

# The Lindemans Gazette

Rédaction, administration : Route de Lennik 1479, 1602 Vlezenbeek · 4 Pages

LINDEMANS.BE

ÉDITO

*Sans grande passion il n'est point de grand lambic!*



À l'ouest de Bruxelles, dans la vallée de la Senne et le Pajottenland, on brasse la bière la plus ancienne au monde, la plus complexe et la plus rare ; un produit du terroir que le monde entier nous envie : le lambic. Passionnée par ce breuvage séculaire, la famille Lindemans a commencé à en produire en 1822. Six générations plus tard, cette passion reste inaltérée, toujours nourrie par un respect profond pour la méthode traditionnelle de la fermentation spontanée, un procédé brassicole unique, intimement lié à sa région.



René Lindemans en plein travail en 1983.

Depuis cette lointaine époque où la ferme « Hof ter Kwade Wegen » brassait 500 hectolitres par an afin d'occuper ses ouvriers en hiver, le lambic a coulé dans les cuves. Au fil du temps, la famille Lindemans a peu à peu délaissé ses activités agricoles, affiné son savoir-faire, développé ses infrastructures, diversifié sa gamme et conquis le monde en exportant ses bières. Tout au long de son histoire, la brasserie a toujours fait figure de pionnière, multipliant les innovations, comme l'invention de la kriek « moderne » à base de jus de fruits pur, ou plus récemment, la création des Botanical Lambics – une collection de gueuzes à l'ancienne relevées avec des plantes aromatiques – ou celle des Lindemans Premium Distilled Gins, les premiers gins à base de distillat de bière.

Aujourd'hui, Lindemans est une brasserie internationalement reconnue qui produit chaque année des milliers d'hectolitres de lambic, dont 65% sont destinés à l'exportation. Un véritable défi quand on sait que, contrairement aux autres bières, le lambic doit être stocké au moins un an – et souvent plus –, le temps de fermenter et de mûrir. Pour faire face à cette croissance, la brasserie a d'ailleurs décidé d'investir dans un entrepôt supplémentaire à Leeuw-Saint-Pierre. Vous l'aurez compris, la passion n'est pas près de s'éteindre, chez Lindemans !

À LA UNE

1001 HISTOIRES DU LAMBIC

## Le fabuleux destin de la famille Lindemans

Il était une fois des levures sauvages, un vent magique, une Kriek Lindemans explosive, un lambic ressuscité, une gueuze indomptable... Commencée en 1822, l'aventure Lindemans regorge d'épisodes aussi passionnants que surprenants. Savez-vous par exemple pourquoi la façade de l'ancienne salle de brassage affiche la date de 9681 ? Nul besoin d'évoquer un hypothétique voyage dans le temps : quand on tombe sur une incongruité dans une brasserie de lambic, le coupable est vite trouvé !

Depuis le début du 19e siècle, les Lindemans ont accumulé un savoir unique, à la fois brassicole et historique, mais aussi une foule de souvenirs. Car six générations de brasseurs passionnés, cela représente quarante lustres d'anecdotes – parfois cocasses –, deux siècles d'essais, d'erreurs et de succès ; 200 ans lors desquels la petite histoire de Lindemans a régulièrement rencontré la grande Histoire de la région bruxelloise et du lambic. Au travers de ses « 1001 Histoires du Lambic », la brasserie

Lindemans souhaite transmettre cette mémoire du lambic et cette passion pour ce breuvage rare, intimement lié à la terre qui l'a vu naître.

Retrouvez ces « 1001 Histoires du Lambic » dans ce journal, sur les réseaux sociaux ou lors d'événements comme le Lindemans Lambic Tour, et plongez au cœur d'une histoire passionnante pour lecteurs passionnés – ou en passe de le devenir !



