

Voyage Belgique 10 et 11 octobre 2015

17 participants ouverts sur l'Europe : ses joies, ses peines et avides de partager la convivialité légendaire de nos amis belges. Merci à Catherine qui a largement contribué à l'élaboration du programme lors d'un voyage préliminaire en juin dernier.

Certains avaient choisi le risque d'affronter les mouvements sociaux d'autres les difficultés d'un voyage en moto. Nous sommes passés juste à côté d'un mouvement de grève des trains belges (à 12 heures près) et la météo a été relativement clémente.

Même si nous partageons la même langue et si les différences s'estompent avec le développement des échanges, la culture franque n'est pas celle des gaulois ou des méridionaux, Les produits locaux s'accommodent de plats mijotés avec des sauces non liées et la boisson de prédilection est la bière. La charcuterie est un incontournable traditionnel. Le réchauffement climatique aidant, les choses changent même si la mer du nord n'est pas la mer méditerranée !

Initiation à la dégustation de la bière au bar Le Chapitre à Namur avec M. VERMEREN
Michael alias Mickey vermeren.m@gmail.com.

Mickey est professeur (ou un expert) de zytologie, la science de la bière. Il nous a initiés pendant 1h30 aux grandes notions qui fondent la fabrication et la dégustation de la bière.

La bière est faite de malt : orge trempé, germé puis desséché (torréfié) puis réhydraté avant de fermenter. Plus la concentration en orge est élevée, plus la bière sera alcoolisée. C'est le malt qui donne la couleur de la bière et il y a 4 sortes de malt : la pilsen, le cara-malt, le malt chocolat, et le malt fumé. Tous ont un parfum caractéristique. D'autres produits de fermentation peuvent être utilisés parce que moins chers : le froment, le maïs par exemple.

On peut y ajouter du houblon, plante canabinoïde qui donnera de l'amertume (houblon amérisant) et des arômes particuliers (houblon aromatique). Pourront y être ajoutés des fruits soit sous forme de sirop, soit très rarement sous forme de fruit naturel (cerise, abricot, mirabelle, raisin ...). On peut également y ajouter du CO₂ pour que la bière soit plus pétillante.

La fermentation peut être naturelle (gueuze et lambic) ou facilitée par l'adjonction de levures qui vont typer le goût de la bière. La fermentation peut être faite en deux temps, le deuxième temps consistant à mettre du sucre avant de capsuler la bouteille. Il y a toujours du sucre résiduel mais jamais de sel ni de corps gras.

La bière se boit jusqu'à 3 ans d'âge en général mais certaines bières à fermentation naturelle peuvent vieillir plus longtemps grâce à leur forte acidité.

Les bières d'abbaye ne sont plus faites dans des abbayes, de grands groupes tenus par des flamands ayant racheté les appellations, mises à part les trappistes qui sont faites dans des abbayes cisterciennes et dont 10% des revenus doivent être reversés à des associations caritatives. Les plus connues sont la bière Orval, Chimay, Rochefort (6 en tout en Belgique) mais des abbayes hors Belgique perpétuent cette tradition (2 en Hollande, 1 en Autriche, 1 aux USA et 1 à Rome).

Les principes de la dégustation de la bière sont les mêmes que ceux du vin. En plus du goût et des arômes, on recherchera le niveau d'astringence (tannins) et d'amertume. La température du service de la bière est un point important qui n'a pas vraiment été étudié.

Blanche de Namur. 4°5

La bière est trouble car elle a été élevée sur lie et non filtrée, elle est jaune très pâle. La mousse d'abondance moyenne est blanche. Ils ont rajouté du froment à l'orge et ceci est perceptible lors de la dégustation (pas pour tout le monde !).

Le nez est sur l'agrumes (citron). De l'écorce d'orange amère et de la coriandre ont été ajoutées ; elles apportent de la fraîcheur. Cette bière est faiblement amère, elle se boit en apéritif sur des moules ou des volailles.

Faro Lambic de Linderman 5°5

Bière de fermentation spontanée.

Couleur ambrée, cuivrée, Peu de mousse (couleur ivoire) qui retombe vite (mousse éphémère).
Présence de fines et de grosses bulles.

