

The Lindemans Gazette

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

LINDEMANS.BE

ÉDITO



La brasserie Lindemans a 200 ans: santé !

Petit retour en arrière, début des années 1800 à Vlezenbeek. Là où le vent dépose des levures sauvages uniques sur les coteaux. Par une nuit magique, Joos Frans Lindemans et Francisca Josina Vandersmissen sont parvenus à intégrer la richesse du vent du Pajottenland dans une mystérieuse recette datant du Moyen Âge. La «bière mère» était née. Jamais ils n'auraient imaginé qu'ils venaient de jeter les bases d'une brasserie qui, deux siècles plus tard, se ferait un nom outre-Atlantique.



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

Six générations de brasseurs zélés plus tard, nous, Dirk et Geert, brassons toujours notre or si unique et particulier avec autant de passion. Quand nous étions petits, la brasserie était notre terrain de jeu. Nous prenions exemple sur nos pères brasseurs. L'amour de la bière nous a été transmis dès notre plus jeune âge. Depuis notre poste d'observation en carton, nous avons eu tout le loisir d'emmagasiner les connaissances et le savoir-faire de nos pères qui s'affairaient à la brasserie. Nous étions même aux premières loges quand les premiers grands foudres en bois sont arrivés.

Le processus de maturation a beau avoir 200 ans, le meilleur reste à venir. Avec toute l'équipe Lindemans, nous envisageons l'avenir avec confiance.

Il arrive même que la génération suivante vienne déjà jeter un coup d'œil. Bon sang ne saurait mentir. La relève est assurée. Santé !

À L'HONNEUR

200TH ANNIVERSARY BLEND



Il était une fois...

Francisca Josina Vandersmissen voit le jour vers 1800 dans la petite ferme-brasserie Hof ter Kwadewegen à Vlezenbeek, entourée de houblon et de malt. La bière y coule à flots. Des années plus tard, Joos Frans Lindemans tombe sous le charme

de sa beauté étincelante. En 1822, le jeune couple s'installe dans la ferme-brasserie Vandersmissen et se met à brasser lui-même le lambic. La brasserie Lindemans est née.



Plus d'infos sur notre 200th Anniversary Blend: voir page 2.



Revivez nos 200 ans d'histoire sur le site web de Lindemans.



6 GÉNÉRATIONS DE BRASSEURS DE LAMBIC PASSIONNÉS



Francisca Josina Vandersmissen & Joos Frans Lindemans
1792-1865

Joos Frans Lindemans devient bourgmestre de Vlezenbeek en 1830, année de la constitution du royaume de Belgique.



Joos Frans «Duc» Lindemans
1826-1901

« Den Duc » Joos Frans II voit tout en grand ! Tellement grand qu'il a construit la grande grange et la salle de brassage actuelles entre 1860 et 1870.



Theofiel Martin Lindemans
1870-1955

Theofiel, le dernier des 9 enfants, succède à son père en 1901. Pendant la Première Guerre Mondiale, la brasserie est à l'arrêt et toutes les installations de brassage, les fûts, etc. sont réquisitionnés par l'occupation allemande. Le cuivre est fondu pour fabriquer des armes.



Emiel Jozef Lindemans
1901-1956

1922 - Les premières ampoules illuminent le salon ! La salle de brassage est pour la première fois alimentée en électricité.



Nestor Lindemans & René Lindemans
1941-2008 1939-present

1961 - René et Nestor brassent la première Kriek à l'ancienne Lindemans selon la méthode traditionnelle, avec les précieuses griottes de Schaerbeek. Véritable amoureux de la kriek, c'est également la 5^e génération qui développa la légendaire Kriek Lindemans à base de jus pur de griottes et d'un lambic d'au moins 1 an.



Dirk & Geert Lindemans
1968-present

Avec toute l'équipe Lindemans, Dirk et Geert Lindemans abordent l'avenir avec confiance.

UN PRODUIT À L'HONNEUR

À la santé de notre Grande Dame



Oude Gueuze Anniversary Blend 2022 « Cuvée Francisca » est un hommage à la Grande Dame de Lindemans, Francisca Josina Vandersmissen, qui a fondé la brasserie Lindemans avec son très cher Joos Frans Lindemans il y a 200 ans.

