



DOSSIER DE PRESSE

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ



4^{ème} édition

Le 19 mai 2018 - Marche-en-Famenne



Introduction historique



Selon la toute nouvelle édition du guide « Le Petit Futé » des bières belges, « la Wallonie contribue fortement à l'éclosion de nouvelles brasseries en Belgique, avec une multitude de micro, nano, pico brasseurs. Celle-ci entraîne également l'apparition de nouveaux cavistes de bières mais aussi la présence, aujourd'hui affirmée, de la bière sur la scène de la gastronomie haut de gamme. Le pessimisme lié à la disparition des petites brasseries au siècle dernier est révolu » !

Pour encourager cette offre croissante qui contribue à la richesse de notre patrimoine gastronomique et touristique, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) a mis en place, **il y a 6 ans**, en collaboration avec le secteur brassicole wallon, **un concours intitulé « Best Belgian Beer of Wallonia »**. Celui-ci vise à promouvoir et récompenser, dans différentes catégories, les meilleures bières belges brassées en Wallonie et commercialisées en propre par les brasseries. Il met en effet en évidence non seulement la qualité et la diversité de nos bières brassées en propre mais aussi le savoir-faire de nos brasseurs.

Il est organisé par l'Apaq-W (Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité), en collaboration avec l'AJBB (Association des Journalistes Brassicoles Belges), la DGARNE (Direction Générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement), la SoCoPro (Services opérationnels du Collège des Producteurs), la POB (Promotion de l'Orge de Brasserie – Gembloux Agro-BioTech), et en partenariat avec le Centre de formation des métiers de bouche Epicuris, Namur Capitale de la Bière et du Terroir, et Tradyglass.

Parmi la multitude de bières, comment toutefois repérer les bières brassées en propre et valoriser le savoir-faire des vrais artisans-brasseurs ? C'est la question à laquelle a souhaité répondre l'Apaq-W en 2015 avec le lancement, lors du salon Horecatel à Marche-en-Famenne, déjà, du **concept d'identification « Belgian Beer of Wallonia »**. **Celui-ci permet au consommateur d'identifier les bières wallonnes brassées en propre.** À ce jour, **52 brasseries de Wallonie adhèrent au concept** (cf. listing via le lien suivant <http://www.apaqw.be/Productions/Les-bieres/Le-concept-BBW.aspx>), soit **plus de 50 %** des brasseries actives dans notre région.

Aujourd'hui, à l'occasion du marché des produits du terroir wallon, l'heure est venue de changer de nom...

1. « Local Beer » (précédemment Belgian Beer of Wallonia), un concept d'identification pour les consommateurs



En raison de contraintes imposées par l'Europe, l'Apaq-W s'est vue dans l'obligation de **modifier le nom du concours et du concept d'identification** (Best) Belgian Beer of Wallonia **afin de ne plus faire mention de l'origine wallonne.**

Après mûre réflexion et de commun accord avec le comité organisateur du concours des bières wallonnes, c'est le nom « **Best Local Beer** » qui a été retenu. Le caractère local étant la **vertu principale** des bières brassées en propre par les brasseurs et une **valeur fondamentale défendue et soutenue par l'Apaq-W**. Le choix du mot « local » fait particulièrement sens puisqu'il s'intègre par ailleurs dans une démarche stratégique plus large de l'Agence de promotion qui vise à identifier une large gamme de produits de proximité. La volonté est également de conserver une consonance anglophone afin d'être compréhensible sur la scène internationale.



Pour rappel, les **conditions d'octroi** du concept « Local Beer » sont les suivantes :

- Le brasseur doit être en règle avec les législations qui lui sont applicables ;
- Le brasseur doit s'être acquitté de sa rétribution annuelle à l'Apaq-W ;
- Le ou les siège(s) d'exploitation du brasseur doi(ven)t être situé(s) en Wallonie ;
- Les étapes comprises entre le brassage et la fermentation principale, la garde (le cas échéant) et la refermentation en bouteille doi(ven)t être effectuée(s) au(x) siège(s) d'exploitation du brasseur ;
- Le brasseur doit être le dépositaire du nom des bières qui sont brassées en propre ;
- Le brasseur doit transmettre annuellement à l'Apaq-W la liste actualisée des bières.

