

Trappistes & craft beer

Deux mondes inconciliables ?

Alors que les bières trappistes reposent sur des traditions séculaires et la recherche constante de la qualité, reste-t-il de la place pour l'innovation ?

→ par Emmanuel Gillard - *Projet Amertune*

Beaucoup de choses ont déjà été écrites sur les traditions séculaires qui entourent les trappistes, plus précisément l'Ordre cistercien de la stricte observance, pour être correct. Pourtant, il reste beaucoup à dire sur la manière dont leurs bières s'inscrivent dans notre monde moderne, de plus en plus centré sur les nouveautés et le consommé local.

Un état... d'esprit

Comment continuer à exister en commercialisant un nombre limité de références souvent inchangées depuis des années, alors même que le mouvement de la craft beer explose au niveau mondial en inondant le marché de nouveaux produits ?

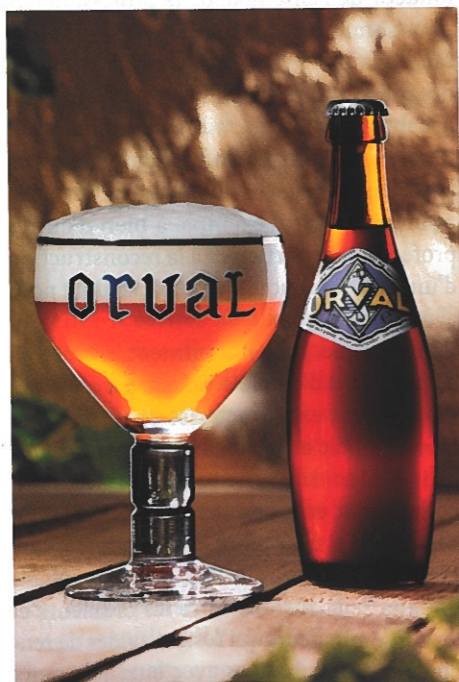
Tandis que les départements marketing des grosses brasseries rivalisent d'ingéniosité pour créer de nouvelles recettes et redéfinir constamment la manière de vendre les bières, les trappistes ont un objectif bien différent. Il s'agit pour eux avant toute chose de gagner l'argent nécessaire au maintien d'une vie paisible basée sur la contemplation. Leur brasserie n'est dès lors qu'un outil, parmi d'autres, pour assurer leur subsistance et celles des bonnes œuvres qu'ils soutiennent. Ce n'est pas que la bière ne les intéresse pas, simplement elle ne constitue pas leur objectif final, contrairement à une brasserie disons « purement commerciale ». Alors que la plupart des brasseurs multiplient les nouveautés pour rester dans l'air du temps, quitte à réaliser de nombreux « one-shot » pour satisfaire la curiosité des dégustateurs-butineurs, les trappistes prennent du temps pour établir une recette et continuent de la perfectionner sur le long terme.

Le temps et la tradition sont sans doute un des facteurs de la réussite des bières trappistes dans la durée, car le message véhiculé est perçu comme authentique par les consommateurs.

Pourtant, les pères trappistes ne vivent pas totalement isolés ; ils savent qu'ils s'inscrivent dans un monde global et compétitif, qui nécessite d'aborder également les aspects commerciaux de leur entreprise. Ainsi, un soin particulier sera apporté aux messages véhiculés par les étiquettes, le verre ou encore le cérémonial qui entoure l'instant dégustation. Bref, ils cultivent leur tradition.

Les trappistes innovent aussi

Cela ne les empêche cependant pas d'innover et de se remettre en question. Ainsi, l'outil de production et les techniques employées sont influencés par les progrès de la science. Pour exemple, la brasserie d'Orval, créée en 1931 pour financer l'énorme chantier de la reconstruction de l'abbaye, a été entièrement remplacée en 2007 par une salle de brassage dernier cri, avec priorité à la modernité et à la qualité.



Chez Chimay, l'innovation est venue en 2001, avec la distribution de la Chimay Triple en fûts. Cela peut paraître anecdotique, mais il a fallu de nombreux tests pour s'assurer de la qualité d'un produit qui n'avait jusqu'alors connu qu'une refermentation en bouteille, avec toute l'évolution des saveurs que cela implique.

En 2013, un nouveau fromage à la bière Chimay Bleue (également appelée Grande Réserve lors d'un conditionnement en bouteilles de 75 cl) a vu le jour, soulignant le lien existant entre leur fromagerie et la bras-



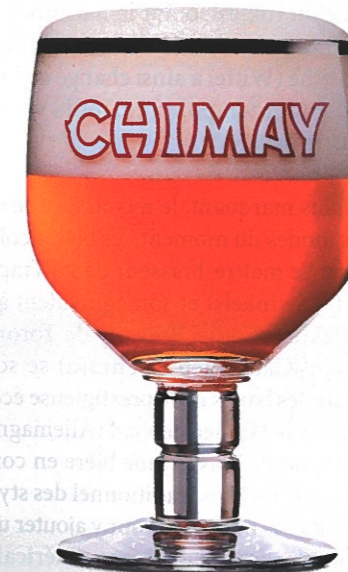
Vue aérienne de l'abbaye de Chimay.

