

## FLANDRE OCCIDENTALE , OU IL ÉTAIT UNE FOIS DANS L'OUEST... DE LA BELGIQUE .



### AMELIOREZ LES PERFOR- MANCES DE VOTRE PC...

Avis aux bidouilleurs. Le fabricant Chieftec propose un guide pratique qui devrait intéresser les geeks amateurs de bière. Dans ce guide disponible au format PDF, on apprend comment équiper son boîtier d'une pompe à bière. Le guide est tout ce qu'il y a de plus sérieux. Un boîtier-pompe à bière était même présent sur le stand du fabricant lors du CEBIT

[www.chieftec.eu](http://www.chieftec.eu)



### FLANDRE OCCIDENTALE, PAYS DE LA ROUGE DES FLANDRES...

La Flandre-Occidentale est la province la plus occidentale de la Belgique, placée sous la tutelle de la région flamande. C'est la seule province maritime de Belgique, baignée par la mer du Nord, et constitue une destination touristique importante. La capitale de la région est Bruges.



Région de brasseurs comme toutes les provinces belges, la Flandre a une spécialité, les « Ales Rouges Belges ».

Aussi appelées « Rouge des Flandres », ce sont des bières de fermentation haute, qui sont brassées à partir de moût d'orges rougeâtres de type viennois, qui ne contribuent pas seulement à leur robe acajou profond mais aussi à la complexité du goût. Les houblons utilisés sont épicés mais ont une faible amertume. Une partie des brassins est transvasée après la fermentation principale dans des fûts de chêne où se produit un processus de fermentation secondaire ou fermentation lactique pendant 18 à 24 mois. Le bois de

chêne, avec ses tanins et son caramel, contribue directement au palais et à la couleur de la bière.

C'est pourquoi on parle parfois de fermentation mixte, cependant la fermentation haute reste très majoritaire en terme de transformation de

sucres en alcool. Ensuite, on "coupe" la vieille bière avec une plus jeune avant de la mettre en bouteille. La vieille est plus racée, plus acide, plus boisée. La jeune est plus sucrée, plus fruitée et est encore assez riche pour permettre une nouvelle fermentation en bouteille. En général la proportion de "vieille" est autour d'un quart...

Cela donne des bières de couleur rouge-brun sombre, peu houblonnées, légèrement alcoolisées, à la saveur typique aigre-douce, délicatement fruitée.

Ces bières étaient à l'origine brassées dans toute la Flandre, mais avec l'apparition des 'ales' et des 'pils' après la première guerre, beaucoup de brasseurs en ont arrêté la production. Ce n'est qu'en Flandre belge que la tradition a survécu.



## BIERES URTHEL, UN CONTE DE FEES?

La brasserie Urthel a été créée en 2000, par un couple, Hildegarde et Bas van Ostaden. S'établissant dans le petit village de Ruiselede, ils ont rapidement gagné leur place parmi les brasseurs les plus reconnus de Belgique. Leurs bières, plusieurs fois ré-



compensées aux World Beer Awards, sont toutes illustrées de petits gno-

mes sympathiques dessinés par Bas, les Erthels. Ayant créé plusieurs bières depuis

2000, seules trois sont actuellement commercialisées, la saisonnière, une blonde très aromatique, la Hop'it, une IPA belge, et la Samaranth, créée en 2002 à l'occasion de leur mariage.



## IPA, L'INDIAN PALE ALE...

Au XVIIIème siècle, l'Inde étant sous domination anglaise, beaucoup de types de bières y furent expédiés. Il pouvait s'agir de Porters, ou d'ales légères et peu houblonnées. L'IPA était alors une October Stock Ale. Cette bière traditionnelle anglaise, plus houblonnée et plus forte, avait pour vocation d'être gardée jusqu'à un an en tonneaux puis autant en bouteille. Ainsi elle subissait plus facilement le voyage qui lui permettait en outre d'arriver à maturité plus tôt que prévu, soit dès la descente du bateau ! Ces bières furent alors référencées comme "ales préparées pour l'Inde", puis "India pale ales". L'IPA



devint un style anglais classique.