L'embouteillage des bières peut être effectué en dehors de la Wallonie étant donné que, pour se démarquer de ses concurrents, un brasseur peut créer un conditionnement unique de la bière qui ne peut être embouteillé en Wallonie. Des brasseries sont spécialisées dans l'embouteillage de bouteilles très spécifiques.

Toutes les bières à façon et à étiquette sont donc EXCLUES des conditions d'octroi.

2. « Best Local Beer » (précédemment Best Belgian Beer of Wallonia), un concours valorisant le savoir-faire de nos brasseurs

a. Une 4^e édition innovante, à découvrir en quelques chiffres

La 4^{ème} édition du concours Best Local Beer s'est déroulée lors d'une **dégustation à l'aveugle** au **Centre Epicuris à Villers-le-Bouillet le samedi 10 mars 2018**. Elle se caractérise par une série de nouveautés...

- À commencer par **3 nouvelles catégories de bières**, outre les 6 existantes (blanche, blonde, brune, ambrée, stout et fruitée), à savoir :

- **Barley wine** : bière de type strong dont le taux d'alcool varie en général de 6 à 16% permettant une longue conservation en cave

- **Oak aged** : bière vieillie en fûts de bois ayant contenu du vin, de l'alcool ou des spiritueux

- **IPA (India Pale Ale)** : bière à fermentation haute d'origine anglaise

- Cette année, après délibération des membres du comité organisateur, il a été décidé qu'**une médaille d'or, une médaille d'argent et une médaille de bronze seraient octroyées aux trois premières bières de chaque catégorie ayant obtenu une cote minimale de 70 %.**



- L'augmentation du nombre de jurés, passant de 35 à 45, est elle aussi assez significative.

Il demeure toutefois certaines constantes.

- En effet, tout comme en 2016, les brasseurs avaient à nouveau la possibilité de présenter **une bière conventionnelle ET une bière bio certifiée** par catégorie, parmi les 9 catégories proposées.
- **30 brasseries wallonnes** ont participé à cette 4^{ème} édition du concours, soit 9 nouvelles brasseries par rapport à l'édition 2016.

Voici la répartition géographique :

Province de Brabant wallon (4)

- Brasserie de Waterloo – WATERLOO
- Brasserie du Renard – GREZ-DOICEAU
- Brasserie Valduc – THOREMBAIS-SAINT-TROND
- Tête-Chargée – LIMELETTE

Province de Hainaut (10)

- Brasserie de Brunehaut – BRUNEHAUT
- Brasserie de Cazeau – TEMPLEUVE
- Brasserie de l'Abbaye des Rocs – HONNELLES
- Brasserie De Ranke – DOTTIGNIES
- Brasserie A.S. des Carrières – BASECLES
- Brasserie Deseveaux – BOUSSU
- Brasserie des Légendes – IRCHONWELZ
- Brasserie du Val de Dendre – LESSINES
- Brasserie Saint-Lazare - MONS
- La Manufacture Urbaine – CHARLEROI

Province de Liège (5)

- Brasserie de la Principauté C – LIÈGE
- Brasserie de la Lienne – LIERNEUX
- Brasserie de Marsinne – Vandecq SA – COUTHUIN
- Brasserie Grain d'Orge – HOMBOURG
- Brasserie La Botteresse – JUPILLE-SUR-MEUSE

Province du Luxembourg (7)

- Brasserie d'Arlon - ARLON
- Brasserie Demanez – SAINTE ODE
- Brasserie Gengoulf – VILLERS-DEVANT-ORVAL
- Brasserie Lupulus – GOUVY
- Brasserie Millevertus – BREUVANNE
- Brasserie Minne – VAUX-SUR-SURE
- Brasserie Saint-Monon – AMBLY

Province de Namur (4)

- Brasserie Bertinchamps – GEMBLOUX
- Brasserie de l'Abbaye de Brogne – SAINT-GÉRARD
- Brasserie de la Lesse – ÉPRAVE
- Brasserie Hepta - HALTINNE

- L'édition 2018 a rassemblé **119 bières artisanales** brassées en Wallonie sur un site propre et reprises sous le nouveau concept « Local Beer ». **Ces bières doivent être disponibles dans le commerce ; commercialisées en propre par la brasserie qui la fabrique et produites en une quantité minimale de 150 hectolitres/an.**

Les bières ayant été présentées et/ou primées aux trois premières éditions du concours (2012, 2014 & 2016) ont à nouveau pu être présentées en 2018.