Le nez est sur la pomme et le caramel (arôme étonnant de tarte tatin !). La bouche est sucrée sans acidité et elle est à peine pétillante.

De fait, il s'agit d'une lambic qui est restée dans des tonneaux pendant 3 ans. L'adjonction de houblon vieilli sans amertume et de candy brun explique ses caractéristiques : c'est de la tarte tatin avec de l'acidité en fin de bouche.

Malheur 10°

Aspect jaune un peu trouble. Mousse abondante et persistante de couleur crème.

Le nez est marqué par l'amertume avec un final à peine sucré. Astringence en fin de bouche.

Trappistes Rochefort 11°3

Bière brune, mousse brun clair crémeuse peu persistante et robe très foncée.

Nez torréfié sur le café et le chocolat et quelques notes de banane. La bouche est intense sur le chocolat avec très peu d'amertume. Belle complexité se rapprochant du cappuccino.

D'après Mickey, cette bière mériterait de vieillir encore. Elle se boit sur du gibier ou une carbonade ou encore du chocolat

Déjeuner au grill de l'hôtel des Tanneurs

Cuisine belge traditionnelle et copieuse. Les vins français servis étaient sans intérêt. En revanche, il a été possible de commander de la bière et la Chimay bleue a bien accompagné le coq à la bière. Excellente entrée (ravioles de marcassin).

Dégustation à la brasserie de l'Echasse

Malheureusement, le propriétaire de cette brasserie récemment inaugurée nous a posé un lapin et la porte est restée close. Mickey a décidé de nous conduire à une brasserie typique namuroise (brasserie François) avec un décor des années 30. Nous y avons bu avec joie la bière phare de la brasserie de l'Echasse : la Houppes Bière blonde avec un nez sur le pamplemousse. Beaucoup d'amertume en fin de bouche se mêlant à des arômes complexes.

Dîner au restaurant « Cuisine émoi » à Namur

Le restaurant se situe près de la rive gauche de la Meuse, non loin de la confluence avec la Sambre. Le restaurant est petit et très discret vu de l'extérieur. La décoration est sobre et contemporaine avec une cuisine vitrée au fond, surélevée au-dessus de la cave voûtée, bien visible elle aussi où une table d'hôte est dressée.

L'accueil (par Catherine patronne du restaurant) est chaleureux et classe avec un service irréprochable, précis, efficace et convivial. La cuisine est exceptionnelle digne d'un étoilé Michelin et le choix des vins a été original en parfait accord avec les plats.



Perle de Wallonie

Mousseux belge du domaine viticole Grafe Wuyts à La Bruyère. Cépage Johanniter, Brönnner et Morzhing. Ce vin est fruité et assez minéral quoiqu'un peu évanescent.

Belle alliance avec les amuse-bouche : pizza, olives de Nyons, œufs de hareng à la crème de thon.

La vignereuse 2014 cuvée Six filles si fines Gaillac blanc (cépages mauzac et Loin de l'oeil)

Ce vin est élaboré par Marine Leys. Elle est élève de M. Plageole, une référence en la matière.

Le nez est prononcé et la bouche est typique de l'appellation : de la finesse et de la complexité. A très bien accompagné les coquilles St Jacques de Dieppe à la crème de gingembre et aux crevettes.

Chardonnay Bastide de Claix 2013

C'est un vin du Vaucluse élaboré par la famille Morey qui est bourguignonne.

Ce vin est sur le cépage bien entendu mais il est rehaussé par des notes de terroir qui lui donnent de la complexité.

Servi en accompagnement d'un dos de cabillaud en cuisson très lente à l'unilatérale.

Domaine de la Fesq Baratis Languedoc 2012

Vin très enrobé avec un bel équilibre entre le fruit et les tannins particulièrement bien fondus. Belle persistance et accompagnement excellent avec le filet de chevreuil, purée de marron et céleri rave, chips de lard et boudin noir.

A ce stade du diner, plusieurs d'entre nous étaient en état de lévitation et nageaient dans la félicité.

