

The Lindemans Gazette

Rédaction, administration : Route de Lennik 1479, 1602 Vlezenbeek · 8 Pages · Édition 4

LINDEMANS.BE

AVANT-PROPOS



Cher amateur de bière,

C'est avec le cœur rempli de joie que nous vous proposons cette nouvelle édition de la Gazette Lindemans. Fiers de notre sixième génération de brasseurs de lambic, nous tenons à vous faire découvrir notre riche histoire et vous donner un aperçu de notre futur. L'an dernier, nous avons fièrement célébré notre 200e anniversaire, un cap qui nous a rappelé deux siècles de passion et de dévouement au brassage du lambic, « la mère de toutes les bières ». Nous sommes extrêmement reconnaissants pour les moments inoubliables que nous avons pu vivre ensemble et avons ainsi le plaisir de partager un condensé de nos meilleurs souvenirs.



Geert & Dirk Lindemans, 6ème génération de brasseurs de lambic

Et c'est loin d'être terminé ! Entretemps, nous continuons à bâtir notre avenir. Nous pouvons dire avec enthousiasme que notre nouveau site de brassage ultramoderne est pleinement opérationnel ! C'est là que tradition et innovation se rencontrent pour brasser deux nouvelles et exquis bières de haute fermentation. Nous les assemblerons ensuite à notre lambic et nos fruits pour créer, comme par magie, les mystérieuses TAROT d'Or et TAROT Noir. Nos bières incarnent notre savoir-faire et notre riche patrimoine. Nous sommes impatients de vous faire découvrir leur goût irrésistible.

Poursuivez votre lecture pour découvrir les secrets de notre artisanat et les développements futurs de notre brasserie. Tournez cette page pour plus d'histoires, de recettes et d'événements qui vous attendent dans l'année à venir.

Salutations houblonneuses,

Dirk et Geert Lindemans

À LA UNE

NOUS PRÉDISONS QUE



Nous prédisons que
les meilleurs moments
sont les plus imprévisibles

TAROT

Il faut y goûter pour y croire

Lindemans vous prédit un avenir magique avec les saveurs uniques des nouvelles Lindemans TAROT d'Or et TAROT Noir. Ces bières fruitées fortes, mélanges harmonieux de bière de haute fermentation, de lambic et de fruits, présentent une faible teneur en sucre et sont fabriquées à partir d'ingrédients 100% naturels. Laissez-vous envoûter par leur arôme fruité très agréable et leur goût équilibré et légèrement complexe !



Rêvez d'une plage tropicale ensoleillée grâce à la TAROT D'Or 8% blonde dorée aux notes de divers fruits exotiques tels que la mangue, le citron vert et le melon miel. Appréciez sa saveur exotique et naturelle, un parfait équilibre entre douceur et acidité avec un arrière-goût agréable.



Découvrez les arômes et saveurs sombres et mystérieux de fruits des bois de la TAROT Noir 8% rouge rubis, tels que ceux des myrtilles, du cassis et des baies de sureau. Cette bière spéciale exceptionnelle et fruitée a un goût naturel et doux, une acidité délicate et une finale douce mais rafraîchissante.

Le tarot existe en tant que jeu de cartes depuis le 15e siècle, mais c'est à la Belle Époque que les cartes du tarot ont pris une signification mystique. Le nom fait référence à l'ancien jeu de cartes utilisé dans le cadre de la divination et de pratiques ésotériques. Les cartes sont principalement utilisées à des fins de divertissement et de voyage et jouissent, à l'instar du lambic, d'une tradition séculaire. Avec notre jeu de cartes « The Fool's Faith », nous rendons aux cartes de tarot leur signification du 15e siècle. Découvrez dès maintenant le jeu de cartes Lindemans TAROT 8% !



= À l'ancienne =



Cette photo fascinante date de la fin des années 1970 et nous ramène à une époque où artisanat et collaboration allaient de pair. On voit ici l'ancienne capsuleuse colonne, en compagnie de « Flup » (Filip), un fermier local bien sympathique qui venait régulièrement donner un coup de main à la brasserie. Cette photo illustre les innovations au sein de la brasserie Lindemans, car nul n'aurait pu prédire la vitesse à laquelle celle-ci évoluerait dix ans plus tard.

