

Recto GLT / OTH / ITH
Le 31 MARS 2015
N° 0810

Dossier Culture de la bière en Belgique

Annexe 3 : preuves de l'inclusion de l'élément dans les inventaires des trois Communautés de Belgique

1. Trois inventaires

La « culture de la bière » figure dans l'inventaire de chacune des trois Communautés composant la Belgique. Ce sont les brasseurs, représentés par la fédération des Brasseurs belges qui, à l'origine, ont pris l'initiative pour chercher l'inclusion de l'élément dans ces inventaires et qui ont fourni les informations et la documentation qui est à la base de ce qui est rendu public dans les inventaires de la Communauté flamande et de la Communauté française. Ces informations ont été vérifiées et enrichies avec et par des experts, qui représentaient soit des institutions et des communautés (Communauté française), soit des organisations spécialisées qui travaillent en étroite coopération avec les communautés et groupes concernés (Communauté flamande).

La Communauté germanophone, qui a initié son inventaire en 2013, a suivi un autre modèle : collecte initiale des informations auprès des porteurs de l'élément, puis l'élément a été présenté sur une page-web interactive qui permet les porteurs de l'élément d'apporter leurs mises-à-jour et ajouts.

Les inventaires sont dressés dans les langues principales des trois Communautés de Belgique, donc en allemand (Communauté germanophone), français (Communauté française) et néerlandais (Communauté flamande). La description de l'élément dans l'inventaire flamand présente une idée globale de l'élément.

2. Communauté flamande

En Flandres, c'est l'Agentschap voor Kunsten en Erfgoed (L'Agence pour les Arts et le Patrimoine) au sein du Département de la Culture (à partir du 1 janvier 2016 : du « Departement Cultuur, Jeugd en Media » / « Département de la Culture, de la Jeunesse et des Médias ») qui dresse et met à jour cet inventaire. Les communautés concernées soumettent régulièrement des rapports sur le développement et la sauvegarde des éléments inscrits qui permettent la mise à jour de l'inventaire.

La Ministre flamande pour la culture, sur recommandation d'un comité d'experts, a inclus l'élément dans l'inventaire de Flandres en 2011. Début 2015 l'inventaire comptait 41 éléments. Huit de ces éléments, dont deux internationaux, ont été inscrits sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Deux des éléments inclus dans l'inventaire de Flandres sont liés à deux meilleures pratiques de sauvegarde, proposées par la Belgique et reconnues comme telles par le Comité intergouvernemental.

En Flandres, les communautés sont assistées par des ONG spécialisées pour des questions de sauvegarde et de documentation. Sur la première page de l'article sur l'élément « culture de la bière » dans l'inventaire flamand sont présentées les trois ONG qui sont spécialement concernées par l'élément, ETWIE, LECA et CAG. Ces trois organisations, qui figurent dans les sections 4.b et 4.d de notre dossier, ont également exprimé leur consentement pour la soumission du dossier et leur engagement à continuer à s'impliquer dans la mise en œuvre de mesures de gestion et sauvegarde.

Les preuves documentaires suivantes sont fournies avec cet annexe pour l'inventaire de Flandres (leurs URL sont susceptibles de changer à moyen terme ; des changements éventuels seront communiqués au Secrétariat de la Convention):

- pour la liste des éléments inclus à ce jour dans l'inventaire, voir annexe VI.1 :
(<http://kunstenenerfgoed.be/nl/inventaris-vlaanderen>;
Pour L'information présentée pour l'élément, voir annexe VI.2 :
[http://www.immaterieelerfgoed.be/Detail/wat/187](http://www.immaterieelerfgoed.be/Detail/wat/187;);
- pour la traduction des paragraphes pertinents de ces documents, voir annexe VI.3.

3. Communauté française

Sur recommandation de sa Commission du Patrimoine Oral et Immatériel, le Ministre de la Culture de la Communauté française (<http://www.culture.be/index.php?id=3789>) inscrit des éléments du PCI sur l'inventaire de la Communauté, qui existe depuis 2003. La Direction du Patrimoine culturel du Ministère de la Communauté française gère et met à jour l'inventaire (annexe WB.1). Sa page web invite les communautés, groupes et individus à soumettre des dossiers visant à faire inclure un élément du PCI dans l'inventaire de la Communauté française (annexe WB.2).

Les dossiers préparés par les communautés sont examinés par la Commission du Patrimoine Oral et Immatériel, instance d'avis de la Fédération Wallonie-Bruxelles. La Commission vient d'être renouvelée et réexamine à présent les critères d'octroi, les modifications à apporter au décret du 11 juillet 2002 relatif aux biens culturels mobiliers et au patrimoine immatériel de la Communauté française et les mises à jour de l'inventaire, tout en revisitant les éléments déjà inscrits, et le tout en fonction de l'évolution de la Convention UNESCO de 2003.

Entre 2004 et 2013, 37 éléments ont été inscrits. Quatre de ces éléments, dont deux internationaux, ont été inscrits sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, dernièrement les Marches de l'Entre-Sambre-et-Meuse (2012). Un de ces éléments, la culture du carillon, est lié à une meilleure pratique de sauvegarde, proposée par la Belgique et reconnue comme telle par le Comité intergouvernemental en 2014.

Suivant l'avis favorable (annexe WB.3) de la Commission du patrimoine oral et immatériel, « la Culture de la bière » a été incluse dans l'inventaire par la Ministre de la Culture de la Communauté française de Belgique en juillet 2012 (pour l'arrêté avec motivation, voir annexe WB.4).

Les preuves documentaires suivantes sont fournies avec cette annexe pour l'inventaire de la Communauté française :

- pour l'inventaire, voir annexe WB.1 :
<http://www.patrimoineculturel.cfwb.be/index.php?id=7301>;
- pour les procédures de reconnaissance, voir annexe WB.2 :
<http://www.patrimoineculturel.cfwb.be/index.php?id=7299>;
- pour la motivation de la reconnaissance, voir annexe WB.3 :
<http://www.patrimoineculturel.cfwb.be/index.php?id=12314>;
- pour l'arrêté ministériel, voir annexe WB.4 :
http://www.patrimoineculturel.cfwb.be/index.php?eID=tx_nawsecuredl&u=0&g=0&has_h=18d4968a3a3e7afa42a8b42d7138af1ee86b2232&file=fileadmin/sites/colpat/upload/colpat_super_editor/colpat_editor/documents/Arretes/Arrete_cult_biere.pdf

4. Communauté germanophone

Le Gouvernement de la Communauté germanophone a inclus l'élément en 2013 dans un registre du PCI (« dialectes et coutumes »), voir annexe D.1, après avoir reçu une proposition à cet effet des Brasseurs belges. Le registre est interactif : les porteurs des traditions peuvent introduire leurs ajouts et corrections (annexes D.2 et D.3). Le Département Culture et Jeunesse du Ministère de la Communauté germanophone gère l'inventaire et met régulièrement à jour l'information qu'il contient sur la base des communications qu'il reçoit.

- Pour l'élément et un appel aux porteurs de la tradition, voir annexe D.1 :
http://www.dgkulturerbe.be/desktopdefault.aspx/tabid-3906/7521_read-43054/
- pour l'élément, voir annexe D.2 :
http://www.dgkulturerbe.be/PortalData/31/Resources/dokumente/immaterielles_ke/20140507_Downloadokument_Bierkultur_in_der_DG.pdf
- pour la traduction de ces documents, voir annexe D.3.

