrée (*22 EBU*). Son nez est floral et malté avec des notes grillées, mielle et sucrée. En bouche, elle est douce et sucrée avec des notes fruitées (*pêche et mirabelle*). La finale est peu amère. Le nom provient d'un rassemblement de musique bretonne né en 2002 dans le Pays de Fougères.
- La Boudette (*7,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa couleur est cuivrée (*35 EBC*) et sa mousse est ivoire. Le nez est peu expressif. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme caramel.

Pavé (PVL) (*Ennevelin – 59 Nord – Hauts-de-France : 2013*)

Cette microbrasserie (*450 hl*) a été fondée dans une ancienne ferme rénovée par Dominique Dillies, photographe culinaire ayant grandi face à la brasserie Semeuse* et devenu brasseur à sa pension.

Elle a été reprise en 2018 par Jean-François et Alexis Walraeve.

A l'occasion des 10 ans de la brasserie, la recette de trois bières (*blanche, blonde et IPA*) a été remixée.

Elle utilise uniquement du houblon du Nord et toutes ses bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Elle produit la gamme PVL (*Pévèle en abrégé ; région où se trouve la brasserie*).

- PVL Ambrée à la chicorée Leroux (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 3 houblons et une infusion de chicorée Leroux. La robe lumineuse est cuivrée et la mousse est ivoire. Le nez est céréalier (*pain grillé*) et caramel avec une note fruitée (*abricot*). En bouche, elle est finement pétillante avec un arôme touraillé (*caramel, biscuit, pruneau et réglisse*). La finale est longue et peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- PVL Blanche : Blanche élaborée avec du gingembre et des fleurs d'hibiscus. La version 2023 a vu le remplacement des fleurs d'hibiscus par du jus de betterave afin d'apporter une touche terreuse.
- PVL Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 3 houblons. La robe est dorée. Le nez est céréalier et sucré (*miel et sucre d'orge*). En bouche, elle est ronde avec des arômes malté (*grain*), houblonné et herbacé. La finale

est amère. Elle se boit fraîche (*6°C*). La version 2023 a fait l'objet d'une infusion de copeaux de bois de chêne durant plusieurs semaines afin de lui apporter un arôme barriqué.

- PVL de Noël (*7,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël particulière élaborée avec une bonne dose d'houblons aromatiques, des épices et de la verveine citronnée. En bouche, elle est ronde avec un arôme épicé.
- PVL IPA (*2023*) : Ancienne version de l'IPA élaborée avec des fruits de la passion et de la mangue. En bouche, elle est acidulée et amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques*).
- PVL Solstice – Cuvée 2017 : Pils. En bouche, elle est légère avec un arôme fruité.
- PVL Tourbée (*9,5 % alc. vol.*) : Bière tourbée. La robe limpide est ambrée à cuivrée et la mousse est ivoire. Le nez est caramel avec une note boisée. En bouche, elle est ronde, presque sirupeuse avec un arôme tourbé et une note de whisky. La finale est sucrée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- PVL Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 3 houblons de Flandres. La robe est dorée. Le nez est sucré et fruité. En bouche, elle est ronde, souple et fluide avec un arôme caramel et une note épicée (*poivre, genièvre*). La finale est houblonnée et épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Pavillon de Précy (Le) (*Précy – 18 Cher – Centre-Val de Loire*)

Paysanne de l'Artois : *Voir Artois*

Paysanne des Pierres (*Tour-de-Faure – 46 Lot – Occitanie*)

Pays Basque (du) (*Bardos – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine*)

Pays de Retz (du) (*Legé – Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Pays de Seine et Loing (du) (*Champagne-sur-Seine – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Pays des Gaves (du) (*Arcizans-Avant – 65 Haute-Pyrénées – Occitanie*)

Pays des Lacs (du) (*Celles-sur-Plaine – 88 Vosges – Grand Est*)

Pays des Sorgues (du) (*L'isle-sur-la-Sorgue – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Pays Flamand (*Blaringhem et Merville – 59 Nord – Hauts-de-France : 2006*)

Cette brasserie (*4 200 hl*) a été créée par Mathieu Lesenne, ancien banquier et Olivier Duthoit, ancien vendeur de ferments de bière. Tous les deux ont voulu changer de profession en arrivant dans la trentaine. Ils ont commencé à mettre au point leur recette à l'ISA et à produire à la brasserie St Germain* durant 2 ans avant de s'installer dans une ancienne distillerie à Blaringhem à partir du matériel de récupération canadienne. Ils veulent garder la culture flamande. En 2018, ils déménagent à Merville sur un ancien site chimique et décident de s'investir dans le bio.

Elle produit la gamme de bières riches en houblons, l'*Anostéké* (*de l'expression flamande tot anoste keer : à la prochaine fois*), la gamme *Brassine* (*bières de tradition flamande avec des houblons locaux*) et la gamme *Teora* ainsi qu'une série de bières uniques élevées en barrique de chêne commercialisées sous l'appellation "*Wilde Leeuw*". Elle a produit une bière collaborative.

La majorité des drêches part en méthanisation alors qu'une minorité est transformée en biscuit et cookies. Elle sert ses bières dans un verre similaire à celui du verre à vin afin de donner de la noblesse à leurs bières.

ANECDOTE : L'Anosteké est une bière riche en houblon et peut être considérée comme une bière précursive des IPA's qui n'avaient pas encore le succès en Europe. Les deux brasseurs ont décidé de suivre la recette américaine en y ajoutant des houblons européens. Cette gamme a connu rapidement le succès.

- Anosteké Blonde (*8 % alc. vol.*) : Blonde riche en houblons. Sa robe éclatante est dorée. Le nez généreux est végétal et fruité. En bouche, elle est vive avec d'importants arômes herbacé et fruité et des notes épicée et résineuse. La finale est épicée et longue. Elle se boit fraîche (*6°C*). C'est la bière-succès de la brasserie.
- Anosteké Brune (*8,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe opaque est noire. Le nez est intense en chocolat, vanille et herbes séchées. En bouche, elle est ronde avec un arôme torréfié (*chocolat noir*) et des notes épicée et herbacée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle peut être considérée comme une IPA noire.
- Anosteké Cuvée d'Hiver (*8 % alc. vol.*) : Bière de Noël riche en houblon. Sa robe est ambrée. Le nez est biscuité. En bouche, elle est moyennement amère. C'est une bière millésimée.
- Anostéké IPA : IPA.
- Anosteké Solidaire. C'est une bière collaborative avec une association caritative *(AFP France Handicap ou Banque Alimentaire*) pour chaque brassin.

ANECDOTE : La Bracine est un mélange de Brassin et de racine. C'est la première bière produite par la brasserie en 2006.

- Bracine Pale Ale : Pale Ale élaborée avec du houblon local *Strisselspalt*.
- Bracine Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec beaucoup d'houblon (*dont Challenger et Magnum*) et du sucre candi. Sa robe lumineuse est or bronze. Le nez est malté avec des notes fleurie et fruitée (*fruits jaunes, banane et citron*). En bouche, elle est pétillante, fraîche, douce et sucrée avec un arôme fruité. La finale est finement amère et épicée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Capri C'est fini : Berliner Weize ensemencée au petit lait de chèvre bio des Flandres, boostée au concombre et infusée à la verveine. Elle a été réalisée en collaboration avec le chef cuisiner Florent Ladeyn.
- Fière Blonde : Blonde.
- Fière Brassin d'Hiver (*7 % alc. vol. : 2023*) : Bière de Noël. Sa robe est ambrée. Le nez est torréfié (*chocolat et ganache*), fruité (*orange confite*) et épicé (*spéculoos*) avec une note boisée.
- Fière IPA double Dry Hop (*2021*): Double IPA.
- La Part des Hommes Aime-moi tendre Aime-moi vrai (*11,2 % alc. vol. : 2017*) : Barley Wine élevée durant 6 mois en barrique de bourbon (*Buffalo Trace*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*). C'est une bière collaborative avec les brasseries françaises Elixkir* et Barallel*.

ANECDOTE : La gamme Teora est une série de bières collaboratives avec la brasserie Tandem* et l'enseigne de produits frais Otera. Cette gamme vise à produire des bières locales et à les distribuer en circuit court. Le nom provient du T de la Terre, du diminutif de l'orge (Ora) et de l'anagramme d'Otera.

- Teora Blonde (*7 % alc. vol. : 2023*) : Blonde dont la recette déjà existante a été remise au goût du jour. Elle est réellement brassée par la brasserie du Pays Flamand.
- Teora IPA (*5,5 % alc. vol. : 2023*) : IPA portée sur les arômes. Elle est en réalité brassée par la brasserie Tandem*.
- Teora Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Le nez est malté et légèrement épicé. Elle est en réalité brassée par la brasserie Tandem*.

ANECDOTE : Wilde Leeuw signifie en flamand, lion sauvage, le lion étant le symbole des Flandres et sauvage pour rappeler les levures sauvages. Les bouteilles sont vêtues de noir et sont millésimées avec un numéro de série.

- Wilde Leeuw Stout vieillie en fût de bourbon.
- Wilde Leeuw Vieille Brune vieillie en fût de bourbon : Vieille Brune dont le goût varie d'une année à l'autre. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Wilde Leeuw Vieille Brune vieillie en fût de bourgogne : Vieille Brune dont le goût varie d'une année à l'autre. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Wilde Leeuw vieillie en fût de spiritueux

Pays Minier (du) (*Masny – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Pays Rochois (du) (*La Roche-sur-Foron – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Pays Toy (du) (*Sassis – 65 Hautes-Pyrénées – Occitanie*)

Pays Welche (du) (*Lapoutroie – 68 Haut-Rhin – Grand Est : 2010*)

Cette microbrasserie (*150 hl*) a été fondée par le couple Evelyne et Patrick Hauser dans une ferme située à 800 m d'altitude et alimentée en eau de source.

- Welche Ambrée (*8 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe trouble est rousse. Le nez est fruité (*fruits jaunes et cuits*). En bouche, elle est onctueuse et un peu sucrée avec un arôme caramel. La finale est sèche, amère et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Welche Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est jaune pâle. Le nez est herbacé et végétal. En bouche, elle est vive, très pétillante avec un arôme malté. La finale est amère et herbacée avec une note mentholée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Welche Blonde (*7 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe trouble est or pâle. Le nez est herbacé et végétal avec des notes épicées et d'agrumes. En bouche, elle est ronde avec des arômes malté et végétaux (*verveine et sauge*). La finale est douce et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

PBC (*Le Collet-de-Dèze – 48 Lozère - Occitanie : 2015*)

Le nom PBC peut avoir plusieurs significations : Petite Brasserie Cévénole, Putain de Brasserie Cévénole, Plein de Bonnes Choses, ou encore Petite Brasserie Charcuterie.

Cette microbrasserie (*300 hl*) a été fondée par 3 cévenols d'adoption, l'anglais Edward Orton, le breton Stéphane Ferchat et le lorrain Nicolas Raffin. Ils sont les organisateurs du festival "Gard à la bière".

Elle se différencie par des bières très houblonnées et le format de leurs bouteilles (*50 cl tout en hauteur*). Leurs recettes peuvent varier selon le choix des malts et houblons utilisés. Ils produisent la gamme "Mine de Rien".

- Bière d'Etabli (*3,4 % alc. vol.*) : Bière de table façon Session IPA. Sa robe voilée est bronze. Le nez est fruité (*pamplemousse*). En bouche, elle est pétillante et acide avec un arôme imposant de pamplemousse. La finale est légèrement acide. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Mine de Rien – Des jours meilleurs (*5,3 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec des branches de pin. Sa robe voilée et étincelante est or orangé et la mousse est compacte. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est crémeuse avec des arômes malté et résineux (*pin*). La finale est fruitée (*mûre*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Mine de Rien – Tous au Charbon (*4,1 % alc. vol.*) : Sa robe est brun foncé et la mousse est couleur café au lait. Le nez est fruité, herbacé et fumé. En bouche, elle est très crémeuse et lactique avec des arômes torréfié (cacao) et fumé (*saucisse fumée*). La finale est peu amère, sèche et terreuse avec des notes de réglisse, de chocolat et de sucre. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Pelboise (*Melle – 79 Deux-Sèvres – Nouvelle-Aquitaine*)

Pelforth (*Filiale de Heineken – Lille – 59 Nord – Hauts-de-France : 1920*)

Le nom est la contraction de la marque Pélican et de bière forte avec un côté britannique à la clé.

- Pelforth (*1937*) : Brune. Sa robe est rouge sombre. En bouche, elle est douce avec un important arôme malté. Son étiquette représente un pélican jaune sur fond rouge.
- Plein Nord : Stout créée à l'occasion du 100ème anniversaire par la brasserie Saint Germain* et la brasserie Heineken.
- Russet Ale : Rousse produite selon un ancien procédé ("*Irish Top Brewing*") sous licence accordée par George Killiant Lett de Enniscorthy (*Comté de Wexford*). Sa robe est cuivrée. En bouche, elle est onctueuse et douce avec un arôme intense malté

Pélican (du) (*Mons-en Baroeul – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Elle produit une partie des bières de la gamme Desperados dont la majeure partie est produite à la brasserie de l'Espérance* (*plus d'informations sur cette bière*).

Pépère (du) (*Séméac (Tarbes) – 65 Hautes-Pyrénées – Occitanie*)

Perche (du) (*L'Home-Chamondot – 61 Orne – Normandie*)

Père l'Amer (Le) (*Thiviers – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine : 2016*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Céline Salomon et Antoine Guiral.

Elle développe de nombreuses bières dont une majorité sont bios.

- Eau de nuage #4 (*0,7 % alc. vol. : 2022*) : IPA bio sans alcool élaborée avec du seigle malté. Sa robe trouble est jaune paille. En bouche, elle est vivement pétillante et légèrement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). Le nez est fruité (*fruits exotiques*). La finale est longue, amère et fruité (*agrumes*).

Père Saint'Oy (du) (*Saligny-sur-Rodon – 3 Allier – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Perle (*Strasbourg (quartier du Cronenbourg) – 67 Bas Rhin – Grand Est : 2009*)

Cette brasserie (*700 hl*) également appelée brasserie Artzner, a été fondée par Anne Zanger et Christian Artzner formé au brassage en Ecosse, en vue de redonner vie à cette ancienne brasserie et la bière Perle que leur ancêtre (*Pierre Hoeffel*) a créée et produit à Schiltigheim entre 1882 et 1919. A ce moment-là, elle passe dans d'autres mains et persiste jusqu'en 1969 où elle est intégrée à l'Alsacienne de Brasserie et disparaît en 1971, suite au rachat par Heineken.

Elle réalise ses premiers brassins chez des amis, puis chez deux partenaires artisans-brasseurs avant de s'installer en 2015 à la Plaine des Bouchers dans le quartier de Meinau à Strasbourg et finalement s'installer dans une nouvelle installation dans le quartier de Cronenbourg en 2023.

En 2022 et 2023, elle collabore avec le distributeur alsacien indépendant Malt & Houblon pour produire la gamme *Magic Malt* qui se caractérise par une bière annuelle de style IPA en version très limitée.

Elle est active dans la recherche de nouvelles variétés d'houblons. Elle produit les gammes *Perle* (*référence au houblon allemand très cultivé en Alsace*) et *Perle Hop* qui fait intervenir les meilleurs houblons.

- Black Pearl (*6 % alc. vol.*) : Dark ale élaborée avec des malts fumé, torréfié et caramélisé.
- Blanche Perle et les Sept grains (*4,8 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec 7 céréales (*malt, orge, avoine, blé, seigle, épeautre, maïs*). La robe est jaune doré. Le nez est complexe. En bouche, elle est onctueuse, pleine et riche avec un arôme miellé. La finale est longue, peu amère et épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Houblon vert (*5,4 % alc. vol.*)
- Magic Malt 2.0 (*6,2 % alc. vol. : 2023*) : Hazy IPA élaborée avec de blé malté, de l'avoine malté et 4 houblons (*Aramis, Elixir, Mosaïc et Simcoe*). Sa robe trouble est or. En bouche, elle est dense et moyennement amère avec des arômes fruité et épicé et une note herbacée. Elle a été produite seulement à 3 500 litres.
- Mondiale (*10 % alc. vol. : 2009*) : Bière élaborée avec des ingrédients issus des 5 continents (*gingembre de Chine, maniguette de Côte d'Ivoire, houblons USA et de Nouvelle-Zélande et malts européens*).
- Nature (*5 % alc. vol.*)
- Perle (La) (*5,4 % alc. vol. : 2009*) : Pils française composée de houblon alsacien *Strisselspalt* en cône, filtrée et non pasteurisée. La robe limpide est dorée. Le nez est céréalier avec des notes florale et herbacée. En bouche, elle est pétillante, légère, sèche et amère avec un arôme malté. Elle se boit fraîche (*6 à 8°C*).
- Perle Before Swine (*9,5 % alc. vol. : 2019*) : Ambrée vieillie dans un fût de pinot noir. C'est une bière faite en collaboration avec le brasseur Craig Allan.
- Perle Dans les Vignes (*8,8 % alc.vol. - 2015*) : Bière contenant ¾ de moût de malt d'orge et ¼ de moût de jus de raisin (*il existe différents brassins avec des cépages différents*) ajouté en fin d'ébullition. La robe est doré foncé. Le nez est fruité (*raisin et melon*) et malté. En bouche, elle est complexe, acide (*raisin fermenté*), légèrement sucrée (*raisin*) et moyennement amère. La finale plus vineuse et plus liquoreuse fait penser aux vendanges tardives. Elle se boit fraîche (*8°C*) et se conserve assez bien. C'est un mélange de culture entre la bière et le vin.
- Perle de Noël (*6,8 % alc. vol. : 2023*) : Bière de Noël élaborée avec un mélange d'épices. Le nez est épicé (*pain d'épices*). En bouche, elle est ronde avec un arôme épicé. La finale est amère, fruitée et épicée. Elle est disponible localement.
- Perle de Printemps : Bière de Mars.
- Perle des îles (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des houblons alsaciens et américains, des écorces d'orange douce et de citron, des gousses de vanille de Tahiti et d'une levure de Trappiste belge. Sa robe est ambré ocre. Le nez est caramel et fruité (*fruits exotiques et pêche*). En bouche, elle est ronde et amère avec un arôme fruité (*noyau*). La finale est longue et sur l'amande amère. Elle se boit fraîche à modérée (*8 à 10°C*).
- Perle Hop – Double IPA Single Hop Ekuanot (*8 % alc. vol. : 2019*) : Double IPA élaborée avec du houblon *Ekuanot*. En bouche, elle est douce et onctueuse.
- Perle IPA (*6,6 % alc. vol.*) : IPA française élaborée avec 5 houblons (*Cascade, Chinook, Citra, Centennial et Simcoe*) dont certains à cru. Sa robe brillante est ambrée à orange. Le nez est houblonné. En bouche, elle est amère avec des arômes floral (*jasmin*), fruité (*agrumes, fruits exotiques*) et des notes caramel et résineuse. La finale est amère et herbacée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Perle Noire (La) (*Balanod – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Perle Toulousaine (La) (*Plaisance-du-Touch – 31 Haute Garonne – Occitanie : 2012*)

Cette microbrasserie (*300 hl*) a été créée par Nilo Stolte d'origine brésilienne qui a vécu à Singapour.

Il produit des bières bios avec des noms américains.

- Easy Rider IPA (*8,5 % alc. vol.*) : Double IPA. Sa robe est dorée. Le nez intense est houblonné. En bouche, elle offre des arômes floral, fruité et malté. La finale est sèche et désaltérante. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Hot Rod IPa
- Road Runner
- Sun Set
- White Room : Blanche.

Pérouze (*Dommartin – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2018*)

Le nom provient du nom de la ferme où est installée cette brasserie

Cette brasserie a été fondée par Jérémy Halm. Elle produit des bières de style belge.

- Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Blanche : Blanche.

- Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Noël (*6 % alc. vol.*) : Bière de Noël

Perron (du) (*Lémeré – 37 Indre-et-Loire – Centre-Val de Loire*)

Peteukrane (*Velanne – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Petit Béret (*34 Hérault – Occitanie*)

Cette brasserie produit également des spiritueux et des vins.

- Latina (*0 % alc. vol. : 2022*) : Bière sans alcool fruitée élaborée avec des arômes de citron et d'agave. Sa robe limpide est cuivrée. Le nez est fruité (*citron et fruits rouges*) et miellé. En bouche, elle est peu pétillante, aqueuse, sucrée avec un léger arôme fruité (*citron*). La finale est courte et peu intense.

Petit Caboulot (*Saint-Christol – 34 Hérault – Occitanie*)

Petitdemange (*Talant (Dijon) – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Elle produit la gamme *Les Bières du Fournil*.

Petite Aixoise (La) (*Saint-Cannat – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

- Blanche (*4 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la coriandre et du citron. La robe est jaune pâle. Le nez acidulée est céréalier (*blé*), fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est pétillante, légère et moyennement amère avec des arômes céréalier, fruité et épicé. La finale est longue et amère.

Petite Brasserie de Corse (La) (*Aléria – 20 Corse – Corse*)

Petite Brasserie Picarde *: Voir Picarde*

Petite Bulle (La) (Buhl-Lorraine – 57 Moselle – Grand Est)

Petite Couronne (*Genevilliers) – 92 Hauts-de-Seine – Île-de-France : 2018*)

Cette brasserie artisanale (*2 000 hl*) a été fondée par Benjamin Gauffre.

Elle produit des bières éco-responsables.

Petite Crotte (La) (*Saint-Thomé – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette micro-brasserie utilise toujours le fourquet lors du brassage.

- Hop'lidays : Bière élaborée avec de la menthe.

Petite Garonne (La) (*Saint-André-de-Cubzac – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Petite Landaise (La) (*Lit-et-Mixe – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Petite Mousse (Une) (*Echirolles – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Petite Ramonière (*Notre-Dame-de-Monts – 85 Vendée – Pays de Loire : 2014*)

Le nom provient du lieu-dit où est situé la brasserie, La Petite Ramonière.

Cette microbrasserie a été fondée par François Gorvan-Cosson au cœur d'un marais.

Ses bières et ses étiquettes portent le nom d'oiseaux locaux qui vivent dans le marais.

Petit Hôtel (du) (*Léouville – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Petrol Brewing Company (*Paris – 75 Paris – Île-de-France*)

Phare (Brasserie du) (*Cany-Barville – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Philmore (*Rezé (Nantes) – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Philomenn (*22 Côtes-d'Armor – Bretagne*)

Piautre (La) (*La Ménitré – 49 Maine-et-Loire – Pays de Loire : 1999*)

Cette brasserie artisanale a été fondée en 1999 par Vincent et Yann, tous deux amateurs qui souhaitaient initialement installer leur brasserie sur une gabare. En 2004, ils s'installent à La Ménité et créent la Fabrique des Bières d'Anjou qui a changé de nom suite au succès de leurs bières. Par la suite, ils ont fondé leur propre micromalterie (*2014*) et leur propre distillerie à whisky (*2017*).

Ils produisent principalement la série de bière bios La Piautre (*une douzaine de bières*) dont le nom correspond au gouvernail d'une gabare. Certaines sont vieillies en barrique.

- La Miche : Bière au pain grillé.
- La Piautre Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée à base de 4 malts d'orge (*pâles et caramels*) et 2 houblons (*dont un anglais*). En bouche, elle est légèrement corsée avec des arômes de pain grillé et de caramel brun. La finale est moyennement amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Piautre Barley Wine (*9 % alc. vol.*) : Barley Wine à base de malts d'orge et de seigle et mise en garde durant 6 mois en fût de chêne. Sa robe est brune et sa mousse est généreuse. En bouche, elle est ronde avec un arôme boisé. La finale est peu amère. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- La Piautre Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche contenant des écorces d'orange amère et de la coriandre. En bouche, elle est trés légère, acidulée et peu amère avec des arômes fruités et épicés. Elle se boit très fraîche (*5°C*).
- La Piautre Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde à base de malt d'orge et d'orge non malté. En bouche, elle est peu amère avec un arôme végétal. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Piautre CucuBeer (*6,5 % alc. vol.*) : Bière d'automne contenant des courges cultivées localement (*Butternut et Musquée de Provence*), des épices (*cardamone et gingembre*) et du miel. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est vive avec des arômes d'épices (*gingembre et cardamone*), de courges et de miel. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Piautre de Printemps (*5,5 % alc. vol.*) : Bière de Mars à base d'houblons (*dont certains à froid*). Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre des arômes floraux. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Piautre d'Hiver (*7,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël à base de plusieurs malts d'orge et d'épices. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde avec des arômes d'épices et de biscuit. La finale est peu amère. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- La Piautre IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA riche en houblons dont une partie à froid. En bouche, elle est amère et un peu ronde. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*7-8°C*).
- La Piautre Noire (*5 % alc. vol.*) : Irish Stout à base de malts torréfiés, d'orge grillé et d'avoine. La robe est noire et la mousse est crémeuse. En bouche, elle est puissante et amère avec des arômes de grillé et de café. La finale est amère. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- La Piautre Rousse (*6,5 % alc. vol.*) : Rousse à base de plusieurs malts d'orge, d'houblons, de miel et d'épices. En bouche, elle est ronde avec des arômes d'épices et de miel. La finale est peu amère et miellée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Piautre Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple à base de sucre de canne et ayant subi une garde de 40 jours. Sa robe est blonde à ambrée. En bouche, elle est ronde avec une palette d'arômes complexes. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*8-9°C*).

Picarde (Petite Brasserie) (*Grandfresnoy – 60 Oise – Hauts-de-France : 2011*)

Cette microbrasserie (*140 hl*) a été fondée par Pascal Detrez, administrateur des Maisons Paysannes de l'Oise, dans une ferme picarde typique.

Elle s'est spécialisée dans les bières de terroir.

- La Bronzett (*6,2 % alc. vol.*) : Weizenbier à base de 50 % de froment. Sa robe trouble est dorée (*comme son nom*). Le nez est fruité (*agrumes*) et végétal. En bouche, elle est acide avec des arômes fruités (*citron et fruits mûrs*). La finale est longue, acide et céréalière. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Tentatrice (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe trouble est dorée. Le nez est céréalier (*pain et crêpe*) avec des notes miellée et fruitée (*abricot*). En bouche, elle est onctueuse, veloutée, sucrée et amère avec des arômes malté et épicé. La finale est sèche, herbacée et poivrée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Picardennes (*Corbie – 80 Somme – Hauts-de-France*)

Elle produit la gamme *La Mascotte*.

Pico Bistrot (*Lille – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Picobrasserie de Concise (*Féternes -74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Picoquelicot (*Raincheval – 80 Somme – Hauts-de-France*)

Pics (des) (*Saint-Laurent-de-Neste – 65 Haute-Pyrénées – Occitanie*)

Pietra (*Furiani (Bastia) – 2B Haute-Corse - Corse : 1996*)

Le nom fait référence au village natal du brasseur, Pietraserena.

Cette brasserie (*140 000 hl*) a été fondée par Dominique, corse d'origine, et Armelle Sialelli (I) normande d'origine et grande amatrice de bières. Le couple habitait initialement en région parisienne. Leur souhait a été de développer une bière brassée selon la recette classique mais inspirée de la Corse en y ajoutant de la farine de châtaigne, fruit corse par excellence, ainsi que des plantes du maquis.

ANECDOTE : C'est la première brasserie artisanale créée en Corse à la suite d'une demande de la part d'Armelle qui, un jour lors d'un festival corse a demandé à boire une bière corse et la réponse a été qu'il n'y avait pas de bière faite en Corse ; d'où son idée d'en produire une dans cette île. Depuis, il y a 25 brasseries en Corse.

En 2021, leur fils Hugo Sialelli (II) a repris le flambeau.

La brasserie n'a jamais changé de place car elle dispose d'une bonne nappe phréatique à quelques mètres sous le bâtiment. Outre la brasserie de production de 100 hl, elle possède une petite salle de brassage de 10 hl pour mettre au point les différentes recettes ou faire les bières en version limitée.

Elle produit les gamme *Pietra* (*gamme classique*) et *Barrelheid* (*série de bières vieillies en fût depuis 2022*). Toutes les bières sont en fermentation basse afin de privilégier les qualités gustatives et la fraîcheur.

- Barrel Aged Calvados (*2023*) : Bière maturée dans un fût de calvados.
- Barrel Aged Vin rouge (*2023*) : Bière maturée dans un tonneau de vin rouge.
- Barrel Aged Whisky (*2023*) : Bière maturée dans un fût de whisky.
- Biera Corsa
- Biera di Natale (*7 % alc. vol. : 2023*) : Bière de Noël élaborée avec 3 céréales, du jus de clémentine de Corse, de cannelle et de fèves tonka. Les deux derniers ingrédients sont introduits durant la garde alors que le jus de clémentine est introduit en fin de fermentation. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est acidulée (*clémentine*) et ronde (*fève*) avec des arômes fruité (*clémentine*) et épicé (*cannelle*). La finale est épicée (*cannelle*).
- Colomba (*5 % alc. vol. : 1998*) : Blanche à fermentation basse élaborée avec une décoction de feuilles de plantes du maquis (*arbousier, myrte, genévrier, etc.*). La robe est jaune paille. Le nez est fruité (*agrumes*) avec des notes du maquis (*arbouse, myrte et genévrier*). En bouche, elle est pétillante avec des arômes malté, floral et épicé. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom provient d'une figure mythique du maquis corse depuis le livre éponyme de Prosper Mérimée.
- Colomba Rosée
- Double Blendheid (*8 % alc. vol. : 2022*) : Mélange d'une Pietra mûrie en barrique de vin rouge corse et d'une blanche vieillie en fût de vin blanc corse non filtrée. Sa robe est trouble Le nez est un mélange de bière et de vin. En bouche, elle est légèrement acidulée (*du vin blanc*) et ronde (*vin rouge*) avec un arôme fruité.
- Pietra (*6 % alc. vol. : 1996*) : Ambrée à fermentation basse élaborée avec de la farine de châtaigne corse (*Castagniccia*) ajoutée lors de l'empâtage. La robe limpide est ambrée. Le nez discret est boisé (*sous-bois*) et fruité (*châtaigne*). En bouche, elle est ronde (*due à la farine de châtaigne*) avec des arômes touraillé (*grillé et caramel*) et fruité (*châtaigne et noix*). La finale est amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : La recette de cette bière a mis 4 ans pour être mise au point suite à l'introduction de la farine de châtaigne. Par la suite, il a fallu fournir beaucoup d'effort pour assurer la qualité dans le temps. La recette n'a pas changé

- Pietra Blonde : Blonde à fermentation basse élaborée avec un peu moins de farine de châtaigne.
- Pietra de Noël : Bière de Noël dont la recette varie chaque année.
- Pietra IPA ou Corsican IPA (*6 % alc. vol. : 2018*) : IPA élaborée avec du houblon *Citra* à cru. La robe voilée est ambrée. Le nez intense est fruité (*citron, pamplemousse rose et fruits exotiques)*, floral et boisé. En bouche, elle est pétillante, ronde et fraîche avec des arômes caramel, fruité et floral. La finale est moyennement amère.
- Pietra Rossa (*6,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec des cerises griottes et des arômes de cerise et de framboise. Sa robe finement effervescente est ambrée rouge. Le nez est fruité (*cerise*). En bouche, elle est moyennement pétillante, ronde et peu amère avec un arôme fruité (*cerise et framboise*). La finale est fruitée (*cerise et cassis*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Savour Pale Ale (*10 % alc. vol.*) : Pietra IPA mûrie en fût de whisky durant quelques années non filtrée. La robe trouble est ambrée à dorée. Le nez acide est houblonné. En bouche, elle est ronde et acidulée avec un arôme houblonné. La finale est longue.
- Smoked Ale : Pietra élaborée avec un peu plus de farine de châtaigne et mûrie en fût de whisky tourbeux. La robe voilée est opaque. Le nez est tourbé. En bouche, elle livre un arôme tourbé.

- Summer Session IPA (*4,5 % alc. vol. : 2023*) : Session IPA élaborée avec un peu de blé et un houblon à cru. Sa robe est jaune paille. Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle est légère avec un arôme fruité (*tropical*).

Pieu (Microbrasserie du) (*Saint-Paul-de-Varces – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Pigeonnelle (de la) (*Céré-la-Ronde – 37 Indre-et-Loire – Centre-Val de Loire*)

Piggy Brewing Company (The) (*Liverdun – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

- Berliner Weisse (*3,8 % alc. vol.*) : Berliner Weisse élaborée avec des framboises, des myrtilles et des mûres. Sa robe est rouge foncé. En bouche, elle est acide avec un arôme fruité (*framboise, myrtille et mûre*).
- Black Currents : Bière au chocolat.

Pilat (*Saint-Julien-Molin-Molette – 42 Loire - Rhône Alpes : 2002*)

Cette brasserie (*1 500 hl*) a été fondée dans le parc naturel du Pilat. Elle a déménagé en 2011 dans une toute nouvelle structure écologique.

Le brasseur est Thomas Skubich.

- La Biscanna (*6 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec du chanvre. La robe est dorée. Le nez expressif est miellé et floral. En bouche, elle est fluide avec des arômes herbacés et épicés. L'amertume est discrète. La finale est longue et herbacé (*herbes sèches*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Saint-Julien (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la cardamone, des écorces d'orange, de citron et du gingembre. Le nez est discret. En bouche, elle est fraîche et acide avec un arôme céréalier (*pain*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Mad Max (*5,5 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec des malts anglais bios. La robe est dorée et orangé. Le nez est discret. En bouche, elle est peu sucrée avec des arômes de malts grillés et de poudre de noisette. L'amertume est faible. La finale est sèche et agréable. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Veuve noire (*6 % alc. vol.*) : Porter. La robe est noire avec des reflets bordeaux et la mousse est couleur expresso. Le nez discret est torréfié (*café et chocolat*). En bouche, elle livre des arômes de café, de chocolat et de caramel. La finale est ronde et finement amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Piliers du Sud (Les) (*34 Hérault – Occitanie*)

- (La) Petite Midinette : Blanche. Sa robe est trouble. En bouche, elle est légère et finement pétillante avec un arôme fruité (*agrumes, banane et fruits exotiques*).

Pintadier (du) (*Besançon – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Pinte de Saire (*Saint-Vaast-la-Hougue – 50 Manche – Normandie*)

- Chinquante Gin'Ale (*5 % alc. vol.*) : Gin Ale élaborée avec des infusions de genièvre, concombre et pétales de rose selon une recette ancestrale. Sa robe est blonde rosé. Le nez est végétal (*rose et concombre*) et épicé (*genièvre*).

PIPI (Pression Imparfaitement Parfaite) (*Bordeaux – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Piquat (de) (*Saint-Pierre-Roche – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit la gamme *La Belle Poule*.

Pirate (La Brasserie) (*Avignon – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Pirate (*Cran-Gevrier (Annecy) – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Pirates du Clain (*Ligugé – 86 Vienne – Nouvelle-Aquitaine*)

Plaine (*Marseille – 13 Bouches-du-Rhône - Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2013*)

Cette brasserie artisanale (*750 hl*) a été fondée par Salem Haji, ancien marin et Sylvain Perrot, ancien pharmacien dans le quartier de la Plaine.

Ils estampillent avec humour, leurs bières AOQ (*Appelation d'Origine de Quartier*).

- Bière de la Plaine Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est brun orangé. Le nez est herbacé. En bouche, elle est peu avec des arômes touraillés (*caramel et noisette grillée*). La finale est caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Bière de la Plaine Blanche

- Bière de la Plaine Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment. La robe trouble est jaune très pâle (*similaire à une blanche*). Le nez frais est céréalier. En bouche, elle est peu piquante et peu acide avec un arôme d'abricot. La finale est sèche et peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Bière de la Plaine Houblonnée à cru (*6 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est scintillante. Le nez est céréalier, floral (*fleurs blanches*) et fruité (*orange et pêche*). En bouche, elle est fraîche, acidulée et amère avec des arômes malté (*brioche*), fruités (*fruits exotiques*) et floral (*fleurs blanches*) et de brioche. La finale est longue, amère et douce. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Bière de la Plaine IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA. La robe est cuivrée et la mousse est couleur coquille d'œuf. Le nez est caramel et fruité (*agrumes et fruits exotiques*) avec une note résineuse. En bouche, elle est pétillante, douce et amère avec des arômes caramel et fruité (*pamplemousse*) et des notes vertes et résineuses. La finale est amère et sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Plains Monts (Les) (*Chagny – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Plan B (Le) (*Clermont-Ferrand – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes : 2011*)

Cette brasserie (*500 hl*) a été fondée par Anne-Lise Amiot et Jean-Baptiste Chazeau.

Ils brassent des bières sans ingrédients accessoires, réalisent une garde de deux semaines et refermentent leurs bières avant de réaliser une garde de trois semaines en chambre chaude. Ils travaillent avec d'autres brasseurs bios d'Auvergne. Ils commercialisent la gamme *Le Plan B*.

- Le Plan B L'Ambrée (*5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambre à orange et la mousse est ivoire. Le nez est caramel et fruité (*abricot sec et orange confite*). En bouche, elle est finement pétillante, douce et presque duveteuse avec des arômes fruité (*abricot*) et rôti. La finale est sèche et peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Le Plan B La Blanche (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe limpide est blond clair. Le nez est céréalier (*foin séché*) et fruité (*banane*). En bouche, elle est veloutée avec un arôme malté et une note herbeuse en finale. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Le Plan B La Brune (*6 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est noire et la mousse est ivoire. Le nez est complexe : végétal, un peu herbeux avec des touches d'épices et de cerises noires. En bouche, elle est très effervescente, fraîche et un peu acide avec un arôme fruité (*raisins secs et pruneau*). La finale est un peu salée et café. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Plateau (du) (*Aubusson – 23 Creuse – Nouvelle-Aquitaine*)

Platypus (*Lyon – 69 Rhône - Auvergne-Rhône-Alpes*)

Brewpub.

Elle produit la gamme *BièreLab*.

Pleine Lune (La) (*Chabeuil – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes : 2011*)

Le nom provient d'une réflexion de son fils qui, à l'âge de 3 ans, lui a dit qu'il voulait devenir "*paysan-cosmonaute-brasseur*". Son père lui a répondu qu'il avait déjà la tête dans la lune. De plus, le brasseur reconnaît l'influence de l'astre sur les fermentations, en plus d'être un amateur d'ésotérisme.

Cette brasserie (*3 000 hl*) a été fondée par Benoît Ritzenhaler d'origine alsacienne, après avoir travaillé durant 8 ans dans une autre brasserie et un des fondateurs de l'ancien Front Hexagonal de Libiération (*voir introduction en France*) devenu en 2011, un des fondateurs d'AllegoriA*. Comme son ancien patron ne voulait pas de bières houblonnées, il a décidé de se mettre à son propre compte et de se lancer dans les IPA's. En 2016, il renouvelle sa brasserie faite de bric et de broc par du matériel moderne, performant et surtout moins épuisant afin de donner la priorité à la qualité de la bière.

Elle produit des bières bios riches en houblons (*amérisants ou aromatiques*) des lagers et des bières légères en alcool. Elle travaille en mono-palier, réalise une garde de 25 jours en moyenne et ne rajoute pas de sucre. Elle fait de nombreuses bières collaboratives, notamment en termes de lagers. Leurs nom font allusion à la lune.

- Aubeloun (*7 % alc. vol.*) : American IPA ou blanche. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*) et végétal (*herbe fraîche*). En bouche, elle est vive, fraîche, piquante, amère et un peu acide avec un arôme fruité (*pamplemousse*). La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Cabeolune Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du malt local. Sa robe est jaune très clair. Le nez est herbacé (*gazon*), fruité et céréalier. En bouche, elle est fine avec des arômes floral, fruité (*abricot*) et malté (*pain frais*). La finale est amère avec une note fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

- Gens de la Lune (*2015*) : Tropical lager élaborée avec des houblons *Mosaïc* et *Warrior*. La robe est limpide. Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle livre un arôme céréalier et fruité (*fruits exotiques*). C'est une bière collaborative avec l'association AllegoriA* qui est par la suite devenue la bière la plus commercialisée de la brasserie.
- La Lunette (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec un houblon japonais *Sorachi Ace* et un houblon *Ekuanot*. Sa robe juste voilée est or pâle. Le nez est céréalier (*pain*), herbacé (*herbe verte et aneth*) et fruité (*litchi*). En bouche, elle est vive, onctueuse, légèrement grasse, acide et peu amère (*10 IBU*) avec des arômes fruité (*mandarine et citron*) et épicé (*aneth*). La finale est fruité (*noix de coco*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*). C'est la bière plus vendue en bouteille de la brasserie.
- Lun'ion Jacques (*6,6 %n alc. vol.*) : Imperial IPA élaborée avec beaucoup d'houblons. Sa robe est ambrée. Le nez est céréalier, fruité et floral. En bouche, elle est onctueuse et amère avec des arômes fruité (*citron*) et résineux. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom fait référence aux amis anglais du brasseur et à leur drapeau tout en gardant une certaine référence à la lune
- Pleine Lune Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est dorée. Le nez est fruité et céréalier. En bouche, elle livre des arômes malté et fruité (*abricot et pêche*). La finale est peu amère avec une touche fruitée. Elle se boit tempérée (*10°C*). La recette a été conçue avec la brasserie du Pays Flamand*.

Plormel (+ Plormel) (*Vieillevigne – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire : 2017*)

Le nom provient du nom de famille des deux fondateurs de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Sabrina et Mathieu Plormel, des bretons respectueux de l'environnement qui ont repris l'activité brassicole de l'ancienne brasserie *La Barbotine* créée à Nieul (*près de Limoges*) en 2009 par deux passionnés brassicoles. Après quelques années, les Plormel ont déménagé à Limoges dans un espace plus grand. En 2021, les gérants décident de se rapprocher de leur Bretagne natal en s'installant à Vieillevigne (*près de Nantes*).

Elle produit les gammes *La Barbotine* (*vestiges de l'ancienne brasserie*) et *Ermin* (*ensemble de bières bios*) dont le nom fait référence à l'ermine.

- La Barbotine ambrée : Ambrée. Sa robe est ambrée.
- La Barbotine Milk Stout Vanille : Milk stout élaborée avec de la vanille et du lactose. Sa robe est brun foncé et sa mousse est beige. En bouche elle est ronde et peu amère avec des arômes torréfié et épicé (*vanille*).
- Session IPA (2023) : Session IPA élaborée avec du houblon *Le Talus*.

Plume et l'Epi (La) (*Grignols – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Poèm (*Brest – 29 Finistère – Bretagne*)

Pointe de Bray (*Osmoy-Saint-Valery – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Pointeuse (La) (*Mauguio – 34 Hérault – Occitanie*)

Polack (*Velanne – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Pompe à Bière (La) (*Chalon-sur-Saône – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Pompois (Atelier) (*Sainte-Vierge – 79 Deux-Sèvres – Nouvelle-Aquitaine*)

Ponceau (Le) (*La Planche – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Elle produit la gamme *Namnet*.

Ponsardin (*La Cheppe – 51 Marne – Grand Est*)

Pontacquaise (*Pontacq – 64 Pyrénées-Atlantiques – Nouvelle-Aquitaine*)

Le nom fait référence au nom de la localité où se situe la brasserie.

Pont d'Arc (du) (*Vallon Pont-d'Arc – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle brasse ses bières à la flamme selon la méthode traditionnelle.

Elle propose 6 bières permanentes et une série de bières de saison.

Pont de Coude (du) (*Dammartin-sur-Tigeaux – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Popihn (*Vaumort – 89 Yonne – Bourgogne-Franche-Comté*)

Le nom provient du nom de famille du brasseur fondateur.

Cette microbrasserie fermière (*1 000 hl*) a été fondée par Arnaud Popihn, fils d'agriculteur.

Elle s'est spécialisée dans les bières IPA aux arômes fruités en variant les houblons.

- Berliner Weisse à la framboise
- Double IPA Mosaïc : IPA à base d'houblon *Mosaïc*.
- Icauna Pale Ale : Pale Ale élaborée avec l'orge cultivée par les parents du brasseur.
- Imperial Stout fruité élaboré avec des framboises. En bouche, elle est ronde et acide avec des arômes torréfié (*chocolat*) fruité (*framboise*) et boisé.
- New England IPA (NEIPA) : New England IPA. En bouche, elle livre un arôme fruité (*citron*).
- New Zealand IPA

Porcupine (*Bélâbre – 36 Indre – Centre-Val de Loire*)

Porquelaise (La Brasserie) (*Hyères – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Potelloise (La) (*Potelle – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Pouldreuzic (de) (*Pouldreuzic – 29 Finistère – Bretagne*)

Poule (La) (*Neuville-les-Dames – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2018*)

Cette brasserie a été fondée par Romuald Saudemon.

Elle produit des bières diverses sous la gamme *La Poule*.

- La Poule Blanche (*6 % alc. vol. : 2018*) : Blanche.
- La Poule Blonde (*6,6 % alc. vol. : 2018*) : Blonde.
- La Poule IPA (*7,2 % alc. vol. : 2018*) : IPA.
- La Poule Rousse (*7,2 % alc. vol. : 2018*) : Rousse.

Poulette des Ebaudis (La) (*Curtafond – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Poulperie (Ma) (*Charleville-Mézières – 8 Ardennes – Hauts-de-France*)

Praelli (*Perche en Nocé – 61 Orne – Normandie*)

Prats-de-Mollo (*66 Pyrénées-Orientales – Occitanie : 2021*)

Cette brasserie a été fondée par Pierre Godron, co-fondateur des brasseries belges Achouffe* et Lupulus*.

Presqu'île d'Arvert (*Arvert – 17 Charente-Maritime – Nouvelle Aquitaine : 2018*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Alain Rossard, diplômé en brasserie.

Elle produit la gamme *Palmyre*.

- Fine de Bière (*6,2 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée avec du malt de seigle, 2 houblons (*Hallertau et Triskel*) et une levure lactique de type *Lactobacillus*. Sa robe trouble est jaune à doré. Le nez complexe est levuré, fruité (*agrumes, fruits blancs, raisins et coings*), épicé (*anis et réglisse*). En bouche, elle est sèche (*seigle*), acide et légèrement salée avec des arômes de fruits (*agrumes, rhubarbe et fruits blancs*), de fleurs et une note d'épice (*seigle*). La finale est sèche, amère et verte. Le nom provient de la variété d'huitres, la Fine Claire.

Presqu'île de Brotonne (*Arelaune-en-Seine – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Presqu'île de Quiberon (*Rohu (Saint-Pierre-Quiberon) – 56 Morbihan – Bretagne : 2013*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux amis passionnées de bières, Alexandre et Jérôme à partir de matériel d'appoint qui ont été progressivement remplacé par du nouveau matériel. En 2017, ils déménagent tout en restant dans la commune, afin d'être plus productifs.

Elle produit en continu des bières non filtrées connus sous le nom de Zéphyr, ainsi que des bières éphémères.

- Diablo (*2020*) : Ambrée inspirée d'un scotch et élaborée avec un malt whisky. Le nez est torréfié et fumé. En bouche, elle livre un arôme fumé.
- Kornog (*2018*) : Mélange ambrée- brune. Sa robe est cuivrée à brune. En bouche, elle est amère avec un arôme de réglisse.
- Venthé (*2019*) : Blonde infusée avec du thé Rooibos de la Maison Bourgeois. Le nez est fruité. En bouche, elle livre des arômes fruités (*citron et mangue*) et floral.

- Zéphyr Ambrée (*5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe transparente est cuivrée (*33 EBC*). Le nez est caramel. En bouche, elle est peu amère avec des arômes caramel et boisé.
- Zéphyr Blanche (*5,4 % alc. vol. : 2020*) : Blanche élaborée avec 30 % de blé et des baies de Timur. Sa robe légèrement trouble est jaune paille. Le nez est fruité. En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruités (*agrumes*).
- Zéphyr Blonde (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe transparente est blonde. Le nez est malté. En bouche, elle est peu amère avec des arômes malté, fruité (*agrumes*) et floral.
- Zéphyr Blonde Spéciale Bitter (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde à IPA élaborée avec d'autres houblons que la blonde classique. Sa robe transparente est dorée (*18 EBC*). Le nez est malté avec une note fruitée (*orange*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme malté et fruité. La finale est amère.
- Zéphyr Brune (*5,5 % alc. vol.*) : Stout non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe est brun foncé (*75 EBC*) et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*cacao*). En bouche, elle est moyenne et amère avec un arôme torréfié prononcé (*cacao, café et réglisse*). La finale est moyenne et torréfiée.

Prisca (*L'Arbresle – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Prizm Brewing (*Vendargues (Montpellier) 34 Hérault – Occitanie*)

Cette brasserie est située dans le même lieu que la brasserie VNDL* afin de pouvoir partager son matériel et réaliser des commandes groupées sur les matières premières locales.

Provence (Artisanale de - BAP) (*Rousset – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

P'tiote (La) (*Petit-Caux-Auquesmesnil – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Cette pico-brasserie située dans une ferme a été fondée par Fréderique Adam.

Elle produit la gamme *La P'tiote*

- Triple (*9,6 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe limpide est dorée. Le nez est céréalier (*toast et brioche*), herbacé, résineux et levuré. En bouche, elle est légère (*contrairement à une triple classique*), ronde, presque sèche et amère avec des arômes céréalier (*brioche*), caramel, herbacé et miellé. La finale est longue, amère et céréalière.

P'tite Maiz (La) (*Notre-Dame-d'Oé – 37 Indre-et-Loire – Centre-Val de Loire*)

Elle a été fondée par des personnes ayant grandi à Tours dont Christophe Le Gall.

Elle produit des bières de style anglais et allemands. Le nom des bières est en anglais.

- Born to be Wheat : Weizenbier.
- Good Morning Porter : Porter.
- Irish Harvest :

ANECDOTE : C'est une bière spécialement brassée pour la Coupe du Monde de Rugby et principalement pour accueillir l'équipe d'Irlande dans la ville de Tours.

- Miss Under Stout : Oatmeal Stout.
- Tarpin Bon (*6 % alc. vol. : 2023*) : Candy Sour élaborée avec 2 houblons (*Jarrylo et Rakau*), des abricots, de la guimauve et de l'arôme naturel de pêche. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité (*fruits jaunes*). C'est une bière collaborative avec la brasserie Bulles de Provence*.
- This is not a Pils : Pale Ale.
- Wheat Ale.

P'tite Martial (La) (*Bordeaux – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

P'tit Labo (*Grenoble – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Pub Irlandais (Le) (*Les Gets – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Pub Saint-Léon (*Créon – 33 Gironde - Aquitaine : 2004*)

Cette brasserie (*900 hl*) a été fondée par Nicolas Herbert, ancien agriculteur viticulteur.

Il cultive son orge et dispose de sa propre malterie. Il commercialise ses bières sous la gamme *La bière de Léon*.

- La Bière de Léon Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe trouble est orangée et la mousse est crémeuse. Le nez est miellé et fruité (*noisette*). En bouche, elle est veloutée avec des arômes de noisette, de malts grillés et d'abricot. La finale est fruité et céréalier. Elle se boit tempérée (*10°C*).

- La Bière de Léon Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe très trouble est jaune doré et la mousse blanche est épaisse. Le nez est céréalier. En bouche, elle est généreuse, épaisse et douce avec des arômes de biscuit et de miel. L'amertume est rafraîchissante. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Millésime (*7 % alc. vol. : 2014*) : Sa robe lumineuse est couleur cognac. Le nez complexe livre des parfums de bois, de caramel, de prune, de miel, de vanille, etc. En bouche, elle est sirupeuse avec des arômes de caramel, de malts, de prune, de vanille et des touches de réglisse et de bois. Elle se boit tempérée (*14°C*). Cette bière faite pour les dix ans de la brasserie, se présente dans une bouteille d'armagnac.

Puisaye (*Saint Privé – 89 Yonne - Bourgogne : 2007*)

Cette microbrasserie (*80 hl*) a été fondée par Kate Hallet.

Elle produit la gamme Grenouillette

- Bière à la châtaigne
- Grenouillette Ambrée (*8 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel. En bouche, elle est ronde avec des arômes de fruit et de malts grillés. La finale est sèche. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Grenouillette Blanche
- Grenouillette Blonde
- Grenouillette Brune

Puycelsi (Artisanale de) (*Puycelsi – 81 Tarn – Occitanie*)

Puyricard (de) (*Puyricard – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Elle produit la gamme *Bulles de Provence*.

Quardin (*Chignin – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Quart'Ouche (La) (*Mesnil-en-Ouche – 27 Eure – Normandie*)

Quatre Elements (*Sèvres – 92 Hauts-de-Seine – Île-de-France*)

Quatre Fées (des) (*Ardelles – 28 Eure-et-Loir – Centre-Val de Loire*)

Quatre Pays (des) (*Hirtzbach – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Quelen (*Laval – 53 Mayenne – Pays de la Loire*)

Quentovic (*Beaurainville – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2014*)

Elle a produit ses premiers brassin à la brasserie Saint Germain* avant de disposer de sa propre installation et d'un taproom les années qui suivent dans l'ancien magasin de jardinage "Gamm Vert".

Elle produit les gammes *Quentovic* (*bières classiques du Nord*) et Quentia (*bière des bords de Canche destinée aux grandes surfaces*) et des bières créatives.

- Quentia Blonde (*5,9 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est peu amère (15 IBU) avec un arôme malté.
- Quentia Triple (*8,4 % alc. vol.*) : Triple. En bouche, elle est ronde et peu amère (*25 IBU*).
- Quentovic Ambrée (*6 % alc. vol. : 2014*) : Ambrée. En bouche, elle est peu amère (*17 IBU*) avec des arômes caramel et fruité (*fruits secs*).
- Quentovic Bière d'hiver (*8 % alc. vol. : 2015*) : Bière de Noël élaborée avec des épices. En bouche, elle est ronde peu amère (*17 IBU*) avec des arômes malté (brioche), caramel et épicé
- Quentovic Blanche (*5,6 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des épices. En bouche, elle est acidulée et peu amère (*17 IBU*) avec un arôme épicé. C'est une bière saisonnière.
- Quentovic Blonde (*6 % alc. vol. : 2014*) : Blonde. En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruités (*fruits jaunes*) avec une note miellée. C'est l'une des premières bières créées à la brasserie.
- Quentovic Brune (*8 % alc. vol. : 2016*) : Brune. En bouche, elle est peu amère (*25 IBU*) avec un faible arôme torréfié.
- Quentovic des Butineuses : Bière au miel.
- Quentovic IPA Mosaïc (*5,6 % alc. vol. : 2017*) : IPA élaborée avec du houblon *Mosaïc*. En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*).

ANECDOTE : Cette bière est née en 2017, en pleine folie de Games of Thrones et de son fameux "*Winter is coming*". C'est pourquoi les brasseurs l'ont initialement appelée "*Summer is Here*" avant de changer le nom et de faire de cette bière, une production permanente.

- Quentovic IPA Sorachi (*5,6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon Sorachi. En bouche, elle est moyennement amère (*34 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits de la passion et noix de coco*). C'est une bière permanente.
- Quentovic Porter (*5,6 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec un arôme torréfié (*café*).
- Quentovic Session Pale Ale (*3,1 % alc .vol. : 2020*) : Session Pale Ale élaborée avec peu de malt et une bonne dose d'houblon. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*).
- Quentovic Tourbée (*6 % alc. vol. : 2016*) : Rauchbier. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec un arôme moyen tourbé.
- Quentovic Triple (*8 % alc. vol. : 2014*) : Triple. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est malté et caramel. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*27 IBU*) avec un arôme caramel. La finale est finement amère.

Quercorb (du) (*Chalabre – 11 Aude - Occitanie : 2012*)

Le nom provient du terme occitan désignant la région située autour de Puivert.

Cette brasserie (*750 hl*) a été fondée par un couple d'anglais, Paul et Jayne Bayliss dans un ancien garage agricole située à Puivert en pays Cathare. Ils ont déménagé en 2018 à Chalabre, situé à proximité.

Elle produit des bières de tout style en s'inspirant des méthodes vinicoles et commercialise la gamme *Edition limitée BDQ* facilement reconnaissable à ses étiquettes contemporaines.

- Anjoneta : Grisette. Le nom signifie petit ange en occitan.
- Cascada (*3,8 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est moyennement amère (*27 IBU*).
- Ciao Bella (*4,5 % alc. vol.*) : Kölsch. En bouche, elle est moyennement amère (*26 IBU*).
- Dama Blanca (*5 % alc. vol.*) : New Zealand IPA. Sa robe lumineuse est ocre et la mousse est crémeuse à grosses bulles. Le nez est fruité avec une note d'herbe séchée. En bouche, elle est moyennement amère (*47 IBU*) et ronde avec des arômes d'houblons et de malt grillé et une note d'agrumes. La finale est amère, sucrée et fruitée (*pamplemousse*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Jabali : Strong English Ale. Le nom signifie sanglier en occitan.
- Las Ninfas : Vienna Lager composée de 100 % de malt Vienna. En bouche, elle livre un arôme biscuité et toasté. C'est un type assez rare en France.
- Montségur (*2018*) : Imperial Russian Stout élevée pendant 9 mois en barrique d'Armagnac.
- Randoleta : Bière de Garde. Le nom signifie hirondelle en occitan.
- Saison (*2018*) élevée en barrique de Chardonnay.
- Soubrette (*6 % alc. vol.*) : American IPA. Sa robe trouble est dorée. Le nez est fruité (*mangue et ananas*). En bouche, elle est un peu grasse avec un bonne équilibre entre les houblons et les malts. La finale est longue, séche et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Tres Ficèla (*4 % alc. vol.*) : Dry Stout élaborée avec du houblon *Challenger*. Sa robe est ébène et la mousse couleur café au lait est imposante. Le nez expressif est torréfié (*café*) et fruité (*pruneau*). En bouche, elle est onctueus, soyeuse et peu amère (*19 IBU*) avec un puissant arôme de café et des notes de raisins secs et d'herbes. La finale est longue, sèche et amère avec un goût de café. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Trobairitz (*6 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe trouble est jaune or et la mousse est ivoire. Le nez est terreux et herbacé avec une note de céréales. En bouche, elle est très pétillante avec des arômes épicé et malté et une note de compote d'abricot. La finale est sèche et fraîche. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Wee Heavy Scotch Ale : Scotch.

Quévertoise (La) (*Quévert – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne*)

Queyrassine (La) (Ristolas – 5 Hautes-Alpes – Provence-Alpes-Côte d'Azur)

Quintillière (*Saint-Maurice-sur-Dargoire (Chabanière) – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Brasserie fermière.

- Busarde Blonde : Bière de ferme.

Quiotte (de la) (*Etalans – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Rabourdin (*Courpalay – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France : 2001*)

Le nom provient du nom de famille des fondateurs de la brasserie.

Cette ferme-brasserie (*2 500 hl*) également appelé brasserie – ferme de Gaillon a été fondée par le couple Estelle et Hubert Rabourdin dans la ferme familiale avant de la transférer dans un ancien silo à grains, unique silo inscrit à l'inventaire des Monuments historiques. Leur fille Geneviève (II) les aide également.

Elle utilise l'orge de leur propre ferme et produit les gammes *Bière de Brie* et *Briarde.* Brie est la région où se situe la ferme

- Bière de Brie Ambrée (*7,5 % alc. vol. : 2001*) : Ambrée gardée durant plusieurs semaines en cuve à 0°C avant de subir une fermentation secondaire de 4 semaines. La robe trouble est rousse à orangée. Le nez est végétal et terreux. En bouche, elle est finement pétillante, moelleuse, amère et puissante avec des arômes rustique et de malt rôti. La finale est sèche et rôtie. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Bière de Brie Blanche : Blanche française.
- Briarde (La) (*5,7 % alc. vol.*) : Ale fermière. La robe voilée est or gris. Le nez est végétal (*herbes vertes*) et épicé. En bouche, elle est fine, onctueuse et douce avec un arôme fruité (*mandarine et orange*). La finale est longue, amère et épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Briarde Stout : Stout. Sa robe est noire et sa mousse est café. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est douce avec un arôme torréfié (*chocolat*).

Raccoon Brewery (*Lille – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Rade (La) (*Toulon – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2016*)

Cette microbrasserie urbaine (*2 200 hl*) a été fondée par deux anciens copains travaillant dans le spectacle, Charles Daerr et Simon qui ne trouvaient pas leurs types de bières de style anglo-saxon dans les bars de Toulon. Après 3 ans, elle emploie déjà plus de 10 personnes.

ANECDOTE : Elle dispose d'un bar au sein de la brasserie qui avait été construit uniquement pour l'inauguration mais qui est resté par la suite, suite à une demande du public.

Elle produit des bières permanentes dont une gamme bio et des bières éphémères dont certaines sont des bières collaboratives. Le nom des bières permanentes fait référence à des noms de poissons en certaine relation avec le type de la bière concernée alors que les bières éphémères portent le nom de navires échoués afin de bien distinguer les deux types de gamme.

- (La) Censurée ou Girelle II (*5 % alc. vol. : 2016*) : Pale Ale. Sa robe est blonde. En bouche, elle est peu amère avec plein d'arômes. Le nom fait référence à un fait malheureux auquel les brasseurs ont été confrontés.

ANECDOTE : Elle portait le nom de Girelle qui est un petit poisson de la Méditerranée facilement pêchable à Toulon et qui est aussi le premier poisson péché par les brasseurs lorsqu'ils étaient enfant. Par contre, le groupe Heineken France a déposé la marque quelques jours après l'invention de la bière par la brasserie et leur a réclamé des dommages et intérêts quelques mois après. Ils n'ont pas dû verser de l'argent mais ont dû le retirer du marché et changer de nom. Ils ont alors envoyé de nouvelles étiquettes à recoller sur les anciennes. Le Front de la Libération de la Girelle a été créée par les habitants de Toulon. En 2023, Heineken France a décidé de leur rendre le nom. La brasserie a renommé sa bière Girelle II. L'histoire se termine donc bien.

- (La) Dorade : Blanche. En bouche, elle est douce, ronde et peu amère. La dorade est un poisson à chair blanche comme la blanche.
- (La) Murène : Brune. La murène est un poisson qui vit généralement terré dans des endroits sombres.
- (La) Torpille (*4 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec notamment du houblon *Simcoe* à cru. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*fruit de la passion et mangue*). La torpille est à la fois une raie de la Méditerranée mais aussi un missile présent à la base militaire de Toulon qu'on envoie loin.

Radicaux Libres (Les) (*Querrien – 29 Finistère – Bretagne*)

- Couille de Loup

Radwulf (*Vieux-Ferrette – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Ragnar (*Le Houlme – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Rainette (La)(*Chazelles – 16 Charente – Nouvelle-Aquitaine*)

Raisin Sauvage (*68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Le nom fait référence à l'autre métier du brasseur, viticulteur.

Cette brasserie a été fondée par Emilien qui souhaitait produire ses propres gueuzes.

Rarécourt (de) (*Rarécourt – 55 Meuse – Grand Est*)

Raspailhac (de) (Saint-Vincent-d'Olargues – 34 Hérault – Occitanie)

Le nom fait référence au lieu-dit où est située la brasserie, le Hameau de Raspailhac.

Rateliers (*Amilly – 45 Loiret – Centre-Val de Loire : 2003*)

Cette brasserie (*500 hl*) a été créée pour valoriser le travail de personnes souffrant d'un handicap mental.

L'étiquette des bières reprend l'histoire du Train Bleu, train du début du 19ème siècle qui faisait escale à Montargis et dont l'arrivée était signalée par les cloches des églises.

Le brasseur est Stéphane Gaillard. Il brasse principalement des bières d'inspiration belge, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Il produit la gamme *Bell de Loing* car, outre le jeu de mots, le mot bell signifie clocher et Loing est le nom de la rivière.

- Bell de Loing Ambrée (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe trouble est couleur abricot. Le nez intense est herbacé et fruité. En bouche, elle a du corps avec un arôme de malt grillé et des touches épicées et fumée. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Bell de Loing Blanche (*4 % alc. vol.*) : Blanche. La robe voilée est jaune paille et la mousse est crémeuse et dense. Le nez est malté et fruité (*citron et poire*). En bouche, elle est vive avec un arôme fruité (*orange et mandarine*). La finale est douce, sèche et céréalière. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Bell de Loing Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est dorée. Le nez est floral et herbeux (*foin séché*). En bouche, elle est vive et onctueuse avec un arôme légèrement malté et une note épicée. La finale est sèche, amère et épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Bell de Loing Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. La robe est acajou. Le nez expressif est caramel. En bouche, elle est douce avec un arôme de blé grillé et une touche de fumé. La finale est amère et grillée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Bell de Loing Safran (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche contenant du pistil de safran dans la bouteille. La robe trouble est jaune paille. Le nez frais est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est pétillante et acide avec des arômes malté, fruité (citron) et épicés (*safran*). La finale est épicée (*safran*). Elle se boit fraîche (*6°C*).

Ratz (Artisanale) (*Fontanes – 46 Lot – Occitanie : 2001*)

Cette brasserie (*8 500 hl*) a été fondée par Christophe Ratz après des expériences en Angleterre et en Belgique.

Ses bières sont non pasteurisées. Il commercialise la gamme Ratz bio.

- Ratz Ambrée (*5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du froment. La robe est cuivrée et la mousse est fine. Le nez est caramel. En bouche, elle est onctueuse et peu amère avec un arôme caramel. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Rauch (*Pimorin – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Razade (La) (*Raze – 70 Haute-Saône – Bourgogne-Franche-Comté*)

Le nom provient d'un jeu de mot avec le village où se situe la brasserie et le mot rasade.

Ré (*Sainte-Marie-de Ré (Île de Ré) – 17 Charente-Maritime - Poitou-Charentes : 1996*)

Le nom provient du nom de l'île où est située la brasserie.

Cette brasserie (*1 000 hl*) a été créée par un brasseur autrichien qui habite sur l'île. Elle a été rachetée en 2007 par un couple d'entrepreneurs et en 2011, par Patrick Mourlhon, ancien président d'une entreprise de cognac et Jean-François Bertrand. Les brasseurs actuels sont Nicolas Lebreton et Mathieu Bertrand.

- Ré La Blanche (*5 % alc. vol.*) : Hefeweizen. La robe un peu trouble est blond pâle. Le nez est fruité (*agrumes, fruits jaunes et banane*) avec une note de céréales. En bouche, elle est vive, acidulée et moelleuse avec un arôme sucré de céréales et des notes de miel et fruitées. La finale est portée sur le vin blanc sec. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Ré La Blanche Amb'Ré (*5,8 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe brumeuse est roux orangé et la mousse ivoire est fine et crémeuse. Le nez est miellé et caramélisé avec une note de compote de fruits jaunes. En bouche, elle est ronde avec des arômes de caramel, de miel et de sirop d'abricot. La finale est plus fruitée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Ré La Blonde (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde. La robe translucide est jaune paille et la mousse est très fine et crémeuse. Le nez est céréalier (*pain frais*). En bouche, elle est souple, fluide, sucrée et un peu acide. La finale est fraîche avec un goût de brioche. Elle se boit fraîche (*6°C*).

- Ré L'Extra au Cognac (*5 % alc. vol.*) : Ambrée aromatisée au cognac. La robe est cuivrée. Le nez est fruité avec une note de cognac. En bouche, elle est effervescente et ronde avec un arôme grillé et des notes fruitées (*orange amère et noix de cajou*). La finale est douce, sucrée et portée sur le cognac. Elle se boit fraîche (*8°C*). La bouteille est noire avec des lettres d'or.

Rebelle (La) (*Giromagny – 90 Belfort – Bourgogne-Franche-Comté*)

Redoutey (*Lavigney – 70 Haute-Saône – Bourgogne-Franche-Comté : 2006*)

Cette nanobrasserie (*50 hl*) a été créée par Alexandre Redoutey.

- La Fée Caramelle (*6,5 % alc. vol.*) : La robe est sombre et la mousse est beige. Le nez est caramélisé et torréfié avec des notes boisé et terreux. En bouche, elle est épaisse, moyennement amère et peu acide avec un arôme terreux. La finale est longue et chocolat noir. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Régal'Potes (*Bibiche – 57 Moselle – Grand Est : 2012*)

Cette microbrasserie (*350 hl*) a été fondée par Daniel Beckel dans une ancienne étable.

Elle produit sous la gamme *Régal'Potes*, des bières bio avec des levures maison. Les étiquettes dessinées par sa femme font apparaître un renard lutin espiègle, emblème de la brasserie.

- Régal'Potes Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe éclatante est or et sa mousse est fine et soyeuse. Le nez est céréalier (*brioche*) et miellé. En bouche, elle est riche avec des arômes maltés et épicé (*vanille*). La finale est longue, amère et épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Régal'Potes Fumée (*5,5 % alc. vol.*) : Rauchbier. Sa robe éclatante est or et sa mousse ivoire est compacte. Le nez est touraillé (*caramel et pain grillé*), fumé et fruité (*fruits cuits*). En bouche, elle est vive, pétillante et douce avec des arômes caramel, fumé et de lait. La finale est longue et caramel, café et vanillée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Régal'Potes Rousse (*5,2 % alc. vol.*) : Ale rousse. Sa robe est rousse. Le nez intense est légèrement grillé (*pain toasté et noisette grillée*). En bouche, elle est ronde avec les arômes grillé (*pain grillé et fruits secs grillés*). La finale apporte quelques notes fumées. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Reine (de la) (*Rambouillet – 78 Yvelines – Île-de-France*)

Renarde (La) (*Saint-Remèze – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Renart (de) (*Caen – 14 Calvados – Normandie*)

Rente Rouge (La) (*Chargey-lès-Gray – 70 Haute-Saône – Bourgogne-Franche-Comté : 2009*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, La Rente Rouge.

Cette microbrasserie (*220 hl*) a été créée par Mathieu Bernard dans une ancienne étable au milieu des champs.

Il possède une grande diversité de bières (*classiques et éphémères*) dans la gamme Chargeoise. Il classe les bières éphémères par un chiffre précédé d'un #. Il se spécialise dans les bières élevées en barrique.

- Chargeoise Brune (*7 % alc. vol.*) : Brune. La robe est brun acajou et la mousse est ivoire. Le nez est torréfié (*chocolat et fumé*) avec des notes de sucre et de vanille. En bouche, elle est ronde, presque liquoreuse et un peu acide avec des arômes torréfiés (*chocolat et café*) et des notes boisée et de réglisse. La finale est amère et chocolatée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Chargeoise en Aparté (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est acajou à orange. Le nez est sucré avec des notes de vanille, de caramel et de fleurs. En bouche, elle est crémeuse avec un arôme caramel. La finale est sèche, amère et fruitée (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Chargeoise GoSe (Ephémère #47) : Gose. Le nez est fruité (*pêche et fruits jaunes*). En bouche, elle est très acide et salée. C'est une version limitée.
- Chargeoise Hip Hé Ha ! (*6 % alc. vol.*) : IPA française. La robe est cuivrée et la mousse est couleur coquille d'œuf. Le nez est sucré et fruité (*agrumes, fruits exotiques et groseille*) avec des notes résineuse et lactée. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruités (*agrumes, fruits exotiques et groseille*), résineux (*pin*), grillé et une note caramel. La finale est sèche, amère et fruitée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Chargeoise JolliE FleuR CenTenniAl : Le nez est résineux. En bouche, elle livre des notes d'orange amère. La finale est amère et résineuse.
- Chargeoise Louisette (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde riche en céréales et houblon. La robe est dorée et la mousse est compacte. Le nez est céréalier (*foin*) avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, elle est légère et fraîche. La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).

- Insomnuit (*6,5 % alc. vol.*) : Brune élevée six mois en barrique de Nuits-Saint-Georges avec ouillage pour éviter l'oxydation. Il change de barrique pour chaque brassin. La robe est noire et la mousse est café au lait. Le nez est fruité (*fruits secs*). En bouche, elle est douce, presque crémeuse avec des arômes de vin, fruité (*cerise noire*) et torréfié (*café lacté*) et une note boisée. La finale est liquoreuse et amère avec des arômes de bois et de tabac. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Louisette : Bière riche en céréales.

Résurgence (de la) (*Bèze – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Revermont (*Saint-Rémy – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes*) *: Voir brasserie (Les) Deux Frères*

Rhin (du) (*68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Rhôdanienne (*Saint-Jean-de-Muzols – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Rhuys (de) (*Surzur – 56 Morbihan – Bretagne*)

Ribella (*Patrimonio (Bastia) – 2B Haute-Corse - Corse : 2010*)

Cette ferme-brasserie (*1 000 hl*) a été créée au milieu des vignes par Pierre-François Maestracci issu d'une lignée de viticulteurs, dans la réplique exacte d'une maison coloniale d'Amérique du sud qui fut jadis une cave à vin.

Il organise chaque année un festival de musique et gastronomique orienté sur le thème de l'autonomie alimentaire et possède son taproom et un restaurant, le Libertalia.

ANECDOTE : Elle réalise des recherches avec l'aide du CNRS et de l'université de Corse pour utiliser des céréales anciennes et des houblons endémiques récupérés dans la nature ainsi que pour acclimater certaines variétés de houblons. Il travaille également sur une parcelle mixte qui unit vigne et houblons en plantation 1/2

Le brasseur est Xavier Virely. Il utilise l'eau qui jaillit dans son jardin, des céréales (*orge, seigle, avoine, blé et épeautre*) cultivées sur place (*qui contrastent avec les vignes*) ainsi que 5 houblons et certains ingrédients (*gingembre et piment d'espelette*) et peut être quasiment autonome. Il lui manque actuellement une malterie. Toutes ses bières bio sont aromatisées par infusion en fin d'ébullition avec des agrumes, des fleurs, du miel ou des fruits endémiques.

- Apa Regina (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du miel du maquis. La robe très trouble est orangée. Le nez est miellé. En bouche, elle est fluide avec des arômes touraillé (*grillé, caramel et réglisse*), fruité (*noisette*) et une note de miel. La finale est amère et résineuse. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- A Signora (*9,2 % alc. vol.*) : Grape Ale élaborée à partir d'une bière blonde et d'un vin blanc et élevée sur lie selon la tradition du vin muscat du cap Corse. En bouche, elle est fraîche avec des arômes céréalier et fruité (*muscat*).
- Corsican Lager (*4,5 % alc. vol.*) : Lager. Le nez est miellé, fruité (*fruits jaunes*) avec une note florale.
- Culta (*4,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec de la menthe népita fraîche ajoutée en dry-hopping. Le nez est herbacé (*menthe*).
- Divina (*5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est dorée. Le nez subtil est fruité et herbeux (*foin séché*). En bouche, elle est douce et ronde avec un arôme fruité (*raisin*) et une note salée. La finale est amère et herbeuse avec une note saline qui persiste. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Fille de Joie (*5 % alc. vol. : 2022*) : Milkshake IPA élaborée avec du lait bio en poudre, du romarin ajouté en début de brassage et de la purée d'abricot corse en fin de brassage. En bouche, elle est généreuse.
- Immurtale (*4,5 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec de l'immortelle. La robe trouble et épaisse est jaune paille. Le nez est miellé et épicé (*thé à la camomille*). En bouche, elle est très effervescente, vive et veloutée avec des arômes céréalier et floral. La finale est sèche amère, fruitée et florale. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : L'immortelle également appelée "*Fille du soleil*" est une fleur corse qui ne se flétrit jamais, dont les arômes sont intenses et qui est réputée depuis la plus haute Antiquité comme garante du pouvoir d'immortalité.

- Inferna (*7 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec du tabac corse, du gingembre et du piment de Cayenne. Le nez est fumé et torréfié (*café, chocolat et réglisse*).
- King Kong (*6,5 % alc. vol. : 2023*) : Milkshake IPA élaborée avec du lait, des bananes de la Réunion et du gingembre du Vietnam.
- Mistica (*7 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec des châtaignes grillées, broyées et ajoutées au moment de l'empâtage. La robe est ambrée et la mousse est beige. Le nez est fruité et grillé (*châtaigne grillée*). En bouche, elle est ample et douce avec d'intenses arômes torréfié (*chocolat et café*) et grillé. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

- Ribella : Brune élaborée avec de la châtaigne.
- Ribella Brune : Brune élaborée avec du marc de Muscat.
- Saleccia : Bière bio.
- Saleccia Beach (*4,5 % alc. vol.*) : Gose élaborée avec 4 % d'eau de mer et du lime de Tahiti. En bouche, elle est saline et acidulée.
- Santa Nera (*5,1 % alc. vol.*) : Milk Stout élaboré avec du café arabica de la maison de torréfaction Café Saint-Jean (*Bastia*), du cacao de la maison Valrhona, des écorces d'orange corse, des baies d'arbouses sauvages et des épices.

Rietz (du) *: Voir brasserie des Gueux et Mécréants*

Rieuse (La) (*Nuaillé-d'Aunis – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Rieux (des) (*Lussas – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Riez (du) (*Croix – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Le nom provient du nom de la rue où se situe la brasserie, la rue du Riez.

Ringale (La) (*Crevens – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Risquette (La) (*Fiennes – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Riva (*Ouistreham – 14 Calvados – Normandie*)

Rive Droite Rive Gauche (Sèvres – 92 Hauts-de-Seine – Île-de-France)

Rivière (La) (*Rivière – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la commune.

Cette brasserie artisanale a été fondée par François Deplace.

Elle produit généralement des bières mono malt et mono houblon

Rivière d'Ain (*Jujurieux – 01 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes : 2005*)

Le nom provient de la rivière qui traverse le village.

Cette brasserie fermière (*1 000 hl*) a été fondée par Patrice Pobel sous le nom de Maison de Brasseur avant d'acquérir en 2015, son nom actuel et un nouveau bâtiment. Elle a emménagé dans son exploitation agricole.

Il cultive une partie de l'orge et produit des bières de style belge, principalement sous la gamme *Rivière d'Ain*. Elles sont refermentées en bouteille.

- Rivière d'Ain Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe opaque est ambrée foncée et la mousse est beige. Le nez est fruité (*pruneau*) et caramel. En bouche, elle est pétillante, ronde et légèrement acide avec un arôme caramel et une note de chocolat. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Rivière d'Ain Blanche (*5,3 % alc. vol.*) : Blanche. Le nez est floral. En bouche, elle est acidulée avec un arôme floral.
- Rivière d'Ain Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde. La robe opaque est orangée. Le nez est céréalier, floral et fruité. En bouche, elle est veloutée avec des arômes rôti, floral et miellé. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Rivière d'Ain Brune (*7,4 % alc. vol.*) : Brune. Le nez est miellé et liquoreux. En bouche, elle livre des arômes torréfié, mielleux et liquoreux.
- Rivière d'Ain Rousse (*6,6 % alc. vol.*) : Rousse. La robe opaque est orangée. Le nez est touraillé (*grillé, rôti et café*) et fruité. En bouche, elle est ronde avec un arôme rôti et une note fruitée (*châtaigne et abricot*). La finale est bien équilibrée et douce. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Thou (*5,4 % alc. vol.*) : Blanche. La robe est blond clair. Le nez est céréalier et floral avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle est un peu acidulée avec un arôme de céréales et des notes de miel et de citron vert. La finale est fraîche. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom fait référence à la vanne qui sert à la vidange et au remplissage des étangs des Dombes.

Robiche (*Parigny-les-Vaux – 58 Nièvre – Bourgogne-Franche-Comté*)

Roche Aigüe (de la) (*Mâlain – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Rochebière (La) (*Sanilhac – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette microbrasserie produit 3 bières.

- Dubbel : Double.
- Pale Ale : Pale Ale.
- Stout : Stout.

Roche Colombe (de) (*Valence – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit la gamme *Les Bières à Jean-Louis*.

Roches (des) (*Pont-Evêque – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Roches Précieuses (Les) (*Viricelles – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Rochoise (La)

- Blanche Noire : Blanche noire française.

Rodaie (de la) (*Saint-Nicolas-de Bourgeuil – 37 Indre-et-Loire – Centre-Val de Loire*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, La Rodaie.

Rodemack (de) (*Rodemack – 57 Moselle – Grand Est*)

Rohner (*Le Mazet Saint Voy – 43 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Rollus (*Louvrechy – 80 Somme – Hauts-de-France*)

Romanaise (*Romans-sur-Isère – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit la *Bière Jacquemart*.

Rombière (La) *: Voir brasserie des Mauges*

Roof (La) (*Fouchères – 10 Aube – Grand Est*)

Roque (La) (*Ordan-Larroque – 32 Gers – Occitanie*)

Le nom fait allusion à une partie du nom de la commune où est située la brasserie.

Rosny (*Seignosse – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Roteuse (La) (*Brochon (Gevrey-Chambertin) – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Roteuse de l'Arclusaz (*Saint-Jean-de-la-Porte – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Rouget de Lisle (Le) (*Lons-le-Saunier – 39 Jura - Franche-Comté : 1994*)

Cette brasserie (*14 400 hl*) a été créée par Bruno Mangin, ancien restaurateur, qui fut un des premiers à ouvrir une brasserie artisanale en France.

Il s'est spécialisé dans les bières à fermentation basse, les cervoises (*bières sans houblon*) et les bières élevées en barrique (*un des premiers à le faire en France*), toutes contenant des ingrédients locaux.

- Bleu Métal Spirit-Le breuvage des Seigneurs (*6,5 % alc. vol.*) : Lager de type IPA élaborée avec du houblon à cru. Sa robe est dorée (*14 EBC*). Le nez est fruité (*fruits exotiques et agrumes*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec un arôme fruité (*orange sanguine et fruits exotiques*). La finale est longue, sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- BM Signature N° (*11,5 % alc. vol.*) : Vin d'orge brun millésimée élevée en barrique de vin de paille, de vin jaune du Jure type Macvin (*BM 6, 10 et 11*), voire de Whisky où ont été rajoutées des cerises griottes pour les six derniers mois. BM signifie Bruno Mangin.
- Burgonde aux cassis noires de Bourgogne
- Combe aux Loups (*6 % alc. vol.*) : Dunkel. Sa robe est brun foncé et sa mousse beige est compacte. Le nez est torréfié (*fruits cuits*) avec une note boisée (*sous-bois*). En bouche, elle est amère avec un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est amère et chocolat noir. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Fourche du Diable (*6 % alc. vol.*) : Cervoise brune élaborée avec du malt caramel et de la gentiane qui remplace le houblon. La robe est orangée. Le nez est fruité. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes caramel et fruité. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Son nom provient de l'outil en forme de fourche utilisé pour ramasser les racines de gentianes.
- Griottines (*5 % alc. vol.*) : Cervoise de blé sans houblon mais avec du jus de cerises griottes macérées. Sa robe est rouge à rose et sa mousse beige rosé est compacte. Le nez est fruité (*cerise et pruneau*) épicé (*cannelle*) et céréalier. En bouche, elle est souple, très pétillante, acidulée et amère avec un arôme fruité (*fruits rouges*) et

une note maltée. La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle est le fruit de 5 années de collaboration avec la distillerie Peureux (*Fougerolles*) qui produit la Griottines®.

- Montbéliarde : Bock.
- Perles Noires : Imperial Stout millésimé élevé durant 3 ans en barrique de Vin de Paille qui a par la suite servi pour la maturation de whisky.
- Sans Souci : Bière sans alcool.
- Triple Montbéliarde : Triple.
- Vieux Tuyé (*5 % alc. vol.*) : Rauchbier composée de 30 % de malt fumé au bois d'hêtre et non filtrée. Sa robe est cuivrée, couleur cognac et sa mousse beige clair est fine. Le nez est céréalier (*grillé à fumé*). En bouche, elle est douce avec un arôme caramel et une note fumée. Elle se boit fraîche (*6°C*). Elle rend hommage aux artisans charcutiers du Jura. Le nom Tuyé est le nom de la cheminée où sont séchées les saucisses afin qu'elles prennent le goût des cendres et de fumé.

Roulier (*Le Val-d'Ajol – 88 Vosges - Lorraine : 2013*)

Cette microbrasserie (*100 hl*) a été fondée par Nadine Laheurte (Figelle).

ANECDOTE : En 2021 (*période du confinement*), elle a organisé une journée d'échange à distance de brasseurs principalement amateurs avec un projet commun de créer une bière smash à partir d'un malt et d'un houblon défini. Le jour choisi a été le 2 mai, soit le même jour que le jour des brasseurs amateurs américains et ce, sans qu'elle ne soit au courant. C'est une pure coïncidence.

Sa particularité est de brasser une bière différente chaque semaine, même si certaines reviennent régulièrement, et ce, sur base des produits locaux disponibles sur le marché. De plus, elle élabore elle-même ses étiquettes.

- Aigle Noir (*6,5 % alc. vol.*) : Stout. La robe est café et la mousse est blanc vanille. Le nez est café noir avec une pointe d'épices, de réglisse et de vanille. En bouche, elle est onctueuse, crémeuse avec des arômes torréfié et lacté qui deviennent poivré et herbacé. La finale est sèche, amère et poivrée avec sur le café noir. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Chineuse Tourbée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est cuivrée orange et la mousse est couleur coquille d'œuf. Le nez est caramel, tourbé et fruité (*abricot et mirabelle*). En bouche, elle est moelleuse et ronde avec un arôme fruité (*abricot, mirabelle et coing en plus*). La finale est sèche, herbacée et fruitée avec une note tourbeuse. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Didyma Bière à la Monarde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde contenant de la monarde didyma fraîche (*fleur à la teinte écarlate et au bouquet puissant*) ajoutée durant la fermentation. La robe est blonde teintée de rose. Le nez est fruité, floral et épicé (*monarde*). En bouche, elle est légèrement piquante, douce et crémeuse avec d'intenses arômes herbacé et épicé (*menthe et gingembre*). La finale est longue, herbeuse et épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Lager Sichuaneuse (*5 % alc. vol.*) : Lager blonde. La robe limpide est blonde. Le nez est fruité (*citron*), végétal et épicé (*gingembre et anis*). En bouche, elle est légèrement piquante et moelleuse avec un arôme épicé (*gingembre et anis*) et une note citronnée. La finale est sèche, amère, poivrée et citronnée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Wonka Beer (*7,5 % alc. vol.*) : Chocolat Stout. La robe opaque est noire et la mousse est couleur café. Le nez est torréfié (*chocolat et café crème*). En bouche, elle est ronde et épaisse avec un arôme torréfié (*crème de café*) et une note d'alcool (*cerise macérée*). La finale est intense en chocolat noir. Elle se boit tempérée (*14°C*).

Roussillon (Brasserie Artisanale du – BAR)

Elle produit des bières bios.

- Xot Blonde : Blonde bio.

Roux-Houblon (*Douai – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Roy (*La Gacilly – 56 Morbihan – Bretagne*)

Rozégat (de) (*Plougastel-Daoulas – 29 Finistère – Bretagne*)

Rubé (*Marseille – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Rucher de Bouzule (Le) (*Champenoux – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Rull (*Le Soler – 66 Pyrénées-Orientales – Occitanie*)

Elle produit la gamme *Bière du Canigou*.

Rustine (La) (*Epervans – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

RZN City Ales (*Rennes – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Sabaudia (*Voglans – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Sabotage Craftbeer (*81 Tarn – Occitanie*)

Le brasseur est aveyronnais d'origine.

- Poisson d'Avril Intergalactique (*7,4 % alc. vol.*) : Gruyt. Sa robe trouble est orangée. Le nez est iodé et épicé (*safran*). En bouche, elle est saline. La finale est marine. C'est une bière collaborative avec la brasserie Zoumaï*.

ANECDOTE : Son nom provient du fait que cette bière limitée a été élaborée le 1er avril 2021.

- Roquefort is the New Citra (*9,5 % alc. vol. : 2023*) : Triple élaborée avec des brisures de Roquefort et des poires fraîches. Le nez est épicé et fruité (*poire*). En bouche, elle livre un fort arôme de Roquefort et des notes de poire et d'épices. C'est une bière collaborative avec la brasserie Vieilledent*.

ANECDOTE : Le nom signifie que le Roquefort, célèbre fromage de l'Aveyron d'où proviennent les deux brasseurs a remplacé le Citre américain afin d'augmenter le caractère français de la bière.

Sacrilège (*Montpellier – 34 Hérault – Occitanie : 2021*)

Cette microbrasserie a été fondée dans un complexe qui accueille également la brasserie Brewing Bears* par les 3 fondateurs du brewpub La Barbote* (*Montpellier*) rejoint par Léo.

Elle s'est spécialisée dans les bières sauvages et de fermentation spontanée grâce notamment à leur bassin de refroidissement (*coolship*).

- Mandarine (*6,3 % alc. vol.*) : Bière à fermentation mixte fruité élaborée avec de la mandarine et du romarin et vieillie en barrique. Sa robe voilée est jaune. Le nez légèrement acidulé est fruité (*mandarine et citron*), herbacé et épicé (*romarin*) avec une note boisée (*barrique*). En bouche, elle est légère, acide, sucrée et légèrement astringente avec un arôme fruité (*mandarine*). La finale est rustique, boisée et épicée (*romarin*).

Sagesse (*Le Breuil-en-Auge – 14 Calvados – Normandie*)

Sagesse (*Maisons-Laffite – 78 Yvelines - Île-de-France : 2014*)

Cette nanobrasserie (*72 hl*) a été fondée par Nicolas Vieillard dans une ville reconnue pour ses chevaux, d'où leurs présences sur les étiquettes et le nom de certaines bières.

ANECDOTE : Cette brasserie a participé au projet "*All Together*" lancée par la brasserie américaine Other Half* lors de la période de confinement du COVID-19 en vue de soutenir le personnel soignant.

Il produit la gamme 6Tsage (*si t'es sage*).

- 6Tsage Rousse de Maisons Laffite (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du houblon *East Kent Goldings*. La robe est cuivrée avec des reflets dorés. Le nez est fruité (*noisette du au malt grillé*). En bouche, elle est pétillante avec un arôme de noisette et une note de caramel. La finale est finement amère avec un arôme de noisette. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- 6Tsage La Belle du Roy (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe limpide est jaune or. Le nez est fruité (*pêche blanche*). En bouche, elle est fine, vive, acide et douce avec une note de coriandre en finale. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Hoppin'Horse (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du houblon *Cascade*. La robe légèrement voilée est dorée à ambrée et la mousse est ivoire. Le nez offre des parfums de céréales grillées, de noisette et de miel. En bouche, elle est veloutée avec des arômes fruité, grillé, caramel et de crème de noisette. La finale est noisette grillée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle est principalement vendue à l'hippodrome de Maisons-Laffite.

Sagnes (des) (*La Crouzille – 63 Puy-de-Dôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Le nom provient du lieu-dit où est située la brasserie, Les Sagnes.

Saint Aignan (de) (*Saint-Aignan-sur-Ry – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Saint-Alphonse (*Vogelgrun – 68 Haut-Rhin - Alsace : 2000*)

Cette brasserie (*2 000 hl*) a été fondée par le brasseur belge Joël Halbardier et son fils Régis.

Le nom de la brasserie provient du Saint de la commune.

- Bière de Colmar

- Meid'la (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des houblons alsaciens (*Aramis*). Sa robe est jaune pâle. En bouche, elle est fraîche avec des arômes maltés, épicés et fruités. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom signifie "*petite fille*" en alsacien.
- Saint-Alphonse Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est rousse avec des reflets rouges et sa mousse est beige. Le nez intense est caramel et grillé. En bouche, elle est moyennement amère (*noix*) avec un arôme grillé. La finale est caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Saint-Alphonse Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du froment. Sa robe trouble est abricot. Le nez est céréalier (*mie de pain*) et fruité (*noisette, prune jaune et agrumes*). En bouche, elle offre un arôme céralier et fruité (*prune jaune*). La finale est amère, fruitée et herbacée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Saint-Alphonse Brune (*8,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brune avec des reflets fauves et sa mousse est beige foncé. Le nez intense est fruité (*cuits*). En bouche, elle offre un arôme boisé. La finale est peu amère. Elle ressemble à certaines trappistes belges. Elle se boit tempérée (*10°C*).

Saint Amand (*Bruille Saint-Amand – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Le nom fait référence partiellement au nom de la commune où se situe la brasserie.

Saint Andrews Beach Brewing Company (*Seignosse – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Saint-Avold (de) (*Lachambre – 57 Moselle – Grand Est*)

Sainte-Beuve (*Le Caule-Sainte-Beuve – 76 Seine Maritime – Normandie*)

Le nom fait référence à une partie du nom de la commune où est située la brasserie.

Saint-Brieuc (*Saint-Brieuc – 22 Côtes-d'Armor - Bretagne : 2011*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

Cette microbrasserie (*450 hl*) a été fondée à partir de matériau de récupération par Franck Georgelin et Florence Gouriou, passionnée de grenouilles.

Elle travaille en fermentation haute et basse et manipule les épices. Elle propose la gamme *La Guernouillette* et des bières particulières.

- Ambrée Tourbée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée à base de malts tourbés. Sa robe brumeuse est ocre orangé. Le nez intense est fumé et tourbé. En bouche, elle est acide avec un arôme tourbé. La finale est peu sucrée et tourbée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Blonde au pistil de safran (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des pistils de safran. Sa robe est jaune dorée. Le nez intense est épicé (*safran*) avec des notes de rose et d'herbe sèche. En bouche, elle est très acide avec un arôme de safran et des notes de rose, d'herbe sèche et de céréales. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Brune aux épices des Antilles (*12,7 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec des épices des Antilles. Sa robe est brune avec des reflets rouges. Le nez est caramel, épicé et fruité (*fruits confits*). En bouche, elle est peu pétillante, liquoreuse avec des arômes de rhum et d'épices (*vanille, cannelle et poivre*). La finale est longue, amère avec des arômes de réglisse et de caramel. Elle se boit tempérée (*14°C*).
- Stout Imperial Russe (*9,7 % alc. vol.*) : Stout. Sa robe opaque est noire et sa mousse d'expresso est crémeuse. Le nez est café. En bouche, elle est crémeuse et onctueuse avec un arôme de café et une note boisée. La finale est amère et torréfiée (*café fort*). Elle se boit tempérée (*10°C*).

Saint-Charles (*Flévy – 57 Moselle – Grand-Est*)

Le nom provient du nom de la ferme où se situe la brasserie.

Microbrasserie.

Saint Clair (*Montagnat – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Sainte-Baume (de la) (*Nans-les-Pins – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Sainte-Beuve (*Le-Caule-Sainte-Beuve – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Sainte-Cécile (*Albi – 81 Tarn – Occitanie*)

Sainte-Colombe (*Sainte Colombe – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne : 1996*)

Cette brasserie (*2 600 hl*), a été créée par le couple hollandais Gonny Everts-Keizer (*1ère femme maître-brasseur de France depuis le renouveau des brasseries artisanales*) et Henri Everts. C'est la plus ancienne brasserie de Bretagne.

Deux brasseurs ont rejoint l'équipe : Pierrick Clavier (*2006*) et Eric Perrault (*2012*).

Elle produit des bières non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille ainsi qu'un brassin particulier chaque année. Elle utilise une chaudière en bois pour la production d'eau chaude ainsi que le brassage en cascade.

- Sainte Colombe Ambrée (*6 % alc. vol. : 2006*) : Ambrée élaborée avec des houblons allemands. Sa robe est ambrée et sa mousse ivoire est dense. Le nez est caramel avec des notes herbacées et fruitées. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec une note légèrement caramélisée et de réglisse. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).
- Sainte Colombe Ambrée Bio (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée bio. Sa robe translucide est brun cuivré (*40 EBC*) et sa mousse est beige clair. Le nez est caramel avec une note torréfié. En bouche, elle pétillante, moyenne et peu amère avec un arôme caramel. La finale est moyenne et finement amère.
- Sainte Colombe Blanche (*5,5 % alc. vol. : 1996*) : Blanche contenant des écorces d'oranges amères et de la coriandre. Sa robe laiteuse est jaune pâle et la mousse est onctueuse. Le nez frais est épicé. En bouche, elle est effervescente, douce, acidulée et veloutée avec des arômes fruité (*orange*) et épicé (*coriandre*). La finale est longue et fruitée (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*5-7°C*).
- Sainte Colombe Blonde (*5,5 % alc. vol. : 2006*) : Blonde avec des houblons allemands et tchèques. Sa robe semi trouble est orange paille (*12 EBC*) et sa mousse est crémeuse. Le nez est floral. En bouche, elle est douce, moelleuse et légèrement amère avec un arôme malté (*biscuit*) et des notes fleuries et herbacées. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).
- Sainte Colombe Bière d'hiver ou Bière rousse (*8 % alc. vol. : 1996*) : Rouge. En bouche, elle est douce à légèrement corsée avec des notes de miel et d'épices. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Sainte Colombe Bière de Noël (*7 % alc. vol. : 1998*) : Bière de Noël. Sa robe est rousse acajou. En bouche, elle est douce et ronde avec des notes de fruits rouges et de caramel léger brun. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Sainte Colombe Bretonne Pie Noir (*6 % alc. vol.*) : Bière de seigle (weizenbier) croisée avec une Rauchbier (*bière au malt fumé*). Sa robe opaque est noire et sa mousse beige est très effervescente et fine. Le nez intense est torréfié (*café*) et fruité (*noirs*). En bouche, elle est ronde et légèrement acide avec des notes torréfies, de cerise noire, de bois et de fumée. La finale est longue, douce, peu amère et café. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*). Le nom évoque la race de vaches bretonnes pie noir.
- Sainte Colombe Dorée bio ou ex Ty Bierzh (*5,5 % alc. vol. : 2007*) : Hefe Weizenbier bio élaborée avec des houblons allemands. Sa robe limpide est dorée. Le nez est fleuri et épicé. En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (*poire et banane*) et une note épicée (*clou de girofle et coriandre*) typique de la levure utilisée. La finale est longue et miellée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Sainte Colombe Grand Cru (*10 % alc. vol. : 2001*) : Barley Wine. En bouche, elle est douce, ronde et charpentée avec une note torréfiée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*). Elle est disponible uniquement en mars et avril.
- Sainte Colombe Pie Noire (*6 % alc. vol. : 2010*) : Bière au seigle (*roggenbier*) et au malt fumé (*rauchbier*) originaire de Bretagne. En bouche, elle est douce avec des arômes fruités (*poire et banane*) et épicé (*clou de girofle*) et des notes très légèrement torréfiées et fumées en fin de bouche. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).

Sainte-Cru (*Colmar - 68 Haut-Rhin - Alsace : 2012*)

Cette brasserie (*1 600 hl*) a été fondée par trois amis dont Vivien Rémond qui a découvert les bières fortement houblonnées (*IPAs*) et les houblons américains. Elle a déménagé en 2013 à Colmar.

Elle produit des bières très houblonnées à partir d'houblons aromatiques (*fruités*) alsaciens et américains dont le *Colombus*. Une bonne partie de la production est constituée de bières collaboratives et de brassins uniques. Il se lance également dans la production de bières vieillies en barrique.

Leurs étiquettes montrent une croix de couleur différente selon le type de bière.

- Antisociale (*7,2 % alc. vol.*) : Black IPA à base d'une importante quantité d'houblons (*Amarillo, Citra, Colombus et Citra*). Le nez est fruité (*orange, mandarine, pamplemousse, cassis, mûre et fraise*). En bouche, elle est très amère (*75 IBU*) avec d'intenses arômes fruité (*citron, citron vert et orange*) et résineux. La finale est torréfiée et fruitée (*agrumes*).
- Apocalypse Now (*8 % alc. vol.*) : Brown Ale à base d'une grande diversité de malt, d'orge torréfié, de froment malté et d'houblons (*Brewer's Gold et Colombus*). Sa robe est foncée aux reflets cuivrées. Le nez intense est caramel et fruité (*prune*) avec des notes de réglisse, de pain d'épices et de grillées à connotation café. En bouche, elle est ronde avec des arômes torréfié et fruité (*agrumes*). La finale est amère (*60 IBU*), caramel et torréfiée. Elle se boit tempérée (*12°C*).

- Delicatessen : Bière fumée. Sa robe est ambrée clair. Le nez est boisé et fumé. En bouche, elle est légère avec un arôme fumé. La finale est ronde et caramélisée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Hop'Ster : Bière collaborative avec le bar "*L'Académie de la bière*" (*Chartres*).
- Orange Mécanique (*7 % alc. vol.*) : Blonde à base de houblons (*Citra, Colombus et Fuggles*), de miel (*acacia*), d'orange et de clou de girofle. Le nez est fruité et malté avec une note de caramel. En bouche, elle est ronde, douce et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes caramel et miellé.
- Red is Dead (*7,2 % alc. vol. : 2012*) : Irish Red Ale composée d'houblons (*Citra, Colombus et Simcoe*). Sa robe est rousse et sa mousse est ivoire. Le nez complexe est fruité (*cassis, framboise, grenade, mangue, pamplemousse et orange*). En bouche, elle est sucrée (*caramel*), acide (*résineux*) et moyennement amère (*45 IBU*) avec un arômes fruité (*fruits rouges*). La finale est sèche et fruitée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Sex, Ale and Rock'N'Roll (*8,5 % alc. vol.*) : Double IPA à base d'une importante quantité d'houblons (*Centennial, Colombus et Simcoe*). Le nez très expressif est fruité (*mûre, framboise, airelles, grenade et mangue*) avec une note sucrée (*roux et caramel*). En bouche, elle est ample avec les arômes fruités du nez. La finale est très amère (*85 IBU*), résineuse et caramel.
- Sombre Hero (*6 % alc. vol.*) : Ambrée à base d'houblons américains (*Amarillo, Cascade et Colombus*). Le nez est fruité (*fraise, framboise, mûre et orange amère*). En bouche, elle est crémeuse avec un arôme fruité (*fruits rouges*) et une note florale. La finale est amère (*45 IBU*) et résineuse.
- Tempête du Désert (*5,5 % alc. vol. : 2012*) : IPA riche en houblons (*Cascade, Centennial et Columbus*) et de malts Pale et Munich 25. La robe est dorée. Le nez frais est fruité (*zestes d'orange et pamplemousse*) avec une note de pin. En bouche, elle est amère (*40 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes*) et résineux. La finale est sèche, amère, fruitée et finement maltée (*amande*). C'est la première bière brassée.
- White Rabbit (*5 % alc. vol.*) : Blanche IPA américaine à base d'houblons alsaciens (*Triskel et Perle*) et américains (*Centennial, Citra, Colombus et Simcoe*). Sa robe trouble est jaune clair. Le nez est céréalier et fruité (*pomme, mangue, citron vert, ananas et physalis*) avec une note de résine. En bouche, elle est onctueuse, douce, légèrement acide et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*). La finale est sèche, acidulée et fruitée. Elle se boit fraîche (*5°C*).

Sainte Crucienne (*Colmar – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Saint-Esprit (*Plédéliac – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, Saint Esprit des Bois.

Saint Fiacre (*Crégy-lès-Meaux – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Saint-Georges (*Guern – 56 Morbihan - Bretagne : 2011*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, Saint Georges.

Cette microbrasserie (*130 hl*) a été fondée par Jérôme Kuntz dans une ferme longère bretonne.

Il brasse à la main (*fourquet*), ses bières faites d'orges locales et maltées en Bretagne ainsi que d'houblons bios issus en partie de sa propre houblonnière. Elles ne sont pas pasteurisées et sont mises en bouteille manuellement où elles refermentent par ajout de de sucre de canne. Elle produit les séries *Saint-Georges* et *La Georgette-bière de détente de St Georges* (*brassin de petite quantité*) plus quelques autres bières spécifiques.

- Aux Anges (*4,8 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est sèche avec un arôme malté. C'est une série spéciale réalisée pour le café "*Aux Anges*" situé à Guern.
- Bière du Fournil (*4 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec les invendus de pain bio au levain de la ferme-boulangerie de la Roche Bleue (*Moréac*) et un peu de sel. En bouche, elle est finement salée avec un arôme malté. C'est une série spéciale disponible en vente directe.
- La Georgette Bière blonde au miel (*4,2 % alc. vol.*) : Blonde contenant du miel bio. Sa robe est blonde. Le nez est miellé. En bouche, elle est fine et moyennement amère avec un arôme miellé. C'est une bière éphémère.
- La Georgette Bière de Gruit (*4,3 % alc. vol.*) : Blonde contenant un houblon amérisant alsacien, du gruit (*plantes aromatiques issues du jardin du brasseur*). En bouche, elle est peu amère avec des arômes épicés. C'est une bière éphémère.
- La Georgette Brown Ale (*5,8 % alc. vol.*) : Brune riche en malts. En bouche, elle est légère et peu sucrée avec un arôme de fruits confits. C'est une bière éphémère.
- Saint-Georges Bière Ambrée (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du malt fumée à la brasserie. La robe est ambré foncé. Le nez est fumé. En bouche, elle est sèche avec un arôme tourbé. C'est une bière éphémère.

- Saint-Georges Bière Blonde (*4,3 % alc. vol.*) : Gruit Pale Ale élaboré avec de la menthe bergamote. La robe légèrement voilée est dorée. Le nez est floral, herbacé et fruité (*exotiques et cassis*). En bouche, elle est sucrée avec des arômes herbacé, épicé (*menthe*) et une note fruitée. La finale est longue, amère, verte et fruitée (*fruits exotiques*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est une bière disponible en continu.
- Saint-Georges Bière Brune (*5 % alc. vol.*) : Porter breton. La robe est brun foncé et la mousse couleur noisette est crémeuse. Le nez est torréfié avec une note fruitée. En bouche, elle est crémeuse, moyennement amère avec des arômes touraillés (*biscuit et chocolat*) et des notes florales et fruitée (*fruits rouges*). La finale est longue et chocolatée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*). Elle est produite périodiquement.
- Saint-Georges Bière d'été (*4,2 % alc. vol.*) : Pale Ale élaboré avec des fleurs de sureau. La robe est blonde. Le nez est floral (*sureau*). En bouche, elle est sèche avec une note florale. C'est une bière éphémère.
- Saint-Georges Bière Noire (*4,8 % alc. vol.*) : Stout. La robe est noire. Le nez est torréfié. En bouche, elle est intense avec des arômes torréfiés (*café et cacao*). C'est une bière éphémère (*hiver et un brassin par an*).
- Saint-Georges Bière Rousse (*4,6 % alc. vol.*) : Altbier riche en malt. La robe est rousse. Le nez est herbacé et caramel avec une note fruitée (*jaunes et abricot*). En bouche, elle est vive, pétillante, douce et moyennement amère avec des arômes touraillés (toast et noisette grillé), herbacé, floral et fruité (*abricot*). La finale est douce et peu sucrée. Elle se boit fraîche (*8°C*). C'est une bière disponible en continu.
- Saint-Georges Edition Automnale façon Scotch Ale (*7 % alc. vol.*) : Scotch Ale élaborée avec des malts caramélisés, tourbés et touraillés et des houblons alsaciens. La robe est ambrée. Le nez est sucré (*sucre d'orge*) et fruité (*fruits confiturés*). En bouche, elle est ronde avec des arômes caramel et tourbés. La finale est finement astringente, amère, herbacée, terreuse. Elle se boit tempérée (*10-12°C*). Elle est disponible à partir de septembre.
- Saint-Georges Houblon du jardin (*4,5 % alc. vol.*) : Bitter élaborée uniquement avec du houblon *Cascade* de la brasserie. Sa robe est blonde. Le nez est floral et céréalier. En bouche, elle est légère avec des arômes floraux et houblonnés. C'est une bière éphémère (*été*).
- Weizen Allemande (*été*)

Saint-Germain (*Aix-Noulette (Lens) – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2003*)

Le nom de la brasserie provient du saint patron du village d'Aix-Noulette.

ANECDOTE : Aix-Noulette a été le siège de l'ancienne brasserie Brasme fondée en 1878 et qui a fermé en 1986 car elle n'a pas pu se convertir aux nouveautés brassicoles.

Cette brasserie (*12 000 hl*) a été fondée dans une ancienne menuiserie par deux frères, Stéphane *et* Vincent Bogaert, charcutier et un ami, Hervé Descamps ayant travaillé dans différentes brasseries. Une distillerie a été créée par la suite. Toutefois, à défaut de place, la colonne à distiller remplace provisoirement les barriques.

Dans les années 2020, elle s'associe avec les brasseries Mélusine* et Parisis pour former le groupe NewBeers afin de mieux étendre son domaine de commercialisation. Sa production augmente d'année en année.

Elle privilégie les produits du terroir, les bières houblonnées, les bières élevées en barrique (*Bourgogne, Cognac*) et les bières collaboratives (*Imperial French Saison avec la brasserie Au Baron**). Elle réalise une garde de 21 jours au minimum avec un houblonnage à cru pour certaines bières.

Elle produit la gamme *Page 24, Réserve Hildegarde* ainsi que depuis peu, la gamme *Black Edition* (*bières anglaises en version limitée*). Elles sont principalement commercialisées sous forme de bouteille à bouchon mécanique.

Pour les 15 ans de la brasserie, elle a produit 15 bières particulières en petite série dont certaines sont collaboratives avec des brasseurs étrangers.

ANECDOTE : Le nom Page 24 provient de la légende qui dit que la page 24 du livre "*Les bienfaits de la bière*" d'Hildegarde de Bingen (*1098 – 1179*), première personne à découvrir les bienfaits du houblon dans la bière, a disparu avec tous ses secrets. Le chiffre 24 est aussi fréquent en brasserie dans le dosage du malt ainsi que dans la température et le nombre de jours de garde.

- Black Edition Barley W (*10,9 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec une levure de champagne ajoutée en cours de fermentation et élevée en barrique de whisky. En bouche, elle est liquoreuse avec des arômes fruités (*agrumes, fruits compotés, fruits confits et pruneau*) et de toffee.
- Black Edition IPA (*4,9 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Simcoe*). La robe est cuivrée et la mousse couleur vanille est dentelée. Le nez est fruité (*fruits exotiques*) avec une note résineuse. En bouche, elle est vive, souple, pétillante avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*). La finale est soyeuse, longue, amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

- Black Edition Pale Ale (*4,9 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du houblon *Firstgold*. Sa robe est cuivrée. La finale est amère, sèche et végétale.
- Black Edition Double IPA (*8,9 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Willamette*). En bouche, elle est amère avec des arômes malté et fruité (*citron*).
- Black Edition Imperial Stout (*9,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du houblon *Styrian Golding*. Sa robe est noire. En bouche, elle est amère avec un arôme torréfié. La finale est amère et réglisse.
- Black Edition Robust Porter (*5,9 % alc. vol.*) : Porter élevé en barrique de Cognac. Sa robe est brun foncé et sa mousse est couleur chamois. Le nez est torréfié (*chocolat et réglisse*). En bouche, elle est moelleuse avec des arômes torréfiés (*café et réglisse*). La finale est amère et chocolatée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle a été élaborée avec la brasserie londonienne *Twickenham Fine Ales**.
- Black Edition Sour Ale : Sour Ale.
- Black Edition Sour Rouge : Sour Ale. En bouche, elle est acide avec un arôme fruité.
- Imperial French Saison (*2019*) : Saison riche en houblon. Sa robe est blonde et sa mousse est duveteuse. Le nez est céréalier et épicé (*clou de girofle et poivre blanc*). En bouche, elle est vive, pétillante, sèche, un peu acidulée et moyennement amère avec des arômes maltés (*pain blanc*) et fruités (*raisin et poire*). La finale est longue, amère, végétale et herbacée. Elle se boit fraîche à modérée (*8-10°C*) dans un verre à tulipe. C'est une bière collaborative avec la brasserie française *Au Baron**.
- Page 24 Bière de Noël : Saison élaborée avec du houblon *Challenger* local. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est longue avec des arômes grillé, torréfié et sucré (*cassonade*). Elle est brassée pour la période de Noël.
- Page 24 Blanche : Blanche pauvre en alcool et élaborée avec du houblon *Golding* local, des écorces d'orange et de la coriandre et refermentée en bouteille. Sa robe est trouble. En bouche, elle est acidulée (*écorces d'orange*) et peu amère avec un arôme fruité.
- Page 24 Blonde (*5,9 % alc. vol.*) : Blonde pur malt élaborés avec 2 houblons locaux (*Brewer's Gold et Golding*). Sa robe est blond clair. En bouche, elle est légère, fraîche avec des arômes malté et miellé. La finale est amère et florale.
- Page 24 Brune : Brune élaborée avec du houblon *Challenger*. Sa robe est sombre. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme de caramel. Elle s'apparente à une Double belge.
- Page 24 Brune vieillie en fût de chêne (*7,9 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du houblon *Challenger* local et vieillie durant 8 mois dans un fût de vin rouge du domaine Maldant-Chorey-les-Beaune (*Bourgogne*). La robe est brun-rouge et la mousse est couleur café au lait. Le nez est complexe (*chocolat, porto, vanille et pruneau cuit*). En bouche, elle est liquoreuse, légèrement acide (*tanin du chêne*) avec des notes fruitées (*cerise noire et cassis*), de vanille et de réglisse. Elle se boit tempérée (*14°C*). Elle peut vieillir en cave.
- Page 24 de Noël (La) (*6,9 % alc. vol. : 2003*) : Bière de Noël. Sa robe est ambrée. Le nez est grillé, caramel et lévuré.

ANECDOTE : Cette bière qui est une des premières créées par la brasserie leur a permis de se faire connaitre au début et a contribué à la notoriété de la brasserie.

- Page 24 Grisette : Grisette.
- Page 24 Imperial Stout : Imperial Stout mûrie en barriques de bourbon, de cognac ou de whisky.
- Page 24 IPA : IPA français.
- Page 24 Malts & Hops (*8,9 % alc. vol.*) : Triple houblonnée élaborée avec des houblons (*Cascade*) dont une partie à cru. Sa robe trouble est couleur abricot. Le nez est sucré, céréalier et fruité. En bouche, elle est pétillante, moelleuse, légèrement acide avec un arôme d'abricot. La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Page 24 Printemps : Saison. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle offre un arôme fruité (*mirabelle*). Elle est assez similaire à la blonde. Elle est brassée généralement avant les fêtes de fin d'année
- Page 24 Réserve Hildegarde Ambrée (*6,9 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 2 houblons locaux (*Brewer's Gold et Strisselspalt*). Sa robe est ambrée cuivrée. En bouche, elle est peu amère avec un arôme caramel.
- Page 24 Réserve Hildegarde Blonde (*6,9 % alc. vol.*) : Blonde riche en houblon. Sa robe voilée est dorée. Le nez est complexe (*céréales, poivre, résineux, fruits compotés et miel*). En bouche, elle est vive, riche, ample avec un arôme de toast. La finale est longue, amère, épicée et herbacée. Elle rend hommage à l'abbesse Hildegarde de Bingen. C'est la bière phare de la brasserie
- Page 24 Sour Ale : Sour Ale.

- Page 24 Triple : Triple contenant 2 houblons locaux (*Brewer's Gold et Golding*) et des écorces d'orange, élevée en barrique de Meursault et refermentée en bouteille. En bouche, elle est puissante et ronde.
- Rhub'IPA (*6,9 % alc. vol. : 2010*) : IPA fruité aux houblons aromatiques australiens et néo-zélandais et à la rhubarbe. Sa robe est blonde. En bouche, elle est fraîche, légèrement acide (*rhubarbe*) et moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes, fruits exotiques et rhubarbe*). C'est une bière collaborative avec la brasserie norvégienne *Nogne**.
- Warou Triple (*9 % alc. vol. : 2022*) : Triple élaborée avec des écorces d'orange et de coriandre. Sa robe est jaune paille. Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle est amère avec des arômes malté, fruité et épicé.

Saint-Humbert (*Maroilles – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Saint-Léon (*Créon – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Cette brasserie a été fondée par Nicolas Hebert qui cultive sa propre orge.

- Bière de Léon blonde : Blonde douce.

Saint Livier (*Dieuze – 57 Moselle – Grand Est*)

Saint-Louis (*Saint-Louis – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie.

Saint-Loupoise (*Huby-Saint-Lieu – 62 Pas-de-Calais - Nord-Pas-de-Calais : 2010*)

Cette nanobrasserie (*100 hl*) a été fondée par Ludovic Dez.

Il brasse manuellement (*fourquet*) des bières d'inspiration anglaise en utilisant des houblons flamands et alsaciens.

- IPA Titanic (*7 % alc. vol. : 2012*) : IPA élaborée avec deux houblons américains et deux houblons anglais (*rappel de la traversée*). Sa robe trouble est ambrée et sa mousse blanche est dense. Le nez est frais, levuré et fruité (*pamplemousse, orange*) avec une note céréalière. En bouche, elle est vive, acide et moelleuse. La finale est amère et fruitée (*pamplemousse*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle a été créée à l'occasion du centenaire du Titanic.
- Stout Titanic (*7 % alc. vol. : 2012*) : Stout à base de 8 malts. Sa robe opaque est noire et sa mousse beige est compacte. Le nez est café et moka. En bouche, elle est épaisse avec d'importants arômes de torréfaction. La finale est amère et torréfiée avec une note vanillée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

Saint Mars la Bière (*Saint-Mars-la-Brière (Le Mans) – 72 Sarthe – Pays de la Loire*)

Le nom provient d'un jeu de mot avec le nom de la commune où se situe la brasserie.

Saint-Martin *: Voir Moulin Saint-Martin*

Saint Médard (*Compiègne – 60 Oise – Hauts-de-France : 2015*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Philippe Gagniard qui a travaillé durant 15 ans pour l'ex-Société européenne de brasserie, notamment à la Brasserie de Rennes.

ANECDOTE : La création de cette brasserie a été inspirée par le pape François et en particulier par son encyclique Laodato Si.

Sainte-Mère-Eglise (de) (*Saint-Mère-L'Eglise – 50 Manche – Normandie*)

- Diamond Lily : Porter. Sa robe est brune. En bouche, elle est légère et onctueuse avec un arôme torréfié (*café*). La finale est fruitée (*fruits rouges*).

Saint-Nabor (*Fauquelmont – 57 Moselle – Grand Est : 2016 - 2023*)

Cette brasserie-limonaderie (700 hl) a été fondée par Jean Aimé Rugiero dans la maison du brasseur à Macheren. Deux ans plus tard, la brasserie déménage une premier fois et en 2020, elle déménage à Fauquelmont.

Elle produit des bières classiques selon des recettes anciennes ainsi que des bières mûries en fût de chêne. Les bières sont non filtrées et non pasteurisées.

En 2020, elle lance la bière des Blouses Blanches en l'honneur des infirmiers de la région du Grand-Est luttant lors de la crise du Covid.

En 2023, elle est en liquidation judiciaire suite à un manque de retour, une trésorier à plat et à une bactérie présente dans les conduites qui a provoqué l'élimination de l'important stock. Un repreneur s'est désengagé à la dernière minute et le brasseur a du rendre le local.

Saint-Nicolas da Bière (*Saint-Nicolas-des Bièfs – 3 Allier – Auvergne-Rhône Alpes*)

Le nom provient d'un jeu de mots avec le nom de la localité.

Saint-Omer (*Saint-Omer – 62 Pas-de-Calais – Hauts de France : 2008*)

Le nom provient du nom de la ville où est située la brasserie.

Cette brasserie passée en 1996 sous le contrôle du groupe Heineken a été revendue à son ancien propriétaire, André Pecqueur.

Saint Paul (*Le Ménil-Bérard – 61 Orne – Normandie*)

Saint-Pavin (*Le Mans – 72 Sarthe – Pays de la Loire*)

Saint-Pierre (La) (*Saint-Pierre - 67 Bas-Rhin – Grand Est : 2001*)

Cette brasserie (*2 900 hl*) a été fondée par Claude et Marilyn Varga dans un bâtiment récent tout en bois.

Elle utilise des houblons alsaciens pour faire des bières non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille.

- Cervoise d'Alsace (*5,6 % alc. vol.*) : Cervoise à base d'houblon *Strisselspalt*. Sa robe brillante est jaune or. Le nez est miellé, épicé et herbacé. En bouche, elle offre un arôme végétal. La finale est peu sucrée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Saint-Pierre Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde à base d'houblons (*Brewers Gold et Strisselspalt*) et de coriandre. Sa robe limpide aux bulles fines et régulières est blonde. Le nez est céréalier. En bouche, elle est crémeuse avec un arôme malté. La finale est épicée (*coriandre*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Saint-Pierre Brune (*5,6 % alc. vol.*) : Brune contenant des écorces d'orange amère. Sa robe limpide est acajou et sa mousse est couleur chamois. Le nez est fumé, boisé et terreux. En bouche, elle présente des arômes fumé, boisé, terreux et épicé (*écorce d'orange amère et réglisse*). La finale est amère et terreuse. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Spéciale Choucroute (*5,6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est jaune or. Le nez est épicé avec des notes de baies de genièvre et de plantes aromatiques (*sauge*). En bouche, elle est pétillante et moyennement amère avec des arômes malté et épicé. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle a été spécialement conçue pour accompagner la choucroute.

Saint Rieul (*Trumilly – 60 Oise – Hauts-de-France : 1998*)

Saint-Rieul fut le premier évêque de Senlis dans l'Oise. Son nom fait partie de l'histoire locale.

Cette brasserie (*1 600 hl*) a été créée par Thomas Vendôme, passionné de bières spéciales, dans la ferme familiale du 16ème siècle. Ila voulu faire renaître l'ancienne activité brassicole de sa région.

ANECDOTE : L'emblème de la brasserie est la grenouille qui intervient dans une légende locale. En effet, lors d'un sermon de Saint-Rieul, sa voix aurait été couverte par les croassements des grenouilles. D'un geste, Saint Rieul les aurait rendues muettes sauf une qu'on entend toujours.

Elle produit des bières de style belge, notamment à travers la gamme *Saint-Rieul*. Elles ne sont ni filtrées et refermentées en bouteille.

- St Rieul Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des épices. Sa robe est ambrée
- St Rieul Bière d'Hiver (*8 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec des épices et des écorces d'orange amère. Sa robe est acajou. En bouche, elle est ronde avec un arôme épicé. C'est une bière saisonnière.
- St Rieul Bière du Printemps (*6 % alc. vol. : 2020*) : Bière du printemps. Sa robe est blonde. Le nez est floral et fruité. C'est une bière saisonnière.
- St Rieul Blanche (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche belge élaborée avec des écorces d'orange et de la coriandre. Sa robe trouble est jaune pâle. Le nez est levuré et céréalier. En bouche, elle est sucrée et légèrement acidulée avec un arôme fruité et une note épicée. La finale est légèrement amère. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- St Rieul Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle livre un arôme houblonné.
- St Rieul Brune (*8 % alc. vol.*) : Brune (*proche d'une Stout*). Sa robe est noire. En bouche, elle est moyennement amère et peu acide avec des arômes grillé (*pain grillé*) et torréfié (*café*).
- St Rieul Grand Cru (*9 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe voilée est bronze. Le nez est fruité (*raisin et fruits secs*) et miellé. En bouche, elle est chaleureuse, ronde et un peu liquoreuse avec un arôme malté et des notes résineuse et épicée (*vanille et pain d'épices*). La finale est amère et épicée. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- St Rieul IPA (*6 % alc. vol. : 2020*) : IPA. En bouche, elle est amère.
- St Rieul Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec des épices. Sa robe est dorée. En bouche, elle est ronde et un peu liquoreuse avec des arômes complexes malté (*biscuit*), fruité (*agrumes*) et épicé (*vanille*).

- Silvanecte Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple picarde d'inspiration belge avec des houblons aromatiques américains utilisés à cru durant une très longue période de garde. Sa robe est dorée. Le nez est levuré, fruité (*agrumes et fruits blancs*) et céréalier (*grains*). En bouche, elle est crémeuse, sucrée et amère. La finale est longue, amère, fruitée et résineuse. Elle se boit tempérée (*10°C*). Son nom fait référence aux tribus celtes qui vivaient à Senlis.

Saint-Saud (de) (*Saint-Saud-Lacoussière – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Saint-Sauveur (*Suze-la-Rousse – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Saint-Sylvestre (*brasserie*) *: Voir brasserie 3 Monts*

Saint-Théodore (*Lens – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Sam'Brasse de la Bière (*Quéven – 56 Morbihan – Bretagne*)

Sancerroise (*Sancerre – 18 Cher – Centre-Val de Loire : 2001*)

Cette brasserie (*800 hl*) a été fondée par Didier Dumas, ancien cuisinier, dans un ancien abattoir situé en plein milieu des vignes de Sancerre.

Elle utilise des malts locaux. Elle travaille par décoction ou par infusion, à fermentation haute ou basse, et produit des bières de style allemand ou belge filtrées ou non.

- Bière de l'Abbaye du Jouïr (*6,2 % alc. vol.*) : Abbaye blonde refermentée en bouteille avec du miel du Nivernais. Sa robe est blond doré. Elle a été élaborée selon une recette originale en partenariat avec l'Abbaye de Corbigny (*Nièvre*).
- La Donzelle (*5,6 % alc. vol.*) : Blonde à base d'orge et de blé du Berry et aromatisée avec du romarin et du mille-feuille. En bouche, elle est fraîche.
- La Drôlesse (*5,6 % alc. vol.*) : Blonde à fermentation basse produite par décoction à une trempe, filtrée mais non pasteurisée. En bouche, elle présente des goûts de malt et de miel provenant de la décoction avec une note d'agrumes.
- La Sancerroise (*6,9 % alc. vol.*) : Blonde contenant du malt d'orge et d'avoine ainsi que de la lentille verte du Berry. En bouche, elle est douce et ronde avec un arôme de bonbon.
- La Sancerroise à la lentille du Berry (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde contenant des lentilles du Berry. Sa robe est dorée. Le nez intense est de céréales. En bouche, elle est vive avec un arôme de céréales et des notes de fruits jaunes et de grains. La finale est sèche avec des arômes de lentilles et de céréales. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- La Sancerroise au "Gruyt" (*7,6 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec des malts de blé et de seigle et du gruyt (*mélange d'herbes, d'épices et d'aromates*). Elle est brassée par décoction Sa robe est brun acajou et la mousse ivoire est fine. Le nez est complexe (*pruneau cuit, bois, épices et herbes*). En bouche, elle est finement pétillante, veloutée et moelleuse avec un arôme sucré de caramel et des notes épicée et boisée. Elle se boît fraîche (*8°C*).
- La Sancerroise "Val d'Or" (*6,2 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est rousse avec des reflets dorés. Le nez est grillé et fruité (*jaunes et secs*). En bouche, elle est très pétillante avec des arômes fruités et de noisette et des notes de caramel et d'houblon. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Lou Pelou (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde contenant de la farine de châtaigne et de la gentiane. Sa robe est dorée. Le nez est grillé et fruité (*jaunes*). En bouche, elle est pétillante avec un arôme intense d'abricot. La finale est épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- La Sans-Gêne (*6,2 % alc. vol.*) : Ambrée belge. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est sèche avec un arôme de caramel.
- Pit'Or (*5 % alc. vol.*) : Blonde contenant du malt d'orge et de blé, élaborée en décoction et légèrement filtrée. En bouche, elle présente un arôme de malt et une note d'agrumes.
- Rose Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche intermédiaire entre le style belge et allemand refermentée en bouteille. Sa robe est légèrement trouble. En bouche, elle présente des arômes fruités et épicés.

Sancy (du)

Elle produit des bières bios.

- Brasserie du Sancy : Blonde forte bio.

Sangano

Cette brasserie artisanale produit notamment des bières de sorgho (*sans gluten*).

Sanglier (du) (*Monchiet – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Sanne (de la) (*Saint-Romain-de-Surieu – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

San Roce (*Jans – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Sapaudia (*Aime-la-Plagne – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Sapeur Brasseur (Le) (*Sannois – 95 Val-d'Oise – Île-de-France*)

Sarlat (Artisanale de) (*Sarlat-la-Canéda – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie.

Elle produit la gamme *Brassée 24, le Fût Sarladais*.

Sarments (des) (*Talencieux – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle propose principalement des bières élaborées avec des fruits locaux et de saison.

Saule (du) (*Villenoy – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Saulx (de la) (*Morley – 55 Meuse – Grand Est*)

Sauvage (*35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Sauvage (*Saint-Julien-en Genevois – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Saverne *: Voir Licorne*

Saveurs & Nature (*Moustiers-Sainte-Marie – 4 Alpes-de-Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Schelter

Cette bière a été élaborée pour la chaîne d'hôtels Schelter à travers ses établissements en France.

- La Schelter : Blonde. Elle est brassée dans le Nord de la France.

Schoenecker Braü (*Schoeneck – 57 Moselle – Grand Est : xx - 2019*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie.

La brasserie fondée par Alexandre Wirig et située à la frontière franco-allemande a fusionné en 2019 avec la brasserie Tom & Charly* pour former la brasserie Galibot*.

Schuchard (*Dampierre-en-Burly – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Science infuse – Université de la Rochelle (*La Rochelle – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine : 2000*)

Cette microbrasserie (*100 hl*) a vu le jour au sein de l'université de La Rochelle sous l'impulsion de Frédéric Sannier qui souhaitait permettre à ses étudiants en biochimie de brasser leurs propres productions pendant les heures tout en apprenant leurs futurs métiers.

- New Hop : Bière riche en houblon.
- Science Infuse Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche. La robe très légèrement voilée est jaune paille. Le nez frais est céréalier, végétal (*herbes*) et fruité (*pamplemousse, orange et banane*) avec une note épicée. En bouche, elle est finement pétillante, douce et moyennement amère avec des arômes malté, fruité (*banane et orange*) et épicé (*poivre*). La finale est herbacée et fruitée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Science Infuse Pils (*5 % alc. vol.*) : Pils tchèque. La robe est dorée. Le nez intense est céréalier (*pain frais*) avec des notes herbacée et fruitée (*poire et pomme*). En bouche, elle est très pétillante, vive et amère avec des arômes malté (*biscuit*) et herbacé. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Science Infuse Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. La robe limpide est dorée. Le nez est houblonné avec des notes d'herbes sèches et céréaliers. En bouche, elle est fraîche et douce avec des arômes malté (*brioche*) et miellé. La finale est longue, amère et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Science Infuse Triple Spéciale (*7 % alc. vol.*) : Triple brassée initialement pour les fêtes de Noël. La robe est acajou et la mousse est ivoire. Le nez est caramel, épicé et herbacé. En bouche, elle est ronde et ample avec des arômes fruité (*fruits secs, abricot et orange*) et caramel. La finale est longue, épicée et caramel avec une note boisée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Second Degré (*77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Secret de Gigaro (Le) (*La Croix-Valmer – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, Chemin de la Mer-Gigaro.

Sedan (de) (*Haybes – 08 Ardennes – Hauts-de-France : 2007*)

Cette microbrasserie a été fondée par Jean-Thierry Lechein, ingénieur informaticien et brasseur amateur ayant une grand-mère brasseuse et un oncle qui a fait toute sa carrière à Orval*. Il est aidé à ses débuts par un brasseur belge.

En 2010, il s'installe dans un bâtiment industriel classé (*ancienne usine à textile*). Par la suite, il décide de devenir un brasseur itinérant afin de pouvoir collaborer avec d'autres brasseurs et d'autres terroirs. Il s'installe en 2012 à Haybes.

ANECDOTE : En 1995, Jean-Thierry crée un site internet Sedan.net avec pour graphisme, le fameux lettrage publicitaire SEDAN de l'ancienne Grande Brasserie Ardennaise (*fermée par Stella Artois en 1979*) qu'il dépose en marque semi-figurative. En 2005, lors de la sortie de tee-shirts sous cette marque, de nombreuses personnes le poussent à relancer la production des bières de la brasserie. Il se met en quête des recettes disparues. Avec son oncle et de nombreux témoignages, il reconstitue en 2007, la recette de la Prince's Beer (*à partir des 3 recettes retrouvées*) qu'il dénomme Princesse, en l'honneur de la dernière princesse de Sedan, Charlotte de la Mark.

Sa production concerne à la fois des anciennes recettes de terroir (*Princesse et Haybes*) mais aussi des bières modernes et extrêmes (*Sedania*).

- Haybes (*2012*) : Série de bières ayant existé dans le passé.
- Prince's Beer : IPA élaborée avec un houblon de Sedan et des houblons aromatiques.
- Princesse (*6 % alc. vol. : 2007*): Pils.
- Princesse Blanche (*2008*) : Blanche.

ANECDOTE : Cette bière créée en 1954 par la Grande Brasserie Ardennaise (*Sedan*) a connu le succès sur cinq continents.

- Sedania (2009) : Bière énergisante élaborée avec du Guarana bio (*baies rouges riches en caféine*) cultivé au cœur de la forêt amazonienne.

Seillonne (de la) (*Verfeil – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Seguin Sound (*Boulogne-Billancourt – 92 Hauts-de-Seine – Île-de-France*)

Semène (de la) (*Saint-Genest-Malifaux – 42 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle produit la gamme *La Gaudine*.

Senglar (*Mantet – 66 Pyrénées-Orientales – Occitanie*)

Sensée *voir Ferme de la Malterie*

Senses Brewing (*Reims – 51 Marne – Grand Est : 2018*)

Cette brasserie a été fondée par le père et le fils Yves Leboeuf, ancien employé de la brasserie belge Brussels Beer Project* issus de deux univers différents. Yves a

Elle tend à trouver sa place dans une région vinicole, la Champagne située à proximité de la Belgique. En 2023, elle a décidé de se recentrer afin de fidéliser sa clientèle et ainsi de garantir son avenir.

- Bouquet final : Gose élaborée avec des fleurs de sureau et des roses de Damas. Le nez est lactique et floral (*sureau*). En bouche, elle est acidulée et légèrement salée avec un arôme floral (*rose*). La finale est légèrement salée.
- Cépage (*7 % alc. vol.*) : Italian Grape Ale élaborée avec du blé, de l'épeautre et du mout de raisin du cépagne Pinot Noir. Le nez est malté (*pain rustique*) et fruité (*cerise et mûre*). En bouche, elle est acidulée et vineuse avec un arôme malté.
- Hope : Berliner Weisse fruitée élaborée avec de la pastèque. En bouche, elle est légèrement acide avec un arôme fruité.

Septante-Deux (*Le Mans – 72 Sarthe – Pays de la Loire*)

Le nom provient du numéro du département de la Sarthe.

Septante Six (*Caudebec-lès-Elbeufs – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Le nom provient du numéro du département où est située la brasserie.

Séquère (La – Brasserie Artisanale Landaise) (*Seignosse – 40 Landes – Nouvelle-Aquitaine*)

Séronais (du) (*Alzen – 9 Ariège – Occitanie*)

Serpentine (La) (*Montjustin – 4 Alpes-de-Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Serre-Poncon (de) (*Chorges – 5 Hautes-Alpes – Provence-Alpes-Côte-d'Azur*)

Shakespeare (*Navarrenx – 64 Pyrénées-Atlantiques – Nouvelle-Aquitaine*)

Sidobre (du) (*Le Bez – 81 Tarn – Occitanie : 2009*)

Silézienne (*Saint-Lothain – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Elle produit la gamme *La Maison de Rose*.

Simone (*Juif – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Cette brasserie-ferme a été fondée par Aurèle Cordier, paysanne brasseuse cueilleuse

- Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche.
- Noire de Blé (*5,4 % alc. vol.*) : Bière noire élaborée avec du blé.

Singe Savant (Le) (*Lille – 59 Nord – Hauts-de-France : 2017*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par trois amis non-brasseurs, écolos et non originaires de la région, Guillaume Libersat, Valentin Cavel et Pierre Demont au rez-de-chaussée d'un HLM. Outre la brasserie, il s'agit d'un site de co-working avec différents artisans. Ils créent et fabriquent leurs propres dispositifs assez innovants. En 2022, elle s'est transformée en Société Coopérative Ouvrière de Production (SCOP) et appartient à chacun des 7 salariés. En 2023, elle ouvre son premier taproom à une centaine de mètres de la brasserie.