Au début des années 1990, la société Lindemans est entrée dans l'ère numérique avec la mise en place d'une connexion Internet. Dirk Lindemans, brasseur de lambic de la sixième génération, a joué un rôle clé dans ce processus, créant le premier site web et la première adresse e-mail, grâce auxquels le monde a pu découvrir le savoir-faire brassicole de Lindemans.

Les années qui ont succédé cette photo ont également marqué une nouvelle étape dans l'évolution de la brasserie en termes de processus de production. Cette étape vers la modernisation et l'efficacité a été menée par Geert Lindemans, brasseur de lambic de la sixième génération, et a signé le début de l'automatisation de la brasserie.

Cette image reflète non seulement l'histoire de Lindemans, mais aussi la valeur de la communauté et de l'innovation. Méditons sur la contribution de « Flup » et de beaucoup d'autres au patrimoine de la brasserie, tandis que Dirk et Geert poursuivent leur mission. Trinquons au passé, au présent et à l'avenir prometteur de Lindemans.



ACTUALITÉS

TRADITION ET INNOVATION EN PARFAITE HARMONIE

L'année dernière, la brasserie Lindemans a célébré son 200e anniversaire en beauté dans la toute nouvelle et bouillonnante Lindemans Satellite Brewery (LSB), installée à Ruisbroek.

Et l'histoire ne s'arrête pas là ! La brasserie est impatiente de voir ce que l'avenir lui réserve. Attachée à la tradition et à l'authenticité, elle continue à faire preuve de créativité et d'innovation avec l'une des plus anciennes bières au monde. La nouvelle Lindemans Satellite Brewery ne soutient pas uniquement la croissance future de la brasserie, c'est également un terrain de jeu pour les expériences les plus folles.

Fidèle à son cher lambic, la brasserie Lindemans s'est lancée dans une nouvelle aventure avec la bière de haute fermentation, qu'elle a audacieusement assemblée avec des fruits et du lambic. Le résultat ? La TAROT Noir et la TAROT d'Or, deux bières fruitées au goût intense qui surprendront et raviront vos papilles. La TAROT Noir se pare des teintes des fruits des bois, tandis que la TAROT d'Or présente une robe solaire de melon miel, de mangue et de citron vert.

En symbiose avec la nature

Le processus de brassage du lambic repose en grande partie sur la nature. La brasserie Lindemans accorde une grande importance à la durabilité. Ce principe s'applique notamment au nouveau site où, comme à Vlezenbeek, des panneaux solaires sont utilisés. En outre, des échangeurs de chaleur récupèrent la chaleur libérée pour la réutiliser utilement. Il n'y a pas de système de chauffage intégré et l'ensemble du bâtiment est chauffé grâce à la chaleur dégagée par les processus de production.

Saviez-vous que les panneaux solaires peuvent couvrir jusqu'à 85 % de la consommation électrique du site ?

Saviez-vous que l'absence de système de chauffage peut permettre d'économiser jusqu'à 700 tonnes de CO2 par an ?



La façade revêt une allure classique grâce à l'utilisation de briques comme dans l'architecture industrielle du XIXe siècle. Et ces superbes formes concaves ? Elles représentent les puissantes coudes de brassage.



Le bar est une sorte de fusion entre le style Belle-Époque et le style moderne d'aujourd'hui.



DU TABOURET
DE BAR

Lindemans remporte 8 fois l'or !

La nouvelle bière Lindemans Tarot Noir 8 % et la traditionnelle Oude Gueuze Cuvée René ont été désignées meilleures au monde dans les catégories « Fruit Lambic » et « Gueuze » aux World Beer Awards 2023 ! Elles avaient déjà été récompensées par une médaille d'or aux Country Awards. La bière Tarot d'Or Lindemans a, cerise sur le gâteau, remporté la médaille de bronze pour la Belgique. Le Gin Distillé Premium Red de Lindemans a obtenu le titre de « Country Winner » aux World Gin Awards 2023. Ces deux concours récompensent les meilleurs brassins et spiritueux du monde entier.