Jan Verzelen (Brewery Manager) et Sep Roggeman (Quality Manager): « À l'occasion du 200^e anniversaire de la brasserie, nous avons brassé une gueuze à l'ancienne exclusive qui associe un lambic de 4 ans d'âge à un jeune lambic. Cette bière à la robe dorée, qui titre à 8 %, a fait l'objet d'une fermentation en foudres de bois, puis

en bouteille pendant 12 mois. Elle distille des saveurs de chêne et d'agrumes, ponctuées de notes de cidre, de sherry et de pommes mûres, d'une acidité rafraîchissante et d'un soupçon de Brett, la levure sauvage unique de notre vallée. Les amateurs apprécieront cette gueuze à l'ancienne sèche, complexe et bien équilibrée, dotée d'une fin de bouche sèche. Nous n'avons produit qu'un nombre limité de bouteilles de cet assemblage raffiné. »

Goûter la Cuvée Francisca avec les yeux ? Par ici!



Jan Verzelen (Brewery Manager) et Sep Roggeman (Quality Manager)



ACTU

L'avenir fermente à la brasserie lambic

Vlezenbeek est le berceau de la brasserie Lindemans depuis deux siècles. Et il n'en sera pas autrement à l'avenir : nous continuerons de brasser, encore et encore. La brasserie va néanmoins aussi ouvrir les pompes sur un deuxième site, à Ruisbroek. Lindemans y lancera une gamme plus variée de produits. Étant donné que le lambic nécessite un long processus de fermentation et de maturation, et que l'exportation des bières Lindemans a fortement augmenté ces dernières années, un entrepôt supplémentaire s'imposait. Ruisbroek, nous voilà !

Dirk et Geert: « Seules des bières de haute fermentation seront donc brassées à Ruisbroek. Dans un marché sursaturé, il est hors de question de proposer des types de bières déjà existants. Nous sommes à la recherche de nouvelles variétés de bières ainsi que de produits basés sur la fermentation mixte. Nos produits finis consisteront donc en des mélanges à base de lambic. »

Qu'abritera le second site ? « La brasserie comprendra un tout nouveau hall de brassage avec meunerie, salle de fermentation et entrepôt. Le hall de brassage pourra aussi servir de salle de réception pour des événements. Le bâtiment pourra également accueillir des bureaux, des salles de réunion et un laboratoire. »

À l'instar du site de Vlezenbeek, celui de Ruisbroek misera aussi sur la durabilité. Il sera notamment équipé de panneaux photovoltaïques. Il mettra également l'accent sur l'épuration des eaux et la récupération de chaleur. « La vapeur d'eau dégagée quand la bière bout se condense en deux étapes et la chaleur est stockée dans un réservoir de stockage thermique. Cette chaleur peut ensuite être utilisée pour préchauffer le moût d'un brassin suivant. »



ACTU

ON TOUR

Une expérience alambic-quée

Prêt à sillonner les routes de Flandre et de Bruxelles pour vivre une expérience alambic-quée inoubliable ? Santé !

Toer de Geuze

Début mai, participez au week-end Toer de Geuze organisé tous les deux ans par le Haut Conseil pour les bières lambic artisanales (HORAL). Toutes les brasseries de lambic et gueuzeries affiliées qui compte la Toscane du nord vous ouvrent leurs portes le temps d'un week-end.

La brasserie Lindemans est toujours de la partie. Replongés dans plus de 200 ans d'histoire, les amateurs de lambic découvrent toutes les facettes de cette mystérieuse bière, dégustations en prime ! La Blend Your Own Gueuze Experience leur permet de réaliser leur propre assemblage de gueuze à l'ancienne.

Vous savez déjà ?

Scannez le code QR pour surfer sur le site du HORAL.