- Parmi les **119 bières présentées, 24 relèvent d'un mode de production bio.** Ces 119 bières ont été réparties en **9 catégories** :

30 bières blondes dont 9 bio

- *Abbaye de Saint-Martin Bio* **BIO** – Brasserie de Brunehaut
- *Abbaye des Rocs blonde* – Abbaye des Rocs
- *Adorée* **BIO** – Brasserie Renard
- *Aramiss* – Brasserie d'Arlon
- *Bastogne Pale Ale Bio* **BIO** – Brasserie Minne
- *Blonde* – Brasserie de Bertinchamps
- *B.R. Triple* **BIO** – Brasserie Demanez
- *Brice* – Brasserie Grain d'Orge
- *Brogne blonde* **BIO** – Abbaye de Brogne
- *Charleroy 350* – La Manufacture urbaine
- *Diôle blonde* – Brasserie A.S. des Carrières
- *Gengoulf blonde* – Brasserie de Gengoulf
- *Grangousier* – Brasserie de la Lienne
- *Legends Harmony* – Brasserie des Légendes

- *Léopold 7 Classic* – Brasserie de Marsinne
- *L'esprit triple's* – Brasserie de La Lesse
- *Liégeoise 1892* – Brasserie La Botteresse
- *Lupulus blonde* – Brasserie Lupulus
- *Lupulus organicus* **BIO** – Brasserie Lupulus
- *Pure* – Brasserie du Val de Dendre
- *Quintine bio* **BIO** – Brasserie des Légendes
- *Saint-Monon miel* – Brasserie Saint-Monon
- *Sarazen bio (Château de Boussu)* **BIO** – Brasserie Deseveaux
- *Sarazen Triple blonde* – Brasserie Deseveaux
- *Super Sanglier* – Brasserie de Bastogne
- *Tournay Triple* – Brasserie de Cazeau
- *Vertus Ose* – Brasserie Millevertus
- *Wark* **BIO** – Brasserie Tête chargée
- *Waterloo Récolte* – Brasserie de Waterloo
- *XX Bitter* – Brasserie De Ranke

19 bières ambrées dont 2 bio

- *Ardenne triple* – Brasserie Minne
- *Aubel triple* – Brasserie Grain d'Orge
- *Augure* – Brasserie Millevertus
- *Bancloque* – La Manufacture urbaine
- *Bertinchamps hiver* – Brasserie Bertinchamps
- *Brunehaut ambrée bio et sans gluten* **BIO** – Brasserie de Brunehaut
- *Diôle ambrée* – Brasserie A.S. des Carrières
- *Gengoulf aux cèpes* – Brasserie Gengoulf
- *La Botteresse ambrée* – Brasserie La Botteresse
- *La Cambrée* – Brasserie de la Lesse
- *La Roublarde* **BIO** – Brasserie Renard
- *Léopold 7 Timber* – Brasserie de Marsinne
- *Lienne* – Brasserie de la Lienne
- *Mix hop* – Brasserie Saint-Monon
- *Montagnarde* – Abbaye des Rocs
- *Quintine ambrée* – Brasserie des Légendes
- *Saison de Dottignies* – Brasserie De Ranke
- *Rio* – Brasserie Valduc-Thor
- *Wallonne* – La Manufacture urbaine

17 bières brunes dont 4 bio

- *Abbaye des Rocs* – Brasserie de l'Abbaye des Rocs
- *ABB Saint Martin brune* **BIO** – Brasserie de Brunehaut
- *Brogne brune* **BIO** – Abbaye de Brogne
- *Diôle brune* – Brasserie A.S. des Carrières
- *Grelotte* – Brasserie Grain d'Orge
- *La Botteresse brune* – Brasserie La Botteresse
- *La Brunette* **BIO** – Brasserie Renard
- *La Douce Vertus* – Brasserie Millevertus
- *L'Hiveresse* – Brasserie de la Lesse
- *Lienne brune* – Brasserie de la Lienne

