

**LE SOIR****Le Soir**Date : **06/12/2016**Page : **29**Periodicity : **Daily**

Journalist : --

Circulation : **70593**Audience : **406830**Size : **282 cm²**

La vie de nos partenaires

UNE BIÈRE BELGE SENTINELLE SLOW FOOD

La troisième édition de **Vini, Birre, Ribelli**, qui s'est tenue à Bruxelles les 26 et 27 novembre derniers, a également été l'occasion du lancement d'une nouvelle sentinelle Slow Food autour de la Lambic, bière belge profondément enracinée dans le terroir bruxellois menacée d'extinction. C'est la première bière à rejoindre les produits et les traditions alimentaires défendus par l'organisation internationale. Une belle reconnaissance du savoir-faire de nos brasseurs mais surtout un signal fort dans la lutte pour la préservation de nos terroirs menacés par l'industrialisation.

Les sentinelles Slow Food sont des projets de conservation de notre biodiversité alimentaire. L'idée, née en Italie, est simple : valoriser des produits, des espèces ou des modes de production alimentaire menacés de disparition alors qu'ils participent à l'identité culturelle et gastronomique d'une région. On en compte aujourd'hui plus de 400 ans dans le monde entier. Si la Belgique a pas mal tardé à entrer dans le mouvement, aujourd'hui, avec quatre sentinelles sur son territoire, elle rattrape peu à peu son retard.

La Lambic, cette Bruxelloise pure souche

Les premières traces de la Lambic remontent au XVI^e siècle – un document de la fin du siècle en donne la recette –, époque à laquelle elle est déjà fort appréciée comme en témoignent d'ailleurs certains tableaux de Bruegel. Originnaire du Pajottenland, la Lambic, une bière de fermentation spontanée, peut se revendiquer comme un véritable produit du terroir : sa fermentation dépend en effet de microorganismes que l'on trouve

bruxellensis, qui vont venir ensemencer le moût laissé à l'air libre. C'est donc un processus entièrement naturel qui ne permet aucune pasteurisation et ne souffre l'adjonction d'aucunes substances chimiques, sucres, arômes artificiels ou colorants d'aucunes sortes.

Bière en voie de disparition

Cette bière plate, qui peut être consommée telle quelle ou servir à la réalisation de la geuze, de la faro ou de la kriel, était naguère produite dans plus de deux cent cinquante brasseries familiales. La standardisation et l'industrialisation une fois passées par là, il ne reste plus aujourd'hui qu'une dizaine de brasseurs militants qui ont relancé le lambic traditionnel. La Sentinelle Slow Food du Lambic traditionnel réunit un groupe de producteurs engagés (Brasserie Cantillon, Brouwerij Drie Fonteinen et Gueuzerie Tilquin) qui s'engagent à suivre le cahier des charges, assez exigeant, du Lambic traditionnel.

Des sentinelles pour veiller sur nos traditions

C'est en 2014 que les deux premières sentinelles belges ont été prononcées à la rescousse de deux emblèmes de notre gastronomie : le fromage de Herve, alors menacé par de nouvelles réglementations de l'AFSCA, et le sirop artisanal de Hesbaye qui se marie si bien avec le premier. Et le petit fromage carré au lait cru avait bien besoin des feux de la rampe. Si dans les années 60, plus de 500 fermes le produisaient encore, ils ne sont plus que deux malheureux producteurs encore en activité aujourd'hui. Deux ans plus tard, c'est l'abeille noire, abeille indigène de la Belgique, qui a à son tour été reconnue comme sentinelle. Avec son abdomen noir, elle a pour particularité de travailler par tous les temps – une aptitude bien utile dans nos régions ! Aujourd'hui, avec la sentinelle Lambic, c'est à la fois une tradition artisanale et un terroir qui sont au centre de toutes les attentions.

Pour en savoir plus

www.slowfoodmetropolitan.be



autour de la vallée de la Senne, *Brettanomyces lambicus* et *Brettanomyces*