

→ DÉGUSTATION

LAMBIC TIMMERMANS : RENAISSANCE D'UNE BIÈRE BELGE ICONIQUE

En Belgique, tout amateur de bière qui se respecte connaît la bière lambic. Hors de ce petit pays, cette bière de fermentation spontanée est moins connue. Quant à l'histoire et la fabrication intéressante, s'ajoute un rajeunissement d'une belle marque, une visite s'impose. Reportage à la brasserie Timmermans de notre correspondante en Belgique, Dominique Huret, qui, exceptionnellement, nous fait plus découvrir un contenu que son contenant !



En principe, la bière lambic est exclusivement produite au Sud de Bruxelles et à l'Ouest, dans le Pajottenland, là où le microclimat permet sa fermentation très spécifique. Plus ou moins acide selon son âge, c'est une bière sans pétillant ni mousse, et titrant environ 5 degrés d'alcool. Elle peut être consommée telle quelle mais sert aussi souvent de base pour la production du faro, de la gueuze et de la kriek.

UNE BIÈRE DE TRADITION ANCESTRALE

« Le lambic est le plus ancien style de bière au monde encore produit et consommé à ce jour. Ces bières authentiques sont nées grâce aux levures sauvages de l'air du Pajottenland et des foudres, ces grands tonneaux en chêne », explique Anthony

Martin le propriétaire de Timmermans, élu en 2022 « Meilleur Brasseur du Monde ». Fondée en 1702, la brasserie Timmermans est la plus ancienne brasserie de lambic au monde toujours en activité. Situé dans une ferme à l'ouest de Bruxelles dans les années 90, le bâtiment était menacé par un vaste projet immobilier. De plus, la bière Lambic de Timmermans avait perdu de son aura, largement devancée par sa concurrente la brasserie Lindemans, produisant elle aussi du Lambic en large quantité. Anthony Martin, entrepreneur bien connu en Belgique pour son engagement à préserver le patrimoine brassicole du pays décide de racheter Timmermans. Il y a dix ans, il réussit à dépasser les complexités administratives belgo-belges et fait ériger la brasserie Timmermans au rang de monument à préserver afin de conserver l'héritage des bières lambic et d'assurer l'avenir de la brasserie.



Fondée en 1702, la brasserie Timmermans est la plus ancienne brasserie de lambic au monde toujours en activité

UNE BIÈRE DE TERROIR

Dans la brasserie, on brasse au rythme du moulin à céréales qui date de la fin du 19^e siècle. Seules des bières à base de lambic y sont produites, tant des bières lambic traditionnelles que de nouvelles créations. « En effet la Gueuze à l'ancienne et la Kriek à l'ancienne, dont les appellations sont protégées au niveau européen, sont en quelque sorte considérées comme les reines du monde de la bière. La Lambicus Blanche est un autre classique de la brasserie Timmermans. Cette bière créée dans les années 1990 est un lambic agrémenté de coriandre et d'agrumes, typiques des bières blanches belges. La Kriek Retro fait le bonheur des amateurs de kriek ; l'acidité de ce lambic s'équilibre parfaitement avec le caractère intense typique des griottes. Comme le veut la tradition, le sucre candi ajouté à la Timmermans Faro lui confère sa saveur douce », ajoute Sarah Pirlot, Brand Manager chez John Martin.

UN PROCÉDÉ DE BRASSAGE TRÈS SPÉCIFIQUE

Les lambics sont brassés avec 50-70 % de malt d'orge et 30-50 % de froment. Au cours de la cuisson, on ajoute du houblon suranné, âgé de 2 à 3 ans. Ensuite, le moût est versé dans un bac très large et peu profond pour refroidir. Il est d'habitude installé sous le toit, à l'air libre durant une nuit, où les bactéries et levures sauvages (*Brettanomyces bruxellensis* et *Brettanomyces lambicus*) font leur travail d'ensemencement. Il n'y a pas d'ajout de levure contrairement aux ales ou aux pils, c'est pourquoi on parle de fermentation « spontanée ». Le procédé n'est utilisé que d'octobre à mai, le reste de l'année, la bière ne refroidit pas assez vite et l'air est trop riche en bactéries nuisibles. D'où l'adage des



brasseurs de lambic : « En hiver, brasse qui veut ; en été, brasse qui peut. »

Le moût ensemencé est ensuite transféré en barriques de chêne ou châtaignier où il fermente et devient lambic. Ces barriques sont entretenues et conservées le plus longtemps possible. La maturation du lambic peut durer plus de trois ans. Le processus reste complexe car certaines levures et bactéries sont rapidement très actives et d'autres beaucoup plus lente.