- *Lupulus brune* – Brasserie Lupulus
- *Saint-Monon brune* – Brasserie Saint-Monon
- *Sarazen brune* – Brasserie Deseveaux
- *Sarazen brune biologique BIO* – Brasserie Deseveaux
- *Thor* – Brasserie Valduc-Thor
- *Tournay royale réserve* – Brasserie de Cazeau
- *Trouffette brune* – Brasserie Minne

12 bières blanches dont 3 bio

- *Blanchette de Gaume* – Brasserie Millevertus
- *Blanche des Honnelles* – Abbaye des Rocs
- *Blanc Seing* – La Manufacture urbaine
- *Botteresse Blanche* – Brasserie La Botteresse
- *B.R. Blanche BIO* – Brasserie Demanez
- *Brunehaut Blanche bio et sans gluten BIO* – Brasserie Brunehaut
- *Canaille* – Brasserie Grain d'Orge
- *La Petite Sœur* – Brasserie Valduc-Thor
- *Lupulus Blanche* – Brasserie Lupulus
- *Marie Blanche* – Brasserie de la Lesse
- *Tournay Blanche bio BIO* – Brasserie de Cazeau
- *Trouffette Belle d'Été* – Brasserie Minne

11 bières stouts dont 1 bio

- *Ardenne Stout* – Brasserie Minne
- *Asphalte* – La Manufacture urbaine
- *Botteresse noire* – Brasserie La Botteresse
- *Hercule* – Brasserie des Légendes
- *Imperial Choco Stout* – Brasserie Hepta
- *Le Charmant BIO* – Brasserie Renard
- *Lupulus Hibernatus* – Brasserie Lupulus
- *Mac Vertus* – Brasserie Millevertus
- *Noir de Dottignies* – Brasserie De Ranke
- *Schteng* – Brasserie Grain d'orge
- *Tournay Noire* – Brasserie Cazeau

10 bières IPA dont 1 bio

- *Aiglon* – Brasserie Minne
- *Aubel pure* – Brasserie Grain d'orge
- *BSL010 Hoppybrett* – Brasserie Saint Lazare
- *Hopera* – Brasserie Lupulus
- *IPA des Quais* – La Manufacture urbaine
- *Ipapotame* – Brasserie Millevertus
- *Père Noël* – Brasserie De Ranke
- *Saison Avena* – Brasserie Deseveaux
- *Saison Avena BIO* – Brasserie Deseveaux
- *Saison Voisin* – Brasserie des Légendes

9 bières fruitées dont 3 bio

- *B+Pamplemousse* – Brasserie Bertinchamps
- *Diôle rouge* – Brasserie A.S. des Carrières
- *Ducassis bio* **BIO** – Brasserie des Légendes
- *Fleurs du soleil* – Brasserie Gengoulf
- *Kriek De Ranke* – Brasserie De Ranke
- *La Rousse de poire* **BIO** – Brasserie Renard
- *Pom Fraiz* **BIO** – Brasserie Brunehaut
- *Rouge Ardenne* – Brasserie Minne
- *The Pom* – Brasserie Grain d'Orge

7 bières Oak aged dont 1 bio

- *Barley Wine* **BIO** – Abbaye de Brogne
- *BSL013* – Brasserie Saint Lazare
- *Cuvée De Ranke* – Brasserie De Ranke
- *Expérimental* – Brasserie C
- *Immortelle* – Brasserie Grain d'Orge
- *Soirée Singe Orge* – Brasserie d'Arlon
- *Wood Givrée* – Brasserie Minne

4 bières Barley Wine

- *Back to black* – Brasserie De Ranke
- *My Deer* – Brasserie Minne
- *Papesse* – Brasserie Millevertus
- *Triple Impériale* – Abbaye des Rocs

- **Le jury était, quant à lui, composé de 45 jurés professionnels :**

parmi lesquels des représentants des différents maillons de la filière brassicole (agriculteurs, négociants, stockeurs, malteurs et brasseurs, zythologues), des professeurs, des organisateurs d'événements brassicoles, des représentants de la distribution et du secteur HoReCa, et des consommateurs avertis.

