



**SOIREE DEGUSTATION DU 6 MARS 2008**

## **Les brasseries du Tournaisis**

PROVINCE DE HAINAUT

PROVINCIE HENEGOUWEN



FR-NL

## **Les brasseries du Tournaisis**

*De brouwerijen van 'le Tournaisis'*



LA WALLONIE  
LA CHALEUR DE VIVRE



WALLONIE  
OMRINGT JE MET WARMTE



**Brasserie Caulier**  
 Rue de Sondeville 134  
 BE-7600 Péruwelz  
 Tel. : +32(0)69/36.26.10  
 Fax : +32(0)69/77.39.19  
 laurentcaulier@hotmail.com  
 www.caulier.be

Très vite vous ne saurez plus si vous êtes venus pour visiter la brasserie ou pour déguster les bières et autres spécialités brassicoles maison. Tellement l'un complète agréablement l'autre. En effet, la brasserie Caulier vous accueille dans une agréable taverne et vous propose une carte de restauration originale de plats cuisinés à la bière. Les visites de la brasserie sont possibles toute la semaine sur rendez-vous, prévoyez le temps d'une halte gourmande... Des visites guidées et commentées sont organisées tous les samedis de juillet et août 2005 de 14 à 18h.

*Na een poosje weet u niet meer of u gekomen bent om de brouwerij te bezoeken of om bieren en andere specialiteiten van het huis te proeven. Het is immers opmerkelijk hoe het een het andere aangenaam aanvult. De brouwerij Caulier ontvangt u in een leuke taverne en stelt u ook een kaart voor met gerechten die met bier zijn bereid. Bezoeken aan de brouwerij kunnen de hele week, na afspraak. Voorzie voldoende tijd voor een 'lekkere' halte... Elke zaterdag van juli t/m augustus zijn er rondleidingen tussen 14 en 18 u.*

- Bon-Secours, Blonde, Ambrée, Brune (8%)
- Perle Caulier (5%)
- Blanche des Sources (5,5%)

- Bon-Secours «Blonde de Noël» (10%)
- Bon-Secours Myrtille (7%)
- Bon-Secours Framboise (7%)

2,50 €







**Brasserie  
de Silly**

**Brasserie de Silly**  
Rue Ville-Basse 2  
BE-7830 Silly  
Tel.: +32(0)68/55.16.95  
Fax : +32(0)68/56.84.36  
silly@silly-beer.com  
www.silly-beer.com



**D**ynamisme et inventivité sont les caractères les plus marqués de cette entreprise familiale. La diversité des produits n'a en effet eu de cesse que de s'élargir et de répondre au mieux aux désirs des consommateurs. La visite de la brasserie, uniquement sur rendez-vous, vous permettra peut-être de percer les secrets de la fameuse Pink Killer, bière blanche au pamplemousse rose.

*De meest opvallende kenmerken van deze familie zijn vindingrijkheid en dynamisme. De diversiteit van de producten zit in een opgaande lijn en beantwoordt steeds beter aan de wensen van de consument. Het bezoek aan de brouwerij kan enkel na afspraak. U verneemt er misschien het fameuze geheim van de Pink Killer, een witbier met roze pompelmoes.*

- Pink Killer (5%)
- Printemps Silly (6,5%)
- Salson Silly (5%)
- Scotch Silly (8%)
- Silly Pills (5%)
- Super 64 (5,2%)

- Titje (5%)
- Double Enghien Blonde (7,5%)
- Double Enghien Brune (8%)
- Enghien Noël (9%)
- Divine (9,5%)

3 €

Une journée porte ouverte est organisée le dimanche 2 octobre 2005  
Op 2 oktober 2005 organiseert de onderneming een opendeurday.



