

Bières belges d'Abbayes

*Chimay, Orval, Maredsous
Affligem, Grimbergen, Leffe*

Les Bières belges d'abbaye. Pourquoi ce livret?

Les campagnes de publicité pour les bières d'abbayes ont attiré mon attention et je me suis posé la question: comment une abbaye peut-elle financer une campagne nationale en France d'une telle ampleur?

Mes recherches et visites m'ont amenés à m'intéresser à 6 bières d'abbayes brassées en Belgique.

Deux bières sont brassées dans des **abbayes cisterciennes trappistes** vivantes: *Chimay* et *Orval*, proches de la frontière française à Sedan

Deux bières portent le nom d'**abbayes bénédictines** vivantes:
Maredsous et *Affligem*.

La *Maredsous* est brassée par un brasseur belge indépendant: *Duvel Moortgat*, près d'Anvers.

L'*Affligem* est brassée par *De Smedt*, du groupe *Heineken*, près de Bruxelles.

Les deux dernières portent le nom d'**abbayes de Prémontrés** vivantes
La *Leffe* est brassée sous licence par *Inbev-Stella Artois*, près de Louvain.

La *Grimbergen* est produite près de Hasselt,
par *Alken-Maes*, du groupe *Heineken*.



Informations concernant les bières Trappistes

Authentic Trappist Product



Au monde, seules 7 bières trappistes belges, portent le logo Authentic Trappist Product: Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren, Achel et Westmalle.



Pour pouvoir utiliser cette appellation, les bières doivent être brassées dans l'enceinte d'une abbaye trappiste, par et sous le contrôle des moines, et une partie des revenus doit être consacrée à des oeuvres caritatives.



Une information intéressante sur le site biblebiere.com



Belgique: les bières d'abbayes ne sont pas brassées dans une abbaye il s'agit d'une appellation générique des bières à fermentation haute faisant référence à la vie monastique soit en utilisant le nom d'un saint, soit en faisant référence à une ancienne abbaye, à une abbaye existante ou même imaginaire.

Fabrication de la Bière

Les preuves formelles de l'existence de la bière remontent au 4ème millénaire avant JC en Irak, Syrie, Liban et Israël.

On retrouve ensuite la bière en Egypte, puis en Europe du Nord, chez les Celtes et les Gaulois. Au Moyen-Age, les monastères contribuent au développement de cette boisson en mettant au point la fermentation basse.

L'élaboration de la bière s'effectue à partir de 4 éléments fondamentaux: *l'orge, le houblon, la levure et l'eau.*



Les différentes opérations:

- le *maltage*: transforme l'orge en malt
- le *brassage*: transforme l'amidon en sucre
- la première *filtration* et la cuisson du moût,
- le *houblonnage* est l'adjonction au moût
- la *fermentation*: les levures transforment les sucres en alcool et en gaz carbonique.

Fermentation basse: la levure dite basse migre vers le fond du fût.

Fermentation haute : la levure dite haute remonte à la surface de la bière.

Elle permet d'obtenir des bières plus alcoolisées avec des arômes plus complexes. La bière est ensuite affinée en cuves de garde pendant plusieurs semaines.

-*l'embouteillage* après une dernière filtration



Les Bénédictins



Le premier monastère fut établi au Mont cassin vers 529 par
Benoit de Nursie.

L'habit est noir d'où le nom de moines noirs.

Les principales congrégations en France sont celle de Solesmes
et celle de Subiaco.

A l'heure actuelle, 22 congrégations masculines au monde
accueillent **8500 moines** et 61 congrégations de moniales
accueillent **16000 moniales.**

Au Moyen-âge en France, Cluny, fondée en 910 était l'abbaye
la plus puissante, elle est devenue monument historique.

La devise « Ora et Labora » (prie et travaille)
synthétise la vie de l'Ordre.

Toutes les congrégations françaises furent supprimées en 1790
par l'assemblée constituante.

