

Communiqué de Presse

Le 12 juillet 2012



LA NOUVELLE RECOLTE DE GRIOTTES EST ARRIVEE A LA BRASSERIE DE BELLE-VUE



Aujourd'hui, à la coutume annuelle, la brasserie de Belle-Vue a réceptionné le nouveau chargement de griottes. A l'aube, plusieurs camions chargés de griottes de la variété Gorsem sont venus délivrer leur chargement à la brasserie. Dès leur arrivée, les griottes ont été déchargées et ajoutées à la lambic. C'est comme cela qu'on fait la Kriek Lambic qui forme la base des bières Kriek de Belle-Vue, qui sont les bières Kriek les plus populaires dans notre pays. Les cerises, de qualité exceptionnelle, ont mûri un peu plus tard que d'habitude cette année.

Toutes les bières Belle-Vue sont brassées sur base de lambic, une bière à fermentation spontanée. Pour les bières Kriek de Belle-Vue, nos maître-brasseurs ajoutent les griottes originaires des environs de Tirmont, à la lambic, qui est le résultat d'une fermentation spontanée grâce à des ferments naturels qui sont présents dans l'air. Pour les bières "Kriek" de Belle-Vue pas moins de 80 kg de griottes sont ajoutés pour 600 litres de lambic. La Kriek lambic est le résultat de 6 mois de maturation dans des fûts de chêne, qui reposent dans la tonnellerie de la brasserie.

Secouer les griottes

Les griottes de la plus haute qualité sélectionnées pour les bières Kriek de Belle-Vue sont originaires des alentours de Tirlemont. Les griottes ont déjà parcouru tout un chemin avant d'arriver à la brasserie. La veille de la livraison (12 heures se passent entre la récolte et la livraison des griottes), les cerisiers sont « secoués » avec un « bras » mécanique. Les griottes tombent sur une toile cirée, qui ensuite est retroussée et vidée dans de grands tonneaux remplis d'eau. Les griottes « coulent » dans le tonneau, alors que les petites branches et les feuilles flottent à la surface. Cette technique assure une récolte des griottes dans de parfaites circonstances.

Ensuite les griottes sont transportées soigneusement dans des petits bidons en plastique bleu, qui sont déchargés immédiatement dès leur arrivée à la brasserie et qui sont ajoutées consciencieusement à la lambic. Après 6 mois de maturation, la Kriek lambic servira de base pour les bières Kriek réputées de Belle-Vue.

Perscontact InBev Belgium:

- Natacha Schepkens, 0479 92 46 43 of 016 27 53 43, natacha.schepkens@ab-inbev.com
- Karen Couck, 0479 92 46 43 of 016 27 53 43, karen.couck@ab-inbev.com