PRODUIT SOUS LA LOUPE

## La plus brusseleir des Lindemans

### — Faro-Lambic —



Le Faro, vous connaissez ? Alleï, un peu d'histoire, curieuzeuze mosterpot ! Tout commence au temps de Breughel, au 16e siècle. Pour adoucir l'acidité du lambic, un peï a un jour eu l'idée d'y ajouter du sucre en stoemelinks. C'est comme ça qu'est né le Faro, une bière typiquement brusseleir. Cette habitude se répandit, si bien qu'au 19e siècle, à Bruxelles, ce nectar des dieux coulait volle petrol et faisait partie intégrante du folklore local. Puis tout d'un coup, il disparut de la circulation. Amen en fini. Heureusement,

les Lindemans ont toujours eu un boentje pour ce savoureux breuvage : la brasserie fit donc renaître le faro de ses cendres en 1978 et sortit son fameux Faro-Lambic Lindemans. Si c'est bon ? Non peut-être ! Imaginez un lambic mûri sous bois pendant un an auquel on ajoute du sucre candi. Potverdoeme... le résultat ! Carrément goe, ket ! Une robe ambrée, une saveur délicieusement aigre-douce, et un petit goût de caramelske... ça donne envie, hein ? Foncez en déguster un, chez vous ou dans tous les bons estaminets.



Lambic

Alleï, santeï pottepei !

## Abracadabra, transformez les Lindemans en cocktails !



Lindemans, c'est avant tout une histoire de saveurs, de rencontres harmonieuses entre les parfums et de mariages aussi heureux qu'inattendus. Quoi de plus logique, donc que de se servir des lambics Lindemans pour réaliser des cocktails (comme ceux que nous vous présentons ci-dessous) ? Convaincu que leurs notes fruitées et épicées en font un ingrédient d'exception, le célèbre mixologue Jef Berben s'est prêté au jeu en imaginant les LINDEMIX, des cocktails surprenants préparés à base de Lindemans. Envie de découvrir les délicieuses créations de ce magicien du goût ? Retrouvez-les sur notre site !

« Les quatre ingrédients indispensables d'un cocktail réussi sont : une recette facile, un faible taux d'alcool, une saveur très présente et une surprenante complexité. Si en plus vous travaillez avec des produits locaux d'exception comme le sont les lambics de Lindemans, cela prend tout son sens ».

Jef Berben, mixologue

Retrouvez  
LINDEMIX  
sur notre site



## Le lambic s'invite à votre table



### Gueuze à l'ancienne Cuvée René & Huîtres

Associer les bons ingrédients pour qu'ils se subliment mutuellement, c'est là tout l'art du foodpairing. Et il se fait que lambic et gastronomie font plutôt bon ménage. Avez-vous déjà pensé, par exemple, à accompagner vos huîtres de Gueuze à l'ancienne Cuvée René ? Combinez le goût intense et iodé des huîtres avec la saveur douce-acide toute en pétillance du « Champagne du Pajottenland » et vous découvrirez pourquoi on l'appelle la gueuze des fins gourmets ! Mais nos bières ne sont pas seulement servies en accompagnement de vos plats, vous les retrouvez aussi au cœur de ceux-ci. Ingrédients de plus en plus appréciés des chefs les plus renommés, les bières au goût riche et complexe de Lindemans se prêtent particulièrement bien à la préparation de mets aux saveurs aussi délicates que surprenantes. Pour vous en convaincre, rendez-vous sur notre site pour découvrir les LAMPAS (lambic + tapas), des recettes exclusives à base de Lindemans imaginées par de grands cuisiniers belges.



## COCKTAILS



### Apple Fire

**INGRÉDIENTS (POUR 1 VERRE)**

- 12,5 cl d'Apple Lindemans
- 2,5 cl de whisky à la cannelle
- 3 à 4 pincées de poudre de spéculoos

**PRÉPARATION**

Mélangez les ingrédients et chauffez le tout au four à micro-ondes ou dans une casserole à feu doux.



### Smokey Faro

**INGRÉDIENTS (POUR 1 VERRE)**

- 2 cl de sirop Monin Simple Sugar
- 2 cl de citron vert fraîchement pressé
- 2 cl de Mezcal
- 12,5 cl de Faro-Lambic Lindemans

**PRÉPARATION**

1 Remplissez un demi-verre de Lindemans de glace et mélangez les trois premiers ingrédients avec une cuillère à cocktail.

- 2 Rajoutez 12,5 cl de Faro-Lambic Lindemans et mélangez à nouveau brièvement.
- 3 Si nécessaire, ajoutez de la glace.
- 4 Garnissez d'une rondelle de citron vert et - si possible - d'un bâton de cannelle. En alternative au Mezcal (par ex. Vida Crema de Mezcal), vous pouvez aussi opter pour un autre spiritueux fumé, comme un whisky légèrement tourbé.