Citons quelques abbayes vivantes actuellement en France:

*Solesmes, Ligugé, Fontgombault, La Pierre qui vire, En-
Calcat, Saint-Benoit-sur-Loire, Le Bec Hellouin.*

Les Cisterciens



L'Ordre cistercien est créé en 1098 à l'abbaye de **Citeaux** (d'où cisterciens) près de Dijon(21) par Robert de Molesme qui estimait que les bénédictins s'étaient trop éloignés de la règle de Saint-Benoit.

En 1112, l'arrivée de Bernard de Fontaine, avec 30 compagnons, va donner à cet Ordre un développement exceptionnel. En 1113, est fondée la première abbaye fille à La Ferté(71), puis Pontigny(89) en 1114, **Clairvaux**(10) en 1115 et Morimond(52).



Bernard de Fontaine sera le premier abbé de Clairvaux et sera plus connu sous le nom de Bernard de Clairvaux puis **Saint-Bernard**.

En 1350, on dénombre 690 monastères d'hommes en Europe.

En 1618, est fondé L'Ordre Cistercien de la stricte Observance, sous l'impulsion de l'abbé de Rancé à l'**abbaye de la Trappe** dans l'Orne(d'où le nom de trappiste)

On compte aujourd'hui dans le monde 2500 trappistes et 1800 trappistines, répartis dans 170 monastères.

Les plus belles abbayes cisterciennes en France sont notamment:

Fontenay, Noirlac, Sénanques, Le Thoronet, Fontfroide.

Elles sont devenues des monuments historiques, sans présence de moines.



L'Ordre des Prémontrés



L'*Ordre des Prémontrés* a été fondé en 1120 par *Saint-Norbert de Xanten* dans la forêt de *Saint-Gobain* dans l'Aisne au lieu dit «Presmontré».

A la mort du fondateur en 1134 on compte déjà 500 Prémontrés ou Norbertins et plus de 1000 religieuses.



Au début du 17ème siècle, la Réforme de Lorraine entraîne 40 établissements, placés sous l'autorité de l'abbaye Sainte-Marie Majeure de Pont-à-Mousson.

A la révolution française, les abbayes disparaissent, réapparaissent en 1858 puis définitivement en 1921, après l'abrogation des lois d'expulsions.



Aujourd'hui, en Belgique, les Prémontrés sont toujours présents notamment à *Leffe, Grimbergen, Postel et Tongerlo*.

En France: Frigolet près d'Avignon, Saint-Martin de Mondaye près de Lisieux ...

CHIMAY

L'abbaye Notre-Dame de Scourmont a été fondée en 1864 par des moines de l'abbaye de Westvleteren près de Ypres, à la demande du prince de Chimay. L'abbaye de Westvleteren avait elle-même été fondée en 1831 par des moines de l'abbaye du Mont-des Cats (entre Lille et Dunkerque).

Cette abbaye appartient à l'*Ordre des Cisterciens* de la stricte Observance, appelés communément *Trappistes*.

Don Armand Veilleux, père abbé depuis 1998, en tant qu'assistant général de l'Ordre des Cisterciens, a effectué une visite aux moines de Thibérine et a rédigé la «Carte de Visite» le 19/01/1996. Cet épisode est évoqué dans le film *Des Hommes et des Dieux*.

Le texte ainsi que toutes les informations sur l'abbaye est publié sur <http://www.scourmont.be>.





La bière de Chimay est brassée à l'abbaye cistercienne de Scourmont, près de Chimay en Belgique(80 kms au Nord de Sedan), depuis 1864.

La SA Bière de Chimay, propriété de l'abbaye, emploie 75 salariés qui produisent 150 000hl soit 60 000 000 de bouteilles par an. Un tiers de la production est exporté dans 40 pays.

La bière vendue en Belgique représente plus de 10 % du marché des bières spéciales.

A deux pas de l'abbaye, à l' auberge de Poteaupré, on peut déguster toutes les bières et tous les fromages produits à Chimay, dans une ambiance familiale.

L'abbaye de Chimay produit également des *fromages* depuis 1876. Il s'agit de fromages à pâte demi-dure, élaboré à partir de lait de cette région d'élevage.

