



**SOIREE DEGUSTATION DU 22 FEVRIER 2007**

## **LES BIERES TRAPPISTES**

### **INTRODUCTION : LA GENÈSE DES TRAPPISTES**

- Des hommes épris d'absolu -

Il y a des siècles de cela, en 1098, un petit groupe d'hommes, moines bénédictins épris d'absolu, choisit de retourner aux sources des traditions anciennes qui avaient fondé le mouvement monastique en Occident. Ces hommes s'inscrivaient dans le cadre d'un mouvement spirituel vigoureux, la "vita apostolica" qui prônait alors le retour aux valeurs apostoliques de dépouillement.

Ils étaient en cela fidèles à un de leur père spirituel, Benoît, qui, au VIème siècle, avait édicté la "Règle" régissant le comportement des moines : obéissance, silence, pauvreté et humilité, partageant la vie du moine entre travail et "lectio divina" (études et méditation)

Ces hommes, sous la gouverne de Robert de Molesmes, s'établirent à Cîteaux (Cistercium), en Bourgogne, les Cisterciens étaient nés. Les trois fondateurs, saints Robert, Albéric et Étienne, ont su définir avec justesse et établir la position juridique du monastère, les normes concernant la pauvreté individuelle et conventuelle, l'hospitalité, les frères convers, les futures fondations d'abbayes, l'équilibre de la vie monastique, etc.

En 1112, Bernard de Fontaine, entra à Cîteaux et en devint l'un des principaux promoteurs, à travers la création de plusieurs monastères qui essaimèrent par la suite...

- Le développement de l'Ordre -

Les cisterciens furent les fondateurs d'un Ordre qui devait rapidement couvrir l'Europe de monastères, contribuant ainsi activement, à leur manière, au développement de la civilisation occidentale. L'organisation même de l'Ordre favorisa son maintien dans le temps, en mariant harmonieusement l'autonomie des monastères avec une centralisation suffisante. Son développement fut constant pendant des siècles, à travers tout l'occident.

Du XIVème au XVIème siècle, l'Ordre connut une période difficile, au cours de laquelle de nombreux monastères disparurent. L'unité Cistercienne originale était rompue. Au XVIème et XVIIème siècle, l'influence de divers mouvements culturels ou de société, aboutit à un certain relâchement et à l'abandon progressif du caractère contemplatif que l'Ordre possédait à ses origines.

### **TRAPPISTES AUTHENTIQUES**

Une bière trappiste se distingue d'une bière d'abbaye. Car, parmi toutes les bières du monde, seules sept peuvent porter l'appellation 'trappiste' : Achel, Chimay, La Trappe, Orval, Rochefort, Westvleteren et Westmalle. Vous les reconnaissez au logo "Authentic Trappist Product".

Pour qu'une bière puisse être qualifiée de trappiste, elle doit répondre à un certain nombre de critères stricts :



1. Cette bière doit être brassée dans les murs d'une abbaye trappiste, par ou sous contrôle de moines trappistes

2. La brasserie doit dépendre du monastère et la culture d'entreprise doit s'inscrire dans le projet monastique.

3. La brasserie n'a pas pour objectif de générer des profits. Une partie des bénéfices est affectée à la subsistance des moines et à l'entretien du site de l'abbaye, et le reste est versé à des œuvres caritatives et à des personnes nécessiteuses.

Les brasseries trappistes produisent des bières d'une qualité irréprochable, faisant l'objet d'un contrôle permanent.

Les brasseries trappistes respectent strictement toutes les normes en matière de sécurité, de santé et d'information du consommateur. De même, le style de la communication et la publicité se caractérisent par la probité, la sobriété et la réserve qui s'inscrivent à l'environnement religieux dans lequel les bières sont fabriquées.

## COMMENT SERVIR?

Les bières trappistes sont des bières complexes, vivantes, qui refermentent dans la bouteille. Pour pouvoir apprécier pleinement la richesse des arômes, nous vous conseillons de les servir dans les règles de l'art. Nous vous donnons volontiers quelques petits conseils :

1. Il est préférable de conserver la bière à l'abri de la lumière, à une température constante de 12 à 14 ° Celsius. Laissez la bouteille reposer pendant au moins une semaine avant de la servir. Ainsi, la levure descend dans le fond de la bouteille et la bière que vous verserez dans le verre sera limpide.

2. Servez la trappiste dans le verre calice correspondant. C'est ainsi que le caractère complexe de la bière trouvera sa pleine expression et que vous pourrez apprécier sa mousse généreuse. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de traces de graisse sur le verre afin que la mousse ne disparaisse pas instantanément.

3. Tenez le verre légèrement incliné et versez lentement la bière au bord du verre. Versez ensuite d'une traite en redressant à l'horizontale le verre que vous aurez eu soin de prendre par le dessous. Laissez un centimètre de bière dans la bouteille : c'est le fond de levure. Celui-ci est riche en vitamine B et a un effet dépuratif mais il est préférable de boire ce restant séparément.

Santé !