ANECDOTE : Une partie des murs internes du taproom est élaborée à partir d'un mélange de drêche et de chaux.

Elle produit des bières exploratoires avec des ingrédients particuliers. Elles sont jugées par un public et les meilleures appréciations sont gardées pour une production continue. Leurs drêches sont valorisées en biscuit apéro, à défaut d'avoir des agriculteurs désireux de venir les chercher en plein centre-ville et le liquide non utilisé et récupéré dans les filtres à fond plat sert à produire des sorbets en association avec un glacier. De plus, elle récupère ses bouteilles (*principe de la consigne qui n'existe plus en France*) et les boites carton. Elle livre une partie de sa production, via des triporteurs.

Elle propose à des brasseurs amateurs de venir développer leur brassin, via un brewlab. Cela leur permet d'avoir des échanges et des nouvelles idées pour leur propre production.

- Chuck Berry : Bière élaborée avec des myrtilles. En bouche, elle est sucrée avec un arôme fruité (*myrtille*).
- Smoking Chihuahua : Porter élaborée avec du piment mexicain fumé et de la tourbe. Le nez est fumé et épicé. En bouche, elle est piquante avec des arômes fumé et épicé (*piment*). La finale est épicée (*piment*).
- Taas : Fausse rouge élaborée à partir d'une blonde infusée avec des baies de Tasmanie. La robe est rouge rubis. En bouche, elle est acidulée et peu amère avec un arôme épicé (*poivre*) et une note fruitée.

Single Track (*Fontaines-sur-Saône – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes : 2010*)

Le nom provient d'un sentier où il est impossible de se croiser.

Cette brasserie (*800 hl*) a été fondée par Raphaël Vachet, ancien sportif nature.

Il brasse des bières principalement à basse fermentation, non filtrées, ni pasteurisées et refermentées en bouteille.

- Blonde à la violette et au poivre (*5 % alc. vol.*) : Blonde à fermentation haute élaborée avec des violettes et du poivre. La robe est jaune très pâle. Le nez délicat est floral. En bouche, elle est pétillante et fraîche avec des arômes épicés (*poivre*) et sucré. La finale est légèrement poivrée avec une note de violette. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Single Track Blonde (*4,5 % alc. vol. : 2010*) : Pils. La robe trouble est jaune or et la mousse est fine. Le nez est céréalier. En bouche, elle est douce avec un arôme miellé. La finale est subtile. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). C'est la bière la plus vieille de la brasserie.

Singulière (La) (*Sète – 34 Hérault – Occitanie*)

Skummen (*Acignée (Rennes)* – 35 Ille-et-Vilaine – *Bretagne : 2015*)

Cette brasserie a été créée par deux amis brasseurs dont Stéphane qui a fait un voyage en Inde où il découvre un livre de John Seymour (*The Complete Book of Self Sufficiency – manuel de survie*) lui faisant découvrir la bière artisanale. Rentré en France, il se lance avec son meilleur ami, Tom, dans l'aventure brassicole.

Leurs bières sont inspirées de la tradition indienne et anglaise. Une grand nombre de bières contiennent de l'avoine, du blé et du seigle. Elle produit quelques Sour Ales fruitées.

- 109 Yards (*8 % alc. vol.*) : Imperial New England IPA élaborée avec de l'avoine, du blé et 3 houblons (*Athanum, Citra et Chinook*). Sa robe est ambrée (*20 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*25 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits exotiques*). Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est un brassin spécial.

ANECDOTE : Le nom fait référence au plus long touch-down de l'histoire de la NFL réalisé par Cordarrelle Patterson des Vickings en 2013, soit 109 yards ou encore 99,67 m.

- Amber Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée bio élaborée avec du flocon d'avoine, 3 houblons (*Nugget, Cascade et Golding*) et du sucre. Sa robe limpide et légèrement pétillante est ambrée (*25 EBC*). Le nez est touraillé et miellé. En bouche, elle est pétillante et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme touraillé (*caramel, moka, biscuit et noisettes toasté*) et une note houblonnée. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*).
- Bisou Caillou (*3,5 % alc. vol.*) : Bière de table élaborée avec du malt bio breton, du blé, de l'avoine et 2 houblons (*Ekuanot et Simcoe*). La robe est or (*11 EBC*). En bouche, elle est légère, douce et peu amère (*15 IBU*) avec un arôme fruité (*ananas et mangue*). La finale est amère et sèche. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Blouson Noir (*6,2 % alc. vol.*) : Black IPA élaborée avec de l'avoine et du seigle et 2 houblons (*Falconer's Flight et Ekuanot*). La robe est brun foncé (*80 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes fruité (*mûre*) et touraillé (*chocolat et grillé*). Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est un brassin spécial.
- Bora (*5 % alc. vol.*) : Tropical Farmhouse élaborée avec du houblon *Nugget* et des fruits (*fruit de la passion, mangue et orange sanguine*) issue d'une double fermentation mixte (*levures brettanomyces et saison*). Sa robe est ambrée (*30 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est acidulée et peu amère (*15 IBU*) avec un arôme fruité. Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est une bière collaborative avec la brasserie du Grand Paris*.
- Calmos (*5 % alc. vol.*) : Café Porter fruité (*framboise*) élaboré avec de l'avoine, du blé, du seigle et 3 houblons (*Columbus, East Kent Golding et Mosaïc*), de la framboise et du café. Sa robe est brun foncé (*70 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*10 IBU*) avec des arômes torréfié (*café*) et fruité (*framboise*). Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est une bière collaborative avec l'association AllegoriA* et des artisans torréfacteurs (*Bourbon d'Arsel*).
- Contact (*4 % alc. vol.*) : Sour fruitée (*rhubarbe*) élaborée avec du blé, 2 houblons (Centennial et Nugget) et de la rhubarbe. La robe est dorée (12 EBC). En bouche, elle est douce, acidulée et non amère avec un arôme fruité. Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est une bière collaborative avec la brasserie Vieux Singe*.
- Coup de Grâce (*10 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du blé, du seigle, de l'avoine et 2 houblons (*Summit et Columbus*) et mûri en barrique de cognac. Sa robe est sombre (*85 EBC*). Le nez est torréfié, épicé avec une note fruitée. En bouche, elle est suave et amère (*67 IBU*) avec des arômes touraillé (*caramel, fruits confits et chocolat*), épicé (*vanille*) et une note fruitée (*abricot*). Elle se boit tempérée (*10°C*). C'est un brassin spécial.
- Delhi Dehli (*7,5 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec du blé, 2 houblons (*Mosaïc et Summit*). Sa robe est ambrée (*30 EBC*). Le nez est fruité (*fruits exotiques et abricot*) avec des notes résineuse et fumée. En bouche, elle est ronde et amère (*60 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits tropicaux et agrumes*) et une note fumée. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est une bière éphémère.
- La Bêtise (*5 % alc. vol.*) : Extra Pale Ale élaborée avec de l'avoine et 2 houblons (*Citra et Nugget*). Sa robe est ambrée (*25 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme fruité (*pamplemousse, melon et fruit de la passion*). Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est une bière collaborative avec le café-cantine de Rennes, Les Grands Gamins.
- Loulou (*6 % alc. vol.*) : Saison au Sarrasin élaborée avec de l'avoine, du blé, du sarrasin et 3 houblons (*Citra, Golding et Nugget*). Sa robe est ambrée (*25 EBC*). En bouche, elle est rustique, acidulée et peu amère (*15 IBU*) avec un arôme épicé et une note fruitée. Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est une bière collaborative avec la brasserie de l'Etre* limitée à 1 500 bouteilles.
- Magua (*4,5 % alc. vol.*) : Session IPA élaboré avec de l'avoine, du blé et 3 houblons (*Amarillo, Centennial et Simcoe*). Sa robe est ambrée (*25 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*). Le nom fait référence à un indien d'Amérique du Nord. Elle se boit fraîche (7°C). C'est un brassin spécial.
- Mayday bière Solidaire (*7 % alc. vol.*) : Scotch Ale élaboré avec de l'orge tourbée, du seigle et 2 houblons (*East Kent Golding et Summit*). Sa robe est brune (*47 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*). Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est un brassin unique pour deux associations en charge d'accueillir des migrants en région rennaise (*Bienvenue et Un toit c'est un droit*)

- Pale Ale (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaboré avec 2 houblons (*Nugget et Cascade*). Sa robe limpide et finement pétillante est dorée (*15 EBC*). Le nez intense est fruité (*agrumes et fruits tropicaux*). En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec un arôme fruité et une note maltée. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Rye IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du seigle, de l'avoine et 2 houblons (*Chinook et Columbus*). Sa robe est ambrée (*20 EBC*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes fruité (*fruits tropicaux et agrumes*) et épicé. Elle se boit fraîche (*7°C*).
- Surette Cosmique (*3,5 % alc. vol.*) : Sour fruitée (*abricot*) élaborée avec de l'avoine, du blé, 2 houblons (*Ekuanot et Nugget*) et des oreillons d'abricot. La robe est or (*11 EBC*). En bouche, elle est acide et peu amère (*10 IBU*) avec un arôme fruité. Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est un brassin spécial.
- Wheat IPA (*5,5 % alc. vol.*) : IPA-Blanche élaborée avec du blé malté et 4 houblons (*Nugget, Columbus, Cascade et Chinook*). Sa robe est blonde (*11 EBC*). Le nez vif est floral et fruité (*agrumes et banane*). En bouche, elle est amère (*50 IBU*) avec un arôme fruité (*pamplemousse, mandarine, banane et kumquat*) et une note résineuse. La finale est fruitée et résineuse. Elle se déguste fraîche (*7°C*).

Slalom (du) (*La Chapelle-en-Vercors – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Smalt (*Ansouis – 84 Vaucluse – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Solstice (*Grenoble – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Somme (de la) (*Domart en Ponthieu – 80 Somme – Hauts-de-France : 2010*)

Le nom fait référence au département où est située la brasserie.

Cette brasserie (*500 hl*) a été fondée par le couple Marie-Laure et François Marié dans l'ancienne brasserie des aïeuls de François (*1730 – 1880*).

Elle cultive une partie de ses houblons et orges qui sont également maltées sur place et produit des bières fermières qui ont 5 à 6 semaines de fabrication.

- Ch'L'Agache (*5 % alc. vol.*) : Stout fermier élaboré avec du houblon local et flamand. Sa robe opaque est noire et sa mousse est brune. Le nez est torréfié avec des notes sucrée et grillée. En bouche, elle est puissante et crémeuse avec des arômes torréfié et fumé. La finale est chaleureuse, amère, chocolat noir et fruitée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- L'Argousette (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaboré avec du houblon flamand et des baies d'argousier de la Baie de Somme (*fruit au goût acidulé très riche en vitamine C*). Sa robe trouble à opaque est fauve. Le nez intense est fruité (*abricot*). En bouche, elle est dense et acidulée avec un arôme fruité (*muscat*). La finale est acidulée, sucrée et sèche. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle est produite pour l'épicerie "*Aux saveurs de la Baie*" située au Crotoy. Elle peut bonifier durant deux à trois ans.
- La Blonde en Somme (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon flamand. Sa robe est couleur blé. Le nez est céréalier (*mie de pain*), floral et miellé. En bouche, elle est ronde, épaisse, sucrée et amère avec un arôme malté. La finale est amère et sèche. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle peut bonifier durant deux à trois ans.
- La Germinette (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaboré avec du houblon flamand et des écorces d'orange amère. Sa robe opaque est ocre jaune et sa mousse est chamois. Le nez est céréalier (*foin*) et fruité. En bouche, elle est peu piquante, peu acide et salée. La finale est sèche avec un arôme épicé (*écorces d'orange amère*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- L'Or des Campagnes (*4,5 % alc. vol. : 2010*) : Blonde. Sa robe trouble est orange clair. Le nez est fruité (*coing*) et céréalier (*foin*). En bouche, elle est crémeuse, légèrement aigre avec un arôme malté peu fumé et des notes fruitée et herbacée. La finale est amère et herbacée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est la première bière fermière de la brasserie.

Sommier (*Montoire-sur-le-Loir – 41 Loir-et-Cher – Centre-Val de Loire*)

Sortilèges (des) (*Saint Maximin-la Sainte-Baume – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Souffel (de la) (*Griesheim-sur-Souffel – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Soulier (du) (*Valvignères – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette microbrasserie a été fondée par Aurélie et Julien, viticulteurs et brasseurs.

Elle propose des bières permanentes et quelques bières éphémères dont une bière de Noël.

Source (La) (*Perrigny-les-Dijon – 21 Côte d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Sources (des) (*Saint-Amand-les-Eaux – 59 Nord - Nord-Pas-de-Calais : 2005*)

Cette brasserie (*9 000 hl*) a été créée en réalité dans les années 1990 par le réalisateur et les acteurs du film Germinal (*Claude Berri, Gérard Depardieu, Renaud, Miou-Miou, et Jean-Pierre Coffe*) qui voulaient laisser une trace dans cette zone de désindustrialisation. Ils ont réhabilité une ancienne brasserie et ont produit la Germinal. A l'époque, la brasserie s'appelait la Brasserie des Amis Réunis devenue en 2002, la brasserie Saint-Amand.

En 2005, après une fermeture, elle est rachetée par Jean-Luc Robert Butez, également propriétaire de la brasserie de l'abbaye du Cateau*. Elle prend le nom de Brasserie des Sources.

Elle s'est spécialisée dans les bières de garde, les bières à triple fermentation et l'houblonnage à cru.

- 3e Mi-Temps
- Abbatiale de Saint-Amand 5° : Blanche.
- Abbatiale de Saint-Amand 7° : Blonde.
- Abbatiale de Saint-Amand (*6,5 % alc. vol.*) : Brune.
- Abbatiale Genièvre de Houlle : Bière élaborée avec du genièvre.
- Bellerose (*6,5 % alc. vol.*) : Mélange de bière de garde et d'IPA élaborée avec 3 houblons issus de 3 continents (*Amérique, Europe et Nouvelle Zélande*) et d'un houblonnage à cru. Sa robe limpide est jaune pâle. Le nez est fruité (*agrumes*) et céréalier. En bouche, elle est finement pétillante, douce avec un arôme fruité (*citron*). La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*). C'est la bière étendard de la brasserie. Son étiquette représente une pin-up des années 1950.
- Braderie de Lille
- Carnaval de Dunkerque
- Estaminet (*7 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe trouble est dorée. Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle est effervescente, un peu piquante avec un arôme poivré. La finale est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Germinal Ambrée
- Germinal Blonde
- RC Lens
- Vieux Lille Ambrée
- Vieux Lille Blonde
- Vieux Lille Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est blond pâle. Le nez doux est céréalier (*malt pâle et mie de pain*) et fruité (*pomme, poire, orange*). En bouche, elle est onctueuse et épicée (*vanille et cannelle*) avec une note salée. La finale est citronnée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Sources de l'Ouche (des) (*Lusigny-sur-Ouche – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Sources de Vanoise (des) (*Villarodin-Bourget – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Soyeuse (La) (*Rontalon – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes : 2003*)

Cette brasserie-ferme a été fondée par Bertrand Burcklé, premier agriculteur biologique en Rhône-Alpes.

Elle produit des bières principalement axées sur les céréales cultivées à la ferme et les malts et déclinées en trois gammes : *Tradition*, *P'tite Soif* et *Grand cru*.

- Blanche : Blanche. En bouche, elle livre des arômes floraux (*fleur de sureau*).
- Blonde : Blonde. En bouche, elle livre des arômes céréaliers (*brioche miellée*).
- Blonde au miel : Blonde élaborée avec du miel de châtaignier.
- Blonde de soif
- IPA Soyeuse
- P'tite Soif : Blonde. La finale est sèche, amère et verte.
- Rousse : Bière de ferme. Sa robe est rousse. Le nez complexe est fumé. La finale est amère et terreuse.
- Triple Soyeuse : Triple. Le nez est fruité (*banane et orange*) et épicé (*poivre et clou de girofle*). En bouche, elle est ronde et amère avec les arômes fruité et épicé du nez. La finale est longue et amère.

Specque (*Divion – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

SPO (*68 Haut-Rhin – Grand Est : 2020*)

Cette nano brasserie a été fondée par Sébastien qui a fait le pari du tout barriqué.

Spore (*Gravigny – 27 Eure – Normandie*)

- Baked (*3,2 % alc. vol.*) : Micro Smoked Porter élaborée avec du blé fumé et une infusion de thé noir fumé Lapsang Soushong. Sa robe est noire. Le nez est fumé. En bouche, elle livre un arôme fumé. C'est une bière collaborative avec la brasserie française Outland* et le bar parisien Gush Bar. Le nom signifie en anglais "fumé", vu l'arôme principal de cette bière.

Squelette (du) (*Thiaucourt – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Elle produit la gamme *L'Epitaphe*.

S'tache (*Nogent-sur-Marne – 94 Val-de-Marne – Île-de-France*)

Stampel Fenschbeer (Hayange – 57 Moselle – Grand Est)

Steph (Brasserie du) (*Rosult – 59 Nord – Hauts-Pas-de-Calais : 2013 - 2023*)

Cette microbrasserie dont le nom provient du surnom du fondateur, a été fondée par le couple Isabelle et Stéphane Vansteene. Leur fille Aurélie les a rejoint après quelques années, durant le confinement.

Ses principales bières étaient la Coup de Grisou (*bière noire à 7,5 % alc. vol.*), La Festive (*blonde à 4,8 % alc.*), la gamme La Steph (*ensemble de bières classiques*) dont une bière élaborée avec des baies de Timut, une bière brassée une à deux fois par an, selon des recettes différentes (*Cuvée du Jour*).

En 2023, le couple décide de remettre la brasserie et la vende à Guillaume Vandenabeele qui la dénomme "La Folie Mousse"*.

Stéphanoise (La Brasserie) (*Saint-Etienne – 42 Loire – Auvergne-Rhône Alpes : 2014*)

Le nom provient de l'adjectif de la commune où est située la brasserie.

Cette brasserie (*1 200 hl*) a été fondée par Yohan Fournier, Benjamin Valentin, Pierre-Luc Jourjon et Olivier Persechini dans une partie de l'ancienne brasserie industrielle Mosser installée dans le quartier de Bellevue et fermée dans les années 1960. En 2017, elle a déménagé dans un autre endroit de l'ancienne brasserie et s'est mieux équipé.

En 2011, Yohan crée la Glütte dans la cave à bière, L'Houblonnière. Très vite, elle connaît un certain succès qui le pousse à devenir brasseur professionnel. En 2014, il fusionne avec l'association Copains – Chopines qu'ont créé Benjamin et Pierre-Luc, brasseurs amateurs pour fonder la brasserie et qui n'arrivait plus à suivre sa production initiale.

Elle utilise de l'eau du réseau et travaille beaucoup avec du houblon *Cascade* (*houblon bio plus facilement trouvable que d'autres houblons*) et produit des bières bios sous les deux gammes existantes avant la fusion : *La Glütte* (*style belge*) et la *Copains Chopines* (*bières plus houblonnées de styles anglaise et américaine*). Toutes les bières sont non filtrées et non pasteurisées et refermentent en bouteille. Le nom des bières provient du "gaga" qui est le parler stéphanois ou fait référence à des monuments locaux.

- A Cha Peu (L') (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du gingembre (*10 kg/1 000 l*) dont la moitié est à cru. En bouche, elle est légère et piquante avec des arômes floral et épicé. Elle fait partie de la collection Copains-Chopines. C'était initialement une bière collaborative avec la brasserie du *Bieristan* qui a été par la suite revue. Son nom signifie en gaga, "petit à petit".
- Cafi (La) (*5,5 % alc. vol.*) : IPA anglaise élaborée avec des houblons anglais. Sa robe est dorée. En bouche, elle est amère et sèche avec des arômes fruité (*agrumes*), résineux (*pin*) et floral. La finale est longue et amère. C'est une bière saisonnière.
- Ebariole I ou II (L') (*7 % alc. vol.*) : Bière d'hiver tourbée avec du malt tourbé à whisky écossais. Certaines exemplaires sont maturés, 3 mois (I), d'autres 12 mois (II) en fût de chêne de whisky. Sa robe est rubis. En bouche, elle est amère avec des arômes tourbé et iodé. Elle fait partie de la collection Copains-Chopines. C'est une bière saisonnière. Son nom provient du gaga et signifie "*voir les étoiles lorsqu'on est saoul ou lorsqu'on se casse la gueule*".
- Gambelle (La) (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche. En bouche, elle est légère, un peu acide et peu amère avec des arômes fruité (*citron*) et floral. C'est une bière saisonnière.

- Glütte Blonde (La) (*6 % alc. vol.*) : Triple. La robe est ambrée (*particulier pour ce type de bière*). Le nez est touraillé (*grillé et caramel*) et fruité (*fruits jaunes*). En bouche, elle est douce. La finale est caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Glütte Triple (La) (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du blé, de l'avoine et du houblon à cru. La robe est cuivrée. Le nez est céréalier et épicé. En bouche, elle est crémeuse et amère avec un arôme malté et une note houblonnée. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Machurée (La) (*5,5 % alc. vol.*) : Stout. La robe est noire et la mousse est foncée. Le nez est torréfié avec une note d'herbe séchée. En bouche, elle est crémeuse sèche et amère avec un arôme torréfié (*café, réglisse, chocolat et cacao*) et une note fruitée. La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le terme signifie tout sale, tout noir en langue Gaga et désignait la couleur des mineurs qui remontaient de la mine.
- Manu (La) (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde riche en houblons dont une partie à cru. La robe est blonde. Le nez est céréalier (*pain frais*) et fruité (*exotiques et agrumes*). En bouche, elle est vive, moyennement amère et fraîche avec des arômes fruité (*agrumes et cassis*) et floral. La finale est longue et sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom évoque le nom de l'ancienne manufacture de Saint-Etienne.
- Quinarelle (La) (*6 % alc. vol.*) : Ambrée bio. Sa robe est rouge foncé. En bouche, elle est moelleuse, douce et moyennement amère avec un arôme touraillé (*biscuit, pain grillé, caramel et chocolat*).
- Ratapena (La) (*7,5 % alc. vol.*) : Double stout. Sa robe est noire. En bouche, elle est épaisse, ronde et amère avec un arôme touraillé (*biscuit, café, chocolat et moka*). Elle fait partie de la collection Copains-Chopines. C'est une bière saisonnière. Le terme gaga signifie en français "*chauve-souris*".
- Ratapena I (La) (*7,5 % alc. vol.*) : Double stout maturée en fût de scotch whisky tourbé de l'île d'Islay durant 3 à 12 mois. Sa robe est noire. En bouche, elle est épaisse, ronde et amère avec des arômes torréfié (*chocolat noir*) et tourbé (*whisky*). Elle fait partie de la collection Copains-Chopines. C'est une bière saisonnière et en série limitée.

Sterne et Mousse (*Rochefort-sur-Loire – 49 Maine-et-Loire – Pays de la Loire*)

Storig (*Schiltigheim (Strasbourg) – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Strol (La) (*Monistrol-sur-Loire – 43 Haute-Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Sud (Artisanale du) (*Nyons – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Dans les années 2020, elle est acquise par la holding FFB (*Fabulous French Brasseurs*) présidée par Marc-Olivier Bernard qui possède déjà la Brasserie de Bretagne*, la Brasserie du Vézelay* et la Brasserie du Dauphiné*.

Sud-Ouest (du) (*Neuvic – 24 Dordogne – Nouvelle-Aquitaine*)

Suds (des) (*Marseille – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Sulauze (*Miramas – 13 Bouches-du-Rhône - Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2012*)

Cette brasserie (*600 hl*) a été fondée par Guillaume David issu du domaine du vin et Julien Gondard issu du monde agricole dans une ancienne bergerie inutilisée sur le domaine viticole de Sulauze. Une partie du domaine est consacrée à la culture de l'orge et du houblon.

L'installation est rudimentaire, 100 % écologique et biodynamique. Pour cela, elle utilise du bois pour chauffer ses brassins et les drêches pour nourrir le bétail du domaine. Elle axe ses recherches sur l'acidité, les bières sèches, les levures sauvages issues de la bergerie et l'élevage en barrique. Elle produit les gammes *Classic*, *Im'pression* (*bières classiques*) et *Sour*.

- Classic Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Clé des Champs (*3 % alc. vol.*) : Bière brassée en biothermie certifiée Demeter élaborée avec des céréales et des houblons bios de l'exploitation et une eau dynamisée. La robe est blonde. Le nez discret est céréalier. En bouche, elle est vive avec un arôme céréalier (*pain, herbe et foin*). La finale est sèche et fraîche. Elle se boit très fraîche et fraîche (*4-6°C*).
- Criollo Amber Ale : Ambrée à fermentation basse élaborée avec des fèves de cacao du Pérou.
- Gos'illa (*6 % alc. vol.*) : Gose élaborée avec de la fleur de sel ramassée au râteau. La robe trouble est jaune paille. Le nez est fruité (*fruits verts*) et épicé avec quelques touches lactiques. En bouche, elle est finement salée, acide, douce, ronde et sèche avec une note de coriandre. La finale est citronnée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Goze Boysters : Gose salée élaborée avec des coquilles d'huître et de la rhubarbe. Elle a été réalisée en collaboration avec le chef cuisiner Florent Ladeyn.

- Oaï (*5 % alc. vol.*) : IPA. La robe trouble est orangée. Le nez est miellé et fruité (*pêche et amande amère*). En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*pamplemousse, orange et amande amère*). La finale est sèche et fruitée (*pamplemousse*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Saison
- Sombre Bordel : Black IPA. Le nez est torréfié et houblonné. En bouche, elle est amère avec un arôme torréfié (*café*).
- Sour Noise (*5,5 % alc. vol.*) : Sour Ale. La robe laiteuse est jaune paille. Le nez est fruité (*pêche et citron*), herbacé et acide lactique. En bouche, elle est finement pétillante et acidulée avec des arômes fruité, malté et lactique. La finale est intense, peu amère, onctueuse et douce. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Sour Noise Barrel Oak : Sour Noise mûrie en barrique de Gigondas. En bouche, elle livre des arômes vineux et fruité (*raisin rouge*).
- Sulauze Blonde (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est or. Le nez doux est céréalier. En bouche, elle est douce avec des arômes malté, fruité (*agrumes*) et herbacé. La finale est acide, amère et fruitée (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Ta mère Nature : Bière sauvage.

Sully (*Saint-Apollinaire – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Superbe (La) (*Biarritz – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine*)

Swinkels Family Brewers France (*1992*)

Cette filiale du groupe brassicole hollandais produit uniquement en France, la gamme 8.6 élaborée avec le malt provenant de la malterie du groupe.

ANECDOTE : Cette gamme de bières fortes créée en 1993 a la particularité d'être commercialisée en format de 50 cl ; ce qui est à l'époque, une première pour des bières fortes. Seules, les pils allemandes étaient commercialisées sous ce format. D'autre part, son fort taux d'alcool associé à un prix bas ("*buvez moins et mieux*") a été rapidement assimilé aux SDF et à l'alcoolisation des jeunes. Son nom est repris dans un certain nombre de chansons françaises (*Doc Gyneco, Benjamin Biolay, MC Solaar, Orelsan, Les Fatals Picards, …*). Enfin, la chaine de supermarché à bas prix, Leader Price a fait produire par la brasserie Karslbräu*, une bière similaire commercialisée sous le nom de 8.8.

- 8.6 Extrême (*10,5 % alc. vol.*) : Blonde forte. En bouche, elle ressemble à la 8.6 Original mais avec plus d'alcool.
- 8.6 Gold: Blonde. En bouche, elle est douce et peu amère avec des notes florale et fruitée.
- 8.6 IPL : Indian Pale Lager. Le nez est floral.
- 8.6 Original (*8,6 % alc. vol.*): Blonde. Le nez présente des notes de fruits secs et de réglisse.
- 8.6 Red : Ambrée. En bouche, elle est douce avec un arôme caramel et une note épicée.

Sylki (*Paris – 75 Paris – Île-de-France*)

Taal (*68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Tahiti (Brasserie de Tahiti) (*Tahiti – Polynésie française*)

Un des patrons a été Yves Martin qui a fondé la bière *Hinano*.

Elle produit depuis 1955, la *Hinano* dont une partie de la production, celle destinée à la France est produite en France (*Carvin*), ainsi que des blondes et des blanches.

- Hinano (*1955*) : Blonde.

ANECDOTE : L'étiquette de la bière Hinano représente une vahiné assise et dessinée par Pierre Heyman qui contribua sans aucun doute au succès de la bière à Tahiti. Quant au nom, il a été choisi par Yves Martin parce que le nom sonne bien et qu'il est facile à prononcer dans de nombreuses langues. Le nom de cette bière est associé à de nombreux événements dont des courses de surfs mais surtout à la course de pirogue Hawaiki Nui Va'a.

- Hinano Ambrée (*2012*) : Ambré.

Tambour (du) (*Villeneuve d'Ascq – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Tandem (*Wambrechies – 59 Nord – Hauts-de-France : 2019*)

Cette brasserie artisanale (*3 300 hl*) a été fondée par deux amis amateurs, Aymeric Segard et Pierre-André Zimmermann qui ont repris une ancienne brasserie ayant fait faillite. En 2021, elle a déménagé et remplacé les anciennes cuves à lait par des cuves adaptées.

Elle produit des bières bios et la gamme *Teora* (*ensemble de bières du nord collaboratives avec la brasserie du Pays Flamand* et distribuées en circuit court*).

- Bonne Pioche (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec des flocons de blé et une bonne dose d'houblon. Sa robe est blonde. Le nez est houblonné. En bouche, elle est onctueuse et peu amère avec un arôme fruité (*ananas et pêche*).

Tanière du Daguet (La) (*Chambly – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Tanis (*Garrigues – 81 Tarn – Occitanie*)

Tarine (*Bourg-Saint-Maurice – 73 Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Tarnon (du) (*Saint-Laurent-de-Trèves – 48 Lozère – Occitanie*)

Tavarn sur la Guette (*Cuisia – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Elle produit la gamme *Tonnerre de Bresse*.

Taverne du Brasseur (La) (*Amnéville – 57 Moselle – Grand Est*)

Taverne Qui Mousse (*Verdenal – 54 Bas-Rhin – Grand Est*)

T'Cheu Nous (*Doville – 50 Manche – Normandie*)

Teddy Beer (*Pressy-sous-Donhin – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Teddy Bière (*Aubenas – 7 Ardèche – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Microbrasserie

Templier (*Saint-Cyr-en-Retz – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Temps Qui Brasse (Le) (*Fresney-Le-Puceux – 14 Calvados – Normandie*)

Terko (*Cadaujac – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Terrabière (*Deuil-la-Barre – 95 Val d'Oise – Île-de-France*)

- Terrabière PatiBio : Biére élaborée à base d'invendus de pain bio francilien Patibio.

Terra Comtix (*Mamirolle – 25 Doubs – Bourgogne-Franche-Comté*)

Terre de Bières (*Villefranche-sur-Saône – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Cette brasserie située au cœur du Beaujolais a été fondée par Florent Langloy.

Elle s'est spécialisée dans les bières sans alcool et a mis au point son propre outil de désalcoolisation adapté à ses besoins.

- Blanche (La) (*0,3 % alc. vol. : 2023*) : Blanche sans alcool. La robe légèrement voilée est jaune paille. Le nez est très floral et végétal avec quelques notes maltées. En bouche, elle est finement pétillante, moyenne à légère et peu amère avec des arômes floral et malté (*mie de pain*). La finale est persistante et maltée.

Terre de Possibles (*Saint-Pierre-le-Vieux – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Terre et Tradition (*Quérénaing – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Terres de Solan (*Carla-Bayle – 9 Ariège – Occitanie*)

Terres Noires (des) (*Salaumines – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France : 2019*)

Le nom fait référence aux terres charbonneuses de la région car le brasseur est un descendant de mineurs polonais venus en 1920, travailler dans l'ancien bassin minier du Nord-Pas-de-Calais.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Yves Szymczak.

- Bisonka (*8,5 % alc. vol. : 2023*) : Triple élaborée avec de l'herbe de bison par infusion et décoction. Le nez est caramel, épicé (*vanille*) et herbacé.

ANECDOTE : L'herbe de bison provient de Pologne et est un produit cher (*environ 600 €/kg*). Elle apport une certaine fraîcheur et des notes de vanille, de caramel et d'herbe.

Tête de Chou (*Mancy – 51 Marne – Grand Est*)

Tête de mule (*Coulon – 79 Deux Sèvres*)

Le nom fait référence à l'animal emblématique de la région et à la détermination obstinée de produire des bières de qualité.

Cette microbrasserie a été fondée par dans une ancienne laiterie située au sein du marais Poitevin.

Les bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et bénéficient d'une refermentation en bouteille.

Elle produit également des limonades.

- Tête de mule Ambrée (*7 % alc. vol.*) : En bouche, elle est ronde avec plein d'arômes.
- Tête de mule Blanche (*5,5 % alc. vol.*) : En bouche, elle livre des arômes d'agrumes.
- Tête de mule Blonde (*5 % alc. vol.*) : En bouche, elle livre des arômes fruités.
- Tête de mule IPA (*5,5 % alc. vol.*) : En bouche, elle livre des arômes fruités.
- Tête de mule Triple (*8,5 % alc. vol.*) : En bouche, elle livre des arômes fruités.

Tête Dure (La) (*Guer – 56 Morbihan – Bretagne*)

Cette brasserie artisanale (*880 hl*) située à proximité de la forêt de Brocéliande a été fondée par deux amis : Yannick, ancien commercial et Sébastien, le brasseur qui élabore les recettes et veille au maintien de la qualité.

Elle produit des bières bios sous la gamme *Penn-Kalet* qui signifie Tête dure en breton.

- Cher Voisin (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est cuivrée (*35 EBC*). Le nez est malté et légèrement caramélisé. En bouche, elle est peu pétillante, ronde et peu amère avec un arôme boisé. Elle est produite pour la grande surface Intermarché de Rennes Gayeulles.
- Penn-Kalet L'Effrontée (*5,6 % alc. vol.*) : Rauchbier élaborée avec du blé malté et plusieurs houblons. La robe est noire (*63 EBC*) et le col mousseux est beige. Le nez est fumé (*saucisse fumée*). En bouche, elle est pétillante et peu amère (*22 IBU*) avec un arôme intense fumé (*saucisse fumée*). La finale est longue, amère et fumée.
- Penn-Kalet L'Insolente (*6,5 % alc. vol.*) : Bière d'abbaye élaborée avec du blé malté et plusieurs houblons. Sa robe est ambrée (*28 EBC*). Le nez est caramel. En bouche, elle est moyennement amère (*28 IBU*) avec des arômes caramel, torréfié (*réglisse*), épicé, résineux (*cèdre*) et miellé.
- Penn-Kalet L'Intrépide (*6 % alc. vol.*) : Extra Special Bitter élaborée avec du blé malté et plusieurs houblons. Sa robe est dorée (*15 EBC*). Le nez est herbacé et résineux. En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes herbacé et résineux. La finale est amère.
- Penn-Kalet La Rebelle (*5,6 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec du blé malté et plusieurs houblons. Sa robe est dorée (*12 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est douce et moyennement amère (*30 IBU*). La finale est longue.
- Penn-Kalet La Sauvage (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du blé malté et un houblon. Sa robe est ambrée (*21 EBC*) et la robe est fine. Le nez est finement caramel. En bouche, elle est peu amère (*25 IBU*) avec un arôme caramel. Elle tend vers un style américain.

Tête Haute (*Couffé – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

Cette brasserie d'insertion propose l'accès à l'emploi et un accompagnement socio-professionnel à des personnes éloignées de l'emploi comme des demandeurs d'emploi de longue durée, des allocataires de minima sociaux, des jeunes sans qualification, *etc.*

- Marie Françoise (*4,8 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec du poivre pamplemousse Timut. Sa robe opaque est jaune paille. Le nez est résineux, boisé et fruité (*ananas et pamplemousse*) avec une note de bonbon sucré. En bouche, elle est tranchante, légère, un peu piquante et amère avec des arômes fruité (*agrumes*) et épicé. Sa finale est longue, amère, résineuse et poivrée.
- Pale Ale : Pale ale bio. Le nez est floral.

Têtes Plates (Les) (*Narbonne – 11 Aude – Occitanie : 2016*)

Le nom provient de plusieurs origines : 1) la tête plate du clou (*voir anecdote*), 2) du béret que portent les anciens et 3) du vent dans la région qui peut souffler si fort qu'il aplatirait les têtes.

ANECDOTE : Au 19ème siècle, les hommes de la région habitués à travailler dans les champs et vignes en période estivale, passaient l'hiver aux cafés ; ce qui ne plaisaient pas à leurs femmes qui ont voulu maintenir leurs hommes aux travail. C'est ainsi que fût créé le métier de cloutier. Ils forgeaient en écrasant la tête de clou afin de l'aplatir. Au plus fort de l'activité, ce sont 250

cloutiers qui exerçaient un métier pénible entre la forge et les marchés et qui rapportaient peu ; d'où l'expression "*travailler pour des clous*". Cette version est à l'origine de la brasserie, comme le montrent les étiquettes.

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux amis.

Elle produit des bières 100 % bios.

- English Pale Ale
- Equinoxe
- Gose au sel de Gruissan

Tetras Byre (Microbrasserie) (*Vinay – 38 Isère – Auvergne-Rhône-Alpes : 2020*)

Cette microbrasserie est située au cœur du Vercors.

Elle produit des bières bios à caractère houblonné avec un arôme principalement fruité (*agrumes et fruits exotiques*).

- Bec de l'Echaillon (*6 % alc. vol.*) : SMASH Pale Ale élaborée avec du houblon *Sabro*. Sa robe est blonde. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*agrumes et ananas*).
- Bec de l'Orient (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du houblon *Citra*. Sa robe est blonde. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*pamplemousse*) et épicé (*baies de Timur ou faux poivre du Népal*).
- Canyon des Ecouges (*5,5 % alc. vol.*) : Red Ale élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Mosaïc*). Sa robe est ambrée. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes céréalier (*biscuit*) et fruité (*fruits tropicaux*).
- Cascade du Rivet (*4 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec 2 houblons (*Centennial et Simcoe*). Sa robe est ambrée. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*agrumes*).
- Cascade du Ruissant (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Citra, El Dorado et Mosaïc*). Sa robe est blonde. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes et fruits tropicaux*).
- Gorge du Nan (*5 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Simcoe*). Sa robe est noire. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme torréfié (*café*).
- Grande Brèche (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon El Dorado. Sa robe est blonde. En bouche, elle est très amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques et melon*).
- Pas de la Clé (*3,5 % alc. vol.*) : Oatmeal Session IPA élaborée avec 2 houblons (*Sabro et Idaho7*). En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*agrumes et fruits tropicaux*).
- Pied Frais (*4 % alc. vol.*) : Sour IPA élaborée avec 3 houblons (*Citra, Galaxy et Strata*). Sa robe est blonde. En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité (*agrumes, fruits exotiques et fruits à noyaux*).
- Prairie Fessole (*4,5 % alc. vol.*) : Wheat Ale élaborée avec du froment et 3 houblons (*Citra, Sabro et Triumph*). Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruité (*pamplemousse et pêche*), résineux (*pin*) et floral.
- Saint Ours (*3,5 % alc. vol.*) : Dark Mild Ale élaborée avec du houblon *Fuggle*. Sa robe est noire. En bouche, elle est peu amère avec des arômes torréfié (*cacao*) et fruité (*mandarine*).
- Signal de Nave (*4,5 % alc. vol.*) : American Pale Ale (*APA*) élaborée avec du houblon français Elixir. Sa robe est blonde. Le nez est herbacé et cuir. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruité (*pêche et amande*) et de cuir.
- Strata (*4,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du houblon *Strata*. Sa robe est blonde. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes, fruits exotiques et fruits à noyaux*).
- Tetras des Coteaux (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée fruitée élaborée avec des noix issue du Pressoir des Côteaux (*Quincieu*). En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité (*noix*).

The Beer Garage (*Toussus-le-Noble – 78 Yvelines – Île-de-France*)

The Brew Society (*Rouen – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Theillier (*Bavay – 59 Nord – Hauts-de-France : 1832*)

Le nom provient du nom de la famille qui a fondé et dirige la brasserie.

Cette brasserie familiale (*2 500 hl*) située à quelques kilomètres de la frontière belge est la plus vieille brasserie familiale de France. Elle ne s'est arrêté qu'une seule fois durant la Première Guerre mondiale lorsque les allemands ont réquisitionné les cuves de brassage.

Michel Theillier est l'actuel maître-brasseur.

Elle produit la gamme *La Bavaisienne*.

- La Bavaisienne Ambrée (*7 % alc. vol. : 1980*) : Farmhouse Ale élaborée avec de l'escourgeon et du houblon *Brewers Gold*. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité, terreux et herbacé (*escourgeon*). En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes malté, caramel, torréfié, fruité (*agrumes*) et herbacé. La finale est fumée. Elle se boit fraîche (*9°C*).
- La Bavaisienne Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Bock (*3,3 % alc. vol.*) : Bock.
- Cuivrée de Mormal (*8 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Cuivrée de Noël (*7 % alc. vol.*) : Bière de Noël.
- Pax Romana (4,6 % alc. vol.) : Blonde.

Thibault (*Chamborigaud – 30 Gard – Occitanie : 2021*)

Il réutilise le moût pour en faire du gin.

Thibord (*Pâlis – 10 Aube – Grand Est : 2016*)

Le nom provient du nom de famille de la fondatrice.

Cette brasserie a été fondée par Clémence Thibord, diplômée en littérature et géopolitique et fille d'agriculteurs qui produisaient de l'orge pour les bières belges et du nord. Elle a été aidée par de nombreux brasseurs (*Daniel Thiriez de la brasserie Thiriez*) et s'est formée notamment en brassant dans différentes brasseries. Elle a construit progressivement sa brasserie qui a réellement démarré en 2018.

ANECDOTE : Suite à une soirée bien arrosée, elle a décidé d'abandonner sa carrière pour revenir aux origines agricoles en utilisant l'orge familiale.

Elle brasse en multi-palier et refermente en bouteille. Elle brasse des bières principalement blondes.

- Isa 007 (*Faible alcool*) : Session IPA élaborée avec des flocons de blé. La robe est blonde. Le nez frais est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est onctueuse et amère avec des arômes fruité et floral. La finale est longue et amère. Le nom provient du fait que cette bière a été réalisée avec une autre brasseuse qui lui a donné le nom geek du style de la bière, une ISA (*India Session pale Ale*). Le numéro 007 provient du fait qu'il s'agissait du 7ème brassin réalisé par la brasserie.
- La Nouvelle Thibord Seine-Seine
- La Pale is. Le nom est un jeu de mot concernant le village
- La Saison du chasseur (*6,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec flocons de blé et d'orge et des houblons américains (*Amarillo et Cascade*). Le nez est rustique. La finale est sèche. Son nom provient du fait que le mari et le père de la brasseuse sont des chasseurs et que le premier brassin a été réalisé lors de l'ouverture de la période de chasse.
- La Thi² : Blonde élaborée avec de l'avoine et 2 houblons. Sa robe trouble est blonde. En bouche, elle est onctueuse, douce, légèrement acide et peu amère avec un arôme fruité (*raisin et citron*) et une note miellée.
- La Thibord Triple

Thichemont (du) (*Sainte-Marie-aux-Chênes – 52 Moselle – Grand Est : 2016*)

Cette microbrasserie artisanale (*850 hl*) a débuté avec du matériel lui permettant un débit annuel de 240 hl qu'elle a revendu à la brasserie L'Héritage* (*Léglise – Belgique*) avant d'acquérir un matériel plus volumineux.

Elle produit une quinzaine de bières dont la gamme La Quercus, des limonades et des alcools de céréales.

Thiéfine (*Breuil-la-Réorte – 17 Charente-Maritime – Nouvelle-Aquitaine*)

Thiérache (de) (*Ohain – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Thiriez (*Esquelbecq – 59 Nord – Hauts-de-France : 1996*)

Le nom provient du nom de famille de l'inventeur de la brasserie.

Cette brasserie artisanale (*2 000 hl*) a été fondée par Daniel Thiriez, ancien responsable RH dans la grande distribution et considéré comme un pape ou sage des nouveaux brasseurs. Il s'est installé dans une ancienne ferme-brasserie (*Poitevin*) qui a cessé ses activités brassicoles en 1945. Sa fille Clara (II) l'accompagne et se prépare à prendre le relais.

Les premiers brassins sont commercialisés en 1997. Une nouvelle salle de brassage est mise en service en 2006. Elle aide également les microbrasseries à démarrer leur production.

Elle brasse en multi-palier, possède sa propre levure Saison et réalise une garde d'au moins deux semaines. Les bières ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et sont refermentées en bouteille.

Elle s'inspire des pays où le brasseur a de la famille ou des amis, à savoir l'Angleterre, la Belgique et le Canada (*origine de sa femme*). Elle s'est spécialisée dans les bières légères et bien houblonnées avec des houblons de toutes origines et les bières à ingrédients ajoutés (*cacao*). Elle produit quelques bières élevées en barrique. Le brasseur est intéressé également par les bières collaboratives éphémères ou non avec des brasseurs comme la Florida (*bières aux fleurs d'hibiscus avec la brasserie Saint Somewhere en Floride*) et la Petite Princesse ou avec d'autres artisans (*Fièvre de cacao*).

- 2h Chrono (*5,5 % alc. vol.*) : Bière de récolte où 2 heures séparent la récolte du houblon et le brassage. Le type d'houblon varie d'une année à l'autre.
- Ambrée d'Esquelbecq (L') (*5,8 % alc. vol. : 1997*) : Ambrée élaborée avec quelques épices. Sa robe est ambrée à orange. Le nez est malté et torréfié. En bouche, elle est vive, douce et moyennement amère avec des arômes malté et torréfié. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Elle est issue de la bière de Noël.
- Ambrée : Bière de garde.
- Bière de Noël (*5,8 % alc. vol. - 1996*) : Bière de Noël. Sa robe est ambrée. La recette varie d'une année à l'autre.
- Blonde d'Esquelbecq (La) (*6,5 % alc. vol. - 1996*) : Saison. Sa robe étincelante est orange doré. Le nez un peu piquant est levuré. En bouche, elle est finement pétillante, peu acide et amère avec des arômes fruité (*orange*) et levuré. La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). C'est la première bière de la brasserie en termes de production.
- Brassin d'Hiver (*5,8 % alc. vol.*) : Bière d'hiver. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre une note épicée.
- Court Debout : Blonde. C'est une bière à façon.
- Dalva (*8,5 % alc. vol.*) : Double IPA. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier (*pain toasté*), miellé, fruité (*marron grillé*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est puissante, ronde et très amère avec des arômes fruité et miellé. La finale est longue, résineuse et fruitée (*mûres*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*). Il existe une version vieillie un an en barrique de chêne.
- Embrume (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. C'est une bière à façon.
- Esquelbecquoise (*5,6 % alc. vol. : 1999*) : Blonde élaborée avec du froment (*proche d'une blanche*) et quelques épices. Sa robe est blonde. En bouche, elle est peu amère avec un arôme floral.
- Etoile du Nord (*5,5 % alc. vol.*) : Saison houblonnée élaborée avec 2 houblons (*un houblon du nord et un houblon anglais du Kent*). Sa robe légèrement trouble est ocre foncé. Le nez est herbacé (*foin séché*), épicé (*poivre*) et fruité (*citron et pamplemousse*). En bouche, elle est vive, sèche et amère (*45 IBU*) avec un arôme malté et une note fruitée (*pomme verte, noisette et pamplemousse*). La finale est sèche, amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle est le fruit d'une collaboration avec l'anglais John Davidson (*brasserie Swale Brewery**).

ANECDOTE : C'est une des premières bières collaboratives de l'histoire de la bière française et à l'époque, personne n'en voulait car elle était trop amère. Elle a connu le succès, via la brasserie belge de la Senne* qui l'a transmise en Amérique où elle a été adorée.

- Fièvre de Cacao (*6,5 % alc. vol.*) : Bière contenant du grué de cacao. Sa robe est brun sombre et sa mousse est beige. Le nez est touraillé (*grillé, fruits cuits et cacao*). En bouche, elle est crémeuse avec des arômes torréfié et épicé. Le final est très cacao. Elle se boit tempérée (*10-12°C*). C'est une bière collaborative avec le chocolatier de Dunkerque, les Doigts de Jean Bart.
- Maline (La) (*6,5 % alc. vol. : 2005*) : Porter ou Bière noire des Flandres élaborée avec de la levure Saison et un peu d'épice (*dont l'anis étoilée*). Sa robe est noire. Le nez est levuré, torréfié (*café et chocolat noir*) et boisé avec une note épicée. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes torréfié (*café*), grillé et boisé. Elle a été mise au point comme bière de Noël en 2004. Elle se sert principalement en fût. Le nom provient d'un des poèmes d'Arthur Rimbaud, la Maline et a un double sens via le diable.
- Petite Princesse (La) (*2,9 % alc. vol.*) : Bière de table pauvre en alcool avec beaucoup d'houblon *Saaz* à cru et une levure particulière. Sa robe limpide est blonde. En bouche, elle est légère, sèche, fraîche et très amère avec un arôme herbacé. C'est une bière collaborative avec la brasserie américaine Jester King* (*Austin – Texas*).
- Pit Caribou : Saison élaborée avec 3 houblons (*Hallertau Blanc, Motueka et Strisselspalt*), fermentée en barrique de chêne avec la levure Thiriez et élevée quatre mois en barrique.

ANECDOTE : C'est la version française d'une recette unique reproduite dans 10 pays situés sur 3 continents en 2018. Ce projet a été lancé par Francis Joncas de la brasserie Pit Caribou (*Québec – Canada*).

- Québécoises (Les) : Blonde au froment proche d'une blanche. En bouche, elle est peu amère avec une note épicée.

- Rouge flamande (La): (*5,8 % alc. vol. : 1999*) : Ambrée de garde riche en houblon. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes et noisette grillée*) et caramel. En bouche, elle est douce, moyennement amère et peu acide avec les arômes fruité (*agrumes et noisette grillée*), caramel et floraux avec une note de miel. La finale est sèche et fruitée (*cuits*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : L'étiquette montre une vache de la race laitière Rouge Flamande car cette bière a vu le jour, suite à une demande des éleveurs de ce type de vache à l'occasion de l'inauguration d'une statue dédiée aux vaches flamandes, le 28 mars 1999 à Bergues (*France*).

- Thiriez Bio : Blonde bio légère. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce.
- Thiriez Triple : Triple bio. Sa robe est blonde. En bouche, elle est douce.
- Vieille Brune : Vieille Brune élevée en barrique. En bouche, elle est acide.

Thoné (du) (*La Bourgonce – 88 Vosges – Grand Est*)

Le nom provient de la rue où se situe la brasserie, rue Devant Thoné.

Thorame Basse (de) (*Thorame-Basse – 4 Alpes de Haute-Provence – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Thury (La) (*Thury-en-Valois – 60 Oise – Hauts-de-France*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie.

Tichemont (du) (*Sainte-Marie-aux-Chênes – 57 Moselle – Grand Est*)

Le nom est le même que la rue et fait référence à l'ancienne mine locale.

Ti-Chope (*Plouvien – 29 Finistère – Bretagne*)

Tiens Bon La Barre (*Longaulnay – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Le lieu-dit de la brasserie s'appelle La Barre.

Tigre Bock Fabrick (*Strasbourg – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Tilleuls (des) (*Saint-Jalle (Nyons) – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

- Bivouak (La)
- Cuvée Terre sauvage

TINA (*Trèves (Saumur) – 49 Maine-et-Loire - Pays de Loire : 2013*)

Le nom de sa brasserie est un clin d'œil à "There is no Alternative".

Cette microbrasserie (*120 hl*) a été créée par Jean-Jacques Bossard dans un site troglodyte.

Il produit la gamme Tina.

- Tina au malt d'épeautre (*7,5 % alc. vol.*) : Bière d'épeautre. Sa robe est jaune doré et la mousse est dense. Le nez est céréalier avec une note fruitée (*fruits secs*). En bouche, elle est veloutée avec un arôme de noisette et des notes de céréales grillées et foin sec. La finale est légèrement sucrée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Tina Fontaine d'Enfer (*5 % alc. vol.*) : Rauchbier à base de malts tourbés. Sa robe est brun foncé et la mousse est couleur chamois. Le nez est tourbé et boisé (*sous-bois*). En bouche, elle est douce et moelleuse avec un arôme fumé tourbé et une note herbacée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Tizote (*Masny – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Tôa (de) (*Céret – 66 Pyrénées-Orientales – Occitanie*)

Tom & Charly (*Bining – 57 Moselle – Grand Est : 2011 - 2019*)

Le nom provient des prénoms des deux fondateurs de la brasserie.

La brasserie fondée par Thomas Platz et Charly-Pierre Feith a fusionné en 2019 avec la brasserie Schoenecker Braü* pour former la brasserie Galibot*.

Elle était renommée pour ses bières brettées, ses sours et ses saisons.

Tom & Co (*Lyon – 69 Rhône – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Tonnelier (*Saint-M'Hervé – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne : 2013*)

Elle tire son nom de l'intérêt certain du brasseur envers le bois.

- Bière du Tonnelier Blonde
- Captain Moore (*7,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est blonde.

- L'Infernale
- Lumière Noire (*5 % alc. vol.*) : Stout contenant de la vanille. Sa robe limpide est brune et sa mousse est beige. Le nez est caramel. En bouche, elle est peu amère avec des arômes touraillés (*caramel et chocolat*).
- Rose des vents (*5 % alc. vol.*) : Rousse aux trois épices.
- Sergent Pepper
- La Vandale : Bière de blé à la lavande.

Toria (*Béziers – 34 Hérault – Occitanie*)

Torr Penn (*Ercé-près-Liffré – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne*)

Touken (*Tréguier – 22 Côtes-d'Armor - Bretagne : 2007*)

Le touken désigne la coiffe que portait la grand-mère du brasseur.

Cette brasserie (*3 000 hl*) a été créée par Bertrand Salomon avant de déménager en 2013 dans un ancien dépôt de gare à Sainte-Catherine. Le brasseur Gabriel Brahy a rejoint l'équipe.

La brasserie offre une grande diversité de bières élaborées en majorité de produits locaux et brassées dans une chaudière en cuivre à feu nu. Elle produit la gamme *Philomenn* (*prénom de la grand-mère du brasseur*).

- Philomenn Blanche (*5,6 % alc. vol.*) : Blanche. La robe trouble est jaune paille et la mousse est crémeuse. Le nez est fruité (*citron et banane*). En bouche, elle est finement pétillante, douce et peu amère avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Philomenn Blonde Tourbée (*8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du malt fumé à la tourbe. La robe limpide est dorée. Le nez est herbacé, tourbé et salé. En bouche, elle offre des arômes tourbé, floral et sucré. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Philomenn Rousse (*6 % alc. vol.*) : Rousse. La robe trouble est orange cuivré. Le nez est fruité (*pêche et abricot*). En bouche, elle est finement pétillante, onctueuse, sucrée et un peu acide avec des arômes touraillés (*grillé, café et chocolat*), fruité et une note iodée. La finale est longue, sèche, amère et caramel. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Philomenn Stout (*4,5 % alc. vol.*) : Stout. La robe opaque est noire et la mousse est beige foncé. Le nez est torréfié et boisé. En bouche, elle est fraîche et douce avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*) et une note iodée. La finale est longue, sèche, amère et torréfiée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Philomenn Triple Spoum (*9 % alc. vol.*) : Triple. La robe est ambrée et sa mousse ivoire est crémeuse. Le nez est fruité (*abricot*). En bouche, elle est ample et légèrement sucrée avec une note fruitée (*abricot*). La finale est alcoolisée et sucrée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Tournerie (La) (*Coussac-Boneval – 87 Haute-Vienne – Nouvelle-Aquitaine*)

Cette ferme-brasserie collective.

Tours (Micro-Brasserie de – MBT) (*La Riche – 37 Indre-et-Loire – Pays de la Loire*)

Tours du Malt (Les) (*Hem – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Cette brasserie souhaite produire des bières bios dont les origines sont proches de la brasserie. Elle est amené parfois à modifier les recettes pour obtenir cet objectif.

- KM200 (*5,2 % alc. vol. : 2023*) : Pale Ale bio. Le nez est épicé avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*).

ANECDOTE : Le nom signifie que la distance totale de tous les ingrédients de cette bière est inférieure à moins de 200 kilomètres. L'orge maltée est locale, les houblons proviennent du mont des Cats (*56 km*) et la levure de Fermetis à Marcq-en-Baroeul (*15 km*).

- Lager (*4,9 % alc. vol.*) : Lager bio.
- Pain Pain (La) (*6 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec du pain.
- Session
- Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple bio.

Tourtel *: Voir Kronenbourg*

Cette ancienne brasserie fondée par les frères Tourtel (*Jules et Prosper*) à Tatonville (*Lorraine*).

Toussaint (*Louveciennes – 78 Yvelines – Île-de-France*)

Elle compte déménager en 2023 dans une nouveau bâtiment situé à Noisy-le-Roi, près de Versailles.

ANECDOTE : Cette brasserie a participé au projet "*All Together*" lancée par la brasserie américaine Other Half* lors de la période de confinement du COVID-19 en vue de soutenir le personnel soignant.

- Micro IPA (*< 0,5 % alc. vol. : 2023*) : IPA sans alcool. Sa robe est jaune paille. Le nez est fruité (*agrumes et fruits tropicaux*). En bouche, elle est légèrement pétillante et amère avec un arôme fruité (*agrumes et fruits tropicaux*). La finale est persistante, sèche et amère.

Traditionnel de l'Avesnois (*Le Quesnoy – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Travailleurs de l'Amer (Les) (*Les Pieux (Bretteville-sur-Ay) – 50 Manche – Normandie*)

Trébatut (du) (*Les Salces – 48 Lozère – Occitanie*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, Le Trébatut.

Trencavel (*Béziers – 34 Hérault – Occitanie*)

Trévarn (de) (*Saint-Urbain – 29 Finistère – Bretagne*)

Triangle (Le) (*Paris : 2014*)

Cette microbrasserie créée par Jocelyn Bérubé, un canadien d'origine et de formation brassicole, est située au sein d'un restaurant tenu par la femme et le beau-frère de Jocelyn, Le Triangle.

- Grisette : Grisette. En bouche, elle est sèche avec une note fruitée (*citron*). C'est une bière collaborative avec la brasserie Hoppy Road*.
- India Pale Ale Citra Motueka Centennial : IPA.

Triangle d'Or (du) (*Poligny – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Tribu Zytha (*Asques – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine*)

Trifouille (La) (*Bourbourg – 59 Nord – Hauts-de-France*)

TRI-HOP (*Lisieux – 14 Calvados – Normandie*)

Microbrasserie

Trikazel (*Norrent-Fontes – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Tri Martolod (*Concarneau – 29 Finistère - Bretagne : 1999*)

Le nom signifie Trois Matelots en breton et correspond à une chanson traditionnelle bretonne.

Cette brasserie coopérative (Scop) (*3600 hl*) fondée par Mickaël Lebreton et Xavier Leproust (*brasserie An Alarc'h**) à Bénodet (*Finistère*) a déménagé en 2008 à Concarneau.

Elle se spécialise dans les bières houblonnées à fermentation basse. Elle a été la première brasserie bretonne à produire une pils.

- Bière des Scopains : Bière collaborative avec la brasserie des Garrigues*.
- Korrigane : Lager au blé noir.
- Poste Punk (La) (*5,3 % alc. vol.*) : Lager bio rousse élaborée avec du houblon *Nelson Sauvin*. Sa robe est cuivrée (*33 EBC*). Le nez est caramel. En bouche, elle est ronde, peu pétillante et peu amère avec des arômes caramel et fruité (*raisin*).
- Tricerat'Hops (*6 % alc. vol.*) : Lager rousse riche en houblons (*Amarillo et Pacific Gem*). La robe est ambrée et la mousse est ivoire. Le nez est fruité (*mandarine*) avec une note caramel. En bouche, elle est vive avec des arômes caramel, fruité (*pamplemousse rose*) et résineux (*pin*). La finale est longue, sèche, amère et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Tri Martolod Blanche : Blanche.
- Tri Martolod Blonde (*4,5 % alc. vol.*) : Pils tchèque. La robe limpide est jaune or. Le nez est céréalier et houblonné. En bouche, elle est vive avec des arômes malté, herbacé et une note de miel. La finale est longue et amère (*céréales*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est la première pils brassée en Bretagne.
- Tri Martolod Brune (*6,5 % alc. vol.*) : Dunkel Bock. La robe est brune et la mousse est beige. Le nez est torréfié. En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme torréfié et des notes grillés et de fruits secs. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Tri Martolod Fumée : Bière fumée.

- Tri Martolod Rousse (*5,3 % alc. vol.*) : Munich Lager rousse riche en houblons. La robe un peu trouble est rousse. Le nez est céréalier (*grillé et sec*) avec une touche de fruits exotiques. En bouche, elle est vive et amère avec des arômes houblonné, malté et caramel. La finale est sèche. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Trouille (La) (*6 % alc. vol.*) : La robe est jaune. Le nez est fruité (*citron*) et floral (*acacia*). En bouche, elle est effervescente avec un arôme intense d'agrumes. La finale est longue, amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*6°C*). Elle a été élaborée en collaboration avec le GAEC des *Radicaux Libres** (*brasse la Couille de Loup, Bier an Tribieiz " la bière des Trois loups, nouvelle version du style California Ale*).

Trois Becs (*Gigors-et-Lozeron – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes : 2015*)

Le nom provient du nom de la montagne située à proximité, dans le massif du Vercors.

Cette brasserie-ferme (450 hl) a été fondée par Emmanuel Feraa, ingénieur agricole et passionné de cuisine. Il cultive l'orge et l'houblon de façon biologique et puise l'eau de la rivière Gervanne. Les drèches sont également utilisés pour fabriquer de la levure à usage pharmaceutique.

Le brasseur est Florian Achard. Il s'inspire des bières trappistes belges (*malté et peu amère*) pour l'élaboration de ses bières à triple fermentation.

- Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde. La finale est fruitée. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Blonde (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est légère et peu amère avec des arômes maltés et floral. Elle se boit très fraîche (*4°C*).
- Imperial Stout (*12 % alc. vol.*) : Imperial Stout biologique. Sa robe est noire. Le nez est torréfié. En bouche, elle livre des arômes torréfiés et fruité (*fruits secs*). La finale est caramel. C'est la première bière saisonnière de la brasserie. Elle se boit fraîche (*9°C*).
- Ortie : Bière aux plantes élaborée avec des orties ajoutées en fin d'ébullition en remplacement du houblon. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est amère avec des arômes herbacé, voire minéral. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Porter (*6,5 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe est brune. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café*). La finale est torréfiée (*fève de cacao*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Rousse (*9 % alc. vol.*) : Bière de ferme. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle livre des arômes caramel. C'est la bière-phare de la brasserie. Elle se boit fraîche (8°C).

Trois Epis (des) (*Orgelet – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Trois Fontaines (*Bretenière – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté : 2001*)

Cette brasserie (*700 hl*) a été fondée par le couple Virgile et Peggy Berthiot à proximité de Gevrey-Chambertin avant de déménager près de Dijon.

Elle produit la gamme *La Mandubienne* dont le nom provient d'une tribu de gaulois résidant autour d'Alésia (*2ème passion du brasseur*) et la gamme *Téméraire* utilisant des ingrédients particuliers comme des malts locaux (*dont la variété oubliée : Scarlett*) et des houblons aromatiques français dont une variété disparue : le tardif jaune de Bourgogne. Elles sont non filtrées et non pasteurisées.

- La Mandubienne Ambrée (*7 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe voilée est orangée et la mousse est ivoire. Le nez expressif est fruité (*cuits*) et caramel avec des notes épicées et floral. En bouche, elle est peu pétillante, douce et onctueuse avec des arômes caramel, fruités et une note de pain grillé. La finale est légèrement amère et fruitée (*cassis*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Mandubienne Blanche (*4,9 % alc. vol.*) : Blanche. En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (*agrumes*).
- La Mandubienne Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée à partir de 2 houblons (*Brewer's Gold et Strissel Spalt*). La robe trouble est ocre. Le nez sucré est céréalier et fruité. En bouche, elle est peu amère avec des arômes malté et fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- La Mandubienne Blonde Spéciale (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde différente de la Blonde classique pourtant faite avec la même recette mais en changeant seulement l'houblon (*Tardif jaune de Bourgogne*). La robe trouble est blonde ocre. Le nez est plus foral. En bouche, elle est fraîche, plus florale et plus amère que la blonde classique. La finale est longue. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- La Mandubienne Brune (*7 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun foncé et sa mousse est beige. Le nez est fruité (*rouges*) et café. En bouche, elle est vive, peu acide et amère avec des arômes torréfiés (*chocolat et café*). La finale est un peu astringente. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

- Téméraire Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec des bourgeons de cassis en infusion pendant l'houblonnage. Sa robe voilée est ambrée et la mousse est couleur vanille. Le nez est fruité (*cassis*) avec des notes de céréales et de caramel. En bouche, elle est finement pétillante, vive, fraîche et moyennement amère avec des arômes malté, fruité (*cassis*) et des notes d'épices et de fleurs. Elle se boit fraîche (*5-6°C*).
- Téméraire aux cassis (*7 % alc. vol.*) : Bière aux graines de cassissier.
- Téméraire aux épices de pain d'épices (*5 % alc. vol.*).
- Téméraire au marc de Bourgogne (*7 % alc. vol.*).

Trois Loups (Les) (*Trélou-sur-Marne - 02 Aisne – Hauts-de-France : 2009*)

Le nom a 2 sources d'inspiration : Le nom du village (*qui s'écrivait autrefois avec un p*) et une comptine sur trois loups chassés par des éleveurs.

Cette microbrasserie (*350 hl*) a été fondée par Sylvain Henriet Benoist, brasseur ayant fait des stages dans différentes brasseries (*Vauclair, O'Neil et Achouffe*) avant de s'installer dans sa région natale au milieu des vignes de Champagne.

Il produit la gamme *Les trois Loups*.

- Les trois Loups Ambrée (*6,5 % alc. vol.*)
- Les Trois Loups Blanche (*6,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Cascade*) et de la levure belge. Sa robe est jaune pâle. Le nez est céréalier, floral et fruité (a*grumes*). En bouche, elle est légère avec des arômes fruité (*pamplemousse rose*) et floral. La finale est longue, amère et florale. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Les Trois Loups Blonde (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe peu voilée est jaune or. Le nez est fruité et sucré (*pâte d'amande et sucre d'orge*). En bouche, elle est fluide avec un arôme floral (*rose*). La finale est longue, amère et florale. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Les Trois Loups Blonde IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA française. La robe est dorée. Le nez délicat est herbacé et floral avec une note fruitée rappelant le riesling. En bouche, elle est vive avec des notes florales et épicées. La finale est longue, amère, fruitée et végétale. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Les Trois Loups Brune
- Les Trois Loups Cherry Baby
- Les Trois Loups Extra Stout (*6,9 % alc. vol.*) : Stout à base d'houblon *East Kent Golding*. La robe est noire et la mousse est café au lait. Le nez est torréfié (*café noir, chocolat noir et tabac*). En bouche, elle est ample et soyeuse avec un arôme de café noir. En fin de bouche, elle est sèche et torréfié. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Les Trois loups Green
- Les Trois Loups in Nomine Patris (*11,5 % alc. vol.*) : Extra Strong Dark Ale.
- Les Trois Loups Sol Invictus (*7,5 % alc. vol.*) : Brune.
- Les Trois Loups Triple (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 2 houblons (*Pacific Gem et Saaz*). Sa robe est blond or. Le nez est alcoolisé, épicé (*poivre*) et fruité. En bouche, elle est amère et moelleuse avec des arômes floraux, herbacés et résineux. La finale est sèche, céréalière et épicée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Les Trois Loups Venerem (*6,3 % alc. vol.*) : Rouge.
- La Miche

Troliotte (La) (*Les Baroches – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Trompe Souris (*La-Chapelle-Basse-Mer (Divatte-sur-Loire) – 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire*)

- Trompe Souris : Blanche.

Truc en Plus (Le) (*Cazideroque – 47 Lot – Occitanie*)

Truite (La) (*Butteaux – 89 Yonne – Bourgogne – Franche-Comté*)

Elle produit des bières bios.

- Dipa Loompa : IPA forte bio. Elle fait référence à la chanteuse Dia Lupa.
- Distinguée (La) : Ambrée bio.

Tuf (La) (*Cotignac – 83 Var – Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Tuilerie (La) (*Metz – 57 Moselle – Grand Est*)

Tumulte (*Magnières – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Turbine (La) (*Villevieux – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Two Dudes (*Tournus – 71 Saône-et-Loire – Bourgogne-Franche-Comté*)

Two Hats Brewing (*Peyrieu – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Uberach (*Uberach – 67 Bas-Rhin – Grand Est : 1999*)

Le nom provient du nom du village où a été fondée la brasserie.

Cette brasserie (*4 000 hl*) a été créée dans une ancienne manufacture de chaussures par Eric Trossat et a changé d'endroit en 2013.

Elle produit des bières légères aux profils aromatiques bien marqués et à la texture mince ainsi que quelques bières bios. Ses bières pur-malt et à base uniquement d'houblons alsaciens sont non filtrées et non pasteurisées.

- Caraboss : Bière au citrouille.
- Jean Balthazar (*4,8 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun acajou foncé et sa mousse est beige crème. Le nez frais est torréfié, épicé et fruité. En bouche, elle est effervescente et peu acide avec des arômes torréfié, épicé et fruité. La finale est amère, boisée et fruitée (*rouges*). Elle se boit tempérée (*10 à 12°C*).
- Juliette (*4,8 % alc. vol.*) : Blonde à la rose et au gingembre. Sa robe trouble est blond pâle. Le nez est fruité (*pêche et melon*) et floral (*rose*). En bouche, elle est surtout fruitée (*abricot, litchi*) et délicatement fleurie (*jasmin, rose*). La finale est un peu acide et épicée (*gingembre*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Klintz Brune (*4,8 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe limpide est cuivrée et son col est beige. Le nez est grillé. En bouche, elle est moelleuse, douce et ronde avec un arôme grillé. La finale est légèrement sucrée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8 à 10°C*).
- Ramona (*7,3 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier et miellé. En bouche, elle est riche et moelleuse avec des arômes fruité (*fruits jaunes*), miellé et une note d'épices. La finale est sucrée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8 à 10°C*).
- Sir Klintz Ambrée Bio (*4,8 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe est dorée et la mousse est ivoire. Le nez est grillé. En bouche, elle est moelleuse avec un arôme caramel. La finale est douce et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Uhaina (*Bayonne – 64 Pyrénées-Atlantique – Nouvelle-Aquitaine*)

Uncle (*Etables-sur-Mer – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne*)

Union-B (*Malaunay – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

- Flower Power : Bière élaborée avec des framboises, du jus de litchi et du thym. En bouche, elle est ronde (*litchi*) et acide (*framboise*) avec des arômes fruité (*framboise et litchi*) et épicé (*thym*).

Union des Brasseries (*Drancy – Île de France*)

Ce regroupement de brasseries appelé initialement Brasseries et Glacières de l'Indochine en raison du fait que toutes les brasseries concernées avaient des activités dans l'Empire colonial français, connut le succès grâce aux bières "33", Slavia et Porter 39. Ce groupe contrôlé par une société d'assurances, La Paternelle, a possédé 6 usines en France (*dont la plus grande usine à Drancy*) et 15 % du marché avant d'être rachetée par le groupe BSN.

Urbaine (L') (*Brest – 29 Finistère – Bretagne*)

Ursulines (*Crémieu – 38 Isère – Auvergne- Rhône-Alpes : 2007*)

Cette microbrasserie (*400 hl*) a été créée dans un ancien couvent du 12ème siècle.

Le brasseur est Olivier Bourgaud. Ses bières sont non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Il commercialise la gamme *Les Ursulines.*

- Les Ursulines Blonde (*4,7 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe voilée est jaune paille. Le nez est céréalier (*grains et pâtisserie*). En bouche, elle est douce et crémeuse avec des arômes sucrés et maltés. La finale est miellée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Les Ursulines Brune (*6 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est brun foncé. Le nez est chocolat chaud. En bouche, elle est veloutée avec un arôme de chocolat chaud. Elle se boit fraîche (*8°C*).

- Les Ursulines Dorée (*4,2 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est dorée, presque ambrée. Le nez est fruité (*pêche et abricot*) et céréalier (*biscuit*). En bouche, elle est veloutée et douce avec des arômes miellé et fruité (*abricot mûr*). La finale est courte. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Utopies (des) (*La Roche-de-Glun – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Elle propose 10 bières différentes de tout style.

Les étiquettes font office de carte postale.

Vachement Jura (*Ivrey – 39 Jura – Bourgogne-Franche-Comté*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Juline Cêtre, brasseur amateur et technicien en génie bovin.

Elle utilise une eau de source issue d'un mont voisin. Elle produit 3 bières continues et quelques bières éphémères. Elles sont non filtrées et non pasteurisées.

- Vachement Blanche : Blanche. En bouche, elle livre un arôme fruité.
- Vachement Blonde : Pale Ale
- Vachement Estiv'Ale : Bière de table. En bouche, arômes maltés. C'est une bière éphémère (*été*).
- Vachement fumée (*4,8 % alc. vol.*) : Rauchbier élaborée avec du malt de blé fumé. En bouche, elle est crémeuse et douce avec une note fumée. C'est une bière éphémère.
- Vachement Noël : Bière de Noël. C'est une bière éphémère (*période de Noël*).
- Vachement noire
- Vachement Rousse : Rousse. En bouche, elle livre une note caramélisée.
- Vachement terrible

Vaillant Fourquet (du) (*Miradoux – 32 Gers – Occitanie*)

Val d'Ainan (du) (*Saint-Geoire-en-Voldaine – 38 Isère – Auvrgne-Rhône-Alpes : 2005*)

Cette brasserie (*1 000 hl*) a été fondée par Catherine Dereume, belge spécialisée en fermentation et William Bow.

Le brasseur est Julien Geoffray, un ancien stagiaire de la brasserie.

Elle produit la gamme Cocomiette* (*bières brassées à partir de pains invendus récupérés le soir en boulangerie*).

- Ambrée (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est ambrée foncée et sa mousse est ivoire. Le nez expressif livre est touraillé (noisette grillée et biscuit) et de sucre roux. En bouche, elle est sucrée, alcoolique et peu amère avec un arôme de fruits secs. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Blanche menthe thé vert (*6 % alc. vol.*) : Blanche contenant du thé vert à la menthe. Sa robe est or. Le nez est épicé (*menthe*) et herbacé. En bouche, elle est douce, peu acide et peu amère avec un arôme malté. La finale est mentholée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Cervoise (*7 % alc. vol.*) : Cervoise élaborée avec 3 céréales et quinze plantes. Sa robe opaque est rousse et sa mousse est couleur chamois. Le nez intense est fruité et épicé. En bouche, elle est légère, douce et veloutée avec des arômes de céréales et de miel. Elle se boit tempérée (*10°C*).

Valdal (*Valdallière – 14 Calvados – Normandie*)

Val de Drôme (*Saou – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes : 2001*)

Cette brasserie (*1 300 hl*) a été fondée par le belge Marc de Greef et l'Ardéchoise Line Chalabreysse à la limite entre le Vercors et la Drôme provençale. En 2003, ils ont déménagé leur entreprise dans un espace plus grand.

Il utilise l'eau de source d'une bonne qualité. Leurs bières sont non filtrées et non pasteurisées. Elle produit la gamme *Markus*.

- Markus Ambrée (*5,8 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe trouble est orangée et la mousse est coquille d'œuf. Le nez est sur la noisette grillée. En bouche, elle est douce avec des arômes fruité (noisette) et grillé. La finale est légèrement acide et peu amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Markus Blanche (*4,7 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe trouble est jaune très pâle. Le nez est floral et fruitée avec une note céréalière. En bouche, elle est crémeuse, fraîche et un peu acide avec des arômes malté et fruité (*agrumes*). La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Markus Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est orangée. Le nez discret est miellé. En bouche, elle est pétillante et souple avec des arômes malté, fruité (*abricot*) et épicés (*cannelle et clou de girofle*). La finale est peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).

- Markus Brune (*6,2 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe éclatante est rubis et la mousse est beige. Le nez est chocolat (*au lait et toffee*). En bouche, elle est veloutée et douce avec un arôme cacao. La finale est longue et cacao avec une note épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Val-de-Seine (*Sartrouville – 78 Yvelines - Île-de-France : 2012*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Yoann Letourneur et Pierre-Yves Nicolas dans une carrière souterraine, lieu idéal pour la fermentation des bières. Par la suite, ils ont déménagé dans un local pour un endroit plus spacieux.

- La P'tite Sœur (*5 % alc. vol.*) : Weissbier. La robe trouble est ocre clair. Le nez est fruité (*banane*) et céréalier (*pain frais*). En bouche, elle est douce, veloutée et crémeuse avec les arômes du nez. La finale est peu amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Val de Sèvre (du) (*Pamproux – 79 Deux-Sèvres – Nouvelle-Aquitaine*)

Valentine (de la) (*Marseille – 13 Bouches-du-Rhône - Provence-Alpes-Côte d'Azur*)

Elle produit une partie des bières de la gamme Desperados dont la majeure partie est produite à la brasserie de l'Espérance* (*plus d'informations sur cette bière*).

Valentinoise (La) (*Valence – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes*)

- L'Ecossaise : Scotch.

Val Heureuse (Le Val-d'Ajol – 88 Vosges – Grand Est : 2008)

Cette micro-brasserie a été fondée par Christophe qui a privilégié la production en petite quantité.

Elle utilise l'eau des Vosges.

- (La) Bleue des Vosges (*5,2 % alc. vol.*) : Blonde fruitée élaborée avec de la myrtille. En bouche, elle livre un arôme fruité (*myrtille*).
- Bière des Neiges (*5,3 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec du miel et des épices. En bouche, elle livre des arômes miellé et épicé.
- (La) Val Heureuse Ambrée (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle livre un arôme caramel.
- (La) Val Heureuse Blanche (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche. En bouche, elle livre un arôme fruité (*citron*).
- (La) Val Heureuse Blonde (*5 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est légèrement amère.
- (La) Val Heureuse Brune (*6,6 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est acajou. En bouche, elle livre un arôme torréfié.
- (La) Val Heureuse I.P.A (*6 % alc. vol.*) : IPA.
- (La) Val Heureuse Triple (*7,5 % alc. vol.*) : Triple. En bouche, elle livre un arôme torréfié.
- (La) Vigoureuse (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du gingembre. Sa robe cristalline est blonde. Le nez est fruité (*citron*).

Vallée (de la) (*Vernon – 27 Eure – Normandie*)

Vallée (de la) (*Voise – 28 Eure-et-Loir – Centre-Val de Loire*)

Vallée de Chevreuse ou Volcelest (*Le Perray-en-Yvelines – 78 Yvelines - Île-de-France : 2008*)

Cette brasserie (*1 500 hl*) a été créée par Emmanuel Rey, œnologue-vinificateur d'origine qui a découvert le monde de la bière aux USA.

Sa spécialité est la production de bière fermentée en fût neuf (*expérience d'œnologue*). Il produit la gamme *Volcelest* qui vient de la contraction de l'ancien français "*Vois c'est lui*" qui désignait les traces de pas du cerf dans la forêt domaniale de Chevreuse.

- Imperial Stout (*9,5 % alc. vol.*) : Stout élevé dans une barrique en chêne français durant trois mois et demi. Sa robe scintillante est dorée. Le nez est sucré, fruité (*figue*) et miellé. En bouche, elle est liquoreuse, sucrée et moyennement amère avec un arôme fruité (*abricot sec, mandarine confite, amande et raisin sec*) et une note boisée. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).

ANECDOTE : En réalité, il existe trois versions de cet Imperial Stout selon l'origine du fût où elle a été conservée : un fût français durant 3,5 mois (*présenté ici*), un fût français durant 1 an et un fût américain durant 3,5 mois.

- Rotten Skull (*8,5 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Galaxy*) dont une partie en dry-hopping. Sa robe est orangé ambré et la mousse est ivoire. Le nez intense est fruité. En bouche, elle est ronde, très amère (*70 IBU*) avec un arôme fruité (*pamplemousse, ananas, litchi et mangue*). La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

- Volcelest Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec 3 houblons (*Brewers Gold, Saaz et Strieselpalt*). Sa robe voilée est rousse. Le nez est grillé, fumé et épicé avec des notes caramel et fruitée (*abricot et noisette*). En bouche, elle est légèrement pétillante, moelleuse et moyennement amère (*25 IBU*) avec des arômes grillé, malté (*croûte de pain et biscuit*), épicé et fruité. La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Volcelest Blonde (*5,7 % alc. vol.*) : Blonde bio élaborée avec deux houblons (*Cascade et Saaz*). Sa robe est jaune clair. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est fraîche, douce et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme fruité (*citron*) et herbacé. La finale est longue et amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Volcelest Brune (*6,5 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec 2 houblons (*Challenger et Saaz*), de la réglisse et des baies de genièvre. En bouche, elle est douce et moyennement amère (*35 IBU*) avec des arômes torréfié (*café et réglisse*) et épicé (*baies de genièvre*).
- Volcelest de Noël (*7 % alc. vol.*) : Bière bio de Noël élaborée avec 2 houblons (*Challenger et Saaz*) et des écorces d'orange amère. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est ronde et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme fruité (*écorces d'orange*).
- Volcelest de Printemps (*4,7 % alc. vol.*) : Bière bio de printemps élaborée avec du houblon *Citra* ou *East Kent Goldings*. Sa robe est blonde. En bouche, elle est fraîche et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme floral, épicé et fruité.
- Volcelest IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA.
- Volcelest Triple (*8 % alc. vol.*): Triple blonde élaborée avec 2 houblons (*Challenger et Strieselspalt*) et élevée en barrique de chêne américain. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité (*fruits blancs*) et miellé (*acacia*). Elle se boit fraîche (*7-9°C*).

Vallée du Giffre (*Verchaix – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes : 2012*)

Cette microbrasserie (*300 hl*) a été créée par Antoine de Swarte.

Il brasse une grande diversité de bières dont la recette (*ingrédient ou paramètre*) varie légèrement d'un brassin à l'autre. Les étiquettes se distinguent par des couleurs particulières (*turquoise, violet, vert, …*) et la présence d'un petit animal qui se balade dans les montagnes à l'arrière-plan.

- Alt Sept 65 (*8,3 % alc. vol.*) : IPA. La robe voilée est dorée, presque ambrée. Le nez est fruité (*fruits jaunes*) et malté. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et fruité (*ananas et citron confit*). La finale est très longue, amère, résineuse et fruitée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Bitter Ordinary : Bitter. En bouche, elle est légère et sèche.
- DIPA : Double IPA.
- Du Bout du Monde (*6 % alc. vol.*) : Saison. La robe trouble est abricot. Le nez est céréalier, fruité (*fruits jaunes et zeste d'orange*), miellé et épicé (*curcuma*). En bouche, elle est pétillante, fraîche, légèrement acide et douce avec des arômes fruité (*agrumes*) et malté. La finale est amère, sèche et fruitée (*verts*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Pacific Dark Ale (*6 % alc. vol.*) : American Brown Ale. La robe est brun foncé et la mousse ivoire est crémeuse. Le nez frais est torréfié (*cacao*), malté (*foin*), boisé (*bois humide*) et fruité (*baies rouges*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes torréfié (*cacao*), fruité (*pamplemousse*) et herbacé. La finale est amère, touraillée (*rôti, grillé, voire brûlé*) et fruitée (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Peat Porter (*4,8 % alc. vol.*) : Smoked Porter riche en houblon.
- Petite fumée (La) (*4,5 % alc. vol.*) : Bière fumée tourbée. La robe opaque est noire et la mousse beige chamois est crémeuse. Le nez intense est caramel et fumé. En bouche, elle est finement pétillante, douce et onctueuse avec un arôme fumé et des notes de cendre et de bois. La finale est amère et épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Rioule Mandarina (La) (*6 % alc. vol.*) : IPA. La robe brumeuse est ocre et la mousse est crémeuse et dentelée. Le nez sucré est fruité (*mandarine*). En bouche, elle est fraîche et amère avec un arôme fruité (*agrumes*) et une note de gentiane. La finale est tranchante, sèche, peu sucrée et fruitée (*mandarine*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Saison Acidulée : Sour Ale.

Vallon (du) (*Steinbach – 68 Haut-Rhin – Grand Est*)

Vaucelles (Abbaye de) (*2021*)

Cette brasserie a été fondée par Benjamin Dalmas et Alexis Dujardin durant la crise sanitaire dans les anciennes écuries de l'abbaye de Vaucelles fondée par Bernard de Clairvaux.

- La Blonde : Blonde.

- La Prima
- La Triple : Triple.

Vauclair (*Giey-sur-Aujon– 52 Haute-Marne – Grand Est : 2000*)

Cette brasserie (*1 800 hl*) située sur le plateau de Langres, est dirigée depuis 2007 par Anthony Nury.

Il brasse des bières d'inspiration belge avec ses propres souches de levure, une pour la fermentation primaire et l'autre pour la refermentation en bouteille. Il produit la série *La Choue* en hommage au prieuré de Vauclair fondé en 1219 et qui dépendait de l'ordre du Val des Choues dont l'abbaye-mère est située à Châtillon-sur-Seine.

- La Choue Brune (*7,5 % alc. vol.*) : Brune. Sa robe est marron. Le nez est toasté. En bouche, elle présente un arôme torréfié avec une note fumée. La finale est amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Choue Rousse (*6,5 % alc. vol.*) : Rousse refermentée avec du miel. Sa robe est ambré. Le nez est caramel avec des notes grillée, de prune jaune et d'épice. En bouche, elle est peu amère avec des arômes grillés, fruité (*prune jaune et noisette*) et épicé. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- La Choue Triple (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec de la coriandre. Sa robe lumineuse est dorée. Le nez est complexe (*fruits, épices et houblon*). En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité et épicé. La finale est légèrement astringente et peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Vauret (du) (*Mardié – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

VDNL (*Vendargues (Montpellier) – 34 Hérault – Occitanie* : 2021)

Cette brasserie est située dans le même lieu que la brasserie Prizm Brewing* afin de pouvoir partager le matériel de brassage et de faire une commande groupée des matières premières.

Elle s'est focalisée sur des matières premières locales et des recettes simples. Elle produit 5 recettes permanentes sous la gamme VDNL et des bières éphémères.

- VDNL Ambrée : Ambrée.
- VDNL Blanche : Blanche.
- VDNL Blonde : Blonde.
- VDNL IPA : IPA.
- VDNL Triple : Triple belge.

Veilleur de Bières (Le) (*Muret – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

Vellavia (*Polignac (Puy-en-Velay) – 43 Loire – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Velvet Thirst (*Outarville – 45 Loiret – Centre-Val de Loire*)

Vénasque (du) (*Montauban-de-Luchon – 31 Haute-Garonne – Occitanie*)

- Altibar : Blonde. Elle a été élaborée pour le bar d'altitude de la station de ski de Peyragudes.

Ventalon (de) (*Ventalon-en-Cévennes – 48 Lozère – Occitanie*)

Le nom provient du nom du village où est située la brasserie.

Vercors (*38 Chabeuil – 38 Isère – Auvergne- Rhône-Alpes : 2009*)

Cette microbrasserie (*400 hl*) a été créée par Martin Torès, agriculteur, afin de créer une bière typique du Vercors.

Il produit une bière bio.

- Bière noire du Vercors (*6 % alc. vol.*) : Stout rustique élaboré avec du blé non malté, du blé malté torréfié et des plantes aromatiques. Sa robe est brune terreuse et sa mousse est beige foncé. Le nez est chocolat et épicé. En bouche, elle est crémeuse et fraîche avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*). La finale est amère et torréfiée. Elle se boit tempérée (*12°C*).

Verfeuille (*Branoux-les-Taillades – 30 Gard – Occitanie*)

Vergers d'Arlette (Les) (*Voellerdingen – 67 Bas-Rhin – Grand Est*)

Vertain (de) (*Vertain – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Vertueuse (La) (*La Chapelle-Montligeon – 61 Orne – Normandie*)

Vestibule (*Mesquer : 44 Loire-Atlantique – Pays de la Loire : 2017*)

Cette microbrasserie a été fondée par Sibylle, œnologue de formation qui a commencé à ses heures perdues de vigneronne, à brasser dans le vestibule d'un Château du bordelais ; d'où le nom de la brasserie.

Elle brasse à la main, ses propres productions et ouvre son installation aux amateurs.

- Cosette : Blanche. En bouche, elle est douce et fraîche avec des arômes fruité (*agrumes*), épicé (*gingembre*) et une note de fleurs.
- Cyrano : Brune. Sa robe opaque est sombre. Le nez est torréfié (*fumé, café et réglisse*). En bouche, elle est puissante et vive. La finale est longue.
- Sherlock (*5 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*fruit exotique*) et floral (*bergamote*) avec une note résineuse. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme intense fruité (*pêche*).

Vexin (*Théméricourt – 95 Val-d'Oise – Île-de-France : 2001*)

Cette ferme-brasserie (*1 700 hl*) a été fondée par Denis Sargeret, agriculteur, dans le Parc Naturel du Vexin.

Il produit la gamme *Bière du Vexin* de style belge et une bière fermière à base de pain et de miel. Les étiquettes reprennent la croix Paté qui est le symbole du Vexin.

- Bière du Vexin Ambrée (*5,5 % alc. vol. : 2001*) : Ambrée. Sa robe est finement pétillante. En bouche, elle livre un arôme légèrement torréfié.
- Bière du Vexin Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche non filtrée. Sa robe est finement pétillante.
- Bière du Vexin Blonde (*5,5 % alc. vol. : 2001*) : Blonde. Sa robe à bulles fines est jaune paille. Le nez intense est céréalier. En bouche, elle est moelleuse et douce avec un arôme malté (*pain de mie*) et une note d'houblon vert. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Bière du Vexin Brune (*6,5 % alc. vol. : 2019*) : Brune. En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme torréfié (*café*).
- Bière du Vexin de Noël : Bière de Noël.
- Véliocasse (*7 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du miel. Sa robe étincelante est caramel. Le nez est miellé, céréalier et légèrement touraillé (*fruits confits*). En bouche, elle est ronde avec des arômes miellé, céréalier et touraillé. La finale est longue, caramel et miellée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom fait référence à la tribu gauloise, les véliocasses, qui vivait dans le Vexin.
- Vexinoises Ambrée (Les) (*6 % alc. vol.*) : Ambrée non filtrée. En bouche, elle offre des arômes épicés. La finale est longue.
- Vexinoises Blonde (Les) (*5 % alc. vol.*) : Blonde non filtrée. Sa robe est finement pétillante. En bouche, elle livre des arômes fruités.

Veyrat (*Marcellaz-Albanais – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes : 2012*)

Le nom provient du nom de famille du brasseur.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Emmanuel Veyrat, ancien plombier qui a voulu faire partager ses expériences acquises lors de son tour du monde à vélo en 2 ans et à 23 ans. En traversant les USA et le Canada, il a été impressionné de trouver des microbrasseries partout. Il a donc voulu créer sa propre brasserie chez lui. Sa brasserie est en réalité installée chez ses parents qui l'aident ainsi que sa copine, Aline Brière. Ils installent un bar en été dans le garage également afin de faire découvrir les produits locaux.

Lors de son démarrage officiel, la brasserie présente déjà 12 bières différentes qui connaissent un certain succès. De plus, elle a commencé à cultiver son propre houblon.

Elle produit des bières bios.

ANECDOTE : Les étiquettes de couleur différentes représentent un cerf qui fait allusion au nom de la rue où se situe la brasserie, l'impasse des prés aux biches.

- Magallanes (La) : Barley Wine.
- Potiron (*2016*)

Vézelay (de) (*Saint-Père-sous-Vézelay – 89 Yonne – Bourgogne-Franche-Comté : 2012*)

Cette brasserie (*15 000 hl*) a été fondée par Marc Neyret au pied de l'abbaye de Vézelay.

Le brasseur est Abdoulaye Ouattara.

Elle produit des bières bios utilisant exclusivement 4 ingrédients (*malt, eau, levure et houblon*) comme le veut la loi de Pureté allemand, La Rheinheitsgebot. Ses bières sont non filtrées, non pasteurisées, ni refermentées en bouteille et font l'objet d'une longue garde.

En 2020, elle est acquise par la holding FFB (*Fabulous French Brasseurs*) présidée par Marc-Olivier Bernard qui possède déjà la Brasserie de Bretagne*, la Brasserie artisanale du Sud* et la Brasserie du Dauphiné*.

En 2023, elle décide de moderniser son identité visuelle (*nouveau logo, typographie et packaging*) et de créer de nouveaux produits. Au sein de la marque Vézelay, elle produit plusieurs types : *Les Incontournables* (*bières classiques*), *Les Créatives* (*bières spécifiques*), *Les sans gluten et sans alcool* et *Les Infusées* (*ensemble de bières vieillie en fût de vin*).

- Vézelay Ambrée : Ambrée. Elle fait partie de la gamme des *Incontournables*.
- Vézelay Ambrée Vosne Romanée : Ambrée vieillie dans un fût ayant contenu du Vosne Romanée. Elle fait partie de la gamme des *Infusées*.
- Vézelay Amber IPA : IPA ambrée. Elle fait partie de la gamme des *Créatives*.
- Vézelay Blanche bio (*4,8 % alc. vol.*) : Hefeweizen. La robe est jaune doré. Le nez est céréalier. En bouche, elle est acide et sucrée avec des arômes malté et épicé. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*). Elle fait partie de la gamme des *Incontournables*.
- Vézelay Blanche Chablis : Blanche vieillie dans un fût ayant contenu du Chablis. Elle fait partie de la gamme des *Infusées*.
- Vézelay Blonde d'abbaye (*8 % alc. vol. : 2023*) : Triple élaborée avec de la vanille et du clou de girofle. En bouche, elle est ronde avec des arômes grillé et épicé (*vanille et girofle*).

REMARQUE : Située au pied de l'abbaye de Vézelay, la brasserie se devait de brasser une bière d'abbaye.

- Vézelay Blonde bio (*4,6 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est dorée. Le nez intense est céréalier. En bouche, elle est vive et amère avec des arômes fruité et floral. La finale est sucrée et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*). Elle fait partie de la gamme des *Incontournables*.
- Vézelay Blonde Chambertin : Blonde vieillie dans un fût ayant contenu du Chambertin. Elle fait partie de la gamme des *Infusées*.
- Vézelay French IPA : French IPA. Elle fait partie de la gamme des *Créatives*.
- Vézelay IPA : IPA. Elle fait partie de la gamme des *Incontournables*.
- Vézelay Stout bio (*5,5 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec des malts de blé et de seigle. Sa robe est noire et sa mousse beige est fine. Le nez est torréfié (*cacao et chocolat*). En bouche, elle est ronde et peu amère (*25 IBU*) avec des arômes torréfiés. La finale est peu amère. Elle fait partie de la gamme des *Créatives*.
- Vézelay White IPA (*5,5 % alc. vol.*) : IPA Blanche élaborée avec une bonne dose d'houblon. Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes et fruits exotiques*). Elle fait partie de la gamme des *Créatives*. Elle a changé de recette en 2023.

Vézère (La) (*Uzerche – 19 Corrèze – Nouvelle-Aquitaine : 2013*)

Cette microbrasserie (*300 hl*) a été fondée dans une ancienne tonnellerie par Joachim Chanliaud, ancien ingénieur du son.

Il brasse à la main des bières bios à base d'houblons alsaciens, qui ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et sont refermentées en bouteille. Il projette d'avoir sa propre houblonnière.

- Ambrée (*6,5 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe lumineuse est orangé ambre et la mousse est beige. Le nez est fruité (*fruits jaunes*) et caramel. En bouche, elle est peu effervescente avec des arômes malté (*pain grillé*), caramel et miellé. La finale est moyennement amère avec une note de muscade. Elle se boit fraîche (*9°C*).
- Blanche à la fleur de sureau (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche. La robe voilée est jaune paille. Le nez est fleuri. En bouche, elle est soyeuse avec des arômes floral (*sureau*) et épicé. La finale est fraîche, houblonnée et herbacée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*6-8°C*).
- Blonde au froment (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde au froment. La robe éclatante est jaune. Le nez est herbacé et floral (*fleurs séchées*). En bouche, elle est douce avec des arômes malté, fruité et floral. La finale est sèche et peu amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Blonde Forte au malt de seigle (*7,5 % alc. vol.*) : Blonde au malt de seigle. La robe trouble est ocre à orangée. Le nez est fruité (*banane mûre et fruits secs*), toasté et miellé. En bouche, elle est soyeuse avec des arômes touraillé (*biscuit*), floral et fruité. La finale est longue, peu amère, maltée et épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Vieilledent

Le nom provient du nom de famille du brasseur.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Guillaume Vieilledent, aveyronnais d'origine.

- Roquefort is the New Citra (*9,5 % alc. vol. : 2023*) : Triple élaborée avec des brisures de Roquefort et des poires fraîches. Le nez est épicé et fruité (*poire*). En bouche, elle livre un fort arôme de Roquefort et des notes de poire et d'épices. C'est une bière collaborative avec la brasserie Sabotage Craftbeer*.

ANECDOTE : Le nom signifie que le Roquefort, célèbre fromage de l'Aveyron d'où proviennent les deux brasseurs a remplacé le Citre américain afin d'augmenter le caractère français de la bière.

Vieille Mule (La) (*Le Poët-Laval – 26 Drôme – Auvergne-Rhône-Alpes : 2013*)

Cette microbrasserie (*450 hl*) a été fondée par Cynthia Guerrero et Rémi Jacquier.

Elle produit la gamme *La Mule*.

- La Blanche Mule : Blanche.
- La Mule d'ici Bas : Blanche bio.
- La Mule en Cueillette n°1
- La Mule tombée du ciel (*5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe transparente est jaune paille. Le nez est fruité (*agrumes*) et floral (*jasmin et sureau*). En bouche, elle est pétillante, vive et onctueuse avec des arômes floral et fruité. La finale est amère et épicée (*coriandre*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- La Mule vagabonde (*5,3 % alc. vol.*) : Blanche Noire française élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Mosaic*). La robe est brun foncé et la mousse est coquille d'œuf. Le nez est boisé, torréfié et fruité. En bouche, elle est vive, douce et onctueuse avec des arômes torréfiés, grillé, boisé et de réglisse. La finale est amère et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- La Vieille Mule (*5,4 % alc. vol.*) : Porter. La robe opaque est ambrée à brune et la mousse est couleur chamois. Le nez est torréfié (*café et chocolat*) avec une touche de raisins secs. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café et chocolat*) avec une note épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).

Vieux Lille (Microbrasserie du) (*Lille – 59 Nord - Nord-Pas-de-Calais : 2014*)

Cette microbrasserie (*200 hl*) a été fondée par Amaury d'Herbigny, un ancien employé de multinationale, passionné de bières dont un aïeul, Célestin Cordonnier a créé la brasserie-cabaret Cordonnier en 1740. Le père d'Amaury la revend en 1956 aux enfants de Gayant avant qu'elle ne soit complètement détruite. Amaury est donc reparti de zéro, sans même s'inspirer des anciennes recettes, peut-être plus à l'ordre du jour et avec des ingrédients introuvables de nos jours. En 2016, il crée un deuxième site de production plus grand en dehors de Lille afin de pouvoir augmenter sa production.

Il utilise l'eau de ville. Il produit la gamme *Les bières de Célestin*, des bières bios à base de malts, d'houblons français et d'épices exotiques, non filtrées et refermentées en bouteille. Certaines sont vieillies en barriques de vin, de whisky ou de porto. Les bouteilles sont sérigraphiées avec des émaux sans plomb, sans mercure et sans chrome.

- Hibouberry (*8,5 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec de la fleur d'oranger.
- Hoppy Yuzu (*5,8 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Citra, Chinook et Columbus*) et du Yuzu (*petit agrume du Tibet qui pousse également au Japon*). La robe est dorée. Le nez intense est fruité (*mandarine et citron*), sucré et caramel. En bouche, elle est vive, fraîche et douce avec un arôme fruité. La finale est sucrée et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).

ANECDOTE : Le Yuzu qu'Amaury a découvert au hasard sur un marché, est très apprécié par les chefs cuisiniers pour son goût puissant.

- La Dix (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du genièvre et des clous de girofle. La robe éclatante est dorée et la mousse est ivoire. Le nez est céréalier, herbacé et épicé. En bouche, elle est douce avec un arôme épicé. La finale est amère, sucrée et épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- N° 59 (*5,9 % alc. vol.*) : Pale Ale élaboré avec du malt tourbé, des houblons du Nord et du piment de Cayenne. Le nom et le taux d'alcool sont liés au numéro du département.
- N° Noir (*8 % alc. vol.*) : Imperial Stout brassée avec du café Equateur (*Typica Arabica*) et de la vanille de Tahiti.

Vieux Singe (*Saint-Jacques-de-la-Lande – 35 Ille-et-Vilaine – Bretagne : 2017*)

Cette brasserie a été fondée par Alexis Méraireau et Frédéric Sureau. En 2022, elle est devenue une société coopérative et participative (SCOP).

- Contact (*4 % alc. vol.*) : Sour fruitée (*rhubarbe*) élaborée avec du blé, 2 houblons (*Centennial et Nugget*) et de la rhubarbe. La robe est dorée (*12 EBC*). En bouche, elle est douce, acidulée et peu amère avec un arôme fruité. Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est une bière collaborative avec la brasserie *Skummen**.
- En Pleine Tempête (*5,5 % alc. vol.*) : London Bitter élaborée avec du houblon *Goldings*. Sa robe est dorée (*15 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec des notes de caramel et de toast.
- L'eau qui dort (*6 % alc. vol.*) : Vanilla Stout élaborée avec de l'avoine et du houblon *East Kent Goldings*. Sa robe est noire (*85 EBC*). En bouche, elle est douce et peu amère (*20 IBU*) avec des arômes torréfié (*café et chocolat*) et épicé (*vanille*). Elle se conserve quelque années.
- Nouveau Monde (*5 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaboré avec 2 houblons (*Cascade et Chinook*). Sa robe est jaune paille (*5 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*)
- Souffle Tropical (*4,5 % alc. vol.*) : American Wheat élaborée avec du blé et 2 houblons (*Citra et Mosaïc*). Sa robe légèrement trouble est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est miellé et fruité (*fruits exotiques et citron*). En bouche, elle est légère, acidulée et peu amère (*15 IBU*) avec des arômes céréalier (*blé et pain frais*) et fruité (*fruits exotiques*).

VIF (*21 Côte-d'Or – Bourgogne-Franche-Comté*)

Vignes (des) (*Graulhet – 81 Tarn – Occitanie : 2005*)

Cette microbrasserie (*350 hl*) a été créée par Stéphane Dumeynieu dans une ancienne mégisserie (*séchoir à cuir*).

Il produit par décoction des bières bio, légères et acides. Chaque année, il produit une bière de type gueuze vieillie en fût de chêne le jour de Pâques

- Bière avec du raisin sec et vieillie en fût de vin blanc.
- Gardabue : Blonde houblonnée à cru.
- Libertine (*5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe légèrement laiteuse est or jaune. Le nez intense est fruité (*citron et pomme*). En bouche, elle est très vive, franche, vineuse, sèche et acide avec un arôme fruité (*raisin et abricot frais*). La finale est amère et fleurie (*goût d'une Orval*). Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Tout O Black (*9 % alc. vol.*) : Stout élaboré avec du houblon *Pacific*. La robe opaque est brune, presque noire et la mousse est coquille d'œuf. Le nez est café et fruité (*jus de raisin*). En bouche, elle est moelleuse et acide avec un arôme floral. La finale est acide et torréfiée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

Vignoble (Bra'V) (*Riquewihr – 68 Haut-Rhin – Grand Est : 1998/2015*)

Cette microbrasserie fondée en 1998 par le distillateur Gilbert Holl, a été reprise en 2015 par Jérôme Schwartz, jeune restaurateur-traiteur et homme d'affaires ayant à son actif, la relance de plusieurs établissements. Il décide de créer autour de la microbrasserie, une auberge et un biergarten semblable à un jardin d'Eden bucolique avec des produits locaux et situé au milieu des vignes. Le maître-brasseur est Adrien Cuby.

Elle produit des bières classiques régulières ainsi que quelques bières éphémères qui s'adaptent aux saisons.

- Ambrée du Vignoble
- Blanche du Vignoble
- Blonde du Vignoble
- Bière au Crémant : Spécialité de l'ancien propriétaire.
- Bière fumée style Rauchenbier de Bamberg
- Noël du Vignoble
- Hazy Orange : IPA. C'est une bière éphémère.
- Ultra Limité 200L (*10 % alc. vol.*) : Belgian Dark Ale ayant vieilli dans une barrique de vin jeune. C'est une série limitée comme l'indique son nom.

Vilaine (La) (*Saint-Dolay – 56 Morbihan – Bretagne*)

Villaine (La) (*Villainville – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Ville Porte Amour (La) (*Plouvara – 22 Côtes-d'Armor – Bretagne*)

Le nom provient du lieu-dit où se situe la brasserie, La Ville Porte Amour.

Villette (de la) (*Saultain – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Viper Head Brew Co (*Trévières – 14 Calvados – Normandie*)

Vivat (*Le Cateau Cambresis – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Voie B (*Saint-Pol-de-Léon – 29 Finistère – Bretagne*)

Voie Lactée (La) (*Douvres-la-Délivrande – 14 Calvados – Normandie*)

Voie Maltée (La) (*Saint-Jean-de-Thurigneux – 1 Ain – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Voirons (des) (*Lucinges – 74 Haute-Savoie – Auvergne-Rhône-Alpes*)

Volcanik (*Le Havre – Seine-Maritime – Normandie*)

Volcelest *: Voir brasserie Vallée de la Chevreuse*

Vosges (*Saint-Etienne-lès-Remiremont – 88 Vosges - Lorraine : 2000*)

Cette brasserie (*2 200 hl*) également appelée brasserie **Madelon**, a été fondée par Francis Hoffner afin de faire renaître les grandes brasseries vosgiennes (*reconnues pour leurs eaux de qualité*), la dernière ayant fermé en 1971.

- La Bête des Vosges (*8 % alc. vol.*) : Ale cuivrée. La robe est cuivrée. Le nez est biscuit et caramel avec une note fruitée. En bouche, elle est douce et sucrée avec une note de fruit cuit. Elle se boit fraîche (*8°C*).

W (*Neuvireuil – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

Le nom est la première lettre du nom de famille des brasseurs.

Cette microbrasserie a été fondée par Claire et Simon Willefert dans la ferme familiale où ils ont transformé une grange en brasserie.

Elle produit principalement des bières de type *farmhouse* avec l'orge et les légumes de la ferme

ANECDOTE : En 2023, elle a produit la deuxième version millésimée de la bière "Arras 1394 Bière originelle" selon une recette tenue secrète.

Waale (*Wasquehal – 59 Nord – Hauts-de-France : 2016*)

Le nom fait référence à la bière ale, à la Flandre, région proche ainsi qu'au nom anglais baleine en anglais ; d'où le logo d'une baleine sur les étiquettes.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Andrzej Burzynski, d'origine nordiste et informaticien parisien encore en activité en 2023, suite à une exposition photographique chez un ami à Paris où il a rencontré des gens qui l'ont poussé à brasser. Dès le lendemain, il a acheté un kit de 20 l, s'est beaucoup renseigné, a suivi une formation d'une semaine chez un brasseur et a présenté ses premiers brassins à ses copains lors d'une surprise dont un copain restaurateur qui l'a propulsé. Par la suite, il a augmenté sa production en déménageant à 2 reprises car il produisait initialement dans sa chambre d'amis.

Elle fait une garde de 2 à 3 semaines et ne filtre pas ses bières. Elle produit la gamme *Waale*.

- Ambrée (*5,5 % alc. vol. : 2017*) : Ambrée élaborée sans épice et ingrédient accessoire. Le nez est grillé avec une note fruitée. En bouche, elle livre un arôme malté. C'est la première bière créée par la brasserie après 10 mois d'expériences et d'avis de ses amis afin de stabiliser la recette.
- Blonde (*4,5 % alc. vol. : 2018*) : Blonde de soif (*légère*) élaborée avec 3 houblons. Sa robe est très claire. Le nez est floral. En bouche, elle est finement pétillante et légère.
- Imperial IPA (*7,5 % alc. vol.*) : Imperial IPA
- Imperial Stout (*9,5 % alc. vol. : 2021*) : Imperial Stout.
- Triple (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec une bière d'abbaye. Le nez est floral et fruité. En bouche, elle est ronde et amère.

Walbrew (*Tarbes – 65 Hautes-Pyrénées – Occitanie*)

Warenghem (Distillerie) (*Lannion – 22 Côtes-d'Armor - Bretagne : 2001*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie (*800 hl*) a été fondée par la distillerie du whisky de Lannion qui appartient à la famille Warenghem, originaire du Nord de la France. Le brasseur est Dominique Leroux.

Les bières de la gamme *Diwall* sont produites uniquement avec du malt à whisky breton créé au milieu des années 1990. Elle propose une bière au chouchen (*hydromel breton*).

- Diwall Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Ambrée. La robe limpide et lumineuse est ambrée et la mousse est ivoire. Le nez est caramel et grillé. En bouche, elle est peu amère avec un arôme grillé. La finale est sucrée, peu amère et fruitée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Diwall Blonde (*6 % alc. vol.*) : Blonde. La robe légèrement trouble est jaune éclatant. Le nez discret est miellé et céréalier. En bouche, elle est croustillante et bien équilibré. La finale sucrée est courte. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Melmor au Chouchen (*7 % alc. vol.*) : La robe est or. Le nez intense est miellé. En bouche, elle est moelleuse avec un arôme intense de miel. La finale est finement amère et miellée. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Wattbeer (*Carvin – 62 Pas de Calais – Hauts-de France : 2023*)

Le nom provient partiellement du nom de famille des brasseurs, les Wattelier.

Cette microbrasserie a été fondée par deux frères travaillant antérieurement dans le monde ferroviaire, Jérémy et Laurent Wattelier. Ils ont élaborée leur brasserie en partant d'appareils de récupération et bricolés à la main.

Wattenaise (La) (*Watten – 59 Nord – Hauts-de-France*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie.

Weppes (des) (*Santes – 59 Nord – Hauts-de-France*)

White Star (*Marconne – 62 Pas-de-Calais – Hauts-de-France*)

- ESB Titanic : Extra Strong Bitter.
- Stout Titanic : Stout.

Will's (*La Varenne – 49 Maine-et-Loire – Pays de la Loire*)

Winterholer (*Villenave d'Ornon – 33 Gironde – Nouvelle-Aquitaine : 2020*)

Cette brasserie circulaire produit des bières bios classique (*ambrée, ambrée de Noël, blanche, blonde, brune, IPA et IPA fruitée*), quelques bières d'exception, du kéfir, du saké et des champignons gastronomiques avec une démarche circulaire.

- Royal Bob Slide : Brune d'Armagnac.

X Poitou (*86 Vienne – Nouvelle-Aquitaine : 2020*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Pierre.

Elle produit quelques bières pimentées ou poivrées.

Yata (*Gommerville – 76 Seine-Maritime – Normandie*)

Yermat Bier (*Port-Louis – 56 Morbihan – Bretagne : 2016*)

Yermat signifie santé en breton.

Cette microbrasserie (100 hl) a été fondée par Olivier Ernst qui a acquis un petite expérience brassicole dans un café situé à Brandérion qu'il avait créé deux ans auparavant et où il vendait sa propre bière sous le nom de "*Bière du Patron*". Mais vu le temps consacré au café, il a arrêté son métier de barman pour se consacrer à temps plein à la brasserie.

Elle produit la gamme *Yermat*, des bières spéciales ainsi que des bières éphémères élaborées avec des légumes, fruits, fleurs et baies de saison comme le potimarron ou la fleur de sureau. Les bières sont non filtrées et non pasteurisées.

- An Oriant (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du malt fumé et du karigosse ou curry lorientais ainsi que du sucre ajouté à l'embouteillage. La robe est or (8 EBC). Le nez est épicé et malté. En bouche, elle est peu pétillante et peu amère avec des arômes fumés et épicé intense (*curry*). La finale est moyenne et épicée. Son étiquette représente une scène de bataille de bateau à proximité d'un port au 17ème siècle.
- Bara : Bière antigaspi élaborée avec du pain du voisin et de la purée de fraise-framboise.
- Cabestan (La) (*7 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec de la coriandre. Sa robe est dorée. Le nez est épicé. En bouche, elle est sèche et moyennement amère avec un arôme malté. La finale est sèche et moyennement amère. Le mot cabestan est un outil qui, sur les navires, permet de combiner la force de plusieurs hommes. Cette bière a été brassée pour ces hommes rudes au cœur tendre.
- Elixir : Bière à la spiruline bretonne et au muira puama.

ANECDOTE : Le muira puama est un arbre d'origine brésilienne dont les racines, l'écorce et le bois sont réputés pour leurs propriétés aphrodisiaques. Ils apportent du tonus sexuel et sont un remède contre l'impuissance.

- Gouelan (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est malté et floral. En bouche, elle est légèrement acide et peu amère avec un arôme céréalier.
- Yermat Ambrée (*6 % alc. vol.*) : Rousse. Sa robe est rouge foncé. Le nez est torréfié et caramel et la mousse est légèrement beige. En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes caramel, légèrement torréfié et fruité. La finale est moyenne et moyennement amère.
- Yermat Blonde
- Yermat Brune : Porter.
- Yermat IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 5 houblons. Sa robe est dorée (*18 EBC*). Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes végétaux. La finale est longue et amère.
- Yermat Rousse

Yvois (d') (*Carignan – 8 Ardennes – Hauts-de-France : 2018*)

Le nom provient de l'ancienne dénomination de la région située à la frontière belgo-française où est située la brasserie, le Pays d'Yvois.

Cette brasserie artisanale a été fondée par 2 belges, Fabian Bingoni (*artisan*) et Quentin Duschesne (*laborantin à Orval*).

Elle produit de manière discontinue, des bières typiques belges à partir d'une eau dure et d'ingrédients naturelles. Leurs bières sont non filtrées et non pasteurisées.

- Yvoise Blonde
- Yvoise Brune
- Yvoise Double Blanche
- Yvoise Green Hop
- Yvoise Fruitée
- Yvoise Saison IPA
- Yvoise Triple

Zebull'in (*Penne-d'Agenais – 47 Lot-et-Garonne – Nouvelle-Aquitaine*)

Ziegler (*Nanteau-sur-Lunain – 77 Seine-et-Marne – Île-de-France*)

Zink (du) (*Pavilly – 76 Seine-Maritime – Hauts-de-France*)

Zoobrew (*Castelnau-le-Lèz (Montpellier) – 34 Hérault – Occitanie : 2018*)

Cette brasserie animale artisanale a été fondée par Jean-Baptiste et Numa qui se sont rencontrés en 2006 en Ecosse et ont par la suite élargi leurs expériences en France, Belgique et Nouvelle-Zélande avant de créer leur propre brasserie.

Elle produit des bières très diverses dont une partie est nommée par le nom d'un animal spécifique.

- Bower Bird (The) (*5,6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 5 houblons (*Columbus, Ella, Nugget, Simcoe et Huell Melon*). La robe est dorée En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Le nom représente un oiseau.
- Bush Viper (*3,5 % alc. vol.*) : Berliner Weisse ou blanche élaborée avec du froment malté et 2 houblons (*Azacca et Eldorado*). Sa robe trouble est clair. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité (*citron et amande*). La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*5-7°C*). Le nom représente une vipère du Bush.
- Condor (The) (*4 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaboré avec 5 houblons (*Athanum, Mandarina, Comet, Centennial et Columbus*). La robe est pêche. Le nez est fruité (*agrumes*) et céréalier (*biscuit*). En bouche, elle est sèche et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6-9°C*). Le nom représente un vautour.
- Ibex (The) (*5 % alc. vol.*) : Milk Stout élaborée avec du seigle, de l'avoine, 2 houblons (*Summit et Styrian Golding Celeia*) et du lactose. Le nez est torréfié. En bouche, elle est crémeuse, onctueuse (*lactose*) et peu amère (*20 IBU*) avec des arômes caramel et torréfié (*café et chocolat*). Elle se boit fraîche (*6-9°C*). Le nom représente une sorte de bouquetin.
- King Louie (*7,5 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec du seigle et 6 houblons (*Colombus, Nugget, Huell Melon, Jaryllo, Cascade et Armarillo*). En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes malté (*biscuit*), fruité (*fruits secs*), épicé (*poivre du au seigle*) et résineux. Elle se boit fraîche (*6-9°C*). Le nom représente un gorille.

- Nautilus (*4 % alc. vol.*) : Gose élaboré avec du houblon *Summit*. En bouche, elle est acide et peu amère (*10 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*) et une note épicée (*coriandre*). Elle se boit fraîche (*6-9°C*).

Zoumaï (*Marseille – 13 Bouches-du-Rhône – Provence-Alpes-Côte d'Azur : 2018*)

Le nom est une interjection provençale qui veut dire "*allez encore*" et qui est utilisée par les grands-mères pour avoir une goutte en plus et qui est utilisée par les brasseurs pour partager des bières

Cette brasserie urbaine a été fondée par Jérôme Talin, brasseur amateur d'origine scientifique et informatique (*images de synthèse*), Rémy, commercial et Geoff, brasseur semi professionnel d'origine alsacienne dans un ancien garage automobile du quartier de Castellane dont une partie est emménagée en brewpub d'architecture industrielle. Elle dispose également d'un biergarden dans un autre quartier de Marseille

Elle apprécie les houblons américains. Elle produit une gamme de bières saisonnières (*Pomègue*) avec des fruits de saison.

Les noms des bières portent le nom des iles de Marseille afin d'avoir un ancrage encore plus important à Marseille.

- Château d'If : Brune.
- Gaby : Blanche fruitée élaborée avec du zeste de combava (*sorte d'agrumes*). C'est une petite île proche de Marseille.
- Maïre (*6,8 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec du seigle et 3 houblons américains (*Citra, Chinook et Simcoe*). Sa robe est doré foncé. Le nez est fruité (*fruits exotiques*) et résineux. En bouche, elle est grasse (*seigle*), salée et amère avec des arômes fruité et résineux. La finale est résineuse.
- Mahyre des Boucanniers : Mahyre vieillie en barrique de whisky tourbé utilisée pour faire du rhum. Le nez est tourbé. En bouche, elle livre des arômes tourbé et fruité (*fruits exotiques*).
- Mango Slow
- Marmai (La).
- Pharillon Ouest
- Pharillon Est
- Planier (*5 % alc. vol.*) : Session IPA en SMaSH élaborée avec du houblon *Equinox*. Sa robe est dorée. Le nez est fruitée (*agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité. Elle fait référence à une ilot où se situe le phare de Marseille.

ANECDOTE : Il existe différentes variantes de la Planier en fonction du houblon utilisé (*Polaris, Mosaïc, etc.*)

- Poisson d'Avril Intergalactique (*7,4 % alc. vol.*) : Gruyt. Sa robe trouble est orangée. Le nez est iodé et épicé (*safran*). En bouche, elle est saline. La finale est marine. C'est une bière collaborative avec la brasserie Sabotage*.

ANECDOTE : Son nom provient du fait que cette bière limitée a été élaborée le 1er avril 2021.

- Pomègues Automne : Pale Ale d'automne élaborée avec du houblon Nelson Sauvin (*pour accentuer le goût du raisin*) et du marc de raisin provenant d'un vigneron de Cassis et des levures sauvages de type brett. Sa robe est dorée. En bouche, elle est légèrement pétillante et acide avec des arômes de cuir de cheval. Elle vieillit bien. Pomègue est une des îles les plus importantes de Marseille
- Pomègue Eté
- Pomègue Hiver
- Pomègues Printemps : Pale Ale élaborée avec du jus de fruit de passion. En bouche, elle est légèrement acidulée et sèche avec un arôme fruité
- Tiboulen (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde. La robe est dorée. Le nez est floral. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme floral (*rose*). Le nom fait référence à une île qui ressemble à une tortue, d'où la présence d'une tortue sur l'étiquette.
- Riou (*5 % alc. vol.*) : Extra Bitter Ale.
- Woodou

Zuthos (*Montmançon – 21 Côte-d'Or – Bourgogne-France-Comté*)

Zymotik (*Cahors – 46 Lot – Occitanie*)

Zythomaniacs (*Doncourt-les-Longuyon – 54 Meurthe-et-Moselle – Grand Est*)

Elle produit la gamme *La Doncourt*.

7.5 Pays méditerranéens (*Chypre, Espagne, Grèce, Italie, Portugal, Turquie et iles*)

Pays chauds, ces nations ont principalement développé les vignes et le vin mais aussi les lagers aux vertus si désaltérantes, soit une bière blonde, douce et peu alcoolisée. Toutefois, un très grand nombre de micro-brasseries s'y développent et produisent des bières très originales, notamment en Italie. Seule, une brasserie sur l'ile de Malte produit des ales.

Les principales brasseries sont passées aux mains des grands groupes brassicoles.

7.5.1 Chypre

Keo (*Limassol*)

Cette brasserie est située juste derrière le vieux port.

- Five beer (*5 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est peu amère avec un arôme malté. La finale est sucrée.
- Keo (*4,5 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est sucrée avec un arôme malté.

7.5.2 Espagne

L'histoire brassicole de l'Espagne a été pendant longtemps dominée par la pils San Miguel qui était considérée au même titre que la paella et la sangria par les touristes. En effet, dans ce pays, ce sont les lagers blondes qui prédominent très fort sur les lagers foncées (*cerveza negra*) et les ales.

En termes de productions, quelques grandes brasseries industrielles (*Cruz Campo, El Aguila, Mahou, et San Miguel*) produisent l'essentiel de la production tout en laissant un peu de place aux brasseries régionales (*Damm Catalane, El Turia, etc.*) et aux brasseries artisanales. Ces dernières ont été lente au démarrage mais se sont bien rattrapées par la suite. La production annuelle est de ± 38 millions d'hectolitres ; ce qui en fait le deuxième plus grand pays européen producteur de bières.

Aguila (El) (filiale de Heineken)

Alhambra *: Voir Cervezas Alhambra.*

Barcelona Brewing Company (*Barcelone*)

Basqueland Brewing Project (*San Sebastian – Pays Basque*)

Cette microbrasserie a été fondée par trois américains passionnés de surf dans le Pays Basque.

Elle développe principalement des bières fraîches, fruitées et savoureuses adaptées à la culture et cuisine basque ainsi que des bières plus fortes

- Barrel Works Maple Syrup (*14 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du lactose et vieillie en barrique de sirop d'érable (*fait rare*). En bouche, elle est crémeuse avec un arôme intense d'érable.
- Midnight Medusa (*8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Simcoe et Mosaïc*) dont une partie à cru. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*). En bouche, elle est douce et amère avec des arômes malté et fruités (*fruits tropicaux et jaunes*). C'est une bière collaborative avec la brasserie américaine The Verdant*.

ANECDOTE : Une partie de l'étiquette est phosphorescente et montre une méduse dans le noir. Cela est purement du marketing.

- Mimosa Ale (*6,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec de la purée et des zestes d'orange et de la levure de champagne. Sa robe brumeuse est dorée. Le nez est céréalier (*biscuit*), épicé et fruité (*orange*). En bouche, elle est légère, sèche et peu amère avec des arômes fruité (*orange*) et une note céréalière. La finale est longue et sèche. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle s'inspire du cocktail Mimosa (2/3 *champagne – 1/3 jus d'orange*).

Bidassoa Basque Brewery

- Hoppy Pale Lager Gluten Free : Bière sans gluten.

Ca l'Arenys (*Valls De Torroella – Barcelone*)

Elle produit la gamme *Guineu*.

- Guineu American Stout : American Stout. En bouche, elle est épaisse.
- Guineu Coaner : Lager foncée (*fait rare en Espagne*). Sa robe est brun foncé à rubis. Le nez est fumé et doux. En bouche, elle est moyennement amère (*37 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat*), rôti, fumé, sucré (*cassonade*) et fruités (*prune, raisin sec et noisette*). La finale est sèche. Elle se situe entre une Dunkel et une Schwarzbier.

- Guineu Pale Ale (*2,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec une bonne dose d'houblons.
- Guineu Riner (*2,5 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec du houblon *Amarillo*. La robe trouble est jaune pâle. Le nez est fruité (*agrumes et abricot*), épicé (*herbes aromatiques*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est légère, ronde et très amère (*93 IBU*) avec les arômes du nez. La finale est sèche.

Cervezas Alhambra (Cervezas) (*Grenade – Séville : 1925*)

Le nom provient du célèbre palais maure présent dans le ville de Grenade.

Cette brasserie industrielle a été fondée par des capitaux grenadins et Carlos Bouvard, propriétaire de l'usine La Moravia.

En 1997, le brasseur chimiste D. Miguel Hernainz crée de nombreuses bières de qualité dont l'Alhambra Reserva 1925. Cela lui permet de monter en hiérarchie et d'acquérir des parts de la brasserie pour en obtenir une grande quantité. En 1999, il rachète une brasserie à Cordoue.

En 2006, elle devient une filiale du groupe Mahou-San Miguel qui concentre la majorité de la production à l'Est de l'Andalousie.

Elle utilise de l'eau issue de la Sierra Nevada, une des eaux les plus pures d'Espagne et réalise une fermentation de 39 jours. Elle produit également une eau minérale naturelle (*Sierras de Jaén*).

- Aguila Negria

ANECDOTE : En 2001, le groupe brassicole Heineken, propriétaire notamment de la brasserie El Águila, a porté plainte contre la brasserie Alhambra pour empêcher la production de cette bière pour raison de ressemblance de nom. Cependant, la marque née en 1901 dans les Asturies, a été achetée par Cervezas Alhambra en 1997. Le tribunal de Grenade a donné raison à la brasserie Cervezas Alhambra. De son côté, cette brasserie a attaqué en justice Heineken pour avoir envoyé un détective pour espionnage industrielle mais cela a été archivé car le fait de produire cette bière n'avait rien de secret.

- Alhambra Especial (*5,4 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est or. En bouche, elle est douce avec des arômes malté et houblonné.
- Alhambra Negra (*5,4 % alc. vol.*) : Brune à fermentation basse. Sa robe est rougeâtre. En bouche, elle est amère avec des arômes torréfiés (*café et réglisse*), caramel et épicé.
- Alhambra Premium Lager (*4,6 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est blonde. Le nez frais est citronné et malté.
- Alhambra Reserva 1925 (*6,4 % alc. vol. :1997*) : Extra Lager. Sa robe est dorée. En bouche, elle est amère.

ANECDOTE : La recette de cette bière de référence de la brasserie s'est inspirée des premières bières produites par la brasserie à ses débuts en 1925, d'où son nom.

- Alhambra SIN (*< 1 % alc. vol.*) : Bière sans alcool. En bouche, elle est légère avec un arôme fruité.
- Alhambra Tradicional (*4,6 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est dorée. En bouche, elle est amère.
- Mezquita (*7,2 % alc. vol.*) : Bière de froment. Sa robe est rousse. En bouche, elle est pleine avec des arômes caramel et épicé (*poivre*).
- Sureña

Cerverzas Domus (*Tolède : 2007*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Fernando Campoy.

- Ninfa (*8,5 % alc. vol.*) : Triple Stout. Sa robe est noire et son col est beige. Le nez est torréfié (*chocolat et café*) et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est ample et amère avec des arômes torréfié (*café et chocolat*) et grillé. La finale est douce-amère et alcoolisée. C'est une bière collaborative avec la brasserie Boris Brewery* (*Corée du Sud*).

ANECDOTE : Le nom renvoie à une nymphe, source d'inspiration divine que tout artiste recherche. De plus, l'étiquette mentionne également "nymphomane".

Cruz Campo

Cette brasserie industrielle appartient au groupe Guinness. Sa production domine en Espagne.

Damm

- Estrella Damm : Lager.

Damn Catalane

Brasserie régionale

Edge Brewing (*Barcelone*)

Cette brasserie a été fondée par deux américains.

- Pure Décadence

El Aguila

Estralla Damm

Cette bière est en réalité brassée par la brasserie canadienne Moosehead*.

Fábrica Maravillas (*Madrid*)

- It is what it is ! : Session Bitter. C'est une bière collaborative avec la brasserie française du Baril* (*Brest*).

Jakobsland (*Santiago de Compostela – La Coruňa*)

- Beat Gose On : Gose.

Laugar (*Bilbao*)

- Aupa Tovarisch RIS : Russian Imperial Stout.
- Rebel

La Pirata Brewing (*Súria – Catalogne*)

- Liquid Fear (*8,7 % alc. vol.*) : Double IPA. Sa robe voilée est ambrée et sa mousse est beige. Le nez est caramel et fruité (*fruits exotiques, citron et mandarine*) avec des notes résineuses et épicées. En bouche, elle est veloutée avec des arômes caramel et fruité (mangue et fruit de la passion). La finale est longue, amère et résineuse. Le nom est un hommage au sociologue Zygmunt Bauman.

La Sagra Brew

- Radler : Radler.

La Virgen (*Madrid : 2011*)

Cette brasserie a été fondée par Ana, César et Jaime, 3 passionnés de bières artisanales espagnoles issus du monde de la publicité. En 2018, une cinquantaine de personnes travaillent dans la brasserie.

Elle produit des bières artisanales locales et est aidée par les collègues de la brasserie Laugar* (*Bilbao*).

- Oso (*5 % alc. vol.*) : Blonde au miel élaborée à partir de malts fumés et d'une infusion de miel de ciste. Sa robe transparente est or. Le nez est malté et fumé avec une note miellée (*référence à l'enfumoirs de l'apiculteur*). En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes grillé et miellé. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Le nom est celui d'un apiculteur proche de la brasserie qui aime également la bière. C'est une collaboration entre les apiculteurs et la brasserie Laugar*.

Llúpols i Llevats (*Barcelone : 2005*)

Le nom signifie "*Houblons et Levure*" en espagnol.

Cette microbrasserie a été fondée par Alex Padrò Ruiz qui découvre l'univers du brassage à 18 ans lors d'un séjour en Allemagne. Lors de ses études universitaires, il fait la connaissance de Steve Huxley, maître brasseur qui lui apprend toutes les méthodes de brassage. A eux deux, ils fondent l'association *Humulus Lupulus-Cultura de Cerveza* avant qu'Alex ne créé sa microbrasserie. Le démarrage a été assez dur.

ANECDOTE : C'est la première microbrasserie créée en Espagne.

Elle produit principalement des lagers sous la gamme *Glops* selon le principe de la Reinheitsgebot. Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées.

- Glops Torrada (*4,8 % alc. vol. : 2005*) : Lager brune élaborée avec du houblon *Saaz* et vieillie durant 3 semaines dans la cuve. Sa robe est ambrée. Le nez est malté (*pain*) et levuré. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme malté. Elle se boit tempérée (*13°C*).

Mahou San Miguel

Cette brasserie industrielle est associée à Kronenbourg.

- Magna de San Miguel : Bitter
- Mahou Cinco Estrellas : Lager.
- San Miguel 0.0 Manzana : Bière sans alcool.
- San Miguel Especial : Lager.

- San Miguel Radler : Radler.

Montseny (Companyia Cervesera del)

Le maître brasseur est Pablo Vijande.

Elle n'utilise que des cônes de houblon. Les bières sont non filtrées et non pasteurisées

- +Malta (*5,1 % alc. vol. : 2007*) : Pale Ale élaborée avec du froment et 3 houblons (*Challenger, East Kent Goldings et Fuggles*) et refermentée en bouteille. Sa robe est ambrée. Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruité et torréfié.
- + Malta Cuvée : + Malta vieillie en fût de chêne pendant presque un an.

Naparbier Brewery (*Noain (Pampelune) – Navarre : 2009*)

Le nom provient de la fusion des mots *Napar* (*Navarre en basque*) et Bier (*bière en allemand*).

Cette microbrasserie considérée comme une des meilleures microbrasseries d'Espagne a été fondée par Juan Rodríguez, Josu Taňine, Txerra Aiastui et José Javier Rodríguez, quatre anciens collègues ayant perdu leur emploi à la suite d'une restructuration, qui ont décidé d'investir l'argent reçu dans une coopérative de brassage.

Ils ont été aidés au début par le maître brasseur allemand Alex Schmid qui les a également influencé dans le nom de leur brasserie. Ils ont produit durant leur première année, une pils et une dunkel qu'ils exportent, via les frères brasseurs danois Bjergsø, respectivement propriétaires des brasseries Mikkeller* (*Danemark*) et Evil Twin* (*USA*). Par la suite, ils ont créé leurs deux bières phares : la ZZ et l'Aker.

Elle produit des bières en continu, des bières éphémères et des bières collaboratives avec de nombreuses brasseries situées principalement dans les pays nordiques et aux USA (*Beavertown et Magic Rock*).

- Aker IPA (*6,7 % alc. vol.*) : IPA.
- Alien Claw (*6,8 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec de la levure belge.
- Aotearoa (*5,5 % alc. vol.*) : Pilsner élaborée avec du houblon maori.
- Archangel (*6 % alc. vol.*) : Mélange bière-vin élaborée avec du jus de raisin.
- Back in Black (*8,5 % alc.vol.*) : IPA noire.
- Barley Wine 666 (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine. En bouche, elle livre des arômes d'alcool et boisé avec des notes de mélasse, levure, vanille et herbacée.
- Black Christmas (*10,1 % alc. vol.*) : Bière de Noël. Sa robe est noire.
- Black Rock (Cocoa x Coffee) (*9 % alc. vol.*) : Imperial Porter. Sa robe est noire et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*café, cacao et chocolat*). En bouche, elle est soyeuse avec des arômes torréfiés (*café, réglisse et chocolat*). La finale est moyennement amère.
- Forever & Again (*11,5 % alc. vol.*) : Barley Wine mûrie en barrique de chêne.
- Fumseck (*4,3 % alc. vol.*) : Best Bitter.
- Hard Pastry Seltzer (*5 % alc. vol.*) : Bière légère élaborée avec des fruits (*Pina, coco et citron*). C'est une boisson rafraîchissante.
- Hop Doom (*11,5 % alc. vol.*) : Double IPA. En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits tropicaux*).
- Janis Porter (*6,2 % alc. vol.*) : Session Porter. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*chocolat et café*) et fruité (*noisette*).
- King in the North (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon *Simcoe*. C'est une bière collaborative.
- Laugar Pottokka (*7 % alc. vol.*) : New England IPA
- Mad Clown (*5,7 % alc. vol.*) : Pale Ale.
- Napar Pils (*4,9 % alc. vol.*) : Pils. Le nez est céréalier.
- Oneka (*6,1 % alc. vol.*) : Belgian Pale Ale.
- Overfed (*11,5 % alc. vol.*): Imperial Stout fruitée élaborée avec de la banane. En bouche, elle livre un arôme fruité (*banane*).
- Paradise? (*4,8 % alc. vol.*) : German Pilsner.
- Pumpkin Tzar (*11,6 % alc. vol.*) : Imperial Stout fruitée élaborée avec des citrouilles et des piments. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*chocolat et fumé*) et épicé (*piment*). La finale est épicée.
- Sai Saison (*7 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec des écorces d'orange et de citron. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*).

