

The Lindemans Gazette

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

LINDEMANS.BE

ÉDITO

Lindemans,
deux siècles
d'amour et de
passion du
lambic!



Depuis près de 200 ans, la brasserie Lindemans brasse avec passion la bière la plus ancienne, la plus complexe et la plus unique au monde : le lambic. C'est à Vlezenbeek, petit village du Pajottenland niché au cœur de la vallée de la Senne, à un jet de pierre de Bruxelles, que se situe l'ancienne ferme « Hof ter Kwade Wegen » où Lindemans a installé sa brasserie de lambic traditionnel.



Hof ter Kwade Wegen

L'atmosphère de cette région bucolique est chargée de levures sauvages et de bactéries uniques, indispensables au processus authentique de brassage du lambic par fermentation spontanée, également appelée fermentation naturelle.

Les connaissances et le savoir-faire se transmettent de génération en génération chez Lindemans. Aujourd'hui gérée par les cousins Dirk et Geert, la brasserie vous raconte avec passion ses « 1001 histoires du lambic de Lindemans ». Étanchez votre soif de connaissance du lambic en dégustant nos histoires mystérieuses et nos anecdotes délicieuses...

Votre Lindemans n'en sera que plus savoureuse!

À LA UNE

1001 HISTOIRES DU LAMBIC



Cap sur l'Amérique!

Dans les années 70, Lindemans se laissa convaincre d'exporter sa Kriek à l'ancienne par bateau vers les États-Unis. L'idée semblait excellente, mais elle s'est avérée explosive! Lors du premier voyage, le mouvement de la houle réactiva la fermentation de la bière et **sous la pression, les bouchons se mirent à sauter transformant les soutes en véritable champ de bataille.** Suite à cette mésaventure,

René Lindemans imagina une méthode de production alternative. Cette nouvelle version de la Kriek, préparée à base de jus de cerises fraîchement pressées – et d'un lambic d'au moins un an, est pasteurisée afin d'éviter une seconde fermentation en bouteille. C'est ainsi qu'est née la délicieuse Kriek Lindemans qui peut désormais traverser l'Atlantique sans encombre. Merci la marine marchande!

C'est grâce à l'importateur américain Charles Finkel de la société Merchant du Vin que les bières de Lindemans trouvèrent leur voie aux USA. Encore merci Charles!

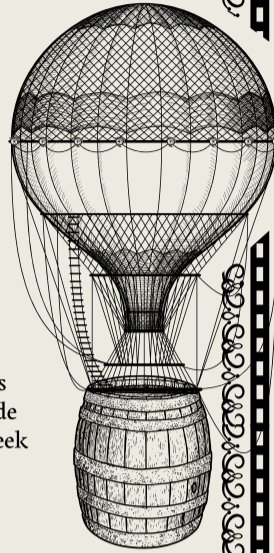
Merchant
du Vin

GUEUZE À L'ANCIENNE CUVÉE RENÉ
KRIEK À L'ANCIENNE CUVÉE RENÉ

Le goût généreux de la tradition

La Gueuze à l'ancienne Cuvée René et la Kriek à l'ancienne Cuvée René forment le plus vieux duo de la famille des bières Lindemans. Ces breuvages, brassés selon le procédé traditionnel, sont faits pour s'entendre! La Gueuze à l'ancienne Cuvée René, assemblage d'un vieux lambic de 3 ans et d'un jeune lambic d'au moins 1 an mûri en foudre de chêne, est la reine des gueuzes. Sa robe dorée, sa légère pétillance et sa fraîcheur aigrelette parfaitement équilibrée justifient son surnom de « champagne du Pajottenland ».

La Kriek à l'ancienne Cuvée René, à base de jeune lambic mûri en foudre de chêne, est notre bière lambic la plus complexe. Laissez-vous envoûter par le rouge profond de sa robe, ses accents fruités et ses notes acidulées. Le goût puissant de l'excellente griotte de Schaerbeek dans toute sa splendeur!



Un duo récemment couronné...

Buvons à la santé de la « Meilleure Gueuze du monde »!



Les World Beer Awards, l'une des plus prestigieuses compétitions brassicoles internationales, ont confirmé en 2020: c'est à Vlezenbeek qu'est brassée la meilleure gueuze du monde! Notre Gueuze à l'ancienne Cuvée René y a remporté une médaille d'or parfaitement assortie à sa robe. C'est en ces termes que le jury a décrit notre gueuze dorée traditionnelle: « Agréables arômes fruités de pomme verte, avec une note de pop-corn fraîchement éclaté. Belle acidité citronnée en bouche. Excellent équilibre. » Trois médailles sont venues compléter le palmarès de Lindemans cette année, puisque la Kriek à l'ancienne Cuvée René et la Framboise se sont emparées des médailles d'or et de bronze dans leurs catégories respectives.