VL 1

http://kunstenerfgoed.be/vl/inventaris-vlaanderen

Inventaris Vlaanderen | Kun...

Datei Bearbeiten Ansicht Favoriten Extras ?

Vorgeschlagene Sites Handleidingen - Kunsten ... Abkommen der DG Web: Sica-Katalog Council of the European ...

http://ecodns.microsoft.com/fleskua

INVENTARIS VLAANDEREN

- Uitvoeren kunstenebeleid
- Uitvoeren cultureel-erfgoedbeleid
- Eigen instellingen
- Collectie van de Vlaamse Gemeenschap
- Het nieuwe Kunstendecreet
- Erkennen erfgoedinstellingen
- Immaterieel cultureel erfgoed**
 - > Opname in de inventaris Vlaanderen
 - > Inventaris Vlaanderen
 - > UNESCO-conventie van 2003
 - > Vlaamse UNESCO nominaties
- Internationale samenwerking
- Kunstendag voor Kinderen
- Kunst in publieke ruimte
- Residenties
- Subsidieren



Morsecode



Memorial Day



Kermiscultuur



Belgische fietkotscultuur



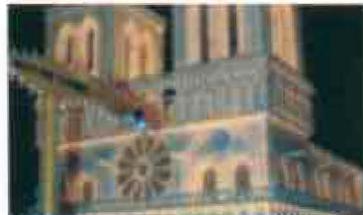
Bloedprocessie Meigem



De Heksenstoet van Beselare



Carnaval Blankenberge



Mose Lichtsoeten



Ommegang Mechelen

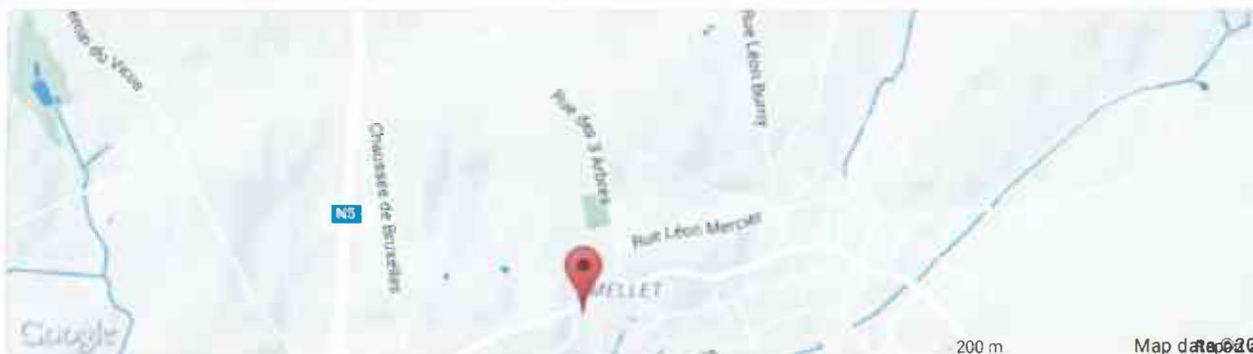


V62

IMMATERIEEL
CULTUREEL
ERFGOED



Belgische biercultuur



200 m

Map data © 2015 Google

Gerelateerde personen/organisaties

[Federatie van Belgische brouwers](#)

[ETWIE - Expertisecentrum voor Technisch, Wetenschappelijk en Industrieel Erfgoed](#)

[LECA](#)

[Centrum Agrarische Geschiedenis \(CAG\)](#)

Gerelateerde borgingsacties (Hoe)

[Belgische biercultuur: identificatie en documentatie](#)

[Belgische biercultuur: communicatie en sensibilisering](#)

[Belgische biercultuur: overdracht](#)

ICE categorieën

Ambachtelijke vaardigheden

Sociale gewoonten, rituelen en feestelijke gebeurtenissen

Orale tradities en uitdrukkingen, inclusief taal als vehikel van ICE

Tag

bier

Trefwoord

drank

Externe link

<http://www.belgianbrewers.be>

Bier is een gegiste en alcoholische drank op basis van mout, hop en water. Ook fruit en kruiden zijn mogelijk. Er bestaat een zeer grote diversiteit aan bieren en smaken. Bier maakte vroeger inherent deel uit van de familiekring, doordat men er vanaf een bepaalde leeftijd mee kon kennis maken bij de maaltijd (cfr. tafelbier). Bier kan ook een verfrissing zijn na huis, tuin & keukenklussen of ter degustatie genuttigd worden 's avonds, alleen of in gezelschap, zelfs op gastronomisch niveau. Buitenshuis wordt bier vooral op café gedronken, als plek bij uitstek om elkaar te ontmoeten, te keuvelen, te kaarten, enz. Ook op restaurant is de biercultuur meer en meer aanwezig. Bier kan ook genuttigd worden na een sportwedstrijd of tijdens het studentenleven. De biercultuur brengt mensen van alle leeftijden en soorten samen. Het is een verbindend element in de samenleving en zorgt voor sociale cohesie.

De Belgische biercultuur omvat het geheel der actieve brouwerijen, gebrouwen bieren, gebruikte bierstijlen en gehanteerde gistingwijzen i.s.m. het netwerk der brouwerijscholen, bier- en zythologische verenigingen en genootschappen, op het vlak van brouwkunst, degustatie, gastronomie en biercultuur in de brede zin van het woord.;

annexe VI.3

extrait de l'annexe VI.2 présentant le dossier (en néerlandais) pour la culture de la bière belge, inclus en 2012 dans l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel en Flandres

Personnes/organisations associées :

La Fédération des Brasseurs Belges (<http://www.belgianbrewers.be>) a pris l'initiative pour la composition du dossier, en coopération avec les autres groupes concernés et assistée par trois ONG: ETWIE (www.etwie.be), LECA (www.lecavzw.be) et CAG (www.cagnet.be).

Culture de la bière belge

Introduction :

La culture brassicole belge recouvre l'ensemble des arts brassicoles, les brasseries, les styles utilisés, les modes de fermentation et les bières brassées. A part des arts brassicoles elle recouvre aussi la dégustation et la gastronomie, les institutions qui enseignent les arts brassicoles, les associations brassicoles, les associations des zythologues, les musées. L'élément relève en premier lieu des domaines de l'artisanat et des pratiques sociales, rituels, événements festifs ; sa transmission est largement orale.

La bière est une boisson fermentée, à base de malt, de houblon et d'eau ; parmi les ingrédients on peut également trouver des fruits et des épices. Les bières se déclinent en de nombreuses variétés et saveurs. La bière fait partie du cercle familial, elle est consommée comme rafraîchissement et elle est dégustée, souvent lors d'un repas, dans les cafés et restaurants. La culture brassicole rassemble des personnes de tous âges et de tous horizons. Elle est un ciment dans la société.

Parmi les différents **groupes qui pratiquent et transmettent la culture de la bière** il y a d'abord les brasseurs et les consommateurs avertis et ceux qui travaillent dans les cafés, restaurants, institutions éducatives, guildes, musées spécialisés.

