



Et si nous changions un peu de propos ...

Parlons plutôt de nos après-randonnées, de ces moments tout aussi importants que les heures de selle.

Tous, nous refaisons le monde de la Petite Reine, évaluons la qualité de notre matériel, évoquons nos défis, ... tout cela autour d'un verre, d'une tasse de café.

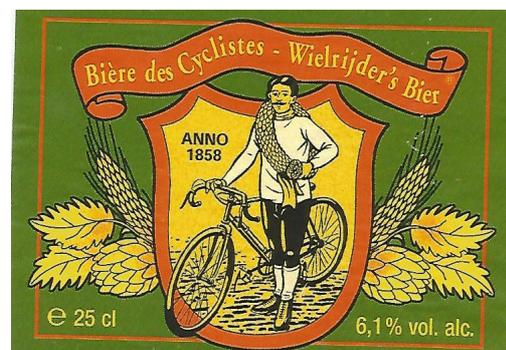
Changeons de menu ! Basta les éternelles chopes, ice-tea, thé à la menthe...

Dans notre Royaume où la bière est devenue Patrimoine immatériel, partons à la recherche de brassins peu ou pas connus

Afin d'enrichir la culture zythologique des Dragons - pourtant pas des ignares en la matière –j'ai donc tenté de repérer une série de bières qui s'adressent directement aux cyclistes pratiquants et aux « aficionados » de la Petite Reine sous la forme d'Appellations Cyclistes Controlées, ... faisant référence à des champions, des lieux mythiques ou tout simplement aux valeurs véhiculées par notre sport préféré.

Ce phénomène existait déjà dans le passé : voyez cette « **Bière des Cyclistes** » : une Spéciale de fermentation haute, 6,5% d'alcool, commercialisée par la « **Brasserie du Bocq** » de Purnode à la fin du XXe siècle. On peut supposer qu'elle a disparu de l'offre faute de succès.

Mais depuis quelques années, avec le développement des bières et brasseries artisanales, la mode est revenue.



FLANDRIEN

Bière que l'on peut consommer au buffet du « Centrum Ronde van Vlaanderen » à Audenarde. Au départ, elle était fabriquée par la brasserie « **Louwaeghe** » de Kortemark aujourd'hui disparue. Actuellement ??

Annoncée à 5% d'alcool cette belle ambrée possède quand même davantage de corps qu'une simple pils.

Le nom fait référence au routier endurant, au caractère bien trempé qui apprécie les courses dans un contexte difficile : pluie, vent, pavés. Les courses flamandes quoi !



Sous l'œil intéressé de Freddy Maertens (à dr.), Fabian Cancellara sert des «Flandrien» à ses supporters.

Hélas, il n'était plus à la lorsque les Dragons ont termé leur sortie du 15 aout à Audenarde

GIESBAARGS MUURKEN

Après des années de tatonnements, l'amateur-brasseur Geert Welleman a élaboré en 2011 une blonde titrant 7% et l'année suivante une brune de 7% également.

Ces 2 boissons à fermentation haute sont désormais brassées par « **Proefbrouwerij** » à Lochristi (Gand) .

Afin de promouvoir la région, il la baptise du nom, en dialecte local, d'un des endroits les plus mythiques du cyclisme : le « Mur de Grammont ». Est-il nécessaire ici de le présenter ?

Nous avons pu apprécier le caractère houblonné de la blonde lors du « Trèfle » organisé cette année par Marc.



KASSEIKE

(Traduction : petit pavé)

D'après ses « inventeurs », voilà une bière qui se mérite... ! Elle s'adresse à ceux qui travaillent dur, comme les « paveurs » qui posaient de lourds pavés sur les chemins, et qui à midi mangeaient des tartines avec force bières. Et aussi aux coureurs qui franchissent les pavés flamands ...

Ce sont deux cousins qui en 2013 ont lancé leur brasserie artisanale « **Haezen** » à Zandvoorde (Zonnebeke - Fl.Occ.).

La « **Kasseike** » est une bière triple artisanale au malt de blé (c'est suffisamment original pour être souligné..), refermentée en bouteille, et 100 % naturelle. Elle titre à 8,5 %.

Un critique dit « ...de couleur ambre moyen, ... c'est une grande bière qui ne peut laisser indifférent, comme le Tour des Flandres, quand il passe sur les pavés du mur de Grammont. Nous sommes devant une sorte de monument de la bière, qui fera beaucoup d'envieux dans les salles de brassage... »

6 étiquettes différentes la décorent : elles représentent diverses zones pavées (Mur de Grammont, Bosberg ea), clin d'œil aux principales courses flamandes.