BAZZO Barbara, responsable cadastral administration communale Enghien
BEAUJEAN Kevin, Sommelier « bières » Hôtel Sheraton de Liège
BERTAUX Philippe, Gérant sprl Bertaux – Dépositaire boissons
BODEUX Jean-Luc, Journaliste
BRONSELAER Karla, Responsable marché flamand, Wallonie Belgique Tourisme
BRUART Nathalie, Journaliste et coordinatrice culinaire Femmes d'Aujourd'hui
BRUSSELMANS Géry, Journaliste L'Avenir – Auteur du site Sucrieriesbelges.com
BRUYR Nicolas, Responsable Achats Brasserie Delsart
BUCELLA Fabrizio, Professeur œnologie et zythologie
CLEENEWERCK Axel, Journaliste Belga
CLINCKART Vincent, Patron de l'Antre Temps à Enghien
COLART Didier, Directeur Dico.be - Concepteur Trivial Pursuit spécial bières
COLLETTE Yves, Représentant de la Fédération Horeca Wallonie
COLLIN Sonia, Professeur ordinaire UCL Earth and Life Institute (ELIM)
COURTIN Michel, Foreign Trade Expert
DELCROS Céline – Éducatrice – Consommatrice avertie
DERY Xavier, Distributeur « Les plaisirs du 604 » à Fleurus
DESCY Sébastien, Passionné de bières

DEWEZ Jean-Luc, Agriculteur
FIEVEZ Patrick, Journaliste Horeca Magazine
FIVEZ Michel, Consommateur averti
GODIN Bruno, Docteur en chimie – Formateur Asbl TroPeople – Ateliers Bières
GUYAUX Jean-Claude, Confrérie Les compagnons de la cave
HANNESSE Boris, Ingénieur brassicole
HAYOT Sébastien, Sommelier zythologue – Chef Mmmmh
HENDRIKX Eric, Chef de projet Musée de la bière et du pékèt
KAVAKURE John Christian, Brewing technology engineer GL Brewing Consulting
LAINE Aurélie, Laboratoire qualité sécurité des produits agro-alimentaires
Diversiferm ULiège – Gembloux Agro-Bio Tech
LARDINOIT Jean-Willy Lardinoit, Responsable communication et marketing « route de la bière en Europe »
LOECKX Stéphanie, Consommatrice avertie
MARIAGE Olivier, Category Manager Delfood SA
MARKA, Artiste chanteur – Amateur de bières wallonnes
MERCIER David, Etudiant formation zythologie
PIOTTO Greg, Créateur du site de vente en ligne lesbièresbelges.be
QUINAUX Eléonore, Consommatrice avertie
SCHEEN Philippe, Formateur principal en Boucherie Centre Epicuris
SIMON Anabel, Etudiante formation zythologie
SPARMONT Jean-Louis, Journaliste – Auteur
TILMAN Luc, Ex président de l'Office des Produits wallons – Consommateur averti
VANDERSTEEN Joëlle, Conseillère au Cabinet du Ministre wallon de l'Agriculture
VERDONCK Eric, Rédacteur en chef de Beertourism
VERMEREN Michaël, Zythologue
VIENNE Marie-France, Journaliste Plein champ
WATELET Emilien, Organisateur Namur Capitale de la Bière
WILQUET Pierre, Attaché de presse du Ministre wallon de l'Agriculture

Deux témoignages

COLLIN Sonia, Professeur ordinaire UCL Earth and Life Institute (ELIM) :

« Dans cette version 2018 du concours, j'ai apprécié le professionnalisme de l'organisation et la qualité de l'accueil. Nous avons eu de très beaux produits à découvrir, en particulier au niveau des bières ambrées, des brunes, des IPAs, des stouts et des bières vieilles en fût de chêne. On y retrouve généralement un bel équilibre, contrairement à ce que l'on déguste trop souvent à l'étranger. En brasserie, tout est dans la finesse et le savoir-faire. La Belgique est sans conteste le pays de la bière d'excellence! Merci d'aider ces artisans de la profession à se faire reconnaître ».