Mais tous les honneurs reviennent aux véritables vainqueurs: les membres de l'équipe Lindemans au grand complet, grâce à qui nos bières lambic sont tellement appréciées aux quatre coins du monde.



LA REPRISE DES TRADITIONS

Les rituels d'antan: panier verseur et stoemper à lambic!

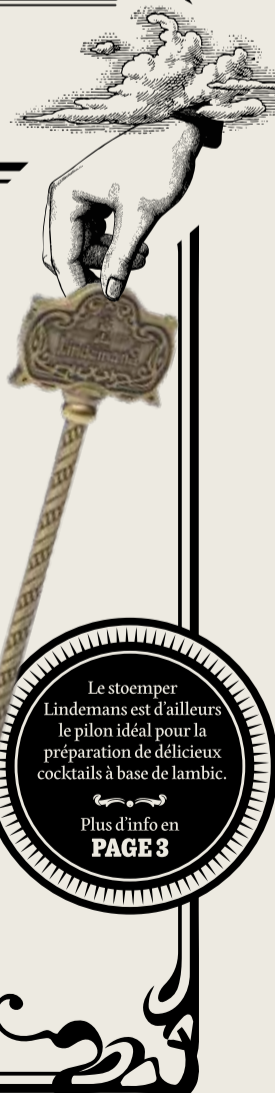
Mue par la passion, la famille Lindemans entretient la riche tradition du lambic depuis 1822, fière de ses méthodes brassicoles authentiques et de l'expérience unique que procure la dégustation de ses bières de tradition!

Pour obtenir la véritable expérience du lambic, comme le veut la tradition, nous servons la Gueuze à l'ancienne à l'aide de son panier verseur. Le cafetier bruxellois devait jadis disposer d'un tour de main de maître pour servir parfaitement la gueuze. La bière étant à l'époque conservée en cave à l'horizontale, pour éviter que le bouchon ne se dessèche, le fond, constitué des résidus de levure, se déposait sur un côté de la bouteille et du goulot.

Tout l'art consistait alors en l'utilisation adroite du panier verseur pour que la bouteille reste dans la même position durant le service. De nos jours, les bouteilles peuvent se conserver à la verticale, mais nous utilisons toujours le panier verseur pour éviter de remuer la levure et donc obtenir un verre de bière limpide. Nous faisons aussi tourner le verre en servant le lambic pour lui assurer un beau col de mousse. Et ensuite? Il ne reste plus qu'à savourer... « Patron, sers-moi un peu une bonne vieille Gueuze à l'ancienne, astableif. Alleï, santé pottepei! »

Autrefois, le stoemper à lambic était un instrument indispensable aux estaminets bruxellois où le divin liquide coulait à flots. Ceux qui trouvaient la gueuze artisanale trop acide y recevaient également quelques morceaux de sucre, produit de luxe à l'époque, pour en adoucir le goût.

Le stoemper à lambic, servait alors à écraser le sucre dans le fond épais du verre ad hoc. Si le stoemper a perdu de son utilité avec l'arrivée des gueuzes filtrées et sucrées, il n'a pas pour autant disparu. La brasserie Lindemans est toujours attachée à cette tradition!



Le stoemper Lindemans est d'ailleurs le pilon idéal pour la préparation de délicieux cocktails à base de lambic.
Plus d'info en PAGE 3

Immersion dans les cocktails... au lambic!



Sublimer les saveurs irrésistibles des bières lambic Lindemans pour en faire des cocktails rafraîchissants? C'est possible! Découvrez le charme des notes aigres-douces et des épices de nos cocktails LINDEMIX à faible teneur en alcool. Leurs **combinaisons uniques** de saveurs séduiront les connaisseurs! Et pas besoin d'être un professionnel pour les réaliser: les mixologues Jef Berben et Damien Baert ont imaginé quinze recettes exclusives, simples et rapides. Ça vous met l'eau à la bouche? Découvrez-en un avant-goût grâce aux deux recettes ci-dessous. Vous tomberez immédiatement sous leur charme!

Réveillez le mixologue Lindemix qui sommeille en vous avec nos recettes de cocktails en ligne!