In Vlaanderen werden wegen met soms 10kg wegende kasseien geplaveid. Kasseilegger was een harde stiel. Daarom aten ze 's middags boterhammen met bier... veel bier. Het Kasseike is opgedragen aan de hard werkende mens. Voor de echte Flandrien! Een Kasseike moet je verdienen!

En Flandres, les routes étaient faites de pavés pesant près de 10kg. Le travail des poseurs de pavés était difficile et c'est pourquoi à midi, en mangeant leurs tartines, ils buvaient de la bière ... beaucoup de bière. Kasseike est un mot flamand qui signifie 'petit pavé'. La Kasseike est dédiée à ceux qui travaillent dur. La Kasseike doit se mériter!

In Flanders, roads used to be paved with cobblestones weighing up to 10kg. The job of cobbler was a hard job. That's why for lunch they ate bread and drank beer ... lots of beer. Kasseike is a Flemish word meaning 'little cobblestone'. Kasseike is dedicated to all those who work hard. A Kasseike must be earned!



BELGISCH BIER - BIÈRE BELGE - BELGIUM BEER



KASSEIKE
PAVÉ - COBBLESTONE



WWW.HAEZEN.BE
Artisanale brouwerij Haezen
Houtenstraat 50 / 8980 Zandvoorde / Belgium

Alc. 8,5% vol. / Tripel / 33 cl.e

100% natuurlijke bier met nagisting op de fles. Ingrediënten: water, carwe moer, hopt, giet. In het donker rechtszaand bierzen. Drieken met mate. Bière 100% naturelle avec refermentation en bouteille. Ingrédients: eau, malt de blé, houblon, levure. A conserver à la verticale à l'abri de la lumière.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Beer with secondary fermentation in the bottle. Ingredients: water, wheat malt, hops, yeast. Beer kept standing straight up in the dark. Drink in moderation. GOVERNMENT WARNING: (1) According to the Surgeon General, women should not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risk of birth defects. (2) Consumption of alcoholic beverages impairs your ability to drive a car or operate machinery, and may cause health problems.



Foto: Kris Claeys



Ten minste houdbaar tot einde / A consumer de preference avant fin / Best before end 2014/2016/2016/2017 --- 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12

In Vlaanderen werden wegen met soms 10kg wegende kasseien geplaveid. Kasseilegger was een harde stiel. Daarom aten ze 's middags boterhammen met bier... veel bier. Het Kasseike is opgedragen aan de hard werkende mens. Voor de echte Flandrien! Een Kasseike moet je verdienen!

En Flandres, les routes étaient faites de pavés pesant près de 10kg. Le travail des poseurs de pavés était difficile et c'est pourquoi à midi, en mangeant leurs tartines, ils buvaient de la bière ... beaucoup de bière. Kasseike est un mot flamand qui signifie 'petit pavé'. La Kasseike est dédiée à ceux qui travaillent dur. La Kasseike doit se mériter!

In Flanders, roads used to be paved with cobblestones weighing up to 10kg. The job of cobbler was a hard job. That's why for lunch they ate bread and drank beer ... lots of beer. Kasseike is a Flemish word meaning 'little cobblestone'. Kasseike is dedicated to all those who work hard. A Kasseike must be earned!



BELGISCH BIER - BIÈRE BELGE - BELGIUM BEER



KASSEIKE
PAVÉ - COBBLESTONE



WWW.HAEZEN.BE
Artisanale brouwerij Haezen
Houtenstraat 50 / 8980 Zandvoorde / Belgium

Alc. 8,5% vol. / Tripel / 33 cl.e

100% natuurlijke bier met nagisting op de fles. Ingrediënten: water, carwe moer, hopt, giet. In het donker rechtszaand bierzen. Drieken met mate. Bière 100% naturelle avec refermentation en bouteille. Ingrédients: eau, malt de blé, houblon, levure. A conserver à la verticale à l'abri de la lumière. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Beer with secondary fermentation in the bottle. Ingredients: water, wheat malt, hops, yeast. Beer kept standing straight up in the dark. Drink in moderation. GOVERNMENT WARNING: (1) According to the Surgeon General, women should not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risk of birth defects. (2) Consumption of alcoholic beverages impairs your ability to drive a car or operate machinery, and may cause health problems.



