

La naissance de la lambic

La fermentation de la lambic

La lambic, une bière unique selon différents points de vue

Le secret de la lambic comme base d'autres bières

La naissance de la lambic

La Lambic, une bière avec le goût de cherry et le goût typique de cidre, est le résultat d'un procédé de brassage très ancien. Des documents de 1559 citent déjà que la production était: 'selon un procédé ancien'.

La Lambic est une bière de fermentation spontanée et brassée avec 30% de froment démanté et 70 % d'orge maltée épicées avec du houblon de bien plus d'un an. Cette bière de froment peut seulement être brassée dans la région de la vallée de la Zenne à cause de la nécessité de la présence des levures sauvages spécifiques dont les plus connus sont 'Brettanomyces Bruxellensis' et 'Brettanomyces Lambicus'.

La Lambic peut être bue directement du fût mais est utilisée la plus part du temps comme base de 7 autres bières : la Gueuze, la Kriek, la Faro, la Framboise, la Pecheresse, la Cassis et la Tea Beer.

Le procédé de brassage se déroule comme suit :

1. D'abord une pâte de 45°C est faite avec de l'orge maltée et moulue, avec au moins 30% de froment et de l'eau. A cette température le malt va libérer les premiers éléments solubles dont l'amidon est un des plus importants.
2. Ensuite la température est augmentée jusqu'au 52°C. A ce stade, les levures sont détruites par les enzymes (protéases) du malt ce qui provoque une solution blanche et trouble. Cette solution est nommée 'le lait'.
3. Suite à l'augmentation de la température jusqu'au 64°C - 75°C, l'on atteint le stade où l'amidon est transformé enzymatiquement en sucres. Ce sont ces sucres qui, plus tard lors de la fermentation seront transformés en composant d'alcool, de goût et d'arôme.
4. Après filtration de cette essence (nommé le moût de malt) une solution de sucres, protéines et minéraux est obtenue dans le brassin. Le moût de malt est épicé avec du houblon de bien plus d'un an (600g/l) et sera bouilli pendant 4 heures.
5. Enfin, ce moût de malt arrive dans la chambre frigorifique. Celui-ci est une cuve ouverte et peu profonde et se trouve dans un endroit où le vent peut entrer

sans problèmes par les ventouses ce qui permet au moût de malt de refroidir. Lors de ce moment crucial, l'inoculation ou l'infermentation mystérieuse a lieu : des levures sauvages spécifiques et des bactéries, une 80-taine au total, sont absorbés de façon spontanée et naturelle par le moût de malt. Ils se multiplieront grâce aux sucres et formeront des composants d'alcools et d'arômes

6. Le lendemain matin le moût de malt est totalement refroidi et peut être mis en tonneaux. La nature s'occupe ensuite d'un processus très compliqué : la fermentation spontanée ou naturelle où le moût de malt est tout doucement transformé en Lambic de qualité.

La fermentation de la Lambic

Après quelques jours, (cela dépend du temps), les Entérobactéries commencent à travailler. Elles forment des têtes de mousse blanches et apparaissent dans un petit trou au-dessus du tonneau en chêne. Cette phase de fermentation, la fermentation butanediol, s'occupe de la formation d'acide acétique, d'acide lactique et d'acide formique et prend plus au moins 2 semaines. Lors de cette période, un degré réel de fermentation de 16% et un PH de 4,4 sont atteints.

Après un certain temps, la mousse blanche devient brune et forme ainsi un bouchon naturel qui protège la bière contre l'oxydation et l'infection. Pendant ce processus, la fermentation alcoolique primaire a lieu et dure 3 à 4 mois. Le degré réel de fermentation monte jusqu'au 50-60% et le PH descend jusqu'à 4,0. C'est bien dans cette phase que les sucres sont transformés en composants d'alcool et d'arômes. Parmi la population de fermentation, l'on trouve une succession d'espèces qui augmente la capacité de fermentation; premièrement il y a le *Saccharomyces globulus* et le *Saccharomyces dairensis*, suivi par le *Saccharomyces uvarum* et enfin il y a le *Saccharomyces bayanus* et le *Saccharomyces cerevisiae*.