«Pour concevoir chacun de nos Cockt'Ale, il était essentiel de connaître la genèse des lambics Lindemans.

Leur histoire a posé les bases de notre réflexion pour élaborer ces recettes qui subliment les notes caractéristiques des bières fruitées de Lindemans. Car dans nos Cockt'Ale, l'élément principal reste avant tout la bière.»

Damien Baert,
mixologue

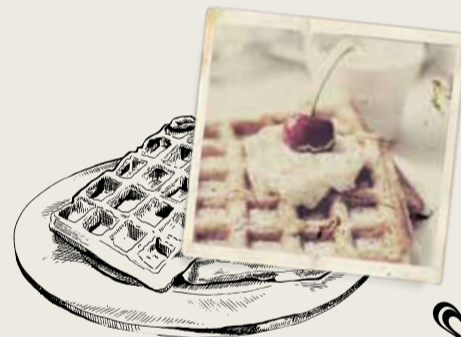


Le lambic se met à table

Gaufres de Bruxelles à la Faro-Lambic

Le foodpairing nous fait sortir des sentiers battus pour découvrir de surprenantes et délicieuses expériences gustatives. Le lambic, qui s'invite facilement dans vos recettes de bons petits plats, est donc idéal pour le foodpairing, comme le prouve la plus brusseleir des bières Lindemans: la Faro-Lambic. Cette bière du terroir bruxellois, à base de lambic mûri en foudre de chêne pendant 1 an rehaussé de sucre candi, convient parfaitement à la préparation des **gaufres de Bruxelles**. C'est avec ce doux péché que l'un des plus grands chefs belges, Peter Goossens («Hof van Cleve»), a régalé Bruxelles lors du «Grand Wafelenbak» organisé dans les Marolles en 2008. Carrément goe, ket!

Pour rendre le lambic plus doux et accessible, on y ajoutait autrefois un peu de sucre, produit de luxe jusqu'à la fin du 19e siècle. C'est ainsi qu'est née la Faro, et son aigre-doux si reconnaissable. D'ailleurs, saviez-vous que sa douceur a contribué à faire de la Faro l'une des premières bières belges exportées, notamment vers le Brésil et Constantinople? Cette bière tomba finalement dans l'oubli, jusqu'à ce que Lindemans ait la grande idée, en 1978, de remettre ce délicieux breuvage au goût du jour.



Pour préparer un authentique wafelenbak à la Faro-Lambic, consultez la recette sur notre site web.

COCKTAILS

Renésens

Gueuze à l'ancienne et gin premium: deux produits raffinés pour un mariage aussi osé que réussi!

INGRÉDIENTS (POUR 1 VERRE)

- 1 cl de sucre de canne Monin
- 2 cl de liqueur de fleurs de sureau
- 4 cl de Premium Distilled Clear Gin Lindemans
- 12,5 cl de Gueuze à l'ancienne Cuvée René Lindemans

PRÉPARATION

- 1 Remplissez 1/2 verre de Lindemans de glaçons.
- 2 Mélangez les 3 premiers ingrédients dans le verre à l'aide d'une cuillère à cocktail.
- 3 Ajoutez la Gueuze à l'ancienne Cuvée René Lindemans et, si nécessaire, encore quelques glaçons.
- 4 Garnissez le cocktail d'une paille et d'un brin de sureau.

Poffie

Ce breuvage doré permet à la fraîcheur de la Pecheresse de sublimer le sirop de noisettes, la vodka et la liqueur de café.

INGRÉDIENTS (POUR 1 VERRE)

- 1 cl de sirop de noisettes Monin
- 2 cl de jus de citron vert bio
- 2 cl de liqueur de café
- 4 cl de vodka blanche Eristoff
- 12,5 cl de Pecheresse Lindemans

PRÉPARATION

- 1 Refroidissez un verre Lindemans à l'aide de glaçons.
- 2 Versez les 4 premiers ingrédients dans un shaker et ajoutez-y les glaçons; agitez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3 Versez le mélange dans le verre avant d'y ajouter la Pecheresse Lindemans.
- 4 Garnissez d'une paille, d'une rondelle de citron vert et de quelques grains de café.



— Mademoiselle — Pecheresse

1978 – Charles Finkel est sur le point de signer un contrat pour importer la Pecheresse Lindemans sur le territoire américain, quand soudain...

