

# SAVEUR TRÈS HOUBLON!

## FORTE BLONDE ET AMÈRE

# Hopus



### ATTENTION... SAVEURS AUTHENTIQUES!

Le mot HOPUS marie le houblon (anglais: hop) et l'oeuvre (latin: opus).

Oublions le fruité, le sucre, les aromates.

Nous sommes dans les houblons rares, les forts, les vrais; pas moins de 5 variétés, judicieusement dosées, donnent un parfum et une amertume uniques.

Une GRANDE BIÈRE parfaitement équilibrée, aux saveurs des malts les plus raffinés.

Un mot encore: la sixième génération des brasseurs de Quenast n'a pas 30 ans. Nous n'en sommes pas peu fiers!

La valeur n'attend pas le nombre des années; elle se déguste maintenant!

Santé, Hopus!

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.

## BRASSERIE LEFEBVRE

[www.brasserielefebvre.be](http://www.brasserielefebvre.be)

[info@brasserielefebvre.be](mailto:info@brasserielefebvre.be)





## Bières Belges : **Entre saveurs et traditions...**

Terre d'accueil aux mille et unes traditions, la Belgique est un pays que l'on se plaît à découvrir encore et encore... Mondialement réputée pour son savoir-faire brassicole, petit tour d'horizon de bières d'exception.

**Q**u'est-ce qu'il est écrit sur le fond des canettes de bière belge ? Ouvrir de l'autre côté ! Plutôt facile, il en convient... Mais les blagues belges ne sont-elles pas le moyen pour nous autres Cocoricos de cacher notre jalousie quant au savoir-faire brassicole de nos chers amis frontaliers ? Car s'il y a bien un domaine où les Belges sont rois, c'est dans la fabrication de la bière !

### **Un héritage ancré dans l'histoire**

L'amour de la Belgique pour la bière ne date pas d'hier. Avec des champs de houblon s'étendant à perte de vue, c'est tout naturellement que le pays compte parmi ses pairs de nombreux brasseurs, tous plus attachés aux traditions les uns que les autres. Dans les contrées de Jean 1er, la bière est une institution, généreuse et forte de caractère comme ses instigateurs, qui s'invite et se déguste dans les recettes de grands chefs, sur une table amicale de moules frites ou accompagnée d'une tartine de fromage blanc.

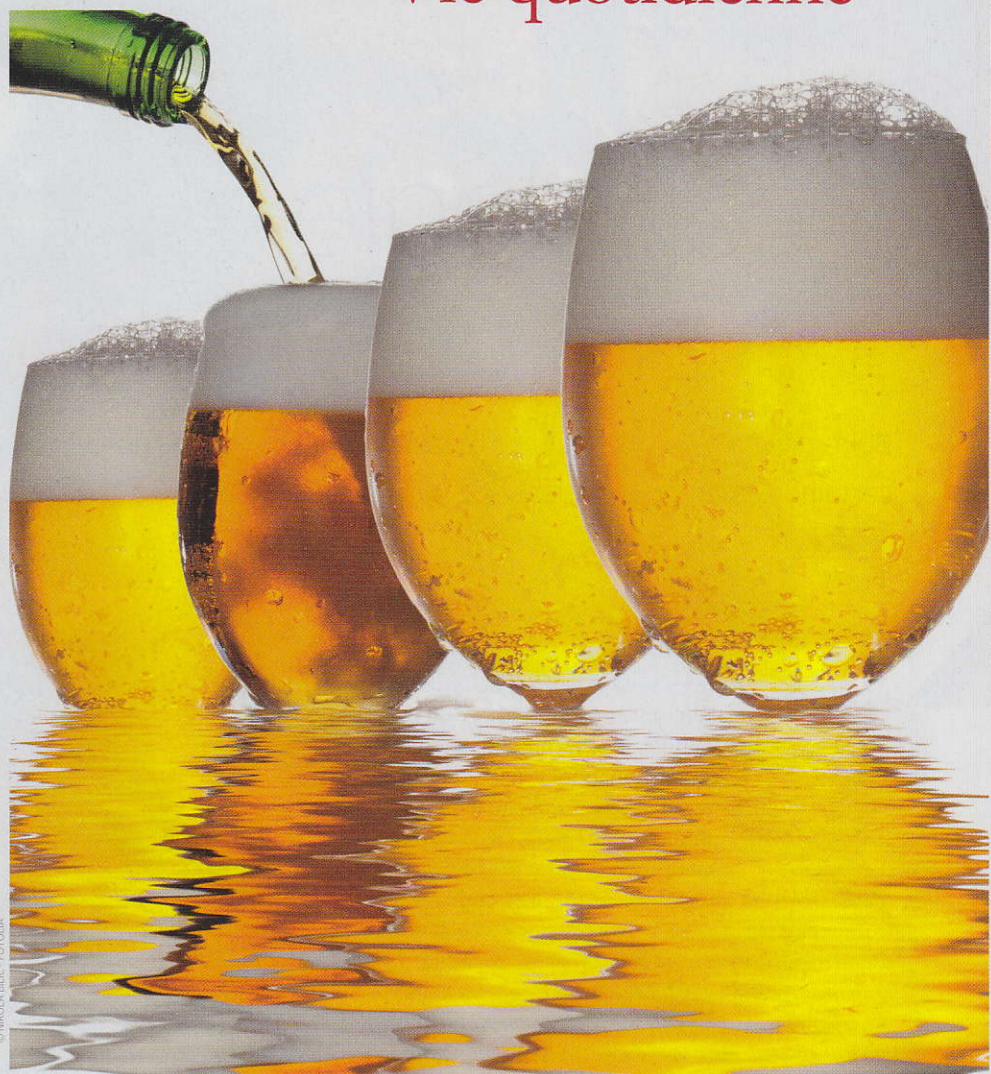
Depuis plusieurs centaines d'années, la tradition

brassicole se perpétue de maîtres brasseurs en jeunes passionnés, préservant ainsi des secrets de fabrication ancestraux. Et s'il y a bien un sujet sur lequel s'accordent Wallons, Flamands et Bruxellois, c'est bien cette culture si particulière et si précieuse de la bière.