La troisième phase de la fermentation de la Lambic est la fermentation d'acide lactique provoquée par le *Pediococcus cerevisiae*. Le taux d'acide lactique augmente jusqu'à 5 ou 6g/l et le PH descend jusqu'à 3,2. Les *pediococces* dominent la flore du 3ième au 8ième mois.

La fermentation d'alcool secondaire commence pendant ou après la fermentation d'acide lactique. Ceci implique que le degré de fermentation réel monte jusqu'à 80%. La concentration d'éthyllactate se multiplie par dix durant cette période. La levure responsable pour cette phase appartient principalement à la famille de *Bretanomyces bruxellensis* et *Bretanomyces lambicus*.

Après une année de fermentation, les familles *Bretanomyces* et *Pediococcus* restent en suspens; des changements drastiques de la composition de la Lambic ne sont plus constatés. Cette dernière phase de la fermentation doit être considérée comme une maturation pendant laquelle le goût spécifique de la vieille Lambic se développe.

La Lambic, une bière unique selon différents points de vues.

Les différences les plus spécifiques entre le brassage de la Lambic et la Pils conventionnelle sont les suivantes :

La plupart des brasseurs admettent uniquement des cultures de *carlsbergensis* ou *cerevisiae* qu'ils joignent eux-mêmes dans des circonstances conditionnées tandis que dans les brasseries de la Lambic, l'on retrouve au moins cinq grands groupes de levures sauvages avec d'autre microflore. Ces groupes peuvent encore se manifester dans une seule bière sous 15 à 20 formes. Jusqu'à présent, 86 cultures de levures sauvages ou autre microflore sont identifiées dans les bières de la Lambic. Ce sont ces levures sauvages qui sont prises de façon spontanée et naturelle dans l'air de la vallée de la Zenne et qui ne sont donc pas ajoutées au moût de malt. Seulement dans cette région et nulle part ailleurs l'on trouve une telle écologie de micro-organismes aptes pour les brasseries de Lambic. La succession des levures différentes dans la population de fermentation pendant la fermentation naturelle est le résultat de la combinaison de leur vélocité de fermentation et leur capacité de fermentation. Pas une seule reinkulture est capable d'atteindre un tel degré de fermentation et de produire un modèle d'arôme comparable à celui de la Lambic.

La Lambic est brassée avec au moins 30% de froment ce qui fait qu'elle, comme les bières blanches appartient à la catégorie des bières de froment. La fécule de froment mène au début de la fermentation à la dextrine qui est difficilement fermentable par les levures mais les bactéries peuvent réduire et même éliminer les grandes concentrations de dextrines. Les dextrines donnent une certaine douceur à la jeune Lambic (<1 an). Les dextrines ont tout à fait disparu après deux ou trois ans.

Le brasseur de Lambic utilise le houblon pas seulement pour le goût mais aussi pour ses qualités de conservation.

Le houblon possède des composants qui arrêtent le développement de certaines bactéries responsables de la corruption. Vu la grande quantité de ce composant, il est nécessaire de laisser vieillir le houblon de sorte que la concentration d'acides alpha (responsables de l'amertume) oxyde et devient

moins amer. Due au vieillissement du houblon, il y a néanmoins aussi d'arômes moins désagréables qui se développent. Ceux-ci sont pourtant éliminés par la longue cuisson du moût de malt. Ceci explique le long temps de cuisson pour le moût de malt (4 à 5 heures) comparé avec le moût de malt pour la pils (1 à 2 heures). Des brasseurs de pils conventionnels utilisent du jeune houblon ou des essences de houblon pour son goût typique amer en premier lieu. Suite à l'utilisation de la méthode de la 'fermentation spontanée', la Lambic est une bière de saison. Elle est uniquement brassée pendant la période d'hiver (d'octobre à mai). Pendant l'été, il y a beaucoup trop de levures et de bactéries dans l'air qui peuvent avoir une influence négative sur la qualité de la bière.