Photographie aérienne : Guy de Viron

La Chimay Grande Réserve vieillie en barriques accompagnée de son fromage.



serie. En juin 2014, les étiquettes adoptent un nouveau look. En juin 2015, la Chimay Dorée arrive en magasin. Cette bière de table, jusqu'alors réservée à la consommation des moines, était uniquement vendue à l'auberge de Poteaupré, située à côté de l'abbaye. Elle a tout de même été écoulée à plus de 10 000 hectolitres la première année. En décembre 2015, la première Chimay Oak Aged voit le jour. Cette expérimentation basée sur une refermentation en fûts de chêne



THIELMANN
THE CONTAINER COMPANY

FÛT EN ACIER
INOXYDABLE POUR
VOS BIÈRES CRAFT

TOUTES TAILLES ET STANDARDS.
PERSONNALISATION DE VOTRE FÛT



BrauBeviale2018

NUREMBERG 13-15 Nov. HALL 4A #407

+34 958 406000 | sales@thielmann.com

www.thielmann.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

a depuis connu d'autres déclinaisons, en particulier avec d'anciens fûts de cognac. En février 2016, la Chimay Grande Réserve était à son tour disponible en fûts, suivie dans la foulée par la Chimay Première et la Chimay Dorée.

HANDSHAKE BREWS | A COLLABORATION BREW WITH BRUNSWICK BIERWORKS & LA TRAPPE

Handshake Brews for a Good Cause

The first of the Brunswick Bierworks Handshake Brew Series serves an mighty (merci!) New World Double Back named Ora et Labora which translates to Work & Pray; the philosophy of the La Trappe monks. Brewed by La Trappe's Brouweester Lodewijk Swinkels and Brunswick Bierworks Brewing Ambassador Christian Riemerschmid von der Heide, this collaboration weaves traditional kaiser fermentation with a mighty maltrill and a unique blend of Opal, Toral, Mandarin Bavaria and Ontario Newpart hops sourced from the Americas and Europe, bridging the two worlds of brewing.

BRUNSWICK BIERWORKS IS A COLLECTIVE OF BREWING PARTNERS WITH A FOCUS ON COLLABORATION AND INNOVATION

© Jon Brommet

Ora et Labora, bière collaborative entre la Trappe et la Brunswick Bierworks Brewery.



À l'Abbaye Notre-Dame de Koningshoeven, située à Berkel-Enschot aux Pays-Bas, la brasserie dispose de neuf bières dans sa gamme permanente. L'innovation vient d'un programme ambitieux de vieillissement de bières en fûts. Ainsi, chaque batch est issu d'un

assemblage différent. La Trappe Quadrupel Oak Aged Batch 2 était par exemple un assemblage de bières provenant de différents fûts réalisé le 26 juillet 2010 sur base des proportions suivantes : 9 % New Medium Oak Toast, 64 % Port Medium Burnt Toast (American Oak), 9 % Port Medium Burnt Toast (French Oak) et 18 % Port Medium Toast (French Oak).

Un autre moyen de continuer à innover sans augmenter la gamme de bières est de réaliser une variante d'un produit existant. C'est ce qui a été fait à l'occasion de la journée internationale du roi, célébrant la naissance du souverain néerlandais Willem-Alexander. Leur blanche (Witte) a ainsi changé de houblon, adoptant temporairement la variété Mandarin Bavaria.

Encore plus marquant, le recours à une des grandes modes du moment, les bières collaboratives. Le maître-brasseur de La Trappe (Lodewijk Swinkels) et son équivalent à la Brunswick Bierworks Brewery de Toronto (Christian Klaus Riemerschmid) se sont connus sur les bancs de la prestigieuse école de brasserie de Weihenstephan (Allemagne). Ils ont décidé de brasser une bière en commun, basée sur le plus traditionnel des styles aux Pays-Bas, la bockbier. Pour y ajouter une touche moderne, des houblons américains

sont venus compléter la recette. Et pour couronner le tout, cette bière dénommée sobriement «Ora et Labora» (Prie et travaille) est commercialisée en cannettes métalliques au look résolument moderne, une première pour un produit d'influence trappiste.

À côté de ces brasseries ancrées dans le paysage depuis de nombreuses années, de nouvelles brasseries trappistes voient le jour régulièrement. Pour n'en citer qu'une, l'américaine Spencer Trappist Abbey qui dispose d'un India Pale Ale et même d'un Imperial Stout dans ses références.



Et nous pourrions écrire encore de nombreuses lignes et avec d'autres exemples montrant que les pères trappistes ont décidément réussi à concilier modernité et tradition. ●

SAVOUREZ
LES ARÔMES PUISSANTS ET COMPLEXES DE LA CHIMAY BLEUE

CHIMAY
PÈRES TRAPPISTES

2018 2018

CHIMAY
PÈRES TRAPPISTES

GRANDE RÉSERVE

Bière brassée en Belgique
à l'Abbaye de Scourmont

Bier gebrouwen in België
in de Abdij van Scourmont

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION !
Un vrai produit trappiste se reconnaît à ce label