Merchant
du Vin

DRING
DRING

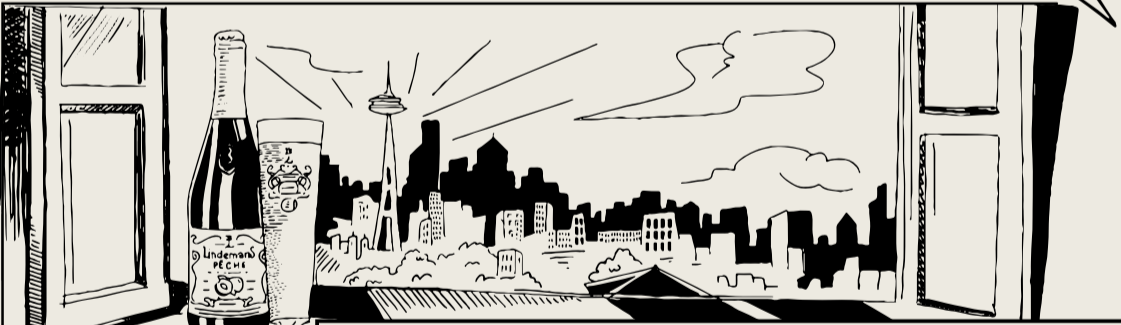
Bonjour Monsieur Charles, Mademoiselle Pecheresse de Belgique à l'appareil. Avez-vous reçu les échantillons que je vous ai envoyés ? Je veux m'assurer que je suis toujours attendue à Seattle avec ma délicieuse bière.

Bonjour Mademoiselle Pecheresse, je les ai reçus ce matin. J'ouvre le paquet maintenant !

Vous êtes presque nue ??? Quel scandale ! Vous ne pouvez pas venir ici aussi légèrement vêtue !

Quoi ? Non ! Ce n'est pas... vous... C'est l'Amérique ici ! Si vous voulez venir, vous devez vous habiller !

Oh, je ne suis pas assez belle ?



C'est ainsi que l'étiquette de la bouteille de Pecheresse pour les USA s'est faite plus modeste. Comme Miss Pecheresse, la charmante dame de l'étiquette, aurait pu offenser par sa semi-nudité, son entrée sur le territoire américain fut refusée et remplacée par d'alléchantes pêches parfumées !

LA VIE DE BRASSEUR LAMBIC

1985 - la Kriek conquiert les USA

Aux États-Unis, un jury présidé par l'illustre et regretté Michael Jackson a classé la Kriek Lindemans parmi les cinq meilleures bières du monde. Ne vous méprenez pas: il ne s'agit pas du Roi de la Pop, mais du fameux « Beer Hunter » britannique. L'expert en bières le plus célèbre de tous les temps a incontestablement joué un rôle majeur dans le succès international des bières belges. Michael Jackson a notamment profité de ses talents d'auteur pour louer la beauté des bières traditionnelles et la magie du lambic, qu'il considère comme la meilleure bière au monde !



En 1989, pour son programme télévisé « The Beer Hunter », Michael Jackson s'est rendu au pays du lambic pour rencontrer René Lindemans. Le chasseur de bières ne tarit pas d'éloges à propos de notre brasserie : « [À l'instar de René,] un brasseur doit avoir des nerfs d'acier, une grande faculté de jugement et le talent d'un dompteur de lions. »

Regardez ici l'épisode en question, petit bijou mûri en foudre de chêne pendant 30 ans !



« La bouteille reposait inclinée dans son panier afin de ne pas perturber les levures vivant près de son bouchon. Le muselet, qui recouvrait la partie supérieure de la bouteille, a été soigneusement détaché, et le bouchon s'est échappé d'un souffle discret. J'ai inhalé son généreux arôme de champagne et goûté ses saveurs musquées de Fino. Pourtant, ce n'était ni l'un ni l'autre. Une boisson comme je n'en avais jamais bue auparavant. Ça ne ressemblait pas à de la bière, mais c'en était bel et bien. »

Michael Jackson,
The Beer Hunter



La magie du
lambic se déguste
aussi en ligne !

Comme vous pouvez le constater, la brasserie Lindemans fait vivre la tradition du lambic ! Suivez nos actualités et plongez dans le monde merveilleux du lambic sur Internet :

Scannez ce code QR pour admirer la passion de nos brasseurs Peter et Filip !



www.lindemans.be | lindemansbrewery | lindemansbeers | lindemansbrewery (B2B) | Lindemans brewery

Crafted By Wind,
Brewed Through Generations