



## SOIRÉE DÉGUSTATION DU 26 MARS 2009

### LES BIÈRES TRAPPISTES

Une bière trappiste est une bière brassée par ou sous contrôle des moines trappistes. Ces bières sont généralement de haute fermentation et doivent être brassées dans le respect des critères définis par l'Association Trappiste Internationale si elles veulent pouvoir arborer le logo "Authentic trappist product" délivré par cette association privée.

#### Critères d'appellation

Les critères pour obtenir l'appellation "Authentic trappist product" sont les suivants :

- le produit doit être fabriqué au sein d'une abbaye trappiste ;
- le produit doit être fabriqué par des moines, ou sous leur contrôle ;
- l'essentiel des bénéfices doit être consacré à des œuvres à caractère social.



Certaines bières d'inspiration trappiste, mais qui ne répondent pas à ces critères, ont été commercialisées avec cette mention jusqu'en 1962, date d'un jugement du tribunal de Gand qui condamna la brasserie de Veltem pour l'utilisation abusive de la marque Veltem Trappist. Aujourd'hui, les bières de type trappiste sont plutôt qualifiées de bière d'abbaye.

#### Liste des bières trappistes

Il n'existe que sept brasseries trappistes dans le monde, qui arborent toutes le logo hexagonal "Authentic Trappist Product" présent sur l'étiquette. Six sont belges (trois sont brassées en Région flamande et trois en Région wallonne) et une est néerlandaise.

##### Belgique

##### Région flamande



\* La **Westmalle**, brassée à l'abbaye de Westmalle, à Malle dans la province d'Anvers, se décline en deux teneurs d'alcool :

- 9,5 % pour la triple (blonde dorée) ;
- 7 % pour la double (brune).

\* La **Westvleteren**, brassée à l'abbaye de Saint-Sixte, à Vleteren en Flandre-Occidentale. La Westvleteren est une bière très rare car les moines de l'abbaye ont décidé de ne pas augmenter la production de bière malgré son succès. Ainsi, pour s'en procurer il faut se rendre à l'abbaye le jour de la sortie de la bière, même si quelques magasins spécialisés en vendent sans autorisation. Elle existe en trois types :

- la blonde (5,8 %) ;
- l'ambrée (8 %) ;
- la brune (10,2 %).

\* **L'Achel**, brassée au monastère de Notre-Dame de Saint-Benoît, à Achel (Province de Limbourg). La brasserie produit deux bières en pression, une blonde (5 %) et une brune (5 %), et des bières bouteilles, une triple (8 %) et une brune (8 %) ainsi qu'une brune plus forte (9 %) brassée occasionnellement.



### Région wallonne



\* La **Chimay**, brassée à l'abbaye Notre-Dame de Scourmont, dans la province de Hainaut, l'ambrée (capsulée rouge, 7 %), la triple (capsulée blanche, 8 %), la brune (capsulée bleue, 9 %) et la dorée (capsule dorée, 4,8 %). Elles sont usuellement appelées Chimay rouge, blanche, bleue et dorée. Cependant l'appellation « Chimay Blanche » est peu utilisée et remplacée par « Chimay Triple » pour éviter la confusion avec les bières blanches de type « Hoegaarden ». La « Chimay dorée », est historiquement réservée comme bière de table à la communauté monastique et ses hôtes. Son degré d'alcool est assez faible. Elle garde néanmoins les arômes d'une Trappiste. Elle est également disponible à l'Auberge de Poteaupré, à 500 mètres de l'abbaye.

\* **L'Orval**, brassée à l'abbaye d'Orval, dans la province de Luxembourg, à teneur d'alcool de 6,2 %, dont les secrets de fabrication sont gardés mais qui résulte d'une double fermentation et d'une levure spécialement préparée par les moines. A noter également l'usage du houblonnage à sec (dry hopping) qui consiste à laisser fermenter la bière directement en contact avec des cônes de houblon. Il existe une version plus légère appelée «Orval vert».



\* La **Rochefort**, brassée à l'abbaye Notre-Dame de Saint-Remy, dans la province de Namur, qui existe en trois versions : « 6 » (7,5% - capsule rouge), « 8 » (9,2% - capsule verte), « 10 » (11,3% - capsule bleue). La différence entre le chiffre et le pourcentage d'alcool s'explique par l'utilisation d'une ancienne unité de mesure d'alcool qui exprime le centième de la gravité du moût avant fermentation. La « 6 » est brassée occasionnellement, afin d'assurer le renouvellement des souches de levure.

### Pays-Bas

Aux Pays-Bas, existe également une bière créée par des moines trappistes.

\* La Trappe, brassée à l'abbaye Onze-Lieve-Vrouw van Koningshoeven, près de Tilburg, en quatre versions dont les plus connues sont la brune (6,5 %) et la blonde (8 %). Le statut de bière trappiste de la Trappe a été l'objet de controverses : depuis l'accord passé avec la brasserie Bavaria en 1999, les moines avaient demandé le retrait du logo "Authentic Trappist Product". La mention trappistenbier a cependant toujours été légalement présente. Après de nombreuses discussions avec l'association trappiste internationale, l'abbaye de Tilburg obtint de nouveau le droit, en septembre 2005, d'apposer le logo "Authentic Trappist Product" sur ses bières.