Foto: Kris Claeys



Ten minste houdbaar tot einde / A consumer de preference avant fin / Best before end 2014/2016/2016/2017 --- 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 12

KOERSEKLAKSKE

(Traduction : Casquette de course)

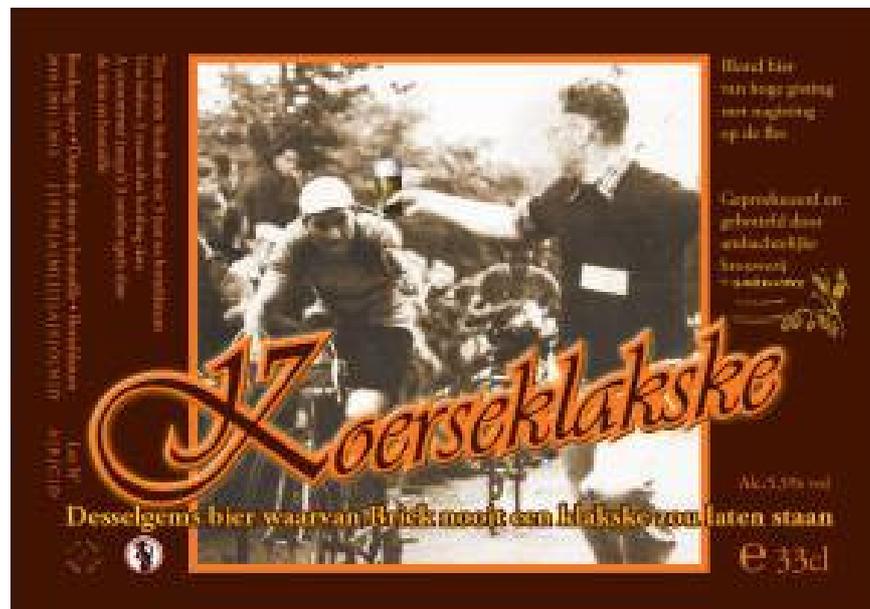


Brassée pour la première fois en 2009 par « **t Gaverhopke** » brasserie familiale installée à Stasegem près de Harelbeke (Fl.Occ.) à l'occasion de la course « Mémorial Brik Schotte ».

Cette blonde que l'on dit « *sans danger* » puisque titrant 5,5% se situe entre une Blanche Belge et une « Weissbier » allemande (çàd à base de froment).

L'étiquette représente, se détachant d'un fond jaune, un coureur qui a l'attitude tout à fait caractéristique du « Laatste Flandrien » Brik Schotte qui fut un des coureurs les plus appréciés durant la période dorée 1945-1955.

Mais à certaines occasions, notamment lors des courses éponymes disputées à Desselgem, la bouteille propose une photo de Brik lors du Championnat du Monde 1950 qu'il gagnera.



KWAREMONT

Début 2014, la brasserie « **De Brabandere** » (ex-Bavik-1894) installée à Bavikhove (Fl. Occ.) modernisait l'image d'une blonde qu'elle brassait depuis 2010.

De fermentation haute, titrant 6,6% douce, elle s'affirme bien désaltérante.

épicee, légèrement maltée, pas trop

L'appellation est évidemment liée Ardennes Flamandes rendu Flandres.

La publicité met l'accent sur les doit faire preuve pour atteindre son objectif :

« La Kwaremont blonde affiche le ascension de l'Oude Kwaremont, avec obstination renverse les montagnes. Cette bière aux malts puissants vous sucres liquides après l'effort. Récompensez :rien ne remplace la saveur aussi prononcée que Kwaremont, qui titre 6,6 %, comme les meilleures côtes. »



au Kwaremont, ce mont des mythique par le Tour

qualités dont tout cyclo

tempérament corsé de la célèbre C'est la bière du leader qui

apporte une bonne dose de vos performances désaltérante de la

Auparavant, une bière ambrée dénommée « **Oude Kwaremont** » était élaborée par la Brasserie « **De Smedt** ». Un accord conclu par les 2 brasseurs a permis le transfert.

Sur l'étiquette on reconnaissait l'église du village de Kwaremont au sommet de la colline gravie par 2 cyclistes. Etiquette utilisée au début par « **De Brabandere** » avant de passer au logo actuel.