**Brasserie de Cazeau**  
Rue de Cazeau 67  
BE-7520 Templeuve (Toumai)  
Tel./Fax: +32(0)69/35.25.53  
Gsm : +32(0)472/97.09.53  
info@brasseriedecazeau.be  
www.brasseriedecazeau.be

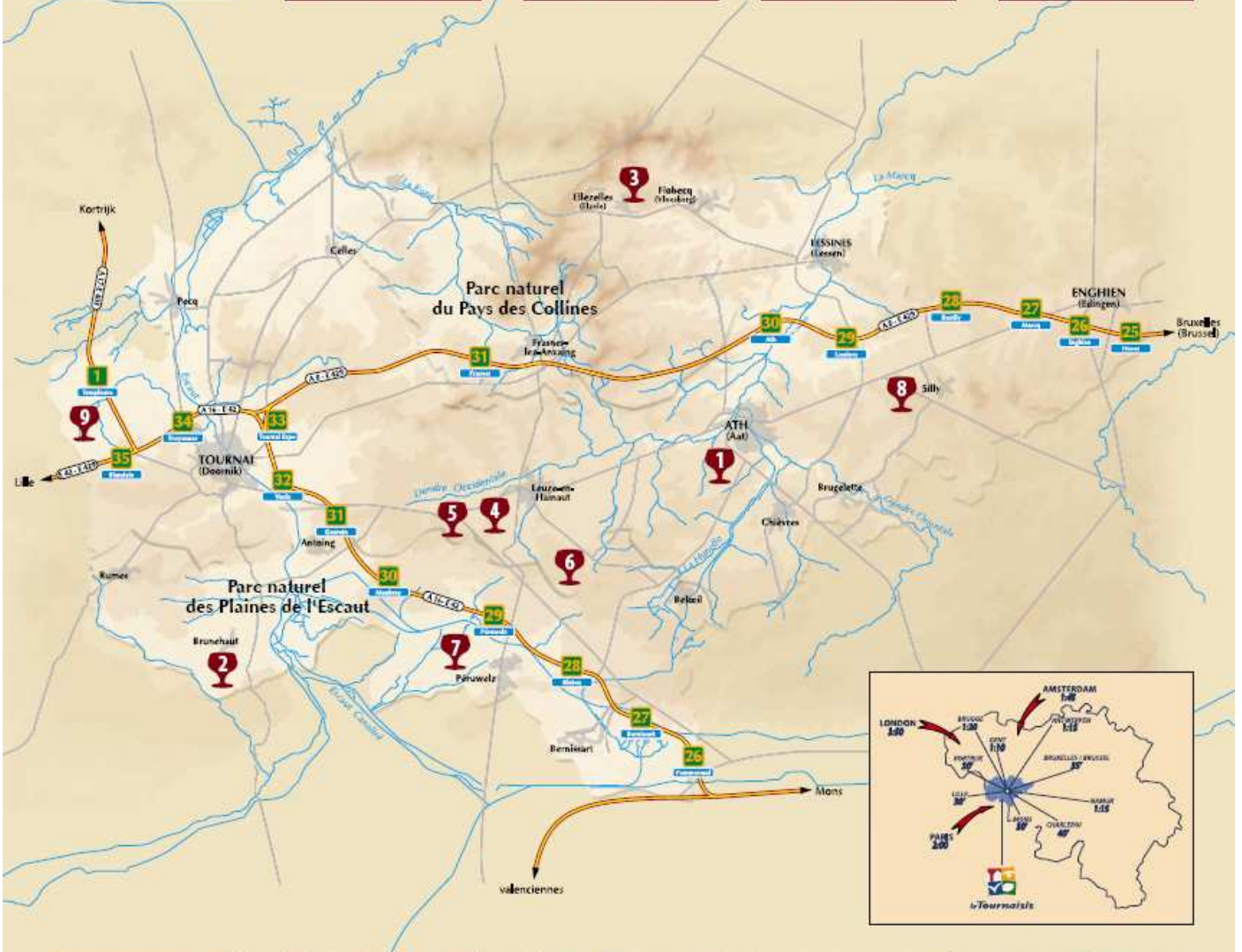
**L**a petite dernière du Tournais (mai 2004) n'en est pas moins l'une des plus anciennes puisqu'elle existait déjà en 1753. Mais depuis 35 ans, plus une bouteille n'en était sortie. La brasserie est ouverte tous les vendredis, de 16 à 19h, vous pourrez y rencontrer les deux passionnés qui sont à l'origine de cette brillante renaissance et vous approvisionner directement au magasin. Visites possibles pour groupes de 5 à 50 personnes, sur rendez-vous. Plusieurs brassins publics seront organisés au cours de l'année, consultez le site internet.