### **Riche et variée**

Avec plus de 350 sortes de bières, la Belgique s'impose logiquement comme LE pays de la cervoise. Des brunes aux blondes, en passant par les rousses... Des pimentées aux épicées aux saveurs de cumin ou de coriandre... Des parfumées au porto, à la cerise ou au miel... Des plus ou moins alcoolisées... En bref, ce ne sont pas les quelques degrés de ces pures merveilles qui risquent de vous faire tourner la tête, mais bien le choix que vous devrez forcément effectuer avant toute dégustation !

Même s'il est possible aujourd'hui de se rassasier en bières du pays par le biais de la grande distribution ou de magasins spécialisés, on ne sera certainement jamais mieux servi que par les brasseurs belges eux-mêmes, que ce soit dans les nombreux bars du territoire ou



© MIKOLA BILIC - FOTOLIA

directement à la source dans les nobles brasseries qui ont fait la renommée du pays. Un petit week-end en Belgique, ça vous tente ?

## Le raffinement d'une dégustation

On connaissait d'ores et déjà les dégustations de spiritueux et autres whiskeys, mais la dégustation de la bière reste encore une activité qui surprend. En effet, les bières vulgarisées et industrielles aident à penser qu'une cervoise n'est bonne qu'à se désaltérer un peu en cas de fortes chaleurs ou à agrémenter une partie de belote. Et bien détrompez-vous, la bière est bel et bien un précieux nectar qu'il faut savoir appréhender pour en découvrir toutes les succulences et subtilités.

Ici, deux solutions s'offrent à vous. Selon votre programme ou port d'attache en Belgique, concoctez-vous un itinéraire personnalisé que vous vous plairez à surnommer « Route des Bières ». Au travers de témoignages de votre entourage ou en vous fiant aux avis d'experts, dénicher les meilleures adresses pour un parcours haut en saveurs, qui s'adapte à vos envies. Si toutefois créer votre propre tournée vous effraie, vous pouvez encore vous inscrire à un circuit touristique de groupe, mêlant découvertes culturelles et dégustations de bière dans les meilleures brasseries qui soient. Du goût, du goût et encore du goût ! ■

## 3 QUESTIONS À...

### Céline Lefebvre et Paul Lefebvre

**RESPONSABLE ADMINISTRATIF ET RESPONSABLE PRODUCTION DE LA BRASSERIE LEFEBVRE**

#### • LA BRASSERIE LEFEBVRE SEMBLE ÊTRE TRÈS ATTACHÉE AUX TRADITIONS.

Les entreprises familiales sont, par définition, liées aux traditions et à leurs histoires propres.

C'est ce qui les identifie et aussi ce qui les positionne par rapport à leurs concurrents. Les exploitants de ces entreprises perpétuent un savoir faire reçu de leurs ancêtres. Mais en rester là serait à notre sens une erreur magistrale qui pourrait à terme, mettre en danger la pérennité de ce type d'entreprise. Et c'est certainement vrai pour une Brasserie Familiale Belge comme la nôtre. Nos bières sont fabriquées selon des méthodes traditionnelles qui perpétuent l'héritage de nos aînés.

#### • LA BRASSERIE LEFEBVRE EST UNE VÉRITABLE SAGA FAMILIALE, N'EST-CE PAS ?

En effet, actuellement, il y a 4 membres de la famille qui travaillent dans la brasserie en plus des 30 salariés. Chacun a un rôle bien défini.

Les brasseurs se succèdent ici de père en fils depuis 6 générations et tous ont apporté quelque chose de nouveau à la Brasserie.

#### • QUELS TYPES DE BIÈRES PROPOSEZ-VOUS ET Y EN A-T-IL UNE QUE VOUS RECOMMANDERIEZ PARTICULIÈREMENT À NOS LECTEURS ?

Nous produisons une gamme relativement complète de bières. Les spéciales: Hopus, Barbär et Barbär Bok, la Blanche de Bruxelles ou encore les fruitées comme Belgian Kriek, Belgian Framboises, Belgian Pêches et Newton. La Floreffe est par ailleurs un produit avec lequel nous sommes très présents en France.

Nous proposons aux lecteurs de découvrir la Hopus. Jeune de trois ans, c'est la dernière née de la Brasserie Lefebvre. Le travail du maître brasseur pour l'élaboration de la Hopus s'est focalisé sur la sélection et la mise en œuvre du houblon dans un processus de fabrication dans la plus pure tradition brassicole belge.

Dès le premier nez, les arômes de houblons et de fermentation haute ne laissent planer aucun doute : on est bien en présence d'une bière forte et amère typique de terroir. L'attaque est franche avec une sensation directe d'amertume accompagnée d'un festival de notes houblonnées. En bouche, le côté fruité des arômes de fermentation haute et les saveurs de malt rééquilibrent parfaitement l'attaque sans la masquer. Le dégustateur est ainsi préparé au bouquet final : la post-amertume. Qualifier celle-ci de forte semble bien en dessous de la vérité. Elle est tenace sans être dérangeante, puissante sans être écœurante, élégante sans être opulente... bref, une parfaite préparation à la gorgée suivante !