Aujourd'hui ce style est souvent allégé en amertume, et l'utilisation du nom IPA est parfois uniquement commerciale en Angleterre. Toutefois en Belgique, un courant de bière extra-houblonnée prend de l'ampleur. Ces bières, se rapprochant souvent de triples d'abbaye, sont des blondes légères. Elles sont cependant appelées par le terme anglais Belgian IPA. Ces bières peuvent avoir des bases très différentes, et pencher vers l'amertume ou l'arôme de houblon. Les variétés de houblon sont aussi très différentes. Ce type de bières a cependant donné naissances à de sacrés joyaux : Duvel Triple Hop, Houblon Chouffe, Hopus, entre autres.

## LOUD BRUIN VS ROUGE FLAMANDE...

Une vieille brune ou oud bruin est une bière belge de type ale à fermentation haute, et est très proche de la bière rouge de Flandre occidentale avec laquelle elle se confond par sa robe bordeaux, rubis, ou rouge.

Elle est élaborée à partir d'un mélange de bières jeune et vieille, ainsi que de variétés particulières de malts, de houblons, de sucres (bruns et candis) et de levures. Elle n'est pas comme la rouge flamande vieillie en fut de chêne, mais de cuivre. Elle a un goût vineux et tannique dont l'acidité est adoucie par l'eau peu calcaire mais riche en bicarbonate de soude de la région. Parfois un goût caramélisé ou sucré très prononcé. Elle titre de 4 à 8% d'alcool en vol.

Elle se marie très bien aux cerises kriek et entre parfois dans la composition la bière kriek.

Ce type de bière se conserve très bien, au delà de dix ans.

## BOIRE OU VISITER, PAS BESOIN DE CHOISIR !

*Vous arrivez en vacances, et comme d'habitude, personne n'a les mêmes pré-occupations ni les mêmes désirs! Entre les férus de culture, les amateurs de promenades en ville et les joyeux drilles venus écumer pubs et autres bars, le choix est vite cornélien quand on veut faire plaisir à tous ! la solution :*

### LE BEERBIKE ou BIERBIKE!

*L'engin se compose de 14 places assises équipées d'un pédalier, d'une place pour le chauffeur et d'un espace central équipé d'une **tireuse à bière**. On retrouve aussi une sono et un choix de boisson dépassant la simple carte des bières.*

*Le concept s'impose de lui-même, une invitation à la ballade gustative !*

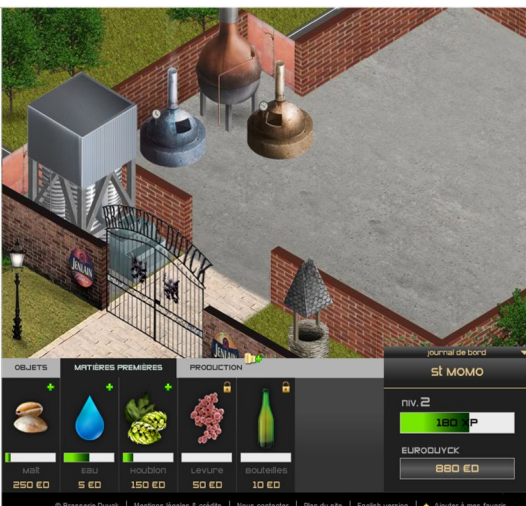


*Fonctionnant surtout en Allemagne et au Pays-Bas pour le moment, le système fait son bout de chemin et on peut le retrouver à Amsterdam, Berlin, Stuttgart, ainsi que Budapest ou Belgrade.*

## QUI SERA LE MASTERBREWERS ?

*Envie de tout plaquer, de partir à la campagne et de monter votre propre brasserie ... attendez plutôt d'avoir vu le nouveau défi interactif auquel vous invite la brasserie Duyck, productrice de la célèbre Jenlain !*

