

Messag

Le **lambic** (*lambiek* ou encore *lambik* en néerlandais)<sup>1</sup> est une bière de fermentation spontanée, en principe exclusivement produite dans la vallée de la Senne (sud de Bruxelles) et dans le Pajottenland (ouest de Bruxelles). C'est une bière plus ou moins acide selon son âge, sans pétillant ni mousse, et titrant environ 5° d'alcool. Elle est consommée telle quelle et sert aussi de base pour la production du faro, de la gueuze et de la kriek.

Les lambics sont brassés à partir d'environ 50-70 % de malt d'orge et 30-50 % de froment.

Au cours de la cuisson, on ajoute du houblon suranné (âgé de 2 à 3 ans).

Le moût est ensuite versé dans un bac refroidisseur très large et peu profond, en général installé sous le toit. Là, il refroidit à l'air libre durant une nuit, où il estensemencé par des bactéries et des levures sauvages dont *Brettanomyces bruxellensis* et *Brettanomyces lambicus*, caractéristiques de la vallée de la Senne et du Pajottenland. Il n'y a pas d'ajout de levure contrairement aux ales ou aux pils. On parle de fermentation spontanée. Le procédé n'est utilisé que d'octobre à mai suivant l'adage : « En hiver, brasse qui veut ; en été, brasse qui peut. » Le reste de l'année il fait trop chaud, la bière ne refroidit pas assez vite et l'air est trop riche en bactéries nuisibles.

Le moûtensemencé est ensuite transféré en barrisques de chêne ou châtaignier où il fermente et devient lambic. Ces barrisques sont généralement achetées d'occasion à des producteurs de vin ou de porto en raison du prix élevé des barrisques neuves. Elles sont entretenues et conservées le plus longtemps possible. La maturation du lambic peut durer plus de trois ans. Le processus est complexe ; certaines levures et bactéries sont rapidement très actives, d'autres se manifestent plus tard. Ceci est le procédé pour la méthode traditionnelle. Pour la méthode industrielle on emploie des fûts en métal. <sup>[réf. nécessaire]</sup>

### Différents lambics

- le **lambic** (*lambiek* ou *lambik* en néerlandais)

Il s'agit d'une bière vieille de six à douze mois (lambic jeune) ou même jusqu'à trois ans (lambic vieux) environ, trouble, avec peu de pétillant. Elle n'est pas conditionnée en bouteille et on n'en trouve que dans certains cafés.

- la **gueuze** (*geuze* en néerlandais)

La gueuze est produite par un assemblage de lambics jeunes et vieux qui provoque une re-fermentation secondaire en bouteille produisant le pétillant. Elle titre de 5 à 8 % vol.<sup>5</sup> Elle est souvent qualifiée de « champagne de la bière ». Ses points communs avec le vin de Champagne sont l'utilisation de bouteilles de champagne et le fait qu'il s'agisse d'un assemblage de différents millésimes<sup>6</sup>. Par contre on n'ajoute pas de liqueur de tirage. La gueuze n'est donc pas produite par une méthode champenoise<sup>2</sup>.

- le **faro**

Le faro<sup>8</sup> est un lambic adouci par l'ajout de sucre candi brun qui lui confère un goût caramélisé. C'est sous cette forme que le lambic était autrefois majoritairement consommé. Le succès de la pils et le développement de la gueuze et la kriek, permis par l'amélioration de la

solidité des bouteilles et l'emploi de bouteilles à champagne, l'ont presque fait disparaître. Le faro doit être consommé assez rapidement car le sucre candi relance la fermentation. Malgré cette DLUO courte, quelques brasseurs proposent aujourd'hui du faro en bouteille<sup>[ref. nécessaire]</sup>.

Les *lambics fruités*, notamment à la cerise (*kriek*) ou à la framboise, sont produites par le mélange de lambic jeune avec des fruits, sous forme de fruits entiers, de pulpe, ou de jus. S'ils sont présents, la peau, le noyau ainsi que les levures présentes sur le fruit participent à l'élaboration du goût. Les cerises utilisées pour la kriek ont un goût suret et le sucre qu'elles apportent se transforme en alcool. Les vraies krieks ont un goût très peu sucré. On trouve aussi des lambics au cassis, au citron, à la pêche... Pour des raisons autant pratiques qu'économiques (la saison des fruits est courte et les fruits sont souvent importés de l'étranger), on utilise parfois des fruits congelés avec un résultat convenable. Par contre, l'utilisation de jus ou de sirop pour les productions industrielles de certains brasseurs produit des bières fort sucrées plus apparentées à de la limonade qu'à de la bière-lambic.

### **Brasseurs et coupeurs**

Les brasseurs et les coupeurs commercialisent tous au moins de la gueuze et de la kriek. Chez la plupart on trouve aussi de la framboise. Quelques-uns vendent du lambic ou du faro ainsi que des lambics aromatisés avec d'autres fruits. En Belgique<sup>2</sup> elles sont commercialisées sous les marques et sous-marques :

- Belle-Vue, brasserie vandenstock groupe InBev, brasseries Belle-Vue à Zuun et Molenbeek
  - De Neve à Schepdaal, brasserie rachetée en 1990 et fermée en 1992
- Boon à Lembeek
  - Moriau, coupeur de lambic dont Boon a racheté le nom
  - Vander Linden, brasserie fermée en 1998 dont Boon a racheté le nom
- Cantillon à Anderlecht
- De Cam à Gooik<sup>10</sup>
- De Troch à Wambeek
- Drie Fonteinen à Beersel<sup>11</sup>
- Girardin à Chapelle-Saint-Ulric (Sint-Ulriks-Kapelle)
- Hanssens à Tourneppe<sup>10</sup>
- Jacobins, brasserie Bockor à Bellegem<sup>12</sup>
- Lindemans à Vlezenbeek
- Mort subite à Kobbegeem, groupe Scottish & Newcastle<sup>13</sup>
- Saint-Louis, Brouwerij Van Honsebrouck à Ingelmunster<sup>12</sup>
- Timmermans à Itterbeek, du groupe Martin's Finest Beer Selection
- Oud Beersel à Beersel.
- Tilquin, Gueuzerie Tilquin à Rebecq<sup>10</sup>

La production de bière à base de lambic était en 2004 d'environ 500 000 hl<sup>14</sup>, soit environ 0,035 % de la production mondiale de bière. La production est assurée à 29 % par les brasseurs et coupeurs du IORAL, 29 % par les 2 brasseries situées hors de la région traditionnelle du lambic, 42 % par la brasserie Belle-Vue, et le restant par la brasserie Cantillon