Brasseurs, par exemple : Les Brasseurs belges ; l'Association internationale trappiste, le Koninklijke Kortrijkse Brouwersbond, Les Brasseries belges familiales / Belgian family brewers, une association de brasseries familiales actives depuis au moins 50 ans, les Hauts Conseils pour les bières lambic artisanales, pour la Spéciale Belge Ale et pour la Vieulle-brune, la Chevalerie du Fourquet des Brasseurs, les guildes de brasseurs locales,

Consommateurs avertis, par exemple : Zythos en Flandre, le Slow Beer Club et Bierprobierer dans Les autres parties du pays.

Institutions éducatives : (Hogeschool St-Lieven, KUL, Hogeschool Gent, Elishout, Syntra, l'IFAPME, Biercentrum Delvaux, UCL, Ceria).

Mediateurs, par exemple : les fédérations de l'horeca en Flandre, en Wallonie et à Bruxelles, le Groupe Arnoldus, le Beer & Society Information Center, des salons professionnels de l'horeca, le Belgian Beer Club.

Les musées de la bière tels que le Musée des Brasseurs Belges, De Lambiek, le Bocholter Brouwerijmuseum, le Hopmuseum, De Snoek, le Brouwerijmuseum, le Musée de la Gueuze, le Musée de la Bière et du Peket.

Le dossier donne une présentation de diverses mesures de sauvegarde dont suit un résumé ci-dessous :

Identification et documentation

- Le territoire belge abrite plusieurs **musées** dédiés aux brasseries et à la bière (une liste est jointe au dossier dans l'inventaire) qui font connaître les arts brassicoles dans leur diversité ainsi que les traditions et objets y afférents. Les Brasseurs belges, avec l'aide du Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG - Centre d'histoire agraire) réalisent, par exemple, un inventaire du Musée des Brasseurs belges.
- **Le Gambrinusclub de Belgique** (www.gambrinusclub.be) édite le trimestriel *Gambrinus magazine* qui publie des articles sur tout ce qui se passe dans le monde de la bière en Belgique. Le Gambrinusclub dispose également, d'une base de données relative aux brasseries existantes et disparues.

Communication et sensibilisation.

- **Le tourisme brassicole** se développe : différents musées, brasseries et centres d'information sont accessibles aux visiteurs ; les administrations locales prennent de plus en plus d'initiatives à petite échelle : des promenades et balades qui font connaître l'élément dans sa diversité sont disponibles.
- Les Brasseurs Belges communiquent régulièrement sur la consommation de bière dans le cadre d'un mode de vie sain. Depuis 1992, le « **Groupe Arnoldus** », qui fait partie des Brasseurs Belges, encourage la consommation raisonnable de la bière
- «**L'action BOB** » de l'Institut Belge pour la Sécurité Routière, des Brasseurs Belges, et d'autres Partenaires, sensibilise le public à ne pas consommer d'alcool avant de prendre le volant.
- Une **Convention en matière de publicité** des boissons contenant de l'alcool a vu le jour sous la forme d'un code d'autorégulation des Brasseurs Belges en matière de publicité pour la bière.
- Des émissions de **télévision** ont été consacrées aux brasseries, aux arts brassicoles et aux bières, pendant les années 2012 et 2013.

Transmission

Le dossier présente différentes formes de transmission des savoir-faire et connaissances liées à l'élément :

- **Formation en zythologie (« bièrologie »)**. Depuis quelques années, des cours de zythologie sont organisés dans l'ensemble du pays (amateurs de bières, consommateurs avertis, sommeliers en bière) et connaissent un tel succès qu'il est nécessaire de s'inscrire sur des listes d'attente. Le niveau des cours de zythologie en Belgique varie fortement. Afin de promouvoir la culture brassicole, les Brasseurs Belges soutiennent des initiatives visant à élever autant que possible le niveau.

- **Structure flamande de certifications (VKS, Vlaamse Kwalificatiestructuur)**

La VKS est une initiative des pouvoirs publics flamands qui a pour but de répertorier les fonctions spécifiques au sein de chaque groupe professionnel, dans une perspective éducative européenne, et d'y associer les compétences adéquates. En collaboration avec les Brasseurs Belges, une distinction entre trois fonctions a été établie pour le secteur brassicole : ingénieur en brasserie, microbrasseur et zythologue. L'objectif est que ces fiches de compétences soient bientôt opérationnelles.

- **Formation supérieure brassicole**

Un cursus en génie brassicole est proposé au niveau universitaire ou supérieur à Gand, Louvain, Bruxelles et Louvain-la-Neuve.

- Une **formation en microbrasserie** est également proposé à Bruxelles Anderlecht-CVO Elishout.
- La formation « **Bon Service de la Bière** » a pour but d'amener au plus haut niveau possible l'art

du service des bières belges, à la pompe ou à la bouteille. Le cours a été mis à jour voici quelques années, par les Brasseurs Belges, en collaboration avec les fédérations de l'horeca, Syntra et l'IFAPME. Le cours est destiné au personnel du secteur de l'horeca, mais le grand public peut également s'en procurer sous une forme écrite. Le cours est amélioré en permanence.

Certains **types de bières** sont protégés sur la base de leur origine locale ou leur méthodes de production ; les dénominations de « bière trappiste » ou de « bière d'abbaye », par exemple, ne peuvent pas être utilisées à la légère :

L'Association internationale trappiste compte 6 abbayes trappistes belges qui brassent de la bière trappiste. Une bière ne peut être qualifiée de trappiste que si elle est brassée à l'intérieur des murs d'une de ces abbayes, par ou sous le contrôle des moines et si le bénéfice est versé à des œuvres caritatives. Ils existent un peu plus de 20 bières d'abbaye en Belgique. Une bière ne peut être qualifiée de « bière d'abbaye » que sur décision des Brasseurs Belges, d'un commun accord avec les représentants de divers ordres religieux.

WBA



Fédération Wallonie-Bruxelles

Patrimoine culturel

Rechercher dans le site

PATRIMOINE CULTUREL



Compétences

Commission du Patrimoine oral et immatériel

Procédures de reconnaissance

Liste des manifestations reconnues (UNESCO)

Chefs-d'œuvre du Patrimoine oral et immatériel de la Communauté française

Subventions

Bilans publics

culture.be

Accueil > POI > Chefs-d'œuvre du Patrimoine oral et immatériel de la Communauté française



CHEFS-D'ŒUVRE DU PATRIMOINE ORAL ET IMMATÉRIEL DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE

2004

1. Le Carnaval de Binche

M. Joseph Tombal, Président
 Ville de Binche
 Hôtel de Ville
 Rue Saint-Paul, 14
 7130 Binche

2. Le Carnaval de Malmédy

Ville de Malmédy
 Hôtel de Ville
 Rue Jules Steinbach, 1
 4960 Malmédy

3. Marche « Saint-Feuillen » de Fosses-la-Ville

M. Emile Demanet, Président
 Rue des Combattants, 21
 5070 Fosses-la-Ville

Hôtel Communal
 Place du Marché, 1
 5070 Fosses-la-Ville

4. Marche « Sainte-Rolende » de Gerpinnes

M. Roland Marchal
 Hôtel Communal
 Avenue Reine Astrid, 11
 6260 Gerpinnes

5. Marche « Saint-Roch » de Ham-sur-Heure

Hôtel Communal
 Chemin d'Oultrre-Heure, 20
 6120 Ham-sur-Heure-Nalinnes

6. Marche « La Madeleine » de Jumelet

M. Pierre Aroq
 Ville de Charleroi
 Hôtel de Ville
 Place Charles II
 6000 Charleroi

7. Marche « Saint-Roch » de Thum

WB2



Compétences

Commission du Patrimoine oral et immatériel

Procédures de reconnaissance

Liste des manifestations reconnues (UNESCO)