BUCELLA Fabrizio, Professeur œnologie et zythologie

Le concours des Best Belgian Beers of Wallonia est, à ma connaissance, le seul concours régi par des pouvoirs publics. Il est organisé dans une indépendance totale. Par exemple, les échantillons sont prélevés dans le commerce, afin d'éviter des cuvées spéciales fabriquées à façon pour remporter des médailles. L'organisation se déroule dans des lieux sobres. Le nombre d'échantillons à déguster est réduit pour ne pas fatiguer les sens. Les jurés d'une même bière ne se trouvent pas aux mêmes tables et ne peuvent donc pas communiquer entre eux. C'est aussi grâce à la gentillesse et au sourire des organisateurs que le concours des Best Belgian Beers of Wallonia réussit la gageure de rassembler les meilleurs experts et zythologues que compte la Wallonie.

b. Critères d'évaluation

Les jurés ont reçu une grille d'évaluation à compléter afin d'attribuer une cote sur 100 à chaque bière dégustée.

- [Uniquement pour l'IPA : caractère houblonné et l'amertume /10]
 - **Critères de normalité – correspondance au type /20**
 - Trouble /10
 - Netteté /10
 - **Appréciation détaillée /50**
 - Aspect visuel /15
 - Mousse /5
 - Couleur /5
 - Saturation, limpidité /5
 - Odeur /10
 - Goût /5
 - Arôme /10
 - Sensations buccales /5
 - Arrière-bouche /5
 - **Impression globale /30**
- /100**

c. Palmarès : 19 brasseries & 41 bières médaillées, dont 8 bio

C'est à l'occasion de la 3^{ème} édition du marché des produits du terroir wallon *C'est bon c'est wallon*, au WEX à Marche-en-Famenne, que les Best Local Beers sont proclamées **ce samedi 19 mai 2018, par le Ministre wallon de l'Agriculture, René COLLIN.**

Ce grand rassemblement de producteurs venus des quatre coins de la Wallonie constitue un cadre idéal pour récompenser le savoir-faire des brasseurs de notre région. Au travers de leur participation à ce concours, ils témoignent du dynamisme, de la qualité et de la diversité d'un secteur en plein essor.

Découvrons sans plus attendre les résultats...

• Bières blanches :



Médaille d'Or : **La Petite Sœur** – Brasserie Valduc-Thor –
THOREMBAIS-SAINT-TROND (Brabant wallon) – 0483/01 08 99



Médaille d'Argent : **Blanchette de Gaume** – Brasserie Millevertus –
TINTIGNY (Luxembourg) – 063/22 34 97



Médaille de Bronze : **Canaille** – Brasserie Grain d'Orge –
HOMBOURG (Liège) – 087/78 77 84

• Bières fruitées :



Médaille d'Or : **Kriek De Ranke** – Brasserie De Ranke –
DOTTIGNIES (Hainaut) – 056/58 80 08 (déjà lauréate en 2016)



Médaille d'Argent : **B+Pamplemousse** – Brasserie de Bertinchamps –
GEMBLOUX (Namur) – 0486/24 21 82



Médaille de Bronze : **Pom Fraiz bio** – Brasserie de Brunehaut –
BRUNEHAUT (Hainaut) – 069/34 64 11

- **Bières blondes <= 6,5 % vol. alcool**



Médaille d'Or : **Abbaye des Rocs blonde** – Brasserie de l'Abbaye des Rocs – AUDREGNIES (Hainaut) – 065/75 59 99



Médaille d'Argent : **Super Sanglier** – Brasserie Minne – SIBRET (Luxembourg) – 0475/87 83 66



Médaille de Bronze : **Brogne blonde bio** – Brasserie de l'Abbaye de Brogne – SAINT-GÉRARD (NAMUR) – 0486/25 72 52

- **Bières blondes 6,6 à 7,9 % vol. alcool**



Médaille d'Or : **Abbaye de Saint-Martin bio** – Brasserie de Brunehaut – BRUNEHAUT (Hainaut) – 069/34 64 11



Médaille d'Argent : **Brice** – Brasserie Grain d'Orge – HOMBURG (Liège) – 087/78 77 84

- **Bières blondes >= 8 % vol. alcool**



Médaille d'Or : **Charleroy 350** – La Manufacture urbaine – CHARLEROI (Hainaut) – 071/70 20 18