PORTFOLIO DE BIÈRES REVISITÉ À L'OCCASION DU LANCEMENT DE LA GAMME FRUIT & SPICE LAMBICUS



premium&lux

Tout l'univers de l'emballage de luxe, c'est aussi

toutes les semaines une E-NEWSLETTER que vous pouvez recevoir en vous abonnant gratuitement sur le site

www.premiumetlux.com

ou par e-mail à

s.hubert@mpmedias.com



« Aujourd'hui, les jeunes consommateurs parcourent le monde. Avec ou sans sac à dos, ils découvrent d'autres cultures, d'époustouflants paysages et des saveurs exotiques. Une fois de retour en Europe, ils repensent avec nostalgie à ces cuisines du monde. Cette nouvelle génération de consommateurs, également appelés 'novelty seekers', adore l'innovation et les expériences gustatives originales. C'est pour eux que nous avons ajouté ces épices à nos bières fruitées. Nous rehaussons ainsi leur goût et mettons en valeur l'arôme du fruit et éveillons la curiosité d'une jeune génération de consommateurs, sans pour autant porter atteinte à notre héritage traditionnel », explique Anthony Martin. La brasserie innove donc en ajoutant des épices à ses bières fruitées. Ces ingrédients offrent aux bières des saveurs surprenantes, équilibrées, et un arôme qui vise à séduire la nouvelle génération de consommateurs. « Notre nouvel assortiment Fruit & Spice Lambicus vient s'ajouter à la gamme existante de bières Timmermans traditionnelles. Ces bières s'adressent aux véritables amoureux de lambics en quête de qualité et d'expériences gustatives généreuses et complexes. Une pincée de poivre noir a ainsi été ajoutée à la Timmermans Kriek pour lui conférer plus de 'punch', tandis que la cardamome rehausse avec subtilité le goût de la Timmermans Pêche. Le thym s'associe délicieusement à la bière à la fraise Timmermans Strawberry. Enfin, l'hibiscus se marie à merveille avec la Timmermans Framboise et lui donne ce petit goût qui fait la différence », ajoute Sarah Pirlot.

AVEC ÇÀ, UN RELOOKING COMPLET



La famille d'Anthony Martin, propriétaire de la brasserie



Timmermans, a profité de ce lancement pour rafraîchir le look de toute sa gamme de bières lambic. Sobriété du design et de la palette de couleurs, il reste la collerette qui mentionne l'année de création de la brasserie, il y a plus de 320 ans, ainsi que la petite taupe ('t Molleken), le tout premier nom de la brasserie. « Nous souhaitons aujourd'hui élever la marque Timmermans au rang de produit du terroir, en adéquation avec sa qualité intrinsèque. Nous espérons le commencement d'un nouveau chapitre pour les bières lambic de la brasserie Timmermans », conclut Anthony Martins.

Nul doute que depuis septembre, les lambics Timmermans figurent dans le nouveau musée international de la bière au centre de Bruxelles et trouvent leur public. Le bar de dégustation en rooftop et son offre de bière attirent bon nombre d'amateurs de bières.

Précisions pour savoir de quoi on parle

Le lambic est une bière trouble et peu pétillante.

Un lambic jeune a vieilli en fût de six à douze mois, tandis qu'un vieux vieillit jusqu'à trois ans. Traditionnellement, la bière lambic n'était pas conditionnée en bouteille et présente que dans certains établissements. Aujourd'hui, elle est conditionnée en bouteille et même en canette.

La gueuze est produite par un assemblage de lambics

Ces lambics jeunes et vieux provoquent une refermentation secondaire en bouteille produisant le pétillant. Elle titre de 5 à 8 % vol. Elle est souvent qualifiée de « champagne de la bière ». Ses points communs avec le vin de Champagne sont l'utilisation de bouteilles de champagne et le fait qu'il s'agisse d'un assemblage de différents millésimes.

Le faro est un lambic adouci

C'est l'ajout de sucre candi brun qui lui confère un goût caramélisé. C'est sous cette forme que le lambic était autrefois consommé. Le succès de la pils, de la gueuze et de la kriek, ainsi que les progrès dans la solidité des bouteilles (avec l'emploi de bouteilles à champagne), l'ont presque fait disparaître. Comme le sucre candi relance la fermentation, le faro doit être consommé sans délai.

Les autres lambics aux fruits

Les lambics fruités à base notamment de cerise, pêche ou framboise, sont produits par le mélange de lambic jeune avec des fruits, sous forme de fruits entiers, de pulpe, ou de jus. Les levures présentes sur le fruit participent à l'élaboration du goût, ainsi les cerises utilisées pour la kriek ont un goût suret et le sucre qu'elles apportent se transforme en alcool. Vu la courte durée de la saison des fruits, des fruits congelés sont utilisés pour un résultat convenable. Par contre, l'utilisation de jus ou de sirop pour les productions industrielles de certains brasseurs produit des bières fort sucrées, qui ressemblent davantage à des limonades plutôt qu'à de la bière lambic.

**Cette nouvelle
génération de
consommateurs,
également appelés
'novelty seekers',
adore l'innovation et
les expériences
gustatives
originales**

”

Dominique Huret (Cape Decision)