Chefs-d'oeuvre du Patrimoine oral et immatériel de la Communauté française

Subventions

Bilans publics

culture.be

Accueil > POI > Procédures de reconnaissance

PROCÉDURES DE RECONNAISSANCE

Toute personne ou association responsable de l'organisation d'une manifestation, ainsi que le Collège des Bourgmestres et Echevins de la commune sur le territoire de laquelle la manifestation a lieu, peut introduire un dossier de candidature au titre de chef d'oeuvre du Patrimoine oral et immatériel de la Communauté française auprès du Ministre qui a la culture dans ses attributions. Ce dossier de candidature doit rencontrer les critères d'octroi du titre, tels que définis dans l'article 26 du [décret du Gouvernement de la Communauté française du 11 juillet 2002 \(.pdf\)](#) et dans les articles 15 et 16 de l'[arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 4 septembre 2003 \(.pdf\)](#).

Toute personne morale physique détentrice d'un savoir particulier ou tout Collège des Bourgmestres et Echevins de la commune sur le territoire de laquelle la personne est domiciliée peut introduire un dossier de candidature au titre de trésor culturel vivant de la Communauté française auprès du Ministre qui a la culture dans ses attributions. Ce dossier de candidature doit rencontrer les critères d'octroi du titre, tels qu'ils sont définis dans l'article 26 du décret du Gouvernement de la Communauté française du 11 juillet 2002 et dans l'article 2 de l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 4 septembre 2003.



WB3



Compétences

Commission du Patrimoine oral et immatériel

Procédures de reconnaissance

Liste des manifestations reconnues (UNESCO)

Chefs-d'œuvre du Patrimoine oral et immatériel de la Communauté française

Subventions

Bilans publics

culture.be

Accueil > POI > Chefs-d'œuvre du Patrimoine oral et immatériel de la Communauté française > Culture de la bière

CULTURE DE LA BIÈRE

MOTIVATION DE LA RECONNAISSANCE DE LA "CULTURE DE LA BIÈRE"

Extrait du PV de la séance du 9 mai 2012 de la Commission du patrimoine oral et immatériel

Les rapporteurs présentent leur rapport. Ils soulignent les points suivants :

- la fabrication et la consommation de la bière remonte à très loin dans le passé. En ce sens, ces activités appartiennent à beaucoup de monde.
- Sous l'ancien régime, les abbayes ont leurs brasseries, déjà renommées et les guildes tiennent l'activité dans les villes
- L'industrialisation des brasseries a conduit à la standardisation du produit et à la mondialisation de la consommation.
- En réaction, on a assisté à un renouveau, quasiment une résurrection, de la production artisanale, dans toutes les régions de la Fédération.
- Il faudrait pouvoir traiter des produits (saisons, noëls, etc.).
- Il faudrait également s'interroger sur les spécificités des fabricants, des tenanciers des débits de boissons et des consommateurs.
- Il y a des aspects gastronomiques importants et aussi des associations (compagnonnages) réunies autour de la bière.

Un membre précise que les aspects à prendre prioritairement en compte sont ceux qui relèvent du patrimoine immatériel, c'est-à-dire l'état d'esprit qui se manifeste lors des fêtes, par des chansons etc. Il s'agit de reconnaître la culture de la bière, sans s'aventurer du côté de la fabrication, ce qui nous entraînerait inévitablement dans une zone de conflit. La bière et sa consommation ont un aspect emblématique en Belgique et en Wallonie, qui n'est pas sans évoquer la gastronomie française telle qu'elle a été reconnue par l'UNESCO. Il s'agit d'un phénomène bien vivant, ce qui se marque, entre autre, par la création ou la relance de nombreuses brasseries artisanales.

Un membre se demande s'il ne convient pas de faire quelque chose pour les petites brasseries. Il propose par exemple de souligner l'emploi de méthodes traditionnelles.

Un membre souligne les différences importantes entre les bières industrielles et celles issues de petites fabrications artisanales.

Un membre constate que nous assistons à une diversification accrues des producteurs, ce qui constitue un fait culturel.

Un membre considère qu'il faudrait initier une enquête pour identifier les dernières brasseries artisanales. Un membre souligne les dangers de l'établissement d'une liste, notamment la limitation du nombre de brasseries citées.

Un membre attire l'attention de la Commission sur le fait que la Communauté flamande a reconnu la Culture de la bière Belge. Un membre considère que vis-à-vis de l'extérieur, la bière est emblématique de l'identité Belge, plutôt que régionale. C'est un élément qui participe à la construction de l'identité nationale.



Arrêté ministériel reconnaissant à
LA CULTURE DE LA BIÈRE
le titre de chef-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de la Communauté française

La Ministre de la Culture,

Vu le décret du 11 juillet 2002 relatif aux biens culturels mobiliers et au patrimoine immatériel de la Communauté française, l'article 28 ;

Vu l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 4 septembre 2003 relatif aux titres de trésor culturel vivant et de chef-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel et à l'octroi des subventions accordées aux personnes ayant reçu ce titre et aux opérateurs organisant les manifestations auxquelles ces titres ont été décernés, les articles 15 et 16 ;

Vu l'avis de la Commission consultative du Patrimoine oral et immatériel, donné le 9 mai 2012 ;

Considérant que la « Culture de la bière » satisfait aux conditions de reconnaissance au titre de chef-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de la Communauté française inscrites à l'article 15, alinéa 1^{er}, de l'arrêté du 4 septembre 2003,

- en raison de sa fondation sur la tradition, puisqu'elle a une longue histoire, qui remonte au moins au 13^e siècle ;
- de son expression par un groupe, puisqu'il existe des associations de producteurs et d'amateurs ;
- de sa reconnaissance par la communauté dont elle est issue comme répondant aux attentes de cette dernière en tant qu'expression de son identité culturelle et sociale, puisque des sentiments identitaires sont associés aux différentes sortes de bière et que les habitudes de consommation se portent sur des variétés spécifiques tant au niveau local que régional ou national ;
- du mode de transmission de ses normes et de ses valeurs, puisqu'un savoir-faire spécifique se transmet de génération en génération dans le cadre de la fabrication domestique et des brasseries locales ;
- de son activité humaine touchant aux rites et coutumes, puisque la consommation de bière est un des éléments des manifestations festives et communautaires ;
- de sa conformité aux principes des Droits de l'Homme ;

Considérant en outre que la « Culture de la bière »

- est constamment recréée par la communauté dont elle est issue en fonction du milieu et de l'histoire de celle-ci, puisque le nombre de brasseries artisanales est actuellement en augmentation ;
- procure aux individus et aux groupes qui en bénéficient un sentiment de continuité et d'identité, puisque les habitudes de consommation se portent sur des variétés spécifiques tant au niveau local que régional ou national ;
- présente des qualités esthétiques, puisque des créations artistiques et artisanales multiples se sont développés autour de la bière et de sa consommation ;

Qu'ainsi, les conditions inscrites à l'article 15, alinéa 2^e, de l'arrêté sont également remplies ;

Que dès lors, le titre de chef-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de la Communauté française doit être accordé à la « Culture de la bière » ;

ARRETE

Article unique : la « Culture de la bière » est reconnue au titre de chef-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de la Communauté française.