- Sunset (*4.2 % alc. vol.*) : Session IPA.
- Symphony n°10 (*5 % alc. vol.*) : Pils.
- The Crimson Bird (*6,1 % alc. vol.*) : Saison fruitée élaborée avec des fraises ou des framboises.
- Tigernut : Milkshake IPA.
- Undead Imperial IPA (*9 % alc. vol.*) : Double IPA. En bouche, elle est amère avec des arômes fruités (*orange et mandarine*) et résineux (*pin*).
- ZZ (Amber Ale) (*5,5 % alc. vol.*) : American Amber Ale élaborée avec une bonne dose de malt et 4 houblons (*Chinook, Citra, Nelson et Topaze*).

Nomada Brewing (*Barcelone - Catalogne*)

Cette microbrasserie a été fondé par deux personnes.

Elle combine les additifs classiques (*orange, piment, menthe, etc.*) avec des ingrédients exotiques (*yuzu japonais (agrume acide), fleur de cerisier, …*).

- Hanami (*5,8 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec des fleurs de cerisier et du yuzu. Sa robe semi limpide est jaune. Le nez est herbacé et fruité. En bouche, elle est acide avec des arômes épicé et fruités (*abricot et agrumes*). La finale est sèche et amère. Ce nom désigne en japonais, la période où les cerisiers fleurissent.
- La Manchurita (*4 % alc. vol.*) : Sour Ale. Sa robe légèrement trouble est jaune clair. Le nez est fruité et légèrement fumé. En bouche, elle est acidulée et salée avec des arômes fruité et boisé (*chêne fumé*) rappelant la téquila. Les brasseurs recommandent de la servir accompagnée d'un soupçon de tequila et d'une tranche de citron vert.
- Lum
- Marabunta
- Passiflora (*3,8 % alc. vol.*) : Berliner Weisse. Sa robe légèrement voilée est jaune clair. Le nez est fruité (*citron et fruits de la passion*). En bouche, elle est acidulée avec des arômes fruité, malté et houblonné. La finale est longue et épicée.
- Petricor (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 4 houblons (*Citra, Magnum, Mosaic et Sorachi*). Sa robe est dorée (*15 EBC*). Le nez intense est fruité (*agrumes et melon*), résineux (*pin*) et herbacé. En bouche, elle est fraîche et huileuse avec des arômes fruités (*agrumes et tropicaux*). La finale est sèche, amère, fruitée et épicée.
- Prosapia (*11 % alc. vol.*) : Imperial Stout vieilli 18 mois en barrique de vin Pedro Ximénez. Sa robe est noire et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*café et chocolat*), grillé et alcoolique. En bouche, elle est huileuse et crémeuse avec des arômes torréfiés (*café, chocolat, fruits secs et malt grillé*) et vineux. La finale est sèche et amère.
- Revontulet
- Sakura (*5,8 % alc. vol.*) : Indian Pale Lager élaborée à partir de 3 houblons (*Magnum, Simcoe et Sorachi*), de fleur de cerisier (*d'où le nom de Sakura*), de Yuzu et d'un groupe de 7 épices japonais appelé Shichimi Togarashi (*piment rouge, poivre japonais, mandarine, graines de sésame, chanvre, pavot somnifère et nori*). Sa robe semi opaque est dorée. Le nez est floral, fruité (*litchi et abricot*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est légère avec des arômes floral, fruités (*citron et orange*) et épicé (*menthe*). La finale est très amère (*chicon*). Elle se boit fraîche (*6°C*). Elle est brassée à Madrid.
- Tundra
- Where is The Cookie (*7,5 % alc. vol.*) : Belgian Strong Ale (*similaire à une bière de Noël*) élaboré avec des oranges méditerranéennes et des épices. Sa robe est orange. Le nez intense est épicé (*cannelle, cardamone, noix de muscade et clous de girofle*) et légèrement fruité (*banane*). En bouche, elle est légèrement douce avec des arômes épicés (*nez*), fruité (*orange*) et caramel. La finale est longue et épicée. C'est une bière collaborative avec la brasserie américaine Avery* et elle est réalisée selon la recette des cookies.

Runa (*Mediona (Barcelone) – Catalogne : 2009*)

Cette brasserie artisanale a été fondée dans une ferme entourée d'orge et de vignes.

- Ales Agullons (*5 % alc. vol.*) : Brown Ale. Le nez est malté (*pain brun*), torréfié (*noisette torréfiée et cacao*), floral, boisé et épicé (*menthe*). La finale est persistante, amère et terreuse.

San Miguel (*groupe industrielle*)

Cette brasserie industrielle dispose d'un certain nombre de sites (*Burgos, Lérida et Malaga*).

Elle produit des lagers claires un peu plus fortes dont la pils San Miguel qui jouit d'une réputation mondiale et qui a été dans le passé, la seule bière produite par la brasserie.

- San Miguel (*5,4 % alc. vol. : 1890*) : Pils. En bouche, elle est légère et sèche.

ANECDOTE : Cette bière n'a pas été créée en Espagne mais bien dans les Philippines, ancienne colonie espagnole. Ce n'est qu'à partir de 1957 qu'une partie de la production a été transférée en Espagne.

- Selecta XV (*6,4 % alc. vol.*) : Le nombre représente la densité de la bière, soit 15°.

Turia (El)

Brasserie régionale.

7.5.3 Grèce

Les groupes étrangers (*Heineken, Kronenbourg et Löwenbraü*) contrôlent le secteur, malgré la présence d'une loi de pureté similaire à l'allemande. Un seul groupe national existe : Agean.

A côté de cela, se développent de nombreuses microbrasseries qui développent des bières différentes.

En 2015, la Grèce a été au bord du gouffre financier et c'est notamment vers les brasseurs que s'est tourné l'état pour appliquer de nouvelles taxes en plus de difficultés d'approvisionnement.

Agean

Cette brasserie industrielle est située au Nord de la Grèce.

Crazy Donkey

microbrasserie

Heineken

Heinninger Helas

Cette brasserie industrielle appartient au groupe Kronenbourg.

Löwerbraü Hellas

Cette brasserie industrielle appartient au groupe Löwerbraü.

Mythos (*Thessalonique : 1968*)

Cette brasserie a été fondée par la brasserie allemande Henniger de Francfort et a connu de nombreux propriétaires par la suite. Après un bref passage au sein du groupe Scottish and Newcastle*, elle appartient actuellement au groupe danoise Carlsberg*. Suite au succès de la gamme *Mythos*, c'est une des 3 plus grandes brasseries grecques.

Elle produit la gamme *Mythos*.

- Mythos : Son étiquette est verte.
- Mythos Red (*5,5 % alc. vol. : 2007*) : Red Ale élaborée avec du sirop de glucose. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité. En bouche, elle est douce avec un arôme caramel (*sirop de glucose*). La finale est moyennement amère. Elle se boit fraîche (*4-6°C*). Son étiquette est rouge.

Nissos (*Tinos*)

Cette microbrasserie a été fondée par Alexandros Kouris.

- Pils mûrie durant longtemps et donnant un goût particulier.

Santorini Brewing Company (*Santorin – Mer Egée : 2011*)

Cette brasserie artisanale a été créée par un grec, un serbe, l'anglais Steve Daniel qui est également un acheteur de vins grecs, spécialiste des raisins grecs et fondateur de la brasserie anglaise Rocky Head* et un américain.

- Crazy Donkey : Pacific IPA. Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme plus fruité que la Yellow Donkey.
- Yellow Donkey (*5,2 % alc. vol.*) : Pacific Pale Ale élaborée avec 4 houblons (*Aurora, Us Cascade, Motueka et Styrian Golding*) et non filtrée. Sa robe est légèrement brumeuse. En bouche, elle est pleine et lisse avec un arôme fruitée (*fruits tropicaux*).

Septem (*Evia – Mer Egée*)

Le nom signifie en latin "sept" et représente le nombre de jours de la création.

Cette microbrasserie

ANECDOTE : La brasserie a ainsi conçu 7 bières spécifiques dont le nom de chacune intègre un jour de la semaine.

- Friday : Pale Ale. En bouche, elle livre un arôme houblonné.
- Monday : Pilsner élaborée avec des houblons fruités. C'est la bière du lundi.
- Sunday's Honey Golden Ale (*6,5 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec 2 houblons (*Styrian Goldings et Tettnanger*) et 2 miels grecs. Sa robe est or paille. Le nez est fruité (*pêche et abricot*) et floral. En bouche, elle est riche, douce et légèrement amère.

Siris (*Serres*)

Cette microbrasserie située à proximité de la Bulgarie, dans la région natale d'Alexandre le Grand a été fondée par John et Giannis Marmarellis, un ancien champion de ski.

Elle produit des bières non pasteurisées sous la gamme *Voreia*.

- Voreia Imperial Stout (*9 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe est noire.
- Voreia IPA Beer (*7 % alc. vol.*) : IPA.
- Voreia Low Alcohol Beer (*0,8 % alc. vol.*) : Bière sans alcool.
- Voreia Pilsner Beer (*5 % alc. vol.*) : Pils.
- Voreia Smoked Amber Ale (*7 % alc. vol.*) : Ambrée fumée.
- Voreia Stout Beer (*6 % alc. vol.*) : Stout. Le nez est caramel et torréfié (*chocolat)*.
- Voreia Summer Ale (*4,8 % alc. vol.*) : Bière d'été.
- Voreia Wit Beer (*7 % alc. vol.*) : Blanche avec un tempérament méditerranéen

Volkan

Microbrasserie

7.5.4 Italie

Si La consommation en bière reste faible (*± 24 l/hab/an*), l'Italie, pourtant de tradition vinicole, est devenu un Eldorado de la bière artisanale depuis 1996 grâce notamment à Agostino Arioli (*Birrificio Italiano*) et à Teo Musso (*Baladin*) qui produisent des bières très diversifiés et très particulières capables de rivaliser avec le vin. En 2014, plus de 800 brasseries y existaient (*site microbirrifici.org*).

Depuis 2009, est organisé chaque année, le concours Birraio dell'Anno qui récompense le meilleur brasseur italien de l'année en l'évaluant sur sa production annuelle et sa régularité d'ensemble. D'autre part, il doit être propriétaire de la brasserie

Elle produit annuellement 20 millions d'hectolitres.

Suite à ce manque de culture brassicole et outre les pils industrielles, ce pays a développé une grande diversité de bières souvent difficiles à répertorier dans les classements traditionnels. Cette diversité s'observe également dans le design des bouteilles (*qualité reconnue en Italie*). Parmi cette diversité, on peut citer les bières suivantes :

- Birra rossa
- Italian Grape Ale : Bière à base de raisin. Elle est peu amère avec un arôme fruité.
- Bière aux châtaignes : Ce fruit est présent partout en Italie. Elle se caractérise par un parfum différent.
- Bière au centimètre 0 : Bière brassée avec des produits locaux de la ferme même comme des graines, végétaux et fruits du terroir.

Certains brasseurs s'associent avec des viticulteurs ou des boulangers pour produire de la bière à partir de fût et moût de vin ou de la levure du pain.

32 Via Dei Birrai (*Pederobba – Vénétie : 2006*)

Cette brasserie a été fondée par Fabiano Toffoli et Loreno Michielin.

Elle crée des bières atypiques à partir d'houblons exclusivement belges (*vu l'origine belge d'un des brasseurs*).

ANECDOTE : Le nom et logo de la brasserie sont aussi atypiques puisque le numéro 32 correspond à la classe bière dans la classification internationale et le rond est le symbole d'un éternel mouvement.

- 3+2 (*3,2 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*) et floral (*fleurs blanches et roses*). En bouche, elle est sèche et acidulée avec des arômes fruités et floraux. La finale est acide et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

- Atra (*7,3 % alc. vol.*) : Stout. La robe est noire et la mousse est couleur café. Le nez puissant est torréfié (*réglisse, café*) et fruité (*fruits noirs très mûrs*). En bouche, elle est fluide et amère avec un arôme de caramel. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).
- Audace 32 Via dei Birrai (*8,4 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes et amande*) et floral. En bouche, elle est souple, douce et amère avec des arômes fruités (*pêche, melon et agrumes*). La finale est sèche et fruité (*amande douce*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Nectar (*8 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du miel de châtaignier. Sa robe est cuivrée et sa mousse est beige. Le nez puissant est miellé avec des notes grillée, boisé et de vin doux. En bouche, elle est liquoreuse, acidulée, sucrée et amère avec des arômes céréalier et miellé. La finale est longue, amère et miellée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

Alder Beer Co

Cette brasserie a été fondée par Marco Valeriani, ancien chef de production à la brasserie Hammer* et ayant gagné à trois reprises, le concours *Birraio dell'Anno* (*2016, 2018 et 2023*).

Almond 22 (*Spoltore (Pescara) – Abruzzes : 2003*)

Cette microbrasserie a été fondée par Jurij Ferri, d'origine suédo-italienne. Elle produit des bières de style britannique et belge ainsi que certaines bières expérimentales brassées avec des ingrédients locaux.

- Farrotta (*5,7 % alc. vol.*) : Bière d'épeautre élaborée avec de l'orge et de l'épeautre locaux. Sa robe trouble est blonde.
- Torbata (*8,7 % alc. vol.*) : Barley Wine tourbé. En bouche, elle livre des arômes fumé et tourbé (*whisky écossais*).

Amarcord

- Ama Mora : Bière au café.

Baffo d'Oro

Bagle

Balladeno

Barley (*Cagliari – Sardaigne : 2006*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Nicola Perra.

Il produit des bières à partir de moût de vin de Sardaigne.

- BB 10 (*10 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec du sapa, le moût élaboré avec du raisins Cannonau local.
- Toccadibò (*8,4 % alc. vol.*) : Golden Strong Ale élaborée avec des épices. Le nez est épicé. En bouche, elle livre un arôme épicé (*amande amère*) rappelant l'amaretto. La finale est sèche.

Beba (*Villar Perosa (Turin) – Piémont : 1996*)

Cette microbrasserie a été fondée par deux frères, Alessandro et Enrico Borio.

Elle brasse principalement des lagers.

- Motor Oil (*8 % alc. vol.*) : Stronk Dark Lager. Sa robe est ébène. En bouche, elle est visqueuse (*d'où son nom*) avec des arômes torréfiés (*café et réglisse*). La finale est longue et amère.
- Talco (*4,2 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du seigle.

Bi-Du (*Olgiate Comasco – Lombardie*)

Cette micro-brasserie a été fondée par Beppe Vento qui adore inventer des bières

Il produit tout type de bières généralement à fermentation haute dont certaines contiennent des ingrédients particuliers comme le miel, la bruyère, l'angélique, le maté ou des mûres.

- Artigian Ale (*6,2 % alc. vol. : 2002*) : Ambrée élaborée avec des houblons britanniques et du houblon *Cascade* et filtrée sur un lit de houblon (*méthode Randall*). Le nez est houblonné et fruité (*agrumes*) avec une note caramel. En bouche, elle est douce et amère. La finale est sèche et houblonnée. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

ANECDOTE : Le terme artigian signifie artisan en italien

- H10op5 : Bière élaborée avec 10 houblons différents ajoutés à 5 moments différents au cours du processus.
- Rodersch (*5,1 % alc. vol.*) : Bönnsch élaborée avec une bonne dose de 4 houblons (*Magnum, Perle, Select et Styrian Goldings*) et non filtrée. Sa robe brumeuse est dorée. En bouche, elle est lisse, crémeuse et amère avec

des arômes malté (*pain*), floral, herbeux et fruité (*orange, pêche et abricot*). La finale est longue, sèche et fruitée.

Bionoc – Birra della Terra (*Mezzano – Haute Adige : 2013*)

Le nom provient des prénoms des deux fondateurs de la brasserie.

Cette brasserie artisanale a fondée par deux amis : Fabio Simoni (*Bio*) et Nicol Simion (*Noc*).

Elle propose quatre gammes de bières : les bières classiques (*catégorie traditionnelle*), les bières saisonnières (*production ponctuelle*), les bières aigres (*vieillies en fût sous l'œil de Nicola Coppe*) et les bières du terroir.

- Miss Liken (*8 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec du seigle, du blé et surtout du lichen (*champignon et algue*). Sa robe voilée est paille. Le nez est fruité (*fruits mûrs*) et épicé avec une note boisée. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité (*fruits rouges et agrumes*) et épicé (*vinaigre balsamique*).

ANECDOTE : L'idée de cette bière au lichen provient du chef Alessandro Gilmozzi du restaurant étoilé "*El Molin*" à Cavalese qui ajoute du lichen dans un certain nombre de ses préparations.

Birra Baladin (Le) (*Piozzo – Piémont : 1986*)

Le nom provient du nom du brewpub où a été fondé la brasserie, le Baladin.

Cette brasserie artisanale (*16 000 hl en 2014*) a été fondée dans un brewpub par Teo Musso, un brasseur novateur qui a réussi à transformer la bière en sorte de vin. En 2012, elle a été considérée comme entreprise agricole puisque leurs orges et houblons sont produits par leurs soins.

ANECDOTE : Elle a créé un verre particulier appelé TEKU, fruit de la collaboration entre Teo et Kuaska (*surnom de Lorenzo Dabove, dégustateur émérite de bières*) pour servir toutes ces bières. Il s'agit d'un verre tulipe au sommet d'un grand pied. Elle a été également la première brasserie à mettre en ligne gratuite (*open source*) ses recettes en 2008, contrairement à ce que prétend la brasserie écossaise Brewdog.

Elle produit la série *Baladin* (*bières classiques*) ainsi que la gamme Xyaùyù.

Chaque lieu de la brasserie est décoré en relation avec la bière dans un esprit lyrique, jusqu'aux barriques et fermenteurs. Il a également établi une recette de truffes à la bière. De plus, la recette et le nom de ses bières racontent une partie de son histoire.

ANECDOTE : Teo Musso met de la musique à ses levures lors de la fermentation parce qu'il est convaincu qu'elles y répondent à leur façon.

- Elixir : Bière demi-sèche avec une levure dérivée de celle utilisée pour le "Whisky Islay".
- Etrusquae : Ancienne cervoise étrusque vieillie en amphore selon une recette vieille de 12 000 ans.

ANECDOTE : Cette bière ancestrale a été conçue par l'archéologue Patrick Mc Govern et la brasserie américaine Dogfish Head*.

- Isaac : Blanche belge. C'est la bière-phare de la brasserie. Le nom est un hommage au premier fils du brasseur dont la recette a été mise au point quelques jours après sa naissance.
- Leön : Bière de Noël. Sa robe est brune.
- Mama Kriek : Bière fruitée élaborée avec des cerises. Le nom est une référence directe avec sa mama italienne qui l'a aidé à dénoyauter les griottes utilisées dans le premier brassin.
- Nora (*6,8 % alc. vol.*) : Gruyt d'inspiration égyptienne élaborée avec du blé korasan égyptien, des graines de Kamut, du gingembre et de la myrrhe. En bouche, elle est épicée et amère avec un arôme résineux. Son nom est un hommage à sa femme d'origine nord-africaine.
- Soraya : Summer Ale. Son nom porte le nom de la deuxième fille du couple.
- Super : Ambrée belge.
- Super Cheese : Barley Wine.
- Wayan : Saison à base de 5 céréales et de 9 épices dont 5 poivres. Le nom qui signifie "première née" en Balinais est le nom de la première fille du couple. La recette a changé avec le temps, devenant plus épicé comme l'évolution du comportement de sa fille.

ANECDOTE : Le chocolatier Sabadi (*Sicile*) a crée un chocolat spécifique pour chaque type de bières de la série Baladin.

- Xyauyù (*12 – 14 % alc. vol.*) : Série de barley Wines volontairement oxydés afin de sublimer le "défaut" du vin dont certaines sont vieillis en barrique avec des feuilles de tabac à l'intérieur (*version Kentucky*). En bouche, elle est plate et veloutée avec des arômes fruités (*cerise*).

Birra del Borgo (*Borgorose – Rieti : 2005*)

Cette brasserie artisanale a été fondée dans un paysage montagneux par Leonardo Di Vincenzo qui a débuté comme amateur et après avoir beaucoup voyagé en Europe, notamment en Angleterre pour s'inspirer et développer principalement des ales tout en les réinterprétant. Il dispose avec la brasserie Baladin* d'un bar (*Baladin*) où il est possible de déguster les bières directement produites.

Ses premières productions ont été brassées à la brasserie Collerosso* avant d'être brassées dans sa propre installation.

Elle a été rachetée par la groupe AB InBev afin de pouvoir bénéficier d'un plus large réseau commercial.

Sa spécialité est la tradition et l'innovation avec un rapport au monde vinicole. Il s'intéresse également à l'emploi de levure indigène et au vieillissement en amphore en terre cuite.

- DucAle
- Duchessa : Bière élaborée avec de l'épeautre récolté sur la montagne Duchessa, d'où son nom et des levures issues des montagnes avoisinantes.
- My Antonia (*7,5 % alc. vol.*) : Imperial Pils refermentée en bouteille. Sa robe translucide est or (*10 EBC*). Le nez intense est fruité (*orange et citron*) et épicé. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes malté et fruité (*orange*). La finale est longue, amère et houblonnée. Elle offre un goût très différent d'une pils. Sa bouteille dispose d'un long col.
- Santa Punch : IPA contenant de l'Oleo Saccharum, un mélange à base de sucre, d'eau et d'écorces d'agrumes servant de base à de nombreux cocktails. (*Daiquiri, Tom Collins*). Sa robe est dorée (*20 EBC*). Le nez est fruité (*confiture d'orange*). En bouche, elle est amère avec des arômes malté, fruité (*orange*) et épicé (*vanille*), Elle se boit fraîche (*8°C*) dans un verre particulier (*long col étroit*). Elle a été élaborée en collaboration avec la brasserie Patagonia* (*Argentine*).
- ReAle Extra (*6,2 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Warrior*). Le nez est fruité (*agrumes*) avec une note florale. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité.

Birra dell'Eremo

Cette brasserie a été fondée par Enrico Ciani.

Birra Forst (*Lagundo - Trentin-Haute-Adige : 1857*)

Cette brasserie industrielle a été fondée par Johann Wallnöfer et Franz Tappeiner, deux allemands.

- 1857 (*4,8 % alc. vol.*)
- Heller Bock (*7,5 % alc. vol.*)
- Kronen (*5,2 % alc. vol.*)
- Luxus Light (*2,9 % alc. vol.*)
- Premium (*4,8 % alc. vol.*)
- Sixtus (*6,5 % alc. vol.*)
- V.I.P Pils (*5,0 % alc. vol.*) : Pils

Birrificio Extraomnes (*Marmate – Lombardie : 2010*)

Cette brasserie artisanale (*3 000 hl*) a été fondée par Luigi D'Amelio, œnologue passé à la bière. La brasserie est associée avec El Mundo, torréfacteur de café.

ANECDOTE : Luigi surnommé Schigi, est également un passioné de chien. Il a d'ailleurs choisi comme emblème de sa brasserie, le dessin du chien de garde retrouvé sur des mosaïques dans la maison d'Orphée à Pompéi.

Il brasse des bières hors norme principalement sous la série Extraomnes

- Extraomnes Donker (*9 % alc. vol.*) : Imperial Coffee Stout. Sa robe est noire et sa mousse est couleur café au lait. Le nez est fruité (*fruits noirs et raisin sec séché dans le rhum*) avec une note de cave et de terre. En bouche, elle est crémeuse et amère avec des arômes torréfiés (*chocolat*) et fruités (*fruits noirs*) et des touches de lacté et vanille. La finale est moins amère et torréfié (*cacao et café*). Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- Extraomnes Triple (*8,6 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe un peu voilée est or et sa mousse est ivoire. Le nez alcoolique est céréalier (*grains*) et fruité (*pêche et amande fraîche*). En bouche, elle est moelleuse et riche avec des arômes de céréales et d'épices et quelques notes fruitées (*amande*). La finale est longue, amère et herbeuse. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

- Extraomnes Zest (*5,3 % alc. vol.*) : Pale Ale. La robe limpide est jaune paille. Le nez est fruité (*citron et orange*) et herbacé (*herbe coupée*) avec des touches miellée et céréalière. En bouche, elle est effervescente et acide avec des arômes céréalier (*mie de pain*) et fruité (*agrumes*). La finale est amère et végétale. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).

Birrificio Italiano (*Lurago Marinone - Côme : 1996*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Agostino Arioli dont un ami hollandais lui a fait découvrir comment produire de la bière et après la visite d'une brasserie à Vancouver, son frère Stefano et Mario, son compagnon. Après de nombreuses tentatives durant leurs années universitaires et une rencontre avec Gianni Pasa, un des pionniers brasseurs italiens, ils lancent avec de nombreux associés, la Tipopils et la Rossoscura. Le démarrage est si lent que de nombreux associés quittent le navire et la Rossoscura est abandonnée au profit de la Bibock. C'est alors le début du succès.

En 2005, l'agrandissement de la brasserie leur cause de nombreux problèmes de qualité. Elle décide de limiter la quantité au profit de la qualité.

ANECDOTE : C'est une des brasseries pionnières de la révolution *craft beer* en Italie.

Elle utilise des levures provenant de la brasserie allemande de Wienenstephan. Elle produit des bières variées (*fermentations haute et basse*) dont de nombreuses bières de saison et bières fruitées.

- Amber shock (*7 % alc. vol. : 1996*) : Lager ambrée élaborée avec 2 houblons (*Hallertauer Magnum et Perle*) et une levure bavaroise de fermentation basse après un processus long (*notamment en termes d'ébullition*) et complexe. Elle est mise en bouteille de 1 litre avant de subir une garde de 4 semaines. Sa robe est ambrée et sa mousse est blanc cassé. Le nez est caramel et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est pleine et ronde avec des arômes fruités (*pomme, banane, orange sanguine et baies sauvages*) et des notes torréfiée et beurrée. La finale est légèrement épicée et torréfiée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). C'est la première bière créée par la brasserie. Elle est produite en quantité limitée ; d'où son succès.

ANECDOTE : Cette bière se distingue des lagers classiques par sa couleur foncée, l'absence de filtration et de pasteurisation. Elle tend à ressembler à un bock.

- Asteroid 56013 (*6,6 % alc. vol.*) : IPA élaboré avec du houblon *Cascade*. La robe est cuivrée. En bouche, elle est amère avec des arômes malté (*biscuit*), fruité (*pamplemousse*), herbacé et miellé. La finale est amère, résineux, fruité (*fruits tropicaux*) et floral (*gentiane*).
- Bibock (*6,2 % alc. vol. : 1997*) : Bock élaboré avec une bonne dose de 4 houblons (*Fuggle, Golding Styring Northern Brewer et Spalter Select*) ajouté à différents moments et une levure lager. Sa robe est ambrée. Le nez frais est fruité (*abricot, pêche et baie sauvage*) et épicé. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes caramel, fruité (*abricot et noisette*), végétal, épicé et miellé (*châtaignier*). La finale est sèche, amère et complexe. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- B.I. Weizen (*5 % alc. vol.*) : Weizenbier élaborée avec des houblons anglais et américains et refermentée en bouteille avec une levure à basse fermentation. La robe opalescente est jaune. Le nez est fruité (*banane et fruits tropicaux*) et herbacé. En bouche, elle est légère, pétillante et peu amère avec des arômes fruité et herbacé.
- Delia (*4,3 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec des houblons amérisants et aromatiques dont un nouveau houblon allemand et soumis à une double infusion et une inversion des cycles des houblons. Sa robe est jaune paille. Le nez est fruité (*fruits tropicaux et agrumes*) et herbacé. En bouche, elle est légère, douce et moyennement amère avec de nombreux arômes.
- Fleurette (*4 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec du froment et du seigle et aromatisée à la violette, aux pétales de rose, au sirop de fleur de sureau, au poivre noir et au miel d'oranger. Sa robe est rose grenade. En bouche, elle est légère, effervescente, légèrement aigre et sèche avec un arôme floral.
- Imperial Pils (*5,7 % alc. vol. : 2008*) : Pils élaboré avec du houblon *Tettnang* non séché en cône. Le nez est miellé et herbacé (*tonte de pelouse*). En bouche, elle est vive, douce et moyennement amère avec des arômes miellé et herbacé. La finale est courte.
- La Polock Swieze (*4 % alc. vol.*) : Grodziskie ou Graetzer élaborée avec du malt fumé, une bonne dose d'houblon en fleurs et filtrée à travers des copeaux de chêne. La robe légèrement opalescente est jaune pâle. Le nez est fumé, boisé et herbacé. En bouche, elle est légère et un peu aigre avec des arômes fumé, boisé et herbacé. C'est une bière collaborative avec la brasserie canadienne Trou du Diable* et son brasseur, André Trudel. Le nom provient du surnom donné aux immigrants polonais par les québécois au 20ème siècle alors que swieze signifie frais en polonais.

- Nigredo (*6,5 % alc. vol.*) : Bière noire.
- Scires (*7 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec des cerises noires *Vignola*, de la levure sauvage, des bactéries lactiques et des copeaux de bois. En bouche, elle est aigre.
- Sparrow Pit (*10 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec du houblon allemand *Polaris* et vieilli en fût de bois. Sa robe est ambrée à cuivrée. En bouche, elle est chaleureuse et sèche avec des arômes fruités (*noix, amandes, abricot séché*) et miellé (*châtaignier*) et une note boisée.
- Sultana (*5,8 % alc. vol.*) : En bouche, elle est sèche avec des arômes épicé (*poivre noir et coriandre*), fruité (*agrumes, pêches, abricot et coin*) et céréalier.
- Tipopils (*5,2 % alc. vol. : 1996*) : Keller Pils élaborée avec 3 houblons (*Northern Brewer, Perle et Spalter Select*) dont certains sont ajoutés à froid (*une première dans le monde des pils*) et grossièrement filtrée. Sa robe légèrement voilée est jaune or. Le nez est céréalier, fruité (*agrumes et fruits exotiques*), herbacé, floral (*camomille et pissenlit*), miellé et levuré. En bouche, elle est pétillante, moyenne, douce et amère avec les arômes du nez.
- Tipopils Extra Hop (*4,8 % alc. vol.*): Variété de la Tipopils enrichie en houblons aromatiques. Sa robe est jaune pâle. Le nez est céréalier (*foin humide*) et floral (*acacia et pissenlit*). En bouche, elle est sucrée et amère. La finale est longue et amère. Elle se boit avec un cône d'houblon frais sur le dessus. Elle est produite une à deux fois par an.
- Vùdù (*5,5 % alc. vol.*) : Dunkelweizen élaborée avec 2 houblons (*Hallertauer et Magnum*). Sa robe opalescente est brun foncé. Le nez est torréfié (*chocolat*) En bouche, elle est crémeuse avec des arômes torréfié, fruité (*banane et pomme*) et épicé (*cannelle*). Elle est brassée une à deux fois par an.

Bizantina

Brewfist (*Codogno - Lombardie : 2010*)

Cette brasserie a été fondée par Andrea et Pietro.

Carrobiolo (*Monza – Lombardie : 2008*)

Cette brasserie-bistrot a été fondée dans un ancien couvent du centre-ville de Monza par Pietro Fontana qui a écrit également quelques livres sur la bière. Son objectif n'est pas de produire en grande quantité mais de produire les meilleures bières à servir sur place, directement à partir des cuves de maturation, évitant ainsi tout emballage et transport. Les restaurateurs voisins peuvent se la procurer.

- Italian Tomato Ale (*4,5 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec des ingrédients d'une pizza, à savoir les céréales, la tomate Roma (*récoltée en pleine maturation estivale, pressée, ajoutée au moût en phase de fermentation et brassée à jus blanc*), l'origan et le basilic (*ajoutés lors de l'ébullition et à froid*). La robe limpide est jaune doré. Le nez est celui d'une pizza Margherita. En bouche, elle est élancée, légèrement acide avec un arôme de tomate.
- Og 1111 (*13 % alc. vol.*) : Extra Strong Peated Old Ale. Sa robe limpide est rouge acajou et sa mousse est crème. Le nez est tourbé, iodé, fruité (*datte, pruneau, cerise noire et raisin sec*). En bouche, elle est moyenne et moelleuse avec un arôme caramel. La finale est amère, fruité (*rhubarbe*) et épicé (*écorce de quinquina*), Elle naît d'une passion pour les whiskies tourbés.
- Porcini Imperial Stout : Stout.

Cittavecchia (Birrificio) (*Trieste : 1999*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Michele Barro qui a commencé à brasser chez lui dans une région à la longue tradition brassicole. Il a voulu produire des bières locales pour accompagner les plats traditionnels locaux comme le *bolito* (*viande bouillie*).

- Formidable (*8 % alc. vol. : 2001*) : Bière élaborée avec 3 houblons (*East Kent Goldings, Hallertau Perle et Saaz*), une levure anglaise, un peu de sucre et de la coriandre et vieillie quelques mois avant d'être refermentée un mois en bouteille. Sa robe est acajou. Le nez est fruité (*cerise*) et réglisse. Elle se boit tempérée (*15°C*). A l'origine, c'était une bière de Noël produite en hiver mais son succès l'a fait devenir une bière permanente.

Collerosso

Baladin

Cette brasserie artisanale appartient à Teo Musso.

ANECDOTE : Teo Musso a créé le verre TEKU avec un autre zythologue italien, Lorenzo Dabove surnommé Kuaska et l'ont appelé par un diminutif de leur nom ou surnom.

DC SRL

- Blues Tornado : DIPA.

Del Forte (*Pietrasanta (Lucques) – Toscane*)

- Gassa d'Amante (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde houblonnée élaborée avec 3 houblons (*Hallertauer Northern Brewer, Perle et Styrian Goldings*). Sa robe est jaune pâle. Le nez est fruité (*abricot, pêche, banane et pomme*). En bouche, elle est sèche avec un arôme épicé (*poivre*). La finale est amère. Le nom signifie "*nœud de chaise*".

Del Ducato (*Roncole Verdi di Busseto (Soragna) – Parme : 2007*)

Cette microbrasserie (*5 500 hl*) a été fondée par Giovanni Campari, un passionné de gastronomie et de fermentation.

Elle a été rachetée par le groupe belge Duvel-Moortgat*.

Il crée des bières très diverses dont des bières sûres, fruit d'une fermentation mixte et vieillies en barrique.

ANECDOTE : En 2008, il met en barrique, un vin d'orge, The Last Lune, pour célébrer la naissance de son premier fils Mattthew. Cela lui fait découvrir le monde de l'oxydation naturelle qui devient pour lui, une véritable passion. Il a ainsi un stock de près de 400 hl de bières sûres.

Ses bouteilles sont en forme de goutte.

- AFO (*5,2 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée. En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité et une note de caramel. AFO signifie Ale For the Obsessed ("*bière pour les fadas*").
- Machete (*7,6 % alc. vol.*) : Double IPA.Sa robe brumeuse est orange. Le nez est floral avec des notes herbeuse (*foin sec*) et fruité (*mangue et fruit de la Passion*). En bouche, elle est douce, moelleuse et amère avec des arômes fruité (*pamplemousse et fruits tropicaux*) et résineux. La finale est longue, sucrée et résineuse. Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom fait référence au film *Machete*.
- New Morning (*7,8 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du houblon *East Kent Goldings* et un arôme de camomille. Sa robe trouble est dorée. Le nez est céréalier, fruité (*agrumes*), floral, épicé et miellé. En bouche, elle est vive, pétillante et très douce avec des arômes miellé et épicé (*camomille, coriandre, poivre vert et gingembre*). La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*6°C*).

ANECDOTE : Elle tire son nom de la chanson de Bob Dylan.

- Verdi Imperial Stout (*8,2 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe est noire et sa mousse est café au lait. Le nez est torréfié (*chocolat noir et café fort*) avec des touches lactée et herbacée (*herbes séchées*). En bouche, elle est ample et riche avec des arômes rôti, torréfié et pimenté. Elle se boit tempérée (*12°C*). Elle peut se conserver plusieurs années. Le nom fait référence au compositeur Giuseppe Verdi, natif de la localité de la brasserie.
- Wedding Rauch (*5,4 % alc. vol.*) : Rauchbier. Sa robe scintillante est ambrée. Le nez est caramel, fumé (*saucisse fumée*). En bouche, elle est huileuse avec d'intenses arômes de fumé et des arômes de miel. La finale est légèrement astringente. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- West Coast IPA (*6 % alc. vol. : 2023*) : West Coast IPA.

Elvo (Birra)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Josif Vezzoli.

Etna (Birrifico dell') (*Carruba (Catane) – Sicile*)

Cette microbrasserie située au pied de l'Etna, a été fondée par Delfio Faraci et Leo Biasi, issus du monde des bars.

Les bouteilles sont arrondies en hauteur. Le nom des bières fait référence à des dieux romains

- Cyclope : Double. Sa robe opaque est ambrée. Le nez est épicé. En bouche, elle est peu pétillante, sucrée et peu amère.
- Ephesto : Double.
- Heracles : Blonde élaborée avec des pistaches vertes.
- Juno : Blanche.
- Polyphemus : Italian Grape Ale.
- Ulysses

Extraomnes (*Marnate - Lombardie*)

Cette microbrasserie s'inspire des bières belges et, en particulier des bières flamandes et les reproduit en y apportant une touche italienne.

- Zest (*5,3 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Citra à cru et East Kent Goldings*). Le nez est fruité (*citron, fruits exotiques et fruits à noyau*). En bouche, elle est légère, sèche et amère avec des arômes malté, fruité et épicé (*poivre*). La finale est amère et herbacée.

Foran

Elle produit des bières bios.

- Lady White : Blonde bio.

Ghisla

Grado Plato (*Montaldo Torinese – Pieri : 2003*)

Cette brasserie a été fondée par Sergio et Gabriele Ormea.

- Chocorrubica (*7 % alc. vol.*) : Brune brassée avec de l'avoine, des caroubes et des fèves de cacao. La robe est brun sombre et sa mousse couleur cappucino est crémeuse. Le nez est boisé et fruité (*cerise confite*) avec une note de violette. En bouche, elle est liquoreuse, épaisse, huileuse et un peu piquante avec des arômes torréfiés (*réglisse et chocolat poivré*) et fruités (*fruits rouges*). La finale est fruitée (*fruits rouges*) et torréfiée (*chocolat poivré*). Elle se boit tempérée (*10°C*).

Hammer

Hilltop Brewery

Cette brasserie artisanale a été fondée par Conor Gallagher Deeks.

Lambrate (*Milan – Lombardie : 1996*)

Cette chaîne de brewpubs a été fondée par les frères Davide et Giampaolo Sangiorgi et leur ami Fabio Brocca après avoir visité la brasserie hollandaise 't IJ (*Amsterdam*) et afin d'alimenter leur pub.

Le brasseur est Stefano Di Stefano

- Ghisa (*5 % alc. vol.*) : Bière fumée. Sa robe est ébène et la mousse est capuccino. Le nez est torréfié (*café*), fruité (*fruits noirs*) et légèrement fumé. En bouche, elle livre des arômes fumé et fruité (*prune*). La finale est longue et houblonnée.
- Ligera (*4,7 % alc. vol. : 2007*) : American Pale Ale élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Cascade, Chinook et Willamette*). Sa robe légèrement voilée est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes et pêche*) et floral. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est sèche et moyennement amère (*47 IBU*). Elle se boit fraîche (*6°C*). Le nom fait référence au surnom d'un bandit local des années 1920.
- Montestella (*4,9 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est pâle. Le nez est malté. En bouche, elle livre des arômes malté (*foin*) et houblonné. La finale est sèche.

Ligera

LoverBeer (*Marentino (Turin) – Piémont*)

Cette brasserie mélange le raisin et les céréales afin de développer plus rapidement des bières sauvages.

- BeerBera (8 % alc. vol.) : Bière sauvage dont le moût chaud est directement transvasé dans une cuve en chêne où du raisin broyé de type *Barbera* est ajouté. Elle fermente spontanément grâce aux levures naturelles présentes sur les pellicules de raisin. C'est un mélange entre une bière et un vin. Sa robe est violette-brune. Le nez est fruité (*raisin, fruits noirs et prunes*), terreux et boisé. En bouche, elle est acide avec des arômes vineux, fruité (*raisin*) et levuré.

Maltus Faber (*Gênes*)

Cette brasserie s'inspire des bières belges.

- Extra Brune (*10 % alc. vol.*) : Triple Brune élaborée avec 2 houblons (*East Kent Goldings et Northern Brewer*). Sa robe est foncée. Le nez complexe est céréalier (*pain brun*), torréfié (*cacao*), fruité (*fruits secs*), terreux, épicé et de sucre brun. En bouche, elle est pleine avec un arôme fruité (*banane, poire et pomme*).

MC 77 (Birra) (*Macerata – Macerata (Marches) : 2013*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par deux amateurs de bière Cecilia Scisciani et Matteo Pomposini.

- Fleur Sofronia (*5 % alc. vol.*) : Blanche revisitée et élaborée avec des fleurs d'hibiscus entières provenant d'Afrique du Nord. La robe voilée est rose. Le nez est fruité (*orange*), épicé (*coriandre*), herbacée et florale. En bouche, elle est acidulée et légèrement saline avec des arômes floral et fruité. La finale est acide.

Mezzopasso (*Abrusses*)

- Millican Extra (*7 % alc. vol.*) : Ambrée.

Montegioco (*Montegioco - Piémont : 2006*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie dans une région vinicole.

Cette brasserie a été fondée dans une usine à l'architecture des années 1930 par Riccardo Franzosi.

Elle incorpore des fruits locaux (*pêche, marron, myrtille, etc.*) dans certaines de ses bières.

- Bran : Bière belge forte. En bouche, elle livre des arômes malté (*mélasse et chocolat*), fruité (*fruits secs*) et épicé.
- Demon Hunter (*8,5 % alc. vol. : 2006*) : Ambrée forte élaborée avec 2 houblons (*Fuggles et Golding*) et une levure anglaise mais sans fruit et refermentée en bouteille. Sa robe est cuivrée. Le nez est fruité (*cerise*) et alcool. En bouche, elle est dense et onctueuse. La finale est longue. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).

ANECDOTE : Son nom signifie "chasseur de démons" et reflète l'autre passion du brasseur, la culture et la mythologie celtes.

- Draco (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec 2 houblons (*East Kent Goldings et Fuggles*) et des myrtilles. Sa robe brumeuse est couleur prune. Le nez est floral et herbacé avec une note de fruits (*figue, myrtille et noisette*) et de sherry. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruité (*fruits secs, fruits à noyaux et noisette*) et de sherry. Elle est servie dans un petit verre d'apéritif.
- Mummia : Bière aigre vieillie doucement en fût.
- Quarta Runa (*6 % alc. vol. : 2018*) : Bière fruitée aux pêches Volpedo (*spécialité locale*) ajoutées lors de la fermentation. En bouche, elle livre un arôme fruité. C'est une bière collaborative avec la brasserie belge (De) Struise Brouwers*.

Monte Joco

Moretti

- Baffo d'Oro : Ambrée pure malt.

Nora

Opperbacco

Cette brasserie artisanale a été fondée par Luigi Recchiuti.

Orso Verde (L') (*Brianza – Lombardie : 2004*)

Cette microbrasserie a été fondée par Cesare Gualdoni.

Il produit de nombreux styles de bières a fermentation haute et basse.

- Back Door Bitter (*4,8 % alc. vol. : 2006*) : Real Ale élaborée avec du malt de froment et 5 houblons (*Cascade, Chinook, East Kent Golding, First Gold et Styrian Golding*) dont certains sont ajoutés à cru, 20 jours après l'ébullition. Sa robe est ambrée et sa mousse est beige. Le nez est floral, houblonné, fruité et caramel. En bouche, elle est ronde et amère avec un arôme houblonné. La finale est longue et moyennement amère. Elle se boit tempérée (*10-15°C*).

ANECDOTE : Cette bière a été inspirée au brasseur suite à une dégustation de bières artisanales américaines à la foire commerciale Planeta Birra et surtout à l'effet des arômes houblonnés présents dans ces bières si bien qu'il voulut en faire une à sa façon.

- Chiara : Lager.
- Nubia : Porter.

Panil (*Torrechiara – Parme : 2000*)

Cette brasserie a été fondée par le Dr Renzo Losi, diplômé en biologie et fils de viticulteur, dans le domaine viticole familial au sud de Parme.

Elle utilise quelques techniques issues du vin, comme les fûts de chêne et la levure spumante.

- Barriquée Sour (*8 % alc. vol.*) : Rouge de Flandres élaborée avec 2 houblons (*East Kent Goldings et Perle*), vieillie pendant 3 mois en fût de chêne puis transférée dans un baril de cognac et refermentée en bouteille. Sa robe est cuivre rouge et sa mousse est brune. Le nez est torréfié (*chocolat*), fruité, alcoolique (*cognac*) et boisé (*vieux chêne*). En bouche, elle est douce et aigre avec des arômes fruité, épicé et boisé. La finale est sèche et amère. C'est le produit phare de la brasserie.

- Divina (*5,5 % alc. vol.*) : Bière de fermentation spontanée. En bouche, elle est aigre-douce avec des arômes levuré et fruité (*agrumes*).

Pedavena (Fabbrica di) (*Pedavena : 1897*)

Cette brasserie industrielle a été fondée par les frères Luciani. Elle a très vite connu le succès. Le maître-brasseur est Gianni Pasa.

En 2006, elle est rachetée par le groupe Castello di Udine Spa.

Elle produit des bières typiques italiennes avec de l'eau puisée dans les Dolomies

- Birra Dolomiti Rossa (*6,7 % alc. vol.*) : Ambrée. Sa robe est cuivrée. Le nez est caramel. En bouche, elle est ronde avec des arômes caramel et chocolat. Elle se boit fraîche (*8-9°C*).

Peroni (*Rome : 1846*)

Cette brasserie familiale industrielle (*5 000 000 hl -une des plus importantes d'Italie*) a été fondée par Francesco Peroni à Vivegano (*Lombardie*) avant d'être transférée en 1872 à Rome. Elle possède trois sites de production : Rome, Bari et Padoue.

En 2003, la brasserie est acquise par la société sud-africaine SAB Miller qui est rachetée en 2016 par le groupe japonais Asahi.

Cette brasserie appartient depuis 2016 au groupe japonais Asahi.

- Nastro Azzuro (*5,1 % alc. vol. : 1963*) : Lager internationale. Elle se boit très fraîche (*3-5°C*). Une des bières italiennes les plus courantes. Le nom signifie Ruban Bleu gagné par le paquebot italien, le Rex en 1933.

ANECDOTE : La brasserie oriente sa publicité sur la fraicheur de la boisson par une approche marketing orientée vers la montagne et la neige.

- Peroni ou Peroni Red (*à l'étranger*) (*4,7 % alc. vol.*) : Pale Lager.

Piccolo Birrificio (*Apricale (Imperia) – Ligurie : 2005*)

Cette microbrasserie a été fondée dans une ancienne huilerie d'olive par Lorenzo Bottoni.

Il produit la gamme Nüa (*"nues" en italien*) dont certaines sont élaborées avec des fruits ou des plantes locaux.

- Chiostro (*5 % alc. vol.*) : Bière épicée élaborée avec de l'absinthe et fermentée avec des levures trappistes. En bouche, elle livre des arômes complexes.
- Sesonette (*6,5 % alc. vol.*) : Saison vieillie en fût de chardonnay avec des épices et de l'écorce de chinotto (*petit agrume amer*). En bouche, elle est amère avec des arômes fruités (*agrumes et raisin*) et boisé.

Ritual Lab brewing&growing

Cette brasserie artisanale a été fondée par Giovanni Faenza.

Siemàn

Scarampola (*Osteria del Vino Cattivo : 2002*)

Cette brasserie a été fondée par Maurizio Ghidetti.

Elle utilise des ingrédients locaux les plus insolites. Ses bières sont non filtrées et non pasteurisées.

ANECDOTE : Une de ses premières bières a été appelée IPA avec Pelmo (*pamplemousse en italien*) pour le P.

- Nivura (*6,5 % alc. vol. : 2004*) : Belgian Pale Ale élaborée avec un peu de malt noir et des châtaignes séchées au bois durant 3 semaines (*goût fumé*). La robe voilée est ambrée. Le nez est fruité (*châtaigne*), fumé et miellé. En bouche, elle est douce. La finale est fruitée (*châtaigne*). Elle se boit tempérée (*10-12°C*). Le nom désigne la région de Nivura qui est une région riche en châtaigniers et vivant de cette activité.

Toccamalto (*Fidenza – Emilie-Romagne : 2008*)

Cette brasserie a été fondée par Bruno Carilli.

Il produit des bières complexes et particulièrement houblonnées (*principalement du houblon américain*) dont une partie provient de sa propre culture, des bières sures, des bière de ferme et des bières collaboratives (*Funambulo avec la brasserie belge de la Senne*).

- Funambulo (*10 % alc. vol. : 2015*) : C'est une bière épisodique.
- Stray Dog No Rules Bitter (*4,2 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec 3 houblons anglais (*Citra, East Kent Goldings et Styrian Goldings*). Sa robe est ambré-violet. Le nez est fruité (*abricot, agrumes pêche et mangue*), épicé (poivre). La finale est longue, amère et épicée.

- Zona Cesarini (*6,6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 6 houblons (*Citra, East Kent Goldings, Motueka, Pacific Gem, Palisade et Sorachi Ace*). Sa robe voilée est ambrée. Le nez intense est floral et fruité (*pelure d'orange, litchi, raisin fruit de la Passion et fruits rouges*). En bouche, elle est crémeuse, douce, acide et amère avec un arôme mentholé. La finale est sèche, amère et résineuse. Elle se boit tempérée (*10°C*).

ANECDOTE : Le nom est une expression liée au football et évoquant les derniers moments du match. Elle provient du joueur Renato Cesarini qui avait coutume de marquer un but dans les derniers instants du match.

Troll (*2003*)

Cette microbrasserie a été fondée par Alberto Canavese et Daniele Meinero dans une vallée des Alpes.

Elle utilise des épices dans ses bières.

- Daü (*3,9 % alc. vol.*) : Saison belge élaborée avec un peu de seigle, des houblons allemands (*dont du Mittelfrüh*) et belges et des épices (*coriandre, gingembre et deux sortes de poivre*) et ayant subi une longue garde (*2 mois*). Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé. En bouche, elle livre un arôme épicé. La finale est poivrée. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Febbre Alta : Bière élaborée avec des herbes aromatiques et d'autres épices.
- Shangrila : Bière élaborée avec des épices provenant de l'Himalaya.

7.5.5 Malte

Simonds Farsons Cisk (Mriehel : 1946)

Cette brasserie a été fondée dans le style art déco après la Deuxième Guerre mondiale et le passage des anglais.

Elle se distingue des autres brasseries méditerranéennes en produisant des ales à l'ancienne avec des malts et houblons anglais.

- Brewer's Choice : En bouche, elle livre un arôme fruité.
- Hopleaf Extra (*5 % alc. vol.*) : Ale élaborée avec des houblons *Challenger* et *Target*. En bouche, elle est amère. La finale est amère.
- Lacto (*3,8 % alc. vol.*) : Mild Stout élaborée avec du lactose ajouté après la fermentation. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits noirs*).
- XS (*9 % alc. vol.*) : Elle n'est produite que pour l'exportation.

7.5.6 Portugal

Le marché est dominé par trois groupes : la Central de Cervejas (*filiale d'Heineken*) et Unicer-Bebidas.

Le portugais boit principalement des lagers.

Central de Cervejas (*Lisbonne*)

Cette brasserie industrielle appartient au groupe Heineken.

- Sagres Blonde
- Sagres brune

Cereuro-Cervejeira Europeia (*Carnaxide (Oieras) – Lisbonne : 1974*)

Cette brasserie a été fondée après la révolution de 1974, lors de la nationalisation du secteur brassicole. Elle appartient au groupe de boissons non alcoolisées, Grupo Sumol.

- Grolsch
- Magna : Bière brune de style allemand.
- Tagus (*5,4 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune pâle. Le nez est marqué par les esters. En bouche, elle livre des arômes malté et caramel.

Coral

Dois Corvos (*Lisbonne*)

- Avenida Blonde
- Babilonia Barley Wine
- Bambi Brown Ale
- Creature IPA
- Dois Corvos Abominable Snowman

- El Dorado Hop Fun
- Finisterra Imperial Porter
- Freakshow
- Fuzeta Double IPA
- Galaxia Milk Stout
- Guanabana Smoothie IPA
- Hello Nasty Dry Hopped Sour
- Horacio Muscateer
- Into The Woods
- Into The Woods BA
- Last Mango in Paris : IPA
- Matinée Session IPA
- Metropolitan Pale Ale (*5,6 % alc. vol.*) : Pale-Ale ambrée aux arômes florales et fruitées.
- Mutants
- Periscope
- Plum Smuggler
- Portugal the Beer Wheat Pale Ale
- Roasted Rye Black IPA
- Saison
- Saison sur Mer (*6,2 % alc. vol.*) : Saison composée de malts de blé, de levure belge et d'épices et mûrie dans un fût de chêne ayant contenu pendant 4 ans du vin rouge et puis 2 ans du vin blanc Moscato. Sa robe légèrement limpide est dorée (*12 EBC*). Le nez est levuré, fruité (*prune*) et de vin blanc. En bouche, elle offre un arôme houblonné avec des notes boisée et poivrée. La finale est légère et peu amère.
- Sorvette
- Três Santos IPA

Fermentum (*Braga*)

- Letra Grape Ale Loureiro (*8 % alc. vol.*) : Biere fruitée aux raisins Loureiro. Il s'agit d'une collaboration entre le viticulteur Anselmo Mendes, la brasserie portuguaise Letra* et la brasserie belge De Struise Brouwers*.
- Letra On Oak (*12 % alc. vol.*) : Bière fruitée aux raisins Loureiro, élaborée à partir de 3 variétés de vin (*Tinta Roriz, Touriga Nacional et Touriga Franca*) et maturée durant 8 mois en foudre. En bouche, elle est peu acide et peu amère (*20 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits exotiques*). Il s'agit d'une collaboration entre le viticulteur Anselmo Mendes, la brasserie portuguaise Letra* et la brasserie belge De Struise Brouwers* pour arriver à un compromis bière – vin.

Letra

- Save your skin (*11 % alc. vol.*) : Imperial Stout vieillie en barrique de cognac durant plus de 6 mois. Sa robe est noire. En bouche, elle est ronde avec des arômes boisés et alcoolisés. C'est une bière collaborative avec la brasserie française La Débauche*.

Mean Sardine (*Ericeira : 2013*)

Cette brasserie a été fondée par une bande d'amis.

Pendant longtemps, elle a produit des bières collaboratives avec de grandes brasseries internationales comme To Ol, Lervig ou encore De Molen. Toutefois, en 2021 que la brasserie finit par déménager dans un bâtiment emblématique de la ville, le 58 Surf Center.

- Beach Break : IPA.
- Ericeira Sunset : Blonde.
- Night Session : Session Dry Stout.
- Tormenta : West Coast IPA.
- Voragem Black IPA : Black IPA.
- Voragem Moon Edition

ANECDOTE : Cette bière est un hommage au groupe de métal portugais Moonspell.

- Walk in Mader : IPA élaborée avec des fruits de la passion et vieillie en fût de Madère.

Unicer-Bebidas (*Porto*)

Ce groupe brassicole établi à Porto, appartient au groupe danois Carslberg*.

- Super Bock

Vadia (*2007*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Nicolas Billard, français d'origine bourguignonne et deux associés. C'est un des précurseurs des brasseries artisanales au Portugal.

- Organic APA (*5,1 % alc. vol.*) : American Pale Ale bio élaborée avec du houblon *Cascade*. En bouche, elle est amère avec un arôme fruité (*citron*).
- Preta : Lage. Sa robe est brune. Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*cacao et chocolat*).
- Trigo : Blanche élaborée avec du blé mais sans ajout d'épices et d'écorces d'agrumes (*comme les blanches belges*). Sa robe est trouble. En bouche, elle est légère et peu amère avec des arômes fruités (*banane et fruits exotiques*). Le nom provient du terme portugais désignant le blé, trigo.

7.6 Pays du Nord (*Danemark, Finlande, Islande, Norvège, Suède,*)

La tradition du brassage est depuis très longtemps présente dans les pays scandinaves. Lors de leurs expéditions maritimes, les vikings brassaient à même leurs drakkars, une bière à base d'orge : Aul en norvégien, Öl en suédois, Olut en finnois ou Ol en danois.

En termes de diversité, les traditions ancestrales sont toujours vivaces (*majorité de bière à fermentation basse de type bavaroise*, bière de Noël brassée, selon la légende, par les trolls pour les besoins du Père Noël) et côtoient les nouvelles inspirations des brasseries artisanales

Un grand groupe industriel, Carlsberg, domine tout le marché scandinave mais d'autres brasseries et micro-brasseries se développent pas mal dont notamment au Danemark.

7.6.1 Danemark

Le Danemark se caractérise par la présence d'un très grand groupe industriel : Carlsberg.

Aujourd'hui encore, au Danemark, le brassage est l'une des activités familiales les mieux conservées au monde.

La majorité des bières danoises sont des lagers. Comme bières typiques, il faut citer la bière de Pâques, la Goodbeer (*bière forte*) et l'Hvidtøl (*blanche particulière*).

Albani

- Giraf : Lager. En bouche, elle présente des goûts féminins et levurés.

Alefarm Brewing

- High Seas : Barley Wine mûrie en barrique de bourbon durant neuf mois. Le nez est boisé et tourbé. En bouche, elle est épaisse et alcoolique avec des arômes boisé et tourbé.
- Regal Rivals : Imperial IPA.

Amager Bryghus (*Ile Amager – 2007*)

Son nom provient d'une des îles les plus importantes du Danemark où s'est installé la brasserie.

Elle a été fondée par deux amis biochimistes, Jacob Storm et Morten Lundsbak dans un ancien abri anti-aérien qui a également servi d'entrepôt pour des bibles. Ils ont lancé la brasserie en créant la Hr Frederiksen bien avant de passer à un stade industriel en 2007.

ANECDOTE : Leur slogan signifie en français "*Ce que nous ignorons, nous pouvons l'apprendre*".

Elle produit des ales riches en houblon, des blondes et des stouts avec principalement les houblons *Amarillo*, *Cascade* et *Simcoe*.

- Amager IPA (*7 % alc. vol. : 2009*) : American IPA. Sa robe est cuivrée. Le nez est floral et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est houblonnée. La finale est persistante. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).
- Chad : Farmhouse Ale élaborée avec de l'avoine (*malt et flocons*), 4 houblons fruités (*Amarillo, Citra, Mosaic et Simcoe*) et une levure de type *brettanomyces* (CMY). Sa robe est jaune paille. Le nez intense est fruité (*citron*). En bouche, elle est sèche et légèrement acidulée avec un arôme citronné. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

ANECDOTE : Elle a été conçue en collaboration avec la brasserie Crooked Stave (*USA*), brasserie réputée pour ses levures sauvages tirées directement de l'imagination du brasseur Chad Yakobson.

- Hr Frederiksen (*2007*) : Imperial Stout.

ANECDOTE : Son nom provient de la personne qui a aidé les brasseurs au développement de cette bière.

- Yule Juice (*6,5 % alc. vol. : 2023*) : Hazy IPA élaborée avec de l'avoine, 4 houblons (*Amarillo, Citra, Columbus et Mosaic*) et du jus d'orange, non filtrée et non pasteurisé. Sa robe opaque est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est houblonné, fruité. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec un arôme fruité. La finale est moyennement amère.

ANECDOTE : Cette bière fait référence au fait que le Père et la Mère Noël vivraient 11 mois par an à Tulare (*Californie*) qui est le règne des oranges et qu'ils boiraient de la bière et du jus d'orange en permanence. Cette bière serait un mélange des 2 liquides et leur servirait de bières d'hiver. L'étiquette de la cannette montre le Père Noël et la Mère Noël en maillot de bain dans une piscine de jus d'orange.

Bøgedal Bryghus (*Vejle – Jutland*)

Cette ferme-brasserie est la seule brasserie danois alimentée par gravité.

Elle est également la seule brasserie à produire un ancien style de bière danoise, la *Goodbeer*. Tous les brassins sont numérotés plutôt que d'avoir un nom.

- Brew No 121 (*5,9 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est carbonatée et douce avec des arômes fruité (*agrumes*), de vin et de miel.
- Brew No 127 (*6,3 % alc. vol.*) : Dark Ale. Le nez est fruité (*pruneau et agrumes*). En bouche, elle livre ses arômes fruités. La finale est fumée.

Brøckhouse (*Hillerød – Hovedstaden : 2002*)

Cette microbrasserie a été fondée par Allan Poulsen désireux de produire autre chose que des lagers classiques danois, tout en appliquant les méthodes britanniques, belges et allemandes.

- Esrum Kloster (*7,5 % alc. vol.*) : Bière d'abbaye élaborée avec les moines de l'abbaye d'Esrun. Le nez intense est sucré et épicé. En bouche, elle livre des arômes épicés (*anis, romarin et genièvre*).
- IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons. En bouche, elle est douce et complexe.

Bryggens

Carlsberg (*filiale de Allied Breweries – Copenhague : 1847*)

Le nom provient du prénom du fils du fondateur de la brasserie qui s'appelait Carl et du nom de la colline de Valet où se situe la brasserie.

Ce groupe industriel a été fondé par Christian Jacobsen qui, comme passionné de science, se familiarise à la technique de la fermentation basse lors d'un stage chez Gabriel Seldmayr à la brasserie Spaten (*Munich*). A son retour, il produit la première bière commerciale de fermentation basse du Danemark en lui donnant, le nom de Carlsberg. Il travaille avec des scientifiques français et allemands pour comprendre les mécanismes de la fermentation et appliquer des méthodes scientifiques modernes à l'art ancien de la brasserie. Il a introduit l'usage du thermomètre en brasserie.

Il dote également sa brasserie d'un laboratoire où il engage Emil Christian Hansen, jeune scientifique danois qui complète l'œuvre de Pasteur et réalise les premières cultures de levure pure à basse fermentation en 1883. En son honneur, la levure est ainsi appelée *Saccharomyces carlsbergensis*.

A sa mort, son fils Carl (II) qui dirige sa propre brasserie, la "New Carlsberg", lui succède et fusionne les deux brasseries.

ANECDOTE : Carl, passionné d'art crée la fondation Carlsberg qui se consacre à acheter de nombreuses œuvres d'art. On lui doit la Porte des éléphants qui orne l'entrée de la brasserie ainsi que la glyptothèque (*musée d'art*).

En 1970, Carlsberg fusionne avec Tuborg et devient Allied Breweries qui, en 1987, redevient simplement Carlsberg. En 2008, suite au rachat de la Scottish & Newcastle Breweries, Carlsberg devient propriétaire de Kronenbourg.

ANECDOTE : En 2016, Carlsberg a collaboré avec Microsoft sur le projet "*Beer Fingerprinting Project*" dont le but est de développer de nouvelles recettes et de nouveaux goûts au moyen de l'intelligence artificielle.

- Carlsberg : Lager.
- Elephant Beer (*7,2 % alc. vol. : 1959*) : Lager forte en alcool. Sa robe est or sombre. Le nez est fruité (*citron*) et miellé. En bouche, elle livre des arômes malté, boisé et alcoolisé. La finale est fruitée. Elle se boit fraîche (*7°C*).

ANECDOTE : En 1955, l'entreprise crée une pilsner très forte destinée à la Côte de l'Or (*ancien nom du Ghana*) et au Nigeria pour rivaliser avec la Guinness Foreign Extra Stout avec ses 7,6 % alc. vol. Son succès local lui vaut d'être appelé Elephant et en 1959, elle conquiertt le marché domestique sous le nom d'Elephant Beer. L'image sur l'étiquette s'inspire des statues d'éléphants dressés devant la brasserie de Copenhague.

- Jacobsen Vintage N°1 (*10,5 % alc. vol. : 2008*) : Bière mise en garde dans une cave de 1847 avant d'être transférée 6 mois dans des barriques de chêne suédois et français. Cette bière millésimée n'a été produite qu'en 600 bouteilles de 37,5 cl.

Ceres-Thor

- Red Eric : Pils. Sa robe est blonde

ANECDOTE : Cette bière avait initialement une robe rose, suite à l'ajout d'un colorant rose qui a été proscrit par la Communauté européenne. Depuis lors, cette bière a une robe blonde.

Danish Beer House

De Molen

Evil Twin (*2010*)

Le nom signifie "le jumeau diabolique" et fait référence au fait que le fondateur a un frère jumeau qui est également un brasseur reconnu (*brasserie Mikkeler*).

Cette *gipsy brasserie* a été fondée par Jeppe Jarnit BjergsØ qui a créé en 2006, la brasserie danoise Mikkeller* avec son frère jumeau Mikkel Borg avant de la quitter suite à un désaccord entre les deux frères. Elle ne dispose pas d'infrastructure et décide de se sédentariser en 2019 aux USA où il a créé un bar à bières d'atmosphère scandinave tout en poursuivant son activité nomade d'Hipsters (*bières riches en houblons*).

Dans un premier temps, Jeppe décide de produire des bières pour le consommateur amateur danois en sortant une série d'IPA avant de produire l'Hipster Ale destinée au monde entier.

- El Raval : Elle porte le nom d'un quartier de Barcelone.
- Hipster Ale (*5,5 % alc. vol. : 2011*) : IPA. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est sèche avec un arôme fruité (*mandarine et orange*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-5°C*). Elle est brassée sous contrat par la brasserie américaine Westbrook Brewing* (*Charleston*).

ANECDOTE : Cette bière a été la première de la brasserie à être brassée aux USA.

- Istedgade : IPA. Elle est brassée à la brasserie FanØ Bryghus*.
- Shoreditch : Elle porte le nom d'un quartier de Londres.
- Södermalm : Elle porte le nom d'une île de Stockholm.
- Trastevere : Elle porte le nom d'un quartier de Rome.
- Williamsburg : Elle porte le nom d'une ville américaine.

FanØ Bryghus (*île de FanØ : 2009*)

Cette brasserie artisanale (*2 220 hl*) a été fondée par Claus Winther.

Elle utilise l'eau pure qui coule sous la dune de l'île.

- FanØ Port Porter (*7,5 % alc. vol.*) : Porter contenant des flocons d'avoine et élevé en barrique de porto durant 10 mois. Sa robe opaque est noire et sa mousse est café noisette. Le nez est torréfié (*chocolat*) et boisé avec une note de porto. En bouche, elle est moelleuse (*avoine*), liquoreuse et un peu acide avec des arômes fruité (*fruits noirs*) et torréfié (*café*) et une touche de cannelle. La finale est amère et café. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- FanØ Vestkyst (*5,7 % alc. vol.*) : American IPA. Sa robe est ambre doré et sa mousse blanche est volumineuse. Le nez est fruité (*pêche, litchi et fruit de la Passion*). En bouche, elle est vive, pétillante et amère avec un arôme de jus de fruits exotiques. Elle se boit jeune et fraîche (*6°C*). Le nom signifie côte Ouest.

Faxe

Cette brasserie familiale créée au début du 20ème siècle, a fondé sa notoriété sur sa source d'eau pure et sa lager premium.

- Faxe Premium : Lager Premium

Ghost Brewing (*Copenhague*)

Cette brasserie a été fondée par Morten Kristoffersen et Bo Høyer. Elle ne fait que créer des bières qu'elle produit ailleurs.

Elle produit des bières de style anglais (*stout et IPA*) arrangées à la façon américaine.

- Black Beast (*11,1 % alc. vol.*) : American Imperial Stout.
- Black Beret (*10 % alc. vol.*) : American Imperial Stout.
- Black Magic Vanilla Sky (*11,8 % alc. vol.*) : American Imperial Stout.
- Black Octopus (*7,5 % alc. vol.*) : Black IPA.
- Black Pudding (*11 % alc. vol.*) : Russian Imperial Stout élaborée avec de la vanille et des copeaux de chêne trempés dans du bourbon. Le nez est torréfié (*moka*), boisé et épicé (*vanille*). En bouche, elle est pleine, onctueuse, ronde et moyennement amère avec des arômes torréfié (*moka*), boisé et épicé (*vanille*). La finale est légèrement amère. C'est une bière collaborative avec la brasserie belge Vleesmeesters*.
- Dawn To Dusk (*9,1 % alc. vol.*) : Imperial IPA.
- Double Evil (*8,8 % alc. vol.*) : Imperial IPA.
- Hip Hops Beats You (*7,5 % alc. vol.*) : American IPA.
- Lord of Darkness (*10 % alc. vol.*) : American Imperial Stout.
- Midnight Oil (*10,5 % alc. vol.*) : American Imperial Stout.
- Mosaic in Blocks (*7 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec du houblon *Mosaïc*.
- No More Demons (*9,8 % alc. vol.*) : Imperial IPA.
- Nordic D'Light (*5,8 % alc. vol.*) : American Pale Ale.
- Porter Without Cole (*6 % alc. vol.*) : Porter.
- Soft Liquid (*5,6 % alc. vol.*) : Milk Stout.
- Winter Healer (*8 % alc. vol.*) : American Strong Ale.

Gourmet-bryggeriet (*Roskilde - île de Sjælland*)

Cette microbrasserie élabore des bières spéciales. Elle a racheté la brasserie Ølfabrikken dont elle continue la production. Elle produit des bières fortes.

- Bock (*7,2 % alc. vol.*) : Bock. Sa robe est rousse. Le nez est malté et caramel. En bouche, elle est puissante avec un arôme caramel.

Hancock

- Old Gambrinus : Une des rares bières à fermentation haute du Danemark.

Hornbeer (*Kirke Hyllinge*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Jørgen Rasmussen, frère d'un ancien secrétaire général de l'Otan (*2009-2014*), Anders Fogh Rasmussen.

En 2008, la quasi-totalité de la brasserie est détruite par un important incendie. Elle est reconstruite après quelques mois et grâce à l'aide de quelques volontaires et amis du brasseur.

Elle présente une très grande diversité de styles depuis la Blanche à l'Imperial Stout en passant par des IPA, une lager et une bière fumées. Toutes ces bières sont conditionnées en bouteilles d'un demi-litre.

ANECDOTE : Les étiquettes contiennent des dessins faits par l'épouse du brasseur, Gunhild, qui a installé sa galerie d'art au sein de la brasserie.

- Black Magic Woman (*9,9 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Centennial et Columbus*). En bouche, elle est pleine et amère avec un arôme torréfié (cacao). La finale est longue et amère
- Hornbeer Grisk (*5,5 % alc. vol.*) : Westcoast IPA. Sa robe un peu brumeuse est orange. Le nez est fruité (*pamplemousse*) et herbacé (*herbe fraîchement coupée*). En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes fruités. La finale est houblonnée.

ANECDOTE : Le nom de la bière renvoie à l'esprit de cupidité qui envenime le secteur bancaire et que le brasseur condamne. L'étiquette représente un personnage en train de manipuler de l'argent dans une contexte doré. De plus, le taux d'alcool se situe juste à la moitié entre le taux d'épargne (*0 %*) et le taux de prêt (*11 %*) des banques.

Jacobsen Brewhouse (*Valby (Copenhague) : 2005*)

Le nom fait référence au fondateur de la brasserie Carlsberg.

ANECDOTE : Cette brasserie a été fondée dans le complexe d'origine de Carlsberg datant de 1847.

Elle produit des bières spéciales scandinaves dont une série de bières Vintage vieillies en fût de chêne.

- Extra Pilsner (*5,5 % alc. vol.*) : Premium Pils élaborée avec du jus d'argousier suédois.
- Saaz Blonde (*7,1 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du houblon *Saaz*, du genièvre et d'extrait d'angélique. En bouche, elle livre des arômes fruité (*banane*) et épicé (*genièvre*).

Mikkeller (*Copenhague : 2006*)

Le nom provient d'une association entre le prénom d'un des deux fondateurs et le nom du deuxième.

Cette gipsy-brasserie a été fondée par l'ancien professeur de mathématique et de physique Mikkel Borg Bjergsø et le journaliste Kristian Klarup Keller. Un an plus tard, ce dernier quitte la société car elle prend trop d'ampleur. Le frère jumeau de Mikkel, Jeppe, le rejoint en 2008 avant de quitter le navire en 2010 suite à un désaccord avec son frère et de fonder la brasserie Evil Twin* aux USA.

En 2023, le géant danois Carlsberg* est rentré dans le capital de la brasserie (*20 % des parts*) afin que celui-ci puisse prendre en charge la distribution de ses produits dans le secteur horeca au Danemark qui était un point faible de la brasserie.

Elle exploite de nombreux bars dont un à Paris.

Elle crée une grande diversité de bières (*plus de 800 en 2019*) qu'elle fait brasser chez d'autres brasseurs dont principalement la brasserie belge De Proefbrouwerij* mais aussi chez Brewdog* (*Ecosse*), Lervig, Jester King, Alesmith (*USA*), To ø (*Danemark*), *etc.*

Elle s'est spécialisée dans les bières de style américaine et dans les bières houblonnées

ANECDOTE : La majorité des bières contiennent sur leur étiquette, un personnage féminin appelé Sally.

- 1 000 IBU (*9,6 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec des extraits d'houblon *Magnum* et du houblon *Simcoe*. En bouche, elle est très fortement amère (**1 000 IBU théorique**) et relativement douce avec des arômes fruité (*agrumes*) et résineuse. Elle arrache vos sens.
- American Dream (*4,6 % alc. vol.*) : American Lager élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Nelson Sauvin, Saaz et Simobe*). Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme fruité *(abricot, pêche, pamplemousse et noisette*). La finale est poivrée.
- Beer Geek Breakfast (*7,5 % alc. vol.*) : Oast Stout élaborée avec de l'avoine. Le nez riche est torréfié. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café et chocolat*).
- Beer geek Brunch Weasel (*10,9 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec de l'avoine, 2 houblons (*Centennial et Chinook*) et des fèves de café Kopi Luwak. Le nez est torréfié (*café*), fruité et floral. En bouche, elle est ample avec des arômes grillé, torréfié, caramel et épicé (*vanille*).

ANECDOTE : Les fèves utilisées sont particulières dans la mesure où elles sont initialement mangées par des civettes ou des belettes en Indonésie. Or, ces bêtes ne pouvant les digérer, les rejettent comme excrément. Elles sont ensuite recueillies, torréfiées et vendues dans le monde entier.

- Black Hole (*13,1 ou 17,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du sucre et des grains de café. Sa robe est noire. Le nez est torréfié (*chocolat et café*). En bouche, elle est huileuse, ronde et amère avec un arôme torréfié (*chocolat et réglisse*). La finale est longue, amère et complexe.
- Draft Bear (*8 % alc. vol.*) : Imperial Lager élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Cascade*). Le nez est intensément fruité (*orange*). En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (*orange*).
- Drink'In in the Snow (*0,5 % alc. vol.*) : Winter Ale élaborée avec de la cassonade, des écorces d'orange et de la coriandre. La robe est brune et la mousse est beige clair. Le nez est torréfié et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme torréfié. La finale est sèche, amère et torréfiée.
- Ich bin ein Berliner Weisse : Berliner Weisse d'inspiration belge.
- Sally's Selection : German Pilsner. Sa robe légèrement trouble est dorée. Le nez est céréalier (pain), fruité (*fruits à noyau*) et végétal. En bouche, elle est peu amère avec des arômes malté et herbacé. La finale est courte, peu amère et céréalière.
- SpontanBasil (*2015*) : Oude Gueuze élaborée avec du basilic. C'est une bière collaborative avec la brasserie belge Lindemans*.

Neptun (*filiale de Allied Breweries*)

- Bière verte commercialisée à la période de Pentecôte. Les japonais en raffolent.

NØrrebro (*Copenhague : 2003*)

Cette brasserie a été fondée par Anders Kissmeyer qui a travaillé chez Carlsberg* et qui est passionné d'IPA américaine. Pour en réaliser une, il a fait appel à Garret Oliver.

Elle s'est spécialisée dans les bières américaines sauvages.

- Bombay Pale Ale (*6,5 % alc. vol. : 2003*) : IPA élaborée avec de nombreux houblons dont *Perle* et *Willamette*. Sa robe est cuivrée. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est douce et onctueuse avec des arômes malté, caramel et fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*).
- Little Korkny Ale (*12,2 % alc. vol. : 2006*) : Barley Wine vieillie en fût durant 2 ans. Sa robe est cuivrée. Le nez est caramel et fruité (*fruits secs*). En bouche, elle est douce avec des arômes caramel et fruité (*prune*). La finale est persistante. C'est la première bière produite par la brasserie.

Ølfabrikken

Cette brasserie a été rachetée par la brasserie Gourmet – bryggeriet (*Roskilde*).

- Porter (*7,5 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe est noire. En bouche, elle est intense avec un arôme torréfié (*café, chocolat et réglisse*).

Refsvindinge (Brewery) (*Ørbæk : 1885*)

Cette ferme-brasserie familiale a été une des premières brasseries du Danemark. Elle a créé des bières typiques danoises, comme la hvidtøl (*blanche danoise*), l'ancienne bière fumée "du bateau" (*skibsøl*) ainsi que deux bières légèrement alcoolisées pour les enfants.

- Ale No 16 (*5,7 % alc. vol.*) : Brown Ale élaborée avec une levure anglaise (*douceur*). En bouche, elle est ronde.
- Mors Stout (*5,7 % alc.vol.*) : Porter élaboré avec des fèves de cacao. Sa robe est brune.

SØgaards Bryghus (*Aalborg*)

Le nom provient du nom du brasseur.

Cette brasserie artisanale a été fondée par le brasseur Claus Sogaard et son épouse Lisa dans un bâtiment situé sur la place de la ville. Ils ont développé également un restaurant de 125 places et un bar.

- Egtvedpigens Bryg (*2008*) : Bière réalisée selon une ancienne recette. C'est une version très limitée.

ANECDOTE : Cette bière a été considérée en 2008 comme la bière la plus chère du monde car elle est basée sur une recette conçue après l'analyse d'un récipient provenant d'une tombe datant de 1357 avant J. – C. qui contenait les ossements de la fille d'Egtved, d'où son nom. Chaque bouteille a été vendue à 270 €.

- Julebuk (*6,3 % alc. vol. : 2007*) : Lager de Noël élaborée avec des épices de Noël (*cannelle, piment de Jamaïque et vanille*). La robe opaque est brune. Le nez est alcoolisé (*xérès et porto*) et épicé. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfié (*chocolat*), fruité (*fruits séchés*), épicé (*cannelle et vanille*). La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*8°C*). Son nom est lié à une tradition ancienne et au type de bière allemande, la bock ou buk en danois.

Svaneke Bryghus

- Moskvich (*6,9 % alc. vol.*) : Bière épicée. Les herbes furent récoltées le long des routes lors d'un rallye entre Moldova et Bornholm avec une voiture Moskvitch rétro ; d'où son nom. C'est une bière collaborative avec la brasserie belge De Struise Brouwers*.

To ØI (*Copenhague : 2010*)

Cette brasserie itinérante ("*gipsy brewery*") a été fondée par deux étudiants, Tobias Emil Jensen et Tore Gynther et leur professeur Mikkel Borg Bjergsø, fondateur de la brasserie Mikkeller* (*2006*), qui ont transformé les cuisines de l'école en laboratoire de brassage. Ils ne trouvaient pas de bières danoises à leur goût. Après 4 ans d'expériences, le premier brassin commercial sort et reçoit dès la première année, quelques prix. Ils ont été pendant quelques années des gipsy brewers.

En 2016, Tobias part travailler sur d'autres projets et laisse Tore reprendre seul, la brasserie. En 2019, la brasserie ouvre sa propre installation dans une ancienne usine alimentaire située sur l'île de Seeland et se fixe donc.

Elle produit des bières originales et provocantes.

- Final Frontier DIPA (*9 % alc. vol.*) : Imperial IPA élaborée avec 3 houblons (*Centennial, Columbus et Simcoe*). Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes, mangue et pêche*). En bouche, elle livre des arômes fruiteux et résineux. La finale est amère.
- Gose to the Fyrreskov : Gose élaborée avec des aiguilles de pin et du sel. Sa robe légèrement opaque est jaune paille. Le nez est complexe (*yaourt au citron, levure, pin et minéral*). En bouche, elle est acide et sèche avec des arômes fruités (*agrumes*), d'acide lactique et résineux (*pin*). Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Grätze mille (*4 % alc. vol.*) : Grodziskie élaborée avec une bonne dose seigle, de blé fumé et des oranges. La robe trouble est jaune paille. Le nez est fruité (*orange et fruits jaunes*) avec des notes de biscuit et scamorza fumée (*fromage italien*). En bouche, elle est légèrement acide avec des arômes fumé, malté (*biscuit*), fruité (*agrumes*) et herbacé. La finale est herbacée.

ANECDOTE : Le nom provient de l'expression italienne "*grazie mille*" (*merci beaucoup*) suite au fait que les oranges proviennent d'Italie et au jeu de mot avec le style de la bière. L'étiquette rend hommage aux célébrités italiennes du design, de l'art et de l'architecture grâce au créateur Kasper Ledet qui collabore avec To Øl.

- House of Pale (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec de l'avoine et du houblon notamment *Citra* et non filtrée. Sa robe translucide est dorée (*13 EBC*). Le nez est fruité (*citron et agrumes*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruités. La finale est longue, sèche, amère et fruité.
- Implosion (*0,3 % alc. vol.*) : Bière sans alcool. Sa robe opaque est jaune paille. Le nez est floral (*fleur d'oranger*) avec des notes fruitée (*ananas*) maltée (*foin*) et résineuse. En bouche, elle est finement pétillante, légère et douce avec un arôme fruité (orange, mangue et pêche). La finale est fruitée et légèrement résineuse.
- Santa Hibernation
- Snuble Juice (*4,5 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec de l'avoine. La robe translucide est dorée (*12 EBC*). Le nez est houblonné, fruité et épicé. En bouche, elle est légère et légèrement amère avec des arômes fruité et épicé. La f
- Sur Nelson Sauvin : Sour ale élaborée avec du houblon (*Nelson Sauvin*) et des levures sauvages (*Brettanomyces*). Sa robe brumeuse est dorée. Le nez est complexe (*cuir, vin blanc, agrumes, abricot, poire et groseille blanche acide*). En bouche, elle est vive, fraîche et acidulée avec des arômes de vin et fruité (*agrumes*). La finale est boisée et légèrement citronnée.
- To øl Blossom : Bière aux fleurs.
- Winter Wonderland

Tuborg (*filiale de Carlsberg*)

- Tuborg : Lager.

Wiibroe (*filiale de Allied Breweries*)

- Stout à 6,5 % alc. vol. Cette bière se consomme en cocktail avec du champagne, du soda ou avec un citron.

7.6.2 Finlande

Ce pays a été soumis à une règle similaire à la *Rheinheitsgebot* allemande ainsi qu'à des lois de restrictions en vue de limiter l'alcool.

Les bières locales sont la *Sahti* (*sorte de Saison aromatisée de baies ou de brindilles de genièvre produite par de nombreuses brasseries*), la *Vossaøl*, la *Gotlandsdricke* ou "*Dricku*" (*île de Gotland*) et la *Koduõlu* ou la *Taluõlu* (*île de Saaremaa*).

Beer Hunter's (*Pori*)

- Beer Hunter's Sahti : Sahti.

Coolhead Brew (*Tuusula – Uusimaa : 2016*)

Cette brasserie artisanale s'est spécialisée dans les IPA, les sours et en particulier, les "Nordic Sour", bière fraiche avec une touche d'exotisme et les bières à forte teneur en alcool ainsi que les bières vieillies en fût de bois. De nombreuses variétés sont le fruit d'une collaboration avec d'autres brasseurs, grâce parfois à des ingrédients peu conventionnels.

- Bizarre Love Triangle (*7 % alc. vol.*) : Sour fruitée élaborée avec de la mangue, des fruits de la passion et des pêches. La robe trouble est jaune intense. Le nez est fruité (pêche, mangue et fruit de la passion) avec une note épicée. En bouche, elle est aigre avec un arôme fruité (*mangue, fruit de la passion et pêche*) et une note herbacée. La finale est fruitée (*ananas*). C'est une bière collaborative avec la brasserie allemande Fuerst Wiacek*.

- Lemon Sherbet (*6 % alc. vol.*) : Double Dry Hopped Imperial Berliner Weisse élaborée avec de l'avoine, 2 houblons (*Citra et Ekuanot*), du lactose, des zestes de citron frais et des graines de coriandre. Sa robe opalescente est jaune foncé. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est douce, citrique et légèrement amère avec un arôme prédominant de sorbet au citron (*d'où son nom*) et des arômes épicé et herbacé. C'est une bière collaborative réalisée avec les brasseries estonienne Pühaste* et russe Zagovor*.

Finlandia (*Matku (Forssa) – Kanta-Häme : 1992*)

Cette brasserie a été fondée par Antil Versaka, malgré les réglementations le plus strictes de son pays en ce qui concerne l'alcool, qui souhaitait commercialiser du sahti.

Elle est spécialisée dans la production du sahti qu'elle commercialise notamment en bouteille plastique comme les limonades.

- Sahti KV : Sahti.
- Sahti Strong (*10 % alc. vol. : 1992*) : Sahti. La robe est ambrée. Le nez est terreux et épicé (*genièvre*). En bouche, elle est sucrée et grasse avec un arôme fruité (*banane*). La finale est chewing-gum. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Tavallinen (*8 % alc. vol.*) : Sahti. Sa robe est châtaigne. Le nez est épicé (*genièvre*) et fruité (*cassis*).

Hartolan (*Hartola*)

- Hartolan Sahti : Sahti.

Hartwall (*Lahti - Päijät-Häme*)

- Lapin Kulta (*5,2 % alc. vol.*) : Premium Lager. Sa robe est dorée (*16 EBC*). Le nez est malté et légèrement caramel. En bouche, elle est peu effervescente, moyenne et peu amère avec un arôme malté.

Hollolan Hirvi

- Hollolan Hirvi Sahti : Sahti.

Huvila (*Savonlinna – Savonie du Sud*)

Cette brasserie – hôtel restaurant produit du sahti, des ales britanniques ainsi que du cidre (*sideri*) et a une école de brasserie. Toutes leurs bières sont non filtrées.

- ESB (*5,2 % alc. vol.*) : Extra Strong Bitter. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité et floral. La finale est longue et amère.
- Porter (*5,5 % alc. vol.*) : En bouche, elle livre des arômes grillés et torréfiés (*café et chocolat*).

Joutsan Oy (*Joutsa*)

- Joutsan Sahti Oy : Sahti.

Karhupanimo

Cette microbrasserie a été fondée par la brasserie Sinebrychoff* pour développer une gamme de bières artisanales.

Lammöin

- Lammin Sahti Ky : Sahti.

Olvi

Savonniemen ollutehdas Oy

- Savonniemen ollutehdas Oy Sahti : Sahti.

Sinebrychoff ou Koff (*Kerava – Finlande Méridionale : 1819*)

Cette plus ancienne brasserie nordique a été fondée par le russe Nikolai Sinebrychoff.

Elle fait partie du groupe Carlsberg. Elle a fondé la microbrasserie Karhupanimo* pour développer une gamme de bières artisanales.

Elle est appelée plus couramment Koff (*sa gamme de bières*) par les locaux.

- Karhu III (*4,6 % alc. vol.*) : Lager. En bouche, elle est pleine avec des arômes malté et houblonnés plus intenses que dans les autres lagers classiques. Elle est souvent dénommée "indomptée".
- Sinebrychoff Porter (*7,2 % alc. vol.*) : Imperial Stout. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café*). La finale est longue.

Stadin Panimo Oy

- Stadin Panimo Oy : Sahti.

Teerenpeli (*Lathi – Päijät-Häme : 1995*)

Ce groupe de brasseries, bars et restaurants comporte également une distillerie de whisky installée dans un de ses restaurants.

- Laiskajaakko (*4,5 % alc. vol.*) : Dark Lager élaborée avec du houblon *Hallertau*. En bouche, elle est pleine avec un arôme malté.
- Onnenpekka (*4,7 % alc. vol.*) : Pale Lager. Sa robe est blonde.

Tiinan (*Sysmä*)

- Tiinan Sahti : Sahti.

Tornion Panimo Oy

- Artic North Lager : Lager.

Yolly Giant (*Tampere*)

- Yolly Giant Sahti : Sahti.

7.6.3 Islande

Un manuscrit du Moyen Age montre une scène de festin où les convives boivent probablement de la bière.

En 1915, un référendum aboutit à l'interdiction de vendre tout alcool en Islande. Commence alors une période de prohibition qui durera jusqu'au 1er mars 1989 avant que le gouvernement adopte une loi légalisant la vente de bières fortes, les bières légères (< 2,25 % alc. vol.) étant autorisées depuis quelques années. Toutefois, la vente ne peut se faire que dans une cinquantaine de boutiques spécifiques (*Vinbudin en islandais*) qui contrôle toujours actuellement ce monopole.

ANECDOTE : Le 1er mars est déclarée en Islande, Journée de la Bière ("*Bjordagur*") en raison de cette loi.

Ainsi, le développement des brasseries (*brugghus en islandais*) artisanales a débuté à partir de 1989. Certaines microbrasseries sont situées dans les mêmes locaux que les quelques brasseries industrielles.

Borg (*Reykjavik*)

Cette micro-brasserie est située dans les locaux du géant Ölgerdin*.

- Bjartur (Nr 4)
- Fenrir (Nr 26)
- Garun (Nr 19)
- Greta (Nr 27)
- Hrefna (*10,5 % alc. vol.*) : Belgian Strong Ale infusée à la camarine sauvage (*baie proche de la myrtille*) et vieillie en fût. Sa robe translucide est foncée. En bouche, elle est moelleuse avec un arôme de miel aux baies noires avec une note de caramel.
- Judas (Nr 16)
- Seamundur Mango Pale Ale : Pale Ale fruitée à la mangue élaborée avec des houblons discrets. Sa robe est orange vif (*couleur Oasis*). Le nez est soufré. En bouche, elle a la structure de la mangue avec des arômes complexes dont ceux de la mangue.
- Snorri (Nr 10) : Bière d'orge non malté infusée au thym arctique. Sa robe légèrement trouble est ambrée. Le nez est céréalier (*foin*) et fruité (*cidre*). En bouche, elle fraîche avec un arôme herbacé et une note épicée (*menthe*). La finale est un peu éreintante avec un arôme de bruyère.
- Surtur (Nr 8)
- Ulfur (Nr 3)

Einstök (*Akureyri*)

Elle est installée dans les installations de la brasserie Vífilfell * située sur le port d'Akureyri.

Elle utilise l'eau issue des glaciers qui a ruisselé sur les champs de lave.

- Icelandic Artic Pale Ale : Pale Ale élaborée avec 3 houblons. Sa robe est finement pétillante. En bouche, elle est fraîche, sèche et amère avec des arômes de pain et de levure.

- Icelandic White Ale (*5,2 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du blé malté et non, de l'avoine, du houblon Hallertauer Tradition, de l'orange et de la coriandre. Sa robe peu pétillante et semi limpide est jaune paille (*5 EBC*). En bouche, elle est peu effervescente, dense et peu acide avec des arômes malté et fruité (*orange*).

Gæðingur Brugghús (*Skagafirði - Nord*)

Kaldi Bar (*Reykjavik*)

Ce bar-microbrasserie

Mikkeller and Friends (*Reykjavik*)

Ce bar-microbrasserie a été fondée par des danois.

Ölgerdin (*Reykjavik*)

- Gull

Ölverk Pizza & Brugghús (*Hveragerði - Reykjavik*)

Ölvisholt Brugghús (*Selfoss - Suðurland*)

Cette brasserie est située dans une ferme surplombant le volcan Hekla.

- Freyja : Witbier. Son nom fait référence à la déesse nordique de la Fécondité.
- Lava (*9,4 % alc. vol.*) : Rauchbier élaborée avec 2 houblons (*First Gold et Fuggles*). Sa robe est rouge comme de la lave chaude. Le nez est fumé et torréfié (*mélasse et moka*). En bouche, elle est lisse avec des arômes torréfié et fumé.
- Skjálfti : Lager. Le nom signifie "*tremblement de terre*".

Polar Beer

Cette brasserie produit une pils et une bière de Mars.

Segull 67 (*Siglufjördur – Nord : 2016*)

Le nom provient de la traduction de la ville et le nombre 67 est relatif au numéro de plaque de son père et du bateau de son grand-père.

Cette microbrasserie a été fondée par Marteinn B. Haraldson dans une ancienne usine située sur les docks.

- Belgian Wheat : Blanche belge élaborée avec des zestes de citron et de la coriandre. Sa robe est jaune pâle. Le nez est citronné. En bouche, elle est pétillante et acidulée avec des arômes fruité (*citron*) et épicé (*coriandre*).
- Jola Bjor : Bière de Noël. Sa robe est rouge foncé. En bouche, elle livre un arôme caramel.
- New Siglo IPA : IPA.
- Porraöl (*2019*) : Bière noire. Elle est brassée pour la fête Viking du même nom.
- Segull 67 "Originale" : Lager. Sa robe est légèrement ambrée. En bouche, elle livre un arôme céréalier.
- Sjarmör : Lager houblonnée à cru. Sa robe légèrement trouble est claire.
- Sour au miel et au citron (*2019*) : En bouche, elle est douce et acide avec une note de miel. Elle est brassée pour les fêtes de Pâques.

Steðji (*Côte ouest, près de Reykholt*)

- Hvalur 1 : Bière élaborée avec de la viande de baleine cuite avec des crottes de mouton.
- Hvalur 2 : Bière élaborée avec des testicules de baleine cuites avec des crottes de mouton. Cela est typique de la gastronomie islandaise et c'est pourquoi elle a été réalisée pour le festival Thorrablot, festival gastronomique consacré à la tradition.

Vífilfell (*Akureyri*)

Cette brasserie artisanale est installée sur le port de la ville.

- Viking

7.6.4 Norvège

La Norvège se caractérise par quelques brasseries de taille moyenne dont la plus importante, De Ringnes*, domine le marché norvégien. Toutefois, vu la présence des taxes les plus élevées sur la bière, les bières maisons connaissent un grand succès.

D'un point de vue qualité, l'équivalent d'une loi de pureté allemande impose des critères stricts sur la qualité des bières commerciales. Le goût est franc et velouté. Toutefois, il existe quelques bières particulières (*voir tableau ci-dessous*) dont certaines contiennent des baies de genévrier, plante assez fréquente dans le pays.

Les bières typiques locales sont la Rustikk Ale (*variété de Doppelbock*) et la Stjørdalsøl (*bière fumée au bois d'aulne*).

Aass Bryggeri (*Drammen : 1834*)

Cette rare brasserie familliale est la plus ancienne brasserie de Norvège. Fondée en 1834 comme une entreprise de bois, d'épicerie, de boulangerie et de brasserie, la brasserie est achetée en 1860 par Poul Lauritz Aass.

Elle est toujours dirigée par la famille Aass (IV). Elle produit également de l'aquavit et des softs.

ANECDOTE : La brasserie dispose de sa propre association, la Drammensølets Venner, qui assure les événements liés à la brasserie. Avec plus de 35 000 membres, c'est la deuxième plus grande association orientée vers la bière dans le monde.

Elle produit des bières de style allemand (*fermentation basse*) et respecte le Reinheitsgebot. L'eau est puisée dans le lac voisin de Glitre.

- Aass Bayer : Bière de Munich foncée
- Aass Bock (*6,5 % alc. vol.*) : Dunkel Bock élaborée avec du houblon *Hallertau* et vieillie durant 3 mois minimum. Elle a été primée à Paris en 1900.
- Aass Gull
- Aass Juleøl (*6,2 % alc. vol.*) : Dunkel Bock de Noël. En bouche, elle est dense et maltée. C'est une bière périodique.

Amundsen Brewery (*Oslo : 2011*)

Cette brasserie artisanale a été fondée comme un brewpub et est devenu la plus grande brasserie artisanale de Norvège. Elle doit son succès aux types particuliers de bières comme une série de Milkshake IPA et à une excellente communication.

- Pillars of Light Peach Milkshake IPA (*7,5 % alc. vol.*) : Milkshake IPA élaborée avec des pêches fraîches, de la vaille et du lactose. Sa robe trouble est jaune doré. Le nez est fruité (*pêche et fruits exotiques*) et épicé (*vanille*) avec une note herbacée. En bouche, elle est ronde avec les arômes fruité (*pêche*) et épicé (*vanille*). La finale est herbacée.

Austmann (*Trondheim : 2013*)

Le nom provient du vieux mot norvégien qui était utilisé pour les norvégiens qui se rendaient à l'est pour des raisons commerciales et d'exploration.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Thomas Sjue, Vinko Lien Sindelar et Anders Cooper et est une des plus grandes brasseries artisanales de Norvège.

En 2016, elle a été rachetée à raison de 50 % par le groupe brassicole Hansa Borg

Borg *: Voir brasserie Hansa Borg*

Christianssands Brewery *: Voir brasserie Hansa Borg*

De Ringnes (*Oslo*)

Cette brasserie est le leader en Norvège.

Haandbryggeriet (*Drammen – Viken*)

Cette brasserie a été fondée dans un bâtiment en bois vieux de deux siècles. Elle est gérée par des bénévoles et prône l'expérimentation et les bières traditionnelles.

Une partie de leurs bières sont vieillies dans des fûts en chêne ayant contenu du vin et d'Akevitt (*eau-de-vie de céréale ou de pomme de terre parfumée avec différentes substances aromatiques*).

- Dark Force (*9 % alc.vol.*) : Stout élaborée avec du froment et de la levure de froment. En bouche, elle est amère avec un arôme houblonné.
- Norwegian Wood (*6,5 % alc.vol.*) : Ancienne bière fermière élaborée avec du malt séché sur le feu 3 houblons (*Centennial, Cluster et Northern Brewer*), des brindilles de genièvre (*substitut du houblon*) et des baies locales (*source de sucre fermentescible*). Le nez est fumé, fruité, épicé (*poivre*) et résineux. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes de mélasse et herbacé. La finale est fumée.

Hansa Borg (*1891*)

Ce groupe brassicole comporte 3 brasseries principales (*Hansa, Borg et CB - Christianssands*) et a des parts importantes dans de petites brasseries (*NØgne Ø et Austmann*).

Elle produit également des eaux minérales et des alcools

- Hansa Bayer (*1892*)

Lervig (Aktiebryggeri) (*Stavanger : 2003*)

Cette brasserie a été fondée par la brasserie Mack* et 7 grands clubs de football afin de compenser la délocalisation de la Tou bryggeri vers Oslo. En 2010, elle a engagé le brasseur américain Mike Murphy qui a relancé la production en proposant une grande diversité de bières originales et variées.

Elle produit des bières pour des gipsy brasseurs comme la brasserie danoise Mikkeller*.

- No Worries Grapefruit (*0,5 % alc. vol.*) : IPA fruité sans alcool. La robe presque opaque est jaune paille. Le nez intense est fruité (*pamplemousse*), épicé (*verveine*) et résineux (*sève de pin*). En bouche, elle est finement pétillante, légère et amère avec des arômes fruité (*pamplemousse*), résineux et herbacé. La finale est persistante, amère, mentholée et résineuse.
- Tasty Juice (*6 % alc. vol.*) : Double Dry Hopped IPA élaborée avec du blé et 3 houblons (*Citra, Ekuanot et Mosaïc*). La robe opaque est orange paille (*10 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*citron*) avec un note herbacée. En bouche, elle est peu pétillante, moyenne et amère avec un arôme fruité. La finale est légèrement amère.

Mack (*Tromso*)

Cette brasserie est la brasserie la plus septentrionale du monde.

- Artic Beer

Nøgne Ø (*Gimstad : 2003*)

Le nom signifie "*île nue*" en norvégien.

Cette microbrasserie a été fondée par Kjetil Jikiun formé aux Etats-Unis. Elle a été un acteur important dans le développement des microbrasseries en Norvège.

En 2013 et 2017, le groupe Hansa Borg* a pris des parts dans la brasserie et est devenu le plus grand producteur de bières en bouteille du pays. Elle est également la première brasserie européenne à saké.

- 100 (*10,0 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec 3 houblons (*Chinook, Centennial et Columbus*). Sa robe est brun marron. Le nez est malté (pain, caramel, pain grillé, fumé et chocolat), fruité et épicé. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes résineux et herbacé

ANECDOTE : Le nom provient tout simplement du fait que la première fois que cette bière a été brassée, cela correspondait au 100ème brassin de la brasserie. Cette bière initialement à production limitée est devenu permanente.

- Nøgne Ø Imperial Brown Ale (*7,5 % alc. vol.*) : American Brown Ale élaborée avec du seigle et 3 houblons (*Chinook, Columbus et East Kent Goldings*). Sa robe est rouge-brun. Le nez est touraillé (*caramel*), torréfié (*chocolat*), céréalier (*épeautre*) et fruité (*noisette*). En bouche, elle est riche, acidulée et amère avec des arômes malté, terreux et floral. Elle se situe entre une bière américaine et une bière britannique.
- Imperial Stout (*9 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe est brune. Le nez est riche. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme torréfié.
- IPA : American IPA.
- Kjetil Jikiun : Bière collaborative avec la brasserie Dungarvan Brewing Company* (*Irlande*).
- Pale Ale : American Pale Ale.
- Porter : Porter.
- Saison (*6,5 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec 2 houblons (*Crystal et East Kent Goldings*) et une levure belge. En bouche, elle est légère. C'est une bière disponible toute l'année.
- Tiger Tripel : Triple belge.
- Two Captains : Double IPA.

Tou bryggeri (*Oslo*)

Cette brasserie a été fondée à Stavanger avant d'être délocalisée en 2003 à Oslo.

7.6.5 Suède

En 1922, une loi sur l'alcool interdit la vente de bières titrant à plus de 3,5 % alc. vol. dans des établissements autres que les magasins d'état (*Systembolaget*) afin de limiter l'alcoolisme. En gros, la vente de la bière devient le monopole de l'Etat.

En 1995, les choses changent avec l'introduction de la Suède dans l'Union européenne. L'Etat se voit retirer son monopole. Dès lors, de nouvelles brasseries et bars se développèrent.

Ainsi, dans les années 1980, il y avait seulement une dizaine de brasseries qui produisaient des pils. Actuellement, elles sont plus de 300. Toutefois, la brasserie industrielle Pripps prédomine.

ABC (Apex Brewing Company) (*Örebro – Örebro*)

- Morning Star IPA (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du blé et de l'avoine. Sa robe opaque est orange paille (9 EBC). Le nez est houblonné et fruité. En bouche, elle est ronde, moyennement amère avec un arôme fruité (fruits exotiques). La finalàe est persistante, sèche et amère.
- TDH Riwaka x Nelson x Motueka IPA (*6,5 % alc. vol. : 2023*) : IPA élaborée avec du blé, de l'avoine et 3 houblons néo-zelandais (*Motueka, Nelson et Riwaka*) dont certains à cru. La robe opaque est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est houblonné, fruité et floral. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes fruité (*raisin*) et épicé. La finale est amère et légèrement sèche. C'est une bière collaborative avec la brasserie lettone Arpus* élaborée lors de l'événement Riga Pours 2023.

Bierbiotheek

Cette microbrasserie donne sa chance aux nouvelles bières.

Brekeriet (*Landskrona – Scanie : 2012*)

Cette brasserie a été fondée par 3 frères.

Elle s'est spécialisée dans les bières sauvages avec parfois l'ajout de fruits en fermentation secondaire.

- Pink Passion (*4,8 % alc. vol.*) : Bière sauvage élaborée avec des fruits de la passion et de l'hibiscus. Sa robe voilée est couleur saumon. Le nez intense est sucré et fruité (*fruits de la passion*) avec une note d'hibiscus. En bouche, elle est légère et acidulée avec un arôme fruité (*fruits de la passion, agrumes et ananas*). La finale est acide et fruitée avec une note boisée.

Brewski Brewery (*Helsinborg : 2014*)

Cette brasserie artisanale tend à repousser les limites en termes de bières fruitées avec des fruits frais

- Chocolate Chipotle Cloud (*12,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec des épices. Sa robe légèrement voilée est brun foncé et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*cacao*) et végétal. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfié (*cacao et chocolat*) et épicé (*piment*). La finale est sèche et alcoolisée.

ANECDOTE : L'étiquette est provocante puisqu'elle montre une cuvette de toilette d'où s'échappe un champignon atomique brun de la même couleur que la bière. Cette étiquette a plus tendance à dégouter qu'à attirer le consommateur.

- Mango Florida IPA : Milkshake IPA.

Bryggverket

Duckpond Brewing (*Göteborg : 2013*)

Cette microbrasserie a été fondée par Nikola Sarcevic, leader du groupe punk-rock suédois Millencolin, initialement sous le nom de Mikrofonbryggeriet avant d'en changer son nom en 2019.

Il crée des bières selon des recettes expérimentales et inspirées des cocktails et des desserts en utilisant des ingrédients qui ont généralement peu à voir avec la bière. Il a produit une bière collaborative avec la brasserie anglaise Siren*, la Slam Duck.

ANECDOTE : C'est une bière collaborative qui a été créée à l'occasion du passage en Angleterre de Nikola avec son groupe de musique dont certains membres de la brasserie Siren sont des fans.

- Cherry Bubble Gum (4,5 % alc. vol.) : Berliner Weisse fruitée élaborée avec des cerises et du bubble-gum (*d'origine inconnue*). Sa robe trouble est rose betterave et sa mousse est rose. Le nez est fruité (*cerise*) et bubble-gum. En bouche, elle est fine et acide avec des arômes fruité (*cerise*) et bubble-gum et une note citrique. La finale est acide.

Dugges Ale & Porterbrygger (*Mölndal – Västergötland : 2005*)

Cette brasserie a été fondée par Mikael Dugge Engström.

Elle produit des bières ancestrales suédoises aux influences britannique et américaine (*Gothenburg*) ainsi qu'une série de bières spéciales aux noms originaux sous la série Express Yourself et la gamme Idjit !. Les étiquettes sont souvent très colorées.

- ½ Idjit ! (*7 % alc. vol.*) : Robust Porter. Le nez est torréfié, fruité (*figue*) et épicé (*anis*). La finale est torréfiée (*café*).
- Avenyn Ale (*5 % alc. vol.*) : American Pale Ale. Le nez est fruité (*agrumes*) et floral. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes et raisin*), résineux (*pin*) et caramel.
- Bollox !
- Exprimez-vous
- Fuggedaboudit : Brown Ale.
- Gothenburg : Bière ancestrale suédoise à l'influence britannique et américaine.
- High Five! (*7,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est ambrée. Le nez est houblonné. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes torréfié (*chocolat*), fruité (*fraise*) et résineux (*pin*). La finale est sèche et amère.
- Holy Cow ! : IPA.
- Idjit ! (*9,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec 2 houblons (*Brewers Gold et Chinook*). Le nez est torréfié, fruité (*figue*) et floral. En bouche, elle est riche et ample avec un arôme torréfié (*expresso, mélasse et cacao*). Il existe une version vieillie en fût, la Perfect Idjit !.
- Perfect Idjit ! : Version de l'Idjit ! vieillie en fût. En bouche, elle délivre en plus des arômes caramel et épicé (*vanille*).

Falken

Cette brasserie, propriété du groupe Unilever, propose une gamme très large allant de la lager classique à la Porter.

Jämtlands Bryggeri (*Östersund – Jämtland : 1996*)

Cette microbrasserie réalise des bières de styles anglais et allemand.

Elle utilise une eau d'un puits réputée pour ses vertus curatives.

- Oatmeal Porter (*4,7 % alc. vol.*) : Porter non filtré. Sa robe est brune. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*café expresso*).
- Postiljon (*5,8 % alc. vol.*) : Extra Special Bitter. Sa robe est rouge sombre. Le nez est grillé, fruité (*noisette*), terreux et floral. En bouche, elle est amère avec des arômes grillé, fruité, terreux et floral. La finale est longue et amère.
- President (*4,8 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du houblon *Saaz*. En bouche, elle est moyennement amère et douce avec un arôme houblonné.

Mohawk (*Tandia*)

Le maître brasseur est Stefan Gustavsson.

- Unfiltered Lager (5,3 % alc. vol.) : Lager élaborée avec 6 houblons (*Amarillo, Cascade, Centennial, Citra, Hallertauer et Nelson Sauvin*) et non filtrée. Sa robe brumeuse est dorée. Le nez est herbacé et fruité. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*agrumes et mangue*) et herbacé. Elle est proche d'une IPA.

Monks Café & Brewery

- Aestatis (*11 % alc. vol.*) : Imperial Saison. En bouche, elle est très amère (*59 IBU*). C'est une version limitée et millésimée. C'est une bière collaborative avec la brasserie belge De Struise Brouwers*.

Närke Kulturbryggeri (*Örebro*)

Cette brasserie produit des bières en faible quantité.

- Black Golding Starkporter (*7,2 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec du houblon *East Kent Goldings*. Le nez est torréfié (*cacao et café*), caramel et fruité (*noisette*). La finale est amère et terreuse.
- Kaggen Stormaktsporter (*9-12 % alc. vol. : 2005*) : Imperial Stout élaborée avec du miel et mûrie en fût de chêne durant 2 ans et demi. Son taux d'alcool varie d'une année à l'autre. Sa robe est noire. Le nez est torréfié et liquoreux. En bouche, elle est pleine et douce avec des arômes torréfié (*chocolat noir*), miellé et d'alcool. La finale est liquoreux.

ANECDOTE : Cette bière considérée comme une des trois meilleures bières du monde, fait la réputation de la brasserie.

Nils Oscar (*Nyköping : 1996*)

Le nom de la brasserie provient du nom du fondateur de la brasserie.

Cette microbrasserie-distillerie a été fondée par Oscar Nils.

Elle dispose de sa propre ferme où sont cultivées l'orge et les autres céréales destinées à la brasserie ainsi que sa propre unité de maltage.

- Ctrl Alt Delete (*4,5 % alc. vol.*) : Altbier élaborée avec du houblon *Spalt*. Sa robe est cuivrée. Le nez est malté (*pain brun*) et fruité (*baies*). En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*baies et agrumes*) et terreuse.
- Imperial Stout (*7 % alc. vol.*) : Imperial Stout. En bouche, elle livre des arômes caramel et torréfié (*chocolat*). La finale est douce et amère.
- India Ale (*5,3 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon *Amarillo*. En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (*fruits exotiques*).
- Kalasöl (*5,2 % alc. vol.*) : Oktoberfestbier à basse fermentation élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Fuggles, Hallertau et Saaz*). Sa robe est cuivrée. Le nez est malté (*pain grillé et caramel*) et houblonné. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes complexes (*malt grillé, caramel, citron, fleurs, terre et épice*). Son nom signifie "*fête de la bière*" en suédois. Elle était initialement produite périodiquement. Sa production est devenue permanente, vu son succès.

ANECDOTE : Chaque année, la Suède et la Finlande célèbrent également l'Oktoberfest avec beaucoup de ferveur. De nombreux drapeaux bavarois (*bleu et blanc*) sont présents et de grandes quantités de bières sont bues durant cette période.

Omnipollo (*Stockholm : 2011*)

Le nom provient de la fusion des mots *omnipotence* et *pollo* (*poulet en espagnol*).

Cette gipsy brasserie a été fondée par le brasseur Henok Fentie et l'artiste Karl Grandin dans l'idée d'associer la bière et la culture pop pour créer des bières en travaillant avec des brasseries du monde entier.

Elle brasse des bières très atypiques et de nombreuses bières collaboratives. Elle dispose d'une brasserie ambulante.

- Dugges Anagram Blueberry Cheesecake : En bouche, elle livre des arômes grillé, caramel, torréfié (*chocolat*), fruité (*myrtille*) et épicé (*vanille*). C'est une bière collaborative avec la brasserie Dugges.
- Gimbagagompa : Bière au granola.
- Hilma : Bière au burger.
- Hypnopompa : Imperial Stout brassée avec de la vanille et des Marshmallow. Sa robe est noire. En bouche, elle livre un arôme torréfié. La finale est sucrée (*Marshmallow*) et épicée (*vanille*).
- Karpologi (*3,5 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée avec de l'ananas et des fruits tropicaux. Sa robe est blonde. Le nez est fruité (*agrumes et fruits tropicaux*). En bouche, elle est acidulée avec un arôme fruité (*ananas et fruits tropicaux*).
- Nebuchadnezzar : Bière très amère
- Omnipollos Tokyo (*5,4 % alc. vol. : 2023*) : IPA élaborée avec du riz. La robe translucide est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est malté (*riz*), houblonné et fruité. En bouche, elle est moyenne et amère avec des arômes fruité et végétaux. La finale est sèche et amère.

ANECDOTE : Cette bière a été créée à l'occasion des 3 ans de l'ouverture du pub Omnipollos Tokyo.

- Original Raspberry Meringue Ice Cream Pie (*6 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec du jus de framboise, de la vanille et du lactose. Sa robe légèrement voilée est rose et sa mousse est d'un vieux rose clair. Le nez est fruité (*framboise*), épicé (*vanille*) et citrique. En bouche, elle est acide et sucrée avec des arômes fruité (*framboise*) et épicé (*vanille*). La finale est longue et moelleuse. Elle est produite en collaboration avec la brasserie anglaise Buxton Brewery*.
- Smoophie (*7,2 % alc. vol.*) : IPA Mexicain fruité au pina colada élaboré à base de blé, du gruau d'avoine, de lactose, de jus d'ananas, de vanille de noix de coco et d'une protéine isolée. La robe assez transparente est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est fruité (*ananas*). En bouche, elle est douce (*lactose*) et peu amère avec un arôme fruité (*ananas*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle a été conçue avec la brasserie américaine Tired Hands brewery* et brassée à la brasserie belge The Proefbrouwerij*.
- Yellow Belly Peanut Butter Biscuit Stout (*2014*) : Imperial Stout élaboré avec du beurre de cacahuète, de la noisette grillé, du caramel et de la vanille. Sa robe est noire. En bouche, elle est un peu amère avec un bouquet complexe d'arômes (*grillé, caramel, cacao, beurre de cacahuète, noisette et vanille*). C'est une bière collaborative avec la brasserie anglaise Buxton* dans le cadre du projet "Rainbow".

ANECDOTE : Les bouteilles sont encapuchonnées sous un drap blanc comme un fantôme.

Oppigårds Bryggeri (*Hedemora – Dalécarlie : 2003*)

Cette brasserie familiale indépendante (*20 000 hl*) a été fondée dans une ferme appartenant à la famille depuis 1750. En 2016, elle a construit une nouvelle brasserie.

Elle produit un quarantaine de bières dont quelques-unes sont saisonnières.

- Bierol Rural Hopfen Weisse (*6,5 % alc. vol.*) : Bière de froment. Sa robe trouble est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est très houblonné. En bouche, elle est très amère avec des arômes céréalier et houblonné. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Golden Ale (*5,2 % alc. vol. : 2003*) : Golden Ale élaborée avec 3 houblons (*Cascade, East Kent Goldings et Pacific Gem*). Le nez est malté, fruité (*pamplemousse et cassis*), floral et terreux. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec une note caramel. La finale est amère. C'est la première bière conçue par la brasserie.

Poppels (*Jonsered - 2012*)

Cette brasserie a déménagé, suite à une production de plus en plus importante.

Elle produit des bières bios.

- American Pale Ale (*2013*). En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*agrumes*) et herbacé et des notes de pin. C'est la bière la plus produite de la brasserie.
- Brown Ale (*2012*) : Brune. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*caramel, café et chocolat*). C'est la première bière produite par la brasserie.
- Projet 003 (*2014*) : Imperial Saison aux groseilles rouges cueillies par le public.
- Red Ale : Ambrée. Sa robe est ambrée. Le nez est céréalier (*toast*) et fruité (*fruits secs et pruneau*). En bouche, elle est ronde et peu amère avec des arômes caramel et fruité (*amande et noisette*). La finale est fruitée.
- Session Pale Ale.

Pripps

Cette brasserie industrielle prédomine le marché suédois.

- Carnegie Porter : Porter millésimée, mûrie 6 mois dans un fût à Porto.

Sigtuna (*Arlandastad*)

- East River Spring Lager (*5,2 % alc. vol.*) : American Lager élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Hallertauer et Mittelfrüh*). Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes malté (*brioche et grillé*) et fruité (*agrumes et baies rouges*). La finale est sèche et amère.

Spendrup

- Spendrup Old Gold : Bière pur malt très houblonnée.

S:t Eriks (*Stockholm : 1859/2010*)

Cette brasserie avait à l'origine deux noms : Brusells Brewing Company et Stockholm Brewing Company avant d'adopter le nom final en 1881 emprunté à sa lager populaire, la S:t Eriks Lager Öl.

A l'époque, c'est la marque la plus importante à Stockholm. Mais dans les années 1930, les temps sont durs, suite aux mouvements anti-alcools et aux rachats. En 1959, la brasserie ferme avant de rouvrir en 2009 suite à l'obtention des droits de la marque St Eriks et le désir de faire revivre la marque de la part de l'importateur de bières suédoise Galatea.

En 2010, Jessica Heidrich, maître brasseur à la base du projet, relance une nouvelle gamme de bières.

- 80/- (*5,7 % alc. vol.*) : Scotch Ale. Sa robe est rubis brun. Le nez est malté, caramel, rôti, torréfié (*chocolat*) et fruité (*raisin sec*). En bouche, elle livre les arômes du nez. La finale est poivrée. C'est une actualisation de l'ancien Scotch Ale 80 Shillings de la brasserie.

7.7 Russie

Lors de la période communiste, la bière était principalement brassée par des brasseries d'Etat. Lors de la levée du rideau de fer, les groupes brassicoles de l'Europe de l'Ouest ont acquis de nombreuses brasseries industrielles, entrainant de ce fait, une importante mutation dans le type des bières.

La Russie est le deuxième plus gros producteur européen de bière derrière l'Allemagne avec 82 millions d'hectolitres.

Baltika (*Saint Petersbourg*)

Cette brasserie a connu un essor tel après la chute du Mur qu'elle est devenu le plus grand producteur de bière du pays (*de l'ordre de 70 % des ventes en Russie*).

Elle produit deux gammes : Baltika et Arsenalnoye.

- Baltika N°3 Classic (*5,1 % alc. vol.*) : Lager. Le nez est malté. La finale est amère.
- Baltika N°6 Porter (*7 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*chocolat et mélasse*). La finale est houblonnée.

Ochakovo (*Moscou*)

Cette brasserie indépendante (*la dernière de Russie*). Son site initial de production a été transformé en musée.

- Classic (*5 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune. En bouche, elle livre un arôme malté. La finale est houblonnée.
- Ruby (*3,9 % alc. vol.*) : Vienna Lager. Sa robe est rubis pâle. En bouche, elle livre des arômes caramel, fruité (*fruits d'hiver*) et floral.

Zagovor

Elle a produit des bières collaboratives comme la Lemon Sherbet (*brasserie finlandaise Coolhead**).

7.8 Suisse et Liechtenstein

La Suisse est connue pour avoir possédé la première brasserie d'abbaye près du lac de Constance dès le 7ème siècle, via Saint-Gall. Ce moine bénédictin irlandais a débarqué sur le continent pour y fonder une abbaye et y restaurer la culture et les traditions classiques disparues suite au passage des barbares. Parmi ces traditions, il y avait la bière. En réalité, il créa 3 brasseries pour trois types de bières différentes : une bière "spéciale" pour les dignitaires du clergé et les nobles de passage lorsqu'ils partaient en pèlerinage, une bière courante pour les moines et une variété moins forte pour les mendiants. Chacune de ces brasseries disposaient déjà d'une chambre froide pour conserver leurs bières, bien avant les inventions de von Linde ou Kelvin. Celle-ci est conçue selon les principes développées par les romains. Des traces de ces anciennes brasseries existent toujours à l'heure actuelle.

ANECDOTE : L'abbaye de Saint-Gall disposait également d'une belle bibliothèque au Moyen-âge.

Au Moyen-Age, des corporations de brasseurs voient le jour et deviennent très puissantes à un point tel que les moines de l'abbaye de Saint-Gall ont été obligés de céder leur droit de brassage à celles-ci mais ont été très exigeants sur la qualité des bières produites. Si la bière devenait aigre, les sorcières étaient accusées et brûlées sur le bûcher. La dernière "*sorcière de la bière*" connue a péri sur le bûcher en 1581.

D'autre part, la Suisse est également un pays du vin. Ainsi, durant toute son histoire, lors des bonnes récoltes de raisin, le vin était moins cher que la bière et les brasseurs étaient mis de côté. Cela explique que la Suisse n'a pas connu de véritable essor de la bière.

Au 19ème siècle, les grands progrès techniques liés à la bière de fermentation basse vont permettre le développement d'une véritable activité brassicole en Suisse. Ainsi, la majorité des bières produites sont de fermentation basse et sont fortement influencées par les voisins de l'Est et du Nord (*Allemagne, Alsace et Tchéquie*), notamment en termes de Reinheitsgebot et d'absence de pasteurisation.

En 1935, est fondée l'Association Suisse des Brasseurs (ASB) nommée également le Cartel, institution protectionniste dont l'objectif principal est de réguler l'activité des brasseries pour chaque canton, de les maintenir à l'abri de toute ingérence étrangère et surtout de fixer les tarifs. Après la Deuxième Guerre mondiale, même si cette institution est confrontée à la pression des grandes brasseries industrielles étrangères, le nombre de brasseries autorisées est très limitée.

Il tend même à se réduire suite à de nombreux rassemblements entre brasseries. Dans les années 1970, trois grands groupes brassicoles dominent : *Feldschlösschen, Hürlimann et Sibra—Holding* dont ne subsiste que le premier qui a absorbé les deux autres. La marque la plus familière à l'époque est la bière Cardinale* (*Fribourg*).

L'influence initiale du Cartel disparaît définitivement en 1991 et ouvre la porte au développement des brasseries artisanales qui veulent proposer d'autres types de bières (*dont des bières à fermentation haute*). Leur nombre explose notamment depuis 2015. Actuellement, il existe plus de 40 fois le nombre de brasseries présentes en 1991.

Des différences dans l'essor des brasseries apparaissent selon les langues et la culture de la région ou du canton. Les cantons germanophones du Nord (*Saint-Gall, Thurgovie, Appenzell et Glaris*) ont généralement plus largement développé l'activité brassicole que les cantons du Sud où sont parlés l'italien et le français.

ANECDOTE : La brasserie Fischerstübli* (*Bâle*) est la première micro-brasserie à avoir été fondée en Europe (*1974*).

La bière produite ou importée en Suisse et dont la teneur en alcool ne dépasse pas 15 % alc. vol. est soumise à une taxe dont l'histoire est particulière. Dès la fin du 19ème siècle, les différentes tentatives de taxer la bière échouent suite au fait que le vin n'est pas imposé et que cela pose une concurrence déloyale. En 1927, un arrêté fédéral impose une surtaxe douanière sur la bière mais aussi sur l'orge de brasserie et le malt importés en plus du droit de douane normal. En 1934, cette surtaxe se transforme en impôt général sur les boissons, suite à la crise de 1929. L'opposition des viticulteurs en particulier a conduit à l'annulation de cette décision trois ans plus tard mais l'impôt sur la bière a été maintenu et a été adoptée, notamment lors de l'arrêt du cartel.

Actuellement, le pays compte approximativement 1 300 brasseries ; ce qui en fait le pays qui compte le plus de brasseries par habitant. La majorité des brasseries appartiennent à l'Association Suisse des Brasseries (ASB). Environ trois quarts des brasseries sont des micro-brasseries généralement exploitées en tant que hobby. Toutefois, elles ne produisent que 4 % de la bière suisse.

Le Liechtenstein compte 9 brasseries.

Les bières suisses sont principalement des bières à fermentation basse ou des IPA's relativement amères en raison de la présence de grandes quantités d'houblons amérisants locaux. Il existe toutefois peu de diversité de saveurs. Le suisse est également un ameteur depuis longtemps de bières sans alcool.

ANECDOTE : Jusqu'en 2022, les brasseurs suisses ne pouvaient utiliser les termes pils et pilsen suite à un accord signé en 1927 entre la Suisse et la Tchéquie afin d'éviter toute confusion avec la ville originaire de la pils, Pilzen. Le terme lager est alors devenu fréquent. Or, en 2022, cet accord est devenu caduque, donnant ainsi la possibilité aux brasseurs suisses d'utiliser ces termes.

Du côté des consommateurs de bière, il existe l'Association des Buveurs d'Orge.

3 Bier (*Gansingen – Argovie*)

Microbrasserie

- 3 Lager : Pils.

3 Finger Joe (*Sachseln – Obwald*)

Le nom provient d'une chanson.

Elle produit principalement des bières à fermentation haute dont des IPA's, des pales ales et des red ales.

3 Lindenbräu (*Horw – Lucerne : 2021*)

Cette microbrasserie a été fondée par Ivo qui a débuté le brassage dans sa cuisine, une vingtaine d'années avant d'ouvrir sa propre brasserie.

Elle produit des bières permanentes, des bières saisonnières et des essais sauvages à partir des 4 ingrédients élémentaires de la bière.

3 Toyets (des) (*Bossonnens – Fribourg*)

Cette brasserie artisanale produit des bières à fermentation haute et basse.

- Lugée (La) : Irish Ale Le nom signifie qu'elle glisse bien.
- Miklette (La) : Mexican Lager. Le nom signifie en vaudois "*maigrichonne, chétive et qui pèdze au bar*".
- Pèdzée (La) : Dortmund Lager. Le nom signifie en vaudois "*coller au bar*".
- Viguétze (La) : IPA. Le nom signifie en vaudois "faire la fête".

4 V (*Saxon – Valais*)

Elle produit une blanche.

4 Vents (*Démoret – Vaud : 2017*)

- Alizé : Lambic fruité élaboré avec de la pêche.
- All White : Blanche.
- Arquilian : Pale Ale.
- BØreale (La) : Saison.
- Diablo : American Pale Ale.
- Huayra : White IPA.
- Kattegat : Viking Ale.
- Lune de Sang : Irish Red Ale
- Nina (La) : Lambic fruitée élaborée avec de la framboise.

- Nuée Ardente : Black IPA.
- Peuffe (La) : Blanche.
- Rousse d'Aquilon : Ambrée.
- Thunderstorm : NEIPA.
- Trafalgar : IPA
- Triple buse : Triple. Le nom fait référence au type de bière et à une injure.
- Voie lacté : Milk Stout fruité élaboré avec de la cerise.

5 o'clock (*Reinach – Bâle-Campagne*)

5 Vor 12i (*Rapperswil – Saint-Gall*)

7 Grad (*Dotzigen – Berne*)

7 Hills (*Winterthur – Zurich*)

7 Peaks (*Morgins – Valais*)

7 Saturdays (*Möhlin – Argovie*)

14 (Brauwerkstatt) (*Flaach – Zurich*)

26 (*Monthey – Valais*)

47 Grad Nord (*Lostorf – Soleure*)

165 (*Worblaufen – Berne*)

476 Faulensee (*Faulensee – Berne*)

531 (Brauhuus) (*Gunzwil – Lucerne*)

1350 (*Orbe – Vaud*)
Elle porte le numéro du code postal de la ville où est située la brasserie.

1386 (*Sempach – Lucerne*)

2010 Arlibrau (*Arlesheim – Bâle-Campagne*)

2572 (*Mörigen – Berne*)
Elle porte le numéro du code postal de la commune où est située la brasserie.

3312 (*Fraubrunnen – Berne*)
Elle porte le numéro du code postal de la commune où est située la brasserie.

3970 Nordwandbräu (*Grindelwald – Berne*)

4655 (*Stüsslingen – Soleure*)

6078 (*Lungern – Obwald*)
Cette microbrasserie porte le numéro du code postal de la ville où est située la brasserie.

8052 (*Zurich – Zurich*)
Elle porte le numéro du code postal de la ville où est située la brasserie.

8173 (*Riedt bei Neerach – Zurich*)

8403 (*Winterthur – Zurich*)

8716er Schmerikon (*Uetliburg – Saint-Gall*)

Aabachbier (*Lenzburg – Argovie*)

Aabusitz Craft Bier (*Naters – Valais*)

- Bümis Bananen Weizen (*5,6 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec de la banane.
- Himbeer (*5,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée.
- Mano (*4,7 % alc. vol.*) : Irish Stout.
- Nelson Single Hop IPA (*5,3 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon *Nelson*.

- Passion IPA (*5,4 % alc. vol.*) : Session IPA.
- Rhodan – Pale Ale (*5,3 % alc. vol.*) : Pale Ale
- Yumba – Amber Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée.

Aarau (*Aarau – Argovie*)

Elle porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Aare Bier (*Bargen – Berne : 2005*)

Cette brasserie a été fondée par l'entreprise Max Herrmann qui est spécialisé dans le séchage pour la production industrielle d'aliments pour animaux, notamment à base de pommes de terre et qui cherchait à se diversifier suite au recul de l'agriculture, tout en bénéficiant des infrastructures existantes. Après avoir visité quelques brasseries. La décision de produire de la bière a été prise. Le directeur de l'époque, Cesare Gallina décide de faire un stage durant 3 mois dans une brasserie. Une nouvelle brasserie est construite, le maître-brasseur Christian Schenkl est engagé et la première bière sort en 2006. Très vite, le succès et les médailles sont au rendez-vous.

En 2013, Cesare décide de reprendre la brasserie à son propre compte. Il se lance dans la production du gin (2020). Durant la crise sanitaire, il décide de relancer les bières à façon afin de faire tourner l'installation (*Berner Lohnbrauerei, BLZ, Bluechiberger Bier et Fäzäbräu*). En 2021, il engage Tobias Palmer comme brasseur.

La brasserie a signé des contrats de promotion avec quelques champions suisse (*moto, catch, etc.*)

Elle produit la gamme Aarebier (*ensemble de bières à fermentation basse*) et a produit dans le passé des bières pour d'autres brasseries (*Braukultur*, Lözärner Bier disparue en 2018 et Usterbräu disparue également*).

- Alkoholfreien Aare Bier (*0 % alc. vol. : 2022*) : Bière sans alcool ressemblant à une IPA. Le nez est floral.
- AMBER : Ambrée.
- Kellerfrisch (*2006*) : Lager non filtrée.
- Weizen.

Aathaler-Bräu (*Wetzikon – Zurich*)

Abbaye Saint-Maurice (de l') (*Saint-Maurice – Valais : 2019*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie et l'abbaye.

L'abbaye Saint-Maurice date du 6ème siècle et est le plus ancien monastère chrétien d'Occident.

La brasserie (150 000 hl) a été fondée avec une aide financière de l'abbaye

ANECDOTE : En 2023, elle a été lâchée par ses fournisseurs, suite à la mise à jour d'un scandale d'abus sexuels présumés au sein de l'abbaye elle-même alors que la brasserie est une société indépendante dont l'actionnaire principal est l'abbaye. Sa production a chuté à 70 000 hl. Les dirigeants ont décidé de ne pas baisser les bras, de réduire l'assortiment des bières ainsi que de rapatrier la production dans les locaux d'origine de la brasserie à Bex et d'engager un brasseur.

- Candide Blanche (*4,2 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe est blanche. Le nez est céréalier et floral. En bouche, elle est douce, acide et peu amère (*15 IBU*). Elle se boit fraîche (*6°C*).

ANECDOTE : Cette bière est brassée à partir d'une levure personnalisée prélevée sur un parchemin de l'abbaye datant de 1319.

- DXV
- Febris (*5,2 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Vox (*6 % alc. vol.*) : Blonde élaboré avec des houblons américains. Sa robe est or pâle. Le nez est houblonné. En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes fruité et floral. Elle se boit fraîche (*8°C*).

ANECDOTE : Saint-Maurice est connu pour s'être rebellé contre l'autorité romaine, notamment, via sa voix (*Vox en latin*). Cette bière s'exprime avec force.

Abi & Abi (*Cham – Zoug*)

Achterhoek Artisan Ale'ery (*Merishausen – Schaffhousse*)

Adler (*Schwanden – Glaris : 1828*)

Le nom provient du prénom du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie familiale a été fondée par Adler Fridolin Tschudi, soi-disant major, conseiller, ambassadeur et aubergiste.

En 1885, Gustav Kauth reprend l'entreprise et s'associe avec Paulus Kundert (I) qui démarre ainsi l'histoire familiale de la brasserie. Ils engagent le brasseur Möhrli et exploitent la brasserie sous le nom de "*Kauth, Kundert & Möhrli*". Au 20ème siècle, Paulus devient le seul propriétaire.

En 1925, le fils de Paulus, Fritz Kundert (II) reprend la brasserie et diversifie ses activités en commercialisant des eaux minérales et du charbon, en produisant des bicyclettes et en pratiquant l'agriculture.

A la mort de Fritz (1960) et de sa femme, les deux filles, Mina Torgler-Kundert et Meta Oeschger-Kundert (III) et le beau-fils Paul Torgler, ancien commerçant dans le secteur du textile dont la brasserie a profité de ses qualités de vendeur, reprennent l'activité et perpétuent la tradition tout en modernisant la production.

En 1983, le fils de Meta, Roland Oeschger (IV), brasseur et commercial de formation et son épouse Ruth Oeschger, spécialiste en restauration rejoignent l'entreprise pour en prendre les rênes.

En 2017, leur fils Mathias Oeschger, maître brasseur et économiste d'entreprise et leur fille Irene Oeschger (V) assurent la relève.

La cuve historique en cuivre figure toujours au centre de la brasserie bien qu'elle ne soit plus utilisée.

Advocatus Diaboli (*Buch – Schaffhouse*)

Aeschensack (*Lachen – Schwytz*)

Ageribier (*Unterägeri – Zoug*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Agneau à Trois Pâttes (*Chambésy – Genève*)

Ahoi Bier (*Schlieren – Zurich*)

Aigèbraij (*Wolfenschiessen – Nidwald*)

Aigle (d' – MBA) (*Aigle – Vaud*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Micro-brasserie

Akst bru – Craft beer friends (*Saint-Gall – Saint-Gall*)

Aletsch Bier (*Fiesch – Valais*)

Allgemeine Braugenossenschaft Zürich (ABZ Beer) (*Zurich – Zurich*)

Almaro (*Hirzel – Zurich*)

Alonzo (D' – Mittelalter) (*Neunkirch – Schaffhouse*)

Alpe Pian Doss (*Soazza – Grisons*)

Alpes (des) (*Lausanne – Vaud*)

Alpstein Craft Beer (*Haslen – Appenzell Rhodes-Intérieures*)

Altes Tramdepot (*Berne – Berne : 1998*)

Le nom provient du fait que la brasserie a ouvert ses portes en même temps que le Dépôt du Vieux Tram (*Altes Tramdepot en allemand*).

Cette brasserie-restaurant (*3 000 hl*) brasse dans des cuves en cuivre situées au sein du restaurant. Elle brasse quatre à six fois par semaine.

Toutes les bières sont ni filtrées et sans produits chimiques.

Brasserie-restaurant.