Dessert en assortiment : chocolat enrobé de caramel, framboises aromatisées à la violette et feuillantine

Nuit à l'hôtel des tanneurs à Namur

On ne peut que recommander cet hôtel typique. Les propriétaires ont acquis des immeubles très anciens (XVIIème siècle) en continuité et ils les ont restaurés ; Le travail de restauration a été gigantesque, transformant ces ruines en immeubles aux pièces cosy. Comme les étages ne coïncident pas tout à fait, on peut avoir la salle bain en mezzanine de la chambre et des superficies très différentes. La décoration est raffinée et individualisée pour chaque chambre.

Fait essentiel, il y en a pour toutes les bourses selon la superficie des chambres et leur équipement en particulier sanitaire (baignoire à jets, spas ou autres gâteries). Consultez leur site et laissez vous tenter. <http://www.tanneurs.com/>

Dimanche

Visite citadelle de Namur. Rendez-vous avec notre guide M. ATTOUT. Le temps brumeux de début de matinée a laissé place à un soleil radieux. La vue est magnifique et l'histoire complexe opposant différentes nations : autrichiens, hollandais, espagnols, anglais et bien entendu les français. Les dégâts liés aux guerres mondiales ont été catastrophiques.



Château Bon Baron à LUSTIN

Visite du vignoble au bord de la Meuse par la propriétaire Mme Jeannette VAN DER STEEN maître de chai. Hollandaise comme son mari, ils se sont installés en 2000, date à laquelle ils ont planté leurs premiers ceps. Cette plantation était juste destinée à fournir du vin aux clients de leurs chambres d'hôte. La production augmentant, ils ont vendu leurs excédents de production aux restaurateurs locaux. En 2003, ils avaient planté 2 hectares et firent l'acquisition de 15 hectares supplémentaires en 2011. Les voilà ainsi propriétaires de vignobles à part entière.

L'encépagement est particulièrement varié avec 10 cépages (70% de rouge et 30% de blanc) : des français, des allemands, des autrichiens et des suisses (Pinot blanc, pinot gris, müller-Thurgau

(cépage mosellan), chardonnay, Gamaret-garanoir (cépage suisse), cabernet d'orsa, acolon (cépage autrichien). Les vignes sont jeunes et ceci s'est bien senti pendant la dégustation.

La culture est raisonnée et les rendements se situent entre 30 et 50 hecto/hectare. La cuverie est récente. Ils viennent de faire l'acquisition d'un chai plus vaste pour l'année prochaine. Ils choisissent actuellement les méthodes de vinification : pressurage, choix des barriques (chêne et volume)

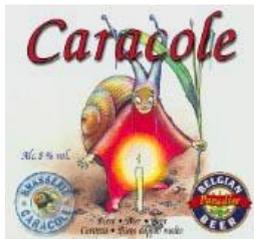
Le nom Bon Baron vient d'une pierre gravée à ce nom qu'ils ont retrouvée dans leur propriété.

La dégustation a comporté 8 vins et nous ne rapporterons pas nos notes spécifiques car, d'un commun accord, nous avons décidé de ne pas les mettre en vente vu leur prix exorbitant par rapport à la qualité gustative. Attention, ces vins sont bons sans défaut et ont remporté plusieurs distinctions. Ils ont le caractère de leur cépage sans marque de minéralité et sans originalité. Tous ont un nez sur le fruit, une bouche généreuse et un final sur le fruit avec selon les cas une perception d'un peu de tannin ou d'acidité.

Déjeuner au restaurant Les Mougneus d'As (Martine BOTHY martinebothy@live.be)

Ce restaurant se situe tout dans un village proche de Dinant. Nous sommes au cœur de la Belgique et Mme Bothy fait une cuisine aussi généreuse que traditionnelle. Le tout était accompagné de différentes bières excellentes. On a apprécié aussi le service efficace et souriant. Nous avons passé un excellent moment.

Brasserie Caracole à FALMIGOULE



La brasserie est située à 8 km de Dinant.

Caracole est le nom de l'escargot. C'est un des symboles de Namur où les habitants sont réputés lents.



C'est le fils de la famille qui nous a reçus. Il est très sympathique et plein d'humour.