*De jongstgeborene uit de streek van Doornik (mei 2004) is tezelfdertijd een van de oudste, want eigenlijk bestaat de brouwerij al sinds 1753. Sinds 35 jaar was er echter geen flesje bier meer geproduceerd. De brouwerij kunt u elke vrijdag bezoeken, van 16 tot 19 u. U zult er de mensen ontmoeten die verantwoordelijk zijn voor de schitterende wedergeboorte en u bevoorraden in het biermagazijn. Groepen kunnen de plek bezoeken na afspraak. In de loop van het jaar worden ook publieke brouwsessies gehouden. Raadpleeg daarvoor de website.*



- «Tournay»: bière dorée refermentée en bouteille (7,2%)  
Tournay: goudkleurig bier met tweede gisting in de fles
- 3,50 € (dégustation comprise/ proeverij inbegrepen)







**Brasserie des Géants**  
Rue du Castel 19  
BE-7801 Irchonwelz (Ath)  
Tel.: +32(0)68/28.79.36  
Fax: +32(0)68/45.68.36  
Info@brasseriesdesgeants.com  
www.brasseriesdesgeants.com

Dans le cadre exceptionnel du Castel d'Irchonwelz, la Brasserie des Géants brasse plusieurs bières artisanales et vous convie, sur rendez-vous, à une visite empreinte de charme et d'histoire de par les lieux qui l'accueillent. Elle porte sur l'histoire du Castel et sur la fabrication de la bière et se termine par une dégustation accompagnée de produits artisanaux de la région.

*In het uitzonderlijke kader van het Castel d'Irchonwelz, brouwt de Brasserie des Géants verschillende ambachtelijke bieren en nodigt u uit, na afspraak, voor een bezoek aan haar gebouwen die vol charme en geschiedenis steken. U komt er alles te weten over het brouwen van bier en de geschiedenis van het kasteeltje. Als afsluiter volgt een proeverij van bieren en streekproducten.*



- Gouyasse blonde (6%)
- Gouyasse Triple dorée (9%)
- Ducassls rouge (5,7% - goût cassls/cassls smaak)
- Salson Volsln ambrée (5%)
- Urchon brune (7,5%)

3,50 € (dégustation comprise/proeverij inbegrepen)  
Dégustation: terrasse ouverte tous les dimanches de fin mai à fin août 2005 (15-19h)

Proeverij: het terras ls van eind mei t/m augustus 2005 elke zondag open van 15-19 u.

21 > 22/05:  
bouffonneries au château; ambiance médiévale (entrée gratuite)  
leuke tijden op het kasteel: middeleeuwse sfeer (gratis toegang)

BRASSERIE DE  
**Brunehaut** s.r.l.

Brasserie de Brunehaut  
Rue des Panneries 17  
BE-7623 Rongy (Brunehaut)  
Tel./Fax: +32(0)69/34.64.11  
info@brunehaut.com  
mcd@brunehaut-brewery.be  
www.brunehaut.com



Issues d'un projet de revitalisation d'une ancienne ferme-brasserie, les bières «Brunehaut» sont maintenant le fruit de la modernité des bâtiments et des installations alliée au savoir-faire traditionnel. Les visites sont guidées pour les groupes comme pour les visiteurs individuels, du lundi au vendredi sur rendez-vous. Elles se terminent au salon de dégustation...

De wedergeboorte van een oude hoeve-brouwenij bracht de «Brunehaut» bieren voort.

Ze zijn de vrucht van moderne installaties en gebouwen, gekoppeld aan een traditionele knowhow. Geleide bezoeken gebeuren na afspraak, van maandag tot vrijdag, zowel voor groepen als individuele bezoekers. Er wordt afgesloten in het proevingsalon...