Altnauer-Bier (*Altnau – Thurgovie*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Amicale des Brasseurs de Vollèges (*Vollèges – Valais*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Amis de la Bière à l'ancienne (Les) (*Chavornay – Vaud*)

Amphibräu (*Windisch – Argovie*)

AnBrew (*Ollon – Vaud*)

Anderthaler (*Isenthal – Uri*)

Andy-Katrin (*Steckborn – Thurgovie*)

Ängelbräu (*Schupfart – Argovie*)

Anglerbräu (*Münchenstein – Bâle Campagne*)

Annivia (*St Luc – Valais*)

Annwn (de l') (*Orny – Vaud*)

Apaisée (L') (*Conches – Genève*)

Araris (*Unterentfelden – Argovie*)

Ärlischbacker Bier (*Erlinsbach – Soleure*)

Aroda (de l') (*Martigny-Croix – Valais*)

Arosabräu (*Arosa – Grisons*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Art dals Bof (*Chamfer – Grisons*)

Artesanal (*Riehen – Bâle-Ville*)

Association G' (Brasserie) (*Carrouge – Vaud*)

Atelier (de l') (*Vufflens-la-Ville – Vaud*)

Atelier 137 (*Oeschgen – Argovie*)

Atlas Craft Beer (*Chavornay – Vaud*)

A Tue-Tête! (*Lausanne – Vaud*)

Cette brasserie artisanale s'est spécialisée dans les bières barriquées

- Betterave
- Habanero cuvée 2022 (*2022*) : Bière à fermentation mixte mûrie en fût de chêne et refermenté avec des piments habanero romands. Le nez est assez doux. En bouche, elle est acide avec des arômes épicé (*piment et poivre*) et boisé.
- Surette : Assemblage de bières blondes affinées en barrique de chêne.
- Surette café : Surette infusée au café durant 18 heures afin d'avoir un profil de café sans torréfaction trop prononcée. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est légèrement acidulée avec un arôme torréfié (*café*) et une note fruitée. La finale est légèrement acidulée et fruitée.

Augarten (*Rheinau – Zurich*)

Augass-Bräu (*Schliern – Berne*)

Augenbrauerei Biel (*Biel-Bienne – Berne*)

Cette brasserie a été créée par Daniel Trignani qui a ouvert tout d'abord un bar à bières dans les années 1990 avec le nom tout préparé de Bier-Bienne. Par la suite, il s'est associé avec un autre café, le POOC suite au fait que ce café occupe un ancien magasin COOP.

En 2006, il a produit une bière destinée aux deux cafés, la Bier-Bienne qu'il produit occasionnellement ainsi que la petite sœur, la Bier-Bienne 2, née deux ans plus tard.

- Bier-Bienne (*5,2 % alc. vol. : 2006*) : Steam Beer élaborée avec une levure de basse fermentation mais fermentée à haute température. Sa robe est ambrée. Le nez est malté et fruité (*noisette*) avec une note poivrée. En bouche, elle livre des arômes malté et fruité. La finale est équilibrée. Elle se boit tempérée (*10°C*). Le nom est un jeu de mot avec le nom de la commune.

ANECDOTE : Comme cette commune est située à la frontière linguistique entre les francophones et les germanophones, elle a repris les deux formes du nom de la commune, *Biel* pour la forme allemande et *Bienne* pour la forme française.

- Bier-Bienne 2 (*2008*) : Lager.

Aupezeiger (*Büren zum Hof – Berne*)

Aurum (*Selzach – Soleure*)

Aus Tägertschi (*Tägertschi – Berne*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Avenir (de l') (*Zurich – Zurich*)

Ayent (d') (*Ayent – Valais*)

Elle produit principalement des bières contenant des épices ou des fruits.

- Cornflex (*5,2 % alc. vol.*) : Altbier. Sa robe est ambrée.
- Effe (*5,8 % alc. vol.*) : Ambrée fruitée élaborée avec des framboises.
- Fée des Glaces (*6,4 % alc. vol.*) : Blanche épicée élaborée avec de l'absinthe.
- Fleur de Napalm (*6,66 % alc. vol.*) : Stout.
- Folamour (*6,1 % alc. vol.*) : Blonde épicée élaborée avec du sureau.
- Golem (*8 % alc. vol.*) : Brune.
- Lavandière (*5 % alc. vol.*) : Bière épicée.
- Matador (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde.
- Mecabricot (*4,4 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec des abricots.
- Normale (*4 % alc. vol.*) : Pils. Elle se dénomme être une bière industrielle.
- Piquouze (La) (*6,1 % alc. vol.*) : Blanche. Elle se considère comme une bière hygiénique.
- Poison Ivy (*5,4 % alc. vol.*) : Blonde épicée au romarin.
- Terre Creuse (*6,5 % alc. vol.*) : Blanche épicée élaborée avec de la sauge.
- Thymbrée (*7,5 % alc. vol.*) : Ambrée épicée élaborée avec du thym. Son nom provient d'un jeu de mot entre thym et ambrée et désigne le caractère un peu fou de la bière.
- Triple Buse (*8,5 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du miel. Sa robe est blonde.
- Upper Class Elegance (*5 % alc. vol.*) : Blanche.
- Zombier (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde fruitée élaborée avec des fraises.

A Z (La Brasserie) (*Le Lignon – Genève*)

B1- Infinity (*Zurich – Zurich*)

B2F (*Penthalaz – Vaud*)

Baanwald (*Igis – Grisons*)

Baar (*Baar – Zoug : 1862*)

Elle porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par les frères Michael et Karl Josef Schmid et Karl Martin Steiner sous le nom de "*Bierbrauer-Gesellschaft Herren Schmid und Steiner*".

En 1884, Otto Haiz, le beau-frère de Michael rachète la brasserie mais une maladie le contraint à la revendre l'année suivante (*1885*) à Michael Degen, provenant de Bavière. A l'époque, ce dernier innove en proposant des bacs de 25 bouteilles de bières.

En 1902, elle est rachetée par Johann Georg Buck (I) provenant d'Ulm qui débute ainsi l'histoire de cette brasserie familiale.

En 1911, Johann George transmet la brasserie à son fils Christian Buck (II) qui doit affronter la Première Guerre mondiale et la chute de consommation. Au début 2018, la production est à l'arrêt. Les affaires reprennent à la fin de la guerre mais sont de nouveau ralenties lors de la Deuxième Guerre mondiale mais non arrêtées grâce à une gestion habile des stocks. Elle ne produit qu'une bière de garde. En 1952, la construction d'une nouvelle salle de brassage permet de produire des bières spéciales.

A la mort de Christian en 1962, ses enfants Dora, Christian et Walter (III) reprennent la brasserie et agrandissent la brasserie en 1969, via la construction d'un nouveau bâtiment.

En 1983, Christian et Walter ne peuvent plus travailler et c'est le fils de Dora, Kurt Uster (IV) qui rejoint l'entreprise et la reprend quelques temps plus tard. Il crée en 1992, la Hopfemandli et Golmandli pour enrichir la gamme.

En 1999, son fils Martin Uster (V) entre dans la brasserie et la dirige actuellement. Il ouvre en 2007, un magasin de boisons de plus de 450 m². En 2012, à l'occasion des 150 ans de la brasserie, une nouvelle installation dont la ligne d'embouteillage la plus moderne de Suisse à l'époque et de nouvelles bières voient le jour. En 2014, il crée une bière à base de millet et en 2019, la première bière naturellement trouble de la brasserie.

- Goldmandli (*1992*)
- Hopfemandli (*1992*)

Baarer (*Bâle – Bâle*)

Bachelor Bräu (*Fällanden – Zurich*)

Bachtelibräu (*Ennetbaden – Argovie*)

Bachweg Brewing (*Zug – Zoug*)

Bad Attitude (*Stabio – Tessin*)

Elle commercialise ses bières dans des bouteilles aux formes trapues ou en canette.

- Dude : American IPA.
- Kurt : Pale Ale élaborée avec des houblons néo-zélandais. Le nez est fruité (fruits exotiques).
- Two Penny Porter (*8,2 % alc. vol.*) : American Porter élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Chinook et Willamette*). En bouche, elle est très lisse et très amère (*76 IBU*) avec des arômes torréfié (*café, chocolat et brownies*), fruité (*cassis*), épicé (*vanille*) et salé. La finale est herbacée.

Baden (*Rieden bei Baden – Argovie*)

Badfish Brewing Company (*St Prex – Vaud*)

Badhaus Bräu (*Biel – Berne*)

BAF (*Berne – Berne*)

Bains (des) (*Yverdon-les-Bains – Vaud*)

Balli Bier (Iffwil – Berne)

Bantigerbier (*Lyss – Berne*)

Baracca5 (*Cham – Zoug*)

Bäramsle Bier (*Wahlen – Bâle-Campagne*)

Barbarus-Bäri (*Bäretswil – Zurich*)

Barbus (Les) (*Evordes – Genève*)

Bärenbräu (*Reinach – Bâle-Campagne*)

Barfuss (*Wuppenau – Thurgovie*)

BärgBier (*Adelboden – Berne*)

Baris Krauterwelt (*Bätterkinden – Berne*)

Barrage-Bier (*Brittnau – Argovie*)

Barrel Brewing (*Matten b. Interlaken – Berne*)

Barter

- Cartel Breaker : Strong American Ale.

Bartis (*Conthey – Valais*)

Elle produit des bières artisanales en petites quantités.

Barüch Birra (*Melano – Tessin*)

Base (La) (*Neuchâtel – Neuchâtel*)

Bäsi-Bräu (*Besenbüren – Argovie*)

BassBier (*Steffisburg – Berne*)

Batteur (Bières du) (*Ecublens – Vaud*)

Bättig Craft Beer (*Birr – Argovie*)

BattX Bier (*Willisau – Lucerne*)

Baubulour (*Ballwil – Lucerne*)

Bäupbärger Bier (*Belpberg – Berne*)

Bäuper (*Belp – Berne*)

Baveuse (La) (*Le Mont – Vaud*)

BB Brewers (*Rüti – Zurich*)

BBC (Brother Beer Compagny) (*Aigle – Vaud*)

BCB (*Saint-Gall – Saint-Gall*)

Bearded Brew (*Wiesendangen – Zurich*)

Beast Bier (*Gerlafingen – Soleure*)

Beaulieu (de) (*Genève – Genève*)

Beer Bomb (*Bruzella – Tessin*)

Beerfactory (*Bâle – Bâle-Ville*)

Beertime (*Manno – Tessin*)

Bellach (*Bellach – Soleure*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Belp (*Belp – Berne*)
Elle porte le nom de la commune où est située la commune.
Elle produit la gamme Büurggassli Bier.

Benedix Klosterbräu Rheinau (*Rheinau – Zurich*)
Brasserie d'abbaye bénédictine.

Beni's Homebrew (*Rupperswil – Argovie*)

Beny-Bier (*Madiswil – Berne*)

Berke Bräu (*Berikon – Argovie*)

Berner Lohnbrauerei (*Berne – Berne*)
Durant la crise sanitaire, elle a fait produire une partie de sa production chez Aare Bier*.

Berner Oberland Braui (*Wattenwil – Berne*)

Berserker Brewing (*Zofingen – Argovie*)

BertBier (*Luthern – Lucerne*)

BFM *: Voir Franches-Montagnes*

BGB Blüemlis Garagen Bräu (*Finstersee – Zoug*)

Biberbräu (*Biberstein – Argovie*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Bibergold (*Biberstein – Argovie*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Bien Bräu (*Oberwil – Bâle-Campagne*)

Bier Akademie Schweiz (*Saint-Gall – Saint-Gall*)

Bier Art (*Lengnau – Berne*)

Bière à Tigoum (La) (*Corpataux – Fribourg*)

Bière de Fred (*Bournens – Vaud*)

Bière du Niton (*Genève – Genève*)

Bière du Pendule (*Confignon – Genève*)

Bières&Co (*Corgèmon – Berne*)

Biergarage (*Saint-Gall – Saint-Gall*)

Bierhandwerk (*Thun – Berne*)

BierKlub (*Carouge – Genève*)

BierKoch (*Lucerne – Lucerne*)

Bier-Kuh-ltur (*Rothrist – Argovie*)

Bierlab (*Zürich – Zürich*)

Bier Manufaktur (*Mastrils – Grisons*)

Bierrugeliverein (*Rickenbach – Bâle-Campagne*)

Bieruri (*Erstfeld – Uri*)

Le nom fait référence au canton où se situe la brasserie.

Bier von Vier (*Ebikon – Lucerne*)

Biervision Monstein (*Davos-Monstein – Grisons : 2001*)

Cette brasserie (*3 000 hl*) a été fondée dans l'ancienne fromagerie du village par 4 personnes de secteur divers dont Andreas Aegerter et Christian Ochs grâce à l'aide de 756 petits investisseurs. En 2005, elle passe un accord commercial avec les chaînes de magasins Coop, Gran Alpin et Bio Grischun afin d'agrandir sa production

ANECDOTE : En 2008, la brasserie décide d'investir dans une nouvelle installation d'embouteillage mais lors de l'installation, le fournisseur fait faillite et l'installation ne peut pas correctement fonctionner, mettant ainsi la brasserie en difficulté financière. Après un redressement financier, la brasserie peut enfin installer une nouvelle installation d'embouteillage opérationnelle en 2011 et permettre ainsi à la brasserie de s'agrandir.

En 2013, elle engage le brasseur Sebastian "Basti" Degen qui brasse toutes ses bières selon le Reinheitsgebot bavarois, soit uniquement 4 ingrédients.

En 2020, elle rafraichit sa gamme principale dont le logo et chaque étiquette et permet de réaliser des étiquettes personnalisées.

Elle utilise l'eau de source et produit la gamme *Monsteiner* et des bières saisonnières ainsi que des produits dérivés de la bière comme du fromage au malt ou de l'alcool fort distillé à partir de la bière.

- Bière biologique brassée avec de l'orge ayant poussé à plus de 1 000 mètres d'altitude.
- Munggabier (*3,5 % alc. vol.*) : Kölsch bio. En bouche, elle est sèche et moyennement amère avec un arôme de violette.
- Royal 11 (*6,5 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec des cerises issues de la liqueur locale Rötelli. Sa robe est rousse. Le nez est fruité. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme fruité (*cerise*).
- Steinbock

Bier Zentrale (*Ostermundigen – Berne*)

Bioadventures (*Balerna – Tessin*)

Birmi Bier (*Birmenstorf – Argovie*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Bironsa (*Mosogno – Tessin*)

Birra Capriasca (*Sala Capriasca – Tessin*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Birsfelder Hafenbräu (*Birsfelden – Bâle Campagne*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Bîrtel (*Bâle – Bâle-Ville*)

Bischoff (*Frauenfeld – Thurgovie*)

Bitterspiel Stäfa (*Stäfa – Zurich*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Black Deer Brewing (*Oberbüren – Saint-Gall*)

BlackDot Brewery (*Aigle – Vaud*)

Black Peak (*Davos-Dorf – Grisons*)

Black Pig (*Courroux – Jura*)

Black und Bräu

Cette micro-brasserie appartient en réalité à une chaine locale de boulangerie-brasserie ; ce qui témoigne du lien étroit entre le pain et la bière.

Blackwell (*Burgdorf – Berne*)

Blackwood (*Porrentrruy – Jura : 2018*)

Cette brasserie a été fondée par Maël Theubet et Alexandre Morel après un voyage en commun en Californie durant 3 semaines.

Blanche Pierre (*Delémont – Jura*)

Blattmann Bier (*Oberägeri – Zoug*)

Blaue Ente (*Muttens – Bâle-Campagne*)

Microbrasserie

Blochs Tössemer (*Winterthur – Zurich*)

BLZ (*Orvin – Berne*)

Durant la crise sanitaire, elle a fait produire une partie de sa production chez Aare Bier*.

BMR (*Chavannes-de-Bogis – Vaud*)

BOB Bier (*Baden – Argovie*)

Bock uf Bier (*Bottmingen – Bâle-Campagne*)

Bodensee Bräu (*Egnach – Thurgovie*)

Bofo-Bräu (*Herissau – Appenzell-Rhodes-Exterieures*)

Boge-Biär (*Altdorf – Uri*)

Bögli Bräu (*Neukirch (Sgnach) – Thurgovie*)

Böhiler Beer's (*Derendingen – Soleure*)

Bois Rouge (du) (*Chamblon – Vaud*)

Bokkie Bier (*Rheinfelden – Argovie*)

Bon Houblon (du) (*Collex-Bossy – Genève*)

Bordu (du) (*Tannay – Vaud*)

Borne (de la) (*Satigny – Genève*)

Boss'Beer (*Bossonnens – Fribourg*)
Le nom est un jeu de mots avec le nom de la commune où est située la brasserie.

Botlibier (*Kirchleerau – Argovie*)

Bottegadi Ghi di Loris Ghirlanda (*Dino – Tessin*)

Bottighofen Bier (*Bottighofen – Thurgovie*)
Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Boundless (*Hergiswil – Lucerne*)

Bourbaki-Basset (des) (*Boudry – Neuchâtel*)

Boxer (*Lausanne : 1997*)
Le nom provient d'une ancienne brasserie fondée en 1960.

Bozz Birra (*Cugnasco – Tessin*)

Bracher (Braukeller) (*Röthenbach Herzogenbuchsee - Berne*)

Brädele Bräu (*Tentlingen – Fribourg*)

Brandbräu (*Oberriet – Saint-Gall*)

Brass-Art (*Vuarrens – Vaud*)

Brassée du Chévrier (La) (*Vermes – Jura*)

Brasse Mortier (*Romainmontier – Vaud*)

Brasseurs (Les) (*Onex – Genève*)
Série de tavernes situées à Onex, Lausanne, Neufchâtel, Nyon et Sion.

Brâthèrie Di Yerdza *: Voir brasserie des Ecureuils*

Brauage du Garage à la Plage (*Schaffhausen – Schaffhause*)

BrauArt (*Brenzikofen – Berne*)

Brauatelier (*Wiggiswil – Berne*)

Braubär (*Nottwil – Lucerne*)

Braubarbümplitz (*Berne – Berne*)

Braubude-Basel (*Bâle – Bâle-Campagne*)

Braubude proBier's vom Hof (*Münchenbuchsee – Berne*)

Braucheib (*Netstal – Lichtenstein*)

Brauer Ballwil (*Ballwil – Lucerne*)
Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

BrauerTom (*Seengen – Argovie*)

Braufux (*Beringen – Schwytz*)

Brau Garage Reinach (*Reinach – Argovie*)

Braugut Spezialitäten -und Auftragsbrauerei (*Brunnen – Schwitz*)

Brauhofer (*Rothrist – Argovie*)

Braukultur (*Uster – Zurich*)
Sa production a lieu à la brasserie Aare Bier*.

Braukunst Bern (*Berne – Berne*)

Braulabor (*Trubschachen – Berne*)

Braulux (*Baden – Argovie*)

Brauonkel (*Affoltern am Albis – Zurich*)

Braupark (*Malters – Lucerne*)

Braurich (*Wil – Saint-Gall*)

Brau-Schüür (*Stettfurt – Thurgovie*)

Braustelle (*Zurich – Zurich*)

Braustetter Craft (*Winterthur – Zurich*)

Brau!Studio (*Rengg – Lucerne*)

BrauSyndikat (*Dietikon – Zurich*)

Brauverein Bier (*Bettwiesen – Thurgovie*)

Brauwerk (*Oberweningen – Zurich*)

Brauwiler (*Sursee – Lucerne*)

Brauzeugen (*Jona – Saint-Gall*)

Brauzunft Sauhofbräu (*Laufen – Bâle-Campagne*)

Brenets (Les) (*Les Brenets – Neufchâtel*)
Elle porte le nom de la commune où est située la brasserie.

BrewBrothers (*Goldiwil – Berne*)

Brewdaz (*Zurich – Zurich*)

Brewdi Brew (*Bâle – Bâle*)

Brewdy's (*Frauenfeld – Thurgovie*)

Brew your mind (*Frauenfeld – Thurgovie*)

Brigerbierbrauerei (*Brig – Valais*)
Le nom fait référence à la ville où est située la commune.

Brisenbräu (*Stans – Nidwald*)

Broken City Brewing (*Davesco – Tessin*)

Brokerlmann (*Giswil – Obwald*)

Bro's Bräu (*Stansstad – Nidwald*)

Brown Beer (*Walenstadt – Saint-Gall*)

Broyade (Brasserie artisanale) (*Payerne – Vaud*)

Brugger Øl (*Langenthal – Berne*)

Brüll!Bier (*Oberwil-Nürensdorf – Zurich*)

Brummbacher (*Horriwil – Soleure*)

Bruni Brennerei (*Amsoldingen – Berne*)

Brunnehof Brauwerchstatt (*Beringen – Schaffhouse*)

Brunos (*Lommiswil – Soleure*)

Brustation Sursee (*Sursee – Lucerne*)
Le nom fait référence à la ville où est située la commune.

Brüsis-Bräu (*Tscherlach – Saint-Gall*)

BruTam-Bräu (*Laufen – Bâle-Campagne*)

Brutus Brew (*Altdorf – Uri*)

Bryves Manufacture (*Marly – Fribourg*)

Buchholtron (*Heimenschwand – Berne*)

Buchser Landbier (*Herzogenbuchsee – Berne*)

Budken (*Seuzach – Zurich*)

Buechiberger Bier
Durant la crise sanitaire, elle a fait produire une partie de sa production chez Aare Bier*.

Büele Bräu (*Wädenswil – Zurich*)

Buffbier (*Arth – Schwytz*)

Büffelbier (*Biel – Berne*)

Bühler (*Merenschwand – Argovie*)

Buhwiler Chällerbräu (*Buhwil – Thurgovie*)
Le nom provient du nom de la commune où est située la commune.

Bünzwasser (*Wohlen – Argovie*)

Buob (Bierbräu) (*Hirschthal – Argovie*)

Burgbier (*Ringgenberg – Berne*)

Burgdorfer (Gasthausbrauerei) (*Burgdorf – Berne*)

Le nom fait référence à la ville où est située la commune.

Burggütli-Bräu (*Schaffhausen – Schaffhouse*)

Bürchner (*Bürchen – Valais*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la commune.

Butcher's Brew (*Lengnau – Argovie*)

Butler 777 (*Ittigen – Berne*)

Butzlibier (*Elsau – Zurich*)

Buusner Bräu (*Buus – Bâle-Campagne*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la commune.

CaDura Winterthur (*Winterthur – Zurich*)

Café du Marché (bière Artisanale) (*Le Locle – Neuchâtel*)

Cailloux (des) (*Les Monts-de-Pully – Vaud*)

Calanda (*Chur – Grisons*)

Cette brasserie a été rachetée par le groupe Feldschössen*.

Canobeer (*Carouge – Genève*)

Cap'taine Mousse (*Nyon – Vaud*)

Carambier (*Biel – Berne*)

Cardinal (*Fribourg – Fribourg : 1788*)

Le nom remonte à 1890, année où l'archevêque de la ville est devenu cardinal.

Cette brasserie a été fondée près de la porte de Berne. Elle appartient au groupe Feldschlösschen Boissons SA, une filiale du groupe Carlsberg après avoir appartenu au groupe Sibra. Ce groupe l'a rendu populaire en rachetant plusieurs brasseries.

Leu bière classique a été la bière suisse la plus familière en Suisse dans les années 1970, suite au fait qu'il y avait très peu de brasserie à l'Ouest du pays et donc peu de concurrence et que Fribourg est une ville universitaire.

- Bière de Noël : Bière de Noël.
- Draft
- Lager : Lager.
- Lemon
- Originale Draft
- Spéciale
- Top

Carlsberg Supply Company (*Ziegelbrücke – Glaris*)

Elle a développé une filiale, Feldschlösschen Boissons Sa qui possède quelques brasseries.

Cas Buletta (*Vrin – Grisons*)

Cathelaz (*Yvorne – Vaud*)

Microbrasserie.

CCLXXI (*Winterthur – Zurich*)

Celestial (*Marin-Epagnier – Neufchâtel*)

Celsius (*Ayent – Valais*)

Celtes (des) (*Bulle – Fribourg*)

Cenci's (*Reinach – Bâle-Campagne*)

Centurio Bier (*Lüsslingen – Soleure*)

Cercle des Brasseurs de Bure (*Bure – Jura*)

Ceres Bräu Haag (*Haag – Saint-Gall*)
Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Cerniers (des) (*Les Giettes – Valais*)

Certho (*Rheinfelden – Argovie*)

Challensoise (La) (*Echallens – Vaud*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Chällerbröi (*Hochdorf – Lucerne*)

Champagne (de) (*Champagne – Vaud*)
Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Chaschtele (*Arboldswil – Bâle-Campagne*)

Chäsi-Bräu (*Iffwil – Berne*)

Chasperlibräu (*Pfäffikon – Zurich*)

Château (du) (*Lausanne – Vaud*)

Château Bräu (*Thielle – Neufchâtel*)

Chäuerhaus 417 (*Gretzenbach – Soleure*)

Chautacherbraui (*Kaltacker – Berne*)

Chauve (du) (*Fribourg – Fribourg : 2010*)
Cette brasserie a été fondée par Jann Poffet.

Cheers (*Will – Zurich*)

Chef (du) (*Meggen – Lucerne*)

Chêne (du – Dou Velâdzo) (*Charmey – Fribourg*)

Chesselbräu (*Fehraltorf – Zurich*)

Chien bleu (*Genève – Genève*)

Chivisin (*Bellinzona – Tessin*)

Chläggi (*Hallau – Schaffhouse*)

Chlepfimoos (Bierbrauclub) (*Aeschi – Soleure*)

Chlusbachbräu (*Aesch – Bâle-Campagne*)

Choepfli.beer (*Biberist – Soleure*)

Choufaille (de) (*Täuffelen – Berne*)

Chraft (*Schenkon – Lucerne*)

Chregu Bräu (*Lostorf – Soleure*)

Chrüpfe Braui (*Oberwil b. Büren – Berne*)

Chrüzmühle-Bräu (*Unterägeri – Zoug*)

Chur Stadtbier (*Chur – Grisons*)
Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Cigales (Les) (*Fribourg – Fribourg*)
Microbrasserie

Cinq 4000 (*Niouc – Valais*)

Cinq Communes (des) (*Genève – Genève*)

Closy (du) (*Vucherens – Vaud*)

Club de voile de Villars-Burquin (*Villars-Burquin – Vaud*)

Cluner (*Fideris – Grisons*)

Coin du Bar (Le) (*Sainte-Croix – Vaud*)

Collégiale (La) (*Neufchâtel – Neufchâtel*)

Combières (Les) (*Le Pont – Vaud*)

Comète (La) (*La Chaux-de-Fonds – Neufchâtel*)

Concorde (La) (*Vallorbe – Vaud*)

Condemines (des) (*La Sarraz – Vaud*)

Corma Cult Bier (*Scöftland – Argovie*)

Cortébiere (*Cortébert – Berne*)
Le nom est un jeu de mot entre le mot bière et le nom de la commune où est située la brasserie.

Côte (Brasserie Artisanale de la) (*Vuillerens – Vaud*)

Côte West Brewing (*Lausanne – Vaud*)

Courage Bier (*Steffisburg – Berne*)

Courtysane (La) (*Courtelary – Berne*)
Le nom fait référence aux habitants de la commune où est située la brasserie.

Couvaloup (de) (*Apples – Vaud*)

Cow-Water (*Düdingen – Fribourg*)

CPS Schneider (*Sevelen – Saint-Gall*)

Craftakt (*Steffisburg – Berne*)

Craftfeld (*Liebefeld – Berne*)

Créminoise (La) (*Cremin – Vaud*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.
Brasserie-restaurant

Croix Blanche (La) (*Posieux – Fribourg*)
Restaurant.

Culina-Bräu (*Höri – Zurich*)

CVL Brewers (*Kleindöttingen – Argovie*)

Damm (*Rüegsbach – Berne*)

Danidrinks (*Herrenschwanden – Berne*)
Microbrasserie.

Danielsson (Brasseur) (*Neufchâtel – Neufchâtel*)

Darkwolf (The) (*Dietikon – Zurich*)

Das-Craftbier (*Appenzell – Appenzell Rhodes-Intérieures*)

Davoser Craft Beer (*Davos-Dorf – Grisons*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Dear.beer (*Lyss – Berne*)

Degen-Bier (*Däniken – Soleure*)

Della's Beer di Dellavia Allan (*Sigirino – Tessin*)

Der Gersten Affe (*Müllingen – Argovie*)

Deux Souris (Les) (*La Chaux-de-Fonds – Neufchâtel*)

Diablerets (des) (*Les Diablerets – Vaud*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Diablesse (La) (*Les Diablerets – Vaud*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Diessenhofen (Stadtbrauerei) (*Diessenhofen – Thurgovie*)
Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Dining Room Brew (*Therwil – Bâle-Campagne*)

Distelbräu (*Buchs – Saint-Gall*)

Dive Bär (*Gland – Vaud*)

Divus (*Oltingen – Bâle-Campagne*)

Docteur Gab's (*Puidoux – Vaud : 2000)*
Cette brasserie a été fondée par Gabriel Hasler qui a reçu son premier kit de bière artisanale à l'âge de 16 ans (*en 2000*) et deux de ses amis, Reto Engler et David Paraskevopoulos. En 2004, le trio amateur s'installe à Epalinges où leur production augmente sans cesse.
En 2010, diplômes en main, le trio devient professionnel et la production annuelle atteint 800 hl.
En 2012, la brasserie déménage dans les halles de La Claie-aux-Moines (*Savigny*) et augmente encore la production et le personnel de la brasserie.

En 2018, la brasserie déménage de nouveau dans la commune voisine, à Puidoux afin de doubler ses capacités de production et d'avoir un endroit de dégustation.

Elle produit la gamme *Les bières du Docteur Gab's* (*bières à fermentation haute refermentées*) et la Swaf, ainsi que du cidre (*Crafty Cidre*) et des eaux pétillantes (*Okipic*).

- Crafty
- Okipic
- Swaf : Lager.

Dogzilla (*Lausanne – Vaud*)

Dolphin Dantist (*Bâle – Bâle-Ville*)

Domaines Rouvinez (*Martigny 1 – Valais*)

Don Nino (*Yverdon-les-Bains – Vaud*)

Doppeldrü (*Windisch – Argovie*)

Doppeleu Boxer (*Winterthur – Zurich*)

Dragon Brew (*Goldach – Saint-Gall*)

Dreirad (*Zurich – Zurich*)

Drei Tannen (*Olten – Soleure*)

Dr Brauwolf (*Zurich – Zurich*)

Druid Brewing (*Saint-Gall – Saint-Gall*)

DrunkBeard (*Morrens – Vaud*)

Drunk Cat Brewery (The) (*Bussigny – Vaud*)

Drüüklang Bräu (*Oberlunkhofen – Argovie*)

Dürrenroth (Bärenbrau) (*Dürrenroth – Berne*)

Elle porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Dystopian Brewing (*Lausanne – Vaud*)

Dzô (du) (*Vuisternens-dvt-Romont – Fribourg*)

Early (*Savièse – Valais*)

Eberhard (Bierwerkstatt) (*Mittelhäusern – Berne*)

Eberle (*Gossau – Saint-Gall*)

Eburon Brewing (*Saint-Gall – Saint-Gall*)

Echec et malt (*Carrouge – Vaud*)

ECM Bräu (*Zurich – Zurich*)

Ecureuils (des - Brâthèrie Di Yerdza) (*Siviriez – Fribourg*)

Edelbrand (Liechtensteiner) (*Schellenberg – Liechtenstein*)

Edelbrass (*Rossemaison – Jura*)

Edelholz (*Kilchberg – Zurich*)

Edelstahlbräu (*Dürnten – Zurich*)

Egger Albert (*Worb – Berne : 1863*)

Le nom provient du nom de la deuxième génération de la brasserie.

Cette brasserie familiale a été fondée par Gottfried Egger (I) désireux de produire une bière en permanence.

ANECDOTE : La fondation de cette brasserie a permis aux gens du village d'avoir de la bière durant toute l'année alors qu'auparavant, elle n'était disponible qu'en été.

Albert Egger (II) reprend la brasserie à la fin du 19ème siècle et la fait grandir.

Durant la Deuxième Guerre mondiale, Hans Egger (IV) est confronté à de graves difficultés financières suite à une chute accrue de la consommation. A la fin de celle-ci, la production redémarre.

Son fils Max Egger (V) succède à son père et crée la Maximus à l'occasion du 125ème anniversaire de la brasserie en 1989. Il publie un nouveau record de production pour sa bière égyptienne avec 30 000 hl.

Actuellement, c'est la sixième génération qui gère l'entreprise.

Elle a un partenariat de longue date avec la brasserie Locher* qui lui permet de se consacrer uniquement sur le brassage. La brasserie Locher s'occupe d'une partie de l'embouteillage.

Elle respecte le Reinheitsgebot bavarois et utilise sa propre source d'eau que le fondateur a acquise. Elle produit la gamme *Egger bier*.

- Hopfer
- Maximus (*5,2 % alc. vol. : 1989*) : Blonde finement houblonnée. C'est une bière produite à l'occasion du 125ème anniversaire de la brasserie.

ANECDOTE : Le nom de cette bière n'est pas le fruit du hasard car elle fait référence d'une part au prénom du propriétaire de l'époque, Max et d'autre part, ce dernier s'efforçait toujours d'obtenir le maximum.

Egghubel Brauwerkstatt (*Gerzensee – Berne*)

Eibachbraui (*Gelterkinden – Bâle-Campagne*)

Eichhof (*Lucerne – Lucerne : 1845*)

Eichhörnli Bier (*Aeugst am Albis – Zurich*)

Eichi-Bier (*Kerns – Obswald*)

Eigenbräu Alpine (*Ollon – Vaud*)

Eigenbräudler (Der) (*Stans – Nidwald*)

Eiger-Bräu (*Adlikon – Zurich*)

Einheitsbier (*Winterthur – Zurich*)

Einhorn Bräu (*Hünnenberg – Zoug*)

Eisbock (*Zug – Zoug*)

El Caballero Brewing (*Schöffisdorf – Zurich*)

Element (*Pfyn – Thurgovie*)

Elgger Nachbar Bräu (*Elgg – Zurich*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Elk (*Rütschelen – Berne*)

Elmer's Huusbraueri (*Glarus – Glaris*)

El Toro Loco (*Nürensdorf – Zurich*)

Emeute (L') (*Glovelier – Jura*)

Endstation (*Wabern – Berne*)

Engadiner Bier Pontresina (*Pontresina – Grisons*)

Engelgasse (*Rifferswil – Zurich*)

Engelstropf (*Scharnachtal – Berne*)

Engi(B)eer (*Täuffelen – Berne*)

Engibeering (*Kriens – Lucerne*)

Engl (*Arbon – Thurgovie*)

Enniroc (*Köniz – Berne*)

Entlebucher Bier (*Entlebuch – Lucerne*)

Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Eppishauserbräu (*Erlen – Thurgovie*)

Ernst (*Berne – Berne*)

Erusbacher & Paul (*Villmergen – Argovie : 2000*)

Cette brasserie a été fondée sous le nom de Sorg & Schädeli Bräu par deux amis d'enfance, Hansruedi Schädeli et Otto Sorg. Ils sont rejoints quelques années plus tard par Ralf Paul, un ami rencontré par Otto lors de ses études à l'école des métiers de la brasserie. Les deux amis lancent la gamme Erusbacher Bräu.

En 2002, Ralf Paul lance de son côté la gamme *bier paul* et les fait brasser à la brasserie Sorg & Schädeli.

En 2005, ils décident de rassembler les deux gammes dans une société commune et changent le nom de la brasserie en Erusbacher & Paul. Une centaine d'actionnaires prennent des parts.

En 2016, ils décident de construire une nouvelle brasserie plus grande avec une auberge et une boutique, toujours à Villmergen. La production est transférée en fin 2018.

- bier paul 01.
- bier paul 02 : Dunkle.
- bier paul 03 : Bière de saison
- Erusbacher Bräu Aargauer Bier : Lager.
- Erusbacher Bräu Callista : Golden Ale.

Eschi Bräu (*Grüsch – Grisons*)

Esprit Montagne (*Haute-Nendaz – Valais*)

Euelbräu (*Winterthur – Zurich*)

Eugster (*Heiden – Appenzell Rhodes-Extérieures*)

Experientia (*Gunten – Berne*)

Extra-Muros (*Fribourg – Fribourg*)

F² (*Vionnaz – Valais*)

F 9 (*Berne – Berne*)

Faan (*Bichwil – Saint-Gall*)

Faberbräu (*Adliswil – Zurich*)

Faex (*Röthenbach – Berne*)

Microbrasserie.

Fahrtwind (*Winterthur – Zurich*)

Falaise (de la) (*Posieux – Fribourg*)

Falken (*Schaffhausen – Schaffhausen : 1799*)

C'est une des cinq plus grandes brasseries indépendantes de Suisse.

Elle a appartenu au groupe Interbeva**.

Falkenbräu Baden (*Baden – Argovie*)

Falling Pine (*Cadempino – Tessin*)

Elle produit la gamme Gopf.

Faougeuse (de la) (*Villarepos – Fribourg*)

FäsSele-Bräu (*Vaduz – Liechtenstein*)

Fäzabräu

Durant la crise sanitaire, elle a fait produire une partie de sa production chez Aare Bier*.

Fäze Bräu (*Windisch – Argovie*)

Fée Maltée (La) (*Echallens – Vaud*)

Fées (des) (*Couvet – Neuchâtel*)

Felder (*Dagmersellen – Lucerne*)

Feldschlösschen (Hürlimann) (*Rheinfelden – Argovie : 1876*)

Ce groupe brassicole nationale est le plus important de Suisse.

ANECDOTE : Comme son nom l'indique, Feldschösschen (*"petit château de campagne"*) est une merveille d'architecture industrielle dans le style néogothique typique du 19ème siècle et, à ce titre assurément l'un des ensembles architecturaux les plus pittoresques de l'Europe brassicole.

Ce groupe est né suite au regroupement et rachat d'une multitude de brasseries (*brasserie régionale du Valais (Sion), Calanda** (Chur), Gurten** (Berne), Haldengut** (Winterthur), Müller** (Neufchâtel), groupe Sibra**, etc.*) et les groupes brassicoles Interbeva** et Sibra**. De ce fait, elle domine tout le marché suisse. Elle dispose d'un certain nombre de sites de production qui sont souvent les sites des anciennes brasseries rachetées. Pendant longtemps, certaines brasseries ont conservé leur nom. Il a été racheté par le groupe Carlsberg.

Elle produit des bières très fortes mais est également une des premières brasseries à s'être intéressé aux bières sans alcool, via la culture de levures particulières.

- Cardinal (*1890*) : Bière à fermentation basse. C'est un bière populaire à la fin du 20ème siècle.

ANECDOTE : Cette bière très populaire dans les années 1970 est initialement brassée par la brasserie Cardinal de Fribourg (*canton non allemand*), puis produite partiellement sur deux autres sites de production suite aux décisions du groupe Sibra. Finalement, le groupe Sibra est racheté par le groupe brassicole Feldschlösschen qui transfère la totalité de la production à Rheinfelden en 2011 avant de fermer la brasserie Cardinal.

- Exbier : Bière sans alcool.
- Hopfenperle : Blonde spéciale.
- Président
- Samichlaus ou bière de Saint Nicolas (***14** % alc. vol.*) : Doppelbock à fort taux d'alcool. Elle a été mise sur le marché le 6 décembre 1979. Elle est brassée une fois par an (*le 6 décembre*) et conservée en cuve durant 10 mois avant d'être mise en bouteille. C'est une des bières les plus alcoolisées et les plus rares dans le monde. Elle se conserve durant plusieurs années.

Felsenau (*Berne – Berne : 1881*)

C'est la plus ancienne brasserie indépendante de Berne.

- Saas das Bier

ANECDOTE : La brasserie prétend que cette bière provient de la vallée de Saas (*Haut-Valais*). Or, en 2019, le Service de la consommation du canton du Valais l'a attaqué en justice pour avoir commercialisé cette bière en trichant sur son origine.

Fermento Brewery (*Oberwil – Bâle-Campagne*)

Fidibus.beer (*Schmerikon – Saint-Gall*)

Fischenthal (Brauverein) (*Fischenthal – Zurich*)

Le nom fait référence au nom de la commune où est située la brasserie.

Fischerstübe (*Bâle – Bâle : 1974*)

Cette micro-brasserie a été fondée en Europe par Hans Nidecker.

C'est un haut-lieu de réunion des troupes carnavalesques du Morgenstreich (*carnaval triste bâlois*).

ANECDOTE : C'est la première microbrasserie fondée en Europe.

Elle produit une gamme de véritables bières bâloises, *Ueli*.

- Tut-Anch Ueli
- Ueli : Véritable bière bâloise.
- Ueli Glühbier
- Ueli Pablo
- Van Ueli Bier

Filature (La) (*Courchapoix – Jura*)

Fin (*Minusio – Tessin*)

Fjord & Fjell (*Rubigen – Berne*)
Nano-brasserie.

Fläsche (*Thalwil – Zurich*)

Fleisch und Brau (*Düdingen – Fribourg*)

Fleur de Lyss (*Seedorf – Berne*)

Fleurs du Malt (Les) (*Lausanne – Vaud*)

Floowiiler (*Flawil – Saint-Gall*)

Fluid Studies (*Aarau – Argovie*)

FMR (Brewing & Co) (*Essertines-sur-Rolles – Vaud*)
Elle produit des bières très amères.

Föhrenbier Manufaktur (*Sargans – Saint-Gall*)

Foifliberbier (*Ziefen – Bâle-Campagne*)

Forschungsbrauerei G48 (*Winterthur – Zurich*)

Four Elements Beer (*Puidoux – Vaud*)

Fox & Rabbit (*Thun – Genève*)

Franches-Montagnes (des - BFM) (*Saignelégier - Jura : 1997*)
Le nom provient de la région où se situe la brasserie, la région des Franches-Montagnes.

Cette brasserie artisanale (*4 500 hl*) a été fondée par Jérôme Rebetez, ancien ingénieur œnologue.

ANECDOTE : C'est à la suite d'un jeu télévisé, "*Le rêve de vos 20 ans*", où il gagne 50 000 francs suisses que Jérôme décide de créer sa brasserie et une bière s'inspirant des saveurs du vin et du whisky aux antipodes de la pils classique. Très vite, le succès est au rendez-vous puisqu'un an après, la brasserie produit de l'ordre de 11 000 bouteilles par mois.

En 2012, elle ouvre son propre bar et en 2014, elle organise le Saint Bon-Chien World Tour qui consiste à faire découvrir la bière dans plusieurs capitales du monde.

Cette brasserie est révolutionnaire par le fait qu'elle s'inspire du monde du vin en utilisant des techniques et des ingrédients inhabituels (*thé et type spécifique de poivre*), qu'elle produit des étiquettes et des noms originaux. Elle se spécialise dans les bières avec épices et les bières élevées en barrique et fût.

- Abbaye de Saint-Bon-Chien (*11,5 % alc. vol.*) : Sour Ale proche d'un vin issue d'un assemblage de bières vieillies plusieurs mois dans différents fûts de chêne ayant contenu divers vins et alcools. Le nez acide est fruité (*groseille*) avec des notes boisée, caramélisée et poivrée. En bouche, elle est riche avec les arômes du nez et épicés (*cannelle et vanille*) et une note boisée. La finale est très longue, acide et épicée. Elle se boit tempérée (*10°C*).

ANECDOTE : Le nom provient du nom de la chatte de la brasserie qui s'appelle Bon Chien et se veut une moquerie vis-à-vis des bières d'abbaye qui n'en sont pas.

- Bière de la St-Nicolas : Elle a été créée pour le *Café Populaire (Fribourg).*
- Brouette (La) (*5 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Cuivrée (La) (*5,2 % alc. vol.*) : Pils.
- Cuvée Alex Le Rouge (La) (*10,3 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaboré avec du houblon *Colombus*, du poivre de Sarawak, de la vanille Bourbon et du thé russe. La robe est noire. Le nez est caramel et fruité (*raisin sec*). En bouche, elle est veloutée et amère avec les arômes du nez, caramel et torréfié (*chocolat noir, café et réglisse*). La finale est amère, astringente et un peu terreuse. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle peut se conserver quelques années.
- Cuvée du 10e (*6 % alc. vol.*) : Ambrée.
- Dragonne (La) (*7 % alc. vol.*) : Bière noire. Elle se boit chaude.
- Mandragore (La) (*8 % alc. vol.*) : Bière noire élaborée avec de l'épeautre.

- Meule (La) (*6 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec du tilleul, de la sauge et du muscade. Sa robe est or. Le nez est herbacé avec une note fruitée (*agrumes*). En bouche, elle est très vivace avec des arômes herbacé et épicé. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Plage (La) : Elle est produite à l'occasion du festival des arts de la rue de La Chaux-de-Fonds.
- Procrastinator Ice Bock : Eisbock congelée en extérieur dans la neige des Franches-Montagnes.
- Saison √225 (*6 % alc. vol. : 2012*) : Sour Saison élaborée selon une recette ancienne, enrichie par un rapide passage dans un fût de la légendaire Abbaye de Saint Bon-Chien et refermentée en bouteille. Sa robe est dorée. Le nez est citrique, fruité (*raisin blanc et ananas*), vineux et légèrement acétique. En bouche, elle est légère, gazeuse et acide avec des arômes fruité et levuré. La finale est amère.

ANECDOTE : La racine carrée de 225 équivaut au chiffre 15 car cette bière a été créée pour les 15 ans de la brasserie.

- Salamandre (La) (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe est jaune paille.
- Spike & Jérôme : C'est une bière collaborative avec la brasserie américaine Terrapin*.
- Tarry suchong (*6 % alc. vol.*) : Ambrée élaborée avec du thé fumé *Lapsong Tary Suchong*.
- Torpille (La) (*7,5 % alc. vol.*) : Brune.

Fränzu-Bräu (*Belp – Berne*)

Fraternelle (La) (*Vevey – Vaud*)

Frauenfeld (Aktienbrauerei) (*Frauenfeld – Thurgovie*)

Freiburger Biermanufaktur (*Fribourg – Fribourg*)

Freihof (*Gossau – Saint-Gall*)

Freistoff (*Thun – Berne*)

Frères Decrauzat (des) (*La Neuveville – Berne*)
Microbrasserie

Fresh Beer Club (*Crissier – Vaud*)

Freybier (*Birr – Argovie*)

Fribourg (Brasserie artisanale de) (*Fribourg – Fribourg*)

Friends Brewing (*Hünibach – Berne*)

Fri-Mousse (*Fribourg – Fribourg : 1993*)
Le nom est un jeu de mots avec la commune où est située la brasserie.

Fritschi (*Suhr – Argovie*)

Frohsinn (Gasthof) (*Arbon – lac de Constance*)

Frutigbier (*Frutigen – Berne*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Fübi (*Heitenried – Fribourg*)

Full (Brauverein) (*Full – Argovie*)
Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Full House (*Winterberg – Zurich*)

Fülli-Bier (*Planken – Liechtenstein*)

Fyrabig-Bräu (*Riniken – Argovie*)

G2 (berbräui) (*Thun – Berne*)

G + G (*Steg – Zurich*)

Gägi-Bräu (*Edlibach – Zoug*)

Galio Kilchenmann (*Corsier-sur-Vevey – Vaud*)

Gallo di Rancina (*Alvaneu Dorf – Grisons*)

Gambarogno (*San Nazzaro – Tessin*)
Micro-brasserie.

Garage 9 (*Pfaffnau – Lucerne*)

Garage B40 (*Berne – Berne*)

Garagenbräu (*Kirchleerau – Argovie : 2020*)

- 1.St Edition (6,5 % alc. vol.) : American Pale Ale.
- Geiler Traum (*7,1 % alc. vol.*) : Triple.
- Orangsche Weizä (*5,8 % alc. vol.*) : Hefeweisen fruitée élaborée avec des oranges.
- Rauchiger Affe (*6,1 % alc. vol.*) : Rauchbier.
- Red IPA (*6,9 % alc. vol.*) : Red IPA.
- Roch Bock (*6,7 % alc. vol.*) : Doppelbock.
- Scary Halloween (*4,8 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec des citrouilles.

Garamé (*Tesserete – Tessin*)

Garaschbräu (*Oberglatt – Zurich*)

Garçons (Les) (*Berne – Berne*)

Gartacus (*Gumefens – Fribourg*)

Gartenbräu (*Niederglatt – Zurich*)

Gaspard & Malthazar (*Chavannes-près-Renens – Vaud*)

Gassen Bier (*Susten – Valais*)

Gässli – Bräu (*Ramsen – Scaffhousse*)

GBDV (du) (*St Sulpice – Vaud*)

Geissheiri Bräu (*Sissach – Bâle-Campagne*)

Gelinde BrüW (*Gossau – Saint-Gall*)

Geneva Craft (*Genève – Genève*)

Genevoise (Brasserie Urbaine – BUG) (*Onex – Genève*)

Geni.ale (*Gravesano – Tessin*)

Genossenschaft Keimling (*Dallenwil – Nidwald*)

Gerhard Löwl Privat Hobbybrauerei (*Zurich – Zurich*)

Gerhard Ziehli (*Lobsigen – Berne*)

Geronimo Bräu (*Grafenort – Obwald*)

Getränke Lussi (*Oberdorf – Nidwald*)

Gfeller (*Wetzikon – Zurich*)

GibbonBräu (*Tecknau – Bâle-Campagne*)

Giesserei (*Winterthur – Zurich*)

Giez (de) (*Giez – Vaud*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Gilbis (*Basadingen – Thurgovie*)

Gili Bräu (*Münsingen – Berne*)

Gimlé (du) (*Chernex – Vaud*)

Girun (Alpenbrauerei) (*Tschlin – Grisons*)

Giz Ais (*Gossau – Saint-Gall*)

Glattfelder (*Glattfelden – Zurich*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Gleis1bier (*Bâle – Bâle-Campagne*)

Glouglou (*Genève – Genève*)

Glütschbachbier (*Uetendorf – Berne*)

Gnädinger (*Ramsen – Schaffhouse*)

Goille (de la) (*Corcelles-le-Jorat – Vaud*)

Gonzo (*Vaux-sur-Morges – Vaud*)

Gotan Craft (*Avully – Genève*)

Gränche bi Gott (Bierbrauverein) (*Grenchen – Soleure*)

Grands Barbus (des) (*St Maurice – Valais*)

Grange-Verney (*Moudon – Vaud*)

Microbrasserie

Granicum (*Grenchen – Soleure*)

Greenhorns (*Grindel – Soleure*)

Greenhouse Brewery (*Urdorf – Zurich*)

Grenade (La) (*Baar-Nandaz – Valais*)

Grenier (du) (*Panex/Ollon – Vaud*)

Grimbart's (*Dachsen – Zurich*)

Grimm (Private Brauerei) (*Köniz – Berne*)

Groin (du) (*Marin – Neuchâtel*)

Grue (de la) (*Albeuve – Fribourg*)

Gruebe Bräu (*Reinach – Bâle-Campagne*)

Gruerius (*Bulle – Fribourg*)

Cette brasserie est située dans le pays du Gruyère.

- Catillon
- Chalamala (La)
- Jehan l'éclopé

Grütli-Bräu (*Aadorf – Thurgovie*)

Gruyères (de) (*Pringy – Fribourg*)

GselligBräu (*Würenlos – Argovie*)

Güegi-Quell (*Seeberg – Berne*)

Gueurillas (The Beer) (*Bâle – Bâle*)

Guldentaler Bier (*Mümliswil – Soleure*)

Guldibräu (*Winznau – Soleure*)

Gumm (*Steffisburg – Berne*)

Gürbe Bier (*Mühleturnen – Berne*)

Gurten (*Berne – Berne*)

Cette brasserie a été rachetée par le groupe Felsdschössen*.

Gürtler Herrmann Brewery (GHB) (*Saint-Gall – Saint-Gall*)

Güschu 58 (*Kehrsatz – Berne*)

Güx-üdiker Braufründe (*Uitikon – Zurich*)

H2 Orzo (*Cugnasco – Tessin*)

Haarige Kuh (*Interlaken – Berne*)

Hahnenbräu Pratteln (*Pratteln – Bâle-Campagne*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Haldengut (*Winterthur – Zurich*)
Cette brasserie a été rachetée par le groupe Feldschössen*.

Haldemann (*Sugiez (Mont-Vully) – Fribourg : 1998*)
Le nom provient du nom du brasseur.
Cette brasserie a été fondée par Freddy Haldemann.

Hamlet (*Osterfingen – Schaffhouse*)

Hans im Glück (*Sulzbach – Zurich*)

Hardeggerperle (*Krauchthal – Berne*)

Hard Labor Brew (*Liestal – Bâle-Campagne*)

Hardwald (*Wallisellen – Zurich*)

Härris (*Oberwil-Lieli – Argovie*)

Hartibräu (*Schofflisdorf – Zurich*)

Haslital Bier (*Meiringen – Berne*)

Hassbräu (*Wädenswil – Zurich*)

Hauswartbräu (*Altnau – Thurgovie*)

Haut-Lac (du) (*Vevey – Vaud*)

Haxli Schwändi Bräu (*Grosshöchstetten – Berne*)

Heavenbrew (*Steinhausen – Zoug*)

HeBrews (Brewery) (*Burgdorf – Berne*)

Heerbrugger Bier (*Heerbrugg – Saint-Gall*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Heero (*Oberenfelden – Argovie*)

Hegaustross (*Schafhaussen – Schaffhause*)

Heglwiis (*Embd – Valais*)

Heidnischbier (*Raron – Valais*)

Heimbräu (*Thundorf – Thurgovie*)

Heimelig (*Lucerne- Lucerne*)

Heimiswilerhärz (*Kaltacker – Berne*)

Heineken Suisse (*Lucerne – Lucerne*)
Cette filiale du groupe brassicole Heineken.

Heini-Bier (*Wolfwil – Soleure*)

Heinzenbräu (*Henggart – Zurich*)

Heitere Bräu (*Gelterkinden – Bâle-Campagne*)

Hektor Bier (*Zofingen – Argovie*)

Hektor Meyer Aviator's Brew (*Gelterfingen – Berne*)

HellsKitchen (*Rümlang – Zurich*)

Helmerts (*Münchenbuchsee – Berne*)

Hennebühler Staffu-Bräu (*Safenwil – Argovie*)

Henry Guillaume (*Lausanne – Vaud*)

Herisau (*Saint-Gall*)

Brasserie disparue.

Hermann Bier (*St-Gallen – Saint-Gall*)

Herrenberg (*Nugler – Soleure*)

Herzbräu (*Hombrechtikon – Zurich*)

Heu-Bräu Achenberg (*Bad-Zurzach – Argovie*)

High 5 (*Stans – Nidwald*)

H&K (*Moutier – Berne*)

Hoch3 (*Seedorf – Berne*)

Hochkart (*Will – Saint-Gall*)

Hof-Braui (*Lohn-Ammansegg – Soleure*)

Hof Hopfentropfen

C'est la plus petite brasserie de Suisse. Elle offre des cours de brassage.

Hohen-Bräu (*Hohenrain – Lucerne*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Hohgant (*Schangnau – Berne*)

HohinCo (*Zurich – Zurich*)

Holliger Bru (*Berne- Berne*)

Höngger Sunne (*Zurich – Zurich*)

Hope Brewery Loos (*Neuhausen – Schaffhouse*)

Hopfegass-Bräu (*Zurzach – Argovie*)

Hopfehüsli Bräu (*Uhwiezen – Zurich*)

Hopferdammi (*Bâle – Bâle-Ville*)

Hopfetopf (*Cham – Zoug*)

Hopfla Brauart (*Zoug – Zoug*)

Hopfriedli (*Zurich – Zurich*)

Hoppy Hour (*Bienne – Berne*)

Hoppy People (*Sierre – Valais*)

- Chapter 1
- Clash of the Titans (*12 % alc. vol. : 2018*) : Barley wine maturé une premier fois dans un fût de vin à 2 268 m d'altitude et ensuite dans un foudre au niveau de la mer. Sa robe est ambrée (*20 EBC*). En bouche, elle est très

amère (*90 IBU*). Elle est en version limitée. C'est une bière collaborative avec la brasserie belge De Struise Brouwers*.

- Oatis (*5,5 % alc. vol.*) : New England IPA élaborée avec du houblon *Citra*. C'est une bière collaborative avec la brasserie belge De Struise Brouwers*.

Hoppy Pug (*Chambésy – Genève*)

Hopstache Brewing Brothers (*Betschwanden – Glaris*)

Hopster + Malzer (*Rickenbach – Bâle-Campagne*)

Horberbier (*Horw – Lucerne*)

Horseshoe Braui (*Oberath – Schwytz*)

Houblonnière (*Vuadens*)

- Albert Ier le Grand : Bière à la fleur de sureau.

HübeliBier (Schnottwil) (*Schnottwil – Soleure*)

Hug (Braukellerei) (*Uerikon – Zurich*)

Hügu (*Sumiswald – Berne*)

Hundsbräu (*Meinisberg – Berne*)

Hürlimann (*Zurich – Zurich*)

Cette brasserie a appartenu au groupe Interbeva** avant de disparaître suite au rachat par le groupe Feldschössen*.

Elle produisait de la bière foncée (*Five Star*), de la bière ambrée (*Hexenbock*) également appelée bière des sorcières et une bière sans alcool (*Birell*).

Hüttenbräu (*Ruswil – Lucerne*)

Huus-Braui (*Roggwil – Thurgovie*)

Cette brasserie est située à côté de l'un des plus beaux châteaux du canton.

Igor (*Les Monts-de-Rully – Vaud*)

Ilanzer Bier (*Ilanz – Grisons*)

Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Illi Pasquale (F.) (*Ruggell – Liechtenstein*)

Iltis Bräu (*Werthenstein – Lucerne*)

Im Berg (*Weisslingen – Zurich*)

Im Grindel 6 (*Mettmenstetten – Zurich*)

Imholz (*Altnau – Thurgovie*)

Improbable (de l') (*Lausanne – Vaud*)

Impulsion (*Vallorbe – Vaud*)

Indamo Spezialitätenbrauerei (*Brunnen – Schwytz*)

Inferno-Bräu (*Kerzers – Fribourg*)

Ingolds Braukeller (*Madiswil – Berne*)

Innerthal (*Innerthal – Schwytz*)

Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Inpontya (des) (*Ponthaux – Fribourg*)

Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Intaeger (*Tägerwilen – Thurgovie*)

Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Interbeva

Ce groupe est né de la volonté de plusieurs brasseries autonomes situées à l'est du pays de s'unir pour un achat commun des matières premières, la distribution et la promotion des produits. Il s'agissait notamment des brasseries Falken* (*Schaffhausen*), Hürlimann** (*Zurich*), Lowenbräu** (*Zurich*) et Schützengarten* (*Saint-Gall*)

Il disposait de 7 brasseries lorsqu'il a été racheté par le groupe Feldschössen*. Lors de ce rachat, certaines brasseries sont redevenues indépendantes comme Falken* et Schützengarten*.

Ironic's Craft Beer (*Monthey – Valais*)

Jack Beer (*Grandval – Berne*)

JamesBRÄU (*Mühlethal – Argovie*)

Jegenstorf (Brauwerkstatt) (*Jegenstorf – Berne*)

Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Jenoli Bräu (*Embach – Zurich*)

Jens + itzer (Bierverein) (*Jens – Berne*)

Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

JJ Beer (*Oberhasli – Zurich*)

JJ's Sayser Bier (*Says – Grisons*)

Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Joe's Beer (*Zofingen – Argovie*)

Joranbräu (*Biel – Berne*)

Jorat (du) (*Ropraz – Vaud : 2006*)

Cette brasserie a été fondée dans l'ancienne laiterie de Vulliens par Raoul Gendroz qui a débuté le brassage dans sa cuisine, Guy Jeanmonod et Florian Sutter. Leur première bière est une blanche, "La Blanche du Jorat". Par la suite, la brasserie développe de nouvelles recettes. En 2015, elle décide de changer d'identité en actualisant le logo.

En 2018, Raoul passe la main et revend la brasserie à Alexandre Clerc et Henri Jung qui décident de poursuivre le développement de la brasserie. En 2020, la brasserie déménage à Ropraz dans un nouveau bâtiment qui lui permet d'augmenter sa production et d'installer un bar de dégustation.

Elle produit des bières non filtrées dont la gamme Brasserie du Jorat.

- Blanche du Jorat (*5,5 % alc. vol. : 2006*) : Blanche. En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité (*citron*).
- La Bricote : Blanche fruitée élaborée avec des abricots. Son nom est un jeu de mot.

Julie Bräu (*Möhlin – Argovie*)

Jumbera (*Leissigen – Berne*)

Jungfraubräu (*Brienz – Berne*)

Jurli Bier (*Birsfelden – Bâle-Campagne*)

JVGG – Braui (*Wabern – Berne*)

Kadu Bier (*Möhlin – Argovie*)

Kägi-Bräu (*Siebnen – Schwytz*)

Kahn (R.) (*Nyon – Vaud*)

Kämpf (*Merligen – Berne*)

Käppellijoch (*Bâle – Bâle-Ville*)

Käserstatt (*Ernen – Valais*)

Keller (*Wetzikon – Zurich*)

Keller Biere (*Deitingen – Soleure*)

Kermühle (*Oberbalen – Berne*)

King Grizzly (*Kerns – Obwald*)

Kitchen Brew (*Allschwil – Bâle-Campagne*)

Kloster Fischingen (*Fischingen – Thurgovie*)
Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Knudelbräu (*Untersiggenthal – Argovie*)

Knut's (*Ogens – Vaud*)

Königshof (*Freienstein – Zurich*)

Kornhausbräu (*Rorschach – Saint-Gall*)

Köster (*Frasnacht – Thurgovie*)

Kouatte (*Courtemautruy – Jura*)

Kraftstoff (*Sissach – Bâle-Campagne*)

Kramer & Partner (*Bâle – Bâle-Ville*)

Krügelbier (*Lucerne – Lucerne*)

Kriens (*Kriens – Lucerne*)
Elle porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Kubaba (*Hünikon – Zurich*)
Atelier de brassage

Kudibräu (*Buchs – Argovie*)

Kultbier (*Roggwil – Berne*)

Kulturkeller Im Schtei (*Sempach – Lucerne*)

Kulturverein Zur Förderung und Pflege des Hefepilzes (*Winterthur – Zurich*)

Kündig Bräu (*Rietheim – Argovie*)

Kunstwerk Craft Beer (*Wohlen – Argovie*)

Künter Stallbräu (*Niederwil – Argovie*)

Kursi Bräu (*Goldach – Saint-Gall*)

Kurts Home (*Burgdorf – Berne*)

Kurvenbier (*Künten – Argovie*)

Kurven-Bräu (*Selzach – Soleure*)

Küsnachter Brauklub (*Küsnacht – Zurich*)

Kuster Bräu (*Root – Lucerne*)

Kwär (*Zurich – Zurich*)

Kybourg (*Fribourg – Fribourg*)

Lac (Bière du) (*Genève – Genève*)

Lägere-Bräu (*Wettingen – Argovie*)

Lance-Pierre (du) (*Lausanne – Vaud*)

Landes (des) (*La Cure – Vaud*)

Landskröner Bräu (*Witterswil – Soleure*)

Langenthal Bräu (*Langenthal – Berne*)
Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Langenthaler Hochwasser (*Langenthal – Berne*)
Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Langenthal Mosimann & Affolter (*Langenthal – Berne*)
Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Lärad (Verein) (*Bützberg – Berne*)

Lärchenbräu (*Wängi – Thurgovie*)

Laudbrau (*Fällanden – Zurich*)

La Vie est Bellege (*Chevroux – Vaud*)

Lehr-und Versuchs (*Wädenswil – Zurich*)

Lenzbräu (*Lenzburg – Argovie*)
Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

LeuBräu (*Lucerne – Lucerne*)

Leue Waldenburg (*Waldenburg – Bâle-Campagne*)
Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Liechtensteiner (Brauhaus) (*Liechtenstein*)

Lights Out Brewing (*Münsingen – Berne*)

Lion Couchant (*Villars-sur-Glâne – Fribourg*)

Lionne (La) (*Sembrancher – Valais*)

Littoral neufchatelois (du) (*Hauterive – Neufchâtel*)

Locher (*Appenzell – Appenzell Rhodes-Intérieures : 1886*)

Le nom provient du nom de famille des propriétaires de la brasserie

Cette brasserie familiale appartient à la famille Locher.

Karl Locher et son cousin Raphael dirigent la brasserie.

Elle a un partenariat de longue date avec la brasserie Egger A. dont elle embouteille une partie de sa production.

Elle utilise des cuves de fermentation ouverte et des cuves de garde horizontales. Elle produit principalement la gamme *Appenzell*.

- Appenzeller Bier (*1886*)
- Castegna : Bière fruitée élaborée avec de la châtaigne vieillie plus de trois mois. Le nez est fruité (*noix*) et renfermé.
- Hanfblüte (*5,2 % alc. vol. : 2000*) : Bière élaborée avec du chanvre dont trois parties distinctes sont ajoutées à des moments différents et de 2 houblons (*Stammhein et Vienna*). Le nez est floral et herbacé dû au chanvre. En bouche, elle livre une note de gingembre. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).

ANECDOTE : L'étiquette initiale de la bouteille montrait une scène de récolte avec un personnage assis sous un arbre, fumant la pipe traditionnelle de l'Appenzell. Toutefois, le bureau local des normes commerciales n'apprécia guère et menaça d'arrêter la production. La brasserie a dès lors effacé la pipe et le personnage met désormais son pouce en bouche.

- Holzfass-Bier (*5,2 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du maïs et vieillie un an en fût de chêne. En bouche, elle livre des arômes de maïs et boisé (*chêne*).
- Swiss Mountain
- Vollmond (*5,2 % alc. vol. : années 1990*) : Lager bio. En bouche, elle est moyenne, onctueuse et moyennement amère avec un arôme fruité (*citron*).

ANECDOTE : Le nom signifie "*pleine lune*" car la famille Locher a découvert dans les années 1990 que les bières brassées à la pleine lune fermentent plus facilement. C'est la première bière biologique de Suisse.

Locras Bräu (*Ins – Berne*)

Loiwi-Bräu (*Giswil – Obwald*)

Lolle (Bräu) (*Neuhausen – Schaffhousse*)

Longhawl (*Immensee – Schwytz*)

Lorraine Beer Project (*Berne – Berne*)

Lowenbräu (*Zurich – Zurich*)

Cette brasserie a appartenu au groupe Interbeva** avant de disparaître suite au rachat par le groupe Feldschössen*.

Lubos Sevcek (*Hedingen – Zurich*)

Lucky Goose Project (The) (*Olten – Soleure*)

LuLa's (*Cugnasco – Tessin*)

Lupo (*Hochdorf – Lucerne*)

Brasserie disparue.

Luterbächlihof (*Safenwil – Argovie*)

Lutz (*Pfäffikon – Schwytz*)

Luusbueb (*Bâle – Bâle-Ville*)

Luzern (Rathausbrauerei) (*Lucerne – Lucerne*)

Luzern Brauerei (*Lucerne – Lucerne*)

Luzerner Bier Brauer (LuBB) (*Lucerne – Lucerne : 2008*)
Cette brasserie associative brasse une certaine quantité de bières locales.

LuZi (*Aeschiried – Berne*)

Lynx movement (*Martigny-Croix – Valais*)

M 14 Bräu (*Escholzmatt – Lucerne*)

Ma Bière à voir (*Saxon – Valais*)

Mäci's Craft Bier (*Domat/Ems – Grisons*)

Mäder (*Münsingen – Berne*)

Magic Hop (*Lausanne – Vaud*)

Magie-Bräu (*Villnachern – Argovie*)

Maihof Luzern (*Lucerne – Lucerne*)

Maisenberg (van) (*Buochs – Nidwald*)

Maitri Beer (*Arzo – Tessin*)

Malley (de) (*Pully – Vaud*)

Malternative (*Martigny – Valais*)

Maltis Bracitorium (*Arbaz – Valais*)

Malzheimer (*Obfelden – Zurich*)

Malz Maul (*Baden – Argovie*)

Mammutbier (*Ettingen – Bâle-Campagne*)

Manoir (du) (*Cressier – Neufchâtel*)
Elle produit la gamme *Bader*.

Manufaktur Wäseli (*Utzige – Berne*)

MaRa Bräu (*Rafz – Zurich*)

Marco's Garage Brewery (*Boussens – Vaud*)

Marmot Cervisian (*Jenins – Grisons*)

Marmotte (La) (*Lac Grenon* (*Crans-Montana) – Valais*)

MarRei (*Därlingen – Berne*)

Martinets (des) (*Courtelary – Berne*)

MashBrothers (*Frick – Argovie*)

Massy (*Aigle – Vaud*)

Mât (du) (*Genève – Genève*)

Matt & Elly (*Bâle – Bâle Ville*)

Mc Boar (*Payerne – Vaud*)

McMax (*Thun – Berne*)

Mécanique des Fluides (La) (*Fribourg – Fribourg*)

Meduzin (*Kerzers – Fribourg*)

Mehr (*Hergiswil – Lucerne*)

Meibär (*Mels – Saint-Gall*)

Mein Emmental (*Zollbrück – Berne*)

Mein Teil (*Hersiwil – Soleure*)

Melchior Craft Beer (*Sempach – Lucerne*)

Menhir-Oppligen (du) (*Gorgier – Niedwald*)

Menz-Bergbier (*Menzberg – Lucerne*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Merkel G (*Rüschlikon – Zurich*)

Meute (de la) (*La Chaux-de-Fonds – Neufchâtel*)

Michhütte (*Rümlang – Zurich*)

Micro-brasserie (*Villarimboud – Fribourg*)

Mielebräu (*Mühlrüti – Saint-Gall*)

Mies (de) (*Mies – Vaud*)
Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Milchhüsli (*Uster – Zurich*)

Mine (La) (*Bex – Vaud*)
Coopérative agricole

Mines (des) (*Vuarrens – Vaud*)

Mischmasch Rissi Brewing (*Baden – Argovie*)

MKM Partyhopfen (*Oppligen – Berne*)

MN Brew (*Rothenburg – Lucerne*)

Molard (du) (*Genève – Genève*)

Molettes (des) (*Vaulruz – Fribourg*)

MoMo (Birrificion Artigianale) (*Balerna – Tessin*)

Mondlinger & Randen Bräu (*Flurlingen – Zurich*)

Monkeybrain (*Gümmenen – Berne*)

Mon Œil Bräu (*Biel – Berne*)

Monstein *: Voir BierVision Monstein*

Monsterbräu (*Dübendorf – Zurich*)

Monte Bré (*Aldesago – Tessin*)

Monte Lema (*Curio – Tessin*)

Mönthal (*Remigen – Argovie*)

Montheysanne (*Monthey – Valais*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Mont Noble (*Nax – Valais*)

Mööslibräu (*Gams – Saint-Gall*)

Morobbiotta (La) (*Sant'Antonio – Tessin*)

Moudibier (*Hünibach – Berne*)

Moulin (Le) (*Pompaples – Vaud*)

Mountain Madness Brewery (*Matten b. Interlaken – Berne*)

Mountain View (*Villars-Burquin – Vaud*)

Mousse de Thoune (*Thun – Berne*)

Moustache (*Grand-Lancy – Genève*)

Moustache (*Würenlingen – Argovie*)
Micro-brasserie

MSA Craft (*Sachseln – Lucerne*)

Mugga's mountain (Anzère – Valais)
Micro-brasserie.

Mükon (*Eschlikon – Thurgovie*)

Mule (La) (*Saillon – Valais*)

Müller (*Neufchâtel – Neufchâtel*)

Müller H. Bräu (*Baden – Argovie : 1897*)
Cette brasserie familiale (*70 000 hl*) compte 4 générations de brasseurs.

Mumi-Roli Mumenthalen (*Muggen – Lucerne*)

Mundschenk (*Adliswil – Zurich*)

Munk Bräu (*Rothrist – Argovie*)

Murailles (des) (*Meinier – Genève*)

Brasserie artisanale familiale

Murer Bier (*Glashütten – Argovie*)

Murith (*Orsières – Valais*)

Muscendro (*Contone – Tessin*)

Musegg Luzern (*Lucerne – Lucerne*)

Music'Ale (La) (*St Jean – Valais*)

Müster (Hausbrauerei) (*Bülach – Zurich*)

Mythen Bräu (*Tägerig – Argovie*)

Nabu Bräu (*Ipsach – Berne*)

Napf (*Walterswil – Berne*)

Narcotic Brewery (*Zuchwil – Soleure*)

Nébuleuse (La) (*Renens – Vaud: 2013*)

Cette brasserie a été fondée par 3 amis d'enfance à Flon dans un sous-sol d'une boîte de nuit. Quelques mois plus tard, elle déménage à Villars-Sainte-Croix dans la campagne vaudoise, chez un brasseur local. A cette époque, est commercialisée leur première bière, La Stirling. En 2015, les brasseurs décident de construire leur propre brasserie dans une ancienne imprimerie à Renens, lieu actuel.

Elle veut produire des bières suisses à partir d'une levure US et aux arômes fruités.

- Double Oat (*8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec des flocons d'avoine, du blé, 2 houblons (*Herkules et Mosaic à cru*) et une levure US. Le nez est fruité (*fruits exotiques*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits exotiques*). La finale est persistante et fruitée.
- Embuscade (*6,4 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du blé malté, 4 houblons (*Amarillo, Cascade, Herkules et Mandarina Bavaria*) et une levure US. Le nez est fruité (*agrumes*) et résineux. En bouche, elle est ronde et amère avec un arôme fruité (*agrumes*).
- Friendship Seizon (*11 % alc. vol. : 2017*) : Imperial Saison maturée durant 15 mois dans un fût de vin Tsampéhro. En bouche, elle est acide (*50 IBU*). C'est une bière collaborative avec la brasserie belge (De) Struise Brouwers* mais elle est brassée par la brasserie suisse Hoppy People.
- Speakeasy (*4 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec du blé, 4 houblons (*Cascade, Hallertauer Blanc, Herkules et Mandarina Bavaria*) et une levure US. Le nez est fruité (*agrumes*).
- Stirling (*2014*) (*5,3 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Northern Brewer et Simcoe*) et une levure US . Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*). C'est la première bière créée par la brasserie.

Neuch (Bières de) (*Geneveys-Coffrane – Neufchâtel*)

Neufürhbräu (*Uster – Zurich*)

Neu St Johann (*Neu St Johann – Saint-Gall*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

NewCornerBeer (*Neuenegg – Berne*)

Nickel (*Givrins – Vaud*)

Niesenblick (*Oberhofen – Berne*)

Nikson (*Steffisburg – Berne*)

Nine Brothers (*Wabern – Berne*)

Noboob Craft (*Schöftland – Argovie*)

Nocturne Bräu (*Untersiggenthal – Argovie*)

No Eis (*Hornussen – Argovie*)

No Land (*Melano – Tessin*)

Nord (du) (*Juriens – Vaud*)

NordSud (*Rheinfelden – Argovie*)

Nordwest Bier (*Zürich – Zurich*)

No so eis (Brauverein) (*Feldbrunnen – Soleure*)

N. Stäheli & A. Varnolt (*Seegräben – Zurich*)

Nufis (*Rüeggisberg – Berne*)

Nünedriisgi Bier (*St Niklausen – Lucerne*)

Nürensdorf Schlossbraui (*Nürensdorf – Zurich*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Oberdörfer Chäuerbräu (*Oberdof – Soleure*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Oberhöfler's Bier usem Neubrünnlertal (*Turbenthal – Zurich*)

Obermatt (*Goldiwil – Berne*)

Oberwil Waldschlössli (*Oberwil – Bâle-Campagne*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Octopus-Bräu (*Oetwil-am-See – Zurich*)

Odermatt (*Sursee – Lucerne*)

Oerlikon (*Zürich – Zurich*)

Öeufi Brauerei BK Bier Kultur (*Solothurn – Soleure*)

Officina della Birra (*Bioggio – Tessin*)

Old Hill Brewery (*Dänikon – Zurich*)

Old School Faulensee (*Faulensee – Berne*)
Le nom fait référence à la vieille école de la commune où est située la brasserie.

Oleyres Schnarrenberger & Bratsikas (*Oleyres – Vaud*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Olgiati (*Iseo – Tessin*)

Olti Bräu (*Wetzikon – Zurich*)

Ombrey (*Zurich – Zurich*)

Önzer-Bräu (*Niederönz – Berne*)

Opfikon (*Opfikon – Zurich*)
Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Optimiste (*Longirod – Vaud*)

Or Blanc (de l') (*Satigny – Genève*)

Ouchy (d') (*Lausanne – Vaud*)

Oudy Brew (*Buochs – Nidwald*)

Öufi (*Solothurn – Soleure*)

Elle produit un très grand nombre de bières à fermentation haute et basse dont les plus anecdotiques sont :

- 47-Öufi : Kolsch.
- 100 Jahre Scintilla (*5,3 % alc. vol.*) : Helles.
- Abspann (*5,3 % alc. vol.*) : Lager blonde.
- Alex Bock (*7,3 % alc. vol.*) : Doppelbock.
- Alt-Böhmisch (*5,5 % alc. vol.*) : Altbier.
- Amarillo (*5,3 % alc. vol.*) : Lager.
- Aussie Pils (*4,8 % alc. vol.*): Pilsner.
- Balmfluh Böckli (*6,4 % alc. vol.*) : Brune belge.
- Barock IPA (*5,5 % alc. vol.*) : IPA.
- Bidon : American IPA.
- Bike Day Pale Ale : American Pale Ale.
- Chef Pils (*4,8 % alc. vol.*) : German Pilsner.
- Chlausenbier (*4,9 % alc. vol.*) : Lager d'hiver.
- Chow-Chow (*5,3 % alc. vol.*) : Triple.
- Chräjebier (5,3 % alc. vol.) : Dark Ale.
- Collaboration (*5,8 % alc. vol.*) : California Common
- Comet Ale (*5 % alc. vol.*) : IPA.
- Downhill Ale (*4,9 % alc. vol.*) : American Pale Ale.
- Eldorado (*5,4 % alc. vol.*) : IPL (*India Pale Lager*)
- Fasnachtsbier (*5,3 % alc. vol.*) : Märzen.
- Fest Püus (*4,9 % alc. vol.*) : Pilsner.
- Fortuna Alt (*4,9 % alc. vol.*) : Altbier.
- Fünf Korn Bier (*4,9 % alc. vol.*) Bière avec des grains particuliers.
- Glasgow Amber (*5,5 % alc. vol.*) : Lager ambrée
- Glasgow Lager (*5,5 % alc. vol.*) : Bière fumée.
- Hanfry (*4,9 % alc. vol.*) : American Pale Ale.
- Harry Porter (*4,8 % alc. vol.*) : American Porter.
- Herb Ertz (5,1 % alc. vol.) : IPA.
- Himbeer Gose : Sour fruité.
- Holzwurm (*5,3 % alc. vol.*) : Rauchbier.
- Honolulu Bock (*6,3 % alc. vol.*) : Bock
- Jorillo Seppi (*5,3 % alc. vol.*) : Pale Ale.
- Kapuziner : Lager Ambrée.
- Kofmehlbier Rusty Brew (*5,1 % alc. vol.*) : Lager ambrée.
- Krähenbier (*5,3 % alc. vol.*) : Stout.
- Kupfer : Malt beer
- Lulu Ale (*5,9 % alc. vol.*) : Blonde.
- Malzinho (*5,4 % alc. vol.*) : Malt Beer.
- Mango Ale : American Pale Ale.
- Maori (*6,3 % alc. vol.*) : American IPA.

- Nachtschatten : Coffee Stout.
- Nürmberger (*5,2 % alc. vol.*) : Pale
- Oberot (*5,3 % alc. vol.*) : Lager ambrée.
- Öufi Trappiste (*6,1 % alc. vol.*) : Double.
- Ped Ale (*5,4 % alc. vol.*) : American Pale.
- Pinky & the Brain (*4,1 % alc. vol.*) : Sour Gose.
- Polaris (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale.
- Prisko (*4,5 % alc. vol.*) : Cezch Pilsner
- Roter Bock (*6,1 % alc. vol.*) : Red Ale.
- Salt Lake City Lager (*4,8 % alc. vol.*) : Helles.
- Sam & Fritze's (*5 % alc. vol.*) : Helles.
- Samurai (5,1 % alc. vol.) : Pale lager.
- Santa Stout : Stout.
- Schmutzlibock (*6 % alc. vol.*) : Doppelbock.
- Südfuss (*5,3 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est dorée.
- Urbi (*5 % alc. vol.*) : Pilsner. Sa robe est blonde.
- Ur-Spez (*4,8 % alc. vol.*) : Bière avec des grains
- Waimea : Pale Ale.
- Woufu Pils (*4,8 % alc. vol.*) : Pilsner.
- Zytigsbier (*4,9 % alc. vol.*) : Märzen.

Ouin Ouin (*Thônex – Genève*)

Microbrasserie

Oououu beer (*Langenthal – Berne*)

Ours (*Château-d'Oex – Vaud*)

Cette microbrasserie produit des bières haut de gamme.

Out of Nowhere (*Merlen – Zurich*)

Overboard (*Frauenfeld – Thurgovie*)

Oz (d') (*Colombier – Neufchâtel*)

Pacifi.Ch (*Poschiavo – Grisons*)

Pädu Wasser Veredelungs Werk (WVW) (*Toffen – Berne*)

Panorama Bräu (*Wichtrach – Berne*)

Pâquier (du) (*Pâquier – Fribourg*)

Le nom fait référence à la commune où est située la commune.

Paragraph-elf (*Riehen – Bâle-Ville*)

Paul (Brauereiladen) (*Zurich – Zurich*)

PD Beer (*Santa Maria – Grisons*)

Peak Rivers Craft Beers (*Mels – Saint-Gall*)

Pêcherie (de la) (*Noville – Vaud*)

Pèdzes (des) (*Chavornay – Vaud*)

Pentabier (*Dübendorf – Zurich*)

Pérégrine (La) (*Pully – Vaud*)

Père Jakob (du) (*Soral – Genève*)

Père Porret (du) (*Gorgier – Neufchâtel*)

Perles (des) (*Pieterlen – Berne*)

PeRo (*Rickenbach – Lucerne*)

Petite Pinte (La) (*St Cergue – Vaud*)

Pfaffenbräu (*Spreitenbach – Argovie*)

Pfäffikon (*Pfäffikon – Zurich*)
Le nom fait référence à la commune où est située la commune.

Philval (*Saint-Imier – Berne*)

Picabräu (*Männedorf – Zurich*)

Pièce (de la) (*Meyrin – Genève*)

Pilatusbräu (*Obernau – Lucerne*)

Pivo Flubače (*Rüdlingen – Schaffhouse*)

Plainpalais (de) (*Genève – Genève*)

Plombier (du) (*Carouge – Genève*)

Polar Beer (*Ascona – Tessin*)

Pomalo (*Zurich – Zurich*)

Pommerats (des) (*Pommerats – Jura*)
Le nom fait référence à la commune où est située la commune.

Ponäly (*Kerns – Obwald*)

Porrentruy (de) (*Porrentruy – Jura*)
Le nom fait référence à la commune où est située la commune.
Brasserie artisanale.

Portmann (*Alpnach Dorf – Obwald*)

Post Tenebras Delaloye & Co (*Le Grand Saconnex – Genève*)

Potes Brasseurs (Les) (*Ecuvillens – Fribourg*)

Poyet (du) (*Autavaux – Fribourg*)
Micro-brasserie.

Preonzo (di) (*Preonzo – Tessin*)
Le nom porte le nom de la commune où est située la commune.

Pressing (*Wildenbusch – Zurich*)

Prévert (*Estavayer-le-Lac – Fribourg*)
Micro-brasserie.

Prinzenbräu (*Balzers – Liechtenstein*)

Probier (*Sachseln – Obwald*)

ProBier 2010 (*Kiesen – Berne*)

ProBIERmi! (*Sumiswald – Berne*)

ProBier's (*Lengnau – Berne*)

Proscht Nägelin (*Niederdorf – Bâle-Campagne*)

P'tite Anglaise (*Le Locle – Neufchâtel*)

P'tite Mutz (*Gümligen – Berne*)

Quaderer Schaan (*Schaan – Liechtenstein*)

Quai Richelieu (*Reinach – Bâle-Campagne*)

Quartierbier (*Oberwangen – Berne*)

Quatre-pouces (*Biel – Berne*)

Qusi's Bierbräu (*Oberuzwil – Saint-Gall*)

Raaderquell (*Wald – Zurich*)

Rabenbrau (Brauerei Züger) (*Gränichen – Argovie*)

Raben Craft Beer (*Bättwil – Soleure*)

Ramseier (*Sursee – Lucerne*)

Rappenstein (*Untervaz – Grisons*)

Rapperswil Bier Factory (*Rapperswil – Saint-Gall*)
Elle porte le nom de la commune où est située la brasserie

Rauchloch (*Häfelfingen – Bâle-Campagne*)

Ravenhead (*Rhäzüns – Grisons*)

RDY Brew (*Schmitten – Fribourg*)

Real Handmade Ales (*Läufelingen – Bâle-Campagne*)

Recher's Braustube (*Lausen – Bâle-Campagne*)

Reiat Bräu (*Opfertshofen – Schwytz*)

Reinecke Bräu (*Frick – Argovie*)
Micro-brasserie.

Reines (des) (*Crans-Montana – Valais*)

Reinhard (Hausbrauerei) (*Bettlach – Soleure*)

Reist-Bier (*Bäriswil – Berne*)

Remisä-Braui (*Rehetobel – Argovie*)

Remo Bräu (*Gümmenen – Berne*)

Renard (du) (*Prêles – Berne*)

Renarde (La) (*Val-d'Illiez – Valais*)

Reppischbräu (*Birmensdorf – Zurich*)

Reussschlaufenbier (*Bremgarten – Argovie*)

Rhône (du) (*Attalens – Fribourg*)

Rhybräu (*Zeiningen – Argovie*)

Ried (*Grenchen – Soleure*)

Ried (*Ried b. Kerzers – Fribourg*)

Riedi Gervosaria (*Flond – Grisons*)

Riethof Rohner & Fritschi (*Eschlikon – Thurgovie*)

Rigamonti (Camorino – Tessin)
Microbrasserie.

Rigiblick – Bier (*Wetzikon – Zurich*)

Rigi-Gold (*Kussnacht am Rigi – Schwytz*)

Riminy-Bräu (*Bönigen – Berne*)

Ringel (*Trin – Grisons*)

Riot Act Brewing (*Zollikofen – Berne*)

Ristorante Centrale (*Losone – Tessin*)

Robenhausebräu (*Robenhausen – Zurich*)
Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie.

Röbi-Bräu (*Wangs – Saint-Gall*)

Rock Story (*Saint-Gall – Saint-Gall*)

Rohner (*Stein – Appenzell-Rhodes-Exterieures*)

Rohrer (*Sarnen – Obwald*)

Rokki (*Wabern b. Bern – Berne*)

Rolpibrau (*Felsberg – Grisons*)

Romanshorn (Braufreunde) (*Romanshorn – Thurgovie*)
Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie.

Ronny Brunner Brew-Art (*Möriken – Argovie*)

Roscha-Braü (*Frenkendorf – Bâle-Campagne*)

Rosch'Ajoie (*Porrentruy – Jura*)

Rosegghof (*Solothurn – Soleure*)

Rosengarten (*Einsiedeln – Schwyz : 1872*)

Rossgrind (*Stamstagern – Zurich*)

Rösslibier (Hausbrauerei) (*Fullindorf – Bâle-Campagne*)

Rotbachs Crafts (*Sursee – Lucerne*)

Rother Ackerstein (*Zurich – Zurich*)

Roubouz (*Aegerten – Berne*)

Roulotte (La) (*Soulce – Jura*)

RS 5/GüKi Bräu (*Rumlikon – Zurich*)

Rubolino Cfraftbier Brauerei Hopfenfisch (*Neftenbach – Zurich*)

Rud Bir (*Gordola – Tessin*)

Rüdenbräu (*Berneck – Saint-Gall*)

Rued (Schlossbräu) (*Reinach – Argovie*)

Rüedel's (*Feuerthalen – Zurich*)

Rugenbräu (*Matten – Interlaken : 1866*)

Rümlanger (Brauwerkstatt) (*Rümlang – Zurich*)
Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie.

Rumor (*Kaisten – Argovie*)

Rutibräu VereinFür Hobbybierbräu (*Cham – Zoug*)

Rütihof (*Rütihof – Argovie*)
Le nom porte le nom de la commune où se situe sur la brasserie.

Saane Gutsch (*Saanen – Berne*)
Le nom porte le nom de la commune où se situe sur la brasserie.

Safienbrauerei (*Versam – Grisons*)

Saint-City (*Saint-Gall – Saint-Gall*)
Le nom fait référence à la commune où se situe sur la brasserie.

Sangal (*Estavayer-le-lac – Fribourg*)
Microbrasserie.

Sankt Josef Uznach (*Uznach – Saint-Gall*)

Sankt Maria (*Hildisrieden – Lucerne*)

Säntisblick (*Wängi – Thurgovie*)

Sarganserbräu (*Flums Hochwiese – Saint-Gall*)

Sarnerbräu (*Sarnen – Obwald*)
Le nom porte le nom de la commune où se situe sur la brasserie.

Saubanner (Brauverein) (*Rickenbach – Schwytz*)

SchaFleu (*Corban – Jura*)

Schenk (*Andwil – Thurgovie*)

Schenkenberg (Braugemeinschaft) (*Oberflachs – Argovie*)

Scherlibräu (*Niederscherli – Berne*)

Schesa Planahütte (*Seewis – Grisons*)

Schifis (Huusbräu) (*Engi – Glaris*)

Schlachthuus (*Lufingen – Zurich*)

Schlaumstoff (*Brittnau – Argovie*)

Schlossbier (*Hüttlingen – Thurgovie*)

Schlossbraui Nürensdorf (*Nürensdorf – Zurich : 1839*)

- Schlossquell : Nüeri Dunkel.

Schluck (*Schmerikon – Saint-Gall*)

Schluckspecht (*Lucerne – Lucerne*)

Schlugg (*Rheinfelden – Argovie*)

Schmid (Birra) (*Arbedo – Tessin*)

Schmidlin's Biermanufaktur (*Kappel – Soleure*)

SchmierBier (*Schinznach-Bad – Argovie*)

Schnauser Bier (Schnaus – Grisons)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Schnuzz (*Rapperswil – Saint-Gall*)

Schoggi (*Herznach – Argovie*)

Schöpfli (*Wiedlisbach – Berne*)

Schöpflibier (*Aarwangen – Berne*)

Schori's Beer (*Plan-les-Ouates – Genève*)

Scchlosserbräu (*Diepoldsau – Saint-Gall*)

Schulz (c/o Rinaldi) (*Rümlang – Zurich*)

Schümberg – Bräu (*Ittenthal – Argovie*)

Schürlibrau (*Lenggenwil – Saint-Gall*)

Schurtannen (*Menzingen – Zoug*)

Schützengarten (*Saint-Gall – Saint-Gall : 1779*)

C'est à la fois une des plus anciennes et une des performantes de Suisse.

Elle a appartenu au groupe Interbeva** avant d'être rachetée par le groupe Feldschössen* et de garder sa liberté.

- High Life

Schuum (*Berne – Berne*)

Schüür (Bräu) (*Stettfurt – Thurgovie*)

Schwagerbräu (*Gerolfingen – Berne*)

Schwarzbuebe-Bier (*Nuglar – Soleure*)

Schwyz (*Schwyz – Schwytz*)

Le nom porte le nom de la commune où se situe sur la brasserie.

See (*Kappel am Albis – Zurich*)

Seeberbräu (*Bülach – Zurich*)

See-Braui (*Goldach – Thurgovie*)

Seebueb (*Meilen – Zurich*)

Seegal (*Azmoos – Saint-Gall*)

Seeland Bräu (*Nidau – Berne*)

Seetal (*Hochdorf – Lucerne*)

Selvatici (*Malvagli – Tessin*)

Sennbräu (Roger) (*Buchs – Saint-Gall*)

Senseblick (*Thörishaus – Berne*)

Septentrion (*La Séchey – Vaud*)

Seven Spills Brewery (*Saint-Gall – Saint-Gall*)

Sevibräu (*Sevelen – Saint-Gall*)

Shooter's Homebrew (*Winterthur – Zurich*)

Show (du) (*Prez-vers-Siviriez – Fribourg*)

Shrinkbrew (*Pratteln – Bâle-Campagne*)

Sibra

Ce groupe brassicole a été racheté par le groupe Feldschössen*.

Siebestrussbräu (*Aarau – Argovie*)

Siechenbräu (*Pratteln – Bâle*)

Siegelbach (am) (*Bottenwil – Argovie*)

Siegenthaler & Lüthy (*Ittigen – Berne*)

Sierrvoise (La) (*Sierre – Valais : 1997*)

Le nom est un jeu de mot entre la ville où est située la brasserie et la cervoise.

Cette brasserie est située en plein vignoble valaisan.

- Bière de Noël : Bière de Noël
- Blanche : Blanche.
- Claire
- Noire : Noire.
- Rousse : Ambrée.
- Seigle : Bière élaborée avec du seigle.

Sihlpferd (Braukollektiv) (*Zurich – Zurich*)

Silent Hills Brewing (*Aesch – Bâle-Campagne*)

Simmentaler (Braumanufaktur) (*Lenk im Simmental – Berne*)

Le nom porte le nom de la commune où se situe sur la brasserie.

Simply Bier (*Murten – Fribourg*)

Singe (du) (*Bussigny – Vaud*)

Sir (*Seon – Argovie*)

Sirius Beer (*Yverdon-les-Bains – Vaud*)

Sixtytwo (*Schliern – Berne*)

Skipper Bier (*Gerzensee – Berne*)

Snp (*Oberburg – Berne*)

Sohnemann (*Oberwangen – Thurgovie*)

Soif de Voyage Brasseurs (*Pully – Vaud*)

Solothurn (Hasenbraü) (*Solothurn – Soleure*)

Le nom porte le nom de la commune où se situe sur la brasserie.

Sonnegg (*Ballwil/Ottenhusen – Lucerne*)

Sonnenberge (*Guttet-Feschel – Valais*)

Sonnenbräu (*Rebstein – Saint-Gall*)

Cette brasserie privée est située dans la vallée du Rhin.

Sonnrain (*Ursenbach – Berne*)

Soorser Bier (*Sursee – Lucerne*)

Source (La) (*Soral – Genève*)

South Shore Morales Brewing (*Rorschacherberg – Saint-Gall*)

SpaceBrew (*Büetigen – Berne*)

Spale Bier (*Bâle – Bâle-Ville*)

Le nom provient du quartier où est située la brasserie au sein de Bâle, le quartier du Spalen.

Cette microbrasserie produit des bières classiques non filtrées et non pasteurisées dont une blonde, une brune, deux Pale Ales et une bière d'hiver ainsi que des bières occasionnelles sur base de recettes uniques.

Speer-Braui (*Kaltbrunn – Saint-Gall*)

Spirale (La) (*Delémont – Jura*)

Sport Rock (*Willisau – Lucerne*)

Springen (*Frenkendorf – Bâle-Campagne*)

Stadtbach (*Berne – Berne*)

Stadbühl (*Gossau – Saint-Gall*)

Stadtguet (Brauerei) (*Winterthur – Zurich*)

Stadtmauer (*Bâle – Bâle-Ville*)

StafiBräu (*Herznach – Argovie*)

Stägi-Bräu (*Thun – Berne*)

Stahler Bier (*Grossdietwil – Lucerne*)

Stahlgasse (*Naters – Valais*)

Stammheimer Hopfentropfen (*Unterstammhein – Zurich*)

Stärn Bier (*Brügg – Berne*)

Stationsbier (*Dachsen – Zurich*)

Staudbach – Bier (*Grindelwald – Berne*)

Stedli Bier (*Tägerig – Argovie*)

Steiner Crafts (*Winterthur – Zurich*)

Steinfels (Kramer Gastronomie) (*Zürich – Zurich*)

Steinis (*Niederglatt – Zurich*)

Steinlibräu 24 (*Möhlin – Argovie*)

Steinmann (*Urtenen-Schönbühl – Berne*)

Step 5 Craftbeer (*Recherswil – Soleure*)

Sternen (*Frauenfeld – Thurgovie : 2003*)

Cette brasserie a été fondée par Martin Wartmann, initialement sous forme de brewpub sur le site de l'Aktienbrauerei Frauenfeld. Une brasserie a ensuite été bâtie en 2003.

ANECDOTE : La brasserie actuelle a été bâtie grâce aux subventions de brasseurs européens désireux de découvrir les breuvages fascinants de Martin, certains vendus en édition limitée : Nur für Freunde ("*Seulement pour les amis*").

- Honey Brown Ale (*6 % alc. vol.*) : Brown Ale élaborée avec du miel. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme fruité. La finale est miellée.
- Wartmann's Nur Für Freunde N°1 (*9,6 % alc. vol.*) : Double d'abbaye. En bouche, elle est pleine avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*prune*). La finale est moyennement amère.

St Georg (*Kaltbrunn – Saint-Gall*)

Stiär Biär (*Altdorf – Uri*)

Stirne Bräu (*Engelberg – Obwald*)

St Johannsbräu (*Bâle – Bâle-Ville*)

St Laurentius (*Bülach – Zurich*)

Stocha-Bräu (*Reinach – Bâle-Campagne*)

Stöckli Bröi (*Brügg – Berne*)

Stögu-Bier (*Thun – Berne*)

Stollo's Best (*Züfikon – Argovie*)

Storchenbräu (*Brittnau – Argovie*)

Storm & Anchor Brewing Company (*Winterthur – Zurich*)

Strättligenbier (*Thun – Berne*)

Strela Bräu Davos (*Davos Platz – Grisons*)

Strolch Bräu (*Mattstetten – Berne*)

St Salvatore (*Dongio – Tessin*)

St Wadelin Menzingen (*Menzingen – Zoug*)
Elle porte le nom de la commune où est située la commune.

Sudterrain (*Schaffhouse – Schaffhousse*)

Sudwerk (*Pfäffikon – Zurich*)

Sufers (*Sufers – Grisons*)
Elle porte le nom de la commune où est située la commune.

Süffig (*Zurich – Zurich*)

Suhrentaler/Brauhaus Janz (*Unterenfelden – Argovie*)

Sunneblick Craft Beer (*Menzingen – Zoug*)

Sunnegg (*Grächen – Valais*)

Sunnmatt (*Pfäffikon – Zurich*)

Sunnybräu (*Oberwil – Bâle-Campagne*)

Sunset (*Chernex – Vaud*)

Suonen-Bräu (*Ausserberg – Valais*)

Super Brew Bros (*Bad Zurzach – Argovie*)

Surbbacher (*Niederweningen – Zurich*)

Sutton (*Dallenwil – Nidwald*)

Suudfludi (*Mühleberg – Berne*)

Talstation Valat (*Sucuolm – Grisons*)

Tannzapfenbräu (*Bichelsee – Thurgovie*)

Tardiv (*Anzière – Valais*)
Micro-brasserie.

Teddybeer (*Münchwilen – Thurgovie*)

Tegerscher Bräu (*Degersheim – Saint-Gall*)

Temps (du) (*Paudex – Vaud*)

Temps (du) (*Treytorrens – Vaud*)

Terminus Bräu (*Altendorf – Schwytz*)

Terra Matta di Martino Mombelli (*Sagno – Tessin*)

Terreni Alla Maggia (*Ascona – Tessin*)

Thaler Bier (*Thal – Saint-Gall*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Thisthis (*Embrach – Zurich*)

Three Linden Homebrew (*Uerkheim – Argovie*)

Thun (Braumanufaktur) (*Thun – Berne*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Thuner Hand Craft Beer (*Thun – Berne*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Thurtalbräu (*Frauenfeld – Thurgovie*)

Tiboris (*Bâle – Bâle-Ville*)

Ticinese San Martino (birrificio) (*Stabio – Tessin*)

Tilleul (du) (*Moiry – Vaud*)

Tilola Raffaele (*Cadenazzo – Tessin*)

Tom & Cello (*Stäfa – Zurich*)

Tonneau Joyeux (du) (*Le Landeron – Neuchâtel*)

Tonnebière (*St Ursanne – Jura*)

Torascia (La) (*Claro – Tessin*)

Torkelbräu (*Niederlenz – Argovie*)

Tormen (*Giwsil – Obwald*)

Totally Beer (*Petit Lancy – Genève*)

Trachseli (*Thirachern – Berne*)

Traquenard (Le) (*Sion – Valais*)

Travertin Bräustubli (*Horboden – Berne*)

Trébel (*Trelex – Vaud*)

Très Hombres (*Kerns – Obwald*)

Triple L (*Berne – Berne*)

Trium Virat (frères Revelly) (*Oleyres – Vaud*)

Trois Lacs (des) (*Enges – Neufchâtel*)

Trostburger (*Teufenthal – Argovie*)

Trotten-Bräu (*Berg am Irchel – Zurich*)

Truttikon (Brauclub) (*Truttikon – Zurich*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Tschirren- Braeu (*Niederonz – Berne*)

Tschlin & Biera Engiadinaisa (Bieraria) (*Martina – Grisons*)

Tschuggen (*Oberbalm – Berne*)

Tucho Brew (*Solothurn – Soleure*)

Turbinen Bräu (*Zurich – Zurich : 1997*)

Turmbräu (*Horriwil – Soleure*)

Türmli Bräu (*Kaiseraugst – Argovie*)

Turpä Bräu Comsys Bärtsch (*Rüschlikon – Zurich*)

Turtmann (*Turtmann – Valais*)

Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Tüüfelsbräu (*Kirchberg – Saint-Gall*)

Tzaly (*Réchy – Valais*)

Ûelus Homebrew (*Burgdorf – Berne*)

Uetendorfer (*Uetendorf – Berne*)

Ufmüpfig (*Rapperswil – Saint-Gall*)

Ullr Brewing (*Einsiedeln – Schwytz*)

Unikum (*Berne – Berne*)

Unser Bier (*Bâle – Bâle*)

Unterbad (*Gossau – Saint-Gall*)

Unterdorf (*Wimmis – Berne*)

Unterkuonimatt (*Kriens – Lucerne*)

Unterländer – Bräu (*Höri – Zurich*)

Urban Brew House (*Therwil – Bâle-Campagne*)

Urknall (*Liestal – Bâle-Campagne*)

Urpur (*St Niklausen – Obwald*)

Urs Meier (Oberson & Co) (*Himmelfried – Soleure*)

Usterbräu (*Uster – Zurich*)

Sa production a lieu à la brasserie Aare Bier*.

Uto (*Zürich – Zurich*)

Vagabonds (des) (*Leysin – Vaud*)

Valaisanne (*Sion – Valais : 1865*)

- Blonde 25 (La) : Blonde.
- Valaisanne (La)

Valeisbräu (Heimbrauerei) (*Vilters – Saint-Gall*)

Varius (Brauverein) (*Liestal – Bâle-Campagne*)

Vaudruzienne (La) (*Montmollin – Neufchâtel*)

Vélo (Brauwerkstatt) (*Fehren – Soleure*)

Verein Interessierter Bierbrauer (VIB) (*Immensee – Schwytz*)

Vieille Ville Bier (*Bienne – Berne*)

Vie Montagne (*Verbier – Valais*)

Vieri Bräu (*Zürich – Zurich*)

Vieux Chemin (du) (*Savièse – Valais*)

Viking Brew Lab ( )

Village Hill Brewery (*Nesslau – Saint-Gall*)

Violette (de la) (*Lausanne – Vaud*)

Virage (du) (*Plan-les-Ouates – Genève*)

Vitznau (*Vitznau – Lucerne*)
Elle porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Voie de Garage (La) (*Epagny – Fribourg*)

Volottaz (*Le Vaud – Vaud*)

Volta Bräu (Krafft) (*Bâle – Bâle-Campagne*)

Voni (*Rapperswil – Saint-Gall*)

Vonwyl (*Winterthur – Zurich*)

Vouivre (de la) (*Cortaillod – Neufchâtel*)

VSHSR (*Rapperswil – Saint-Gall*)

Wäbi (*Grüningen – Zurich*)

Wäbis (*Muri bei Bern – Berne*)

Wabräu (*Wabern – Berne*)

Wädi-Brau-Huus (*Wädenswil – Zurich*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Wagner Brewery (The) (*Wallbach – Argovie*)

Waldhuser Bier (*Fisibach – Argovie*)

Waldmeister (*Waldenburg – Schwytz*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Walker (*Pfeffingen – Bâle-Campagne*)

Wallisellen-Bier (*Kloten – Zurich*)

Walliser Bergbrauerei Binn (*Binn – Valais*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Waltherbier (*Burgdorf – Berne*)

Warteck (*Bâle – Bâle-ville*)
Cette brasserie avait une certaine importance avant de disparaître.
Elle produisait notamment un bock.

Wäsch Kohi Sud (*Schaan – Liechtenstein*)

Wasibrau (*Urdorf – Zurich*)

Wasserämter (*Kriegstetten (Derendingen) – Soleure : 2004*)
Micro-brasserie.

Watkin Ellis (*Richterswil – Zurich*)

Wehntal (Bierzunft) (*Schöfflesdorf – Zurich*)

Weinveltz Schweiz (*Martigny – Valais*)

Wellsh (*Seedorf – Berne*)

Weltu (*Bosco Gurin – Tessin*)

Wetter (*Landschlacht – Thurgovie*)

White Frontier (*Martigny 1 – Valais*)

White Rabbit (*Anières – Genève*)

Wiezen (*Wiezen – Grisons*)
Le nom porte le nom de la commune où est située la brasserie.

Wild Goats (*Leysin – Vaud*)

Wildsou Bier (*Niederbipp – Berne*)

Winkel Bräu (*Rumisberg – Berne*)

Wipfli-Bräu (*Hochdorf – Lucerne*)

Wirth & Sons Brewery (*Bâle – Bâle*)

Witty Copper's (*Forch – Zurich*)

WitWäg (*Uettligen – Berne*)

Wn – Bräu (*Schaffhausen – Schaffhouse*)

Wolhuser Original (*Wolhusen – Lucerne*)
Elle fait référence à la commune où est située la brasserie.

WolterWolter (*Langnau – Berne*)

Woogbrauer Aarburg (*Aarburg – Argovie*)
Elle fait référence à la commune où est située la brasserie.

Wunderli (*Bäch – Schwytz*)

Xlinger (*Kreuzlingen – Thurgovie*)

Young Braun (*Will – Saint-Gall*)

Zermatt Matterhorn (*Zermatt – Valais*)

Zesibräu (*Baden – Argovie*)

Zfüfi (*Davos-Dorf – Grisons*)

Ziegelhof (*Birsfelden – Bâle : 1850*)

Zipfelbier (*Seltisberg – Bâle-Campagne*)

Zisch (*Worben – Berne*)

Ziz (*Bad Ragaz – Saint-Gall*)

Zobo Getränke (*Feldmeilen – Zurich*)

Züblibräu (*Uznach – Saint-Gall*)

Zuger Braufreunde (*Zoug – Zoug*)
Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Zugvogel (*Neerach – Zurich*)

Zum Löwen (*Grünematt – Berne*)

Zum Velorenem Hopfen (*Kriens – Lucerne*)

Zur Grünen Amsel (*Riehen – Bâle-Ville*)
Zur Linde (*Balgach – Saint-Gall*)
Zur Münz (*Lucerne – Lucerne*)
Microbrasserie
Zweierlei (*Ennetmoos – Nidwald*)
Zwergenbräu (*Lütkerofen – Soleure*)

Zwingli-Spoiz (*Jona- Saint-Gall*)

Zwitscherbier (*Schönholzerswielen – Thurgovie*)

Zwuggel Braü (*Heiligkreuz – Saint-Gall*)

8. Afrique

La bière est la boisson reine du continent africain où elle règne sans partage, l'eau locale étant souvent impropre à la consommation pour cause d'infection amibienne et l'eau minérale plus onéreuse que toute autre boisson. Toutefois, la consommation varie d'un pays à l'autre de 5 à 60 l/hab./an. Elle semble augmenter avec le temps.

Il existe deux grandes catégories de bières en Afrique

- Les bières traditionnelles ou dolos sont différentes d'une région à l'autre selon notamment les substances amylacées utilisées. Ces bières généralement denses sont intermédiaires entre le liquide et la nourriture. Elles permettent d'équilibrer le régime alimentaire souvent déficient de ces peuples. Elles sont généralement préparées par les femmes (*dolotières*). Les procédés de maltage et de brassage (*broyage, empâtage, chauffage, refroidissement et fermentation*) ressemblent à celui de la bière européenne mais ne sont pas standardisées. Chaque dolotière utilise sa méthode selon son impression et sa connaissance orale. Les productions sont donc hétérogènes. Le dolo a avant tout un rôle social, culturel (*accompagne tous les événements*) et économique (*rentrée financière pour les dolotières et nombreux sous-traitants*) important. Parmi les principales substances amylacées, on peut citer le sorgho, le mil, le maïs (*introduit en Afrique au 16ème siècle par les navigateurs portugais*), la banane plantain, l'éleusine, *etc.*
- Les bières industrielles européennes apportées par les colonisateurs et fabriquées sur place dans de grandes brasseries implantées dans la quasi-totalité des pays à partir de matières premières importées d'Occident. Celles-ci tendent à augmenter en quantité dans le temps.

A quelques exceptions près, les marchés des différents pays sont structurés autour de monopoles nationaux, associés à de grands groupes comme SABMiller, filiale du leader mondial AB InBev, Diageo qui produit de la Guinness ou encore Castel, bien implanté dans les pays francophones.

Les bières africaines sont bues dans les cafés de brousse et dans les "*beerhall*" en Afrique du Sud.

8.1 Afrique Centrale

L'Afrique Centrale couvre les pays compris entre le Tchad et le Congo et comprend notamment le Cameroun et le Gabon ainsi que selon les cas, l'Angola et la Zambie.

Cette région produit des bières principalement à base de banane (*pombe ou kasi-kisi – Ouganda et Rwanda*), de maïs et de munkoyo (*Congo et Zambie*) ou de patate douce (*Congo*).

- Le pombe élaboré à partir de jus de banane est une bière épaisse, trouble, peu alcoolisée mais très nutritive et vitaminée. Elle se boit au chalumeau (*sorte de paille*) à partir d'une calebasse. Les bananes ni trop mûres, ni trop vertes sont épluchées, enfouies sous terre durant trois jours où elles terminent de mûrir. Par la suite, elles sont écrasées par les pieds afin de former un jus pulpeux épaisse qui est dilué et mélangé à des herbes. Le tout est transvasé dans un récipient en bois ou une poterie dont l'intérieur est frotté avec du sorgho germé, moulu et grillé. La fermentation se fait à température ambiante (*une trentaine de degrés*) ou à côté d'un petit feu si la température est fraîche. Le liquide surnageant est considéré comme la bière (*nécessité du chalumeau*) alors que la partie solide constitue une bouillie nutritive.
- Le kasi-kisi (*5-15 % alc. vol.*) est obtenue en pressant de la chair de bananes plantains mûres et donc riches en amidon et en ajoutant du malt de mil ou de sorgo avant la fermentation ;
- Le munkoyo (*Congo, Zambie*) est une bière produite par les femmes à base de maïs et/ou de manioc et de racines fraîches de munkoyo (*petit arbuste africain de la famille des fabacées*) qui jouent le rôle de complexe enzymatique actif pour la libération de l'amidon contenus dans les plantes de maïs. Sa recette consiste à défibrer par battage les racines avant de les incorporer dans une bouillie amylacée épaisse et chaude à base de farine de maïs ou de manioc. Les racines assurent la liquéfaction quasi instantanée de la bouillie et la saccharification. Le tout est refroidi avant d'être mis dans une calebasse ayant déjà contenu de la bière pour une fermentation naturelle. Avant consommation du breuvage, les racines défibrées sont rincées et peuvent être réutilisées pour une nouvelle préparation. Cette bière qui se boit fraiche avant la fermentation complète est faiblement alcoolisée (< *2 % alc. vol.*) et a un goût sucré.

8.1.1 Congo

Au début du 20ème siècle, les colons belges font acheminer leurs bières belges par bateau. Toutefois, lors de la 1ère Guerre Mondiale, les bateaux ne peuvent plus naviguer et les belges décident de fabriquer sur place leurs bières à côté des bières locales.

Brasimba (Simba ou ex Brasseries du Katanga) (*Lubumbashi – Katanga : 1925*)

Ce groupe brassicole a été fondé sous l'impulsion de nombreux colons belges qui souhaitaient avoir de la bière dans cette zone du Zaïre. Il produit alors la Simba qui connaît un important succès et nécessite la construction d'une deuxième brasserie à Likasi en 1931.

En 1950 (*25 ans après le démarrage*), le groupe produit annuellement 110 000 hl et crée la Mamba et la Tembo.

En 1953, une 3ème brasserie est fondée à Kamina et une 4ème à Kolwezi en 1957. La production annuelle passe à 500 000 hectolitres. L'indépendance du Congo en 1960 ne ralentit pas l'activité du groupe, bien au contraire.

En 1991, suite à des actes de pillage ayant touché le site de Likasi, la Direction décide de fermer les sites de Likasi, Kolwezi et et Kamina et de ne conserver que celui de Lubumbashi.

Elle a été une filiale du groupe brassicole belge Interbrew** qui revend ses parts en 1994 au groupe Castel-BGI (*Société des Brasseries et Glacières Internationales appartenant à Pierre Castel*).

En 2007, la brasserie rachète certaines usines brassicoles (*Mbujimayi et Kananga*) et réouvre temporairement le site de Kolwezi (*2009*). En 2012, elle ouvre une nouvelle brasserie à Beni (*Nord-Kivu*).

En 2020, le groupe produit des bières et des limonades, via 3 usines (*Lubumbashi, Beni et Mbuji-Mayi*) et 13 centres de distribution.

- Lushoise : Blanche de Noël.
- Mamba (*1950*) : Bière de manège.
- Simba (*1925*) : Blonde contenant du maïs (*plus digeste*). Le nom simba signifie en kiswahili, lion.
- Tembo (*1950*) : Brune ambrée contenant du maïs (*plus digeste*). Le nom simba signifie en kiswahili, éléphant.

ANECDOTE : La Simba et la Tembo sont exportées vers la Belgique depuis 2018.

- Ngok signifie le crocodile.

8.1.2 Gabon

Les principales bières sont :

- Mocaf

8.2 Afrique de l'Est

Cette région couvre les pays compris entre le Soudan (*au Nord*) et la Tanzanie (*au Sud*) et comprend notamment le Kenya, l'Ouganda, le Rwanda et le Burundi.

Cette zone est principalement caractérisée par la production de bières de banane (*Mbege, Urgwagwa*) qui a une importance sociale, culturelle et économique. La banane représente entre 20 et 50 % de la production agricole de ces pays. Elle se boit en groupe et souvent "au chalumeau". Elle est riche en vitamines B et en acides aminés. Elle constitue un bon apport nutritionnel. Les techniques de fabrication varient d'une région à une autre mais comportent en général cinq étapes différentes :

- Le mûrissement diverge selon le pays. Le plus souvent, un mûrissoir est creusé dans la terre et les parois sont couvertes de feuilles de banane verte. Le trou est ensuite rempli de régimes de bananes et recouvert de feuilles et de terre. Une petite fosse creusée à côté du mûrissoir et reliée à celui-ci sert de foyer et permet de le réchauffer grâce à la chaleur et à la fumée. L'opération dure 6 à 7 jours. Une autre technique consiste à placer directement les régimes coupés en deux sur une claie exposée à la fumée d'un fourneau. Ces opérations permettent la transformation de l'amidon en sucres fermentescibles.
- L'extraction du jus (*ou moût*) se fait principalement par le pressage grossier de la pulpe des fruits mûres au mortier en bois, voire par piétinement et le pressage fin à l'aide de touffes de graminées sélectionnées ou d'autres herbes aromatiques (*sorte d'houblonnage*).
- La filtration : Le jus sucré et aromatisé (*sorte de moût*) récupéré est filtré. Un lavage des résidus de la pulpe de banane permet d'obtenir un jus dilué qui est ajouté au moût (*similitude avec la filtration de la drêche*).
- La fermentation : Avant la fermentation, de nouveaux additifs sont ajoutés comme une bouillie tiède composée d'eau et de farine grossière (*filtration plus facile*) de mil ou de sorgho préalablement germé. Des levures (*Saccharomyces Cerevisiae*) et autres microorganismes peuvent être ajoutés à celles présentes dans les récipients lors du précédent brassin ou déjà présentes sur le sorgho comme les lactobacilles qui assurent en parallèle une fermentation lactique. La fermentation proprement dite dure entre 24 heures et 3 jours selon qu'elle se fait dans un récipient couvert ou à l'air ambiant et selon le degré d'alcool.

- L'affinage : A la fin de la fermentation, la bière est filtrée et refroidie avant d'être stockée. A ce moment-là, la bière est pauvre en alcool (*2-5 % alc. vol.*) mais la filtration traditionnelle n'enlève pas toute la levure. La fermentation se poursuit.

8.2.1 Ethiopie

Ce pays produit approximativement 33 000 tonnes de houblons par an et est de ce fait, le troisième pays producteur mondial de houblon derrière les USA et l'Allemagne.

Elle produit des bières locales comme :

- La Tej est une boisson fermentée à base de miel dans laquelle sont ajoutées finement broyées, des feuilles et des brindilles de gesho (*sorte d'argousier*) en poudre comme agent amérisant.

Habesha (*2015*)

Cette brasserie a été fondée par le groupe brassicole hollandais Bavaria devenu entretemps Swinkels Family Brewers* avec l'aide financière de 8 000 actionnaires locaux.

8.2.2 Kenya

- Bouzaa
- Talla

Tusker

Elle produit principalement des lagers.

- White Cap

8.2.3 Mozambique

SABMiller

Cette brasserie produit depuis 2015, l'Impala, une bière élaborée avec 70 % de manioc et 30 % de malt, lançant une première industrialisation de la racine de cette plante jusqu'à alors dévolue aux boissons traditionnelles. Cela permet de limiter l'import de malt tout en faisant vivre les fermiers locaux. Très vite, elle a conquis 30 % des parts du marché local.

- Impala : Bière élaborée avec 70 % de manioc et 30 % de malt.

8.2.4 Ouganda

- Urgwagwa : Bière à base de banane.

8.2.5 Tanzanie

- Mbege : Bière à base de banane.

8.3 Afrique du Nord

La partie Nord de l'Afrique fabrique une bière à base de sorgho germé (*variété de mil*) appelée **dolo**. Cette bière à la robe trouble brune et à la faible mousse a un fort arôme de mil et de levure. Elle présente une fermentation courte, n'est pas filtrée et ne peut être conservée (*consommation immédiate*). La fermentation et la consommation doivent se faire lors de la même journée. Le houblon est inexistant et est remplacé par des plantes amères comme le cassia ou le balamite. D'autres ingrédients interviennent également comme les graines de ricin ou de sisal pour aromatiser les dolos trop acides, la pulpe sucrée de cassia pour augmenter la teneur en alcool ou encore des racines de mil pour ajouter une action calmante.

8.3.1 Algérie

- Tango

8.3.2 Egypte

Ce pays produit localement la Boza qui est élaborée avec de l'orge et est très peu alcoolisée. En bouche, elle est acide. Ce serait un descendant de la heneqet, la bière des pauvres du temps de la dynastie des Pharaons.

8.3.3 Mali

Le Mali produit même une bière à base de sorgho et de miel sauvage proche d'un hydromel.

8.3.4 Maroc

La production de la bière au Maroc est resté pendant longtemps ancestrale, artisanale et fortement réglementée. Il faut attendre la colonisation française en 1912 pour voir l'activité brassicole devenir moderne. La société des Brasseries du Maroc (SBM) va inonder le marché régional de ses bières.

Actuellement, la production s'est tournée vers l'export à d'autres pays africains, voire à l'Europe.

- Flag

SBM (Société des Boissons ou Brasseries du Maroc) (*Casablanca*)

Ce groupe industrielle est le plus dominant du pays.

- Casablanca (*5 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est or. Le nez est malté et épicé. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes maltés. La finale est moyenne et sèche.

8.3.5 Tunisie

- Cellia

8.4 Afrique de l'Ouest

Cette région couvre l'ensemble des pays situés sur la partie occidentale de l'Afrique subsaharienne (*depuis la Mauritanie jusqu'au Cameroun*) et intègre également le Maroc, l'Algérie, la Tunisie, le Niger et le Tchad.

8.4.1 Bénin

- Béninoise (*Bénin*)
- Chapalo (*Bénin*)
- Dam (*Bénin*)

8.4.2 Burkina Faso

Le Burkina Faso dispose de dolotières qui fabriquent une boisson fermentée à base de sorgho, de mil et de levures non sélectionnées appelé dolo. Ce dernier subit un cycle de fermentation court mais pas de filtration. Sa robe trouble est brune et sa mousse est faible. Il possède un fort arôme de mil et de levure. Sa consommation est immédiate. De nombreux ingrédients annexes sont ajoutés comme le cassia ou la balamite pour remplacer l'amertume du houblon, les graines de ricin ou de sisal pour adoucir les dolos trop acides, de la pulpe sucrée de cassia pour augmenter la teneur en alcool ou encore des racines de mil pour ajouter une action calmante.

8.4.3 Cameroun

- Amgba-Affouk (*Cameroun*)

8.4.4 Côte-d'Ivoire

- Mamba (*Côte-d'Ivoire*)

8.4.5 Nigéria

Les bières les plus appréciés sont des stouts

Guinness

Ce groupe brassicole possède l'une des plus grandes brasseries du groupe depuis les années 1960 dans ce pays.

- Gulder
- Légend Stout (*7 % GL*) : Stout utilisant un malt torréfié. En bouche, elle présente un arôme chocolaté. Elle est brassée pour contrecarrer les offensives de Guinness.

8.4.6 Tchad

- Bil-bil (*Tchad*)
- Cochate (*Tchad*)

8.4.7 Togo

Pendant longtemps, l'activité brassicole a été ancestrale et se caractérise principalement par la production du ***Tchouk*** (*bière élaborée avec du sorgho, très mousseuse et utilisée originellement lors des rites et cérémonies*).

En 1884, ce pays est placé sous protectorat de l'Allemagne. L'influence des bières européennes apparaît et en particulier, des bières allemandes. La consommation se démocratise et la bière devient une boisson fréquente.

En 1964, la première brasserie industrielle du pays, la Brasserie de Lomé, est fondée afin de satisfaire à la demande accrue du pays. Cette brasserie organise la Fête de la Bière de Lomé selon des modalités similaires à celle de Munich.

Au début des années 2000, les premières brasseries artisanales apparaissent et redéveloppent le Tchouk que beaucoup d'habitants peuvent préparer chez eux. Cette boisson a permis au Togo de devenir un pays brassicole très actif.

- Flag Speciale (*5,2 % alc. vol.*) : Helles spéciale. En bouche, elle livre des arômes fruité (*citron*) et sucre (*sucre de canne*).

Brasserie de Lomé (*Lomé - Lomé : 1964*)

- Ngoma

8.5 Afrique du Sud

Cette région recouvre l'ensemble des pays situés sous l'Afrique Centrale comme l'Afrique du Sud (un des plus gros consommateurs de bière), l'Angola, la Namibie ou encore le Zimbabwe.

Les bières traditionnelles sont élaborées à partir de sorgho et de mil, voire de maïs (*Kaffir Beer, bière cafre ou utshawala*). Il s'agit généralement d'une bière faiblement alcoolisée (*moins de 3 % alc. vol.*) qui se conserve peu longtemps (*moins de 24 heures*). Elle fait partie de la ration alimentaire des ouvriers bantous de mines d'or et de diamants. Sa fabrication ne diffère guère de celle des autres bières de céréales africaines. Les grains de sorgho ou de maïs sont mis dans des sacs qui sont immergés dans une rivière pendant un jour en été, deux en période fraîche, voire quatre pour le maïs. Après cela, les grains mouillés sont mis en pot en terre pour germination durant 2 à 3 jours. Les grains sont alors séchés et broyés en farine qui est jetée dans l'eau bouillante puis refroidie avant d'être cuite durant 20 minutes pour le sorgho et 30 minutes pour le maïs. S'ensuit une double fermentation (*alcoolique et lactique*) qui donne lieu à une bière opaque et nourrissante au goût particulier de yaourt. Cette bière est originaire des ghettos noirs puisqu'à la fin du 19ème siècle, la vente d'alcool était interdite aux noirs, favorisant le développement des débits de boissons illégaux. Cependant, dans le Transvaal, les employeurs des mines locales décidèrent, afin de pallier aux problèmes d'absentéisme et d'alcoolisme de brasser et de fournir une bière à base de sorgho qui soit faiblement alcoolisée comme une part de leur salaire. Cette pratique a fortement diminué par la suite.

Les principales brasseries sont :

- South African Breweries : Cette brasserie a racheté en 2002, la brasserie américaine Miller pour devenir en 2008 le deuxième producteur brassicole mondial de bière (SAB Miller).

Les principales bières sont des lagers.

- Black Label : Lager d'origine canadienne (*voir Canada*).
- Castle Lager : Lager.
- Hansa Pilsener (*4,5 % alc. vol.*) : Pils du groupe SAB Miller à base d'houblon Saaz. Sa robe est claire avec une mousse décente composée de fines bulles. En bouche, elle présente un goût houblonné avec des arômes de citron et de malt léger, une petite douceur et une certaine amertume en arrière-goût.

8.5.1 Afrique du Sud

C'est un des pays africains où le brassage artisanal est le plus développé.

Anvil Ale House

Brasserie artisanale

Bridge Street Brewery (*Port Elizabeth*)

Le maître brasseur a été Lex Mitchell, fondateur de la brasserie artisanale Mitchells Brewery*.

Castle/SAB (*Sandton – Johannesburg : 1895*)

Le groupe industrielle South African Breweries (SAB) a été fondée dans la ville minière de Johannesburg avec la création de la Castle Lager qui est produite dans 9 pays. C'est rapidement devenu le plus grand brasseur du sud de l'Afrique.

En 2002, SAB a racheté Miller Brewing aux USA et est devenu SABMiller, un des plus grands groupes de boissons dans le monde.

- Castle Lager (*5 % alc. vol. : 1895*) : Lager élaborée avec du houblon *Southern Star*. C'est la bière-phare de la brasserie.

- Milk Stout (*6 % alc. vol.*) : Milk Stout élaborée avec beaucoup d'houblons. Sa robe est brune. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*café*) et caramel.

- Kaffir Beer : Bière à base de sorgho issue des ghettos noirs.

Darling Brew (*Le Cap*)

Cette brasserie a décidé de brasser ses bières avec une certaine lenteur. Elle possède un bar

- Black Mist (*5 % alc. vol.*) : Dry Stout élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Southern Promise*). Sa robe est noire. En bouche, elle est légère avec des arômes torréfié (*café et tabac*) et grillé. La finale est sèche.

Devil's Peak

Brasserie artisanale

Mitchells Knysna Brewery (*Knysna : 1983*)

Le nom provient du nom du brasseur.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Lex Mitchell, ancien salarié des South African Breweries qui a lancé sa brasserie dans un petit bâtiment au centre de la ville, bien avant la révolution brassicole artisanale. En 1989, Lex revend la brasserie à la brasserie anglaise Scottish et Newcastle et devient maître-brasseur au sein de la Bridge Street Brewery. En 2002, la brasserie est reprise par un consortium d'entrepreneurs locaux sud-africains.

Elle a très vite déménagé dans une zone industrielle.

- Mitchell's 90 Shilling (*5 % alc. vol. : 1990*) : Scotch écossais fort élaborée avec un petite dose d'houblons, ayant subi une phase d'ébullition prolongée et non pasteurisée. Le nez est malté et caramel. En bouche, elle livre des arômes caramel et épicé (*cannelle*). Sa recette est assez classique aux scotch écossais. Elle se boit tempérée (*13°C*).

Shongweni/Robson's (*Shongweni near Durban - KwaZulu-Natal*)

Cette brasserie familiale produit de la bière avec infusion de malt, fermentée en cuve ouverte et principalement conditionnées en bouteille. Elle n'est ni pasteurisée, ni filtrée. Elle se distingue des grands groupes brassicoles présents dans le pays.

- Durban Pale Ale (*5,7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec les houblons *Cascade* et *Challenger*. En bouche, elle est vive avec un arôme fruité.
- East Coast Ale (*4 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec les houblons *Brewers Gold* et *Challenger*. Sa robe est blonde.

South African Breweries

Ce groupe a possédé la brasserie tchèque Urquell* entre 1999 et 2016.

8.5.2 Botswana

- Bojalura : Bière de mil.

8.5.3 Mozambique

- Laurentium

8.5.4 Namibie

Une des bières traditionnelles est la Oshikundu élaborée avec du millet ou du sorgho.

Windhoek

Elle produit principalement des lagers.

- Winldbock

8.5.5 Zimbabwe

- Kibuku : Bière de mil.
- Mosi

8.6 Iles Madagascar, Maurice et Réunion

Madagascar produit une bière à base de racines de gingembre.

8.6.1 Description

- Bourbon (*Réunion*)
- Phénix (*Maurice*)

9. Amérique

L'histoire de la bière en Amérique a commencé bien avant la découverte de ce continent par Christophe Colomb en 1492 puisque les indiens fabriquaient leurs propres bières à base de maïs. En 1493, Colomb introduit l'orge sur le continent. Le développement de la bière dans sa véritable définition débute au 16ème siècle avec les différents flux migratoires européens. De ce brassage culturel en découle différentes techniques, générant ainsi des recettes originales et surprenantes ou des arômes particuliers.

Quelques siècles plus tard, les USA, le Brésil et le Canada dominent la production de bière dans le monde.

9.1 Amérique Nord

L'Amérique du Nord est la zone où la révolution craft (*brasseries et bières artisanales*) a vu le jour dans les années 1970 et s'est propagée dans le reste du monde. En 2016, on n'y dénombrait pas moins de 4 000 brasseries artisanales aux productions très diverses.

Le marché est très ouvert. Les brasseries industrielles représentent actuellement ± 80 % de la production totale mais voient leur domination se réduire suite à l'activité croissante des brasseries artisanales (*craft brewery*) et à l'importation des bières internationales. C'est une des raisons pour laquelle ces brasseries industrielles ont décidé de produire à côté de leurs bières classiques, des bières spéciales dénommées crafty beer (*bière artisanale produite par un groupe brassicole*).

Les américains du Nord adorent les bières houblonnées faites notamment avec le houblon américain qui se caractérise par un goût d'agrumes (*citron et pamplemousse*). Ainsi, certains brasseurs de la Côte Ouest privilégient le goût du houblon au détriment de celui du malt.

La majorité des bières sont à basse ou haute fermentation. Certains brasseurs américains produisent l'équivalent d'une bière à fermentation spontanée qu'ils appellent *coolship beer*. Ils mélangent différents lambics (*jeunes et vieux*) et y ajoutent des cerises ou des framboises.

9.1.1 USA

9.1.1.1 Histoire

Les USA sont le deuxième producteur mondial de bière (*après la Chine*) avec une production annuelle de 204 millions d'hectolitres. Ils ont développé une véritable culture de la bière qui s'exporte très bien en Europe. Outre le marketing et le packaging (*canette*) particulièrement bien développés, ils dominent le secteur de l'IPA et du Stout. Par contre, l'américain est un petit consommateur (*70 l/hab/an*). Ils disposent en 2018 de plus de 5 000 brasseries

La production de bière aux USA s'est vite avérée nécessaire pour rendre pérennes les différentes colonies hollandaises et britanniques. Ainsi, la première ale a été brassée en Virginie en 1587. Elle a été élaborée à base de maïs. Quant à la première brasserie, elle a été fondée par Adrian Block et Hans Christiansen en 1612 à la pointe sud de la Nouvelle-Amsterdam (*Manhattan*) alors que la première brasserie industrielle a été fondée par la Compagnie néerlandaise des Indes occidentales à Lower Manhattan en 1632. A l'époque, les brasseurs n'hésitent pas à utiliser le bouleau et l'épicéa (*bois locaux*) dans leurs bières.

Jusqu'après la guerre d'Indépendance (*1775 – 1783*), l'industrie stagne pour des raisons politiques et économiques.

Par la suite, trois présidents vont favoriser l'essor de la bière : Georges Washington (*1732 – 1799*), Samuel Adams (*1722 – 1803*) et Thomas Jefferson (*1743 – 1826*).

PETIT BOUT D'HISTOIRE : Une légende dit que c'est dans une taverne de Philadelphie et en buvant de la bière que Thomas Jefferson écrivit la première ébauche de la déclaration d'indépendance des Etats-Unis.

Au début du 19ème siècle, les bières à fermentation haute (*porter, pale ale et IPA*) dominent le marché et en particulier à l'Est des USA. Cependant, au milieu du 19ème siècle, de nombreux allemands s'installent dans la partie septentrionale des USA et développent de grandes villes comme Philadelphie, Chicago et Milwaukee en y développant les lagers souvent élaborées avec du riz et de maïs qui prennent alors le dessus à travers tout le pays. La première lager est produite par John Wagner en 1840 à Philadelphie avant de gagner en popularité le Midwest et principalement Chicago et Milwaukee qui deviennent d'importants centres de production industrielle de la lager, notamment en périphérie des villes (*il faut attendre les années 2000 pour voir revenir les brasseries au centre des villes*). Il s'agit souvent de bocks foncées, soit un breuvage qui rappelle aux nombreux immigrants allemands de cette région, leurs origines. En 1876, l'émigré allemand, Adolphus Busch, époux de la fille d'Eberhard Anheuser produit à partir d'une recette ramenée de Bohème, une pils sous le nom de Budweiser qui fit connaître un énorme succès à l'entreprise Anheuser-Busch. Afin de garantir une robe transparente, le maïs et le riz remplace l'orge à 6 rangs américains plus riche en protéines et présentant certains troubles dans la bière.

La côte Ouest étant séparé de la Côte Est par les Appalaches, cette région est assez isolée et peu conquise par les groupes brassicoles durant les 18 et 19ème siècles. Les brasseries locales comme Anchor peuvent ainsi se développer. Elles vont notamment développer un style particulier, la steam beer.

Or, dès la moitié du 19ème siècle, des mouvements contre la bière se font progressivement entendre dans différents états des USA. Ils sont renforcés lors de la Première Guerre mondiale car, d'une part, un certain nombre de brasseurs d'origine allemande dont Busch soutiennent l'armée allemande et, d'autre part, les principaux hommes d'influence de ces mouvements (*Ligue de Tempérance*) ne sont pas partis à la guerre. En 1919, est signée le 18ème amendement complétée par le *Volstead Act* qui interdit toute production et vente d'alcool (> *0,5 % alc. vol.*) aux USA. La période de **Prohibition** commence et voit de nombreuses brasseries fermer. Elle se poursuit jusqu'en 1933. C'est un échec car les agents en charge de la faire respecter ont peu de moyens et sont souvent corrompus. De plus, tout un réseau de crime organisé se forme pour distribuer de l'alcool illégalement. Les bières légères (< *3,2 % alc. vol.*) sont néanmoins autorisées pour le marché local et prennent le nom général de "*near beer*" dont le nom se termine souvent en O (*Pablo, Famo, Vivo, Lux-o et Bevo*).

En 1933, après de nombreuses manifestations contre la Prohibition, une grande majorité des états abrogent la loi, via le 21ème amendement, à l'exception notamment du Mississippi où elle demeure jusqu'en 1966. Le président Franklin Roosevelt abroge la prohibition au niveau national, relance l'économie et rétablit la bière à l'attention de la population. A ce moment, plus de 700 brasseries ouvrent officiellement leurs portes.

