



En Gaume, la bière, on connaît !

Le Gaumais sait vivre et s'amuser, c'est bien connu. Parlez d'Orval ou de Rulles à un « pays », vous verrez son regard s'illuminer et ses glandes salivaires commencer à s'affoler.

UNE BELLE HISTOIRE DE MOUSSES

Il y a une longue tradition brassicole en Gaume. A Orval, le récit d'une visite effectuée par un franciscain au XVII^e siècle nous donne une description très précise de la fabrication de la bière à l'abbaye. Les Gaumais sont fiers de posséder la brasserie qui fabrique la meilleure bière du monde, selon un très sérieux jury de spécialistes américains à propos de la trappiste d'Orval.

SIX BRASSERIES GAUMAISES

Première particularité des six "brassinnes" (c'était le terme qui désignait les brasseries sous l'Ancien Régime) gaumaises, elles produisent toutes

des bières de haute fermentation. Est-ce dû au fait que c'est Orval qui fournit la levure ? On serait tenté de le croire puisque les "saccaromyces cerevisiae" d'Orval, de Rulles, de Sainte-Hélène et de Gigi ne travaillent bien qu'à partir de 15°. Deuxième spécificité, c'est que les brasseurs ne s'encombrent pas – ou si peu – d'épices comme c'est souvent de tradition. Ici, le savoir-faire est tel que les assemblages de malts, de levure et de sucres suffisent à donner aux bières des parfums et des saveurs à nuls autres pareils.

Six brasseurs de nos jours pour combien avant la guerre de 1914-1918 ?

Bier in de Gaumestreek, kent men goed !

Een Gaumees kan ervan genieten en zich amuseren, dat is gekend. Spreek maar over Orval of de Rulles aan een streekbewoner, u zult zijn ogen zien glinsteren en het water zal hem in de mond lopen.

EEN LANGE GESCHIEDENIS VAN HET BIER

Er is een lange biertraditie in de Gaumestreek. Het verhaal van een Franciskaans bezoek tijdens de XVII^{de} eeuw, geeft ons in Orval een zeer nauwkeurige beschrijving van de productie van abdijbier.

De Gaumezen zijn trots omdat zij volgens een ernstige jury van Amerikaanse specialisten met het trappistenbier van Orval de brouwerij bezitten die in de wereld het beste bier vervaardigt.

ZES GAUMSE BROUWERIJEN

Eerste bijzonderheid van onze 6 brouwerijtjes, zij produceren allemaal bier

met een hoog gistingsvermogen. Is het door het gebruikte gist dat afkomstig is van Orval ? Men zou geneigd zijn het te geloven aangezien de "saccaromyces cerevisiae" van Orval, Rulles, Saint-Hélène en Gigi niet werken onder 15°. Tweede specificiteit, de brouwers maken zich geen of weinig zorgen om specerijen zoals die traditioneel bij andere brouwers gebruikt worden. Hier is de know how, zoals de het assembleren van mout, gist en suiker voldoende om aan het bier zijn geur en smaak te geven.

Zes brouwers hebben we gezegd. Hoeveel waren ze voor de Eerste Wereldoorlog ?



Randonnée à la brasserie Millevertus - Degustatiewandeling in de brouwerij Millevertus

Chez Gigi, à Gérouville, on brasse depuis la fin du XIX^e siècle. C'est dire la longue tradition de la maison qui produit des bières de table. Les enfants trouvent aussi leur bonheur avec les limonades aux extraits de fruits.

Tournaisien de naissance, Grégory Verhelst a atterri en Gaume. Très rapidement, il équipe une ferme ancienne de Rulles de matériel de récupération. Le succès ne tarde pas à venir, tant et si bien que la brasserie de Rulles doit s'agrandir pour suivre la demande sans cesse croissante.

Si vous passez à Ethe, faites un petit crochet par la brasserie Sainte-Hélène. Pour Eddy Pourtois, tout débute en 1993. Après avoir passé plusieurs années dans la fabrication de vin de fruits, l'idée germe de tenter l'aventure brassicole. Installé lui aussi dans une ancienne ferme de la rue de la Colline à Ethe, Eddy concocte une dizaine de bières aux doux

noms féminins.

Fort d'une dizaine d'années d'expérience dans l'art du brassage, Daniel Lessire s'installe à Breuvanne en 2011, sur le Domaine de Millevertus. Il brasse une quinzaine de bières différentes, ose des assemblages improbables, est en recherche constante de créneaux originaux qui raviront nos papilles avides de bonnes surprises.

A Villers-devant-Orval vous pouvez déguster la Gengoulf (du nom du saint patron du village), bière blonde ambrée brassée à Villers-devant-Orval par André Odwa, Vincent Habran, Olivier Tarnus et Marc Hissette.

Début 2014, à Virton, est née La Clochette, brassée par quatre amis bien décidés à la rendre incontournable. Citons également deux bières bien connues en Gaume mais qui n'y sont plus brassées : la Gaumaise et la Virtonnoise.

Bij Gigi, te Gérouville, brouwt men sinds het eind van de XIX^{de} eeuw. Vandaar, de lange traditie van een huis dat tafelbieren produceert. De kinderen vergenoegen zich eveneens met vruchtlimonade.

Doornikenaar van geboorte, is Gregory Verhelst in de Gaumestreek geland. Zeer snel rustte hij een oude boerderij te Rulles uit, met tweedehands materiaal. Het succes kwam er vlug. De brouwerij van Rulles moet zich vergroten om de steeds toenemende vraag te volgen.