L'histoire de cette brasserie remonte au XVIIIème siècle et portait le nom de brasserie Mousson. A cette époque, il était question de fabriquer de la bière à 1 ou 2°. En 1933, la cheminée s'effondre sur le bâtiment et la production est arrêtée. M. Lamotte rachète les ruines et produit de la bière faiblement alcoolisée jusqu'en 1971. M. F Tonglet rachète l'exploitation en 1990, la rénove et l'ouvre en 1994.

Les installations sont anciennes et plusieurs machines ont dépassé les 100 ans. Les méthodes sont également traditionnelles avec beaucoup de travail manuel (nous aimons ce genre).

Il nous a été donné l'occasion de voir comment, étape par étape, la bière se fabriquait avec une démonstration du fonctionnement des machines.

Il faut 6 litres d'eau pour faire un litre de bière en comptant les lavages. Le malt se fait dans des usines spécialisées et pas dans les brasseries. Il est d'abord trempé pour lancer la germination. Lorsque le germe a la taille de la graine, il est mis à sécher par passage d'un courant d'air chaud. Plus le séchage est prolongé, plus le malt devient foncé.

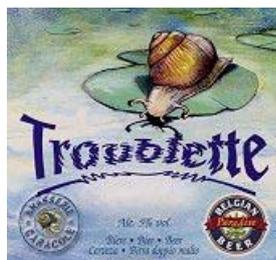
Après nettoyage de la cuve, le malt est concassé pour pouvoir libérer l'amidon. Cette étape donne ainsi deux composants : l'amidon et l'enveloppe. Le lendemain, les sacs sont versés dans la cuve et mélangés à de l'eau chaude dont la température est montée par pallier : 50° puis 63° puis 72° et enfin 80°.

Quand le mélange et la chauffe sont terminés, le liquide est filtré dans un appareil en fonte muni de deux grandes pales rotatives. Ensuite la simple sédimentation permettra de séparer le mout qui donnera la bière et la drêche qui est donnée aux animaux. Le mout est alors porté à ébullition et on y ajoute éventuellement du houblon et des aromates. Le houblon donne un goût amer à la bière, accentue ses arômes et améliore sa conservation de par ses propriétés antiseptiques.

La fermentation débute alors par simple adjonction de levures, de sucre et d'oxygène. La bière est refroidie à 22° et les levures inactives vont se déposer au fond de la cuve. Elles seront récupérées pour servir à une autre fermentation.

Avant l'embouteillage, du sucre, un peu de ferment et du CO₂ sont encore rajoutés pour lancer une dernière fermentation en bouteille qui donnera des bulles. Les bouteilles sont chambrées à 30° pendant 3 semaines, ce qui élèvera le degré alcoolique de 0,5.

La dégustation malheureusement trop rapide nous a montré une série de bières typées et aromatiques. Ce fut un très bon moment tant au plan ambiance qu'au plan gustatif.

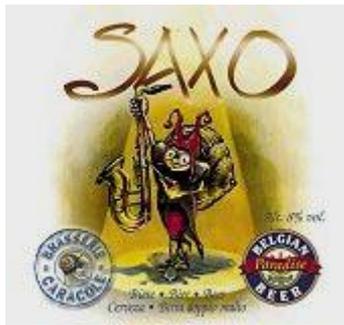


La troublette

Blanche au nez d'agrumes avec une belle acidité qui lui donne beaucoup de fraîcheur. Adjonction de froment.

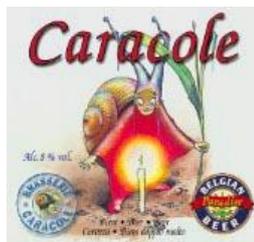
Troublette cerise

Sent complètement la colle blanche (similarité chimique entre la colle et le noyau de cerise).



Saxo

Triple blonde. Délicieuse bière très bien équilibrée. Parfum de coriandre et ajout de 10% de froment. Notes citronnées.



Caracole

Superbe bière qui possède une très belle tenue. La bouche est complexe (gingembre et épices) avec peu d'amertume en fin de bouche.



Nostradamus

Brune puissante et aromatique. Nous n'avons pas eu le temps de déguster la dernière bière. Le président a eu l'occasion d'y goûter dans d'autres circonstances et assure que c'est un produit d'une grande tenue, puissant et équilibré.