La « **Kwaremont** » est certainement la « wielerbier » qui a le mieux réussi sa percée dans le commerce grâce à une présence très marquée dans le milieu cycliste.

MAES-RADLER

Il faut savoir que « **Radler** » signifie « cycliste » en allemand.

En 2013, « **Alken-Maes** » proposait ce nouveau produit : une « Maes Pils » classique coupée avec du jus de citron. (Aujourd'hui aussi avec du jus de pamplemousse ou de citron vert). Une boisson qui ne fait que 2% de volume d'alcool. Parfois assimilé au panaché, ce type de bière « **Radler** » était déjà connu à l'étranger, en Allemagne notamment.

L'appellation renverrait directement à une boisson rafraîchissante qu'un aubergiste bavarois servait déjà, dans les années '20 du siècle passé, dans son « Kugle-Alm » un cabaret populaire et prisé par les cyclistes.

La légende raconte qu'un jour Franz-Xaver Kugler, le tenancier, s'apercevant qu'il allait manquer de bière et qu'il n'avait plus que du jus de citron à offrir, décida de mélanger la bière avec du jus de citron frais et donna à cette boisson un nom qui plairait à ses clients. Depuis peu « **Hoegaarden** » brasse aussi une Radler.

MALTENI

Enfin une wallonne ! Brassée artisanalement par « **Brunehaut** », près de Tournai, cette bière belge (mais administrativement française), biologique et certifiée sans gluten se veut être la véritable bière pour amateurs de la petite reine.

Tirant son nom de la célèbre équipe italienne Molteni (celle d'Eddy Merckx) des années 1960-1970, et du malt, ingrédient principal de la bière, la « **Malteni** » a été créée en 2010 par deux passionnés de cyclisme, Alexandre Voisine et William Lanigan.

Elle se décline en 3 versions :

- Blonde (1) créée pour « *trinquer aux forçats du Tour de France* »(!), elle se présente légèrement dorée avec une mousse délicate et persistante. « *C'est une bière d'apéritif désaltérante sans trop d'amertume* »

- Blanche (2) *La bière des Champions du Monde* ! Sa robe est légèrement plus soutenue que les blanches habituelles. La fraîcheur semble être sa première qualité.

- Ambrée (3) présente une jolie robe rousse de vieux Tawny. Elle se dit « *Parfaite pour suivre les coureurs sur les rudes classiques de printemps* »

Sur les étiquettes apparaissent des maillots mythiques : le Jaune, l'Arc-en-ciel et celui aux couleurs de la Molteni d'Eddy Merckx.



Voici ce qu'en pensent des consommateurs :

« BK » (un webzine consacré au VTT) écrit « *la Malteni est une excellente bière, une bonne alternative entre une brune et une « trop claire ». On ne peut lui reprocher d'être cycliste qu'au niveau de l'image... Rien de bien grave en fait ! L'idéal est de boire cette bière ambrée fraîche (8-11 °C). Au niveau de sa texture, de sa couleur et de son goût rond, légèrement malté, la Malteni se rapproche d'une brune légère.* »

Un autre critique souligne : « *Les plus : bio, absence de gluten (idéal pour les allergiques), bon goût ; les moins : taux d'alcool un peu trop élevé pour une bière de récupération* ».

On attend de voir ... et de boire !

ORVELO

Il y avait une fois ..., dans les années 80, 3 copains d'Unifs unis par les cours ... et les traditionnelles chopes. Et 25 ans plus tard, toujours amateurs de bières, ils décident de lancer leur propre production. Cyclos passionnés, ils cherchent à créer une boisson « désouffante » car pensent-ils rien ne vaut une bonne bière après une bonne sortie.

Ils commencent à brasser dans un garage installé à Grembergen (près de Gand) jusqu'à obtenir un certain résultat. Le garage deviendra brasserie artisanale et prendra le nom « **Half zeven** » çàd 18h30 moment où le temps s'est arrêté lors d'une dégustation réussie ...

Résultat de nombreux essais toujours effectués dans le garage, la recette est ensuite mise en œuvre à la « **Proefbrouwerij** », la brasserie de Lochristi.

Le nom de leur breuvage s'impose : quel cyclo n'a pas rêvé posséder un vélo en or !

« **ORVELO TRIPEL** » est issue d'une triple fermentation et titre à 7,5% d'alcool. « *La première gorgée est rafraichissante puis viennent de riches arômes d'épices méditerranéennes. Ensuite survient une légère amertume qui reste en bouche et donne envie de plus ...* » nous vante la publicité.