ANECDOTE : Dans les années 1960, certaines brasseries américaines ont ajouté du sulfate de cobalt pour mieux stabiliser la mousse de la bière. Cela a provoqué chez les grands buveurs de bières, des nausées, des vomissements, voire de graves affections cardiaques entraînant la mort d'une quarantaine de personnes. La dose journalière pouvait atteindre 8 mg de cobalt alors que la valeur normale est de 0,6 mg de cobalt/jour. L'ajout de cet élément a été interdit par la suite.

Dans les années 1970, de grandes fusions et regroupements de brasseries apparaissent et la qualité des bières en prend un coup. Il est alors difficile de trouver de bonnes bières. La majorité des bières produites sont à base d'orge malté, de riz et de maïs. Il s'agit de lager américaine sans véritable goût. En 1978, il n'y a plus que 17 à 89 brasseries à travers le pays, principalement contrôlées par quelques grands groupes.

En 1975, la brasserie Miller crée la première bière à faible taux d'alcool qui connut très vite le succès.

En 1978, le président Jimmy Carter légalise le droit de brassage maison ("*home brewing*"), initiative qui ouvre le secteur et sert de catalyseur à la naissance du brassage artisanal.

Suite au ras le bol des bières légères au goût aseptisé en vue de répondre aux besoins de la consommation massive, Jack Mcauliffe, un ancien mécanicien de sous-marin de l'US Navy et ayant séjourné un certain temps en Ecosse où il avait goûté de bonnes bières, décide de créer sa propre brasserie dénommée New Albion à partir de matériel de récupération. Ce fut la première microbrasserie créée aux USA (*1976*). Toutefois, le succès ne fut pas au rendez-vous, les américains préférant leurs lagers. Cette microbrasserie a été obligée de fermer ses portes en 1983.

Il est suivi par d'autres comme Charlie Papazian qui devient le fondateur de l'American Homebrewers Association.

A cette époque, le système de distribution de la bière doit passer impérativement par un distributeur indépendant placé entre la brasserie et le détaillant. Ce dispositif est une relique de la période de la Prohibition afin de mieux contrôler le commerce de la bière. En 1982, l'excentrique écossais Bert Grant brise l'interdiction en créant au même endroit, un *brewpub* (*microbrasserie faisant également office de pub*), la Yakima Brewing & Malting Co. également appelé Grant's Brewery Pub à Yakima (*Washington*). L'établissement devient une brasserie à part entière en 1990. Elle est vendue en 1995 et fermée en 2005.

En 1984, Jim Koch est le premier microbrasseur américain à négocier un contrat avec une brasserie plus grande pour produire sa bière. Ce fut la première bière à étiquette des USA (*voir Boston Beer Company*).

D'autres personnes comme Fritz Maytag (*Anchor Brewing Company*) suivirent le mouvement sur la Côte Ouest avec plus de succès. Non seulement, un grand nombre de microbrasseries ont vu le jour et se sont développées vers l'Est mais les bières se sont également diversifiées. La plupart d'entre elles travaillent par infusion et développent des bières spéciales brassées avec des fruits (*abricot, cactus, canneberge, citrouille, framboise, pomme, etc.*), des fleurs (*rose*) ou des épices du cru (*piment*). On en dénombre plus de 7 350 en 2019. Le marché est devenu serré, si bien que certains brasseurs ont décidé de rester en vente purement local ; ce qui signifie une approche différente. Les gens se déplacent dans une région pour déguster les bières locales.

ANECDOTE : Le droit de brassage pour une consommation personnelle fut signée état par état. Les deux derniers furent le Mississippi et l'Alabama qui le signèrent en juillet 2013.

Elles connaissent un tel succès que les grands groupes brassicoles, au début réticent, ont développé également leurs propres micro-brasseries. Le nombre de nouvelles micro-brasseries ne cessent d'augmenter, même durant la pandémie de coronavirus. En 2023, 9456 brasseries étaient recensées.

REMARQUE : Pour être considéré comme artisanale ("*craft*"), une brasserie américaine doit remplir 2 conditions : 1) être de petite taille (*soit produire moins de 7 millions de hl/an*) et 2) être indépendante (*moins de 25 % d'appartenance à une société du secteur des boissons alcoolisés*).

Quelques villes de la côte Ouest sont devenues des centres de la bière dont Portland (*Oregon*) également appelée Beervana en raison de la centaine de brasseries présentes. Les bières de la côte Est (*Maine, Vermont*) semblent avoir plus la côte.

ANECDOTE : A la fin des années 1990, plusieurs brasseries du Colorado ont attaché le suffixe "-ation" à des bières conçues pour être bues en hiver (*certainement en hommage à la coutume allemande consistant à ajouter "-ator" à leur dobbelbock, également des bières d'hiver*). Parmi ces bières, il faut citer l'Hibernation Ale (*Great Divide**), l'Old Jubilation (*Avery Brewing**) et l'Isolation Ale (*Odell Brewing**).

Certaines tribus indiennes (*Apaches, Cheyennes*) continuent à produire une bière à base de maïs alors que d'autres tribus vivant dans les Rocheuses produisent une bière à base de glands.

L'association Pink Boots Society promeut les femmes du marché brassicole et remet annuellement des prix aux femmes brasseurs du monde.

9.1.1.2 Types de bière

La majorité des bières s'accommode d'un goût floral prononcé du fait de l'utilisation de houblon aromatique et de levures californiennes particulières. Toutefois, il existe une très grande diversité de bières.

10 Barrel Brewing Company

Cette brasserie artisanale a appartenu au groupe ABInBev* avant d'être vendue en 2023 à la société pharmaceutique Tilray Brands pour des raisons économiques.

21st Amendment (*San Francisco – Californie*)

Le nom provient du 21ème Amendement de la Constitution des Etats-Unis (*2000*) qui abroge le 18ème Amendement de 1920 qui introduisait la période de Prohibition.

- Back in Black (*6,8 % alc. vol.*) : Black IPA élaborée avec 2 houblons (*Centennial et Columbus*). En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*) et résineux. La finale est longue et sèche.

1933 Brewing Company (*Fort Collins – Colorado*)

Cette brasserie craft a été fondée par le couple Laura et Zach Wilson.

Alaskan Brewing Company (*Juneau – Alaska : 1986*)

Cette brasserie située au sein d'une communauté côtière dépourvue de route reliée au réseau national et seulement joignable en avion ou en bateau, a été fondée par un jeune couple en quête d'aventures. Geoff, ingénieur chimiste et brasseur amateur et Marcy Larson, comptable, ont misé dès le départ sur des ingrédients et bières brassées à l'époque de la ruée vers l'or.

ANECDOTE : Elle a été la première brasserie américaine à récupérer le CO_2 produit par la fermentation pour purger ses bouteilles et l'oxygène des réservoirs de rétention (*1998*) et avoir utiliser un filtre-presse à purée (*2008*), un dispositif belge permettant d'améliorer la filtration et ainsi réduire la quantité d'eau, de malt et d'houblon, tout en maintenant la qualité de la bière, ainsi que la quantité de combustible. Les drêches sont envoyées à plusieurs centaines de kilomètres de la brasserie ou dans une centrale à vapeur.

Le premier maître-brasseur, John C. Maier, a quitté la brasserie en 1989 pour rejoindre la brasserie Rogue Ales*.

Elle utilise la même levure pour toutes ses bières.

- Alaskan Amber (*5,3 % alc. vol. : 1986*) : Altbier. La robe est brune (*41 EBC*). Le nez est caramel et épicé avec une note fruitée. En bouche, elle est onctueuse et peu amère (*18 IBU*) avec des arômes malté et caramel. La finale est sèche. Elle se boit fraîche (*9°C*).

ANECDOTE : Lors de ses recherches sur d'anciennes bières locales, Marcy a retrouvé dans des dossiers d'expédition de la Douglas City Brewing Co (*1899-1907*) et un article de journal, les ingrédients et la recette d'une ancienne bière populaire au début des années 1900 en Alaska. Geoff l'a reproduit tout simplement et l'a nommé Alaskan Amber.

- Alaskan ESB (*5 % alc. vol. : 1989*) : Extra Special Bitter. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes caramel, fruité (*amande*) et épicé. La finale est moyennement amère. Elle est uniquement commercialisée en Alaska.

ANECDOTE : Cette bière a été brassée la première fois en 1989 sous le nom de Autumn Ale. Elle a été ensuite dénommée Alaskan Frontier Ale en 1995 (*le surnom de l'Alaska est "The Last Frontier" qui signifie en français, la dernière frontière*) avant d'être finalement appelée ESB en 1998 quand les consommateurs américains découvrirent l'ESB. Elle a été commercialisée sur une bonne partie du territoire des USA jusqu'en 2008, année où il fut décidé de ne la commercialisée que localement.

- Barley Wine Ale (*10,4 % alc. vol.*) : Barley Wine vieillie dans une ancienne mine d'or. En bouche, elle est épaisse et onctueuse avec des arômes caramel et fruités (*cerise et prune*).
- Freeride APA (*5,3 % alc. vol.*) : American Pale Ale. Sa robe est ambrée (*28 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*).
- Heritage Coffee Brown (*7 % alc. vol.*) : Brune élaborée avec du café. La robe est cuivrée et la mousse est légère. Le nez est céréalier (*brioche*) avec une note torréfiée (*chocolat*). En bouche, elle est douce. La finale est café.
- Hopothermia (*8,5 % alc. vol.*) : Sa robe est brune (*39 EBC*). En bouche, elle est très amère (*70 IBU*).
- Husky IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est or (*10 EBC*). En bouche, elle est amère (*50 IBU*).
- Icy Bay IPA (*6,2 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est dorée (*17 EBC*). En bouche, elle est très amère (*65 IBU*).
- Sitka : Bière élaborée avec du malt fumé à l'aulne et aux pointes d'épinette.
- Smash Galaxy (*8,5 % alc. vol.*) : Sa robe est ambrée (*20 EBC*). En bouche, elle est très amère (*86 IBU*).
- Smoked Porter (*6,5 % alc. vol.*) : Scotch-Stout. La robe est noire (*90 EBC*). Le nez est fumé à brûlé. En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes brûlé à fumé. La finale est amère et sucrée.
- White Ale (*5,3 % alc. vol.*) : Blanche. Sa robe est dorée (*14 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*).

Alchemist (The) (*Waterbury – Vermont*)

Cette brasserie a été fondée par le couple Jennifer et John Kimmich, anciens patrons de bar qui ont décidé de se lancer dans l'activité de brasseur en voulant produire une bière houblonnée. Pendant, ils se sont concentrés sur une seule bière, la Heady Topper. En 2012, ils ont décidé d'augmenter la production.

- Heady Topper (*8 % alc. vol.*) : Imperial IPA élaborée avec 3 houblons européens (*Perle, Saaz et Styrian Goldings*) contrairement aux autres IPA américaines. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*pêche, abricot, raisin et fleur d'oranger*). En bouche, elle est très amère (*120 IBU*).

AleSmith Brewing Co. (*San Diego - Californie : 1995*)

Cette micro-brasserie à la réputation mondiale a été fondée par Skip Virgilio dans un petit local du district de Miramar.

En 2002, elle est rachetée par le brasseur Peter Zien qui se lance dans la production de bières généralement fortes, vieillies en fût et millésimées mais aussi des bières de gipsy-brewers comme la brasserie danoise Mikkeller*. En 2012, la brasserie décide de changer son look au niveau étiquettes et bouteilles. Elle déménage en 2015.

ANECDOTE : Tous les employés sont des brasseurs primés dont Ted Fitzsimmons. Sa salle de dégustation fut l'un des premiers lieux de rencontres d'amateurs qui y apportaient souvent des bières venues du monde entier en vue uniquement de les faire goûter.

- .394 Pale Ale (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale.
- Deca : Barley Wine millésimée.
- Forgeberry (*4,9 % alc. vol.*) : Ale fruitée élaborée avec des arômes de framboise.
- Horny Devil (*10 % alc. vol. : 1997*) : Belgian Golden Strong Ale élaborée avec de la coriandre, du sucre candi et de la levure de trappiste. Le nez est fruité et épicé. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec des arômes fruité (*citron*) et épicé (*coriandre*). La finale est sèche.
- AleSmith IPA (*7,3 % alc. vol. : 1999*) : WIPA élaborée avec une bonne dose d'houblons aromatiques. En bouche, elle livre des arômes caramel, fruité (*agrumes, mangue et ananas*) et résineux. Elle se boit tempérée (*13°C*).
- Juice Stand (*6,7 % alc. vol.*) : Hazy IPA.
- Lil Devil
- Luped in IPA (*6,5 % alc. vol.*) : WIPA.
- Nut Brown (*5 % alc. vol.*) : Brown Ale
- Old Numbskull (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec 7 houblons (*Amarillo, Cascade, Chinook, CTZ, Palisade, Simcoe et Summit*). Sa robe est rubis. En bouche, elle livre des arômes fruité (*fruits secs et dattes*),

épicé (*vanille*), résineux et alcoolisé. La finale est longue et amère. Il existe une version vieillie en fût de chêne qui laisse un arôme plus boisé et alcoolisé.

- Scotch : Scotch.
- Special Pils (*4,9 % alc. vol.*) : German Pils.
- Speedway Stout (*12 % alc. vol. : 2003*) : Imperial Stout vieillie dans un fût de bourbon. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*café et chocolat*), rôti caramel et fruité (*raisin de Corinthe et noix*).

ANECDOTE : Il est souvent considéré comme le meilleur stout du monde.

- Sublime (*5,2 % alc. vol.*) : Mexican Lager.

Allagash (*Portland – Maine : 1995*)

Cette micro-brasserie a été fondée par Rob Tod, un passionné de bières belges, qui a créé tout d'abord une blanche. Vu le succès, il a poursuivi avec une double, une triple, une lambic, une bière d'hiver (*Grand Cru*) et une bière forte. En 2004, Rob achète des tonneaux en chêne ayant contenu du bourbon pour y faire refermenter sa triple durant 6 semaines (*Curieux*).

ANECDOTE : En 2007, elle créé un bac refroidisseur traditionnel afin de pouvoir réaliser des bières à fermentation spontanée avec des levures naturelles.

Elle se distingue par la production de bières de style belge et ultra-créatives.

- Coolship : Lambic élaborée avec des souches de levure sauvage présentes dans la brasserie. Le nom signifie en anglais, bassin de refroidissement.
- Curieux (*11 % alc. vol. – 2004*) : Triple élaborée avec 2 houblons (*Tettnang et Hallertauer*) et refermentée durant 6 à 8 semaines dans un foudre de chêne ayant contenu du bourbon *Jim Bean*. Sa robe est jaune orange. Le nez est alcool (*bourbon*) et épicé. En bouche, elle est douce, vineuse et alcoolique avec des arômes malté, fruité (*nectarine, ananas et banane*), épicé (*vanille*), boisé et alcoolisé (*bourbon*).
- Double : Double.
- Four : Bière forte.
- Grand Cru : Bière d'hiver contenant un certain nombre d'épices.
- Triple : Triple.
- White (*6,2 % alc. vol. : 1995*) : Blanche élaborée avec de la coriandre et du curaçao. Sa robe est trouble. En bouche, elle livre des arômes fruités avec des notes épicées (*coriandre et curaçao*).
- ZenneGash (*5,7 % alc. vol.*) : Dry-Hopped Wheat Beer élaborée avec des levures sauvages de type Brett. La robe translucide est jaune paille (*8 EBC*). Le nez est fruité (*pomme mure et agrumes*). En bouche, elle est acidulé et peu amère avec un arôme fruité (*pomme*). C'est une bière collaborative avec la brasserie belge de la Senne*.

ANECDOTE : Le nom provient de l'association de noms entre les deux brasseries Zenne et Allagash qui ont produit cette bière.

Alpine (*Alpine – Californie*)

Le nom provient de la ville où est située la brasserie.

- Nelson IPA (*7 % alc. vol.*) : Pacific IPA élaborée avec du seigle et 2 houblons (*Nelson Sauvin et Southern Cross*). Sa robe est orange. Le nez est fruité (*fruits de la passion et tropicaux, litchi et raisin*).

Anchor Steam Brewery Company (*San Francisco – Californie : 1965 - 2023*)

Le nom Anchor ("*ancre" en français*) fait référence à l'arrivée massive de bateaux au 19ème siècle liée à la ruée vers l'or californienne.

Cette brasserie artisanale a connu une histoire mouvementée faits de différents malheurs et a joué un rôle important dans l'histoire de la Steam Beer qui apparaît vers 1871 à San Francisco (*Golden City Brewery*). Plusieurs brasseries locales dont l'ancêtre de l'Anchor Brewery commencent à la produire séparément. En 1896, elles se réunissent en coopérative afin d'être plus compétitive vis-à-vis de la concurrence provenant de la côte Est. En 1906, un tremblement de terre en détruit un grand nombre (*21 sur 26*). Parmi les survivantes, la brasserie Anchor décide de poursuivre la production de la Steam Beer. Toutefois, la grippe espagnole de 1918 et la prohibition (*jusqu'en 1933*) en réduisent la production.

Dans les années 1930, un certain Krauss rachète la brasserie et tient à ce qu'elle conserve son cachet et son activité. En 1934, un incendie en détruit une partie et en 1936, Krauss décide de déposer un brevet sur le style de la bière Steam Beer. Cela lui permet de tenir le coup mais pas d'entretenir la brasserie. Celle-ci se dégrade, d'autant que dans

les années 1950, les grands groupes brassicoles diminuent fortement leur prix afin de conquérir le marché de la côte Ouest.

En 1965, Frédérick Louis "Fritz" Maytag, fils d'un gros entrepreneur possédant notamment sa propre marque d'électroménager et habitant à proximité de la brasserie, décide de racheter la brasserie en piteux état pour la somme modique de 9 200 $. De plus, il étudie les techniques de brassage et veut relancer la production de la steam beer sans conservateur. Il améliore sa recette en utilisant notamment un nouveau houblon, le *Northern Brewer* et commercialise une nouvelle recette en 1971 ; ce qui lui valut un certain succès. Il travaille dur pour sortir la brasserie hors de la faillite et autorise le développement d'autres brasseries qu'il considère non pas comme des concurrentes mais des alliés vis-à-vis des groupes brassicoles.

En 1975, il se rend en Angleterre et y découvre certaines techniques de brassage conventionnelles, ainsi que la barleywine (*bière forte et sucrée*). De retour dans son pays, il décide d'en créer une, la Old Foghorn.

En 1979, elle déménage sur son site actuel. Elle poursuit la production de l'Anchor Steam Beer qui connaît un succès national et est l'objet de nombreuses copies.

En 1989, elle lance un projet de recherche pour trouver la recette de l'ancienne bière des Sumériens, la Ninkasi.

En 2010, Fritz revend ses parts à Keith Greggor et Tony Foglio qui confortent la place de la brasserie au sein des brasseurs artisanales et développe un grand nombre de styles.

ANECDOTE : La deuxième spécificité de la brasserie est qu'elle est considérée comme la brasserie artisanale ayant lancé le mouvement "craft-beer" aux USA, après la période de la Prohibition. Elle a relancé bon nombre de bières sur le marché américain ainsi que certains procédés particuliers (*houblonnage à cru, fermentation en cuve ouverte, etc.*).

En 2017, elle devient la propriété du géant japonais Sapporo Brewing Limited.

En 2023, le groupe décide d'arrêter ses activités suite aux différentes crises sanitaires et aux importantes pertes financières.

Elle produit dans des cuves en cuivre, des bières en continu (*séries Anchor et Brewer's Pale Ale*) ou selon la saison, ainsi que du vin et des spiritueux (*whiskey Old Potrero et gin Junipero*).

- Anchor Steam Beer (*4,9 % alc. vol. : 1896/1971*) : Steam Beer élaborée avec du houblon *Northern Brewer* et de la levure à fermentation basse mais fermentant à température relativement élevée dans un fermenteur étroit ouvert. Sa robe est ambrée. Le nez est boisé et épicé (*menthe*). En bouche, elle est carbonatée (*pétillante*) et légèrement aigre-douce avec des arômes caramel et grillé. La finale est franche, persistante et aigre-douce.

ANECDOTE : L'Anchor Steam Beer ("*bière à vapeur*") est une des deux grandes spécificités de cette brasserie. Son origine remonte au 19ème siècle et caractérise alors une bière brassée sur la Côte Ouest de l'Amérique dans des conditions primitives et sans glace. A l'époque, la bière était fermentée, via une cuve à ciel ouvert, sur les toits de San Francisco où l'air brumeux nocturne permettait d'obtenir une bière froide. Cela engendrait la formation de vapeur sur les cuves encore chaudes ; d'où le nom. Dans les années 1980, la brasserie Anchor Brewing s'est réjoui des copies faites car elle ne parvenait pas à satisfaire à la demande pour cette bière artisanale. Le terme est devenu une marque déposée de la brasserie pour cette bière devenue le classique de la tradition brassicole américaine.

- Baykeeper IPA (*7 % alc. vol. : 2018*) : American IPA élaborée avec du malt acidulé, de l'avoine dorée, du riz grillé, 4 houblons (*Amarillo, Calypso, Cascade et El Dorado*). Sa robe lumineuse est or. En bouche, elle est un peu acide, douce et moyennement amère avec des arômes fruité (*citron vert, orange et papaye*) et épicé. La finale est sèche et moyennement amère. Elle a été créée pour fêter les 30 ans de l'asbl. (*San Francisco Baykeeper*) qui veille à conserver l'écosystème de la baie de San Francisco en attaquant les pollueurs. L'étiquette représente le bateau patrouilleur de l'association.
- Bigleaf Maple Autumn Red (*6 % alc. vol. : 2013*) : Bière d'automne élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Citra et Nelson Sauvin*) dont les deux premiers à cru et du sirop d'érable à grande feuille (*bigleaf*). Sa robe est rousse. En bouche, elle est ronde avec un arôme malté. C'est une bière saisonnière (*août à octobre*).
- Blackberry Daze IPA (*6,5 % alc. vol. : 2017*) IPA fruitée élaborée avec 3 houblons (*Citra, Denali et Ekuanot*) et de la mûre (*fruit anciennement très répandue en Californie*) ajoutée en fermentation secondaire. Sa robe est rubis. En bouche, elle est acide et amère avec des arômes fruité (*mûre*) et herbacé. La finale est sèche.
- Blood Orange Blonde (*4,5 % alc. vol. : 2017*) : Blonde fruitée élaborée du houblon *Cluster* et des écorces d'orange sanguine en cours d'ébullition et des oranges en cours de fermentation secondaire. Sa robe est pourpre. En bouche, elle est ronde, acide et moyennement amère avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est longue et sèche.

- Bock Beer (*5,5 % alc. vol. : 2005*) : Bock élaboré avec 2 houblons (*Glacier et Nugget*) dont une partie du premier à cru. Sa robe est sombre. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*caramel et chocolat*). C'est une bière saisonnière (*janvier à mars*).
- Brekle's Brown (*6 % alc. vol. : 2011*) : Brune élaborée avec du houblon *Citra* dont une partie à sec. Sa robe est brun cuivré. En bouche, elle livre des arômes torréfié et fruité (*agrumes*)
- Brewers' Pale Ale – Citra Hop Blend : American Pale Ale élaborée avec du houblon *Citra*. En bouche, elle livre un arôme fruité (*citron*). C'est la deuxième bière créée dans cette série.
- Brewers' Pale Ale – Galaxy Hop Blend : American Pale Ale élaborée avec du houblon *Galaxy* et non filtré. Sa robe brillante est pâle. En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits tropicaux*). La finale est sèche. C'est la troisième bière créée dans cette série.
- Brewers' Pale Ale – Nelson Sauvin Hop Blend : American Pale Ale élaborée avec du houblon *Nelson Sauvin*. En bouche, elle livre un arôme fruité (*raisin*). C'est la première bière créée dans cette série.
- California Lager (*4,9 % alc. vol. : 2013*) : Lager élaborée avec du houblon *Cluster*. Sa robe est dorée.

ANECDOTE : La recette initiale de cette bière remonte à 1876 lorsque la microbrasserie Boca crée la première lager blonde californienne à partir d'un étang de glace situé dans les montagnes. La nouvelle bière est fermentée à présent dans les caves de la brasserie. Le Grizzli figurant sur l'étiquette provient quant à lui d'une gravure sur bois de Durbin Van Vleck (*1833 – 1898*) qui s'est lui-même inspiré d'un tableau de Charles Christian Nahl (*1818 – 1878*). Cet ours figure également sur le drapeau californien.

- Christmas Ale (*% alc. vol. variable : 1975*) : Bière de Noël dont les caractéristiques varient d'une année à l'autre. Toutefois, elle est élaborée avec des épices. Sa robe est foncée. En bouche, elle est douce à ronde avec des arômes torréfié, épicé et résineux (*pin*). C'est une bière saisonnière (*novembre à janvier*). Les étiquettes créées par Jim Stitt, varient également d'une année à l'autre mais montrent généralement un arbre.

ANECDOTE : C'est la première bière de Noël produite aux USA après la période de Prohibition.

- Coffee Porter (*6,7 % alc. vol. : 2017*) : Porter élaboré avec du houblon *Apollo* et du café chaud ajouté pendant la fermentation secondaire. En bouche, elle est onctueuse et légèrement acide avec des arômes torréfié (*café et chocolat*), fruité (*noix*) et épicé. C'est une bière collaborative avec le torréfacteur local *Four Barrel Coffee*. C'est une bière saisonnière (*de septembre à décembre*).
- Dry-Hopped Steam Beer (*5,4 % alc. vol. : 2016*) : Steam Beer élaborée avec 2 houblons (*Northern Brewer et Cascade à cru*). Sa robe brillante est ambrée. En bouche, elle est douce avec des arômes malté, fruité (*agrumes*) et résineux (*pin*). La finale est longue, amère et résineuse. C'est une bière saisonnière (*de septembre à décembre*).
- Gold (*4 % alc. vol. : 2017*) : Blonde élaborée avec 3 houblons (*Bravo, Calypso et Cascade*). Sa robe est or. En bouche, elle est lisse avec un arôme malté (*biscuit*) et des notes florale et fruitée.
- Earthquake Beer (*1989*) : Elle a été créé à l'occasion du tremblement de terre de 1989 qui n'a pas engendré de dégât à la brasserie.
- Fog Breaker IPA (*6,8 % alc. vol. : 2018*) : American IPA élaborée avec du blé malté, 5 houblons (*Apollo, Cascade, Citra, Denali et Nugget*) dont certains à cru. Sa robe brillante est dorée. En bouche, elle est effervescente, fraîche, douce et amère avec des arômes fruité (*ananas et melon*), malté (*biscuit*) et résineux (*pin*). Le nom fait référence au brouillard fréquent sur la baie de San Francisco.
- Foghorn : Barley Wine.
- Go West ! IPA (*6,7 % alc. vol. : 2016*) : American IPA élaborée avec 4 houblons (*Calypso, Citra, Equinox et Eureka*). Sa robe brillante est dorée. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes fruité (*agrumes et fruits tropicaux*) et résineux (*pin*). Elle fait référence à la ruée vers l'or.
- Humming Ale (*5,9 % alc. vol. : 2010*) : Ale élaboré avec du houblon *Nelson Sauvin*. Sa robe est jaune. En bouche, elle est effervescente avec un arôme fruité (*agrumes*). C'est une bière saisonnière (*juillet à novembre*).
- IPA (*6,5 % alc. vol. : 2014*) : IPA élaboré avec 5 houblons (*Apollo, Bravo, Cascade, Citra et Nelson Sauvin*) dont certains à cru. La robe brillante est ambrée. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*). En bouche, elle est amère avec des arômes caramel et fruité. La finale est légèrement amère.

ANECDOTE : L'étiquette montre un éléphant devenu le symbole des chercheurs d'or, suite au fait qu'un jour, un fermier américain voulant voir un éléphant se rendit en ville avec tout un chariot rempli pour voir le cirque qui y débarquait. Lorsqu'il vit l'éléphant dans le défilé, ses chevaux se cabrèrent et le chariot fut renversé. Mais la première réflexion du fermier fut : "J'ai vu l'éléphant".

- Liberty Ale (*5,9 % alc. vol. : 1975*) : Weast Coast IPA élaborée avec du houblon *Cascade* dont une partie à cru. Sa robe finement pétillante (*similaire au champagne*). Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est amère.

ANECDOTE : C'est la première IPA produite aux USA après la période de Prohibition.

- Mango Wheat (*4,5 % alc. vol. : 2015*) : Wheat Ale fruitée élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Golding*) et des mangues fraîches. Sa robe est dorée. En bouche, elle est effervescente, légère et douce avec un arôme fruité (*mangue, abricot et agrumes*).
- Meyer Lemon Lager (*4,5 % alc. vol. : 2015*) : Lager fruitée élaborée avec du houblon *Cluster* et des citrons Meyer (*espèce importante dans les slow-food californiens*). Sa robe est or. Le nez est fruité et levuré. En bouche, elle est douce, acidulée et peu amère avec des arômes fruité (*agrumes*) et floral.
- Old Forghorn Ale (*8-10 % alc. vol. : 1975*) : Barley Wine élaborée avec une bonne dose de houblon *Cascade* dont une partie à cru, produite à partir du premier moût (*technique du Partigyle*) et vieillie en cave durant 8 à 18 mois en houblonnage à cru. Sa robe finement pétillante est ambrée à cuivrée. Le nez est caramel, floral et fruité (*pamplemousse*) avec une note de rhum. En bouche, elle est sucrée, douce avec des arômes malté (*chocolat, pain grillé et mélasse*), fruité (*fruits secs*) et résineux. La finale est amère, poivrée et fruitée (*fruits secs*). Le nom fait référence au brouillard souvent présent dans la baie de San Francisco.

ANECDOTE : C'est la première Barley Wine produite aux USA après la période de Prohibition. Elle a également été la première bière à utiliser la technique du houblon à cru. Cette bière a mis un certain temps avant de conquérir le peuple américain non habitué à ce type de bière.

- Porter (*5,6 % alc. vol. : 1974*) : Porter élaboré avec du houblon *Northern Brewer*. Sa robe est noire. En bouche, elle est corsée et peu amère avec un arôme touraillé (*caramel, café et chocolat*).

ANECDOTE : C'est le premier Porter produit aux USA après la période de Prohibition.

- Saison Spring Ale (*7,2 % alc. vol. : 2014*) : Saison élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Nelson Sauvin*), de la citronnelle, des zestes de citron et du gingembre. En bouche, elle est acidulée avec des arômes malté, fruité (*citron et raisin*) et épicé (*poivre et girofle*).
- San Franpsycho IPA (*6,3 % alc. vol. : 2018*) : IPA élaborée avec du malt acidulé, du houblon *Apollo* et de la purée de pêche et d'abricot (*ajoutée lors de la fermentation secondaire*). Sa robe est or. Le nez est fruité. En bouche, elle est lisse, légèrement effervescente, un peu acide et moyennement amère avec un arôme floral et une note fruitée (*pêche et abricot*). C'est une bière saisonnière élaborée pour l'association San Franpsycho qui soutient la culture à San Francisco. L'étiquette montre une vue de la baie vue du sommet de la colline de Noriega.
- Small Beer (*3,3 % alc. vol. : 1998*) : Session Ale produite à partir de la deuxième cuvée de l'Old Foghorn* et du houblon *Goldings*. Sa robe est dorée. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme malté.
- Summer Beer (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche. C'est une bière saisonnière (*avril à novembre*).
- Summer Wheat (*4,5 % alc. vol. : 1984*) : Bière de blé malté élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Golding et Simcoe*) dont les 2 dernier sont à cru et filtrée. Sa robe est jaune. En bouche, elle est épaisse. C'est une bière saisonnière (*de mai à août*).

ANECDOTE : C'est la première bière de froment produite aux USA après la période de Prohibition.

- Winter Wheat (*7 % alc. vol. : 2014*) : Wheat Beer d'hiver élaborée avec du blé rouge d'hiver traditionnelle américain et du houblon *Northern Brewer*. Sa robe est ébène. En bouche, elle est riche, douce et moyennement amère avec des arômes malté (*pain*), fruité (*noix et fruits noirs*) et torréfié et une note boisée. C'est une bière saisonnière (*de novembre à janvier*).
- Zymaster Serie : Série de bière spéciales.

Anchorage (*Anchorage – Alaska*)

Elle porte le nom de la ville où la brasserie se situe.

- Bitter Monk (*9 % alc. vol.*) : Double Belgian IPA élaborée avec 3 houblons américains (*Apollo, Citra et Simcoe*) et une levure belge avant de vieillir dans un fût de Chardonnay en chêne français en présence de *Brettanomyces* et de houblon *Citra*. Le nez est fruité (*fruits tropicaux, citron et raisin*), épicé (*vanille*) et boisé (*pin et chêne*). En bouche, elle est amère.
- Love Buzz Saison (*8 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Citra et Simcoe*) et des épices (*poivre, cynorrhodon et zeste d'orange fraîche*) et vieillie en fût de chêne de pinot noir avec une levure sauvage. La robe brumeuse est orange. Le nez est épicé (*poivre*) et fruité. En bouche, elle est acidulée et amère avec un arôme épicé. La finale est longue, amère et boisée.

- The Tide and Its Takers (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 2 houblons (*Sorachi Ace et Styrian Goldings*) et de la levure belge et mûrie en fût de chêne de Chardonnay en présence de levure sauvage et refermentée en bouteille. Sa robe brumeuse est jaune. Le nez est levuré, terreux et boisé. En bouche, elle est complexe.

Anderson Valley Brewing (*Boonville – Californie : 1987*)

Le nom provient de la vallée où se situe la brasserie, l'Anderson Valley.

Cette brasserie artisanale, une des 20 premières aux USA, a été fondée dans le sous-sol du café *The Buckhorn Saloon*. Sa première bière est la Boont Amber Ale.

En 1996, la brasserie déménage à un mile du café initial et ouvre un complexe contenant un café, un beer garden et même un terrain de golf (*18 trous*).

ANECDOTE : Les cuves de brassage en cuivre proviennent d'une ancienne brasserie allemande.

Bien qu'elle produise des styles variées, ses spécialités sont les bières mûries en barrique de bourbon et de vin et les goses (*depuis 2013*), notamment fruitées. En 2011, elle décide de se lancer dans l'aventure des bières mûries en barrique en signant un contrat de partenariat avec un producteur de bourbon pour récupérer ses contenants. Elle développe alors la gamme *Barl Series*. Une bonne majorité des bières sont commercialisées sous forme de cannette.

ANECDOTE : Le nom des bières sont des noms topographiques ou des termes en boontling, un dialecte régional composé d'anglais, d'irlandais, de pomoan (*langue amérindienne*), de gaëlique écossaise et d'espagnol et né suite à l'isolement de Boonville. Les étiquettes présentent Barkley, un ours aux bois de cerf, l'ours étant l'emblème de la Californie. De même, en anglais, la contraction des motes bear ("*ours*") et deer ("*cerf*") donne lieu au mot beer.

- Barney Flats Oatmeal Stout (*5,8 % alc. vol.*) : Oatmeal Stout élaborée avec de l'avoine et 2 houblons (*Chinook et Northern Brewer*). En bouche, elle est douce et peu amère (*14 IBU*) avec des arômes maltés (*toast, café et toffee*), fruité (*cerise noire*) et une note terreuse.
- Black Rice Ale (*3,8 % alc. vol.*) : Session Brown Ale élaborée avec du riz noir (*arôme de noisette*) et du houblon *Northern Brewer*. Sa robe est foncée. Le nez est fruité (*noisette*). En bouche, elle est peu amère (*18 IBU*) avec des arômes touraillé (*rôti*) et fruité (*noisette*).
- Blood Orange (*4,2 % alc. vol.*) : Gose fruitée élaborée avec du froment malté, du riz, du houblon *Chinook*, des oranges sanguines (*ajoutées lors de la fermentation*), de la levure *Lactobacillus*, du sel marin et de la coriandre. Sa robe est rouge. Le nez est champagne. En bouche, elle est acide et peu amère (*12 IBU*) avec un arôme fruité (*citron piquant*). C'est une bière éphémère (*de janvier à mars*).
- Boont Amber Ale (*5,8 % alc vol. : 1987*) : American Amber Ale élaborée avec 4 houblons (*Bravo, Columbus, Mount Hood et Northern Brewer*). Sa robe est cuivrée et son col est beige. Le nez est caramel, fruité, épicé et herbacé. En bouche, elle est crémeuse et peu amère (*16 IBU*) avec des arômes touraillé (*caramel, toast et toffee*) et fruité. C'est la bière-phare de la brasserie.
- Boont ESB (6,*8 % alc. vol.*) : Extra Special Bitter. Le nez est céréalier et fruité. En bouche, elle est acidulée avec des arômes céréaliers et fruité (*agrumes*). La finale est légèrement amère.
- Boonville Gold (*4,8 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec du froment et du houblon *Cascade*. Sa robe est or. En bouche, elle est peu amère (*18 IBU*) avec un arôme floral.
- Bourbon Barrel Stout (*6,9 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec de l'avoine et 2 houblons (*Chinook et Northern Brewer*) et mûrie durant 6 mois en barrique de bourbon. Sa robe est ébène et sa mousse est acajou. Le nez est boisé, épicé (*vanille*), céréalier, malté (*rôti, café, toffee et chocolat*). En bouche, elle est onctueuse, ronde et peu amère (*14 IBU*) avec des arômes maltés (*pain cuit, rôti, toffe, café et chocolat*), boisé et une note de vanille.
- Briney Melon Gose (*4,2 % alc. vol.*) : Gose fruitée élaborée avec du froment malté, du riz, du houblon *Chinook*, du pastèque et du sel marin. Sa robe est rouge. En bouche, elle est acide et peu amère (*12 IBU*) avec un arôme fruité (*pastèque*). C'est une bière éphémère (*d'avril à juin*).
- Brother David's Triple (*10 % alc. vol.*) : Triple belge élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Liberty*) et du sucre candi. Sa robe est dorée. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec des arômes épicé, fruité (*poire et orange*) et miellé. La finale est épicée (*poivre*) et fruitée (*citron*).
- Cherry Gose (*4,2 % alc. vol.*) : Gose fruitée élaborée avec du froment malté, du riz, du houblon *Chinook* et des cerises sûres de Montmorency. Sa robe est rouge. En bouche, elle est acide et peu amère (*12 IBU*) avec un arôme fruité (*cerise*). C'est une bière éphémère (*d'octobre à décembre*).
- Fall Hornin Pumpkin Ale (*6 % alc. vol.*) : Bière d'automne élaborée avec du houblon *Chinook*, du chocolat noir, de la purée de potiron, de la cannelle, de la noix de muscade et du piment de la Jamaïque. Sa robe est cuivrée et sa mousse est beige. Le nez est touraillé, fruité et épicé. En bouche, elle est pleine et peu amère (*20 IBU*) avec des

arômes touraillés (*pain grillé et caramel*), épicé (*cannelle*) et fruité (*potiron*). La finale est douce. C'est une bière saisonnière (*de juillet à septembre*).

- Framboise Rose Gose (*4,2 % alc. vol.*) : Gose fruitée élaborée avec du froment malté, du riz, du houblon *Chinook*, des fruits de l'églantier (*ajoutés en fin d'ébullition*) et de la purée de framboise (*ajoutée en fin de fermentation*). Sa robe est rosée. Le nez est fruité (*framboise*). En bouche, elle est acide et peu amère (*12 IBU*) avec des arômes fruité (*framboise*) et floral (*hibiscus*). C'est une bière éphémère (*de juillet à septembre*).
- Funkin Nutz IPA (*7,5 % alc. vol.*) : West Coast IPA élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Citra, Chinook et Columbus*). Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*fruits tropicaux et citron*). En bouche, elle est amère (*58 IBU*) avec des arômes fruités (*fruits tropicaux, pêche et abricot*). La finale est amère et fruitée. C'est une bière éphémère (*de janvier à mars*).
- G&T Gose : Gose fruitée élaborée avec un cocktail de fruits.
- Gatlin Damnosus Sour Barleywine : Barley Wine constituée d'une sour mûrie en barrique de vin. Sa robe est foncée.
- Hop Hyzer Ale (*4,9 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du froment, de l'avoine, 4 houblons (*Chinook, Columbus, Citra et Ekuanot dont les deux derniers à cru*). Le nez est fruité (*agrumes et fruits tropicaux*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes fruités (*citron et fruits tropicaux*). C'est une bière éphémère (*d'avril à septembre*). C'est une bière créée pour célébrer le golf qu'apprécie la brasserie.
- Hop Ottin'IPA (*7 % alc. vol.*): West Coast IPA élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Chinook, Citra et Columbus*) dont une partie à cru. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est très amère (*78 IBU*) avec des arômes caramel, fruité (*citron*) et résineux (*pin*). La finale est amère, fruitée et résineuse.
- Horse Tongue Wheat : Sour mûrie en barrique de vins. Sa robe est dorée.
- Huge Arker Imperial Stout (**15,5** *% alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du froment, du houblon *Northern Brewer* et du chocolat et mûrie en barrique ayant contenu du bourbon. Sa robe est ébène. Le nez est miellé et torréfié (*chocolat et café*), épicé (*vanille*) et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est pleine et très amère (***88 IBU***) avec des arômes boisés et maltés (*pain grillé*). C'est une bière éphémère (*de juillet à mars*).
- Old Fashioned (*8,3 % alc. vol.*) : Brown ale élaborée avec de l'avoine, du froment, du riz, 2 houblons (*Hersbrucker et Chinook*), des pelures d'orange, de la purée de cerise (*ajoutée en fin de fermentation*) et des arômes amères (*ajoutés avant le mûrissement*) et mûrie en barrique de bourbon. En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes fruité (*orange*), caramel et herbal (*bourbon*). C'est une bière éphémère (*de juillet à octobre*).
- Pinchy Jeek Barl : Bière mûrie en barrique ayant contenu du bourbon (*gamme Barl Series*).
- Poleeko Pale Ale (*5,2 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Chinook, Columbus et Nugget*). En bouche, elle est moyennement amère (*28 IBU*) avec des arômes malté (*biscuit*) et fruités (*citron et pamplemousse*). Elle est commercialisée en bouteille.
- Salted Caramel Bourbon Barrel Aged Porter (*9,5 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec du houblon *Columbus* et du sel marin et mûrie durant 6 mois en barrique de bourbon. Le nez est caramel et beurre de cacahuète. En bouche, elle est douce, onctueuse et peu amère (*16 IBU*) avec des arômes caramel et épicé (*vanille*) et une note de bourbon. C'est une bière éphémère (*d'avril à décembre*).
- Summer Solstice (*5 % alc vol.*) : Bière de printemps élaborée avec une bonne dose de malt et du houblon *Chinook*. La mousse est crémeuse. Le nez est caramel. En bouche, elle est peu amère (*6 IBU*) avec des arômes maltés (*caramel*) et une note épicée. C'est une bière éphémère (*d'avril à décembre*).
- The Kimmie, The Yink & The Holy Gose (*2014*) : Gose.

ANECDOTE : Cette bière fut la première gose à être présentée en cannette.

- Tropical Hazy Sour Ale (*4,2 % alc. vol. : 2020*) : Sour fruitée élaborée avec du froment malté, du riz, du houblon *Chinook*, des fruits de la Passion, des goyaves introduits durant la fermentation et de la coriandre. Le nez est fruité. En bouche, elle est acide et peu amère (*12 IBU*) avec des arômes fruité (*fruits tropicaux*) et une note épicée (*coriandre*).
- Winter Solstice (*6,9 % alc. vol.*) : Bière d'hiver élaborée avec des flocons d'avoine et 2 houblons (*Chinook et Northern Brewer*). Sa robe est ambrée. Le nez est touraillé (*caramel et toffee*) et épicé. En bouche, elle est ronde et peu amère (*6 IBU*) avec des arômes touraillés (*caramel et toffee*) et épicé. C'est une bière éphémère (*d'octobre à janvier*).

Anheuser - Busch (*Saint-Louis - Missouri*)

C'est la brasserie industrielle la plus importante. Elle produit annuellement une centaine de millions de litres, soit la moitié de la production des bières américaines.

En 1852, une brasserie bavaroise s'installe en plein milieu des USA. Elle est achetée en 1857 par Eberhard Anheuser. A l'époque, la ville de Saint-Louis comporte une quarantaine de petites brasseries. Sept ans plus, un immigré allemand, Adophus Busch (I) qui vend du matériel de brassage, épouse la fille d'Eberhard et rejoint en tant que commercial, la brasserie qui périclite, suite à la mauvaise qualité de la bière. Un associé leur rapporte une recette de lager après un déjeuner dans un monastère à Budweis (*Bohème*) qu'Adolphus développe sous le nom de Budweiser en 1876. Il devient le patron en 1880, à la mort d'Eberhard. Les marques Budweiser et Michelob (*1896*) ont conquis le marché.

ANECDOTE : Adolphus Busch a su profiter des dernières technologies de l'époque pour faire prospérer son entreprise. Ainsi, il est le premier à utiliser le chemin de fer et à louer 40 wagons réfrigérés pour distribuer sa bière en bouteille à travers tous les USA (*1876*). Il se déplaçait également dans une somptueuse voiture sur rails privés à qui il avait donné son nom.

Il a été également le premier à produire de la bière en bouteille dès 1878 mais cela coutait trop cher. Le projet a été abandonné.

Il s'associe avec d'autres brasseurs américano-allemands pour résoudre le problème de trouble lié à l'usage de malt à 6 épis (*plus riche en protéines*) au lieu du malt à 2 épis traditionnellement utilisé en Europe. Leurs travaux de recherche ont permis d'utiliser le riz et le maïs, substances très abondantes dans la région comme remplaçant.

Durant la Première Guerre mondiale, il soutient les allemands, comme bon nombre de brasseurs. Cela donne lieu notamment à la Prohibition (*pas de production et vente de boissons alcoolisées*). La société doit se reconvertir vers d'autres productions alimentaires (*sirop de maïs, crèmes glacées, extrait de malt et racinette*). En 1933, à la fin de cette période, est organisée une cavalcade toujours célébrée de nos jours à Saint-Louis.

En 1953, August "Gussie" Busch (III) se lance dans le sponsoring sportif (*équipe de base-ball des Cardinals de Saint-Louis*) afin d'avoir une meilleur visibilité à des millions de spectateurs.

En 2008, la sixième génération de Busch négocie la reprise d'Anheuser Busch par le groupe Inbev qui devient AB Inbev.

Outre ses deux bières fétiches, la Bud light et la Budweiser, elle produit la marque Michelob, des bières saisonnières ainsi que des bières produites par des brasseries régionales pour les consommateurs locaux.

- Bud Light (*1982*)
- Budweiser : Lager internationale.
- Michelob (*5 % alc. vol.*) : Lager pur malt. Le nez est épicé. En bouche, elle livre des arômes maltés. La finale est vive et sèche.
- Stone Mill Organic Pale Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale issue de l'agriculture biologique. En bouche, elle livre des arômes céréalier (*pain*), houblonné et terreux.

Arcadia Brewing Company (*Battle Creek – Michigan : 1996 - 2019*)

Cette brasserie artisanale a été fondée dans un pub par Thimothy Surprise. Elle a fermé pour des raisons financières. En 2020, la division Superfluid Supply C de Elk Rapids annonce avoir repris les licences pour les relancer.

Elle produisait des bières de style anglaise élaborées à partir d'houblons du Pacifique évoquant les agrumes et le pin et de levure de Ringwood. Certaines bières étaient vieillies en fût.

- London Porter (*7,2 % alc. vol.*) : Porter. Le nez est torréfié (*café et chocolat*) et fruité (*fruits noirs*). La finale est persistante.
- Scotch Ale (*7,5 % alc. vol.*) : Scotch ale élaboré avec des houblons du Pacifique. En bouche, elle livre des arômes fruités (*agrumes et noix*) et résineux (*pin*). La finale est douce et caramel.

Aslin Beer Co (*2015*)

Le nom provient du nom de famille de leurs épouses qui sont en réalité deux sœurs.

Cette brasserie a été fondée par deux beaux-frères passionnés de bières et brassage maison, Andrew Kelley ancien conseiller financier et Kai Leszkowicz, ancien employé dans le service public. Elle comporte deux sites de production.

Athletic Brewing Co. (*Stratford – Connecticut : 2018*)

Cette brasserie a été fondée par Bill Shufelt.

Elle produit principalement des bières sans gluten et sans alcool.

- All Out (*0,4 % alc. vol. : 2022*) : Stout sans alcool. Sa robe est brune et sa mousse est beige. Le nez est grillé et torréfié (*café et cacao*). En bouche, elle est peu pétillante, aqueuse, légèrement acide et sèche avec un arôme torréfié. La finale est peu intense, moyenne, amère et torréfiée.

- Upside Dawn (*0,4 % alc. vol.*) : Golden Ale sans alcool. Sa robe légèrement trouble est jaune citron. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est finement pétillante, légère et sucrée avec un arôme fruité (*orange et pomme*). La finale est amère, fruitée (*mandarine*).

August Schell *: Voir Schell*

Austin Beerworks (*Austin – Texas*)

Elle produit des bières particulières qui se distinguent des autres bières locales.

- Black Thunder (*5,3 % alc. vol.*) : Lager foncée élaborée avec 4 houblons (*Hallertauer, Magnum, Saaz et Tettnang*). Sa robe est brun foncé. Le nez est torréfié, grillé et caramel. En bouche, elle est légère avec des arômes torréfié, (*chocolat*), grillé, rôti et caramel. La finale est sèche.

Avery Brewery (*Boulder – Colorado : 1993*)

Cette brasserie artisanale devenue industrielle a été fondée notamment par Adam Avery. Elle a fortement augmenté sa production ; ce qui l'a obligé à déménager en 2015 dans une installation industrielle. La prise de plus de 25 % de parts par le groupe brassicole Mahou-San Miguel l'a rendu industrielle.

Elle s'est spécialisée dans les bières houblonnées, les bières fortes et les bières vieillies en fût de chêne. Elle produit la gamme *Dictator Series* (*ensemble de bières particulières*).

- Collaboration Not Litigation (*8,7 % alc. vol. : 2007*) : Ambrée élaborée en partie à partir de la Salvation de la brasserie. Le nez est caramel, fruité (*baie et fruits du verger*) et épicé. Elle se boit tempérée (*15°C*).

ANECDOTE : C'est une bière collaborative avec la brasserie américaine Russian River Brewing* qui se distingue par le fait qu'elle est un mélange de deux bières de style belge différentes et chacune appelées Salvation. Elle est produite une fois par mois avec une partie des ingrédients livrées par l'autre brasserie.

- Czar Imperial Stout : Imperial Stout.
- Demons of Ale (*15 % alc. vol.*)
- Ellie's Brown Ale (*5,5 % alc. vol. : 1994*) : Brown Ale. La robe est brun clair et la mousse est fauve. Le nez est caramel et torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est moyennement amère (*28 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat*), grillé et fruité (*noix*). La finale est terreuse. Elle se boit tempérée (*10°C*). Le nom provient du prénom du labrador d'Adam Avery. A la base, elle ne contenait pas une grande dose d'houblons.
- Eleventh Anniversary Ale (*2005*) : Imperial IPA élaborée à l'occasion des 12 ans de la brasserie.
- Hog Heaven (*9,2 % alc. vol. : 1998*) : Barley Wine ou double IPA élaborée avec du houblon *Columbus*. Le nez est fruité (agrumes). En bouche, elle est très amère (*100 IBU*) avec des arôme fruité (*pamplemousse*) et résineux. Elle se boit tempérée (*13°C*). Elle peut être conservée 3 ans en cave.
- India Pale Ale (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. Le nez est résineux (*pin*) et fruité (*orange et pamplemousse*). En bouche, elle est amère (*69 IBU*) avec des arômes fruités (*citron, orange et pamplemousse*), floral et résineux (*pin*).
- Joe's Pils (*4,7 % alc. vol.*) : Pils riche en houblon. En bouche, elle est amère (*50 IBU*) avec un arôme houblonné.
- Kaiser Imperial Oktoberfest (*9,3 % alc. vol.*) : Oktoberfestbier élaborée avec 4 houblons (*Hersbrücker, Magnum, Sterling et Tettnang*). Sa robe est cuivrée. Le nez est malté (*pain, caramel et grillé*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes maltés (*pain, caramel et grillé*), épicé et floral.
- Liliko'i Kepolo (*5,4 % alc. vol.*) : Blanche belge fruitée élaborée avec du fruit de la passion. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*).
- Maharajah Imperial IPA (*10,2 % alc. vol. : 2004*) : Imperial IPA élaborée avec une bonne dose de malt et de 4 houblons (*Centennial, Chinook, Columbus et Simcoe*). Le nez est torréfié, fruité (*agrumes et fruits tropicaux*), floral et herbacé. La finale est onctueuse. Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*). Elle est produite de mars à août.

ANECDOTE : L'idée de cette bière est née lors de la création de la Hog Heaven en 1998 avec une volonté de développer encore plus l'arôme houblonné.

- Old Jubilation : Old Ale brassée spécialement à la période de Noël avec 5 malts. Sa robe opaque est brune. Le nez est caramel. En bouche, elle est douce avec des arômes caramel et liquoreux et des notes de praliné aux noisettes, de pomme rouge et d'épice. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

ANECDOTE : Dans les années 1990, certaines brasseries du Colorado ont décidé d'ajouter un suffixe "-ation" à leur bière d'hiver comme le font les allemands pour leur dubbelbocks (*suffixe "-ator*).

- Out of Bounds Stout (*6,3 % alc. vol.*) : Stout. En bouche, elle est pleine et amère (*51 IBU*) avec un arôme rôti. La finale est sèche
- Raja Double IPA (*8 % alc. vol.*) : Double IPA. En bouche, elle est très amère (*90 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*).
- Rumpkin (*10-15 % alc. vol.*) : Imperial Pumpkin Ale élaborée avec 2 houblons (*Magnum et Sterling*), de la muscade, de la cannelle et du gingembre et vieillie en fût de rhum brun pendant 6 mois. Sa robe est ambrée. Le nez est épicé, boisé et alcoolisé. En bouche, elle livre des arômes torréfié, fruité (*noisette et noix de coco*), épicé et alcoolique. C'est une bière annuelle.
- Salvation (*9 % alc. vol.*) : Blonde belge forte. En bouche, elle est sucrée et légèrement amère (*24 IBU*) avec des arômes fruité (*abricot*), épicé et miellé.
- White Rascal Belgian (*5,6 % alc. vol.*) : Blanche belge élaborée avec des pelures d'orange et de la coriandre et non filtrée. En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec un arôme épicé.

Baerlic Brewing (*Portland – Oregon*)

Ballast Point (*San Diego – Californie*)

Un des brasseurs est Alex Tweet.

- Grapefruit Sculpin IPA : Milkshake IPA.
- Indra Kunindra (7 % alc. vol.) : India Export Stout élaborée avec du houblon *Fuggles*, de la poudre de curry, du poivre de Cayenne, du cumin, de la noix de coco et des feuilles de lime Kaffir. Le nez est épicé. En bouche, elle livre des arômes épicé et terreux.
- Sculpin : IPA.

Beachwood Kilgore (*Long Beach – Californie*)

- Foam Top : En bouche, elle est onctueuse avec un arôme herbacé
- Kilgore (*7,1 % alc. vol.*) : American Stout élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Centennial, Chinook et Columbus*). Sa robe est noire. Le nez est grillé, fruité (*pamplemousse et orange*), herbacé et résineux. En bouche, elle est amère avec des arômes malté (*grillé, brûlé et café*) et fruité (p*amplemousse*)
- Knucklehead Red (*5,7 % alc. vol.*) : Red Ale élaborée avec des houblons américains. Le nez est fruité (*orange et pêche*), épicé, boisé et herbacé.

Bear Republic (*Healdsburg – Californie : 1996*)

Cette microbrasserie installée dans une cave de dégustation de vin, a été fondée par le maître brasseur Richard Norgrove qui est un excellent assembleur d'houblons.

En 2006, une nouvelle unité de production a vu le jour.

Elle développr principalement des bières houblonnées amères.

- Hop Rod Rye (*8 % alc. vol. : 2000*) : Imperial IPA élaborée avec du seigle (*20 %*). Le nez vif et acidulée est épicé, fruité (*agrumes*), résineux et alcoolique. En bouche, elle est dense et très amère (*90 IBU*) avec des arômes céréalier (*biscuit et seigle*) et fruité (*agrumes*). La finale est amère. Elle se boit tempérée (10°C).
- Racer 5 (*7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Centennial, Chinook et Columbus*). Le nez est fruité (*fleurs d'oranger, mandarine, mangue et fruits tropicaux*), résineux (*pin*) et herbacé (*herbes sèches*). En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes malté, fruité (*pamplemousse*) et résineux (*pin*).

ANECDOTE : Cette bière est versée dans le bar adjacent à la brasserie directement depuis les réservoirs.

Beavertown

Beer Valley (Brewing) (*2007*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Pete Ricks.

- Leafer Madness (*9 % alc. vol. : 2008*) : Ambrée élaborée avec plusieurs houblons. Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*), résineux et terreux. La finale est alcoolisée. Elle se boit tempérée (*10°C*).

ANECDOTE : Le nom provient, non pas du film *Reefer Madness* qui parle de cannabis mais fait référence à un fait particulier qu'a connu le brasseur. Alors que le prix mondial du houblon partait en flèche, le brasseur a eu l'occasion de pouvoir en récupérer gratuitement chez un producteur voisin (*à 69 km*) dont le champ avait partiellement brûlé pour autant qu'il agisse rapidement. Or, la récolte s'est fait en pleine tempête. C'est de là que vient le nom.

Bell (*Galesburg (Kalamazoo) – Michigan : 1983*)

Le nom provient du nom du fondateur.

Cette brasserie initialement appelée Kalamazoo Brewing, a été fondée par Larry Bell qui a commercialisé sa première bière en 1985 à partir d'outils de récupération. En 2003, il ouvre un deuxième site de production à Comstock qui est agrandi en 2012, année où il rachète la totalité des parts des investisseurs externes. En 2006, la brasserie adopte son nom actuel. En 2014, il ouvre une nouvelle brasserie, la brasserie Upper Hand Brewery* à Escanaba. En 2021, il revend une partie de ses parts au groupe australien Lion*. Elle comporte actuellement 600 employés.

ANECDOTE : Depuis 1983, c'est la première brasserie du Michigan à avoir ouvert un pub, l'Excentric Café.

Elle s'est spécialisée dans les bières intenses dont la majorité sont élaborées avec du froment.

- Amber Ale (*5,8 % alc. vol.*) : American Amber Ale. En bouche, elle est moyennement amère (*32 IBU*).
- Arabicadabra (*5,5 % alc. vol.*) : Coffee Milk Stout. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*).
- Best Brown Ale (*5,8 % alc. vol.*) : American Brown Ale. En bouche, elle est moyennement amère (*34 IBU*). C'est une bière saisonnière (*de novembre à décembre*).
- Blackbeard's Bear Hug (*14,4 % alc. vol.*) : American Imperial Stout. En bouche, elle est moyennement amère (*34 IBU*). C'est une bière saisonnière.
- Bright White Ale (*5 % alc. vol.*) : American Wheat Ale. En bouche, elle est peu amère (*21 IBU*). C'est une bière saisonnière (*de novembre à janvier*).
- Cherry Stout (*7 % alc. vol.*) : Stout fruité élaborée avec des cerises. En bouche, elle est peu amère (*17 IBU*). C'est une bière saisonnière.
- Christmas Ale (*7,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël. C'est une bière saisonnière.
- Double Two Hearted Ale (*11 % alc. vol.*) : American Double IPA. En bouche, elle est très amère (*80 IBU*). C'est une bière saisonnière.
- Expedition Stout (*10,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout. En bouche, elle est très amère (*77 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat et café*), fruité (*figue et prune*) et de porto. C'est une bière saisonnière.
- Hopslam Ale (*10 % alc. vol. : 2006*) : Double IPA élaborée avec 6 houblons dont du *Simcoe* à cru et une bonne dose de miel. Le miel réduit l'amertume. Le nez est fruité (*citron*). En bouche, elle est moelleuse et amère (*65 IBU*) avec des arôme fruité et résineux. La finale est maltée. Elle se boit tempérée (*11°C*). C'est une bière saisonnière.
- Hopsolution Ale (*8 % alc. vol.*) : Double IPA. En bouche, elle est amère (*60 IBU*).
- Kalamazoo Stout (*6 % alc. vol.*) : American Stout. En bouche, elle est amère (*51 IBU*).
- Lager of the Lakes (*5 % alc. vol.*) : Bohemian Pilsner. En bouche, elle est moyennement amère (*34 IBU*).
- Light Hearted Ale (*3,7 % alc. vol.*) : American IPA à faible calorie. En bouche, elle est moyennement amère (*36 IBU*).
- Oarsman (*4 % alc. vol.*) : Berliner Weisse. Sa robe brumeuse est or. En bouche, elle est légère, aigre et peu amère avec un arôme fruité (*citron*) et une note lactique.
- Oberon Ale (*5,8 % alc. vol.*) : Wheat Ale élaborée avec du froment, 2 houblons (*Hersbrücker et Saaz*) et des zestes d'orange. Sa robe trouble est orange. Le nez est fruité. En bouche, elle est pleine et acidulée avec des arômes fruité (*orange*), terreux et épicé. La finale est vive amère et poivrée. C'est une bière saisonnière (*de février à août*).
- Octoberfest (*5,5 % alc. vol.*) : Märzen. En bouche, elle est peu amère (*24 IBU*). C'est une bière saisonnière.
- Official (*6,4 % alc. vol.*) : Hazy IPA. En bouche, elle est amère (*55 IBU*).
- Pooltime Ale (*5,2 % alc. vol.*) : Blanche. En bouche, elle est peu amère (*23 IBU*). C'est une bière saisonnière.
- Porter (*5,6 % alc. vol.*) : Robust Porter. En bouche, elle est moyennement amère (*33 IBU*).
- Two Hearted Ale (*7 % alc. vol.*) : American IPA. En bouche, elle est amère (*60 IBU*). Le nom provient du nom de la rivière dans la péninsule supérieure du Michigan.

Belmont Station (*Portland – Oregon*)

Berkshire (*Deerfield – Massachusetts*)

Cette brasserie artisanale élabore des bières selon le principe de la fermentation à l'air libre. Elles sont non filtrées.

- Drayman's Porter (*6,2 % alc. vol.*) : Porter. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle livre des arômes torréfié (*chocolat*) et caramel. La finale est amère.
- Raspberry Strong Ale (*9 % alc. vol.*) : Ale fruitée élaborée avec des fruits rouges frais.

ANECDOTE : Cette bière vendue pour la Saint-Valentin est surnommée "*Truth Serum*" (*Filtre de vérité*).

Bert Grant

Cette brasserie a été fondée par Bert Grant, un écossais excentrique qui fut le premier à attacher un pub à sa brasserie à une période où les USA passaient par des intermédiaires.

Big Grove (*Des Moines – Iowa*)

Big Sky Brewing (*Missoula – Montana*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par 3 associés.

Elle s'est spécialisée dans les bières brunes.

ANECDOTE : Afin de faciliter le transport de ses bières par les nombreux touristes sportifs qui séjournaient à Missoula, région montagneuse, la brasserie a développé des bières en aluminium en 2003 avant de se lancer dans les cannettes en 2009.

- Moose Drool Brown Ale (*5,3 % alc. vol. : 1995*) : Brown Ale. Sa robe est cuivrée. Le nez est torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits noirs et noix*). En bouche, elle est moyenne et douce avec des arômes torréfié (*chocolat*), grillé et fruité (*fruits noirs et noix*) et des notes épicée et terreuse. Elle se boit tempérée (*13°C*).

ANECDOTE : Le nom et l'étiquette s'inspirent d'une peinture de la mère d'un des brasseurs qui montre un élan dans l'eau. En voyant cette peinture, le brasseur suggéra "*C'est un élan qui bave*" ; d'où son nom de Moose Drool ("*bave d'élan*"). Le nom de la bière a également valu aux brasseurs d'être poursuivis par le brasseur canadien Moosehead* pour raison de similitude de nom.

- Scape Goat Pale Ale (*4,7 % alc. vol.*) : Pale Ale. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté (*biscuit*), fruité et épicé. La finale est courte et sèche.
- Whistle Pig Red Ale (*1995*) : Red Ale.

Blind Pig

L'ancien brasseur Vinnie Cilurzo a brassé le premier, une imperial IPA destinée à la commercialisation avant d'être engagé par la brasserie Russian River qu'il rachète quelques temps par après. Il a emporté la recette avec lui.

Blue Moon Brewing Company (*Denver – Colorado : 1995*)

Cette brasserie a été fondée par le maître-brasseur Keith Villa.

ANECDOTE : Elle doit en partie son succès planétaire au fait qu'elle était située à deux pas d'un terrain de baseball (*sport populaire aux USA*) et que sa blanche très différente des lagers classiques (*California Common ou steam beer*) ou des Cream Ales a conquis de nombreuses villes par ce sport et ces stades.

La brasserie a été reprise par le groupe brassicole Molson Coors* et a établi son site de production au Canada depuis 2005.

Elle produit les gammes *Blue Moon, Moon* (*ensemble de bières saisonnières*) et *Special Releases* (*ensemble de bières éphémères contenant des ingrédients particuliers comme du nectar d'agave (Agave Blonde Ale), du beurre de cacahuète (Peanut Butter Ale), des baies de genévrier (Pine in the Neck), du poivre blanc, hibiscus et coriandre (Farmhouse Red Ale), de l'abricot avec de la cardamone (Pacific Apricot Wheat) du basilic avec de la citronnelle (Tongue Thai-ed), de la cannelle, du jus de pomme et de la muscade (Caramel Apple Spiced Ale) et même du vin (Grape Scott, Impulse et Proximity), etc.*) .

- Blue Moon Belgian White (*5,4 % alc. vol. : 1995*) : Blanche élaborée avec une bonne dose de froment, du blé, de l'avoine, une infusion d'orange de Valence et de la coriandre et non filtrée. Sa robe est dorée. Le nez est céréalier. En bouche, elle est onctueuse et peu amère (*9 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes)* et levuré Elle se déguste dans un verre droit type pinte.

ANECDOTE : Le nom initial de cette bière était Bellyslide Belgian White jusqu'à ce que quelqu'un fasse remarquer qu'une bière aussi bonne ne pouvait arriver qu'une fois par lune bleue, insistant sur la rareté de créer une recette aussi réussie. De plus, cette bière ne doit pas être confondue avec la bière belge Paix Dieu Blue Moon brassée uniquement le soir de lune bleue.

- Blue Moon Haze (*5,7 % alc. vol.*) : Hazy Pale Ale élaborée avec de l'orange. Sa robe est trouble.
- Blue Moon Light Sky (*4 % alc. vol.*) : Bière de blé faible en calories élaborée avec des écorces de clémentine.
- Blue Moon Mango Wheat (*5,4 % alc. vol.*) : Bière de blé élaborée avec des mangues fraîches et une note de miel.

- Full Moon : Bière d'hiver produite à partir d'une recette de bière d'abbaye bien caramélisée.
- Harvest Moon : Bière d'automne élaborée avec de la courge et des épices.
- Honey Moon : Bière d'été élaborée avec du miel.
- Rising Moon : Bière de printemps. Le nez est fruité (*citron*).

Blue Point Brewing Company

Cette brasserie artisanale a appartenu au groupe ABInBev* avant d'être vendue en 2023 à la société pharmaceutique Tilray Brands pour des raisons économiques.

Boscos (*différents sites : 1992*)

Cette chaîne de brewpub est principalement concentrée dans le sud des USA.

Elle propose des bières anglaises conditionnées en fût et des bières allemandes. Elle propose à ses clients de participer comme caviste.

- Flaming Stone Beer (*4,8 % alc. vol.*) : Steinbier chauffée avec des roches de granite chaude pour caraméliser les sucres. En bouche, elle livre des arômes caramel et fruité (*noix*). La finale est sèche et fumée.
- Hefeweizen (*4,8 % alc. vol.*) : Hefeweizen élaboré avec du clou de girofle. Le nez est chewing-gum et rose. En bouche, elle est douce avec des arômes fruité et épicé (*clou de girofle*).

Boston Beer Company (*Boston*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Jim Koch, issu d'une famille de brasseurs.

ANECDOTE : Chaque année, la brasserie organise un concours de brassage entre ses employés et la bière gagnante est distribuée sur le marché.

Elle a racheté notamment la brasserie Samuel Adams* dont elle continue la production. Celle-ci proposait une vaste gamme de bières du monde entier tout en explorant le potentiel des bières de saison et les caractéristiques des différentes sortes de houblons

Elle a collaboré avec la brasserie allemande Weihenstephan* pour créer une Strong Ale fermentée à la levure de vin et une bière champagnisé (*Infinium*).

- Harvest Pumpkin Ale : Bière à la citrouille.
- Latitude 48 IPA (*6 % alc. vol. : 2009*) : IPA. Sa recette et ses caractéristiques varient d'une année à l'autre. C'est une bière millésimée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*). Elle était initialement produite par la brasserie Samuel Adams.

ANECDOTE : La latitude 48 correspond au 48ème parallèle qui correspond à la latitude le long de laquelle poussent les plus beaux houblons qui soient. Les premières Latitude 48 IPA combinaient des houblons des différentes régions traversées par la latitude 48, à savoir la Yakima Valley (USA), l'Allemagne et l'Angleterre.

- Rebel IPA (*6,5 % alc. vol.*) : American IPA. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est douce avec des arômes malté, fruité (*agrumes*) et herbeux. La finale est douce.
- Samuel Adams Boston Lager (*4,9 % alc. vol.*) : Vienna Lager. Le nez complexe est floral et résineux (*pin*). En bouche, elle est pleine avec un arôme caramel. La finale est sèche.

ANECDOTE : Jim Koch trouva en 1984, la recette d'une lager dans le grenier familial. Après l'avoir mis au point dans sa cuisine, il est le premier américain à passer un contrat de location avec une brasserie pour faire produire sa bière. Cela a été la première bière à étiquette américaine.

- Samuel Adams Coffee Pale Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale au café. Sa robe est cuivrée. Le nez est fruité, caramel et torréfié (*cacao amer*). En bouche, elle est sèche avec une note de café. La finale est peu amère.
- Samuel Adams Ginger Beer : Bière au gingembre.
- Samuel Adams Utopias (***28-29*** *% alc. vol. : 2002*) : American Strong Ale élaborée avec une levure spéciale capable de résister au haut taux d'alcool et fermentée dans un fût de brandy, de cognac, de porto de bourbon ou de scotch. Cette bière millésimée est produite à 15 000 bouteilles par brassin qui a lieu tous les 2 ans depuis 2002.

Boulder (*Boulder – Colorado*)

Le nom provient du nom de la commune où est située la brasserie.

Cette microbrasserie, une des premières des USA hors Californie, a été fondée dans une ancienne bergerie. Elle est liée au groupe Coors en ce qui concerne ses achats.

- Hazed & Infused (*4,9 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est trouble. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*), floral et épicé.
- Joe's Premium Avery (*4,7 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec 2 houblons (*Hersbrücker et Magnum*). En bouche, elle livre des arômes floraux et épicé (*poivre*).
- Plant Porter (*5,1 % alc. vol.*) : Porter. Le nez est fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est peu amère avec des arômes torréfié et fruité (*fruits noirs*). C'est la bière-phare de la brasserie.

Boulevard Brewing Company (*Kansas City - Missouri*)

Cette brasserie a été fondée par un américain ayant dégusté des bières belges en France.

Elle a été rachetée par la brasserie belge Duvel-Moortgat* et fait partie du groupe Duvel-Moortgat USA.

- Bourbon Barrel Quad (*11,8 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec 2 houblons (*Hallertauer Tradition et Perle*) et vieillie dans différents fût de bourbon durant une période de 3 ans avant d'être mélangée. Le nez est celui du bourbon (*caramel, fruits secs et épices*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*cerise*).
- Tank 7 : Farmhouse Ale.

Breakside Brewery (*Portland – Oregon*)

Breckenridge Brewery

Cette brasserie artisanale a appartenu au groupe ABInBev* avant d'être vendue en 2023 à la société pharmaceutique Tilray Brands pour des raisons économiques.

Brewer's Art (*Baltimore – Maryland*)

Ce brewpub est implantée dans une grande maison de ville (*1902*).

Elle propose des bières belges.

- Green Peppercorn Tripel (*10 % alc. vol.*) : Triple. En bouche, elle est effervescente et vive avec des arômes fruité, épicé (*poivre*) et de bonbon. La finale est sèche.
- Resurrection (*7 % alc. vol.*) : Double. En bouche, elle livre des arômes caramel et fruités (*fruits noirs et agrumes*).

ANECDOTE : Le nom provient du fait que la levure de la première cuvée "meurt" puis "ressucite".

BridgePort (*Portland – Oregon : 1984*)

Le nom fait référence à un quartier de Portland où a été créé un des premiers établissements publics de la brasserie.

Cette plus ancienne brasserie artisanale de l'Oregon est apparue sous le nom de Columbia River Brewery avant d'adopter son nom final deux ans plus tard, lorsqu'elle ouvrit un établissement destiné au public dans le quartier des entrepôts de Bridgeport. Elle possède actuellement plusieurs extensions dans la région de Portland.

En 1996, le maître-brasseur Karl Ockert créa une IPA.

- Black Strap Stout (*6 % alc. vol.*) : Stout. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*mélasse, café et chocolat*). La finale est amère et torréfiée.
- India Pale Ale (*5,5 % alc. vol. : 1996*) : IPA élaborée avec 5 houblons. Sa robe est dorée et son col est beige. Le nez est fruité (*agrumes*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est crémeuse, acidulée et amère (*50 IBU*) avec des arômes céréalier et fruité (*pomme et pêche*). La finale est complexe et houblonnée. Elle traduit le caractère des bières du Nord-Ouest américain. Elle se boit tempérée (*10°C*).

ANECDOTE : Lors de sa création, un des amis du maître brasseur lui a fait remarquer que la brasserie était située tout près d'une des plus grandes régions houblonnières des USA. Celui-ci décide alors d'utiliser uniquement des houblons américains dont les noms sont tenus secrets pour produire une bière amère qui a été une des premières IPA amère produite aux USA. Elle a très vite connu un succès.

- Old Knucklehead (*9 % alc. vol. : 1989*) : Barley Wine élaborée avec deux fois plus de malt et d'houblon qu'une simple bière, brassée en hiver et mûrie en fût de bourbon. Sa robe est ambrée. Le nez complexe est caramel, fruité (*raisin et prune*), épicé (*vanille*), boisé (*chêne*) et alcoolique (*bourbon et sherry*). En bouche, elle est onctueuse avec des arômes complexes. Elle se boit tempérée (*13°C*). C'est une bière saisonnière produite en série très limitée.

ANECDOTE : Le nom signifie "*Vieux Crétin*". Chaque vente de cette bière saisonnière est dédiée à une personnalité locale un peu exubérante ou grincheuse à honorer ou à injurier dont l'étiquette reprend le portrait. Parmi eux, figure le légendaire écrivain américain spécialiste de la bière, Fred Eckardt.

Bristol (*Colorado Springs – Colorado : 1994*)

Ce centre brassicole s'est spécialisé dans le vieillissement de bière dans différents types de fûts.

- Bière brassée avec une levure naturelle et un ferment lactique issu de framboise provenant du Cheyenne Canyon.
- Laughing Lab (*5,3 % alc. vol.*) : Scottish Ale. En bouche, elle est de corps moyenne avec des arômes sucré, caramel et fumé. Elle est meilleure à la pression.
- Winter Warlock (*6,5 % alc. vol.*) : Oatmeal Stout. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*chocolat*) et grillé.

Brooklyn Brewery (*Brooklyn - New York : 1987*)

Cette brasserie a été fondée par Steve Hindy, ancien correspondant au Moyen-Orient et Garrett Oliver brasseur qui après avoir travaillé en Angleterre au début des années 1980, a développé plusieurs brewpubs à New York, dans le quartier-berceau des bières américaines puisque c'est dans ce quartier que débarquaient les allemands et autrichiens à la conquête des USA. Ils ont décidé de refaire des bières américaines typiques d'avant la période de Prohibition.

ANECDOTE : Outre le fait d'être un excellent brasseur, Garrett est également un écrivain spécialisé dans les accords entre la bière et les plats. Il a écrit notamment *The Brewmaster's Table* (*2003*) et *The Oxford Companion to Beer* (*2011*).

En 1996, elle s'équipe d'une nouvelle unité de brassage.

ANECDOTE : Bien qu'elle occupe un des premiers bâtiments commerciaux de la ville, la totalité de son électricité est produite par des éoliennes.

Elle produit des bières en continu, des bières saisonnières ainsi que des bières éphémères sous l'appellation *Bière du moment* (*4/an*) et la gamme *Brewmaster's Reserve* vendue à la pression. Parmi les anciennes versions, il faut citer There Will Be Blak, The Companion ou The Concoction.

- ½ Ale (*3,4 % alc. vol.*) : Session Saison riche en houblon.
- Bel Air Sour (*4,5-5,8 % alc. vol.*) : Sour Ale. Sa robe est jaune. En bouche, elle est acide avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*).
- Black Chocolate Stout : Stout.
- Black Ops : Imperial Stout mûri dans un fût de bourbon.
- Blast
- Brown Ale (*5,6 % alc. vol.*) : American Brown Ale.
- Defender IPA : IPA.
- Dry Irish Stout : Stout.
- East IPA (1996) : IPA. En bouche, elle est amère.
- Lager (*5,2 % alc. vol. : 1988*) : Lager élaborée avec notamment 4 houblons (*Cascade, Hallertauer, Mittelfrüh et Vanguard*) dont une partie à cru (*fait rare pour une lager*) et sans maïs. Sa robe est ambrée. Le nez est malté (*toast*), caramel, épicé et floral. En bouche, elle est douce et sèche avec des arômes caramel et fruité (*pamplemousse*) et une note caramel. Elle se boit fraîche (*8-9°C*). C'est le produit phare de la brasserie.
- Monster Ale
- Naranjito (*4,5 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec des oranges.
- Oktoberfest : Marz.
- Pennant Ale
- Pilsner (*5,1 % alc. vol.*) : Pils.
- Radius
- Special Effects (*0,4 % alc. vol. : 2019*) : IPA sans alcool élaborée avec notamment du houblon à cru et une technique spéciale de fermentation qui développe des arômes et le caractère d'une bière classique sans les effets de l'alcool. Sa robe transparente est dorée. Le nez est malté et fruité (*mandarine, citron et fruits tropicaux*) avec une note florale. En bouche, elle est légère, aqueuse, ronde, légèrement acidulée et peu amère avec des arômes fruité (*pamplemousse et citron vert*) et épicé. La finale et sèche, légèrement acidulée (*léger picotement*) et résineuse.
- Summer Ale : Summer Ale.

- The Stonewall Inn IPA (*4 – 4,6 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe légèrement trouble est orange paille (*9 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est dense, légèrement acide et amère avec un arôme fruité (*citron*). La finale est sèche, amère et fruitée.
- Weisse (*5,1 % alc. vol.*) : Hefeweizen. En bouche, elle est effervescente avec des arômes fruité (*banane*) et épicé (*clou de girofle*).
- Winter Ale : Winter Ale
- Winter is Coming

Bud Ligjt

Budweiser *: Voir Anheuser-Busch*

Caldera (*Ashland – Oregon : 1997*)

Cette microbrasserie a été fondée par Jim Mills. Durant les 8 premières années, il n'a produit qu'une seule bière pression qu'il distribua lui-même durant 6 ans avant de travailler avec des distributeurs, augmentant légèrement ainsi sa production. Il s'équipa alors d'une véritable chaîne de conditionnement en cannettes originales depuis 2005. Il limite toutefois sa production.

Elle incorpore des fleurs d'houblon à de nombreuses étapes dans toutes ses bières.

- IPA (*6,7 % alc. vol. : 1997*) : IPA élaborée avec 3 houblons aromatiques (*Amarillo, Centennial et Simcoe*). Sa robe est ambrée et sa mousse est beige. Le nez houblonné est fruité (*pamplemousse*) et herbacé. En bouche, elle est moyennement amère avec d'intenses arômes fruité et résineux (*pin*). La finale est longue et sèche. C'est la bière phare de la brasserie.
- Pilsener (*5 % alc. vol.*) : Pils ayant subi 8 semaines de garde. Le nez est floral. En bouche, elle livre des arômes floral, sulfuré et houblonnée. La finale est houblonnée.

Capital Brewery (*Middleton – Wisconsin*)

Cette brasserie est dirigée par le maître-brasseur Kirby Nelson.

Cette brasserie artisanale s'est spécialisée dans les lagers allemandes brassées en cuves en cuivre d'un ancien établissement allemand.

- Automnal Fire (*7,3 % alc. vol. : 1997*) : Mélange de Doppelbock et d'Oktoberfest. La robe est ambrée. Le nez est caramel avec une note épicée. En bouche, elle est douce et amère avec un arôme caramel. La finale est longue, amère et caramel. Elle se boit tempérée (*9-11°C*).

ANECDOTE : Le nom provient d'une photo parue dans le *Milwaukee Journal Sentinel* qui montre Kirby en train de brandir une bière Oktoberfest dont la légende disait "*Kirby Nelson tient un verre de feu automnal*" ; d'où le nom de la bière.

- Island Wheat : Bière de froment cultivée avec des céréales cultivées sur une île du lac Michigan.
- Munich Dark (*5,4 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est brune. En bouche, elle livre des arômes caramel, torréfié (*chocolat*) et fruité (*noix*).
- Special Pilsner (*4,8 % alc. vol.*) : Pils. En bouche, elle est légère avec un arôme miellé et floral. Le nez est houblonné.

Captain Lawrence (*Pleasantville – New-York*)

Cette microbrasserie a été fondée par Scott Vaccaro qui, après avoir suivi une formation de brasseur en Amérique et en Angleterre, s'est spécialisé dans la maturation en fût.

- Smoked Porter (*6,4 % alc. vol.*) : Porter fumée. En bouche, elle livre des arômes fumé, fruité (*fruits noirs*) et torréfiés (*chocolat et réglisse*).
- Xtra Gold (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du houblon *Northwest*. En bouche, elle est douce et légèrement acidulée avec un arôme fruité (*verger*).

Cascade Brewing Barrel House (*Portland – Oregon*)

Elle s'est spécialisée dans les bières souvent fruitées et vieillies en fût et les sours.

- Belmont Street Bramble
- Black Is Beautiful
- Bourbonic Plague
- Brews of A Feather

- California Stop
- Cascade IPA : IPA.
- Coral Horizon
- Crazy Navel
- Cuvée Du Jongleur
- Foaming at the Mask
- Ground Breaker Olallie : Bière sans gluten.
- Honeycot
- Honey Ginger Lime
- Kagua Sour
- Kentucky Peach
- Mango Road (*8,3 % alc. vol.*) : Sour vieillie 18 mois dans un fût en chêne de vin en présence de mangue et d'infusion de fleurs de jasmin et de grain de poivre rose. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes et mangue*), épicé (*poivre*) et floral (*jasmin*).
- Native Bramble : Sour.
- One Love Cellars Rosé : Bière sans gluten.
- Peach Berry Sour Slushie
- Persnickety Chardonnay : Bière sans gluten.
- Portland Ale
- Rack & Cloth Stony Pig : Bière sans gluten.
- Sang Noir (*9,2 % alc. vol.*) : Double Rouge des Flandres vieillie en fût de bourbon et de pinot noir avant d'être mélangée avec des cerises. Le nez est fruité (*cerise*) et acétique. En bouche, elle est acide avec des arômes fruité (*cerise*), boisé (*chêne*), caramel et épicé (*vanille*).
- Shiro plum
- Sudsationalist
- The Wine (*9,7 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée un ajout de levure sauvage et de bactéries et vieillies un an en fût local et 3 mois en présence de raisin blanc. Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*citron et raisin*). En bouche, elle est ronde lisse avec un arôme fruité. La finale est plus fruitée (*raisin*).
- Watermelon Gose : Gose.
- Whimsicality

Celis (*Austin – Texas*)

Cette brasserie a été fondée par Pierre Célis après la prise de contrôle par le groupe Interbrew de sa brasserie belge De Kluis* où il a développé la Blanche d'Hoegaarden. Il crée une autre blanche, La Célis White, également commercialisée en Belgique. Il est rejoint par Jan Van Gyseghem qui a remis à jour les bières d'abbaye Kapittel pour le compte de la brasserie Leroy également en Belgique.

En 1998, le groupe Miller rachète la brasserie et la ferme en 2000 tout en continuant la production des bières jusqu'en 2002. Cette année, Miller revend le droit de production à la Michigan Brewing Company* qui réintroduit les produits sur le marché américain.

Cerebral Brewing

- Cerebral Monochrome : Grisette.

Cigar City Brewing (*Tampa – Floride*)

Le nom provient du fait que la région est riche en cèdre espagnol utilisé pour la fabrication de boîte à cigares. De ce fait, la ville de Tampa est surnommée Cigar City.

Elle produit 5 Brown Ale en continu plus d'autres temporaires.

Elle utilise des fûts en cèdre espagnol pour vieillir ses bières.

- Bolita Double Nut Brown Ale (*9 % alc. vol.*) : Double Nut Brown Ale. Le nez est torréfié (*noisette torréfié*), caramel et terreux.
- Cigar City Jai Allai : IPA fruité. Sa robe opaque est orange. Le nez est fruité (*fruits exotiques et pamplemousse*) et houblonné. En bouche, elle livre des arômes malté, caramel et fruité.

- Espresso Brown Ale : Brown Ale. Le nez est torréfié (*café cubain*), touraillé (*rôti*), épicé (*vanille*) et terreux. En bouche, elle est amère avec un arôme malté.
- Guava Grove (*8 % alc. vol.*) : Saison fruitée élaborée avec 2 houblons (*Simcoe et Styrian Bobek*) et mûrie en présence d'un purée de goyave rose. Le nez est fruité (*goyave, pêche, abricot, pamplemousse rose et citron vert*), épicé (*clou de girofle, piment*) et floral (*camomille*). En bouche, elle est très carbonatée, sèche et aigre avec un arôme fruité.
- Improv : IPA Brown Ale élaborée avec du seigle et de l'avoine. En bouche, elle est amère avec un arôme terreux.
- Maduro Brown : Brown Ale. Le nez est malté avec une note de tabac.
- Sugar Plus : Brown Ale de Noël élaborée avec des épices. Le nez est épicée.
- White Oak Jai Allai

Cisco (*Nantucket – Massachusetts*)

Cette brasserie artisanale a comme devise :"*Une bonne bière à condition de la trouver*."

- Summer of Lager (*5,6 % alc. vol.*) : Helles élaborée avec du houblon *Mt Hood*, brassée en fin de saison et fermentée jusqu'au printemps. Sa robe est ambrée (*plus foncée qu'une Helles classique*). En bouche, elle est plus épaisse qu'une Helles classique et moyennement amère avec des arômes herbacé et floral.

Coney Island (*New York – New York*)

- Human Blockhead : Imperial American Bock.
- Lager (*5,6 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec 6 houblons (*Amarillo, Cascade, Hallertauer, Saaz, Tettnang et Warrior*)
- Mermaid Pilsner : Pils élaborée avec du seigle malté et du houblon à cru.
- Sword Swallower : IPA.

Confluence Brewing Company (*Des Moines – Iowa*)

Coors (*Golden – Colorado*)

Cette brasserie industrielle a fusionné avec Molson et a signé un accord de partenariat avec SAB Miller afin de mieux se développer à l'étranger.

Elle dispose de plusieurs brasseries dont celle de SandLot, située au sein du complexe de base-ball Coors Field (*Denver*) qui produit de remarquables lagers traditionnelles.

Elle produit la gamme Blue Moon.

- Barmen Pilsner (*5 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec une bonne dose d'houblon *Saaz*. Le nez est floral et épicé. En bouche, elle livre un arôme malté. La finale est longue et amère.
- Blue Moon Belgian White (*5,4 % alc. vol.*) : Belgian Blanche industrielle. Le nez sucré et acidulé est épicé (*céleri*). En bouche, elle est aigre (*froment*). La finale est sucrée.

Craft Breweries Alliance *: Voir basserie Widmar*

Crooked Stave (*Denver – Colorado*)

Cette brasserie a été fondée par Chad Yakobson, brasseur spécialisé en levures sauvages.

Elle est réputée pour ses levures sauvages tirées directement de l'imagination du brasseur.

- Wild Wild Brett Indigo (*7 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Mittelfrüh et Strisselspalt*), des myrtilles et de levure *Brett* et mûrie en fût de chêne. Sa robe est indigo. Le nez est fruité (*myrtille, ananas et mangue*). En bouche, elle est aigre avec des arômes fruité (*myrtille*), épicé (*poivre*) et tannique. La finale est sèche.

DC Brau (*Washington DC*)

Les deux lettres proviennent des initiales de l'état.

La brasserie a été fondée par Brandon Skall et Jeff Hancock.

Elle produit des bières dont certaines portent des spécificités locales.

- Citizen : Belgian Pale Ale.
- Corruption : IPA. Le nez est fruité et résineux.
- Public Ale (*6 % alc. vol. : 2011*) : Pale Ale. Sa robe trouble est rouge ambrée. Le nez est fruité (*orange et mangue*). En bouche, elle est douce et moyennement amère avec un arôme fruité. Elle se boit tempérée (*10°C*).

Deep Ellum (*Dallas – Texas*)

- Rye Pils (*4,6 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec du seigle et 3 houblons (*Liberty, Mount Hood et Sterling*). Sa robe est dorée avec des reflets rouges (*seigle*). Le nez est fruité (*agrumes*), herbacé et floral. En bouche, elle est lisse et sèche avec des arômes céréalier, épicé. La finale est fruitée (*agrumes*).

Deschutes (*Bend – Oregon : 1988*)

Cette brasserie a été fondée comme un brewpub par Deschutes qui a construit un site de production plus important tout en conservant le brewpub de Bend. Un deuxième brewpub a été ouvert à Portland.

Elle commercialise la gamme Bond Street Series (*bières spéciales élaborées "au pub"*) qui lui a valu sa notoriété.

- Inversion IPA (*6,8 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec des zestes d'orange. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes maltés (*biscuit*) et fruité (*orange*).
- IPA Chainbreaker (*5,6 % alc. vol.*) : Belgian White IPA élaborée avec du froment, 4 houblons (*Bravo, Cascade, Centennial et Citra*), de l'orange et de la coriandre moulue. Sa robe est jaune paille. Le nez est fruité (*agrumes*) et épicé (*coriandre*). En bouche, elle est douce, lisse et amère avec des arômes fruité et épicé. La finale est sèche, amère et poivrée.
- Mirror Pond (*5,2 % alc. vol.*) : Pale Ale. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle livre des arômes malté (*biscuit*), fruité (*pamplemousse*) et floral (*fleurs fraîches*).

Devils Backbone (*Roseland – New Jersey)*

Brewpub.

Devil's Canyon (*San Francisco – Californie*)

Cette brasserie est également dirigée par Chris Garrett.

En 2022, elle a brassé une bière à partir d'une eau usée recyclée d'un immeuble de 550 appartements afin de sensibiliser le public aux nombreuses sécheresses que connaît cette région. Le recyclage consiste à la traiter biologiquement, la filtrer et ensuite à la désinfecter par des rayons UV et du chlore. Elle ne montre aucune différence avec une bière brassée avec de l'eau pure. Elle a produit 7 200 canettes distribuées gratuitement lors des grands événements.

Dixie (*Nouvelle-Orléans – Louisiane : 19ème siècle*)

Cette brasserie a été la dernière représentante d'une brassiculture autrefois florissante à la Nouvelle-Orléans. Certaines bières étaient vieillies en fût de cyprès. En 2005, l'ouragan Katrina et les pillard ont ravagé la brasserie qui n'a pas réouvert. Toutefois, ses bières continuent d'être produites par la brasserie Minhaus Craft Brewery* (*Wisconsin*).

- Blackened Voodoo (*5 % alc. vol.*) : Schwarzbier. En bouche, elle est lisse et légère avec des arômes torréfié (*chocolat*) et caramel. La finale est également chocolat et caramel.

ANECDOTE : La vente de cette bière a été brièvement interdite au Texas en 1991 en raison de la référence faite au vaudou sur l'étiquette.

Dogfish Head Brewery (*Milton – Delaware : 1995*)

Cette brasserie a été fondée par Sam Calagione dans un brewpub avant de l'installer dans une véritable brasserie.

Elle tend à recréer les bières du passé sur base des analyses de jarres ou créé des bières extrêmes, voire des bières avec des ingrédients singuliers (*chicorée ou piment*). Elle s'est spécialisée dans les bières très amères.

- 60 Minutes IPA (*6 % alc. vol.*) : West Coast IPA élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Mystery Hop X et Warrior*). En bouche, elle est acidulée.
- 120 IPA : IPA élaborée avec 120 gr de 12 houblons, brassée durant 120 minutes pour un brassin de 120 litres.
- Château Jiahu (*10 % alc. vol.*) : Bière dont la recette se rapproche le plus du *kiu* chinois (- *9 000 av. J.-C.*), à base de malt de riz sauvage, de miel de fleurs sauvages, de fruits (*aubépine et raisin muscat*) et d'une levure utilisée dans la fabrication du saké. Elle se déguste dans une ancienne poterie.
- Hoo Lawd : IPA avec une très forte amertume (*658 EBU*).
- IPA 120 : IPA très riche en houblon.
- Midas Touch (*9 % alc. vol.*) : Bière du passé (*roi Midas – 700 ans avant J.-C.*) brassée à base d'orge, de raisin muscat blanc, de miel de fleurs sauvages et de safran (*à la place du houblon inexistant à l'époque*). Il s'agit d'un mélange de bière et de vin. Elle bouche, elle est légèrement acidulée avec des arômes complexes.

- My Antonia (*7,5 % alc. vol.*) : Imperial Lager élaborée avec 3 houblons (*Saaz, Simcoe et Warrior*) ajoutés tout au long de l'ébullition. C'est une bière collaborative avec la brasserie italienne Birra Del Borgo*. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes épicé (*poivre*), malté, résineux (*pin*) et fruité (*citron*)
- Noble Rot (*9 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec 2 houblons (*CTZ et Willamette*), une levure Saison et du moût de raisin volontairement affecté par la *Botrytis cinerea* (*pourriture noble*) qui déshydrate le raisin et concentre les sucres et l'acidité en lui donnant un arôme d'abricot sec, ainsi que du moût de Pinot gris. La robe est dorée. Le nez est fruité (*raisin, pomme, pêche, abricot sec et banane*), floral et épicé (poivre). En bouche, elle
- Palo Santo Marron (*12 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec 2 houblons (*Palisade et Warrior*) et vieillie en fût de très grande capacité et en "*palo santo*" (*bois paraguayen signifiant bois sacré*). En bouche, elle livre des arômes torréfié (*cacao*), caramel, fruité (*cerise, fruits juteux et secs*) et épicé.
- Pumpkin Ale : Bière à la citrouille.
- Sah'tea (*9 % alc. vol.*) : Version du Sahti, boisson finlandaise à base de seigle et de genévrier, où sont également ajoutés une foule d'épices et du thé noir et fermentée en présence de levure Weizen.
- Ta Henket (*5,5 % alc. vol.*) : Bière du passé (*pain à la bière en égyptien ancien*) qui suit la recette traduite d'hiéroglyphes découverts dans le tombeau du roi Scorpion (*3 150 ans av. J. -C.*). Elle est produite à base de blé amidonnier (*forme antique du blé*), de pain, de fruits du palmier doum (*Hyphaene thebaica*) et de zaatar (*mélange d'épices égyptien comprenant notamment de l'origan, de la camomille, du thym sauvage et des graines de sésame*) ainsi qu'une levure égyptienne authentique produite à base de dattes.
- Theobroma (9 % alc. vol.) : Ancienne boisson chocolatée du Honduras brassée avec de la poudre de cacao aztèque, des pépites de cacao, du miel, des piments et des graines d'annatto.

Drake's Brewing (San Leandro – Californie : *1999*)

Cette brasserie a été fondée en 1989 par Roger Lind sous le nom de Lind Brewing Company** qui vendait de la bière en fût. Elle fut rachetée 10 ans plus tard par la société Rogers Family Company, une société voisine œuvrant dans le commerce du café. Cette dernière reprit les bières de l'ancienne brasserie et changea le nom de la brasserie en Drake's Brewing.

En 2008, la brasserie a été vendue aux propriétaires de la Triple Rock Brewery and Alehouse, un brewpub de Berkeley.

- Drake's IPA (*7 % alc. vol. : 2002*) : IPA élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Chinook, Falconer's Flight et German Magnum*). Sa robe légèrement voilée est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*) et herbacé. En bouche, elle est amère (*65 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est acidulée et persistante. Elle se boit tempérée (*10°C*).

ANECDOTE : Cette bière a été créée par Roger Lind qui choisissait des thèmes nautiques pour nommer et illustrer ses bières. C'est ainsi que les exploits de l'explorateur Francis Drake l'inspirèrent pour une de ses bières, la *Drake's Ale*. Un de ses parents lui dessina son bateau mythique, le *Golden Hind*. Lorsqu'en 1999, la brasserie fut rachetée, le nom de cette bière changea en Drake's IPA. En 2002, les nouveaux propriétaires demandent toutefois au brasseur de l'époque, Rodger Davis d'adapter la recette en changeant notamment la levure initiale orientée vers le malt en une levure laissant s'épanouir les houblons dont il augmenta également la dose.

Drinking Horse Brewing Company (*Portland – Oregon*)

Duck-Rabbit (*Farmville – Caroline du Nord*)

Elle est réputée pour ses bières intenses depuis que la législation de Caroline du Nord autorise la production de bières à plus de 6 %.

ANECDOTE : Le logo s'inspire d'une illustration de Ludwig Wittgenstein.

- Baltic Porter (*9 % alc. vol.*) : Baltic porter. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes caramel et fruité (*cassis et autres fruits noirs*).
- Milk Stout (*5,7 % alc. vol.*) : Milk Stout. En bouche, elle est moyennement ronde avec un arôme torréfié (*café et chocolat*).

Eel River (*Fortuna – Californie : 2005*)

Ce brewpub devenu une brasserie, a déménagé en 2007 dans un moulin désaffecté.

ANECDOTE : Ce brewpub est devenu en 2007, la première brasserie certifiée biologique des USA. L'énergie provient de la biomasse (*déchets du moulin et drêches*).

- Organic Porter (*6,3 % alc. vol.*) : Porter bio. Le nez est torréfié. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*chocolat et café*).

- Triple Exultation (*9,7 % alc. vol.*) : Old Ale non biologique. Le nez est caramel et fruité. En bouche, elle livre des arômes caramel et résineux.

Elysian (*Seattle – Washington*)

- The Great Pumpkin (*8,1 % alc. vol.*) : Pumpkin Ale élaborée avec du houblon *Magnum*, de la citrouille (*chair et pépins*), de la cannelle, de la noix de muscade, du clou de girofle et du piment de Jamaïque.

Evil Twin (*New-York : 2019*)

Cette brasserie artisanales est un site de production de la gipsy brasserie danoise créée en 2006 par Jeppe Borg BjergsØ qui avait créé, la brasserie danoise Mikkeller* avec son frère jumeau Mikkel avant de la quitter suite à un désaccord entre les deux frères. Après une période de production chez différents brasseurs, il a décidé de produire son propre site de production.

Elle crée des bières atypiques en série souvent limitée.

- Even More Candy Bars ed.4 (*14,4 % alc. vol.*) : Imperial Pastry Stout élaborée avec 90 kg de barres de Kitkat© ajoutées lors de l'houblonnage à froid. Sa robe opaque est noire et sa mousse est brunâtre. Le nez est torréfié (*chocolat au lait et café brulé*), caramel et épicé (*vanille*). En bouche, elle est pleine avec des arômes torréfié (*chocolat et café*), caramel et résineux.

Farmer Jon's

- Oatmeal Stout : Stout.

Fat Head's (*Middleburg Heights – Ohio : 2010*)

Ce brewpub appartient à une petite chaîne de bars qui décide de créer dans sa succursale de Middleburg Heights, une brasserie. Deux ans plus tard, la chaîne est oblige de créer un site de production pour toutes ses succursales, vu le succès de ses bières.

- Head Hunter IPA (*7 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 3 houblons (*Centennial, Columbus et Simcoe*). Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes et fruits tropicaux*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est douce, huileuse et très amère (*87 IBU*) avec des arômes fruité et résineux. La finale est douce et amère.

Firestone (&) Walker (*Paso Robles – Californie : 1996*)

Cette brasserie a été fondée par Adam Firestone et son beau-frère brasseur, David Walker dans un domaine du vignoble famillial

Après avoir utilisé sans succès des fûts de Chardonnay pour faire mûrir leurs premières bières, ils ont développé une méthode de brassage appelée "*Firestone Union*" , originaire du système mis au point à Burton-upon-Trent, pour laquelle ils ont déposé un brevet repris au chapitre 1.5. La bière passe 6 jours dans ces fûts, période durant laquelle elle acquiert un arôme boisé avant de passer dans une cuve en acier.

Depuis 2015, la brasserie appartient au groupe belge Duvel-Moortgat USA.

Elle produit les séries *Barrelworks*, *Collabrewtives*, *Lion&Bear* et *Vintage of Proprietor*, des saisons ainsi que des bières spéciales.

- Anniversary Ale (*12,5 % alc. vol.*) : Série d'assemblages de bières vieillies en fût de chêne où sont ajoutés des ingrédients spécifiques. Outre les arômes classiques (*bois, vanille, chocolat, caramel et fruits secs*), on découvre des arômes différents d'une année à l'autre. C'est une production annuelle.
- Barrelworks : Un certain nombre de bières excentriques et expérimentales élevées en fût.
- Collabrewtives : Série de bières collaboratives uniques.
- Double Barrel Ale (*5 % alc. vol. : 1996*) : English Pale Ale élaboré avec 3 houblons (*East Kent Goldings, Magnum et Styrian Goldings*). Sa robe est cuivrée. Le nez est fruité (*abricot, baies et pêche*), épicé (*vanille*) floral et boisé (*chêne*). En bouche, elle livre des arômes grillé, fruité (agrumes), épicé, floral et boisé (*fût en chêne*).
- Double Jack (*9,5 % alc. vol.*) : Bière de réserve. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*), résineux et épicé. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*), herbacé, épicé (*poivre*) et houblonné.
- Jack Wookey : Bière de réserve
- Lion&Bear Double Barrel Ale
- Lion&Bear Easy Jack
- Lion&Bear Pâle 31
- Lion&Bear Pivo
- Lion&Bear Union Jack

- Oaktoberfest : Saison mûrie en fût de chêne ; d'où le jeu de mots du titre.
- Opale : Bière de réserve
- Pale 31 (*4,9 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Centennial, Chinook et Fuggles*). Le nez est fruité (*mangue, mandarine et melon*). En bouche, elle est légère et moyennement amère avec un arôme fruité.
- Pivo : Pils artisanale.
- Stickee Monkee (*11,4 % alc. vol.*) : Noire. Sa robe intense est noire. Le nez est similaire à un vieux Madère ou à un Sherry avec des parfums de raisin sec, chocolat, sucre candi et fruits confits. En bouche, elle est très puissante et alcoolisée avec un arôme boisé.

ANECDOTE : Le nom est un clin d'œil à la fleur, la Mimule, présente en Californie ainsi qu'aux moines belges qui ont été les pionniers du style Quadruple sans aucune référence significative au singe.

- Velvit Merlin : Saison
- Vintage of Proprietor : Série de bières Vintage vieillies en fût de bois

Fish Brewing

Ala fin des années 1990, le directeur général, Marin Bills décide de faire mûrir ses bières dans des fûts de vin et non de bourbon ou whisky, comme cela se faisait beaucoup à l'époque. De plus, il commercialise ses bières en bouteille de vin taille standard (*fait inhabituelle à l'époque*).

- Fish Tale Leviathan (*10 % alc. vol. : 1995*) : Barley Wine mûri en fût de vin. Le nez est sucré, caramel et fruité (*fruits secs*). En bouche, elle est crémeuse avec des arômes malté et houblonné. La recette a changé au cours du temps afin d'augmenter le taux d'alcool. Le nom fait référence à un monstre marin mythique, le Léviathan.
- Poseidon : Stout mûri en fût de vin.

Flossmoor Station (*Flossmoor – Illinois*)

Le nom fait référence au fait que la brasserie est située dans l'ancienne brasserie de Flossmoor.

Ce brewpub a été fondée dans une ancienne gare par Todd Ashman. Par la suite, Matt Van Wyk et Andrew Mason ont pris la relève.

Elle s'est spécialisée dans les bières vieillies en fût de chêne. La majorité des bières sont consommées sur place.

- De Wilde Zuidentrein (*7 % alc. vol.*) : Sour ale de type vieille flamande vieillie durant un an dans un fût de chêne ayant contenu du vin et sur un lit de framboises fraîches et enrichie en levure sauvage
- Pullman Brown Ale (*7 % alc. vol.*) : Brown Ale élaborée avec du malt torréfié à la main et de la mélasse. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*chocolat*), caramel et fruité (*fruits rouges*).

Flying Dog (*Denver – Colorado : 1990*)

Cette ancienne brewpub devenue brasserie artisanale a été fondée à Aspen par George Stranaham, docteur en physique, et Richard McIntyre. Après l'ouverture de plusieurs brewpubs, ils décident en 2006, d'acheter la brasserie Frederick Brewing Company (*Maryland*) afin d'y installer l'unique site de production bien que le siège social soit resté à Denver (*Colorado*) dans le ranch de Richard.

ANECDOTE : Le nom Flying Dog ("chien volant") provient du fait qu'en 1983, les deux fondateurs ont décidé de gravir la montagne K2 dans l'Himalaya (*2ème plus haut sommet du monde*). A leur retour, ils sont retrouvés dans le bar de l'hôtel pour boire un verre et ont été attirés par un tableau représentant un chien avec des ailes volant au-dessus des montagnes.

- Doggie Style Pale Ale (*5,3 % alc. vol.*) : Pale Ale. Le nez est fruité. En bouche, elle est amère avec des arômes malté (*biscuit*) et fruités (*agrumes*). La finale est sèche.
- Gonzo Imperial Porter (*9 % alc. vol.*) : Imperial Porter. En bouche, elle est amère avec des arômes torréfiés (*chocolat et cacao*) et de rhum.
- Pearl Necklace Chesapick Stout (*5,5 % alc. vol.*) : Oyster Stout élaborée avec du houblon *Perle* et des huîtres de la rivière locale plongée dans un panier en métal durant l'ébullition. En bouche, elle est légère, moyennement amère (*35 IBU*) et sèche avec des arômes torréfiés et d'iode.
- Raging Bitch Belgian (*8,3 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec de la levure belge. La robe est cuivrée. Le nez est fruité (*agrumes*) et floral. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes fruité et levuré.

Flying Fish (*Cherry Hill – New Jersey : 1996*)

Cette brasserie a été fondée par Gene Muller qui a créé une brasserie virtuelle sur internet avant d'en construire une réelle destinée à la vente régionale, la même année.

ANECDOTE : Gene a débuté son activité de manière virtuelle sur le plan international afin d'attirer les investisseurs. Le site internet offrait aux amateurs de bière l'occasion de "bâtir" la brasserie, de nommer les bières, de concevoir les étiquettes et les produits et même de poseur leur candidature à un poste de brasseur en chef.

Elle produit quelques bières permanentes, une série de bières saisonnières et la gamme *Exit Series* (*bières d'édition limitée*).

- Belgian Style Dubbel (*7 % alc. vol.*) : Double élaborée avec du houblon *Styrian Golding*, du sucre Demerara et une levure Ale belge. Sa robe est cuivrée. Le nez est malté et fruité. En bouche, elle est légèrement acidulée avec des arômes torréfié (*chocolat*), fruité (*fruits rouges*) et d'alcool. La finale est sèche et sucrée.

ANECDOTE : La brasserie produit des variantes de cette bière pour des occasions spéciales, notamment la Love Fish au goût de cerise pour la Saint-Valentin et la Flying Fish pour les grandes fêtes de la bière.

- Bourbon Dubbel : *Belgian Style Dubbel* vieillie en fût de whisky.
- ESB Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Extra Special Bitter élaboré avec des houblons américains. En bouche, elle livre des arômes caramel et fruité (*noix*).
- Exit 4 : Triple belge élaborée avec des houblons américains.
- Exit 11 : Ale élaborée avec du froment et une bonne dose d'houblons.
- Extra Pale Ale : Pale Ale.
- Farmhouse Summer Ale : Saison. C'est une bière saisonnière.
- Grand Cru Winter Reserve : Bière d'hiver. C'est une bière saisonnière.
- HopFish IPA : IPA.
- OktoberFish : C'est une bière saisonnière.

Foothills Brewing (*2005*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Jamie Bartholomaus.

- Sexual Chocolate Stout (*9,8 % alc. vol. : 2007*) : Stout. Sa robe est sombre et son col est beige. Le nez est torréfié (*chocolat, café*), caramel, grillé et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est ample avec des arômes torréfié (*café et chocolat*) et grillé. La finale est puissante et complexe.

ANECDOTE : Cette bière a été conçue alors que Jamie était encore à l'université à l'occasion de la Saint-Valentin. C'est pourquoi elle est produite ou plutôt très attendue pour le jour de la Saint-Valentin.

Founders Brewing Company (*1998*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Mike Stevens et Dave Engbers qui ont quitté leurs emploi pour devenir brasseur. Après quelques échecs, ils se sont lancés avec un certain succès, dans la production de stouts lourds et d'IPA bien houblonnés.

- All Day IPA (*4,7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec des houblons américains. La robe est ambrée. Le nez net et frais est fruité (*agrumes*), résineux et herbacé avec une note maltée. En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité (*agrumes*).
- Breakfast Stout : Stout foncé élaboré avec du malt torréfié noir et de l'avoine (*douceur*) et infusé avec un café locale. Sa robe opaque est brun noire et sa mousse est brun beige. Le nez offre d'intenses arômes de café avec des notes de chocolat amer. En bouche, elle est douce, légèrement amère et offre des arômes de café. Elle se boit tempérée (*12°C*). Le nom provient du fait que l'avoine utilisé est celle donnée pour le petit déjeuner de certaines personnes âgées.
- CBS (*11,3 % alc. vol.*) : Bière noire élaborée avec du sirop d'érable. En bouche, elle est très dense et ronde. Cette bière n'est plus faite depuis 2020.

Fremont (*Seattle – Washington : 2009*)

Le nom provient d'un quartier de Seattle.

Cette microbrasserie a été fondée par Sara Nelson et Matt Lincecum.

Elle s'est spécialisée dans les bières fermières et vieillies dans différents fût de bois ; d'où un prix plus élevé. Elle utilise des houblons locaux et de l'eau du bassin versant de la rivière Cedar provenant des montages des Cascades.

- 11th Anniversary Stout 2020 Bourbon BA : Stout vieillie dans différentes barriques de bourbon. Sa robe est noire. En bouche, elle est puissante et complexe avec des arômes grillés, torréfiés (*café et chocolat*), boisé et alcool (*bourbon*). Elle se boit tempérée (*12-15°C*). C'est une version millésimée.

- B-Bomb 2019 Bourbon BA (*2019*) : Bière vieillie dans différentes barriques de bourbon. Elle se boit tempérée (*12-15°C*). C'est une version millésimée.
- Brew 4000 Bourbon Barrel Aged : Bière vieillie dans différentes barriques de bourbon. Elle se boit tempérée (*12-15°C*). C'est une version millésimée.
- Coconut Edition B-Bomb 2019 (*2019*) : Bière élaborée avec de la noix de coco. Elle se boit tempérée (*12-15°C*) C'est une version millésimée.

Full Circle Brewing

- Peachy Vibes : Bière américaine typique.

Full Sail (*Hood River – Oregon : 1987*)

Cette brasserie a opté en 1999 pour l'actionnariat de ses salariés.

Outre une production continue, elle produit des bières saisonnières sous la gamme LTD (*Living The Dream*) ainsi qu'une gamme plus audacieuse de bières (*Réserve du brasseur*).

- Amber (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*) et épicé. La finale est nette.
- Old Boardhead Barleywine Ale (*9 % alc. vol. : 1990*) : Barley wine vieilli seulement un mois. Sa recette varie chaque année et dépend principalement des variétés d'houblons disponibles à l'époque du premier brassage. Le nez est généralement caramel avec des notes d'alcool. En bouche, elle est douce avec des arômes épicé et alcoolisé. Elle se boit fraîche (*7°C*).

ANECDOTE : Un ancien brasseur, Greg Knutson devenu directeur des ressources humaines par la suite, a décidé de produire un Barley Wine particulier par le fait qu'il voulait une bière à pression unique et un taux moyen d'alcool. Elle a été produite entre 1900 et 1995. En 1998, elle devient une production régulière.

- Session Lager (*5,1 % alc. vol.*) : American Lager. En bouche, elle livre un arôme malté. Elle est conçue comme un retour aux bières produites avant la prohibition et est assortie d'un emballage rétro.

Funkwerks (*Fort Collins – Colorado*)

Elle produit des bières de style belge, des blondes houblonnées et des bières de blé vives ainsi que des bières vieillies en fût.

- Saison : La finale est épicée. C'est la boisson phare de la brasserie.
- White (*6 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du houblon *Saphir*, des zestes d'orange et de citron, de la coriandre et du gingembre râpé et la même levure que la Saison. Le nez est épicé et fruité. En bouche, elle livre des arômes épicé, fruité et terreux.

Furthermore (*Spring Green – Wisconsin*)

Cette brasserie a été fondée par Chris Staples et Aran Madden, employé dans un bistrot-brasserie de Pittsburgh qui avaient déjà créer une bière, la Knot Stock, 5 ans plus tôt.

- Fallen Apple : Blonde élaborée avec du cidre.
- Fatty Boombalatty (*7,2 % alc. vol.*) : Blonde-Blanche élaborée avec du froment, une bonne dose de 2 houblons (*Perle et Saaz*) et des épices (*coriandre*). La robe est ambrée. Le nez est fruité (*banane*). En bouche, elle est lisse et ronde avec des arômes fruité (*agrumes et pêche*) et épicé (*coriandre*). La finale est amère, épicé et fruité.
- Knot Stock (*5,5 % alc. vol. : 2006*) : Blonde élaborée avec une bonne dose d'houblon *Northern Brewer* et du poivre noir concassé placé dans un sachet et bouilli avant d'être infusé à froid. Sa robe est ambrée. Le nez est épicé (*poivre noir*). En bouche, elle est mince et amère (*65 IBU*). Elle se boit fraîche (*7°C*).

ANECDOTE : Cette bière a été créée après qu'Aran ait gouté un biscuit au poivre noir de l'Enrico Biscotti. Cela lui donna l'idée d'associer le poivre noir à une bière américaine bien houblonnée.

- Oscura : Lager élaborée avec des grains de café du Nicaragua fraîchement grillés
- Three Feet Deep : Stout. Le nez est torréfié, tourbeux et fumé.

Gambrinus (*San Antonio – Texas*)

Elle a acquis la brasserie Pete's*.

Geary's

Le nom provient du nom du fondateur et brasseur.

Cette brasserie artisanale a été fondée par David Geary qui a joué un rôle important dans le développement de ce type de brasserie.

- Hampshire Special Ale (*7 % alc. vol. : 1989*) : Ale. Sa robe est cuivrée. Le nez intense est malté. En bouche, elle est finement amère avec des arômes malté, caramel et fruité. Elle se boit tempérée (*10°C*). Initialement, elle n'était disponible qu'en décembre mais après quelques années, le brasseur a décidé de ne plus faire attendre ses partisans. Elle est devenue permanente.

Gigantic Brewing (*Portland – Oregon*)

- Pipewrench (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est ambrée. Le nez complexe est malté, houblonné, boisé et gin. En bouche, elle livre des arômes complexes (*ceux du nez*). La finale est amère.

Goose Island (*Chicago – Illinois : 1988*)

Cette brasserie a été fondée comme un brewpub par John Hall, un passionné de voyages (*Europe*) et de bières qui a voulu brasser des bières "*absentes et exotiques*" aux USA. En 1995, une brasserie permet de produire une plus grande quantité de bières bien que certaines bières sont encore brassées dans le brewpub initial à Clybourn et un deuxième brewpub (*Wrigley Field*).

En 2011, le groupe AB InBev rachète la brasserie qui lui a laissé les recettes de brassage tout en lui ouvrant le marché international et lui permettant ainsi d'augmenter sa production.

Elle brasse des IPA's, des styles européens particuliers dont la gamme *Vintage Ales* (*bières de style belge*) ainsi que des bières vieillies en fût dont elle possède une grande réserve. Ses nombreuses bières sont commercialisées notamment en Europe.

- 312 Urban Wheat (*4,2 % alc. vol.*) : Wheat Ale non filtrée. Sa robe est trouble. Le nez acidulé est houblonné. En bouche, elle est aigre et crémeuse avec un arôme fruité.
- Bourbon County Stout : Imperial Stout fermentée en fût de bourbon. Elle est produite en version limitée.

ANECDOTE : Quelques fûts ont été infectés en 2015.

- Golden Goose (*5 % alc. vol. : 2020*) : Lager. Sa robe est blonde. Le nez est malté et herbacé. En bouche, elle livre des arômes malté (*pain*) et épicé. C'est une recette revisitée de la première bière de la brasserie.
- IPA (*5,9 % alc. vol.*) : American IPA originaire de Chicago. Sa robe est dorée (*12 EBC*). Le nez est fruité (*pamplemousse et pêche*). En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes caramel, fruité (*pamplemousse et ananas*) et résineux (*pin*). La finale est légèrement amère et résineuse.
- Juliet (*8 % alc. vol.*) : Lambic fruitée élaborée avec du houblon *Pilgrim* et des levures sauvages et vieillie en fût de chêne ayant contenu du cabernet, en présence de mûres. Sa robe est ambrée. Le nez est fruitée (*mûre*), épicé (*vanille*) et boisé. En bouche, elle est aigre avec un arôme fruité.
- Madame Rose (*6,7 % alc. vol.*) : Belgian Sour Ale élaborée avec froment malté, de la levure *Brettanomyces Bruxellensis* (*lambic belge*) et des cerises acides et ayant fermentée dans un fût en chêne de vin. Sa robe est ambrée. Le nez aigre est levuré et boisé. En bouche, elle est aigre, vinaigrée et moyennement amère avec des arômes de fermentation spontanée (*similaire au lambic*), fruité (*cerises*) et boisé.
- Midway Session IPA : Session IPA.
- Père Jacques (*8 % alc. vol.*) : Double élaborée avec du houblon *Saaz*. Le nez est fruité (*banane, prune et noisette*) et sucré.
- Sofie : Farmhouse Ale.

Grand Teton Brewing (*Victor : Idaho : 1989*)

Le nom provient d'une montagne située à proximité de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par deux frères, Charlie et Ernie Otto d'abord à Wilson au Wyoming sur la propriété de Charlie avant d'être transférée en 1998 à Victor (*Idaho*). A l'origine, elle s'appelait Otto Brothers avant d'adopter le nom actuel. En 1992, ils ouvrent une brasserie-restaurant.

REMARQUE : Elle fut la première à instaurer le growler moderne. Cet ustensile était au 19ème siècle, un seau que les gens amenaient au brasseur pour le remplir et ramener la bière à la maison. Les frères Otto ne disposant pas au début d'une chaîne d'embouteillage et souhaitant vendre une bière à emporter, ont eu l'idée d'apposer une étiquette de brasserie sur un verre d'un demi-gallon (*± 2 litres*) en indiquant que les gens pouvaient le ramener à la brasserie pour le remplir. Bon nombre de bistrots-brasseries américains ont repris le concept.

Elle a engagé le maître-brasseur Rob Mullin qui a créée des bières plus fortes pour les 20 ans de la brasserie.

Elle dénomme ses bières par des sites naturels.

- Bitch Creek ESB (*6 % alc. vol. : 1989*). Strong Ale élaborée avec du houblon *Northwest*. Sa robe est cuivrée. Le nez est caramel, fruité (*pamplemousse*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est douce avec des arômes caramel et fruité (*amande et agrumes*). La finale est amère. Elle se boit tempérée (*13°C*).
- Bitch Creek ESB Double : Cette bière a été créée pour les 20 ans de la brasserie.
- Old Faithful Ale : C'est la bière officielle du parc de Yellowstone.

Great Divide (*Denver – Colorado : 1994*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Brian Dunn, licencié en géologie possédant un master en politique de l'environnement et ayant passé 5 ans à l'étranger à diriger de grandes exploitations agricoles. Par la suite, trouvant difficilement du boulot dans sa région, il trouve des fonds pour acquérir un bâtiment et l'équiper en une brasserie appelée initialement microbrasserie de Den. La brasserie s'est agrandie à maintes reprises par la suite.

- Denver Pale Ale : Pale Ale
- Hercules Double IPA (*10 % alc. vol. : 2004*) : Double IPA élaborée avec une bonne dose de 3 houblons (*Centennial, Columbus et Simcoe*). Le nez est résineux, fruité (*agrumes*) et herbacé. En bouche, elle est douce, ronde et très amère (*85 IBU*). Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Hibernation Ale (*8,1 % alc. vol. : 1995*) : Old Ale. Le nez est complexe (*terreux, caramel, chocolat, noix torréfié, biscuit sec et mélasse*). En bouche, elle présente des arômes complexes à tendance terreuse. Elle se boit tempérée (*13°C*). Elle est brassée en juillet et commercialisée au début novembre. Elle peut vieillir un an à plus.

ANECDOTE : Dans les années 1990, certaines brasseries du Colorado ont décidé d'ajouter un suffixe "-ation" à leur bière d'hiver comme le font les allemands pour leur dubbelbocks (*suffixe "-ator*).

- St-Bridget's Porter : Porter.
- Titan IPA (*6,8 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle livre des arômes caramel, fruité (*pamplemousse*) et résineux (*pin*).

Great Lakes (*Cleveland – Ohio : 1988*)

Cette brasserie a été fondée sous forme de brewpub avant de déménager en 1998 en face du pub.

ANECDOTE : Les visiteurs du pub peuvent admirer le surprenant bar en érable tigré où sont présents des impacts de balle prétendument formés par Eliot Ness, agent "incorruptible" de la prohibition et responsable de l'arrestation d'Al Capone.

- Edmund Fitzgerald Porter (*5,8 % alc. vol.*) : Porter. Le nez est torréfié (*chocolat et café*). En bouche, elle est fraîche avec un arôme torréfié (*chocolat et café*). La finale est sèche et café.
- Eliot Ness (*6,2 % alc. vol.*) : Vienna. En bouche, elle livre des arômes malté, houblonné et fruité (*noix*).
- Heisman : C'est la bière principale de la brasserie. Son nom fait référence au joueur de foot US qui habitait à Cleveland.
- The Doppelrock (*6,2 % alc. vol.*) : Doppelbock élaborée avec du houblon *Hallertauer*. En bouche, elle est ronde avec des arômes torréfié (*chocolat*), malté (*pain*) et fruité (*fruits secs*)

Green Flash (*Vista (San Diego) – Californie : 2002*)

Le nom fait référence à un phénomène rare et furtif qui se produit au lever et au coucher du soleil au-dessus de l'eau.

Elle a une alliance commerciale avec la brasserie belge Saint-Feuillien* en vue de commercialiser les bières dans les deux pays. Le brasseur est Chuck Silva. Elle dispose d'un bar au sein de la brasserie.

Elle s'est spécialisée dans les bières riches en houblon, bien qu'elle propose une large diversité de bières.

- Barleywine
- Imperial IPA
- Le Freak (*9,2 % alc. vol.*) : Belgian Pale Ale à tendance Triple élaborée avec du houblon *Amarillo*. Le nez est fruité (*pamplemousse, orange et mangue*), floral, résineux (*pin*), épicé (*poivre*) et herbacé. En bouche, elle livre les arômes du nez. La finale est amère.
- Nut Brown Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Brown Ale. En bouche, elle livre des arômes caramel, torréfié (*cacao*), fruité (*noix*) et terreux.
- Palate Wrecker
- Rayon Vert : Belgian Pale Ale élaborée avec une levure sauvage de type *Brettanomyces*. En bouche, elle livre un arôme poivré.

- West Coast IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon *Northwest*. En bouche, elle est acidulée et amère avec des arômes fruité (*pamplemousse*), résineux (*pin*), terreux et floral.

Grimm Brothers (*Loveland – Colorado*)

Elle produit principalement des bières de style allemande.

ANECDOTE : Le nom de chaque bière fait référence à des contes traditionnels de Grimm.

- Fearless Youth (*5,2 % alc. vol.*) : Lager foncée élaborée avec du houblon *Magnum*. Sa robe est brun rubis. En bouche, elle est légère avec des arômes caramel, grillé et fruités (*noisette et raisin*). La finale est plus houblonné.

ANECDOTE : Cette bière raconte l'histoire d'un jeune Intrépide (*Fearless Youth en anglais*) qui n'a jamais peur, même confronté à des défis terrifiants. Un jour, un aubergiste lui propose de passer trois nuits dans un château hanté. Beaucoup ont tenté l'expérience sans succès. Celui qui réussira l'épreuve sans être effrayé, obtiendra la main de la fille du roi et les richesses du château. Après trois nuits à relever sans trembler des défis macabres, il épouse la princesse uniquement pour se plaindre auprès d'elle qu'il ne frissonne toujours pas. Une nuit, elle lui renverse sur la tête un seau d'eau froide et il se réveille tout tremblant.

- Snow Drop (5,2 % alc. vol.): Köttbusser élaborée avec de l'avoine, du houblon *Magnum* et de la mélasse. Sa robe est dorée. Le nez est miellé. En bouche, elle livre des arômes miellé et fruités (*banane, poire et agrumes*).

ANECDOTE : Cette bière raconte l'histoire de la métamorphose de Perce-Neige en Blanche-Neige avec une belle-mère maléfique forcée de danser jusqu'à la mort dans des chaussures chauffées au fer rouge.

Grixsen Brewing Company (*Portland – Oregon*)

Hair of the Dog (Brewing Company) (*Portland – Oregon : 1993*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Denver Bon et Alan Sprints, ex-chef cuisinier, en vue de fournir aux amateurs locaux, des styles nouveaux et inhabituels de bières. Le dispositif a été fait à partir d'équipements issus d'autres industries et est toujours utilisé actuellement. Elle dispose de son propre bar et son restaurant.

ANECDOTE : Elle est une des premières brasseries américaines à avoir produit des bières fortes et des bières vieillies en fût de bois (*dès 1994*).

Elle produit des bières souvent de style belge à base de produits locaux et utilise l'eau issue de la chaîne de montagnes proche. Elle produit les séries *From the Stone* (*bières vieillies en cuve de béton*) *et From the Wood* (*bières vieillies en fût de bois*). Chaque bière porte le numéro de la cuvée dont la correspondance se trouve sur internet. L'étiquette représente un bouledogue.

ANECDOTE : Ses recettes s'inspirent des recherches de l'écrivain Fred Eckhardt.

- Adam (*10 % alc. vol. : 1993*) : Adam bier forte élaborée avec une bonne dose d'houblons locaux et bien vieillie. Sa robe est brun foncé. Le nez est touraillé (*caramel et rôti*), torréfié (*chocolat et tabac*), fruité (*fruits secs*) et épicé (*cannelle*). En bouche, elle est amère avec des arômes torréfié (*chocolat*), fumé (*tourbe*), fruité (*fruits noirs*) et terreux. C'est la première bière brassée par la brasserie. Elle est brassée 3 à 4 fois par an.
- Adam from the Wood : Version d'Adam vieillie en fût de chêne américain. En bouche, elle livre un arôme complémentaire de vanille.
- BeerWeek (*6 % alc. vol.*) : Marzen fumée.
- Blue Dot (*7 % alc. vol.*) : Double IPA. En bouche, elle est moyennement amère.
- Doggie Claws (*11,5 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec du miel.
- Fred (*10 % alc. vol. : 1997*) : Triple ou Blonde forte élaborée avec du seigle, du riz, du sucre candi belge et une bonne dose d'houblons. Sa robe est dorée. Le nez est épicée. En bouche, elle livre des arômes complexes fruité (*fruits noirs*) et épicé. Elle se boit tempérée (*10°C*). C'est la bière-phare de la brasserie.

ANECDOTE : Le nom de cette bière rend hommage à l'auteur américain Fred Eckhardt qui a écrit quelques ouvrages sur la bière et a eu une influence sur la naissance et le développement du mouvement des craft-beers aux USA. Fred a également beaucoup aidé Alan dans la conception de certaines de ses bières ; d'où sa volonté de produire une bière à son honneur. Comme Fred aimait le seigle et les bières bien houblonnées, le brasseur a utilisé ces deux ingrédients dans la recette de sa bière.

- Green Dot (*9,5 % alc. vol.*) : Triple IPA élaborée avec du houblon à cru. En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits tropicaux*). La finale est sèche.
- Lila (*6 % alc. vol.*) : Vienna Lager. Sa robe est ambrée.
- Skagit Fred (*10 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée à base de la bière Fred et de malt de la vallée de Skagit.

Half Acre (*Chicago – Illinois : 2009*)

Cette brasserie artisanale a été fondée en 2006 mais n'a créé sa propre brasserie qu'en 2009. Entretemps, les bières étaient produites par la brasserie Sand Creek* (*Wisconsin*).

Elle propose des étiquettes convaincantes à l'achat.

- Baumé (*7 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec du seigle et du houblon *Chinook*. Sa robe est marron foncé. Le nez est torréfié (*chocolat et café*). En bouche, elle livre des arômes torréfié (*chocolat et café*), herbacé et épicé (*poivre et menthe*) typique de la seigle. C'est une version limitée.
- Daisy Cutter (*5,2 % alc. vol.*) : American Pale élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Centennial, Columbus et Simcoe*). Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*agrumes et mangue*) et floral. En bouche, elle est lisse et amère avec des arômes malté et fruité.
- Ginger Twin (*6,5 % alc. vol.*) : American Red Ale (*à tendance IPA*) élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Simcoe*). Sa robe est cuivre rouillé. Le nez est malté (*pain brun*) et fruité (*noisette*). En bouche, elle livre des arômes fruité (*pamplemousse*), floral, herbacé et terreux. La finale est longue, amère et résineuse.

Harpoon (*Boston – Massachusetts*)

Cette brasserie possède plusieurs sites de production (*Boston et dans le Vermont*).

Elle produit de nombreuses IPA's et la gamme 100 Barrel Serie.

- IPA (*5,9 % alc. vol.*) : IPA. Le nez est floral et fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes malté (*biscuit*), fruités (*agrumes*) et floral. La finale est peu amère.
- Munich Dark (*5,5 % alc. vol.*) : Dunkel. En bouche, elle est riche avec un arôme torréfié (*chocolat*) et grillé.
- UFO : Bière de froment.

Haymarket (*Chicago – Illinois*)

Elle s'est spécialisée dans des bières anglaises avec une touche belge.

- Angry Birds Belgian Rye IPA (*7,5 % alc. vol.*) : Belgian IPA élaborée avec du seigle, 2 houblons américains (*Amarillo et Cascade*) et de la levure belge. Le nez est fruité (*abricot et pêche*) et épicé (*du au seigle et à la levure*). En bouche, elle livre des arômes fruité, épicé et floral.
- Oscar's Pardon : Pale Ale Belge élaborée avec des houblons à sec.

High Falls (*Rochester – New York : 1878*)

Cette brasserie perpétue la tradition des bières Genesee sur le site même où elles sont brassées depuis 1878. Elle brasse également la gamme JW Dundee.

ANECDOTE : Cette brasserie est une des plus grandes et des plus anciennes brasseries en activité aux Etats-Unis.

- Genesee Cream Ale (*4,9 % alc. vol.*) : Cream Ale élaborée avec du maïs grillé. Sa robe est pâle. En bouche, elle est peu sucrée avec un arôme de maïs grillé.
- JW Dundee's IPA (*6,3 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec un arôme caramel et peu d'arômes houblonnés. La finale est fraîche.

High Water (*Chico – Californie*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Steve Altimari.

- IPA No Boundary (*6,5 % alc. vol.*) : Belgian IPA élaborée avec des houblons variées généralement issus de l'hémisphère Sud (*type Citra*), de la verveine citronnée cultivée par le brasseur, de l'anis étoilé jeté en dernier et une levure belge. Elle est produite 3 fois par an avec des ingrédients légèrement différents en fonction des disponibilités. Le nez est généralement fruité (*agrumes et raisin*) et épicé. La finale est sèche et fruité (*citron*).

Hill Farmstead (Brewery) (*Greensboro - Vermont*)

Cette brasserie artisanale a été fondée dans un corps de ferme familiale (*depuis 220 ans*) par Shaun Hill.

ANECDOTE : Elle a été considérée en 2018 comme la meilleure brasserie du monde.

Il utilise l'eau du puits de la ferme.

Elle produit sous la gamme Ancestral Series of Beers, des bières fermières houblonnées dont les noms sont des prénoms de ses ancêtres. Elle a conçu une bière collaborative avec la brasserie de Blaugies (*Belgique*), la Vermontoise*

- Anna : Farmhouse.

- Arthur (*6 % alc. vol.*) : Farmhouse Ale élaborée avec du houblon *East Kent Goldings*. En bouche, elle est très légère et acide avec des arômes fruités (*pomme, abricot et pêche*) et une note d'épice.
- Clara : Grisette.
- Edward (*5,2 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaboré avec 5 houblons (*Centennial, Chinook, Columbus, Simcoe et Warrior*). Le nez est malté, fruité (*agrumes*), floral et herbacé.
- Sue : Wild Ale.

Holy Mountain

- Holy Mountain Misère au Borinage : Grisette.

Hop Butcher (*Bedford Park – Illinois*)

- Beef Sipped (*6 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec du houblon Simcoe. La robe opaque est orange paille (*10 EBC*). Le nez est fruité et végétal. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*ananas, baies et pamplemousse*). La finale est amère et fruitée.
- Polycristal (*7,25 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Centennial et Simcoe*). Sa robe translucide est dorée (*14 EBC*). Le nez est fruité (*citron et fruits tropicaux*) et résineux. En bouche, elle est ronde et très amère avec des arômes intense fruité (*citron et fruits exotiques*) et résineux. La finale est amère, fruitée et résineux.
- Riwakamania (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 2 houblons (*Nelson Sauvin et Riwaka*). La robe opaque est jaune pamplemousse (*8 EBC*). Le nez intense est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme fruité (*agrumes, ananas et raisin*). La finale est peu amère et légèrement sèche.
- To Know is to Love (*8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 4 houblons (*Citra, Motueka, Nectaron et Simcoe*). Sa robe opaque est jaune doré (*14 EBC*). Le nez est amère et fruité. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes très fruité (*citron et mangue*) et de coton. La finale est peu intense, amère et fruitée.

Hopworks Bikebar (*Portland – Oregon*)

Cette brasserie a une salle de dégustation contenant un musée du vélo.

Hopworks Urban Brewery (HUB) (*Portland – Oregon : 2007*)

Cette brasserie a été fondée dans un ancien showroom pour bulldozer par Christian Ettinger qui a suivi une formation de brasseur après avoir mené ses premières expériences dans la cuisine de ses parents. Plusieurs brewpubs ont été créés par la suite, dont un à l'aéroport de Portland.