En plus des classiques Chimay Grand Classique, Grand Cru, à la Bière , Vieux Chimay on trouve désormais le Poteaupré



La bière de Chimay n'est ni pasteurisée ni filtrée.

c'est une bière de fermentation haute

Elle porte le logo
Authentic Trappist Product

La Gamme:

- Chimay Bleue: brune 9°
- Chimay triple: blonde 8°
- Chimay rouge brune 7°
- Chimay dorée blonde 4,8°,

cette dernière est vendue uniquement
à l'abbaye ou à l'Auberge de Poteaupré

Orval

Une communauté bénédictine du Sud de l' Italie s'installe à Orval en 1070.

En 1132, Saint-Bernard en confie la reprise à des moines cisterciens de l'abbaye de Trois-fontaines en Haute-Marne. En 1252, elle est ravagée par un incendie, reconstruite puis pillée et incendiée en 1637, pendant la guerre de 30 ans.

En 1690, elle devient une abbaye trappiste. et en 1793, elle est de nouveau pillée et incendiée par les troupes françaises.

Informations sur www.orval.be



Elle est reconstruite de 1926 à 1948, par un groupe de moines de l'abbaye de Sept-Fons dans l' Allier.

Le nom d'Orval viendrait de Val d'or, donné par Mathilde de Toscane, une truie miraculeuse lui ayant rendu son anneau d'or perdu dans une source.





La brasserie actuelle a été installée dans l'enceinte de l'abbaye en 1931, mais il y a probablement toujours eu une brasserie à l'abbaye.

. Elle a dès le début embauché des laïcs.
Ce sont les belges Honoré van Sande et John Vanhuele qui ont mis au point la recette de cette bière si typée.
La brasserie appartient à la communauté monastique,

Elle porte le logo *Authentic Trappist Product*.
La communauté ne recherche aucun développement et les revenus sont consacrés à des oeuvres sociales et à l'entretien des bâtiments.



Une seule bière est brassée à Orval:
bière ambrée de fermentation haute (6,2% d'alcool) avec un arôme et une amertume typique.
La production annuelle est de 39 000hl soit environ 15 000 000 de bouteilles.

La fabrication de fromage date de 1928 selon une recette mise au point en 1816 par les trappistes de l'abbaye du Port-Salut en Mayenne.

Il s'agit d'un fromage à pâte pressée, non cuite.



Maredsous

L'abbaye de Maredsous est une abbaye bénédictine, fondée en 1872 par l'abbaye de Beuron en Allemagne, avec l'aide financière de la famille Desclées.

Cette abbaye est située près de Dinant et donc près de l'abbaye de Leffe.

Toutes les informations sur la vie de cette abbaye très actives se trouvent sur le site:

maredsous.be



La production de *fromage* par les moines de l'abbaye de Maredsous débute en 1950.

La SA Fromagerie de Maredsous, créée en 1982 est ensuite rachetée par le Groupe Bel, qui dispose d'une usine de fabrication dans l'enceinte de l'abbaye.

(Le Maredsous, avec une trentaine de références, représente 30% des ventes du Groupe Bel en Belgique)



La gamme des Bières Maredsous:

-la Maredsous Blonde 6°

-la Maredsous Brune 8°

-la Maredsous triple 10°

La bière de Maredsous est brassée par Duvel Moortgat à Puurs en Belgique, près d'Anvers.

Mentions portées sur la bouteille:

Bière belge d'abbaye..

Maredsous: bière de fermentation haute, brassée selon la tradition des bénédictins de la communauté abbatiale de Maredsous. Refermentée en bouteille avec deux mois de maturation.

Abbaye de Maredsous à Denée.



selon Wikipedia »Curieusement, cette bière n'a jamais été produite sur les lieux même de l'abbaye de Maredsous, à Denée. Depuis 1963, l'abbaye a confié la production et la commercialisation à la brasserie Duvel Moortgat à Puurs, dans la province d'Anvers.»