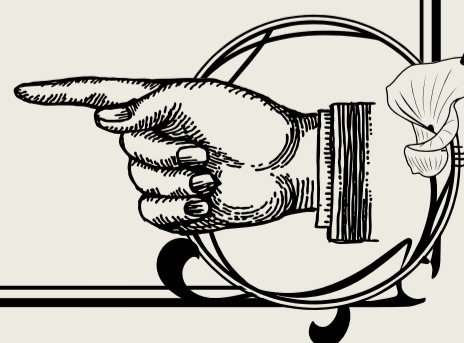


**Apple Fire**

Veillez à ne pas faire bouillir la préparation pour éviter que l'alcool et les arômes ne s'évaporent. La température idéale est d'environ 60°C.

**Smokey Faro**

La texture et la complexité du Faro-Lambic Lindemans donnent à ce «smokey sour» un résultat inattendu.



# STOEFER CORNER

## La Kriek à l'ancienne Cuvée René Lindemans est la meilleure du monde !

Et une, et deux, et trois médailles d'or pour Lindemans ! À défaut d'avoir remporté la Coupe du monde de football, quand il s'agit de ses bières, la Belgique continue de se retrouver sur la plus haute marche des podiums internationaux. C'est ainsi que Lindemans a à nouveau brillé aux World Beer Awards de Londres, l'un des concours brassicoles les plus prestigieux. Après la Framboise Lindemans, couronnée meilleure Framboise du monde en 2018, c'est à la Kriek à l'ancienne Cuvée René de recevoir cette récompense suprême dans sa catégorie. Une belle reconnaissance pour cette bière complexe, résultat de trois fermentations successives et brassée de manière traditionnelle avec des griottes entières. La Framboise Lindemans n'a quant à elle pas démérité, puisqu'avec la GingerGueuze Lindemans, elle a été récompensée par un « Country Award » d'or. Fidèle à sa passion et à ses méthodes séculaires, Lindemans continue à séduire les palais du monde entier : on ne change pas une équipe qui gagne !



### KRIEK À L'ANCIENNE CUVÉE RENÉ

*Bière d'une grande complexité, au goût pur de cerise, agréable et délicatement acide. La saveur légère et sèche des tanins de pépins se marie parfaitement avec sa touche fruitée, ce qui offre une belle structure en bouche. Un apéritif très rafraîchissant avec un délicieux arrière-goût de cerises.*

# LAMBIC TRUCK

## Le Lindemans Lambic Truck fait voyager vos papilles

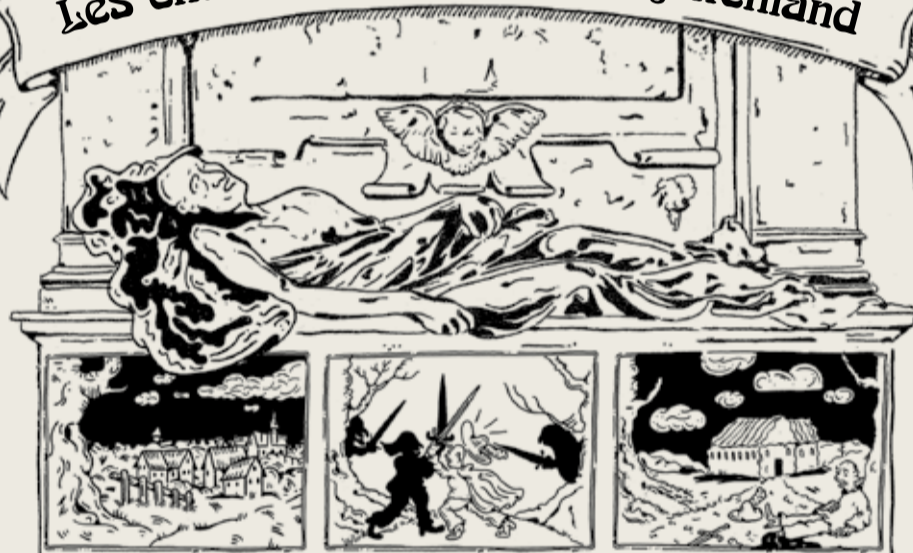


Si Lindemans met un point d'honneur à préserver ses traditions, son savoir-faire et la qualité de ses porte-drapeaux, la brasserie est aussi mue par une volonté constante d'évoluer, de proposer de nouvelles saveurs et de vous faire vivre des expériences hors du commun. C'est le cas avec le Lindemans Lambic Truck qui a commencé à sillonner le pays en 2019 pour faire vivre à vos papilles des aventures inédites et surprenantes. Il sera

