



SOIREE DEGUSTATION DU 12 MAI 2005

LES SAISONS HENNUYERES

Les saisons hennuyères, une spécialité belge insaisissable. On les fabrique surtout dans la partie ouest du Hainaut et, dans une certaine mesure, ailleurs en Wallonie.

Les brasseries qui les fabriquent sont, le plus souvent, très petites, vétustes et artisanales. Les unes montrent ostensiblement leurs origines fermières, d'autres rappellent les modestes débuts de la révolution industrielle.

ORIGINE

Ces bières étaient faites par des fermiers-brasseurs pendant les mois d'hiver, puis conservées pour être consommées l'été. La bière devait être assez robuste pour se conserver quelques mois, mais pas trop forte pour pouvoir faire une boisson d'été désaltérante pendant la période des moissons.

LE STYLE

Les saisons présentent traditionnellement une teinte orangée et une mousse dense qui oscille. Elles sont à fermentation haute et conditionnées en bouteilles de style champagne. Leur carbonatation et leur piquant sont très rafraîchissants (certaines sont faites avec une eau assez dure). L'accent est mis sur un goût fruité qui peut s'accompagner de notes citriques; elles sont parfois épicées et en général assez houblonnées. Ces dernières années, leur densité a varié entre 12 et 20 Plato et leur teneur en alcool se situe à 5% alc. vol.

LES BIERES DE LA SOIREE

- ☐ **Saison Dupont Biologique**, Brasserie Dupont, 5.5% alc. vol., Tourpes, Belgique
 - ⇒ 2.5 € la bouteille de 25cl
 - ⇒ 5€ la bouteille de 75cl
- ☐ **Moinette Blonde**, Brasserie Dupont, 8.5% alc. vol., Tourpes, Belgique
 - ⇒ 2.5 € la bouteille de 25cl
 - ⇒ 5€ la bouteille de 75cl
- ☐ **Vapeur Cochonne**, Brasserie à Vapeur, 9.5% alc. vol., Pipaix, Belgique
 - ⇒ 3.5 € la bouteille de 33cl (Cochonette)
 - ⇒ 6€ la bouteille de 75cl (Vapeur Cochonne Mâle et Femelle)
- ☐ **Quintine**, Brasserie Ellezelloise, 8% alc. vol., Ellezelles, Belgique
 - ⇒ 3 € la version blonde
 - ⇒ 3 € la version ambrée