Nous sommes très heureux, et déterminés à continuer à vous surprendre par des dégustations innovantes et savoureuses à l'avenir !



ON TOUR

= Lindemans a le goût de plus =

Vivez une véritable expérience lambic non seulement à la brasserie Lindemans de Vlezenbeek, mais aussi lors des différents événements organisés tout au long de l'année. Notez d'ores et déjà les événements ci-dessous dans votre agenda et plongez dans le merveilleux univers du lambic !

Horecatel

Partez avec nous en province de Luxembourg, à Marche-en-Famenne. Comme chaque année, Lindemans sera présente à Horecatel, du 12 au 15 mars 2024. Horecatel est le plus grand salon B2B dédié aux professionnels de l'horeca en Belgique francophone. Parmi les 35 000 participants, vous pourrez découvrir des produits alimentaires et non alimentaires, servis par pas moins de 370 exposants !

Toer de Geuze

Pendant le week-end biennal Toer De Geuze de Horal, le Conseil supérieur des bières lambic artisanales, tous les brasseurs de lambic et les coupeurs de gueuze membres ouvrent grand les portes de leurs brasseries pour vous plonger dans l'univers merveilleux du lambic.

En 2022, le Toer de Geuze chez Lindemans était dédié à son 200e anniversaire. La brasserie a mis tout en œuvre pour faire de cette édition une réussite. Tenez-vous prêts, car le prochain Toer de Geuze, qui aura lieu les 4 et 5 mai 2024, sera lui aussi inoubliable !

Découvrez l'intérieur de la brasserie, profitez de nombreuses animations, et mélangez et embouteillez votre propre gueuze lors d'une expérience unique : « Blend Your Own Geuze Experience » ! De plus, tous les membres de Horal élaboreront ensemble une gueuze à l'ancienne, la Megablend. N'oubliez pas d'en ramener chez vous.

Vivez pleinement l'expérience lambic chez vous aussi avec la « Toer de Geuze AT HOME box », un coffret composé de gueuzes à l'ancienne provenant de brasseries de lambic et de distilleries de gueuze affiliées.



Et ce n'est pas tout ! Le mélange anniversaire unique de Lindemans « Oude Gueuze Anniversary Blend 2022 Cuvée Francisca » sera exclusivement disponible à la brasserie pendant le week-end Toer de Geuze. Vous n'avez pas encore pu vous procurer une bouteille de 3 litres ? Tentez votre chance lors de la vente aux enchères que nous organisons durant le week-end Toer de Geuze 2024.

Horeca Expo

Du 19 au 22 novembre 2023, la brasserie Lindemans sera présente au salon annuel Horeca Expo à Gand. C'est l'endroit où vous devez être si vous êtes fan de tout ce qui touche à l'horeca et la gastronomie.

Mais ce n'est pas tout. Tout au long de l'année, vous pouvez nous retrouver dans de nombreux autres endroits en Belgique. Suivez-nous sur les réseaux sociaux et tenez-vous au courant des endroits où vous pourrez déguster nos bières lambic avec nous !

La Pecheresse
se dévoile

Je suis la Pecheresse Lindemans et je fais partie des délicieuses bières lambic fruitées de Lindemans depuis 1987. Je suis très flattée de pouvoir vous présenter mon élégant verre Pecheresse.

Mon nouveau verre reflète mon enthousiasme juvénile et incarne le style art nouveau si populaire à la fin du 19e siècle, un style caractérisé par des formes ondulées et colorées basées sur des éléments naturels. L'élégance du pied jusqu'au calice colle parfaitement avec l'étiquette singulière de ma bouteille.

Le pied illustre le début intense et vif de votre expérience gustative. Appréciez mon caractère gracieux grâce à mon élégant pied de couleur or cuivré.

Laissez-vous séduire en versant ma bière blonde dorée pétillante et légèrement voilée. Mon arôme de pêche savoureux et distinct sera mis en valeur dans mon calice en forme de coupe.

Ce superbe verre Pecheresse, compagnon idéal pour vos dégustations à la maison, est disponible dans la boutique en ligne de Lindemans.



