

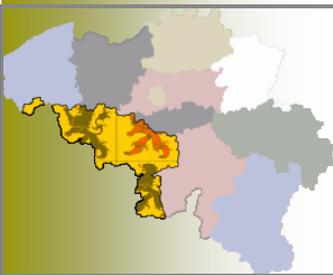
RESTONS EN BELGIQUE...

LA PROVINCE DU HAINAUT



LA VERTE PROVINCE DU HAINAUT...

La province de Hainaut, couramment appelée le Hainaut, est frontalière avec la France, et située à l'ouest de la Belgique.



Elle a pour chef-lieu Mons, ses principales villes étant Charleroi et Tournai. Cette province surnommée « Province verte » ne fait pas défaut au « plat pays » avec un point culminant à 350m.

Elle abrite de nombreuses brasseries, telles la trappiste de Chimay, mais aussi des brasseries familiales d'exception...



LA BRASSERIE DUBUISSON...

Non, la Bush n'est pas une bière américaine...

Historique de la Bush Beer:

Créée en 1769, la Brasserie Dubuisson est la plus ancienne de Wallonie, toujours située à Pipaix, et toujours gérée de manière indépendante par les 8 générations de brasseurs qui s'y sont succédé en ligne directe.

Alfred et Amédée Dubuisson décident en 1933 de concurrencer les anglais bien installés sur le marché des bières à forte teneur en alcool (l'une des plus célèbres étant la Guinness). Ils inventent la Bush beer, qui titre 12%. Ils décident de lui donner un nom anglais, en traduisant simplement le nom de la Brasserie: Dubuisson Bière donnera donc Bush Beer. Cependant, aux Etats-Unis, la bière Bush se vend sous le nom "Scaldis" (bosquet). Cette bière, dont la recette est restée inchangée depuis 75 ans, est donc une des plus anciennes de Belgique. Elle a été l'objet depuis 1933 de nombreuses récompenses.



La gamme des bières:

On y trouve désormais la Bush Blonde, la Bush Ambrée (Bush Beer Traditionnel), La Bush de Noël, La Bush Premium, La Bush Prestige et donc la **Bush de Nuit**. A noter que la Cuvée des Trolls est actuellement la seule de la brasserie à ne pas s'appeler Bush.

La philosophie Dubuisson:

La Brasserie Dubuisson se proclame également comme une des plus authentiques brasseries belges, tenant à défendre son identité et sa spécificité au sein d'un marché dominé par des grands groupes brassicoles. Dans cette optique, elle offre une gamme de bières 100% naturelles, qui montrent toutes une personnalité très affirmée. La « neutralité » et le « lissage » des goûts, des arômes et des parfums n'a pas cours ici. Chaque bière Dubuisson est une bière « de caractère » dont le dégustateur se souviendra.



LA BUSH DE NUITS, JOYAU DE DUBUISSON...

En 2008, ayant acheté en Bourgogne du vin à Nuit-St-Georges, Hugues Dubuisson eut l'idée de faire mûrir de la Bush de Noël dans le foudre de chêne ayant contenu le fameux Côte de Nuits. Après 6 mois de mûrissement, 210 bouteilles prototypes en furent tirées. Essai concluant, la Brasserie décide alors d'acheter 25 foudres de 228 litres chacun pour produire la BUSH DE NUITS. Cette fabrication s'est répétée en 2009 et à présent 2010.

Le goût puissant, les arômes riches, la bouteille exclusive ainsi qu'une pro-



duction limitée à 7000 bouteilles font de la BUSH DE NUITS une bière d'exception qui dévoile tous ses arômes à une température minimum de 12°C. Dans tous les cas, éviter la mise au frigo qui réduit fortement le dégagement des arômes.

Au niveau de la gastronomie, la BUSH DE NUITS, d'un caractère très puissant, accompagne très bien des mets relevés et bien charpentés. Etant une bière sur lie, elle se conserve aisément 2 à 3 ans, Pour profiter au maximum de ses arômes, préférez un verre de 12,5cl.

PETITE HISTOIRE DU HOUBLON

Le houblon est une plante vivace, grimpante et dioïque, c'est-à-dire ayant des fleurs mâles et des fleurs femelles sur deux plants différents. Les tiges peuvent atteindre 8m de haut et s'enroulent le long de fils de fer, toujours de gauche à droite.



Il est cultivé pour ses cônes qui constituent les fleurs des pieds femelles. Les cônes renferment la lupuline, une poussière jaune un peu collante. Elle donne à la bière son amertume et ses arômes, et les tanins contenus dans le houblon permettent de clarifier le moût et d'améliorer la conservation

de la bière.

N'oublions pas que le houblon n'est pas un ingrédient principal de la bière: quelques grammes suffisent à parfumer plusieurs litres de bière. Les brasseurs ont d'ailleurs l'habitude de le considérer comme le "sel dans la soupe".

La récolte, effectuée en septembre, se fait en partie à la main et explique le prix de vente élevé. Il est ensuite trié, séché et stocké à l'abri de l'air et de la lumière, avant d'être revendu aux brasseurs.



WESTVLETEREN AU SUPERMARCHÉ?

L'abbaye de Westvleteren a entrepris en 2008 de gros travaux de rénovation des bâtiments. Ces travaux sont coûteux, et la production de bière actuelle ne suffit plus à financer ce projet. Les moines doivent trouver une solution pour augmenter leurs revenus, et il semblerait qu'ils s'orientent vers une augmentation de la production de leur bière trappiste, la fameuse Westvleteren, et vers une plus large distribution. On parle des supermarchés Colruyt comme distributeur de la divine boisson...