L'abbaye Saint-Pierre et Saint-Paul d'*Affligem* dans le Brabant flamand (à 20kms au NO de Bruxelles) est une **abbaye bénédictine** fondée en 1074. L'abbaye d'origine ayant été détruite, la bière de l'abbaye d'Affligem est brassée sous licence concédée par les moines à la brasserie **De Smedt** devenue *Brasserie Affligem* à Opwijk, à vingt kilomètres de Bruxelles. Cette brasserie fait partie du groupe **Heineken** depuis 2000.

Un groupe de 6 chevaliers convertis s'installent à Affligem en 1061, ils adoptent la règle de Saint-Benoit en 1085.

Site internet: www.abdijaffligem.be

Au 14ème siècle, 62 monastères dépendent de l'abbaye.

L'abbaye a été détruite deux fois par les flamands, puis par les armées de Louis XIV.

Les moines sont expulsés en 1796.

Huit d'entre eux reprennent le couvent de Termonde en 1837. En 1870, 12 moines reviennent à Affligem et reconstruisent l'abbaye.

Un centre culturel est ouvert en 1967.

Aujourd'hui, une vingtaine de moines travaillent et prient dans cette abbaye.

La gamme Affligem:

*Affligem blonde/ Affligem fruits rouges
Affligem triple/ Affligem bière de Noël*

Mentions sur le pack:

Bières belges d'abbaye, anno 1074

Meilleure bière belge d'abbaye d'Europe, médaille d'or aux
«European Beer Star 2008»

Service consommateur Affligem

« La bière Affligem est brassée sous la licence et le contrôle
des Pères de l'abbaye d'Affligem...

C'est au père abbé qui détient l'intégralité du principe de
fabrication, qu'appartient la charge de le transmettre à son
successeur...

Imprimatur Abbaye, avec l'autorisation du Père Abbé.»

L'abbaye des 6 brigands repentis.

La fondation de l'abbaye d'Affligem remonte à l'an
1074....Malgré ses épreuves, la bière d'Affligem reste encore
aujourd'hui brassée selon les principes édictés par les moines
de l'Abbaye»

Logo: Bière belge d'abbaye reconnue

Mentions sur la bouteille:

légende des 6 brigands repentis idem pack

Abbaye Affligem Anno 1074





L'abbaye de *Grimbergen*,
située dans la *banlieue nord* de
Bruxelles est une abbaye de
l'*Ordre des Prémontrés*,
fondée en 1128 à
Grimbergen par *Saint-*
Norbert, fondateur de
l'Ordre.

terres appartenant à la famille
Berthouts

Elle fut détruite en 1142, puis
en 1566 pendant les guerres
de religion et en 1798 par les
révolutionnaires français.

A chaque fois elle fut rebatie
et les pères de Grimbergen
prirent comme emblème le
phénix et comme devise
«Brûle mais ne se consume
pas»

En 1999 l'église abbatiale a
reçu le titre de basilique.
www.abdijgrimbergen.be



Bière à haute fermentation
brassée autrefois par les
moines de l'abbaye;

La gamme:

la Blonde/la Ambrée/la
Rouge

la Blanche/la Réserve

Les moines ont ensuite
concéder la fabrication à la
brasserie Union à Jumet,
près de Charleroi

En 1978, Maes à Waarloos
rachète Union

et fusionne ensuite avec Alken pour devenir Alken-Maes.

L'ensemble est racheté en 2000 par Scottish et Newcastle, lui-même partagé entre Heineken
et Carlsberg en 2007.

Grimbergen est aujourd'hui brassée par *Alken-maes*, filiale de *Heineken* à Alken dans le
Limbourg, près de *Hasselt*.

En Belgique et au Royaume-uni, la Grimbergen est distribuée par Heineken

En France, la Grimbergen est distribuée par *Kronenbourg*, filiale de *Carlsberg*.



Mentions portées sur le pack:

1128 Bière d'Abbaye.

Fondée en l'an 1128 au Nord de Bruxelles, l'abbaye de Grimbergen fut détruite à maintes reprises par le feu mais su à chaque fois renaitre de ses cendres.