**Bières refermentées en bouteilles/  
Bieren met tweede gisting in de fles:**

- Brunehaut Villages blonde (6,5%)
- Brunehaut Tradition ambrée (6,5%)
- Mont St-Aubert blonde (8%)
- Abbaye Saint-Martin blonde (7%)
- Brunehaut All Black Makasi

**Bière biologique/  
Biologische bier:**

- Blanche de Brunehaut bio (5%)



3 € (dégustation comprise/proeverij inbegrepen)

3 > 4/09: Lesdain - «Fête des Roses/Rozenfeest»  
24 > 25/09: Bléharles - «Fête de la Bière/Bierfeest»  
21 > 24/07: Hollain - «Artifloire»





**Brasserie Ellezelloise**  
Rue Guinaumont 75  
BE-7890 Ellezelles  
Tél.: +32(0)68/54.31.60  
Fax: +32(0)68/54.37.16  
info@brasserie-ellezelloise.be  
www.brasserie-ellezelloise.be



- La Quintine (8%)
- Quintine ambrée (8,5%)
- Hercule Stout (8,4%)
- Saison 2000 (6,5%)
- Salsis (5,9%)

2,50 € (dégustation comprise/  
proeverij Inbegrepen)

Quoique jeune société, la Brasserie Ellezelloise n'en utilise pas moins le matériel d'antan: cuves et chaudière sont en cuivre rouge. Même la méthode de brassage, par infusion, est ancienne. Une petite fermette restaurée était donc l'écrin idéal pour cette production artisanale et naturelle. Les visites sont prévues du lundi au samedi de 14 à 18h. Votre dégustation se fera au choix, sur la terrasse face au panorama bucolique du Parc naturel du Pays des Collines ou dans la salle de dégustation qui donne sur les cuves.

*De Brasserie Ellezelloise mag dan al jong zijn, haar materiaal dateert uit de tijd van toen: kuipen en ketels zijn gemaakt in rood koper. Zelfs de brouwmethode, door infusie, komt uit de goede oude tijd. Een kleine geres-taureerde fermette was een ideale stek voor deze natuurlijke en ambachtelijke productie. Bezoeken vinden plaats van maandag tot zaterdag, van 14 tot 18 u. U kiest zelf de plaats voor uw proeverij: het terras rechtover het bucolische panorama van het Parc naturel du Pays des Collines of de proeverijzaal die uit-geeft op de kuipen.*

Au Sabbat, le 25 juin à Ellezelles, la statue de la "Pichoure" fait couler de la Quintine, et pas de l'eau, aux premiers arrivés. Tijdens de Sabbat, op 25 juni in Ellezelles, vloeit uit het standbeeld van de «Pichoure» een tijdlang Quintine en geen water.



**Brasserie à vapeur**  
Rue du Maréchal 1  
BE-7904 Pipaix (Leuze-en-Hainaut)  
Tél.: +32(0)69/66.20.47  
Fax: +32(0)69/66.71.32  
brasserie@vapeur.com  
www.vapeur.com

Une visite de brasserie pas comme les autres!  
Surtout, si vous avez choisi le dernier samedi du mois pour venir découvrir la dernière brasserie à vapeur au monde.

Le brassin public vous dévoilera les étapes de la fabrication de la bière selon des méthodes ancestrales. Il est possible, sur réservation, de participer au buffet à midi. La brasserie se visite également le dimanche à 11 heures (de fin mars à fin octobre) et sur rendez-vous.

*Een hoogst ongewoon brouwenbezoek. Vooral wanneer u de laatste zaterdag van de maand hebt gekozen om deze laatste stoombrouwerij ter wereld te komen ontdekken.*

*De brouwdemonstratie laat u de verschillende etappes zien van de bierproductie volgens voorouderlijke methodes. Om 's middags deel te nemen aan het buffet, moet u reserveren. De brouwerij kan men ook bezoeken op zondag om 11 u, van eind maart t/m oktober en op afspraak.*

- Vapeur Cochonne (9%),
- Vapeur légère, blonde (5%)
- Vapeur en folie, blonde (8%),
- Saison de Pipaix, blonde-ambrée (6%),
- Esprit de vapeurs cochonne, alcool sec à l'alcool van 40°