Médaille d'Argent : **Tournay Triple** – Brasserie de Cazeau – TEMPLEUVE (Hainaut) – 0472/97 09 53



Médaille de Bronze : **Lupulus Organicus bio** – Brasserie Lupulus – GOUVY (Luxembourg) 080/64 38 39

- **Bières ambrées <= 6,5 % vol. alcool**



Médaille d'Or : **La Cambrée** – Brasserie de la Lesse – ÉPRAVE (NAMUR) – 084/45 75 25 (déjà lauréate en 2012)



Médaille d'Argent : **Brunehaut ambrée bio sans gluten** – Brasserie de Brunehaut – BRUNHAUT (Hainaut) – 069/34 64 11



Médaille de Bronze : **La Roublarde bio** – Brasserie du Renard – PÉCROT (Brabant wallon) – 0491/74 36 00

- **Bières ambrées 6,6 à 7,9 % vol. alcool**



Médaille d'Or : **Diôle ambrée** – Brasserie des Carrières – BASÈCLES (Hainaut) – info@diole.be



Médaille d'Argent : **Augure** – Brasserie Millevertus – TINTIGNY (Luxembourg) – 063/22 34 97

- **Bières ambrées >= 8 % vol. alcool**



Médaille d'Or : **Rio** – Brasserie Valduc-Thor – THOREMBAIS-SAINT-TROND (Brabant wallon) – 0483/01 08 99



Médaille d'Argent : **Ardenne Triple** – Brasserie Minne – SIBRET (Luxembourg) – 0475/87 83 66



Médaille de Bronze : **Montagnarde** – Brasserie de l'Abbaye des Rocs – AUDREGNIES (Hainaut) – 065/75 59 99

- **Bières brunes < 8 % vol. alcool**



Médaille d'Or : **La Douce Vertus** – Brasserie Millevertus – TINTIGNY (Luxembourg) – 063/22 34 97 (déjà lauréate en 2012)



Médaille d'Argent : **Brogne brune bio** – Brasserie de l'Abbaye de Brogne – SAINT-GÉRARD (Namur) – 0486/25 72 52



Médaille de Bronze : **Saint-Monon brune** – Brasserie Saint-Monon – AMBLY (Luxembourg) – 084/21 46 32

- **Bières brunes >= 8 % vol. alcool**



Médaille d'Or : **Diôle brune** – Brasserie des Carrières – BASÈCLES (Hainaut) – info@diole.be



Médaille d'Argent : **La Botteresse brune** – Brasserie La Botteresse – SAINT-GEORGES (Liège) – 0494/26 04 86



Médaille de Bronze : **Lupulus brune** – Brasserie Lupulus – GOUVY (Luxembourg) – 080/64 38 39 (déjà lauréate en 2016)

- **Stouts < 7,5 % vol. alcool**



Médaille d'Or : **Asphalte** – La Manufacture urbaine – CHARLEROI (Hainaut) – 071/70 20 18

- **Stouts > 7,5 % vol. alcool**



Médaille d'Or : **Ardenne Stout** – Brasserie Minne – SIBRET (Luxembourg) – 0475/87 83 66 (déjà primée en 2016)



Médaille d'Argent : **Lupulus Hibernatus** – Brasserie Lupulus – GOUVY (Luxembourg) – 080/64 38 39 (déjà lauréate en 2016)



Médaille de Bronze : **Tournay Noire** – Brasserie de Cazeau – TEMPLEUVE (Hainaut) – 0472/97 09 53 (déjà lauréate en 2012)

- **Oak aged :**



Médaille d'Or : **Soirée singe orge** – Brasserie d'Arlon – ARLON (Luxembourg) – 0499/ 94 85 91



Médaille d'Argent : **Wood Givrée** – Brasserie Minne – SIBRET (Luxembourg) – 0475/87 83 66



Médaille de Bronze : **Barley Wine bio** – Brasserie de l'Abbaye de Brogne – SAINT-GÉRARD (Namur) – 0486/25 72 52

- **Barley Wine :**



Médaille d'Or : **My Deer** – Brasserie Minne – SIBRET (Luxembourg) – 0475/87 83 66



Médaille d'Argent : **Back to Black** – Brasserie De Ranke – DOTTIGNIES (Hainaut) – 056/58 80 08