présent lors de plusieurs événements - notamment liés à la gastronomie -, vous permettant ainsi de plonger au cœur du monde Lindemans et par exemple, de découvrir, par le foodpairing, avec quelles préparations et aliments les bières Lindemans forment les meilleures combinaisons. Tenez le site web à l'œil pour découvrir le concept et pour savoir où retrouver le camion dans les prochains mois !

### IL ÉTAIT UNE FOIS

## Les chemins maudits du Pajottenland



Au 14<sup>e</sup> siècle, le puissant seigneur de Gaasbeek, Sweder d'Abcoude, cherche à étendre ses territoires un peu trop près de Bruxelles au goût du prestigieux échevin bruxellois Évrard t'Serclaes. En tant que conseiller de la Duchesse Jeanne du Brabant, celui-ci s'oppose farouchement à ces plans d'expansion, d'autant qu'ils menacent ses propres possessions.

Contrarié, Sweder d'Abcoude envoie son fils et ses hommes sans scrupule tendre une embuscade à t'Serclaes, au cœur du Pajottenland. Ni une ni deux, ceux-ci lui arrachent la langue, lui coupent le pied et le laissent pour mort au bord du chemin. Trouvé là par le doyen de Hal et son clerc, il est emmené à Bruxelles sans plus tarder pour être soigné.

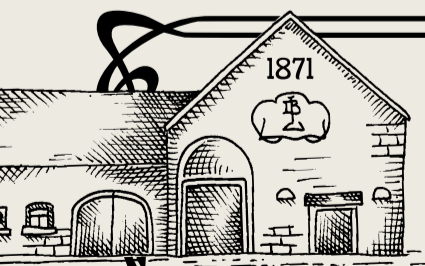
Trois jours plus tard, t'Serclaes succombe à ses blessures : un bas-relief de la Grand Place de Bruxelles (celui qu'on carresse pour s'attirer la chance) représente son agonie. L'épisode donna ensuite naissance au lieu-dit « Kwade wegen » (les mauvaises routes) qui inspira le nom d'une ferme, « Hof ter Kwade Wegen », qui devint une brasserie... celle de Lindemans.



**La Framboise Lindemans** présente des arômes puissants de framboises avec une note de caramel et, en fin de bouche, la pointe d'acidité caractéristique des bières lambic.



**La GingerGueuze Lindemans** combine l'acidité du lambic avec les arômes et saveurs subtils du gingembre. Goût complexe et bien équilibré avec un bel arrière-goût aigrelet frais et sec.