• Gelée à la bière/Biergefel «vapeur cochonne»  
• Moutabièrre: Moutarde à la bière/Biermosterd  
• Vinabièrre: Vinalgre à la bière/Blerazijn  
• Fromage à la bière/Bierkaas («Cochon nez»)  
conçu par l'affineur/van kaasmeester Jacquy Cange

4 € (dégustation de 2 bières comprise)  
(proeven van 2 bieren Inbegrepen)  
3 € (groupe de plus de 20 personnes)  
(groepen van meer dan 20 personen)









**Brasserie Dubuisson**  
Chaussée de Mons 28  
BE-7904 Pipaix (Leuze-en-Hainaut)  
Tel./Fax: +32(0)69/67.22.21  
info@br-dubuisson.com  
www.br-dubuisson.com

Le site renferme des installations modernes et impressionnantes. Cependant, elles n'altèrent en rien les méthodes traditionnelles de fabrication qui sont mises en point d'honneur par la famille depuis des générations : brasser des bières de caractère dans une brasserie de caractère ! Les visites sont organisées tous les samedis à 15 h et passent par un petit musée. Une nouvelle taverne vous accueille pour les dégustations et la détente.

Hier zijn moderne en indrukwekkende installaties te zien. Niettemin verandert dat niets aan de traditionele brouwmethoden die de familie al generaties lang in ere houdt: ze brouwt bieren met karakter in een karaktervolle brouwerij. De bezoeken vinden elke zaterdag plaats om 15 u. en voeren u ook door een klein museum. In een nieuwe taverne kunt u zich ontspannen overgeven aan een proeverij.

 Visite standard/gewoon bezoek: 5 €  
Visite prestige/prestige bezoek: 6,50 €

-  •Bush ambrée (12%)  
•Bush blonde (10,5%)  
•Bush de Noël, en saison/  
In de kerstperiode (12%)  
•Cuvée des Trolls (7%)  
•Bush Prestige (13%)

## Bush



# Moinette

**Brasserie Dupont**  
Rue Basse 5  
BE-7904 Tourpes (Leuze-en-Hainaut)  
Tel.: +32(0)69/67.10.66  
Fax: +32(0)69/67.10.45  
contact@brasserie-dupont.com  
www.brasserie-dupont.com

C'est un ensemble de bâtiments ruraux qui composent le site de la brasserie Dupont puisque celle-ci se complète d'une fromagerie et d'une boulangerie. Le but avoué de la famille est, en effet, le retour aux saveurs traditionnelles et la production de bières sous le label biologique en est une autre manifestation. Les visites se font, sur rendez-vous uniquement, pour les groupes de 35 à 50 personnes, du lundi au samedi de 9 à 12h et de 14 à 16h.

Bij de Brouwerij Dupont hoort ook een kaasmakerij en een bakkerij, en dat geheel is ondergebracht in een reeks landelijke gebouwen. De familie houdt aan een terugkeer naar traditionele smaken en de productie van een biologisch bier is daar een uiting van. Bezoeken kunnen uitsluitend na afspraak en voor groepen van 35 tot 50 personen. Ze vinden plaats van maandag tot zaterdag, van 9 tot 12 en van 14 tot 16 u.

-  **Bières traditionnelles/  
Traditionele bieren:**  
•Moinette (8,5%)  
•Moinette brune (8,5%)  
•Saison Dupont (6,5%)  
•Avec les Bons Voeux  
de la Brasserie Dupont (9,5%)  
•Bière de Belœil (8,5%)

- Bières biologiques/  
Biologische bieren:**  
•Moinette bio (7,5%)  
•Saison Dupont bio (5,5%)  
•Biologère (3,5%)  
•Bière de Miel bio (8%)  
•Blanche du Hainaut bio (5,5%)

**Cervesia,**  
bière fabriquée à partir d'une recette antique pour l'Archéosite d'Aubechies  
bier op basis van een antiek recept voor de Archéosite van Aubechies.

 3 €