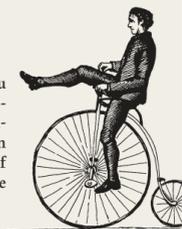
Lindemans Lambic Tour

Depuis 2015, la brasserie organise cet événement pédestre et cycliste lors du dimanche sans voiture, qui se tient toujours le troisième week-end de septembre. Au départ de la brasserie, des itinéraires balisés sillonnent les pommiers verts de notre capitale. Le brassage des lambics Lindemans repose, en effet, sur la qualité de l'air et les levures sauvages naturelles. Une petite soif en cours de route ? Des bières Lindemans rafraîchissantes n'attendent que vous à Vlezenbeek et à Bruxelles.

Belgian Beer Weekend

Durant le premier week-end de septembre, la Grand-Place de Bruxelles prend des airs de comptoir où sont servies plus de 400 bières belges présentées par une quarantaine de brasseries. Lindemans ne manque jamais cette occasion de faire déguster ses lambics aux amateurs venus du monde entier.

Nous participons à une foule d'événements : passez nous voir au Lindemans Lambic Truck !



Notre stand de foire dans le plus pur style cabaret à Horeca Expo (Gand), la grand-messe de la restauration.

ACTU

DU TABOURET DE BAR

Le Lindemans Premium Distilled Clear Gin décroche l'argent !



Quand deux marques belges de qualité fusionnent, la magie opère. Le Premium Distilled Clear Gin a valu à la brasserie Lindemans et à la distillerie De Moor de décrocher la médaille d'argent lors des prestigieux **World Gin Awards 2022**, organisés chaque année.

Avec le Red Gin, le Lindemans Premium Distilled Clear Gin est le premier gin fabriqué à partir de distillat de Kriek à l'ancienne. Ce gin unique à 46 % d'alcool libre de arômes délicats et raffinés d'agrumes, ponctués de notes fruitées. Il est fabriqué à base de 15 plantes triées sur le volet. À la clé ? Une explosion de saveurs épicées.



Filip Pilllet et Peter Renders

INTERVIEW

Chez Lindemans, on sait faire la fête !

Nous trinquons au 200e anniversaire de la brasserie, mais aussi à la santé du brasseur Peter, du technicien Steven et de l'opérateur d'étiquetage Marc. Peter et Steven ont rejoint la famille Lindemans il y a vingt ans, Marc il y a trente ans.

Peter :

« Du lait maternel ? Non, j'ai grandi avec le lambic ! Comment aurait-il pu en être autrement avec un père pour ainsi dire élevé au milieu des fûts de bière ? Mon père, Robert, était le voisin de René Lindemans (5e génération). À 16 ans, il travaillait déjà à la brasserie. Il a fait partie de l'équipe Lindemans pendant 52 ans. J'adore l'écouter parler des premières machines installées à la brasserie ou de l'électricité qu'il a fallu aller chercher chez Nestor Lindemans, le frère de René, pour pouvoir faire fonctionner ces machines. »

« Plus jeune, j'ai sérieusement envisagé de déployer mes ailes et de prendre la mer, mais bon sang ne saurait mentir : la brasserie, c'était mon destin ! J'ai lu des tas de livres sur cet artisanat. J'ai suivi René et Nestor à la trace. Ils m'ont tant appris. »

Marc : « Nous nous sommes mis en quatre pour René et Nestor. Ils ont toujours été là pour nous, littéralement. Ils s'activaient entre les fûts et les bouteilles de 6 h à 19 h, et même le week-end. Quel exemple pour nous tous ! S'ils étaient sévères ? Oui, mais aussi justes ! »

René et Robert :

« C'est difficile à croire, mais nous avons l'habitude de porter les fûts de lambic dans les caves à la force des bras. Un travail de Titan ! Il va sans dire que ce dur labeur était régulièrement interrompu pour un bon verre de lambic. Quand on voit à quel point tout a été automatisé aujourd'hui et qu'il suffit d'un remplisseur pour faire fonctionner toute la ligne, on peut dire que Lindemans a fait du chemin ! »

Peter : « L'extension de la nouvelle ligne de production a fondamentalement changé les choses. Le train Lindemans roule aujourd'hui plus vite que jamais. Notre équipe s'est considérablement étoffée au fil des ans. Nous sommes vraiment devenus une grande famille. Filip, le brasseur, a rejoint la salle de brassage il y a quelques années. Appelons un chat un chat : nous sommes comme les deux doigts de la main ! »