Médaille de Bronze : **Triple Impériale** – Brasserie de l'Abbaye des Rocs – AUDREGNIES (Hainaut) – 065/75 59 99

- **IPA :**



Médaille d'Or : **Saison Avena** – Brasserie Deseveaux – BOUSSU (Hainaut) – 065/69 12 42



Médaille d'Argent : **IPA des Quais** – La Manufacture urbaine – CHARLEROI (Hainaut) – 071/70 20 18



Médaille de Bronze : **Père Noël** – Brasserie De Ranke – DOTTIGNIES (Hainaut) – 056/58 80 08

Répartition géographique des brasseries et bières lauréates

- **Province de Hainaut (7 brasseries / 17 bières)**

Brasseries de l'Abbaye des Rocs (3), de Brunehaut (3), de Cazeau (2), de Ranke (3), des Carrières (2), Deseveaux (1) et La Manufacture urbaine (3)

- **Province du Luxembourg (5 brasseries / 13 bières)**

Brasseries d'Arlon (1), Lupulus (3), Millevertus (3), Minne (5) et Saint-Monon (1)

- **Province de Namur (3 brasseries / 5 bières)**

Brasseries de Bertinchamps (1), de l'Abbaye de Brogne (3) et de la Lesse (1)

- **Province de Brabant wallon (2 brasseries / 3 bières)**

Brasseries du Renard (1 bière) et Valduc-Thor (2 bières)

- **Province de Liège (2 brasseries / 3 bières)**

Brasseries Grain d'Orge (2) et La Botteresse (1)

3. Réseau Bistrot de Terroir en Wallonie : actualisation du concept



Sous l'égide du Ministre wallon de l'Agriculture, l'Apaqw-W a été chargée de collaborer **avec la Fédération HoReCa Wallonie** afin d'actualiser le concept pour la labellisation des établissements adhérant au Réseau Bistrot de Terroir® en Wallonie et d'en assurer la promotion.

Ainsi, après 7 années d'existence, le Réseau Bistrot de Terroir® en Wallonie fait aujourd'hui peau neuve et souhaite accentuer, entre autres, la mise en valeur des produits et des producteurs locaux wallons.

Les établissements labellisés Bistrot de Terroir® devront en effet proposer à leur carte des boissons **au moins 5 produits issus des 3 familles suivantes : boissons non alcoolisées / bières / vins et spiritueux**. Le but étant d'offrir des débouchés et une visibilité supplémentaire aux boissons locales, notamment aux vigneronns et vins wallons.

En cas de restauration, le Bistrot de Terroir® devra également **proposer en permanence au moins un plat de la gastronomie locale et sa recette** (prochainement téléchargeable sur le site internet) et **intégrer au moins 10 produits du terroir** dans l'offre de restauration **parmi minimum 5 familles suivantes : charcuteries et salaisons / condiments et épices / escargots / foie gras / fromages / fruits et légumes / œufs / pain et dérivés / pommes de terre / produits laitiers et dérivés (glaces) / poissons / sirops (miel, gelées, etc.) / viandes / volailles et dérivés**.

En contrepartie, les établissements labellisés profitent d'un Réseau reconnaissable par son logo et d'une promotion commune à tous : sous-bocks, sets de table, site internet, page Facebook, application mobile, etc.

Retrouvez tous les Bistrots de Terroir® sur www.bistrotdeterroir.be.

Informations :

Catherine VINCENT

Fédération HoReCa Wallonie Asbl - Avenue Gouverneur Bovesse 35 bte 1 - 5100 JAMBES

Tél. : 081/72.18.88 – Gsm : 0475/833.599

@ : info@bistrotdeterroir.be - Internet : www.bistrotdeterroir.be



www.facebook.com/bistrotdeterroir

Contacts :

Vanessa PONCELET

Service Presse

v.poncelet@apaqw.be

081/33 17 03

0472/84 56 82

Françoise DARGENT

Promotion secteur Agro-alimentaire

f.dargent@apaqw.be

081/84 89 46

0472/76 36 27

Luc ROISIN

Promotion secteur Agro-alimentaire

l.roisin@apaqw.be

081/33 17 17

0475/24 59 63