**BREF COUP D’ŒIL À LA BRASSERIE LINDEMANS**

**6 générations de brasseurs de lambic**

Depuis 1822, six générations de la famille Lindemans se sont succédé à la « Hof ter Kwade Wegen », dans le village de Vlezenbeek, d’abord comme agriculteurs-brasseurs, plus tard – à partir de la 2e moitié des années 1950 – uniquement comme brasseurs. Sous l’influence de ces 6 générations de Lindemans, la Brasserie Lindemans est devenue l’un des principaux producteurs de lambic de la région et du monde. La famille Lindemans est restée fidèle à des processus brassicoles artisanaux, et ce depuis près de 200 ans.

**Le lambic**

Le lambic, l’une des rares bières à fermentation spontanée encore produite de par le monde, est incontestablement la plus ancienne des bières encore brassées aujourd’hui. Mentionnée pour la première fois dans des écrits du XIIIe siècle, cette « bière-mère » a vu sa recette inchangée depuis un décret de 1559. Le lambic est la plus mystérieuse, la plus complexe et la plus sauvage des bières.

Pourquoi ne peut-on brasser le lambic que dans le Pajottenland ? En raison de la microflore exceptionnelle, un ensemble de levures et de bactéries qui se trouvent dans l’air. En fonction du sol, de la végétation et du microclimat, on trouve ou non certaines levures. Les levures qui confèrent au lambic son goût particulièrement typique sont les « Brettanomyces Bruxellensis » et les « Brettanomyces Lambicus » que l’on retrouve principalement dans cette région.

**QUELQUES FAITS ET CHIFFRES**

|  |  |
| --- | --- |
| 1822 | Les premiers brassins de la famille Lindemans. La brasserie produit exclusivement du lambic |
| 19e siècle | L’exploitation comprend 75 ha de terres et de prairies. |
| 1900 | La première gueuze à l’ancienne est brassée. |
| 1956 | Les activités agricoles (30 hectares) sont définitivement arrêtées. |
| 1961 | Les frères brassent la première Kriek selon la méthode traditionnelle (mûrissement en fût de chêne et refermentation en bouteille). Jusqu'en 1973, la brasserie utilise des griottes de Schaerbeek. |
| 1970 | Début des exportations, d’abord vers la France, puis vers les États-Unis. (1979) |
| 1978 | Les frères Lindemans innovent en produisant une Kriek pasteurisée à base de pulpe et de jus de cerise. |
| 1980 | Lindemans innove à nouveau en commercialisant la Kriek au fût |
| 1992 | Construction de la nouvelle salle de brassage. |
| 1994 | La Gueuze à l’ancienne est rebaptisée « Cuvée René ». |
| 1996 | La brasserie signe un contrat avec un premier acteur belge de la grande distribution, Delhaize. |
| 2006 | Les cousins Dirk et Geert (6e génération) reprennent en main la gestion quotidienne de la brasserie. Début des exportations vers la Chine. Installation d'un nouveau caveau de foudres en chêne provenant de la région de Cognac. |
| 2010 | Les autorisations nécessaires pour l’extension de la brasserie sont demandées. |
| 2013 | Investissement de 15 millions d’euros et première pierre |
| 2015 | Inauguration du nouveau site |

**2013**

|  |  |
| --- | --- |
| CAPACITÉ TOTALE | 86.000 hectolitres |
| NOMBRE DE COLLABORATEURS | 18 à temps complet |
| % EXPORTATIONS | 50% sont exportés dans 40 pays |

**2015**

|  |  |
| --- | --- |
| CAPACITÉ TOTALE | 170.000 hectolitres |
| NOMBRE DE COLLABORATEURS | 32 à temps complet |
| % EXPORTATIONS | 55% sont exportés dans 45 pays, entre autres les États-Unis (38% de l’exportation) et la France (29% de l’exportation). L’Asie est le continent à la croissance la plus rapide. |

**2 ans plus tard : les investissements en bref**

* Budget total : 15 millions d’euros
* De 6 000 m2 à 10 000 m2 de surface construite
* Doublement de la capacité de remplissage et d’emballage
  + Production dans l’atelier flambant neuf de mise en bouteilles: en moyenne 36 000 bouteilles de bière par heure
  + Dernière phase : extension avec une machine d’emballage totalement automatique et intégration d’une ligne de remballage
* Élargissement de la capacité de stockage
  + Un nouvel espace de stockage était nécessaire pour entreposer davantage de lambic. Nous ne voulons pas nous écarter du processus de brassage traditionnel, ce qui requiert un vaste espace en raison de la lenteur du processus de fermentation et de maturation. Le brassage du lambic n’est possible que pendant les mois d’hiver, tandis que la consommation, et donc la vente également, ont principalement lieu pendant les mois chauds de l’année. Par conséquent, il faut pouvoir entreposer l’ensemble de la production annuelle dans de bonnes conditions
* Élargissement des bureaux et du service de qualité
* Centre de visite : dans le cadre de l’extension du tourisme de la bière, un espace de dégustation a également été ajouté, pouvant accueillir jusqu’à 150 personnes
* Intégration dans l’environnement
  + Lors de la conception des plans, une attention particulière a été consacrée à l’innovation et au respect de l’environnement. Ainsi, dans les environs de la brasserie, un verger, trois mares et une haie de 400 mètres ont été aménagés pour la faune locale. Cet hiver, la brasserie a planté une forêt d’un hectare
  + Lors de la conception de la nouvelle installation de remplissage et du bâtiment, la consommation rationnelle d’énergie et d’eau était au centre des préoccupations. Outre une excellente isolation, la brasserie Lindemans a opté pour un chauffage à pompes à chaleur air-air. Dans la mesure du possible, un maximum d’énergie et d’eau est récupéré.