Le secret de la Lambic comme base d' autres bières

Gueuze

Seulement dans un petit nombre de cafés dans la région de la vallée de le Zenne l'on peut encore boire la Lambic directement du fût et ceci malgré son goût typique et ses qualités salutaires. Depuis le période de 1880, la Lambic est de plus en plus mise en bouteilles pour des raisons pratiques. On commençait, comme pour le Champagne, à couper (mélanger) des différents breuvages pour obtenir une deuxième fermentation et un certain pétilllement. Ceci annonce l'époque de la Gueuze. Par le coupage de 2/3 de jeune lambic et 1/3 de vieille lambic et la refermentation en bouteille, la Gueuze traditionnelle est obtenue. Ces bouteilles sont stockées dans des caves pendant des mois (comme pour la méthode champenoise).

Après environ six mois l'on obtient la Gueuze d'orée avec son goût pétillant et aigrelet et son odeur de cherry.

La Gueuze se laisse conserver pendant des années et subit, comme le vin, une évolution de goût.

Pour donner un nouvel élan à cette Gueuze, une nouvelle étiquette a été développée et la Gueuze a été baptisée 'Gueuze Cuvée René Grand Cru'. Ceci pour bien indiquer la différence entre la vraie Gueuze traditionnelle (aussi nommée la vieille Gueuze) et la Gueuze commerciale qui est une Gueuze filtrée et légèrement sucrée qui domine le marché en ce moment. La Gueuze a un goût qui se prête à la boisson ou à la préparation de nombreux plats. Les plus connus sont sans doute 'Carbonades à la Gueuze', 'Dinde à la sauce à base de Gueuze', 'Poulet à la Gueuze et aneth', 'Moules à la Gueuze'... La Gueuze se marie aussi parfaitement avec les plats de poissons (salés ou avec des sauces à la crème) ou se laisse même boire comme apéritif vu qu'elle stimule l'appétit.

Kriek À l'époque cette boisson aigre-douce était obtenue par l'addition des

cerises fraîches à la mi-jeune Lambic. L'addition des fruits provoque une nouvelle fermentation dans les tonneaux en chêne. Après 8 à 12 mois, il reste seulement des noyaux et des pelures et la Kriekenlambic est prête à être filtrée et mise en bouteilles. Cette méthode donne une bière plutôt aigre et moins fruitée.

Suite à la disponibilité limitée des vraies 'cerises de Schaerbeek' et en vue de brasser une bière plus fruitée et moins aigre, la brasserie Lindemans a développé une méthode unique et naturelle. Ils utilisent le jus frais de cerises, non concentré et non-sucré qui est mélangé avec la Lambic sélectionnée d'un âge moyen d'au moins un an et dont la plus âgée a mûri au moins pendant trois ans dans des tonneaux en bois. Dans les tonneaux, le jus est macéré pendant quelque temps avec la Lambic avant d'être mise en bouteille. Des plats typiques sont 'tartines aux fromage blanc' ou 'lapin à la kriek'. La bière peut être utilisée comme base de sorbet de cerises ou tout simplement comme apéritif.

Faro

Ce n'était pas anormale d'ajouter du sucre à un verre de Gueuze dans les années précédentes. À la longue, une bière de froment avec une 'fermentation spontanée' et un goût aigre-doux parfaitement équilibré est né. Cette bière est baptisée Faro.

À l'époque de Breughel celle-ci était une boisson populaire mais malgré ses qualités salutaires et rafraîchissantes, la Faro était obligée d'abandonner le terrain pour les bières-pils. Lindemans a relancé la Faro en 1978 et cette bière regagne tout doucement sa popularité.

Cette bière accompagne sans problèmes de nombreux desserts et est excellent pour la soif.

Framboise, Pecheresse et Cassis

Ces bières sont aussi développées par la brasserie Lindemans qui utilise du jus pur et simple. Le résultat est une boisson fraîche et fruitée avec un goût du riche bouquet de la lambic.

Ces bières se laissent boire comme apéritif mais elles accompagnent sans problèmes de nombreux plats même desserts. La Framboise avec du gâteau au chocolat est un délice; la Pecheresse avec des crêpes flambées farcies à la glace et pêche est délicieuse.

Tea Beer

Ceci est un mariage harmonieux de la lambic traditionnelle de fermentation spontanée et des infusions sélectionnées et quelques goûtes de jus de limon.

Le résultat est une boisson rafraîchissante avec un goût surprenant de thé de citron. Servie glacée, cette bière est idéale pour la soif pendant l'été. La Lambic, la bière la plus âgée de toutes les bières connues.