Bruxelles, le 9 JUIL. 2012


Fadila LAANAN

DA

Dialekte
 UNESCO-Konvention
 Bräuche

Home > Dialekte & Bräuche > Bräuche

Bierkultur

Aufnahme in das DG - Brauchtumsverzeichnis: 28.03.2013

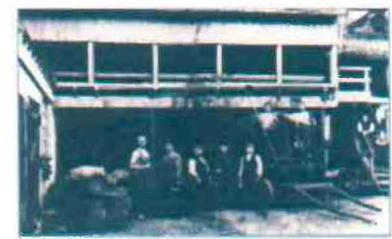
Antragsteller: Union des Brasseurs Belges – Unie der Belgische Brouwers (Verband der belgischen Brauer)

Die Liebe zur Vielfalt

Die Bierkultur in Belgien zeichnet sich durch eine Liebe zur Vielfalt aus. Man schätzt, dass es ungefähr 1500 belgische Biere gibt. Einzigartig sind die vier verschiedenen Gärungstypen der belgischen Braukunst: Spontangärung (Lambic), Obergärung (Trappistenbiere), Untergärung (Pils) und Mischgärung (zunächst Obergärung, dann Spontangärung, bei Braunbieren). Dies hat zu einer beispiellosen Sortenvielfalt beigetragen, deren angemessener Genuss (im passenden Glas, mit einer würzigen kulinarischen Beilage) in ganz Belgien und damit auch in der Deutschsprachigen Gemeinschaft aufs Höchste kultiviert wird.

Bier in der Deutschsprachigen Gemeinschaft

Nachdem das „Eupener Bier“ seit den 1990er Jahren in Flandern produziert wird, sind in der DG vor allem noch Kleinbrauer aktiv, die Bier vor allem zum Eigenverzehr herstellen. Dazu gehört unter anderem das obergärige Bier Corvus, das in Elsenborn gebraut und mit Koriander und getrockneten Orangenschalen verfeinert wird. Es gibt sogar eine Vereinigung dieser „Mikrobrauer“ in der DG. Ein weiterer Trend sind die Spezialbiere, die in immer mehr Kneipen und auch bei öffentlichen Veranstaltungen vom Fass oder in Flaschen angeboten werden. Lesen Sie mehr über Familienbrauereien, Vereinsaktivitäten und das Biermuseum im Download „Bierkultur in der DG“.



Bierbrauerei 1904

Immaterielles Kulturerbe - UNESCO

Unter Federführung der Deutschsprachigen Gemeinschaft reicht Belgien 2015 einen Antrag bei der Unesco (diesen Antrag finden Sie übrigens im Downloadbereich), auf Aufnahme der belgischen Bierkultur in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit ein.

Ihre Meinung ist gefragt

Falls Sie Anregungen zu diesem immateriellen Kulturerbe oder andere Vorschläge haben, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung! Die Kontaktangaben des Projektleiters finden Sie unten auf dieser Seite.

Artikel drucken Artikel senden

Zurück

Seitenanfang

Suchen im

Ihre Meinung

Kritik? Anregungen?
 Ihre Meinung interessiert uns!

Die Belgische Bierkultur – Die Vielfalt der Braukunst und ihre Wertschätzung in Belgien

Wohl kaum ein Land verfügt über eine ähnlich bunte Bierkultur wie Belgien. Einzigartig ist insbesondere, dass hier beim Bierbrauen vier verschiedene Gärungstypen angewandt werden: Spontangärung (Lambic), Obergärung (Trappistenbiere), Untergärung (Pils) und Mischgärung (zunächst Obergärung, dann Spontangärung, bei Braunbieren). Dies hat zu einer beispiellosen Sortenvielfalt beigetragen, deren angemessener Genuss (im passenden Glas, mit einer würzigen kulinarischen Beilage) in ganz Belgien und damit auch in der Deutschsprachigen Gemeinschaft aufs Höchste kultiviert wird. Dabei war dieses Kulturerbe im Laufe der Jahrzehnte und Jahrhunderte in der Deutschsprachigen Gemeinschaft grundlegenden Veränderungen unterworfen: So entwickelte sich die Bierkultur in der DG von einer breit aufgestellten, doch relativ gleichartigen Produktion zu einem Konsum verschiedenster Bierarten.

Ein Blick in die Geschichte

Schon früh wurde auch in der Deutschsprachigen Gemeinschaft Bier gebraut. Dies erfolgte jedoch überwiegend in kleinerem Maßstab und umfasste insbesondere die Herstellung für den Eigenbedarf. So entwickelte sich die Braukunst in den Familien und kleinen Brauereien zu einem Kulturerbe, dessen Geheimnisse (wie Rezeptur, Technik usw.) von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Eupener Land

Für den nördlichen Teil der heutigen Deutschsprachigen Gemeinschaft, das Eupener Land, lassen sich Bierbraustätten bis ins Mittelalter nachweisen. In den späteren Jahrhunderten entstanden neben gewerblichen Brauereien auch immer mehr Hausbrauereien, sodass das Bier zum Volksnahrungsmittel avancierte.

Im 18. Jahrhundert gab es allein in Eupen zehn Brauer, die damals vor allem Braunbiere herstellten, aber auch helle Biere – wenn auch noch nicht in der heute üblichen Qualität. Die Zahl der Brauer reduzierte sich in den nachfolgenden Jahrzehnten, bis zum Ausgang des 19. Jahrhunderts als einzige Brauerei in der gesamten heutigen Deutschsprachigen Gemeinschaft die Eupener Bier-Brauerei übrig blieb.¹ Doch auch diese Brauerei musste in den 1990er Jahren geschlossen werden, und so sind ihre heute noch bestehenden Eiskeller in der Borngasse die letzten in Eupen verbliebenen Überreste früherer Brautätigkeiten. Für das weitere Schicksal des „Eupener Biers“ siehe unten „Entwicklung zur heutigen Bierkultur“.

Belgische Eifel

Auch im Süden der Deutschsprachigen Gemeinschaft, also der belgischen Eifel, wurde Bier gebraut. So gab es in der Wendezeit vom 19. zum 20. Jahrhundert eine Brauerei im ehemaligen Hof zu Bütgenbach (heute ist hier ein Seniorenheim untergebracht), die ein helles, trübes Bier aus Hopfen und Gerstenmalz braute. Dieses Bier wurde in der gesamten Nordeifel (Gemeinden Büllingen, Bütgenbach und Amel) und sogar bis nach Recht ausgeliefert.²

Auch in der Südeifel gab es einen Braubetrieb, davon zeugt noch heute die St. Vither Brauhausstraße.