Distribuée en bouteille de 75 cl, car « *une bière est faite pour être bue entr'amis.* »

Le succès les incite à se dire « pas de blonde sans brune » et en 2014 sort l'

« **ORVELO DROME** »: une foncée qui titre 7° avec un nez fruité et une bouche puissante

L'ambition des copains ne s'arrête pas ici. Ils envisagent de commercialiser une Blanche d'autant que « **Orvelo** » est un concept qui se répand dans la région.



PEDAL'OR

Dans le cadre de sa participation à l'opération caritative « Kom op tegen kanker » en 2013, la firme Philips avait fait brasser chez « **De Vlier** » à Holsbeek (Louvain) une bière blonde de haute fermentation, avec un taux d'alcool de 7,5%.

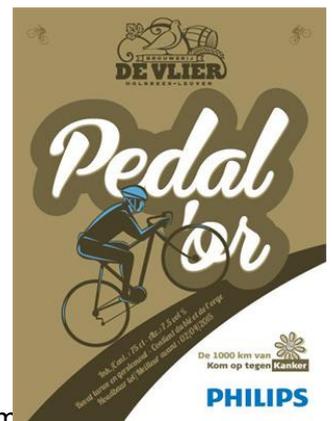
Comme l'objectif des participants était de parcourir 1.000 km à vélo, le nom de la bière et l'étiquette fera référence au cyclisme.



LA REDOUTABLE

Pour la même opération, la même année, un autre groupement avait eu la même idée.

Les « **KBC Bikers** » avaient démarré la même brasserie « **Den Triest** » installée à Kapellen-op-den-Bos (Brabant). Celle-ci spécialisée dans les fabrications « à façon » çàd pour répondre à la demande d'associations, avait aussi lancé une blonde de 7,5% dénommée la « **1000 km** »



Au printemps dernier, deux liégeois, avec l'aide d'une brasserie de la région binchoise, ont lancé cette bière dont le nom s'inspire de « La Redoute » cet obstacle dominant Remouchamps, lieu crucial de « Liège-Bastogne-Liège.

« C'est une triple blonde non filtrée à 9 degrés, en rapport au dénivelé moyen de la côte de la Redoute. C'est une production locale, artisanale. On l'a lancée quelques semaines avant la course. » nous disent ses inventeurs.

L'étiquette illustre le tracé de la côte.

*La publicité nous informe qu'elle est « plus facile à descendre qu'à monter »
On veut bien la croire ...! Même sans l'avoir goûtée.*



SAISON DU LUCIEN

En hommage au dernier vainqueur belge du Tour de France (cela remonte à 1976 déjà !), la brasserie « **Basanina** » de Smetlede (Alost) a concocté cette boisson bien rafraichissante qui titre 9% d'alcool.

Elle présente une robe d'un blond soutenu avec le beau col propre aux bières dites de Saison.

Particularité de celle-ci : l'utilisation de 3 sortes de houblon, tous d'origine belge.

Présentée dans une bouteille de 75 cl enveloppée d'une feuille qui, comme le verre ad-hoc, propose l'effigie du « petit-Lucien » (dixit Luc Varenne) en maillot Jaune se détachant d'un paysage montagneux. Là où notre « ouistiti des cimes » a forgé sa gloire. Ne fut-il pas à 6 reprises Roi de la Montagne au Tour ?



Comme la photo le prouve, les Dragons (enfin certains) ont pu l'apprécier lors de leur sortie du 15 aout, à Mere, à l'«Octopus», l'établissement bien sympathique tenu par le frère de Lucien

DEN TWAALF

Son nom peut faire écho au « 12 dents », ce pignon que les cyclos assoiffés aiment à embrayer lorsque l'arrivée est en vue...

Mais rien, ni sur l'étiquette, ni sur le verre ne fait allusion au monde du vélo. Il s'agit tout simplement d'une belle « Brune » titrant 12% d'alcool brassée par « **t Gaverhopke** » à Stasegem.

WICHELSE GRYSOLLEKEN

En 2015, à l'occasion du 70^e anniversaire du succès de Sylvain Grysolle (1915-1985) au Tour des Flandres, sa commune natale (Wichelen - Termonde) avait demandé à « **Den Buiten** » une brasserie artisanale locale de concevoir une boisson en son honneur.