Rappelons que la production de ces bières trappistes est aujourd'hui très limitée, avec 4.750 hl par ans, représentant 60.000 casiers de 24 bouteilles. La vente de ces bières ne se fait que sur réservation avec retrait à l'abbaye. Actuellement, les pères négocieraient avec Colruyt, chaîne de distribution belge, pour proposer des coffrets de dégustation contenant 3 bouteilles et un verre.

BOIRE OU TELEPHONER ?



C'est bien connu, l'iPhone peut tout faire : vous amuser, vous instruire, vous aider, vous occuper et accessoirement téléphoner. Pour chaque besoin, la firme à la pomme croquée et ses partenaires tentent d'y répondre le plus précisément possible. Et comme l'iPhone est LE portable du moment, il ne pouvait indéfiniment ne pas pouvoir décapsuler quelques bouteilles de bière.

Bien sur, ce n'est à proprement dit l'iPhone qui décapsule, mais le iBottle Opener, une housse conçue spécialement pour décapsuler. En effet, cette coque de protection un peu spéciale permet non seulement de protéger votre téléphone, mais également ouvrir vos bouteilles de bière. Et voici comment l'iPhone devient un outil indispensable pour vos soirées..

LA MAXIME DU JOUR

"L'amateur de vin parle à son verre tandis que le buveur de bière parle à son voisin!"

POUR FINIR LA SOIREE EN MUSIQUE...

Avec cette bière, point besoin de sortir les guitares pour jouer du Guy Béart, ou même du Serge Lama...

Les bouteilles de Tuned Pale Ale ont une échelle musicale sur leur étiquette (les lettres de A à G représentent les notes). Il suffit de boire jusqu'à la note voulue puis de souffler dans la bouteille. Il ne nous reste plus qu'à acheter un pack de bière pour former un groupe...

Le pack peut se transformer en batterie et les bouteilles peuvent aussi servir de percussions.



Alors rendez-vous pour une prochaine soirée biéro-musicale!

FILET DE BICHE A LA BUSH DE NOEL

Recette de Vincent Dupont de L'Auberge du XIXème à Thulin



Pour 4 personnes:

- 1 filet de biche de 800g
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 branches de céleri
- 4 c à soupe de farine
- Thym, laurier
- 1l de Bush de Noël

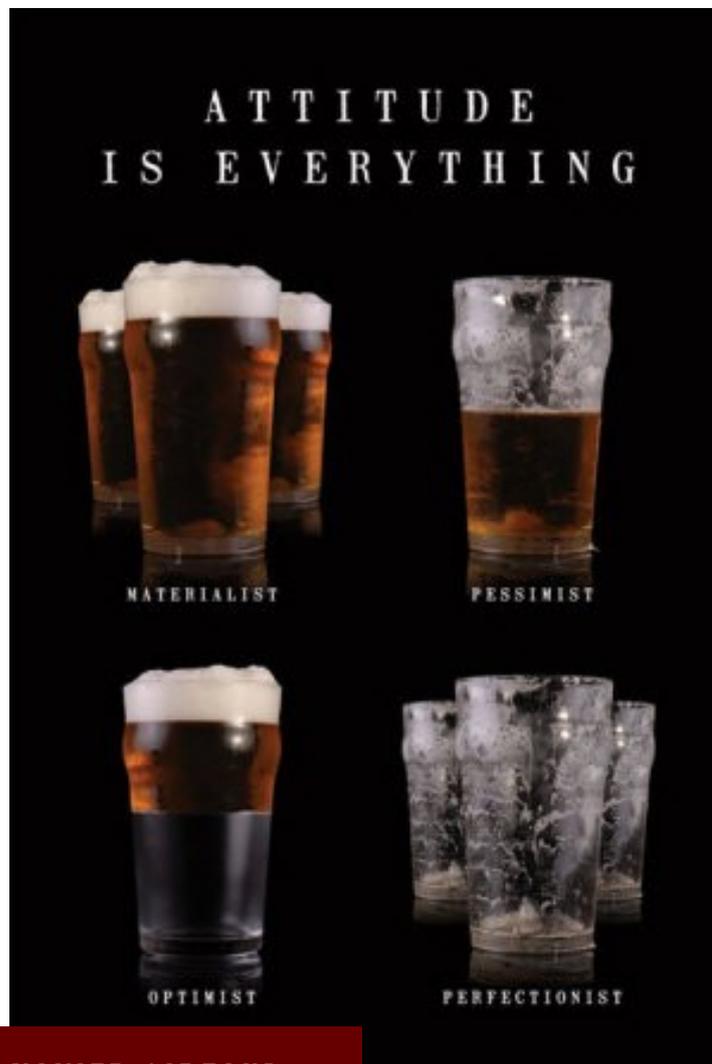
La veille, faire mariner la viande avec la bière, le thym, le laurier, l'ail et les légumes en morceaux.

Enlever la viande de la marinade, la faire dorer rapidement dans une cocotte.

Retirer la viande de la cocotte et la cuire au four pendant 30 mn (pour une viande saignante)

Faire rissoler les légumes de la marinade dans la cocotte. Saupoudrez-les de farine et mouiller le tout avec le jus de la marinade. Porter à ébullition et laisser mijoter. Saler et poivrer.

Passer la sauce au chinois. Au moment de servir, trancher le filet. Ajouter à la sauce quelques champignons des bois et dresser l'assiette avec une garniture de chasseur.



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...*

24 Novembre 2010