



## *La brasserie Lindemans double sa capacité de brassage et ses effectifs pour répondre à la demande croissante*

**Leeuw-Saint-Pierre, le 28 avril 2015** – L'histoire de la brasserie familiale Lindemans voit le jour en 1822 lorsque Joos Frans Lindemans épouse la fille du propriétaire de la ferme-brasserie à Vlezenbeek. Pour occuper les paysans même en hiver, les grandes fermes de la région avaient pour habitude de brasser du lambic. Pour ce faire, elles utilisaient le blé de leurs champs et l'eau de leur propre source. Avec le temps, les activités agricoles ont diminué au profit du développement de la brasserie. Aujourd'hui, une nouvelle page de la riche histoire de la brasserie Lindemans est en train de s'écrire. Passant à 170 000 hectolitres, la capacité de production est doublée, ce qui profite bien sûr à l'emploi dans la région.

### **Anno 2013**

De cuves, la brasserie en est littéralement pleine à craquer. La demande étrangère en bières lambic belges ne cesse de croître. Et le lambic fruité n'est pas le seul à connaître un énorme succès. La popularité des bières amères est pour ainsi dire à son apogée. Pourtant, chez Lindemans, on remarque que, surtout à l'étranger, l'intérêt pour les « Sour Ales » (ou « bières acidulées »), une catégorie dans laquelle le lambic et la Gueuze occupent une place prépondérante, est toujours plus important.

Le mystérieux procédé du brassage du lambic, la fermentation spontanée, est géré par la famille Lindemans depuis 6 générations. « *Brasser le lambic engendre des problèmes très spécifiques* », expliquent Geert Lindemans et son cousin Dirk, qui sont tous deux les propriétaires de la brasserie. « *Pour les autres bières, la production quitte la brasserie après seulement quelques semaines, tandis que pour le lambic, le brassin doit rester au moins 1 an à la brasserie... Au moins, car souvent, on parle plutôt de plusieurs années. Une expansion substantielle de notre capacité de stockage, de remplissage et d'emballage s'est donc également imposée. 15 millions d'investissements et deux années plus tard, nous sommes fiers de ce que nous pouvons inaugurer aujourd'hui.* »

### **Anno 2015**

L'expansion a atteint tous les objectifs. Sous le nouveau toit, nous trouvons l'atelier flambant neuf de mise en bouteilles pour les bouteilles de 25 cl, une importante capacité de stockage, un nouvel hall d'accueil et des bureaux.



La salle de brassage, située dans l'ancien bâtiment, reste la véritable force vive de la brasserie. Le bac refroidisseur – où la microflore locale inocule de manière mystérieuse les levures sauvages dans le moût en phase de refroidissement - est également resté intact. Le remplissage des bouteilles de 37,5 cl et 75 cl est toujours opéré dans l'ancienne ligne de production.

### **Cuvée René Special Blend 2010**

Une brasserie n'en serait pas une si elle ne lançait pas un millésime qui soit à la hauteur de ce moment de fête. La Cuvée René Special Blend 2010 est un assemblage exclusif de 10 000 litres de vieux lambic, ayant bénéficié d'une maturation de 5 ans dans des foudres en chêne, et d'une faible quantité de jeune lambic. Ensuite, cette bière unique est mise en bouteille pour une refermentation naturelle pendant plusieurs mois. Cette cuvée spéciale est une édition limitée (seulement 15 000 bouteilles au niveau mondial).

**À propos de la brasserie de lambic Lindemans.** Depuis 1822, la famille Lindemans brasse le lambic à Vlezenbeek : un village au cœur du Pajottenland. Le petit village de Vlezenbeek dispose d'un atout majeur : il bénéficie d'une microflore exceptionnelle. L'air de la vallée est chargé de centaines de levures sauvages spécifiques dont les plus connues sont les *Brettanomyces Bruxellensis* et *Brettanomyces Lambicus*. Ces micro-organismes permettent à la brasserie de lambic Lindemans de brasser une bière selon une méthode exceptionnelle : la fermentation spontanée, également appelée fermentation naturelle. La famille Lindemans est toujours restée fidèle à des processus brassicoles artisanaux. Les 32 collaborateurs (tous membres de notre famille de cœur) travaillent d'arrache-pied au succès (inter)national de l'entreprise.

Lindemans est devenue une valeur sûre dans le monde des bières internationales : la brasserie est aujourd'hui la brasserie familiale indépendante de lambic la plus importante qui soit. En 2014, Lindemans a produit plus de 86 000 hectolitres. 55 % de la production part à l'exportation vers près de 45 pays, dont les États-Unis, la France, les Pays-Bas, la Russie, la Chine et le Japon. Ces dernières années, les ventes ont connu une croissance importante à l'étranger.

Les jurys de nombreux festivals et concours internationaux de bières apprécient eux aussi les bières Lindemans à leur juste valeur. En témoignent les nombreuses distinctions qu'elles ont reçues ces dernières années.

Découvrez les bières lambic de Lindemans sur [www.lindemans.be](http://www.lindemans.be).  
Récompenses : <http://www.lindemans.be/fr/beer>

**Pour plus d'informations, veuillez contacter :**

Arne Van Ongeval - arne.vanongeval@ogilvy.com - +32 476 817 671



Guillaume Vandooren - [guillaume.vandooren@lindemans.be](mailto:guillaume.vandooren@lindemans.be) - +32 497 977 177