Les maîtres-brasseurs élaborent donc un unique brassin de 1.000 litres d'une brune de 6,2% qui sera vendue dans les établissements locaux. Avec son amertume prononcée « *elle symbolise le vrai Flandrien* ». dirent-ils.



CONCLUSION

Voilà donc quelques cervoises repérées... Il y en a probablement d'autres. Merci à ceux qui les détecteraient de me les signaler.

Il faut bien reconnaître que toutes ces bières n'ont qu'une aire de distribution limitée. Nous n'en avons guère goûté à l'exception de la « **Kwaremont** » largement répandue.

Ce fait devrait d'ailleurs piquer notre curiosité, nous inciter à aller rouler dans d'autres régions : là où le pneu de notre bécane n'a pas encore mis le pied ... Cela nous permettrait de découvrir d'autres paysages, d'autres richesses artistiques, panoramiques et gouleyantes.

En attendant à votre santé !



Philippe Trauwaert



Voilà des
scènesque

l'on ne verra plus...

Désormais ...



Remballez les
Trappistes

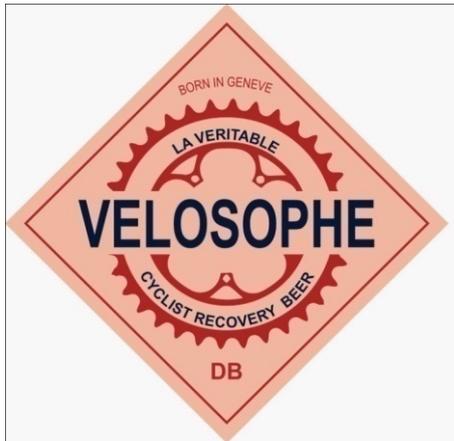
Place aux

« Bières
cyclistes »... !

MAIS ENCORE ...

Il n'y a pas qu'en Belgique que des brasseurs ont surfé sur la popularité du cyclisme pour lancer leurs créations :

Ainsi en Suisse, existe depuis 2012, la « Vélosophe » : une blanche brassée artisanalement par les « Brasserie des Murailles » à Meinier (Genève).



A l'initiative de ce breuvage, Damien Bisetti, ancien pilote de BMX, l'a adapté pour en faire une boisson de récupération en rajoutant à l'embouteillage des sels minéraux. Le taux d'alcool est ainsi réduit à 4.2% (car « il crée une possible déshydratation, en cas d'abus »...).

Un critique note : « en dégustant cette bière genevoise on savoure une boisson offrant un léger goût malté et citronné, il s'agit d'une pure blanche. Evidement c'est une boisson alcoolisée, on ne va épiloguer là-dessus... Mais boire une bière c'est bon pour l'esprit, et quand la tête va, les jambes ne peuvent que suivre. On tenterait bien de l'utiliser en final de course, histoire de se redonner un coup de moral ! »

Aux Pays-Bas existent (ou ont existé) : une « Bolletjesbier » qui fait allusion au Maillot à pois du Grand Prix de la Montagne ; la « à Bloc » ; ...

De nombreuses brasseries possèdent dans leur portefeuille de produits une bière de type « Radler » :

les françaises « Kronenbourg » « Pelforth » ; les allemandes « Warsteiner », « Krombacher », « Karlsberg » ou « Bitburger », les néerlandaises « comme « Bavaria » « Amstel » et « Grolsch » ; l'italienne « Dreher » ; ... la « Brasserie de Luxembourg Mousel-Diekirch » ; ...

Durant cette enquête, j'ai encore découvert ceci :

- un certain Joey Rutter est tellement persuadé que la bière est une bonne compagne pour le cycliste qu'il a construit son vélo AUTOUR d'une bouteille d'un demi gallon de bière artisanale (un growler, soit environ 2,2 L) !

Une autre façon de voir un « vélo cruiser » selon lui... !

Au-delà du concept, ce Growler-bike reste atypique : cadre massif, fourche Monark, roues de 29" et moyeu deux vitesses...

Et pourquoi ne pas le décliner en version électrique ? le « One Horse », 54km/h en pointe avec son moteur de 1000W.

Le Growler-Bike



- Un autre curiosité née en Allemagne et qui tend à se multiplier dans des centres touristiques : les **Beer-Bike**.
Un engin qui permet à des cyclos de rouler « groupir » tout en passant déjà à la troisième mi-temps.



Mons-Chimay-Mons !

Nos cyclotes les attendent déjà ... !