COCKTAIL

Pecheresse Julep

Une petite envie de Pecheresse Lindemans ? Je vous révèle mon cocktail : la Pecheresse Julep. Un cocktail qui vous fera rêver de plages de sable blanc ensoleillées avec sa saveur de pêche sucrée, de citron acidulé et de menthe rafraîchissante.

INGRÉDIENTS
(pour 1 verre)

2 cl de Whisky Jameson
2 cl de sirop Mojito Mint Monin
2 cl de jus de citron fraîchement pressé
12,5 cl de Pecheresse Lindemans

PRÉPARATION

1. Remplissez un demi-verre tumbler Lindemans de glace et mélangez les trois premiers ingrédients à l'aide d'une cuillère à cocktail.
2. Ajoutez 12,5 cl de Pecheresse Lindemans et mélangez à nouveau brièvement.
3. Si besoin, rajoutez de la glace.
4. Garnissez d'une paille et d'une belle branche de menthe que vous aurez préalablement activée en tapant les feuilles dans vos mains.

Photos fête des 200 ans

Le samedi 3 septembre et le lundi 5 septembre 2022, la famille Lindemans a célébré son 200^e anniversaire en compagnie de ses clients et contacts. Revivez cette soirée mémorable aux côtés de la brasserie. Santé, à un avenir plein de saveurs et à une collaboration fructueuse !



1001 HISTOIRES LAMBIC

Enfoui dans les recoins obscurs des plus anciennes brasseries de Belgique, un mystérieux breuvage nommé lambic murmure une vieille histoire pleine de merveilles et de magie. Ses origines remontent à une époque où le brassage reposait encore sur des procédés scellés derrière les secrets de la nature.

Saviez-vous que dans ses utilisations les plus anciennes, avant le 12^e siècle, le lambic ne portait pas de nom ? Le nom « lambic » n'est apparu qu'en 1801, du fait de la popularité croissante de cette bière à Bruxelles et aux alentours.

Les origines du lambic restent obscures, telle une légende perdue que peu de gens connaissent. La maîtrise de la fermentation spontanée est préservée par les maîtres brasseurs qui transmettent cet art de génération en génération. Dans les ténèbres des fûts en chêne, véritables coffres aux trésors, s'opère la magie des levures sauvages, une danse de micro-organismes entraînés par le vent, qui se mêlent dans une alchimie envoûtante.

L'imprévisibilité du processus confère une profondeur supplémentaire au lambic. Si d'autres bières sont fabriquées avec des levures soigneusement sélectionnées, le lambic obéit quant à lui aux caprices de la nature. Ce caractère unique fait de chaque brassage de lambic une œuvre d'art qui ne peut être reproduite à l'identique.

Quand arrive le moment fatidique, le lambic révèle sa mystérieuse personnalité, que ce soit sous la forme d'une gueuze à l'ancienne ou d'une kriek. Le bouquet d'arômes sauvages ravit les sens, et l'acidité subtile titille la langue. Chaque gorgée renferme une pointe de nature.

Au fil des ans, la brasserie Lindemans a transmis le savoir-faire artisanal du brassage de cette bière authentique, jetant les bases de la création d'autres styles de bières traditionnelles, ainsi que de nouveaux styles de bières innovants. La brasserie demeure un acteur majeur de la culture brassicole belge et jouit d'une reconnaissance et d'une appréciation internationales pour son attachement à la préservation de la riche histoire et du caractère unique du lambic.

BON À SAVOIR
Les bières à fermentation spontanée sont déjà présentes dans les peintures du XVII^e siècle de Pieter Bruegel l'Ancien, mais elles sont en réalité bien plus vieilles !



PRIX VOKA

Le premier prix Voka de l'entreprise phare du Brabant flamand est décerné à... la brasserie Lindemans

Le Voka (Chambre de Commerce du Brabant flamand) a cherché un ambassadeur de la région du Brabant flamand qui se distingue en termes de durabilité, d'ancrage dans la région et d'image en tant qu'employeur. C'est la brasserie Lindemans qui a remporté le prix !

Les bières lambics ne peuvent être brassées que dans le Pajottenland, mais Lindemans parvient à exporter son produit unique à travers le monde.