En 1629, son symbole devint alors le phoenix et sa devise:»Ardet nec consumitur» (Brule mais ne se consume pas).

Grace à son pouvoir de résurrection,l'Abbaye de Grimbergen a su traverser les siècles et conserver le secret d'une bière authentique et de caractère, faisant de la bière Grimbergen, une bière de légende.

Service Consommateurs: Kronenbourg

Mentions sur la bouteille: Phoenix

Ardet nec consumitur

Bière d'Abbaye 1128

BK 67200 Strasbourg



Notre-Dame de LEFFE

En **1152**, des Prémontrés de l'abbaye de Floeffe près de Namur construisent une abbaye dans un quartier de **Dinant**, au confluent de la Leffe et de la Meuse.

Dès le 13ème siècle, les moines y brassent de la bière.

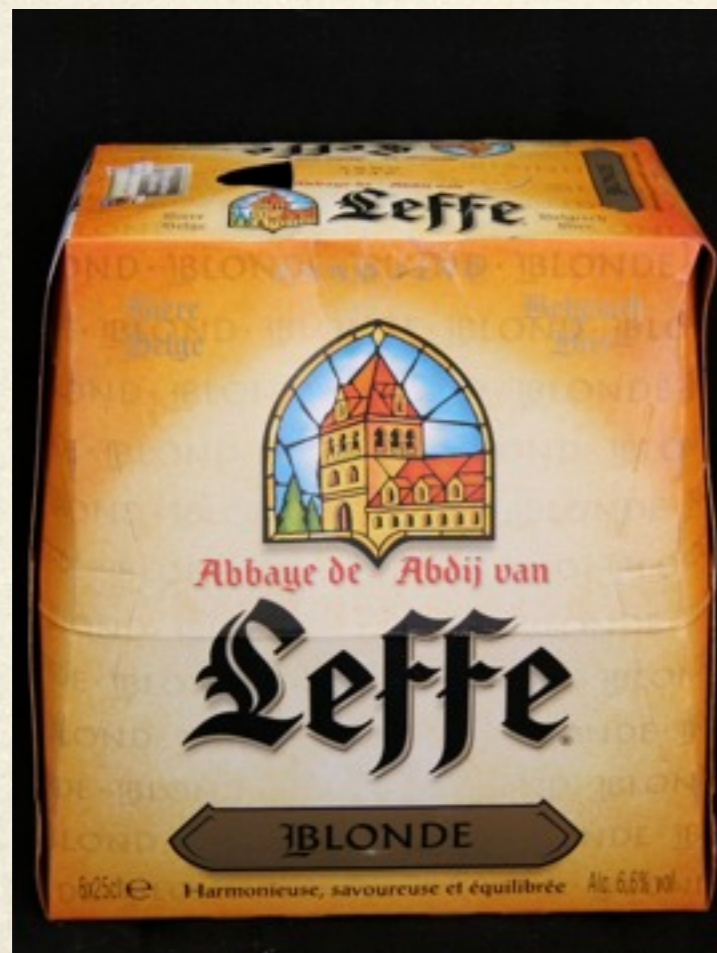
En 1466, l'abbaye est dévastée par Charles le Téméraire.

En 1794, les biens sont confisqués par les révolutionnaires français.

En 1816, l'abbaye fut convertie en verrerie, puis en papeterie.

En 1902, l'abbaye est revendue à des Prémontrés de l'abbaye de **Frigolet** près d'Avignon, ces derniers craignant les effets de la loi Combes.

Après la première guerre, les moines retournent à Frigolet, l'abbaye devient alors la fille de l'abbaye de **Tongerlo**, dans la province d'Anvers;



La fabrication de la *bière* est relancée en **1954** et rapidement l'abbaye accorde une licence à un brasseur local Albert Lootvoet. Cette brasserie est absorbée en 1955 par ***Stella-Artois***.