¹ Nach Gottfried Loup: Bierbrauen in Eupen. In: *Geschichtliches Eupen, Ausgabe 19, S. 27-48. Grenz-Echo-Verlag 1985*

² Nach Clara Kirch: Als in Bütgenbach Bier gebraut und Schnaps gebrannt wurde. In: *Zwischen Venn und Schneifel, Nummer 10, S. 87-93. Verlag „Zwischen Venn und Schneifel“ 1970*

Entwicklung zur heutigen Bierkultur

Bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhundert hinein beschränkte sich die Bierkultur in der DG bei privaten Feiern und in der Öffentlichkeit auf den Konsum von Pilsbieren der großen belgischen Hersteller, die das hiesige Bierangebot immer noch dominieren. Daneben gibt es seit einigen Jahrzehnten einen Trend zum diversifizierten Bierkonsum: Verlangt wird immer häufiger Spezialbier, das sich geschmacklich, aber auch hinsichtlich des Alkoholgehalts von den üblichen Pilsbieren unterscheidet. Diese beiden Faktoren (der vergleichsweise intensive Geschmack und der höhere Alkoholgehalt) sind wohl auch ausschlaggebend dafür, dass dieses Bier nicht als alltägliches Tafelbier getrunken wird, sondern vielmehr als langsam und gemütlich zu genießendes Qualitätslebensmittel gelten muss.

Die Bierproduktion in der Deutschsprachigen Gemeinschaft

Die *kommerzielle* Herstellung eines originär „deutschsprachigen“ Bieres existiert im 21. Jahrhundert nicht mehr. Trotzdem bleibt das Kulturerbe der Bierproduktion in der Deutschsprachigen Gemeinschaft auf unterschiedliche Weise lebendig.

Eupener Bier

Wie bereits weiter oben erwähnt, wurde die Eupener Bier-Brauerei Ende des 20. Jahrhundert nach mehr als 160-jährigem Betrieb geschlossen. Ihr einziges Produkt jedoch, das Pilsbier *Eupener Bier*, wird weiterhin nach altem Rezept (d. h. nach dem deutschen Reinheitsgebot) hergestellt, und zwar von der Brauerei Haacht in Flandern. Der Lokalbezug bleibt bestehen, es wird nämlich ausschließlich in Eupen und der näheren Umgebung vertrieben und findet dort immer noch großen Anklang.³



Rader blonde

Eine echte Bierspezialität aus der Deutschsprachigen Gemeinschaft ist das Rader blonde. Es handelt sich dabei um ein obergäriges Bier, das jedoch zu einem bestimmten Zeitpunkt des Brauprozesses mit einem Wacholderbeerdestillat versetzt wird. Das Rezept wurde gemeinsam von einer Raerener Destillerie und einer Brauerei aus Aubel entwickelt und wird dort immer noch hergestellt.⁴

Cabane blonde

Ein weiteres Bier mit Wurzeln in der DG ist das Cabane blonde. Zwar erfolgt der Brauvorgang aus technischen Gründen in Saint-Georges-sur-Meuse, also der Französischen Gemeinschaft, doch verweist schon sein Name auf den eigentlichen Ursprung des Bieres. Cabane ist nämlich eine verballhornte französische Übersetzung für den Eupener Ortsteil „Hütte“, in dem der Schöpfer des Biers lebt. Das obergärige Bier wird mit getrockneten Orangenschalen und Koriander gewürzt. Da nur wenige tausend Litern pro Jahr produziert werden, gehört der Hersteller zu den sogenannten Mikrobrauern.⁵

Die „Picobrauer“

Daneben gibt es in der Deutschsprachigen Gemeinschaft auch einige Bierliebhaber, die sich nicht mit der Verkostung der zahlreichen belgischen Spezialbiere begnügen, sondern

³ Siehe <http://www.haacht.com/nl-BE/Merken/Beers/Eupener>, konsultiert am 13.02.2013

⁴ Gespräch mit Frau Vera Willems, Destillerie Radermacher am 7. März 2014.

⁵ Siehe Grenz-Echo vom 22. Juni 2011.

ihr eigenes Bier herstellen. So produziert der Präsident der Vereinigung „die proBIERer“ ein obergärig gebrautes Bier mit der Bezeichnung Corvus, das ebenfalls mit Koriander und getrockneten Orangenschalen verfeinert wird. Auch die Bezeichnung Corvus leitet sich vom Herkunftsort des Brauers ab, sie steht nämlich im Lateinischen für „Krähe“, dem landläufigen Spitznamen für die Einwohner aus Eisenborn.

Um seine Braukunst noch zu verbessern, besucht dieser „Picobrauer“ während 8 Stunden pro Woche einen zweijährigen Braukurs, der seit 2011 von der Weiterbildungseinrichtung IFAPME in Villers-Le-Bouillet angeboten wird.

Daneben gibt es sicherlich weitere Bierkenner in der Deutschsprachigen Gemeinschaft, die ihr eigenes Bier herstellen, um das Ergebnis mit Familie und Freunden zu genießen.

Der Biergenuss in der Deutschsprachigen Gemeinschaft

Die bereits angesprochene Diversifizierung des öffentlichen Geschmacks schlägt sich mehr und mehr im Bierangebot der lokalen Wirtschaften nieder. Neben dem Hausbier, meist einem Pils, werden fast immer auch Spezialbiere am Fass und in Flaschen angeboten – selbstverständlich mit dem dazugehörigen Originalglas und begleitet von einer kleinen Schüssel gewürfelten Käses oder Salznüssen, wie es überall in Belgien üblich ist. Außerdem dringt die Spezialbierkultur seit den letzten Jahren und Jahrzehnten auch in die örtlichen Großveranstaltungen ein.

Spezialbier auf dem Vormarsch

Seit nunmehr ca. 25 Jahren wird auf der Raerener Kirmes Spezialbier ausgeschenkt. Wurde das Bier zu Beginn noch flaschenweise verkauft, hat sich das Angebot mittlerweile soweit institutionalisiert, dass jetzt vier bis fünf verschiedene Spezialbiersorten am Fass zur Verfügung gestellt werden können, davon eine jährlich wechselnde Sorte. Seit einigen Jahren wird auf der Raerener Kirmes zudem ein Quiz rund um das Thema Bier organisiert.

Darüber hinaus wird ebenfalls in Raeren jedes Jahr im Herbst ein Spezialbierabend veranstaltet, bei dem bis zu 60 verschiedene Sorten ausgeschenkt werden. Damit kombiniert werden themenbezogene Spiele wie beispielsweise Bierdeckelweitwurf oder Bierglas-Ertasten.⁶

Glühbier auf dem Weihnachtsmarkt

Spezialbierstände haben seit einigen Jahren auch in anderen Ortschaften der DG großen Erfolg. In Eupen ist dies nicht nur auf der Kirmes, sondern auch auf dem dortigen Weihnachtsmarkt der Fall.

Eine Besonderheit des Eupener Weihnachtsmarkts ist zudem der Glühbierstand, der seit zwei Jahren von den Mitgliedern des Lions Clubs Eupen betrieben wird. Angeboten wird ein Kirschbier einer Brauerei aus Oudenaarde, das eigens als „Glühkriek“

konzipiert ist und hierfür mit Weihnachtsgewürzen und Kandiszucker aromatisiert wurde. Es muss dann nur noch in einem speziellen Gerät erhitzt werden und wird dann am besten aus einem Pokalglas getrunken.

Dieses Heißgetränk aus Hefe, Hopfen und Malz wird allmählich als Alternative zum herkömmlichen Glühwein akzeptiert und soll auch in den kommenden Jahren angeboten werden.⁷



⁶ Gespräch mit Herrn Pascal Collubry am 5. März 2014.

⁷ Gespräch mit Herrn Franz Palm, Lions Club Eupen am 6. März 2014 sowie E-Mail vom 7. März 2014.