Elle produit principalement des bières biologiques dont des IPA aux arômes fruités.

- Abominable Winter Ale (*7,3 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 4 houblons (*Ahtanum, Cascade, Centennial et Chinook*). En bouche, elle livre des arômes fruité et épicé. C'est une bière saisonnière (*octobre à janvier*).
- Ace of Spades Imperial IPA (*8,6 % alc. vol.*) : Imperial IPA élaborée avec 5 houblons (*Amarillo, Cascade, Centennial Mosaic et Simcoe*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*citron*). C'est une bière saisonnière (*juin à août*).
- Alternating Currant Juicy IPA (*6,3 % alc. vol.*) : IPA fruitée élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Citra*) et du cassis. En bouche, elle livre un arôme fruité (*myrtille, citron et cassis*). C'est une bière saisonnière (*janvier à mars*).
- Airporter (*5,7 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Fuggle*). Sa robe est foncée. En bouche, elle est pleine avec des arômes torréfiés (*chocolat*).
- Cactus Attactus Sour (*5,3 % alc. vol.*) : Sour fruitée élaborée avec du cactus. En bouche, elle livre des arômes fruités (*melon et citron*). C'est une bière saisonnière (*juin à juillet*).
- Coasted Toconut Milkshake IPA (*7,3 % alc. vol.*) : Milkshake IPA fruitée élaborée avec 3 houblons (*Lotus, Sabro et Victory Secret*), de la vanille et des noix de coco. C'est une bière saisonnière (*mars à mai*).
- Ferocious Citrus Blood Orange IPA (*6,2 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec des oranges sanguines. En bouche, elle livre un arôme fruité (*orange et citron*).
- Golden Hammer Organic Lager (*4,8 % alc. vol.*) : Helles bio élaborée avec des ingrédients allemands dont du malt miellé. Le nez est herbacé et floral. En bouche, elle livre des arômes herbacé et floral.
- Joker Imperial Hazy IPA (*8,1 % alc. vol.*) : Hazy IPA élaborée avec 3 houblons (*Cashmere, Chinook et Kohatu*). En bouche, elle est dense et peu amère avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*).

- Juicy Bear IPA (*6,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Hallertau blanc, Lemondrop et Nelson Sauvin*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits exotiques*). C'est une bière saisonnière (*février à mai*).
- Organic IPA (*6,6 % alc. vol.*) : IPA bio. En bouche, elle est amère avec des arômes malté, fruité (*citron et pamplemousse*) et résineux (*pin*).
- Powell IPA (*6,2 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité (*melon et fruits tropicaux*). Le nom fait référence au boulevard sur lequel est situé la brasserie, le Powell Blvd.
- Robot Panda Hazy IPA (*6,2 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Denali*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*orange, citron et papaye*).
- Totally Chilly Hazy IPA (*6 % alc. vol.*) : Hazy IPA élaborée avec 3 houblons (*Azacca, El Dorado et Mosaic*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*ananas et mangue*). C'est une bière saisonnière (*juin à août*).
- Tree Frog Organic Pale Ale (*5,4 % alc. vol.*) : Pale Ale bio élaborée avec 3 houblons (*Citra, Fuggle et Mosaic*). En bouche, elle livre un arôme floral.
- Velvet ESB (*5,2 % alc. vol.*) : Special bitter. En bouche, elle est douce avec des arômes caramel et houblonnés.
- Vipa (*7 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle livre un arôme fruité (*ananas, papaye et raisin*) avec une note résineuse (*pin*).
- When life gives you blueberries sour (*5,5 % alc. vol.*) : Sour fruitée élaborée avec des myrtilles et du citron. En bouche, elle livre un arôme fruité (*myrtille et citron*). C'est une bière saisonnière (*août à octobre*).

Iron Hill (*Delaware et Pennsylvanie*)

Le nom provient d'un haut-lieu de la révolution américaine.

Cette chaîne de brewpubs produit des bières fixes dans chaque établissement ainsi qu'une gamme de bières spéciales dont la gamme Iron Hill Reserve Line vendues en bouteilles de 75 cl dans leurs installations.

- Pig Iron Porter (*5,4 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle est riche avec des arômes grillé, torréfié (*café*) et fruité (*pruneau et cerise noire*).
- Russian Imperial Stout (*9,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout. En bouche, elle est riche et amère avec des arômes torréfiés (*chocolat et café*). La finale est amère et chocolat.

Ithaca (*Ithaca – New York : 1998*)

Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Dan Mitchell persuadé qu'une brasserie avait tout pour se développer dans une région vinicole et une ville universitaire.

- Apricot Ale : Ale élaborée avec des abricots.
- Bière au gingembre.
- CascaZilla (*7 % alc. vol. : 2004*) : Red IPA élaborée avec une bonne dose de 4 houblons (*Amarillo, Cascade, Chinook et Crystal*) dont une partie à cru. La robe est ambrée. Le nez est caramel, fruité (*agrumes*), floral et résineux (*pin*). En bouche, elle est amère avec des arômes caramel, fruité (*agrumes et noisette*), floral, terreux et résineux. La finale est sèche, sucrée et fruitée (*marmelade*). Elle était initialement produite périodiquement. Le nom fait référence à un endroit situé près de la brasserie, *Cascadilla Gorge*, comportant ruisseaux, cascades et ponts.
- Flower Power IPA : IPA.
- Nut Brown : Brown Ale.
- Pale Ale : Pale Ale.
- Partly Sunny Wheat Beer : Wheat Beer.
- Root beer.

Jacob Leinenkugel *: Voir Leinenkugel's*

Jeff Godieson

- Godieson Coffee Stout (*7,5 % alc. vol.*) : Stout au café. La robe est noire et la mousse est crémeuse. Le nez est légèrement café et fruité. En bouche, elle est puissante avec un arôme torréfié (*café*).

Jester King (*Austin - Texas*)

Cette ferme-brasserie totalement engagée dans la défense de son terroir, utilise l'eau de son propre puits, cultive ses levures environnantes et produit des Farm Ales et des bières vieillies en barrique.

ANECDOTE : La brasserie a réussi à faire plier en 2011, la Commission texane de l'alcool qui refusait de qualifier son produit de "bière".

Elle produit des bières à fermentation spontanée ou mixte

Elle a collaboré avec la brasserie Thiriez* (*France*) pour créer la *Petite Prince*.

- Black Metal (*9,3 % alc .vol.*) : Farm Imperial Stout élaborée avec 2 houblons (*East Kent Goldings et Millenium*) et une levure poivrée. Le nez est torréfié, grillé et épicé (*poivre*). En bouche, elle est douce avec des arômes grillé et torréfié (*chocolat, tabac et réglisse*). La finale est sèche et poivrée.
- Das Wunderkind : Saison brassée avec des souches de levure sauvage. En bouche, elle est aigre.
- Dichotomous (Autumnal 2015) (*6,8 % alc. vol.*) : Fruit and Spice Beer élaborée avec du jus et de zeste de Satsuma (*mandarine texane*) et des bâtons de cannelle à la fin de la fermentation et refermentée durant 2 semaines. Sa robe voilée est dorée. Le nez citrique est fruité (*mandarine, poire et banane*) et épicé (*cannelle*). En bouche, elle est acide avec les arômes du nez. La finale est sèche. Elle ne se conserve pas.
- Noble King : Bière élaborée avec une levure épicée. Le nez est floral, fruité (orange) et herbacé.
- Petit Prince (*2,9 % alc. vol.*) : Bière de table (*fait rare pour une brasserie artisanale*) élaborée avec une levure fermière. C'est une bière collaborative avec la brasserie française Thiriez*.
- Spon Three Year Blend : Blend à fermentation spontanée et élevée en fût de chêne.

Jolly Pumpkin (Artisan) (*Dexter – Michigan*)

Elle utilise une levure sauvage locale et fait vieillir ses bières en fût avant de les mélanger et de les refermenter en bouteille pour un résultat effervescent. Elle a une production limitée.

- Bam Biere (*4,5 % alc .vol.*) : Saison. En bouche, elle livre un arôme épicé. La finale est sèche et épicée.
- Oro de Calabaza (*8 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe trouble est dorée. En bouche, elle est acide avec des arômes épicé et fruité (*verger et agrumes*). Elle bonifie avec l'âge.

Kern River (*Kernville – Californie*)

Le nom provient de la rivière qui traverse la ville de la brasserie.

Ce brewpub est situé à proximité du Sequoia National Forest dans un décor très sauvage.

- Isabella Blonde (*4,5 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec du houblon *Cascade*. Le nez est malté, terreux et herbeux. Elle tire son nom du lac situé près de la brasserie.
- Kern River Citra : Double IPA.

Kona (*Kailua Kona – Hawaï*)

- Fire Rock Pale Ale (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel. En bouche, elle est un peu acide avec des arômes caramel, épicé et fruité (*citron*).
- Pipeline Porter (*5,4 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec du café local. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*chocolat*).

Kuhnhenn (*Warren – Michigan*)

Le nom provient du nom de famille des deux fondateurs de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par deux frères, Brett et Eric Kuhnhenn qui ont transformé la quincaillerie de leur père en un complexe comprenant notamment une brasserie, des caves de vinification et une hydromellerie. Les privés peuvent brasser leurs bières.

- Penetration Porter (*5,9 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe est quasi noire. Le nez est torréfié et fruité. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*café et chocolat*) et fruité (*fruits noirs*). La finale est acidulée et houblonnée.
- Raspberry Eisbock (*10,6 % alc. vol.*) : Eisbock. En bouche, elle est complexe et riche avec des arômes torréfié (*chocolat*), fruité (*framboise*) et alcoolique. La finale est acide. Elle est produite en petite quantité.

La Cumbre (*Albuquerque – Nouveau Mexique*)

Jeff Erway est le président.

- Elevated IPA (*7,2 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 8 houblons (*Cascade, Centennial, Chinook, Columbus, Crystal, Magnum, Simcoe et Zythos*). En bouche, elle est douce et très amère (*100 IBU*) avec des arômes caramel, grillé, fruité (*agrumes*), résineux (*pin*) et floral.

Laguna Brewing & Co

Lagunitas Brewing & Co (*Petaluma – Californie : 1993*)

Le nom provient du nom de la ville située à proximité de la première brasserie, Lagunitas.

Cette brasserie a été fondée par Tony Magee, brasseur amateur, initialement dans sa cuisine avant d'emménager dans un ancien hangar de Forest Knolls, située à proximité de la ville de Lagunitas.

Après de nombreux essais pas toujours fructueux, il crée une IPA qui connait le succès et lui demande un deuxième déménagement à Petaluma. Après quelques années, il décide de commercialiser ses bières sur la Côte Est. Il construit une brasserie à Chicago où il produit des pils. Par la suite, d'autres brasseries ont vu le jour sur la Côte Ouest (*Seattle et Azusa*).

ANECDOTE : En 2006, elle a créé une gamme de bières en hommage à un album de Frank Zappa sorti 40 ans auparavant et a obtenu l'autorisation de reprendre la couverture de l'album sur l'étiquette.

En 2015, elle est racheté par le groupe Heineken* qui veut se renforcer dans le marché des bières artisanales.

Il produit des bières houblonnées.

Le symbole est une tête de chien.

- 12th of Never
- 13 Lucky
- Brown Shugga' (*9,5 % alc. vol. : 1996*) : Saison Ale. Sa robe est ambrée. Le nez est grillé et brûlé avec des notes résineuse et fruitée (*prune*). En bouche, elle est douce, sucrée et moyennement amère avec des arômes malté et fruité. La finale est amère, maltée et fruitée.

ANECDOTE : Cette bière est née suite à une série d'erreurs lors d'un changement d'équipe en 1996 alors que la brasserie produisait de la Gnarleywine. Le brasseur de l'équipe téléphona à Tony pour lui signaler que la densité de la bière en préparation était trop basse. Tony lui demanda alors d'aller acheter tout le sucre brun qu'il pouvait trouver dans les commerces de Petaluma et de les verser dans la cuve jusqu'à obtenir la densité souhaitée. Le résultats après fermentation fut au rendez-vous des attentes.

- Censored : American Red Ale.
- Day Time
- Dogtown : Pale Ale.
- Eye of the Hairball
- Gnarleywine
- Hairy Hairball
- Hazy Memory
- Hazy Wonder
- Hop
- Hop Stoopid
- Imperial Stout : Imperial Stout.
- India Pale Ale (*5,7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec une bonne dose d'houblons. En bouche, elle est douce avec des arômes malté, fruité (*agrumes et pêche*) et résineux (*pin*).
- Lagunitas IPA (*6,2 % alc. vol.*) : American IPA. Sa robe est dorée. Le nez est végétal et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est ronde et amère (*51 IBU*) avec un arôme caramel. La finale est longue.

ANECDOTE : C'est la brasserie belge d'Alken-Maes qui assure la production de cette bière pour certains marchés européens.

- Kill Ugly Radio (*7,8 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du *houblon Northwest*. En bouche, elle livre des arômes caramel et fruité.
- Little Sumpin' Hazy (7 % alc. vol.) : Elle est non filtrée. En bouche, elle est amère (*55 IBU*).
- Litthe Sumpin' Sumpin'Ale (*7,2 % alc. vol.*) : Bière de froment entre l'IPA et l'Hefeweizen.
- Maximus (*7,5 % alc. vol. : 1996*) : Imperial IPA élaborée avec du blé malté et une bonne dose de 5 houblons (*Cascade, Centennial, Horizon, Liberty et Willamette*). Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*) et végétal. La finale est persistante et acide.

ANECDOTE : Cette bière aurait dû initialement s'appeler *Hair of the Dog Ball Ale* afin de conserver l'esprit des noms attribués aux autres bières de la brasserie à l'époque. Elle porta le nom de Eye of the Dog avant de finalement s'appeler *Maximus*.

- Mozango
- Pils : Pils tchèque.
- Sumpin' Easy
- Super Cluster
- The Hairy Eyeball
- Wilco Tango Foxtrot

Lakefront (*Milwaukee – Wisconsin : 1987*)

Cette brasserie produit, outre des bières robustes mais également une bière sans gluten, la New Grist.

- New Grist (*5 % alc. vol.*) : Bière sans gluten élaborée avec du sorgho, du riz et de la levure sans gluten et cultivé sur un milieu à base de mélasse. En bouche, elle est modérément astringente et acide avec des arômes fruités (*citron*).
- Riverwest Stein (*5,7 % alc. vol.*) : Vienna Lager élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Willamette*). La robe est ambrée. Le nez est grillé et caramel. En bouche, elle est acidulée avec des arômes caramel, fruité et boisé.

Landmade Farm Brewery (*Poolesville – Maryland*)

Chaque bière porte le nom des animaux de compagnie de ses fondateurs.

Elle produit principalement des bières à fermentation basse.

- Betsy : Italian Pils.
- Julie : Czech Pale Lager.
- Lewes : Helles
- Lillie : Italian Pils.
- Maggie : Czech Pale Lager.
- Rosie : Rauchbier.
- Ziggy : Pale Ale.

Laughing Dog Brewing

Cette brasserie a été fondée par Fred Colby.

- Alpha Dog (*8 % alc. vol. : 2008*) : Imperial IPA élaborée avec 2 houblons (*Columbus et Mount Hood*) dont une partie à cru. En bouche, elle est très amère (*127 IBU*). Le nom fait référence aux acides-alpha du houblon amérisant. Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est la bière phare de la brasserie.

Left Hand (Brewing Company) (*Longmont – Colorado*)

Le nom provient du nom du chef arapho Niwot qui signifie main gauche, ainsi que du nom de la ville où a été fondée la brasserie et qui porte le même nom.

Cette brasserie a été fondée dans une ancienne usine de saucisses par Eric Wallace et Dick Doore qui se sont connus sur les bancs de l'U.S. Air Force Academy au début des années 1980. Eric partit par la suite comme agent de liaison en Italie. En 1993, il décide de s'installer dans le Colorado. Entretemps, Dick a passé une diplôme de génie mécanique et s'est également installé au Colorado. Ils décident de brasser ensemble.

Elle utilise partiellement l'eau issue de la fonte du glacier de Longmont.

Cette brasserie a commencé par brasser des bières de style anglais avant de passer en 1998 à un style bavarois avec la gamme Tabernash qui a disparu depuis lors. Elle brasse également de nombreuses bières saisonnières.

- Blackjack Porter (*5,2 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle est de corps moyen avec des arômes torréfié (*chocolat*) et liquoreux. La finale est sèche.
- Chainsaw Ale (9 % alc. vol.) : Double. Il s'agit d'une version plus forte de la Sawtooth Ale où la quantité de houblons et de céréales ont été doublées.
- Fade to Black (*8,5 % alc. vol.*) : Stout au café. La robe est noire. Le nez intense est brûlé et torréfié avec une pointe de caramel. En bouche, elle est sèche avec un arôme torréfié. La finale est peu amère.
- Milk Stout (*5,3 % alc. vol.*) : Milk Stout. En bouche, elle est crémeuse et ronde avec des arômes grillé et torréfié (*chocolat*).
- Milk Stout Nitro (*6 % alc. vol.*) : Milk Stout élaborée avec une injection d'azote lors de sa production afin de lui donner un corps plein et crémeux. En bouche, elle est pleine, crémeuse et douce avec des arômes grillé, torréfié (*chocolat*) et épicé (*vanille et baies*).

- Keep Porter : Porter. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est crémeuse avec des arômes grillé et torréfié (*café*). C'est une bière collaborative avec la brasserie anglaise Whilplash*.
- Sawtooth Ale (*4,8 % alc. vol. : 1994*) : Ambrée. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel et floral. En bouche, elle est crémeuse et moyennement amère avec des arômes caramel et fruité (*pomme*). La finale est persistante et moyennement amère. Elle se boit tempérée (*12°C*). C'est un des produits phare de la brasserie.

Leinenkugel's (*Chippewa Falls – Wisconsin : 1867*)

Cette brasserie a été fondée par l'allemand Jacob Leinenkugel sous le nom de Jacob Leinenkugel Brewing Company.

En 1988, le groupe Miller Brewing devient majoritaire, change le nom de la brasserie en Leinenkugel's et l'agrandit afin de pouvoir distribuer les bières à travers tous les USA.

Elle produit des bières principalement de style allemand en raison de son origine.

- Creamy Dark (*4,9 % alc. vol.*) : Dark American Lager. Sa robe est brune. En bouche, elle est crémeuse avec des arômes torréfiés (*chocolat et café crème*). La finale est sèche et moyennement amère.
- Sunset Wheat (*4,9 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la coriandre. En bouche, elle est légère et acide avec des arômes fruités et épicé (*coriandre*).

Lion (Brewery) (*Wilkes-Barre – Pennsylvanie : 1905*)

Cette brasserie a repris la gamme Stegmaier dont les origines remontent à 1857.

- Steg 150 (*5,5 % alc. vol.*) : Vienna Lager. Elle a été fondée pour les 150 ans de l'origine de la gamme Stegmaier. En bouche, elle livre un arôme grillé.
- Stegmaier Porter (*5,5 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle est douce avec des arômes grillé, torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits mûrs*). La finale est torréfié (*café*).

Live Oak (*Austin – Texas*)

Cette brasserie a été fondée par deux brasseurs texans.

Elle produit principalement des bières de style allemand.

- Hefeweizen (*5,2 % alc. vol.*) : Hefeweizen élaborée avec 4 houblons (*Hallertauer, Saaz, Saphir et Tettnang*), non filtrée et refermentée en bouteille. Sa robe voilée est dorée. Le nez est fruité (*banane et fruits à noyaux*), épicé (*vanille et girofle*) et floral. En bouche, elle est onctueuse avec un arôme fruité.
- Primus : Weizenbock.

Mad River (Brewing Co) (*Blue Lake – Californie : 1989*)

Le nom provient de la rivière située à proximité de la brasserie, La mad River

Cette brasserie artisanale (*10 000 hl*) a été fondée par Bob Smith à partir de matériaux recyclés. Elle génère peu de déchets.

Elle produit les gammes John Barleycorn et Steelhead.

ANECDOTE : Le nom John Barleycorn qui signifie Jean Grain d'Orge est tiré d'un vieil air folklorique anglais du 16ème siècle. Ce personnage incarne l'orge puisqu'il est attaqué, subit des outrages et est finalement tué avant de ressusciter, soit les étapes de l'orge. Chaque année, l'artiste Janis Taylor crée une nouvelle étiquette basée sur la légende de ce personnage

- Jamaica Red Ale (*6,6 % alc. vol.*) : Ambrée. Le nez est sucré.
- John Barleycorn Barleywine Ale (*9 % alc. vol. : 1991*) : Barley Wine. Sa recette varie chaque année. La robe est généralement ambrée. Le nez est souvent malté, alcoolisé et épicé. En bouche, elle est épaisse. La finale est persistante et épicée. Elle se boit tempérée (*13°C*).
- Steelhead Extra Pale (*1989*) : C'est la première bière créée par la brasserie et sa bière fleuron.
- Steelhead Scotch Porter (*6,4 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle est légèrement aigre avec des arômes touraillés (*grillé, caramel et fumé*).

Magic Hat (*Burlington – Vermont : 2008*)

Cette brasserie a très vite connu le succès et a été rachetée en 2012 par la brasserie Cerveceria Costa Rica, une des branches de la société Florida Ice & Farm Co.

Il produit la gamme Orlio (*bières bios*). Ses emballages sont particuliers.

- # 9 (*4,6 % alc. vol.*) : Pale ale infusée à l'abricot. En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits à noyau*). La finale est sèche.
- Feast of Folls : Stout.

- Roxy Rolles (*5,8 % alc. vol.*) : Ambrée. Le nez est caramel. En bouche, elle livre des arômes caramel et fruité (*pamplemousse*). La finale est amère. C'est une bière brassée pour l'hiver.

Magic Owl Brewing (*Portland – Oregon*)

Elle s'est spécialisée dans les bières allemandes.

- Harbinger of Hefe : Hefe.
- Karneval Kolsch (5 % alc. vol.) : Kölsch.

Magic Rock

Marin (*Larkspur (Baie de San Francisco) – Californie*)

- Point Reyes Porter (*6 % alc. vol.*) : Robust Porter élaborée avec 2 houblons (*Challenger et East Kent Goldings*). En bouche, elle est crémeuse avec des arômes torréfié (*moka*), grillé, fumé et fruité (*baie*) avec une note lactique. La finale est sèche.

Mason City (*Des Moines – Iowa*)

Maui brewing Company (*Hawaii*)

- CocoNut Porter : Porter contenant des noix de coco.

Mayflower (*Plymouth – Massachusetts*)

Le nom provient du bateau du même nom qui débarqué à Plymouth après 66 jours et à court de bière, des pèlerins à destination de Virginie et dont le fondateur a une certaine relation. En effet, c'est le dixième arrière-petit-fils de John Alden, tonnelier du Mayflower

- Porter (6 % alc. vol.) : Porter élaborée avec 2 houblon (*Glacier et Pilgrim*). Sa robe est presque noire. Le nez est grillé. En bouche, elle est douce et amère avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits noirs*). La finale est malté et houblonnée.

Mendocino (*Hopland – Californie : 1983*)

Cette brasserie a été fondée sous le nom de Hopland Brewery.

Elle a produit sa propre levure maison et a récupéré quelques ouvriers de la brasserie New Albion désormais fermée.

- Blue Heron (*6,1 % alc. vol.*) : Pale Ale. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté (*biscuit*) et fruités (*citron et orange*).
- Red Tail Ale (*6,1 % alc. vol.*) : Ambrée. Le nez est terreux. En bouche, elle est crémeuse avec des arômes maltés et de réglisse.

Metropolitan (*Chicago – Illinois*)

Le maître brasseur est Doug Hurst formé en Allemagne, d'où un certain intérêt pour les bières de style allemande.

- Dynamo Copper Lager (*6,2 % alc. vol.*) : Vienna lager élaborée avec 3 houblons cultivés en Amérique (*Horizon, Mount Hood et Vanguard*). Le nez est fruité (*citron vert*) et floral. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes maltés (*brioche et pain grillé*) et fruité (*agrumes*).
- Krankshaft (*5 % alc. vol.*) : Kölsch élaborée avec du houblon *Santiam*. Le nez est fruitée. En bouche, elle est douce, lisse et amère avec un arôme fruité poussé. Cette sorte de bière est typique de Chicago.

Michigan Brewing Company (*Webbervile – Michigan*)

Cette brasserie était une des plus grandes brasseries de l'Etat avant de racheter en 2002, les droits de brassage de la Célis White (*Celis Brewery**) et de limiter sa production à ses quelques bières de style belge.

ANECDOTE : L'ancien brasseur belge, Pierre Celis aida la brasserie à relancer la bière Celis White.

- Celis White (*4,3 % alc. vol.*) : Blanche radicalement différente d'une blanche classique et élaborée avec de la coriandre. Sa robe relativement claire est dorée. Le nez est fruité (*agrumes*), levuré, voire caramel. En bouche, elle est moins fraîche, aigre et peu amère aves des arômes fruités (*agrumes*) et floral. La finale est douce.
- Mackinac Pale Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec des houblons américains. Sa robe est dorée. En bouche, elle livre des arômes fruités (*agrumes et banane*) et terreux.

Middle Ages Brewing Company

Midnight Sun Brewing (*Anchorage – Alaska : 1995*)

Le nom fait référence au coucher de soleil de minuit qui se produit annuellement à Anchorage, proche du pôle Nord.

Le brasseur est Gabe Fletcher.

Elle produit la gamme *Obliteration* (*bières expérimentales*).

ANECDOTE : Chaque bière de la gamme *Obliteration* se caractérise par un chiffre romain et contient différents houblons afin que le consommateur puisse se rendre compte de l'effet de ce dernier.

- Obliteration V (*8,2 % alc. vol. : 2009*) : Ambrée élaborée avec 3 houblons (*Amarillo à cru, Nugget et Warrior*). Le nez est fruité (*pamplemousse*) et résineux (*pin*). En bouche, elle douce et amère avec des arômes malté et fruité. Elle se boit fraîche (*5°C*).

Miller

Ce groupe industriel a été la première brasserie à produire une bière à faible taux d'alcool (*1975*).

Minhas Craft (*Monroe – Wisconsin : 2006*)

Cette brasserie a été fondée par Ravinder Minhas qui a racheté la brasserie Joseph Huber pour produire ses bières Mountain Creek produite avant sous contrat à Monroe pour une distribution canadienne. Il a repris la production de la brasserie Dixie* (*Louisiane*) détruite par l'ouragan Katrina en 2005.

ANECDOTE : Ravinder Minhas n'avait que 24 ans lorsqu'il a repris cette importante brasserie.

Elle produit les gammes Moutain Creek, Huber (*bières datant de 1843*), Berghoff ainsi qu'une gamme de bières maisons distribuée dans les grandes surfaces.

- Huber Bock (*5,4 % alc. vol.*) : Bock. En bouche, elle est sèche avec un arôme grillé.
- Lazy Mutt (*4,8 % alc. vol. : 2006*) : Farmouse Ale. C'est la première bière créée par la brasserie Minhas. Elle se présente plus comme une bière d'été que comme une bière de saison.

Moonlight (*Santa Rosa – Californie*)

- Reality Czeck (*4,8 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec du houblon *Perle*. Sa robe est blonde. En bouche, elle est moelleuse et moyennement amère avec des arômes piquants, floral et épicé.

Mount Holly Beer Co (*Ludlow – Vermont*)

- Vermont Connection IPA (*6,5 % alc. vol. : 2023*) : NEIPA élaborée avec du blé, de l'avoine et 3 houblons (*Chinook, Citra et Crystal*). Sa robe est or (*10 EBC*). Le nez est houblonné et fruité (*citron et pêche*). En bouche, elle est douce, légèrement acidulée et très amère avec un arôme fruité. La finale est longue, sèche, très amère et herbacée avec une note fruitée. C'est une bière collaborative réalisée avec la brasserie belge Norm* et l'houblonnière Champlain Valley Hops à l'occasion des 3 ans de la brasserie Norm.

New Albion Brewing Company (*Sonoma – Californie : 1976 - 1983*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Jack McAuliffe ancien marin ayant beaucoup voyagé notamment en Ecosse et qui fit de sa passion, son deuxième métier. Il a construit sa brasserie à partir de matériel récupéré en en partie dans les décharges et en transformant les bidons de Coca-Cola de 200 l en cuves de fermentation.

ANECDOTE : C'est la première microbrasserie artisanale à avoir été créée aux USA. L'histoire de Jack a fait l'objet de nombreuses conférences et forums pour son caractère innovant et son histoire légendaire.

Elle produisait des stouts et des ales dont la New Albion Ale, breuvage de légende qui a marqué la renaissance du mouvement américain des bières artisanales.

Elle a fermé ses portes car elle n'a pas connu le succès.

ANECDOTE : Lors de cette période, Jack s'est associé à Ken Grossman pour créer la Sierra Nevada Brewing Company*. Par la suite et bien après la fermeture de la brasserie New Albion, Ken est venu trouver Jack qui vivait reclus au Texas et lui a demandé de collaborer à la série Thirtieth Anniversary de la brasserie Sierra Nevada pour créer une Pale-Ale. De même, il lui a demandé de reprendre la production de la New Albion Ale.

New Belgium (*Fort Collins – Colorado : 1991*)

Cette brasserie a été fondée par Jeff Lebesch qui, de retour d'un voyage à vélo en Belgique, s'est lancé dans l'aventure avec son épouse, Kim Jordan dans sa cave en produisant des bières de style belge. Il livrait même ses bières en vélo. Au début, ils pensaient que leur bière d'abbaye allait devenir la bière phare de la brasserie mais c'est leur ambrée, la *Flat Tire Amber Ale* qui a connu plus de succès et leur permet de faire d'autres choses. En 1996, ils ont reçu l'aide de Peter Bouckaert, ancien brasseur à Rodenbach* (*Belgique*) parti en 2017 créer sa propre brasserie dans la même ville (*Purpose Brewing et Cellars**).

Elle est devenue une des quatre plus grosses brasseries craft des USA. Elle appartient désormais au groupe australien Lion*.

ANECDOTE : Elle possède une des capacités de stockage en fûts de vieillissement les plus importantes dans le monde (*après Rodenbach*), 28 réservoirs avec une capacité de 21 900 litres.

- Abbey (7 % alc. vol.) : Double élaborée avec 3 houblons (*Liberty, Target et Willamette*). Sa robe est brun cuivré. Le nez est fruité (*banane et poire*). En bouche, elle est crémeuse et ronde avec des arômes caramel, fruité (*banane et fruits secs*), épicé et herbacé. La finale est ronde et poivrée. C'est une des premières bières créées par la brasserie.
- Fat Tire Amber Ale (*5,3 % alc. vol. : 1991*) : Ambrée. Le nez est malté (*biscuit*). En bouche, elle livre des arômes caramel et fruité (*noix*). La finale est sèche et sucrée. Elle se boit tempérée (*13°C*). Le nom signifie pneu crevé et fait référence au tour à vélo des brasseurs. L'étiquette représente un vélo. C'est la bière phare de la brasserie.
- La Folie (*7 % alc. vol.*) : Rouge de Flandres élaborée avec du houblon *Target* et un mélange de bières d'un à trois ans et mûrie sur bois. Sa robe opaque est brun foncé et sa mousse est brunâtre. Le nez est vineux. En bouche, elle est ronde et aigre avec des arômes fruité (*citron, cerise, pomme et prune*) et boisé. Le goût varie d'un fût à l'autre.

ANECDOTE : Elle ressemble à la Rodenbach* belge grâce à Peter Bouckaert.

- Mothership Wit (*4,8 % alc. vol.*) : Blanche bio. En bouche, elle est aigre avec des arômes fruité et épicé.

New Glarus (*New Glarus – Wisconsin : 2002*)

Le nom provient du nom du village où est située la brasserie.

ANECDOTE : Le village de New Glarus a été fondée par des colons suisses en 1845.

Cette brasserie a été fondée par deux personnes dont une femme (*fait rare aux USA*). Elle a dû vite changer d'emplacement, vu son succès.

Le maître brasseur est Dan Carey.

Elle s'est spécialisée dans les bières fruitées et des éditions limitées "*Unplugged*".

- Fat Squirrel (*5,5 % alc. vol.*) : Brown Ale. Le nez est fruité (*noisette*). En bouche, elle livre des arômes caramel, torréfié (*chocolat*) et terreux.
- Spotted Cow (*4,8 % alc. vol.*) : Cream Ale légèrement fruitée. Le nez est fruité. En bouche, elle est légère avec des arômes malté et fruité (*pêche*).

New Holland (*Holland – Michigan : 1998*)

Cette brasserie a été fondée par Fred Bueltman et Brett VanderKamp qui s'intéressait aux processus d'houblonnage à cru.

Elle produit des bières mais également de la vodka, du gin, du rhum et d'autres alcools.

ANECDOTE : Les capsules des différentes bouteilles portent le slogan "*Art in Fermented Form*".

- Black Tulip (*9 % alc. vol.*) : Triple. Le nez est floral et miellé. En bouche, elle est douce, aigre et amère avec des arômes floral, miellé et épicé.
- Mad Hatter (*5,2 % alc. vol. : 1998*) : IPA. Le nez est fruité (*agrumes*) avec une note résineuse. En bouche, elle livre des arômes malté, fruité et miellé. La finale est longue. Elle se boit très fraiche (*2-3°C*).
- The Poet (*6,5 % alc. vol.*) : Oatmeal Stout. Le nez intense est torréfié. En bouche, elle est pleine et crémeuse avec des arômes torréfiés (*chocolat et café*), fruité (*fruits noirs*) et alcoolique (*rhum*).

North Coast Brewing (*Fort Bragg – Californie : 1988*)

Cette brasserie a été fondée par Mark Ruedrich qui a vécu dans les années 1970 en Angleterre (*Devon*). C'est une des premières brasseries artisanales fondée en USA.

Il travaille sur des styles particuliers de bières. Il a redonné vie à la marque Acme, une brasserie historique de San Francisco dont l'activité remonte aux années 1860.

- Brother Thelonious (*9,3 % alc. vol.*) : Quadruple. Sa robe est brune. En bouche, elle livre des arômes épicés et de bonbon. C'est une bière en hommage au célèbre musicien de jazz des années 1950, Thelonious Monk.

ANECDOTE : Une partie des profits générés par la vente de cette bière est attribuée au Thelenious Monk Institute of Jazz.

- Le Merle (*7,9 % alc. vol. : 2007*) : Saison élaborée avec du sucre et du houblon *Simcoe*. Le nez est fruité (*fruits tropicaux et ananas*). En bouche, elle est crémeuse, légèrement acide et moyennement amère. La finale est longue, acide, épicée et fruitée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-7°C*).

ANECDOTE : Elle a été élaborée à l'occasion des 25 ans de la chaîne Whole Foods. Le nom provient du prénom de la femme du brasseur, Merle.

- Old Rasputin (*11,6 % alc. vol.*) : Imperial Stout. En bouche, elle est puissante avec des arômes caramel, torréfiés (*chocolat et expresso*), grillé, fruité (*fruits noirs*) et rhum.
- Old Stock Ale (*12,5 % alc. vol. : 2000*) : Barleywine élaborée avec une bonne dose de 2 houblons (*East Kent Golding et Fuggles*) importés d'Angleterre. Le nez est torréfié (*toffee*), boisé (*chêne*) et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle livre des arômes caramel, torréfié (*chocolat*), fruité (*datte*) et alcoolisé (*rhum*). Elle se boit tempérée (*13°C*). Ce sont des cuvées millésimées afin de pouvoir mieux les conserver. C'est la bière la plus anglaise de la brasserie en hommage au passé du brasseur.

Novo Brazil Brewing Co

- Mango Beer IPA : IPA fruitée.

Odell (*Fort Collins – Colorado : 1989*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Doug Odell. En 1994, il installe 50 foudres en bois et développe une brasserie-pilote de 5 foudres destinée à la recherche et à l'expérimentation. Cette installation lui a permis de développer un nouveau processus d'exposition du houblon qui fournit un meilleur profil aromatique et gustatif.

Elle s'est spécialisée dans les bières intenses très houblonnées dont certaines sont vieillies en fût de bois.

- 5 Barrel Pale Ale (*5,2 % alc. vol. : 1994*) : Pale ale élaborée avec une demi-douzaine d'houblons ajoutés à 8 reprises en cours de brassage et une infusion de fleurs de houblon fraîches et entières dans le fermenteur. Sa robe est ambrée. Le nez est malté (*pain*) et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est crémeuse et piquante avec un arôme malté (*biscuit*). La finale est douce et sèche.

ANECDOTE : Le nom de la bière provient du fait que c'est la première bière sortie de la brasserie-pilote de 5 foudres.

- Cellar and Woodcut serie
- Isolation Ale

ANECDOTE : Dans les années 1990, certaines brasseries du Colorado ont décidé d'ajouter un suffixe "-ation" à leur bière d'hiver comme le font les allemands pour leur dubbelbocks (*suffixe "-ator*).

- Mountain Standard (*9,5 % alc. vol.*) : Black IPA vieillie en fût de bois en présence de levure sauvage. La robe est foncée. Le nez complexe est fruité. En bouche, elle est lisse et douce avec un arôme fruité (*agrumes*) et des notes torréfiée (*chocolat*), fruitée (*cerise*) et boisée. La finale est longue, amère et fruitée avec des notes épicée et florale.
- Myrcenary : Blonde très houblonnée. Le nom rend hommage à l'huile qui lui donne sa saveur.
- St Lupulin : Blonde très houblonnée. Le nom rend hommage à l'huile qui lui donne sa saveur.

Olde Mecklenburg (*Charlotte – Caroline du Nord : 2009*)

Cette brasserie a été fondée par Jon Hayward, Carey Savoy et John Marrino qui a vécu en Allemagne et est tombé amoureux des bières allemandes. Ils ont également engagé un brasseur allemand expérimenté de Altbier en tant que consultant.

- Mecktoberfest : Bière d'automne.
- OMB Copper (*4,8 % alc. vol. : 2009*) : Dusseldorf Altbier élaborée par le processus de décoction. Sa robe est ambrée. Le nez est légèrement sucré. En bouche, elle est légèrement sucrée avec un arôme malté. Elle se boit fraîche (*6°C*).

Ommegang (*Cooperstown - New York : 1997*)

Le nom fait référence à un épisode historique se reproduisant chaque année à Bruxelles (*Belgique*).

Cette brasserie a été fondée sur un site pittoresque par Don Freiberg avec l'intention d'y brasser des bières de style belge.

Elle a été rachetée par la brasserie belge Duvel-Moortgat* en 2003 et fait partie du groupe Duvel Moortgat USA.

ANECDOTE : La brasserie organise chaque année, un des meilleurs festivals de la bière aux USA, le Belgium Comes to Cooperstown. Cette ville est également connue comme l'épicentre de la production de houblon aux USA.

Elle produit principalement des bières de style belge en quantité limitée dans la majeure partie des Etats-Unis mais également des bières de saison et des spéciales.

- Game of Throne.
- Hennepin (*7,7 % alc. vol.*) : Saison. Le nez est épicé. En bouche, elle est aigre et sèche avec des arômes fruité (*agrumes*), épicé (*poivre*) et levuré.
- Ommegang Abbey Ale (*8,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël. En bouche, elle est riche avec des arômes torréfié (*chocolat et réglisse*) et épicé. C'est la bière phare de la brasserie.

Oskar Blues (*Longmont – Colorado : 1997*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Dale Katechis.

- Dale's Pale Ale (*6,5 % alc. vol. : 1998*) : Pale Ale élaborée avec 4 houblons américains. Sa robe est cuivrée. Le nez est malté (*pain*), fruité (*agrumes*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté (*pain*) et fruité. La finale est longue et non sèche. Elle se boit tempérée (*13°C*).

ANECDOTE : En 2002, cette brasserie artisanale a révolutionné le marché en étant la première à commercialiser ses bières en cannette ("*Canned Beer Apocalypse*"). Le soutirage se faisait à la main dans une grange située à l'arrière de l'unité de production. Cette mise en cannette permis à la brasserie de multiplier sa production par trente en quelques années et de créer une deuxième brasserie à Brevard (*Caroline du Nord*). Les autres brasseries ont suivi le mouvement. De plus, le brasseur fou de vélo a offert un vélo au premier qui a recyclé 501 cannettes.

- G'Knight (*8,7 % alc. vol. : 2002*) : Bière rousse élaborée avec un houblonnage à cru. La robe est cuivrée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est amère (*60 IBU*) avec un arôme résineux. La finale est lente. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

ANECDOTE : Elle porte le nom d'un pionnier de la bière artisanale décédé dans un accident d'hélicoptère alors qu'il luttait contre un feu de forêt.

- Old Chub (*8 % alc. vol.*) : Scotch Ale élaborée avec 2 houblons (*Columbus ou Summit*). La robe est brun rubis. Le nez est malté, fruité (*pomme et noisette*) et épicé (*vanille*) avec une note de fougère. En bouche, elle est lisse avec des arômes torréfié (*cacao*), fruité (*pomme caramélisée*) et une note fumée. La finale est sèche.
- Ten Fidy (*10,5 % alc. vol.*) : Imperial stout élaborée avec du houblon *Columbus*. Le nez est torréfié (*chocolat*), grillé et épicé (*vanille*). En bouche, elle est pleine avec des arômes torréfié (*brownies et chocolat*) et rôti.

Other Half (*New-York – New-York*)

Cette brasserie a été fondée par 3 amis : Sam, Matt et Andrew.

ANECDOTE : Durant la période de confinement liée au virus Covid-19, cette brasserie a lancé le projet "*All Together*" qui consistait à mettre sur le net, deux recettes de bières (*une IPA et une NEIPA*) et à les faire brasser par le plus grand nombre de brasseries dans le monde afin de pouvoir récolter des fonds pour aider le personnel soignant. Au total, entre 600 et 700 brasseries ont répondu à l'appel dont 3 belges et 3 françaises (*Ice Breaker*, Sagesse* et Toussaint**). Une partie des étiquettes est commune à tous les brasseurs alors que l'autre partie est libre.

Otter Creek (*Middleburg – Vermont : 2002*)

Cette brasserie familiale a été fondée en 1991 et a par la suite été rachetée par la famille Wolaver qui a poursuivi la production des anciennes bières tout en y introduisant des bières bios produites auparavant sous contrat dans d'autres brasseries.

Elle produit la gamme "*World Tour*".

- Copper Ale (*5 % alc. vol. : 1991*) : Altbier élaborée avec une bonne dose d'houblons. La robe est ambrée. Le nez complexe est malté avec une touche de cassis. En bouche, elle est amère avec des arômes complexes malté et floral. La finale est amère. Elle se boit fraîche (*8-9°C*).

ANECDOTE : En 2008, le nouveau maître-brasseur, Mike Gerhart décide de modifier la recette de la Copper Ale afin de la rendre plus rafraîchissante.

- Otter Mon : Jamaïcan Stout.
- Otteroo : Australia Lager
- Wolaver's Oatmeal Stout (*5,9 % alc. vol.*) : Oatmeal Stout. En bouche, elle est pleine avec des arômes torréfiés (*chocolat et café*) et crémeuse. La finale est sèche.

Pabst Brewing Company (*Los Angeles – Californie*)

Ce groupe brassicole a racheté la brasserie Schiltz* (*1999*) dont elle a repris les recettes initiales.

En 2014, elle a été rachetée par le groupe Eugene Kashper – TSG Consumer Partners.

- Colt 45
- Old Milwaukee
- Pabst Blue Ribbon
- Schiltz

Palm Bee farm Brewery (*New York*)

- Cupela : Farmhouse Ale. Bière effervescente et amère.

Peace Tree Brewing &Co (*Des Moines – Iowa*)

Pelican Pub & Brewery(*Pacific City – Oregon*)

Ce brewpub a été fondé par le brasseur Darron Welch. Il produit principalement des bières pour son pub.

ANECDOTE : Ce brewpub situé dans un des sites américains les plus photographiés d'Amérique, le Cape Kiwanda avec le Haystack Roc qui s'élève à plus de 800 m au-dessus de la plage.

- Doryman's Dark Ale (5,8 % alc. vol.) : Brown Ale élaborée avec du houblon *Northwest*. En bouche, elle livre des arômes maltés (*caramel, café et cacao*)
- India Pelican Ale (*7,5 % alc. vol. : 1997*) : IPA. Le nez est malté, caramel, fruité (*agrumes*) et résineux (*pin*). La finale est sèche, amère et fruitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*7-10°C*). Elle a été initialement brassée de manière saisonnière. Sa recette a changé jusqu'en 2003 par ajout progressif d'houblons.
- Tsunami Stout (*7 % alc. vol.*) : Dry Stout élaborée avec 2 houblons (*Magnum et Willamette*). Sa robe est noire. Le nez est torréfié (*café et chocolat*). En bouche, elle est crémeuse et sèche avec des arômes torréfié et fruité (*fruits noirs et noix de coco*). La finale est onctueuse, acide et sèche.

Pen Druid Brewing (*Rappahannock – Virginie : 2015*)

Le nom provient de l'ancienne ferme familiale située à quelques kilomètres en aval de la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée par 3 frères.

Elle s'est spécialisée dans les bières mûries en fût en présence notamment de levures sauvages. Cela en fait des bières de production limitée.

- Telemachus (*7,5 % alc. vol.*) : Sour Dark Ale Barrel Aged (*sorte de Oude Bruin belge*) mûrie en fût durant 15 mois. Sa robe légèrement voilée est brune et sa mousse est beige. Le nez est fruité (*fruits sec et raisin sec*) avec des notes balsamique et caramel. En bouche, elle est légère, carbonatée et légèrement acide avec des arômes caramel et fruité (*framboise, mûre et raisin sec*).

Pete's (*San Antonio – Texas : 1988*)

Le nom provient du prénom du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Pete Sloberg. Elle a été le leader des nouvelles brasseries américaines avant d'être cédé à Gambrinus (*San Antonio*) et de connaître un frein à son essor. Actuellement, les bières sont brassées à New-York et sont moins distribuées.

- Pete's Wicked Ale (*5,3 % alc. vol.*) : Brown Ale élaborée selon une recette du fondateur mais qui a par la suite, connu une diminution de moitié de sa teneur en houblon.
- Wicked Strawberry Blond (*5 % alc. vol.*) : Ale fruitée. Sa robe est rouge. Le nez est fruité (*fraise*). En bouche, elle est fruité (*fraise*). La finale est fruité (*fraise*).

Pfriem Family Brewers (*Portland – Oregon*)

- Belgian Strong Dark (*10 % alc. vol.*) : Quadruple. Sa robe est brun foncé. Le nez est torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits des bois*). En bouche, elle est ronde avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruités (*fruits des bois et figue*). La finale est amère.

Piece (*Chicago – Illinois*)

Ce brewpub est également une pizzeria.

Le brasseur Jonathan Cutler revisite totalement les classiques, surtout les bières de blé

- Dark-n-Curvy (*6 % alc. vol.*) : Dunkelweizen. Sa robe est chocolat. Le nez est fruité (*banane*) avec une note chocolate. En bouche, elle est intense avec un arôme torréfié. La finale est sèche et épicée.
- Top Heavy : Hefeweizen.

Pike Brewery (*Seattle – Washington*)

Cette brasserie a été fondée par Charles Finkel.

Pizza Port (*San Diego – Californie : 1987*)

Ce pub-brasserie s'est développée en 4 pubs-pizzerias positionnées chacun le long de la côte Pacifique californienne. En 2013, une unité de production est créée pour y alimenter les 4 pizzerias et porte le nom de brasserie San Marcos dirigé par Tomme Arthur qui travaille aux brasseries Port Brewing* et The Lost Abbey*.

Elle ne produit que quelques bières.

- IPA Jetty (*7,6 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 4 houblons (*Amarillo, Cascade, Chinook et Simcoe*). Le nez est fruité (*fruits tropicaux et agrumes*). En bouche, elle est douce et amère avec un arôme fruité. La finale est sèche et forte.
- Ocean Beach Chronic (*4,7 % alc. vol.*) : American Red Ale élaborée avec du houblon *Liberty*. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*noisette*).
- Skidmark Brown (*4,1 % alc. vol.*) : Dark Mild Ale élaborée avec 3 houblons (*Brewers Gold, Phoenix et Sterling*). En bouche, elle est dense et corsée avec des arômes terreux et fruité (*noisette*).

Port Brewing (*San Marcos – Californie : 1992*)

Cette brasserie a été fondée par le couple Marsaglia (*Vince et Gina*) qui géraient également la brasserie Pizza Port* à la suite de la restructuration de l'ancienne site de production de la brasserie Stone Brewing Co. Ils ont engagé Arthur Tomme comme directeur des opérations de brassage. Ce dernier a fondé par la suite, la brasserie The Lost Abbey*.

Elle produit des bières particulières, des bières mûries en barrique de bois et des sour ales.

- Cuvée de Tomme (*11 % alc. vol.*) : Brune de Flandres fruitée élaborée à partir d'une bière brune avec des cerises, et fermentant en foudre de chêne ayant contenu du bourbon en présence de levure *Brettanomyces*. Sa robe est rouge foncé. Le nez intense est fruité (*cerise*). En bouche, elle est douce et sèche avec des arômes de cerise et une touche de chocolat et de vin.
- Hot Rocks (*6,2 % alc. vol.*) : Steinbier élaborée avec 3 houblons (*Hallertauer, Magnum et Tettnang*). Sa robe est brun foncé. Le nez est fumé et caramel. En bouche, elle est pleine et amère avec des arômes torréfiés, caramel, terreux et floral.

Portland U-Brew & Unicorn Brewing (*Portland – Oregon*)

Cette brasserie a été fondée par le duo père-fils : Cliff et Jason Webb. Elle se veut également un commerce d'ingrédients brassicoles et un atelier de brassage.

Elle s'est spécialisée dans les IPA américaines, les mild ales anglaises et la pils allemande.

Portsmouth (*Portsmouth – New Hampshire*)

Le nom provient de la ville où est située la brasserie.

- Oatmeal Stout (*6 % alc. vol.*) : Oatmeal Stout élaborée avec des flocons d'avoine. Le nez est torréfié (*chocolat*) et fruité (*noisette*). En bouche, elle est peu amère avec des arômes céréalier (*avoine*) et torréfié (*chocolat*) ainsi qu'une note fruitée (*orange*).f

Prairie Artisan Ales (*McAlester – Oklahoma : 2012*)

Ce projet brassicole a été lancé par les deux frères Healey qui étaient des brasseurs artisanaux de grande expérience. A l'origine, ils produisent leurs bières chez d'autres brasseurs. Mais très vite, le succès est là et leur permet de construire leur propre brasserie accompagnée d'un bar et d'entrer dans le top 100 des brasseries mondiales.

Elle s'est spécialisée dans les bières vieillies en fût, les bières produites à base de levure de vin et des saisons.

- Bomb ! : Imperial Stout.
- Phantasmagoria : Double IPA
- Pineapple Upside – Down Cake : Sour ale avec des ananas
- Rainbow Sherbet : Sour ale.

- Standard (*5,6 % alc. vol.*) : Hoppy Farmhouse élaborée avec du houblon néo-zélandais *Motueka*. La robe est jaune clair. Le nez est fruité (*agrumes*), herbacé et levuré. En bouche, elle est légère avec des arômes fruité (*citron vert*) et épicé.
- Vape Trick : Sour ale vieillie avec des cerises.

Pretty Things (*Nouvelle-Angleterre*)

Gipsy brasserie.

Proclamation Ale Company (*West Kingston – Rhode Island*)

- Abstract Wizardry (*8,5 % alc. vol.*) : Double Imperial IPA élaborée avec 3 houblons (*Galaxy, Mosaic et El Dorado*).

Purpose Brewing and Cellars (*Fort Collins – Colorado : 2017*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Peter Bouckaert, ancien brasseur chez Rodenbach* et New Belgium Brewing Company qui voulait redevenir petit et sa femme Frezi.

Il travaille principalement avec des foudres en bois ayant contenu de l'alcool ou du vin de cépage particulier. Il a rédigé un ouvrage sur le contact entre la bière et le bois ("*Wood and Beer : A brewer's Guide*" *: 2016*). Il aime également ajouter des ingrédients particuliers afin de se distinguer des autres brasseries.

- Bière à l'épinard dry-hoppé.
- Koffie Boon (*4,9 % alc. vol.*) : Blonde enrichie en café. En bouche, elle livre des arômes d'houblon et de fruits.
- Nacht (*7,5 % alc. vol.*) : Black ale contenant de la vanille, de la noix de coco et de la cannelle et élevée en fût de bois brésilien Amburana (*légère touche grillée*).
- Smoeltrekker #68 (*9,1 % alc. vol.*) : Bière contenant des pêches (*90 kg/ 5 hl*) et de la cardamone (*rouge et noire*). Le nez est épicé et liquoreux (*bourbon*). En bouche, elle est acide avec un arôme épicé et une note florale. Le chiffre correspond au numéro du fût où la bière a mûri.
- Tomãquet (*4,9 % alc. vol.*) : Bière contenant du sel au vin rouge, des piments d'Alep légèrement fruités et des tomates séchées au soleil en dry-hopping. Sa robe trouble est orange. Le nez et la bouche délivrent cette odeur spécifique d'une spécialité de Barcelone, le pa amb tomãquet (*pain grillé, frotté à l'ail et accompagné de chair de tomate bien mûr*).

Quarter Celtic Brewery

- Mocha Hipster Stout (*6,4 % alc. vol.*) : Stout au café. La robe est brun foncé. Le nez intense est torréfié (*chocolat et café*) avec des notes fumée et brûlée. En bouche, elle est crémeuse et douce (*ressemble plus à un milk stout*).

Red Hare (*Marietta – Géorgie*)

- Berry Belgian Waffle : Bière de style belge élaborée avec des gaufres belge et des myrtilles. Sa robe est ambrée foncé et le col est beige. Le nez est sucré, malté et fruité (*myrtille*). En bouche, elle est douce avec des arômes malté et fruité. La finale est chaude et légèrement alcoolisée.

Redhook *: Voir brasserie Widmer Brothers*

Renegade Brewing Company (*Denver*)

- Sister Cities (*5,5 % alc. vol.*) : C'est une bière collaborative avec la brasserie française du Baril* (*Brest*).

Rio Bravo Brewing

- NM Pinon Coffee Porter (*6,7 % alc. vol.*) : Porter au café. La robe est noire. Le nez est fruité (*fruits secs*) avec une note de café. En bouche, elle est un peu acidulée avec une note de café. La finale est légèrement amère.

Rock Art (Brewery) (*Morrisville – Vermont*)

Le brasseur est Matt Nadeau. Elle a déménagé en 2006 dans un local plus spacieux, lui permettant de développer sa gamme Extreme dont la première a été la Magnumus Eté Tomahawhus ESB.

- Magnumus Ete Tomahawkus ESB (*8 % alc. vol. : 2006*) : Extra Special Bitter élaborée avec deux fois plus de malt et du houblon Tomahawk. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes malté (*biscuit*) et résineux. La finale est onctueuse et sèche. Elle se boit tempérée (*10°C*).

ANECDOTE : L'étiquette porte la mention EXTREME et le texte suivant "*Cette boisson n'est pas pour les petits garçons ou les petites filles*", afin de montrer le caractère fort de la bière.

- Ridge Runner (*7,5 % alc. vol.*)

Rogue Ales (*Ashland (Newport) – Oregon : 1988*)

Cette brewpub a été fondée par Jack Joyce, Rob Strasser et Bob Woodell, trois dirigeants du groupe Nike. Inc. En 1989, le maître-brasseur, John C. Maier a rejoint l'entreprise en provenance d'Alaskan Brewing*. Ils ont par la suite ouvert d'autres cafés.

ANECDOTE : Jack Joyce aime dire "*J'ai observé ce que tous les autres faisaient et j'ai fait exactement le contraire*."

Elle cultive ses propres ingrédients dans sa propre ferme, utilise de la levure Pacman (*levure adaptée au conditionnement en bouteille*) et produit ses propres tonneaux. Elle a produit plus d'une soixantaine de bières dont ne sont repris que quelques bières spécifiques. Elle produit surtout des bières foncées particulières. Ses étiquettes sont faites de dessins superbes.

- American Amber Ale.
- Bacon Maple Ale.
- Batsquatch (*6,7 % alc. vol.*) : Hazy IPA élaborée avec 3 houblons (*Belma, El Dorado et Mosaic*). Sa robe est ambrée (*24 EBC*). En bouche, elle est amère (*54 IBU*) avec des arômes fruités (*fruits tropicaux et citron*).
- Beard Beer : Bière réalisée avec une souche de levure trouvée dans la barbe du maître brasseur Maier.
- Cherry Choctabulous (*8,4 % alc. vol.*) : Milk stout élaborée avec du houblon *Cascade*, des cerises, du chocolat et de la vanille. Sa robe est noire (*216 EBC*). En bouche, elle est onctueuse et moyennement amère (*30 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*cerise*). C'est une bière saisonnière (*novembre à février*).
- Chocolat Stout (*5,8 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec du houblon *Rebel* et du chocolat. Sa robe est foncée. Le nez est torréfié et fruité (*cerise*). En bouche, elle est douce et amère (*69 IBU*) avec des arômes malté, torréfié et de chocolat (*truffe*).
- Coast Haste (*8,6 % alc. vol.*) : Imperial IPA élaborée avec 5 houblons (*Chinook, Citra, Galaxy, Mosaic et Vic Secret*) et un houblon fraîchement cueilli (*Centennial*). Sa robe est ambrée (*26 EBC*). En bouche, elle est amère (*51 IBU*) avec des arômes fruités (*fruits tropicaux et citron*) et une note maltée. C'est une bière saisonnière (*octobre à janvier*).
- Combat Wombat (*7,2 % alc. vol.*) : IPA fruitée élaborée avec 2 houblons (*Vic Secret et Galaxy*), du lactose, du blé, des oranges sanguines et du pamplemousse. Sa robe est ambrée (*22 EBC*). En bouche, elle est douce, acide et moyennement amère (*49 IBU*) avec des arômes fruité. C'est une boisson saisonnière (*juin à septembre*).
- Cream Ale : Cream Ale.
- Dead Guy Ale (*6,5 ou 6,8 % alc. vol. : 1989*) : Mailbock Ale élaborée avec 2 houblons américains (*Perle et Sterling*) et la levure Pac-Man (*ale*) de la brasserie. Sa robe est cuivrée (*32 EBC*). Le nez est malté, caramel et brûlé. En bouche, elle est sèche, douce et moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes malté (*pain grillé*), fruité, épicé et terreux. La finale est longue, aigre-douce et fruitée (*abricot*). Elle se boit fraîche (*6-9°C*). C'est la bière phare de la brasserie.
- Dead'n' Dead (*7,9 % alc. vol.*) : Mailbock Ale élaboré avec 2 houblons (*Perle et Sterling*) et vieillie en fût de whiskey Dead Guy (*évolution de la Dead Guy Ale*). Sa robe est cuivrée (*32 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes de vanille, malt et chêne. C'est une bière saisonnière (*de septembre à octobre*).
- Dreamland (*4,8 % alc. vol.*) : American Lager élaborée avec du houblon *Sterling*. Sa robe est or (*8 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*14 IBU*). Cette bière a été créée pour aider un skatepark à Newport.
- Double Chocolate Stout (*9 % alc. vol.*) : Double stout élaboré avec du houblon *Cascade*, du miel et du chocolat allemand amer. Sa robe est noire (*250 EBC*). En bouche, elle est amère (*68 IBU*) avec un arôme torréfié (*chocolat*).
- Double Time Cherry Lime (*9,1 % alc. vol.*) : Imperial Berliner Weisse fruitée avec du houblon *Sterling*, des cerises Balaton et noires, du citron vert et des pelures d'orange. Sa robe est cuivrée (*33 EBC*). En bouche, elle est onctueuse, ronde, acide et peu amère (*14 IBU*) avec des arômes fruités (*agrumes et cerises*). C'est une bière saisonnière (*novembre à février*).
- Hazelnut Brown Nectar (*5,6 % alc. vol.*) : Brune fruitée élaborée avec 2 houblons (*Perle et Sterling*) et des extraits de noisette. Sa robe est brune (*76 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*33 IBU*) avec des arômes fruité (*noisette*) et torréfié.
- Honey Kolsch (*5,2 % alc. vol.*) : Kolsch élaborée avec du houblon *Crystal* et du miel local. Sa robe est dorée (*12 EBC*). En bouche, elle est douce et moyennement amère (*26 IBU*) avec un arôme malté (*biscuit*).
- Hop IPA (*série*) : IPA.

- Hot Sriracha Stout (*2013*) : Stout élaborée avec la sauce piquante du même nom.
- Just a Pinch (*4,5 % alc. vol.*) : Sour Session ale élaborée de la coriandre et du sel local. Sa robe est jaune paille (*8 EBC*). En bouche, elle est sèche, acide et peu amère (*10 IBU*). C'est une bière saisonnière (*juillet à octobre*).
- Marionberry Sour (*6,5 % alc. vol.*) : Sour fruitée élaborée avec du malt acidulé, 2 houblons (*Horizon et Cascade*) et des mûres. Sa robe est brun foncé (*102 EBC*). En bouche, elle est acide et peu amère (*5 IBU*) avec des arômes fruité (*mûre*) et malté. C'est une bière saisonnière (*juillet à octobre*).
- Moka Porter : Porter.
- Morimoto Black Obi Soba Ale : Ale noire.
- Morimoto Soba Ale : Ale.
- Newport Daze (*5,5 % alc. vol.*) : Hazy Pale Ale élaboré avec 2 houblons (*El Dorado et Sabro*) et du jus de fruit. Sa robe est ambrée (*24 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec des arômes fruités (*agrumes, pêches et ananas*).
- Newport Nights (*9,8 % alc. vol.*) : IPA élaboré avec 3 houblons (*Citra, El Dorado et Mosaic*). Sa robe est ambrée (*22 EBC*). En bouche, elle est amère (*60 IBU*) avec des arômes fruités (*fruits tropicaux et tangerine*). C'est une bière saisonnière (*février à mai*).
- Old Crustacean (*11,5 % alc. vol. : 1989*) : Barley Wine. Le nez est houblonné, fruité (*agrumes*) et résineux. En bouche, elle est très amère (*120 IBU*) avec des arômes fruité et alcoolisé. Elle se boit tempérée (*10°C*). Elle est meilleure après conservation. Des bières de 1993 ont été dégustées après plus de 25 ans.

ANECDOTE : Le maitre-brasseur John Maier s'est inspiré des Barley Wines de ses "concurrents" de Sierra Nevada* et Old Folghorn de Anchor pour créer cette bière. Son assistant, Nate Lindquist proposa de lui donner le nom d'Old Crustacean en hommage aux habitants sous-marins de l'Océan Pacifique qui baigne quasiment les pieds de la brasserie. Elle est également dénommée "*Old Crusty*" ou "*cognac des bières*".

- Oregon Golden Ale
- Outta Line IPA (*6,9 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Mosaic, Simcoe et Zeus*). Sa robe est ambrée (*22 EBC*). En bouche, elle est amère (*66 IBU*) avec des arômes fruités (*fruits tropicaux et citron*).
- Pumpkin Patch Ale (*6,1 % alc. vol.*) : Ale au potiron élaborée avec du houblon *Sterling*, du potiron cultivé dans la ferme, des pelures d'orange, des clous de girofle, de la cardamone, de la cannelle, de la vanille, de la noix de muscade et du gingembre. Sa robe est brune (*66 EBC*). En bouche, elle est douce et peu amère (*25 IBU*) avec un arôme malté et une note rôtie. C'est une bière saisonnière (*septembre à octobre*).
- Rauch : Rauchbier.
- Red Ale : American Red Ale.
- Rhubarb Schmubarb (*5,9 % alc. vol.*) : Ale fruitée élaborée avec du houblon *Mosaic*, du lactose, de la rhubarbe et des fraises. Sa robe est doré (*17 EBC*). En bouche, elle est douce, acide et peu amère (*8 IBU*) avec un arôme fruité. C'est une bière saisonnière (*février à mai*).
- Rolling Thunder Imperial Stout 2020 (*13,7 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du houblon Cascade et de la cassonade brune belge et mûrie 9 mois dans un foudre de whiskey Dead Guy. Sa robe est noire (*580 EBC*). En bouche, elle est moyennement amère (*47 IBU*). C'est une boisson saisonnière (*février*).
- Santa's Private Reserve : Bière de Noël dont la recette varie d'une année à l'autre. C'est une bière saisonnière (*novembre à décembre*).
- Shakespeare Stout (*5,7 % alc. vol. : 1988*) : Oatmeal Stout élaborée avec de l'avoine et du houblon *Cascade*. Sa robe est noire (*240 EBC*) et sa mousse est beige foncé. En bouche, elle est amère (*60 IBU*) avec des arômes malté grillé et rôti. La finale est grasse. Le nom fait référence au Festival international consacré à Shakespeare qui a lieu à Ashland.
- Shavasana (*8 % alc. vol.*) : Imperial Blonde élaborée avec du houblon *Crystal*, du miel, du granola, du thé et des noix de coco. Sa robe est dorée (*15 EBC*). En bouche, elle est douce et peu amère (*13 IBU*) avec des arômes épicés et fruités. C'est une bière saisonnière (*mars à juin*).
- Welkommen : Ale fumée.
- Yellow Snow Pilsner (*5,5 % alc. vol.*) : Pils d'hiver élaborée avec 2 houblons (*Perle et Sterling*) et des épines de sapin Sitka. Sa robe est dorée (*14 EBC*). En bouche, elle est douce et peu amère (*19 IBU*) avec des arômes malté, fruité (*citron*) et résineux (*pin*). C'est une bière saisonnière (*novembre à février*)

Russian River (*Santa Rosa – Californie : 1997*)

Cette brasserie a été fondée comme brewpub par une société qui gère des caves à champagne. Elle a engagé Vinnie Cilurzo, fils de vigneron et auto-brasseur comme premier brasseur et qui travaillait à la brasserie Blind Pig*. En 2002, ce dernier rachète la brasserie et déménage le site de production afin d'augmenter la production et de faire vieillir une partie de ses bières dans des fûts en chêne. Elle a été considérée en 2018 comme la 2ème meilleure brasserie du monde.

Elle produit une trentaine de bières dont une bonne partie de style belge et dont certaines mûrissent en fût de chêne. Elle produit également l'équivalent d'une kriek belge. Certaines bières portent des noms liés à la religion.

- Beatification (*6 % alc. vol.*) : Sour Ale issue partiellement de la fermentation spontanée. En bouche, elle est aigre avec des arômes fruité et boisé. La finale est acide.
- Blind Pig Inaugural Ale (*1994*) : Double IPA.

ANECDOTE : C'est la première double IPA produite dans le monde.

- Defenestration (*6,5 % alc. vol.*) : IPA très houblonnée. En bouche, elle est amère. La finale est sèche et amère.

ANECDOTE : L'étiquette montre une tour au sommet duquel 4 hommes (*un lecteur, un homme qui tient une épée, un buveur de pils et un homme qui dresse le poing*) contemplent la défenestration d'un éléphant habillé en rouge avec un pantalon américain et d'un âne habillé en bleu qui plongent vers un sol parsemé flèches. Ce dessin traduit le fait qu'au 15ème siècle, on jetait les politiciens en disgrâce par une des fenêtres du château de Prague ou de l'hôtel de ville de cette même ville sur des lances pointées vers le haut

- Pliny The Elder (*8 % alc. vol.*) : Imperial IPA élaborée avec 5 houblons (*Amarillo, Cascade, Centennial, CTZ et Simcoe*). En bouche, elle est nette, douce et amère avec des arômes malté et houblonné. La finale est longue, amère et fruitée (*pamplemousse*). Le nom fait référence à Pline le Vieux, auteur latin.

ANECDOTE : Vinnie Cilurzo a brassé la première Imperial IPA destinée à la commercialisation lorsqu'il travaillait pour la brasserie Blind Pig*. Il a emporté la recette avec lui.

- Pliny The Younger (*10,5 % alc. vol.*) : Triple IPA élaborée avec 5 houblons (*Amarillo, Centennial, Chinook, CTZ et Simcoe*) et une injection de CO_2. Le nez est fruité (*agrumes*) et résineux. En bouche, elle a un corps lisse et est onctueuse avec un arôme caramel. La finale est amère. C'est une bière brassée annuellement et très recherchée puisqu'elle n'est disponible qu'à la pression dans les cafés avoisinant la brasserie.
- Redemption (*5,1 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Saaz et Styrian Goldings*). Sa robe trouble est blonde. Le nez est fruité (*orange*). En bouche, elle est légère. La finale est sèche.
- Supplication (*7 % alc. vol.*) : Brune fruitée élaborée avec 2 houblons (*Saaz et Styrian Goldings*) et vieillie 15 mois en fût de chêne ayant contenu du Pinot noir en présence de cerises aigres et de levures *Brettanomyces*, *Lactobacillus* et *Pediococcus*. Sa robe est rouge-orange et sa mousse est légèrement rose. Le nez est fruité (*cerise et cerise*), épicé (*vanille et amande*) et vineux (*vieux vin*). En bouche, elle est aigre et sèche avec un bouquet complexe d'arômes.
- Temptation (*7,5 % alc. vol.*) : Sour ale élaborée avec 2 houblons (*Saaz et Styrian Goldings*) et vieillie dans un fût de Chardonnay en présence de levure *Brett*, *Pediococcus* et *Lactobacillus*. Sa robe est or pâle. Le nez est fruité (*agrumes*), boisé et vineux. En bouche, elle est acide avec un arôme vineux. La finale est acide.

Saint Arnold (*Houston – Texas : 1994*)

Cette brasserie a été fondée comme une microbrasserie pour devenir en 2007, une brasserie artisanale. C'est la plus ancienne brasserie du Texas.

Elle ne commercialise ses bières qu'à l'intérieur du Texas.

- Amber (*5,5 % alc. vol.*) : Ambrée. Le nez est caramel. En bouche, elle livre des arômes caramel, fruité et épicé. Elle peut être servie en cask.
- Elissa IPA (*6,6 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle est franche avec des arômes malté et fruité (*pamplemousse*).

Saint Somewhere (*Floride*)

Elle a collaboré avec la brasserie Thiriez* (*France*) pour créer la Florida, bière aux fleurs d'hibiscus.

Samuel Adams (*Boston*) *: Voir Boston Beer Company*

Sand Creek (*Wisconsin*)

San Marcos *: Voir brasserie Pizza Port*

Schell (August) (*New Ulm – Minnesota : 1860*)

Cette brasserie familiale a été fondée par August Schell, un allemand qui a toujours voyagé depuis sa naissance. Il est également le fondateur de la ville.

Un directeur Otto a innové pas mal dans la brasserie en investissant notamment dans des dispositifs de réfrigération.

Durant la Prohibition, la brasserie a pu garder ses portes ouvertes et a repris son activité brassicole à la fin de cette période.

Dans les années 1980, elle commence à produire des bières artisanales

Elle a repris la production de la Grain Belt Premium, bière légendaire du Minnesota à la fermeture de la brasserie initiale en 2002.

Elle produit des bières de style allemande mais également de type anglais et américain.

- Caramel Bock (*5,6 % alc. vol.*) : Bock. Le nez est caramel et rhum. En bouche, elle est douce avec un arôme caramel. La finale est peu sèche.
- Cream All
- Dark
- IPA : IPA.
- Kellerbier : Kellerbier
- Firebrick : Vienna bier. Sa robe est ambrée.
- Fort Road Porter : Porter.
- Schmaltz Alt (*5 % alc. vol.*) : Altbier. En bouche, elle est amère avec des arômes maltés (*biscuit et chocolat*) et épicé.

Schiltz (*Milwaukee – Wisconsin : 1858 - 1999*)

Cette brasserie fondée en 1849 par August Krug et acquise en 1858 (*décès d'August*) par Joseph Schiltz, ancien comptable de la brasserie, a été entre 1934 (*fin de la Prohibition*) et 1953, une importante concurrente de la brasserie Anheuser-Busch* pour le titre de brasserie n°1 mondial.

ANECDOTES : A la fin des années 1880, la brasserie a construit des dizaines de maisons sociales à Chicago dont toutes portaient en facade, le logo de la brasserie. Certaines maisons demeurent actuellement. De même, en 1953, les travailleurs de la brasserie ont déclenché une grève de 76 jours qui a eu comme résultat, la perte de n°1 mondial. Elle est resté numéro 2 jusqu'en 1976.

Dans les années 1970, le directeur Robert Uilhein Jr. décide d'apporter de profonds changements à la recette afin de réduire les coûts (*substitution de l'orge maltée par du sirop de maïs, ajout d'un gel de silice et d'autres produits à problème, fermentation haute, etc.*). Ces résultats ont comme conséquences, une perte de qualité de la bière, un attrait moins grand pour ce produit et le début de la fin pour la brasserie. Une campagne publicitaire désastreuse (*1977*) et une grève (*1981*) ont forcé la vente de la brasserie en 1982 à Stroh Brewery Company (*Détroit*) qui délocalise la production des bières devenues bière à bon marché. Les bâtiments sont démolis en 2013. Ce dernier groupe est revendu en 1999 au groupe Pabst Brewing Company* qui reprend une formule similaire à celle d'avant 1970. Ce groupe est lui-même vendu en 2014 au groupe Eugene Kashper – TSG Consumer Partners.

Elle produisait la gamme Schiltz et l'Old Milwaukee.

Shipyard

Cette brasserie a été fondée par le brasseur Alan Pugsley qui a fait ses armes à la brasserie anglaise Ringwood et l'entrepreneur Fred Forsley qui avaient déjà brasser ensemble au préalable avant de créer leur propre brasserie dans une ancienne fonderie.

- Old Thumper Extra Special Ale (*5,9 % alc. vol. : 1994*) : Ambrée. Sa robe est ambrée. Le nez est houblonné. En bouche, elle est onctueuse avec un arôme fruité. La finale est houblonnée. Elle se boit tempérée (*10°C*).

ANECDOTE : Cette bière a été en réalité créée en 1978 par la brasserie anglaise Ringwood* où Alan Pugsley a travaillé un certain temps. A l'époque, elle était surnommée No Name Bitter ("*Bitter sans nom*"). Par la suite, une campagne a été lancée à la radio afin de lui trouver un nom. Le gagnant raconta qu'il avait tellement apprécié cette bière dans son pub habituel, qu'il en avait quelque peu abusé. Le lendemain matin, il s'est réveillé avec un mal de tête lancinant. Aussi, proposa-t-il comme nom "Old

Thumper" (*de thumping signifie en anglais lancinant*). En guise de récompense, il lui fut accordé à vie deux gallons (*± 7,4 l*) de Old Thumper par an. Cette bière version américaine a été lancée par la brasserie Shipyard.

Shmaltz Brewing (*2006*)

Cette brasserie a été fondée par Jeremy Cowan.

- Bittersweet Lenny's RIPA (*10 % alc. vol. : 2006*) : double IPA élaborée avec du froment, 3 variétés de seigle (*malté, torréfié et Cristal 75*) et une très forte dose de 6 houblons (*Amarillo, Cascade, Centennial, Chinook, Simcoe et Warrior*). Sa robe est cuivrée et sa mousse est beige. Le nez est malté, céréalier (*seigle*) et houblonné. En bouche, elle est épaisse, crémeuse et amère avec des arômes céréalier, résineux et épicé (*poivre*) et une note d'alcool. Elle se boit tempérée (*10°C*).

ANECDOTE : Le nom de la bière fait allusion au comédien juif Lenny Bruce qui inventa le stand-up et osa bon nombre d'obscénités vis-à-vis de le l'hypocrisie morale de son pays. Il est considéré comme un symbole de la liberté d'expression et a inspiré bon nombre d'acteurs et de chanteurs. Il est mort d'une overdose à 40 ans après de nombreuses arrestations.

- He'Brew
- The Chosen Beer. Le mot hébreu signifie la bière choisie.

Shock Top

Cette brasserie artisanale a été fondée comme la marque craft de la brasserie Budweiser*. Toutefois, le concept n'a jamais décollé.

Elle a appartenu au groupe ABInBev* avant d'être vendue en 2023 à la société pharmaceutique Tilray Brands pour des raisons économiques.

Sierra Nevada Brewing (*Chico – Californie : 1979*)

Cette brasserie artisanale (*510 000 hl*) a été fondée par Ken Grossman à partir de matériel de récupération. En 1987, il déménage et devient productif sur le nouvel emplacement seulement en 1993. En 1997, une deuxième installation deux fois plus grande est réalisée à côté de l'ancienne.

ANECDOTE : Bien qu'ayant acheté un équipement de brasserie complet en Allemagne en 1983, il n'a pu l'installer qu'en 1993.

En 2010, elle met au point le dispositif Torpedo® qui lui permet de réaliser un houblonnage à sec de manière intense.

Elle crée une filiale sur la côte Est (*Mills River – Caroline du Nord : 2012*) et la Torpedo Room (*Berkeley – Californie : 2013*) afin de pouvoir mieux se développer et de fournir des bières fraîches sur la côte Est. C'est son fils, Brian, qui prend le contrôle de la brasserie de Mills River.

Elle produit des bières de style anglais (*principalement IPA*) et allemand, des bières saisonnières et des bières collaboratives dont la Bayerisch Ale – Edition Sierra Nevada* avec la brasserie allemande Riegele*.

- Bigfoot (*9,6 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée. En bouche, elle est souple acide et très amère (*lorsqu'elle est jeune*) avec des arômes terreux, fruité (*citron*) et de whisky. C'est une bière saisonnière.
- Celebration Ale (*6,8 % alc. vol. : 1981*) : IPA de Noël élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Centennial et Chinook*) et sans épice. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est douce et amère (*65 IBU*) avec des arômes épicé, fruité (*citron*) et résineux. La finale est épicée (*cannelle*). Elle se boit fraîche à tempérée (*9-13°C*). C'est une bière saisonnière.
- Fantastic Haze (*9 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec de l'avoine, du froment et 5 houblons (*Amarillo, Azacca, Chinook, Idaho 7 et Strata*). Sa robe est blonde. En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec un arôme fruité (*citron et fruits tropicaux*).
- Harvest Northern Hemisphere : C'est une bière saisonnière.
- Hazy Little Thing IPA (*6,7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 6 houblons (*Citra, Comet, El Dorado, Magnum, Mosaic et Simcoe*) et non filtrée. Sa robe est dorée. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*).
- Hop Bullet (*8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec du froment, de l'avoine et 6 houblons (*Cascade, Centennial, Chinook, Crystal, Magnum et Idaho 7*). Sa robe est dorée. En bouche, elle est amère (*55 IBU*) avec des arômes fruité (*citron*) et résineux.
- Hop Hunter (*6,2 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec des flocons d'avoine, 4 houblons (*Bravo, Cascade, Crystal et Simcoe*) et une huile distillée de 3 houblons (*Cascade, Centennial et CTZ*). En bouche, elle est amère (*60 IBU*).
- Hoptimum (*9,6 % alc. vol.*) : Triple IPA élaborée avec du froment, de l'avoine et 7 houblons (*Citra, Crystal, Ekuanot, Loral, Mosaic, Simcoe et Strata*). En bouche, elle est amère (*68 IBU*) avec un arôme fruité (*citron et fruits tropicaux*).

- Narwhal : C'est une bière saisonnière.
- New Albion Ale (*6 % alc. vol. : 2012*) : Sa robe est ambrée. En bouche, elle est pétillante. La finale est sèche et terreuse.

ANECDOTE : Cette bière a été créée par l'ancienne brasserie New Albion de Jack McAuliffe, une des premières microbrasseries artisanales des Usa qui a du fermer suite au manque de succès. Jack avait également aidé Ken à créer la brasserie Sierra Nevada. Quelques années plus tard, Ken est allé trouver Jack qui vivait reclus au Texas afin de pouvoir relancer cette bière de légende. Il a gardé la recette et l'étiquette.

- Oktoberfest (*6 % alc. vol.*) : Märzen élaborée avec 2 houblons (*Magnum et Loral*). Sa robe est ambrée. En bouche, elle est peu amère avec un arôme malté. C'est une bière saisonnière et collaborative avec la brasserie allemande Bitburger*.
- Old Chico (*4,8 % alc. vol.*) : Bière de froment élaborée avec 2 houblons (*Crystal et Perle*) et filtrée. Sa robe est dorée. En bouche, elle est légère et moyennement amère (*26 IBU*) avec des arômes malté, épicé et floral.
- Sidecar (*6,8 % alc. vol.*) : IPA fruité élaboré avec 3 houblons (*Crystal, Magnum et Simcoe*) et des pelures d'orange. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme fruité (*citron et orange*).
- Sierra Nevada Pale Ale (*5,6 % alc. vol. : 1980*) : Pale Ale élaborée avec du houblon *Cascade*. Sa robe est dorée. En bouche, elle est moyennement amère (*38 IBU*) avec des arômes résineux et fruité (*agrumes*). C'est la première bière produite et le produit-phare de la brasserie.

ANECDOTE : L'utilisation du houblon *Cascade* avec ses arômes particuliers pour la première fois dans cette bière a déclenché le mouvement de révolution de la bière artisanale américaine.

- Skiesta (*5,2 % alc. vol.*) : Bavarian Lager élaborée avec 3 houblons (*Magnum, Spalter et Tradition*). Sa robe est or. En bouche, elle est peu amère (*15 IBU*) avec un arôme malté.
- Southern Gothic (*5,2 % alc. vol.*) : Pils non filtrée élaborée avec 3 houblons (*Magnum, Saphir et Sterling*). En bouche, elle est légère et moyennement amère.
- Sterraveza (*5 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du froment et du houblon *Sterling*. Sa robe est or. En bouche, elle est peu amère (*18 IBU*) avec des arômes malté et floral.
- Summerfest : C'est une bière saisonnière.
- Torpedo (*7,2 % alc. vol. : 2010*) : Extra IPA élaboré avec 3 houblons (*Citra, Crystal et Magnum*) dont une partie à cru. Sa robe est dorée à ambrée. Le nez est malté, caramel, fruité (*pamplemousse et citron*) et résineux avec des notes herbacée et florale. En bouche, elle est amère (*65 IBU*) avec des arômes caramel, fruité (*agrumes*), résineux (*pin*) et herbacé. La finale est longue, douce et sèche.
- Tropical Torpedo (*6 % alc. vol.*) : Tropical IPA élaborée avec 5 houblons (*Amarillo, Citra, Cormet, El Dorado et Mosaic*). Sa robe est blonde. En bouche, elle est moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*).
- Wild Little Thing (*5,5 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée avec du houblon *Cascade*. Sa robe est rouge ambrée. En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité (*fruits tropicaux et fraise*).

Sixpoint (*Brooklyn – New-York*)

- Diesel (*6,3 % alc. vol.*) : American Stout élaborée avec 3 houblons (*Centennial, Columbus et Northern Brewer*). Sa robe est noire. Le nez riche est malté (*grillé*), herbacé et résineux.
- Righteous Ale (*6,3 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du seigle et 3 houblons (*Cascade, Chinook et Columbus*). Sa robe est ambre-rouge. Le nez est épicé (*poivre*). En bouche, elle est sèche et légèrement acide avec des arômes herbacé, terreux, épicé (*menthe et poivre dû au seigle*) et une note fruitée (*agrumes*) et florale.
- Sweet Action (*5,2 % alc. vol.*) : Cream Beer élaborée avec du blé et 4 houblons (*Cascade, Centennial, Glacier et Horizon*). Sa robe est ambrée. Le nez est résineux (*pin*) et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est crémeuse amère avec un arôme malté et une note miellée. La finale est amère, sèche, fruitée (*agrumes*) et épicée (*poivrée*).

Ska Brewing (*Durango – Colorado : 1995*)

Le nom fait référence à la musique jamaïquaine.

Cette brasserie a été fondée par Bill Graham et Dave Thibodeau qui travaillaient ailleurs le jour et brassaient la nuit. Dans les années 2010, elle a décidé de produire des bières haut de gamme. Sa devise est : "*Il faut du caractère pour brasser des bières de caractère*".

- Ten Pin Porter (*5,4 % alc. vol.*) : Porter. Le nez est caramel et torréfié. En bouche, elle est peu amère avec des arômes caramel et torréfiés (*chocolat et café*). La finale est amère et torréfiée.

- True Blonde (*4,2 % alc .vol.*) : Golden Ale élaborée avec du miel provenant du nord de la ville. Le nez est malté et miellé. En bouche, elle livre des arômes malté (*biscuit*) et miellé.

Smuttynose (*Portsmouth – New Hampshire*)

Elle a été la première brasserie américaine à produire une gamme de bières extrêmes (*Big Beer Series*) dès 1998.

- Farmhouse Ale
- Robust Porter (*5,7 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*fruits rouges*). La finale est torréfié.
- Shoals Pale Ale (*5 % alc. vol.*). Pale Ale élaborée avec du houblon américain. En bouche, elle livre des arômes malté (*biscuit*) et fruité. La finale est vive.
- Wheat Wine

Snake River (*Jackson – Wyoming*)

Ce brewpub est installé dans un ancien dépôt de parpaing.

- Lager (*6 % alc. vol.*) : Vienna Lager. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre des arômes malté et caramel. La finale est sèche et houblonnée.
- Zonker Stout (*5,8 % alc. vol.*) : Stout. En bouche, elle livre des arômes grillé et torréfié (*chocolat*). La finale est sèche.

Social Kitchen & Brewery (SKB) (*San Francisco – Californie*)

Le maître-brasseur est Kim Sturdavant qui a beaucoup voyagé et travaillé dans de nombreuses brasseries britanniques.

- SF Session (*4,4 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec 2 houblons anglais (*Bramling Cross et East Kent Goldings*). Sa robe est dorée. En bouche, elle est amère et épicée. La finale est maltée.
- SKB Pilsner. En bouche, elle est sèche.

Southampton (*Southampton – New-York*)

Le nom provient de la ville où réside le brasseur.

Cette marque de bières est produite par le brasseur et homme d'affaires, Phil Markowski au sein de 3 brasseries de l'Etat de New-York ainsi qu'en Pennsylvanie. Initialement, elle était produite pour le restaurant-brasserie de Long Island. Par la suite, il a développé des bières de luxe et les a fait commercialiser en 2008 par le groupe brassicole Pabst*.

- Saison de luxe (*6,5 % alc. vol.*) : Saison classique. En bouche, elle est légèrement aigre avec des arômes fruité, épicé (*poivre*) et terreux.
- Secret Ale (*5,1 % alc. vol.*) : Altbier. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes caramel. La finale est amère et maltée.

Southern Tier Brewing (*New-York*)

Le brasseur est DeMink

- Krampus Imperial Helles Lager (*9 % alc. vol. : 2008*) : Imperial Helles Lager ou bière de Noël élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Willamette*). Sa robe est ambrée rouge. Le nez est fruité (*pamplemousse*), miellé et herbacé (*trèfle*). En bouche, elle est moelleuse avec des arômes malté (*biscuit*), caramel, fruité et résineux. La finale est douce et fruitée. Elle se boit fraîche (*9°C*).

ANECDOTE : Krampus est une créature dotée de crocs et de cornes de bouc, tout droit sortie d'un vieux mythe allemand qui accompagne Saint-Nicolas (*une version trash du Père Fouettard*). C'est l'incarnation du diable qui descendait d'un bond dans la cheminée.

Spoetzl (*Shiner – Texas : 1909*)

Elle produit des bières de style allemand sous la gamme Shiner (*du nom de la commune où est située la brasserie*).

- Shiner Bock (*4,4 % alc. vol.*) : American Bock ressemblant plus à une lager foncée. En bouche, elle livre un arôme caramel.
- Shiner Hefeweizen (*5,3 % alc. vol.*) : Hefeweizen élaborée avec un peu de miel. Sa robe est trouble. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*).

Stillwater (*Baltimore – Maryland*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Brian Strumke qui a brassé dans le monde entier. Il est à la pointe de la mode du brassage bohème, permettant à des brasseurs qui ne possèdent pas de cuve de moût, d'utiliser les siennes.

Il produit quelques bières classiques mais surtout des bières spéciales, parfois pour des rockstars.

- Cellar Door (*6,6 % alc. vol.*) : Farmhouse Ale élaborée avec 2 houblons (*Citra et Sterling*) et de la sauge blanche. Sa robe brumeuse est blonde. Le nez est fruité et floral. En bouche, elle est légèrement effervescente avec des arômes épicé et fruité.

Stone Brewing (*Escondido (San Diego) – Californie : 1996*)

Cette brasserie a été fondée à San Marcos (*Californie*) par Greg Koch et Steve Wagner, las des bières industrielles. Elle a connu un succès fulgurant et est devenu la 9ème brasserie américaine.

ANECDOTE : Un ancien employé, Toshi Ishii a repris la brasserie japonaise Yoho*.

Elle a construit un site de production plus important en 2006 à Richmond (*Virginie*) ; ce qui a conduit à une restructuration et à la naissance des brasseries Port Brewing Co* et par la suite, The Lost Abbey*.

En 2016, elle ouvre une brasserie satellite avec un méga-pub à Berlin (*Stone Brewing-Berlin*) afin de conquérir le marché européen mais l'aventure européenne s'achève en 2019 avec le rachat de cette brasserie par les écossais de BrewDog*.

En 2022, suite à des difficultés financières, elle est rachetée par le groupe brassicole japonais Sapporo Breweries* qui veut doubler sa production sur son site de production de Richmond (*Virginie*). Outre les bières de la gamme Stone, ce groupe souhaite brasser au moins trois de ses propres bières sur le site (*Sapporo Premium, All Malt Lager et All Malt Black*) et de faire de ce site, sa principale base américaine de production. Jusqu'en 2023, les bières Sapporo étaient principalement cantonnées aux restaurants japonais.

Elle produit des bières fortes et souvent houblonnées ainsi qu'une quarantaine de marques de boissons pétillantes dont des cidres, des hard-seltzers *(boisson alcoolisée à base d'eau gazeuse aromatisée*) et des kombuchas.

- Arrogant Bastard Ale (*7,2 % alc. vol. : 1997*) : Ambrée forte élaborée avec une forte dose de malt et des houblons classés secret. Le nez est fruité (*fruits rouges*) En bouche, elle est très amère avec des arômes caramel, grillé, fruité (*agrumes et fruits secs*), épicé (*poivre*) et résineux (*pin*). La finale est maltée. Elle se boit tempérée (*13°C*). Elle est également commercialisée en magnum de 3 litres.

ANECDOTE : La campagne publicitaire de cette bière a été controversée car le slogan était : " *Vous ne la valez pas*" ou "*Vous n'en êtes pas digne*" car c'est une des premières bières fortes des USA élaborée suite à une erreur de dosage de houblon, d'où sa forte amertume. Toutefois, cela a permis à la brasserie d'augmenter sa production de 30 % et de construire un nouveau site de production. L'étiquette actuelle est la suivante : "*C'est une bière agressive. Vous ne l'aimerez probablement pas. Vous n'avez certainement ni le goût, ni la finesse nécessaire à l'appréciation d'une ale de cette qualité. Nous vous suggérons de vous en tenir aux produits classiques, ceux qui consacrent des millions de dollars à leur publicité*".

- Berliner Weisse White Ghost (*4,7 % alc. vol.*) : Berliner Weisse revisitée. La robe voilée est jaune paille. Le nez est fruité (*abricot, fruits jaunes, citron, fruits tropicaux et pomme*). En bouche, elle est élancée, très effervescente et acide avec un arôme fruité (*citron, pomme verte, abricot et raisin*).
- Imperial Russian Stout (*9,4 % alc. vol.*) : Imperial Stout. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes intenses torréfiés (*café et chocolat*) et fruités (*fruits noirs*).
- IPA (*6,9 % alc. vol.*) : IPA. En bouche, elle livre des arômes malté et fruité. La finale est amère.
- Neverending Haze (*4 % alc. vol.*) : Hazy NEIPA. Sa robe est trouble. Le nez est houblonné. En bouche, elle est douce, acidulée et peu amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques dus aux houblons et à la levure*).
- Ruination IPA (*7,7 % alc. vol.*) : Imperial IPA élaborée avec 2 houblons (*Centennial et Columbus*). Le nez est fruité (*agrumes*), résineux (*pin*) et floral. En bouche, elle est lisse et très amère (*100 IBU*). Elle se boit fraîche.
- Salt and Lime (*4,7 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du citron vert et du sel de mer. Le nez est fruité (*citron*).
- Smoked Porter : Smoked Porter.
- Stone IPA (*6,9 % alc. vol. : 1997*) : American IPA. Le nez est malté (*biscuit*), fruité (*citron*) et résineux. Elle a été créée à l'occasion du premier anniversaire de la brasserie.
- Stone Pale Ale
- Xocoveza (8,1 % alc. vol.) : Imperial Stout élaborée avec du piment séché et de la cannelle. Le nez est torréfié (*café et chocolat*) et épicé (*cannelle, piment et vanille*). En bouche, elle est douce et lactée

Surly (*Brooklyn Center – Minnesota*)

- Bender (*5,5 % alc. vol.*) : Brown Ale élaborée avec de l'avoine, 2 houblons (*Columbus et Willamette*). En bouche, elle est lisse, onctueuse (*avoine*) et ronde avec des arômes touraillés (*rôti et caramel*), torréfié (*chocolat*) et épicé (*vanille*).
- Furious : IPA élaborée avec une bonne dose de houblons.

Tallgrass (*Kansas – Missouri*)

- Oasis (*7,2 % alc. vol.*) : Extra Special Bitter (ESB) élaborée avec 3 houblons à sec (*Cascade, Columbus et Northern Brewer*). Le nez est fruité (*orange*), épicé et herbacé. En bouche, elle est très amère (*93 IBU*) avec des arômes malté, fruité (*fruits rouges*) et terreux.

Terrapin (*Athens – Géorgie*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Spike Buckowski et John Cochran qui ont commencé à exporter leurs bières à partir de 2008.

Elle produit la gamme *Monster Beer Tour* (*ensemble de bières fortes*).

ANECDOTE : Cette gamme a été créée à la suite de la décision de l'état de Géorgie de supprimer la loi interdisant le brassage des bières de taux d'alcool supérieur à 6 % alc. vol. en 2004.

- Big Hoppy Monster (*8,75 % alc. vol. : 2004*) : Red Barley Wine élaborée avec une bonne dose de 5 houblons (*Ahtanum, Cascade, Centennial, Simcoe et Warrior*). Sa robe voilée est ambrée. En bouche, elle est moyenne avec des arômes maltés, caramel et fruité (*noisette et agrumes*). La finale est chaleureuse. Elle se boit tempérée (*10°C*).
- Rye Pale Ale (*5,3 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du seigle. En bouche, elle dispose d'une certaine texture avec des arômes céréaliers *(seigle*) et fruité (*pamplemousse*). La finale est amère.
- Spike & Jérôme : C'est une bière collaborative avec la brasserie suisse des Franches Montagnes*.
- Wake-n-Bake Coffee Oatmeal Imperial Stout (*8,1 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec de l'avoine. En bouche, elle est ronde avec des arômes torréfié (*café et chocolat*) et fruité (*fruits noirs*).

The Bruery (*Placenta – Californie*)

Cette brasserie s'est spécialisée dans l'emploi de fûts et de bactéries. Elle dispose de plus de 1 200 barriques contenant une vingtaine de bières différentes.

- Tart of Darkness (*5,6 % alc. vol.*) : Stout mûri dans un fût de bourbon en présence de levure sauvage et de bactéries acides. Le nez est torréfié (*chocolat et café*), fruité (*citron et cerise*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est aigre avec des arômes rôti, alcoolisé (*bourbon*) et boisé (*chêne*). La finale est aigre et sèche.

The Lost Abbey (*San Marcos – Californie : 2007*)

Cette brasserie a été fondée comme brasserie complémentaire par Tomme Arthur avec l'aide de la brasserie Port Brewing Company* où il travaille toujours et à la suite de la restructuration de l'ancien site de production de la brasserie Stone Brewing Co. Il voulait rendre hommage aux bières de tradition monastiques et plus généralement de style belge.

Elle produit principalement des bières de style belge, des bières vieillies en fût de bois ayant contenu du vin ou du whisky et des sour ales. Le symbole est une croix celtique.

- Agave Maria (*13,5 % alc. vol.*) : Barley Wine mûrie en foudre. C'est une bière saisonnière.
- Carnevale (*6,5 % alc. vol.*) : Saison. C'est une bière saisonnière.
- Devotion Ale (*6,2 % alc. vol.*) : Blonde Belge.
- Gift of the Magi (*9,5 % alc. vol.*) : Bière de garde. C'est une bière saisonnière.
- Inferno Ale (*8,5 % alc. vol.*) : Triple.
- Judgment Day (*10,5 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec 3 houblons (*Challenger, East Kent Goldings et German Magnum*) et des raisins secs. Sa robe est sombre. Le nez est fruité. En bouche, elle est puissante avec des arômes torréfié (*chocolat*), caramel, fruités (*fruits secs et rouges*) et de whisky.
- Lost Abbey Red Poppy : Rouge des Flandres.
- Lost and Found Abbey Ale (*8 % alc. vol.*) : Double.
- Red Barn Ale (*6,7 % alc. vol.*) : Saison épicée.

- Red Poppy (*5,5 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée avec des cerises aigres et vieillie durant un an dans un fût en chêne ayant contenu du vin français. Sa robe est brune. En bouche, elle est acide avec un arôme boisé (*chêne*).
- Saint's Devotion (*6,8 % alc. vol.*) : Blonde. C'est une bière saisonnière.
- Serpent's Stout (*11 % alc. vol.*) : Imperial Stout. Sa robe est noire et son col est cappuccino. Le nez intense est torréfié (*café et réglisse*), fruité (*pruneau, figure et date*), alcoolisé (*madère*), cuir et éthylique. En bouche, elle est très épaisse, visqueuse avec des arômes puissants torréfié (*chocolat*), épicé (*vanille*) et liquoreux. La finale est longue et puissante.

Three Floyds (*Hammond (Munster) – Indiana : 1996*)

Le nom provient du fait que la brasserie a été fondée par trois membres de la famille Floyds.

Cette brasserie a été fondée par Nick Floyd, son frère et son père désireux de produire des bières "heureuses" à partir des meilleurs malts américains, belges, anglais et allemands. Nick est assez étrange et vit dans un monde imaginaire peuplé de monstres et d'aliens.

- Alpha King (*6,7 % alc. vol. : 1996*) : American Pale Ale élaborée avec une bonne dose de 3 houblons (*Cascade, Centennial et Warrior*). Sa robe est blond foncé. En bouche, elle est acidulée et amère (*66 IBU*) avec des arômes malté, fruité (*agrumes*), résineux (*pin*) et épicé (*herbes aromatiques*). La finale est amère, herbacé avec une note de caramel. Elle se boit très fraîche (*4°C*). C'est la première bière conçue par la brasserie. Le nom fait référence à l'acide alpha du houblon et signifie roi des houblons amérisant.

ANECDOTE : La brasserie organise chaque année le Challenge Alpha King afin de trouver d'autres bières de brasseur célébrant le houblon avec autant d'enthousiasme que l'Alpha King.

- Blackheart (*8 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 2 houblons (*Admiral et East Kent Goldings*) et vieillie en présence de particules de chêne grillé afin de reproduire le fût où elle a jadis voyagé. Le nez est épicé, terreux, floral et boisé. En bouche, elle est douce, sèche et très amère (*70 IBU*) avec un arôme boisé (*chêne*). Elle se boit fraîche et jeune.
- Dark Lord Russian (*15 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec du houblon *Warrior*, du café Intelligentsia, de la vanille du Mexique et du sucre de l'Inde. En bouche, elle est épaisse et ronde avec des arômes torréfié (*chocolat*), fruité (*baie*) et floral.

ANECDOTE : C'est une bière produite chaque année en version limitée qui se vend comme des petits pains, le dernier samedi du mois d'avril par pack de 4.

- Gumballhead (*4,8 ou 5,5 % alc. vol.*) : American Wheat Ale élaborée avec 2 houblons (*Amarillo et Cascade*). Le nez est fruité (*agrumes et fruits du verger*). En bouche, elle est crémeuse et aigre avec un arôme fruité.
- Zombie Dust (*6,4 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec du houblon *Citra*. En bouche, elle livre des arômes fruité (*fruits exotiques*) et floral.

Three Magnets Brewing

- Three Magnets Dry-Hopped Grisette : Grisette.

Tilray Brands

Cette société pharmaceutique américaine produit principalement du cannabis médicinale et récréatif mais, vu la moindre marge bénéficiaire sur ce produit depuis sa législation aux USA, elle a décidé de diversifier son activité en se tournant notamment dans le monde de la bière. Déjà propriétaire de 5 brasseries artisanales, elle a racheté les parts de 6 brasseries appartenant au groupe ABInBev dont Shock Top*, Breckenridge Brewery*, Blue Point Brewing Company*, 10 Barrel Brewing Company*, Redhook Brewery* et Widmer Brothers Brewing*. Elle a également acquis une cidrerie (*Square Mile Cider Company*) et un producteur de boissons énergisantes (*HiBall Energy*). Elle espère ainsi augmenter son marché de commerce du cannabis.

Toopling Goliath Brewing Company (*Iowa*)

- Toppling Goliath Kentucky Brunch (*12 % alc. vol.*) : American Imperial Stout. Sa robe est foncée. Le nez est torréfié (*café*) avec une note de bourbon. En bouche, elle est très douce avec des arômes torréfiés (*chocolat et café*). Elle est considérée comme une des trois meilleurs bières au monde.

Trillium Brewing Company

Tröegs Brewing

- Mad Elf Ale (*11 % alc. vol. : 2002*) : Bière de Noël élaborée avec du miel, des cerises, des épices (*poivre, clou de girofle et gingembre*) et une levure belge (*clone de la Duvel*) et fermentée durant plus de 2 mois à température

assez haute. Sa robe est rubis. Le nez est miellé et épicé (*poivre et clou de girofle*). En bouche, elle livre un arôme épicé (*poivre, clou de girofle et gingembre*). Elle se boit tempérée (*11°C*). C'est une bière saisonnière qui sort à l'automne.

Twisted Pline (*Boulder – Colorado*)

- Ghost Face Killah (*5 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec 2 houblons (*Northern Brewer et Willamette*) et 6 piments (*Anaheim, Fresno, Jalapeno, Serrano, Habanero et Bhut Jolokia*). Le nez est fumée et épicé (*piment vert fruité*). En bouche, elle est peu amère (*10 IBU*) avec un arôme épicé (*piment*) qui arrache. L'étiquette montre un crâne devant des flammes.

ANECDOTE : La brasserie conseille de manger une glace ou de boire un verre de lait avec cette bière tellement elle brûle la bouche et la gorge.

Two Brothers (*Chicago - Illinois*)

Cette brasserie a été fondée par les deux frères Jason Ebel.

Les deux frères prennent l'avis des membres de leur société pour concevoir leurs bières.

- Cane and Ebel (*7 % alc. vol. : 2006*) : Ale élaborée avec du seigle, du houblon *Summit* et du sucre de palme thaï (*atténue le côté âpre du seigle*). Sa robe est ébène. En bouche, elle est douce, ronde et amère (*68 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes, mangue et papaye*) et épicé (*vanille et oignon*) du notamment au sucre de palme thaï. La finale est longue, amère et sucrée. Elle se boit tempérée (*10°C*). Cette bière devait initialement être produite qu'en un seul brassin mais vu le succès, elle est produite en continu.
- Domaine DuPage (*5,9 % alc. vol. : 2001*) : Saison. Le nez est malté (*gâteau*), fruité et épicé. En bouche, elle est onctueuse, douce et moyennement amère avec des arômes fruité (*noix de coco*) et épicé. La finale est légèrement torréfiée et aigre-douce. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-7 °C*). C'est le produit phare de la brasserie

ANECDOTE : Dès la fondation de la brasserie, les fondateurs ne voulaient pas produire une Pale Ale et se sont donc tournées vers une saison belge lors d'un voyage dans le Nord de la France (Aibes). Cependant, par la suite, ils ont craqué et ont produit une Pale Ale.

Uinta Dubhe (Brewing Company) (*Salt Lake City - Utah*)

ANECDOTE : Salt Lake City a édicté des lois compliquées en matière d'alcool. Les bières titrant à 4,1 % d'alcool ou plus sont considérées comme "lourdes" alors que celles situées sous 4,1 % alc. vol. font l'objet de législations différentes.

Vu les lois strictes en vigueur dans cet état, la brasserie produit principalement des bières bios dont la teneur en alcool ne dépasse pas 4 % alc. vol., à l'exception de quelques bières "lourdes".

- Dubhe Imperial Black IPA (*9,2 % alc. vol.*) : Imperial Black IPA élaborée avec du houblon *Bravo* et des graines de chanvre. Le nez est caramel, torréfié (*chocolat*), épicé (*vanille*) et boisé. En bouche, elle est très amère (*100 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes*) et herbacé.

ANECDOTE : Dubhe prononcé "doo-bee" est la deuxième étoile la plus brillante de la Grande Ourse et représente aussi l'Utah.

- Hop Notch (*7,3 % alc. vol. : 2011*) : American IPA. Sa robe est ambrée. Le nez est houblonné et malté. En bouche, elle est équilibrée. La finale est houblonnée.

ANECDOTE : Cette bière, pourtant considérée comme une bière lourde dans la région, a connu un tel succès que les brasseurs ont été obligé d'acheter des réservoirs supplémentaires.

- Wyld (*4 % alc. vol.*) : Extra Pale Ale élaborée avec du houblon Simcoe. Le nez est fruité (*pêche, abricot et orange*) et floral. En bouche, elle est onctueuse. La finale est désaltérante.

Upland (*Bloomington – Indiana*)

Cette brasserie s'est spécialisée dans les lambics fruitées vieillies en fût de chêne en présence de levure sauvage et de bactéries et au cours duquel sont ajoutés les fruits (*fraise, framboise, cerise, kiwi, kaki, myrtille, mûre ou pêche*).

- Strawberry Lambic (*6 % alc. vol.*) : Lambic fruitée élaborée avec des fraises. Le nez est fruité (*fraise*) et levuré. En bouche, elle est aigre et sèche avec des arômes fruité (*fraise*) et levuré.

Upper Hand Brewery (*Escanaba – Michigan : 2014*)

Cette brasserie a été fondée par Larry Bell qui a fondé également la brasserie Bell's Brewery*.

- Escanaba Black Beer : Black Ale.
- UPA : American Pale Ale.

- Upper Hand IPA : IPA.
- Upper Hand Light : Lager.
- Yooper Ale : Pale Ale.

Upright (*Portland – Oregon*)

Elle produit des bières variées de style américaine, belge et allemande, notamment vieillies en fût et fouettées.

ANECDOTE : Elle produit un petit nombres de bières en continu dont le nom est caractérisé par un chiffre et qui utilise les mêmes souches de levure Saison, des céréales locaux.

- Fantasia (5,7 % alc. vol.) : Bière à fermentation spontanée fruitée élaborée avec du houblon Cristal suranné et des pêches fraîches cultivées dans un verger proche de la brasserie, hachées et dénoyautées avant d'être ajoutées dans un fût qui provient d'un vignoble proche. La maturation dure plus d'un an. Le nez est fruité (*pêche, citron et abricot*). En bouche, elle est onctueuse et acide avec des arômes fruité et épicé (*vanille*). La finale est sèche. C'est une édition limitée.

ANECDOTE : L'étiquette montre une Eve moderne mangeant une pêche au pied d'un pêcher.

- Five
- Four
- Gose (5,2 % alc. vol.): Gose élaborée avec du houblon *Hallertauer,* du sel et de la coriandre. En bouche, elle est effervescente, salée, âpre et acide avec des arômes épicé (*coriandre*). La finale est sèche.
- Seven
- Six (*7 % alc. vol.*) : American Saison élaborée avec du seigle et 2 houblons (*Magnum et Tettnang*). Sa robe est acajou. En bouche, elle est sèche avec des arômes complexes dont malté, torréfié (*chocolat*), fruité (*banane, cerise, figue et pomme*), épicé (*menthe et poivre dû au seigle*), herbacé et tabac. La finale est acide et poivrée.

Upstream (*Omaha – Nebraska : 1996*)

Ce brewpub a été fondée par la société Wynkoop Brewery et a acquis par la suite, son indépendance. Elle a créé un deuxième brewpub au Nebraska.

Elle utilise des levures sauvages et pratique le vieillissement en fût.

- Batch 1000 Barley Wine (*10,2 % alc. vol.*) : Barley Wine. Le nez est caramel et vineux. En bouche, elle est quasi veloutée avec des arômes caramel, fruités et vineux.
- Grand Cru (*9 % alc. vol.*) : Blonde forte vieillie durant un an en fût de chêne ayant contenu du vin. Le nez est terreux et boisé. En bouche, elle livre des arômes fruités (*agrumes*), miellé, terreux et boisé. La finale est équilibrée.

Vagabond Brewing (*Salem (Portland) – Oregon*)

Verdant (The)

- Midnight Medusa (*8 % alc. vol.*) : Double IPA élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Simcoe et Mosaic*) dont une patie à cru. Sa robe est doré. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*). En bouche, elle est douce et amère avec des arômes malté et fruités (*fruits tropicaux et jaunes*) C'est une bière collaborative avec la brasserie espagnole Basqueland*.

ANECDOTE : Une partie de l'étiquette est phosphorescente et montre une méduse dans le noir. Cela est purement du marketing.

Vermont (*Burlington – Vermont : 1994*)

Cette brasserie a été fondée par Greg Noonan qui est mort entretemps.

ANECDOTE : Cette brasserie a été la première à brasser une IPA brune.

Victory (*Downingtown – Pennsylvanie : 1996*)

Cette brasserie a été fondée par Ron Barchet et Bill Covaleski, deux amis qui ont visité de nombreuses brasseries dans le monde, notamment en Allemagne et ont travaillé dans des microbrasseries américaines et allemandes (*attrait pour la fermentation basse*).

Elle utilise des houblons allemands directement négociés avec les cultivateurs et produit des bières de tout style (*fermentation haute et basse*).

- Golden Monkey (*9,5 % alc. vol.*) : Triple. En bouche, elle est ronde avec des arômes fruité (*banane*) et épicé (*poivre*). La finale est sèche.

- Prima Pils (*5,3 % alc. vol.*) : Pils. Le nez est malté. En bouche, elle livre un arôme floral. La finale est amère.
- V Lager (*4,8 % alc. vol.*) : Helles élaborée avec du houblon *Hallertauer*. Sa robe est dorée. Le nez est malté. En bouche, elle livre des arômes malté (*brioche*), herbacé et fruité (*agrumes*). La finale est légèrement amère.

Wee Heavy

- Mc Douglas Scotch Ale : Cette bière porte le même nom qu'une des bières commercialisées par la brasserie Martins* (*Belgique*).

Westbrook (*Mount Pleasant (Charleston) – Caroline du Sud*)

Elle produit également sous contrat, la bière de la gipsy brasserie danoise Evil Twin*, l'Evil Twin Hipster Ale.

- Farmhouse IPA (*7,3 % alc. vol.*) : Double Belgian IPA élaborée avec 5 houblons (*Amarillo, Cascade, Centennial, Columbus et Galaxy*) et 3 souches de levure dont des levures sauvages *Brettanomyces*. Sa robe est ambrée. Le nez est épicé (*poivre*) et phénolique. En bouche, elle est douce, sèche et amère avec des arômes de ferme et fruité (*agrumes, mangue et ananas*). La finale est sèche et amère.
- Lichtenhainer (*4,2 % alc. vol.*) : Lichtenhainer élaborée avec du malt fumé au bois de hêtre et du houblon *Millennium*. En bouche, elle est légèrement acide (*fumage au bois de hêtre*) avec des arômes fumé et fruité (*citron*) et une note lactique.

Weyerbacher (*Easton – Pennsylvanie : 1995*)

Le brasseur est Dan Weirback.

Elle produit principalement des bières de style belge.

- Double Simcoe IPA (*9 % alc. vol. : 2006*) : IPA élaborée avec du houblon *Simcoe*. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*orange et pamplemousse*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est amère avec des arômes malté (*biscuit*) et fruité (*agrumes*). La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*).

ANECDOTE : C'est une des premières bières à avoir été produite aux USA avec un seul houblon.

- Hop Infusion : IPA.

Whalers (Brewing Company)

- Rise : American Pale Ale.

White House (*Washington : 2011 – 2017*)

Le nom provient de la Maison Blanche où a été située cette microbrasserie fondée par Barack Obama

Cette microbrasserie a été fondée au sein de la Maison Blanche par le président Barack Obama durant son mandat de président et son cuisinier officiel Sam Kass qui a transmis les recettes sur le blog de la Maison Blanche

Elle a produit 2 bières sous la gamme White House Honey.

- White House Honey Ale : Ale élaborée avec du miel provenant des jardins de la Maison Blanche.
- White House Honey Porter : Porter élaborée avec du miel provenant des jardins de la Maison Blanche.

Wickeed Weed (*Asheville – Caroline du Nord : 2012*)

Cette brasserie artisanale a ouvert un nouveau site de production, un an après a création, vu son succès et a développé une activité de tonnellerie. Toutefois, cela nécessite des fonds et en 2017, elle est rachetée par le groupe ABInBev qui lui fait perdre son caractère artisanale.

Elle s'est spécialisée dans les bières très houblonnées de style West Coast, les Ales et les Sours vieillies en fût dont elle est devenue une référence aux USA.

- Ferme de Chien (*5,3 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée avec une faible dose de houblon et de la levure *brettanomyces* et vieillie en fût de chêne en présence de cerise noire Balaton à raison d'une livre par gallon. Sa robe limpide est rouge rubis et son col est rose. Le nez est fruité (*cerise, mûre et fruits des bois*) et épicé avec une note florale. En bouche, elle est acide avec des arômes fruité (*cerise et mûre*), boisé et de cuir. La finale est astringente.
- Red Angel : Sour Ale.

Widmer Brothers (*Portland – Oregon*)

Le nom provient du nom de famille des deux fondateurs de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par les deux frères Widmer (Red) et a très vite le succès, notamment avec sa Hefeweizen riche en houblons. Elle a par la suite fusionné avec la brasserie Redhook* pour former le groupe Craft Breweries Alliance, tout en gardant son indépendance en termes de gestion.

Ces deux brasseries artisanales ont appartenu au groupe ABInBev* avant d'être vendues en 2023 à la société pharmaceutique Tilray Brands* pour des raisons économiques.

- Drop Top Amber Ale (*5 % alc. vol. : 2003*) : Amber Ale élaborée avec un Honey Malt et 2 houblons (*Alchemy et Simcoe*). Sa robe est ambrée et sa mousse est beige. Le nez est fruité et miellé. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arôme malté, herbacé et miellé. La finale est douce, houblonnée et miellée. Elle se boit fraîche (*7°C*). C'est à l'origine une bière saisonnière. Le nom évoque les voitures décapotables.

ANECDOTE : L'étiquette représente un chien dans une décapotable ouverte. L'idée du chien est due à Rob Widmer dont le golden retriever apprécie de rouler en décapotable, tout comme les autres chiens.

- Düsseldorf Altbier
- Hefeweizen (4,9 % alc. vol.) : American Hefeweizen élaborée avec une bonne dose d'houblons. Sa robe est trouble. En bouche, elle est aigre avec des arômes malté (*froment et pain*), levuré et fruité (*agrumes*). La finale est fruitée (*pamplemousse*).
- Snow Plow (*5,5 % alc. vol.*) : Milk Stout. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle est crémeuse avec un arôme torréfié (*chocolat*).

Williamsville Brewville Company (Floride)

Cette microbrasserie a accueilli en stage, le maître-brasseur anglais Toby Heasman qui a par la suite dirigé la microbrasserie anglaise Hall&Woodhouse*.

Zoiglhaus Brewing Company (*Portland – Oregon*)

9.1.2 Canada

Molson, Oland, Keith, Carling, Sleeman et Labatt sont des noms qui sont familiers chez les consommateurs de bière canadiens depuis des générations.

Toutefois, l'histoire de la bière au Canada est étroitement liée à celle du Québec (*Nouvelle-France à l'époque*) et commence en 1535 avec le débarquement de Jacques Cartier mais débute réellement au 17ème siècle avec la colonisation des français sur le territoire. Vu que les variétés européennes de raisin utilisées pour fabriquer le vin et l'eau-de-vie ne poussent pas et que les conditions climatiques sont différentes (*saison chaude plus courte*), les colons se tournent de manière forcée vers la culture de l'orge pour produire de la bière, seule liquide sûre à l'époque en termes d'hygiène (*présence de l'ébullition et milieu acide peu propice au développement des bactéries*). C'est pourquoi la production de bière est favorisée par les autorités coloniales et reste un produit de nécessité plutôt qu'un produit commercial.

La production reste néanmoins mineure et au niveau domestique au temps de la Nouvelle-France alors qu'il faut attendre la présence des colons anglais pour qu'elle se développe réellement sous forme "industrielle". Louis Prud'homme devient en 1642, le premier brasseur professionnel du Québec.

ANECDOTE : Etant donné qu'une majorité de colons français proviennent de régions où prédomine le vin, la bière n'est pas le breuvage préférée de cette population. Seuls, les français du Nord et de l'Est l'apprécient.

Au départ, le brassage est principalement réalisé par les colons à titre privé et pour les occasions spéciales. La plupart du temps, le colon cultive son blé pour le pain et l'orge pour la bière (*témoignage de Louis Hébert*). De même, il utilise le même chaudron ou bouilloire pour produire de la bière que pour cuisiner les repas. Un certain nombre de brasseurs y ajoutent des ingrédients supplémentaires comme de la mélasse, du pissenlit, du gingembre, du sirop d'érable, du thé des bois, des racines de sassafras et des cônes de houblon, ainsi que de l'épinette à la place du houblon pour des raisons pratiques. La bière d'épinette est une boisson gazeuse, sucrée et non ou peu alcoolisée. Il existe toutefois peu de traces écrites à propose de ces brasseurs.

Les Récollets brassent une bière au couvent de Notre-Dame-des-Anges dès 1620. De leur côté, les pères jésuites français qui débarquent en 1611, ne recevant plus leurs doses quotidiennes de vin de l'Europe, décident également de produire de la bière et de développer leurs propres brasseries., la première véritable brasserie d'abbaye est ainsi fondée en 1647 par le frère jésuite Ambroise à Sillery (*quartier de Québec longeant le fleuve Saint-Laurent*). Sa production est uniquement destinée aux moines, à leurs ouvriers agricoles et les habitants de Sillery.

A l'époque, un personnage important dans le développement de la bière commerciale est l'intendant de la Nouvelle-France, Jean Talon, qui est originaire du Nord de la France, région brassicole par excellence, mais qui a aussi été administrateur de la Flandre française et du Hainaut où la bière est plus populaire que partout ailleurs. Il se rend

compte que l'activité brassicole permettrait non seulement de diversifier l'économie désorganisée de cette colonie depuis l'éclosion des guerres iroquoises (*1642*) mais surtout de pousser les colons paysans à valoriser leurs céréales excédentaires. Cela permettrait aussi de réduire les importations de vin, d'eau-de-vie et brandy. C'est pourquoi il fonde sa propre brasserie publique, la Brasserie du Roy en 1668 à Québec et la rend commerciale en 1688. Il compte produire jusqu'à 4 000 barils de bière par an, soit une quantité très importante à l'époque. A titre de comparaison, John Molson produira 120 barils par an à ses débuts un siècle plus tard et 54 000 barils 10 ans plus tard. Si le succès est important puisqu'une partie de sa production est exportée vers les Antilles, elle doit néanmoins fermer ses portes en 1693 en raison du fait que Jean talon n'a pas tenu compte de l'avis de la clientèle et devient après quelques années le palais de l'Intendant. Quelques traces de cette première brasserie internationale existent encore au sud du Vieux-Québec sous le nom de voûtes Talon (*présence dans des caves voutées*). Par la suite, les brasseries d'origine française à faible production cependant se multiplient à une vitesse lente jusqu'à l'arrivée des britanniques en 1763 qui décident d'implanter et de développer leur culture et notamment celle de la bière avec la production de Stout et de Porter dans un premier temps. Par la suite, les bières légères et les bières blondes sont devenues plus populaires (*surtout lors des chaudes journées d'été*). Il redonne ainsi vie à une industrie brassicole coloniale agonisante en tenant compte cette fois, de la demande du marché. Cette demande provient essentiellement des migrants anglais.

En 1786, un jeune anglais émigré, John Molson, reprend une ancienne brasserie (brasserie de Thomas Loid) à Montréal, ville composée majoritairement de commerçants et soldats anglais et écossais qui devient avec le temps, une véritable institution au Canada et aussi la plus ancienne brasserie en Amérique du Nord. Elle produit principalement des ales et des porters. Elle exporte vers d'autres pays d'Amérique (*USA, Brésil*). Le grand volume de production n'est cependant pas suffisant pour empêcher la concurrence de se développer comme celle de Thomas Dunn (1790) et Thomas Dawes. En 2005, elle fusionne avec groupe Coors pour devenir le n°13 mondial (*Molson Coors Brewing Company*).

Par la suite, d'autres anglais créent leurs brasseries qui deviendront relativement importantes comme Alexander Keith & Son (*1829*), John H. Sleeman (*1836*) et Thomas Carling (*1840*), John Kinder Labatt (*1847*) et Susannah Oland (*1867*). De plus, l'arrivée du chemin de fer au Canada dans les années 1850 modifie le commerce de la bière durant les périodes les plus froides avec notamment le développement des wagons réfrigérés dans les années 1870 et le risque plus faible de dégradation de la bière lors de son voyage. Elle réduit également le coût de la bière et élargit les marchés, ouvrant la porte à l'industrialisation brassicole et la réduction de brasserie.

Quelques années avant la Première Guerre mondiale et surtout pendant celle-ci, le Canada connaît également la prohibition, période caractérisée par une réglementation fédérale de la production et une réglementation provinciale de la vente et de la consommation d'alcool dans l'objectif de guérir la société des ravages de l'alcool. Cela se traduit par le doublement des droits d'accise sur le malt et donc une forte augmentation du prix des bières, ainsi que la fermeture de nombreux établissements de consommation d'alcool. Etant donné que les provinces canadiennes détiennent le pouvoir de régulation de la vente de boissons alcoolisées, de nombreuses provinces décident de se "sevrer" lors de la guerre. Cette période va durer jusque dans les années 1920-1930 pour la majorité des provinces canadiennes, à l'exception de l'Île-du-Prince-Edouard où elle dure jusqu'en 1948, soit 47 ans. Cette période entraîne la fermeture d'environ la moitié des brasseries. Certaines sont même amenées à faire de la contrebande aux USA pour survivre. Au Québec, la vente de bière légère est autorisée de même que la vente aux USA en pleine période également de prohibition. Les brasseries québécoises vont donc en tirer profit.

Toutefois, à la fin de cette guerre, le cabinet fédéral qui dispose de certains pouvoirs de régulation de la production décrète qu'aucune boisson enivrante ne peut être fabriquée ou importée durant 12 mois.

Par la suite, la prohibition américaine (*de 1920 à 1933*) qui se poursuit, la Grande Crise économique et la Seconde Guerre mondiale ont durement touché les brasseurs et sont à l'origine de nombreux rachats de brasseries locales et de la consolidation industrielle de quelques groupes brassicoles canadiens. Or, à cette époque, il n'existe que très peu de styles différents de bières. Parmi ceux-ci, il faut citer le "*malt liquor*" (*liqueur de malt*) composé de différents ajouts et dont le goût en bouche est sirupeux.

A la sortie de la Deuxième Guerre mondiale, un oligopole national sur le brassage fait son apparition et se compose de trois grands groupes brassicoles : Labatt*, Molson* et Canadian Breweries Limited (*qui deviendra par la suite Carling O'Keefe*avant sa fusion en 1989 avec Molson*). Cela s'explique par le fait que les brasseries qui souhaitent se développer sur le marché national préfèrent acheter de petites brasseries dans d'autres provinces en raison des barrières commerciales entre les provinces et des différences locales et provinciales concernant la vente des bières, plutôt que d'exporter leurs bières. En 1945, le Canada compte 61 brasseries dont la moitié appartiennent en 1965 à une des trois grands groupes brassicoles. Ces acquisitions transforment ainsi le marché de la bière car pour se maintenir dans la lutte, ces 3 groupes brassicoles doivent se lancer dans des campagnes publicitaires coûteuses, très restrictives (*conséquence de la prohibition n'autorisant pas de panneau publicitaire montrant de la bière ou un spot*

publicitaire montrant un homme en train de boire) et préfèrent dès lors se consacrer à des styles généraux de bières (*pale ale, lager et ale*). Les styles locaux ont tendance à disparaître.

ANECDOTE : Dans les années 1950 et 1960, les trois grands groupes brassicoles canadiens font leur publicités dans des émissions télévision ou revues publiées dans des régions ou des pays plus souples en termes de restrictions sur la publicité d'alcool en sachant pertinemment bien que ses émissions et revues sont distribuées à travers tout le Canada.

Entre les années 1960 et 1980, l'industrie brassicole du Canada se réduit à deux brasseurs : Molson* et Labatt*.

A la fin des années 1970, une minorité de canadiens dont Frank Appleton, souhaitent boire autre chose que des bières industrielles. Certains d'entre eux créent alors des brasseries artisanales afin de diversifier les styles de bières. La brasserie Massawippi (*North Hatley*) élabore la première bière artisanale à vocation artisanale en 1982, la Massawippi (*ale de 5 % alc. vol. brassée selon la Reinheitsgebot*). Jim Brickman créé sa brasserie artisanale (*brasserie Brick Brewing*) à Waterloo (*Ontario*) en 1984. Le Québec a du attendre les années 1990 pour voir apparaître l'émergence des microbrasseries. Les brasseurs s'inspirent tant des nouveaux styles américains que des styles traditionnels européens avec notamment le principe belge de la double et triple fermentation. Certains brasseurs utilisent des ingrédients typiques du Canada comme le bleuet (*myrtille locale*), les airelles et le sirop d'érable. Les bières de collaboration et les brassins spéciaux sont nombreux car les canadiens aiment partager et mélanger les différentes inspirations.

A cette même période, les trois grands groupes brassicoles s'agrandissent, fusionnent entre eux (*fusion entre Canadian Breweries Ltd et Molson en 1989 et fusion de Molson avec Adolph Coors Company du Colorado*) ou sont rachetés (*rachat de Labatt par Interbrew en 1995*) devenant encore plus important.

En 2019, le Canada comptait près de 1 000 brasseries dont deux groupes industrielles appartenant à des sociétés étrangères (*Labatt et Molson*) et plus de 140 brasseries de petite à moyenne taille au Québec.

Le Québec définit le terme microbrasserie comme étant une *brasserie produisant moins de 300 000 hl/an et commercialisant ses produits dans les magasins et les bars* et une brasserie artisanale comme un *café-brasserie vendant sa production uniquement sur place*. Il existe l'Association des Microbrasseurs du Québec (AMBQ) et la plus grande revue francophone sur la bière (*Bières & Plaisirs*) est québécoise.

2 Frères (Les) (*Terrebonne – Québec (Lanaudière) : 2018*)

La brasserie appartenait à la cidrerie Solar jusqu'à sa faillite en 2018.

3 Brasseurs (Les) (*Québec : 2002*)

Cette chaîne de brewpubs d'origine française comporte plusieurs établissements répartis notamment à Québec, Laval, Montréal (*2002*) et Brossard.

4 Origines (*Montréal – Québec (Montréal) : 2018*)

5e Baron (*Gatineau – Québec (Outaouais) : 2020*)

11 Comtés (*Cookshire-Eaton – Québec (Estrie) : 2018*)

A L'Abordage (*Sutton – Québec (Montérégie) : 2015*)

A l'abri de la Tempête (*Les Îles de la Madeleine – Québec (Gaspésie-Îles de la Madeleine) : 2004*)

- Corps Mort (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine élaboré avec de l'orge local battu aux vents salés et fumé en même temps que les harengs et maquereaux dans le "*Fumoir d'Antan*", ainsi que du houblon *Hersbrücker*. Sa robe est dorée. Le nez est fumé, boisé et salé. En bouche, elle est salée avec des arôme fumé, fruité et floral

A la Dérive (*Gatineau – Québec (Outaouais) : 2018*)

Elle brasse à la brasserie du Bas-Canada.

A La Fût (*Saint-Tite – Québec (Mauricie) : 2007*)

Albatros (L') (*Mascouche – Québec (Lanaudière) : 2018*)

Albion (*Joliette – Québec (Lanaudière) : 2011*)

Alchimiste (L') (*Joliette – Québec (Lanaudière) : 2001*)

Alley Kat (*Edmonton – Alberta : 1995*)

Cette brasserie a été fondée par deux personnes dont Neil Herbst après avoir perdu son job de professeur de brassage dans une université du campus Alberta (*Edmonton*) et un de ses étudiants, Richard Cholon attiré également par fonder

une microbrasserie. Ils ont donné à leur brasserie, un style loufoque, notamment au niveau des étiquettes dont ne subsiste plus que celle de la Olde Deuteronomy avec des dessins humoristiques de "*kool kats*".

ANECDOTE : Le financement partiel de la brasserie provient des indemnités de licenciement de Neil.

Par la suite, Richard est partie de la brasserie et a été remplacé par la femme de Neil, Lavonne. La brasserie s'est lentement développée et ne propose que quelques bières phares.

- Olde Deuteronomy Barley Wine (*10 % alc. vol. : 1995*) : Barley Wine. Le nez complexe est caramel, torréfié (*chocolat*), fruité (*fruits noirs et secs*) et épicé. En bouche, elle livre des arômes complexes torréfié (*toffee*), épicé et fruité. La finale est persistante. Elle se boit tempérée (*13°C*). Elle est produite de manière temporaire, vu le faible succès auprès des habitants de l'Alberta.

Alpha (*Québec – Québec (Capitale) : 2019*)

Amère à boire (L') (*Montréal – Québec (Montréal) : 1996*)

Cette microbrasserie-bar, une des plus anciennes de Montréal, est fondée par l'artisan-brasseur Jarett aidé d'un érudit de l'histoire de la bière, René Guindon.

ANECDOTE : Le propriétaire de la brasserie a rencontré en 2023, le patron du café à Bruxelles qui porte le même nom selon les dires de la serveuse au moment de la visite.

Elle produit principalement des bières de style lager tchèque à partir du houblon *Saaz* de Bohème et d'une levure tchèque datant de l'ère soviétique (*comme marqué sur un tableau au sein du café*) et des bières de style ale anglaise. Elle commercialise la gamme *Eléphant* reprenant un ensemble de bières de style européen à teneur réduite en alcool.

- Amère à Boire (Cask) (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*East Kent Golding et Fuggle*) et une levure anglaise, refermentée en fût et servie au cask (*bière plus veloutée*). Sa robe trouble est dorée (*16 EBC*). Le nez est houblonné et floral. En bouche, elle est ronde et amère avec un arôme houblonné. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Bockbier (*6,8 % alc. vol.*) : Bockbier élaborée avec du houblon *Hallertau* et une levure allemande et ayant maturée au minimum 60 jours. Le nez est torréfié (*chocolat et rôti*), caramel et fruité (*fruits noirs*). Elle se boit fraîche (*7-9°C*).
- Boucanier (*5 % alc. vol.*) : London Porter élaborée avec 2 houblons (*East Kent Golding et Fuggles*) et une levure anglaise. Le nez est torréfié (*chocolat et café*). En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme torréfié. Elle se boit fraîche (*8-9°C*).
- Brown Ale anglaise (*4,9 % alc. vol.*) : Brown ale.
- černā (*5 % alc. vol. : 1997*) : Pilsner tchèque élaborée avec du houblon *Saaz* et de la levure tchèque. Le nez est houblonné avec un touche caramel. En bouche, elle est amère (*55 IBU*). C'est une des premières bières créées à la brasserie.
- Eléphant 10° (*3,9 % alc. vol.*) : Výčepní pivo élaborée avec du houblon *Saaz* et de la levure tchèque. En bouche, elle est moyenne et moyennement amère (*25 IBU*) avec un arôme malté. La finale est typique du houblon *Saaz*.

ANECDOTE : Le nombre 10° provient de la densité Plato de la bière, à savoir 10°, soit une bière légère. D'autre part, elle est parfois houblonnée à froid avec des houblons aromatiques américains (*Idaho-7, Mosaïk et Simcoe*) et devient alors une Session Hoppy Beer.

- Eléphant Tmavé (*4 % alc. vol.*) : Lager noire légère élaborée avec du houblon *Saaz* et de la levure tchèque. La robe est noire. En bouche, elle est peu amère (22 IBU) avec un arôme torréfié (*réglisse, café et chocolat*).
- Fumée (*4,6 % alc. vol.*) : Noire fumée. Sa robe est noire. Le nez est fumé. En bouche, elle est peu pétillante, moyennement dense et moyennement amère avec des arômes fumé (*saucisse fumée*), caramel et fruité (*fruits à coque et à noyau (prune)*).
- Hefe Weizen (*5 % alc. vol.*) : Weissbier élaborée avec du houblon *Hallertau* et une levure allemande. Sa robe est voilé En bouche, elle est peu amère (*10 IBU*) avec une note de clou de girofle (*levure*). Elle se boit fraîche (*7-9°C*).
- Jarrett Le Prof (*5 % alc. vol.*) : Märzen élaborée avec du houblon Hallertau et une levure allemande et longtemps mûrie. Sa robe est ambrée. Le nez est épicé. En bouche, elle Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-5°C*).
- Kazbek (*5,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 2 houblons (*Kazbek et Saaz*) et une levure tchèque. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Montreal Hell (*5 % alc. vol. : 2004*) : Helles élaborée avec 2 houblons (*Hallertau et Tettnanger*) et une levure allemande. Le nez est houblonné. En bouche, elle est moyennement amère (*32 IBU*) avec un arôme malté. Elle se boit fraîche (*7-9°C*).

ANECDOTE : Le nom fait référence à la traditionnelle Münchner Helles.

- Sextant (*5 % alc. vol.*) : Cream Ale.
- Steam (*5,1 % alc. vol.*) : California Steam Beer élaborée avec 2 houblons (Centennial et Saaz) et de la levure tchèque. En bouche, elle est moyennement amère (31 IBU) avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*). Elle se boit fraîche (*7-9°C*).
- Stout Imperial (*8,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout.

Amsterdam Brewing (*Toronto – Ontario : 1986*)

Ce brewpub, le premier de Toronto, a très vite connu le succès et est devenu une brasserie qui a déménagé plusieurs fois avant de s'installer en 2005, sur le site actuel, face à Fort York, site-berceau de la ville de Toronto (*1793*).

En 2003, la société Kawartha Lake en liquidation, cède ses marques (KLB) à la brasserie qui continue la production.

- Amsterdam Wheat Beer (*4 % alc. vol.*) : Blanche. En bouche, elle est douce avec un arôme céréalier (*pain*).
- KLB Nut Brown Ale (*5 % alc. vol.*) : Brown Ale élaborée avec du houblon *East Kent Goldings*. En bouche, elle est acidulée (*houblon*) et douce avec des arômes torréfié (*chocolat*) et miellé.