**Venez découvrir la magie des bières lambic au cours d'une visite inoubliable !**

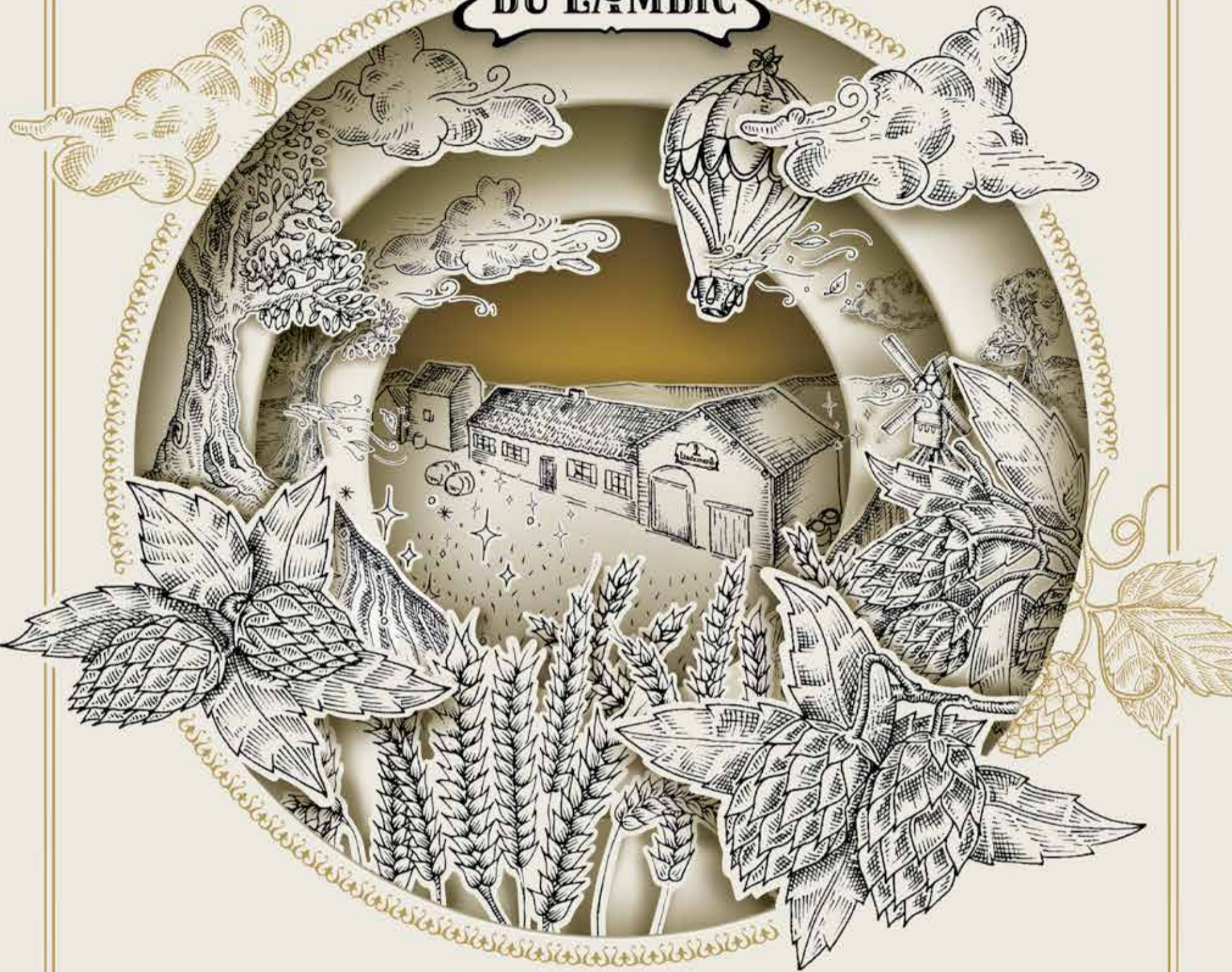
La brasserie Lindemans organise des visites guidées du lundi au vendredi de 8h à 18h. Après cette plongée au cœur du monde fascinant du lambic, les spécificités de la région, l'histoire de la brasserie et la fabrication du lambic n'auront plus de secrets pour vous ; ni la gamme Lindemans, d'ailleurs, puisque vous terminerez la visite en beauté avec une petite dégustation. C'est ce qui s'appelle passer de la théorie à la pratique !



[www.lindemans.be](http://www.lindemans.be)
[lindemansbrewery](https://www.facebook.com/lindemansbrewery)
[lindemansbeers](https://www.instagram.com/lindemansbeers)
[lindemansbrewery \(B2B\)](https://www.linkedin.com/company/lindemansbrewery)
[Lindemans brewery](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Crafted By Wind,  
Brewed Through Generations

# 1001 HISTOIRES DU LAMBIC



## Le vent magique de la vallée de la Senne

Si le lambic de Lindemans est fabriqué à Vlezenbeek, ce n'est pas le fruit du hasard. Situé à côté de Bruxelles, ce petit village bénéficie d'une microflore exceptionnelle indispensable à la fabrication de cette bière complexe. En effet, le lambic ne peut être brassé que dans la vallée de la Senne et le Pajottenland, où l'on trouve les levures sauvages spécifiques – dont les plus connues sont les *Brettanomyces*

*Bruxellensis* et *Brettanomyces Lambicus* – qui entraînent la fermentation spontanée. Pour dompter ces quelque 80 levures naturelles et permettre à la magie d'opérer, il faut au brasseur de lambic les nerfs, le jugement et le talent d'un dresseur de lions. Le lambic de Lindemans est donc un breuvage rare qui n'a pas volé son titre de véritable produit du terroir.

ANNO  1822  
**Lindemans**

— AUTHENTIC LAMBIC BREWERY —