Die proBIERer

Im Februar 2013 haben sich in der Deutschsprachigen Gemeinschaft Bierfreunde zusammengefunden, um eine Vereinigung zu gründen, die sich ganz der Bewahrung und der Förderung des hier beschriebenen immateriellen Kulturerbes widmet: die proBIERer. Mittlerweile zählen die proBIERer rund 20 Mitglieder aus verschiedenen Ortschaften vor allem der belgischen Nordeifel. Der Schwerpunkt liegt dabei insbesondere auf den Geheimnissen der Braukunst und natürlich dem Biergenuss.

Dass es hier nicht um den reinen Konsum von Bier geht, macht schon die Satzung deutlich: Das Mindestbeitrittsalter liegt bei 25 Jahren, zudem ist jeder Interessent angehalten, eine fundierte Bewerbung für seinen Beitritt zu verfassen.

Die proBIERer haben im ersten Jahr ihres Bestehens verschiedene Tätigkeiten rund um das Thema Bier durchgeführt. Ein Höhepunkt war zweifelsohne das Spezialbierfest „proBIERT“ im November 2013, bei dem Fass- und Flaschenbier von drei regionalen Brauereien kredenzt wurde. Abgerundet wurde die Verkostung durch regionale Spezialitäten, die als Beilage gereicht wurden, wie Käse, Montenauer Schinken, Lütticher Sirup und eine Leberpastete, die ein Metzger, ebenfalls Mitglied der proBIERer, eigens für diesen Abend mit einem der angebotenen Biere gewürzt hat.⁸

Kontakt: <http://www.probierer.be/>

Das Biermuseum

In der Ortschaft Rodt in der belgischen Eifel wird seit etwa 25 Jahren ein Biermuseum betrieben, in dem zurzeit ca. 4.000 verschiedene Bierflaschen mit den passenden Gläsern ausgestellt sind. Das Haus versteht sich aber nicht so sehr als didaktische Einrichtung, sondern vor allen Dingen als Gaststätte, die die Bierkultur auf praktische Weise vermitteln möchte.

So werden ständig 50 verschiedene Biersorten angeboten, darunter auch das Hausbier „Biermuseum“, das als helle oder dunkle Variante ausgeschenkt wird.⁹

Kontakt und weitere Informationen: <http://www.biermuseum.be/>



⁸ Gespräch mit Herrn René Litt, Präsident der proBIERer am 10. Februar 2014.

⁹ Siehe http://biermuseum.be/cms/index.php?article_id=2&clang=0, konsultiert am 6. März 2014.

D. 3

Traduction

Culture de la Bière

Inscription dans l'inventaire « coutumes » de la Communauté germanophone : 28/03/2013

Demandeur: Union des brasseurs belges - Unie der Belgische Brouwers (Verband der belgischen Brauer)

L'amour de la diversité

La culture de la bière en Belgique se caractérise par un amour de la diversité. On estime qu'il y a environ 300 à 400 bières belges. Ce qui rend nos bières uniques, ce sont les quatre types différents de fermentation de l'art brassicole belge: la fermentation spontanée (lambic), la fermentation haute (Trappistes), la fermentation basse (Pils) et la fermentation mixte (d'abord une fermentation haute et puis une fermentation spontanée pour les bières brunes). Cela a contribué à obtenir une gamme unique de variétés dont la consommation raisonnable est extrêmement cultivée (dans le verre approprié, accompagné d'une spécialité culinaire) en Belgique, et donc aussi dans la Communauté germanophone.

La bière dans la Communauté germanophone

Comme la « Eupener Bier » est produite en Flandre depuis les années 1990, ce sont surtout les micro-brasseurs qui sont encore actifs dans la production de la bière en Communauté germanophone. Ils la produisent principalement pour leur propre consommation. Cela comprend, entre autre, la bière Corvus, brassée à Elsenborn et parfumée à la coriandre et l'écorce d'orange séchée. Il existe même une fédération de ces « micro-brasseurs » dans la Communauté germanophone. Une tendance récente, à laquelle participent de plus en plus de cafés, consiste à offrir des bières spéciales, soit en bouteille, soit à la pression, lors d'évènements publics. Pour en savoir plus sur les brasseries familiales, les activités du club et le musée de la bière, téléchargez le document "Bierkultur in der DG".

Patrimoine culturel immatériel selon l'UNESCO

Sous la responsabilité de la Communauté germanophone, la Belgique introduit en 2015 un dossier de demande auprès de l'Unesco pour l'inscription de la culture de la bière en Belgique sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Qu'en pensez-vous ?

Si vous avez des suggestions à propos de ce patrimoine culturel immatériel ou d'autres suggestions, contactez-nous! Les informations de contact se trouvent ci-dessous.

La culture de la bière en Belgique - La diversité de l'art brassicole et son appréciation en Belgique

Il n'existe pratiquement aucun pays avec une culture de la bière si diversifiée que la Belgique. Ce qui est la rend unique, ce sont les quatre types différents de fermentation soient appliqués : la fermentation spontanée (lambic), la fermentation haute (Trappistes), la fermentation basse (Pils) et la fermentation mixte (d'abord une fermentation haute et ensuite une fermentation spontanée pour les bières brunes). Cela a contribué à produire une gamme unique de variétés dont la consommation raisonnable est extrêmement cultivée (dans le verre approprié, accompagné d'une spécialité culinaire) en Belgique et donc aussi dans la Communauté germanophone.

Ce patrimoine a subi des changements fondamentaux au fil des décennies et des siècles dans la Communauté germanophone: La culture de la bière s'est développée, allant d'une production à grande échelle, mais peu diversifiée, vers une consommation et appréciation de différents types de bières, surtout spéciales et/ou artisanales.

Un regard sur l'histoire

Déjà tôt dans l'histoire, la bière est brassée dans la Communauté germanophone. Ceci se faisait principalement à moindre échelle, destinée surtout à l'autoconsommation. L'art du brassage des familles et petites brasseries s'est transformé en un patrimoine culturel dont les secrets (comme les recettes, la technique etc.) ont été transmis de génération en génération.

Le pays d'Eupen

Pour le nord de la Communauté germanophone actuelle, le Pays d'Eupen, certaines brasseries remontent jusqu'au Moyen Age. Dans les siècles ultérieurs, de plus en plus de brasseries maison se créent à côté des brasseries commerciales, de sorte que la bière était devenue une boisson populaire.

Au 18ème siècle, il y avait seulement dix brasseurs à Eupen qui produisaient principalement des bières brunes mais aussi des bières blondes – même si la qualité n'atteignait pas encore celle d'aujourd'hui.

Le nombre de brasseurs a diminué au cours des décennies suivantes, jusqu'à ce que, à la fin du 19e siècle, il ne restait qu'une seule brasserie, la brasserie d'Eupen, sur le territoire de la Communauté germanophone. Cette brasserie a également dû fermer ses portes dans les années 1990 et il n'existe plus que les glacières dans la Borngasse. Pour en savoir plus sur le sort de la «Eupener Bier » voir ci-dessous « Entwicklung zur heutigen Bierkultur ».

L'Eifel belge

Dans le sud de la Communauté germanophone, c'est à dire l'Eifel belge, on avait également des brasseries. Durant la transition du 19ème au 20ème siècle, il existait une brasserie dans l'ancien château-ferme de Bütgenbach (aujourd'hui une maison de retraite y est installée) dans lequel on brassait une bière blonde, trouble, composée de houblon et de malt d'orge. Cette bière a été diffusée dans

tout le Nord de l'Eifel (municipalités Bullange, Butgenbach et Amel), allant même jusqu'à Recht.