Peter : « C'est fantastique de voir ce que la brasserie familiale Lindemans a réalisé. J'ai un profond respect pour la famille ! »



Steven Rampelberg

Steven : « J'ai commencé à une époque où on travaillait jour et nuit à la brasserie. Je regrette qu'il y ait si peu de photos de cette période, mais nous n'avions tout simplement pas le temps d'en prendre. On trimait ! On maniait aussi le tournevis et on se jetait des bouchons. Ça fait chaud au cœur de voir que Lindemans a su conserver son individualité au fil des ans. »

« Comment je vois l'avenir de la brasserie ? L'ambiance doit rester agréable. Je pense qu'il faut continuer comme aujourd'hui. »



Robert, Peter et Thibault (fils de Peter) Renders



René Lindemans

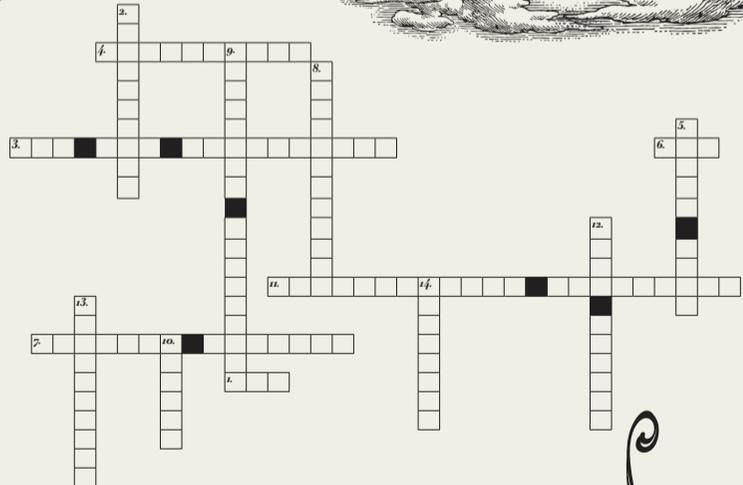


Thibault Renders, (fils de Peter), Robert Renders et René Lindemans

JEU

- Combien de générations de Lindemans compte la brasserie Lindemans ?
- Où est implantée la brasserie Lindemans ?
- Quel est le nom de la ferme-brasserie dans laquelle est installée la brasserie Lindemans ?
- Quelle bière Lindemans faite référence à une femme de petite vertu ?
- Quelle bière porte le nom de l'une des générations ?
- Quel est le surnom de la deuxième génération de Lindemans ?
- Quelle célébrité ne tarit pas d'éloges sur la brasserie Lindemans ?
- Pourquoi Lindemans utilise du houblon ?
- Quel magistrat bruxellois a été sauvagement assassiné sur la route appelée Kwadewegen au 14e siècle ?

- Quelle bière de base brasse la brasserie Lindemans ?
- Quelle méthode brassicole utilise la brasserie Lindemans ? Il s'agit de la plus ancienne au monde !
- Quelle bière bruxelloise a été remise à la carte par la brasserie Lindemans en 1978 ?
- C'est l'air des environs de la brasserie qui permet de brasser le lambic. De quoi cet air est-il chargé ?
- Lorsque la brasserie Lindemans a exporté pour la première fois sa Kriek à l'ancienne traditionnelle par voie maritime dans les années 1970, la Kriek à l'ancienne a commencé à refermenter à cause de la houle du bateau. Les bouteilles ont accumulé de la pression et les bouchons ont sauté. Où le bateau se dirigeait-il ?



LES RÉPONSES

1. Six - 2. Vizebeek - 3. Hof Ter Kwadewegen - 4. Pechevass - 5. Cuvée René - 6. Duc - 7. Michael Jackson - 8. Conservateur - 9. Everard t'Serclaes - 10. Lambic - 11. Fermentation spontanée - 12. Faro-Lambic - 13. Microflore - 14. Américain



Revivez aussi les 200 ans d'histoire de 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 le code QR et lisez aussi les 1001 histoires alambic-quées des Lindemans Gazettes en ligne !

Crafted By Wind,
Brewed Through Generations