*Sur son site internet, la brasserie propose en effet à ses fans et aux amateurs de bière de prendre en main les rennes d'une brasserie virtuelle et de la faire prospérer à travers la production de bière !*



*Expert brassicole ou non-initié, ce jeu en ligne vous permettra de découvrir ou de réviser les bases du brassage de la bière et vous découvrirez et exploiterez ainsi tous les outils, ingrédients et étapes de productions indispensables à la création de la boisson sacrée.*

*Il vous faudra ensuite accumuler les points en produisant puis en vendant vos produits pour tenter de grimper dans le classement et ainsi devenir le **Maitre des brasseurs** !*

## TARTE A LA BIERE FLAMANDE ET CASSONADE

### Pâte sucrée:

- 1 oeuf
- 200 g farine
- 100g beurre

### Garniture: (ou vergeoise)

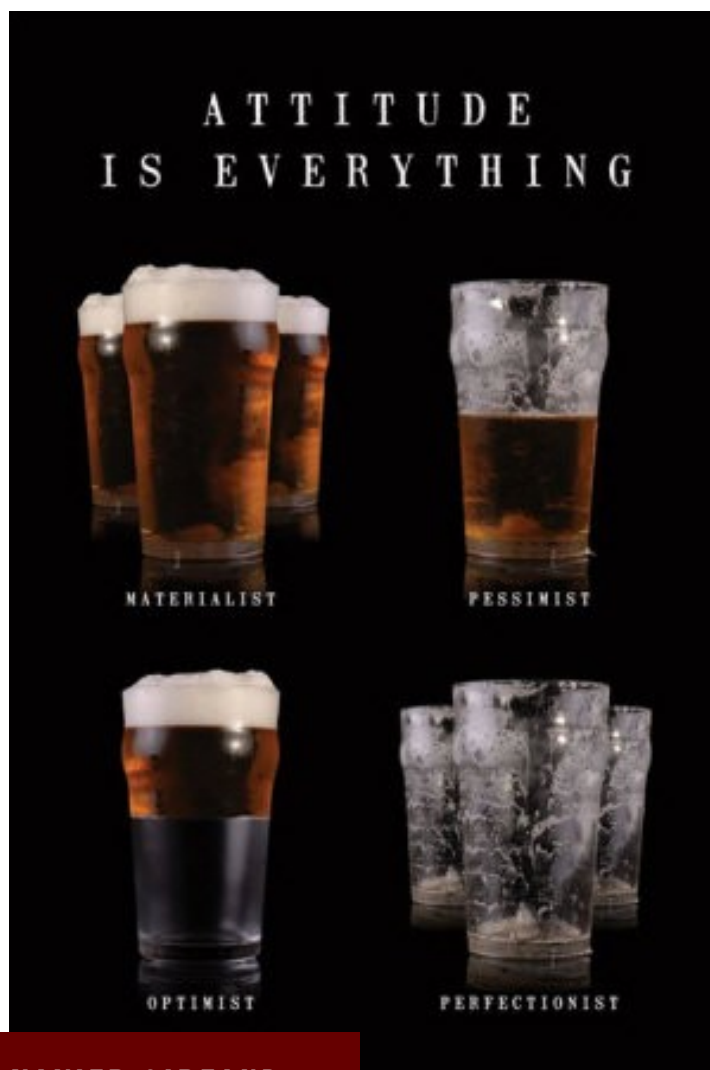
- 25 cl biere rouge flaman-  
de
- 200 g cassonade
- 2 œufs
- 35 g beurre

*mélanger les ingrédients de la pâte sucrée étaler la pâte et disposer dans un moule de 24 cm de diamètre. Piquer légèrement et garnir de cassonade.*

*Mélanger les oeufs et la bière, verser dans le moule, parsemer de petits morceaux de beurre.*

*Cuire 30 à 35 min à 240°.*





**NATHALIE ET XAVIER GIREAUD**

*En souhaitant que cette promenade au  
pays de la divine cervesoise vous aura réjouis  
et donné l'envie de nous y rejoindre à  
nouveau...*

27 Octobre 2010