Dans le sud de l'Eifel, il y avait également une entreprise de brassage dans la Brauhaustraße (Rue de la Brasserie) à St. Vith.

Développement de notre culture de la bière d'aujourd'hui

Jusqu'à la seconde moitié du 20^e siècle, la culture de la bière se limitait en ce qui concerne les fêtes privées et les événements publics à la consommation de bières Pils de grands fabricants belges qui dominent encore toujours le marché de la bière.

Depuis quelques décennies, une tendance vers une consommation diversifiée de la bière se manifeste:

Les bières spéciales sont de plus en plus populaires. Elles se distinguent de la bière Pils habituelle par leur goût. Ces deux facteurs, ainsi que la teneur en alcool relativement élevée, sont probablement responsables du fait que ces bières ne soient pas consommées comme les bières de table de tous les jours,

mais qu'elles soient plutôt considérées comme une boisson de qualité, qui doit être dégustée.

La production de la bière dans la Communauté germanophone

Au 21^e siècle, il n'existe plus de production commerciale de bière « germanophone ». Néanmoins, le patrimoine culturel de la production de la bière vit toujours dans la Communauté germanophone, et ce de différentes manières.

Eupener Bier

Comme déjà mentionné ci-dessus, la brasserie d'Eupen a été fermée à la fin du 20^e siècle, après plus de 160 ans d'activité. Cependant, sa bière, la Pils Eupener Bier, est toujours produite selon la vieille recette (c. à d. d'après la loi de pureté allemande) par la brasserie Haacht en Flandre.

La référence locale persiste, car cette bière est en fait distribuée exclusivement à Eupen et ses environs et connaît toujours un grand succès.

Rader blonde

La Rader blonde constitue une véritable spécialité de bière de la Communauté germanophone.

C'est une bière de fermentation haute qui est, à un certain moment durant le processus de brassage, mélangée avec un distillat de baies de genièvre. La recette a été développée conjointement par une distillerie de Raeren et une brasserie d'Aubel et y est toujours produite.

Cabane blonde

Une autre bière ayant ces racines dans la Communauté germanophone est la Cabane blonde. Bien que le processus de brassage soit réalisé pour des raisons techniques à Saint-Georges-sur-Meuse, dans la Communauté française, son nom fait référence à l'origine réelle de la bière. 'Cabane' est en effet la traduction française pour le quartier « Hütte » à Eupen, dans lequel le créateur de la bière réside. Cette bière de haute fermentation est aromatisée avec des écorces d'orange séchée et de la coriandre. Puisque seulement quelques milliers de litres sont produits chaque année, le fabricant est l'un des soi-disant micro-brasseurs de la région.

Le «Pico-brasseur »

Il existe également quelques amateurs de bière qui ne se contentent pas de déguster des bières spéciales mais qui créent leur propre bière. Le président de l'Association des « proBIERer », par exemple, produit une bière de haute fermentation qui s'appelle « Corvus », qui est également raffinée à la coriandre et aux écorces d'orange séchée. Le nom « Corvus » est également dérivé du lieu d'origine du brasseur. Corvus signifie "corbeau" en latin, le surnom populaire des habitants d'Elsenborn.

Pour améliorer son brassage, le brasseur suit des cours à l'institution de formation, IFAPME à Villers-le-Bouillet.

La consommation de bière dans la Communauté germanophone

La diversification des goûts du public déjà mentionnée se reflète de plus en plus dans le choix des bières dans les cafés locaux. A côté de la bière normale, habituellement une Pils, des bières spéciales, soit en pression, soit en bouteille, y sont offertes, dans le verre approprié évidemment, et accompagnées de fromage ou de cacahouètes, comme c'est la coutume en Belgique. En outre, la culture de la bière spéciale s'établit depuis quelques décennies dans les grands événements locaux.

Bière spéciale à la hausse

Depuis 25 ans, on sert des bières spéciales durant la kermesse à Raeren. Au début, la bière était vendue en bouteilles. Aujourd'hui, l'offre s'est institutionnalisée de telle manière que quatre voir cinq bières spéciales à pression sont mises à disposition, dont une nouvelle tous les ans.

Depuis quelques années, un quiz sur le thème de la bière est également organisé lors de cette kermesse.

En dehors de cela, chaque automne une soirée « bière spéciale » est organisée à Raeren, où jusqu'à 60 variétés différentes sont servies. Des jeux tournant autour du thème de la bière y sont organisés, tels que reconnaître des verres de bières spéciales au toucher ou encore le 'lancer de cartons de bière'

« Glühbier » (bière chaude) au marché de Noël

Depuis quelques années, les stands de bières spéciales connaissent un succès sans précédent dans différents villages en Communauté germanophone. À Eupen de tels stands se rencontrent non seulement durant la kermesse, mais aussi sur le marché de Noël. Une particularité lors du marché de Noël à Eupen est le « Glühbierstand » (stand qui offre de la bière chaude), tenu par les membres du Lions Club Eupen depuis deux ans. On y propose une bière à la cerise d'une brasserie d'Oudenaarde, appelée "Glühkriek" et parfumée aux épices de Noël et au sucre candi. Elle doit être chauffée dans un dispositif spécial et dégustée dans le verre approprié. Cette boisson chaude contenant de la levure, du houblon et du malt est petit à petit acceptée comme alternative au vin chaud habituel.

Les proBIERer

En Février 2013, des amis de la bière se sont réunis dans la Communauté germanophone pour fonder une association qui se concentre particulièrement sur la préservation et la promotion du patrimoine culturel immatériel décrit ici: les proBIERer. Aujourd'hui, les proBIERer comptent environ 20 membres de différents villages, en particulier du Nord de l'Eifel belge. Ils mettent l'accent sur les secrets de l'art brassicole et, bien entendu, sur la dégustation de la bière.

Que la dégustation en soi n'est pas le seul et unique but de l'association est précisé dans leur statut: l'âge minimum d'entrée est de 25 ans et toute personne intéressée doit présenter une candidature bien fondée.

Les proBIERer ont lancé différentes activités autour du thème de la bière dès la première année de leur existence. Un grand moment fut sans doute la fête de la bière spéciale "proBI Ert" en Novembre 2013, lors de laquelle des bières en bouteille ou de pression de trois brasseries régionales avaient été présentées. En guise d'accompagnement, des spécialités régionales étaient servies lors de la dégustation, telles que le fromage et le jambon de Montenau, du sirop de Liège ou encore un pâté de foie créé pour l'occasion par un boucher qui est également membre des proBIERer. Ce pâté était assaisonné avec une des bières proposées lors de l'évènement. Pour plus d'infos, visitez: <http://www.probierer.be/>.

Le Musée de la Bière

Dans le village Rodt dans l'Eifel belge il existe depuis environ 25 ans un musée de la bière. Environ 4000 différentes bouteilles de bière ainsi que leurs verres y sont actuellement exposés. La maison n'est pas qu'une institution didactique mais surtout un café qui transmet la culture de la bière de manière pratique. 50 bières différentes sont proposées tout au long de l'année, parmi lesquelles la bière maison « Biermuseum », qui est servie en deux variantes : blonde et brune. Contact et informations supplémentaires: <http://www.biermuseum.be>