Als u te Ethe voorbijkomt, maak dan een omwegje langs de brouwerij Sainte-Hélène. Voor Eddy Pourtois begint alles in 1993. Na verschillende jaren vruchtwijn geproduceerd te hebben, ontkiemt het idee om een avontuur met bier te proberen. Ook geïnstalleerd in een oude boerderij in de Rue de la Colline te Ethe, verzint Eddy een dozijn bieren met zachte vrouwelijke namen.

Met tien jaar ervaring in de brouwkunst, verhuist Daniel Lessire naar Breuvanne in 2011, op het Domaine Millevertus. Hij brouwt een tiental verschillende bieren en durft ondenkbare mengsels. Hij is voortdurend op zoek naar originele besluiten die onze smaakpapillen hongerig voor verrassingen verrukken.

Te Villers-devant-Orval kan men genieten van de "Gengoulf" (genoemd naar de patroonheilige van het dorp), amber pils gebrouwen in Villers-devant-Orval door André Odwa, Vincent Habran, Olivier Tarnus en Marc Hissette.

Begin 2014, te Virton, werd "La Clochette" geboren, gebrouwen door vier vrienden vastbesloten om ze onvermijdelijk te maken.

Ook twee bekende biersoorten van de Gaume, maar die niet meer gebrouwen worden: de "Gaumaise" en de "Virtonnoise".

En pratique

BRASSERIE DE RULLES :

Visites sur demande pour groupes.
Portes ouvertes le 1^{er} week-end de juin.
Web : www.larulles.be

BRASSERIE GIGI :

On ne visite pas les installations. Web : www.brasseriegigi.eu

BRASSERIE SAINTE-HÉLÈNE :

Visites sur demande pour groupes.
Portes-ouvertes en août. Web : www.sainte-helene.be

BRASSERIE D'ORVAL :

On ne visite pas la brasserie, mais des portes-ouvertes sont organisées en septembre. Web : www.orval.be

BRASSERIE MILLEVERTUS :

Visites sur demande pour groupes.
Web : www.millevertus.be

BRASSERIE LE CHARMOY :

Visite sur demande. Web : www.bierecharmoy.com

BRASSERIE GENGOULF :

On ne visite pas les installations. Web : www.gengoulf.be

BRASSERIE DE LA CLOCHETTE SPRL

email : contact@brasserieclachette.be
www.brasserieclachette.be

BRASSIGAUME :

est l'événement incontournable du mois d'octobre en Gaume. Web : www.brassigaume.be

VOUS AVEZ DIT TRAPPISTE ?

Elles sont six en Belgique : Westmalle, Westvleteren, Achel, Chimay, Rochefort et Orval. Hors Belgique, seule La Trappe (Holland) était reconnue. Depuis 2012, la Grégorius (Autriche), la Zundert (Hollande) et la Spencer (USA) ont également rejoint le cercle très fermé des bières reconnues trappistes.

Les trappistes ont élaboré un label très réglementé. Pour pouvoir en bénéficier, les bières doivent être fabriquées à l'intérieur de l'abbaye, sous la surveillance de la communauté monastique (les cisterciens de la stricte observance) et une partie des bénéfices de leur vente doit être consacrée aux œuvres sociales de la communauté.

Difficile voire impossible de trouver une bière qui ressemble à l'Orval : sa méthode de fabrication fait appel à des techniques particulières qui lui donne un bouquet incomparable et une belle amertume.

U HEBT TRAPPIST GEZEGD ?

Er zijn er zes in België: Westmalle, Westvleteren, Achel, Chimay, Rochefort en Orval. Buiten België, werd alleen "La Trappe" (Holland) erkend. Sinds 2012, de "Gregorius" (Oostenrijk), de "Zundert" (Nederland) en de "Spencer" (USA) hebben zich aangesloten bij de zeer gesloten cirkel van de erkende trappistenbieren. Trappisten genieten van een zeer gereguleerd label. Om ervan te kunnen genieten moeten de bieren binnen de abdij vervaardigd worden, onder het toezicht van de kloostergemeenschap (cisterciënzers van de strikte naleving) en een deel van de verkoopwinst moet aan sociale werken gewijd worden.

Moeilijk en zelfs onmogelijk om een bier te vinden dat op Orval lijkt: zijn vervaardigingmethode doet beroep op bijzondere technieken zoals rauw hoppen dat hem een enig boeket en een mooie bitterheid geeft.

Praktische informatie

BROUWERIJ "RULLES" :

Bezoek voor groepen op aanvraag.
Opendeursdagen, de 1^{ste} weekend van juni.
Web : www.larulles.be

BROUWERIJ "GIGI" :

Wordt niet bezocht. Web : www.brasseriegigi.eu

BROUWERIJ "SAINT-HÉLÈNE" :

Bezoek voor groepen op aanvraag.
Opendeursdagen in augustus. Web : www.sainte-helene.be

BROUWERIJ VAN ORVAL :

De brouwerij wordt niet bezocht. Maar er zijn opendeursdagen in september. Web : www.orval.be

BROUWERIJ "MILLEVERTUS" :

Bezoek voor groepen op aanvraag.
Web : www.millevertus.be

BROUWERIJ "LE CHARMOY" :

Bezoek op aanvraag. Web : www.bierecharmoy.com

BROUWERIJ "GENGOULF" :

Wordt niet bezocht. Web : www.gengoulf.be

BROUWERIJ "CLOCHETTE" SPRL

email : contact@brasserieclachette.be
www.brasserieclachette.be

BRASSIGAUME :

Is de niet te missen evenement van oktober in de Gaume. Web : www.brassigaume.be