« En tant qu'entreprise familiale, nous avons su allier la tradition et les dernières technologies pour répondre aux exigences élevées en termes de qualité, de sécurité et de durabilité. Nous pouvons ainsi faire connaître des bières uniques et originales à base de lambic, si typiques de la région, aux quatre coins du monde. »

Geert Lindemans, directeur général de Lindemans.

« Le prix représente pour toute l'équipe une belle reconnaissance du fait que nous pouvons être un exemple pour la région grâce à notre approche actuelle. »

Dirk Lindemans, directeur général de Lindemans.



À LA UNE

Poechenellekelder

Laissez-vous porter par Bruxelles et sa culture brassicole le long des somptueuses façades de la Grand-Place au Manneken-Pis, pour poursuivre votre chemin jusqu'au Poechenellekelder.

Ce café authentique, qui reste fidèle à une tradition séculaire, est un lieu incontournable pour les touristes et les Brusseleirs, et ce, depuis déjà 32 ans. Retrouvez l'ambiance du théâtre bruxellois d'antan avec les innombrables marionnettes accrochées au mur. Vivez pleinement cette expérience unique en dégustant toutes les délicieuses bières Lindemans sur place. Avec sa carte de bières regroupant quelque 150 bières spéciales belges, nul ne peut imaginer la capitale animée sans le Poechenellekelder.

Alleï, santeï, pottepei!



REPÉRÉ

Des amateurs de Lindemans en image !

Les bières lambics Lindemans parcourent le monde. Santé à tous les amateurs de Lindemans, celle-ci est pour vous !

Une belle photo à nous partager ? N'oubliez pas de taguer @lindemansbeers sur Instagram et qui sait, vous apparaîtrez peut-être dans la prochaine édition de la Gazette Lindemans ou sur les réseaux sociaux de Lindemans.



PRÉDICTION



DÉBUT!

Lorsque je vais au café, je sais exactement ce que je vais commander.

Oui

Non

Dans la mesure du possible, je privilégie les transports en commun à la voiture.

Oui

Non

Si j'avais l'occasion d'aller sur une île déserte aujourd'hui, je le ferais.

Non

Oui

Je regarde la météo avant de me préparer pour la journée.

Non

Oui

Lorsque je cuisine, je suis toujours la recette.

Non

Oui

Je préfère une sympathique fête de quartier à une activité de survie.

Oui

Oui

Non

Non

ANNO 1822
Lindemans
AUTHENTIC LAMBIC BREWERY

Nous vous présageons un avenir radieux. Vous êtes une personne pleine d'entrain et de gaieté. À l'instar des reflets dorés de notre TAROT d'Or, vous possédez une aura rayonnante. Votre positivité et votre créativité vous offrent de nouvelles opportunités.



ANNO 1822
Lindemans
AUTHENTIC LAMBIC BREWERY

Nous présageons que votre volonté et votre courage renforceront votre force intérieure dès aujourd'hui et dans le futur. La vie reste un mystère, à l'image de notre TAROT Noir. Faites confiance à votre rationalité qui vous mènera vers un avenir brillant.



ANNO 1822
Lindemans
AUTHENTIC LAMBIC BREWERY

Nous présageons que vous chercherez la liberté avec votre esprit rebelle. Restez à l'affût des nouvelles aventures, elles sont plus proches que vous ne le pensez. Savourez les choses simples de la vie et préparez-vous à un avenir plein de bonnes surprises.



Disclaimer : ces prédictions ne doivent pas être considérées comme fondées et ne sont faites qu'à des fins de divertissement.

Nous présageons que vous n'avez pas encore fini de lire !
Découvrez aussi Lindemans en ligne.

www.lindemans.be [lindemansbrewery](https://www.facebook.com/lindemansbrewery) [lindemansbeers](https://www.instagram.com/lindemansbeers) [lindemansbrewery \(B2B\)](https://www.linkedin.com/company/lindemansbrewery) [Lindemans brewery](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Scannez et parcourez les Gazettes Lindemans et leurs 1001 histoires sur les lambics en ligne!

Crafted By Wind,
Brewed Through Generations