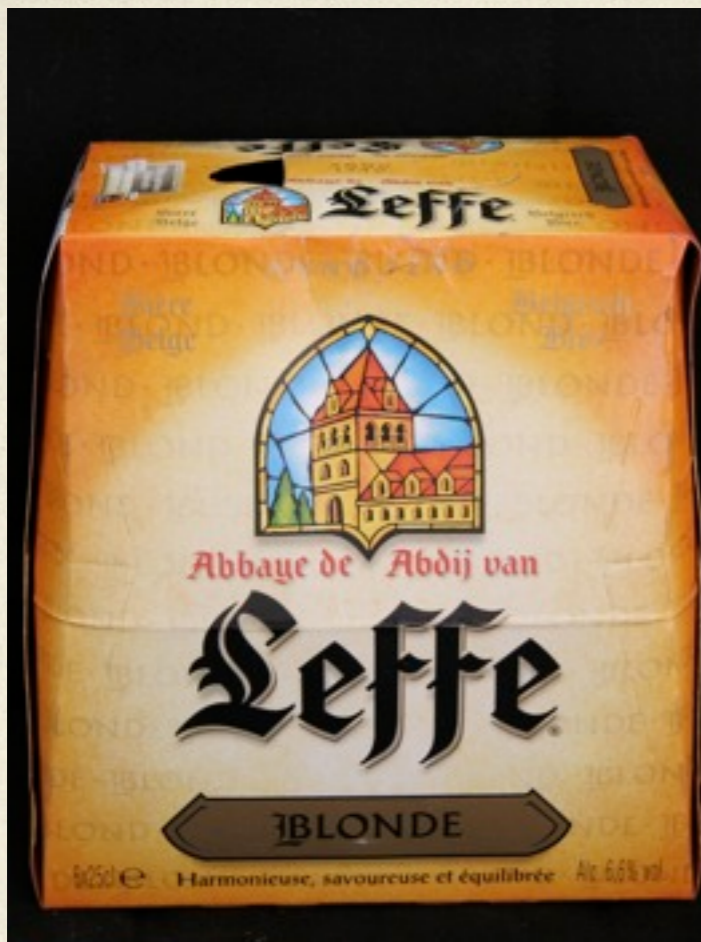
En 1975, la bière est fabriquée à la brasserie Saint-Guilbert.

Stella Artois fusionne ensuite avec Ambev Bresil et devient ***Inbev***.

En 2008 Inbev achète Anheuser-busch et devient le numéro 1 mondial avec son siège à Louvain.(350 Millions d'hl, 120 000 salariés, 25% du marché mondial avec une centaine de marques dont Diekirch)

Concurrence: SAB Miller: 135 Mhl,
Heineken: 107 Mhl, Carlsberg:78 Mhl
En 1975,la production était de 18 000hl par an .

En 1996,la production s'élevait à 300 000hl soit 120 000 000 de bouteilles par an.
La ***Leffe*** est désormais brassée à ***Louvain***.



Leffe: la gamme de 9 bières:

Leffe Brune/Leffe Blonde
Leffe Radieuse/Leffe triple
Leffe Vieille cuvée/Leffe 9°
Leffe Rousse/Leffe de Noël/Leffe Ruby

**Brassée à Louvain par Inbev Stella-Artois
sous licence Abbaye de Leffe**

Mentions sur le pack:

Abbaye de Leffe + Logo de l'abbaye
«L'histoire a commencé en 1240 dans le plus grand secret au
coeur de l'abbaye de Leffe. Charmante abbaye fondée par
l'Ordre des Prémontrés, elle est installée aux portes de
Dinant, dans les Ardennes belges. En traversant les siècles,
celle-ci est restée fidèle à ses traditions.....

Brassée pour S.A Br. Abbaye de Leffe
Place de l'Abbaye 1, B-5500 Dinant Belgique»

Mentions sur la bouteille:

Abbaye de Leffe
Brassée pour Abbaye de Leffe S.A. à Dinant

Bières belges d'Abbayes



*Chimay, Orval, Maredsous
Affligem, Grimbergen, Leffe*