Ancienne Banque (L') (*L'Isle-aux-Allumettes – Québec (Outaouais) : 2017*)

Ancienne Forge (L') (*Sherbrooke – Québec (Estrie) : 2021*)

Apothicaire (L') (*Saint-Jacques – Québec (Lanaudière) : 2020*)

Archibald (*Lac-Beauport – Québec (Capitale) : 2005*)

Chaine de bars ayant plusieurs bars au Québec (*Lac-Beauport, Montréal (Dorval) et Trois-Rivières*)

Arsenal (L') (*Charette – Québec (Mauricie) : 2016*)

Au Frontibus (*Gaspé – Québec (Gaspésie-Îles de la Madeleine) : 2017*)

Auval (*Percé – Québec (Gaspésie-Îles de la Madeleine) : 2015*)

- Grisette : Grisette.

Aux Fous Brassant (*Rivière-du-Loup – Québec (Bas-Saint-Laurent) : 2012*)

Avant-Garde Artisans Brasseurs (*Montréal – Québec (Montréal) : 2016*)

- Mr Brown : Le nez est fruité (*noisette*) et caramel. En bouche, elle est demi-sèche avec des arômes malté (*rôti*) et fruité.

Azimut (*Drummondville – Québec (Centre-du-Québec) : 2017*)

Baleine Endiablée (La) (*Rivière-Ouelle – Québec (Bas-Saint-Laurent) : 2019*)

Barabās (*Sainte-Barbe – Québec (Montérégie) : 2020*)

Barbe Broue (*Nédélec – Québec (Abitibi-Témiscamingue) : 2015*)

Cette brasserie a été fondée dans un bar de Ville-Marie avant de déménager en 2018 à Nédélec.

Barberie (La) (*Québec – Québec : 1997*)

Baril Roulant (Le)(*Val-David – Québec (Laurentides) : 2012*)

Barrage Brasseurs (Le) (*Longueuil – Québec (Montérégie) : 2017*)

Bas-Canada (du) (*Gatineau – Québec (Outaouais) : 2017*)

Beat et Betterave (Café) (*Frelighsburg – Québec (Montérégie) : 2019*)

Beauregard (*Montréal – Québec (Montréal) : 2018*)

Brasserie-distillerie.

Beau's (All Natural) Brewering (*Vankleek Hill – Ontario : 2006*)

Cette brasserie semi-industrielle située entre Ottawa et Montréal a été fondée par Tim Beauchesne et son fils Steve qui ont abandonné leurs anciens métiers. Le succès fut vite au rendez-vous et a permis une bonne expansion.

En 2016, Steve décide d'intégrer son personnel dans la possession de la brasserie.

Elle produit une grande diversité de bières bios principalement de style anglais et allemand de manière continue ou périodique, voir ponctuelle.

- Beaver River IP Eh? : IPA. En bouche, elle livre un intense arôme fruité (*citron*).
- Bogwater : Brown Ale épicée. Cette bières est produite occasionnellement.
- Countdown (*5 % alc. vol.*) : American Pale Ale bio élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Simcoe*) et non filtrée. Sa robe floue est dorée. En bouche, elle est sucrée et amère (*33 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes et baies*). La finale est houblonnée. Elle se boit fraîche (*5-8°C*).
- DAVIDsTEA London Fog (*5,3 % alc. vol.*) : Earl Grey Latte Ale élaborée avec du houblon *Jarrylo* bio, du lactose biologique, de la vanille et une infusion de thé Earl Grey de DAVIDsTEA. Sa robe est dorée. En bouche, elle est crémeuse et peu amère (*22 IBU*) avec un arômes épicé (vanille) et de thé. Elle se boit fraîche (*6-9°C*).
- Echo Chamber (*4,8 % alc. vol.*) : Dry-hopped Sour élaborée avec 2 houblons (*Idaho 7 et Cryo Eukanot*) dont une partie à cru et mûrie durant 3 à 6 mois en fût de vin rouge Halcyon Barrel House. Sa robe floue est jaune paille. Le nez est fruité (*agrumes*) avec une note herbacée (*foin*). En bouche, elle est acidulée avec un fort arôme fruité (*agrumes*). La finale est sèche, ronde et légèrement tannique (*fût*).
- Farm Table : Märzen ou Oktoberfest. Sa robe est ambrée. Elle est produite occasionnellement.
- Festivale : Altbier (*Sticke-Alt*). Elle est produite occasionnellement.
- Full Time I.P.A (6 % alc. vol.) : American IPA élaborée avec 4 houblons bios américains et néo-zélandais (*Cascade, Citra, Nelson Sauvin et Simcoe*) et non filtrée. La robe floue est dorée. En bouche, elle est très amère (*60 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et résineux (*pin*). La finale est sèche, amère et fruitée (*agrumes*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Good Time (*4 % alc. vol.*) : Session IPA élaborée avec 2 houblons bios (*Centennial et Nelson Sauvin*). Sa robe est dorée. En bouche, elle est légère, ronde et peu amère (*25 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes, fruits tropicaux et groseille*). La finale est houblonnée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*).
- Greener Futures Barrel-Aged Series : Bière produite ponctuellement.
- Grisette : Grisette.
- Gruit Series : Bière produite ponctuellement.
- Lug Tread (*5,2 % alc. vol.*) : Kölsch. Sa robe limpide est dorée. Le nez est céréalier (*biscuit*). En bouche, elle est sucrée et peu amère *(21 IBU*) avec des arômes maltés (*biscuit et foin*) et une note fruitée (*pomme*). La finale est sèche. C'est la bière-phare de la brasserie.
- Pro-Am Series : Bière produite ponctuellement.
- Radler (*2,5 % alc. vol.*) : Radler fruitée avec 2 houblons bios (*Hersbrucker et Perle*), du jus concentré de pomme, pamplemousse et de sureau et des arômes de pamplemousse. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est légère, sucrée et peu amère (*10 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est légèrement maltée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*2-5°C*).
- Saison : Saison.
- Strong Patrick (*6,1 % alc. vol. : 2012*): Red Ale élaborée avec du houblon *Aramis bio* et une levure d'ale irlandaise. Une partie de la bière a vieilli dans un fût de whisky irlandais Jameson. Sa robe brillante est rouge. En bouche, elle est ronde et peu amère (*24 IBU*) avec des arômes touraillés (*caramel et café*) et alcoolique (*whisky*) et une note boisée (*fût de whisky*). La finale est chaude. Elle se boit fraîche (*7-9°C*). C'est une bière saisonnière.

ANECDOTE : Elle a été brassée pour la première fois, le jour de la Saint-Patrick, patron des irlandais.

- Tom Green Beer (*2013*) : Milk Stout. Elle a été produite en collaboration avec le comédien et humoriste Tom Green.
- Tom Green Cherry Milk Stout : Milk Stout élaborée avec des cerises.
- Tom Green Summer Stout.
- Wag the Wolf (*5 % alc. vol.*) : IPA blanche non filtrée avec 2 houblons bios (*Motueka et Rakau*) dont une partie à cru. Sa robe floue est jaune pâle. Le nez est fruité (*agrumes et banane*) avec une note poivrée. En bouche, elle est acide et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme fruité. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-6°C*).
- Wild Oats Series : Bière produite ponctuellement.

Beaux Prés (Microbrasserie des) (*Saint-Anne-de Beaupré – Québec (Capitale) : 2011*)

Le nom fait référence à une partie de la commune où se situe la brasserie.

Bedondaine & Bedons Ronds (*Chambly – Québec (Montérégie) : 2005*)

Beemer (*Roberval– Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2017*)

Bellechasse (Microbrasserie de) (*Notre-Dame-Auxiliatrice-de-Buckland – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2013*)

Bellwoods

- Bellwoods Barn Owls : Chaque brassin a son propre goût. L'étiquette montre deux hiboux qui veillent à chaque brassin.

Benelux (*Montréal – Québec (Montréal) : 2006*)

Elle a ouvert une filiale, Benelux Verdun en 2013

Bercée (*Hébertville – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean)*)

Berthiaume (Domaine) (*Saint-Jean-sur-Richelieu – Québec (Montérégie) : 2016*)

(Le) Bien, Le Malt (*Rimouski – Québec (Bas-Saint-Laurent) : 2008*)

Bières de la Nouvelle-France (Les) (*Saint-Alexis-des-Monts – Québec (Mauricie) : 1998*)

Bières Philosophales (Les) (*Mirabel – Québec (Laurentides) : 2020*)

Big Rock Brewery (*Calgary - Alberta : 1984*)

Cette brasserie artisanale a été créée par Ed McNally qui embauche le brasseur Bernd Pieper.

- McNally's Extra Ale (*7 % alc. vol. : 1986*) : Ale. Elle se boit tempérée (*10°C*).

Bilboquet (Le) (*Saint-Hyacinthe – Québec (Montérégie) : 1993*)

Birra (*Montréal – Québec (Montréal) : 2015*)

Bar.

Bishop's Arches Brewery (*Sherbrooke – Québec (Estrie) : 2015*)

Black Oak Brewing (*Oakville – Ontario : 2000*)

Cette brasserie a été fondée à Oakville par Ken Woods, serveur dans un bistro de Toronto et John Gagliardi. La brasserie a déménagé en 2009 à Toronto pour avoir une plus grande visibilité commerciale.

- Double Chocolate Cherry Stout : Stout élaborée avec des cerises. C'est une bière disponible en hiver.
- Nut Brown Ale (*5 % alc. vol.*) : Brown Ale. Sa robe est ambrée (*couleur noisette*). Le nez est fruité (*noisette*). En bouche, elle est douce avec un arôme malté. La finale est sèche et amère. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom Nut Brown signifie noisette.
- Nutcracker Porter : Bière de Noël.
- Pale Ale (*2000*) : Pale Ale. Sa robe est blonde. C'est la première bière créée par la brasserie. Elle passe pour une lager.
- Summer Saison : Saison. C'est une bière saisonnière.

Bob Magnale (Artisans Brasseurs) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2018*)

BockAle (*Drummondville – Québec (Centre-du-Québec) : 2015*)

Boîte à Malt (La) (*Lévis – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2013*)

Brewpub.

Bois Blanc (Brasserie du) (*Coteau-du-Lac – Québec (Montérégie) : 2016*)

Boq (Le) (*Sherbrooke – Québec (Estrie) : 2008*)

Boîte à Malt (La) (*Saint-Flavien – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2018*)

Boréale (*Québec*)

- La Rousse (*5 % alc. vol. : 1988*) : Rousse. Le nez est caramel. En bouche, elle amère avec un arôme fruité.

ANECDOTE : Ce serait la première bière rousse brassée au Canada. Sa recette n'a pas changé depuis sa création.

Boswell (*Montréal – Québec (Montréal) : 2015*)

BR77 (Microbrasserie) (*Saguenay (Jonquière) – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2017*)

Elle utilise le permis de l'ancienne brasserie La Gueule de Bois.

Brasal (*Québec*)

Brassemonde (*Québec*)

Brasserie Générale (La) (*Québec – Québec (Capitale) : 2013*)

Brasseurs de l'Anse (*Québec : fin des années 1980*)

Brasseurs de Montebello (*Montebello – Québec (Outaouais) : 2014*)

Le nom provient de la localité où est située la brasserie.

Brasseurs de Montréal (*Montréal – Québec (Montréal) : 2008*)

Brasseurs de West Shefford (*Bromont – Québec (Montérégie) : 2012*)

Brasseurs du Monde (*Saint-Hyacinthe – Québec (Montérégie) : 2011*)

Cette microbrasserie (*10 500 hl*)

Le brasseur Dominic Charbonneau produit des bières du monde sous différentes gammes (*Sympathique, Connaisseur, Passion, Grand Connaisseur, Festive, Fruits, Hors-Séries, Cuvées du Chai et Millésimées*).

- Ale de Hardy (*10,5 % alc. vol.*) : English Barley Wine. La robe dense est cuivrée avec des touches rubis. Le nez est caramel, de mélasse, de sucre roux et d'alcool. En bouche, elle est ample, grasse et liquoreuse avec des arômes de fruits secs cuits et de caramel et des notes de porto et de fruits noirs. La finale est amère. Elle se boit tempérée (*6°C*).
- Connaisseur – L'Assoiffé (*6,5 % alc. vol.*) : Double belge. La robe est brune avec des reflets rubis. Le nez est torréfié et caramélisé. En bouche, elle est opulente et moelleuse avec des arômes de fruits secs, mélasse et de caramel doux. La finale est peu amère, peu sucrée et torréfiée (*chocolat et réglisse*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Connaisseur – L'Exploité (*6,5 % alc. vol.*) : Stout où ont été ajoutées des fèves de café et de cacao. La robe est noire et la mousse est beige. Le nez est torréfié (*café et charbon*) et fruité (*noirs*) avec une note de cuir. En bouche, elle est ronde, douce et suave avec des arômes de lactose, de suami et de torréfaction (*café ét chocolat*). La finale est peu amère. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Passion – Big Ben (*5,5 % alc. vol.*) : Porter. La robe est noire et la mousse est couleur café au lait. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est douce, ronde et onctueuse avec des arômes de pain fortement toasté et de caramel bien cuit. La finale est longue et amère et chocolat avec une note herbacée (*foin sec*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Passion - L'Infusée (*5,4 % alc. vol.*) : Blanche contenant 3 thés (*vert, noir et rooibos*). La robe trouble est jaune orange. Le nez complexe est fruité (*rouges et jaunes*), végétal (*bergamote et thés*) et floral avec une note de thym. En bouche, elle est pétillante, vive et acidulée avec des arômes de fruits rouges (*framboise et fraise*) et des notes herbacées et de thés. La finale est sèche (*tannins du thé*) et fruitée. Elle se boit fraîche (*5°C*).

Brasseurs du Moulin (*Beloeil – Québec (Montérégie) : 2015*)

Brasseurs du Nord (Boréale)(*Blainville – Québec (Laurentides) : 1988*)

Brasseurs du Temps (Les) (*Gatineau – Québec (Outaouais) : 2009*)

Brasseurs RJ

Cette brasserie a été fondée par Roger Jaar.

En 2013, elle a racheté la microbrasserie Mc Auslan* mais la laisse indépendante.

Brasseurs Sans Gluten (*Montréal – Québec (Montréal) : 2010*)

Le nom fait référence à une des spécialités de la brasserie, les bières sans gluten.

Cette micro-brasserie a été fondée par Julien Niquet et David Cayer qui voulaient offrir des bières aux intolérants au gluten (*comme Julien*) ou aux souffrants de maladie cœliaque.

Elle s'est spécialisée dans les bières sans gluten et les produit sans orge, avoine, seigle et blé. Elle utilise principalement du millet.

- Glutenberg : American Pale ale sans gluten élaborée avec du millet, du sarrasin, du maïs, du quinoa et 4 houblons (*Cascade, Centennial, Chinook et Willamette*). En bouche, elle est nette avec un arôme fruité (*pamplemousse et pêche*). La finale est longue et amère.
- Glutenberg 8 : Bière élaborée avec ingrédients sans gluten : millet, sarrasin grillé, riz brun, sirop de candi, quinoa, date, riz sauvage et tapioca.

Brasseurs sur Demande (*Québec – Québec (Capitale) : 2017*)

Brett & Sauvage (*Sainte-Thérèse-de-Gaspé – Québec (Gaspésie-Îles de la Madeleine) : 2019*)

BreWskey (*Montréal – Québec (Montréal) : 2015*)

Brick Brewing (*Waterloo – Ontario : 1984*)

Le nom fait référence au nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Jim Brickman.

ANECDOTE : Cette brasserie est considérée comme la première brasserie artisanale du Canada.

Broadway (*Shawinigan – Québec (Mauricie) : 2006*)

Microbrasserie.

Broue Alliance (*Laval – Québec (Laval) : 2000*)

Brouemalt (*Saint-Donat – Québec (Lanaudière) : 2018*)

Brouemont (Le) (*Bromont – Québec (Montérégie) : 2004*)

Le nom fait référence au nom de la localité où se situe la brasserie.

Broue Shop (La) (*Sainte-Julie – Québec (Montérégie) : 2016*)

Brouhaha (*Montréal – Québec (Montréal) : 2008*)

Brewpub.

Brutopia (*Montréal – Québec (Montréal) : 1997*)

Camp de base (*Saint-Adolphe-d'Howard – Québec (Laurentides) : 2018*)

Brasserie éducative.

Canadian Breweries Limited (*Ontario*)

Ce groupe brassicole a été fondé par Edward Plunket Taylor qui a d'abord créé un géant régional après la prohibition avant de se lancer sur la marché national en acquérant quelques brasseries à l'Ouest du Canada afin de pouvoir mieux répandre économiquement ses produits.

Elle a fusionné avec les brasseries Carling et O'Keefe pour devenir le groupe Carling O

Canal (du) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2017*)

Usine des brasseries Benelux*.

Canton Brasse (*Orford – Québec (Estrie) : 2019*)

Cap Gaspé (*Gaspé – Québec (Gaspésie-Îles de la Madeleine) : 2017*)

Le nom fait référence à la commune où se situe la brasserie.

Captive (La) (*Amqui – Québec (Bas-Saint-Laurent) : 2010*)

Brasserie artisanale.

Cardinal (*Hudson – Québec (Montérégie) : 2020*)

Cette microbrasserie a été fondée par 3 passionnés de bières dont Yassin, Dominique et Pierre-André qui a beaucoup voyagé en Europe (*Allemagne et Belgique*). Ils ont décidé de réaliser des bières de style européen.

Carling (*London : 1840*)

Le nom correspond au nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Thomas Carling sous le nom de "*Brewing & Malting Company*".

Carling-O-Keefe (*Molson Coors Brewing Company – Montréal : 1870*)

Cette brasserie industrielle est née de la fusion d'une vingtaine de brasseries québécoise dont les brasseries Dawes et Dow, Molson et Carling O'Keefe. Elle appartient au groupe "Molson Coors Brewing Company" depuis 1927 ou 1989.

- Carling Black Label (*1870*) : Pils.

ANECDOTE : Elle a été la première bière au monde à être brassée massivement à l'échelle internationale dans les années 1930 – 1950 et devient populaire dans les pays du Commonwealth. Elle porte d'autres noms selon les pays d'export.

- Carling O'Keefe : Lager.

Castor (Le) (*Rigaud – Québec (Montérégie) : 2012*)

Microbrasserie.

Caveau des Trois-Pistoles (Le) (*Trois-Pistoles – Québec (Bas-Saint-Laurent) : 2017*)

Central City (*Surrey – Colombie-Britannique*)

Ce brewpub produit différents ESB.

- Red Racer ESB (*5,5 % alc. vol.*) : Extra Special Bitter (*ESB*) élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Centennial et Horizon*). La robe est ambrée à reflets rouges. Le nez est touraillé (*caramel et grillé*), torréfié (*noisette*) et floral. En bouche, elle est amère avec les arômes du nez et terreux.

Centrale (La) (*Beauharnois – Québec (Montérégie) : 2019*)

Champ Libre (*Mercier – Québec (Montérégie) : 2018*)

Brasserie-distillerie.

Charlevoix (*Baie-Saint-Paul – Québec : 1998*)

Cette microbrasserie (*5 000 hl*) a été fondée par Frédérick Tremblay et Caroline Bandulet. Ils sont rejoints en 2001 par Nicolas Marrant. Gérald Bourdaudhui et Séraphine Dupont sont également les brasseurs.

Elle s'est spécialisée dans des bières classiques hors du temps et produit deux gammes, "*Dominus Vobiscum*" (*bières d'inspiration belge*) et Vache folle (*bières d'inspiration anglaise*).

- Dominus Vobiscum Blanche (*5 % alc. vol.*) : Blanche. La robe laiteuse est jaune très pâle. Le nez est fruité (*agrumes*), céréalier (*pain frais*), végétal et épicé. En bouche, elle est onctueuse avec des arômes malté (*pain frais*), fruité (*citron*), épicé (*coriandre, gingembre, poivre et écorces d'orange amère*) et lactique. La finale reprend ces arômes avec une note herbeuse. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Dominus Vobiscum Dubbel (*8 % alc. vol.*) : Double élaborée avec 2 houblons (*Brewers Gold et Strisselspalt*) et de la coriandre. La robe est brun marron. Le nez est torréfié (*chocolat*), fruité (*fruits secs, prune et agrumes*) et épicé (*coriandre, curaçao et camomille*). En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme épicé (*poivre et anis*).
- Dominus Vobiscum Lupulus (*10 % alc. vol.*) : Triple blonde composé de 3 houblons (*Amarillo, Simcoe et Saaz*) utilisés en houblonnage en continu pendant une heure. La robe étincelante est dorée. Le nez est fruité (*fruits exotiques, raisin et agrumes*) et levuré. En bouche, elle est ronde, moelleuse et amère avec des arômes fruité, herbacé et épicé. La finale est sèche et vineuse. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Vache Folle ESB (*6 % alc. vol.*) : Extra Special Bitter. La robe est roux-orangé et la mousse est ivoire. Le nez est caramel, rôti et fruité (*orange et mandarine*) avec une touche épicée (*poivre*). En bouche, elle est fluide et douce avec des arômes touraillé (*caramel et pain grillé*) et fruité (*agrumes*). La finale est longue, fine et amère. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).
- Vache Folle Imperial Milk Stout (*9 % alc. vol.*) : Milk Stout additionné de lactose. La robe opaque est noire et la mousse est couleur café au lait. Le nez est torréfié (*café au lait, chocolat et moka*) et vanillé. En bouche, elle est douce et crémeuse avec des arômes caramel et torréfié (*chocolat vanillé*). La finale est torréfiée. Elle se boit tempérée (*14°C*).

Chasse Pinte (La) (*L'Anse-Saint-Jean – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2015*)

Cheval Blanc (Le) (*Montréal – Québec (Montréal) : 1986*)

Cette brasserie a disparu.

Chouape (La) (*Saint-Félicien – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2008*)

- Grisette : Grisette.

Coaticook (*Coaticook – Québec (Estrie) : 2013*)

Le nom provient de la commune où est située la brasserie.

Collective Arts Brewing (*Hamilton – Ontario*)

- Guava Gose (*4,9 % alc. vol.*) : Gose élaborée avec du blé, une bonne dose de goyave (*fruit tropical*), du sel de mer rose d'Himalaya et de la coriandre. Sa robe est rosé foncé. En bouche, elle est aigre-douce, acide avec des arômes fruité et épicé.
- Hazy State (*4,1 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec une bonne dose (*16 gr/l*) de 4 houblons (*Amarillo, Centennial, Citra et Mosaïc*). Le nez est fruité (*agrumes et fruits tropicaux*). En bouche, elle est lisse avec un arôme fruité.
- Life in the Clouds (*6,1 % alc. vol.*) : NEIPA élaborée avec 2 houblons (*Mosaïc et Simcoe*). Le nez est fruité (*fruits tropicaux*). En bouche, elle livre un arôme fruité (*fruits tropicaux*).

Collectif Brassicole Ensemble (*Boucherville – Québec (Montérégie) : 2016*)

Elle brasse Boldwin, Vagabond, Des Cantons, Loop et Tangram.

Compagnie (La) (*Sept-Îles – Québec (Côte-Nord) : 2018*)

Brasserie artisanale.

Confrérie (La) (*Saint-Antoine-de-Tilly – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2015*)

Confrérie (La - Artisans Brasseurs) (*Windsor – Québec (Estrie) : 2020*)

Contrebande (La) (*Saint-Anselme – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2019*)

Corsaire (Le) (*Lévis – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2008*)

- English Brown Ale : Brown Ale.

Côte à Beausoleil (*Saint-Jean-de-Matha – Québec (Lanaudière) : 2020*)

Côte-du-Sud (Microbrasserie) (*Montmagny – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2017*)

Country Club Microbrasserie (*Baie-Saint-Paul – Québec (Capitale) : 2019*)

Coureur des Bois (Le) (*Dolbeau-Mistassini – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2011*)

Creemore Springs (*Creemore - Ontario*)

Cette brasserie fondée à la fin du 19ème siècle a été reprise par le groupe Molsons en 2005 tout en lui laissant son indépendance.

- Premium Lager (*5 % alc. vol.*) : Lager. En bouche, elle livre des arômes malté et fruité (*noix*). La finale est sèche et houblonnée.
- Urbock (*6 % alc. vol.*) : Urbock. Sa robe est brun foncé. En bouche, elle est douce avec un arôme fruité (*noix*).

Croisée des Chemins (La) (*Chambly – Québec (Montérégie) : 2015*)

David Picard Brasseur (*Bromont – Québec (Montérégie) : 2019*)

Délires et Délices (*Chambly – Québec (Montérégie) : 2016*)

Dépareillée (Brasserie) (*Yamachiche – Québec (Mauricie) : 2017*)

Diable (La)(*Mont-Tremblant – Québec (Laurentides) : 1995*)

Dieu Du ciel ! (*Montréal – Québec (Montréal) : 1998*)

Dieux Du Ciel ! (*Saint-Jérôme – Québec (Laurentides) : 1998*)

Cette microbrasserie-pub (*13 000 hl*) a été fondée par le microbiologiste Jean-François Gravel et Stéphane Ostiguy.

En 2007, elle déménage pour un site de production et d'embouteillage plus importants.

Elle produit des bières créatives à partir de style actuel en petite quantité En 2016, elle crée une ligne de bières saisonnières (*6 bières disponibles durant 4 mois de l'année*) et arrête la production de certaines bières. Elle a enrichi la gamme Momentum qui se caractérise par un embouteillage, une seule fois dans l'année.

- Aphrodisiaque (*6,5 % alc. vol.*) : Strong Stout élaborée avec du cacao et des gousses de vanille. La robe est noir profond et la mousse est café au lait. Le nez est torréfié et vanillé. En bouche, elle est crémeuse, douce (*vanille*) et moyennement amère avec des arômes torréfiés (*chocolat et café*) et épicé (*vanille*) et des notes de bourbon et grillé. La finale est amère et douce. Elle se boit tempérée (*10°C*).

- Corne du Diable (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est amère. Elle est disponible entre janvier et avril. L'étiquette représente un diable tenant en main une corne rempli de bière.
- Dernière Volonté (*7 % alc. vol.*) : Blonde belge élaborée avec une bonne dose d'houblon *Sterling*. Le nez est floral et fruité (*agrumes et fruits à noyaux*). En bouche, elle est ample avec des arômes fruité et miellé. La finale est amère et florale.
- Déviance : Bière saisonnière disponible entre septembre et décembre.
- Immoralité : American Imperial IPA. Elle fait partie de la gamme Momentum.
- Genèse : Triple au abricots. Elle fait partie de la gamme Momentum.
- Herbe à Détourne : Bière saisonnière disponible entre janvier et avril.
- Les Katacombes de Paris : American Quadruple. C'est une bière collaborative avec l'association française AllegoriA*.
- Pêché Mortel (*9,5 % alc. vol. : 2001*) : Imperial café Stout riche en café équitable moulu sur lequel le moût passe en infusion avant d'être refroidi. La robe est noire et la mousse est brun foncé. Le nez est torréfié (*expresso et cacao*) avec une note terreuse. En bouche, elle est chaleureuse, crémeuse, voire huileuse, puissante, douce et amère avec un arôme torréfié (*chocolat, café expresso et fruits noirs*). La finale est longue et très amère. Elle se boit tempérée (*10°C*).

ANECDOTE : L'étiquette dessinée par Yannick Rousseau, montre le buste d'une femme aux grands yeux bleus entouré d'un serpent vert sur un décor rouge.

- Petit Détour : Bière saisonnière disponible entre mai et août.
- Pied Marin : Gose au tamarin. Elle fait partie de la gamme Momentum.
- P'tit Blanc : Blanche légère aux baies de genévrier et lime. Elle fait partie de la gamme Momentum.
- Rescousse : Altbier.
- Rigor Mortis ABT (*10,5 % alc. vol.*) : Quadruple brune. Sa robe est cuivré foncé. Le nez sucré est fruité (*banane, cerise et fruits secs*). En bouche, elle est onctueuse et peu acide avec les arômes fruités (*prune et raisin noir*) et épicé et une note de chocolat. Elle se boit fraîche (8°C). Elle est produite une fois par an. Elle se conserve au moins 6 mois avant d'être consommée. Elle s'inspire des trappistes belges.
- Rosée d'Hibiscus (*6 % alc. vol.*) : Bière de blé aux pétales de fleurs d'hibiscus. La robe est rosée tout comme la mousse (*aspect de champagne rosé*). Le nez fin est céréalier avec une note fruitée (*framboise*). En bouche, elle est pétillante, fraîche, douce, peu acidulée et peu sucrée avec une note florale subtile. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Route des épices (*5 % alc. vol.*) : Bière saisonnière au seigle et poivre noir, contenant une bonne dose d'houblons. La robe est noire à brun foncé et la mousse est beige. Le nez un peu piquant est épicé (*poivre*). En bouche, elle est piquante (*seigle*), puissante (*poivre*) et peu acide avec des arômes épicé (*poivre*), caramel, chocolat et fruits secs. La finale est équilibrée (*caramel – épice*). Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle est disponible entre septembre et décembre.
- Saison du Parc : Saison houblonnée et légère. Elle fait partie de la gamme Momentum.
- Solstice d'été : Bière de blé saisonnière aux framboises. Sa robe est rouge framboise et sa mousse est rosâtre. Le nez intense est fruité avec une note de céréales. En bouche, elle est acide, douce (*blé*) et pétillante avec un arôme fruité (*framboise fraîche*). La finale est sèche. Elle est disponible entre mai et août.
- Solstice d'Hiver : Barley Wine ayant mûri 12 mois dans un fût en bois. Elle varie d'une année à l'autre.

Dispensaire de bière (Le) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2018*)

Dunham (*Dunham – Québec (Montérégie) : 2010*)

Le nom fait référence à la localité où se situe la brasserie.

Cette brasserie a été co-fondée par Jocelyn Bérubé qui l'a par la suite quitté pour venir s'installer à Paris et ouvrir avec sa femme, la microbrasserie *Le Triangle* * dans un restaurant.

Echo Session Ales (*Montréal – Québec (Montréal) : 2019*)

Elle brasse chez Broadway.

Elément (*Brossard – Québec (Montérégie) : 2017*)

Emporium (*Québec – Québec (Capitale) : 2018*)

Entêté (L') (*Mirabel – Québec (Laurentides) : 2019*)
Microbrasserie.

Espace Public (L') (*Montréal – Québec (Montréal) : 2012*)

Esprit de Clocher (L') (*Neuville – Québec (Capitale) : 2015*)

EtOH (*Montréal – Québec (Montréal) : 2014*)

Fabrique (La) (*Matane – Québec (Bas-Saint-Laurent) : 2010*)

Fanelli (*Sorel-Tracy – Québec (Montérégie) : 2007*)

Farhnam Ale & Lager (*Farnham – Québec (Montérégie) : 2013*)
Elle porte le nom de la localité où se situe la brasserie.
Microbrasserie

- Hefeweizen White german wheat : Weiβbier claire et non filtrée. Sa robe trouble est claire.

Ferme (La) (*Shefford – Québec (Montérégie) : 2019*)

Ferme du Tarieu (La) (*Saint-Anne-de-la-Pérade – Québec (Mauricie) : 2018*)

Fermentor (Le) (*Repentigny – Québec (Lanaudière) : 2017*)
Cette brasserie a été fondée dans un bar situé à l'Assomption avant de déménager à Repentigny en 2018.

Flûte à Bec (La) (*Nicolet – Québec (Centre-du-Québec) : 2001*)
Brewpub.

Forge du Malt (La) (*Trois-Rivières – Québec (Mauricie) : 2017*)

Fort Carry Brewing (*Manitoba*)

Fosse (La) (*Donnacona – Québec (Capitale) : 2019*)

Four Winds Brewing (*Colombie Britannique*)
Les étiquettes pleines en couleur sont dessinées par le propre désigner de la brasserie, Justin Longoz.

- Fortunello : Bière élaborée avec du sucre candi, du laurier, des kumquats (*espèce d'agrumes*) et des écorces d'orange.

Frampton Brasse (*Frampton – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2011*)
Le nom de la brasserie fait référence à la commune où est située la brasserie.

Gainsbourg (*Gatineau – Québec (Outaouais) : 2013*)

Gallicus (*Gatineau – Québec (Outaouais) : 2018*)

Gambrinus (*Trois-Rivières – Québec (Mauricie) : 1996*)

Gare'nison (La) (*Lac-Mégantic – Québec (Estrie) : 2017*)

Garrison Brewing Company (*Île-du-Prince-Edouard : 1995*)
Cette brasserie artisanale a été fondée par Brian Titus, un ancien officier de marine à la retraite afin de produire des bières qu'il avait consommé lors de ses nombreux voyages. Les débuts ont été difficiles comme sa voisine, la brasserie Propeller Brewing*. Mais en 2008, il connaît enfin le succès.

- Grand Baltic Porter (*2008*) : Porter.
- Imperial Pale Ale (*7 % alc. vol. : 2007*) : Imperial IPA élaborée avec une bonne dose d'houblons. La robe est cuivrée. Le nez est malté (*biscuit*). En bouche, elle est amère avec des arômes malté, fruité (*agrumes*) et résineux. La finale est charnue, fruitée et résineuse.

GMT (*Québec : fin des années 1980*)

Grand Bois (Les – Microbrasserie) (*Saint-Casimir – Québec (Capitale) : 2016*)

Grande Allée (*Boisbriand – Québec (Laurentides) : 2017*)

Grange Pardue (La) (*Ham-Nord – Québec (Centre-du-Québec) : 2019*)

Granite (*Halifax – Nouvelle Ecosse : 1985*)

Cette microbrasserie a été fondée par deux frères, Wilfred et Kevin Keefe qui avaient l'habitude d'acheter, de rénover et de les revendre. Un jour, ils ont décidé de rénover le Gainsborough Hôtel situé en centre-ville et d'ouvrir un bar, le Gingers Tavern. En 1984, Kevin décide d'apprendre à brasser de la bière et veut créer sa propre brasserie. En 1985, la brasserie produit sa première bière.

En 1992, Wilfred décède et le troisième frère, Ron vivant à Toronto rejoint Kevin. Ensemble, ils décident d'ouvrir une filiale à Toronto en 1991.

ANECDOTE : Dans un premier temps, la brasserie produit uniquement des bières pour ses propres établissements. En 2004, une modification de la loi de l'Ontario leur permet de développer une boutique de boissons. Ils commencent alors à commercialiser à l'extérieur, leur production sous forme de cannette, aux locaux.

- Granite Best Bitter Special (*4,5 % alc. vol. : 1992*) : Bitter élaborée avec du houblon sec. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel et végétal (feuille séchée). En bouche, elle est sèche avec un arôme malté. Elle est distribuée sous forme de bidon en verre de 2 litres avec une anse au sommet.

Granville (*Vancouver*)

Great Lakes (*Toronto – Ontario : 1987*)

Cette brasserie artisanale la plus ancienne de Toronto fabrique de la bière à l'aide d'un feu ouvert sous de belles cuves en cuivre (*et non en acier*)

- Crazy Canuck Pale Ale (*5,2 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec 3 houblons (*Centennial, Chinook et Citra*). Sa robe est cuivrée. Le nez est fruité (*pamplemousse*), floral et résineux (*pin*). En bouche, elle est légère et sèche avec un arôme résineux. La finale est amère.

Griendel (*Québec – Québec (Capitale) : 2015*)

Grimoire (Le) (*Granby – Québec (Montérégie) : 2011*)

Haldes (Microbrasserie des) (*Thetford Mines – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2019*)

Half Pints Brewing (*Winnipeg – Manitoba*)

Cette brasserie a été fondée par David Rudge.

- Burley Wine : Barley Wine.
- Humulus Ludicrous (*8 % alc. vol. : 2007*) : Double IPA élaborée avec une bonne dose d'houblons. Le nez est fruité (*écorces d'orange brûlée*). En bouche, elle est équilibrée. La finale est légèrement amère et caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Little Scrapper IPA : IPA. Le nom signifie "*petit bagarreur*" dû probablement à la petite taille de David.

Harricana (*Montréal – Québec (Montréal) : 2014*)

- BH 0.08 – Ginger Beer (*< 0,5 % alc. vol.*) : Bière au gingembre sans alcool. Elle se boit très fraîche (*4°C*).
- Harricana 99 Grätzer : Grätzer.

H.E.L.M Brasseur Gourmand (*Montréal – Québec (Montréal) : 2006*)

Hermite (L') (*Victoriaville – Québec (Centre-du-Québec) : 2013*)

Histoire Sans Fin (L') (*Val-Morin – Québec (Laurentides) : 2020*)

Hoffman (Brauwerk) (*Campbell's Bay – Québec (Outaouais) : 2018*)

Hop City Brewing Co (*Brampton – Ontario : 2009*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par la brasserie Moosehead* afin de pouvoir surfer sur la vague des microbrasseries.

HopEra (*Saguenay (Jonquière) – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2014*)

(*Jonquière*)

Hopfenstark (*Lavaltrie – Québec (Lanaudière) : 2006*)

- 7-Sisters : Maïa maturée en fût de vin rouge.
- 7-Sisters : Maïa maturée en fût de vin blanc.
- Berlin Alexander Platz Epilogue : Bitter.
- Cassandra
- Cassandra Complex : Barley Wine issu de la Cassandra et mûrie en fût de bourbon.
- Framboise Forte fût de chêne : Bière fruitée élaborée avec des framboises et mûrie en fût de chêne.
- Gose
- Saison Station 10 : Bière sûre.
- Saison Du Repos
- Saison Station 16 (bière de seigle) fût de vin blanc
- White Chalk
- Faust Triple fût de bourbon
- BarleyWine fût de bourbon
- Baltic Porter de L'Ancrier fût de bourbon
- Baltic porter de L'Ancrier double wood
- Kamarad Freidrich fût de vin rouge
- Kamarad Freidrich fût de bourbon (12 mois)-(24 mois)-(5 ans)

Hop Station (*Coaticook – Québec (Estrie) : 2020*)

Île d'Orléans (*Sainte-Famille-de l'Île-d'Orléans – Québec (Capitale) : 1997*)

Microbrasserie.

Inox (L') (*Québec – Québec : 1987*)

Brasserie artisanale.

Insulaires Microbrasseurs (Les) (*Laval – Québec (Laval) : 2018*)

Isle de Garde (*Montréal – Québec (Montréal) : 2014*)

Cette auberge-brasserie produit une grande diversité de bières.

- Bitter Ordinaire : Bitter. Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Blonde Anglaise : Elle se boit très fraîche (*4°C*).
- Blonde Divan : Pale Ale. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Brun sur Beige : Rauchbier. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle a été faite en collaboration avec la brasserie canadienne Ma Brasserie*.
- C'est une IPA ; Elle est américaine : American IPA. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Cette session sensationnelle : American Pale Ale. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Double Black IPA de Seigle : American IPA au seigle. Sa robe est foncée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Douce Rousse Rousse : Mild Ale. Elle se boit tempérée (*12°C*).
- English Brown Ale : Brune. Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Kellerbier : Kellerbier. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Lagerbier : Lager. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- La Palé Alé à L'Américaine : American Pale Ale. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Stout à l'Avoine : Stout élaborée avec de l'avoine. En bouche, elle est onctueuse avec un arôme torréfié. Elle se boit tempérée (*12°C*).
- Une toute petite Grisette : Grisette. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Une Saison : Saison. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Vollbier : Lager rousse. Elle se boit fraîche (*8°C*).

- Weissbier : Weissbier. Elle se boit très fraîche (*4°C*).

Jukebox (Bières) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2012*)

Kahnawake Brewing Co (*Kahnawake – Québec (Montérégie) : 2016*)

Le nom fait référence à la réserve amérindienne des 11 Nations Autochtones du Québec où est située la brasserie.

Cette brasserie (*1 200 hl*) est dirigée par Drew Stevens et a un statut particulier car elle se situe dans une réserve amérindienne (*Mohawks*).

ANECDOTE : Le logo contient un dessin de pont car les Mohawks sont des indiens qui n'ont pas le vertige et ont été fort demandés pour la construction de ponts et de buildings comme l'Empire State Building ou encore le World Trade Center. C'est pourquoi certaines de leurs bières portent un nom de cette reconnaissance.

- Bammer
- Beast!
- Bridge
- Hard Days Work
- Sky Walkers

Kapadokya (*Plessisville – Québec (Centre-du-Québec) : 2014*)

Kawartha (*Ontario*)

Keith & Son (*Nouvelle Ecosse – 1829*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par Alexander Keith.

Ketch (Le) (*Saint-Flavie – Québec (Bas-Saint-Laurent) : 2018*)

Brasserie artisanale.

Knowlton Co (La) (*Lac-Brome – Québec (Montérégie) : 2019*)

Kombucha Rise (*Montréal – Québec (Montréal) : 2020*)

Korrigane (La) (*Québec – Québec : 2010*)

Kruhnen (*Blainville – Québec (Laurentides) : 2012*)

Labatt (*AB InBev – London – Ontario : 1847*)

Elle porte le nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par John Kinder Labatt, émigré anglais.

Dès 1878, les bières Labatt étaient disponibles à Montréal, via une agence de distribution.

En 1952, elle s'installe à La Salle.

Elle a été rachetée en 1995 par le groupe Interbrew devenu entretemps AB InBev.

- Labatt Blue

ANECDOTE : C'est la première bière à être devenue nationale à la fin des années 1960, en raison des nombreuses diversités politiques régionales, linguistiques et religieuses.

Labrosse (*Pointe-Claire – Québec (Montréal) : 2017*)

Microbrasserie.

Lac du Saint-Jean (du) (*Saint-Gédéon – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2007*)

Lagabière (*Saint-Jean-sur-Richelieu – Québec (Montérégie) : 2013*)

Lièvre (Microbrasserie du) (*Mont-Laurier – Québec (Laurentides) : 1999*)

Lion Bleu (Le) (*Alma – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2015*)

Lion d'Or (Le) (*Sherbrooke – Québec (Estrie) : 1986*)

Elle sort sa première pinte dans le pub du Lion d'Or de Lennoxville, le 1er juillet 1986.

Livingstone (*Franklin – Québec (Montérégie) : 2019*)

Louks (*Dorval – Québec (Montréal) : 2018*)

Luxe (*Saint-Eustache – Québec (Laurentides) : 2018*)

Ma Brasserie (*Montréal – Québec (Montréal) : 2015*)

Cette coopérative de solidarité brassicole a collaboré avec la brasserie canadienne Isle de Garde* pour produire la Brun sur Beige*.

Macallen (*Saint- Ambroise-de Kildare – Québec (Lanaudière) : 2020*)

Ferme-brasserie.

MacFerly (*L'Assomption – Québec (Lanaudière) : 2001*)

Elle brasse à la brasserie Broadway*.

Maison du Brasseur (La) (*Mont-Tremblant – Québec (Laurentides) : 2020*)

Malbord (Le) (*Saint-Anne-des Monts – Québec (Gaspésie-Îles de la Madeleine) : 2014*)

Maltcommodes (Les) (*Québec – Québec (Capitale) : 2019*)

Maltéus (*Salaberry-de-Valleyfield – Québec (Montérégie) : 2013*)

Maltstrom (*Notre-Dame-des-Prairies – Québec (Lanaudière) : 2016*)

Mare au Diable (La) (*Sherbrooke – Québec (Estrie) : 2003*)

Massawippi (*North Hatley (Sherbrooke) – Québec : 1982*)

C'est une des premières brasseries artisanales créée au Québec. Elle a produit la Massawippi.

- Massawippi (*5 % alc. vol.*) : Ale brassée selon la loi de Pureté allemande.

ANECDOTE : C'est une des premières bières artisanales produites au Québec et au Canada.

En 1990, 75 % des parts de cette brasserie sont rachetées par André Dion et Serge Racine qui l'arrêtent et fondent la brasserie Unibroue.

Matera (Brasseurs Tonneliers) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2015*)

Cette microbrasserie brasse chez Oshlag*.

Mc Auslan (*Montréal – Québec (Montréal) : 1989*)

Le nom provient du nom d'un des fondateurs de la brasserie.

Cette microbrasserie a été fondée par Peter Mc Auslan, ancien administrateur principal du collège Dawson et brasseur amateur et Ellen Bounsall, biologiste et maître brasseuse. Ils ont engagé le brasseur Alan Pugsley pour mettre au point la recette de leur première bière, la St-Ambroise Blonde qui leur permet de très vite connaître le succès. Elle apporte son soutien à l'art, aux jeunes entreprises et aux événements où sont vendus ses bières.

En 2013, la brasserie est revendue au Brasseurs RJ dirigé par Roger Jaar. La brasserie Moosehead* a également des parts.

Elle produit les gammes St-Ambroise, Griffon, une série de bières saisonnières (*1997*) ainsi qu'une bière de luxe (*Frontenac*) ainsi qu'un cidre (*Mystique*)

- Frontenac (*1996*) : Blonde. Bière de luxe. C'est une version limitée.
- Griffon ESB (*5,2 % alc. vol.*): Extra Bitter élaborée avec 2 houblons (*Golding et Nugget*). Sa robe est dorée. En bouche, elle est peu amère (*25 IBU*) avec un arôme malté et une note florale. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- Griffon Extra Blonde (*5 % alc. vol. : 1992*) : Blonde élaborée avec 2 houblons (*Golding et Willamette*). Sa robe est or. En bouche, elle est peu amère (*25 IBU*) avec un arôme malté. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*).
- Griffon Rousse (*4,5 % alc. vol. : 1992*) : Rousse élaborée avec 2 houblons (*Golding et Willamette*). Sa robe est ambrée. En bouche, elle est peu amère (*25 IBU*) avec un arôme fruité (*noisette*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*).
- St-Ambroise Abricot (*5 % alc. vol.*) : Blanche fruitée (*abricot*) élaborée avec du blé malté, 2 houblons (*Golding et Willamette*) et des abricots. Sa robe trouble est blonde. En bouche, elle est douce, un peu acide et peu amère (*15 IBU*) avec un arôme fruité (*abricot*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).

- St-Ambroise Baltic Porter (*4,5 % alc. vol.*) : Baltic Porter élaborée avec 2 houblons (*Golding et Willamette*) et du sirop d'érable. En bouche, elle est ronde et peu amère (*25 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*).
- St-Ambroise Black IPA (*6,5 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 5 houblons (*Bravo, Cascade, Centennial, Citra et Chinook*) et non filtrée. Sa robe est noire. En bouche, elle est amère (*58 IBU*) avec un arôme grillé. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- St-Ambroise Blonde (*1989*)
- St-Ambroise Brut IPA (*7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 6 houblons (*Amarillo, Bravo, Cascade, Citra, El Dorado et Mosaic*) non filtrée. Sa robe limpide est blonde. En bouche, elle est très sèche et moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes fruités (*agrumes et fruits à noyaux*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- St-Ambroise Citrouille (*5 % alc. vol.*) : Pumpkin Ale élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Willamette*), de la citrouille, de la cannelle, du gingembre, de la muscade et du girofle. Sa robe est dorée. En bouche, elle est douce et peu amère (*18 IBU*) avec un arôme malté. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*). Elle est périodique (*fête d'Halloween*).
- St-Ambroise Cream Ale (*5 % alc. vol.*) : Cream Ale élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Golding et Willamette*). Sa robe est dorée. En bouche, elle est soyeuse, crémeuse et moyennement amère (*35 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).
- St-Ambroise Double IPA (*8 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Chinook*) et non filtrée. En bouche, elle est très amère (*77 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).
- St-Ambroise Erable (*4,5 % alc. vol.*) : Rousse élaborée avec 2 houblons (*Golding et Willamette*) et du sirop d'érable. En bouche, elle est ronde et peu amère (*25 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*).
- St-Ambroise Explo2ion (*8,6 % alc. vol. : 2019*) : Double IPA élaborée avec 4 houblons (*Azacca, Barbe Rouge, Citra et El Dorado*). En bouche, elle est amère (*60 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- St-Ambroise Framboise (*4,5 % alc. vol.*) : Rousse fruitée élaborée avec 2 houblons (*Golding et Willamette*) et des framboises fraîches. Sa robe est rouge. En bouche, elle est ronde et peu amère (*25 IBU*) avec un arôme fruité (*framboise*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).
- St-Ambroise IPA (*6,2 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Chinook et Golding*). En bouche, elle est amère (*54 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*).
- St-Ambroise IPA Pamplemousse (*6,2 % alc. vol.*) : American IPA fruitée (*pamplemousse*) élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Centennial, Citra et Nugget*) et du pamplemousse. Sa robe est dorée. En bouche, elle est moyennement amère (*46 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).
- St-Ambroise Irish Stout (*4,2 % alc. vol.*) : Irish Stout élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Centennial, Citra et Nigget*). En bouche, elle est douce, peu acide et peu amère (*23 IBU*) avec des arômes torréfiés (*café*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- St-Ambroise New England IPA (*6,2 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 7 houblons dont le *Galaxy* et *Mosaic*. En bouche, elle est amère (*55 IBU*) avec des arômes fruités *(agrumes, fruits de la passion et ananas*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- St-Ambroise Noire à l'avoine (*5 % alc. vol. : 1991*) : Oatmeal Stout élaborée avec de l'avoine et 3 houblons (*Cascade, Goldings et Willamette*). Sa robe est noire et sa mousse est beige. En bouche, elle est onctueuse et amère (*45 IBU*) avec des arômes intenses torréfiés (*café et chocolat*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).
- St-Ambroise Oak Aged Pale Ale (*6 % alc. vol.*) : Pale Ale élaboré avec du blé grillé, 4 houblons (*Cascade, Golding, Hallertau et Nugget*), mûrie en présence de copeaux de chêne et non filtrée. En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*). C'est une version limitée.
- St-Ambroise Oatmeal Stout (*5 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec de l'orge non malté torréfiée. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*expresso et chocolat*).
- St-Ambroise Pale Ale (*5 % alc. vol. : 1990*) : Pale Ale élaborée avec une bonne dose de 4 houblons (*Cascade, Goldings, Hallertau et Willamette*), de la coriandre et d'autres épices. Sa robe est blonde ambrée. Le nez est caramel et épicé. En bouche, elle est riche et moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme caramel, épicé et fruité. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*). C'est la bière vedette de la brasserie.
- St-Ambroise Porter Baltique (*8,2 % alc. vol.*) : Porter Baltic élaborée avec 2 houblons (*Golding, Nugget et Willamette*). En bouche, elle est onctueuse et moyennement amère (*38 IBU*) avec des arômes touraillés (*caramel, réglisse, chocolat et fruits noirs*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).

- St-Ambroise Rousse (*5 % alc. vol.*) : Ambrée riche en malts et élaborée avec du houblon *Cascade*. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est peu amère (*27 IBU*) avec un arôme caramel et des notes torréfiée (*chocolat*) et fruitée (*agrumes*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*).
- St-Ambroise Scotch Ale (*7,5 % alc. vol.*) : Scotch élaborée avec 3 houblons (*Cascade et Chinook*). Sa robe est rouge et son col est ambré. Le nez est caramel et vanillé. En bouche, elle est douce et peu amère (*25 IBU*) avec des arômes caramel et épicé (*vanille*). La finale est longue et houblonnée. Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).
- St-Ambroise Session de l'Île (*4,8 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 7 houblons (*dont Azacca et Cashmere*). Sa robe est pâle. En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits tropicaux*). Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- St-Ambroise Session IPA (*4,5 % alc. vol. : 2019*) : American IPA élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Chinook et Citra*) et non filtrée. En bouche, elle est amère (*55 IBU*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-10°C*).
- St-Ambroise Stout Imperiale Russe (*9,2 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Golding et Willamette*) et mûrie en présence de bois vieilli de bourbon. Sa robe est noire. En bouche, elle est très amère (*84 IBU*) avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*) et épicé (*vanille*). Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- St-Ambroise Tangerine IPA (*6,2 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 4 houblons (*Bravo, Cascade, Chinook et Citra)* et des essences de tangerine (*sorte de mandarine*). Sa robe est jaune doré. En bouche, elle est moyennement amère (*46 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit fraîche à tempérée (*5-12°C*).
- St-Ambroise Vintage (*10 % alc. vol.*) : Ale élaborée avec du froment et du houblon *Cascade* et non filtrée. Sa robe est dorée. En bouche, elle est ronde et amère (*50 IBU*) avec un arôme fruité caramélisé. La finale est houblonnée. Elle se boit tempérée (*13-15°C*). Elle n'est produite qu'une fois par an.

Memphrée (La) (*Magog – Québec (Estrie) : 1999*)

Ménagerie

- Canadian Cream Ale

Menaud (*Clermont – Québec (Capitale) : 2018*)

Brasserie – distillerie.

Messorem Bracitorium (*Montréal – Québec (Montréal) : 2019*)

Mille Îles (*Terrebonne – Québec (Lanaudière) : 2017*)

Molson Canadian (*Montréal – 1786*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie a été fondée par un jeune émigré anglais, John Molson qui reprend la brasserie de Thomas Loid en production depuis 3 ans. Il connaît très vite une bonne réputation grâce notamment au prix abordable et à la qualité de sa bière qui est bien meilleure que la bière importée des îles anglaises. A l'époque, la bière ambrée goute fortement le malt et rappelle l'odeur du pain juste sortie du four. Il réinvestit tous ses profits dans l'entreprise et fait croître son entreprise d'une manière importante. Après 10 ans, il produit de l'ordre de 54 000 barils.

ANECDOTE : C'est la plus ancienne brasserie d'Amérique du Nord.

En 2005, elle fusionne avec groupe Coors* (*USA*) pour former le groupe Molson Coors et devenir ainsi le n°13 mondial.

- Molson Canadian (*5 % alc. vol. : 1959*) : Lager élaborée avec du blé. Sa robe transparente est dorée (*13 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est moyenne et légèrement amère avec un arôme malté. La finale est longue, sèche et peu amère.

Montréal (Brasseurs de) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2008*) *: voir Brasseurs de Montréal*

Mont Regius (*Saint-Bruno-de-Montarville – Québec (Montérégie) : 2016*)

Moosehead Breweries Limited (Oland) (*Saint John – Nouveau-Brunswick : 1867*)

Cette brasserie familiale indépendante (*la plus ancienne du Canada*) a été fondée par le couple John Oland, né en 1819 et ayant exercé de nombreux petits boulots sans réel aboutissement financier et principalement Susannah Culverwell. En 1862, John décide d'immigrer en Nouvelle-Ecosse, région en pleine expansion économique en raison de la construction du chemin de fer. Sa femme le rejoint avec leurs 9 enfants, trois ans plus tard. Afin de suppléer le faible salaire de son mari, Susannah vend de la bière qu'elle produit dans une remise de sa maison à l'aide d'une vieille recette familiale. Sa bière brune d'octobre connait un tel succès qu'un ami de la famille, le capitaine Francis Walter

DeWinton lui suggère d'augmenter sa production et lui fournit avec deux autres investisseurs, les fonds nécessaires pour démarrer une véritable brasserie en 1867 qui prend initialement le nom de Turtle Grove Brewery en l'honneur de la collectivité où le brassage a commencé. Sur papier, John est le directeur mais c'est bien Susannah qui la gère avec l'aide de ses trois fils. Initialement, la brasserie est située à proximité du port militaire d'Halifax, d'où une forte demande. De plus, Susannah se perfectionne dans l'art du brassage. Grâce à cela et au réseau de Francis Walter, secrétaire militaire du gouverneur général du Canada, la brasserie devient vite une entreprise importante. Cependant, en 1870, John meurt suite à un accident à cheval, Francis Walter est envoyé à Gibraltar et les deux autres investisseurs revendent leurs parts à Georges Fraser qui a travaillé chez un concurrent. Toutefois, Susannah et ses fils ne se découragent pas et continuent de travailler à la brasserie dont le nom a changé en Army and Navy Brewery en l'honneur des principaux clients de la brasserie. En 1877, elle reçoit l'héritage d'un parent d'Angleterre. Cela lui permet de racheter les parts de Georges Fraser et de renommer la brasserie en S. Oland, Sons and Company. Elle travaille dans la brasserie jusqu'à sa mort en 1885.

Son plus jeune fils, George W. Oland (II) reprend les affaires à la mort de Susannah mais revend la brasserie en 1895 à un syndicat anglais et utilise les fonds pour faire l'acquisition de la *Highland Spring Brewery* à Halifax et d'une autre brasserie à Saint-John. La première brasserie est détruite par une explosion en 1917 et toute l'énergie de George W. se concentre sur la brasserie de Saint-John.

Ses deux fils, George Bauld et Sidney (III) reprennent les affaires et reconstruisent la brasserie d'Halifax. Pendant la prohibition, les Oland complètent leurs maigres profits associées aux boissons gazeuses et aux bières légères en vendant illégalement de la bière forte dans les pubs et autres détaillants, malgré les amendes encourues (*plus de 24 000 dollars à l'époque*). Cette pratique lui permet non seulement de rester à flots mais aussi d'acquérir les brasseries Alexandre Keith afin d'avoir le monopole du marché de la bière en Nouvelle-Ecosse et James Ready Brewery à Saint-John qu'il renomment New Brunswick Breweries. Toutefois, il y a une rivalité entre les deux frères qui conduit à la séparation en deux branches, peu après le décès de leur père, à la fin de la Deuxième Guerre mondiale : Les Oland de la Nouvelle-Ecosse dirigée par Sidney et ses trois fils, Victor, Bruce et Don (III) et les Oland du Nouveau-Brunswick dirigée par George Bauld et son fils Philip (III) qui transforme la New Brunswick Breweries en Moosehead Brewery Limited en 1947.

Après la Deuxième Guerre mondiale, les territoires des deux brasseries Oland sont préservés contre les trois grands groupes brassicoles de l'époque suite aux lois, mesures et tarifs protectionnistes des deux provinces.

- La brasserie Moosehead vit des temps difficiles car d'une part, les effets de la prohibition se font ressentir dans le New-Brunswick où la consommation en public de la bière est interdite jusqu'en 1961 et d'autre part, la brasserie ne peut accéder aux marchés extérieurs, suite à un budget publicitaire trop faible et à sa culture d'entreprise conservatrice. Elle consolide néanmoins la prédominance dans la province en développant la vente par fût. Ainsi, en 1970, la brasserie Moosehead contrôle environ la moitié du marché dans les provinces maritimes. Les deux fils de Philip, Derek et Richard Oland (IV) reprennent les affaires. En 1975, Derek décide de s'attaquer au marché américain, malgré les échecs de ses concurrents canadien et les doutes de son père. Pour cela, il change tout d'abord l'image de la bière en remplaçant les couleurs bleu et blanc de l'étiquette par une couleur verte rappelant les grands espaces canadiens et où est inscrit "*Moosehead Canadian Beer Lager*". Il insiste ensuite sur la haute qualité de la bière en augmentant également son prix et accompagne sa bière d'une foule de produits promotionnels dont des t-shirts flanqués du slogan "*The Moose is Loose*" (*L'Orignal est en cavale"*). Lors de son lancement aux USA en 1978, le succès est plus grand que prévu car la quantité exportée atteint le double de la quantité prévue. La bière est surtout appréciée par les étudiants du nord-est des Etats-Unis. En 1992, les barrières commerciales provinciales disparaissent. La brasserie étend ainsi son offre et devient la quatrième plus grosse brasserie et la seule à ne pas être détenue par des intérêts étrangers.

ANECDOTES : Entre 2004 et 2007, deux vols importants de bières Moosehead (*50 000 cannettes en 2004 et 77 000 cannettes + 44 000 bouteilles en 2007*) ont lieu et vont permettre à la brasserie d'en tirer profit d'un point de vue communication car selon eux, les voleurs savent exactement ce dont les consommateurs ont envie.

En 2011, Richard Oland est assassiné à son bureau. Son fils Dennis est reconnu coupable dans un premier temps avant d'être déclaré innocent par la suite lors d'un jugement en 2016 et d'un nouveau procès en 2019.

Au milieu des années 2000, vu le succès des petites brasseries artisanales, elle décide de créer en 2009, sa propre microbrasserie à Brampton (*Ontario*), la Hop City Brewing Co qui produit entre autres, les marques Barking Squirrel et Hop Bot IPA.

Andrew Oland (VI) la dirige actuellement.

C'est la quatrième brasserie du Canada. Elle détient des parts dans la brasserie McAuslan* et est l'unique propriétaire de Niagara Falls Brewing* Company et de la Hop City Brewing Co. Elle produit 19 bières différentes commercialisées

sous 10 marques distinctes et brasse de la bière pour six entreprises dont Samuel Adams* (*USA*) et Estralla Damm* (*Espagne*).

- Alpine
- Clancy Amber Ale (*5 % alc. vol.*) : Ambrée. En bouche, elle livre des arômes malté et caramel.
- Hop City
- James Ready
- Moosehead Canadian Lager (*5 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune paille. Elle se boit très fraîche.

Mouche (La) (*Natashquan – Québec (Côte-Nord) : 2018*)

Moulin 7 (*Val-des-Sources – Québec (Estrie) : 2014*)

Mouton Noir (Le) (*La Tuque – Québec (Mauricie) : 2018*)

Multi-Brasse (*Tingwick – Québec (Centre-du-Québec) : 2001*)

Mutoïde (*Montréal – Québec (Montréal) : 2020*)

Mycobrasserie (La) (*Québec – Québec (Capitale) : 2020*)

Naufrageur (Le) (*Carleton-sur-Mer – Québec (Gaspésie-Îles de la Madeleine) : 2008*)

Cette microbrasserie (*2 500 hl*) a été fondée par Philippe Gauthier, Christelle Latrasse, Louis Franck et Sébastien Valade dans un ancien théâtre rénové en bar-brasserie.

Le nom vient de l'époque où la baie des Chaleurs (*où est situé le village de Carleton-sur-Mer*) était un repaire de pirates, dont le Naufrageur qui allumait des feux sur les rives pour faire s'échouer les navires. Deux des brasseurs, Philippe et Sébastien, ont des ancêtres qui furent des pirates.

Le brasseur est Jani Landry-Dugas. Il brasse dans la gamme Amérindienne Ale, des bières en relation avec l'histoire de leur région en utilisant des produits typiques locaux (*thé du Labrador, tanaisie ou myrique baumier*) et principalement du houblon québécois.

- Ale Amerindienne Double IPA Myrique Baumier (*8 % alc. vol.*) : Double IPA à base de myrique Baumier, également appelé myrte des marais qui faisait partie du gruyt au Moyen Âge. La robe étincelante est rousse orangée et la mousse est beige. Le nez est résineux (*sapin*), épicé (*menthe*) et caramel. En bouche, elle est ronde, presque sirupeuse et amère avec les arômes du nez et d'herbe verte. La finale est sucrée, amère, résineuse et caramel. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-10°C*).
- Ale Amerindienne IPA au thé du Labrador (*7,2 % alc. vol.*) : IPA à base de thé du Labrador. La robe est blond cuivré. Le nez est floral, fruité et résineux (*pin*). En bouche, elle est amère avec un bouquet d'arômes (*agrumes et fruits rouges*).
- Carrick (*9,2 % alc. vol.*) : Scotch Ale élaborée avec du houblon *Nugget*. Sa robe lumineuse est acajou et sa mousse est beige. Le nez est complexe (*fumé, caramel, fruits secs et pruneaux*). En bouche, elle est veloutée, moelleuse, presque liquoreuse avec les arômes du nez, herbacés et terreux. La finale est longue, caramel, grillée et fumée. Elle se boit tempérée (*12-14°C*). Le nom évoque un voilier irlandais échoué sur les récifs de Cap-des-Rosiers.
- Corte-Real (*5,6 % alc. vol.*) : Blonde. Sa robe est dorée. Le nez est floral. En bouche, elle est onctueuse avec un arôme fruité (*pamplemousse*). La finale est longue et sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*). Elle fait référence à Gaspar Corte-Real, explorateur portugais qui serait arrivé sur les côtes de Gaspésie en 1501 et aurait été tué par les Micmacs. La légende dit que son frère Miguel parti à sa recherche, un an plus tard, aurait subi le même sort et son bateau aurait brûlé dans la baie.
- Saint-Barnabé (*5,2 % alc. vol.*) : Stout à l'avoine. Sa robe est noire et sa mousse est beige. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle est épaisse et onctueuse avec des arômes torréfié (*chocolat*), grillé et boisé. La finale est amère et chocolatée. Elle se boit fraîche (*8°C*). Elle évoque le nom d'un bateau démineur qui a terminé ses jours dans la baie des Chaleurs.

Niagara Falls Brewing

Elle appartient totalement à la brasserie Moosehead*.

Noctem (*Québec – Québec (Capitale) : 2015*)

Brasserie artisanale.

Noire & Blanche (*Saint-Eustache – Québec (Laurentides) : 2012*)

Nouvelle France (*Saint-Alexis-des Monts – Québec : 1998*)

Cette microbrasserie a été fondée par Marc et Martine Lessard à la suite d'un voyage en Belgique.

Elle produit des bières classiques et des bières sans gluten et dispose de sa propre ferme et malterie afin de produire elle-même ses propres céréales et houblons. Elle utilise l'eau des montagnes avoisinantes.

ANECDOTE : C'est la première microbrasserie à avoir produite en Amérique du Nord, une bière sans gluten, la Messagère en remplaçant le malt d'orge par le malt de millet, le riz et le sarrazin. Elle en a produit d'autres entretemps.

- Blanche de la Nouvelle France (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de l'épeautre, 3 houblons (*Hallertau, Magnum et Styrian Goldings*), des zestes d'orange et de la coriandre. Sa robe est jaune. En bouche, elle est acidulée et peu amère (*15 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*).
- Messagère Blonde (*4,7 % alc. vol.*) : Blonde sans gluten. Sa robe limpide est blonde. Le nez est miellé avec une note fruité (*agrumes*) rappelant le champagne. En bouche, elle est finement pétillante et peu amère.
- Messagère Rousse (*5 % alc. vol.*) : Red Ale sans gluten. Sa robe limpide est robe acajou. Le nez est fruité (*fruits secs*) avec une note caramel. En bouche, elle est peu amère avec un arôme boisé.

Octant (L') (*Rimouski – Québec (Bas-Saint-Laurent) : 2018*)

Oland *: Voir Moosehead.*

Ô Quai des Brasseurs (*Bécancour – Québec (Centre-du-Québec) : 2017*)

Oshlag (*Montréal – Québec (Montréal) : 2016*)

Brasserie et distillerie.

Ours Brun (de l') (*Repentigny – Québec (Lanaudière) : 2017*)

Overhop (*Saint-Jean-sur-Richelieu – Québec (Montérégie) : 2020*)

Oxymore (L') (*Saint-Gilles – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2020*)

Pécheresse (La) (*La Tuque – Québec (Mauricie) : 2014*)

Pie Braque (*Saguenay (Jonquière) – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2017*)

Pit Caribou (*Montréal – Québec (Montréal) : 2016*)

Bar.

Pit Caribou (*Percé et L'Anse-à-Beaufils– Québec (Gaspésie-Îles de la Madeleine) : 2007*)

Cette microbrasserie a été fondée par Francis Joncas.

Il a proposé à 9 brasseurs de produire leur propre version de bière à partir de mêmes ingrédients (*Thiriez* pour la France*).

- Gaspésienne (La) : Stout. Le nez est rôti (*pain*), torréfié (*chocolat*) et fruité (*raisin sec*). En bouche, elle est soyeuse, crémeuse et douce.
- Pit Caribou Neuvain : Wild Ale.

Pixel (*Montréal – Québec (Montréal) : 2019*)

Elle brasse chez Oshlag*.

Port-Alfred (*Saguenay (La Baie) – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2020*)

Porte d'à Côté (La) (*Thetford Mines – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2019*)

Brewpub.

Presbytère (Le) (*Saint-Stanislas – Québec (Mauricie) : 2016*)

Microbrasserie.

Propeller Brewing (*Île-du-Prince-Edouard : 1995*)

Les débuts de cette microbrasserie ont été difficiles comme sa voisine, la Garrison Brewing Company*.

Prospecteur (Le) (*Val-d'Or – Québec (Abitibi-Témiscamingue) : 2014*)

Brasserie artisanale

Ras L'Bock (*La Pocatière – Québec (Bas-Saint-Laurent) : 2019*)

Ras L'Bock (*Saint Jean-Port-Joli – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2013*)

Refuge des Brasseurs (Le) (*Sherbrooke – Québec (Estrie) : 2014*)

Réservoir (*Montréal – Québec (Montréal) : 2002*)

Riverbend (*Alma – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2015*)
Microbrasserie.

- Autour d'une Triple Belge, les bonnes histoires innovent (*8 % alc. vol.*) : Triple.
- Riverblend.3 : Bière vieillie en foudre italien. Elle se boit fraîche (*8°C*).

RJ (Brasseurs) (*Montréal – Québec (Montréal) : 1998*)

Robin (Bière Naturelle) (*Waterloo – Québec (Montérégie) : 2018*)

Roquemont (*Saint-Raymond – Québec (Capitale) : 2014*)

Ross Stall (*Saint-Bruno-de-Montarville – Québec (Montérégie) : 2018*)
Cette microbrasserie appartient au vignoble Kobloth.

Route 8 (*Saint-Eustache – Québec (Laurentides) : 2020)*
Microbrasserie.

Ruisseau Noir (*Terrebonne – Québec (Lanaudière) : 2018*)

Saint-Antoine-Abbé (*Franklin – Québec (Montérégie) : 2000*)

Saint-Bock (Le) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2006*)

Saint-Fût (Le) (*Saint-Fulgence – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2018*)

Saint-Grall (Le) (*Sainte-Thérèse – Québec (Laurentides) : 2010*)

Saint-Honoré (*Saint-Honoré – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2018*)
Le nom provient de la localité où est située la brasserie.
Elle est située dans le pub Le Laser.

Saint-Houblon (Le) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2016*)
Bar.

Saint-Houblon (Le) (*Terrebonne – Québec (Lanaudière) : 2018*)

Saint-Luke (*Saint-Hyacinthe – Québec (Montérégie) : 2005*)

Sans-Taverne (Les) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2018*)

Schoune (*Saint-Polycarpe – Québec (Montérégie) : 1996*)
Brasserie-ferme.

Secret des Dieux (Le) (*Pohénégamook – Québec (Bas-Saint-Laurent) : 2016*)

Seigneuriale (La) (*Québec : fin des années 1980*)

Shawbridge (*Prévost – Québec (Laurentides) : 2018*)
Microbrasserie.

Shed (La) (*Donnacona – Québec (Capitale) : 2019*)

Shelton (Bièrerie) (*Saint-Basile-le-Grand – Québec (Montérégie) : 2017*)

Siboire (Le) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2017*)
Bar.

Siboire (Le) (*Sherbrooke – Québec (Estrie) : 2007*)

Silo (*Montréal – Québec (Montréal) : 2020*)

Simple Malt Brasseurs (*Saint-Eustache – Québec (Laurentides) : 2009*)

Sir John (*Lachute – Québec (Laurentides) : 2019*)

Sleeman (*Guelph – Ontario : 1836 ou 1851*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur.

Cette brasserie a été fondée par l'émigré anglais John Sleeman (I), anglais qui s'installe à St Davids (*Ontario*) en 1834. Il rachète une brasserie, produit une Pale Ale pour lui rappeler son pays d'origine et décide de développer le nombre de zones de stock afin de pouvoir élargir son domaine. Par la suite, il développe une Porter afin de pouvoir rivaliser avec la brasserie Labatt.

Son fils George Sleeman (II) décide de développer l'aspect commercial en investissant dans le sport (*baseball*) où il est également un joueur. Quelques années plus tard, il devient conseiller communal afin de pouvoir influencer sur certaines décisions concernant la prohibition. Au début du 20ème siècle, une importante communauté germanophone vit dans la région. George décide dès lors de produire une lager. Tous ces efforts ainsi que la prohibition n'empêchent pas cependant la brasserie de tomber en faillite en 1916.

En 1988, le petit-fils de George, Don Sleeman (III) tombe sur le livre de recettes des bières de son grand-père et décide de relancer une brasserie en rachetant la brasserie Unibroue et en s'appuyant pour développer son activité sur une ancienne publicité de Sleeman reprenant comme symbole, une feuille d'érable et un castor, produits-phare du Canada. Il joue sur l'étiquette locale bien avant les autres.

Actuellement, la brasserie appartient au groupe japonais Sapporo Breweries*.

- Honey Brown Lager (*5 % alc. vol.*) : Lager. En bouche, elle est pleine avec un léger arôme miellé. La finale est un peu sucrée.
- Sleeman Cream Ale (*5 % alc. vol.*) : Ale. C'est un bon compromis entre une lager allemande rafraichissante et une ale britannique classique.

SNO Microbrasserie (*Québec – Québec (Capitale) : 2019*)

Station ho.st (*Montréal – Québec (Montréal) : 2013*)

Société (La) (*Saint-Georges – Québec (Chaudière-Appalaches) : 2011*)

Brasserie artisanale.

Sœurs Grises (Les) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2012*)

Bistro-brasserie.

Soif (La) (*Longueuil – Québec (Montérégie) : 2019*)

Souche (La) (*Stoneham-et-Tewkesbury – Québec (Capitale) : 2012*)

Cette brasserie artisanale a déménagé en 2017 de Québec Capitale à son site actuel.

Storm (*Vancouver*)

St-Arnould (*Mont-Tremblant – Québec (Laurentides) : 1996*)

St-Pancrace (*Baie-Comeau – Québec (Côte-Nord) : 2013*)

Succursale (La) (*Montréal – Québec (Montréal) : 2011*)

Sutton Broüerie (Auberge) (*Sutton – Québec (Montérégie) : 2015*)

Elle porte le nom de la localité où est située la brasserie.

Tadoussac (Microbrasserie de) (*Tadoussac – Québec (Côte-Nord) : 2016*)

Cette microbrasserie utilise régulièrement des épices ou fruits locaux comme la camerise, l'épinette, la salsepareille, l'argousier et les algues.

- Balbuzard (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde. En bouche, elle est sèche et moyennement amère avec un arôme malté.
- Borée à la Camerise (*5,5 % alc. vol.*) : Blonde fruitée élaborée avec de la camerise. Le nez est fruité, épicé et floral. En bouche, elle est peu amère avec des arômes fruité, floral et épicé.
- Buse (*5,8 % alc. vol.*) : Rousse. En bouche, elle est peu amère avec un arôme malté.

- Capitaine Olsen (*4,5 % alc. vol.*) : Weissbier. Le nez est malté et fruité (*banane*). En bouche, elle est peu amère avec un arôme malté.
- Caye à Edgard (*6,5 % alc. vol.*) : Brune. En bouche, elle est douce avec un arôme malté.
- Fond de Cale *(5,5 % alc. vol.*) : Noire. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme torréfié (*cacao*).
- Graben (*9,7 % alc. vol.*) : Noire fumée à l'herbe. En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec des arômes torréfié et fumé.
- Krill (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec des algues et du sumac (*condiment au goût fruité et acidulé*). En bouche, elle est douce et salée.
- Mouk (*3,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de l'épinette. En bouche, elle est douce et sûre.
- Nyctale (5,5 % alc. vol.) : Ambrée. Le nez est malté. En bouche, elle est douce avec un arôme malté.
- Pale (Wh)ale (*5,2 % alc. vol.*) : Pale Ale. En bouche, elle est peu amère avec un arôme malté.
- Petite Chapelle (*10 % alc. vol.*) : Triple. Sa robe est ambrée. Le nez est malté. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme malté.
- Ponton 5 (*5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du maïs. En bouche, elle est peu amère avec un arôme malté.
- Toupie (*6,5 % alc. vol.*) : East Coast IPA. Sa robe est trouble. Le nez est fruité. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme fruité.
- Traverse (*6,6 % alc. vol.*) : West Coast IPA. En bouche, elle est amère avec un arôme résineux.
- Triplette (*8,6 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec de l'avoine, du blé, du seigle et 3 houblons (*Amarillo, Crystal et Magnum*). Sa robe translucide est dorée (*17 EBC*). Le nez est malté (*seigle*). En bouche, elle est moyennement pétillante et peu amère avec des arômes céréaliers (*blé et seigle*), caramel, fruité (*compote et orange*) et épicé. La finale est finement amère avec un arôme de seigle.

ANECDOTE : L'étiquette représente 3 baleines, animaux facilement observables dans le fleuve Saint-Laurent à cet endroit.

Tall Shipe Ale (*Squamish - Colombie Britannique*)

Temps d'une Pinte (Le) (*Trois-Rivières – Québec (Mauricie) : 2013*)

- La Bøite à Bøis : Bière fumée d'inspiration norvégienne (*Stjørdalsøl*).

Tête d'Allumette (*Saint -André-de-Kamouraska – Québec (Bas-Saint-Laurent) : 2013*)

- L'Œil du Mouton : Bière fumée d'inspiration norvégienne (*Vossaøl*).

Tour à Bières (La) (*Saguenay (Chicoutimi) – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2004*)

Trécarré (*Saint-Côme – Québec (Lanaudière) : 2017*)

Trèfle Noir (Le) (*Rouyn-Noranda – Québec (Abitibi-Témiscamingue) : 2009*)

C'est la première brasserie artisanale de la région.

- Gosebuster melon d'eau : Gose élaborée avec du jus de melon d'eau. Elle se boit très fraîche (*4°C*).

Trois-Lacs (*Vaudreuil-Dorion – Québec (Montérégie) : 2018*)

Trois Mousquetaires (Les) (*Brossard – Québec (Montérégie) : 2004*)

Le nom provient du roman d'Alexandre Dumas, étant donné qu'ils sont trois à avoir démarré la brasserie.

Cette microbrasserie (*4 500 hl*) a été fondée par 3 anciens collègues : Vicky Quellet, Christian Marcil et Daniel Pion. Le brasseur est Alex Ganivet-Boileau.

Elle produit principalement des lagers de style allemand (*cas peu fréquent au Québec*) ainsi que des assemblages de bières élevées en barrique. Elle utilise du malt québécois et produit notamment 4 gammes de bières : Régulière (*bières légères*), Signature (*bières moyennement alcoolisées*), Grande Cuvée (*bières fortement alcoolisées*) et Hors-séries (*bières occasionnelles*). Leurs étiquettes sont relativement bien détaillées.

- Eisbock LTM : Eisbock.
- Grande Cuvée Déjeuner Imperial (*11,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Chinook et Summit*) élevée 9 mois en fût de bourbon de 12 ans d'âge avec ajout de bois d'érable torréfié, de sirop d'érable et de café infusée à froid. La robe est noire (*100 EBC*). Le nez est torréfié et boisé. En bouche, elle est moelleuse et amère (*50 IBU*) avec des arômes torréfiés (*café et chocolat noir*), boisé (*érable*) et alcoolique (*bourbon*). Elle se boit tempérée (*10-14°C*). Elle se conserve jusqu'à 5 ans. Elle est disponible à la fin de l'automne.

- Grande Cuvée Doppelbock (*8,6 % alc. vol.*) : Doppelbock élaborée avec 2 houblons (*Hallertau et Perle*). La robe est brune (*41 EBC*). Le nez est touraillé et fruité. En bouche, elle est moelleuse avec des arômes touraillés (*biscuit, mélasse et chocolat*) et fruités (*prune et orange*). Elle se boit tempérée (*10-14°C*). Elle se conserve jusqu'à 5 ans.
- Grande Cuvée Porter Baltique (*10 % alc. vol.*) : Baltic Porter avec du malt fumé au bois de cerisier (*arôme*) et 3 houblons (*Centennial, Perle et Summit*). Sa robe est noire (*90 EBC*) et sa mousse est beige foncé. Le nez intense est torréfié et fumé. En bouche, elle est liquoreuse, chaleureuse, ronde et moyennement amère (*27 IBU*) avec des arômes vineux et torréfiés (*chocolat noir, café et fumée*) et des notes boisées et fruitées (*cerise*). La finale est longue, peu amère et caramel. Elle se boit tempérée (*10-14°C*). Elle se conserve jusqu'à 5 ans.
- Grande Cuvée Porter Baltique Edition Spéciale (*10,5 % alc. vol.*) : Baltic Porter élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Centennial et Perle*) et vieillie 5 mois en fût de chêne de bourbon ou de brandy. Sa robe est noire (*90 EBC*). Le nez est torréfié, boisé, fruité et alcoolique. En bouche, elle est acidulée et moyennement amère (*27 IBU*) avec des arômes torréfié (*chocolat noir*), boisé, fruité (*noix*) et alcoolique (*bourbon et brandy*). Elle se boit tempérée (*10-14°C*). Elle conserve jusqu'à 5 ans. Elle est disponible en automne.
- Grande Cuvée Réserve de Noël (*10,5 % alc. vol.*) : Bière de Noël élaborée avec 2 houblons (*Northern Brewer et Polaris*) dont le dernier à cru et des épices. Sa robe est rouge (*36 EBC*). Le nez est résineux, boisé, sucré et épicé. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*33 IBU*) avec des arômes résineux (*sapin*), sucré (*pain d'épices et fruits confits*), épicé (*vanille*) et boisé (*chêne*). Elle se boit tempérée (*10-14°C*). Elle se conserve jusqu'à 5 ans. Elle est disponible pour les fêtes de fin d'année.
- Grande Cuvée Weizenbock (*10,5 % alc. vol.*) : Weizenbock (*fermentation haute*) élaboré avec du houblon *Northern Brewer*. La robe est brune (*48 EBC*). Le nez est fruité et boisé. En bouche, elle est moelleuse, chaleureuse et peu amère (*24 IBU*) avec des arômes fruités (*banane et fruits confits*) et boisés (*érable*). Elle se boit tempérée (*10-14°C*). Elle se conserve jusqu'à 5 ans.
- Hors-Série Berliner Weisse (*3 % alc. vol.*) : Berliner Weisse élaborée avec du houblon *Mittelfrüh*. Sa robe est jaune pâle (*6 EBC*). Le nez est céréalier et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est acidulée et peu amère (*5 IBU*) avec des arômes céréalier (*blé*) et fruité (*citron*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle est disponible en été.
- Hors-Série Ceci n'est pas une Gueuze (*5,5 % alc. vol.*) : Assemblage de bières sures de 1 à 3 ans à partir d'houblons surannés et élevée en fût de chêne. Sa robe est doré (*16 EBC*). Le nez est levuré et fruité. En bouche, elle est sucrée et peu amère (8 IBU) avec des arômes levurés (*cuir*), fruité (*pêche, pomme surette et citron*) et boisé (*vieux bois*). Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). Elle se conserve jusqu'à 5 ans. Elle est disponible en été.
- Hors-Série Gose (*3,8 % alc. vol.*) : Gose élaborée du blé, du houblon *Mittelfrüh*, de la coriandre et du sel et brassée selon la technique du Sour mash. Sa robe laiteuse est dorée (*16 EBC*). Le nez est céréalier et épicé. En bouche, elle est légère, finement pétillante, douce, salée, acide (*lactique et citrique*) et peu amère (*9 IBU*) avec des arômes fruité (*citron*), épicé (*coriandre, poivre et menthe*). La finale est sèche, acidulée, herbacée et épicée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle est disponible en été.
- Hors Série Oud Bruin (*7,8 % alc. vol.*) : Oud bruin élaborée avec 2 houblons (*Mittelfrüh et Perle*), fermentée en fût de chêne avec des bactéries acidifiantes et assemblée avec une bière jeune. Sa robe est brune (*52 EBC*). Le nez est levuré, céréalier, boisé et vineux. En bouche, elle est acide et peu amère (*24 IBU*) avec des arômes levuré (*vinaigre balsamique*), céréalier (*malt foncé*), boisé (*chêne*) et vineux. Elle se boit tempérée (*10-14°C*). Elle se conserve jusqu'à 5 ans. Elle est disponible en hiver.
- Hors Série Saison Brett (*7 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée avec 2 houblons (*Perle et Chinook*) dont le dernier à cru et fermentée en fût de chêne avec une levure de type *Brettanomyces*. Sa robe est dorée (*12 EBC*). Le nez est malté, fruité, floral et levuré. En bouche, elle est sèche, légèrement surette et moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme malté (*foin frais*), fruité (*citron*), floral (*fleurs des champs*) et cuir. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). Elle se conserve 1 an. Elle est disponible selon arrivage.
- Hors-Série Sour Citra (*5,2 % alc. vol.*) : Sour Ale élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Citra et Mandarina Bavaria*) dont le Citra à cru. Sa robe est jaune pâle (*6 EBC*). Le nez est fruité. En bouche, elle est acidulée et peu amère (*12 IBU*) avec un arôme fruité (*agrumes*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*).
- Régulière Blanche (*5 % alc. vol.*) : Hefeweizen élaborée avec du houblon *Hallertau* et non filtrée. Sa robe trouble est or (*8 EBC*). En bouche, elle est peu amère (*10 IBU*) avec des arômes malté et fruité (*banane*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle se conserve 1 an.

- Régulière Blonde (*5 % alc. vol.*) : Helles élaborée avec 2 houblons (*Hallertau et Mittelfrüh*) et filtrée. La robe est jaune paille (*6 EBC*). Le nez est malté et houblonné. En bouche, elle est légère et peu amère (*14 IBU*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle se conserve 1 an.
- Régulière Noire (*5 % alc. vol.*) : Schwarzbier élaborée avec 3 houblons (*Hallertau, Perle et Spalt*) et filtrée. La robe est brun noir (*58 EBC*). Le nez est torréfié. En bouche, elle est moyennement amère (*25 IBU*) avec des arômes torréfiés (*café et chocolat noir*). Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). Elle se conserve 1 an.
- Régulière Rousse (*5 % alc. vol.*) : Vienna élaborée avec 3 houblons (*Perle, Spalt et Mittelfrüh*) et filtrée. La robe est ambrée (*28 EBC*). Le nez est malté et caramel. En bouche, elle est ronde et peu amère (*19 IBU*) avec des arômes touraillés (*pain grillé, caramel et légère torréfaction*). Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). Elle se conserve 1 an.
- Signature Hopfenweisse (*6 % alc. vol.*) : Weizenbier élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Centennial, Mandarina Bavaria et Summit*) dont certains à cru. Sa robe est orange paille (*12 EBC*). Le nez est levuré, fruité et herbeux avec une note de pain frais. En bouche, elle est onctueuse, fraîche et amère (*56 IBU*) avec des arômes fruités (*citron, papaye, mangue et banane*) et des notes épicée, herbacée et florale. La finale est longue et fruitée (*citron et pamplemousse*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle se conserve 1 an.
- Signature I.P.A (*6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 4 houblons (*Centennial, Chinook, Citra et Simcoe*) dont une partie à cru et non filtrée. La robe est or (*8 EBC*). Le nez est fruité et résineux. En bouche, elle est moyennement amère (*40 IBU*) avec des arômes fruité (*fruits tropicaux*) et résineux. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*).
- Signature Kellerbier (*5,5 % alc. vol.*) : Kellerbier élaborée avec 4 houblons (*Hallertau, Northern Brewer, Perle et Spalt*) et non filtrée. Sa robe trouble est dorée (*14 EBC*). Le nez est céréalier, herbacé et résineux. En bouche, elle est moyennement amère (*34 IBU*) avec les arômes malté (*grains frais*), herbacé et résineux (*noix de pin*). Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle se conserve 1 an.
- Signature Mailbock (*6,8 % alc. vol.*) : Maibock élaborée avec 2 houblons (*Perle et Hallertau*). Sa robe est or (*10 EBC*). Le nez est céréalier, floral et miellé. En bouche, elle est moyennement amère (*26 IBU*) avec des arômes maltés (*grains frais*), floral et miellé. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle se conserve 1 an.
- Signature Oktoberfest (*6 % alc. vol.*) : Märzen élaborée avec 3 houblons (*Crystal, Hallertau et Perle*). Sa robe est ambrée (*28 EBC*). Le nez est céréalier, herbacé et sucré (*sucre d'orge*). En bouche, elle est peu amère (*20 IBU*) avec des arômes malté (*grains frais*), rôti, torréfié et herbacé. La finale est houblonnée. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-8°C*). Elle se conserve 1 an. Elle est disponible en automne.
- Signature Pale Ale Américaine (*5 % alc. vol.*) : American Pale Ale contenant 4 houblons québécois (*Cascade, Centennial, Columbus et Summit*) dont certains à cru. Sa robe trouble est ambrée à dorée (*20 EBC*). Le nez est fruité (*agrumes*) avec des notes de caramel, de fleur d'oranger et d'herbe fraîche. En bouche, elle est épaisse et moyennement amère (*42 IBU*) avec des arômes intenses fruité (*orange et pamplemousse*) et de caramel. La finale est longue, sèche, fraîche et biscuitée. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). Elle se conserve 1 an.
- Signature Sticke Alt (*6 % alc. vol.*) : Altbier (*haute fermentation*) élaborée avec 2 houblons (*Northern Brewer et Hallertau*) dont le dernier à cru. La robe lumineuse est brune (*38 EBC*) et la mousse est ivoire. Le nez est grillé et fruité. En bouche, elle est pétillante, moelleuse et très amère (*74 IBU*) avec un bouquet d'arômes touraillés (*pain grillé et caramel*), fruité (*pomme, noix et raisin sec*), herbacé. La finale est sèche, fruitée (*pomme*) et épicée. Elle se boit fraîche à tempérée (*6-10°C*). Elle se conserve 1 an.

Trou du Diable (Le) (*Shawinigan - Québec : 2005*)

Le nom provient d'un lieu-dit à Shawinigan où les eaux de deux barrages hydroélectriques se rejoignent et créent une sorte de trou. Une légende amérindienne raconte que le diable aurait élu domicile dans ce trou où, en l'an 1634, le père Buteux, évangéliste courageux, aurait été jeté par les Iroquois. Le diable et le père seraient devenus bon amis et auraient brassé ensemble une bière, La buteuse.

Cette microbrasserie (*20 000 hl*) a été fondée par Luc Bellerive, Franck Chaumanet, Stéphane Thibodeau, Isaac Tremblay et André Trudel (*brasseur actuel*) dans un restaurant. En 2013, vu sa croissance, elle a déménagé dans l'ancienne usine Wabasso abandonné depuis 1985. Elle est reconnue comme une brasserie phénoménale.

ANECDOTE : Stéphane Thibodeau a également participé à l'élaboration de la bière belge Fade to Grey* (*grisette*) en collaboration avec la brasserie No Science*.

La brasserie est spécialisée dans les IPA et les Sour Ales.

- Albert 3 (*5,5 % alc. vol.*) : Le nez est fruité (*agrumes*), floral et céréalier (*foin*). En bouche, elle est très effervescente, sèche et peu amère.

- Baron Noire : Elle portait initialement le nom de Kozak qui était le nom d'une autre porter baltique brassée par la brasserie L'Amère à Boire. Elle a été rebaptisée en catastrophe.
- Blanche de Shawi : Blanche.
- Buteuse (La) (*10 % alc. vol.*) : Ale forte proche d'une triple belge (*nez*) et d'une IPA (*riche en houblon dont une partie à cru*). La robe est ambrée claire. Le nez est sucré, épicé et fruité. En bouche, elle est amère avec une palette d'arômes (*fruits, épices, miel et gâteau*). Elle se boit fraîche (*8°C*). Son nom fait référence au père Buteux (*voir ci-dessus*).
- Buteuse Brassin spéciale (La) : Vieille bière à fermentation mixte et vieillie en barrique de chêne.
- Dulcis Succubus : Vieille bière à fermentation mixte et vieillie en barrique de chêne.
- MC Tavish In Memoriam (*5 % alc. vol.*) : Ale. La robe est blonde à or avec des reflets verts. Le nez est herbeux, caramel et sucré. En bouche, elle est ronde et moelleuse avec des arômes herbeux et caramel et des notes de fruits (*pamplemousse rose*) et de résine. La finale est très fraîche, sèche et fruitée. Elle se boit fraîche (*6°C*). C'est la bière la plus brassée de la brasserie. Son nom fait référence au doyen du regroupement de joueurs dans lequel évoluaient certains fondateurs de la brasserie, au Duché de Bicolline, un rassemblement de reconstitution médiévale qui se tient annuellement à Saint-Mathieu-du-Parc. Cet homme est mort en 2008.
- Morsure (La) (*6,5 % alc. vol.*) : IPA. Sa robe voilée est blond doré. Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*). En bouche, elle est souple et amère avec les arômes fruité et caramel. La finale est amère et un peu résineuse. Elle se boit fraîche (*6°C*).
- Pitoune (La) : Lager allemande non filtrée. La recette a évolué puisqu'elle est passée d'une lager commerciale avec maïs (*douceur*) à une ale sans maïs et plus riche en houblon pour redevenir une lager.
- Saison du Tracteur (*6 % alc. vol.*) : Saison riche en houblon *Simcoe*. La robe voilée est jaune doré. Le nez complexe est fruité (*citron et fruit de la Passion*) et épicé. En bouche, elle est peu acide avec les arômes du nez. La finale est sèche et terreuse. Elle se boit fraîche (*5-6°C*).
- Sang d'Encre (*5,5 % alc. vol.*) : Stout irlandais. La robe est noire profonde et la mousse est crème d'expresso. Le nez intense est torréfié (*café et chocolat*) avec une note herbacée. En bouche, elle est ronde, crémeuse et moyennement amère avec des arômes torréfiés (*café et chocolat*). La finale est longue, amère, douce et sucrée (*sucre candi*). Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Trou du Diable (Le) (*Shawinigan – Québec (Mauricie) : 2005*)

Elle aurait déménagé en 2012 dans la même localité.

Unibroue (*Chambly – Québec (Montérégie) : 1990*)

Cette brasserie a été fondée par André Dion et Serge Racine qui ont racheté 75 % des parts de la brasserie Massawippi pour acquérir son matériel.

Elle appartient au groupe brassicole japonais Sapporo Breweries*.

- A tout le Monde (*4,5 % alc. vol.*) : Saison. Sa robe est blonde. En bouche, elle livre des arômes malté, fruité et épicé.
- Blanche de Chambly (*1991*) : Blanche.

ANECDOTE : C'est la première bière créée par la brasserie. Son style était innovant pour la période.

- Don de Dieu (*9 % alc. vol.*) : Blonde forte élaborée avec de la coriandre et refermentée en bouteille. En bouche, elle est ronde avec des arômes épicé (*coriandre*) et fruité.
- Ephémère Pomme (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche fruitée élaborée avec des pommes et des épices.
- Maudite (*8 % alc. vol. : 1993*) : Ambrée belge élaborée avec des épices. Le nez est épicé (*coriandre, piment de la Jamaïque, etc.*). En bouche, elle est sucrée avec des arômes caramel, fruité (*agrumes et fruits rouges*) et épicé. Son étiquette représente un canoé traversant un ciel rougeoyant, au-dessus d'un diable grimaçant, s'inspirant d'une légende québécoise.
- Raftman (*5,5 % alc. vol. : 1995*) : Smoked Ale brassée avec du malt fumé de whisky. En bouche, elle est légèrement acide avec des arômes fumé et de pomme caramélisée.

Vancouver Island (*Victoria (Vancouver) – Colombie Britannique : 1984*)

Cette brasserie a été fondée à la suite d'un manque de brasserie locale.

- Hermannator (*9,5 % alc. vol.*) : Eisbock traditionnelle. Sa robe est brun châtaigne. En bouche, elle livre des arômes épicés.

- Hermann's Dark (*5,5 % alc. vol.*) : Dunkel. Le nez est torréfié. En bouche, elle livre des arômes torréfié et fruité (*noix*). La finale est fruité (*noix*).

Veillée (La) (*Saint-Agathe-des-Monts – Québec (Laurentides) : 2018*)

Microbrasserie.

Vents d'Ange (Les) (*Saint-Joseph-du-Lac – Québec (Laurentides) : 2015*)

Vieux-Montréal (Brasserie du) (*Montréal – Québec (Montréal) : 1998*)

Voie Maltée (La) (*Québec – Québec (Capitale) : 2013*)

Brasserie artisanale.

Voie Maltée (La) (*Saguenay (Jonquière) – Québec (Saguenay-Lac-Saint-Jean) : 2002*)

Vox Populi (Microbrasserie)(*Boucherville – Québec (Montérégie) : 2016*)

Vox Populi (*Montréal – Québec*)

Cette microbrasserie produit des bières particulières.

- Adambier (*11,4 % alc. vol.*) : Dortmunder Adambier mûrie durant 11 mois dans une barrique de bourbon. Sa robe est bun foncé et son col est café au lait. Le nez est malté et touraillé (*fumé et tourbé*). En bouche, elle est douce, liquoreuse, légèrement acide et amère (*55 IBU*) avec des arômes caramel, fumé et tourbé. La finale est sèche, herbacée, boisée, alcoolisée et fruitée (*datte et pruneau*).
- Milkshake IPA (*6 % alc. vol.*) : Milkshake IPA élaborée avec des houblons fruités et de la vanille.
- Tasmanian Express (*6 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec des baies poivrées de Tasmanie. Le nez est fruité (*fruits tropicaux*) et épicé (*poivre*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes fruité et épicé (*poivre*). Elle se boit fraîche (6°C).

Vrooden (*Granby – Québec (Montérégie) : 2016*)

Wellington County (Brewery) (*Ontario : 1985*)

ANECDOTE : En vue d'attirer les patrons des pubs environnants, la brasserie commercialisa ses premières bières en bouteilles de plastique d'un litre.

- Iron Duke (*6,5 % alc. vol. : 1986*) : Bière d'hiver élaborée avec une bonne dose de malt. Le nez est caramel avec une note de fruits séchés. En bouche, elle offre des arômes caramel, torréfié (*chocolat*) et fruité (*compote de fruits*). La finale est torréfiée (café). Elle se boit tempérée (*10°C*).

Wild Rose (*Calgary - Alberta*)

Wilsy (*Saint-Placide – Québec (Laurentides) : 2019*)

Distillerie.

Yukon Brewing (*Whitehorse – Yukon*)

Elle utilise de l'eau pure des montagnes toute proche.

- Discovery Ale (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale élaborée avec du miel d'epilobe à feuilles étroites, l'emblème de Yukon. La finale est sèche.
- Lead Dog Ale (*7 % alc. vol.*) : Ale. Le nez est malté. En bouche, elle livre des arômes maltés prochés d'un Porter.

9.2 Amérique Centrale

9.2.1 Costa Rica

Costa Rica's Craft Brewing Company (*2010*)

Cette microbrasserie a été fondée dans une ancienne brasserie désaffectée.

- Libertas : Blonde.
- Segua (*5 % alc. vol. : 2010*) : Rousse élaborée avec une bonne dose d'houblons. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel, fruité (*fruits exotiques*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est amère avec un arôme résineux. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

ANECDOTE : Segua est le nom d'une créature maléfique qui se manifeste aux hommes sous les traits d'une très belle femme.

9.2.2 Guatémala

- Gaho

9.2.3 Honduras

- Saha Vida

9.2.4 Jamaïque

Desnoes and Geddes (*Kingston : 1918*)

Cette brasserie a été fondée par deux amis, Eugène Desnoes et Thomas Geddes qui ont débuté leurs activités avec la production de boissons non alcoolisées avant de se lancer dans la brasserie en 1927 et la production de la Red Stripe.

Elle appartient au géant Diageo.

- Dragon Stout (*7,5 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec du sucre ajouté lors de l'embouteillage. En bouche, elle livre des arômes malté et torréfié (*mélasse*).

ANECDOTE : Elle est réputée pour ses vertus aphrodisiaques.

- Red Stripe (*4,7 % alc. vol. : 1927*) : Lager. Sa robe est jaune paille. Le nez est céréalier. En bouche, elle est nette avec un arôme céréalier.

ANECDOTE : Cette lager s'est inspirée d'une ale anglaise et n'a connu le succès qu'à partir du moment où elle a été qualifié de lager fraîche.

9.2.5 Mexique

L'histoire ancestrale du Mexique est principalement liée à celle des mayas qui buvaient lors de leurs rituels, une boisson fermentée à base de fèves grillées de cacao, le xocoalt.

L'histoire brassicole moderne commence avec la colonisation. Sa production devient industrielle avec l'apparition de la brasserie Grupo Modelo* (*Corona*) en 1925. La fin du 20ème siècle et le début du 21ème siècle sont dominés par les deux géants du secteur FEMSA et Grupo Modelo*.

Les années 2010 voient apparaître de nombreuses brasseries artisanales.

C'est le quatrième pays producteur de bière avec une production annuelle de 135 millions d'hectolitres.

La majorité des bières produites et bues au Mexique sont des variantes de pilsners ou de lagers viennois suite au fait que l'homme qui s'autoproclama Empereur du Mexique en 1864, Maximillien 1er était un prince Hagsbourg. Bien qu'il ait été évincé trois ans plus tard, la culture des bières allemandes persista. Toutefois, le Mexique se distingue des autres pays d'Amérique par ses bières spéciales aromatisées qui séduisent plus le marché international que le marché local.

ANECDOTE : Le Mexique est devenu en 2014, le premier pays exportateur de bières, dépassant ainsi la Hollande.

La bière mexicaine la plus connue dans le monde est la Corona Extra de la brasserie Modelo*.

Baja California *: Voir brasserie Cucapà.*

Cuauhtémoc Moctezuma (*Monterrey – Nuevo León : 1894 - 1985*)

Le nom de Moctezuma fait référence au neuvième souverain de la dynastie de Mexico-Tenochtitlan (*1466 – 1520*).

Ce groupe brassicole (*3 090 000 hl et 20 000 personnes*) est née à Orizaba de la fusion de la brasserie Cuauhtémoc fondée par la famille Muguerza et Joseph M Schnaider ayant commencé à produire la marque Carya Blanca dès 1893 et de la brasserie Moctezuma fondée à la même époque par le brasseur allemand Wilhelm Hasse.

La brasserie Cuauhtémoc a construit ses propres entreprises de bouteilles, de capsules, de caisses et de malt. Lors de la Révolution Mexicaine (*1910*), le groupe est saisi par Venustiano Carranza et la famille Muguerza est obligé de fuir au Texas. Par la suite, cette famille a pu racheter la brasserie grâce à l'intervention de diplomates américains et russes.

ANECDOTE : En 1918, la brasserie a créé ses propres services médicaux et éducatifs destinés aux familles des travailleurs afin de pouvoir éviter les grèves tout en offrant un système de protection sociale.

Au 20ème siècle, le groupe est dirigé par José Calderón Muguerza et les deux frères Garza Sada dont Eugenio (*assassiné en 1973 lors d'une tentative d'enlèvement par les guérilleros mexicains de gauche*) et Roberto.

A la mort d'Eugenio, la holding est scindée en deux parties. La brasserie est notamment reprise par le fils d'Eugenio, Eugenio Garza Lagüera alors que son cousin reprend la division bouteille notamment. En 1985, le groupe brassicole acquiert la brasserie Moctezuma et ses marques (*Dos Equis, Superior, Sol et Noche Buena*).

En 1988, une partie des actions de la brasserie (*22 % des parts*) sont achetées par le groupe canadien John Labatt afin de pouvoir commercialiser les bières en Amérique du Nord.

En 2010, la brasserie est acquise par Heineken International qui signe en 2017, un accord d'échange de bières avec le groupe américain Molson Coors*

Elle fait donc partie du groupe Heineken. Elle possède plusieurs sites de production au Mexique et au Brésil.

Elle produit les marques Carta Blanca, Tecate, Bohemia, Indio, Dos Equis, Superior, Sol et Noche Buena qui sont principalement des lagers dont certaines ne sont disponibles qu'au Mexique.

- Bohemia (*4,9 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est jaune pâle. Le nom provient d'une région de Tchéquie.
- Bohemia Obscura : Vienna. Sa robe est brune.
- Bohemia Weizen (*2011*) : Kristallweizen allemande.
- Carta Blanca (*1893*) : Cette première bière de la brasserie tire son nom de la "carte blanche" française.

La **Dos Equis** était à l'origine brassée par un brasseur mexicain d'origine allemande. Elle a été nommée Siglo XX (*20ème siècle*) pour commémorer l'arrivée du nouveau siècle. Les bouteilles sont marquées du chiffre romain XX. Dos Equis signifie en espagnol deux Xs.

- Dos Equis XX Amber (*4,7 % alc. vol. : 1900*) : Vienna Lager. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel. En bouche, elle est douce avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*orange*). La finale est longue, douce et doucement amère. Elle a été le produit phare de la brasserie durant les années 1940 et 1950 avant de tomber dans un relatif anonymat et de retrouver une deuxième vie au 21ème siècle.
- Dos Equis XX Lager Salt & Lime : Dos Equis classique élaborée avec de la chaux et du sel.
- Dos Equis XX Mexican Pale Ale (*5,5 % alc. vol.*) : MPA. Sa robe est blonde.
- Dos Equis XX Special Lager (*4,5 % alc. vol.*) : Sa robe est blond pâle.
- Indio
- Sol (*4,5 % alc. vol. : années 1890*) : Lager élaborée avec du sirop de maïs. En bouche, elle est légère avec un arôme de maïs.
- Sol Brava : version brune de la Sol classique.
- Sol Cerato : Sol sans alcool.
- Sol Clamato : Sol mélangée avec du Clamato (*jus de fruits à base de tomate, de bouillon de palorde et d'épices et commercialisé par la société Mott's*).
- Sol Light : Sol pauvre en alcool.
- Sol Sal y Limón : Sol classique élaborée avec de la chaux et du sel.

La gamme **Tecate** dit son nom à la ville de Tecate (*Baja California*) où elle a été introduite pour la première fois en 1943 par une brasserie locale avant d'être acquise par Cuauhtémoc Moctezuma en 1955.En 2017, Heineken a décidé d'exporter dans le monde entier cette gamme.

- Tecate : Lager. Sa robe est pâle. Elle se sert avec du sel et du citron frais comme la téquila.
- Tecate Light (*1992*)
- Tecate Titanium (*7,5 % alc. vol. : 2013*) : Tecate plus riche en alcool.

Cucapà (*Mexicali – Basse Californie : 2002*)

Le nom fait référence à la première tribu qui s'est installé dans la région de Mexicali, il y a plusieurs milliers d'années.

Cette brasserie artisanale également appelée Cerveceria de Baja California a été fondée par Roberto Gonzales.

Elle utilise de l'eau de rivière Colorado qui est très minérale.

Elle produit des bières de style extrême, présentées de façon audacieuse sous la gamme Cucapà.

- American IPA.
- Clásica (*4,5 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Cascade et Centennial*). Sa robe est dorée. Le nez est malté (*biscuit*), fruité (*agrumes*) et floral. La finale est peu amère (*23 IBU*).
- Cucapá Barley Wine Ale (*10 % alc. vol. : 2002*) : Barley Wine. La robe est ambrée. Le nez est caramel, torréfié et fruité (*agrumes*). En bouche, elle est dense et douce avec des arômes torréfié (*chocolat*) et fruité (*agrumes*). La finale est moyennement amère. Elle se boit tempérée (*15°C*).

- Cucapá Chupacabras (*5,8 % alc. vol. : 2002*) : Ambrée élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Centennial*). Le nez est grillé, torréfié (*chocolat*) et fruité (*noisette et fruits à noyaux*). En bouche, elle livre des arômes caramel, torréfié (*chocolat*) et terreux.

ANECDOTE : Le nom signifie "*suceur de chèvres*" et fait référence à un fait qui s'est passé en 1995 à Porto Rico où une série d'attaques a été perpétrée contre des animaux de ferme qu'on retrouvait ensuite saignées à blanc. Les témoins parlèrent alors d'une créature démoniaques aux crocs démesurés.

- Double Rye.
- Imperial Red.
- Tequila (*10 % alc. vol.*) : Barley Wine élaborée avec du houblon *Centennial* et vieillie en fût de tequila. Sa robe est brun foncé. Le nez est boisé. En bouche, elle livre des arômes caramel, fruité (*fruits tropicaux et agrumes*), floral, boisé et alcoolisé (*téquila*).

ANECDOTE : Etant donné que les fûts de tequila sont recyclables, il est difficile d'obtenir de la part des producteurs de tequila des fûts usagés. Ces derniers sont donc convoités.

Mexicali

Elle produit la gamme *Day of The Dead* (*La Fête des Morts*).

- One-Two Knockout Punch Double IPA (*6,8 % alc. vol.*) : Double IPA. En bouche, elle est amère avec des arômes fruité (*agrumes*) et d'houblon.
- Queen of the Night Pale Ale (*4,8 % alc. vol.*) : Pale Ale. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre des arômes caramel, fruité et boisé.

Modelo (Grupo) (*Mexico : 1925*)

Cette brasserie initialement fondée sous le nom de Modelo a connu un démarrage fulgurant puisque 3 ans après son ouverture, elle commercialisait 8 millions de ses deux bières phares, la Corona et la Negra Modelo. Ce succès lui permit d'acquérir d'autres brasseries et marques mexicaines. A la fin des années 1990, elle ajoute le terme Grupo au nom. En 2005, elle gère 7 brasseries rien qu'à Mexico. C'est actuellement la brasserie la plus importante du Mexique.

La majorité de ces bières sont des pils ou des lagers viennoises.

- Corona Extra (*4,5 % alc. vol. : 1925*) : Lager. Sa robe transparente et brillante est jaune paille (*4 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes malté et herbacé. Elle se boit fraîche avec un citron plongé dedans. C'est probablement la bière la plus connue internationalement. Sa bouteille est sérigraphiée.
- Negra Modelo (*5,4 % alc. vol. : 1926*) : Vienna Lager ou Dunkel munichoise. Sa robe est brun ambré. Le nez est malté et fruité (*noisette*). En bouche, elle est légère avec des arômes torréfié (*café et chocolat*) et rôti avec une note épicée (*vanille*).

ANECDOTE : Cette bière est apparue en pression avant d'être commercialisée en bouteille dans les années 1930. C'est une des rares bières brunes produites au Mexique. Son identification soulève un débat quant à savoir si c'est une Vienna Lager ou une Dunkel munichoise. Pour certains, c'est un style à part entière.

- Pacifico

Tijuana (*Tijuana – Basse Californie*)

Le brasseur vient de Tchéquie.

- Bufadora (*7,5 % alc. vol.*) : Mailbock. Sa robe translucide est rousse. Le nez est malté (pain frais). En bouche, elle est peu amère avec des arômes malté, épicé et fruité. Elle se boit fraîche (*8°C*). Le nom provient d'un geyser marin de Basse Californie, le deuxième plus grand d'Amérique du Nord.

9.2.6 Salvador

- Pilsner

9.3 Amérique du Sud et Caraïbes

L'Amérique du Sud dispose d'une forte tradition brassicole avec de grands pays producteurs de bière (*Mexique, Pérou, Brésil, Paraguay ou Equateur*). De nombreuses brasseries ont été fondées par des allemands à la fin du 19ème siècle.

Parmi les principales bières traditionnelles locales, il faut citer la chicha, chiçia, cachiri ou malta qui est une boisson fermentée (*fermentation spontanée*) à base de maïs ou de manioc, faiblement alcoolisée et au goût acide. Créée par

les Incas qui la produisaient en grandes quantités à des fins commerciales, elle est devenue de nos jours, purement artisanale.

Le terme chicha signifie "salive" en langue espagnole car la dégradation de l'amidon en sucre fermentescible peut provenir, soit d'enzymes présentes dans la salive, soit de l'activité de micro-organismes. Le liquide est ensuite parfumé avec des épices ou des fruits.

- La salivation : Le pain de maïs malté, de manioc ou de cassava (*autre nom du manioc*) est trempé dans un pot d'eau et bouilli avant de le décomposer en bouchées qui sont mastiquées en bouche et recrachées dans le pot. Le breuvage est ensuite inoculé par les levures présentes dans l'air ambiant (*de type Lactobacillus*). La fermentation s'opère dans la journée. Cette recette a une signification rituelle pour les peuples de la forêt tropicale et des Caraïbes dont le régime alimentaire est basé sur le manioc.
- L'activité microbienne : La substance amylacée est étendue sur le sol de la maison, humectée et mélangée avec des couches de cendre et de feuilles. Il faut attendre le développement de moisissure avant de récolter la pâte qui est mélangée à l'eau pour fermenter par la suite.

Il existe une grande diversité de chicha selon le type de substance amylacée (*manioc ou maïs*), la méthode de germination des grains de maïs (*jora ou muko : voir chapitre substance amylacée – maïs*) et le procédé de fermentation (*salivation ou activité microbienne*) et le procédé de fabrication. A cela, s'ajoute la chicha morada (*chicha mauve*) qui est une boisson non alcoolisée, douce et sucrée dont la couleur provient du maïs et le goût de l'ajout de sucre et de citron.

A côté des chichas, sont présentes des bières particulières très locales comme une bière à base d'igname (*Paraguay*), de grains d'araucaria (*Chili*) qui est une variété de pin, de graines de quinoa mâchées par les femmes (*Pérou*) ou de caroubier (*Argentine*).

D'autre part, depuis quelques années, ce continent cultive du houblon ; ce qui va donner lieu à des variétés de houblons sud-américains.

9.3.1 Argentine

L'histoire moderne de la bière en Argentine démarre au cours du 19ème siècle avec l'installation de plusieurs brasseries artisanales. Mais ce n'est qu'en 1888, avec la création de la brasserie Quilmes que l'activité brassicole prend son essor. Sa bière, la Quilmes, va dominer le pays durant près de 30 ans.

A la fin des années 1990, le mouvement des brasseries artisanales touche également le pays. A ce jour, plus d'une centaine de brasseries artisanales ont vu le jour.

La consommation moyenne de bière par habitant est de l'ordre de 44 litres.

- Africana : Bière à fermentation basse aux effluves chocolatés.

Antares (*Mar del Plata – Buenos Aires : 1998*)

Antares est l'étoile la plus brillante de la constellation du Scorpion. Elle a servi pendant plusieurs siècles à guider les marins vers leur destinations.

Ce brewpub a été fondée par 3 amis : Mariana, Leo et Pablo. Elle s'est fortement développée pour devenir un groupe de brasseries artisanales comportant plus de 80 personnes répartis dans 2 brasseries et plus de 50 franchisés répertoriés dans 12 provinces.

Elle propose une diversité de bières de style allemande et anglaise.

- Barley Wine (*10 % alc. vol.*) : Barley Wine. Le nez est caramel. En bouche, elle est ronde et amère (*53 IBU*).
- Cream Stout (*7 % alc. vol.*) : Cream Stout. Sa robe est brune. Le nez est torréfié. En bouche, elle est ronde, crémeuse et moyennement amère (*35 IBU*) avec un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est liquoreuse.
- Honey Beer (*7,5 % alc. vol.*) : Bière au miel. En bouche, elle est peu amère (*22 IBU*) avec un arôme miellé.
- Imperial Stout (*8,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec 3 houblons (*Apollo, Fuggles et Goldings*). La robe est quasi noire et la mousse est brun clair. Le nez est grillé, torréfié (*réglisse et café*) et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*49 IBU*) avec des arômes torréfié (*café*), fruité (cerise, orange caramélisé), épicé et terreux. La finale est légèrement acide
- IPA (*6,6 % alc. vol. : 2001*) : IPA. En bouche, elle est amère (*58 IBU*) avec des arômes fruité (*citron*) et floral.
- Kölsch (*5 % alc. vol. : 1998*) : Kolsch riche en houblon. En bouche, elle est peu amère (*22 IBU*) avec un arôme fruité. La finale est houblonnée.

- Playa Grande (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de l'avoine, des zestes d'orange, de la coriandre, du gingembre et non filtrée. La robe trouble est jaune paille. Le nez est fruité. En bouche, elle est acidulée et peu amère (*15 IBU*) avec un arôme fruité (*citron*).
- Porter (*5,5 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe est foncée. Le nez est torréfié. En bouche, elle est légèrement amère (*27 IBU*) avec des arômes torréfiés (*chocolat et café*) et toasté.
- Scotch (*6 % alc. vol.*) : Scotch. Sa robe est rubis. En bouche, elle est douce et peu amère (*18 IBU*).
- Sudestada (*4,5 % alc. vol.*) : American Red Ale. Le nez est caramel. En bouche, elle est légèrement amère (*25 IBU*) avec des arômes caramel, fruité (*citron*) et résineux. C'est une bière saisonnière. Le nom fait référence au surnom de la ville.

Patagonia (*Andes Méridionales*)

Cette brasserie située sur les rives du lac Nahuel Huapi est l'une des plus prospères d'Argentine.

Sa gamme s'inspire de la nature.

Quilmes (*Buenos Aires : 1888*)

Le nom provient d'un terme indigène désignant l'endroit où se situe la brasserie.

Cette brasserie industrielle a été fondée par l'allemand Otto Bemberg qui a également créé une unité de maltage. Sa bière, la Quilmes a dominé tout le marché argentin durant plusieurs dizaines d'années. Elle a été pendant longtemps la brasserie principale du pays. Actuellement, elle appartient au groupe AB InBev.

- Quilmes (Cristal) (*4,9 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est pâle. Le nez est malté et fruité avec une note florale. En bouche, elle est douce sans arôme particulier.
- Stout (*4,8 % alc. vol.*) : Stout. En bouche, elle est douce avec un arôme torréfié (*café*).

9.3.2 Barbade

- Banks Beer

9.3.3 Bolivie

- Pacena

9.3.4 Brésil

Avant la colonisation, les amérindiens buvaient de nombreuses boissons fermentées.

L'histoire brassicole moderne au brésil démarre avec la colonisation du pays par le Portugal en 1500 suivie pa rl'arrivée des allemands. Pendant longtemps, la bière européenne de type lager a été importée. Il faut attendre 1853 pour que la première brasserie, la brasserie Bohemia, voit le jour au Brésil. Par la suite, de nombreuses brasseries emblématiques ont vu le jour.

Au cours du 20ème siècle, la production connaît un essor en raison de la forte demande locale. Le mouvement des brasseries artisanales démarre dans les années 1990.

Dès 2000, d'importants mouvements de rassemblement de brasseries débutent avec des groupes internationaux comme InBev (*qui deviendra belgo-brésilien par la suite et le premier groupe brassicole au monde*) et Heineken. Les années 2010 se traduisent par une explosion de brasseries artisanales.

Bien que la bière ait été introduite par les portugais, ce sont principalement les styles américain (*proximité*) et allemand (*présence d'une forte communauté d'expatriés*) qui prédominent. Toutefois, avec les richesses liées à la forêt tropicale amazonienne, un certain nombre de brasseries utilisent certaines essences de bois tropicaux pour faire maturer leurs bières ou utilisent des fruits tropicaux rares.

ANECDOTE : Blumenau, une ville du sud-est du Brésil, fondée en 1850 par les Allemands, est de nos jours, une véritable enclave germanique qui attire chaque année de l'ordre d'un million de visiteurs à sa fête de la bière.

C'est le troisième plus grand producteur de bière au monde avec une production annuelle de 143 millions d'hectolitres. Le plus grand producteur mondial de bière, AB InBev est également belgo-brésilien.

Bäcker (*Belo Horizonte – Minas Gerais*)

Elle produit la gamme *Three Wolves*.

- Exterminador De Trigo (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec du houblon *Amarillo* et de la citronnelle. Elle est filtrée. Le nez est fruité (*agrumes*) et floral. En bouche, elle est acidulée et peu amère avec des arômes fruité et terreux. L'étiquette montre un homme chevauchant un crocodile.

Baden Baden (*Campos do Jordão – Sao Paulo*)

Cette brasserie artisanale est dirigée par le maître brasseur Otto Siegfried Dummer, diplômé de l'académie Doeman de Munich. Elle abrite également un restaurant.

Elle produit des bières de style allemand.

- 1999 (*5,2 % alc. vol. : 2004*) : Bitter. Le nez est malté. En bouche, elle est amère avec des arômes malté et caramel. La finale est douce. Elle se boit fraîche (*8°C*). C'est la bière-phare de la brasserie.
- Bock (*6,5 % alc. vol.*) : Bock. Sa robe est dorée. En bouche, elle livre des arômes grillé, torréfié (*chocolat et café*), fruité (*raisin sec*), épicé (*poivre*) et herbacé.
- Pilsner

Bamberg (*Sao Paulo – Sao Paulo : 2005*)

Le nom provient de la ville bavaroise où est produite une bière particulière chauffée au feu de bois de hêtre.

Le brasseur Alexandre Bazzo brasse des bières allemandes tout en respectant la loi de la Pureté (*Reinheitsgebot*).

- Die Wiesn (*5,7 % alc. vol.*) : Oktoberfestbier élaborée avec 3 houblons d'Hallertau (*Magnum, Mittelfrüh et Saphir*). En bouche, elle livre des arômes maltés (*biscuit, grillé et caramel*), floral et herbacé.

ANECDOTE : Die Wiesn signifie *prairie* en allemand et fait référence au terrain sur lequel l'Oktoberfest de Munich a lieu, la Theresienwiese, lui-même baptisée d'après la mariée, l'impératrice Thérèse.

- München : Dunkel. La robe est plus brun à noir. Le nez est caramel et fruité (*noisette*).
- Rauchbier (*5,2 % alc. vol.*) : Rauchbier élaborée avec du houblon *Magnum*. Sa robe est rouge et la mousse est jaune. Le nez est fumé et sucré (*érable*). En bouche, elle livre des arômes sucré, fruité (*fruits à noyaux et châtaignes grillées*), fumé et terreux. La finale est douce et fumée.
- Schwarzbier (*5 % alc. vol.*) : Schwarzbier élaborée avec 2 houblons (*Hallertauer Magnum et Hallertauer Mittelfrüh*). Sa robe est presque noire avec des reflets rouges. Le nez est torréfié (*chocolat et café*). En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes torréfié (*café et chocolat*), rôti et floral.

Bohemia (1853)

Cette brasserie industrielle a été fondée par un colon allemand.

Brahma (*Sao Cristovao – Rio de Janeiro : 1888*)

Cette brasserie industrielle a été fondée par l'émigrant suisse, Joseph Villager qui brassa la Brahma. Elle appartient désormais au groupe ABInbev.

- Antarctica (*4,9 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est légèrement amère avec de rares arômes.
- Brahma (*4,3 % alc.vol. : 1888*) : Lager. En bouche, elle est légère et peu amère avec un subtil arôme fruité. La finale est absente.

ANECDOTE : Cette bière créée en 1888 et dont le nom fait référence au dieu hindou, a connu un succès mondial et a été un moment la bière la plus consommée dans le monde.

Colorado (*Ribeirão Preto – Sao Paulo : 1996*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Marcelo Carneiro.

C'est une femme, Fernanda, qui brasse.

Elle est spécialisée dans les bières à purée de fruits et les ingrédients indigènes sud-américains. Elle puise son eau dans l'aquifère Guarani qui s'étend sous le Brésil, l'Argentine, le Paraguay et l'Uruguay.

Elle a collaboré avec la brasserie française Ninkasi* pour produire la Ninkasi Mango n°5.

- Indica (*7 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Galena*). Sa robe est cuivré foncé. Le nez est terreux, épicé (*poivre*), fruité (*pomme*) et herbacé. En bouche, elle est suave et amère.

DaDoBier

Brasserie artisanale

Eisenbahn (*Blumenau – Santa Catarina : 2002*)

Le nom signifie "*voie ferrée*" en allemand.

Cette microbrasserie a été fondée par le producteur de denrées alimentaires, Juliano Mendes et sa famille qui était mécontent des bières produites en masse alors dans sa région. Il a voulu introduire d'autres types de bières. Il a alors

pris contact avec des brasseurs allemands, belges et américains avant d'engager un brasseur allemand ayant 30 ans d'expérience.

Elle a décidé de suivre la loi de la Pureté allemande et produit une large gamme de bières.

- Eisenbahn Pale Ale (*4,8 % alc. vol.*) : Belgian Pale Ale élaboré avec des houblons européens et américains. Sa robe est ambrée. Le nez est épicé. En bouche, elle livre un arôme malté. La finale est amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*3-5°C*).

Falke Bier (*Ribeirão das Neves – Minas Gerais*)

- Estrada Real IPA (*7,5 % alc. vol.*) : IPA
- Ouro Preto (*4,5 % alc. vol.*) : Dunkel.
- Peregrinus (*5,3 % alc. vol.*) : American Pale Ale.
- Tripel Monasterium (*9 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec du blé, de l'avoine, de la coriandre et du curaçao. Le nez est céréalier et caramel. En bouche, elle est légèrement douce avec des arômes fruités (*fruits à noyaux, orange, pomme et poire*), épicé (*poivre*). La finale est sèche et amère. Elle est commercialisée dans une grande bouteille bouchonnée.

ANECDOTE : Elle se prétend être la première bière d'abbaye produite au Brésil.

- Villa Rica (*4,5 % alc. vol.*) : Stout.
- Vivre pour Vivre (*4,5 % alc. vol.*) : Lambic.

Skol

Sudbrack *: voir brasserie Eisenbahn.*

Sul Brasileira (*Santa Maria – Rio Grande do Sul*)

- Xingu Black Beer (*4,7 % alc. vol.*) : Schwarzbier. Sa robe est brune. Le nez est sucrée.

ANECDOTE : Cette bière dont le nom se prononce chinegoo, est issue d'une vieille recette des premiers brasseurs amazoniens. Xingoo est le nom d'un affluent de l'Amazone, autour duquel vivent les dernières cultures amazoniennes.

Wäls (*Belo Horizonte – Minas Gerais*)

- Quadruppel (*11 % alc. vol.*) : Quadruple élaborée avec 3 houblons (*Galena, Saaz et Styrian Goldings*) et vieillie en présence de copeaux de chêne français imbibés de cachaça (*boisson alcoolisée issue de la distillation de sucre de canne*). Sa robe est brun rouille et sa mousse est beige. Le nez est caramel, fruité (*pruneaux et raisin secs*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est crémeuse et moyennement amère avec des arômes caramel, torréfié (*chocolat*), rôti, fruité (*banane et fruits tropicaux*) et épicé (*vanille*). La finale est chaude et alcoolisée.

Way (Cervejaria) (*Pinhais – Paranà*)

Elle produit la gamme *Premium Lager* (*lagers élaborées avec des houblons allemands, tchèques et américains qui livrent des arômes malté, terreux, floral et fruité (agrumes)*).

- Amburana (*8,4 % alc. vol.*) : Lager foncée vieillie dans un fût de chêne où est également introduit des copeaux d'*Amburana cearensis* (*plante d'Amérique du Sud*). Sa robe est sombre. En bouche, elle est sèche et amère avec des arômes caramel, torréfié (*chocolat*), boisé, épicé (*vanille liée à l'Amburana*) et fruité (*cerise*). La finale est sèche et amère avec des arômes de tanin de bois.
- American Pale
- Cream Porter
- Double Pale
- IPA Dark belge
- Irish Red

9.3.5 Chili

Le pays comporte une cinquantaine de brasseries artisanales.

Kross (*Santiago : 2003*)

- Kross 5 (*7,2 % alc. vol. : 2008*) : Bière élaborée avec 5 houblons (*Cascade, Glacier, Goldings, Horizon et Mt Hood*) et vieillie en fût. Sa robe est cuivrée. Le nez est malté, caramel, fruité (*amande et raisin sec*), cola et alcoolisé (*cognac*). En bouche, elle livre les arômes du nez avec des notes boisées et épicées (*vanille*). La finale est amère, poivrée et boisée Elle a été créée à l'occasion des 5 ans de la brasserie.

ANECDOTE : Cette bière est la première bière chilienne vieillie en fût dans ce pays qui est principalement vinicole.

Szot (*Santiago*)

Le nom provient du nom du brasseur.

Cette micro-brasserie a été fondée par l'américain Kevin Szot et son épouse chilienne Astrid.

- Amber Ale (*6 % alc. vol.*) : American Amber Ale élaborée avec du houblon *Cascade*. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel, fruité (*agrumes*) et floral. En bouche, elle est lisse.
- California Common : IPL.
- Imperial Stout.
- Pale Ale américaine

9.3.6 Colombie

La Colombie comporte peu de brasseries artisanales.

3 Cordilleras (*Medellin – Antioquia*)

- Blanca (*4,6 % alc. vol.*) : Wheat Ale élaborée avec des houblons anglais et allemands et fermentée avec une levure ale américaine. Le nez est levuré, floral et terreux. En bouche, elle est moyennement amère. La finale est longue et amère.
- Mestiza : American Pale Ale. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes*).

Bogota Beer Company (*Bogota*)

Brasserie artisanale.

- Chía Weiss (*4,6 % alc. vol.*) : Weissbier élaborée avec 2 houblons (*Golding et Magnum*). Sa robe légèrement voilée est dorée. Le nez intense est fruité (*banane*). En bouche, elle est carbonatée et légèrement crémeuse avec un arôme fruité (*agrumes*).

Nativa

ANECDOTE : Cette brasserie a repensé le packaging de ses bouteilles pour qu'elles soient recyclées en pluviomètres par les agriculteurs afin de les aider à évaluer le niveau de précipitation. Une initiative marketing qui, selon la marque, a permis de sauver plus de 113 000 hectares de terres agricoles en 2023.

9.3.7 Paraguay

- Brahma

9.3.8 Pérou

Cervesur (*Cusco – Cusco : 1898*)

Cette brasserie a des origines allemandes et appartient désormais au groupe SAB Miller. Elle a fusionné avec une autre brasserie du groupe, Backus & Johnson.

Elle utilise une source d'eau captée en altitude dans les Andes.

- Cusqueña (*5 % alc. vol.*) : Lager. En bouche, elle est vive avec un arôme fruité (*citron*). La finale est longue et fruitée (*citron*).

- Cuzco
- Cerveza Cristal

9.3.9 Trinité-et-Tobago

Les anglais ont développé la brassiculture dans l'île peu après la Première Guerre mondiale.

Carib (*Champs Fleurs : 1957*)

Cette unique brasserie de l'île s'est associée à AB Inbev, Carlberg et Diageo. Elle possède également des brasseries à Grenade et à Saint-Christophe-et-Nièvès.

Elle s'est spécialisée dans les lagers sucrées et les stouts assez fortes.

- Lager (*5,2 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est pâle. En bouche, elle est douce et moyennement amère avec un faible arôme.
- Stag (*5,9 % alc. vol.*) : Lager européen. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle est très douce.

9.3.10 Uruguay

- Pilsen

9.3.11 Venezuela

- Andes
- Polar
- Polar Lager
- Tipo Munich

10. Asie

Pendant des millénaires, l'Asie a brassé une boisson fermentée à base de riz (*céréales plus fréquentes en Asie*), plus communément appelés saké.

Par contre, l'histoire de la bière en Asie a démarré avec les premiers échanges commerciaux avec l'Europe dès le 14ème siècle. Au cours des siècles suivants, l'activité brassicole prendra son essor et fera de la bière une boisson alcoolisée des plus répandues en Asie. C'est principalement des bières d'origine japonaise, chinoise et indienne.

La recette générale du saké est la suivante. Le riz riche en amidon est cuit à la vapeur avant d'être mélangé avec le koji, une culture d'*Aspergillus oryzae* qui provoque en deux à trois jours, l'hydrolyse de l'amidon. Le produit est une bière dense et très alcoolisée (*10 – 22 % alc. vol.*) ; ce qui les classe parmi les bières les plus fortes. Les sakés plus forts en alcools ne sont en réalité pas des boissons fermentées.

10.1 Asie centrale

10.1.1 Bhoutan

Les bières locales spécifiques sont :

- Changkey : Bière traditionnelle d'œufs et de beurre. Cette bière est donnée au nouveau-né.

10.1.2 Birmanie

- Mandalay

10.1.3 Cambodge

Canbrew Breweries

Elle produit la gamme *Anghor*.

- Anghor Blonde (*5 % alc. Vol.*) : Lager léger composé de malt d'orge et de gruau de maïs. En bouche, elle est peu amère avec un arôme fruité et une touche caramélisée.
- Anghor Brune Extra Stout (*8 % alc. Vol.*) : Lager léger composé de malt torréfié d'orge. En bouche, elle présente un arôme de café torréfié avec une touche chocolatée.

10.1.4 Laos

Lao Brewery (*Vientiane : 1973*)

Cette brasserie industrielle a été fondée dans l'actuelle capitale du Laos sous le nom de Brasseries et Glaçières du Laos avant d'être nationalisée, deux ans après. En 2002, Carlsberg et la société thaïlandaise TCC ont racheté chacune 25 % des parts, le gouvernement laotien gardant le reste.

- Beerlao (*5 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du riz lao blanchi. En bouche, elle est douce et peu amère avec un arôme miellé.
- Beerlao Dark (*6,5 % alc.vol.*) : Dark Lager. Sa robe est brun cuivré. En bouche, elle livre des arômes grillé (*pain grillé*) et caramel. La finale est brève.

- Luang Prabang

10.1.5 Thaïlande

L'activité brassicole ancestrale se caractérise par l'élaboration de boissons fermentée de riz ou saké alors que l'activité brassicole moderne débute en 1933 avec la création de la brasserie Boon Rawd (*devenue Pathumthani**) qui prend le monopole jusqu'en 2000.

Le 21ème siècle se caractérise par l'apparition de brasseries artisanales.

Les bières les plus fréquentes sont des lagers.

- Amarit : Bière au goût fruitée.

Beer Thai Company

Cette brasserie est une coentreprise entre Carslberg et des brasseries thaïlandaises.

- Chang (*5 % alc. vol.*) : Lager. Elle est assez rustique. En bouche, elle présente des goûts savoureux. Chang signifie éléphant, figure emblématique de l'étiquette.

Pathumthani (*Bangkok : 1933*)

Cette brasserie familiale a été fondée par Phraya Bhirom-Bhakdi qui a appris le brassage lors d'un voyage en Allemagne et au Danemark.

- Singha (*6 % alc. vol. : 1933*) : Lager élaborée avec une bonne dose d'houblon et du sirop de glucose. Sa robe transparente est jaune paille (*5 EBC*). Le nez est malté. En bouche, elle est pleine et légèrement amère avec un arôme malté et de maïs et riz. C'est la bière thaïlandaise la plus ancienne et une des meilleures bières asiatiques.

ANECDOTE : Le Singha est un des lions légendaires habitant la forêt d'Himanapant.

- Singha Light (*3,5 % alc. vol.*) : Lager légère. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle a une saveur plus légère que la Singha classique.
- Singha Premium Import (*5 % alc. vol.*) : Lager. En bouche, elle livre des arômes malté et houblonné.

10.1.6 Vietnam

Brasseries et Glacières d'Indochine

- 333 : Bière issue de la 33 Export.

East West Brewing Company (*Hô Chi Minh Ville*)

Le brasseur est l'américain Sean Thommen.

- Far East IPA

Hue (Hué)

Cette brasserie appartient à moitié au groupe Carlsberg.

ANECDOTE : La ville d'Hué située sur les rives de la célèbre rivière des Parfums est l'ancienne capitale du Vietnam.

- Hue Beer (*5 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du maïs. Sa robe est jaune paille. Le nez est grillé. En bouche, elle est légère et peu complexe.

Saigon Beer Beverage Corp

- Bia Saigon Special
- Saigon (*4,9 % alc. vol.*) : Lager composé d'orge maltée, de riz et d'houblon *Bia Saigon*. Sa robe est blonde.

South East Asia Brewery

Cette brasserie est détenue à 60 % par le groupe Carlsberg depuis 1993.

10.2 Chine

La Chine est le plus grand producteur de bières au monde (*360 millions d'hectolitres/an*) puisqu'une bière sur 4 est produite en Chine et que la marque la plus vendue dans le monde est la marque Snow.

La Chine offre une grande diversité de bières classiques contenant une certaine teneur en riz ou d'alcools à base de riz appelé sakés. Elle produit également 10 000 tonnes de houblons provenant principalement de la haute vallée du fleuve Jaune, non loin de Pékin, ainsi que dans les oasis de la province de Xinjiang (*Ouest de la Chine*).

