**Transcription des citations vidéo 1**

**Frère Benedikt, moine**

00:00-00:28

Pour être précis, on a commencé à brasser ici en 1836. La raison en était que c'était un monastère à l’époque mais pas encore une abbaye. Pour devenir une abbaye, il fallait pouvoir assurer sa propre subsistance, produire sa propre nourriture, ce qui incluait également la bière. Les moines la buvaient à table lors du déjeuner.

00:29-00:48

La Westmalle Extra est probablement la plus ancienne bière brassée ici. C'est une variation de l'original, mais à l’origine, les moines avaient commencé à brasser de la bière pour leur propre usage, pour leur propre consommation, et c'est ainsi que l'Extra a vu le jour. L'Extra d'aujourd'hui en est le résultat.

00:49-01:04

La bière Extra qui sera mise en vente bientôt est la même bière que celle offerte aux moines à l'heure du déjeuner. En fait, il s'agit d'une sorte de bière de table, une bière légère avec une teneur en alcool limitée.

01:06-01:30

La bière brassée à Westmalle est une source de revenus. Elle permet de subvenir aux besoins de la communauté, et donc tout simplement…de vivre. En plus, les revenus du brassage nous donnent la possibilité d’aider les communautés moins fortunées ainsi que les plus démunis de notre société.

01:31-02:18

Le brassage de la bière n'est pas la tâche la plus importante dans notre vie. Il s'agit surtout d'avoir une source de revenus. Nous voulons vivre une vie monastique, une vie contemplative, une vie en retrait, dans la solitude, une vie de méditation. C'est ce qui est primordial pour nous. Nous n'avons par exemple pas de revenus provenant d'allocations ni d'une mission pastorale, comme ont par exemple les paroisses où un prêtre a un casuel à sa disposition ou reçoit un salaire de l’état. Nous sommes donc tenus d’assurer notre propre subsistance. C'est pourquoi nous brassons. Ainsi, nous ne vivons pas dans le but de brasser, mais nous brassons pour pouvoir vivre.

02:22-02:48

Nous vivons ici dans une communauté monastique, ce qui signifie que nous menons une vie de contemplation et de prière, mais nous devons également avoir de quoi vivre. Nous devons assurer notre propre subsistance car, dans notre tradition, les moines ne vivent pas de la mendicité. Nous ne recevons pas non plus de soutien financier du gouvernement. Nous devons donc être autosuffisants.

**Philippe Van Assche, directeur général de la brasserie**

02:49-03:11

La Westmalle Extra est notre bière la plus ancienne. C'est une bière que les moines boivent tous les jours lors du déjeuner depuis la nuit des temps. Elle a des atouts importants car elle est très corsée et pourtant à faible teneur en alcool. Rafraîchissante, houblonnée mais peu alcoolisée.

03:12-03:34

Jusqu’à présent, l'Extra n'était vendue qu'à la porte de l’abbaye. Nous avons remarqué que la société a tendance à privilégier les bières à faible teneur en alcool. Nous avons donc décidé de libérer une petite partie de notre capacité de production pour cette Extra et de la distribuer dans le commerce spécialisé de la bière et dans les cafés.

**Transcription des citations vidéo 2**

**Ben Vinken, rédacteur en chef du magazine Beer Passion**

00:00-00:29

Enfin ! La Westmalle Extra sur le marché. Nous avons longtemps attendu ce jour. À l'aspect et à l'odeur, l'ADN de la Tripel est au premier plan, la levure bien sûr. Et à la dégustation... Mmm, une surprenante plénitude de bouche, un rafraîchissement mais surtout à la fin ce beau bouquet de houblon qui donne envie d'en reprendre une deuxième. Je dirais donc : à la santé de l'Extra !