Dans le cas du saké, le riz est cuit à la vapeur, puis infecté par un champignon de la famille des *Aspergillus* qui transforme l'amidon en sucres et permet ainsi d'éviter l'opération de maltage. D'autres levures prennent le relais pour la fermentation alcoolique. Cet alcool souvent dense se consomme chaud ou froid.

Il existe également un vin appelé Huangjiu qui est élaboré à base de céréales (*froment, millet, riz et sorgo*). Il résulte de la fermentation d'une bouillie de céréales non maltées grâce à une combinaison unique de champignons Aspergillus et de levure, le qu, qui lui permet d'atteindre 20 % alc. vol. Bien que de composition similaire à celle de la bière, cet alcool présente des propriétés gustatives similaires à celles du vin.

Quant à leurs bières, elles sont principalement inspirées des bières allemandes car ces derniers se sont installés dans le port de Tsing Tao au 19ème siècle et la région de Quingdao. Les lagers ont rayonné à travers tout le pays comme un produit de luxe qui s'accorde généralement bien avec la cuisine chinoise.

Le 20ème siècle est marqué par le développement de nouvelles brasseries artisanales et de bières de bonne qualité. La première grande brasserie de modèle occidental est construite en 1903 dans la concession allemande de Qingdao, berceau de la marque Tsingtao, aujourd'hui distribuée partout dans le monde.

En 2019, au Brussels Beer Challenge, ce pays est reparti avec 18 médailles. C'est le plus grand producteur de bière au monde. Elle sort maintenant de sa coquille, du moins dans les zones métropolitaines où se développent des pubs-brasseries qui produisent des produits très innovants.

- Beijing : Lager pâle et légère sans beaucoup de goût. C'est une des bières chinoises les plus aromatiques.

Boxing Cat (*Wuhan City – Hubei : 2008*)

Le nom provient du fait que le fondateur avait imaginé son chat en train de boxer.

Ce restaurant-microbrasserie a été fondé à Shangaï par Gary Heyne, américain expatrié et décédé en 2010. A sa mort, le maître brasseur Michael Jordan ayant travaillé dans des brasseries américaine (*Widmer Brothers**) et danoise reprend la brasserie. Il développe la technique TKO

Elle appartient depuis 2017 au groupe AB InBev.

Elle utilise de l'orge à deux rangs importées et filtrées à froid. Elle produit une cinquantaine de bières dont certaines bières collaboratives avec des brasseries européennes.

- Bruce ChiLee IPA : IPA élaborée avec du seigle malté, du houblon *Simcoe* et du piment vert chinois. C'est une bière collaborative avec la brasserie danoise Mikkeler*.
- Président Miaou : Bière à la mangue.
- Ringside Red (*5 % alc. vol.*) : Ambrée brassée avec différents malts importés d'Allemagne. Sa robe est ambrée et sa mousse blanc beige est fine. Le nez est malté. En bouche, elle est amère avec un arôme torréfié (*toffee*).
- TKO IPA (*6,3 % alc. vol. : 2008*) : IPA élaborée avec 3 houblons (*Amarillo, Cascade et Simcoe*) selon la technique KO (*d'où le nom TKO*). Sa robe légèrement trouble est cuivrée. Le nez est fruité (*mandarine et pamplemousse*). En bouche, elle est amère (*62 IBU*) avec des arômes caramel, fruité et résineux (*pin*). La finale est longue et amère.

- Harbin
- Kaoliang : Bière à base de sorgho.

No18 Brewery

- In to east lake (*6,5 % alc. vol.*) : IPA.

- Shangai Swan lager : Lager pâle et légère sans beaucoup de goût.
- Snow :

ANECDOTE : C'est la bière la plus consommée dans le monde avec 10 milliards de litres produits par an, soit 5,5 % de la production mondiale alors qu'elle n'est pas distribuée hors de la Chine.

Tsingtao (*Quingdao - Shandong : 1903*)

Cette brasserie industrielle a été fondée par des allemands installés à Quingdao.

Actuellement, elle appartient au groupe AB InBev et compte 40 brasseries et entreprises de maltage réparties sur 18 provinces chinoises.

- Tsingtao (*4,7 % alc. vol.*) : Lager allemande composée d'eau pure des plus hautes montagnes chinoises. Sa robe brillante est dorée. Le nez est malté et fruité (*noix*). En bouche, elle est peu douce et amère avec un léger arôme malté qui s'adoucit en final. Elle se boit fraîche. Elle se vend en bouteille de 64 cl.

ANECDOTE : C'est la deuxième bière la plus consommée dans le monde avec 5 milliards de litres produits par an, soit 2,8 % de la production mondiale.

- Tsingtao Pure Draft (*4,3 % alc. Vol.*) : Lager allemande composée d'eau pure des plus hautes montagnes chinoises. Sa robe brillante est dorée. Le nez est malté et floral. En bouche, elle est moyennement amère avec de faibles arômes malté. Elle se boit fraîche.
- Tsingtao Super Premium (*5 % alc. vol.*). Elle est présente en bouteille de 48 cl.

Yanjing (*Péking*)

Cette dernière brasserie industrielle (*50 000 000 hl*) indépendante de Chine suscite l'intérêt de nombreux groupes brassicoles internationaux. Elle possède une vingtaine de brasseries réparties à travers la Chine.

- Yanjing Beer (*5 % alc. vol.*) : Lager. La robe est blonde. Le nez est malté (*biscuit*), réglisse et maïs.

10.3 Corée du Nord

La bière est fort plébiscitée dans ce pays très dictatorial.

10.4 Corée du Sud

Artmonster Brewery

- First Love's Scent : Belgian Ale.
- Itaewon Freedom : German Wheat Beer.
- Monk Food : Brown Ale.

Boris Brewery

Le nom provient du prénom du brasseur.

Cette brasserie artisanale a été fondée par Boris Mesones.

- Ninfa (*8,5 % alc. vol.*) : Triple Stout. Sa robe est noire et son col est beige. Le nez est torréfié (*chocolat et café*) et fruité (*fruits noirs*). En bouche, elle est ample et amère avec des arômes torréfié (*café et chocolat*) et grillé. La finale est douce-amère et alcoolisée. C'est une bière collaborative avec la brasserie espagnole Cervezas Domus*.

ANECDOTE : Le nom renvoie à une nymphe, source d'inspiration divine que tout artiste recherche. De plus, l'étiquette mentionne également "nymphomane".

Hite (*Séoul : 1933*)

Cette brasserie industrielle (*7 000 000 hl*) a été fondée sous le nom de Chosun Breweries. Elle appartient partiellement à Carlsberg

ANECDOTE : C'est la principale brasserie du pays avec une part de 60 % du marché coréen.

Elle produit également un vin à base de riz.

- Hite (4,*5 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du riz. Sa robe est doré clair. Le nez est malté et fruité (*citron*). En bouche, elle présente des arômes malté, fruité (*citron*), herbacé et de chewing-gum.
- Prime Max (4,*5 % alc. vol.*) : Lager élaborée avec du malt allemand et du maïs ; d'où son surnom de "Cream All Malt Beer". Sa robe est orange pâle et sa mousse est crémeuse. En bouche, elle livre un arôme de maïs, malté (*biscuit*) et fruité (*agrumes*).

Jirisan (*Séoul*)

Ce bar produit ses bières principalement de style allemand (*Kölsch et Hefeweizen*)et américain à la brasserie Kapa*.

- Moon Beer IPA (*6,8 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Centennial et Chinook*) dont une partie à cru. Le nez est fruité. En bouche, elle est très amère (*95 IBU*).

Kapa (*Gapyeong*)

OB (Oriental Brewery)

- OB (*4,4% alc. vol. : 1952*) : Blonde.

10.5 Iles asiatiques

10.5.1 Hong-Kong

- Sun Lik

10.5.2 Indonésie

L'activité brassicole indonésienne démarre avec la colonisation du pays par les Pays-Bas au 17ème siècle. A la base, les bières hollandaises sont importées. Il faut attendre 1929 pour voir apparaître la première brasserie, la brasserie Bintang, apparaître. Trois ans plus tard (*1932*), la brasserie Delta Djakarta apparaît également.

Toutefois, la consommation de bière reste très faible pour des raisons religieux et des taxes très élevés sur la bière. De plus, depuis 2015, ces taxes sont accompagnées d'interdiction de vente d'alcool dans les commerces et grandes surfaces du pays à l'exception de la région de Bali. Les brasseurs indonésiens exportent donc principalement.

Les bières les plus fréquentes sont les lagers de type pils.

Delta Djakarta (*Djakarta : 1932*)

Multi Bintang (*Surabaya – Java Centrale : 1929*)

C'est la plus grande brasserie d'Indonésie.

Un an après sa fondation (*1930*), elle a vendu une partie de ses parts à Heineken. En 1957, elle est reprise par le gouvernement avant d'être réinvestie majoritairement par Heineken en 1967.

Elle produit une grande diversité de boissons dont les gammes Bir Bitang, Heineken, Guinness Stout et GreenSands.

- Bintang Pilsner (*4,8 % alc.vol.*) : Pils. Le nez est malté. En bouche, elle livre un arôme malté. La finale est sèche et amère. Elle est similaire à l'Heineken.
- Bintang Gold (*4,8 % alc. vol. : 1999*) : Gold Pilsner. Sa robe est légèrement plus foncée que la pilsner. Elle a été créée pour célébrer le 50ème anniversaire de la République.

Stark (*Nord Bali : 2015*)

Le nom signifie brillant en allemand, une langue que les deux fondateurs ont apprise lors de leur jeunesse

Cette brasserie artisanale (*30 hl*) a été fondée par Albert et Jona, deux amis qui ont suivi une partie de leur éducation en Allemagne et qui se sont retrouvés en Indonésie en 2010.

ANECDOTE : Elle a été pendant longtemps la seule brasserie artisanale de l'Indonésie au milieu des brasseries industrielles.

Le brasseur est Robbie, un australien ayant travaillé chez Foster*, Perth* et quelques brasseries artisanales australiennes.

Elle produit principalement des bières de style allemande non filtrées sous la gamme *Stark* et souvent très légères pour des raisons de taxe élevée dans ce pays musulman pour les boissons alcoolisées. Elle utilise des produits locaux comme le maïs et le café (*bière de Noël*). Par contre, les houblons proviennent des USA, à défaut de pouvoir en cultiver dans ce pays.

ANECDOTE : Elle limite également le dosage en gaz carbonique pour répondre aux demandes du marché asiatique où les bulles portent plutôt une image négative liée à l'embonpoint.

10.5.3 Philippines

- Lager San Miguel

10.5.4 Singapour

L'activité brassicole de l'archipel n'a débuté qu'au moment de sa colonisation par les Pays-Bas (*1865*), puis par l'Angleterre, puisqu'avant cela, l'île était quasi-déserte et servait de repère aux pirates. Les colons importent leurs propres bières dans les différents comptoirs.

Il faut attendre 1931 pour voir apparaître la première brasserie locale, la Tiger Brewery, qui produit la lager Tiger, véritable institution dans le pays. La brasserie est rachetée par Heineken qui assure le monopole des bières sur l'île.

Depuis 2000, se développent de nombreuses brasseries artisanales.

Les bières produites et bues sont principalement des lagers.

- Anchor

Asia Pacific Breweries (*Singapour*)

Cette brasserie industrielle appartient au groupe brassicole Heineken. Elle possède 7 sites de production à travers toute l'Asie. Elle produit la gamme ABC avec des bières de type anglaise.

- ABC Stout : Lager onctueuse et caramélisée.
- ABC Extra Stout (*8 % alc. vol.*) : Stout. Le nez est torréfié (*café et chocolat*).
- Tiger (*5 % alc. vol. : 1932*) : Lager. Sa robe est blonde. En bouche, elle est très légère et peu amère.

ANECDOTE : Le slogan de la bière "*Time for a Tiger*" a été inspiré par le premier roman de la trilogie "*The Long Days Wanes*" écrite par Anthony Burgess et intitulé "*Time for a Tiger*".

10.5.5 Sri-Lanka

L'histoire brassicole de ce pays est similaire à celle de l'Inde car elle débute avec la colonisation du pays par les portugais à la fin du 16ème siècle qui développent une activité brassicole très artisanale. Au cours des trois siècles suivants, les néerlandais et ensuite les anglais préfèrent l'importation de leurs bières à la production locale.

Il faut attendre 1849 pour que la première brasserie artisanale, la Lion Brewery soit fondée. Toutefois, celle-ci ne commercialise ses bières dans l'île qu'à partir de 1881. Elle a le quasi-monopole des bières bien que d'autres brasseries artisanales voient le jour.

Les bières les plus fréquemment bues sont des lagers, malgré la présence de quelques bières de type anglaise.

Lion Brewery (*Biyagama : 1849*)

Cette brasserie située en plein milieu de plantations de thé, à 1 000 m d'altitude a été fondée par Sir Samuel Baker. Le transport des marchandises se fait, via de mauvaises routes. Bien que fondée en 1849, elle n'a commercialisé ses bières dans le pays qu'à partir de 1881. Actuellement, sa production représente 85 % de la vente du pays et ses bières sont également exportées.

- Lion Stout (*8 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec du houblon *Styrian* et une souche de levure anglaise. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*moka*) et fruité (*pruneau*). La finale est amère, alcoolique et poivrée.

ANECDOTE : C'est probablement l'un des exemples les plus réussis de l'intégration du savoir-faire britannique.

- Lion Strong Beer (*8,8 % alc. vol.*) : Imperial Pilsner. Sa robe est ambrée. En bouche, elle livre un arôme fruité. La finale est maltée.

10.5.6 Taiwan

Ce pays n'est pas connu pour son génie brassicole. Quelques groupes brassicoles (*Taiwan, Paulaner*) dominent le marché. Toutefois, les microbrasseries sont en train d'immerger et tentent de copier les bières européennes de tout type, même des bières d'abbaye.

Les épices et certains additifs comme le miel sont fort utilisés par les microbrasseries.

Blé d'or

- Bière au miel

Taiwan (*brasserie industrielle*)

Ce groupe brassicole est le plus important de Taiwan.

- Taiwan Beer : Pils
- Taiwan à l'ananas
- Taiwan à la mangue

10.6 Inde

L'activité brassicole indienne va se développer avec la colonisation lors du 18ème siècle. En effet, la bière apparaît dans les comptoirs britanniques installés sur les côtes indiennes. Elle est principalement importé et enrichie en houblons pour des raisons de meilleure conservation durant le transport par bateau, donnant ainsi naissance à l'IPA.

Lors de la décolonisation, la consommation de la bière a fortement chuté, étant donné qu'il était difficile de trouver un point de vente, que la bière était très cher par rapport au salaire moyen et à la désapprobation de la religion d'Etat.

Cependant, depuis les années 2000, l'activité brassicole a connu un deuxième envol avec le développement de brasseries locales et l'investissement des grands groupes brassicoles.

Les bières les plus fréquemment bues sont des bières douce ainsi que l'IPA.

ANECDOTE : La moyenne de consommation est une des plus faibles dans le monde avec une valeur proche de 2 l/hab/an.

- Baller

Cobra Beer (*Bangalore - Karnataka : 1989*)

Cette marque de bière a été fondée par Karan Bilimoria en Inde avant que sa production ne soit déménagé au Royaume-Uni.

Elle a ensuite été rachetée par le groupe anglais Molson Coors Brewing Company qui a décidé en 2014 de répartir sa production dans 3 sites : Burton-upon-Trent (*Angleterre*), Rodenbach* (*Belgique*) et Patna (*Inde*).

- Cobra (*4,8 % alc. vol. : 1989*) : Lager produite à base de maïs, de riz et de 3 houblons. Sa robe est dorée (*12 EBC*). En bouche, elle est moyenne et peu amère avec des arômes légers maltés et houblonné. Elle se boit très fraîche.

- Gymkhana
- Pachwaï : Bière de riz additionnée de cannabis. Elle est développée dans les provinces du Bengale et d'Orissa.

United Breweries (*Bangalore - Karnataka*)

Ce groupe brassicole a été fondée en Inde pour approvisionner les troupes de l'Empire britannique. Actuellement, elle a une réputation internationale.

ANECDOTE : On raconte que son logo, un pégase, portait jadis un fût de bière entre ses ailes comme présent aux dieux.

Elle produit notamment la gamme Kingfisher à travers de nombreuses brasseries situées dans de nombreux pays.

- Kingfisher (*5 % alc. vol.*) : Lager. En bouche, elle est douce et vive.
- London Pilsner 5.0 (*5 % alc. vol.*) : Lager. Sa robe est jaune paille. En bouche, elle livre un léger arôme houblonné. La finale est douce et herbacée (*gazon*).

10.7 Japon

L'activité brassicole japonaise démarre au 17ème siècle avec l'établissement par les hollandais des premières brasseries artisanales sur leur route commerciale. L'activité reste toutefois faible. Il faut attendre le traité de Kanagawa de 1854, autorisant le commerce avec l'étranger pour voir la véritable apparition d'une activité brassicole influencée par l'arrivée de nombreux brasseurs allemands. En 1869, apparaître la première brasserie commerciale, la Spring Valley Buruwari*. L'activité brassicole prend alors rapidement son essor avec la création d'autres brasseries industrielles comme Sapporo* (*1877*), Ebisu* et Kirin* (*1887*), Asahi* (*1889*) et Suntory* (*1899*).

Avant 1994, les nouvelles brasseries japonaises ne pouvaient obtenir une licence sauf si elles produisaient plus de 2 millions de litres de bières par an. De plus, il y avait une loi qui limitait l'usage d'autres ingrédients que le malt d'orge pour concocter la bière (*sorte de Reinheitsgebot*). Le contournement de ces restrictions a donné naissance à des boissons très légères et similaires à de la bière comme le happoshu (*boisson comportant moins de 50 % d'orge maltée et plus de 50 % de substances alternatives moins chère comme le riz et le maïs*). Elles ont conservé une certaine popularité auprès des japonais.

En 1994, la loi de composition restreinte est adaptée et la limite passe à 60 000 litres par an. Suite à cela, plus de 200 brasseries artisanales ont vu le jour principalement dans les grandes villes (*Tokyo, Osaka et Sapporo*) et ont révolutionné le marché japonais bien qu'il reste largement dominé par 5 acteurs majeurs : Asahi, Kiuchi, Kirin, Sapporo et Suntory.

Le Japon produit principalement deux types bières :

- La bière à base de riz ou saké (*nihonchu en japonais*) est très variée. Cette bière très alcoolisée (*entre 10 et 22 % alc. vol.*) a une apparence généralement incolore, translucide, parfois brillante ou légèrement laiteuse. La mousse est absente et le pétillant inexistant. L'odeur est piquante, acide et évoque les parfums du riz. La saveur est douce et fruitée. La fabrication consiste à fermenter deux fois le riz dans de l'eau très calcaire et à ajouter une levure de saké ("*moto*") qui dispose du sucre pour produire de l'alcool. La décoloration est obtenue par un passage sur du charbon actif et un mûrissement pendant 6 mois au frais et à l'obscurité. Il se sert, soit frais, soit tempérée, soit encore tiède ou très chaud (*< 55°C où il perd toutes ses propriétés gustatives*) selon les situations. Le saké joue un rôle important dans la vie des japonais.
- Les bières européennes sont des lagers de style allemand, très légères, produites à partir d'un mélange d'orge et de riz avec du goût et des bières noires. Les lagers s'accommodent très bien avec la cuisine japonaise ou leur goût permet d'atténuer le goût épicé de certains plats japonais et sushis.

A côté de cela, il existe des bières spécifiques comme une bière à base de grains de bambou *Arundinaria japonica,* le hoppy, le happoshu et la kodomo biru (*bière sans alcool pour les enfants contenant du guarana, une herbe stimulante*).

ANECDOTE : Le "hoppy" est une boisson (*presque*) sans alcool qui pouvait être mélangée à du shochu (*version similaire du saké, moins forte mais meilleur marché*). L'"hoppy" est apparue juste après la Deuxième Guerre mondiale à un moment où la consommation des céréales était privilégiée dans l'alimentation plutôt qu'à la production de bière. Cela aurait poussé les brasseurs à former des boissons légères.

Le japonais aime manger un bout et boire une bière au sein des izakaya, bars de quartier.

Osaka se différencie de la capitale Tokyo par une influence américaine plus prononcée et une image de ses habitants comme étant de bons-vivants volontiers blagueurs et moins rigides que la population de Tokyo. De même, Osaka est réputée comme la capitale gastronomique du Japon. C'est donc dans cette ville que se retrouve une plus grande diversité de bières.

Asahi (*Tokyo : 1889*)

Ce groupe a repris en 2016, la brasserie tchèque Urquell.

- Asahi Super Dry (*5 % alc. vol.*) : Pils filtrée sur céramique. Sa robe est orange paille (*10 EBC*). Le nez est malté et riz. En bouche, elle est peu sucrée et peu amère avec des arômes malté, de riz et épicé. La finale est sèche.

ANECDOTE : C'est probablement la bière japonaise la plus connue mondialement.

- Asahi Super Dry 0.0 % (*0 % alc. vol. : 2023*) : Pils sans alcool. En bouche, elle est sèche.

Baird Brewing (*Numazu City – Shizuoka : 2001*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasserie.

Cette brasserie artisanale a été fondée par l'américain Bryan Baird et sa femme Sayuri qui ont ouvert par la suite, plusieurs bars à bières à Tokyo.

Elle se concentre sur des bières de saison (*plus d'une quarantaine*) et des bières fruitées élaborées avec des fruits locaux : yuzu (*agrume*), mikan (*agrume ressemblant à un pamplemousse*), mandarine de satsuma et figue japonaise. D'autres fruits comme des pommes, des fraises ainsi que d'autres ingrédients comme des feuilles de thé vert sont également utilisés dans certaines bières.

- Angry Boy Brown Ale (*6,8 ou 6,2 % alc. vol. : 2001*) : Brown Ale élaborée avec 2 froments maltés, 4 houblons (*Amarillo, Columbus, Glacier et Nugget*) et du sucre brun japonais. Sa robe brumeuse est cuivré foncé. Le nez est fruité (*ananas, mandarine et pêche*), épicé et herbacé (*herbe séchée*). En bouche, elle est pleine et piquante (*sucre japonais*) avec des arômes touraillé (*rôti, caramel et pain grillé*), torréfié (*chocolat*) et épicé. La finale est amère, sèche, épicée et fruitée. Elle se boit fraîche et tempérée (*8-12°C*). C'était initialement une bière saisonnière.
- Carpenter's Mikan Ale : Bière fruitée élaborée avec du mikan. En bouche, elle est sucrée et aigre.
- Jubilation : Bière de fin d'année brassée avec de la cannelle et des figues japonais.
- Rising Sun Pale Ale (*5 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec des houblons américains.
- Shizuoka : Bière fruitée élaborée avec du mikan. En bouche, elle est sucrée et aigre.
- Summer Mikan Ale : Bière fruitée élaborée avec du mikan. En bouche, elle est sucrée et aigre.
- Temple Garden Yuzu Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec du blé malté, du seigle malté 3 houblons (*Cascade, Motueka et Santium*) et du Yuzu pelé et réduits en jus (*agrume japonais*) cueilli dans un temple près de la brasserie. Sa robe est ambrée. Le nez est épicé, fruité (*agrumes et fruits tropicaux*) et floral. En bouche, elle est acide avec des arômes fruité (*agrumes*). La finale est sèche.

Bayern Meister Bier (*Fujinomiya City – Shizuoka*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par le maître brasseur allemand Stefan Rager venu s'installer au Japon pour travailler dans différentes microbrasseries dès 1995 et son épouse japonaise.

Elle s'est spécialisée dans les bières allemandes.

ANECDOTE : L'ambassade d'Allemagne à Tokyo est un des ses plus fidèles clients.

- Amadeus Doppelbock (*8 % alc. vol.*) : Doppelbock. Sa robe est brun roux. En bouche, elle est acidulée avec des arômes torréfiés (*café, caramel et toffee*) et alcoolique (*rhum*).
- Prinz Pils (*5,5 % alc. vol.*) : Pilsner. Sa robe est jaune pâle. En bouche, elle est faiblement carbonatée.

Ebisu (*1887*)

Echigo (*Niigata City – Niigata : 1995*)

Cette ancienne microbrasserie, la première du Japon, a été fondée par les producteurs du saké Tsurukame et s'est transformée en brasserie suite à son succès.

Elle commercialise ses bières principalement en cannette. Les quelques bières en bouteille sont plus chères et plus prisées.

- Pilsener (*5 % alc. vol.*) : Pils. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme malté. La finale est brève.
- Stout (*7 % alc. vol.*) : Stout. En bouche, elle livre des arômes torréfiés.

Fujizakura Heights (*Yamanashi-ken – Chūbu*)

Cette brasserie située à proximité de la face nord du mont Fuji est dirigée par le maître brasseur Hiromishi Miyashita qui a travaillé avec des brasseurs allemands.

Elle dispose des cuves à fermentation ouvertes et produit principalement des bières de style allemand à base de froment et du houblon *Perle*.

- Kougen Weizen (*5,5 % alc. vol.*) : Hefeweizen élaborée avec du houblon *Perle*. Sa robe légèrement trouble est jaune. Le nez est fruitée (*banane et pomme*) et épicée (*vanille et clou de girofle*). En bouche, elle est plus crémeuse et légère que les weissbiers allemandes avec un arôme fruité.
- Heights Rauch (*5,5 % alc. vol. : 1998*) : Rauchbier élaborée avec du houblon *Perle*. Sa robe est cuivrée. Le nez est fumé. En bouche, elle livre des arômes fumé, grillé et fruité. La finale est florale et herbacée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*).

Hakusekikan (*Nagatsugawa – Gifu*)

Le brasseur, Satoshi Niwa, expérimente des recettes de bières sauvages avec de la levure airborne, une fermentation longue et une maturation en fût.

- Smoked Pale Ale (*5 % alc. vol.*) : Pale Ale. En bouche, elle livre un arôme légèrement fumé. La finale est fumée.
- Super Vintage (*14,3 % alc. vol.*) : Strong Ale. Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme complexe fruité. La finale est sèche.

ANECDOTE : Cette bière forte est servie en fût au Beer Club Popeye de Tokyo.

Hitachino Nest *: Voir Kiuchi Brewery*

Hyouko Yashiki no Mori

Son nom signifie approximativement "*Lac des Cygnes*".

Kirin Brewery Company (*1887)*

Cette brasserie a été dans les années 1970, le numéro 3 mondial avec une production annuelle de l'ordre de 22 millions d'hectolitres.

Elle a acquis des parts importantes dans de nombreuses brasseries (*Lions Nathan (2009), San Miguel Brewery (Espagne : 2009), Schincariol (Brésil : 2011), Myanmar Brewery (Birmanie : 2015)*)

- Kirin Ichiban (*5 % alc. vol.*) : Super Premium Lager issue d'un processus unique de brassage ("*Shibori Ichiban* ") qui consiste à obtenir la bière à partir d'un seul pressage des meilleurs ingrédients, donnant ainsi un liquide plus doux et plus savoureux. Sa robe dorée est faite de grosses bulles. Le nez est doux, bien malté et légèrement houblonné. En bouche, elle est sèche et moyennement amère avec un arôme malté. Elle est produite depuis 1990 par la brasserie Charles Wells*. C'est une des deux bières japonaises les plus consommées.

Kiuchi Brewery (*Ibaraki : 1823*)

Cette brasserie familiale est également appelée Hitachino Nest du nom de sa gamme de bières la plus célèbre au Japon. La 8ème génération est à la tête actuellement de la brasserie.

Le brasseur est Koichi Taka.

Elle mélange technique moderne européenne et brassage traditionnel japonais. Elle utilise principalement des ingrédients venus d'occident mais commence à cultiver depuis 2016, ses propres houblons dans un esprit de développement durable. Elle produit de la bière dont la gamme de bières classiques Hitachino, du saké ainsi que du shochu (*alcool de riz, de sarrasin, d'orge, de sucre brun ou de patate douce*).

- Hitachino Nest Beer XH Extra High (*8,3 % alc. vol.*) : Double élaborée avec 2 houblons (*Chinook et Styrian Goldings*) et une levure belge d'abbaye, mûrie durant 3 mois dans un fût de shochu (*eau-de-vie japonaise*) et refermentée en bouteille. Sa robe est ambrée. Le nez est caramel, torréfié (*cacao*), fruité (*cerise*), floral et épicé. En bouche, elle est douce et piquante avec des arômes boisé, fruité et malté. La finale est acidulée et sucrée. XH signifie Extra Forte.
- Hitachino Nest Espresso Stout (*7 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec des grains de café. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*café et chocolat*) et épicé (*vanille*).
- Hitachino Nest Japanese Classic Ale (*7,5 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec 2 houblons (*Challenger et Chinook*) et vieilli en fût de cèdre. Sa robe est ambrée. Le nez est floral, fruité (*citron*) et épicé. En bouche, elle livre des arômes toffee et boisé. La finale est sèche
- Hitachino Nest Nipponia (*8 % alc. vol.*) : Bière traditionnelle japonaise élaborée avec du houblon *Sorachi*. En bouche, elle livre des arômes caramel, herbacé et malté avec une note fruitée.
- Hitachino Nest Pirika : Sesion Ale élaborée avec du zeste de yuzu (*agrume japonais*) et du poivre Sansho (*parfum citronné*). Sa robe trouble est jaune paille. Le nez est fruité (*agrumes*) et floral (*rose et fleur de sureau*) avec une note végétale épicée. En bouche, elle est fraîche et un peu acide avec des arômes fruités (*agrumes et fruits exotiques*) et une note épicée. La finale est épicée. Elle se boit fraîche (*6-8°C*) dans un verre à tulipe.

- Hitachino Nest Red Rice Ale (*7 % alc. vol.*) : Belgian Pale Ale élaborée avec des grains de riz rouge. La robe est ambrée. En bouche, elle a un goût unique.
- Hitachino Nest White Ale (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la coriandre, des écorces d'orange, de la muscade et du jus d'orange. Le nez est fruité, épicé et floral. En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes*), épicés (*coriandre et muscade*), levuré et terreux.
- Hitachino Real Ginger Ale (*8 % alc. vol.*) : Ginger Ale élaborée avec du gingembre. Sa robe est ambrée. Le nez est épicé et herbacé. En bouche, elle livre des arômes malté, caramel, épicé (*gingembre*) et herbacé.

Kyoto Brewings

Elle produit des bières d'inspiration belge.

- Kyoho Grape Sour : Sour élaborée avec du raisin Kyoho. Sa robe est grenat. Le nez est fruité (*cassis et cerise*). En bouche, elle est surette et douce avec des arômes fruité (*fruits rouges*) et terreux.

ANECDOTE : Le Kyoho est un cépage noir particulièrement répandu au Japon et le plus souvent utilisé à table que dans une cuve.

Minoh AJI (*Minoh City – Osaka : 1997*)

Cette brasserie artisanale, une des plus anciennes du Japon encore en activité, a été fondée par Masaji Oshita (I), grossiste en vins et spiritueux qui a chargé sa fille Kaori (II) de la diriger contre sa volonté alors qu'elle était encore aux études. Totalement inexpérimentée, les premières années sont difficiles et les recettes paraissent mauvaises par rapport à l'offre des grands groupes brassicoles. Par la suite, l'expérience et les conseils d'autres brasseurs ont permis de transformer cette brasserie en une véritable institution nippone. Entretemps, ses deux sœurs Mayuko et Nozomi ont rejoint l'aventure.

et Elle dispose d'un taproom, le Beer Belly.

Elle produit deux bières à base de chanvre et une bière contenant du jus de raisins cabernet sauvignon.

- Cabernet Ale : Bière brassée avec du jus de Cabernet Sauvignon.
- Double IPA (*9 % alc. vol.: 2006*) : Double IPA élaborée avec du houblon *Cascade*. Sa robe est ambrée. Le nez est malté et épicé (vanille). En bouche, elle est vive et très amère avec un arôme malté. La finale est douce, maltée et houblonnée. Elle se boit tempérée (*10-13°C*). C'est une bière saisonnière.
- Ganja High : bière élaborée avec du chanvre.
- Hemp High : bière élaborée avec du chanvre.
- Imperial Stout (*8,5 % alc. vol.*) : Imperial Stout. En bouche, elle est onctueuse et riche avec un arôme torréfié (*truffe au chocolat*).
- Stout (*5,5 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec 2 houblons (*Perle et East Kent Goldings*). Le nez est torréfié (*café*), grillé et épicé (*vanille*) avec une note herbacée. En bouche, elle est crémeuse, sèche et peu amère avec un arôme torréfié.
- Weizen élaborée avec des pêches locales.
- W-IPA (*9 % alc. vol.*) : Double Witte IPA élaborée avec du houblon *Cascade* et du yuzu.

Nippon Craft Beer

Cette brasserie a été fondée par Shiro Yamada.

- Kagua Blonde : Blonde. En bouche, elle est moyennement amère.
- Kagua Rouge (*9 % alc. vol. : 2012*) : Brune élaborée avec 2 houblons (*Styrian Golding et Tomahawk*), du sanshö (*poivre du Sichuan*) et du yuzu (*agrumes*). Le nez est fruité (*fruits rouges*) et épicé (*sauge*). En bouche, elle est ronde et moyennement amère avec un arôme fruité (fruits rouges). La finale est longue et poivrée. Elle se boit fraîche (*9°C*) dans un verre à long pied (*comme le vin*). C'est une bière collaborative avec la brasserie belge De Graal*. Son nom vient des deux *kanji ("caractères) pour Japon et arômes*. Son étiquette rappelle les éléments du kimono traditionnel.

Ryohei Sugawara

- Rio Dubbel (*7,5 % alc. vol.*) : Belgian Double. En bouche, elle est moyennement amère (*26 IBU*). C'est une bière collaborative avec la brasserie belge (De) Struise Brouwers*.

Sapporo Breweries (*1876*)

Ce groupe brassicole possède les brasseries américaines Anchor** (*acquise en 2017 et fermée en 2023*) et Stone Brewing* (*2022*) et canadiennes Sleeman* et Unibroue*.

- All Malt Black.
- All Malt Lager : Lager.
- Premium Beer (*4,7 % alc. vol. : 1876*) : Pils. Sa robe limpide est or (*10 EBC*). Le nez est céréale et biscuit En bouche, elle est peu effervescente, sèche et peu amère avec des arômes malté. La finale est longue, moyennement amère et épicée. Elle est fabriquée par une brasserie située dans l'île d'Hokkaïdo.
- Space Barley (*5,5 % alc. vol. : 2008*) : Bière millésimée élaborée avec de l'orge cultivée au bord de la Station spatiale internationale de 2006 et dont seulement 100 litres ont été produits en 2008.

Shiga Kogen (*Nagano – Nagano : 2004*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Tamamura Honten, brasseur de saké qui a décidé de produire de la bière, rompant avec une tradition vieille de deux siècles. Elle a connu un grand succès.

- House DPA (*8 % alc. vol.*) : American Draft Pale Ale. Sa robe est blond orangé. En bouche, elle est douce avec un arôme floral. La finale est douce.
- Miyama Blonde (*7 % alc. vol.*) : Saison élaborée avec la variété de riz pour saké (*Miyama Nishiki*), de l'orge et des houblons européens.

Spring Valley Buruwari (*Yokohama : 1869*)

Cette brasserie a été fondée par un norvégien et est la première brasserie commerciale fondée au Japon.

Suntory (*1899*)

Swan Lake (*Agano-City – Niigata : 1997*)

Cette brasserie artisanale produit une partie de ses bières à la brasserie Hyouko Yashiki no Mori*.

- Agano Saison (*6 % alc. vol.*) : Saison. Le nez est céréalier. En bouche, elle est moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme malté.
- Amber Swan Ale (*5 % alc. vol.*) : American Amber Ale élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Columbus et Nugget*). Le nez est touraillé (*caramel et grillé*), fruité (*agrumes et pêche*) et floral. En bouche, elle est moyennement amère (*45 IBU*) avec des arômes touraillé, épicé, herbacé et terreux.
- Crystal Ale (*5 % alc. vol.*) : American Wheat Ale élaboré avec des houblons à cru. Le nez est malté. En bouche, elle est ronde et moyennement amère (*45 IBU*) avec un arôme malté.
- Flowery IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA. Le nez est floral. En bouche, elle est amère (*50 IBU*) avec un arôme floral.
- Imperial Pumpkin Ale (*8 % alc. vol.*) : Bière au potiron. Le nez est épicé et alcoolisé. En bouche, elle est peu amère (*25 IBU*) avec un arôme fruité (*potiron*).
- Miel Blanc (*5 % alc. vol.*) : Bière au miel. Le nez est malté, fruité (*noisette*) et miellé. En bouche, elle est sèche, légèrement acide et peu amère (*19 IBU*) avec un arôme malté.
- Strawberry Dark Saison (*5 % alc. vol.*) : Saison fruitée élaborée avec des fraises. Le nez est céréalier et fruité (fraise). En bouche, elle est peu amère (*30 IBU*) avec un arôme fruité.
- Swan Lake Barley (*10 % alc. vol.*) : Barley Wine vieillie durant plusieurs années. Le nez est céréalier. En bouche, elle est amère (*68 IBU*) avec des arômes malté et alcoolique.
- Swan Lake Barley Barrel Aged (*11 % alc. vol.*) : Barley Wine vieillie en fût de chêne durant plusieurs années. Le nez est céréalier, fruité, épicé (*vanille*), boisé et alcoolique. En bouche, elle est amère (*68 IBU*) avec des arômes du nez.
- Swan Lake I.P.A (*7 % alc. vol.*) : IPA. Le nez est floral. En bouche, elle est amère (*55 IBU*) avec un arôme floral.
- Swan Lake Porter (6 % alc. vol.) : Porter. Le nez est grillé. En bouche, elle est moyennement amère (30 IBU) avec un arôme grillé.
- White Swan Weizen (*5 % alc. vol.*) : Weizenbier élaborée avec 50 % de froment malté. En bouche, elle est ronde et peu amère avec un arôme malté.

Yo - Ho (*Saku City – Nagano*)

Cette brasserie artisanale située dans une des premières régions japonaises productrices de whisky, a comme brasseur actuel, Toshi Ishii qui a travaillé auparavant à la brasserie américaine Stone Brewing* (*San Diego*).

- Tokyo Black (*5 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec 2 houblons (*Cascade et Perle*). La robe est brun foncé. Le nez est torréfié (*cacao*) et caramel. En bouche, elle est lisse avec un arôme torréfié (*chocolat*), rôti, floral et fruité (*citron*). Elle ressemble à une Schwarzbier.

- Yona Yona Ale (*5,5 alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec du houblon *Cascade*. En bouche, elle est vive et acidulée. La finale est aiguisée. C'est la bière artisanale la plus connue du Japon.

10.8 Moyen-Orient

10.8.1 Israël

Israël est un haut-lieu de la bière.

Dancing Camel Brewing Company (*Tel-Aviv : 2006*)

Cette première microbrasserie israélienne a été fondée dans un entrepôt de stockage de grains de 1933 par David Cohen, un américain.

- American Pale Ale (*5,2 % alc .vol.*) : American Pale Ale élaborée avec 2 houblons américains (*Cascade et Citra*) et du miel de datte local. Sa robe est ambrée. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle livre des arômes grillé, caramel, fruité (*pamplemousse, orange et ananas*) et miellé.

Negev (*Kiryat Gat : 2006*)

- Passiflora : Gold Ale légère élaborée avec des fruits de la passion.
- Porter Alon (*5 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec 2 houblons (*Fuggles et Magnum*) et vieillie sur des copeaux de chêne. Sa robe est noire. Le nez est torréfié (*réglisse, café et chocolat*) et fruité (p*rune*). En bouche, elle est lisse et amère avec des arômes torréfié et fruité. La finale est sèche. Son nom fait référence à la région désertique proche.

11. Océanie

11.1 Australie

L'Australie est également un pays de la bière, vu ses antécédents de colonie anglaise, puisqu'elle se classe au 10ème rang en ce qui concerne la consommation personnelle, même si depuis quelques années le vin connait un réel succès.

ANECDOTE : Tout ce qui touchait à la bière (*risque de pénurie ou de grève, hausse des prix*) a été pendant très longtemps plus important que les décisions de l'Eglise. Cela a fait dire à l'écrivain Cyril Pearl que la bière est une religion en Australie et que c'est même la plus essentielle.

L'histoire de la bière en Australie débute réellement au 18ème siècle avec l'exploration du pays par les néerlandais et puis par les anglais qui y fonderont une colonie. Très vite, ils développent l'activité brassicole, surtout dans les états de Tasmanie et de Victoria (*SE Australie*).

Au 19ème siècle, se développent les grandes brasseries dont deux vont rapidement contrôler le marché national en rachetant les autres brasseries : Foster (*regroupant les brasseries Carlton, United Breweries*) et Lion Nathan (*groupe néo-zélandais regroupant les brasseries Castelmaine, Toohey's et Swan appartenant jadis à Alan Bond*).

Dans les années 1980, la majorité des pubs australiens ne proposent qu'une à deux bières pression locales, les bières étrangères étant mal vues car les australiens restaient conservateurs. Or, ceux qui ont eu la chance de déguster des bières à l'étranger et certains brasseurs amateurs ont eu envie de boire d'autres bières dans leur pays. C'est ce qui poussa certains brasseurs à créer des brasseries artisanales.

Chaque région conserve ses goûts et ses habitudes brassicoles. Toutefois, vu les conditions climatiques chaudes, ce sont principalement des lagers type pilsner, et bières légères qui sont produites.

ANECDOTE : Une légende dit que le premier brasseur australien, John Boston, n'ayant ni orge, ni houblon, produisit une bière à base de malt de blé parfumé à l'aide de tiges de groseilles du Gap.

4 Pines Brewing Co (*Manly – New South Wales : 2008*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par un père et son fils à la suite d'une discussion sur les types restreints de bières artisanales proposées à l'époque.

Elle consacre beaucoup d'énergie dans la lutte contre le changement climatique avec son programme "*Save The Pines*".

Elle a collaboré en 2010 avec une société d'ingénierie spatiale pour travailler sur le développement de la première bière spatiale certifiée.

- Brookvale Union Ginger Beer (*4 % alc. vol.*) : Ginger Beer élaborée avec du gingembre et du sucre de canne. Sa robe est jaune blanc. Le nez est épicé (*gingembre*). En bouche, elle livre un arôme de Schweppes et épicé (*gingembre*). Elle se boit fraîche (*6°C*). L'étiquette est de style hindou.
- Pacific Ale (*3,5 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaborée avec 2 houblons australiens (*Galaxy et Vic Secret*). Sa robe est dorée. Le nez est fruité (*pêche, abricot, agrumes*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est légère avec des arômes fruités (*ananas et goyave*). La finale est sèche et moyennement amère. Elle se boit très fraîche à fraîche (*5-7°C*).

Barons (*Woollahra – Nouvelles-Galles du Sud*)

Cette brasserie artisanale utilise des ingrédients locaux du bush comme la myrte citronnée et les graines d'acacia.

- Black Wattle Original Ale (*5,8 % alc. vol.*) : Amber Ale élaborée avec des épices. Sa robe est ambrée. En bouche, elle est crémeuse avec des arômes torréfiés (*chocolat et café au lait*) et fruité (*noix*).
- Lemon Myrtle Witbier (*5 % alc. vol.*) : Blanche élaborée avec de la myrte citronnée. En bouche, elle livre des arômes fruité (*citron vert*) et épicé (*myrte*). La finale est vive.

Bundaberg (*Bundaberg : 1960*)

Cette brasserie a été fondée par Neville et Gladys Fleming.

Elle ne produit que des bières sans alcool ; ce qui lui permet d'avoir un certain succès.

- Ginger Beer : Bière sans alcool aromatisée au gingembre et brassée durant 3 jours. Sa robe est jaune paille (*jus de pamplemousse*). Le nez est fruité et épicé (*gingembre*). En bouche, elle est douce et peu amère avec des arômes épicé et floral.

Cascade Brewery (*South Hobart – Tasmanie : 1824*)

C'est la plus ancienne brasserie d'Australie. Elle appartient au groupe Foster

Elle est dotée d'une aire de maltage et son bâtiment en grès niché au pied du mont Wellington, dispose d'une architecture surprenante (*similaire à un château*).

Elle puise l'eau du mont Wellington et utilise les houblons locaux de Tasmanie reconnus mondialement et sous une forme assez fraîche, vu la courte distance de transport.

- Blonde (*4,8 % alc. vol.*) : Blonde légère. En bouche, elle est vive et légèrement acidulée avec un arôme houblonné.
- First Harvest Ale (*5,5 % alc. vol. : 2002*) : Amber Ale. Sa robe est cuivrée. Le nez est végétal. En bouche, elle livre un arôme de caramel. La finale est épicée. Elle se boit fraîche (*8°C*).
- Stout (*5,8 % alc. vol.*) : Médium stout. Le nez est torréfié (*café*). En bouche, elle livre un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est moyennement amère.

Castelmaine Perkins (*Milton (Brisbane) – Queensland : 1879*)

Elle produit depuis 1924, la série XXXX ou Fourex.

ANECDOTE : Le nom provient de l'habitude australienne (*et même anglo-saxonne, plus globalement*) de désigner le degré d'alcool en usant d'un à plusieurs X.

- XXXX Bitter (*4,8 % alc. vol.*) : Lager. C'est la bière la plus connue.
- XXXX Extra Bitter (*2,3 % alc. vol.*) : Lager pauvre en alcool.
- XXXXExport Lager : Lager destinée à l'exportation.
- XXXX Gold (*3,5 % alc. vol.*) : Lager.

Coopers (*Adelaïde – Australie Méridionale : 1862*)

Cette brasserie familiale la plus ancienne d'Australie a été fondée par Thomas Cooper dans une région vinicole.

Le maitre brasseur est Tim Cooper (VI). Avec sa nouvelle brasserie depuis 2001, elle est devenue la troisième brasserie du pays.

Elle brasse des ales et des stouts troubles à l'inverse de nombreuses brasseries australiennes (*lagers*).

- Best Extra Stout (*6,4 % alc. vol.*) : Dry Stout. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*café et chocolat*) et fruité (*banane*). La finale est amère.
- Extra Strong Vintage Ale (*7,5 % alc. vol. : 1998*) : Ale. Sa robe est ambrée. Le nez est notamment caramel. Elle se boit très fraîche (*4°C*). C'est une bière millésimée.

ANECDOTE : Chaque brassin est unique et différent car il s'agit en réalité d'améliorer le profil gustatif. Le premier brassin a été vendu en 5 jours. Chaque bouteille porte une indication "*meilleure après …*" plutôt que "*consommer de préférence avant …*". Elle devient moins amère et plus maltée avec le temps.

- Sparkling Ale (*5,8 % alc. vol.*) : Australian Pale Ale. Sa robe trouble est orange (*20 EBC*). Le nez est fruité et miellé. En bouche, elle est ronde et légèrement amère avec un arôme fruité (*pêche*). La finale est ronde, sèche et levurée. C'est la bière phare du groupe.

Feral (*Baskerville – Australie Occidentale*)

En 2012, cette microbrasserie décide de s'unir avec la brasserie Nail Brewing* pour créer une unité de production suffisante pour satisfaire la demande australienne. De son côté, Feral décide de consacrer son ancienne installation à la production de bières aigres. De plus, sa localisation dans une région vinicole lui permet d'obtenir facilement des barils de vin.

- Funk : Bière rouge acide mûrie en tonneau de vin.
- Golden Ace (*5,6 % alc. vol.*) : Blonde belge élaborée avec du houblon *Sorachi Ace* et des épices. Le nez est fruité (*citron, melon, noix de coco et ananas*) et épicé (*menthe et citronnelle*). En bouche, elle livre les arômes fruités et épicés du nez.
- Hop Hog (*5,8 % alc. vol.*) : American IPA élaboré avec 3 houblons (*Cascade, Centennial et Galaxy*). Le nez est fruité (*agrumes, pêche et ananas*). En bouche, elle est lisse avec un arôme fruité (*agrumes*). La finale est sèche.
- Swanambic : Bière à fermentation spontanée incluant la faune locale.
- Watermelon Warhead : Berliner Weisse élaborée avec du melon et mûrie en fût de Chardonnay.

Foster's (*1888*)

Ce groupe a acquis une réputation internationale.

- Carlton

- Foster (*4-5 % alc. vol. selon les pays*) : Lager blonde.
- Victoria Bitter : Pils légèrement plus amère que la Foster. C'est la bière la plus vendue en Australie.

Hawthorn

Brasserie artisanale.

Holgate (*Woodend – Victoria*)

Elle dispose d'un restaurant et d'un hôtel.

- Temptress (*6 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec du houblon *Topaz* et infusée avec des fèves de cacao et des gousses de vanille néerlandaises. Sa robe est brun foncé. Le nez est torréfié (*cacao et chocolat*), grillé, fruité (*figues*), épicé (*vanille*) et herbacé. En bouche, elle est lisse avec des arômes torréfié (*cacao et café*), fruité (*fruits noirs*) et épicé (*vanille*). Le nom signifie Tentatrice en australien.

James Boag *: Voir Boag J & Son (Tasmanie)*

Knappstein (*Clare*)

Cette brasserie a été fondée par un viticulteur afin de déshydrater les vignerons. C'est la raison pour laquelle elle ne produit qu'une seule bière.

- Reserve Lager (*5,6 % alc. vol.*) : Helles élaborée avec du houblon *Nelson Sauvin*. En bouche, elle est amère avec des arômes malté (*brioche*) et surtout fruités (*groseille à maquereau, fruit de la passion, mangue, litchi*).

Lion Nathan

Ce groupe, premier brasseur d'Australie et de Nouvelle-Zélande, est une filiale du groupe japonais Kirin. Elle a créé une filiale artisanale, la brasserie Malt Shovel*.

Elle a racheté deux brasseries anglaises, Fourpure* (*2018*) et Magic Rock (*2019*) avant de les revendre en 2021 pour se concentrer sur les marchés australiens et américains.

- Castelmaine XXXX
- Emu
- Hahn
- James Boag
- Little Creatures
- Tooheys
- XXXX Gold

Little Creatures (*Fremantle – Australie Occidentale : 2000*)

Le nom provient de l'ouvrage de Tolkien, *Bilbo le Hobbit* où de petites créatures vont de taverne en taverne. Ces petites créatures faisait penser à de la levure en fermentation selon un des fondateurs de la brasserie.

Cette microbrasserie située dans un bar-restaurant au bord de l'eau a été fondée par Phil Sexton, ancien propriétaire de la brasserie Mathilda Bay*, Nick Trimbole et Howard Cearns et avec l'aide financière de Lion Nathan. Elle serait la première brasserie artisanale d'Australie. Elle a ouvert plusieurs succursales dont une à Melbourne et une à Geelong (*Victoria*).

- Pale Ale (*5,2 % alc. vol. : 2000*) : Pale Ale élaborée avec des houblons australiens et américains. Le nez est fruité (*agrumes et fruits exotiques*) et floral. En bouche, elle est amère avec des arômes malté, fruité et miellé. La finale est persistaante et sèche. Elle se boit fraîche (*6°C*). Ce produit phare de la brasserie s'inspire de la brasserie américaine Sierra Nevada*.
- Rogers' Beer (*3,8 % alc. vol.*) : Mild Ale élaborée avec 4 houblons (*Cascade, East Kent, Galaxy et Goldings*). Sa robe est ambrée. Le nez est floral. En bouche, elle est sèche et acidulée avec des arômes malté (*biscuit et caramel*), fruité (*noisette*) et épicé. La finale est courte.

Lord Nelson (*Sydney – Nouvelle-Galles du Sud : 1995*)

ANECDOTE : Ce brewpub se prétend être le plus ancien pub de la ville ayant conservé sa licence.

- Old Admiral (*6,1 % alc. vol.*) : Strong Ale. En bouche, elle est dense et amère avec des arômes malté et fruité (*prune*).
- Three Sheets (*4,9 % alc. vol.*) : Pale Ale. En bouche, elle est ronde et amère avec des arômes malté et fruités (*agrumes et abricot*).

Malt Shovel (*Sydney – Nouvelles Galles du Sud : 1998*)

Cette brasserie est la branche artisanale du groupe brassicole Lion Nathan*.

Elle a développé une très grande diversité de style grâce à son brasseur, Dr Charles "Chuck" Hahn.

Elle produit les gammes *Malt Shovel* et *James Squire*.

ANECDOTE : James Squire est un ancien détenu condamné pour grand banditisme, déporté en Australie en 1788 et devenu par la suite, le premier cultivateur de houblon et brasseur de la colonie dans les années 1790. Il connut un début difficile en raison des conditions climatiques (*climat chaud*), du manque d'ingrédients importants à la production de bonne bière et la nécessité d'employer de la levure sauvage.

- James Squire Golden Ale (*4,5 % alc. vol. : 2005*) : Golden Ale élaborée avec du malt de blé (*30 %*). Sa robe est ambrée. Le nez est fruité. En bouche, elle est légèrement amère avec un arôme fruité. La finale est acide. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-7°C*).
- James Squire Original Amber Ale (*5 % alc. vol. : 1998*) : Amber Ale. Sa robe est brune. Le nez est caramel. La finale est persistante. Elle se boit fraîche (7°C).

ANECDOTE : Cette bière serait un hommage à l'Ale brune que James Squire brassait pour ses amis bagnards et colons.

- James Squire Porter (*5 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle livre des arômes torréfiés (*café et chocolat noir*) et fruité (*fruits noirs*).
- Malt Showel India Pale Ale (*5,6 % alc. vol.*) : IPA élaborée avec du houblon partiellement à cru. En bouche, elle est onctueuse et amère avec des arômes malté, caramel et houblonné. La finale est longue et amère.

Matilda Bay Brewing (*Sexton ou Fremantle – Australie Occidentale : 1984*)

Cette microbrasserie moderne a fondée par Phil Sexton qui, après l'avoir vendue au groupe Foster en 1990, a fondé la brasserie Little Creatures* avec deux autres personnes.

L'ancien brasseur Brad Rogers a quitté le groupe Foster pour créer sa propre brasserie.

- Bohemian Pilsner (*5 % alc. vol.*) : Pils tchèque. En bouche, elle est moyennement amère avec un arôme malté.
- Dogbolter (*5,2 % alc. vol.*) : Dark Lager. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*chocolat*). La finale est café.
- Redback : Hefeweizen.

Moon Dog (*Melbourne*)

Le nom de la brasserie provient d'un poème "*Moon Dog, Moon Dog, Moon Dog chained ; Moon Dog free ; Moon Dog, Moon Dog*" (*Chien de lune, Chien de lune, chien de la lune enchaîné ; chien de la Lune libre, chien de lune, chien de lune*).

Cette brasserie a été fondée par des fous géniaux.

- Henry Ford's Girthsome Fjord (*8 % alc. vol.*) : India Brow Ale belgo-américaine (*comme la définissent les brasseurs*) élaborée avec une bonne dose de 5 houblons américains (*Amarillo, Cascade, Glacier, Horizon et Summit*), de la levure trappiste associée à de la levure d'ale américaine et anglaise. Le nez est torréfié (*chocolat*), fruité (*banane et orange*), épicé (*poivre noir*) et résineux (*pin*).

Mountain Goat (*Melbourne*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par Dave Bonighton, brasseur amateur et Cam Hines à l'issue d'un voyage de ce dernier au Canada. Le début a été difficile.

ANECDOTE : Le début a été si difficile que la majeure partie de la production de la première bière, l'Hightail Ale a été bue par les deux brasseurs et leurs amis bien qu'une infime partie soit bue dans les restaurants locaux conciliants. Puis, les gens de Melbourne ont commencé à l'apprécier.

- Hightail Ale (*4,5 % alc. vol. : 1997*) : Ambrée. Sa robe est cuivrée. Le nez est floral et sucré. En bouche, elle livre des arômes malté et caramel. Elle se boit fraîche (*8°C*).

Murray's (*Port Stephens – Nouvelle-Galles du Sud*)

- Angry Man Pale Ale (*5 % alc. vol.*) : Pacific Pale Ale élaborée avec 2 houblons (*Motueka et Pacific*). Le nez est malté, fruité et floral. En bouche, elle est amère et sèche avec un arôme fruité
- Cuvée Spartacus (*10 % alc. vol.*) : Pacific IPA.

Nail Brewing Company (*Perth : 2000*)

Cette brasserie a été fondée par John Stallwood, brasseur amateur. En 2004, ce dernier est agressé en tentant d'arrêter une bagarre dans la rue et est contraint d'arrêter son activité et de vendre la brasserie. En 2006, la brasserie reprend du service grâce à John et connaît le succès.

- Antartic Nail Ale (*5,2 % alc. vol. : 2010*) : Pale ale élaborée avec de l'eau provenant d'un iceberg de l'Antarctique.

ANECDOTE : Deux bouteilles ont été mises en enchères en 2010 au prix de 575 et 1 330 €.

- Clout Stout (*10,6 % alc. vol.*) : Imperial Stout élaborée avec 2 houblons (*Goldings et Pride of Ringwood*). Le nez est torréfié, fruité (*prune et noisette*) et épicé (*vanille*). En bouche, elle est corsée avec un arôme torréfié (*chocolat et café*). Sa production est limitée et est vendue en bouteille de 75 cl.
- Nail Ale : Pale Ale élaborée avec du houblon australien (*Pride of Ringwood*).

Perth

Prancing Pony

Brasserie artisanale.

Red Hill (*Red Hill (Brisbane) – Queensland*)

Le nom fait référence à la commune où est située la brasserie.

Cette brasserie familiale a été fondée par deux frères australiens David et Karen Golding après avoir réalisé un voyage en 1985 à Bruges (*Belgique*) où ils ont apprécié les bières belges et avoir découvert en 2001, une bière néo-zélandaise, la Benediction qui les enthousiasma tout autant. Ils firent alors venir le brasseur Ben Middelmiss pour en produire une similaire.

Elle possède sa propre plantation d'houblons à côté du site de production.

- Christmas Ale (*7,5 % alc. vol. : 2005*) : Bière de Noël. Sa robe est ambrée. Le nez est épicé. En bouche, elle est douce avec un arôme caramel. Elle se boit fraîche à tempérée (*8-12°C*).
- Temptation (*8 % alc. vol.*) : Triple élaborée avec 2 houblons (*Golding et Hallertauer*). Le nez est fruité (*banane*). En bouche, elle est légère et moyennement amère (*30 IBU*) avec un arôme floral et herbacé. La finale est fruitée (*banane*).

Redoak

Cette brasserie artisanale a été fondée par David Hollyoak qui a débuté sa production dans sa cuisine.

Scharer's Little Brewery (*Sydney : 2006*)

Le nom fait référence à Geoffrey Scharer, un des pionniers des brasseries artisanales australienne

ANECDOTE : Geoffrey Scharer a été le premier à demander une licence d'ouverture d'une brasserie artisanale en 1981 ; ce qui n'existait pas A l'époque, sa micro-brasserie s'appelait George IV Inn et il produisait principalement des bières de style allemand dont notamment la Burragorang Bock qui est devenu sa bière fétiche. Il est mort en 2012.

Ce pub-brasserie a été fondée par David Wright et Luke Davies qui ont repris un ancien établissement et ont décidé de brasser un bock selon les mêmes techniques de brassage employées par Geoffrey Scharer et qu'ils ont dénommé Scharer's Bock.

- Scharer's Bock (*6,4 % alc. vol.*) : Bock. Sa robe est brun foncé. Le nez est torréfié et grillé. En bouche, elle est légère et moyennement amère avec des arômes torréfié (*chocolat*), grillé et légèrement rôti.

Stone & Wood (*Byron Bay – Nouvelle-Galles du Sud : 2008*)

- Pacific Ale (*4,4 % alc. vol.*) : Golden Ale élaborée avec du blé et du houblon *Galaxy*. Le nez est fruité (*fruits exotiques et pêche*). En bouche, elle livre des arômes malté, fruité (*fruits exotiques et raisin*), herbacé et miellé. La finale est sèche et amère.

Two Metre Tail Company (*Derwent Valley – Tasmanie : 2004*)

Cette brasserie artisanale a été fondée par le couple Ashley et Jane Huttington qui, après avoir vécu comme viticulteur dans le sud de la France (*Domaine de la Baume dans le Languedoc*) ont voulu créer une ferme-vignoble en Tasmanie. Or, après avoir découvert les houblons, ils ont décidé de se lancer dans l'activité brassicole et les cidres en utilisant uniquement leurs produits de la ferme, voire ceux des 4 vallées proches (*Derwent, Forester, Forth et Huon*). Ils ont récupéré le matériel d'une ancienne brasserie (*St Ives à Battery Point*).

Elle utilise de l'eau non filtrée du cours d'eau local ou du ciel et pratique un mélange de fermentation haute et sauvage ; d'où des bières relativement acides et complexes. Leurs bières varient d'une saison à l'autre car la qualité de leurs produits varie.

- Cleansing Ale (*5,1 % alc. vol.*) Saison refermentée en bouteille. En bouche, elle est acide.
- Derwent Aromatic Spelt Farmhouse Ale (*5,6 % alc. vol.*) : Farmhouse Ale élaborée avec des fleurs d'houblon de la vallée du Derwent.
- Forester Pale Ale (*5,5 % alc. vol. : 2005*) : Pale Ale élaborée avec du houblon *Pride of Ringwood* de la vallée de Forester cueillie le jour même et mise en garde dix mois plus tard. Sa robe voilée est ambrée. Le nez et la bouche varie d'une année à l'autre. La finale est amère.
- Forth All Grain Farmhouse Ale (*4,2 % alc. vol.*) : Farmhouse Ale élaborée avec de l'avoine, du quinoa, du sarrazin et du seigle issus de la vallée Forth, mais sans houblon. En bouche, elle est moyennement amère (*saponines ou molécules du quinoa*).
- Huon Wild Apple Farmhouse Ale (*5,6 % alc. vol.*) : Farmhouse Ale élaborée avec des pommes de la vallée d'Huon et à triple fermentation. Le nez est grillé et fruité (*pomme*). En bouche, elle est acide avec des arômes grillé et fruité (*pomme*).

11.2 Nouvelle-Zélande

Les houblons locaux tirent leur nom des secteurs clés dans lesquels ils se développent (*Riwaka, Motueka et Nelson*). Ils présentent des arômes fruités (*fruits tropicaux*) et sont issus des variétés européennes avec lesquels ils ont de profondes similitudes.

Deux grands groupes brassicoles dominent : Lion Nathan et Dominion.

8 Wired (*Blenheim – Marlborough*)

- Hopwired IPa (*7,3 % alc. vol.*) : Pacific IPA élaborée avec 3 houblons (*Motueka, Nelson Sauvin et Southern Cross*). Le nez est fruité et résineux (pin). En bouche, elle est lisse.
- Rewired Brown Ale (5,7 % alc. vol.) : Brown Ale élaborée avec 3 houblons (*Cascade, Pacifica et Pacific Jade*). Le nez est fruité (*cassis*) et herbacé. En bouche, elle livre des arômes céréalier (*pain*), fruité (*baies et fruits tropicaux*) et grillé. La finale est amère et rôtie.
- Tall Poppy (7 % alc. vol.) : American Red Ale (*à tendance Red IPA*) élaborée avec de bonnes doses de 4 houblons (*Amarillo, Columbus, Simcoe et Warrior*). Le nez est malté, torréfié (*chocolat*) et fruité (*noisette*). En bouche, elle livre des arômes fruité (*agrumes rôtis*) et résineux.

Dominion

Emerson's (*Dunedin – Otago : 1990*)

Cette microbrasserie a été fondée par Richard Emerson qui, après avoir voyagé en Allemagne, Grande-Bretagne et Australie, a décidé de faire connaître les grands types de bières mondiaux à ses compatriotes.

- Emerson's Old 95 (*7 % alc. vol. : 1995*) : Barley Wine élaborée à partir de 3 houblons néo-zélandais (*Cascade, Pacific Gem et Styrian Golding*) et de la levure à fermentation haute londonienne pouvant travailler à 28°C et mûrie en cave. Sa robe est ambrée et son col est crème. Le nez est malté, caramel, houblonné et fruité (agrumes). En bouche, elle est ronde avec des arômes caramel, herbacé et résineux. La finale est douce et amère. Elle se boit tempérée (*10-12°C*).

ANECDOTE : Cette bière dont le chiffre traduit l'année de création est le résultat d'une bière appelée "Old Ale" créée initialement en 1993 pour la période de Noël. Elle a été une première fois modifiée par un ajustement de la mouture du malt en 1994 (*Old 94*) mais le résultat n'a pas satisfait Richard. En 1995, la recette est affinée pour atteindre l'objectif du brasseur. La bière est alors appelée "Old 95". En 1999, elle a bénéficié de l'apport d'une levure à fermentation haute londonienne qui lui donne plus de saveur. Par la suite, la mouture du malt a été remodifiée afin d'accroitre l'arôme du malt. En 2009, la nature des houblons a changé. Malgré tous ses changements, son nom n'a plus changé depuis 1995. De plus, la fermentation de cette bière est si forte que les lourds couvercles en acier inoxydable de la cuve se soulèvent.

- Organic Pilsner (*4,9 % alc. vol.*) : New World pils élaborée avec du houblon local (*Riwaka*). Le nez est fruité. En bouche, elle livre un arôme fruité (*agrumes et fruit de la Passion*).
- Pilsner (*4,9 % alc. vol.*) : Pils élaborée avec du houblon local (*Riwaka*). En bouche, elle est légèrement acide avec un arôme fruité (*fruits tropicaux et agrumes*).
- Taieri George : Dark Ale épicée.

Epic Brewing (*Auckland : 2006*)

Cette microbrasserie a été fondée par Luke Nichols qui a pris goût aux houblons américains lors d'un séjour aux USA au début des années 1990. A son retour en Nouvelle-Zélande, il cherche du boulot dans une brasserie mais n'en trouve pas. Il propose alors ses services gratuits à son bistrot local qui est également une brasserie, *Cock and Bull*. Très vite, avec ses recettes, la brasserie connaît le succès et Luke devient le responsable du brassage.

En 2006, il décide de se lancer dans la production de ses propres bières en créant l'Epic. En 2007, il acquiert la marque Epic qu'il développe grâce à ses réseaux sociaux.

Il partage les cuves avec d'autres brasseurs. Il s'est spécialisé dans les IPA houblonnées explosives avec notamment du houblon américain *Cascade* mais produit d'autres types de bières comme des lagers.

ANECDOTE : Lors du premier brassin de la brasserie, il y a eu une pénurie d'houblons en Nouvelle-Zélande. Cela n'a toutefois pas empêché le brasseur d'en utiliser une bonne dose dans ses bières.

- Armageddon IPA (*6,6 % alc. vol.*) : American IPA élaborée avec 4 houblons (*Cascade, Centennial, Columbus et Simcoe*). Le nez est fruité (*agrumes, fruits tropicaux*) et résineux (*pin*). En bouche, elle est douce et moyennement amère avec des arômes fruité et résineux. La finale est longue et amère.
- Epic (*2006*) : Blonde américaine.
- Epic Larger (*8,5 % alc. vol.*) : Imperial Lager élaborée avec 5 houblons (*Jade, Kohatu, Liberty, Santiam et Tettnang*). Sa robe est dorée. En bouche, elle est légère et amère (*70 IBU*) avec des arômes fruité (*agrumes, melon, raisin et ananas*) et épicé (*curcuma et thym*). La finale est amère.
- Epic Hop Zombie : IPA riche en houblons.
- Epic Mayhem : NEIPA élaborée avec une bonne dose de 2 houblons (*Cascade et Riwaka*). Sa robe brillante est ambrée et son col est beige. Le nez est fruité (*fruits exotiques et à noyaux*). En bouche, elle est très amère avec un arôme fruité (*fruits exotiques et à noyaux*). La finale est maltée et biscuitée.

Galbraith's (*Mt Eden – Auckland*)

Ce brewpub a été fondée dans une ancienne bibliothèque.

Elle produit des ales anglaises qu'elle soutire à la main, quelques lagers et une bière d'abbaye.

- Bellringers Bitter (*4,5 % alc. vol.*) : Bitter. Sa robe est cuivrée. En bouche, elle livre des arômes malté (*biscuit et caramel*) et terreux. La finale est sèche.
- Bob Hudson's Bitter (*4 % alc. vol.*) : Bitter.

Good George (*Hamilton – Waikato*)

Cette brasserie-restaurant est située dans une ancienne église.

Le brasseur est Ryan Kelly.

ANECDOTE : Cette brasserie produit un cidre houblonné dont le goût varie entre cidre et ale.

- White Ale (*4,5 % alc. vol.*) : Blanche (*version intermédiaire entre une blanche et une American Wheat Ale*) élaborée avec 3 houblons locaux (*Jade du Pacifique, Motueka et Wakatu*), une levure ale américaine (*à la place d'une levure épicée classique*), des plantes aromatiques locales (*remplacent la coriandre*) et des zeste d'orange *Navel de Nouvelle-Zélande*. Sa robe trouble est jaune. Le nez est fruité (*orange*) et épicé. En bouche, elle livre des arômes fruité (*fruits sauvages*) et épicé (*poivre*).

Hallertau (*Auckland*)

- Porter noir /Pinot noir (*6,6 % alc. vol.*) : Porter élaborée avec du houblon *Southern Cross* et vieillie en fût de Pinot noir en présence de *Brettanomyces*. Sa robe est quasi noire. Le nez est boisé, fruité (*citron*), terreux et levuré. En bouche, elle est légère et acide avec des arômes torréfié (*chocolat*), fruité (*raisin, fruits noirs, cerise*), épicé et boisé. La finale est sèche, aigre, terreuse et fruitée (*raisin*).

Harrington's Breweries (*Christchurch : 1991*)

Le nom provient du nom de famille du fondateur de la brasseur.

Cette brasserie familiale la plus grande de Nouvelle-Zélande a été fondée dans une ancienne brasserie (*brasserie Ward's*) par John et Val Harrington. Avec le succès, le couple a dû construire deux autres brasseries (*1993 et 1999*).

Elle produisait initialement des lagers simples à l'arôme de kiwi et peu onéreuses à l'usage des nombreux ouvriers. Par la suite, elle s'est très largement diversifiée avec des cuvées spéciales ou à tirage limitée.

- Big John Special Reserve (*6,5 % alc. vol. : 2001*) : Lager foncée élaborée avec du bourbon. Sa robe est cuivrée et son col est beige. Le nez est caramel et torréfié (café et chocolat) avec une note de bourbon. En bouche, elle livre des arômes torréfié et alcoolique. La finale est sèche. Elle se boit très fraîche à fraîche (*4-5°C*). Son nom fait référence au fondateur de la brasserie.

ANECDOTE : Dans le passé, une partie de ses lagers foncés étaient vieillies en fût de bourbon mais comme ceux-ci sont venus à manquer, la brasserie ajoute désormais une dose de bourbon en fin d'ébullition.

Invercargill (*Invercargill – Ile du Sud : 1999*)

Le nom provient de la ville où se situe la brasserie.

Cette brasserie a été fondée dans un ancien hangar laitier par Gerry Nally. Par la suite, son fils Steve (II) l'a rejoint. La brasserie a déménagé en 2005 dans un site plus important.

La brasserie produit également du cidre.

- Pitch Black (*4,5 % alc. vol.*) : Dry Stout élaborée avec du houblon *Pacific Gem*. Sa robe est noire. Le nez est torréfié (*chocolat et café*) et terreux. En bouche, elle est onctueuse. La finale est boisée et fruitée (*baies et cerise*).

Liberty Brewing (*New Plymouth – Taranaki*)

- Citra (*9 % alc. vol.*) : Imperial American IPA élaborée avec un seul houblon (*Citra*). Le nez intense est fruité (*fruits de la passion, pamplemousse et framboise*). En bouche, elle est lisse et très amère avec un arôme fruité. La finale est amère.

Lion Nathan

- Lion Red Beer

Moa (*Blenheim – Marlborough*)

Cette brasserie a été fondée dans une région de vignes par Josh Scott, lui-même viticulteur désireux de produire des bières en utilisant la méthode champenoise des vins pétillants.

- Blanc (*5,5 % alc. vol.*) : Blanche. La carbonisation est naturelle et douce. En bouche, elle est vive et sèche avec des arômes fruité (*banane*) et épicé (*vanille*).
- Original (*5,5 % alc. vol.*) : Pils ayant mûrie plus longtemps qu'une pils classique. En bouche, elle est vive et sèche avec un arôme grillé (*pain grillé*).

Pink Elephant (*Malborough : 1990*)

Cette brasserie a été fondée à Nelson par Roger Pink, originaire d'Angleterre. Vu le faible succès dans cette région, Roger décide de déménager à Malborough en 1996 en ouvrant un café-bar. Par la suite, vu le succès, il décide alors de fermer son café et de limiter sa production.

Elle produisait initialement des ales traditionnelles avant de se consacrer à des bières fortes et de saison sous la gamme *Pink Elephant.*

- Imperious Rushin Stout : En bouche, elle livre un arôme torréfié.
- Mammoth (*7 % alc. vol. : 1990*) : Strong Ale. Sa robe est cuivrée et sa mousse est fauve. Le nez est torréfié et fruité (*baies*). En bouche, elle livre des arômes caramel et fruité. La finale est longue, aigre, amère et houblonnée. Elle se boit tempérée (*12-14°C*).
- Trumpet : Barleywine infusée au miel.

Renaissance (*Blenheim – Marlborough*)

Elle utilise principalement des houblons néo-zélandais

- Elemental Porter : Porter. Le nez est torréfié (*chocolat*). En bouche, elle livre des arômes torréfié (*café*), floral et de cuir et fumée de cigarette.
- Stonecutter (*7 % alc. vol.*) : Scotch Ale élaborée avec 2 houblons (*Pacific Jade et Southern Cross*). Le nez est caramel, touraillé (*grillé*), torréfié (*cacao et réglisse*) et fruité (*raisin sec et amande grillé*).

Three Boys (*Christchurch*)

Cette brasserie a été fondée par Ralph Brundard, microbiologiste de formation et ses deux fils. Le brasseur est Jaime Tippet.

Elle utilise une très grande diversité de levures et produit des bières non filtrées et non pasteurisées.

- 10th Anniversary Apricot Ale (*10 % alc. vol.*) : Bière fruitée élaborée avec des abricots locaux. En bouche, elle livre un arôme fruité (*abricot*).
- Golden Ale (*4,5 % alc. vol.*) : Blonde élaborée avec du houblon *Nelson Sauvin*. Sa robe est dorée. En bouche, elle livre des arômes fruité (*citron et fruit de la passion*) et de Sauvignon.
- Hoppy Porter (*5,2 % alc. vol.*) : Porter. Sa robe est noire. En bouche, elle livre un arôme torréfié (*chocolat*).
- IPA (*5,2 % alc. vol. : 2015*) : IPA.
- Lager (*4,5 % alc. vol. : 2017*) : IPA.
- Local Session IPA (*2,5 % alc. vol.*) : IPA sans alcool.
- Local Session Lager (*2,5 % alc. vol.*) : Lager sans alcool.
- Oyster Stout (*6,5 % alc. vol.*) : Stout élaborée avec 4 houblons (*Fuggle, Green Bullet, Nelson Sauvin et Pacifica*) et des huîtres particulières vivant à Bluff (*détroit de Foveaux*) dans un contexte froid, propre et toujours immergé. Ces dernières sont ajoutées en milieu d'ébullition. La robe est noire (*encre des huîtres*) et sa mousse est moka. Le nez est torréfié (*chocolat*), fruité (*noisette*), et épicé (*vanille*). En bouche, elle est ronde, saumurée et amère (*55 IBU*) avec un arôme torréfié (*café et chocolat*) et une note salée. C'est une bière saisonnière bue pour Noël dont le brassage dépend de la récolte des huîtres (*de mars à août*).
- Oyster Stout Imperial (*12 % alc. vol.*) : Oyster Stout où la quantité de malts, d'houblons et d'huîtres a été doublé.
- Pacific Bright Ale (*4,5 % alc. vol.*) : Bière élaborée avec des houblons néo-zélandais.
- Pale Ale (*6 % alc. vol. : 2019*) : American Pale Ale élaborée avec une quantité importante d'houblons américains. Sa robe est dorée. En bouche, elle livre un arôme fruité (*citron*).
- Pils (*5,5 % alc. vol. : 2015*) : Bohemian Pils.
- Porter (*5,2 % alc. vol.*) : Porter. En bouche, elle est soyeuse avec des arômes malté (*céréales*) et torréfié (*moka*). La finale est sèche.
- Tres amigos (*5 % alc. vol.*) : Lager mexicaine.
- Weisse Guys
- West Coast Red IPA (*6 % alc. vol.*) : IPA rouge. En bouche, elle livre des arômes fruité (*citron et fruits exotiques*) et caramel.
- Wheat (*5% alc. vol. : 2015*) : Blanche belge élaborée avec de la coriandre, des zestes de citron, du gingembre et de la levure classique des bières d'abbaye belge. En bouche, elle livre un arôme épicé.

Tuatara (*Walkanae*)

Le nom provient d'un nom d'un ancien reptile préhistorique vivant uniquement en Nouvelle-Zélande. Il ressemble à un dinosaure miniature au dos hérissé de pointes acérées.

- Aotearoa Pale Ale : American Pale Ale élaboré avec un houblon néo-zélandais.
- APA (*5,8 % alc. vol.*) : American Pale Ale élaboré avec 3 houblons (*Chinook, Simcoe et Zythos*). Sa robe est orange. Le nez est fruité (*agrumes*). En bouche, elle est amère (*50 IBU*) avec des arômes caramel et fruité (*agrumes et baies*). La finale est amère et caramel.
- Helles (*6 % alc. vol.*) : Helles élaborée avec 3 houblons (*Hallertauer NZ, Jade du Pacifique et Wai-iti*). Le nez est fruité. En bouche, elle livre des arômes malté (brioche), fruité (pêche et orange) et herbeuse. La finale est sèche.

Yeastie Boys (*Wellington*)

- Digital IPA (*7 % alc. vol.*) : Pacific IPA élaborée avec 4 houblons (*Motueka, Nelson Sauvin, New Zealand Cascade et Pacific Jade*). Le nez est fruité (*fruits exotiques et agrumes*). En bouche, elle est très amère (*77 IBU*) avec un arôme fruité (*fruits exotiques*). La finale est amère et fruitée.

ANECDOTE : La recette de la bière est en ligne.

- Pot Kettle Black (*6 % alc. vol.*) : Pacific Black IPA (*à tendance de Porter*) élaborée avec 3 houblons néo-zélandais (*Cascade, Nelson Sauvin et Styrian Goldings*). Le nez est fruité (*raisin, cassis et pamplemousse*), floral et résineux. En bouche, elle livre des arômes torréfié (*chocolat*) et caramel. La finale est amère et complexe (*fruitée, herbacée et terreuse*).
- Rex Attitude (*7 % alc. vol.*) : Rauchbier élaborée avec 100 % de malt tourbé et du houblon *Willamette*. Sa robe est légèrement dorée. Le nez est terreux, tourbé, fumé. En bouche, elle livre un arôme tourbé. La finale est houblonnée.

11.3 Iles

11.3.1 Tasmanie

Les deux principales brasseries (*Cascade et Boag*) ont fusionné.

Boag J & Son (*Launceston – Tasmanie*)

Cette brasserie artisanale a été fondée à partir d'une brasserie moribonde. Elle a connu le succès en 1992 avec la création de la James Boag's Premium Lager. Elle a été rachetée par le groupe australien Lion Nathan* en 2007.

Elle s'est spécialisée dans les lagers et les éditions limitées.

- James Boag's Premium Lager
- Wizard Smith's Ale (*5 % alc. vol.*) : Bitter élaborée avec une bonne dose de malt. Le nez est malté. En bouche, elle est amère avec des arômes caramel et épicé.

Moo Brew (*Hobart*)

Cette microbrasserie est située dans le Museum of Old and New Art, un site exceptionnel entourée du vignoble Moorilla Estate.

Elle produit des bières au caractère brut, au design novateur et à des prix élevés.

ANECDOTE : Leur slogan est "*On reconnaît une bouteille Moo Brew au dessin de John Kelly sur le devant, aux bêtises imprimées au dos et à la bière au milieu*".

- Hefeweisen (*5,1 % alc. vol.*) : Hefeweizen élaborée avec du houblon *East Kent Goldings*. Sa robe brumeuse est blonde. Le nez est fruité (*banane*) et épicé (*vanille et clou de girofle*). En bouche, elle est plus douce que les Hefeweizen allemandes. La finale est sèche
- Pale Ale (*4,9 % alc. vol.*) : American Pale Ale. En bouche, elle livre un arôme fruité (*pamplemousse*). La finale est amère.
- Pilsner (*5 % alc. vol.*) : Pils. Sa robe est blonde. En bouche, elle est moyennement amère avec des arômes malté, miellé et herbacé.

11.3.2 Nouvelle-Guinée

La Nouvelle-Guinée produit une bière à base de palmier sagou.

12. Bières et cuisine

La bière s'invite en cuisine, soit comme ingrédient principal ou annexe (*exhausteur de goût, coloration, etc.*), soit comme liquide accompagnateur de plats. Toutefois, certains plats s'accordent mieux avec certaines bières. Or, certains plats sont délicats et fins alors qu'autres sont puissants ou épicés.

Quoiqu'il en soit, le mariage est réussi lorsque ***la relation entre les deux partenaires est équilibrée***. La bière ne doit jamais écraser le plat, ni l'inverse. La bière et le plat doivent se mettre mutuellement en valeur et ne pas se concurrencer. Les combinaisons sont infinies même si certaines ne conviennent pas ou d'autres offrent des goûts totalement inattendus. Ainsi, un plat de moules arrosé par une bière brune d'abbaye ne fonctionne pas vraiment. Par contre, une vieille gueuze avec un beau poisson offre des saveurs nouvelles. Le principal est de tester la combinaison. Le présent ouvrage montre les principes fondamentaux et les tendances générales.

- L'intensité doit augmenter de manière progressive durant le repas.
- La couleur ne doit pas intervenir dans le choix de la bière puisqu'une même couleur peut avoir des domaines aromatiques très différents. Une bière noire peut être très amère alors qu'une autre bière noire peut être sucrée.
- L'association plat – bière peut agir, soit en résonance (*registre similaire entre les deux composantes*), soit en contraste (*registre différent entre les deux composantes, un servant souvent de révélateur à l'autre*), soit encore en opposition (*registre opposée entre les deux composantes*).
- Il est déconseillé de boire une bière forte avec un plat simple et léger.
- Une bière pétillante nettoie les papilles.
- Un malt légèrement grillé fusionne les éléments sucrés d'un plat alors qu'un malt torréfié équilibre un plat épicé.
- Il importe de ne pas écraser les papilles avec des bières sucrées.
- Avec un plat salé, il ne faut pas servir de bière amère ou acide. Les arômes de la bière sont surpassés par le goût salé du plat. Il vaut mieux préférer le contraste sucré-salé.
- Une bière amère et acide convient pour des aliments gras.
- Les amertumes se renforcent : L'amertume d'une bière renforce l'amertume d'un plat et vice-versa.

Famille de plats	Sous-famille	Type de bière
Entrée froide	Foie gras	Bière douce pas trop sucrée ou bière liquoreuse (*Barley Wine*)
	Charcuterie	Bière céréalières, bière houblonnée et bière fumée
	Huître	Stout (*Oyster Stout*), blanche, bière de fermentation spontanée, brune, Vieille brune et pils
	Fruit de mer et crevette	Lager blonde, Pils ou bière acide et sucrée
Poisson	Frais ou saumurés	Pils, Blanche, Saison, bières d'abbaye, bière légèrement acide (*gueuze*)
	Blanc	Blonde
	Gras (*saumon*)	IPA
	Fumé	Bières boisées, fumées ou amères
	Moules	Bière blonde d'abbaye et pils houblonnée
Viande	Viande rouge *Goût simple* *Goût prononcé*	Bières d'abbaye Pils, Blanche, saison Bière foncée à noire
	Viande grillée	Bière caramélisée ou brune
	Viande blanche	Blanche, bière douce
Légume	Amer : *choux, chicons*	Pils ou bière IPA (*amertume*)
Plats	Mijotés Sauce épicée et aigre-doux - Curry	Bières moyennement foncées Bière d'abbaye brune (*résonnance*) ou IPA et lager légère (*opposition*) IPA avec note agrume ou Pale Ale
Fromage	Fromage blanc	Gueuze (*acide*)
	Chèvre	Triple, IPA, Gueuze, Blanche et autres bière de froment (acide), Trappiste
	Brie, camembert et bleu	Stout, ambrée, bière de Noël + blanche et lambic
	Pâte semi dure	Trappiste, bières d'abbaye, Stout + IPA
	Pâte dure	Bière d'abbaye + Trappiste + Ambrées
Dessert	Chocolat	Barley Wine, stout, bière torréfiée foncée (*résonnance*) et bière fruitée (*contraste*)
	Fruité	Bière fruitée et Blanche (*résonnance*)

13. Lexique

A

Abbaye : Appellation pour une bière de fermentation haute, assez forte (*double, triple et quadruple*), souvent sucrée (*riche en esters fruités et épicés*) et souvent refermentée en bouteille. A l'origine, ce terme désignait une bière fabriquée dans une abbaye. Actuellement, cette appellation couvre un domaine plus large (*bières produites en abbaye, bières dont le nom fait référence à une abbaye actuelle ou disparue et bières sans référence à une abbaye*).

Acide (bière) : Une bière acide est obtenue soit par fermentation spontanée, soit par fermentation haute (*conservation en foudre de chêne comme par exemple, les bières de Roeselaere comme la Rodenbach*). Les deux acides les plus représentatifs sont l'acide lactique (*de 2 à 7 gr/l*) et l'acide acétique (*de 0,5 à 2 g/l*). Le premier procure une note moelleuse alors que le deuxième une touche franchement vinaigrée s'il est présent en excès.

Acide alpha (α) ou humulone : Composé présent dans la lupuline du houblon et responsable de l'amertume. Le taux d'acide alpha varie de 0 à 20 %. Sa teneur détermine en grande partie l'amertume de la bière.

Acide beta (β) ou lupulone : Composé présent dans la lupuline du houblon et responsable des arômes et de la stabilité de l'amertume pendant le vieillissement de la bière. Le taux d'acide béta est généralement inférieure à 10 %.

Acide lactique : Acide donnant une saveur acidulée à labière, produit par le métabolisme des sucres par *Lactobacillus*.

Âcre (*bière*) **:** Bière acide et dure qui irrite le tube digestif et donne l'impression de "*coller au palais ou dans la gorge*". Présence dans de très vieilles bières.

Acreté : Sensation buccale ressentie en consommant des fruits recouverts d'une pellicule riches en tannins, comme les noix ou les châtaignes. Cette sensation est typique de certaines bières vieillies et est due à la présence d'une forte quantité de polyphénols oxydés, composés naturels provenant du houblon et de l'orge.

Additif : Terme générique utilisée en brasserie pour désigner l'ensemble de ce qui peut être ajouté en dehors des 4 à 5 ingrédients de base : épices, fruits, clarifiants, etc.

Aigre (*bière*) : Bière trop acidulée, souvent resté très longtemps au contact de l'air.

Alcool volumique (% alc. vol.) ou **APV** : Degré alcoolique exprimé en pourcentage d'alcool par volume de bière.

Aldéhyde : Composé organique précurseur de l'alcool. Dans certains cas, l'oxydation de l'alcool peut donner de s aldéhydes et engendrer un goût indésirable.

Ale : Terme international désignant une bière à fermentation haute. A l'origine, ce terme d'origine anglaise, flamande ou danoise (*öl ou oel*) désignait une bière anglaise traditionnelle (*ambrée*) sans houblon mais avec du romarin.

Ale authentique *: voir cask ale.*

Altbier : Nom allemand donné à une bière à fermentation haute. Elles sont lumineuses et assez cuivrées. Cela désigne également une bière ambrée trouble brassée traditionnellement à Düsseldorf qui revient à la mode.

Ambrée : Couleur d'une bière élaborée avec des malts grillées, allant du doré foncé au brun clair.

Amertume : Expression quantitative d'un goût particulier perçu sur la partie postérieure de la langue. L'amertume peut avoir plusieurs origines : 1) La source la plus courante est le houblon, plus précisément les acides alpha présents dans les grains de lupuline (*poudre jaune présente dans les cônes du houblon*) et qui subissent une isomérisation lors de l'ébullition du moût, 2) les malts torréfiés dans les bières spéciales foncées et 3) la quinine.

Ce paramètre se chiffre par la mesure **EBU** (*European Bitterness Unit*) ou la mesure **IBU** (*International Bitterness Unit*). Ces deux unités sont déterminées à partir de méthodes légèrement différentes et présentent donc des valeurs différentes. Généralement, la valeur EBU est plus faible que la valeur IBU.

Amidon : Forme de sucre complexe non fermentescible qui constitue la réserve d'énergie des plantes amylacées. Elle est transformée en sucre fermentescible par activité d'enzymes et saturation d'eau lors de la germination ou le brassage.

Ampleur en bouche : Sensation physique d'une bière dans la bouche du dégustateur. Appréciation subjective de sa texture sur la langue et le palais.

Amorçage : Méthode qui consiste à ajouter un peu de sucre durant la fermentation en bouteille pour donner de l'effervescence.

Amylase : Enzyme diastasique contenue dans l'orge et qui transforme l'amidon en sucre.

Analyse sensorielle : Procédure organisée permettant d'établir le profil organoleptique d'une bière, basée sur l'ensemble des sens.

Arôme : Sensation olfactive perçue par l'intermédiaire de la voie rétro nasale (*canal reliant la bouche au nez*). Des molécules volatiles vont se libérer dans la bouche suite au réchauffement de la matière et atteindre les cils olfactifs. Il existe une très large palette d'arômes selon le type de molécules présentes.

Les arômes sont perçus différemment d'une personne à une autre. L'arôme d'une bière est quantifié par sa force aromatique exprimée en "unité de saveur". Il s'agit d'exprimer chaque composé selon son importance odorante réelle, soit diviser sa concentration par son seuil de perception et d'effectuer la somme des unités des saveurs trouvées. Une bière est considérée comme aromatique lorsque sa concentration en molécules dont l'odeur est agréable est supérieure à 4 unités de saveur.

Atténuation : Capacité d'une levure à transformer l'ensemble des sucres fermentescibles d'un moût en alcool et gaz carbonique. Une atténuation faible laissera une certaine quantité de sucres fermentescibles qui joueront sur la rondeur en bouche.

B

Bactérie : Organisme vivant unicellulaire dont certaines espèces (*lactiques et acétiques*) jouent un rôle important dans les bières à fermentation spontanée, les sours et la Rouge de Flandres, etc. C'est également synonyme d'infection pour les autres bières.

Barboteur : Petit engin souvent en plastique présentant une forme en S couché et rempli d'un peu d'eau permettant lorsqu'il est placé sur le fermenteur, de laisser échapper le gaz produit tout en gardant le moût protégé des agressions extérieures.

Barril : Tonneau d'environ 100 litres.

Barrique : Tonneau d'environ 200 litres.

Belgian Family Brewers (BFB) : Label d'authenticité qui certifie que les bières sont brassées par une brasserie familiale indépendante qui brasse depuis plus de cinquante ans sans interruption, que l'ensemble du processus de production se déroule uniquement en Belgique et que chaque bière BFB est unique et n'est pas disponible sous un autre nom ou sous une autre étiquette.

Bicarbonate (H_2CO_3) : Ion minéraux commun dans l'eau, provoquant la dureté de celle-ci, contribuant ainsi à la sensation sèche en bouche et à l'astringence de la bière.

Bière : Boisson obtenue par fermentation alcoolique (*levure*) d'un moût préparé à partir d'une ou plusieurs substances amylacées, d'eau et d'houblon et éventuellement de sucre.

Bière maison : Bière brassée à domicile par un brasseur amateur.

Bitter : Type d'ale très courant en Angleterre et caractérisée par une amertume prononcée.

Blanche : Bière contenant du froment et de l'orge et aromatisée avec de la coriandre et des écorces d'orange dont la robe trouble est souvent jaune pâle. Elle est originaire de la région d'Hoegaarden.

Blé (*tendre*) ou froment (*Triticum aestivum*) : Céréale généralement utilisée dans la production de pain mais appréciée en brasserie pour un meilleur corps et onctuosité de la bière, une mousse plus crémeuse et persistante, un caractère plus acide et une certaine turbidité et conservation de la bière. Elle intervient principalement dans la production de bières blanches (*couleur plus pâle*) et de bières à fermentation spontanée (*30 – 50 %*). Le froment est donc un grain nu qui ne nécessite pas nécessairement d'opération de maltage.

Blonde : Couleur d'une bière élaborée avec des malts pâles et très peu de malts spéciaux.

Bock (*en allemand : forte*) : Terme allemand désignant une bière moyennement à très alcoolisée (*6-11 % alc. vol.*), quelque soit le procédé de fermentation (souvent *basse et peu de haute*) ou la couleur de sa robe (*blonde, ambrée, brune ou noire*).

Bonde : Orifice d'un tonneau de fermentation permettant au gaz carbonique produit de s'échapper.

Brasserie : Endroit où est produite la bière mais également endroit où on peut boire de la bière tout en mangeant. Le mot provient du terme celte "braces" qui signifie orge germée, soit du malt.

Brassage : Opération durant laquelle sont libérés les sucres et ajoutés l'houblon et les autres ingrédients (*hors levure*) dans le liquide appelé moût.

Brassin : Unité d'œuvre qui correspond au volume de moût dans la cuve de brassage.

Brettanomyces : Variétés de levures sauvages, intervenant principalement dans le processus de fermentation spontanée. Ils apportent des arômes et odeurs particulières.

Brewpub : Terme anglais désignant un bar produisant en quantité limitée de la bière.

Brune : Couleur d'une bière élaborée avec des malts grillées, foncés et torréfiés.

Burtonisation : Ajout de sulfate de calcium ou magnésium pour modifier le pH de l'empâtage.

C

CAMRA *(CAMpaign for Real Ale)* : Association britannique de défense de l'ale authentique ou du cask ale.

Carbonatation : Sensation d'une bière en bouche caractérisée par la présence de gaz carbonique (CO_2) dans un liquide et qui se traduit par le pétillement et l'effervescence sur la bouche et dont l'intensité est liée à la quantité de gaz dissous dans la bière. Plus elle est élevée, plus il y a de bulles. La carbonatation est, soit naturelle (*action des levures*), soit artificielle ou forcée (*ajout de gaz carbonique lors de la mise en place dans le contenant définitif*). Une bière non carbonatée est appelée bière tranquille.

Cask : Contenant en bois ou en métal dans lequel la cask ale non filtrée continue sa fermentation avec ajout éventuelle de levure, de sucre et d'houblon. Le service au cask est une tradition anglaise et se fait à la tireuse manuelle par pompage et sans gaz supplémentaire ajouté. Ce terme qualifie également la bière tirée ou maturée dans ce récipient.

Cask ale (*ou **Ale authentique***) : Terme défini par l'association CAMRA pour désigner une ale qui subit la deuxième fermentation dans le récipient final afin d'acquérir une carbonatation suffisante que pour être servie sans ajout de gaz carbonique. Elle s'applique aux bières servies en cask mais aussi en bouteille.

Cervalobélophile : Collectionneur de sous-bocks de bière uniquement (*sinon il s'agit d'un tégestophile*).

Cervoise : Liquide alcoolisé à base d'orge fermentée, d'un mélange d'épices, d'herbes, de plantes aromatiques et de miel (*pas de houblon*). Ancêtre de la bière.

Chargée (*bière*) : Bière très sucrée dont la densité est élevée. *Synonyme de lourde, épaisse ou collante*.

"Chill haze" : Problème de trouble à froid dans une bière dû à une teneur trop importante en protéines.

Collante (*bière*) : Bière très sucrée dont la densité est élevée. *Synonyme de lourde, chargée ou épaisse*.

Concassage : Opération qui consiste à broyer avant l'empâtage, les grains de céréales en une mouture grossière appelée farine, gruyt ou gruau, de façon à mieux libérer les sucres qu'ils contiennent et broyer les écorces qui jouent un rôle important dans la filtration du moût.

Contamination : Terme générique désignant la présence dans le moût refroidi ou la bière, de bactéries ou levure sauvage pouvant avoir des effets assez variés sur le goût final appelés "faux goûts".

Craft brewery : Terme américain désignant une brasserie artisanale pour autant que celle-ci remplisse 3 conditions : 1) Une petite production annuelle ne dépassant pas 7 000 000 hl, 2) Être indépendante et 3) Être autonome (*élaboration des bières au sein de la brasserie et enregistrement au registre des entreprises payant les taxes liées à l'alcool*).

Craft beer : Terme américain désignant une véritable bière artisanale produite par une "petite" brasserie.

Crafty beer : Terme américain désignant une bière artisanale produite par un grand groupe brassicole.

Cryo Hops : Technologie de traitement par cryogénie utilisée pour séparer les cônes entiers de houblon en deux composants : la lupuline bractée et la bractée.

Culture de levure : Souche maison de levure qu'utilisent les brasseurs, généralement avec une empreinte d'ADN qui est étroitement surveillé.

Cuve d'ébullition : Récipient où se produit la phase d'ébullition du moût en présence du houblon et d'autres ingrédients accessoires.

Cuve-matière : Récipient qui sert à l'empâtage.

D

Décoction : Technique traditionnelle d'empâtage utilisée dans les pays germanophones (*Lager*) qui consiste à extraire et à bouillir une partie du moût et à le rajouter au moût initial pour élever la température.

Degré Balling : Mesure de l'extrait primitif, soit de la quantité de matières sèches solubles (*principalement le sucre et donc le saccharose*) extraites des matières premières (*malt et houblon*) et contenues dans un certain volume de moût froid avant sa fermentation. En pratique, la mesure consiste à déterminer l'équivalent grammes de saccharose pour 100 gr de moût. Ce paramètre créé par Balling a permis d'établir une relation entre le poids spécifique (*valeur peu pratique à utiliser*) et l'équivalent gramme en saccharose (*valeur nettement plus pratique*).

Degré Plato (°P) : Indicateur de la force finale d'une bière finie obtenu par mesure de la quantité en sucres fermentescibles présents dans un certain volume de moût froid avant la fermentation et leur transformation en alcool contenue. En pratique, la mesure consiste à déterminer l'équivalent grammes de saccharose pour 100 gr de moût. Ce paramètre créé en 1900 par le chimiste allemand Plato est en réalité une adaptation du degré Balling

dans la mesure où ce dernier n'avait pas soustrait le poids de l'air contenu dans le volume étalonné. Cette différence donne une valeur plus précise ; c'est pourquoi le degré Plato est plus couramment utilisé de nos jours. Les bières courantes sont brassées à partir d'une densité primitive de moût de l'ordre de 11 à 13°P. Cette valeur peut aller jusqu'à 30°P pour les bières fortes.

Cette valeur permet de prévoir par la suite 1) le taux d'alcool final et de gaz et 2) la densité de la bière.

Densimètre : Appareil permettant de déterminer la densité de la bière.

Densité : Rapport de la masse volumique de la bière sur la masse volumique de l'eau. Plus une bière est dense, plus elle a tendance à être riche en alcool. La mesure consiste principalement à déterminer la quantité de sucres non dissous dans la bière et permet d'estimer le taux d'alcool final de la bière.

Densité finale : Densité de la bière après fermentation.

Densité initiale : Densité de la bière avant fermentation.

Dentelle : Alternance de lignes de bulles et d'espaces formées à l'intérieur d'un verre lorsque la bière est bue.

Diacétyle : Sous-produit de la fermentation qui est soit recherché, soit indésirable car signe d'une fermentation non maitrisée. Ilpeut également provenir d'une contamination. Son odeur évoque le beurre rance ou le caramel.

Diastase : Enzyme contenue dans la plante (*orge*) et favorisant la rupture de l'amidon en maltose (*sucre fermentescible*) et dextrine. Deux diastases principales interviennent en malterie : α-amylase et β- amylase.

DLUO (*Date Limite d'Utilisation Optimale*) – Date jusqu'à laquelle la bière conserve toutes ses qualités organoleptiques.

DMS (*Sulfure de dimethyle*) : Substance généralement présente dans une lager légère et certaines bières spéciales. Elle est produite naturellement lors de l'ébullition et disparaît souvent avec la vapeur durant la cuisson. Son odeur évoque les légumes cuits.

Double : Terme désignant à l'origine une bière d'abbaye deux fois plus alcoolisée que la bière de base, soit en moyenne entre 6 et 7 % alc. vol. Ce procédé est obtenu, soit par une quantité plus importante de matières premières solides (*malt, houblon, …*), soit par l'utilisation d'une quantité plus faible d'eau. Elle est généralement de couleur foncée et a un goût caramélisé.

Douce (bière) : Bière sucrée.

Drêche : Résidu organique de l'opération de brassage composé des écorces de céréales et particules insolubles et récupéré par filtration du moût. Il existe de nombreuses filières de valorisation, principalement dans le domaine de l'alimentation, vu sa richesse en protéines, fibres et amidon.

Dry – Hopping : *Voir houblonnage à cru*.

E

EBC – European Brewery Convention : Organisation européenne technique et scientifique de la bière connue principalement pour son échelle de couleur.

EBC – European Brewery Coloration : Echelle de couleur utilisée pour les malts et la bière. Plus le chiffre est élevé, plus la bière est foncée.

EBU - European Bitterness Unit : Système européen de mesure de l'amertume.

Empâtage : Opération de brassage qui consiste à mélanger les grains broyés de céréales avec l'eau chaude afin de favoriser la libération des sucres fermentescibles contenus dans l'amidon par gonflement hydrique et action d'enzymes. Le mélange ainsi formée est appelé "maische".

Empesage : Action de l'eau de précipitation sur les grains d'amidon qui consiste à les gonfler jusqu'à éclatement de ceux-ci.

Encavage : Savoir-faire pour maintenir une qualité satisfaisante à la bière servie dans un pub ou un bar à partir d'un cask.

Ensemencement : Action d'intégrer la levure dans un moût refroidi pour qu'elle s'y développe.

Enzyme : Protéine naturelle qui accélère les réactions chimiques (*catalyseur*), dont notamment la libération de sucres fermentescibles contenus dans l'amidon lors du processus de trempe.

Epaisse (*bière*) : Bière très sucrée dont la densité est élevée. *Synonyme de lourde, chargée ou collante*.

Ester : Composé organique aromatique très volatile produit par la levure durant la transformation des sucres en alcool, principalement au début de la fermentation lorsque la température est élevée. Il fournit des notes fruitées (*pomme, poire, banane*) et épicées.

Etiquette (*bière à étiquette*) : Bière déjà existante mais dont seule l'étiquette change. Ce type de bière est brassée pour des événements, des confréries, des fêtes folkloriques ou d'autres associations en tous genres. Il s'agit de bière à diffusion limitée et au caractère temporaire.

Extrait de malt : Forme déshydratée du moût présente sous forme de poudre ou de liquide visqueux afin de conserver au maximum ses propriétés et faciliter le transport.

F

Façon (*bière à façon*) : Bière produite par une brasserie pour un tiers qui est propriétaire de la recette.

Faro : Bière de fermentation spontanée légère, additionnée de sucre et de lambic de coupage.

Faux goûts : Expression généralement utilisée pour définir des saveurs inopportunes apparues dans une bière contaminée.

Fermentation : Processus chimique exercé par des micro-organismes spécifiques (*levure et certaines bactéries*) pour transformer les sucres présents sous diverses formes (*glucose, fructose, saccharose, maltose, maltotriose*) en éthanol (*alcool*), gaz carbonique (CO_2) et différents composés aromatiques (*esters*). Ce processus a été décrit pour la première fois par Pasteur (*vers 1860*) comme le résultat d'une activité microbienne provenant d'une contamination extérieure. Cette théorie fut en opposition importante avec celle de l'allemand von Liebig.

Fermentation basse : Procédé utilisant des levures qui travaillent à basse température, dans le fond de la cuve et qui fournit des lagers. Ce sont principalement des levures de type *Saccharomyces pastorianus* ou *Carlbergensis*.

Fermentation haute : Procédé utilisant des levures qui travaillent à haute température, dans la partie supérieure de la cuve et qui fournit des ales. Ce sont principalement des levures de type *Saccharomyces cerevisiae*.

Fermentation mixte : Bière produite à partir de différents types de fermentation.

Fermentation spontanée : Procédé ancien utilisant des levures et bactéries sauvages contenues dans l'air de type *Brettanomyces Bruxellensis*, bactéries acétiques et lactiques qui réagissent avec le moût à température ambiante, sans ajout de levure exogène.

Fermenteur : Grande cuve de fermentation, souvent de forme cylindrique en acier ou plus anciennement en bois avec un fond conique. Il doit être le plus étanche possible afin d'éviter toute contamination possible lors de la fermentation.

Filtration : Procédé pour séparer les résidus solides (*drêche*) du liquide (*moût*) en fin d'opération d'empâtage ou pour éliminer les levures et bactéries en fin de période de garde (*bière plus brillante*).

Flaveur : Combinaison des sensations olfactives (*odeur et arômes*) et gustatives (*goût*).

Floculation : Capacité de la levure de se coller au fond de la cuve de fermentation en entrainant les protéines et autres avec elle. Une levure peu floculante donne une bière trouble tandis qu'une levure très floculante donne une bière claire.

Floral : Caractère aromatique venant principalement du houblon mais aussi de la levure. Flagrance rappelant les fleurs.

Fontaine : Phénomène qui se produit lorsqu'une bière jaillit d'une bouteille ouverte comme si elle était secouée (*même si ce n'est pas le cas*). Ce phénomène peut être également causé par une infection.

Force aromatique : Concentration en molécules dont l'odeur est agréable. Ce paramètre exprimé en unité saveur, permet de déterminer si une bière est aromatique (> 4) ou pas.

Foudre (un) : Tonneau de grande dimension, souvent disposé à la verticale, pouvant contenir entre 30 et 300 hectolitres. Une des plus belles collections belges se trouve à la brasserie Rodenbach.

Fourquet : Outil de brasseur en bois anciennement utilisé pour brasser le mélange de malt et d'eau (*maische*) et garantir l'homogénéisation de la chaleur dans la cuve de cuisson. Il avait la forme d'un écumoir et fut abandonné avec l'ère de l'industrialisation. C'est devenu un symbole des brasseurs.

Fût : Récipient en métal inox ou anciennement en bois pouvant contenir de la bière. L'objet en inox est apparu après la Seconde Guerre mondiale. Il est plus léger, plus maniable et plus facile d'entretien que les anciens tonneaux en bois. Le terme Keg est parfois utilisé.

Futaille : Récipient en bois en forme de tonneau. Le terme désigne aussi l'ensemble des fûts que détient un assembleur de lambics, par exemple.

G

Garde : Période de maturation ou de fermentation secondaire durant laquelle la bière s'affine, se stabilise et mûrit. C'est la période où se développent les esters et les alcools supérieurs.

Galopin : Terme utilisé en France et en Suisse pour désigner un verre de petite contenance : 12,5 ou 20 cl selon les contrées.

Gélatine : Protéine incolore et inodore employé pour améliorer la limpidité de la bière.

Germination : Processus de maltage durant lequel l'orge germe et réactive les enzymes nécessaires pour convertir l'amidon en sucres fermentescibles.

Grist : Terme utilisé par le brasseur pour décrire le malt moulu prêt à l'emploi pour le brassage.

Gruit ou **Gruyt** : Mélange d'herbes séchées et aromatiques précédant l'utilisation du houblon. Il faisait l'objet d'un droit de brassage accordée par Otton 1er.

Gueuze : Bière de fermentation spontanée composée d'un assemblage de lambics d'âges différents.

H

Hefeweizen : Type de bière allemande de fermentation haute élaborée avec du malt de blé et une levure spécifique. Bière de blé non filtrée sur levure.

Herbeux : Type d'arôme ressemblant à une herbe fraîchement tondue. Cet arôme provient de certains houblons.

Houblon : Plante aromatique permettant une bonne conservation de la bière tout en lui fournissant son amertume une bonne mousse et certains arômes.

Houblonnage à cru ou à froid ("*dry-hopping*") : Opération qui consiste à ajouter du houblon dans la cuve de garde. Il en résulte des arômes intenses selon la durée de trempage des houblons. Cela est typique des bières américaines.

Houblonnage de finition : Ajout d'houblon principalement aromatisant en fin de processus d'ébullition afin de développer tous les arômes.

Hectolitre (*100 litres*) : Unité de production très utilisé dans le domaine de la bière.

Humulone ou acide alpha (α) : Composé présent dans la lupuline du houblon et responsable de l'amertume.

Hydromètre ou densimètre : Dispositif de mesure de la densité d'un liquide constitué d'une pipette graduée et lestée dans la partie inférieure.

I

IBU – International Bittering Unit : Unité internationale de mesure de l'amertume déterminée à partir de la quantité de houblon utilisée et de sa teneur en acides alpha. Un milligramme d'acide alpha isomérisé par litre de bière correspond à 1 IBU. C'est une mesure objective de l'amertume. La valeur varie de 0 à 150.

Ichtyocolle : Substance extraite de la vessie natatoire de poisson, utilisée pour la clarification de la bière, en provoquant l'agrégation des particules de levure et leur dépôt au fond du cask.

Importance odorante réelle : Valeur permettant de définir l'apport en arôme d'un ingrédient dans la bière. Son calcul consiste à diviser la teneur de cet élément dans la bière par le seuil de concentration de cet élément. Le chiffre est exprimé en unité saveur.

L'arôme d'une bière peut être quantifié par sa force aromatique exprimée en unité de saveur. L'opération consiste pour chaque ingrédient de la bière, à diviser sa teneur par son seuil de concentration (*voir ci-dessous*) pour ensuite faire la somme de ces différentes "importances odorantes réelles"

IPA – India Pale Ale : Style de bière anglaise riche en houblon et donc très amère. Ce surdosage en houblon permettait un meilleur conservation de la bière durant son périple entre l'Angleterre et sa colonie indienne. Toutefois, ce type de bière existait auparavant afin de pouvoir conserver les bières produites en octobre et déguster en période chaude. Cette bière revient à la mode.

Irish Moss : Algue irlandaise utilisée dans le passé lors du processus de clarification du moût car elle permettait d'agglomérer les éléments en suspension. Toutefois, l'arôme salée qu'elle dégageait a eu raison de sa disparition.

Isinglass : Substance extraite des vessies natatoires d'un petit poisson d'eau douce et dérivée du collagène. Elle permet de clarifier la bière en absorbant et précipitant les particules par un phénomène de liaison électrostatique.

K

Keg : Récipient généralement en aluminium, mais parfois en plastique, destiné à la bière servie dans un bar. Le breuvage est habituellement pressurisé et tiré au gaz carbonique, parfois mélangé à de l'azote. Ce terme est le synonyme du fût.

Kraüsen : Nom donnée à la couche de mousse blanchâtre qui flotte à la surface de la cuve en fin de fermentation. Elle est composée de levures très actives, est un bon indicateur d'un bon démarrage de la fermentation et a été

pendant longtemps récupérée pour ensemencer le brassin suivant quand le procédé de fermentation était encore méconnu.

Kriek : Type de bière belge contenant des cerises macérées ou des arômes de cerise. C'est un mot néerlandais qui signifie cerise.

Kveik : Souche de levure traditionnelle norvégienne fort aromatique (*écorce d'orange, clou de girofle et muscade*) et permettant une fermentation rapide.

L

Lactobacillus : Variété de bactéries qui transforment les sucres en acide lactique, utilisées notamment dans les Berliner Weiss et les Sour Ales.

Lager : Terme générique d'origine allemande désignant toute bière à fermentation basse et ayant subi une longue période de garde au froid. C'est la bière universelle produite par les grandes brasseries industrielles (*dispositif coûteux de refroidissement*) et la plus consommée, de ce fait. Le mot allemand "lagern" signifie "entreposer" pour désigner des bières bénéficiant d'une longue période de garde.

Lambic : Type de bière belge à fermentation spontanée à base de malt d'orge, de froment cru, d'houblon suranné et de levures sauvages. Cette bière est typique de la région proche de Bruxelles.

Levain : Mélange de plusieurs levures et de bactéries (*contrairement à la levure de culture*).

Levure : Champignon unicellulaire utilisé notamment en brasserie pour transformer les sucres fermentescibles en alcool et gaz carbonique pendant la fermentation. Il existe plusieurs types. La levure est l'âme de la bière.

Levure de culture : Culture d'une seule souche de levure. Ce type de levure a été mis au point par un élève de Pasteur, E.C. Hansen.

Lie (*bière sur lie ou bière vivante*) : Au niveau artisanal, une bière est rarement filtrée et pasteurisée ; ce qui signifie que la bière en bouteille contient encore de la levure qui fermente les sucres résiduels et qui se dépose au fond de la bouteille. Dans ce cas, il est recommandé de laisser la bouteille debout et de verser la bière avec délicatesse.

Liqueur de malt : Terme légal utilisé aux Etats-Unis pour désigner une boisson fermentée relativement forte en alcool (*7 à 8 % alc. vol.*).

Lourde (*bière*) : Bière très sucrée dont la densité est élevée. *Synonyme d'épaisse, chargée ou collante*.

Lovibond : Echelle en degré pour mesurer la couleur du malt et de la bière.

Lupuline : Poudre jaune or contenu dans les plantes femelles non fécondées du houblon.

Lupulone ou acide beta (β) : Composé présent dans la lupuline du houblon et responsable des arômes et de la stabilité de l'amertume pendant le vieillissement de la bière.

Luxe : Terme français pour désigner une bière de qualité moyenne titrant entre 4 et 5° et consommée couramment comme rafraichissement.

M

Maische : Terme alsacien désignant le mélange de malt concassé et d'eau chaude contenu dans la cuve lors de l'opération d'empâtage.

Malt : Grain de céréale (*orge, etc.*) ayant subi une opération de maltage. Vu l'importance de l'orge, ce terme désigne parfois un malt d'orge.

Maltage : Opération consistant à faire germer artificiellement les grains d'orge crue ou tout autre céréale en la trempant dans l'eau.

Malté : Terme relatif à l'odeur et à l'arôme relié au malt. Il rappelle les céréales du petit déjeuner. Ces arômes sont communs dans les Lagers et les Ales. Il existe une grande diversité selon le procédé de touraillage.

Mars : Voir Meert

Mash-hopping : Introduction d'houblon lors de l'empâtage afin de pouvoir libérer un maximum de thiol et donc d'arômes exotiques dans la bière. Cette technique est principalement utilisée dans la production d'IPA.

Maturation : Etape où la bière est en garde, où les arômes se développent et où la bière s'affine.

Meert : Type de bière obtenue en refaisant tremper les drêches dans l'eau et caractérisée par un taux plus faible d'alcool. L'appellation meert trouve son origine dans le nom du mois de mars, le dernier mois de l'année durant lequel on brassait le lambic. Synonyme de Mars.

Microbrasserie : Brasserie produisant moins de 1 000 hl/an.

Moelleuse (*bière*) : Bière sucrée qui développe une sensation de miel et de caramel.

Mousse : Réseau tridimensionnel de petites bulles de gaz carbonique emprisonnées dans un mince film composé d'eau, de matières issues du houblon et de protéines. Sa tenue dépend de la qualité de l'eau et des autres matières ainsi que de la teneur en protéines. Le froment est riche en protéines.

Moût : Liquide sucré contenant l'eau et les sucres fermentescibles et obtenu après les opérations d'empâtage et de filtration de la maische. Il est par la suite porté à ébullition et additionné d'houblon avant d'être refroidi et de servir de milieu de fermentation par ajout de levure.

Mouture : Ensemble des malts et céréales nécessaires pour une recette. Désigne également le malt concassé qui sert à l'empâtage.

Mûrissement : Période située entre la fin de la fermentation primaire et la sortie de la brasserie pendant laquelle la bière subit plusieurs changements en goût et arôme, soit pendant la garde, la refermentation en bouteille ou le mûrissement en barrique.

O

Odeur : Goût perceptible au nez.

Odeur d'alumette : Odeur soufrée, rappelant l'allumette qu'on vient de griller, odeur issue de la levure.

Onctueux : Caractéristique relative à la texture d'une bière en bouche, influencée par les teneurs relatives de sels minéraux, de sucres complexes et de protéines dans la bière.

Orange : Odeur et arôme relatifs à l'orange liés, soit à la présence d'écorces d'orange, soit à l'emploi de certaines levures de fermentation haute ou de houblons.

Orge : Céréale typiquement utilisée dans les bières européennes et nord-américaines. Elle possède une enveloppe.

Oxydation : Réaction chimique provoquée par le contact de la bière avec l'oxygène de l'air qui lui donne un goût désagréable de carton mouillé, de moisi ou de cuir.

P

Partial Mash : Empâtage partiel utilisé lors de certains processus de brassage (*mélange d'extrait de malt et de malt brut*).

Parti-gyle ou **Partigyle** (*gyle signifiant dans le passé, le moût complet et parti signifiant une fraction*) : Ancienne méthode anglaise qui consiste à cuire un premier brassin avec une certaine quantité d'eau, à le filtrer en une seule étape pour récupérer un premier moût (*en faible quantité mais très riche en sucres*) et à ensuite rajouter une certaine quantité d'eau à la drèche pour constituer un deuxième brassin qui fournit après filtration un deuxième moût généralement plus abondant et moins alcoolisé. Les deux moûts sont alors traités différemment, le premier étant généralement source des Barley Wine et Imperial Beer.

Perçage : Processus d'ouverture d'un récipient stériles comme un fût ou un cask. Après ouverture, il n'est plus stérile.

Pétillance : Petites bulles qui picotent ou agacent la langue.

pH : Valeur exprimant le caractère acide ou basique du liquide (*eau, maische,…*).

Phénol : Molécule chimique aromatique synthétisée par les levures pendant la fermentation.

Pils : Terme générique désignant un type de bière de fermentation basse, originaire de Pilsen (1842). Sa robe est de couleur claire et elle est souvent riche en houblon. Elle fait partie de la famille des lagers.

Pipe : Récipient généralement d'une capacité de 650 litres.

Porter : Type de bière anglaise de fermentation haute aux arômes grillés (*chocolat et café*), de couleur preque noire et très houblonnée. Il existe la Porter Baltique qui est de fermentation basse.

Pouvoir de conversion enzymatique : Capacité des enzymes du malt à libérer le sucre contenu dans l'amidon des grains d'orge malté mais également dans les grains d'orge non malté ajouté au maische en cours de recette.

Pression : Bière directement tirée au fût et non extraite d'une bouteille.

Protéines : Composés naturels d'acides aminées issus des céréales qui contribuent au corps et à la mousse de la bière. Ils peuvent rendre la bière trouble ou former un voile de froid.

Protofloc : Agent clarifiant ajouté en fin d'ébullition pour agglutiner les protéines excédentaires.

Q

R

Rauchbier : Type de bière allemande de fermentation basse élaborée à partir de malt séché et fumé au bois de hêtre.

Refermentation : Seconde fermentation qui se produit généralement en bouteille après ajout de sucres et/ou de levure.

Réfractomètre : Appareil de mesure du taux d'alcool d'une bière par réfraction de la lumière sur une infime quantité de liquide.

Relief

Rendement ou taux d'extraction : Rapport entre le nombre de sucres effectivement extraits et le maximum de sucres extractibles potentiel.

Rétro-olfaction : Perception des arômes après la prise de la boisson dans la bouche, par voie rétro-nasale.

Rinçage : Arrosage du gâteau de grain ou maische pendant la filtration du moût pour en extraire tous les sucres fermentescibles.

Ronde (*bière*) : Bière sucrée qui développe une sensation de miel et de caramel.

S

Saccharimètre : Instrument permettant de mesurer le taux de sucres dissous dans le liquide.

Saccharomyces : Type de levure utilisée dans la fabrication de bières (*à fermentation haute et basse*).

Saison : Type de bière belge de fermentation haute riche en houblon. Sa robe varie de blonde à ambrée. Elle est souvent sèche et rafraichissante.

Saturation : Quantité de gaz carbonique (CO_2) dissous naturellement lors de la fermentation, exprimée en gr/litre.

Saveur : Perception tactile dans le palais : salé, acide, sucré, amer ou unami.

Sèche : Sensation en bouche apportée par une bière salée qui donne l'impression de sécheresse et fait saliver. Elle apporte une sensation de fraîcheur. Cela évoque un effet poudré de la part de certaines bières.

Sensation en bouche : Gamme de termes sensoriels basée sur le sens du toucher. Décrit la consistance ou la texture de la bière en bouche comme le corps, le moelleux, l'astringence ou encore la carbonatation.

Session : Bière légère (*entre 2,5 et 4 % alc. vol.*) pouvant être bue toute la journée. Ce mot anglais lié à la première Guerre mondiale en Angleterre signifie réduction du taux d'alcool et ouverture des bars durant des périodes limitées de la journée. Ce terme est proche du terme français "bière de table".

SMaSH beer : Bière composée d'un seul malt et d'un seul houblon.

Sour mash : Technique consistant à laisser reposer à l'air libre la maische ou à ajouter des levures sauvages accompagnées éventuellement de bactéries avant d'ajouter un peu de malt cru.

Soutirage : Action consistant à siphonner la bière après la fermentation primaire sans transvaser la lie.

Stérilisation : Opération de destruction totale des microorganismes pouvant avoir un effet nuisible sur la qualité de la bière. Cette opération concerne à la fois tout le matériel utilisé lors des opérations de brassage mais aussi le contenant final, capsule comprise.

Stout : Type de bière anglaise de fermentation haute à base de malts torréfiés, d'orge torréfié et d'une bonne dose d'houblon. Elle a une robe opaque brune à noire et est peu alcoolisée et très corsée. Il existe différents types.

Sucre fermentescible : Type de sucre capable d'être transformé par la levure en alcool et gaz carbonique.

Sulfate de calcium (gypse) : Substance présente dans certains ales anglais (*burtonisation*) qui cause une dureté temporaire de l'eau et contribue à une sensation de bouche sèche et astringente.

Sur Lie

T

Taproom : Terme américain désignant une pièce au sein d'une brasserie où les gens peuvent boire des bières de la brasserie mais ne peuvent pas y manger, à l'exception de chips.

Taux alcool : Quantité d'alcool éthylique (*éthanol*) contenu dans une certaine quantité de liquide. Ce paramètre peut s'exprimer, soit en volume, soit en masse. Or, le poids spécifique de l'éthanol (*0,79 kg/l à 4°C*) est plus faible que celui de l'eau (*1kg/l à 4°C*). Cela signifie que le pourcentage d'alcool en volume dans la bière sera toujours plus élevé que s'il était exprimé en pour cent poids. C'est la raison pour laquelle la plupart des unités caractérisant l'alcool sont exprimés en volume.

- Le volume alcool, % alc. vol ou °GL (*Gay-Lussac*) représente la quantité d'alcool éthylique (*éthanol*) en millilitre contenu dans 100 ml de liquide.
- Le % alc. poids représente la quantité en gramme d'éthanol par 100 gr de liquide.

Taux d'extraction ou rendement : Rapport entre le nombre de sucres effectivement extraits et le maximum de sucres extractibles potentiel.

Tégestophile : Collectionneur de tout ce qui touche à la bière (*bouteilles, verres, chopes, capsules, étiquettes, plaques émaillées, cartes postales, etc.*) à l'exception des sous-bocks (*cervalobélophile*).

Touraillage : Opération de maltage qui consiste à sécher le malt en cours de germination selon différents procédés (*rôtissoire, grillage, torréfacteur, etc.*) et à lui donner un arôme et une couleur qui varie du pâle au noir.

Tourie : Récipient cylindrique en verre ou en plastique souvent utilisé pour fermenter la bière. Le verre est préféré au plastique car il ne conserve pas les odeurs et les goûts.

Tranquille (*bière*) : Bière non carbonatée.

Transfert : Opération consistant à faire passer sa bière d'un fermenteur vers un autre afin d'enlever la première couche de lie ou pour préparer la mise en bouteille.

Trappiste : Type de bière de fermentation haute spécifique à certaines abbayes (*Ordre des Trappistes*) qui respectent certaines règles.

Trempage : Opération de maltage qui consiste à saturer en eau, les grains d'orge afin de stopper la période de dormance, de réactiver les enzymes et à briser par gonflement l'amidon en vue de favoriser la libération des sucres fermentescibles contenus dans l'amidon.

Triple : Terme désignant à l'origine une bière d'abbaye trois fois plus alcoolisée que la bière de base, soit en moyenne 9 % alc. vol. Ce procédé est obtenu, soit par une quantité plus importante de matières premières solides (*malt, houblon, …*), soit par l'utilisation d'une quantité plus faible d'eau. Elle est généralement de couleur blonde et a une certaine amertume.

U

Unami : (*"délicieux" en japonais*) : Goût rarement présent dans la bière mais dont la sensation est proche celle de la sauce soja, de la tomate mûre et de la viande. Ce goût a été identifié au Japon au début du 20ème siècle.

Unité acide alpha (UAA) : Unité de mesure de la teneur en acide alpha dans les houblons entrant dans la composition de la bière avant fermentation. Cela équivaut au poids de houblons en grammes multiplié par le pourcentage d'acide alpha.

V

Vaisseau : Autre nom donné à une cuve de fermentation.

Vière : Mélange de moût de raisin et de moût de bière ayant fermenter ensemble. C'est un produit principalement réalisé dans les régions viticoles.

Vineuse (*bière*) : Bière légèrement acide.

Vivante (*bière vivante ou bière sur lie*) : Au niveau artisanal, une bière est rarement filtrée et pasteurisée ; ce qui signifie que la bière en bouteille contient encore de la levure qui fermente les sucres résiduels et qui se dépose au fond de la bouteille. Dans ce cas, il est recommandé de laisser la bouteille debout et de verser la bière avec délicatesse.

Voile de froid : Trouble temporaire qui disparaît lorsque la bière est réchauffé. Ce problème est dû à la présence d'une certaine quantité de protéines.

W

Weisse : Mot allemand signifiant "blanche" et s'appliquant spécifiquement à la bière blanche de Berlin. Bière de fermentation haute faite de froment.

Weizenbier : Terme allemand qui désigne une bière de froment, soit une spécialité du sud de l'Allemagne.

Whirlpool : Mouvement de rotation imprimé par le fourquet dans le moût au début du processus de refroidissement afin de concentrer au milieu de la cuve un maximum de résidus d'houblons et de céréales grâce à la force centrifuge. Ces résidus peuvent être ainsi mieux récupérer par la suite.

X

Y

Yorkshire square : Récipient de fermentation inventé dans le Yorkshire (*Angleterre*), toujours d'usage dans certaines brasseries artisanales. A l'origine, composé d'une base carrée et d'un étage inférieur et supérieur, permettant de séparer la levure de la bière. Il est censé produire des bières sèches et fruitées.

Z

Zymologie : Science de la fermentation.

Zythologue : Personne spécialisée dans la bière. C'est l'équivalent de l'œnologue pour le vin.

Zythum : Bière de l'ancienne Egypte des Pharaons obtenue par trempage de galettes de céréales dans de l'eau et fermentation spontanée.

14. Bibliographie

Atherton S. (*2019*) : *3 Minutes pour comprendre 50 notions essentielles sur la bière* – Editions Le Courrier du Livre.

Bière Grand cru : *Revues # 1 - 9, 14 – 17*.

Bière & Mets (*2018 – 2019*) : *Revues N°1 – 3.*

BièrePassion : *Revue n° 100 - 101.*

Boulez V. (*2015*) : *La bière dans les abbayes, une histoire revisitée* – Les Dossiers de l'IPW (*Institut de Patrimoine Wallon*) n° 24

Bucella F. (*2023*) : *L'anti-guide de la bière* – Editions Dunod.

Colin J. C., Deglas Ch. Et Sparmont J. L. (*2014*) : *L'ABCdaire de la Bière* – Editions Flammarion.

Colot O. et Cambron X. (*2019)* : *Brasseurs & Brasseries à Braine-L'Alleud et Waterloo* – Oubéwé.

Colot O. et Delporte L. (*2017)* : *Brasseurs & Brasseries à Tubize* – Publications du Musée 'de la Porte' – Tubize, série Archéologie Industrielle 3.

Colruyt (*2014*) : *Histoires de Bières* – Collection Colruyt Group.

Deglas Ch. (*1995*) : *Le Goût de la Bière Belge* – Edition J.-M. Collet.

Deuse Fr et Heffinck St. (*2019*) : Microbrasseries : Le grand coup de moût – revue CCI mag (*revue des entreprises*) n°9 (*Novembre 2019 – edition Liège-Namur-Luxembourg*) : pp 19 – 31.

Dredge M. (*2017*) : Le petit livre des bières artisanales – Editions Contre-Dires.

Fontana P et Petroni F. (*2020*) : Les meilleurs bières du monde : Histoire, tendances et dégustations – Editions Prisma.

Gocar M. (1987) : Histoire vraie et comique de la Bière – Editions Glénat.

Guirec A. (*2017*) : La Bière, c'est pas sorcier – Petites leçons illustrées pour les amateurs - Editions Marabout.

Hampson T. (*2008*) : Le petit livre des bières – 700 bières du monde – Editions DK.

Hébert J.-P. et Griffon D. (*2010*) : *Toutes les bières moussent-elles ? - 80 clés pour comprendre les bières* – Editions Quae.

Hennessey J., Smith M. et McConnell A. (*2016*) : *Une histoire de la bière en bande dessinée* – Editions Jungle.

Hofrichter R. (*2019*) : La vie secrète des champignons A la découverte d'un monde insoupçonné - Edition Les Arènes.

Law D. et Grimes B (*2019*) : Comment faire sa bière maison (facile même pour les débutants) – Larousse.

Le Choix du Brasseur (*2018 – 2020*) : Revues # 1.

Patroons W. (*1984*) : *La route belge de la Bière* – Edition Gamma.

Petit Futé (*2000*) : *Guides bières belges.*

Petit Futé (*2005*) : *Bières & Tourisme : Wallonie – Bruxelles.*

Pierre E. (*2015*) : *Bières - Leçons de dégustation* – Editions de la Martinière.

Pierre E., Pham A.-L. et Denturck M. (*2015*) : Bierographie : Comprendre la bière en 100 dessins et schémas – Editions hachette.

Pierre E. (*2016*) : *Le Guide Hachette des bières* – Editions hachette.

Pierre E. (*2019*) : *La petite encyclopédie de la bière* – L'école Hachette.

Piovesan C : Rubriques sur linkedin.

Pontabry J. et Naje J.-B. (*2018*) : *Faire sa bière : Guide pratique à l'usage des brasseurs débutants* – Eyrolles.

Société Royale Belge de Géographie (*1989*) : *Itinéraire de la Bière – 55 km à travers Bruxelles et le Brabant flamand occidental* – Dossier Hommes et paysages.

Van Agt D. : Rubriques sur Bière-actu.fr

Van den Steen J. (*2011*) : *Gueuze & kriek : La magic du lambic* – Editions Lannoo.

Vinken B. (*2013*) : *Abdijbier van A tot Z* – Edition Roularta Books.

Webb T. & Pattyn J (*2008*) : *100 Belgian Beers to try before you die !* – Camra Editions.

Site internet

Vermeren M. : Site sur les anciennes brasseries namuroises (*http://users.skynet.be/artemisia/sommairebrieprovnamur.htm*)

Remerciements pour leurs informations

D. Jacquemin, M Janssens, M Lambinon, Cl. Ployaert et B Vinken.

15. Annexe

Annexe 1 : Fiche de dégustation

Fiche de dégustation

Nom de la bière :		% alc.vol.
Type de bière :		Brasserie :
Ingrédients :		
Température :	Forme du verre :	
Robe	Couleur	Jaune paille – jaune or – ocre – orange – ambrée – brune – foncée EBC :
	Brillance	Limpide ou claire – voilée – trouble - dense
	Pétillance	Plate – Douce - Excessive
	Autres	
Mousse	Couleur	
	Bruit	
	Taille des bulles	Petite – Moyenne - Grande
	Structure	Onctueuse - Crémeuse
	Epaisseur	Fine – Moyenne - Epaisse
	Durée	
Nez (*odeur*)		
Bouche	Goût primaire	Sucré – Salé – Acide – Amer
	Acidité	Acidulée – aigre – sure - piquante – sèche
	Sucré	Douce – miellé – crémeuse – onctueuse
	Salé	Marine – iodée – fraîche – minérale
	Texture	Légère – Equilibrée – Ronde – Vineuse – Plate – Crémeuse – Effervescente – Piquante
	Arôme	
	Notes	
	Amertume	
	Persistance en bouche	Courte – Moyenne - Longue
	Finale	
Particularités		

Annexe 2 : Tableau des principales familles d'arômes

Principales familles d'arômes	
1. Arômes liés aux ingrédients (*malts, céréales, houblons et autres*)	
Dominante céréales	Grain, blé, orge, malt pâle, mie de pain, biscuit, brioche et miel
Dominante torréfiée	***Grillé*** : Pain grillé, amande grillée, rôti et caramel ***Torréfié*** : Cacao, café, chocolat et brûlé ***Fumé*** : Cheminée, bois fumé, charcuterie et viande fumée, poisson fumé
Dominante sucrée	Sucre candi, caramel, mélasse et praliné
Dominante fruitée	***Agrumes*** : Citron, pamplemousse, orange, citron vert, zestes d'orange et de citron ***Fruits à pépins*** : Pomme, poire, coing et figue ***Fruits à noyau*** : Prune, abricot, pêche et mirabelle ***Fruits rouges et noirs*** : Cerise, framboise, fraise, cassis et raisin ***Fruits exotiques*** : Fruit de la Passion, mangue, litchi, melon, ananas et banane ***Fruits secs*** : Amande, datte, figue séchée, raisin sec, noisette, noix (*cajou*), pistache et pruneau ***Fruits confits*** : fruits cuits, compote et confiture
Dominante florale	Oranger, sureau, tilleul, rose, lilas, acacia, violette et jasmin
Dominante végétale	***Végétal aromatique*** : Coriandre, menthe, anis, sauge, verveine et thym ***Végétal vert*** : Herbes (*fraîche et séchée*), foin, thé (*vert*), pipi de chat et bourgeon de cassis ***Champignons*** : Levure, champignons, sous-bois, humus et terre ***Légumes*** : Chou, lentilles, céleri, fenouil, poivron vert et rhubarbe
Dominante épicée	Cannelle, clou girofle, coriandre, poivre, vanille, réglisse, tabac, cardamone, muscade et fève
2. Arômes liés à la fermentation (*esters, phénols et aldéhydes*)	
Dominante lactique	Lait, beurre, crème, yaourt et fromage
Dominante fermentaire	Levure, levain, mie de pain et brioche Banane, poire, ananas et bonbon anglais
Dominante animale	Cuir, musc, sueur, cheval, bouillon, cave, bergerie et ferme
Dominante alcool	Ester, chaleur, eau-de-vie, cognac, whisky, porto et vin
Dominante minérale	Iode, craie, fer et tourbe
Dominante épicée	Coriandre, clou de girofle et poivre
3. Arômes liés à l'élevage	
Dominante pâtisserie	Caramel, chocolat, miel, raisins secs Fruits confits, confiture, pâtes d'amande et bonbon
Dominante boisée	Bois, bois fumé, résine, sapin, cèdre, chêne, vanille, et eucalyptus
Dominante florale	Fleurs séchées
Dominante balsamique	Xérès, vinaigre balsamique et eucalyptus
Dominante animale	Cuir, musc, sueur, cheval, bouillon et cave